

Tourisme

MAGAZINE WEEK-END

VOLUME 1 NUMÉRO 22 • SAMEDI 28 JUIN 2003

KNOWLTON, UN VILLAGE
AU CHARME VICTORIEN

T2



PHOTO: LA PRESSE

Le visiteur de la Moyenne et Basse-Côte-Nord en repartira avec le souvenir de paysages de mer et de ciel qui se confondent.

Les beautés de la Moyenne et Basse-Côte-Nord en croisière

PRESSE CANADIENNE
Québec (PC)

On ne se lasse jamais de revoir la Moyenne et Basse-Côte-Nord. C'est un plaisir chaque fois renouvelé que de voir ses îles peuplées d'oiseaux, son littoral sculpté dans le roc, ses villages éparpillés sur des escarpements rocheux et surtout ses paysages de mer et de ciel qui se confondent dans l'infini.

Parmi les lieux incontournables, il y a l'archipel de Mingan, formé d'une enfilade de 40 îles et îlots qui s'égrènent sur plus de 80 kilomètres dans le Saint-Laurent. Ces îles sculptées par les glaciers, les marées et les courants marins sont habitées par des oiseaux fabuleux et des géants de calcaire qui dressent leur étrange silhouette au-dessus de l'eau. Ces sculptures colossales forment un jardin plutôt insolite.

Sur le chemin du retour, nous aurons la chance de voir l'île aux Perroquets en fin d'après-midi, alors que la lumière se teinte de rouge et or. Cette île qui émerge telle un bouchon se trouve à l'extrémité ouest de l'archipel. Elle est petite mais tellement romantique avec son phare blanc et rouge qui la domine et les colonies d'oiseaux qui la survolent.

La grande île qui se profile par

temps clair à l'horizon est la plus longue du Saint-Laurent, avec ses 222 kilomètres sur 56 kilomètres de large. C'est Anticosti, l'île mystérieuse. Nous l'aborderons du côté de Rivière-aux-Saumons.

À cause de ses longues battures de rochers plats et des forts courants qui l'entourent, Anticosti a longtemps été une île inhospitalière, pour ne pas dire meurtrière. Plus de 200 navires y ont fait naufrage. Si bien qu'elle a pendant longtemps porté le titre de «cimetière du golfe». Autour de l'île, on voit encore des épaves de navires éventrés sur ses récifs.

Anticosti a connu plusieurs tentatives de développement, mais elle a vécu un certain essor lorsque le chocolatier français Henri Menier s'en est porté acquéreur en 1895 pour la somme de 125 000 \$. Comme il rêvait d'un paradis pour la pêche et pour la chasse, le magnat du chocolat importa dans son île cerfs de Virginie, originaux, bisons, rennes et wapitis et se fit construire une gigantesque villa d'inspiration scandinave avec huit chambres à coucher et salles de bain en marbre.

Aujourd'hui, sa villa est disparue et il ne reste qu'un petit musée à Rivière-aux-Saumons, consacré à sa mémoire.

Mais Anticosti demeure toujours un paradis sauvage fréquenté par les pêcheurs, les chasseurs et les amants de la

nature. Cette île est mouillée de plusieurs centaines de lacs et de rivières (dont de nombreuses à saumons), habitée par plus de 125 000 cerfs de Virginie, ainsi que 220 espèces d'oiseaux, dont le rare aigle américain à tête blanche.

Anticosti n'a qu'un village, celui de Port-Menier, où vivent 280 habitants. Elle possède une route, la Transanticostienne, qui la traverse d'est en ouest. Elle cache aussi plusieurs joyaux, dont l'impressionnante chute Vauréal, haute de 76 mètres, qui se jette dans un canyon aux parois escarpées.

Les plus beaux paysages se dévoilent aux confins de la route 138. De Natashquan à Blanc-Sablon, la côte sculptée dans le roc. Seuls le bateau et l'avion permettent d'accéder à la quinzaine de villages qui se succèdent le long de la mer. L'un des plus ravissants est celui de Harrington Harbour.

Ce village anglophone, où vivent 330 habitants, en majorité des pêcheurs, a été fondé en 1871 par des pêcheurs terre-neuviens. Quand on voit son petit port protégé des vents et ses bateaux à l'ancre, ses maisons colorées assises sur des buttes rocheuses, ses rues et trottoirs de bois, ses ponts qui surplombent ravins et ruisseaux, et ses cordes à linges qui flottent au vent on comprend pourquoi ce village figure

parmi les plus beaux du Québec. C'est un décor de carte postale.

L'île de la Providence est un bijou, surtout lorsqu'elle dévoile ses charmes en plein soleil. C'est une île de roche, sans arbre, où s'accrochent quelques maisonnettes aux couleurs vives et que domine une chapelle de bois blanche. Derrière la chapelle, l'île s'étire sur un tapis de tourbières.

Le parc national de Gros-Morne, d'une superficie de 1805 km carrés, a été désigné Site du patrimoine mondial par l'UNESCO en raison de son caractère géologique remarquable. Ce parc est constitué d'une plaine littorale en bordure du golfe Saint-Laurent et d'un plateau alpin constitué par le sommet des monts Long Range. L'endroit est unique au monde: le relief spectaculaire du parc a été sculpté par la dérive des continents et son aspect grandiose a été parachevé par l'érosion glaciaire. On trouve dans ce parc plusieurs lacs et fjords, dont le Western Brook Pond, bordé de falaises atteignant 686 mètres de haut.

«Le paysage de Gros-Morne n'est pas éternel», peut-on lire au Centre de découverte, à Woody Point. L'érosion et l'action des intempéries ne cessent de modifier les reliefs. Ses falaises s'effondrent, ses rivières forment des méandres, ses plages se déplacent, ses étangs se remplissent. ●

NOS CHRONIQUES



VIE DE FAMILLE

ISABELLE LÉGARÉ

ISABELLE.LEGARE@LENOUVELLISTE.QC.CA

Recherche famille
d'accueil

T4



SIGNE DES TEMPS

ROYAL SAINT-ARNAUD

ROYAL.ST-ARNAUD@LENOUVELLISTE.QC.CA

Choisir la prêtrise
ou la médecine

T4



CHRONIQUE DES VINS

JACQUES BENOIT

COLLABORATION SPÉCIALE

À la bonne
température...

T3



VOYAGE DANS LE TEMPS

FRANÇOIS ROY

COLLABORATION SPÉCIALE

La Mauricie et
la Confédération

T4



INFORMATIQUE

SERGE L'HEUREUX

SERGE.LHEUREUX@LENOUVELLISTE.QC.CA

Game Boy Player: outil
pour le Game Cube

T6



SAVEURS DE CHEZ NOUS

ROGER LEVASSEUR

COLLABORATION SPÉCIALE

Apprivoisez le bison
et sa viande

T3



Faites vos frais cet été!

FUJITSU

LE CLIMATISEUR

le plus fiable sur le marché avec
le meilleur rapport qualité-prix.

PLUS DE
2000
UNITÉS
INSTALLÉES
EN RÉGION
DEPUIS 7 ANS.



AubinPélissier

205, rue Godin, Trois-Rivières

Téléphone : 376-3725 | Télécopieur : 376-8401

aubinpelissier.com Licence RBO: 8100-9792-47

Knowlton, un village au charme victorien

SYLVIE RUEL

La Presse

La région de l'Estrie tient son charme Nouvelle-Angleterre de l'époque de la guerre de l'Indépendance de 1776, lorsque les loyalistes, ces Américains qui ont voulu demeurer fidèles à la Couronne britannique, ont quitté les États américains pour s'installer dans le Bas-Canada. Le gouvernement britannique récompensa leur loyauté en leur cédant des terres, les Eastern townships.

Le petit village de Knowlton, dans la région de Brome-Missisquoi, est certainement l'un des villages les plus loyalistes de l'Estrie. Et aussi l'un des plus charmants. Sa rue principale est

bordée de belles maisons de style victorien, admirablement conservées; on y trouve de jolies boutiques ornées d'enseignes de bois sculptées, des restos, plusieurs antiquaires et une chute rafraîchissante qui anime le cœur du village. Knowlton est membre de l'Association des beaux villages du Québec; il a été fusionné en 1971 avec six autres villages, pour former la municipalité de Lac-Brome, dont la population totale est d'un peu plus de 5000 habitants.

Baptisé en l'honneur du colonel Paul Holland Knowlton, originaire du Vermont, qui est venu y construire en 1836 un moulin à farine et un moulin à scie, le village devenait en 1855 le chef-lieu du comté de Brome et le colonel Knowlton, son premier gouverneur. À



PHOTO: LA PRESSE

Knowlton est certainement un des villages les plus charmants d'Estrie.

la fin du XIXe siècle, Knowlton était un petit village bourgeois et un endroit hors du commun qui eut tôt fait d'attirer les villégiaturés. À partir de 1920, des anglophones de Montréal se sont fait construire de somptueuses résidences d'été en bordure du lac Brome, qu'ils ont entourées de haies et de hautes clôtures pour préserver leur intimité.

Aujourd'hui, la plupart de ces maisons servent de résidences quatre-saisons, et chaque été, en juillet, les visiteurs peuvent avoir accès à quelques-unes de ces belles demeures et à leurs jardins (le Tour des maisons et jardins de Knowlton). Le lac Brome, qui totalise 20 kilomètres de circonférence, offre pour sa part peu d'accès public, si ce n'est une plage municipale et une toute petite marina, où on peut louer des bateaux et observer de magnifiques couchers de soleil.

VISITE À PIED

Le village de Knowlton est si charmant qu'il faut le visiter à pied et prendre son temps pour découvrir ses nombreux attraits. Un circuit patrimonial permet de découvrir ses bâtiments anciens en même temps que les moments importants de son histoire. Un arrêt s'impose au Musée historique du comté de Brome, qui loge dans cinq bâtiments d'époque, dont l'ancienne caserne à in-

terdite. Ce musée est consacré entre autres à la présence des loyalistes dans la région. Sur le parcours, le visiteur remarquera aussi l'ancien palais de justice de style renaissance grecque, la bibliothèque Pettes, de 1893, qui a été la première bibliothèque publique gratuite au Québec, l'édifice de la Banque de Montréal avec les armoiries Molson au-dessus de la porte d'entrée, ainsi que l'église anglicane Saint-Paul, incendiée à trois reprises, dont la dernière, de style gothique, a conservé ses vitraux d'origine.

Cette promenade au village sera l'occasion de dénicher la pièce rare chez l'antiquaire ou le cadeau original à la vieille quincaillerie de Monsieur Robb, restaurée comme à l'époque, de se livrer à la gourmandise à la chocolaterie, d'acheter de bons pains frais à la boulangerie et pourquoi pas de déguster une assiette de canard dans le plus vieil hôtel des Cantons-de-l'Est. L'Auberge Knowlton servait de relais pour le service de diligences du Vieux Chemin Magog qui passait par le Bolton Pass. Construite en 1849 au cœur du village, l'auberge a été restaurée en 1997, dans un style d'époque. Elle possède 12 chambres à l'étage et un restaurant, où le canard est à l'honneur. Évidemment, le fameux canard du lac Brome est en vedette sur bien des tables de la région. Mais on ne peut trouver

meilleur endroit que Knowlton, pour déguster cet oiseau, qui est vendu annuellement à trois millions d'unités partout dans le monde. Chaque année, en octobre, on lui rend hommage avec une grande fête gastronomique qui a lieu au village et dans les environs. Mais en attendant les festivités, il est toujours possible de passer à la Ferme des canards du lac Brome (fondée en 1912), située sur la rive est du lac, pour se procurer des canards frais, des pâtés de foie, des confits, des brochettes de canard. Avec les nouveaux investissements injectés dans leur entreprise, les propriétaires de la Ferme des canards du lac Brome espèrent vendre cinq millions de canards sous peu.

Et pour une escapade romantique dans la région, il n'y a pas meilleur endroit que la vieille auberge Lakeview, située sur la rue Victoria. C'est l'une des plus belles auberges victoriennes au Québec. Le Lake View House Hotel a été construit en 1874 et il accueillait à l'époque les passagers de la diligence.

L'établissement a conservé ses plafonds originaux en étain ouvragé, ses vieilles lampes à l'huile, son pub anglais où domine le bois d'acajou et le laiton et son ambiance très romantique. Knowlton a aussi son théâtre d'été anglophone, qui est maintenant ouvert à l'année, et la région compte trois terrains de golf. ●

Taux de change

Afrique du Sud (rand).....	0.1834	Liban (livre).....	0.000929
Arabie saoudite (riyal).....	0.3753	Malaisie (ringgit).....	0.3765
Argentine (peso).....	0.50325	Maroc (dirham).....	0.1481
Australie (dollar).....	0.9389	Mexique (peso).....	0.1385
Bahamas (dollar).....	1.3721	Norvège (couronne).....	0.1966
Bahrein (dinar).....	3.6977	Nouvelle-Zélande (dollar).....	0.8249
Barbade (dollar).....	0.7078	Pakistan (roupie).....	0.0250
Bermudes (dollar).....	1.3721	Pérou (sol).....	0.4009
Bésil (real).....	0.4876	Philippines (peso).....	0.0262
Bulgarie (lev).....	0.8221	Pologne (zloty).....	0.3606
Caribes (dollar).....	0.5297	Rép. dominicaine (peso).....	0.0505
Chili (peso).....	0.00198	Rép. tchèque (couronne).....	0.0611
Chine (renminbi).....	0.1694	Roumanie (leu).....	0.000427
Chypre (livre).....	2.7476	Royaume-Uni (livre).....	2.2512
Colombie (peso).....	0.000497	Russie (rouble).....	0.0460
Corée (won).....	0.001174	Singapour (dollar).....	0.7981
Costa Rica (colon).....	0.003505	Slovaquie (couronne).....	0.0385
Danemark (couronne).....	0.2178	Slovénie (tolar).....	0.006880
Egypte (livre).....	0.2327	Sri Lanka (roupie).....	0.01435
Em.A.U. (dirham).....	0.3795	Suède (couronne).....	0.1765
Etats-Unis (dollar).....	1.3457	Suisse (franc).....	1.0489
Europe (euro).....	1.5540	Taiwan (dollar).....	0.0405
Fidji (dollar).....	0.7649	Tanzanie (shilling).....	0.001343
Guyane (dollar).....	0.007786	Thaïlande (baht).....	0.0336
Haiti (gourde).....	0.0365	Trinité-Tobago (dollar).....	0.2304
Hong Kong (dollar).....	0.1791	Tunisie (dinar).....	1.1052
Hongrie (forint).....	0.00618	Turquie (livre).....	0.0000097
Inde (roupie).....	0.0307	Ukraine (hryvna).....	0.2577
Indonésie (roupie).....	0.00178	Venezuela (bolivar).....	0.00087
Israël (shekel).....	0.3202		
Jamaïque (dollar).....	0.0253		
Japon (yen).....	0.011410		
Kenya (shilling).....	0.0187		
Koweït (dinar).....	4.7241		

Voici les taux des devises étrangères du mercredi 25 juin. Ils sont en devises canadiennes. Les taux sont nominaux car il fluctuent durant la journée et varient d'une institution financière à l'autre.

LE BUREAU DE CHANGE
POUR OBTENIR OU ÉCHANGER VOS DEVISÉS ÉTRANGÈRES

Desjardins Caisse populaire Ste-Marguerite de Trois-Rivières

OUVERT LE SAMEDI

5700, boul. Jean XXIII
Trois-Rivières-Ouest
Qc G8Z 4B5
Tél.: (819) 693-3833

Convertisseur de devises disponible sur:
www.desjardins.com

CET ÉTÉ,
FAITES VOS VALISES
ET EXPLOREZ LA BELLE PROVINCE!



Séjournes dans l'un des cinq établissements Delta de première classe au Québec. Découvrez le charme pittoresque de Québec et le confort de notre nouvel hôtel (date d'ouverture : le 2 juillet). Peut-être préférez-vous une randonnée à bicyclette à

DELTA
HÔTELS

Sherbrooke, une visite culturelle à Trois-Rivières, dernière bougade française en Amérique du Nord, ou les nombreux festivals d'été qui se déroulent à Montréal. Quelle que soit votre destination dans la belle province, il y a un hôtel Delta qui vous attend.

Forfait escapade familiale :

Comprend : chambre, petit-déjeuner style buffet pour 4 (2 adultes, 2 enfants) et stationnement gratuit pendant toute la durée de votre séjour.

À partir de **129\$** la nuitée.

Le forfait escapade familiale est offert au Delta Centre-Ville de Montréal (à partir de 199 \$), au Delta Montréal (à partir de 199 \$), au Delta Sherbrooke (à partir de 129 \$), au Delta Trois-Rivières (à partir de 129 \$) et au Delta Québec (à partir de 165 \$).

Réservations et information : 1-888-508-2822 ou visitez le site www.deltahotels.com

Cette offre est en vigueur jusqu'au 1^{er} septembre 2003. Les tarifs sont fonction d'une occupation double. Sous réserve des disponibilités. Certaines conditions et restrictions sont applicables. Cette offre ne s'applique pas aux groupes. Les taxes et les pourboires sont en sus.

Du nouveau au Village Vacances Val-Cartier

Le parc aquatique Village Vacances Val-Cartier a inauguré cet été quatre nouvelles glissades d'eau, qu'il appelle les «Rock'n Roll». On comprend aisément qu'il s'agit de glissades à sensations fortes. Les deux descentes «Rock» amènent les visiteurs à vive al-

lure tête première sur des tapis de mousse, jusque dans une piscine. Les «Roll» les entraîneront plutôt dans un tunnel obscur qui se termine dans un réceptacle rond dans lequel ils tourneront avant de tomber dans une autre piscine. Pour ceux qui préféreraient rester au sec, d'autres activités comme le karting et l'escalade sont également offertes.

Ouverture du Jardin zoologique du Québec

Après des mois de préparation, le Jardin zoologique du Québec a ouvert ses portes le 14 juin. Les visiteurs peuvent observer de près 380 espèces animales et 700 espèces végétales. À certains endroits, les plus curieux pourront entrer directement en contact avec des ani-

maux. Ouvert toute l'année, le parc accueille les visiteurs de 10h à 22h durant l'été. Infos: www.spsnq.qc.ca

Énigmes au musée...

Jusqu'au 8 septembre, les enfants et leurs parents sont appelés à réfléchir très fort au Musée canadien des civilisations, à Gatineau. L'exposition «Remue-méninges» présente plusieurs activités qui feront appel à l'ingéniosité des visiteurs: des casse-tête compliqués, des effets d'optiques, des jeux d'astuce, des illusions et des devinettes.

De la luge l'été

Malgré les chaleurs estivales, on parle encore de luge au mont Tremblant. Le concept, évidemment adapté à la belle saison, implique l'utilisation de karts non motorisés. Les bolides descendent une piste bétonnée de 1400 mètres. Il ne s'agit toutefois pas d'un concours réservé aux casse-cou. Chacun a le parfait contrôle de son kart, au niveau de la vitesse comme de la direction. La piste est ouverte sept jours sur sept jusqu'au 13 octobre. De plus, du 11 juillet au 17 août, il sera possible de descendre au coucher du soleil, et même sous les étoiles, jusqu'à 21 h 30. Infos: 1-888-TREMBLANT. ●



Centre d'hébergement pour itinérant(e)s et sans-abris.

Située à Saint-Alexis-des-Monts, à moins d'une heure de Trois-Rivières.

la pourvoirie du lac Blanc vous offre ses forfaits :

FORFAIT GASTRONOMIQUE
Pour une fine cuisine de pourvoirie...
À la salle à manger de l'auberge, notre chef vous concocte un souper table d'hôte 4 services

FORFAIT PÊCHE JOURNALIÈRE
À la pourvoirie du lac Blanc... ça mord tout le temps!
Offrez-vous le plaisir et le privilège de pêcher quelques truites, en compagnie d'amis ou de votre enfant.

FORFAIT HÉBERGEMENT
Pour un confort douillet et spacieux en forêt...
Offrez-vous des vacances de rêve dans l'un de nos 12 chalets 4 étoiles, en bordure du lac Blanc.

FORFAIT AMOUREUX
Pour retrouver ou pour entretenir la magie de l'amour... Invitez votre amoureux(euse) dans une des trois chambres luxueuses de notre auberge, et laissez-vous gâter par les succulents plats spécialement concoctés par notre chef.

à compter de
23\$ / personne

à compter de
50\$ / personne

à compter de
540\$ / 2 nuits

à compter de
99\$ / par nuit / occ. double

Lauréat national bronze aux Grands Prix du tourisme québécois 2003

www.pourvoirielacblanc.com (819) 265-4242

Besoin de Te confier?

Tel-Écoute

Trois-Rivières..... 376-4242
Louiseville..... 228-9633
Shawinigan..... 537-5225

DISCRÉTION ASSURÉE

POLTOURS et René

Le spécialiste de N.Y., dép. local region

NEW YORK-3 JRS 11-18-25 juillet Autocar, hôtel+, Empire State, Statue, 3 repas, tour de ville «by night» et beaucoup plus.

8-15 août, Fête du travail 30 août, action de Grâce 11 octobre
3495 (2) 3195 (3) 2895 (4)
Qualité/prix imbattable.

BOSTON 18 juillet, 15 août, 12 septembre
WASHINGTON (4 jours) 24 juillet
PHILADELPHIE 7 août

1 888 323-2244 YVETTE

FERME LA BISONNIÈRE

Apprivoisez le bison et sa viande



SAVEURS DE CHEZ NOUS
ROGER LEVASSEUR
COLLABORATION SPÉCIALE

Dans les années actuelles où plus de gens privilégient une saine alimentation, il n'est pas toujours évident de trouver des viandes qui remplacent adéquatement le boeuf, le porc ou le poulet.

Propriétaire de la Ferme La Bissonnière avec sa compagne Sylvie Saint-Arneault, Daniel Gagnon affirme que la viande de bison possède beaucoup d'avantages.

«Elle est considérée comme supérieure aux autres viandes traditionnelles, car elle contient 25 à 30 % de plus de protéines et moins de calories. Par exemple pour 3 oz. de boeuf, on parle de 183 calories, 8,7 g. de gras et 55 mg. de cholestérol. Pour le bison, c'est 93 calories, 1,8 g. de gras et 43 mg. de cholestérol. Un autre point très important est que la viande de bison est non-allergène, ce qui veut dire que l'on connaît personne encore qui a eu des réactions à la consommer», a relevé l'éleveur de Saint-Prospère.

M. Gagnon insiste également pour souligner que son élevage s'effectue le plus naturellement possible.

«Jamais d'engrais chimiques ou herbicides. Les mâles pour la viande ne sont pas castrés. C'est donc une viande naturelle du fait qu'elle ne contient pas d'hormones, médicaments ou autres produits chimiques», a décrit l'éleveur.

Ce n'est qu'à la ferme que l'on peut se procurer la viande de bison de l'élevage du couple Gagnon-Saint-Arneault.

«Les gens peuvent se procurer la viande de bison en coupe européenne, ici même, à la ferme du 490 rang Sainte-Élisabeth. Géographiquement, nous sommes très bien situés, à quelques kilomètres de l'autoroute 40. Soixante pour cent de notre clientèle vient de la Mauricie. Nous avons beaucoup de gens de la région de Québec et nous en avons même de Montréal et de l'Estrie. Souvent, les gens décident de faire une balade en auto et de venir chercher leur viande en même temps», a expliqué le propriétaire.

Bonne nouvelle également pour ceux qui aimeraient faire la découverte de cette viande. Il y a quelques années, elle se vendait deux fois plus cher que le boeuf. Aujourd'hui, on parle de 30 % de plus.

La Ferme La Bissonnière cuisine également des dérivés de la viande de bison. «Mon épouse cuisine une sauce de bison, des pâtés à la viande. On offre également du bison en cubes pour les ragoûts, ou la viande pour la fondue chinoise. Sur demande, on peut aussi cuisiner des terrines de bison», a souligné M. Gagnon.

S'il existe que trois ou quatre éleveurs de bisons en Mauricie et Centre-du-Québec, la Ferme La Bissonnière est de loin la plus imposante. Plus encore, le couple affirme qu'il est aujourd'hui le seul au Québec à faire vivre la famille de quatre enfants avec l'élevage du bison exclusivement.

Le cheptel compte une centaine de



IMAGE MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

En 1990, alors que lui était travailleur de la construction et elle infirmière et qu'ils décident d'acheter une ferme à Saint-Prospère, Daniel Gagnon et Sylvie Saint-Arneault étaient probablement loin de penser que quelques années plus tard ils allaient devenir la seule famille québécoise à vivre exclusivement de l'élevage des bisons.

têtes et on abat un spécimen à chaque 15 jours. «Pour l'abattage, le bison fait 1200 livres debout et 600 livres en carcasse de viande. On peut l'abattre à 24 mois, mais sa viande atteint sa pleine maturité à 30 mois», a expliqué M. Gagnon.

Affilié au réseau Agrico-Tours, la ferme reçoit beaucoup de visiteurs, des touristes ou des gens d'ici. «Nous recevons entre 5000 et 7000 visiteurs par année. Sylvie leur raconte la petite histoire du bison, puis on les amène au milieu du troupeau, dans une voiture tirée par un tracteur. Par la suite, nous leur servons un repas comprenant principalement du bison. Comme dessert, c'est un pudding à l'érable, puisque nous sommes dans la région des érablières. Les gens seuls peuvent se joindre à des groupes. Il s'agit de téléphoner ou de consulter notre site Internet www.letemplin.qc.ca/bissonniere», a indiqué M. Gagnon.

Pour le court et moyen terme, les

Gagnon-Saint-Arneault n'ont pas l'intention de se lancer sur une trop grande échelle. «Nous servons des restaurants ou hôtels, à l'occasion, comme le Delta, l'Auberge Godefroy, qui viennent chercher la viande à la ferme. Nous ne distribuons pas dans les supermarchés. On garde un peu plus d'animaux à chaque année et notre intention est de maximiser ce que nous exploitons actuellement», ont-ils dit.

Pour nos lecteurs, Mme Saint-Arneault a livré une recette de filets mignons de bison poelés à l'érable.

FILETS DE BISON POELÉS À L'ÉRABLE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 filets mignons de bison de 150 g

4 c. à soupe de sirop d'érable
1/2 de litre de fond de gibier ou demi glace
4 c. à soupe de crème 35 %
6 oz de vin rouge
Sel et poivre

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 20 minutes

Faire chauffer le beurre dans une poêle et y placer les filets mignons. Faire colorer. Retirer les filets de la poêle.

Déglacer avec le vin.

Laisser réduire de moitié, ajouter le sirop d'érable, le fond de gibier, la crème 35% et réduire de moitié.

Ajouter sel et poivre.

Déposer les filets mignons dans les assiettes, verser la sauce sur les filets.

Servir avec légumes et riz sauvage.

Bon appétit!

À la bonne température...



CHRONIQUE DES VINS
JACQUES BENOIT
COLLABORATION SPÉCIALE

Le vin nous amène à faire... les pires erreurs. Faute de la concentration suffisante, il arrive ainsi au bon dégustateur de ne pas détecter, dans un vin donné, une odeur suspecte pouvant rappeler, par exemple, le carton humide.

Il n'est pas bouchonné, mais, comme on dit en pareil cas, «il n'est pas net».

Impossible alors de déterminer «précisément», ce qui a pu causer ce défaut. Des barriques ou des tonneaux mal entretenus, dans lesquels aurait séjourné le vin en question? Des chais malpropres?

Ou peut-être, se demande-t-on alors, s'agit-il de réduction, c'est-à-dire de cette odeur comme de renfermé que peuvent prendre certains vins, du fait que, dans la bouteille, ils sont privés d'oxygène? (Normalement, et soit dit en passant, l'odeur de réduit se dissipe avec l'aération.)

Il arrive aussi à des dégustateurs expérimentés «cela s'est déjà vu!» de servir un vin carrément bouchonné...

Cependant, l'erreur la plus courante, et même fort répandue, est de servir les vins à la mauvaise température. Surtout l'été, pendant les chaleurs.

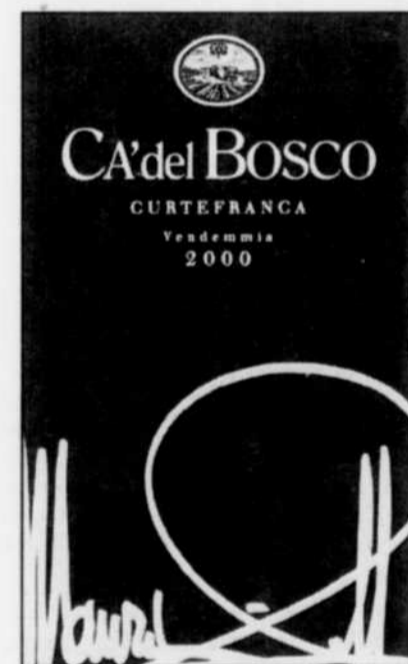
S'ils ont été gardés au réfrigérateur, les blancs risquent d'être servis glacés. Ils sont alors dépourvus de bouquet, et le froid en masque les saveurs.

Toutefois, bien sûr, le mal n'est pas grand, puisqu'ils ont vite fait de se réchauffer dans le verre.

Servis à la température ambiante, comme c'est trop souvent le cas, les rouges, eux, risquent de beaucoup en souffrir. Dans le pire des cas, la chaleur les éteint, pour ainsi dire, leurs saveurs paraissent ternes, sans cet éclat du fruit qui compte parmi les principaux attraits du vin.

Or, comme le disent avec à-propos des viticulteurs français, «le vin rouge doit toujours laisser une sensation de fraîcheur en bouche».

Pour cela, il faut les servir frais, à environ 14 degrés Celsius, particulièrement l'été, et il ne faut pas hésiter, dans ce but, à utiliser le congélateur. Pour le vin qui aura été gardé à la température ambiante, huit à 12 minutes de séjour au congélateur en abaisseront la température au niveau requis.



On peut ajouter que même les vins rouges les plus réputés -bordeaux et bourgognes, grands vins de Toscane et de Californie, portos millésimés, etc.- gagnent à être toujours servis frais.

À noter, cependant, que le froid durcit les tannins. Par conséquent, il y a une limite à ne pas dépasser. Tout en veillant à les servir frais, on doit éviter de les servir... froids.

Enfin, inversement, plus le vin est souple et velouté, et donc dépourvu de tannins, plus on peut se permettre d'en abaisser la température de service.

Ainsi, il ne faut pas hésiter à servir frais ce très beau bordeaux rouge, et vendu à prix correct, qu'est le Saint-Émilion 2000 Château Louvie. Lequel, sans avoir la concentration d'autres bordeaux de ce grand millésime, se présente avec un bouquet distingué, mûr, aux belles notes épicées-boisées, à quoi succède une bouche tout aussi élégante, un peu plus que moyennement corsée, à la texture veloutée. Délicieux. S. 730465, 25,20 \$, ★★★(★) \$\$\$, à boire, 5-6 ans.

Même chose pour ce classique du répertoire général (ce vin est donc vendu dans de nombreuses succursales) qu'est le Côtes du Rhône 2000 Guigal, d'un des plus célèbres viticulteurs de la vallée du Rhône.

Servi frais, ce Côtes du Rhône au bouquet attrayant de Grenache, tout en fruits rouges et avec cette note sucrée fréquente avec ce cépage, n'en sera que plus savoureux. Son bon goût de Grenache s'en trouvera rehaussé. Plus que moyennement corsé lui aussi, ses tannins sont assez fermes, mais il n'a rien

de rugueux. C. 259721, 19,55 \$, ★★★ \$\$, à boire, 1-2 ans.

Très coloré, presque opaque, le Minervois 2001 Cuvée Marielle et Frédérique Château Tour Boisée est pour sa part un vin au bouquet large, volumineux, dominé par des nuances de fruits noirs. Et puis, dense et charnu en bouche, et même opulent, aux tannins gras, ronds, mais un peu lourd peut-être. Comme les autres, il gagnera à être bu frais. S. 896381, 17,90 \$, ★★(★) \$\$, à boire, 2-3 ans.

Même chose également pour le Terre di Franciacorta 2000 Curtefranca Ca' del Bosco, de Lombardie, au nord-ouest de l'Italie, élaboré avec pas moins de cinq variétés (Cabernets sauvignon et franc, Merlot, Nebbiolo et Barbera), au bouquet de petits fruits rouges relevé par une note comme de noyau (le bois), assez peu corsé, aux saveurs franches et séduisantes, sur des tannins à la fois serrés et tendres. Savoureux. S. 214189, 30,75 \$, ★★★(★) \$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans au moins.

Pour rafraîchir les vins, on peut aussi, bien sûr, les mettre simplement au réfrigérateur -mais c'est beaucoup plus rapide en utilisant le congélateur-, ou utiliser un seau à glace.

DES ROSÉS

Vins d'été par excellence (il en était question samedi dernier), les rosés sont à servir encore plus frais, à la même température que les blancs, en sachant bien qu'ils se réchauffent rapidement dans le verre.

Bien qu'il soit plus cher que d'autres, les amateurs de rosés ne pourront

ainsi que se régaler du Coteaux du Languedoc 2002 Bergerie de l'Hortus, rose-orangé, au bouquet gracieux, net, au plus moyennement corsé comme rosé, aux belles saveurs franches qu'accentue un reste de gaz carbonique, et équilibré. S. 709493, 16,90 \$, ★★(★) \$\$, à boire.

Vin qui figure au répertoire général, le Côtes du Frontonnais 2002 Château Bellevue La Forêt a une couleur plus marquée -rougeâtre-, avec un bouquet plus ample, de fruits rouges, dans lequel on détecte, m'a-t-il semblé, comme une légère odeur... de vernis à ongles. Il a du corps comme rosé, et lui aussi renferme un peu de gaz carbonique. C. 219840, 14,25 \$, ★(★) \$(S), à boire.

Orangé, passablement coloré, le Bardolino Classico 2002 Chiaretto Lambertini, de la Vénétie, est lui aussi inscrit au répertoire général. Son bouquet a du volume, avec aussi comme une nuance d'orange, et il a du corps, tout en donnant l'impression d'être légèrement tannique. Bon rosé. C. 396572, 12,50 \$, ★★(S) \$(S), à boire.

Enfin, les rosés qui ont été gardés à la température ambiante demandent de séjourner une quinzaine de minutes au congélateur pour être servis à la bonne température (environ 12 degrés Celsius).

DES VINS BLANCS

Les grandes chaleurs remettent à l'honneur les vins blancs. Et plus il fait chaud, plus on s'accroche de vins blancs peu coûteux, à boire sans façon. En voici trois exemples.

D'abord, du Chili, le Valle del Maipo Chardonnay 2002 Santa Emiliana, bien franc au nez, au fruité... direct, si l'on peut dire, moyennement corsé et dont les saveurs font un peu fruits exotiques. Impeccable dans son genre. C. 172940, 10,40 \$, ★★(★) \$, à boire.

Le Marche Trebbiano IGT 2001 Umani Ronchi est pour sa part un vin au bouquet plus tenu (on y détecte néanmoins une nuance de pamplemousse), aux saveurs bien présentes quoique ce soit un vin plutôt léger, juste assez acide. Fort correct. C. 312331, 10,40 \$, ★(★) \$, à boire.

Enfin, le Niagara Peninsula 2000 Travigne Inniskillin, de l'Ontario, qui ne manque pas de corps, rappelle, par son bouquet et ses saveurs, à la fois les vins de Pinot gris d'Alsace et les vins blancs de la vallée du Rhône. De sorte qu'il faut le servir à l'aveugle... si la chose est possible. A prix très doux. C. 550962, 10,95 \$, ★★(★), à boire. ●

Les ventes de surgelés «ethniques» en plein essor

New York (AP)

Italien, mexicain, chinois, indien, thaï... Le marché des plats surgelés «ethniques» est en pleine expansion aux États-Unis. Rapides à préparer et bon marché, ils séduisent de nombreux amateurs issus de l'immigration, tout comme les industriels pour un marché en pleine croissance qui pèse plus de deux milliards de dollars.

À l'épicerie indienne «Patel Brothers», à New York, on se perdrait presque dans les rayons des surgelés. Il y a deux ans, le magasin ne comptait que trois congélateurs. Aujourd'hui, pas moins de 55 bacs proposent des plats bon marché et facile à préparer.

D'autres commerces de cuisine «ethnique», notamment mexicaine, enregistrent une forte croissance des ventes de repas surgelés à des clients issus de l'immigration qui ont moins de temps, et peut-être moins l'envie ou le savoir-faire, de cuisiner des plats de leur pays d'origine.

«Dans la situation économique actuelle, presque tout le monde travaille et les couples ne peuvent passer du temps à cuisiner», souligne Amit Gandhi, vice-président de Rasraj Foods, un fabricant de plats végétariens indiens surgelés. «Nous observons également que les Indiens de la deuxième génération qui ne savent pas comment préparer les plats traditionnels achètent beaucoup.»

Le marché des plats ethniques surgelés a atteint 2,2 milliards de dollars en 2001, selon l'Institut américain des aliments surgelés. Les plats italiens ont réalisé les plus grosses ventes du secteur: 1,28 milliard de dollars en 2001, en hausse de 6,1 % sur un an. La progression est encore plus spectaculaire pour les plats mexicains, dont les ventes ont bondi de 20,6 % à 488 millions de dollars, et pour les plats asiatiques (+12,3 % à 463 millions de dollars).

La popularité croissante des surgelés ethniques est liée en partie à des changements démographiques. D'ici 2010, la population hispanique aux États-Unis devrait augmenter de 96 % et celle de la communauté asiatique de 110 %. Mais bien d'autres Américains apprécient également ces plats autrefois considérés comme exotiques. ●

...
ants et
fléchir
civilien
«Re-
rs acti-
sité des
és, des
ce, des
n parle
ant. Le
la belle
e karts
cendent
êtres. Il
ours ré-
de parfait
de la vi-
La piste
usqu'au
et au 17
ndre au
sous les
Infos:
ouffer?
oute
-4242
-9633
-5225
RÉE
et René
al region
Autocar,
pas, tour
11 octobre
tembre
3012340
VETTE

Recherche famille d'accueil



VIE DE FAMILLE
ISABELLE LÉGARÉ
ISABELLE.LEGARÉ@LENOUVELLISTE.QC.CA

Aider un enfant sans vouloir se prendre pour son sauveur...

C'est en gros le défi qui s'offre aux gens qui décident d'ouvrir leur cœur et leur maison à un jeune qui a vécu la violence et/ou les abus sexuels, qui a été abandonné par ses parents naturels, qui a des carences affectives, d'importantes difficultés scolaires, troubles de comportement sévères, des parents qui sont dans l'incapacité temporaire ou permanente de lui assurer un milieu de vie favorisant son développement, qui a des capacités physiques diminuées, des problèmes de toxicomanie, de santé mentale...

En Mauricie et au Centre-du-Québec, environ 450 familles d'accueil hébergent, nourrissent, soignent, consolent, chérissent, amusent, etc., quelque 900 bambins, enfants et adolescents qui cumulent déjà une longue expérience de vie.

Le contrat est de taille, certes, mais le résultat après quelques semaines, mois ou années peut être digne, en effet, d'un véritable sauvetage. Et c'est sans parler du sentiment de grande satisfaction, voire de dépassement que peuvent ressentir ceux et celles qui ont décidé un jour de donner temps, tendresse et énergie à un jeune qui n'a pas été habitué à recevoir autant.

Répondant aux recommandations du Rapport Cloutier (mai 2000) qui faisait l'analyse des pratiques de placement, les Centres jeunesse de la région sont actuellement à élaborer un plan de promotion, de valorisation et de recrutement des familles d'accueil.

Dès la rentrée automnale, ils mettront en oeuvre une véritable campagne de visibilité qui devrait leur per-



IMAGE-MEDIA MAURICIE - PATRICK BEAUCHAMP

Mmes Nicole Cossette et Suzanne Pépin, des Centres jeunesse de la Mauricie et du Centre-du-Québec.

mettre de se construire une banque de familles d'accueil aptes à accueillir, en retour d'une allocation, des jeunes qui ont un urgent besoin d'un milieu de vie sécurisant, aimant et épanouissant.

On ne s'improvise pas famille d'accueil.

«Ce n'est pas n'importe quelle famille qui peut recevoir n'importe quel jeune», souligne Mme Louise Cossette, conseillère-cadre au développement des ressources pour les Centres jeunesse de la Mauricie et du Centre-du-Québec.

Elle rappelle qu'un enfant «placé» est un enfant qui a vécu des difficultés importantes dans son milieu d'origine. Il peut donc se présenter dans son milieu d'accueil avec de sérieux problèmes au niveau affectif et social.

«Ces années-ci, on fait face aussi à des problématiques nouvelles. On remarque par exemple que les troubles de comportement sévère ou des problé-

mes de consommation de drogues ou d'alcool apparaissent de plus en plus tôt chez les jeunes», précise Mme Cossette qui rappelle l'importance de faire des bons jumelages pour éviter les déplacements répétés des enfants et l'épuisement des familles d'accueil.

Ces dernières reçoivent d'ailleurs du support et de la formation des Centres jeunesse. «Il faut faire attention à notre réseau» insiste la conseillère qui admet avec une pointe de déception qu'une perception négative se dégage encore trop souvent des familles d'accueil qu'on va soupçonner de «faire ça pour l'argent» et de s'occuper plus ou moins bien des enfants (0-17 ans) sous leur responsabilité.

En plus de répondre à différentes conditions d'admissibilité, les postulants doivent réfléchir à ce qu'un tel projet implique pour eux, personnellement.

Il faut s'attendre à une période

d'approvisionnement (à des crises mêmes) lorsque le jeune arrive pour la première fois dans sa famille d'accueil. Il faut également s'attendre à ce que l'enfant revienne bouleversé ou perturbé d'un séjour, même bref, dans sa famille naturelle avec qui des liens doivent souvent être entretenus afin de faciliter le retour définitif de l'enfant dans son milieu d'origine.

CONDITIONS

- Il faut être âgé entre 25 et 55 ans, être en couple ou non;
- les couples (qui peuvent être du même sexe) doivent vivre ensemble depuis au moins trois ans. S'ils ont des enfants, ces derniers doivent être âgés de plus de six mois;
- il doit s'agir de candidats sans casier judiciaire et sans antécédent psychiatrique;
- les Centres jeunesse estiment que les

revenus du couple ou de l'individu doivent être «suffisants pour subvenir à leurs propres besoins», la pension allouée couvre les besoins de base de l'enfant.

À ce niveau d'ailleurs, lors de l'ouverture d'un dossier, les centres jeunesse vérifient la situation financière du postulant (principales sources de revenus, dépenses, dettes, etc.)

On vérifie si la chambre prévue pour le jeune est conforme au niveau de ses dimensions et de son emplacement. Un enfant de moins de neuf ans ne peut dormir au sous-sol.

Possédez-vous une police d'assurances? Combien avez-vous de détecteurs de fumée et d'extincteurs? Combien de fois avez-vous déménagé au cours des cinq dernières années. Disposez-vous d'un véhicule? Avez-vous facilement accès à un service de transport en commun? Y a-t-il un centre de loisirs ou un terrain de jeux dans votre localité? Avez-vous des loisirs?

Les candidats se verront également demander, par ordre d'importance, d'écrire les trois raisons pour lesquelles ils veulent recevoir un ou plusieurs bénéficiaires.

Sur la question des antécédents judiciaires et psychiatriques des gens qui aspirent à devenir famille d'accueil, Mme Cossette est catégorique: «Nos critères sont élevés, oui, et on ne peut pas aller à la baisse.»

Pour elle, les enfants ont déjà connu suffisamment de problème dans leur milieu naturel pour qu'on leur en ajoute des nouveaux dans le milieu d'accueil.

Intervenante -ressource, Mme Suzanne Pépin ajoute que l'évaluation psychosociale à laquelle doivent se soumettre les postulants est déterminante, tout comme la première année de placement qui en est une de probation.

«Chaque placement amène une forme de déséquilibre dans un milieu familial. Il faut s'assurer que tout se passe bien», conclut-elle. ●

Choisir la prêtrise ou la médecine?



SIGNE DES TEMPS
ROYAL SAINT-ARNAUD
ROYAL.ST-ARNAUD@LENOUVELLISTE.QC.CA

Jean-René Marchand se souvient très bien de ce retour d'une retraite d'une fin d'année scolaire, un dimanche soir. Sa mère était couchée. Il s'assoit délicatement sur son lit et lui apprend qu'il a longuement hésité, mais a finalement choisi la médecine et non la prêtrise comme le souhaitait ardemment sa mère, en l'envoyant au séminaire. «Elle n'a pas dit un mot. Elle n'était pas de bonne humeur. Elle était bien déçue maman», indique celui qui a par la suite mené une double carrière, médecin et joueur de baseball avec ses quatre frères.

Ceux qui se souviennent des Marchand de Saint-Georges-de-Champlain, vont certainement se rappeler de ce médecin sportif, au gabarit imposant, qui vivait littéralement pour ses deux passions, la médecine et le baseball.

Mais, s'il n'a pas choisi le sacerdoce, il a tout de même vécu une véritable vocation en consacrant plus de 40 ans à secourir, soulager et soigner de nombreuses personnes, à titre de médecin de campagne.

Tout comme bien d'autres de sa gé-

nération, il a vécu son enfance dans une famille pieuse. La prière quotidienne était incontournable. «Maman aimait réciter de longues litanies, rappelle le septuagénaire. Le fou rire nous prenait et là, m'man nous donnait un coup de strapp» rappelle-t-il avec un sourire plein de tendresse.

Il a décidé de s'installer à Sainte-Thècle au début des années 60, pour la simple et bonne raison qu'il y avait là une équipe de baseball. L'homme d'action et de service qu'il a toujours été s'est rapidement impliqué dans sa nouvelle communauté. Présent dans plusieurs organismes cela lui permettait notamment d'avoir des contacts privilégiés avec ses patients qu'il côtoyait en dehors de son bureau de médecin.

«Pour moi la médecine n'était pas une question de mécanique, mais avant tout une affaire de relation et d'écoute» dit-il. Il se dit impressionné de l'évolution de la technologie dans le monde médical. Il fait remarquer qu'aujourd'hui, avec une seule prise de sang, un appareil sophistiqué peut rapidement fournir de nombreux diagnostics. Il explique qu'autrefois, faire une simple analyse d'urine, pour un seul test, demandait de longues minutes.

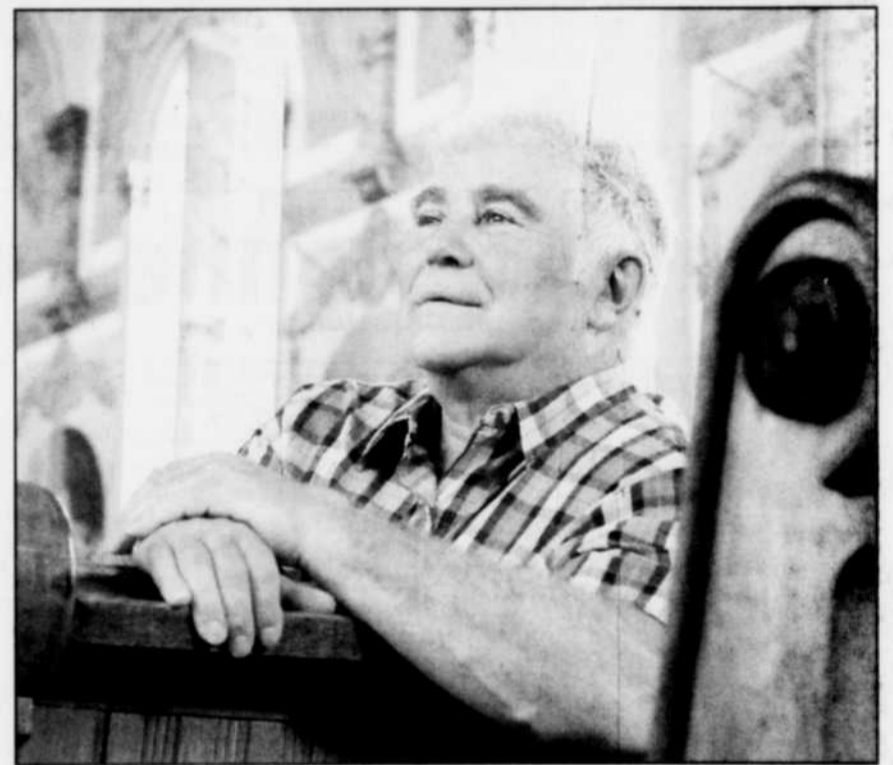
Puis pour illustrer sa relation médecin-patient, il dit: «Je faisais partie de la famille.» Il rappelle que souvent un enfant qu'il avait mis au monde lors de l'accouchement de sa mère, venait le

voir une foi adulte en consultation. «Je connaissais toute la famille et son histoire. J'étais à la fois le médecin et le confident», dit-il. Il reconnaît que cette relation intime avec tous les membres du même famille faisait en sorte qu'on le consultait souvent à ce titre. «Je me sentais parfois dépassé, admet-il. Ce n'est pas une pilule qui pouvait régler une situation de séparation dans un couple.»

Il se rappelle cette confiance d'une patiente mariée. Il ne restait qu'un enfant à la maison. Lors d'une consultation elle lui dit qu'elle désire se séparer et qu'elle ne peut plus endurer son mari. «J'étais profondément ému de cette confiance. Je ne savais vraiment pas quoi lui dire.» Le sort en a décidé deux ans plus tard, raconte-t-il, puisque le mari est décédé.

Invité à parler de sa passion pour le baseball, il rappelle avec une flamme dans les yeux les belles années de la Ligue rurale Albert-Gaucher dans laquelle son père était joueur. «Le dimanche avant-midi c'était sacré. Nous allions au baseball et en revenant à la maison maman nous préparait une boisson aux fraises avec de la confiture. Là on jouait la partie, deux ou trois fois.»

Il raconte une anecdote reliée aux finales de la ligue. Elles avaient lieu à Louiseville et le médecin Théclois qui avait une bonne centaine d'accouchements par année avait une patiente sur



LE NOUVELLISTE, SYLVAIN MAYER

«Quand j'ai appris à maman que je n'avais pas choisi la prêtrise, elle était bien déçue», raconte Jean-René Marchand.

le point d'accoucher. C'était le dimanche matin et il passe voir sa patiente pour évaluer la situation. Selon ses calculs elle devait accoucher vers 18 h 15. Il communique avec un confrère gynécologue de Grand-Mère pour s'en occuper au besoin, puis il part pour la grande finale à Louiseville.

Fin de l'histoire? L'excellent lanceur a gagné sa partie et la finale. Arrivé en trombe à l'hôpital Lafèche où se trouvait déjà sa patiente dans la salle d'accouchement, notre champion se change en un éclair et se met à l'oeuvre. «Deux en deux», de lancer, amusé, le docteur Marchand.

Âgé de 71 ans, à la retraite depuis cinq ans, Jean-René Marchand se dit

très heureux et fier de cette carrière médicale, sportive, mais aussi sociale. Il aime préciser que sa présence au sein des Chevaliers de Colomb lui a beaucoup appris sur l'importance de s'impliquer dans le service à la communauté.

Aujourd'hui encore, il dit aimer servir dans le bénévolat. Il dit aussi avoir de la difficulté à comprendre les gens qui ont des capacités et du temps, et qui ne les mettent pas à profit autour d'eux.

Il estime qu'un sérieux recul du sens des valeurs et la réclusion dans le monde du matérialisme et de l'individualisme sont des facteurs qui expliquent la perte de terrain du geste gratuit. Il faut revenir au geste bénévole selon lui. ●

La Mauricie et la Confédération



VOYAGE DANS LE TEMPS
FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour qu'une province puisse quitter le Canada, ça prend un référendum avec une question claire. Mais pour entrer dans la Confédération, en 1867, vraiment, ça n'était pas nécessaire. L'architecte de la Confédération s'appelait John A. Macdonald et il avait écarté tout recours à un référendum.

Un référendum? «C'est anti-britannique et anticonstitutionnel» avait conclu le père fondateur. Si le gens ne sont pas d'accord, ils pourront toujours se

manifeste «par des pétitions ou des réunions publiques». Et puis, sans blague, il y aura une élection tout de suite après l'entrée en vigueur de l'acte confédératif. Alors, les électeurs pourront dire clairement si, oui ou non, ils veulent du Canada!

Au mois d'août 1867, voici donc nos braves ancêtres en élection. Les partisans de Macdonald se sont rassemblés sous les couleurs du parti conservateur, comme en Angleterre. Les adversaires de Macdonald ne sont pas très chauds à cette idée de créer une «Amérique du Nord britannique». Ils aimeraient mieux un régime républicain, sur le modèle américain, ou encore l'annexion pure et simple aux États-Unis. Ce sont les libéraux.

Les électeurs choisissent entre les

deux partis, pendant une élection qui s'étire du 7 août au 20 septembre, parce que le pays est immense et les communications, rudimentaires. On vote en Ontario, au Québec, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse. Dans notre région, on peut vraiment dire que les électeurs ont le sens de la continuité. Tournant le dos à la nouveauté et à l'incertitude, ils vont largement réélire les députés sortants, qui siègent déjà à la Chambre d'assemblée du Canada-Uni et qui appuient presque tous la nouvelle fédération. Sur la Rive-Nord, on peut même parler d'une «marée bleue».

Fidèle à sa réputation de bastion des vieilles familles, Trois-Rivières réélit un grand notable, l'avocat Charles Boucher de Niverville. Champlain con-

serve son député sortant, le docteur Ross, de Sainte-Anne-de-la-Pérade. Dans Saint-Maurice, un autre médecin garde son siège: Louis-Léon Desaulniers. Maskinongé reporte au pouvoir le commerçant Georges Caron, qui a déjà siégé au temps de la Confédération.

Sur la Rive-Sud, pas de surprise dans Nicolet, où le conservateur sortant, le cultivateur Joseph Gaudet, garde son siège. Mais deux libéraux viennent mettre un peu de rouge dans le décor, soit Moïse Fortier dans Yamaska et Louis-Adélaïde Sénécal dans Drummond-Arthabaska. Ce sont deux hommes d'affaires, mais d'envergure bien différente. Fortier est un simple commerçant de village, alors que Sénécal est un gros financier que l'on dit millionnaire.

Vous remarquerez qu'il n'y a pas vraiment de vedette, dans cette première «fournée» de députés fédéraux. En fait, sur la scène fédérale, notre première vedette politique régionale viendra onze ans plus tard. En 1878, l'un des pères de la Confédération, ministre dans le cabinet Macdonald, viendra se réfugier dans un comté «sûr»: il s'appelle Hector-Louis Langevin et sera député de Trois-Rivières pendant dix-huit ans. Il n'a pas à s'inquiéter de sa réélection: Monseigneur Lafèche s'en occupe!

Ami du dergé, Langevin est aussi vu comme un excellent serviteur de l'empire. Il a même reçu l'une des plus hautes décorations britanniques, «l'Ordre du Bain». Après ça, qui oserait prétendre que la politique est sale? ●

HOROSCOPE

BÉLIER

(du 21 mars au 20 avril)

La journée vous demandera une concentration que vous pourriez avoir de la difficulté à maintenir. Prenez les choses une à une et vous y arriverez. Du côté des sentiments, vous alliez douceur et vigueur.

TAUREAU

(du 21 avril au 20 mai)

Vous vous intéresserez à quelqu'un que vous côtoyez depuis un moment. Faites quelques avances si l'occasion se présente. Si vous en avez le temps, vous pourriez faire un peu de lèche-vitrines.

GÉMEAUX

(du 21 mai au 21 juin)

Vous pourriez subir l'humeur de personnes de votre entourage qui n'auront pas le cœur à rire. Vous serez en effet sensible aux peines et aux difficultés des autres. Un proche vous donnera de bonnes idées.

CANCER

(du 22 juin au 22 juillet)

Vous n'aurez pas tendance à chercher votre bonheur plus loin qu'il ne faut. Vous verrez qu'il est là où vous avez des amis, de la famille et des gens que vous aimez avec qui vous pouvez passer un bon moment.

LION

(du 23 juillet au 23 août)

Vous serez sage et curieux tout à la fois. Vous vous poserez peut-être certaines questions d'ordre spirituel; si c'est le cas, les librairies sont littéralement remplies de livres qui voudront répondre à vos questions.

VIERGE

(du 24 août au 22 sept.)

Vous sortirez d'une période qui vous a demandé de l'énergie et de la détermination. Durant les prochains jours, vous serez plutôt enclin à rêver qu'à agir. Que voilà une bonne idée.

BALANCE

(du 23 sept. au 23 oct.)

Ne vous énervez pas, car vous obtiendrez ce que vous voulez rapidement. Vous serez plutôt imaginatif dans votre approche et des personnes de votre entourage remarqueront vos capacités.

SCORPION

(du 24 oct. au 22 nov.)

Vous trouverez un terrain d'entente avec une personne qui s'oppose à vos vues. Vous devrez cependant dire franchement ce que vous pensez d'une situation abracadabrante.

SAGITTAIRE

(du 23 nov. au 21 déc.)

Vous aurez de l'ardeur aujourd'hui et vous pourriez abattre pas mal de boulot ou vous lancer dans une activité de longue haleine. Vous n'aurez pas tendance à rêver, mais quelques souvenirs pourraient vous revenir en tête.

CAPRICORNE

(du 22 déc. au 20 janv.)

Si un proche vous donne du fil à retordre, dites-le-lui simplement. Vous n'hésitez pas à faire part de vos sentiments à la personne aimée. Votre imagination vous fera trouver une solution à un problème tenace.

VERSEAU

(du 21 janv. au 19 fév.)

Vous serez sociable et de bonne humeur. C'est le moment de prendre du bon temps avec vos proches et d'approfondir certains liens. De nouvelles idées vous trotteront en tête que vous feriez bien de développer.

POISSONS

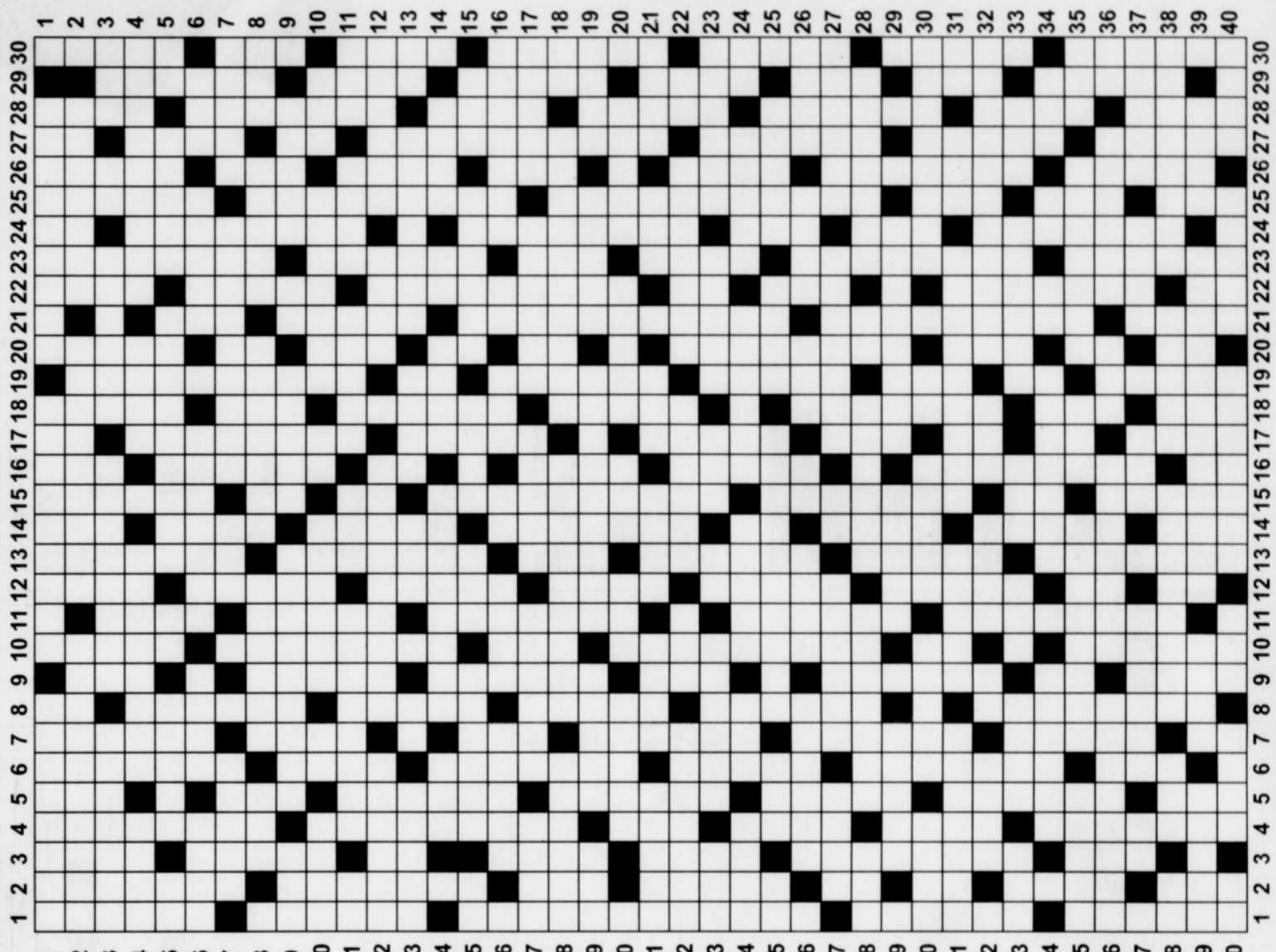
(du 20 fév. au 20 mars)

Bonne journée en générale. Une personne de votre entourage pourrait vous inviter à dîner. En amour, un problème grave vous tourmente, discutez-en avec l'être aimé.

SUPERGE

Par Michel Hannequart www.hannequart.com

No 56



Ressemblance - Voie - Rontains - Qui ont un gros squelette. Ne se perd qu'une fois. Propagant - Samarium - Patrie de Georges Brassens - Élargi à la base - Rencontre - Cours d'eau. Eminence - Spécialités italiennes - Symbole graphique, en informatique - On en extrait de l'huile - Large et longue ceinture - Article contracté - Conjonction - Région sud de la France. Signes de vieillesse - Stratège américain - Alpagué - Frappe le quai - Partie du plateau central de Madagascar - Avallanche - On peut y mourir. Fureteur - Ancienne réponse - Très fine tranche de viande - Fait rougir - Érucation - Le pique à le sien - Donne une information. Touffe de tiges sortant du même tronc - Xénon - Établi - Confère - Division d'une olympiade - Qui s'enroule vers la gauche - Sert à appeler - Il se déplace très lentement - Te trouves dans un lieu. Prénom féminin - Hors d'ici - Immédiate - Perte de vitesse - Il a un drapeau noir. Congénital - Qui ne sait trop où aller - Représentation permanente d'un État - Dans la gamme - Poisson - Oiseau palmipède - Négation. Relatives à l'hiver - Coulent de chaque côté du nez - Saisi aux tripes - Pou - Plus favorable - Tient de orbes de propos. Usages - Mouches à abdomen jaune et noir - Situé en deçà des Alpes par rapport à Rome - Celui qui régnait dans un domaine - Impayée - Distincts. Ferme - Petit faucon - Restructurée - Bien clair - Glousses - Pour la troisième fois. Qui produit un son aigu - Vaut 100 mètres carrés - Prince troyen - Luth à long manche - Possession - Sandwicks italiens - Bouillies. Abraham y serait né - De plus - Spectacle - Fait le guet - Élément - Effacé - Exposé à un feu vif. On y brûle du bois - Utile en chirurgie - Division d'un ouvrage - Porte - Antagoniste - Constellation - Défaillés. Asperge - N'a ni feu ni lieu - Démonstratif - Court - Équerres - En Europe ou en Afrique - Partie étroite de la tête d'un marteau. Cérémonie religieuse - Terme de psychanalyse - Hegel y enseigna - Religion propre au Japon - Malpropres - Forme ordinaire du discours écrit - Réceptifs.

VERTICALEMENT

- 1. Chien - Chien de berger - Chien - Chien - Nez du chien. Petit marsupial - Partie postérieure - Organisation armée secrète - Celle qui est née avant les autres - Possessif - Sud-est - Arbre africain - Groupe d'atomes. Irlandaise - Inutile - Écriture - Personne entières. Jeteé à claire-voie - Délégué - Blanche - Elle a des fans - Sen payer une tranche - Brésilienne - Masse de pierre - Côte - Morose - Perturbation atmosphérique - Plante lacustre - Déformé. Personne laide - S'entend dans les corridors - Arbre d'Europe - Gratin - Préfèrent le potage - Maladie de la vigne. Déesse inférieure dans la mythologie indienne - Cougouat - Est grand ouvert - Rationnels - Ne tient pas compte de - Toile - Carcasse. Arrivé au monde - Autre nom de Jacob dans la Bible - Aéroport d'Osaka - Comprime - Est de garde - Grandes corbeilles. ... Francisco - Pour regarder en arrière sans tourner la tête - Pond sur le bouc - Passe-reau à longue queue - Mollusque marin comestible - Préparation - Pour tourner sur la neige. Qui convient tout à fait - Aime les glands - L'ingrès est celle de l'islam - Harcelé - S'enjambent facilement - Rendue plus longue. Son pelage est épais - On y fait la vaisselle - Petits toits - Ensemble de nuages enroulés en spirale - Plante ornementale. Classements - Comme la chiorée - État américain - Messagerie allée des dieux de l'Olympe - Poudre utilisée pour teindre les cheveux - Dessin - Qui ne peut être divisé - Négation. Attitude de quelqu'un qui agit avec prudence - Mis aux oubliettes - Au sud de Lima - Pas très agréable à recevoir - Qui affiche de la bravoure - Appréhension. Chez nous - Rivière de Suisse - Refuge temporaire - Se dit du plaidoyer d'une personne qui se fait l'avocat de sa propre cause - Caché - D'une lution signifiant des maintenant - Capitale de l'Oregon - Agent de Tomnerre. Prénom d'Hemingway - 10+1 - Marque une liaison.

HORIZONTALEMENT

- 1. Chien de garde - Chien de chasse - Chien de compagnie. Interruption d'une phrase par un silence brusque - Trouvé à redire - Dialecte de langue d'oc parlé dans la région de Nice. Algues gélatineuses - Est profonément de - Arbrisseau à fleurs odorantes - Prêvu - Rien à signaler. Montagne de Thessalie - Pas lendre - Debout - Ceux qui participent à un soulèvement populaire. Est, en anglais - Hors de prix - Conjugaison - Satisfait - Suspension - Ile voisine d'Oléron. Capitale des îles Fidji - Débile - Chausures vieilles et usées - Punaise de rivière - Auteurs au pays du chianti. Inventif et retors, sous des allures bonhommes - On y vote - Actions de pétrir - Distrait. Prénom masculin - Franchissement de la défense adverse - Il étudie certains textes de la Bible - Petite fleur - Il y fait chaud. C'est un chef - Serpent non venimeux - Congénitale - Utile en dentisterie - Courtois. Colères littéraires - Lumen - Classent - Équerre - Familère - Déplacé. Argon - Où il y a de la lumière - Petit support - Robes - Rend moins touffu - Son objectif, c'est l'ordre. Hasardeux - Violentes douleurs - Elle ne passe pas inaperçue - Introduit une chose dans une autre. Désappointée - Roulement de tambour - La vannette en est un - Peintre et sculpteur espagnol - Enchevêtrée - Indique le lieu. Point cardinal - Dans la bouche - Cette première chose - Béryllium - Pas expéditif. Largeur d'une étoffe - Où il entre de l'antimoine - Première page d'un journal - Très petite terre entourée d'eau - Objets précieux. Tantine - Ce qui donne la vigueur - Post meridiem - Vénue au monde - Abréviation chrétienne - Qui se passent entre amis. Imaginer - Missive - Qui a les couleurs de l'arc-en-ciel - Outils - Assaisonnement. Fait monter les prix - Qui vit dans le sable - Bruit assourdissant fait de sons discordants - Symbole. Baie du Japon - Langue slave orientale - Manière d'agir ou de penser transmise de

Le Game Boy Player: un nouvel accessoire pour la Game Cube



INFORMATIQUE
SERGE L'HEUREUX
SERGE.LHEUREUX@LENOUVELLISTE.QC.CA

De plus en plus, la stratégie commerciale de Nintendo vise à rapprocher la Game Cube et le Game Boy Advance. Déjà, plusieurs titres récents pour la Game Cube favorisent la connectivité entre les deux appareils en incorporant des fonctions auxquelles on peut accéder uniquement en y branchant un Game Boy Advance; c'est notamment le cas de «Legend of Zelda: The Wind Waker», «Splinter Cell» et «Wario-land», pour n'en nommer que quelques-uns.

Cette stratégie a franchi une nouvelle étape avec le lancement du Game Boy Player, un accessoire grâce auquel on peut faire tourner les jeux conçus à l'origine pour le Game Boy sur la Game Cube. Fini les écrans minuscules, difficiles à lire!

Du coup, la bibliothèque de jeux disponibles pour la Game Cube vient d'être multipliée par deux, ou même trois, puisque tous les titres sur le marché pour le Game Boy Color et le Game Boy Advance sont compatibles avec ce nouvel accessoire, qui s'installe sous la Game Cube en quelques minutes. Il suffit, pour ça, de retirer le couvercle protégeant le port à haute vitesse

et d'insérer le Game Boy Player, une plate-forme d'environ un pouce d'épaisseur qui épouse la forme de la Game Cube. Il ne reste qu'à resserrer les vis de fixation, et le tour est joué!

Une fois installé, le Game Boy Player est tout aussi simple à utiliser. Il est livré avec un disque d'amorçage qu'il faut insérer dans la Game Cube. L'appareil est doté d'une minuscule fente à l'avant, dans laquelle on insère la cartouche de jeu Game Boy avant de mettre la Game Cube sous tension. L'écran d'accueil du jeu Game Boy apparaît aussitôt à l'écran, et c'est parti! On peut utiliser la manette d'origine de la Game Cube, même le modèle sans-fil, pour contrôler le jeu; en branchant un Game Boy Advance, on peut aussi contrôler les personnages à l'aide des boutons de la console portative mais, dans un cas comme dans l'autre, ça fonctionne parfaitement.

En appuyant sur le bouton Z de la manette de la Game Cube, on accède à l'écran des options du Game Boy Player, qui ne propose que quelques réglages. On peut notamment opter pour trois modes de netteté (soft, normal et sharp), dont les effets sont plutôt minimes, choisir un affichage plein écran ou avec bordure, et redéfinir l'action des différents boutons de la manette. Les parents soucieux de contrôler le temps consacré aux jeux par leurs enfants pourront, quant à eux, activer l'option de minuterie. Enfin, on a le choix entre une vingtaine de styles de bordure, unis

ou à motif, à moins de préférer un affichage plein écran, qui entraîne toutefois une légère perte de qualité.

À part ces quelques réglages, l'utilisation du Game Boy Player est un modèle de simplicité, et de transparence. Tous les jeux sur le marché fonctionnent, même les plus vieux, la qualité de l'affichage est tout à fait étonnante quand on considère que ces jeux ont été conçus pour un écran beaucoup plus petit que celui d'un téléviseur, et les performances sont correctes. Quand on sauvegarde sa partie, les données sont écrites sur la cartouche du jeu Game Boy, de sorte qu'on peut reprendre sa partie plus tard en réinsérant la cartouche dans son Game Boy Advance. Enfin, on peut changer de jeu sans devoir éteindre la Game Cube en accédant au menu, et même utiliser le e-Reader, ce curieux lecteur de cartes de jeux.

Bref, le Game Boy Player est un accessoire bien réalisé, très facile à utiliser et de prix abordable (79,95 \$). Tous ceux qui souhaitent découvrir des classiques du Game Boy comme la série «Castlevania», «Advance Wars» ou «Metroid Fusion», mais n'arrivaient pas à s'habituer au petit écran mal éclairé des premiers modèles (à l'exception du Game Boy Advance SP, bien sûr), auront désormais le luxe de les découvrir sur l'écran de leur téléviseur.

NOUVELLES TEINTES

En parlant du Game Boy Advance



Le Game Boy Player s'installe sous la Game Cube en quelques minutes seulement.

SP, soulignons que Nintendo lancera deux nouvelles couleurs, le 8 septembre prochain: Onyx (noir, autrement dit) et Flame (rouille, genre).

Elles s'ajouteront aux deux teintes disponibles depuis le lancement: argent et bleu cobalt. Le prix restera inchangé,

à 149,95 \$. Depuis sa sortie, le 22 mars dernier, le Game Boy Advance SP a connu un immense succès au Canada, où Nintendo affirme en avoir vendu 100 000 exemplaires en seulement dix semaines. ●



ÊTES-VOUS OBSERVATEUR ?

Ces deux dessins sont en apparence identiques. En réalité, il y a entre eux HUIT petites différences.



- RÉPONSES**
- 1) Pointe droite du col de la femme.
 - 2) Manche modifiée sur la main droite.
 - 3) Son pied gauche abaissé.
 - 4) Dossier de la voiture incomplet.
 - 5) La nervure, sous le radiateur.
 - 6) Attache du rideau de gauche manquante.
 - 7) Dans le garage, pneu incomplet.
 - 8) Clôture incomplète à gauche de l'arbre.

SCRABBLE

SCRABBLE Par Angèle Courteau

1	2	3	4	5	6	7	8	9
A		Lettre compte double M ₂		Lettre compte double				Lettre compte double
B			A ₁				Lettre compte double	
C		Lettre compte double L ₁		Lettre compte double				Lettre compte double
D		Lettre compte triple		M ₂		Lettre compte triple		
E	F ₄	I ₁	G ₂	E ₁	A ₁	T ₁	E ₁	S ₁
F				N ₁				Mot compte double
G			Lettre compte double E ₁		Lettre compte double			Mot compte double
H		Lettre compte triple		R ₁		Lettre compte triple		
I								Lettre compte double

En vous servant du mot déjà inscrit sur la grille, trouvez la solution la plus payante avec chacun des quatrièmes tirages suivants. Utilisez la référence alphanumérique pour positionner votre mot sur la grille. Pour un mot placé horizontalement, commencez par la lettre, pour un mot placé verticalement, commencez par le chiffre. (Ex.: Tirage HWOLOTB - Solution SHOW en 8E pour 32 points). Tous les mots sont tirés du dictionnaire l'Officiel du Scrabble, édition 1999.

1. B₃ R₁ S₁ O₁ O₁ H₄ U₁ Pts
2. I₁ U₁ P₃ O₁ I₁ E₁ Z₁₀ Pts
3. N₁ E₁ E₁ R₁ E₁ X₁₀ B₃ Pts
4. A₁ S₁ E₁ U₁ E₁ K₁₀ P₃ Pts
5. K₁₀ V₄ G₂ I₁ D₂ O₁ V₄ Pts

5. KID	2D	33
4. UKASE	12	75
3. EXTERNE	6C	38
2. SUPREZ	8E	52
1. HOU	3G	24
Solution	Ref	Pts

LA PHRASE SECRÈTE

Thème: Citation d'André Mathieu PS43
Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire.

S	O	M	C	O	C	U	R	E	E	P	A	S	E
L	O	A	M	E	S	R	E	P	A	S	S	E	
D	E	N	M	A	U	R	A	C	A	S	S	E	
C			P										

Solution du dernier numéro: Le moine en fuite n'échappe pas à son monastère.

CARRÉ MAGIQUE

Inscrivez dans la grille l'anagramme adéquate de chaque rangée de manière à former des mots dans les deux sens

					A	D	G	R	N
					E	E	I	L	R
					A	C	E	N	O
					A	S	U	O	I
					E	E	M	S	S

Solution

					M	E	S	S
					O	U	A	I
					O	C	E	A
					R	E	L	I
					G	R	A	N

Profitez de l'été

36 versements

sans intérêts sur toute la marchandise

799⁹⁵ \$

22²² \$ par mois

TANGUAY INFORMATIQUE

2200, boul. des Récollets TROIS-RIVIÈRES (819) 373-1111

*Sur approbation du service de crédit. Photos à titre indicatif.

Internet GlobalTronix TELUS COGECO Rapidus

Livraison et service gratuits à la grandeur de la province

Magasinez en ligne: www.tanguay.ca