

MAGAZINE

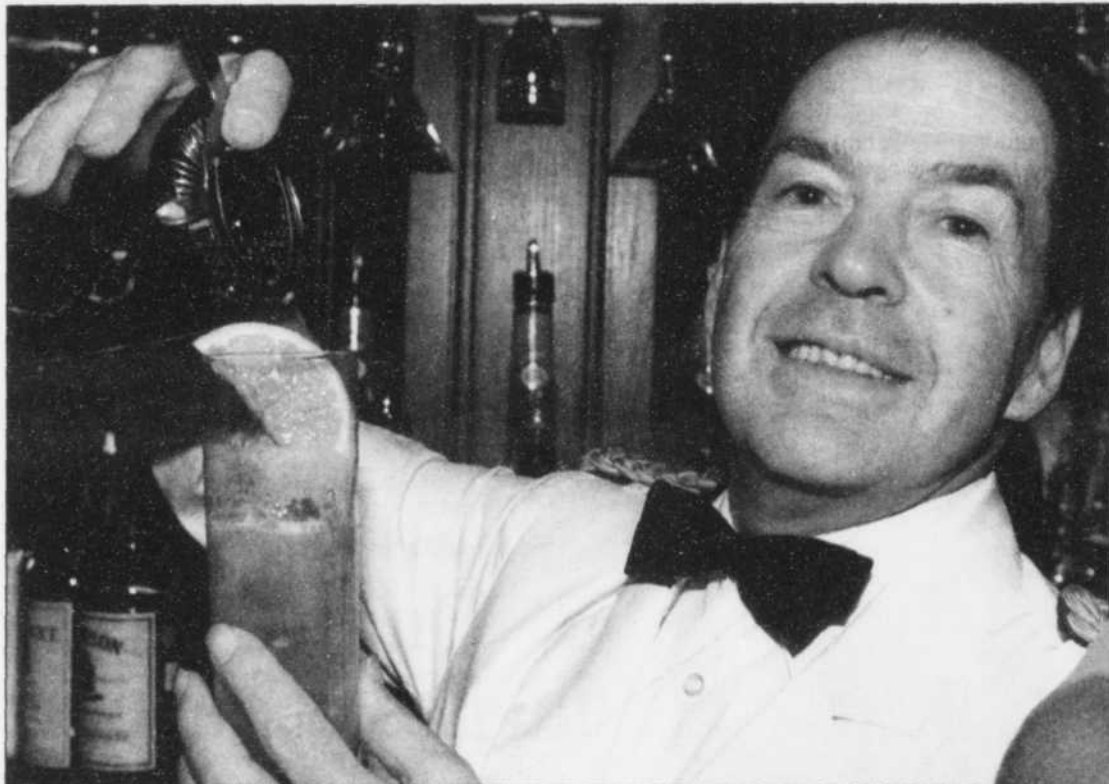
Cocktail et digestifs

Les goûts et les couleurs ne se discutent pas!



Pierre Champagne

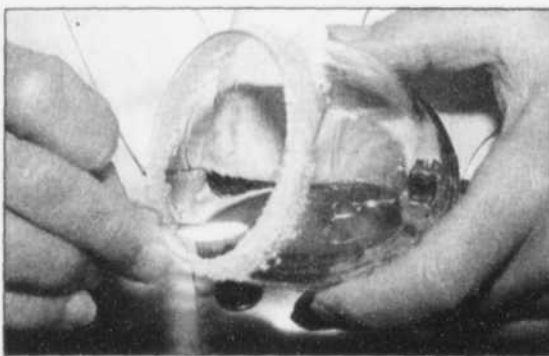
Jacques Carette, comme tout bon barman, a ses recettes secrètes pour des cocktails qu'il réserve à ses clients.



PHOTOS: LE SOLEIL, JEAN MARIE VILLENEUVE

QUÉBEC—*De gustibus et coloribus non disputandum.* Ce proverbe du moyen âge, est facile à traduire en français même si vous n'avez jamais appris le latin de votre vie. Des goûts et des couleurs on ne discute pas. Surtout pas durant le temps des Fêtes et encore moins lorsqu'il s'agit de cocktails, de digestifs ou de boissons de toute sorte.

Il n'y a pas que les cocktails où un barman inventif peut faire valoir son expérience. Les cafés peuvent aussi s'y prêter.



Les Américains sont passés maîtres dans la fabrication des cocktails. Ils en font de toutes les couleurs, de toutes les saveurs, pour tous les goûts, même les plus barbares. Tout barman qui se distingue, qu'il travaille dans un club privé ou dans un bar public, se fait un devoir d'inventer ses propres cocktails dont il conserve jalousement la recette.

Suzanne Streule était, jusqu'à tout récemment, la superviseuse des bars et du service aux chambres au Château Frontenac. C'est elle, avec son équipe précise-t-elle, qui a inventé le punch de Noël dont nous vous livrons la recette dans ces pages.

**Osez! Osez encore!
Essayez! Découvrez la magie des mélanges**

«Il faut oser», affirme-t-elle. «Il faut tester. Il faut être créatif si on veut surprendre des invités. Il faut se laisser aller un peu et ne pas avoir peur de tout essayer, même si on pense que ça n'a pas de bon sens. C'est ça qui est le fun»

C'est le champagne que préfère Mme Streule comme boisson. Particulièrement durant le temps des Fêtes. Elle s'interdit cependant de mélanger le Champagne, le véritable champagne, avec quoi que ce soit d'autre. «Le champagne est un vin beaucoup trop remarquable pour que l'on fasse l'erreur de le servir autrement que vierge et frais. On peut cependant préparer des cocktails pétillants avec un vin mousseux de moindre qualité et de moindre prix. Il en existe même de très bons, préparés par de grandes maisons champenoises, aux États-Unis et dans certains vignobles de l'Amérique du Sud.

Pour Jacques Carette, le plus ancien des barmen du Château Frontenac, (il a même servi le jus d'orange au premier ministre Maurice Duplessis lorsque celui-ci résidait au Château Frontenac.) les drinks les plus populaires, du moins au bar Saint-Laurent du Château, demeurent Les Martinis et les Manhattants.

C'est lui, Jacques Carette, que l'on reconnaît sur la photographie ci-haut. C'est lui qui, pour LE SOLEIL, a préparé le Punch de Noël et le Café du Château...

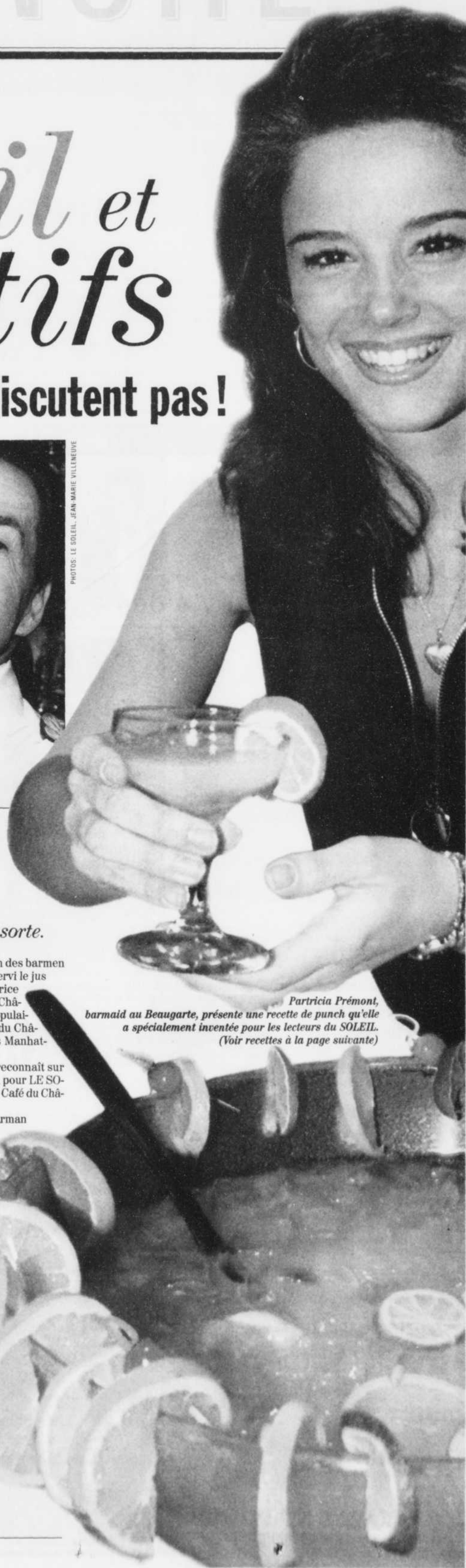
Il n'y a pas que les cocktails qu'un barman inventif peut faire. Il y a aussi les cafés en y ajoutant... tout ce que vous voudrez. Il n'y a pas que les Cafés brésiliens et les Cafés espagnols qui existent. Avec une liqueur d'érable, un whisky canadien et un peu de tendresse, le café devient très québécois. Le café du Château est plus international. Vous en apprécierez toute la saveur en vous le préparant vous-même, à la maison.

De gustibus et coloribus non disputandum... même en découvrant le cocktail de lait qui a été préparé par la toute nouvelle barmaid du restaurant Le Beaugarte pour LE SOLEIL. Mlle Patricia Prémont ci-contre. Du lait! Du lait dans un cocktail de Noël. Imaginez la réaction des invités.

Partricia Prémont, barmaid au Beaugarte, présente une recette de punch qu'elle a spécialement inventée pour les lecteurs du SOLEIL. (Voir recettes à la page suivante)

Voir COCKTAIL en B2 >

RECETTES
4 recettes de cocktail Page B2



C.



En plus de travailler à la tille de Québec, Mme Prémont officie deux soirs par semaine derrière le bar du Beaugarte.



Rien de plus amusant que de faire des cocktails: un peu de technique et beaucoup d'imagination.

COCKTAIL

Quelques petits trucs pour surprendre vos amis...

Suite de la Une

Mme Prémont travaille à temps partiel, les avant-midi, au bureau de l'Environnement de la ville de Québec. Et elle travaille aussi, depuis peu, à temps partiel, deux soirs par semaine, derrière le bar du Beaugarte.

Le fait est qu'elle a osé. La crème de Tia Maria est toute nouvelle sur le

marché du Québec. Avec du lait et du Grand Marnier, vous découvrirez un goût nouveau qui vaut bien celui d'un lait de poule.

Michel Toussaint, conseiller à la Maison des Vins, est lui aussi d'avis qu'il faut savoir oser pour surprendre. « On compte tellement de liqueurs (digestifs) de toutes les sortes, à la Maison des Vins, qu'on en a deux murs pleins au rez-de-chaussée. Certaines sont

fruitées, d'autres sont amères. Plusieurs sont douces et le goût très sec de quelques unes est tout autant agréable. » Une suggestion incongrue pour surprendre vos invités, habitués à la dinde aux atocas: une vodka aux canneberges. On en trouve à la Maison des Vins de Place Royale.

De ces liqueurs diverses vous pouvez vous servir en vous amusant à réaliser des superpositions de couleurs. Les

Américains appellent ces cocktails des « floaters ». Les liqueurs ou les boissons les plus lourdes reposent dans le fond du verre. Galiano sur Parfait Amour par exemple. Un belle superposition de jaune et de mauve. Encore là, la palette de couleurs est presque illimitée. Vous pouvez vous servir de ces liqueurs pour améliorer la saveur d'un punch. C'est ce que Patricia Prémont a fait en ajoutant de l'Apricot Brandy

dans le punch Beaugarte, spécialement inventé et réalisé pour les lecteurs du *Soleil*. La recette complète est publiée ci-dessous.

Osez! Osez encore! Essayez! Découvrez la magie des mélanges! Tout le monde a, dans le fond de son bar, de vieilles bouteilles à peu près vides mais qui peuvent servir à une nouvelle expérience. Vous surprenez vos invités... et vous viderez le bar.

CERTIFICATS-CADEAUX EN VENTE AU GUICHET

L'OEIL DE FEU

LES CINEMAS FAMOUS PLAYERS

Harrison FORD Julia ORMOND

Vous êtes cordialement invités à la plus surprenante fusion de l'année.

Sabrina

L'OEIL DE FEU

Sans limites. Sans peurs. Sans pareil.

JONATHAN TAYLOR THOMAS BRID RENFRO

Walt Disney Pictures présente

TOM AND HUCK

THE ORIGINAL BAD BOYS.

VERSION O. ANGLAISE

NOUS AVONS SURVÉCU AUX FÊTES!

Nous sommes le choix de SISKEL & EBERT

SISKEL & EBERT ont écrit: "DEUX FOIS BRAVO! ET MÊME PLUS!"

HISTOIRE de JOUETS

PIXAR

"LE FILM LE PLUS CHALEUREUX ET LE PLUS JOYEUX DU TEMPS DES FÊTES!"

"Une généreuse prime de Noël!"

"À la fois drôle et touchant!"

"Le père de la mariée" livre la marchandise!

"Tout à fait divertissant!"

"Steve Martin est un acteur renversant!"

Le Père de la Mariée Tome II

"LE FILM LE PLUS IMPORTANT DE L'ANNÉE!"

"NIXON" REMPORTE HAUT LA MAIN!

Anthony Hopkins est formidable, et sa performance pourrait bien lui valoir un autre Oscar.

ANTHONY HOPKINS UN FILM D'OLIVER STONE NIXON



C'est extraordinaire tout ce que l'on peut faire avec quelques alcools.

Quatre recettes faciles et savoureuses

LE COCKTAIL HUMPHREY

- Pour une personne:
- Trois quarts d'once de crème de Tia Maria
 - Trois quarts d'once de Grand Marnier
 - Cinq ou six onces de lait
 - Brasser violemment dans un shaker
 - Servir dans un grand verre
 - Décorer avec des cerises et des tranches d'orange

LE PUNCH BEAUGARTE

- Pour 20 personnes:
- Une bouteille (26 onces) d'alcool
 - Une demi bouteille (13 onces) de Southern Comfort
 - Un tiers de bouteille (10 onces) de Apricot Brandy
 - Cinq litres de jus d'orange
 - Un litre de Club Soda
 - Garnir de tranches d'oranges, de citrons, de limes et de cerises

LE PUNCH DE NOËL

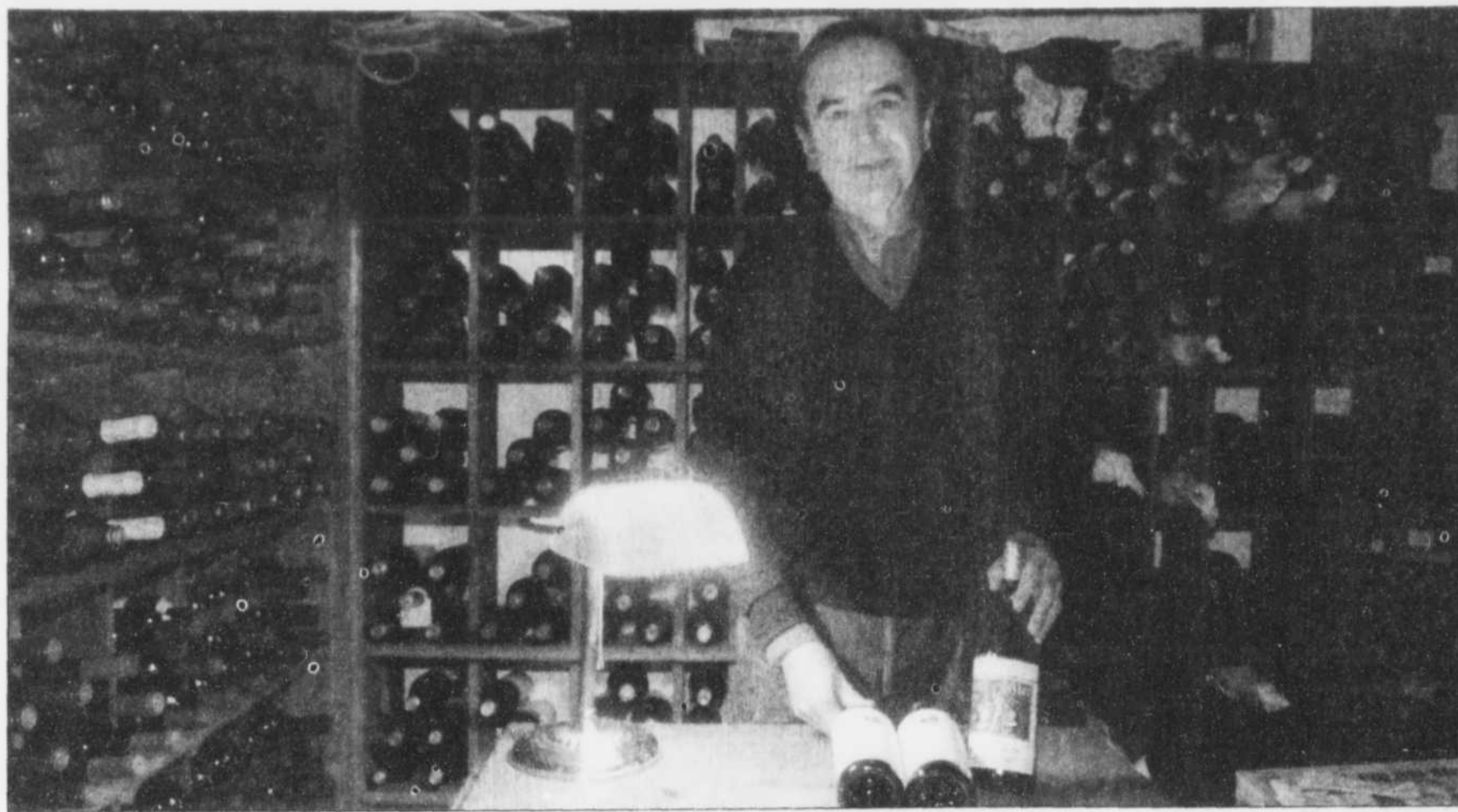
- Pour une personne:
- Une once de rhum blanc
 - Une once de brandy
 - Quatre onces de jus d'ananas
 - Deux onces de 7-Up
 - Grenadine

LE CAFÉ DU CHÂTEAU

- Une once et quart de rhum
- Trois quarts d'once de Irish Cream
- Une tasse de café



Pour ceux qui n'aiment pas les cocktails, il y a les vieilles fines traditionnelles.



Les caves à vin se multiplient dans la région, selon les conseillers de la Maison des vins mais il n'y aurait que cinq ou six de ces celliers privés qui valent qu'on s'y arrête. Le Soleil a demandé à quelques-uns de ces grands cavistes d'ouvrir leur voûte à notre photographe. Tous ont refusé, sauf un, M. Gilles Béliveau, un ancien vice-président exécutif de Hydro-Québec.

PHOTOS LE SOLEIL, GILLES LAFOND

Très classe, une cave à vin!

« Il faut acheter des vins au moment où ils sont achetables et il faut les boire au moment où ils sont buvables. »

■ C'est la nouvelle manie. C'est la nouvelle folie. Les bourgeois de la région investissent maintenant dans les caves à vin. Il faut un cellier personnel. C'est le nouveau virus des BCBG (bon chic bon genre, comme disent les Français). Il s'attrape par le goût. Il se transmet par le verre.

Les Dinks (double income no kids, comme disent les Américains) en font leur nouvelle profession de foi. Quand on va maintenant chez un Dink, il faut apporter avec soi une ou deux bouteilles de vin de 35 \$ ou 40 \$ chacune. Ou un traité d'œnologie; une grammaire de la vigne; une encyclopédie du vin.

Les caves à vin se multiplient dans la région, selon les conseillers de la Maison des vins mais il n'y aurait que cinq ou six de ces celliers privés qui valent qu'on s'y arrête. Le Soleil a demandé à quelques-uns de ces grands cavistes d'ouvrir leur voûte à notre photographe.

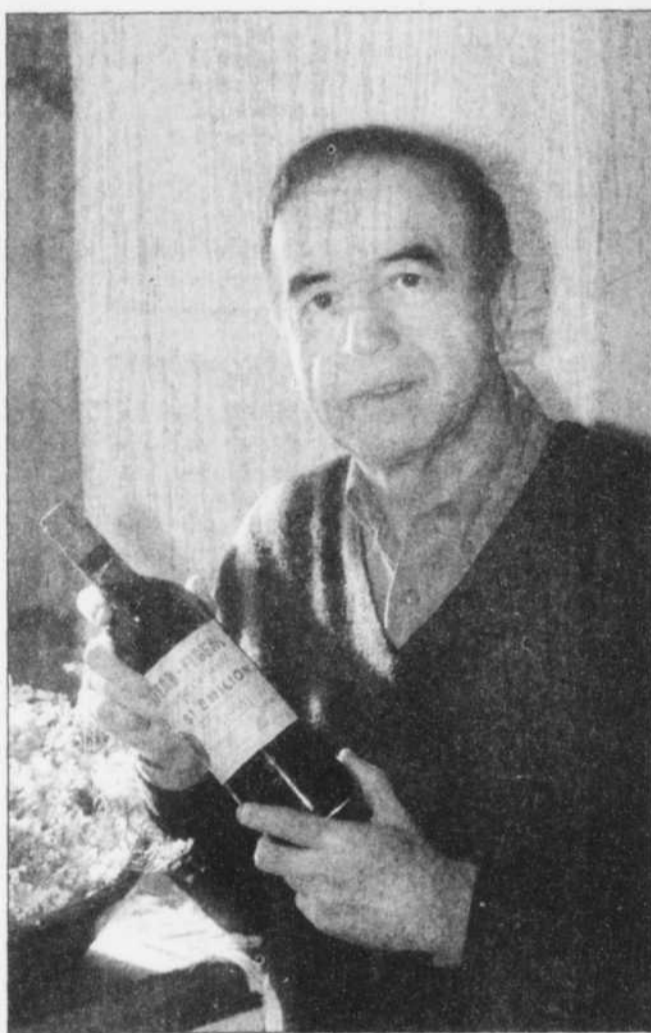
Tous ont refusé, sauf un. Les grands cavistes ont une chose en commun: la discrétion. Ils préfèrent, de loin, l'anonymat. Même celui qui a bien voulu accepter de nous faire visiter sa cave à vin, M. Gilles Béliveau, un ancien vice-président exécutif de l'Hydro-Québec, nous a demandé de taire son adresse. Il préfère, lui aussi, la discrétion.

M. Béliveau a commencé à s'intéresser au vin dans la maison de sa grand-mère à qui il piquait de temps à autre une bouteille de vin de cerise lorsqu'il était plus jeune.

« En fait, ce n'était pas du vin. Il n'y a de vin que le jus du raisin », affirme M. Béliveau qui, l'été dernier, s'était inscrit à un cours de dégustation à l'Institut d'œnologie de Bordeaux. À la fin de novembre, il profita de ses vacances en Californie pour visiter les grandes «wineries» américaines de la vallée de Napa comme celle des Mondavi qui élèvent, avec les Mouton-Rothschild, les cépages du renommé Opus One (100 \$ la bouteille), comme celle de Beaulieu de la Tour et comme celle de Arrowood, dirigée par une dame Demers de la région de Québec.

M. Béliveau est un connaisseur, comme le dit si bien la réclame de la Société des alcools. Pour lui, le vin, c'est une passion qu'il a su transmettre à son fils, Pierre, médecin en Abitibi et qui profite des connaissances acquises par son père, au fil des ans, pour monter sa propre cave qu'il fera aménager dans sa nouvelle maison en construction.

Pour M. Béliveau, le métier de caviste consiste à « acheter



Oenologue avisé, M. Béliveau suggère de débiter une cave à vin avec une quinzaine de caisses.

des vins au moment où ils sont achetables pour les boire au moment où ils sont buvables. » C'est ce qu'il fait pour lui et c'est ce qu'il fait pour son fils. C'est surtout ce qu'il fait pour lui depuis plus d'un quart de siècle.

Son cellier comprend maintenant environ 1200 bouteilles. Des vins de grande qualité mais des vins moins renommés qui seront bons à déguster en temps et lieu.

Son vin fétiche? Quelques bouteilles de Chante Alouette, Saint-Emilion 1959, qu'il s'est procurées chez le père de l'éleveur Yves Delal. Un vin ni collé ni filtré. « J'en ai goûté une bouteille, récemment. Croyez-le ou non mais c'est un 59 et il n'est pas encore prêt », affirme cet ingénieur en électricité qui a gradué de Laval en 1956, seulement trois ans

avant que M. Delal embouteille son Chante Alouette. Son vin le plus vieux? Une bouteille de Porto Tawny, récolte de 1900, vieilli en fut et embouteillé en 1984. 84 ans de vieillissement dans le baril.

« Quand on ouvrira cette bouteille, elle dégagera des odeurs de caramel, de noisette, de vanille, de café, de chocolat et de fruits confits » affirme le connaisseur.

M. Béliveau est fort aise que de plus en plus de jeunes s'intéressent au vin. La culture du vin est jeune au Québec.

La démocratisation de la Société des alcools a commencé avec la révolution tranquille. Avant, c'était presque péché de consommer même un verre de rouge. Aujourd'hui, les jeunes sont de plus en plus ouverts à cette culture.

Tant la culture intellectuelle que la culture agronomique. Afin de satisfaire cette culture du vin, M. Béliveau suggère de débiter une cave à vin avec une quinzaine de caisses, soit de 150 à 200 bouteilles. Quatre caisses de Bordeaux, qui sont, selon lui, les meilleurs vins de garde. Trois caisses de Bourgogne et de Beaujolais.

« Ne pas oublier les vins blancs de Bourgogne. Ce sont les plus grands du monde. » Trois caisses de Côtes-du-Rhône. « Les vins du nord comme les Côte Rôtie, le Crozes-Hermitage, le Cornas, le St-Joseph et les vins du sud comme les Châteauneuf-du-Pape, les Gigondas et les Lirac. »

Deux caisses de vins italiens et espagnols. « Les Italiens produisent des vins excellents en Toscane et dans le Piémont surtout. Quant aux vins espagnols, leur qualité-prix est exceptionnelle. »

Deux caisses de vins américains et australiens. « Des produits relativement nouveaux qu'il vaut la peine de conserver. » Une caisse de vin d'Alsace. « Ne pas oublier les vendanges tardives et la pourriture noble. »

Une caisse de vins de Provence et de vins du sud-ouest de la France. « Il ne faut pas négliger les vignobles du Languedoc-Roussillon. »

Enfin, une caisse de vins chiliens. « C'est le temps d'acheter. Ils sont bons et abordables. Plus tard ils seront meilleurs et inabordable. »

Une grande année? « Sans contredit 1982. On en trouve encore à la Société et ils sont extraordinaires à boire » M. Béliveau est un apôtre de la décantation. Une opération qui consiste à verser le vin, très lentement, de la bouteille à la carafe. Il décante toutes les bouteilles qu'il sert. Même s'ils sont jeunes. C'est pour l'oxygénation, assure-t-il. « Cela permet au vin de mieux respirer. Quand il respire mieux, le vin se manifeste davantage. Le vin est vivant. Comme tout être vivant, il doit respirer pour s'épanouir. »

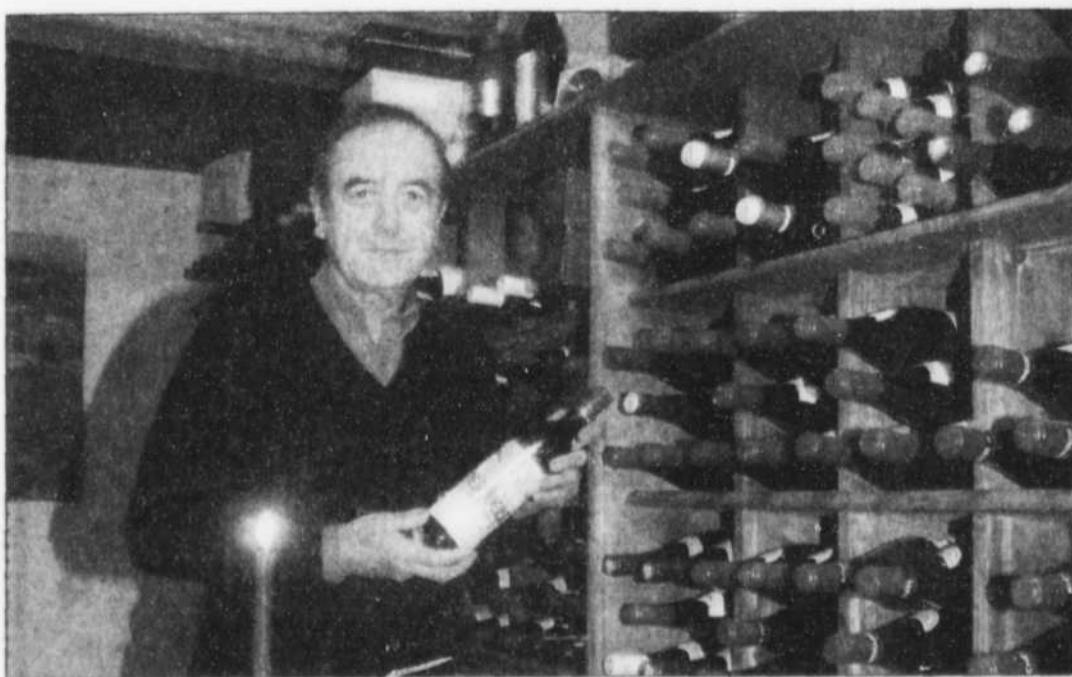
Et pour satisfaire le journaliste, le connaisseur a décanté une bouteille de Château Grand Puy Lacoste Pauillac 1978. « Le petit Jésus en culotte de velours ». C'est l'expression consacrée.

Il n'y a de vrai vin que celui que fournit le jus de raisin

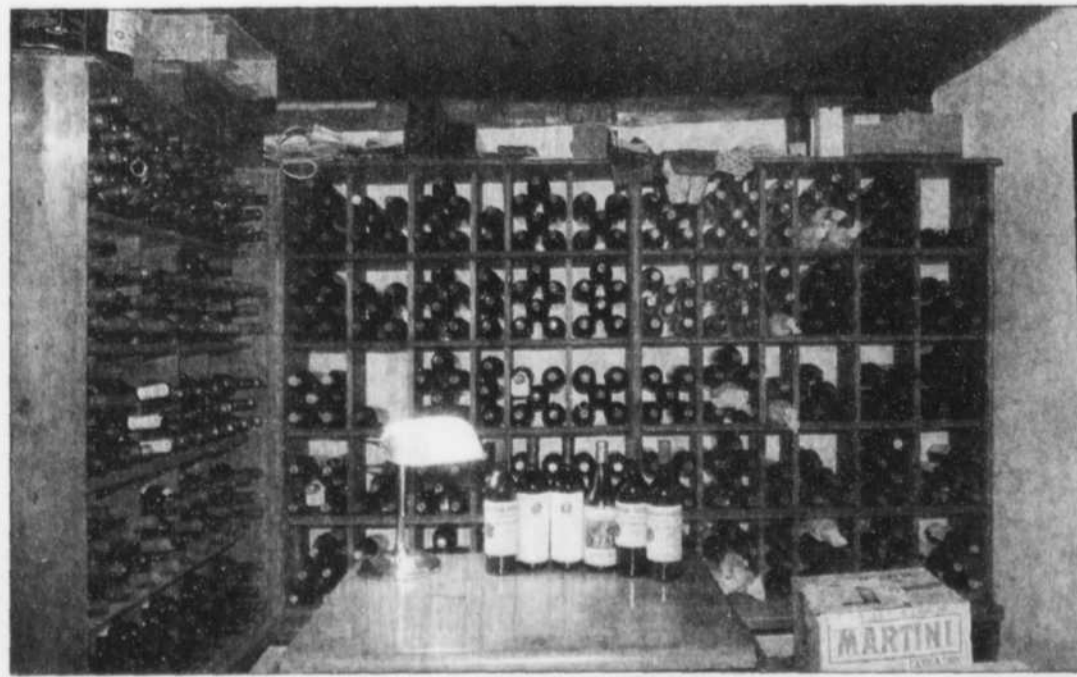
Toujours faire décanter un vin avant de le servir



Pierre Champagne

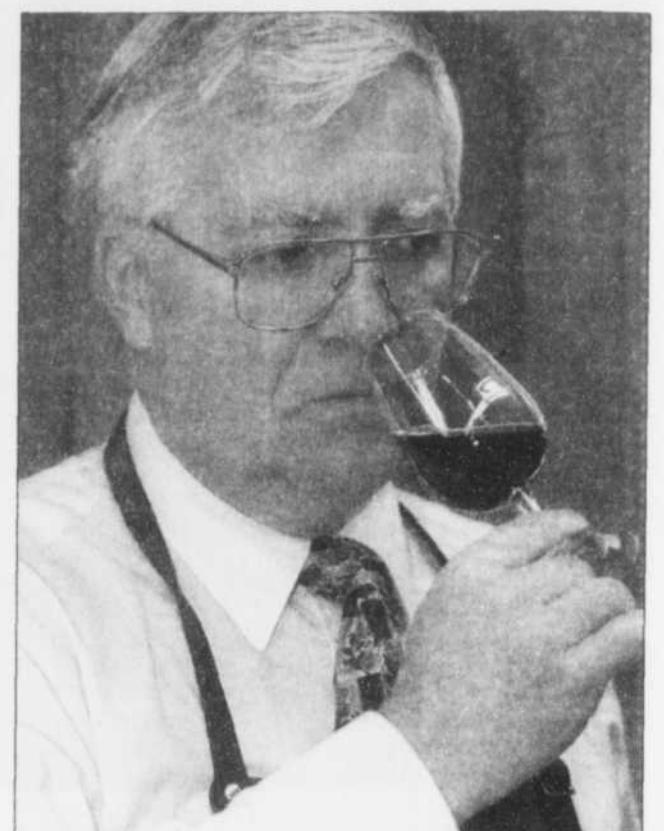
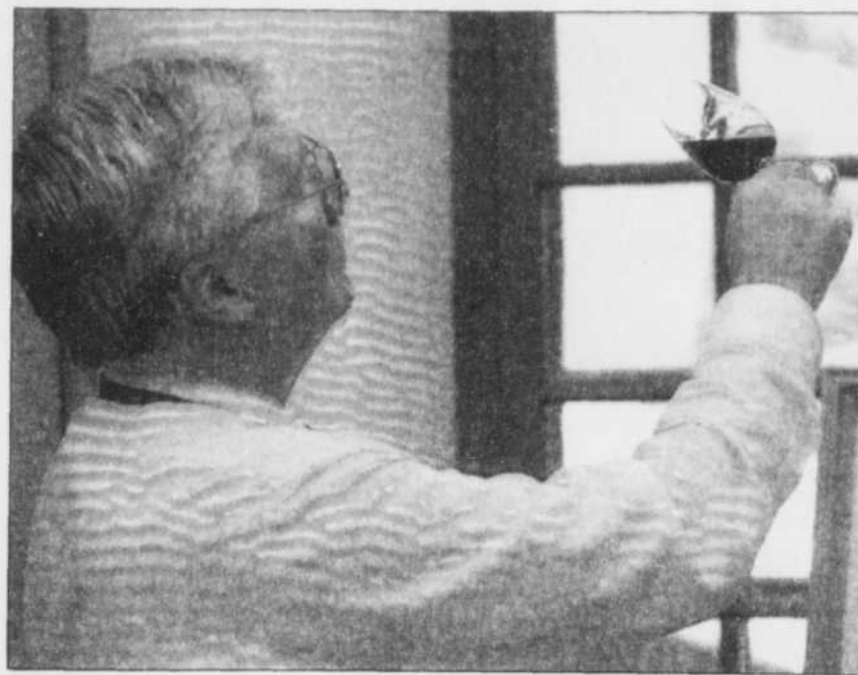


Une grande année? « Sans contredit 1982, selon M. Béliveau. On en trouve encore à la SAQ et ils sont extraordinaires à boire. »



Le cellier de M. Béliveau comprend environ 1200 bouteilles. Des grands vins et des vins moins renommés qui seront bons à déguster en temps et lieu.

Des goûts et des couleurs...



PHOTOS LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE
Trois opérations majeures qui constitue presque un rituel pour bon nombre d'amateurs de vins. Première opération, décanter le vin (photo de gauche). Deuxième opération, inspecter la couleur du vin (photo du milieu). Troisième opération, vérifier l'arôme du vin (photo de droite).

Pour célibataires seulement ...

HELI-SKI V.I.P.

Skiez les 2 sommets les plus prestigieux de l'est du Québec ! Le Mont-Sainte-Anne et le Massif de Petite Rivière Saint-François. Faites la navette entre chacun d'eux... en hélicoptère S.V.P., avec Héli-Express! Séjournez dans 2 des plus prestigieux hôtels de la famille Dufour: l'Hôtel Val-des-Neiges et l'Auberge la Pignoronde.

GAGNEZ l'un des 10 forfaits incluant:

- les repas
- l'hébergement pour 2 nuits
- les billets de ski
- les transports en hélicoptère

6 000.00\$ en prix

Écoutez le mot de passe divulgué pendant les conditions de ski sur les ondes de CJMF 93,3 fm, du lundi au vendredi à 7H45 et 16H45 et les samedis à 8H45.

Inscrivez la date et le mot de passe correspondant sur le coupon accompagné d'un court texte (4 à 5 lignes) expliquant ce que vous attendez de "l'âme soeur idéale" pendant un tel week-end. Le tirage des finalistes se fera du 1er janvier au 19 janvier 1996. Le 22 janvier 1996, les 20 finalistes seront convoqués à un "5 à 7" à l'Hôtel Clarendon du Vieux-Québec où nous élirons 10 gagnants (5 hommes / 5 femmes); célibataires seulement.

Promotion Héli-ski V.I.P.
600 Belvédère
Québec (Québec)
G1S 3E5

18 ans et plus, règlements disponibles au quotidien Le Soleil et à CJMF 93,3 fm
Date de naissance _____

Nom _____ Adresse _____
Code postal _____
Tél. rés. _____
Tél. bur. _____
Date _____
Mot de passe _____

HELI-EXPRESS **CJMF 93,3 fm**
LE SOLEIL **Passion**

La température du vin n'a rien à voir avec sa couleur; les jambes ou les larmes du vin ne sont qu'un phénomène physico-chimique de tension superficielle sur le verre; certains vins méritent d'être brassés brutalement; faire barboter le vin dans sa bouche, c'est embarrassant pour les voisins; se promener avec un thermomètre dans son verre, c'est de la chinoiserie; etc.

Celui qui s'exprime ainsi en culbutant toutes les conventions sociales de la dégustation n'est pas le dernier venu. Non seulement est-il un chimiste, non seulement s'est-il spécialisé dans l'analyse professionnelle des produits alcooliques depuis des années mais, M. Jocelyn Tremblay est aussi le président de la Société des alcools du Québec. Il sait donc de quoi il parle.

Le Soleil avait d'abord l'intention de comparer les opinions d'un dégustateur à celles d'un chimiste à l'occasion d'une dégustation, le chimiste désigné n'étant autre que le président de la SAQ, M. Jocelyn Tremblay, qui nous apparaît le plus crédible en la matière. Après quelques semaines d'essais infructueux, il ne nous a cependant pas été possible d'organiser une véritable dégustation-confrontation, les fonctions administratives de M. Tremblay ne le lui permettant pas à ce temps-ci de l'année. C'est donc par téléphone que nous avons pu recueillir son opinion quant au cérémonial qui entoure les dégustations œnologiques.

M. Tremblay est reconnu dans son milieu pour son franc-parler. C'est un gars du Saguenay qui ne s'embarasse pas avec les calembredaines et les fariboles. Ses propos sont à l'antipode de ceux que tiennent les dégustateurs patentés. Nous vous les livrons, en vrac.

La température
Si le vin est bon, l'idée de le boire à 10 degrés c'est une aberration. De fait, la température n'a absolument rien à voir avec la couleur des vins. C'est faux de prétendre que les vins blancs ont

meilleur goût si on les sert à 10 degrés et que les rouges doivent être servis à 15 degrés. C'est encore plus faux de préciser que la température des rouges de Bourgogne doit être différente de la température des rouges de Bordeaux. En vérité, ce sont les vins jeunes qu'il faut servir frais et les vins vieux qui doivent être servis à la température de la pièce. La froidure atténue les défauts d'un vin. La chaleur améliore leurs qualités. S'il est jeune, agressif et acide, il sera meilleur froid. S'il est vieux, moelleux et qu'il a atteint sa plénitude, il faut le servir à la température de la pièce. Personnellement je n'ai aucune objection à déguster un excellent vin dont la température est de 20 ou 22 degrés centigrade. La température des vins, c'est une question de gros bon sens. Se promener avec un thermomètre dans le verre, c'est de la chinoiserie.

Ouvrir la bouteille à l'avance

La règle est simple: si le vin est bon, il faut le boire. Ce n'est pas en l'ouvrant quatre heures à l'avance que le vin va évoluer plus rapidement. S'il a pris deux ou trois ans à se faire, il ne passera pas du pire au meilleur en deux ou trois heures parce que la bouteille a été débouchée pour l'oxygénation. S'il a développé un goût d'amertume, il ne se s'améliorera jamais. Une seule exception. Il peut arriver qu'un vieux vin qui a séjourné longtemps en bouteille ait souffert d'une absence d'oxygène. S'il en est ainsi, vous détecterez sûrement une odeur d'œufs pourris en ouvrant la bouteille. Attention! Cela ne veut pas dire que le vin ne soit pas bon. Il faut alors le mettre dans une carafe et le brasser comme un shaker. Il a développé un caractère de réduit et pour faire disparaître cette mauvaise odeur il faut agiter le vin violemment. Il ne faut pas se gêner pour lui brasser le casque, comme on dit.

Verser en carafe (décanter)

De nos jours, les vins sont mieux faits qu'avant. Il y a quelques dizaines d'années encore, on retrouvait souvent des dépôts dans les bouteilles de vin parce que les viticulteurs ne savaient pas filtrer correctement le jus de raisin. Parce que la technologie n'avait pas encore inventé les

machines, les filtreurs efficaces, on pouvait retrouver, dans une caisse de vin, trois ou quatre bouteilles sur 12 avec des dépôts dans le fond.

Aujourd'hui, cela n'existe plus. Si on décanter encore, c'est davantage pour montrer aux invités sa carafe en cristal. On serait bien mieux de mettre de l'eau dans la carafe et de présenter la bouteille de vin telle qu'elle est, avec son étiquette et tous les renseignements utiles à une bonne connaissance du vin qui est servi. Deux exceptions: la première, nous l'avons mentionné précédemment, c'est lorsque le vin a développé un caractère de réduit qu'il faut le verser en carafe et le brasser violemment. La seconde, c'est lorsque vous débouchez une vieille bouteille, une très vieille bouteille et que vous voyez bien, qu'il y a un dépôt dans le fond. Dans ce cas-là, une décantation pour être souhaitable.

Mettez de l'eau dans votre belle carafe en cristal

Le verre

Le vin n'est pas meilleur s'il est servi dans un verre dont la tige à six centimètres de hauteur plutôt que dans un autre dont la tige à 10 centimètres de hauteur. L'important c'est que la tige du verre soit assez longue pour qu'on puisse la tenir avec trois ou quatre doigts. Un verre ca se prend par la tige et non par le pied comme le veut une certaine mode qui dure depuis des années, sous prétexte de ne pas réchauffer le vin qui est dans le vase, dix centimètres plus haut. Sans compter que lorsque vous prenez un verre par le pied, vous ne pouvez plus le déposer sur la table sans vous servir de votre autre main. Et si vous avez une biscotte ou un amuse-gueule dans l'autre main, que faut-il faire? C'est vrai qu'il faut éviter de prendre un verre par le vase. La chaleur du bout de vos doigts pourrait, à la rigueur, faire augmenter d'un degré celle du vin, si vous ne le buvez pas assez rapidement.

Mais moi, je ne fais pas une petite vérole lorsque je vais quelqu'un tenir son verre par le vase. En fait, le verre idéal doit contenir une ou deux onces de vin dans le tiers de sa capacité. Ainsi, en l'agitant, vous ne risquez donc pas d'arroser votre voisine de table.

Pas très facile de tenir un verre par le pied

La suite page suivante

LES 98 PLUS GRANDS SUCCÈS DE 1995

CHOIX

LE SOLEIL
AUJOURD'HUI

ARTISTE	TITRE	ARTISTE	TITRE	ARTISTE	TITRE	ARTISTE	TITRE
1 The Cranberries	Zombie	26 Better Than Ezra	In The Blood	51 Queen	Too Much Love Will Kill You	76 Stone Temple Pilots	Dancing Days
2 Tripping Daisy	I Got A Girl	27 Nirvana	About A Girl	52 Edwyn Collins	A Girl Like You	77 R.E.M.	Strange Currencies
3 Alanis Morissette	You Oughtta Know	28 Eons	Partir	53 Elastica	Connection	78 Marjo	Bohémienne
4 Live	Lightning Crashes	29 The Presidents Of The USA	Lump	54 Dianne Farris	I Know	79 The Beatles	Free As A Bird
5 White Zombie	More Human Than Human	30 Brother Kane	And Fools Shine On	55 Wanderlust	I Walked	80 The Rolling Stones	Like A Rolling Stone
6 Weezer	Buddy Holly	31 Red Hot Chili Peppers	My Friends	56 Tom Cochrane	I Wish You Well	81 The Rentals	Friends Of P.
7 Green Day	When I Come Around	32 Kevin Parent	La Jasette	57 Silverchair	Tomorrow	82 P.M. Dawn	Downtown Venus
8 U2	Hold Me, Thrill Me, Kiss Me	33 Stone Roses	Love Spreads	58 R.E.M.	Bong And Blame	83 Queensryche	Bridge
9 Better Than Ezra	Good	34 Nirvana	Lake Of Fire	59 France D'Amour	Vo T'en Pas	84 Seal	Kiss From A Rose
10 Collective Soul	December	35 Goo Goo Dolls	Name	60 Smashing Pumpkins	Bullet With My Butterfly Wings	85 Collective Soul	The World I Know
11 Kevin Parent	Boomerang	36 Green Day	Geek Stink Breath	61 Melissa Heatheridge	Your Little Secret	86 Lenny Kravitz	Rock And Roll Is Dead
12 Collective Soul	Gel	37 Natalie Merchant	Carnival	62 Bush X	Everything Zen	87 Bryan Adams	Low Life
13 Hootie And The Blowfish	Only Want To Be With You	38 Heater Nova	Walk This World	63 Hootie And The Blowfish	Let Her Cry	88 Sheryl Crow	Strong Enough
14 Van Halen	Can't Stop Loving You	39 Pink Floyd	What Do You Want From Me	64 Bon Jovi	Someday I'll Be Saturday Night	89 Pearl Jam	Immortality
15 Soul Asylum	Misery	40 Eric Lapointe	Marie Stone	65 Radiohead	Fake Plastic Trees	90 Simple Minds	She's A River
16 Bon Jovi	Something For The Pain	41 Live	All Over You	66 Daron Et Les Choices	Olivia	91 Blues Traveller	Run Around
17 AC/DC	Hard As A Rock	42 Van Halen	Not Enough	67 Bryan Adams	How You Ever Really Loved A Woman	92 Tom Petty	It's Good To Be King
18 Pearl Jam	Better Man	43 Oasis	Live Forever	68 Del Amitri	Roll To Me	93 Seven Mary Tree	Cumbersome
19 Alanis Morissette	Hand In My Pocket	44 Green Day	J.A.R.	69 Crash Test Dummies	The Ballad Of Peter Pumpkinhead	94 France D'Amour	Vivente
20 Collective Soul	Smashing Young Man	45 Rancid	Time Bomb	70 Page/Plant	Thank You	95 Offspring	Self Esteem
21 Les Faucons	Les Présidents	46 Scorpions	White Dove	71 Matthew Sweet	Sick Of Myself	96 Bush X	Little Things
22 Gin Blossoms	Until I Hear It From You	47 Daron Et Les Choices	Dormir Dehors	72 Firehouse	I Live My Life For You	97 Beau Dommage	Rive-Sud
23 The Cranberries	Ode To My Family	48 Def Leppard	When Love & Hate Collide	73 Hole	Doll Parts	98 Toadies	Passum Kingdom
24 Bon Jovi	This Ain't A Love Song	49 Joan Osborne	One Of Us	74 Sheryl Crow	Can't Cry Anymore		
25 Van Halen	Don't Tell Me What Love Can Do	50 Nirvana	The Man Who Sold The World	75 Tom Petty	You Wreck Me		

Si on en discutait, justement?

Les jambes

C'est un long débat mais il y a des mythes et des légendes dont on ne parvient jamais à se débarrasser. Comme les jambes ou les larmes du vin. Il s'agit là d'un phénomène physico-chimique de tension superficielle qui n'a rien, mais absolument rien à voir avec la qualité d'un vin, son velouté, son caractère gras ou la glycérine qu'on a pu y ajouter pour en faciliter le transport ou je ne sais quoi. On a, de façon très émotive, attribué des qualités à un phénomène visuel qui n'a rien à voir avec le caractère du vin. Ceux qui en parlent docement impressionnent l'audience mais ils véhiculent une mauvaise information. C'est tellement vrai que vous verrez les plus belles jambes (de vin) que vous n'avez jamais vu en faisant tourner un peu de vodka dans un verre. Or, la vodka, ce n'est pas du vin. C'est un alcool de pommes de terre. Ce qui se passe en vérité c'est que l'eau est un liquide polaire qui a tendance à faire des gouttelettes lorsqu'il est déposé sur une surface unie. Huile, par ailleurs, est un liquide neutre qui a tendance à s'étendre. L'alcool est entre les deux et contient les deux forces. Sa réaction est inter-

La seule bonne question: aimez-vous ce vin?

médiaire. Lorsque vous brassez votre verre de vin, elle vous présente ses jambes ou ses larmes. Tout simplement! Comme la vodka.

La robe

De présumer qu'un vin a dix, quinze ou vingt ans en regardant tout simplement sa robe, sa parure, sa couleur, c'est de la haute voltige. Ce n'est pas parce que vous avez une forte intensité colorante que le vin est solide et charpenté. Par exemple, les Chianti sont des vins charpentés mais leur couleur est faible. Il est véridique par contre que plus la couleur du vin est tuilé, plus il est vieux et, qu'à l'inverse, plus son caractère est violacé, plus jeune il est. De là cependant à décréter un âge précis en regardant le degré d'intensité de la pigmentation rouge, il y a des limites. Certains peuvent y parvenir mais ceux-là ont été élevés dans les vignes depuis des générations et lorsqu'ils y parviennent, c'est dans les vignes qu'ils connaissent, pas dans les vignes des autres.

Le nez et la bouche

Là encore il ne faut pas développer de petite vérole. Le jus d'orange sent le jus d'orange, le thé sent le thé et le vin sent le vin. Mais en s'y attardant, les thés sont différents, comme les vins. C'est toujours un plaisir d'apprécier les bou-



En fait, il n'y a pas de règle universelle: c'est une relation très personnelle que l'on entretient avec le vin.



M. Jocelyn Tremblay, chimiste de formation et président de la SAQ.

Pourquoi un dégustateur n'est-il jamais contesté?

faut que les gens aient suffisamment de confiance en leur appareil organoleptique pour ne pas se laisser influencer par le voisin. Le problème c'est qu'on ne conteste jamais ces dégustateurs. On leur laisse tout le plancher. S'ils disent que le vin dégage un caractère de feuilles mortes, tous les disciples sont d'accord. Évidemment il y a dans la bouche des régions plus sensibles que d'autres. Le sucre se détecte mieux sur le bout de la langue. Le sel est davantage perceptible sur les côtés de la langue, comme l'acidité. Ce qu'il faut surtout retenir, c'est la recherche du plaisir dans la dégustation. La principale question à vous poser, c'est: Est-il bon ce vin là? Vous plaît-il? L'aimez-vous? Tout le reste, les odeurs de boisés, de fruits frais, de framboises, de fraises des champs, de bananes, d'ardoise et de caramel, c'est de l'empirisme.

quets et les arômes qui se dégagent d'un verre de vin. Quant à imprimer nos cils olfactifs, on fait ça dans les laboratoires. C'est comme faire bar-

meilleur. C'est pour impressionner la galerie que certains font ces gestes. Je ne veux pas empêcher les amateurs de s'amuser avec le vin mais il

Le summum du raffinement: fumer un Havane

Aux États-Unis, le phénomène est en passe de devenir un fait de société

PIERRE GLACHANT
Agence France Presse

WASHINGTON— Ils aiment à se retrouver le soir, à fumer ensemble les meilleurs cigares, tout en dégustant des alcools fins, et cultivent l'art du goût des bonnes choses de la chair, dans un pays pourtant obnubilé par la forme physique et où les fumeurs sont considérés comme des pestiférés.

Il y a en Amérique « une sorte de dédain pour tout ce qui est de grande qualité » et nombreux sont ceux qui veulent maintenant réagir contre cela, explique Steve Brown, le responsable d'un club de fumeurs de cigares de Bethesda, un faubourg de Washington. Ce club est l'un des très nombreux établissements à avoir ouvert ses portes aux États-Unis ces dernières années où les fumeurs de cigares, et uniquement eux (les fumeurs de cigarettes étant considérés avec une certaine condescendance) se retrouvent, enfin libres de s'adonner à leur passion.

Le vendredi soir de préférence, confortablement assis dans un environnement douillet, ils vont discuter des mérites comparés de leurs marques favorites, tout en appréciant une liqueur ou un grand cru.

« Ils cherchent à avoir un palais raffiné », souligne Steve Brown. Pour Kevin, qui s'occupe d'un club similaire à Georgetown, le quartier à la mode de Washington, les fumeurs de cigares revendiquent leur goût pour « les meilleures choses de la vie ». Au pays du fast-food et des célèbres boissons gazeuses, l'épicurisme fait une apparition.

Peut-être faut-il y voir la manifestation d'une tendance profonde de la société américaine. Un sondage publié par l'hebdomadaire *US News and World Report* indiquait il y a quelques jours que 51 % des Américains préféreraient, s'ils en avaient la possibilité, avoir plus de temps libre, même si cela impliquait de gagner moins d'argent.

Fumer un cigare « d'abord été un simple phénomène de mode au début des années 1990 dans les milieux branchés de Los Angeles ou de New York.

Il était du dernier chic d'exhaler en

connaisseur des bouffées d'un cigare du Honduras ou du Mexique.

Le phénomène est en passe de devenir un fait de société. Il y aurait maintenant dix millions de fumeurs de cigares aux États-Unis, dont 2 % de femmes, et la majorité d'entre eux sont âgés de 40 à 65 ans, selon Norman Sharp, membre de l'Association américaine du cigare.

Les fumeurs de cigares ont désormais leur revue, *Cigar Aficionado*, et quelque deux mille soirées spécialement organisées à leur intention, les « cigar evenings », où l'on se réunit en nombre dans un grand hôtel ou restaurant pour déguster et discuter des grands vins ou meilleurs havanes, ont eu lieu l'année dernière.

ZONE INTERDITE

Cet engouement touche surtout les couches relativement aisées de la population, en raison des prix d'inscriptions à ces soirées ou à ces clubs, pouvant aller jusqu'à 2000 \$, et du coût des produits consommés.

Les bars à cigares, les « cigar bars », se multiplient et les ventes grimpent régulièrement, représentant un chiffre d'affaires de 2,3 milliards \$ en 1994 contre 2,1 milliards \$ en 1993. Ce goût pour les cigares est d'autant plus remarquable qu'il n'y a jamais eu aussi peu de fumeurs réguliers aux États-Unis (un peu moins de 25 % de la population).

Ces derniers sont souvent contraints de descendre dans la rue « griller » honteusement leurs cigarettes avant de pouvoir regagner leur bureau « zone interdite au tabac ». « Les fumeurs de cigares ont tendance à ne pas être sous dépendance »,

souligne non sans fierté Steve Brown. Beaucoup considèrent à ce propos que le succès des cigares s'explique aussi par une réaction au mouvement antitabac. Pour Marvin Shanken, le rédacteur en chef de *Cigar Aficionado*, ce n'est pas un hasard si le phénomène s'est développé dans les villes où la lutte contre la tabagie était la plus poussée. La joie de se retrouver entre fumeurs pour y apprécier les bonnes choses de la vie, sans redouter les donneurs de leçons...

Car Steve Brown voit aussi une véritable contestation douce derrière toutes ces volutes de fumée: « l'esprit politiquement correct et le mouvement antitabac ont absolument les mêmes racines ».

À noter que le Canada n'échappe pas à cette nouvelle mode du cigare!

En Amérique du Nord, l'esprit politiquement correct et le mouvement antitabac ont absolument les mêmes racines

4.99 les représentations avant 18h ainsi que les mardis en soirée

LES CINEMAS FAMOUS PLAYERS

MELENNY PRODUCTIONS et COMPAGNIE FRANCE FILM en association avec

présentent

MICHAEL IRONSIDE
JOHNNY MORINA
MALCOLM McDOWELL

dans le rôle de Merlin

et **RENÉ SIMARD**

Alex pensait qu'Excalibur n'était qu'une légende...

IL AVAIT TORT!

APPRENTIS CHEVALIERS

version française de "Kids Of The Round Table"

un film de **ROBERT TINNELL**
produit par **RICHARD GOUDREAU**

COMPAGNIE FRANCE FILM INC., en association avec MELENNY PRODUCTIONS, présente un film de ROBERT TINNELL, produit par RICHARD GOUDREAU avec JOHNNY MORINA, MICHAEL IRONSIDE, RENÉ SIMARD, KOC LAFOURTE et MALCOLM McDOWELL dans le rôle de Merlin. Distribution ANDREA KENTON et ASSOCIÉS Conception visuelle MICHEL MARSOLOIS. Musique NORMAN CORREY. Montage GAËTAN HUOT. Directrice de la photographie ROXANNE S. SANTI. Directrice de production KEN BUREK. D'après une histoire originale de ROBERT TINNELL. Scénario DAVID SHERMAN. Produit par RICHARD GOUDREAU. Réalisé par ROBERT TINNELL. Produit avec le participation de TÉLÉFILM CANADA et LE GOUVERNEMENT DU QUÉBEC (Programme de crédit d'impôt pour le cinéma).

CAR ANGRIGNON 366-2463	GALERIES "CAPITALE" 514-393-9911	CHATEAUGUAY 691-2463	PLAZA REPENTIGNY 657-6452
ST-JEROME 498-9944	PLACE CHAREST 529-9745	STE-MARIE DE BEAUCE 335-3434	FAMOUS PLAYERS 697-6095
TERREBONNE 471-6644	ALMA 688-0141	VAL D'OR 874-3207	LACORDAIRE 11 324-3000
VALLEYFIELD 371-1003	DRUMMONDVILLE 474-6925	MAISON DU CINEMA 566-8782	VERSAILLES 353-7880
PARISIEN 866-3856	MAGOG 843-1413	STE-THERESE 979-4444	PARAMOUNT ROUYEN 15 Cambel 782-2562
GATINEAU 688-4548	ST-BASILE 441-7952	SOREL-TRACY 743-3234	CENTRE LAVAIL 688-7776
VERSION ORIGINALE ANGLAISE			
LOEWS 861-7437	FAMOUS PLAYERS 697-6095	MAIL CAVENDISH 849-FILM	LE MIRAGE 334-CINE

ÉLECTRONIQUE

Le grand virage de l'an 2000

1995 a sonné le départ officiel vers le tout numérique

■ Et dire qu'il se trouvera des esprits assez tordus pour soutenir qu'il ne s'est pas passé grand chose de nouveau et d'excitant dans le monde de l'audio-vidéo au cours de l'année qui se termine! C'est vrai que les nouveautés ont été plutôt discrètes... pourtant, quand on y regarde de près, 1995 aura été un point tournant, l'année des grands bouleversements tant dans l'univers du son, de l'image que dans celui de l'informatique, l'amorce du grand virage de l'an 2000.



Michel Truchon

Cap sur le prochain siècle, donc, avec, au gouvernail, le «Capitaine Numérique». Tout, en effet, passe désormais par le 0 et le 1 du bit, par la puce, par l'informatique.

C'est en 1995 que la tendance amorcée depuis quelques années s'est confirmée, que les nouveaux appareils sont installés, sans pitié pour leurs prédécesseurs qu'ils font paraître bien pâles. La musique que vous écoutez sur les nouveaux récepteurs aura été filtrée par un décodeur numérique. Dans le monde du cinéma à la maison, les effets sonores traités par le nouveau procédé d'encodage et de décodage AC-3 des Laboratoires Dolby jailliront d'un amplificateur lui aussi tout numérique.

L'image, sur votre téléviseur — qui pourra enfin montrer de quoi il est capable avec ses 500 lignes et plus de définition — aura été décomposée en bits, compressée, transmise à un satellite qui, répondant aux ordres d'un ordinateur chargé de décider qui a droit ou non au signal, transmettra ces données dans votre salon, via la petite antenne de 60cm. Même le signal du câble, voyageant par fibre optique, sera numérique. Et le son transmis par ces nouvelles «autoroutes numériques» sera de... qualité CD, souvent avec l'encodage AC-3.



LE SOLEIL, GILLES LAFOND
François Taddei, responsable des jeux au Club DOS, montre la machine qui deviendra incontournable au cours des prochains mois pour tout maniaque qui veut suivre le mouvement: ordinateur à processeur Pentium (de préférence à 100MHz) et lecteur CD-Rom quadruple vitesse. Heureusement, les prix ont continué à baisser, de sorte que l'on peut maintenant se procurer un Pentium 75MHz, «tout équipé», pour 2300 \$ environ.

Vos magnétoscopes VHS sembleront désuets, avec le nouveau SD qui permettra de stocker, sur un disque de 12cm, des images compressées... numériquement.

Pour suivre le mouvement, les mordus d'informatique devront se résoudre à se procurer un équipement de plus en plus puissant et sophistiqué. 1996 marquant la mort du 486 et l'ère du Pentium côté PC et celle du Power Mac côté Macintosh. Évidemment, dans ce monde-là aussi, c'est le disque optique numérique qui deviendra le roi!

Pour les champions

Soleils d'or et «Saint-Thomas»

■ La coutume veut qu'en changeant d'année, on fasse une sorte de bilan, qu'on souligne les faits marquants des mois qui viennent de s'écouler. Cela faisait longtemps que ça me chatouillait: pourquoi ne le ferais-je pas en distribuant mes prix, moi aussi? Bien humblement et juste pour le plaisir, je succombe et «décore» quelques produits qui m'ont le plus impressionné en 1995, dans tous les domaines de l'univers électronique. Voici donc, en vrac, les lauréats, souvent originaux et amusants, quelquefois uniques, la plupart du temps géniaux et indispensables.

À tout seigneur, tout honneur, voici celles qui, je le crois, méritent le titre de produit de l'année 1995 en audio-vidéo: les enceintes stéréophoniques Nuance et, plus particulièrement, le nouveau modèle Spatial 3. Championnes incontestables du rapport qualité/prix, ces enceintes conçues par l'ontarien George Baker, «père» également des Energy et des Mirage, doivent être entendues. Elles sont distribuées en exclusivité au Québec par la chaîne de magasins Stéréo Plus.



LE SOLEIL, GILLES LAFOND
Les «Spatial 3» de Nuance, championnes toutes catégories.

L'OR AUSSI POUR BILL GATES

Il est impossible, par ailleurs, d'ignorer ce qui aura été le cœur de l'un des événements les plus médiatisés de la planète et qui, sans avoir créé la révolution que certains annonçaient, marquera incontestablement de façon indélébile le monde de l'informatique et, j'ai nommé, Windows 95! Malgré tous ses détracteurs, «Windows» ou «Fenêtre» comme l'ont amicalement baptisé les gens du monde Macintosh (?), a fait des millions d'heureux qui ne sauraient plus s'en passer et est en train de devenir incontournable. Tant pis pour les jaloux: un beau gros Soleil d'or, également, pour le bébé de Bill Gates. À souligner, en passant, le regain de vie d'Apple, — sans doute fouetté par le battage publicitaire de Gates — et l'arrivée de la famille Performa qui a rendu le Power PC accessible au commun des utilisateurs. Et pourquoi pas un Soleil d'or pour Apple aussi? Comme ça, tout le monde va être content.

LE PRIX SAINT-THOMAS À EXPRESSVU

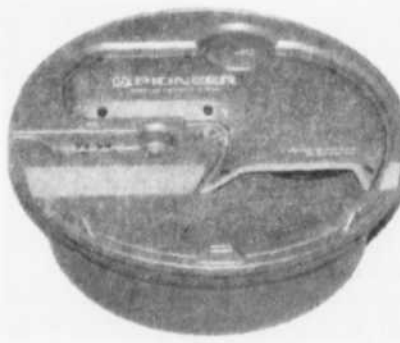
«Saint-Thomas», le titre vous aura sans doute intrigué. Je me suis amusé à l'inventer pour baptiser la récompense de celui qui autrement aurait mérité le prix citron, navet, bolo, appelez-le comme vous voudrez. Le Saint-Thomas, donc, à ExpressVu et à son antenne parabolique «grande comme une pizza» et qui vous permettra dès cet automne de capter plus de 100 postes de télévision diffusés en compression numérique. Mais ils n'avaient pas dit à l'automne de quelle année! Saint-Thomas parce que j'en suis rendu à attendre d'y toucher avant de croire que l'antenne d'ExpressVu est arrivée. D'autant plus que des sources américaines citent le vice-président de la compagnie, Chris Frank, parlant maintenant du mois de... juin. C'est vrai qu'on ne sera pas loin de l'automne. Autant ExpressVu aurait pu décrocher l'or si elle n'avait pas été victime de tant de contretemps, autant elle mérite le prix de la championne de l'exaspération et de la reine de l'art de pousser la patience à sa limite.

LA NOUVELLE FRONTIÈRE DU SON

Malgré tous les efforts des compétiteurs, Yamaha reste le champion incontesté des ambianciers. Le gros RX-V2090, au sommet de la série des récepteurs audio-vidéo de cette année, ne fait pas mentir la réputation de Yamaha: avec ses sept amplificateurs séparés (discrets) en mode de musique ou d'ambiance de cinéma, il vaut amplement les 2000S qu'on en demande. Et quand on sait qu'il est prêt à accueillir le processeur numérique Dolby Surround AC-3, le DD+1, (900S de plus), il devient le plus intéressant dans cette catégorie d'appareils. J'ai eu l'occasion de l'écouter et il ne fait pas de doute que Yamaha, en AC-3, laisse la concurrence loin derrière. Un autre Soleil d'or: Le champion de 1996, prédit José Adam, de Stéréo Plus Bouvier.

ROULER EN FAISANT PLAISIR À SES OREILLES

Je n'en croyais pas mes... oreilles, l'automne dernier, quand j'ai assisté à une démonstration de produits pour l'automobile présentée par Pioneer: un petit module de plastique, tout juste assez grand pour occuper le creux dans la jante d'une roue de secours, avait l'audace de se mesurer aux «pros» des basses. Cette chose bizarre, que j'ai vite surnommée le «pneu radio» (je sais, c'était facile!), est en fait un caisson d'extrêmes graves (subwoofer) abritant un haut-parleur de 12cm (5 pouces), poussant l'air à travers un conduit en colimaçon et capable de produire une basse plus qu'honorable. Bien sûr, elle ne se comparera pas à ce que peut faire un gros caisson sur mesure, mais pour ceux qui recherchent un supplément de basse sans vouloir déparer leur voiture et sans vouloir faire éclater les vitres du voisinage, c'est la solution rêvée. (Le Pioneer TX-WX50, 1798 chez Clef de Sol).



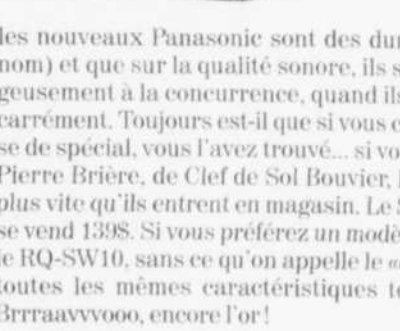
Autre découverte dans le domaine du son pour l'auto en 1995, l'ESP-2 d'Audio Control, un amplificateur de petite taille qui s'installe dans le coffre de la voiture, avec un simple bouton de contrôle sous le tableau de bord, et qui transforme instantanément l'ambiance sonore dans le véhicule. En fait, après l'avoir essayé, vous ne voudrez plus jamais écouter une autoradio «ordinaire», aussi bonne soit-elle. L'ESP-2 donne de la profondeur aux enregistrements, recréant notamment une atmosphère de concert. Que dire alors des disques de spectacles en direct? Aussi impressionnant qu'un ambiancier pour la maison, (ESP-2 d'Audio Control, 2968 chez Stéréo Plus Bouvier). Avec le «pneu radio», il se partage mon Soleil d'or pour l'auto.

SOLEIL D'OR SUR L'INTERNET

Pensiez-vous que j'allais oublier l'Internet? C'est à croire... d'autant plus que l'un des principaux outils d'exploration et de navigation sur la toile, Netscape, est maintenant accessible en version française, grâce aux efforts d'une jeune entreprise de Sainte-Foy, Solution Internet Technologie, qui a effectué le travail à la demande des gens de Cupertino. SIT, qui a offert Netscape en français pour la première fois dans la trousse Globe Trotter de Québec Téléphone (un autre point fort de l'année, quand cette entreprise de téléphone s'est lancée dans la fourniture d'accès Internet, et maintenant en lice pour le Web d'or) SIT, donc, continue sur sa lancée et prépare la version 2 de Netscape pour le début de l'année. En attendant le Web d'or, le Soleil d'or pour les gens de SIT.

UN BRASSEUR DIFFICILE À TROUVER

Celui-là, c'est incontestablement le plus original de l'année en même temps que l'un des meilleurs baladeurs sur le marché: je parle, bien sûr, du RQ-SW20, le «Shock Wave» à casque vibreur de Panasonic, celui qui a fait l'objet de la campagne publicitaire «Brasse ton casque». Je me demande d'ailleurs pourquoi on a investi dans cette publicité, puisque le Shock Wave à vibreur n'en avait pas besoin. Dès le départ, il s'est vendu comme des petits pains chauds et continue à être l'un des favoris des jeunes qui aiment bien la sensation de massage du cerveau que procure le «sub-woofer» incorporé dans le casque. D'autant plus que les nouveaux Panasonic sont des durs de durs (d'où leur nom) et que sur la qualité sonore, ils se comparent avantageusement à la concurrence, quand ils ne la dépassent pas carrément. Toujours est-il que si vous cherchez quelque chose de spécial, vous l'avez trouvé... si vous le trouvez. Car, dit Pierre Brière, de Clef de Sol Bouvier, les RQ-SW20 sortent plus vite qu'ils entrent en magasin. Le Shock Wave brasseur se vend 1398. Si vous préférez un modèle moins dérangeant, le RQ-SW10, sans ce qu'on appelle le «casque virtuel», offre toutes les mêmes caractéristiques techniques pour 998. Brrrraavvoo, encore l'or!



UNE NOUVELLE FAÇON DE VOIR GRAND

Je ne cesse de le répéter: la tendance est de plus en plus aux grands écrans. Côté télévision, je n'hésite pas à décerner la palme au modèle à projection de 46 pouces de RCA qui, s'il doit s'éclipser devant la concurrence côté spécifications techniques et raffinement des détails, l'enfonce littéralement sur le plan qualité/prix. À 1998 (le prix auquel Gaston Fiset, d'Améblemments Tanguay, s'entête à le vendre) c'est le seul écran à projection sous la barre des 2000\$. Et on dira ce qu'on voudra, l'image est d'une qualité très acceptable. C'est sûr qu'en comparant on pourra trouver mieux, mais il faut compter de 600\$ à 1000\$ de plus. Je continue d'adorer ce modèle. Le phénomène du grand écran a également gagné le monde de l'informatique. De ce côté, souligne Bernard Gagnon, de Club DOS, il est de plus en plus rare que les gens achètent le traditionnel écran de 14 pouces, préférant en majorité le modèle de 15 pouces et, de plus en plus, celui de 17 pouces. Le MAG (photo) est présentement l'un des modèles les plus en demande. À signaler également cette année, une autre «révolution», dans le monde de l'informatique, le Zip Drive d'Iomega, un lecteur-archiver de 325\$ utilisant des disquettes de 100 Mo. Il a donné lieu à une véritable folie dans le monde du Macintosh et est toujours très rare. Selon Bernard Gagnon, Iomega a demandé l'aide d'Epson pour la fabrication (il sera offert dans ces ordinateurs à l'été) et on peut maintenant supporter la demande. Mais voilà que cette fois, ce sont les disquettes qui sont en pénurie, une situation qui elle aussi devrait bientôt rentrer dans l'ordre. Sony et Fuji ayant été mis à contribution.



Bonne année à tous et à toutes! Michel Truchon

BIENVENUE!

GAOO
de Panasonic
LE ROI DE L'IMAGE

Depuis plus de cinq ans maintenant, GAOO règne sur le marché japonais, où en fait le terme signifie «Roi de l'image»

à partir de **969\$**

QUÉBEC, 840, Bouvier 627-0840 STE-FOY, Pl. de la cité 658-4535
QUÉBEC, 2, Saint-Jean 524-8431 LÉVIS, 170, rue Kennedy 833-9636
QUÉBEC, 600, Belvédère 687-4545 ET CERTAINS MARCHANDS AFFILIÉS

La clef de sol

SCIENCE / TECHNO

L'avenir est aux alcools irradiés

Utilisant des doses de radiation assez puissantes pour tuer 250 personnes, des chercheurs japonais soutiennent pouvoir bonifier le goût des mauvais vins et adoucir celui des whiskys bas de gamme

■ OSAKA (Reuter) — Utilisant des doses de radiation assez puissantes pour tuer 250 personnes, des chercheurs japonais se font fort de bonifier le goût des mauvais vins et d'adoucir celui des whiskys bas de gamme.

Is prédisent même que cette forme d'irradiation sera légalisée partout dans le monde d'ici à cinq ans. «L'irradiation a des propriétés surprenantes», reconnaît Hiroshi Watanabe, directeur-adjoint d'un centre de recherche nucléaire de Takasaki, au nord de Tokyo.

«Si vous irradiez des vins ou du whisky de bonne qualité, vous leur confèrerez un goût horrible. Par ailleurs, si vous exposez les mauvais vins et les whiskys de mauvaise qualité aux rayons gamma, leur goût en sera amélioré», ajoute M. Watanabe, qui fait des recherches sur les radiations depuis plus de vingt ans.

Les radiations bonifient les mauvais alcools parce que ces derniers ont été fabriqués de façon inadéquate: ils n'ont pas bien mûri dans le cas du vin et ils procèdent d'un mauvais mélange dans le cas du whisky.

«Au niveau du whisky, l'irradiation parfait le mélange et fait disparaître tout arrière-goût», de dire le chercheur.

«Avec le vin, l'irradiation décolore quelque peu le liquide, mais en améliorant la fermentation, elle fait également disparaître l'arrière-goût des mauvais vins et les adoucit.»

Les chercheurs exposent le whisky et le vin à une dose de 2000 joules de rayons gam-



Des chercheurs japonais disent pouvoir adoucir le goût d'un whisky bas de gamme. Même pour des Japonais, rien ne surpassera jamais un whisky vieilli naturellement

ma. Or, il ne faut que huit joules pour tuer une personne.

Malheureusement, l'irradiation de tout produit alimentaire demeure illégal dans la plupart des pays du monde et de nombreux groupes de consommateurs s'y opposent, affirmant que ce procédé accroît les risques de cancer.

MÊME EN FRANCE

Même en France et en Hollande où l'irradiation des aliments est légale, de nombreuses compagnies hésitent à irradier leurs produits, de nombreux consommateurs identifiant encore le procédé à l'énergie nucléaire. Beaucoup de consommateurs affirment qu'ils changeraient de marque s'ils apprenaient que certains aliments qu'ils consomment ont été irradiés. Pourtant, les spécialistes croient que l'irradiation des produits alimentaires devrait se répandre partout dans le monde au tournant du siècle.

On prévoit en effet que les gouvernements interdiront avant peu l'utilisation du bromure de méthyle — substance chimique utilisée pour prolonger la vie des aliments et en faire disparaître les bactéries nuisibles — parce que ce produit endommage la couche d'ozone.

Quand le bromure de méthyle sera interdit, il ne restera plus que l'irradiation pour permettre aux fabricants de protéger les aliments d'une détérioration rapide.

Les chercheurs affirment par ailleurs que l'irradiation des aliments ne peut susciter une hausse des cas de cancer chez les consommateurs et que cette pratique est, en réalité, beaucoup plus sécuritaire que les techniques actuelles de stérilisation

Aucun danger pour la santé des consommateurs

L'irradiation décolore le whisky et élimine son arrière-goût

SUR LES ROUTES DE L'INTERNET

C'est décidé: Laval ira en appel d'offres

Cette décision découle de l'engorgement des 75 lignes mises à la disposition du personnel et des étudiants

C'est décidé, l'université Laval ira en appel d'offres auprès des fournisseurs d'accès à Internet pour permettre à un plus grand nombre d'étudiants de se brancher à l'extérieur du campus. Cette décision découle de l'engorgement monstre des 75 lignes modem que le SIT (Service de l'informatique et des télécommunications) met à la disposition du personnel et des étudiants de l'institution. On procédera à cet appel en janvier. Les soumissionnaires devront examiner la possibilité d'accorder une plage de temps gratuite intéressante aux étudiants qui désireront s'abonner au mois, évaluer le prix des lignes existantes et le coût moyen de l'installation de nouvelles lignes. Actuellement, les lignes du SIT

sont gratuites, faisant partie des frais de scolarité des étudiants. À l'avenir, ceux qui voudront voyager sur Internet hors campus auront à débours des frais mensuels qui seront déterminés par l'appel d'offre.

Rappelons, enfin, que dans les laboratoires et les résidences de l'université Laval, l'accès à Internet est gratuit et permet par ailleurs de naviguer à une vitesse incomparable de 10 mégabits/seconde par rapport aux modems les plus rapides actuellement sur le marché.

Quoi de neuf?

LES WEBS D'OR PLUS CRÉDIBLES

Tel qu'annoncé, l'organisation du concours des Webs d'Or(1) a pris ses dispositions pour rendre son mode de votation plus crédible. Dans la liste des sites en nomination on présente désormais le nombre total de votes enregistrés entre parenthèses juste à côté du total des votes acceptés par le système de contrôle mis en place. Allez voir la différence. Dans certains cas l'écart entre les deux chiffres est parfois très élevé.

DES AUBAINES POUR LES SKIEURS

Si vous ne connaissez pas le Club Perks, rendez-vous sur le site Perks and Privileges Internet® pour vous inscrire au premier programme canadien d'aubaines pour le ski. On y offre une foule de rabais sur les remontées, les frais de séjour de 25 centres de ski du Québec, de l'Ontario, de la Colombie-Britannique, de l'Alberta et de Terre-Neuve, allant des monts St-Louis, Pakenham à Saint-Sauveur, mont Ste-Anne, Banff, Norquay et Whistler/Blackcomb. Il y en a aussi pour 25 centres américains. Les rabais sur les remontées sont de 15 à 25%.

L'OBJECTIF DES VIDÉO ÉCLAIR

Une entreprise s'installe sur le Web pour diverses raisons. C'est un outil de marketing, de publicité et de service à la clientèle. Mais c'est à se demander pourquoi les Clubs Vidéo Éclair() du Québec se sont installés sur le serveur de LIQ (Liaison Internet Québec). En visitant le site on remarque que l'emphase a été mise sur le catalogue des comptoirs de location de films. On a voulu offrir aux clients la possibilité de voir les différents titres disponibles en magasin et surtout les nouveautés à mesure qu'elles sont disponibles. Mais le site n'a pas été mis à jour depuis le 8 novembre. Allô les nouveautés! Dans ce cas, il est difficile de comprendre l'objectif visé par Vidéo Éclair. Ou bien on n'a pas compris la démarche entreprise ou on n'a pas les moyens d'effectuer une mise à jour constante.

ACHATS SÉCURITAIRES

Wrebbit®, compagnie québécoise qui fabrique et commercialise partout dans le monde les casse-tête en trois dimensions est une des premières entreprises canadiennes à offrir des transactions électroniques sécuritaires. Les transactions sont codées avec le protocole de chiffrement SSL (Secure Sockets Layer) de Netscape. Paul Gallant, l'inventeur des casse-tête 3D est originaire du Nouveau Brunswick. En quelques années seulement sa jeune entreprise a pris une expansion extraordinaire et la popularité des casse-tête dépasse maintenant nos frontières. C'est justement le type d'entreprises jeunes, dynamiques tournées vers l'avenir qui s'installent de plus en plus sur Internet.

ADRESSES
1. Perks&Privileges: <http://www.perks.com/>
2. Wrebbit: <http://wrebbit.com>

Pour joindre l'auteur de la chronique: Le_Soleil@info.quebec.ca



À la différence de Diane Soucy, à la Maison des vins de la place Royale, les vaches danoises sont incapables de reconnaître un bon vin d'une piquette.

Le vin, un excellent remède contre la diarrhée des vaches

C'est ce que prétendent les Danois

COPENHAGUE (AFP) — Incroyable mais vrai: le vin peut soigner les vaches.

Ainsi, un couple d'agriculteurs danois affirme avoir trouvé un bon remède pour soigner la diarrhée de ses vaches: leur donner à boire du vin rouge, qui, dit-il, les remet d'aplomb en quelques heures seulement.

Hans Peder et Anissa Hornbjerg, propriétaire d'une ferme dans le nord du Danemark, à Gundersted (au sud d'Aalborg), affirment que le vin, rouge uniquement, est efficace,

plus sain et nettement meilleur marché que les antibiotiques prescrits traditionnellement par leur vétérinaire.

«Nous avons expérimenté ce remède sur certains de la centaine de vaches et fa soixantaine de vaches laitières que

nous avons à la ferme, et nous avons obtenu de très bons résultats nous épargnant des visites coûteuses du vétérinaire», a notamment déclaré Anissa Hornbjerg.

«Ce sont notamment les veaux qui sont les plus touchés par la diarrhée. Nous leur versons à l'entonnoir environ une demi-bouteille dans le ventre, tandis que les vaches ont droit à deux litres», a-t-elle encore précisé.

Les animaux malades ingurgitent «sans protester», selon elle, ce liquide avant de s'assoupir pour se réveiller quelques heures plus tard «en très bonne forme». Une chose que ne disent pas nos deux braves

agriculteurs danois: ce traitement au vin rouge affecte-t-il le goût du lait?

Cette histoire constitue une autre preuve selon laquelle le vin consommé en quantité raisonnable s'avère excellent pour la santé. Que ce soit celle des humains ou celle des bovins!

Les animaux ingurgitent le vin, rouge de préférence, sans protester!

Le groupe MÉDIOM
Nos meilleurs vœux pour le Nouvel An!
640-7474
INTERNET
99¢ de l'heure

SANTÉ

Nous ne sommes pas tous égaux devant la bouteille

La seule prévention, c'est la modération

■ MONTRÉAL (PC) — Tous les individus ne sont pas égaux devant l'alcool: certaines personnes seront en légère ébriété dès le premier verre de vin, d'autres pourront en boire plusieurs sans effet apparent sur leur comportement.

Les spécialistes de la question rappellent par ailleurs qu'à ce jour, il n'existe aucun remède contre la « gueule de bois ». Ce phénomène désagréable du lendemain de fête est d'autant plus marqué que la prise de boissons alcoolisées a été importante et rapide: par exemple, une soirée de réveillon abondamment arrosée de plusieurs alcools différents.

La gueule de bois est due à l'accumulation dans l'organisme de substances produites par le « traitement » chimique de l'alcool qu'effectue le foie; ce sont ces substances qui provoquent les maux de tête et les nausées de la gueule de bois. En ce domaine encore, la seule prévention, c'est la modération.

Si l'alcool entraîne une ébriété, c'est parce qu'il se diffuse rapidement dans le cerveau et dans le système nerveux,



Les boissons alcoolisées font baisser la tension artérielle et provoquent une dilatation des petits vaisseaux de la peau. Tous ces symptômes peuvent être gênants par leur intensité.

et qu'il agit directement sur les neurones dont il ralentit le fonctionnement.

Ce ralentissement apparaît avant que l'on s'en rende compte et porte notamment sur les réflexes: même si l'on se sent très bien, conduire après avoir bu plusieurs verres de vin est donc dangereux.

De plus, les boissons alcoolisées font baisser la tension artérielle, provoquent une dilatation des petits vaisseaux de la peau, l'apparition d'une rougeur du visage et de « bouffées de chaleur »: tous ces symptômes peuvent être gênants par leur intensité. La prise d'alcools trop forts, en quantités importantes, peut parfois entraîner l'irritation d'un estomac fragile. Cette « gastrite » pénible et douloureuse peut cependant être soulagée par des « pansements gastriques ».

Contrairement aux aliments qui pour être assimilés doivent être « digérés » par les bactéries présentes dans l'intestin, l'alcool passe directement et rapidement dans le sang en raison de sa structure chimique. Ce passage de l'alcool de l'intestin vers le sang est relativement lent si la personne a mangé, beaucoup plus rapide si elle est à jeun.

L'alcool est éliminé du sang principalement par deux organes: les poumons et le foie.

Curieusement, l'indigestion ne répond à aucune définition médicale précise

■ TROIS-RIVIÈRES (PC) — Ça y aller à arroser vos merguez avec est, vous vous êtes encore laissé un pina colada et vous avez

couronné le tout d'un gâteau au fromage-cerises. Ce mélange indigeste risque fort de provoquer une mutinerie dans votre estomac qui, en guise de protestation, pourrait vous retourner toute la marchandise. C'est l'indigestion.

En fait, le terme indigestion désigne plus que les vomissements. On l'utilise aussi pour un ensemble de troubles fonctionnels digestifs, tels la nausée, les ballonnements et même l'inappétence (le manque d'appétit). Curieusement, l'indigestion ne répond à aucune définition médicale précise. L'expression « maladie digestive » désigne diverses affections qui peuvent toucher la partie supérieure du tube digestif, le système endocrinien, le foie, le pancréas, l'intestin ou la vésicule biliaire. Parmi les autres maladies difficiles à diagnostiquer, mentionnons la rétention gastrique, la dyspepsie fonctionnelle (la digestion difficile) et les troubles de mobilité (de mouvement). Une des maladies les plus courantes est l'ulcère du duodénum, cette partie de l'intestin qui fait suite à l'estomac. Le reflux gastro-oesophagien pathologique est aussi un trouble digestif fréquent.

La Fondation canadienne pour l'étude des maladies digestives rappelle que l'indigestion est l'une des maladies qui amènent le plus de gens à consulter leur médecin.

La digestion est une suite complexe de processus au cours desquels les aliments que vous ingérez de façon sage ou inconsidérée sont transformés en petites particules pouvant être assimilées facilement par les cellules qui tapissent la paroi intestinale et transférées à différentes parties du corps pour être utilisées par exemple, pour former les muscles ou pour stocker de l'énergie sous forme de graisse. Le processus commence par la

bouche bien sûr, où des enzymes sont sécrétées par les glandes salivaires. Les aliments passent ensuite de la bouche à l'estomac par l'oesophage. Dans l'estomac, de puissants acides et de fortes contractions musculaires mélangent et transforment les aliments encore davantage. Par après, ceux-ci descendent dans la première partie du petit intestin, le duodénum, où d'autres sucs digestifs poursuivent la transformation. Ces sucs sont produits par le foie, le pancréas et l'intestin même.

L'indigestion banale s'annonce

perdre de poids inexplicable, des vomissements ou excréments de sang, l'impression que les aliments restent coincés entre la bouche et l'estomac, une douleur constrictive dans la poitrine, un picotement ou une douleur fulgurante dans le bras (dans ce cas, ces douleurs peuvent signaler une crise cardiaque). Des facteurs comme le stress, quelques aliments, l'alcool et la cigarette sont susceptibles d'aggraver l'état de certaines personnes.

Le simple fait de changer son style de vie et ses habitudes alimentaires entraîne souvent une amélioration de l'état de santé. Si les problèmes persistent, il vaut mieux consulter un médecin. Heureusement, on sait maintenant que les ulcères sont causés par une bactérie. Des études indiquent qu'on peut utiliser des médicaments pour éliminer la bactérie en question et guérir le patient.

Par contre, on ne doit pas ignorer que les ulcères peuvent aussi être causés par des médicaments comme les anti-inflammatoires. Pour éviter les brûlements d'estomac, il faut éviter les aliments frits, gras, la menthe, le chocolat, l'alcool et le café, perdre du poids si l'on fait de l'embonpoint, cesser de fumer, surélever de 6 pouces la tête du lit, éviter de se coucher dans les 2 à 3 heures qui suivent un repas et prendre des anti-acides.



Le terme indigestion désigne également pour un ensemble de troubles fonctionnels digestifs, tels la nausée, les ballonnements et même l'inappétence (le manque d'appétit).

La digestion est une suite très complexe de processus.

PUBLI-REPORTAGE

L'ACUPUNCTURE

9^e de 20

Fatigué, épuisé, au bord du «burn-out» ?

En ces temps surmenés, personne ne semble épargné par ce vent de performance qui souffle à l'école, au travail et même dans les loisirs. Mais attention: une fatigue qui s'intensifie peut mener à des troubles plus sévères.

La course contre la montre fait de plus en plus de naufragés aux nerfs tendus ou à plat. En plus de subir un stress constant, l'organisme doit souvent se contenter d'aliments peu nutritifs, respirer de l'air de mauvaise qualité et s'accrocher à des agressions climatiques ou émotives.

L'énergie vitale est un capital précieux dont nous héritons à la naissance. Cette énergie innée est entretenue par des énergies dites acquises, produites par les aliments et la respiration. Avec ses faiblesses et ses tendances, notre héritage est hors de notre contrôle, mais nous sommes responsables de son entretien.

Plusieurs facteurs peuvent causer les états de fatigue qui menacent notre qualité de vie. Sachez qu'un excès de soucis et de réflexion nuisent à l'estomac, que la colère, même intériorisée, nuit au foie et que l'inquiétude nuit au cœur.

Coeur souvent ignoré, la fatigue peut atteindre un stade chronique qui s'installe de façon insidieuse. Dans une première phase, la fatigue crée un état d'agitation et de dispersion des idées pouvant être accompagné de troubles divers: insomnie, mauvaise digestion, contractures musculaires (fibromyalgie), céphalée, palpitations, etc.

En travaillant tout autant pour arriver, le manque de concentration et l'anxiété apparaissent. Les réserves énergétiques s'épuisent et une fatigue-lassitude (asthénie) s'installe. Le vide d'énergie plus profond amène le besoin de dormir beaucoup, une grande frilosité, une baisse de libido, une plus grande vulnérabilité aux infections et aux virus. Sans aucune intervention, cela peut dégénérer en des maladies spécifiques au 20^e siècle: fibromyalgie ou fibromyosite, syndrome de fatigue chronique, épuisement, virus d'Estéin Barr, «burn-out», etc.

On peut remédier à ces situations de vide énergétique par des traitements d'acupuncture dont le but est de rétablir l'équilibre énergétique. En traitant le corps dans son ensemble, l'acupuncture aide favorablement à reconstruire notre capital énergétique. Il faut dynamiser les fonctions de digestion et d'assimilation, calmer le mental, favoriser la concentration et soutenir les fonctions de défense de l'organisme.

Dans les formes bénignes, l'acupuncture peut vous redonner du «punch» pour affronter les échéances d'un travail ou d'un examen, ou vous rendre le calme pour affronter les conflits personnels. Pour de plus amples renseignements, demandez conseil à un acupuncteur membre de l'Ordre des acupuncteurs du Québec.

ACUPUNCTEURS INSCRIT(E)S À L'ORDRE DES ACUPUNCTEURS DU QUÉBEC

<p>Bas-du-Fleuve</p> <ul style="list-style-type: none"> FERRAND BÉLANGER 967-4323 SYLVIE DOUTIER 588-9455 <p>Beauport</p> <ul style="list-style-type: none"> LOUISE CAMIRAND 566-7946 CHARLOTTE THÉBERGE 661-0706 <p>Boischatel</p> <ul style="list-style-type: none"> MICHELLE ST-LAURENT 822-0440 <p>Cap-Rouge</p> <ul style="list-style-type: none"> YOLANDE LACOURT 652-3435 ANDRÉ MORIN 658-4358 <p>Charlebois</p> <ul style="list-style-type: none"> SANIA ROUCHER 422-2029 LOUISE PELLETIER 422-2858 	<ul style="list-style-type: none"> MICHELLE PELLETIER 822-2858 CAROL RUEL 626-5130 ROBERT ROUSSELL 426-5180 JACQUES SAVARD 827-9743 <p>L'Assommoir-Lorette</p> <ul style="list-style-type: none"> JULIE NADRAU 877-8735 <p>Les Saules</p> <ul style="list-style-type: none"> ROBERT ROUSSELL 877-5553 <p>Portneuf</p> <ul style="list-style-type: none"> HUGUETTE BEAULIEU 337-4468 <p>Québec</p> <ul style="list-style-type: none"> MARCEL ROISVERT 523-8365 MARIE-ÈVE BOUDREAU 681-7344 	<ul style="list-style-type: none"> LISE CÔTÉ 522-1911 REJANE DUBRENE 522-9891 JEHANNE FORTIN 649-7628 JOCELYNE GENDREAU 648-8494 THÉRÈSE GUY 687-4969 LUCE POTTE 683-5987 LUCE MAINVILLE 687-2720 CHRISTINE GUELLET 687-4464 ANNE PARÉ 648-1979 CLAUDETTE PÉRUSSE 682-0306 HENRI J. SOLINAS 687-2720 SANDRA TESTARUZZA 527-6810 	<ul style="list-style-type: none"> ERH ZH WANG 529-9691 <p>Rive-Sud</p> <ul style="list-style-type: none"> NICOLE BERGERON 886-2977 ROSEMARIE GERMAIN 835-4247 CAROLINE LESSARD 834-2021 LISSETTE MORAU 833-5691 LYNE VILLENEUVE 839-6416 <p>Sainte-Foy</p> <ul style="list-style-type: none"> ANNE DELPECH 656-8022 NICOLE DESBARS 656-0584 LORRAINE VERMÉTTE 654-9450 <p>Village-des-Érables</p> <ul style="list-style-type: none"> LOUISE YVÉNE SAGGREN 945-1795
---	--	---	--

Pour lutter contre la gueule de bois, mangez du chou

■ NEW YORK (AP) — Avant d'être supplanté par la pomme de terre, le chou a tenu pendant des siècles un rôle de choix dans l'alimentation. Il est temps de le réhabiliter, surtout si vous êtes hanté par les régimes minceur.

Le chou peut en effet revendiquer le titre de légume minceur... si on l'accorde au minimum qu'avec force saucisses et lard! En fait, il est assez pauvre en calories (28 calories pour 100 grammes) et assez riche en fibres qui favorisent le transit intestinal.

Il a aussi de nombreuses vertus nutritionnelles: il renferme trois vitamines anti-oxydantes, A, C et E qui luttent contre les radicaux libres, ces déchets chimiques de notre alimentation qui dégradent nos cellules.

Le chou est précieux aussi pour ceux qui n'aiment ni le lait ni le fromage puisqu'il apporte 60 mg de calcium aux 100 grammes.

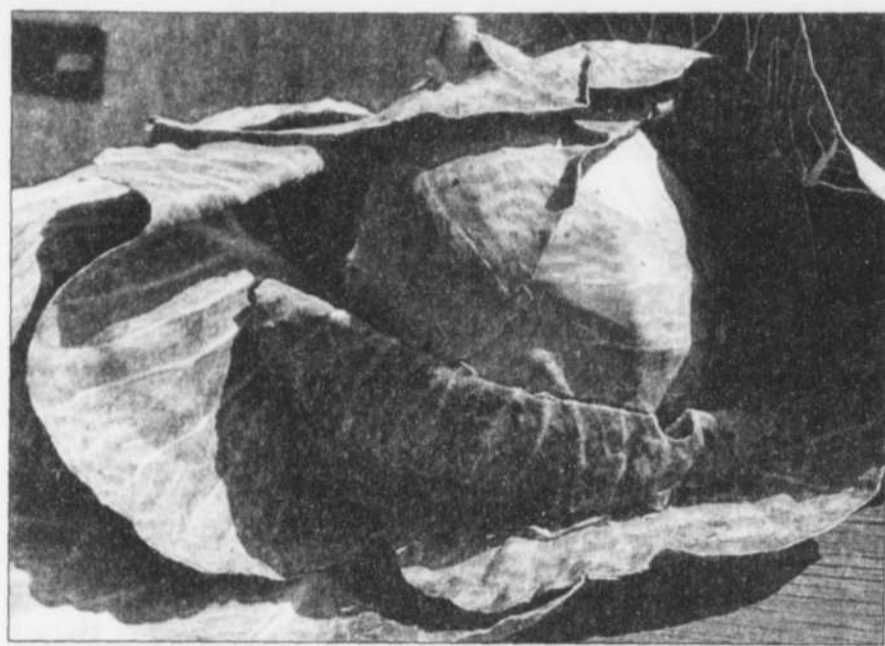
Il avait fait la conquête des Grecs et le philosophe Diogène, qui vivait dans un tonneau, se serait nourri exclusivement de choux et d'eau fraîche jusqu'à 90 ans...

Le chou classique a des myriades de cousins: chou de Bruxelles, chou-fleur, brocoli, chou-rave (que les Suisses appellent chou-

pomme), chou romanesco à la curieuse forme en pyramide, erambé maritime, choux chinois dont le plus connu est le pe-tsaï.

Originaire de Chine, où il est cultivé depuis des siècles, le pe-tsaï fut introduit en Europe en 1837 mais il ne connut pas vraiment le succès en dehors des communautés vietnamiennes et chinoises jusqu'à ces dernières années. Ses qualités sont de plus en plus appréciées par les consommateurs.

Le pe-tsaï ressemble davantage à une grosse laitue pommée qu'à un chou, avec ses feuilles vert clair imbriquées de manière



lâche les unes dans les autres. Ses larges pétiotes blanches, charnues et croquantes, sont particulièrement remarquables.

Le pe-tsaï possède une agréable saveur de chou, douce et peu prononcée. On le consomme cru, en salade, finement émincé, seul ou le plus souvent en mélange avec d'autres

légumes. C'est une excellente salade d'hiver et il se conserve facilement plusieurs semaines dans un endroit frais.

On peut aussi le faire cuire comme légume à la façon du chou occidental ou rapidement sauté à la poêle façon chinoise. Qu'il soit occidental ou chinois le chou semble avoir, de par ses composants, des effets... contre la gueule de bois. Les Romains, célèbres pour leurs soirées arrosées, en mangeaient toujours quelques feuilles crues avant de passer à table.

On disait que le chou était né des larmes de Lycurgue, un roi grec qui s'attristait de toujours voir ses sujets en état d'ébriété avancée. La coutume des Romains s'est perpétuée à l'Est où le chou cru est réputé combattre les effets de la vodka tandis qu'à l'Ouest des chercheurs texans en ont extrait une substance pour lutter contre l'alcoolisme.

Pour conserver ses minéraux et vitamines, le chou doit être cuit à la vapeur ou à l'étouffée. Si on le fait cuire à l'eau bouillante, il ne faut pas l'y laisser plus de trente minutes pour lui éviter de s'avachir tristement dans l'assiette. Pour qu'il soit plus digeste, il faut le cuire dans deux eaux: cinq bonnes minutes à couvert dans un premier temps suffiront. Comme le pe-tsaï, le chou de peut se consommer cru.

C'est une mine de vitamine C et le célèbre capitaine Cook l'avait compris d'intuition: il considérait le chou comme le meilleur remède contre le scorbut qui décimait ses équipages.

À moins que vous ne préféreriez l'ail

■ NEW YORK (AP) — Peu de condiments auront autant marqué l'histoire des hommes que cette gousse miraculeuse riche de mille vertus née voici bien des millénaires dans les steppes de l'Asie centrale.

Chantée par les poètes de l'Antiquité, distribuée comme protection contre les maladies aux ouvriers construisant la grande pyramide, largement utilisée par les médecins grecs et romains, la gousse d'ail a conquis le monde entier.

Après une longue période d'oubli, elle est revenue sur nos tables à l'époque des Croisades. Au Moyen-Âge, durant les épidémies, les médecins portaient un masque avec un long nez de cuir renfermant une préparation ailacée pour se protéger des maladies contagieuses.

On connaît la passion que lui portait Henri IV qui fit beaucoup pour la célébrité de l'ail.

L'ail occupe la treizième place dans la production mondiale de légumes, la Chine étant de très loin le premier producteur mondial

avec 550 000 tonnes. En Europe, c'est l'Espagne qui arrive au premier plan avec 250 000 tonnes. Qu'il soit rose ou blanc l'ail possède autant de saveur. Son goût peut cependant varier selon les terroirs, comme les vins. Ainsi, l'ail rose bénéficie pour ses caractéristiques de goût et de conservation exceptionnelle d'une véritable appellation contrôlée. L'ail, que l'on recommande à tous les cardiaques, aide à dissoudre les graisses accumulées dans les artères. C'est un bon

En plus de nettoyer l'intestin, l'ail met en appétit et active la digestion

régulateur de la circulation sanguine. Il existe d'ailleurs de nombreux médicaments à base d'extraits concentrés d'ail. Outre le soufre, qui lui donne son arôme, l'ail contient de l'iode et de la silice, excellents remèdes des troubles circulatoires.

«L'ail nettoie les boyaux», dit-on couramment dans les campagnes: quelques grammes de ce bulbe suffisent à mettre en appétit, à activer la sécrétion gastrique et à

stimuler un intestin paresseux. En Chine, l'ail est considéré comme un porte-bonheur qui repousse tous les poisons. C'est aussi le symbole d'une nombreuse descendance...

Pour garder facilement vos chapelets d'ail, deux possibilités: le froid (entre moins 0,5 degré et plus 1 degré) ou la chaleur, au-dessus de 18 degrés. Pour peler facilement une gousse d'ail, entamez la base avec une bonne lame de couteau: la pellicule se détachera ensuite sans la moindre difficulté.

Pour obtenir un léger parfum d'ail dans une préparation, jetez la gousse entière ou juste écrasée dans le plat ou la sauce, et retirez-la au bout de quelques minutes. L'ail peut devenir à lui seul une préparation à part entière: placez au four des têtes non épluchées et faites-les cuire doucement. La chair sera transformée en une pommade onctueuse que l'on récupère facilement par pression avec une lame de couteau. Mariée à un filet d'huile, sel et poivre, on la tartinera sur des toasts pour l'apéritif. Saviez-vous que l'ail a donné son nom... au chandail, abréviation de «marchand d'ail». Il désignait le maillot, de style pull-over marin, que portaient les marchands bretons qui venaient vendre ail et oignon aux Halles de Paris.

Mais méfiez-vous du pastis sans alcool

■ LONDRES (Reuter) — Amateurs de boissons sans alcool, méfiez-vous aussi du pastis sans alcool!

Telle est la conclusion de médecins français de Lille, qui font état du cas de deux patients se plaignant de palpitations au cœur et de douleurs musculaires. Il s'agit d'une femme de 46 ans, qui n'a plus la force de soulever le combiné du téléphone, ainsi qu'un homme de 45 ans, trop fatigué pour marcher. Ces médecins,

qui révèlent leurs conclusions dans la dernière édition de la très sérieuse revue médicale britannique *The Lancet*, ont établi qu'il s'agissait en fait de deux anciens

Le réglisse du pastis peut provoquer une chute de potassium dans le sang

alcooliques qui, ayant renoncé à la dive bouteille, se sont reconvertis dans le pastis

sans alcool dont ils ingurgitent 20 verres par jour.

Le problème proviendrait de la forte concentration de réglisse dans le pastis, alcoolisé ou non, et qui, ingurgité en forte quantité comme dessert ou mélangé à du tabac peut provoquer une chute de potassium dans le sang.

Dans *The Lancet*, le Dr Jean-Jacques Bauchart écrit que les symptômes ont disparu quelques semaines après que les deux patients eurent réduit leur consommation de pastis sans alcool.

CHRONIQUE MÉDICALE



PHOTO LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT

Vive notre bel hiver!

Il est là, ça y est. Encore une fois, il frappe à nos portes. Dès le 21 décembre il s'installe dans nos vies pour y rester quelques mois. S'il apporte aux enfants la joie du grand air, pour trop d'adultes il n'est rien d'autre qu'une torture. Je connais des gens qui dépriment dès le début de décembre pour ne revenir à la vie qu'au printemps, début mai.

L'hiver est-il la saison la plus difficile? Est-ce que les gens sont plus malades, plus déprimés, plus apathiques et vulnérables durant la saison froide? Chose certaine, il semble que le système immunitaire subi un choc important. Changements brusques de température, variations prononcées de la pression atmosphérique, altération des ondes électromagnétiques, absence prolongée des rayons solaires, périodes de clarté écourtées, variations énormes dans l'alimentation, ralentissement des neurotransmetteurs du cerveau.

Ce ne sont là que quelques-uns des changements reliés à l'arrivée de l'hiver. Malgré ses aspects rigoureux, l'hiver offre aussi des points positifs. C'est le moment idéal pour refaire peau neuve, refaire son intérieur en prenant de bonnes habitudes surtout à l'aube de la nouvelle année. L'hiver est en effet la saison idéale pour faire un bilan de ses habitudes de vie. C'est aussi la saison rêvée pour lire, apprendre de nouvelles choses, prendre des cours de



Gilles Lapointe m.d. collaboration spéciale

musique, peinture, relaxation, etc.

L'hiver est aussi la saison propice pour fréquenter des amis et en découvrir de nouveaux, en pratiquant des sports d'hiver. Le simple fait de changer son attitude, d'apprendre à vivre 24 heures à la fois et de vivre avec ce qu'on a et non ce qu'on voudrait. Apprendre à changer son attitude pour améliorer son existence et par le fait même se permettre non plus d'affronter l'hiver mais de composer avec lui.

Ce ne sont pas tous les grands projets ou les grands changements qui permettront à la personne qui déteste l'hiver de s'adapter mais les petites victoires et les petits plaisirs de chaque jour. Chaque saison possède ses charmes.

Sans l'hiver, on n'apprécierait pas le printemps et sans les quatre saisons, on n'apprécierait pas la nature. Je souhaite que les gens puissent se prendre en main et développent ce désir de revivre, d'évoluer, d'apprendre et de comprendre. Calme, santé, sérénité pour l'année 1996.

L'hiver, le moment idéal pour refaire son intérieur, son moi profond

les alternatives santé

Les médecines douces... CAPSULE-SANTÉ SUR LA MASSOTHÉRAPIE

De tout temps, les massages ont procuré détente et bien-être. L'art du massage est devenu un art de vivre et les techniques se sont diversifiées: massages suédois, shiatsu, japonais, californien, structural, trager, néo-oriental, polaire. La massothérapie favorise la détente musculaire, une meilleure circulation sanguine, améliore la souplesse et chasse les tensions nerveuses.

BALNÉOTHÉRAPIE

AUBERGE LE FLORÈS:
Offrez-vous le rêve à la campagne! Accueil chaleureux, confort et ambiance exceptionnels. Forfaits Gâtérie, 129 \$/2 pers. (souper - coucher - déjeuner). SPA détente, 148 \$ /jour/pers. occ. double, bain thérapeutique. Relaxation. Réservation: (819) 538-9340, 1-800-538-9340.

LABORATOIRE D'ORTHÈSE

LABORATOIRE POULIOT:
(Permis 2103-613-2). Orthèses plantaires et chaussures sur mesure. Spécialiste en chaussures d'enfants et de personnes âgées. Chaussures de marche, sport et travail, toutes pointures et largeurs. 2990, chemin Ste-Foy. Tél.: 652-0100.

ARCHITECTURE ÉCOLOGIQUE

ARCHITECTURE ÉCOLOGIQUE:
Souci écologique pour le bien-être des gens et de l'environnement dans la réalisation de l'habitation saine à haut rendement énergétique. Consultations à domicile. David Leslie, architecte. Tél.: (418) 648-8168.

DENTISTERIE

DENTISTERIE HOLISTIQUE:
Traitements dentaires sans mercure. Dr Benoît Tanguay, 1091, chemin Saint-Louis, bureau 102, Sillery (Québec). Tél.: 681-3366.

DENTISTERIE HOLISTIQUE:
Pratique axée sur la santé globale sans mercure, sans fluor. Dr Louis Gauthier, 3370, de la Ferrière, Ste-Foy, Québec G1X 2L7. Tél.: (418) 651-3201.

MASSOTHÉRAPIE

DANIELLE DUGAS:
Membre de la FQMM, suédois, shiatsu, drainage lymphatique. Pour fatigue, insomnie, burn out, fibromyalgie, maux de dos, de tête, douleurs musculaires, pour maintenir son bien-être. Clinique de massothérapie Duplessis (418) 659-4336.

HOMÉOPATHIE

ÉCOLE D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR EN HOMÉOPATHIE DU QUÉBEC:
Formation professionnelle post-collégiale, programme cadre du Syndicat professionnel des homéopathes du Québec. Pour informations: 25^e 00, Quatre-Bourgeois, Édouard 222, Ste-Foy (Québec) G1V 1Y4, tél.: (418) 658-3908

SI VOUS DÉSIREZ ANNONCER DANS CETTE RUBRIQUE, COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE DU TELEMARKETING AU: 686-3377-78 OU SANS FRAIS AU: 1 (800) 318-3378

VOTRE AGENDA DES 31, 1 et 2

ENVOYEZ VOS COMMUNIQUÉS, CINQ JOURS AVANT PUBLICATION, À: Glacière Casteau, LE SOLEIL, C.P. 1547, succ. terminus, 925, chemin Saint-Louis, Québec, G1K 7J6

CINÉMA 31 DÉCEMBRE

La classification des films est établie par l'Office des communications sociales. Voici le barème d'appréciation des films qui sont actuellement projetés sur les écrans dans les cinémas de Québec et de la Rivière-Sud.

Les chiffres indiquent la valeur artistique de l'œuvre: (1) chef-d'œuvre; (2) remarquable; (3) très bon; (4) bon; (5) moyen; (6) médiocre; (7) minable.

Les classifications des films sont établies sur les copies présentées dans la province de Québec.

CINÉPLEX CHAREST (529-9745) Jumanji (-) v.f. 13h20, 15h45, 19h05, 21h20 (G). Histoire de jouets (3) 13h15, 15h10, 17h10, 19h15, 21h10 (G). Un président américain (4) 21h50 (G). Les anges gardiens (5) 14h15, 16h50, 19h20, 21h45 (13 ans). Balto (4) 13h, 14h50, 16h45, 19h (G). Apprentis chevaliers (6) 13h, 15h45 (G). Tension (-) 18h30, 20h (16 ans). Sabrina (4) 13h40, 16h15, 19h10, 21h50 (G). Casino (3) v.f. 20h45 (16 ans). Suspense en prolongation (5) 13h30, 16h, 19h, 21h30 (16 ans). Dracula mort et très heureux (5) 13h45, 17h45, 19h50 (G). Adm. 8\$. 4,50\$ (65 ans et plus) et moins de 14 ans: 4,99\$ tous les jours avant 18h. Mardi et mercredi: 4,99\$.

CLAP (650-CLAP) Babe (3) 12h45 (G). Carrington (4) 13h, 19h, 21h30 (13 ans). Suspects de convenance (3) 13h30 (13 ans). Témoin muet (4) 14h45, 21h45 (16 ans). Casino (3) 15h30, 21h20 (16 ans). Les misérables (4) 14h45 (G). Le hussard sur le toit (4) 16h45 (13 ans). L'obsession (3) 19h10 (13 ans). L'imitateur (4) 19h20 (16 ans). Adm. 5,50\$. 4,50\$ (65 ans et plus) et moins de 14 ans: 4,99\$ tous les jours avant 18h. Mardi et mercredi: 4,99\$.

GALERIES DE LA CAPITALE (628-2455) Apprentis chevaliers (6) 12h, 14h25, 17h20 (G). Le père de la mariée 2 (5) 12h10, 16h15, 19h10, 21h35 (G). Un président américain (4) 19h, 20h30 (G). Sabrina (4) v.f.: 12h, 14h40, 17h10, 19h45 (13 ans). Sabrina (4) v.o.: 12h15, 16h50, 19h30, 22h10 (G). Histoire de jouets (3) 11h, 11h35, 12h45, 13h20, 14h40, 15h15, 16h35, 17h10, 18h45, 21h10 (G). Toy Story (3) v.o.: 12h, 14h, 16h15, 18h55, 20h55 (G). Les anges gardiens (5) 12h20, 14h45, 17h, 19h20, 21h50 (13 ans). Ace Ventura 2 (5) 12h15, 14h50, 17h (G). L'œil de feu (4) 14h20, 21h30 (13 ans). Nixon (-) 13h50, 17h25, 20h50 (G). L'île Coupe-gorge (-) 12h45, 15h30, 19h10, 21h50 (G). Encore les vieux grincheux (-) 12h10, 14h30, 16h55, 19h25, 21h55 (G). Tom and Huck (-) v.o.: 12h30, 14h50, 16h50, 19h05, 21h20 (G). Adm. 8\$. 4,99\$ tous les jours pour les représentations commençant avant 18h et le mardi: 4,25\$ enfants et âge d'or.

LAURENTIEN (622-1077) Jumanji (-) présentée dans 3 salles en v.f.: 12h15, 12h30, 13h45, 14h30, 14h45, 16h15, 16h45, 17h, 19h, 19h05, 19h15, 21h15, 21h20, 21h30 (G). Jumanji (-) v.o.: 12h40, 14h55, 17h10, 19h20, 21h30 (G). Suspense en prolongation (5) présentée dans 2 salles: 12h40, 13h30, 14h55, 16h, 17h10, 19h, 19h25, 21h15, 21h40 (16 ans). Suspense en prolongation (5) v.o.: 12h30, 14h45, 17h, 19h15, 21h45 (16 ans). Dracula mort et très heureux (5) 13h, 15h, 17h, 19h10, 21h10 (G). Tension (-) v.f. 12h05, 15h25, 19h05, 22h25 (16 ans). Casino (3) v.f. 12h, 15h20, 19h, 22h20 (16 ans). Balto (4) 12h15, 14h,

15h45, 17h30, 19h15, 21h (G). Cuthbert Island (-) v.o.: 14h, 16h30, 19h, 21h30 (G). Adm.: 8\$. 4,50\$ (65 ans et plus) et moins de 14 ans: 4,99\$ tous les jours pour les représentations commençant avant 18h. Mardi et mercredi: 4,99\$.

LIDO (837-0234) Jumanji (-) v.f. 13h, 15h, 19h (G). Le père de la mariée 2 (5) 13h, 15h, 19h (G). Apprentis chevaliers (6) 13h, 15h (G). Sabrina (4) 18h40 (G). Balto (4) 13h, 15h (G). Suspense en prolongation (5) 18h45 (16 ans). Les anges gardiens (5) 13h, 15h, 18h30 (13 ans). Histoire de jouets (3) 13h, 15h, 19h (G). Adm. 8\$. lun au jeu: 5,50\$. sam, et dim. en matinée: 5,50\$. 13 ans à 20 ans: 5,50\$. 12 ans et moins: 3\$ (sauf pour les films cotés 13 ans+) et plus de 65 ans. N.B. Possibilité de se procurer des billets à l'avance pour des représentations dans la même journée.

MIDI-MINUIT (522-2828) Vidéo 18 ans. Week-end à Rimini 11h10, 13h25. Sterling Silver 12h10, 14h25. Adm.: 7\$.

PARIS (694-0891) Mentalité dangereuse (5) 14h, 19h15 (5). Assassins (5) 16h15, 21h30 (13 ans). Une équipe sans pareille (5) 13h45, 19h45 (G). Apollo 13 (4) 16h, 21h (G). La lettre écarlate (6) 16h, 19h (13 ans). Suspects de convenance (3) 16h30, 21h40 (13 ans). Adm.: Lundi, mercredi, jeudi: 2\$. Vendredi, samedi, dimanche: 3\$. Mardi: 1\$.

SAINT-FOY (656-0592) Jumanji (-) v.f. 13h15, 15h45, 19h30, 21h50 (G). Les anges gardiens (5) 13h45, 16h20, 19h, 21h40 (13 ans). Heat (-) v.o.: 13h30, 16h50, 20h15 (16 ans). Adm.: 8\$. 4,99\$ pour les représentations commençant avant 18h et le mardi: 4,25\$ enfants et âge d'or.

CINÉMA ALOUETTE (Saint-Raymond) (418-337-2465) (G). L'œil de feu (4) 19h (13 ans).

CINÉ BISTRO, 291, Saint-Vallier Est. Rens.: 648-6677. Octobre vert 16h. Star Trek: Voyager 19h. Cyrano de Bergerac 20h30. Bye Bye 95: 23h. Thunderbirds Are Go: minuit. Adm.: 18 ans.

CINÉMA 1 ET 2 JANVIER

CINÉPLEX CHAREST: Pas de changements: voir horaire du 31 décembre.

CLAP (650-CLAP) FERMÉ le 1er janvier. Horaire du 2 janvier: Carrington (4) 13h, 16h, 21h45 (13 ans). Témoin muet (4) 14h45, 19h20 (16 ans). Les misérables (4) 14h45 (G). Le hussard sur le toit (4) 16h45 (13 ans). Suspects de convenance (3) 19h (13 ans). L'obsession (3) 21h15 (13 ans). L'imitateur (4) 21h30 (16 ans). Adm.: 5,50\$. 4,50\$ (65 ans et plus) et moins de 14 ans: 4,99\$ tous les jours avant 18h et le mardi: 4,50\$.

GALERIES DE LA CAPITALE (628-2455) Pas de changements: voir horaire du 31 décembre.

LAURENTIEN (622-1077) Pas de changements: voir horaire du 31 décembre.

LIDO (837-0234) Jumanji (-) v.f. 13h, 15h, 19h, 21h15 (G). Le père de la mariée 2 (5) 13h, 15h, 19h, 21h15 (G). Apprentis chevaliers (6) 13h, 15h (G). Sabrina (4) 18h40, 21h15 (G). Balto (4) 13h, 15h (G). Suspense en prolongation (5) 18h45, 21h15 (16 ans). Les anges gardiens (5) 13h, 15h, 18h30 (13 ans). Tension (-) 20h30 (16 ans). Histoire de jouets (3) 13h, 15h, 19h, 21h15 (G). Adm. 8\$. lun au jeu: 5,50\$. sam, et dim. en matinée: 5,50\$. 13 ans à 20 ans: 5,50\$. 12 ans et moins: 3\$ (sauf pour les films cotés 13 ans+) et plus de 65 ans. N.B. Possibilité de se procurer des billets à l'avance pour des représentations dans la même journée.

MIDI-MINUIT (522-2828) Vidéo 18 ans. FERMÉ le 1er janvier. Horaire du 2 janvier: Week-end à Rimini 11h10,



Dans le village de Nome, le chien-loup Balto rencontre la belle Jenna, une husky. «Balto», l'histoire du chien dont le courage inspira une légende en Alaska. À l'affiche au Cinéplex Charest et au Lido.

13h25, 15h40, 17h55, 20h10. Sterling Silver 12h10, 14h25, 16h40, 18h55, 21h15. Adm.: 7\$.

PARIS (694-0891) Pas de changements: voir horaire du 31 décembre.

SAINT-FOY (656-0592) Pas de changements: voir horaire du 31 décembre.

CINÉMA ALOUETTE FERMÉ le 1er janvier. Horaire du 2 janvier: L'œil de feu (4) 21h (13 ans).

CINÉ BISTRO, 291, St-Vallier Est. Rens.: 648-6677. FERMÉ le 1er janvier. Horaire du 2 janvier: The Fugitive 12h. MASH 13h. Octobre vert 13h30. Cyrano de Bergerac 14h30, 19h, 22h. Spinal Tap 17h. Last Days in Babylon 21h30. The B Movie 00h30. Adm.: 18 ans.

IMAX-LE THÉÂTRE

Le Grand Canyon (2D), 10h, 12h, 14h, 16h. Tarifs: adultes 6\$, 60 ans et plus et 12 à 17 ans: 7\$, 4 à 11 ans: 6\$. Les Feux du Koweït (2D) 11h, 13h, 15h. Tarifs: adultes: 8\$, 60 ans et plus et 12 à 17 ans: 7\$, 4 à 11 ans: 6\$. Suspense double en soirée 17h, 19h, 21h et en option dès 10h. Représentation spéciale: les vendredis et samedis à 22h15. Tarifs: adultes: 11,75\$, 60 ans et plus et 12 à 17 ans: 10,75\$, 4 à 11 ans: 8,75\$. Gratuit pour enfants de 3 ans et moins occupant le même siège que l'accompagnateur. Prix spéciaux pour groupes de 20 et plus. Réservation sur cartes VISA et MASTER CARD 627-4685. Rens.: 627-IMAX, 1-800-643-IMAX.

HORAIRE DE LA PÉRIODE DES FÊTES

Dimanche 31 décembre: 19h, dernière représentation (programme double); 21h, fermeture.

Horaire régulier à compter du 1er janvier. (publicité)

SPECTACLES

-A TOUCH OF LIDO- (31 décembre) par la troupe du Lido de Paris. 22h. Théâtre Capitole de Québec. Rés. 694-4444 ou 1-800-261-9903. Dernière représentation.

THE RESPECTABLES et invités. Spectacle rock (31 décembre), 22h30, au D'Auteuil, 35, rue d'Auteuil.

GROUPE LES BATINNES. Musique traditionnelle (1er janvier), 21h, au D'Auteuil, 35, rue d'Auteuil. Coût: 7\$.

MULTIMÉDIA

MUSÉE DU FORT. Les six sièges de Québec. Spectacle son et lumière sur l'histoire civile et militaire de Québec. Sam, et dim. 11h à 17h. Sem. 11h à 15h. Tarifs: 5,50\$, 4,50\$ adhés.; 3,50\$ étudiant. Au 10, rue Sainte-Anne.

QUÉBEC ET LES GRANDES EXPLORATIONS. Histoire de la fondation de Québec. Spectacle sur écran géant. Sam, et dim. 11h à 17h. Sem. 11h à 15h. Explore, 63, rue Dalhousie. Tarifs: 5,50\$, 4,50\$ adhés.; 3,50\$ étud.

PUBLICITÉ QUÉBÉCOISE EXPÉRIENCE SPECTACLE MULTIMÉDIA 3 DIMENSIONS. Une entrée gratuite à l'achat d'un billet adulte. Offrez-vous un voyage magique au cœur de l'histoire de Québec. Un monde de sons et d'images trois dimensions, de lumière, d'effets spéciaux, de décors animés et de personnages holographiques présents sur 8 surfaces d'écran. Tous les jours, du dimanche au jeudi, de 10h à 17h; vendredi et samedi, de 10h à 22h. Entrée: adultes, 6,50\$, étudiants et âge d'or, 4,50\$, moins de 6 ans, gratuit.

NOËL EN NOUVELLE-FRANCE. Activité spéciale pour la période des fêtes. Venez redécouvrir les traditions des Noël d'autrefois avec Nazaire Pesant, sympathique colon du temps de la Nouvelle-France. Un atelier interactif. Les 16, 17 et 24 décembre de 10h à 12h et le 31 décembre à 12h, 13h30 et 15h. Entrée: gratuite.

Au cœur du Vieux-Québec, 8, rue du Trésor, 2e étage, Québec. Pour information: 694-4000.

POUR LES JEUNES

LE PETIT POUCE, spectacle de marionnettes (31 décembre) pour les 3 ans et plus. 14h. Rés. 529-5156. Théâtre au P'tit Galop, 499, rue Saint-Jean.

FAMOUS PLAYERS. CES HORAIRES COUVERT LA PÉRIODE DU 29 DÉC.-4 JANV.

GALERIES DE LA CAPITALE & 5401 boul. des Galeries 628-2455

DOLEUR DE FEU GOLDENEYE (13+) Dolby 14h20-19h-21h40 ACE VENTURA: L'APPEL DE LA NATURE (G) Dolby 12h15-17h NIXON V.F. (G) Dolby 13h50-17h25-20h50 APPRENTIS CHEVALIERS (G) Dolby 12h-14h25-17h20 L'ÎLE COUPE-GORGE (G) Dolby 12h45-19h30-19h10-21h50 LE PÈRE DE LA MARIÉE TOME II (G) Dolby 12h10-16h15-19h15-21h35 SABRINA V.F. (G) Dolby 12h-14h40-19h10-21h45 SABRINA V.O. (G) Dolby 12h15-16h50-19h30-22h10 HISTOIRE DE JOUETS (G) Dolby 11h-12h45-14h40-16h35-18h45-21h10 TOY STORY V.O. (G) Dolby 12h-14h-16h15-18h55-20h55 LES ANGES GARDIENS (13+) Dolby 12h20-14h45-17h-19h20-21h50 ENCORE LES VIEUX GRINCHEUX (G) Dolby 12h10-14h30-16h55-19h25-21h55 HISTOIRE DE JOUETS (G) Dolby 11h30-13h20-15h15-17h10 LE PRÉSIDENT AMÉRICAIN (G) Dolby 19h-21h30 TOM & HUCK V.O. (G) Dolby 12h30-14h50-16h50-19h05-21h30 STE-FOY 2500 boul. Laurier 656-0592 JUMANJI V.F. (G) Dolby 13h15-15h45-19h30-21h50 HEAT (16+) 13h30-15h50-20h16 LES ANGES GARDIENS (13+) 12h45-16h-19h30-21h45

MUSIQUE

LA MESSE DES ARTISTES. Prélude 10h45, messe 11h. Chapelle du Bon-Pasteur, 1080, rue de la Chevrolière. Invités du 31 décembre: Philippe Gendron, ténor; Caroline Blouin, violoniste; Lucie Langevin, pianiste. Invités du 1er janvier: Suzanne Villeneuve, violoncelle; Paule Côté, pianiste.

BARS/RESTAURANTS

-Monopode, groupe rock (31 déc.) Au café-bar-dancing Mondial, 965, route de l'Église. Rés. 692-5782. -Ti-Pierre, musique rétro et danse sociale (31 déc.) 2130 à 22h. Bar Le Bertio. Entrée libre. Au 3605, chemin des Églises, Charney. -Louis Degraçe (31 déc.) Bar les Yeux Bleus, 1117 1/2 rue Saint-Jean. -Luc Gagné, chansonnier-guitariste (31 déc. et 1er jan.) 19h. Restaurant La Lillois, 32, rue Sainte-Ange. Rés. 692-5782. -Trio John Steig (31 déc.), 22h15. Duo Greg Amiraux et Willow Quej (1,2,3 jan.), 21h30. Bar l'Empire de l'hôtel Clarendon, 57, rue Ste-Anne. -Shamless Lads (31 déc.), à compter de 23h. Pub L'Entreprise, 30, rue Saint-Stanislas. -Benito et Sergio, accordéonistes et Roberto pour la sérénade, Mardi au dim. Restaurant Au Parmesan, 38 rue Saint-Louis. -Sylvie Cloutier, interprète. Les samedis et dimanches, à compter de 18h. Café-restaurant Le Pêche Vénét, 233 rue Saint-Paul. Rés. 692-5642. -Édouard Marquis, pianiste. Samedis et dimanches dès 18h. Restaurant Le Gaïopin, 3135, ch. Saint-Louis. -Clermont Maltais et Richard Renaud, tous les dimanches durant les soupers du Château Richer, 8990, boul. Ste-Anne. Inf. 824-4898. -Christiane Côté au piano durant le brunch et Sonia Bertrand chante Acunavador durant le souper. Tous les dimanches, au Manoir Montmorency, 2490, av. Royale, Beaufort. Rés. 663-3330. -Crush, rock, tous les dimanches, 21h. Pub Churchill, 1114, rue Cartier. Inf. 524-6590. -Taschiarau, contrebasse 11h et 12h. Tous les dimanches. Au Café suisse, 32, rue Sainte-Anne. -Chantale Blanchais, interprète, durant le souper. Tous les dimanches, au Restaurant Le Paillier, 18h. Au piano Claude Olivier-Dubuc. -La Fiesta avec Bazzi. Dimanche au mardi, Au Bar le Gordie, 1106, av. Cartier. -Jorgé, guitariste-chanteur. Dimanche et lundi au Restaurant Gambirinus, 15, rue du Fort. Rés. 692-5144. -Yves Randoin, pianiste. Dimanche au mercredi 18h. Restaurant Le St-Pierre, 54, St-Pierre. Rens. 694-6194.

DANS LES MUSÉES

MUSÉE DE L'AMÉRIQUE FRANÇAISE. Toutes les fins de semaine de 10h à 17h. *visite-atelier «Au temps des pharaons» de l'exposition Souvenirs d'Égypte. *atelier scientifique: «Étrange et familier: le monde des mammifères», visites commentées par des guides-animateurs. Réservation: 692-2843.

MUSÉE DE LA CIVILISATION. Ateliers les sam, et dim. 10h à 16h30. Une deuxième peau qui parle. Trésors en mémoire. Objets quand tu nous tiens. Secrets de poupées. *Du 2 au 7 janvier. Création d'une chambre de poupée. Atelier animé par Lucie Drainville, 13h à 16h. *jusqu'au 7 janvier. Le grand livre des rêves. Venez écrire votre rêve et lire les traces laissées par les autres. *Le 31 décembre. Spectacle musical «Je vous en souhate une bonne». Musique, chansons et danses traditionnelles, 13h30 à 16h30.

MUSÉE DU QUÉBEC. «Paroles d'images», un spectacle pour petits et grands au cœur de l'exposition Images d'Épinal, avec la comédienne Cécile Truffaut. 13h30 et 15h. Entrée libre avec le billet d'entrée.

DIVERS

L'ARCHEVÊQUE DE QUÉBEC recevra les vœux des citoyens et citoyens de la région le 1er janvier, de 11h à 13h, à l'Archevêché de Québec, 2, rue Port-Dauphin (coin Buade et des Remparts).

MAISON F.-X. GARNEAU, 14, rue Saint-Favien, Vieux-Québec. Magnifique sapsin traditionnel avec collection de boules de 1650 à 1950. Ambiance festive au temps des fêtes. Visite tous les jours de 13h à 16h. Coût: 5\$. Possibilité de prendre le thé de Noël à 16h ou 19h sur réservation (692-2240). Coût: 10\$. FERMÉ 1er janvier.

CHÂTEAU FRONTENAC. Visites guidées par un personnage de la fin du 19e siècle. Samedi et dimanche de 12h30 à 17h. Départ aux heures, durée 50 min. Tarifs: 4,75\$, 3,50\$ adhés.; 2,50\$ 6 à 15 ans. Visites de groupes (15 personnes ou plus) en tout temps sur réservation. Prix spéciaux pour groupes. Rés. 691-2166.

GALA D'AMATEURS. Le 31 décembre, 14h à 22h. Au Sapsin d'or, 333, boul. Rochette, Beaufort. Adm. 5\$.

CONCOURS D'AMATEURS, les dimanches de 11h à 16h au profit de l'Ass. québécoise des aînés, avec Rosaire Laplante et Juliana. Marché aux puces des Chutes, 4175, boul. Ste-Anne, Beaufort. Adm. 2\$. Inf. 667-2303.

CONCOURS D'AMATEURS, les dimanches à 20h. Bar La Vie en bleu, 550, Pére-Lelièvre, inf. 663-2538.

SAINT-SYLVESTRE

TEMPO DANSE SOCIALE. Soirée avec buffet, etc. Coût membres: 20\$, non-membres: 22\$. Inf. 842-7556. Au 2700, Jean-Perrin, local 105.

PARTY DE FIN D'ANNÉE réservé aux personnes seules. Musique, danse, buffet de fin de soirée. Réservation: Micheline Langevin, 628-2892.

SOIRÉE DE FIN D'ANNÉE au profit de l'Association québécoise des Aînés Inc. «Les Galaxies» et Rosaire Laplante: 21h à 2h. Buffet de fin de soirée. Marché aux puces des chutes, 4175, boul. Ste-Anne. Coût: 15\$. 25\$ par couple. Information: 666-0786.

RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN. Repas-spectacle avec les artistes du Café des Arts. Ambiance cabaret, 12h30 à 17h. Départ aux heures, durée 50 min. Tarifs: 4,75\$, 3,50\$ adhés.; 2,50\$ 6 à 15 ans. Visites de groupes (15 personnes ou plus) en tout temps sur réservation. Prix spéciaux pour groupes. Rés. 691-2166.

musique, danse, théâtre. Coût: 35\$. Au 432, rue de l'Église. Qué. Rés. 648-9919.

CENTRE COMMUNAUTAIRE DUBERGER. Musique et danse avec Fami Pat à l'orgue. 20h. Buffet en fin de soirée. Au 2341, rue Duberger. Coût: 12\$. Rés. 681-4458 ou 877-4380.

ALLO 1996! Soirée de gala avec la disco «Guillote»-Salle de l'Auvergne, 6360, 3e Avenue Est, Charlesbourg. Buffet. Coût: 16\$. Rés. 626-5060 ou 626-3066.

SOIRÉE DE FIN D'ANNÉE à compter de 19h, souper suivi de la soirée et d'un buffet à minute. Sous-sol de l'église Saint-Pierre, 1.0. Coût: 16\$. Rés. 829-3392.

CLUB SOCIAL DES 9. Danses sociales et de ligne avec la disco «Noël en musique». 20h30. Sous-sol de l'église St-Fix X, 1935, 25e Rue. Adm. 7\$, 6\$ avec goûter. Inf. 626-0388.

LA MAISON DES AÎNÉS DE LÉVIS. Soirée organisée conjointement avec les Chevaliers de Colomb de Lauzon. Animation par Lionel Deloès et son orchestre; lunch en fin de soirée et prix de présence. Cartes en vente au coût de 12\$. Inf. 838-4100.

CERCLE AMITIÉ RENCONTRE. Danses, surprises, buffet de fin de soirée, ambiance de fin d'année. Au Centre Duvivier, 1109, avenue Galbois, Vanier (derrière le garage boui Toyota). Coût: 16\$. Rés. 833-1370.

AU VIEUX PUIETS, 84, route Kennedy, Lévis. Party de fin d'année avec le chansonnier Miville Beaulieu. Buffet à volonté champagne à gagner. Coût: Souper, soirée, buffet: 25\$. Soirée et buffet: prévente: 12\$. À la porte: 15\$. Information: 837-1726.

AU VIEUX CHÊNE, 84, route Kennedy, Lévis. Party de fin d'année avec le groupe IDFX. Buffet à volonté. Prévente: 12\$. À la porte: 15\$. Information: 837-1726.

RÉUNIONS

CLUB PRIVILEGE. Souper du mois (31 décembre) à 18h. Manoir du spaghetti, 3077, chemin Saint-Louis. Par la suite, soirée au bar Juice Box, 2100, boul. Charest O, Sainte-Foy, à partir de 21h. Adm. 5\$. Inf. 655-9203.

ALCOOLIQUEUX ANONYMES Sainte-Foy «L'étape», 20h30 (31 décembre) au 3290, Haimelin. Inf. 529-0015.

L'AUTONOMOMIE, centre de ressources sur la condition musculaire. 19h30: café-rencontre (2 janvier) avec pour thème «Comment je brise ma solitude». Au 1950 de la Normandie. Rés. 648-6480.

PARLER POUR PARLER. Les dimanches de 9h30 à 12h. Déjeuner-santé. Le Commensal, 860, rue Saint-Jean.

LET'S BRUNCH, rencontres informelles pour tous ceux qui veulent pratiquer l'anglais. Les dimanches de 10h15 à 13h30 et 5 à 7 toutes les semaines. Rés.: 832-7986.

J'AIME PARLER POUR PARLER. Les dimanches, 10h. Motel Hôtel le Voyageur, 2250, boul. Ste-Anne. Adm.: 1\$ (déjeuner au choix). Tél.: 666-6726 ou 661-7701.

ÉMOTIFS ANONYMES. Les dimanches 13h. Groupe Simplicité. Carrefour Liberté, 2165, Robert-Giffard.

LOISIRS

PATINOIRE D'YOUVILLE. Tous les jours de 12h à 22h. Accès gratuit. Vestiaire 1\$.

PLAINES D'ABRAHAM, pistes de ski de fond aménagées. Tous les jours de 9h à 16h15. Conditions de ski: 648-4212. Aussi, trottinette des neiges (type finlandais). Comptoir de location derrière le Musée.

DOMAINE MAIZERETS, 2000, boul. Montmorency. Ski de fond, glissade, patin, raquette et marche. Pavillon des services ouvert tous les jours de 10h à 16h. En soirée, patinoire seulement 18h à 20h. Gratuit. Location d'équipements gratuits pour les moins de 18 ans avec carte: 2\$ pour adultes. Inf.: 691-2385.

AQUARIUM DU QUÉBEC, 1675, av. des Hôtels, Ste-Foy. Tous les jours 9h à 17h. Repas des phoques à 10h15 et 15h15. Sam. dim. Film sur le monde aquatique. Inf. 659-5266. Adm. 7,50\$. 4 à 13 ans: 3,50\$. 65 ans et plus: 6,50\$. étudiants avec cartes: 4,50\$. 0 à 4 ans, gratuit.

MONT TOURBILLON, 55, Montée du Golf, Lac Beauport. Tous les jours 10h à 17h. Ven. et Sam 10h à 22h. Glissades sur chambre à air, ski de fond, location de motoneiges et d'équip

DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE DE LA SEMAINE

SOPHIE ROLINE

SEMAINE DU 31 DÉCEMBRE 1995 AU 6 JANVIER 1996

BÉLIER (21 mars-20 avril)

Des efforts patients — Vous travaillerez beaucoup cette semaine, avec de bons résultats le 3 et vous accepterez mieux que d'habitude qu'il vous faille attendre un peu avant de voir ces efforts se concrétiser. Toutefois on peut craindre le 31 et le 1er un climat assez agressif et des discussions souvent après. Vous ne serez pas très diplomate et direz trop vite ce que vous pensez.

TAUREAU (21 avril-21 mai)

Intuitions — Vous connaîtrez des joies, cette semaine, notamment sur le plan affectif et vous vous accorderez le droit de rêver un peu plus qu'à l'ordinaire. On ne peut exclure une rencontre inattendue, inespérée, peut-être un vrai coup de cœur. Vous aurez aussi, sans doute, des satisfactions par le travail accompli ou bien on vous confiera une tâche particulièrement agréable...

GÉMEAUX (22 mai-21 juin)

Parole coupée — Il y a bien des choses que vous aimeriez dire cette semaine et pourtant cela vous sera soit impossible, soit interdit. Il se peut également que votre vie familiale, vos rapports avec frères ou sœurs, soient marqués par des événements difficiles. Vous percevrez un décalage entre l'urgence intérieure à exprimer vos sentiments et un frein insurmontable.

CANCER (22 juin-23 juillet)

Un retour sur soi — C'est le moment où jamais de réfléchir, de prendre conscience, de faire un grand effort de lucidité et de renoncer à certaines illusions. Ça ne vous est pas facile parce que vous avez naturellement tendance à vous « faire du cinéma » et à rêver ou à prendre vos désirs pour des réalités. Cette semaine, cela vous sera presque interdit...

LION (24 juillet-23 août)

Des progrès — Cette semaine est marquée par quelques victoires et succès personnels, par des encouragements concrets, de bons contacts avec des personnages influents ou puissants qui accepteront de vous aider; peut-être y aura-t-il aussi voyages ou contacts positifs avec des étrangers. Vous aurez meilleur moral le 5 et le 6 et retrouverez toute votre confiance en votre talent.

VIERGE (24 août-23 septembre)

Réflexion — Il semble que vous cherchiez vraiment à agir avec lucidité, à ne pas vous raconter d'histoires, à réfléchir calmement et posément en utilisant votre esprit d'observation et votre jugement. Mais vous qui avez habituellement quelques difficultés de communication, risquez cette semaine d'en souffrir encore davantage. Il y aura de vraies inhibitions dans ce domaine.

BALANCE (24 septembre-23 octobre)

Confusion — Cette semaine, rien ne sera vraiment clair, ni dans votre esprit, ni dans votre cœur, ni dans votre existence. Vous aurez quelques espoirs, quelques promesses mais vous ne serez sûr de rien et pas si sûr même de ce que vous voulez. Vous n'échapperez pas à l'agressivité de quelques-uns et vos amours seront sans doute perturbés... rien de grave, mais un malaise.

SCORPION (24 octobre-22 novembre)

Une semaine positive ! — Vous serez très heureux des jours qui viennent, surtout des 1er, 2 et 3. À la fois sur le plan amical et sentimental, vous pourrez espérer meilleure entente et plus profonde complicité. Vous aurez une très juste intuition de l'autre et cela apporte toujours des joies. On peut aussi espérer le 5 des surprises agréables dans le domaine professionnel et financier.

SAGITTAIRE (23 novembre-22 décembre)

Solides espoirs — Grâce à la conjonction de Jupiter et du Soleil dans votre signe, vous pourrez espérer un changement positif de votre vie matérielle et de votre situation professionnelle. Il faut vous accrocher, tenir bon, ne pas vous laisser envahir par les vagues de découragement qui parfois vous submergent. N'ayez pas peur d'exprimer vos désirs.

CAPRICORNE (23 décembre-20 janvier)

De l'amour — Il semble que vous bénéficiez des aspects de Vénus, dans votre signe, à Uranus et à Neptune tout proches, - et surtout si votre anniversaire survient cette semaine - qui laissent espérer un coup de cœur, une rencontre, un espoir... même si vous avez tendance à douter des sentiments qu'on vous porte. Il y aura bien quelques heurts, quelques accrochages... rien de grave.

VERSEAU (21 janvier-18 février)

Calmes — Il ne se passera pas grand chose cette semaine mais il n'est pas impossible que le rapprochement de Vénus et d'Uranus votre maître planétaire vous apporte un changement d'ordre affectif ou ne mette sur votre route une créature à laquelle vous serez sensible ! Mais il n'est pas certain que vous « passiez à l'acte » ou que vous vouliez vraiment bousculer votre existence !

POISSONS (19 février-20 mars)

Hauts et bas — Saturne est toujours là et il vous soutient dans vos efforts, dans votre travail et vous aide à voir loin, à penser en termes d'avenir. Mais le 6 il y aura peut-être un coup de fatigue ou un moment un peu dépressif. Vous le surmonterez comme vous en avez surmonté beaucoup depuis près de deux ans mais vous aspirez à un peu plus de calme et de détente.

LETTRES ET MOTS DE TÊTE

15

© Edimédia Inc.

ANDRÉ DAVIGNON

Cette fois-ci, des mots qui cachent des séquences un peu plus rares; mais que vous connaissez tout de même. Disons tout simplement que cela va demander plus de travail et de recherche dans le dictionnaire...ou les annonces classées!!! Mon but, vous montrer que le français a, lui aussi, ses caprices et secrets. Les séquences de 3 lettres qui suivent sont plutôt rares, mais ne vous laissez pas impressionner, le français est ainsi fait. Après tout, on cherche à s'amuser, non? Bon plaisir!

-1-

À l'aide d'un synonyme et 3 lettres consécutives du mot recherché, identifiez ce dernier:
(Ex.: peureux(ltr) = poltron)

- 1- art populaire (LKL)
- 2- navire viking (AKK)
- 3- mélange d'alcool (CKT)
- 4- chaque semaine (BDO)
- 5- enlèvement (IDN)
- 6- maladie (PHT)
- 7- on en mange (NDW)
- 8- mise en croix (IXI)
- 9- casse-tête (ZZL)
- 10- sommeil provoqué (YPN)

-2-

Il manque aux mots suivants les 3 mêmes lettres consécutives qu'ils ont en commun. Lesquelles?

- 1- ETTE
A _ _ R
RE _ _ S
SE _ _ LE
_ _ _ DRE
- 2- ILLE
GE _ _ _
DÉ _ _ ER
G _ _ _ GAT

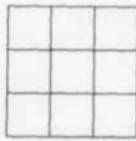
-3-

Croisez les lettres des 6 mots suivants afin de remplir la grille:

Exemple: truc, riche, moule, cure, corset, silo

T S
R I C H E
M O U L U R E
C O R S E T
E

Problème:
FLIC, GUENON, FOUET, RIEN, GLUE, ROUER



Les solutions de ces jeux se trouvent dans les annonces classées

MOTS CROISÉS

NO 3115

© Edimédia Inc.

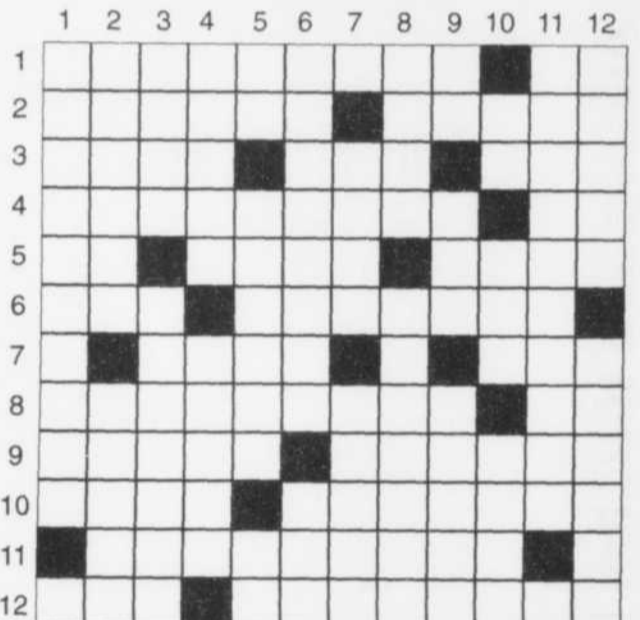
LILIANE CHRÉTIEN

HORIZONTALEMENT

- 1 - Épars - Francium.
- 2 - Lieu où le grand gibier se retire pour se sécher - Retirera.
- 3 - Ensemble des frais qui grèvent une opération bancaire - Touffu - Dharm.
- 4 - Doucereuse - Cité antique.
- 5 - Fl. d'Italie - Terrain où l'on bat le grain - Montagne de Thessalie.
- 6 - Affl. du Danube - Infusions.
- 7 - Tronc d'arbre - Cicatrice d'un os fracturé.
- 8 - Attacheras - Note.
- 9 - Plante voisine de la gesse - Déploies en long et en large.
- 10 - Nouba - Endommagée.
- 11 - Fadaise.
- 12 - Mot latin - Renforce, rafferm.

SOLUTION DU PROBLÈME D-3114

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
L I T T E R A L R I T
O D E U R B O L I D E
R I R E S S U A V E S
D O N S C O P I E S E
O T E A L L E E S E
S S E C O U R S A L
E N D O U T E C U L
D R I N J N C I T E
P L U T R O T U L E S
L I S E R O N F L U
U S E R A T A V E R A
S E A S S U M A S C



CE SOIR À LA TÉLÉ													
Réseau	Câb.	18h30	19h00	19h30	20h00	20h30	21h00	21h30	22h00	22h30	23h00	23h30	00h00
2	13	Sans sens sûr	Concert Du Maurier 3716	Salle d'urgence 9344	Super cinéma: M. SAMEDI SOIR 21834702								LA FIÈVRE DES... 838035
3	27	M A S H 122	60 minutes 7122	King orange Jamboree 6871	Movie: THIS CAN'T BE LOVE 6257								Seinfeld New year's Eve Special 22615
4	7	Cinéma: BINGO			Cinéma néon: FEMME DE CHOC 522667								LeTVA/Sports/oto/Complément marteau/Finances/Vis. mondiale
5	3	18h-Disney	Cinéma: THE BAREFOOT EXECUTIVE 44054						1995 Year of the force 39509	Swift kick	Sunday report	22h40 Mr. Bean festival 6587035	
5	16	16h-Pub	Time Life Lost Civil. 7930986	Mad About	Movie: FINAL ANALYSIS 6540967								Cheers New year's Eve Special 6876967
10	15	École des fans	Journal Fr 2 52 sur la une 8029122	20h40 Musiques... 3818702	Salade de nuit 9840702								Journal belge Vis. d'Amér/Bravissimo 1400677
11	6	Découverte	Mr. Bean	Ciné-fête: ALICE AU PAYS... 728219	Haudrey Hepburn 55141								Bye bye 95 5523509 0h10 Cinéma
12	12	Travel, travel	Home videos 62851	Lois & Clark 88899	Movie: AVALANCHE 81986								CTV News New year's Eve 48615
15	8	Ciné-cadeau: TINTIN ET LE LAC... 41696	Soirée à l'opéra 309509										Cinéma: MILOU EN MAI 955567
22	22	18h News	Sugar bowl 663412										Fun. Videos Dick Clark's New year. 858219
57	14	18h Ghost.	All Creatures 547528	Die Fledermaus 459306									New year's Eve double feature 1135696
Télécomm	9	Nutrition	Autour de la table	Chor. Ste-Gert	Tiers-Monde	Les vivres	Québec monde	Phylactère cola					Évén. spécial Personnes n'est une île Noël
Vidéotron	9	Dufour chante	Déf-santé	Tiers-Monde	Québec monde	Autour de la table.							
MusiquePlus	20	Box-office	Parodies sur terre 972290	Musique vidéo 998238	Guy A. Lepage 901702				Québecplus 759333				
Télé Mag	24	Dossier actual.	Portrait de Bonnes mains	Virage									Option santé Fil des astres Aventure plein air
RDS	25	17h30 Hockey junior championnat 102986		Duch!!!									Sports 30 Ski Patinage

DEDUCTO

Testez votre esprit de déduction

But du jeu: à l'aide des indices et de la grille de jeu, trouvez dans quel ordre doivent être placés chaque chiffre et chaque lettre et découvrez la solution DEDUCTO

À vous de jouer !

RÈGLES DU JEU

- 1- Chaque indice contient une combinaison de chiffres et/ou de lettres.
- 2- Chaque élément d'un indice doit être placé dans une des cinq cases de sa rangée.
- 3- Les éléments d'un indice doivent être placés dans des colonnes voisines.
- 4- Il ne peut y avoir qu'un seul chiffre et qu'une seule lettre par colonne.
- 5- Vous devez déduire la position des chiffres et des lettres qui ne se retrouvent dans aucun indice.

FAÇON DE JOUER

- Puisque le chiffre 1 est déjà placé, commencez par l'indice qui contient le 1 (exemple C-1) et placez l'autre élément de la combinaison dans une colonne voisine à celle du 1.
- Continuez en vous servant des indices qui contiennent un chiffre ou une lettre que vous avez déjà placé dans la grille (exemple 4-C).
- Pour faciliter le jeu, après avoir placé un chiffre ou une lettre, éliminez d'un « X » les autres cases de la rangée et de la colonne (exemple des cases ombragées) où il est maintenant impossible de placer un autre élément.
- Attention! DEDUCTO n'est pas un jeu de hasard. Avant de placer un élément dans une des cases de sa rangée, soyez certain qu'il n'existe aucune autre possibilité.

Exemple d'un jeu solutionné

GRILLE DE JEU

1	X	X	X	X
2	X	2	X	X
3	X	X	X	3
4	X	X	4	X
5	X	X	X	5
A	A	X	X	X
B	X	X	B	X
C	X	X	X	X
D	X	X	X	D
E	X	X	X	E

INDICES

- 4-D
- 2-B
- 3-5
- C-1
- 4-C
- 5-E
- 5-B
- D-3

Indices

Il n'y a pas d'ordre dans la combinaison d'un indice
C-1 = 1-C

Déduction

Puisqu'aucun indice ne contient la lettre A, on doit trouver sa position par déduction à l'aide des autres indices

Solution

La solution ne contient qu'un seul chiffre et qu'une seule lettre par colonne

Chiffres: 1 2 4 5 3
Lettres: A C B D E

JEU #749

GRILLE DE JEU

1	1	X	X	X	X
2	X				
3	X				
4	X				
5	X				
A					
B					
C					
D					
E					

INDICES

- B-3
- E-5
- A-E
- 2-B
- 5-D
- D-4
- 3-C

SOLUTION

1					
2					
3					
4					
5					
A					
B					
C					
D					
E					

JEU #750

GRILLE DE JEU

1	X	X	X	X	X	X
2	X					
3	X					
4	X					
5	X					
6	X					
7	X					
8	X					
A						
B						
C						
D						
E						
F						
G						
H						

INDICES

- 5-6
- 8-E
- F-H
- H-E
- B-A
- 4-5
- G-1
- 2-D
- F-7
- D-B
- 6-D
- C-B

SOLUTION

1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
A						
B						
C						
D						
E						
F						
G						
H						

Informations/commentaires: (418) 650-6021

Solutions dans les Annonces Classées.

LE JEU DES 8 ERREURS



Solution: 1. Base du cou de la ferme. 2. Montant du lit plus haut. 3. Une fleur en moins sur le lit. 4. Support du haut-parleur de droite. 5. Fil modifié sous le ruban à droite sur le berceau. 6. Flanc droit du berceau complété. 7. Haut du micro de gauche. 8. Le

LES SAMEDIS D'ADELBERT



LE COIN DU MINOU!
Martine, de Loretteville, nous écrit que l'été dernier, son chat COW-BOY l'a accompagnée sur les plages de la Gaspésie. Contrairement à la majorité des chats, COW-BOY adore l'eau. Malheureusement, elle était trop froide à son goût, il s'est contenté de surveiller les allées et venues de tous sans jamais se mouiller les pattes!

HACAR L'HORRIBLE par Dik Browne



BLONDINETTE par Young



PEANUTS ET LE BON VIEUX CHARLIE BROWN par Schulz



Baptiste scénario et dessin André Ph. Côté



MOT MYSTÈRE

NO 2175 © Edimédia Inc.

7 LETTRES - LE MOT CLÉ: EN ITALIE

Adda	Elbe	Lodi	Otrante	Terni
Adige	Émilie	Lucanie	Tibre	Tivoli
Albano			Parme	Trapani
Andria	Frosinone	Massa	Pesaro	Trento
Anzio		Mentana	Piémont	Turin
Apennins	Gela	Milan	Prato	
Arno		Mincio	Pise	Valette
	Imola	Molise		Vérone
Baïes	Isonzo	Mondovi	rital	Vésuve
Bari	Italie	Monza	Rome	
beau	Ivrée			
Bologne		Novare		
	Latium		Savone	
Catane	Lecco	Ostie	Sienna	

Solution du problème précédent: écriture

C	A	B	E	A	U	B	A	P	E	S	A	R	O	O
T	F	R	Z	B	E	A	A	P	I	S	E	D	Z	R
N	R	N	N	E	L	E	M	I	E	D	I	N	D	V
O	O	E	R	O	N	E	E	E	E	N	O	L	A	A
M	S	V	N	G	T	M	N	M	N	S	N	L	O	T
E	I	I	O	T	O	A	O	R	I	T	E	I	I	M
I	N	L	E	R	E	I	R	A	B	T	A	B	N	A
P	O	A	N	C	I	E	P	T	E	R	N	I	S	
B	N	E	V	N	N	M	V	E	T	E	A	T	A	S
E	E	R	I	A	O	E	O	N	L	I	U	A	M	A
I	R	M	P	N	S	N	A	E	R	R	V	U	G	A
L	M	A	D	U	A	R	C	D	I	I	I	O	E	N
A	R	O	V	B	T	C	N	N	I	T	T	R	L	Z
T	V	E	L	O	O	A	U	E	A	G	S	A	A	I
I	C	A	T	A	N	E	I	L	I	M	E	O	L	O

SCRABBLE

NO 278 © Edimédia Inc.

ROGER HACHEZ

Partie régulière

Nous vous invitons à rejouer la partie régulière qui suit selon la méthode habituelle.

Tirage	Solution	Position	Pts
1. EAF?REE			76
2. NNSUGIK	ef(f)arée	H 3	33
3. NNUG+RIT	skia	6E	33
4. TAIGMEU	ruginent	3C	72
5. OSEUSVE	fumigeat	5H	68
6. S+HEMNLO	voutées	O 2	33
7. SMNLO+AP	hé	2F	28
8. DOLOEUF	palmons	10B	78
9. DOO+IDRT	foule	D 1	24
10. OOD+R?YI	drift	1A	27
11. OR?I+SUP	yod (1)	1G	51
12. ATESLCB	soupir(é)e	8A	86
13. TAMAUEE	bâclâtes	N 4	88
14. AA+CEINR	émeut	O11	26
15. -LELEIAA	aciérant	15H	83
16. RWQVENI	allégeai	L 1	72
17. RWQN+JOX	ivre	7F	33
18. ROJX+SAT	won (2)	14F	34
19. QXT+DZHU	jars	M10	34
20. QTDZHU+B	xi	J14	31
	lutz (3)	D10	26

Total : 1003

À remarquer que 8 scrabbles aident à atteindre le score de 1003. De plus, à noter la quantité de maçonneries (mots avec lettres superposées pour former d'autres mots) qui aident à réussir des coups d'une moyenne de plus de 30 points ((1003-400)/20).

- 1- n. m. phon. Semi-voyelle palatale
- 2- Unité monétaire de Corée
- 3- n. m. Saut piqué d'un patineur artistique.

Jeux

Rejouez la partie jusqu'au 6e coup, avec le tirage suivant SMN-LOAP trouvez les 7 autres scrabbles (moins payants) réalisables.

Solution: palémons (crevettes roses) en M2 pour 76 pts, aussi en 9E pour 64 pts et enfin en 8E pour 62 pts; lampons en 10B pour 74 pts, en N7 pour 70 pts, aussi en G9 pour 65 pts; empalons en M5 pour 65 pts.