

ARTS & VIE



◀ LES PLANET SMASHERS S'ALLIENT À SIMPLE PLAN B 5
LOUIS-JOSÉ HOUDE DÉBARQUE À RADIO-CANADA B 4 ▶



LE RÉVEILLON DE JEAN SOULARD

Une daube à partager

JEAN SOULARD
Collaboration spéciale

■ Pendant ce mois de bonheur et de vie casanière, ce qui est épais, chaud, emmitoufflé va plaire. Consommez avec l'esprit et le cœur. Car le bonheur, c'est souvent quelques secondes volées dans notre univers d'un bien-être soigneusement cultivé. Quelques secondes que l'on retrouve à chaque renouveau, comme les premières neiges et l'odeur du bois brûlé à l'hiver. Cuisinez large pour le partage impromptu. Ainsi, l'année s'achève sur ce qui nous fait riches : la prodigalité.

Il y a des plats qui trouvent tout naturellement leur place. C'est le cas de la daube, ce mets qui est resté dans ma mémoire et que ma grand-mère cuisinait dans la semaine de Noël. C'est un plat d'une très grande simplicité culinaire. Elle est faite d'impondérables nombreux, de choses inachetables, de finesse dans la cuisson, de juste quantité de chaleur, d'onctuosité exacte... si bien que la simplicité devient parfois un exploit.

Elle prenait un faitout de fonte, pas une cocotte. Nos grands-mères, qui ne pouvaient nous donner la quantité exacte des ingrédients de leurs recettes, savaient toutefois que leur secret était non seulement dans la sauce, mais aussi dans leurs chaudrons. Même si, souvent, ils étaient vieux, lourds et parfois cabossés, car faits de fonte ou de cuivre, ces chaudrons étaient d'une importance capitale.

Pour la daube, donc, il faut un faitout de fonte bien culotté par la fréquentation de la soupe et du feu. Du jambon, de la couenne, un os venu d'un jambon de vrai cochon élevé avec les restants de table de l'auberge et surtout aimé de sa maîtresse pendant le temps re-

quis, c'est-à-dire le temps qu'il faut pour faire assez de chair enrobée d'un lard solide et rose.

Il faut aussi du bœuf entrelardé, coupé en gros carrés et un morceau de queue pour le

« Ma grand-mère cuisinait la daube dans la semaine de Noël »

m o e l -
leux. Mettre tout cela, pêle-mêle, dans le faitout de fonte avec deux têtes d'ail entières, le laurier et le thym ficelés en un petit bouquet. Couvrir largement d'un bon vin rouge corsé allongé d'un peu

d'eau puis déposer le lourd couvercle. Théoriquement, il ne reste plus qu'à faire cuire durant quatre heures, doucement, dans le four du poêle au charbon, à une température « convenable », signifiant qu'il faut apprécier et doser.

Dans le vase clos et scellé du récipient, des choses vont se produire. Le vin va réduire, le jambon rendre l'âme dans le vin, comme l'ail ou les couennes, le

Voir DAUBE en B 3 ▶

Un lit de gros sel gardera les huîtres en équilibre dans le plat de service.



Huîtres moelleuses aux herbes

(pour 4 personnes)

Temps de préparation : 20 minutes

INGRÉDIENTS

24	huîtres
60 g	(2 oz) d'échalotes hachées
30 g	(1 oz) d'herbes fraîches (basilic, cerfeuil, ciboulette)
125 ml	(1/2 l.) de fumet de poisson
125 ml	(1/2 l.) de crème 35 %

PRÉPARATION

1. Ouvrir les huîtres. Récupérer le jus dans une casserole. Les détacher de leur coquille et les déposer sur une plaque allant au four.

2. Ajouter au jus des huîtres le fumet de poisson et les échalotes. Faire réduire de moitié. Ajouter la crème et réduire jusqu'à obtenir 180 ml (3/4 l.) environ. Ajouter, au dernier moment, les herbes fraîches hachées.

3. Verser la sauce sur chaque huître. Les passer au four à 190 °C (375 °F) pendant 3 à 5 minutes.

4. Pour servir, disposer les huîtres sur un lit de sel qui les gardera en équilibre.

Note de Jean Soulard : les huîtres doivent rester moelleuses à la cuisson.

D'autres recettes Page B 3

Silhouette

titan
translucent

gagnante de



2005

www.silhouette.com



maranda
OPTOMÉTRIE & SOINS VISUELS
PLACE LÉVIS • 833-1622

Légereté ultime, confort inégalé.

BANC D'ESSAI



STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

Une sauce punchée

■ Parfait pour les échanges de cadeaux à moins de 20 \$! L'originalité de cette sauce aux baies rouges emblématiques de Noël: un soupçon de vodka qui lui donne du « punch »! Sucrée avec un filet de sirop d'érable, la sauce à la légère amertume de la canneberge s'accorde autant avec la dinde rôtie, les fromages — exquise sur un brie au four avec des noix hachées — qu'en tartine festive du 25 décembre pour ceux qui n'aiment pas les confitures trop sucrées. En vente dans les boutiques Fruits & Passion.
Sauce aux canneberges et à la vodka, L'Art de la table, 15 \$

La poire reprend du galon

■ Considérée à tort comme un ustensile inutile et impossible à nettoyer, la poire reprend du galon en version améliorée. Graduée (7,5 ml à 22 ml), celle-ci aspire d'une simple pression les jus de cuisson au fond de la rôtissoire afin d'arroser petits et gros oiseaux. Une

WASABI SUSHI-BAR
Offrez-leur le **summum!**
650-4660
Sushi-bar Wasabi
3663, rue du Campanile, Sainte-Foy



À Noël, cet enfant aura faim.
C'est tout ce qu'il aura.

8 DÉCEMBRE
La grande guignolee
DES MÉDIAS
Si vous pouvez, donnez.

Pour venir en aide aux plus démunis, faites vos dons en argent au 1 866 908-9090 (Ticketpro), en ligne au www.lagrandedeignoleeetdesmedias.com ou apportez vos dons en denrées non périssables aux points de collecte suivants jusqu'au 24 décembre.



double embouchure permet également d'y fixer un bec verseur plus petit afin de réduire le filet de liquide déversé. Fin du fin, une brosse est fournie avec la poire afin de la nettoyer sans maux de tête! En vente dans les cuisineries.
Poire pour arroser, Danesco, 9,95 \$



Des rotollos craquants

■ Un nouveau traiteur italien vient d'ouvrir ses portes sur l'avenue Cartier. Une adresse à retenir pour les inconditionnels des pasta farcies et sauces mijotées maison. Outre les raviolis au veau et parmesan, nous craquons pour les rotollos (en pratique version congelée), une pâte farcie difficile à trouver à Québec à moins de connaître une mama italienne! Rondelle de pâte fraîche farcie d'onctueuse ricotta, d'épinard et de jambon, il suffit de napper généreusement le rotollo de sauce tomate (nous vous recommandons une sauce arrabiata ou sicilienne) et d'enfourner 45 minutes. À accompagner (une unité par personne) d'une salade d'artichauts marinés, tomates Bella et asperges blanches trempées avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique. En vente chez Pulcinella (1038, avenue Cartier)
Rotollo, Pulcinella, 2,50 \$ (l'unité)

Sur une note légère

■ Cadeau d'hôte raffiné et différent, ces poires lilliputiennes (huit) macérant dans l'eau de vie sont également un dessert passe-partout pour quiconque préfère les repas conclus sur une note légère. Pelés avec délicatesse, leur chair encore ferme, les fruits reposent dans un sirop fluide et légèrement alcoolisé. À déposer au sommet d'une coupe garnie de glace à la vanille et de sorbet à la poire en prenant soin de récupérer « leur nectar » ou pour accompagner des fromages. En vente à la Pâtisserie Anna Pierrot.
Minipoires rafraîchies à l'eau de vie de poire, Vergers de Gascogne, 10,95 \$



Canapés vite faits, bien faits

■ Pour préparer des canapés vite faits, bien faits, tartinez des croûtons grillés de cette garniture de champignons marinés dans de l'huile de tournesol avec des câpres entières, de l'ail, du poivron rouge et du jus de citron. Dits *agaricus bisporus*, ces champignons de Paris (!) sont hachés grossièrement afin de préserver de la texture sous la dent. Parfumée à la truffe (de l'arôme), la bruschetta « à la forestière » rehausse aussi les pâtes à l'huile. En vente chez Et Pâtaci et Pataca.
Bruschetta aux champignons, Tre Monti, 6,95 \$

SAVOIR-FAIRE

ANNE DESJARDINS
Collaboration spéciale

Pour une dinde de Noël parfaite

■ La dinde sèche, vous connaissez? C'est presque une tradition, qu'on corrige habituellement avec une double ration de sauce et beaucoup de patates pilées. Mais il y a moyen de s'éviter cette embûche. Le plus simple et le plus sécuritaire demeure le thermomètre à viande. Ceux de la dernière génération faits d'une aiguille munie d'un fil au bout duquel se trouve un lecteur numérique que l'on installe sur le comptoir de cuisine sont intéressants car ils permettent de suivre la cuisson de près. Et cela vous évite d'ouvrir trop souvent la porte du four. La viande est cuite lorsque le thermomètre piqué dans la partie charnue de la cuisse indique 180°F. Mais attention de ne pas toucher un os parce qu'étant conducteurs de chaleur, ils provoqueraient une lecture erronée. Le sac à dinde est aussi une façon intéressante de cuire le volatile tout en lui permettant de demeurer très tendre parce qu'il s'autoarrose constamment. Un peu salissant à manipuler en fin d'étape, il donne d'excellents résultats et permet de cuire votre dinde environ 20% plus rapidement. Il suffit de suivre les instructions sur l'emballage en s'assurant d'acheter un sac de taille adéquate pour votre bestiole. Vous les trouverez au rayon des lèche-frites jetables en aluminium. Si vous achetez une dinde congelée, assurez-vous de la décongeler de façon sécuritaire pour éviter tout risque de contamination et d'empoisonnement à vos invités. Surtout ne pas procéder en la laissant sur le comptoir de cuisine! La méthode la plus sûre consiste à décongeler la dinde au réfrigérateur en comptant 24 heures pour cinq livres (un peu plus de deux kilos). C'est un peu long, surtout si votre oisillon fait autour de huit kilos... Vous pouvez alors choisir de plonger votre dinde dans un seau d'eau froide, que vous changez aux 30 minutes. Cette technique ne fonctionne cependant qu'avec les dindons préemballés hermétiquement. Il vous faudra alors compter une heure par kilo.



Le séparateur de gras

Pour une sauce en version allégée

■ Pour une sauce allégée et savoureuse, un gadget fort utile s'impose: le séparateur de gras. Ce bidule qui ressemble à un bécher ou à une tasse à mesurer en verre est muni d'un long bec verseur fixé à sa base. Comme le gras remonte naturellement à la surface, vous pouvez verser la partie maigre de votre bouillon sans devoir attendre que le gras ne fige. Pour épaissir la sauce, il vous suffit de délayer quelques cuillères de farine dans un peu de lait froid, puis de verser ce mélange lentement sur le fond de cuisson dégraissé et de laisser cuire quelques minutes jusqu'à épaississement. La sauce ainsi obtenue sera onctueuse et très faible en matières grasses.

Des pommes de terre légères et savoureuses

■ Enfin, puisqu'un repas de dinde se doit de compter une purée de pommes de terre, voici quelques trucs pour mieux la réussir. Utiliser des pommes de terre à chair jaune, qui contiennent moins d'amidon. Coupez-les en quartiers, puis placez-les dans une marmite recouverte d'eau froide légèrement salée et amener à ébullition. Une ou deux branches de thym et une branche de sarriette ajoutées à l'eau de cuisson donnent un excellent goût. Enfin, pour une purée ultra-légère, faites comme les chefs et utilisez un presse-purée, communément appelé *ricer*, de son nom anglais. Au lieu de piler les patates, ce qui libère un excès d'amidon et les rend collantes, ce bidule permet de les écraser délicatement, ce qui les rend légères comme un nuage et fondantes. Un régal!

SUDOKU
Par Fabien Savary

Amateurs de SUDOKU et de MOTS CROISÉS
Participez à notre **GRAND défi**
DES CHIFFRES ou DES LETTRES
tous les samedis!

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

1	6		9					
	3		6			7	5	
			2	5			3	
				8	2	5	1	
	5							7
6		2	5	9				8
3				4		9		
	9			3				
					1	8		

Solution du dernier sudoku

9	5	4	3	6	2	1	7	8
7	1	3	5	9	8	6	4	2
6	8	2	7	4	1	9	5	3
4	2	5	8	3	9	7	1	6
1	6	8	2	5	7	3	9	4
3	7	9	4	1	6	8	2	5
5	9	1	6	8	4	2	3	7
8	4	7	1	2	3	5	6	9
2	3	6	9	7	5	4	8	1

Niveau de difficulté : MOYEN 0137
Par Fabien Savary 0136

Ce jeu est une réalisation de Ludipresse. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.les-mordus.com ou écrivez-nous à info@les-mordus.com

LES RECETTES DE JEAN SOULARD



PHOTOS LE SOLEIL, ERICK LABRE

Dindon farci aux marrons

(pour 8 à 12 personnes)
Temps de préparation: 40 minutes
Temps de cuisson: 3 h 30

INGRÉDIENTS

1 dindon frais de 5 kg (11 lb) environ
le foie du dindon
225 g (8 oz) de jambon
225 g (8 oz) de porc haché
1 jaune d'oeuf
30 ml (2 c. à s.) de cognac
280 g (10 oz) de marrons au naturel en morceaux
1 oignon haché
2 bardes de lard
60 g (2 oz) de beurre
180 ml (3/4 t.) de Pineau des Charentes (ou de vin blanc)
sel et poivre du moulin

Marrons glacés

675 g (1 1/2 lb) de marrons entiers au naturel
180 ml (3/4 t.) de Pineau des Charentes (ou de vin blanc)
60 g (2 oz) de beurre
115 g (4 oz) de sucre

PRÉPARATION

1. Saler et poivrer l'intérieur du dindon.
2. Hacher le foie et le jambon. Dans un bol, ajouter à ce hachis, le porc haché, le jaune d'oeuf, le cognac, les marrons, l'oignon, le sel et le poivre. Bien mélanger. Garnir

► Quelques harmonies

- Hûîtres moelleuses aux herbes
un champagne ou un mousseux américain de bonne qualité
- Dindon farci aux marrons
un Côteaux du Languedoc ou un Shiraz de l'Afrique du Sud
- Bûche de Noël au café
un champagne ou un mousseux américain de bonne qualité

Source: Jean Soulard

DAUBE

Suite de la B 1

thym expirer, la viande devenir fondante jusqu'à ce que ses filaments se décrochent à peine touchés par la fourchette. Ces mystères doivent s'accomplir sans anicroche, exhortés par la cuisinière qui, pendant tout un après-midi, doit avoir « la daube en tête », la panser, la soigner, tourner le plat, le secouer, s'en occuper comme d'une mariée.

Autour du plat, placez un bel hiver froid, de la neige si possible, une messe de minuit où l'on sera allé à pied. C'est en revenant dans l'allégresse de la Nativité, la tête pleine du chant des anges, qu'on sortira le chaudron du four, qu'on lui retirera son lourd couvercle et sous la main du chef de famille, le partage s'effectuera.

Comme on ne mangera pas tout ce même soir, la daube réchauffée sera encore meilleure pour les amis qui nous rendront visite le lendemain. C'est cela, la joie de Noël: le don.

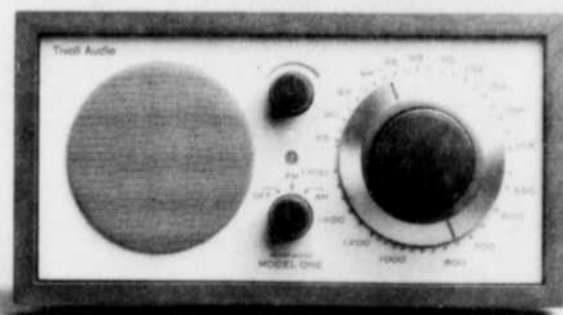
Les noix, les fruits dans leur plat transparent, les plats pleins de gâteries, la nuit déjà bien installée derrière la vitre sur laquelle on a fixé des guirlandes et des lumières brillantes et clinquantes, des enfants qui manifestent leur joie à l'ouverture de leurs cadeaux. Dehors, la neige flotte au ralenti. Quelque part dans la maison un ange passe.

l'intérieur du dindon de cette farce puis refermer l'ouverture à l'aide de fil de cuisine si nécessaire. Barder et brider le dindon.

3. Disposer le dindon sur une plaque de cuisson. Assaisonner de sel et de poivre et déposer le beurre coupé en morceaux. Mettre au four à 175°C (350°F). Cuire pendant environ 3h30 en arrosant souvent le dindon; ajouter un peu d'eau bouillante si nécessaire.
4. Lorsque le dindon est cuit, le laisser reposer recouvert d'un papier d'aluminium à la température ambiante pendant 20 minutes. Dégriasser le jus de cuisson et déglacer la plaque de cuisson avec le Pineau des Charentes, assaisonner. Verser la sauce dans une saucière.
5. Pour préparer des marrons glacés, réchauffer doucement les marrons avec le Pineau, le beurre et le sucre pendant 15 minutes en laissant évaporer le liquide.
6. Découper et servir le dindon accompagné de purée de pommes de terre à l'huile de truffe, de légumes, de marrons glacés et de sauce.

Note: vous pouvez préparer la farce un jour à l'avance et la réfrigérer dans un contenant hermétique pour plus de rapidité le jour de l'événement. Mais il est impératif de ne pas farcir la dinde la veille afin de prévenir tout développement bactérien.

TIVOLI
Les meilleures radios de table
sur le marché,
maintenant disponibles à Québec.



Radio de table fini bois, 159,99\$
Sept essences de bois disponibles.
Plusieurs autres modèles sont aussi offerts.
www.tivoliaudio.com www.corahifi.com

CORA stéréophonie
131, 18^e Rue, Québec 522-1397

BOL EN CÉRAMIQUE 14"

540\$



POM LE COIN CULINAIRE
POM PLACE LAURIER 653-5878

Bûche de Noël au café

(pour 8 à 12 personnes)
Temps de préparation: 1 heure

INGRÉDIENTS

Biscuit roulé ou génoise:

8 œufs
225 g (8 oz) de sucre
225 g (8 oz) de farine
60 g (2 oz) de beurre fondu
115 g (4 oz) de sucre glace

Crème au café:

1 L (4 t.) de lait
10 jaunes d'œufs
280 g (10 oz) de sucre
115 g (4 oz) de farine
30 ml (2 c. à s.) de café instantané
10 ml (2 c. à t.) de vanille
450 g (1 lb) de beurre

PRÉPARATION

1. Pour le biscuit roulé, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Incorporer la farine.
2. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange jaunes d'œufs/sucre en pliant à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Verser le beurre fondu.
3. Sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé et graissé, étaler le mélange sur une épaisseur de 2,5 cm (1 po). Étendre uniformément afin d'éviter, qu'après la cuisson, il y ait des parties sèches. Cuire au four à 175°C (350°F) pendant 8 à 10 minutes.
4. Retirer du four et démouler sur un linge saupoudré de sucre glace. Rouler avec le linge. Réserver à la température de la pièce.
5. Pour la crème au café, dans une casserole, verser le café, le lait et la vanille et porter à ébullition.



6. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Blanchir. Ajouter la farine et continuer de battre. Verser le lait sur ce mélange et retourner sur le feu. Amener à ébullition. Transférer dans un bol et laisser redescendre à la température de la pièce. Incorporer à cette crème le beurre ramolli en petits morceaux en fouettant bien.
7. Monter la bûche en déroulant le biscuit. Étaler la moitié de la crème au café et rouler. Couper 2 tranches de bûches à chaque bout de façon à figurer une branche sciée et poser ces tranches sur la bûche.
8. Mettre le reste de la préparation de crème au café dans une poche à douille cannelée et garnir la bûche. Décorer avec des champignons meringués et des feuilles de houx achetées dans le commerce. Réserver au frais.

Note: si vous préparez la bûche immédiatement après avoir fait la crème au café, conservez la crème à la température de la pièce. Dans le cas contraire, conservez-la au réfrigérateur et sortez-la deux heures avant son utilisation.

W d'activités

Activités sociales

Samédians dansants pour fervents
Membres ou autres, 20h à 1h.
Soirée des fêtes: 10 décembre 2005
• Salle communautaire:
195, de la Rivière, Loretteville.
• Cours en groupe et sur mesure.
Loreyne et Yvon, 523-7251.
En région: 418-439-1818.

ADMISSION: 6\$
BUFFET À MINUIT
INCLUS

Voyages

NEW YORK
Départs à tous les vendredis de Québec, 3 jours, à partir de 290\$. En décembre, spectacle des Rockettes à Radio City Music Hall (+80\$). Jour de l'An à New York au même prix. **TUNISIE** à partir de 1978\$ - 22 jours, 6 excursions, 46 repas, départs mardi et jeudi, chaque semaine. **Vacances Beltour**, Francine Rose, 653-0973. (Permis du QC).

Si vous désirez annoncer dans cette rubrique chaque jeudi, communiquez avec le Télémarketing au 686-3377 ou 1-800-318-3378, télécopieur: 686-3370 ou telemarketing@lesoleil.com

1^{er} au 31 décembre

Marché de Noël

Plus de 100 exposants et
1000 produits du terroir

Menu des fêtes,
idées cadeaux

Venez découvrir ou redécouvrir l'excellence des produits du terroir québécois. Les producteurs, transformateurs et artisans en provenance des quatre coins de la province vous partageront leur savoir-faire exceptionnel dans un décor et une ambiance du temps des fêtes uniques, propres aux marchés publics.

Plusieurs nouveautés en 2005

• CULTIVA FLEURS PAGEAU • LA FUDGERIE • LES VIANDES DE LOTBINIÈRE • LA FÉE DES PRÉS (HERBORISTERIE ARTISANALE) • CIDRERIE LA FACE CACHÉE DE LA POMME • VIGNOBLE CHANTS DE VIGNES ET VIGNOBLE LA ROCHE DES BRISÉS • BRISSON FOURRURES • SANTONS DE PROVENCE (TOUSTAOU) • ET PLUSIEURS AUTRES

Participez au Réveillon du **Marché de Noël Soirée V.I.P.**

Gratuit

• Cocktail • Dégustations
• Musiciens • Service de voiturier

le jeudi 8 décembre, de 18 h 30 à 20 h 30
Réservez votre place au 692-2517,
poste 294 ou par courriel à
fvilleneuve@marchespublics.ca

Ouvert tous les jours de 9h à 18h
jusqu'à 16h les 24 et 31 décembre
Fermé les 25 et 26 décembre

Dégustations • Deux heures de
stationnement gratuit • Guichet automatique
• Aire de restauration

Pour info:
160, Quai Saint-André
(418) 682-2517





Hélène Robitaille

« La Joie de l'homme aux écailles » ouvre les Impressions d'ici du Périscope

JEAN ST-HILAIRE

JStHilaire@lesoleil.com

Le quartier du cap Blanc attirait Hélène Robitaille. Un jour, elle y égare ses pas : « Ça a été le coup de foudre. »

Le lieu la séduit à ce point qu'elle entreprend de mieux le connaître. Elle cogne chez le curé qui la réfère à deux mémoires à « la quatre-vingtaine vigoureuse » qui détiennent la clé de ce « village dans la ville de Québec, avec sa culture particulière de débardeurs et de marins ». Leur nostalgie de l'entre-deux-guerres, de ces temps durs de « la crise » traversée en se serrant les coudes, la touche plus que tout. Elle lui inspire même une pièce à neuf personnages que Lise Castonguay, Érika Gagnon, Jacques-Henri Gagnon, Jack Robitaille, Marjorie Vaillancourt et Denise Verville donnent ce soir (20 h), au studio de création Marc-Doré du Périscope, en lever de rideau de l'événement-lecture Impressions d'ici 2005. Réjean Vallée dirige la mise en lecture.

La Joie de l'homme aux écailles n'emprunte au cap Blanc qu'un peu du mystère de ses murs et l'attire pour le vaste monde chez ses marins d'antan.

« C'est une pièce sur la honte, commence M^{me} Robitaille, qui enseigne la littérature et le théâtre au Cégep de Lévis-Lauzon. C'est l'histoire de Jérémie, l'homme au corps couvert d'écailles de poisson qui revient finir sa vie et s'enterrer au cap Blanc après une absence de 15 ans. Prisonnier de sa honte, il n'a pu révéler son corps qu'à un monstre, Rosanne, la femme à barbe. Il revient vers elle, sauf qu'il croise Julie, la nièce de Rosanne, rentrée elle aussi de l'étranger, pour enterrer son père alcoolique. Entre lui et Julie qui, comme lui, a vécu dans la peur de porter la honte, c'est l'amour fou. On se retrouve dans un triangle amoureux. Mais Jérémie hésite à se dévoiler à Julie, qui en vient à se de-

mander s'il n'est pas l'homme aux écailles qu'enfant, au grenier, elle a entrevu à la dérobée... »

Hélène Robitaille, qui a étudié le jeu un an au Cégep de Sainte-Thérèse après un baccalauréat en théâtre à l'Université Laval et une maîtrise en création littéraire à McGill, est résolument engagée en écriture dramatique. Elle écrit présentement pour le Théâtre Sortie de Secours une pièce sur les pèlerins de Compostelle qui sera créée l'an prochain. Elle se passionne aussi de nouvelles; son premier recueil paraîtra bientôt chez L'instant même.

BEAULIEU, LAVALLÉE ET OLIVIER

Trois pièces d'auteurs de Québec complètent les Impressions d'ici 2005. Demain, sous la direction de Jean-Philippe Joubert, Paule Savard, Klervi Thienpont, Catherine Dorion et Jean-Michel Déry liront *Ménés, té-tards et gouttes de cire*, d'Alain Beaulieu, l'histoire d'une famille qui tente tant bien que mal de renaitre après un infanticide.

Richard Fortin, défiguré, de Marie-Christine Lavallée s'annonce d'une toute autre tonalité. Ça parle de ce que l'abstrait et le figuratif peuvent infliger à l'amour-propre... Frédéric Dubois dirige Marika Lhoumeau, Jonathan Gagnon, France LaRoche et Christian Michaud dans cette lecture qui aura lieu samedi.

Enfin, rendez-vous dimanche soir avec l'imaginaire fantaisiste d'Anne-Marie Olivier dont on lira *Le Psychomaton*, l'histoire d'une pompiste altruiste qui a imaginé un curieux de confessionnal pour aider ses sœurs et frères humains à se décharger de leur solitude... Véronika Makdissi-Warren y dirige Hélène Florent, Hugues Frenette et Édith Paquet.

Toutes les lectures ont lieu à 20 h. L'entrée est de 10\$. Réservations au 529-2183 et sur le réseau Billetech.

Envers et contre tous

Les Planet Smashers accompagnent Simple Plan... malgré leurs fans!



Depuis sa création, il y a 10 ans, le groupe ska montréalais Planet Smashers est devenu l'un des joueurs les plus importants de la scène *underground* québécoise. Ce faisant, il s'est gagné un public d'inconditionnels, des purs et durs, qui leur vouent un culte assidu et voient plutôt d'un mauvais œil que leurs préférés aient accepté de rejoindre Simple Plan sur la route pour leur actuelle tournée canadienne.

« Je sais! » lance au bout du fil le leader de la formation, Matt Collyer, lorsqu'on lui cite les propos radicaux de certains fans dans le site Internet du groupe. « C'est certainement une nouvelle expérience pour nous, convient-il. De jouer devant 7000 personnes chaque soir, ce n'est pas vraiment comme jouer devant 500 personnes chaque soir. C'est différent, mais c'est correct. »

Bien que les Planet Smashers aient fait de la démarche indépendante un art de vivre, Matt n'a rien contre l'idée de donner, au moins une fois dans sa carrière, une série de spectacles dans le cadre luxueux des grandes tournées américaines. C'est ce qu'il fait depuis quelques jours en compagnie de Simple Plan, qui a équipé son groupe d'un autobus de tournée!

« Quand on joue, même si la foule est petite, au moins tout le monde nous connaît. Avec Simple Plan, on joue devant des milliers de personnes qui ne nous connaissent même pas de nom. C'est très différent. D'avoir un autobus de tournée, c'est cool aussi... On peut dire merci à Simple Plan pour ça. Mais tout ça ne change rien à notre musique. On ne va pas se mettre à tourner plus sur les ondes de Musique Plus à cause de ça. Ça nous donne toutefois une occasion de se faire de nouveaux fans. »

C'est le batteur de Simple Plan, Chuck Comeau, qui a lui-même invité le groupe montréalais à rejoindre sa caravane. Cette dernière, qui s'arrêtera le 17 décembre à Halifax, compte également le groupe vancouverois Hedley, mené par l'ancien participant à Canadian Idol, Jacob Hoggard.

« Il y a deux mois, Chuck m'a appelé. Ce n'est pas comme si Warner Music (qui distribue les albums des deux formations) m'avait demandé de mettre les Planet Smashers sur la tournée. Je pense que si ce n'était pas venu de Chuck, on aurait dit non. »

À tous qui croient que les Planet



Les Planet Smashers

Smashers vendent leurs âmes d'artistes indépendants au diable, Matt Collyer rappelle que les deux formations se connaissent depuis Reset, le groupe d'où a bourgeonné Simple Plan.

« On n'est pas des *sell-outs*, on fait ce qu'on veut. On est un groupe indépendant qui ne fait pas de musique pour la radio. Quant à Simple Plan, on s'est connus sur la tournée Snow Jam 3. Après ça, on (Stomp Records, l'étiquette de Matt) a commencé à travailler sur le disque de Reset. On a donc travaillé avec eux comme musiciens dans le cadre de l'étiquette et on les a côtoyés comme amis qui sortaient voir des shows ensemble... »

Matt Collyer est convaincu que les Planet Smashers et Simple Plan ont sensiblement le même public, à la différence que ces derniers attirent des gens beaucoup plus jeunes.

« Pour nous, jouer *live*, c'est notre façon de nous développer. C'est ce qu'on fait depuis quatre ans. Avec Simple Plan, on peut rejoindre ce public plus jeune. S'il y a une stratégie derrière notre présence, c'est la seule! On doit faire ça si on veut continuer... »

De retour d'une tournée de six semaines couronnée de succès aux États-Unis (New York, Boston, Chicago, Detroit, ainsi que la Floride et le Texas), où ils ont présenté les pièces d'*Unstoppable*, leur sixième album paru au printemps, les Planet Smashers entendent profiter au maximum de leur série de spectacles en compagnie de Simple Plan. D'autant plus que le groupe est déjà en mesure de juger de son impact.

« Depuis le début de la tournée, les Planet Smashers reçoivent une centaine de emails par jour venant des fans de

► Vous voulez y aller ?

- QUI : Planet Smashers. En première partie de Simple Plan avec Hedley
- QUAND : le dimanche 11 décembre 2005, 19 h
- OÙ : Collisée de Québec
- BILLETS : 37,50 \$
- TÉL. : (418) 691-7211 ou www.billetech.com

Simple Plan... ou de leurs parents! C'est génial de voir que, même s'ils ne viennent pas pour notre musique, ils sont ouverts à l'écouter...

La formation montréalaise vient de terminer un vidéoclip pour la pièce *Raise Your Glass*, ainsi que la trame sonore d'un film de série B intitulé *Destruction Kings* pour le compte de la boîte new-yorkaise Trauma Films. Une tournée en Europe est également en préparation pour mars. Ensuite?

« On n'est jamais certain de l'avenir. Une caractéristique des Planet Smashers, c'est de ne pas avoir beaucoup confiance en nos moyens. On se moque souvent de nous-mêmes. Mais on continue de s'amuser sur scène et d'avoir du fun. »

► À lire demain

- Au moment où ses amis de Simple Plan s'apprentent à monter dans « son » arène, le Centre Bell, le gardien du Canadien de Montréal, José Théodore, nous raconte les origines de leur relation d'amitié...

Ce soir
19 h 30
1900, la vie de château

Que ne feraient pas Tim et Sebastian pour les beaux yeux de Karin?

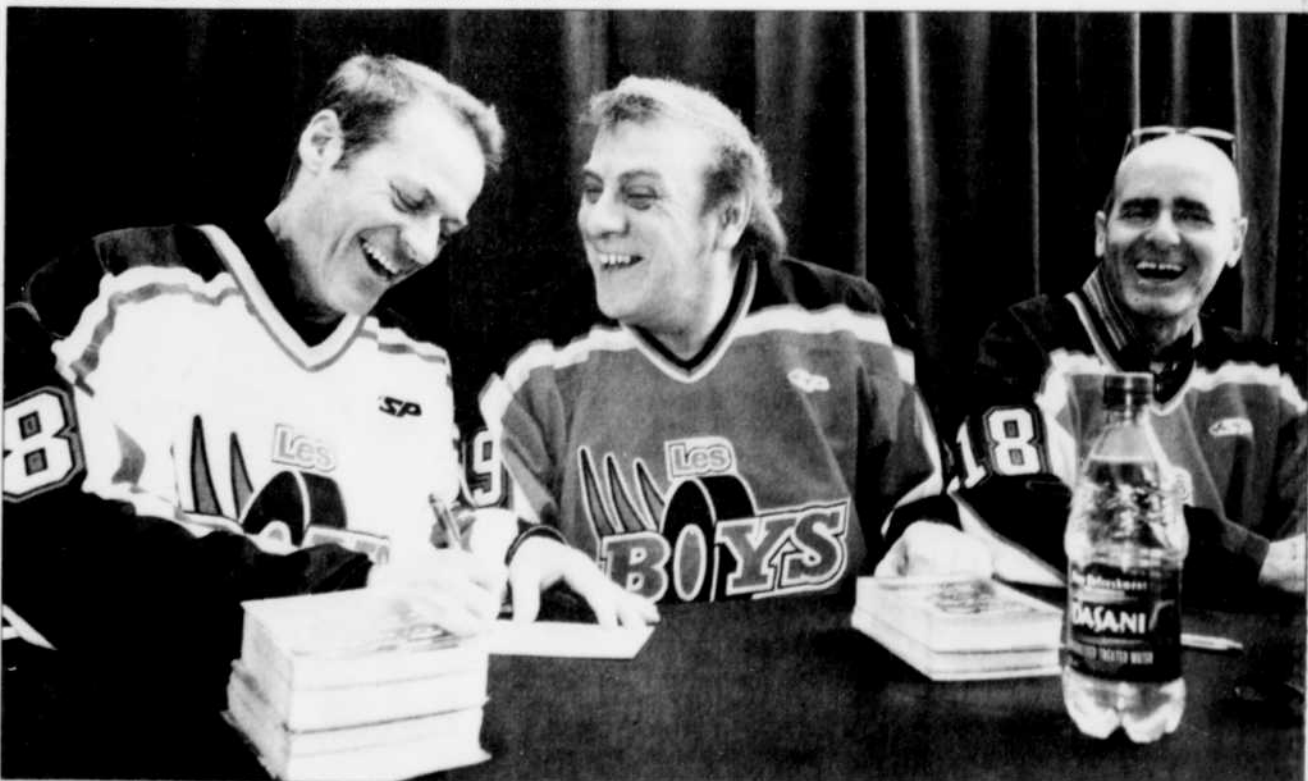


20 h
Abloni, l'export de la surconsommation

L'impact de l'exportation de vêtements usagés sur le continent africain.



LES BOYS SONT EN VILLE



PHOTOS LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

À la veille de la sortie en salles des « Boys IV », demain, le producteur Richard Goudreau tenait à venir à Québec avec trois vedettes du film. Luc Guérin, Pierre Lebeau et Roc LaFortune ont ainsi pu rencontrer plusieurs de leurs admirateurs, lors d'une séance d'autographes où l'on ne s'ennuyait pas. Sur la photo de droite, Pierre Lebeau comble une admiratrice. La scène a été croquée à Place Laurier, hier après-midi. Régis Tremblay



PASSEPORT

MAXIM MARTIN
Combattant de la bêtise humaine

Maxim Martin n'a pas la langue dans sa poche. Il n'hésite pas à dénoncer — avec humour bien sûr — les travers de la société. Depuis son premier *one man show*, il dit avoir gagné en maturité, grâce à la paternité. Il vient présenter son deuxième spectacle, *Chez Max: nouvelle administration*, en supplémentaires aujourd'hui et demain au Grand Théâtre.

- Nom:** Maxime Martin
- Âge:** 36 ans. C'est un chiffre qui m'énerve!
- Provenance:** Je suis né à Québec.
- Profession:** Clown professionnel
- Style d'humour:** Engagé
- Premiers pas:** C'était le 13 février 1989 au Rumors Comedy Club à Winnipeg. J'ai été payé 25 \$ pour le spectacle. J'ai commencé à faire de l'humour en anglais.
- Aspirations:** Continuer à faire ce métier-là le plus longtemps possible. Et surtout, remplir mon rôle de père et avoir une bonne relation avec ma fille Livia (presque cinq ans), qui est la personne la plus drôle que je connaisse.
- Mentor:** Bill Hicks, un Américain qui est mort à 33 ans. Il était très revendicateur, il n'avait pas peur de provoquer. Je suis un de ses disciples.
- Allégeance:** Je suis païen depuis une couple d'années. Je célèbre la terre. Je veux vénérer quelque chose de vrai.
- Dépendances:** Je suis un gars réputé pour être *fucked*, mais je n'ai pas tellement de dépendances à part la cigarette et la télé. Je

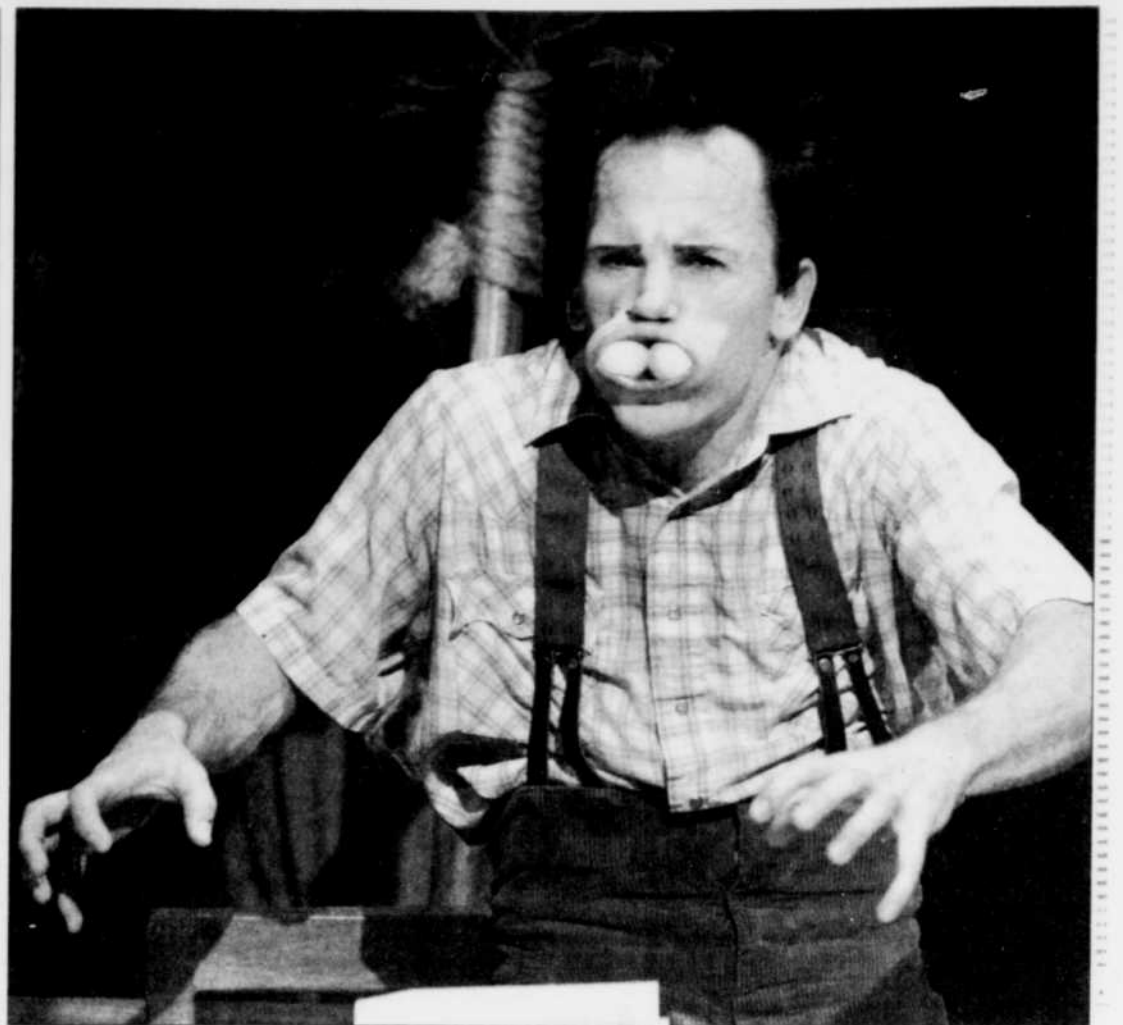


Maxime Martin

suis un « TV junkie ». Le premier réflexe que j'ai quand j'arrive chez nous, c'est d'allumer la télé. J'écoute plein de choses: des séries, des reprises des *Simpsons*, etc.

- Allergies:** Au monde con!
- Fierté:** D'avoir les mêmes convictions que j'avais quand j'ai commencé à faire ce métier. Je ne suis pas prêt à tout faire pour du *cash*. J'essaie d'aller au bout de mes idées.
- Regrets:** De ne pas avoir appris le côté *business* du métier plus vite, de ne pas avoir été à mes affaires et d'avoir fait confiance.

Propos recueillis par Daphné Bédard



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

La pièce repose surtout sur le jeu physique de Jamie Adkins, qui peut tout faire.

CRITIQUE

Un spectacle magique

Les Gros Becs présentent *Typo*, un hybride du théâtre et du cirque

DAPHNÉ BÉDARD
DBedard@lesoleil.com

Les clowns ont toujours fasciné les enfants. Le spectacle *Typo* allie l'art clownesque au théâtre. La production comporte bien quelques longueurs pour les plus grands, mais les petits en raffoleront.

Rarement a-t-on vu une salle bondée d'enfants réagir autant à un spectacle. Ceux présents hier matin riaient aux

éclats et lançaient des phrases aux personnages sur scène, qui eux ne parlent jamais. *Typo* n'est pas un théâtre classique pour enfants puisqu'il n'y a aucun texte et que l'histoire n'est qu'accessoire. La pièce repose presque uniquement sur le jeu physique des deux interprètes. Surtout sur celui de Jamie Adkins, qui est exceptionnel. Cet homme peut tout faire : jongler avec des quilles, des anneaux et des balles, se tenir en équilibre sur des échelles et sur un fil mou, faire des numéros d'acrobatie suspendu à une lampe, etc.

Et dire que Jamie Adkins est tombé par accident dans la marmite du cirque. Adolescent, alors qu'il habite à San Diego, il est fasciné par tous les amateurs de rue qui l'entourent. Il apprend par mimétisme et devient lui-même amuseur public pendant six ans. Il fait ensuite partie du Pickle Family Circus de San Francisco, qui intègre beaucoup de théâtre à ses productions. Il continue dans cette voie et se joint en 1998 au Cirque Éloize.

Typo est la première création de Théâtre T et cie. Depuis l'automne 2003, la troupe tourne en Angleterre, aux Pays-Bas, en Belgique, en France, en Suisse et aux États-Unis avec ce spectacle muet, facilement exportable. Lors de son passage à New York au printemps, *Typo* a reçu un excellent accueil. Le *New York Times* a même comparé Jamie Adkins à Charlie Chaplin. Il est vrai que le jeu nerveux et comique du premier s'apparente à celui du célèbre acteur. Jamie y ajoute des numéros de cirque époustouffants.

Sur scène, il donne la réplique « gestuelle » à Anne-Marie Levasseur, une pianiste et comédienne de formation, qu'on a pu voir dans *Les Zurbains 2003*. Elle vient appuyer la performance de Jamie par son jeu étoffé et quelques notes de piano qui donnent du relief aux acrobaties.

L'histoire de *Typo* tient en quelques phrases : assis à une machine à écrire, Jamie cherche une idée de spectacle. Il froisse et jette les feuilles de papier jusqu'à ce que l'une d'elles devienne une balle à jongler. Il quitte sa table de travail et se met à faire des équilibres et à jongler. À travers toutes ces acrobaties, qui servent de fil au reste de la pièce, l'humour et la sensibilité sont bien présentes.

Des numéros du spectacle traînent en longueur et Jamie a raté quelques-uns de ses trucs lors de la représentation d'hier. Mais les enfants n'y ont vu que du feu et sont sortis de la salle le pas léger et le sourire fendu jusqu'aux oreilles.

Vous voulez y aller ?

- QUOI:** *Typo*
- QUI:** Théâtre T et cie
- QUAND:** le 9 décembre à 19 h, les 10 et 11 à 15 h, ainsi que le 16 à 19 h, le 17 à 15 h et le 18 à 13 h et 15 h
- OÙ:** Théâtre Les Gros Becs
- BILLETS:** 14 \$ (enfants), 17 \$ (adultes)
- TÉL.:** (418) 522-7880

LES BÉBÉS DE L'ANNÉE 2005

Présentez-nous le plus beau bébé : **LE VÔTRE !** **2999\$**

Leïla
fille de Isabelle Champagne et Stéphane-Billy Gousse

Vous courez la chance de retrouver votre bébé à la **UNE** de notre cahier et de mériter le grand prix d'un montant de **2000\$** versé dans le Régime enregistré d'épargne-études Desjardins offert par la Fédération des caisses Desjardins du Québec.

Desjardins enfants

CHAQUE personne inscrite se verra remettre un abonnement de 6 mois au magazine **enfants**.

Pour faire paraître la photo de votre enfant dans notre cahier spécial « LES BÉBÉS DE L'ANNÉE 2005 » publié dans *Le Soleil* du samedi 31 décembre, remplissez le coupon ci-dessous. Tirage le 20 décembre à 15 h.

Remplissez ce coupon (en lettres moulées) et faites-le parvenir avec une photo du bébé et votre paiement à :

« LES BÉBÉS DE L'ANNÉE 2005 »
C.P. 15800, Québec (Québec) G1K 8A8 ou déposez-le au Soleil, 410, Charest Est, Québec.
Nous acceptons les inscriptions postales et reçues à nos bureaux avant le jeudi 15 décembre, 13 h.
Vous pouvez également vous inscrire sur internet à : lesoleil.com/bebe.

Nom Prénom

Adresse

Ville Code postal Tél. (jour)

Prénom du bébé Fille Garçon Date de naissance ____/____/____

Nom et prénom de la mère (jour-mois)

Nom et prénom du père

Ci-joint, un chèque ou mandat-poste de 29,99\$ à l'ordre du Soleil, ou par carte de crédit :
 Visa MasterCard N° de la carte de crédit Date d'expiration ____/____/____

Signature

Le bébé doit être né entre le 1^{er} décembre 2004 et le 15 décembre 2005.
La photo doit être en couleurs et ne doit pas excéder 5" x 7". Les photos ne seront pas retournées.
Tirage le 20 décembre 2005 à 15 h parmi toutes les photos reçues.
Chaque personne inscrite se verra remettre un abonnement de 6 mois au Magazine Enfants Québec.

Desjardins LE SOLEIL

Téléviseurs ACL

Nouveaux prix indécents 14 à 40 pouces

TOSHIBA SONY XBR XR0

AUDIOLIGHT
www.audiolight.qc.ca
fermé le dimanche SPÉCIALISTE en SON et IMAGE
355, MARIE-DE-L'INCARNATION, QUÉBEC 687-9252

LES VIOLONS DU ROY
LA CHAPELLE DE QUÉBEC
BERNARD LABADIE

05/06

Tournée de Noël des Violons du Roy

Vendredi 9 décembre 2005, 20h
SAINTE-CLAIRE DE BELLECHASSE
Concert-bénéfice de Noël au profit de la Maison Accueil-Sérénité

Dimanche 11 décembre 2005, 15h
SAINTE-AUGUSTIN-DE-DESMAURES
Concert-bénéfice au profit de la restauration de l'église Saint-Augustin

Chef : **Jean-Marie Zeitouni**
Solistes : **Pascale Giguère et Nicole Trotier**, violons
Benoît Loisel, violoncelle
Présentateur : **Jean-Sébastien Ouellet**, comédien

Vivaldi - Concerto pour violon et violoncelle en fa majeur « Il presto »
Concerto pour violon en fa mineur « L'hiver »
Torelli - Concerto « à quatre » en sol mineur, op. 5 no 6
Manfredini - Concerto grosso en do majeur, op. 3 no 12
Corelli - Concerto grosso en sol mineur, op. 6 no 8
De Lalande - Symphonies des Noëls
Charpentier - Noël pour les instruments

Sainte-Claire de Bellechasse : 208
Réservations : 888-2121

Saint-Augustin-de-Desmaures : 408 (reçu de charité de 20\$)
Réservations : 878-2386



La chanteuse n'a pu retenir ses larmes.

Une maman submergée par l'émotion

Céline Dion pleure alors que l'hôpital Sainte-Justine amasse 125 millions \$

PIERRE SAINT-ARNAUD
Presse canadienne

MONTRÉAL — La chanteuse Céline Dion était fort émue hier, alors que les dirigeants de la campagne de financement de l'hôpital Sainte-Justine, à Montréal, annonçaient avoir amassé 125 millions \$ en trois ans.

Ceci dépasse considérablement l'objectif initial de 100 millions \$.

La marraine et le parrain de la campagne, Céline Dion et René Angélil, étaient sur place pour le dévoilement de ce résultat.

La chanteuse, submergée par l'émotion, a livré un vibrant témoignage pour remercier tous les donateurs. « Je suis ici aujourd'hui surtout à titre de maman », a dit Céline Dion, en larmes.

« À titre de parent, je vois encore à travers le regard de chacun des enfants, d'adolescents, de parents. J'ai l'impression que ce regard s'est agrandi, a-t-elle dit. Grandir en santé, mais le regard a changé. »

Lancée en décembre 2002, la campagne *Grandir en santé* de la Fondation de l'hôpital Sainte-Justine avait comme objectif d'amasser 100 millions \$, soit le quart de l'investissement de 400 millions \$ requis pour agrandir et moderniser l'hôpital.

Parmi les donateurs, la Fondation Marcelle et Jean Coutu s'est démarquée avec un don de plus de 5 millions \$.



Céline Dion avait retrouvé le sourire lors de sa participation à l'émission « L'École des Fans ».

Les corporations ont contribué pour 27 millions \$ et les fondations pour 28 millions \$; mais ce sont tous les petits dons du grand public qui, mis ensemble, représentent la plus grosse tranche, soit 55 millions \$.

Le gouvernement du Québec s'est déjà engagé à contribuer 180 millions \$ pour le projet « Grandir en santé » et on s'attend à recevoir le reste, soit environ 100 millions \$ du gouvernement fédéral lorsque les élections fédérales seront terminées.



Nombreux étaient les artistes présents au lancement de la nouvelle programmation de L'Anglicane, hier.

Saison éclatante et éclatée à L'Anglicane

RÉGIS TREMBLAY
RTremblay@lesoleil.com

De Pierre Lapointe, dont ce sera « la dernière petite salle », à Gilles Vigneault, qui renoue avec les lieux plus intimes, en passant par les exotiques Bia et Lynda Thalie, la programmation hiver-printemps de L'Anglicane sera diversifiée, éclatée et éclatante, avec ses vocations nouvelles en théâtre, humour, classique, impro et même rock!

« Pierre Lapointe, c'est la folie! Il reste peut-être trois ou quatre billets pour le 11 mars! » déclarait avec satisfaction la coordonnatrice Diane Leblanc. La scène se passait hier midi, à L'Anglicane, au dévoilement de la nouvelle saison, en présence d'un nombre impressionnant d'artistes. Car L'Anglicane, est une famille élargie qui aime à se retrouver dans les grandes occasions.

Avant d'évoquer le reste de la programmation, lançons quelques suggestions intuitives, ou intuitions suggestives... Bia et son nouveau spectacle *Cœur vagabond* (6 et 7 avril)... Helmut Lipsky, le violoniste qui a plein de cordes à son instrument (25 mars)... La percuteuse percussionniste Anne-Julie Caron (22 avril)... Gianmaria Testa, qui se trouve « à la maison » à L'Anglicane, pavaisait le directeur général Luc Mercure (23 février)...

Le volet chanson étant toujours au premier plan, on annonçait la venue de Mara Tremblay (25 février) et de Martin Deschamps (29 avril), outre les visites de Vigneault (20 et 21 avril) et Lapointe (11 mars). Question de rocker un peu, Marie-Chantal Toupin, la néo-Marjo, sera au Cégep de Lévis-Lauzon, le 22 avril.

« Cette année, Les Coups de cœur seront au féminin pluriel », a annoncé Diane Leblanc, pour présenter les spectacles de Dobacaracol (24 février), Monica Freire (12 mai) et les Grandes dames du blues, dont Dawn Tyler Watson et Kim Richardson (5 mars).

Dans un volet éclectique nommé Jazz et Monde, outre Bia et Gianmaria Testa, on trouve Lynda Thalie (24 mars) et le trio du guitariste flamenco mondo Serge Lopez (17 mars).

Côté chanson, les enfants n'ont pas été oubliés, car ils pourront voir et entendre Océane (12 mars) et Sylvain Dodié (2 avril).

Comme L'Anglicane compte s'ouvrir aux humoristes, les organisateurs se félicitaient du retour des Zapartistes, le 9 mars, dans leur tout nouveau spectacle.

Inaugurée à l'automne, la vocation théâtrale de L'Anglicane se poursuivra avec la truculente pièce *On nourrit d'étranges pensées*, de la troupe suisse les Peutch (18 mars), et le monologue dramatique *Cette fille-là*, du Théâtre du Grand Jour de Montréal (8 avril).

Vocation classique oblige, L'Anglicane présente « avec beaucoup de conviction et d'efforts » un volet Maîtres de musique de quatre concerts: le Quatuor Arthur-Leblanc (4 mars), Helmut Lipsky (25 mars), Anne-Julie Caron (22 avril) et le duo formé du violoniste Alexandre Da Costa et du pianiste Matt Herskowitz (3 juin).

À la conférence de presse d'hier, on remarquait deux membres du groupe Suroit, Henri-Paul Bénard et Félix Leblanc, qui se produiront sur la scène de L'Anglicane avec *Le Rêve du Diable*, le 17 décembre.

AILES

LES AILES DE LA MODE

«Le meilleur des meilleurs» solde de vêtements couturiers

5 JOURS SEULEMENT!!! Du 8 au 12 décembre

Collection manteaux en laine pour homme et femme jusqu'à **50%** de rabais**

«Spécial de la semaine» Manteaux 3/4 en laine Régulier 250\$ Maintenant 99\$*

Collection de complets couturiers pour hommes **50%** de rabais** Régulier 250\$-495\$ Maintenant 125\$-247\$*

«Spécial de la semaine» Manteaux 3/4 en laine et en cachemire Régulier 295\$ Maintenant 149\$*

*La sélection peut varier d'un magasin à l'autre. **Marchandise sélectionnée, pour une durée limitée.

- AK
- Anne Klein
- Bandolara
- Beechers Brook
- Ben Sherman
- Betsy Johnson
- Betty Barclay
- Bianca Nygard
- Blend
- Bob & Christensen
- Brockton
- Buffalo
- Burberry
- Calvin Klein
- Dana Buchman
- Diesel
- DKNY
- DKNY Jeans
- dollhouse
- Energie
- Escada Sport
- Esprit
- Essex & Taylor
- Fahrenheit
- Fire Trap
- Fossil
- Free People
- Full Circle
- G-Star
- Guess
- Jones NY Collection
- Kapala
- Kasper
- Kenzie
- Laundry
- Lejaby
- Louben
- Marlboro Clannica
- Majora
- Mavi Jeans
- Mexx
- Michael Kors
- Mikk Couture
- Nautica
- Nine West
- Ok Jeans
- Parasuco
- Point Zero
- R2
- Ralph Lauren
- Roots
- Sean John
- Seven
- Sicilio
- Sixty Eight
- Steilmann
- TeenFlo
- Tommy Hilfiger
- Tommy Jeans
- Triple Five Soul
- Vroom & Dressmann
- Wunderling

Manteaux doudounes pour femme jusqu'à **50%** de rabais**

Régulier 175\$ Maintenant 99\$*

Juste à temps pour Noël

Manteaux doudounes pour homme jusqu'à **50%** de rabais**

Régulier 175\$ Maintenant 99\$*

Juste à temps pour Noël

Collection de chandails MAJORA **50%** de rabais**

Régulier 29,99\$-58\$ Maintenant 15\$-29\$*

Juste à temps pour Noël

Collection privée pour homme Chandails **50%** de rabais**

Régulier 39,99\$ Maintenant 19,99\$*

Juste à temps pour Noël

«Super spécial Les Ailes Collection» Chandails pour femme 100% cachemire **99,99\$** prix comparatif 295\$*
*Jusqu'à épuisement des stocks!!!

MONTRÉAL Centre-ville 677 rue Ste-Catherine Ouest 514-282-4537
BROSSARD Mail Champlain 2151 boul. Lapinière 450-672-4537
LAVAL Carrefour Laval 3035 boul. Le Carrefour 450-682-4537
SAINTE-FOY Place Sainte-Foy 2450 boul. Laurier 418-652-4537

AGENDA

Envoyez vos communiqués cinq jours avant publication, à :

Suzanne Ruel,
LE SOLEIL,
410, boulevard Charest Est, C.P. 1547, succ. Terminus, Québec (Québec) G1K 7J6
Téléphone : 686-3489 / Télécopieur : 686-3374
Courriel : Agenda@lesoleil.com

CINÉMA

Les chiffres indiquent l'appréciation des critiques du SOLEIL: (1) nul; (2) passable; (3) bon; (4) très bon; (5) magistral. Aucun chiffre n'est inscrit si le film n'a pas encore été critiqué par un de nos journalistes.

CINÉPLEX ODÉON BEAUPORT (661-9494). *Aeon Flux* (1) v.f. 12h20, 14h35, 16h50, 19h10, 21h25 (13 ans). *Maurice Richard* (3 1/2) 12h05, 12h45, 13h10, 13h35, 15h35, 16h, 16h30, 18h10, 18h35, 19h05, 19h30, 21h20, 21h50, 22h10 (G). *La moisson de glace* (2 1/2) 15h, 21h (13 ans). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 12h, 12h30, 12h55, 13h25, 15h20, 15h55, 16h25, 16h55, 18h40, 19h40, 20h30, 21h10, 21h55 (G). *Les tiens, les miens et les nôtres* (2 1/2) 12h40, 14h55, 17h05, 19h35, 22h (G). *Orgueil et préjugés* (4) 13h, 15h50, 18h50, 21h35 (G). *Simplement amis?* (1 1/2) 12h15, 14h40, 17h, 19h20, 21h40 (G). *Rent* (2) v.f. 12h25, 15h30, 18h30, 21h30 (G). *Walk the Line* (3) 12h35, 15h40, 18h45, 21h45 (G). *Petit poulet* (2 1/2) 13h05, 15h10, 17h05, 19h, 21h05 (G). *Le dernier trappeur* (4) 12h50, 15h15, 19h25 (G). *Décadence II* (2) 22h05 (16 ans). Tarifs: régulier: 10,75\$, enfants et âge d'or: 6,50\$. Matinée avant 18h (sauf jours fériés): 7,50\$. Matinée week-end avant 18h et jours fériés: 8,50\$. Mardis et mercredis: 7,50\$.

CINÉPLEX ODÉON PLACE CHAREST (529-9745 ou 9746). *Maurice Richard* (3 1/2) 18h40, 19h, 21h10, 21h30 (G). *Walk the Line* (3) v.f. 18h35 (G). *Simplement amis?* (1 1/2) 19h20, 21h25 (G). *Les tiens, les miens et les nôtres* (2 1/2) 19h25, 21h35 (G). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 19h15, 20h (G). *Rent* (2) v.f. 21h15 (G). *Jarhead* (3 1/2) 18h30, 21h05 (13 ans). Tarifs: Ven. Sam. Dim. Lun. Jeu. 7,99\$, 17 ans et moins et 65 ans et plus: 5,49\$. Mardis et mercr.: 5,49\$.

CINÉPLEX ODÉON SAINTE-FOY (871-1550). *Maurice Richard* (3 1/2) 12h20, 12h40, 13h05, 13h20, 15h, 15h20, 15h40, 16h, 18h20, 18h40, 19h, 19h20, 21h, 21h20, 21h40, 22h (G). *Les tiens, les miens et les nôtres* (2 1/2) 12h15, 14h25, 16h35, 18h45, 21h10 (G). *Yours, Mine and Ours* (2 1/2) v.o.a. 12h25, 14h35, 16h45, 19h15, 21h25 (G). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 11h45, 12h30, 13h, 15h15, 15h45, 16h15,

18h30, 19h30, 20h, 21h45 (G). *Rent* (2) v.f. 12h35, 15h50, 18h50, 21h35 (G). *Walk the Line* (3) v.f. 12h55, 15h55, 18h55, 21h50 (G). *Rencontre fatale* (3) 13h10, 15h30, 18h25, 21h05 (13 ans). *Jarhead* (3 1/2) v.f. 12h45, 15h25, 19h10, 21h55 (13 ans). *La légende de Zorro* (3) 12h50, 15h35, 18h35, 21h30 (G). Tarifs: Soir: adultes 12\$, enfants et aînés: 6,25\$. Sam. dim. avant 18h: adultes 9,50\$, enfants et aînés: 6,25\$. Lun. au ven. avant 18h, et mar. merc. toute la journée: adultes 7,50\$, enfants et aînés: 6,25\$, sauf les jours fériés.

CARTIER (522-1011). *Voyageurs et magiciens* (3 1/2) v.o. dzongkhaise, s.-t. f. 10h, 18h30 (G). *Rois et reine* (3 1/2) 13h, 20h30 (G). *Mondovino* (4) v.o. française, anglaise, italienne et espagnole, s.-t. f. 16h (G). Tarifs: Adultes (en semaine avant 18h): 6\$, adoules (après 18h et week-end) 8\$, enfants 12 ans et moins: 5\$.

CLAP (650-CLAP). *L'équipier* (3) 13h30, 17h30, 21h30 (G). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 12h10, 15h10, 18h10, 21h10 (G). *Maurice Richard* (3 1/2) 12h, 14h25, 16h50, 19h15, 21h40 (G). *Orgueil et préjugés* (4) 12h50, 15h30, 18h20, 21h (G). *Paradise Now* (3 1/2) v.o. arabe, s.-t. f. 11h40, 15h40, 19h35 (G). *Le dernier trappeur* (4) 12h20, 16h, 17h50, 19h55, 21h50 (G). *Viva et deviens* (3 1/2) v.o. en araméen, hébreu, français avec s.-t. f. 12h40, 15h20, 18h, 20h40 (G). *Wallace et Gromit - Le mystère du lapin-garou* (4) 14h15 (G). Tarifs: 7,50\$, ven. au dim. après 18h, 9\$, sam. et dim. avant 18h, 7,75\$. Mar. et merc. 6,25\$. 50 à 64 ans: 7,25\$. Les 14 ans et moins et 65 ans et plus: 6\$. Étudiants: 6,50\$.

DES CHUTES (831-2660). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 13h, 19h15 (G). *Aeon Flux* (1) v.f. 13h, 19h, 21h30 (13 ans). *Les tiens, les miens et les nôtres* (2 1/2) 13h, 19h, 21h30 (G). *Le dernier trappeur* (4) 13h, 19h, 21h30 (G). *Jarhead* (3 1/2) v.f. 13h, 18h45, 21h30 (13 ans). *Maurice Richard* (3 1/2) 13h, 18h45, 21h30 (G). *Petit poulet* (2 1/2) 13h, 19h, 21h30 (G). Tarifs: Ven. sam. dim. (soir): 9,50\$, 13 à 20 ans: 7\$, 12 ans et moins et 65 ans et plus: 5\$. Ven. sam. dim. (jour): 7\$, 12 ans et moins et 65 ans et plus: 5\$. Lun. mar. mer. jeu.: 6\$, 12 ans et moins et 65 ans et plus: 5\$. 2e film: 5\$.

GALERIES DE LA CAPITALE (628-2455). *Aeon Flux* (1) v.f. 12h50, 15h10, 17h30, 19h45, 21h55 (13 ans). *La légende de Zorro* (3) 12h55, 19h25 (G). *Simplement amis?* (1 1/2) 12h40, 14h50, 17h, 19h30, 21h50 (G). *Zathura* (3 1/2) 13h10, 15h40 (G). *Petit poulet* (2 1/2) 13h05, 15h05, 17h05, 19h05, 21h05 (G). *Maurice Richard* (3 1/2) 12h45, 13h30, 15h45, 16h15, 18h45, 19h15, 19h40, 21h25, 21h55, 22h15 (G). *Les tiens, les miens et les nôtres* (2 1/2) 12h10, 14h30, 16h45, 19h10, 21h30 (G). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 12h, 13h, 15h30, 16h40, 20h, 21h (G). *Rent* (2) v.f. 12h35, 18h55 (G). *Walk the Line* (3) v.f. 12h25, 15h25, 19h, 22h (G). *Décadence II* (2) 16h05, 22h10 (16 ans). *Jarhead* (3 1/2) v.f. 15h35, 21h45 (13 ans).

IMAX DES GALERIES DE LA CAPITALE (624-4829). *Boréal-Express 3D* (4) 9h15, 12h, 15h45, 18h30, 21h15 (G). *Père Noël contre Bonhomme Hiver 3D* (3) 11h10, 14h (G). *Magnifique désolation 3D* (3) 14h50, 17h40, 20h20 (G). Tarifs: 9,50\$ 1 film; 2 films: 15,50\$. 60 ans et plus et 12-17 ans: 8,50\$ 1 film; 2 films: 14,50\$. 4-11 ans: 7,50\$ 1 film; 2 films: 11,50\$. Forfait famille (2 adultes, 2 enf.): 45,50\$.

LIDO (837-0234). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 13h, 19h15 (G). *L'équipier* (3) 13h, 19h, 21h30 (G). *Les tiens, les miens et les nôtres* (2 1/2) 13h, 19h, 21h30 (G). *Le dernier trappeur* (4) 13h, 19h, 21h30 (G). *Aeon Flux* (1) v.f. 13h, 19h, 21h30 (13 ans). *Walk the Line* (3) v.f. 13h, 18h40, 21h30 (G). *Maurice Richard* (3 1/2) 13h, 18h45, 21h30 (G). *Rent* (2) v.f. 13h, 18h40, 21h30 (G). *Orgueil et préjugés* (4) 13h, 18h45, 21h30 (G). Tarifs: Ven. sam. dim. (soir): 9,50\$, 13 à 20 ans: 7\$, 12 ans et moins et 65 ans et plus: 5\$. Lun. mar. mer. jeu.: 6\$, 12 ans et moins et 65 ans et plus: 5\$. 2e film: 5\$.

STARCITÉ (874-0255). *Aeon Flux* (1) v.f. 12h05, 13h30, 14h30, 15h50, 16h45, 19h05, 19h40, 21h30, 21h55 (13 ans). *Aeon Flux* (1) v.o.a. 12h55, 15h15, 17h30, 19h45, 22h (13 ans). *Décadence II* (2) 12h25, 14h50, 17h10, 19h30, 22h10, (16 ans). *Get Rich or Die Tryin'* (1) v.o.a. 21h50 (16 ans). *Walk the Line* (3) v.o.a. 13h20, 16h25, 19h25, 22h15 (G). *Petit poulet* (2 1/2) 12h50, 14h55, 17h05, 19h30, 21h30 (G). *Simplement amis?* (1 1/2) 12h40, 15h25, 19h10, 21h25 (G). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 12h40, 15h25, 19h10, 21h25 (G). *Rent* (2) v.o.a. 12h10, 16h15, 17h, 19h, 20h, 21h40 (G). *Orgueil et préjugés* (4) 13h, 16h, 19h05, 21h55 (G). *Pian de vol* (2) 12h30, 15h05, 19h10, 21h40 (G). *The Rocket* (3 1/2) v.o.f. s.-t. a. 13h35, 16h20, 19h25, 22h05 (G). *Zathura* (3 1/2) v.f. 12h35, 13h05, 15h, 15h35, 18h55, 21h35 (G). *Entre elles et lui* (2) 15h40, 21h45 (G). *L'audition* (4) 13h25, 16h05, 19h45, 22h20 (13 ans). *La moisson de glace* (2 1/2) 13h10, 19h35 (13 ans).

ALQUETTE, Saint-Raymond (337-2465). *Harry Potter et la coupe de feu* (3 1/2) 19h30 (G). Tarifs: 8\$, 13 à 19 ans et 65 ans et plus: 6\$, 12 ans et moins: 4\$.

MUSÉE DE LA CIVILISATION. À 19h30: *Le voleur de caméra* de Claude Fortin (1992). Ciné-conférence avec Yves Rousseau, professeur de cinéma. Entrée: 5\$, membres d'Antitube, Amis du Musée et étudiants avec carte 2\$. Information: 643-2158.

BIBLIOTHÈQUE GABRIELLE-ROY. À 18h30: «100 Québécois qui ont fait le XXe siècle: les raconteurs» biographies de Jean Marchand, Frank Scott, père Émile Legault, Pierre Bourgault. Entrée libre.

THÉÂTRE

LA JOIE DE L'HOMME AUX ÉCAILLES. Série *Impressions d'ici*. Texte: Hélène Robitaille. Mise en lecture: Réjean Vallée. Distribution: Jack Robitaille, Érika Gagnon, Lise Castonguay, Jacques-Henri Gagnon, Denise Verville.

Marjorie Vaillancourt. À 20h au Théâtre Périscope, 939, av. de Salisbury. Entrée: 10\$. Rés.: 529-2183.

LE PÈRE NOËL EST UNE ORDOURE de Josiane Balasko, Marie-Anne Chazel, C. Clavier, et autres. Mise en scène de Stéphane Aillard. À 20h (16 décembre à 15h) au Théâtre Petit Champlain. Rés.: 692-2631. Jusqu'au 18 déc.

LA NUIT DE L'IGUANE de Tennessee Williams. Mise en scène de Catherine Dorion. Du mercredi au dimanche à 20h au Théâtre de poche, pavillon Pollack, U. Laval. Entrée: 10\$ en prévente; 12\$ à l'entrée. Rés.: 643-8131. Jusqu'au 11 décembre.

SPECTACLES/VARIÉTÉS

MAXIM MARTIN. À 20h, salle Octave-Crémaize du Grand Théâtre. Rés.: 643-8131.

FRANÇOIS MASSICOTTE. À 20h30. Salle Albert-Rousseau. Rés.: 659-6710.

JIM CORCORAN. À 20h à L'Anglicane de Lévis. Réservations: 838-6000.

JAY SEWELL, bluesman. Lancement de son nouvel album à 17h30 au Pub St-Alexandre, 1087, rue St-Jean.

LUCK MERVIL. À 20h30 au Cabaret du Capitole. Réservations: (418) 694-4444 ou 1 800 261-9903.

NIGHT FEVER, revue musicale, époque du disco. Mise en scène: René Simard. À 20h30 au Théâtre Capitoile. Réservations: 694-4444. Jusqu'au 14 janvier.

ROCK STORY avec Suzie Villeneuve et Jean Ravel. À 20h30 à l'Impérial de Québec, 240, rue Saint-Joseph. Rés.: 523-3131 ou Billetech (643-8131).

HISTOIRES DE POÉSIE. Soirée d'histoires, contes et poésies. Avec écrivains, artistes, conteurs. Interactivité avec le public. De 18h à 21h au Domaine Mazerets, 2000, boul. Montmorency. Gratuit.

Quartette Ronald Drouin. À 21h30 au bar l'Emprise de l'Hôtel Clarendon, 57 rue Sainte-Anne.
Vorgewählte Elektronische Musik. Avec DJ St-Michel et DJ More, musique électronique. À 21h à la Galerie Rouje, 228, rue Saint-Joseph Est. Entrée libre.
Michel Côté et Sylvain Coutu, saxophone et guitare. À 20h30 au Largo Resto-Club, 643, St-Joseph Est. 529-3111.
The Charlie Price Band. À 22h au bar Le Charlotte.
Al Tuck. Aussi, Bernard L'Hermitte et Michel Léveillé à 21h au Pub Nelligan's, 275, rue Saint-Jean (522-6504).
André Dupré, blues. À 21h au Fou-Bar, 525, rue St-Jean. Tél.: 522-1987.

MUSIQUE

LE GALA DE L'OPÉRA. Gala bénéfice à 19h30 au Grand Théâtre de Québec. Invités: Tyrone Paterson, chef

d'orchestre; Stefano Aligieri, ténor; Emilia Boteva, mezzo-soprano; Lyne Fortin, soprano; Étienne Dupuis, baryton; Marc Hervieux, ténor; Dorji Ciren, ténor; Gianna Corbisiero, soprano, et plusieurs autres. Billes: 529-0688 ou 643-8131.

«NOËLS DE FRANCE, LA NOUVELLE, PUIS L'ANCIENNE», à 20h à la chapelle du Musée de l'Amérique française, 2 côte de la Fabrique. Avec l'Ensemble Nouvelle-France sous la direction de Louise Courville. Coût: 6\$. Étudiants 3\$. Amis du Musée 2\$. Réservations: 643-2158.

CHOEUR DE LA COLLINE. Concerts de Noël demain à midi dans le hall de l'édifice J.-A. Tardif au 425 Saint-Amable. Au programme: Handel, Pachelbel, Rutter et chants traditionnels du Temps des Fêtes. Entrée libre.

DANSE

PRÊT-À-PORTER de Mario Veillette avec les costumes-objets de Julie Pichette. Une présentation de La Rotonde. Du 7 au 10 décembre à 20h au Studio d'essai de Méduze, 591, Saint-Vallier Est, Québec. Entrée: 18\$. Réservation: 643-8131.

CONFÉRENCES

CONFÉRENCE ET DÉMONSTRATION SUR LES DÉCORATIONS DE NOËL par Louise Turcotte du Centre jardin Hamel. À 19h à la bibliothèque Marie-Victorin, au 1635 rue Notre-Dame à L'Ancienne-Lorette. Gratuit avec laissez-passer.

NOËL... FÊTE SPIRITUELLE, la véritable mission du Christ, par Denys Huot. À 19h au restaurant Bagel Tradition, 1332, avenue Maguire, Silery. Coût: 5\$. Info: 682-8273.

MAISON DE LA FAMILLE LOUIS-HÉBERT, 2120, rue Boivin, bureau 202, Sainte-Foy. Information: 681-0141. À 19h30: conférence de Pierre Lefebvre: «La séduction, un état d'être».

COMPOTELLE, LA ROUTE QUI TRANSFORME par Jacques Morin. À 19h au Campus Notre-Dame-de-Foy, Pavillon de-la-Salle. Entrée: 20\$. Réservations: 872-8242, poste 112.

DIVERS

RÉVEILLON DU MARCHÉ DE NOËL. Soirée V.I.P. À 18h30 au Marché du Vieux-Port de Québec. Cocktail d'accueil, dégustation de produits du terroir québécois, ambiance musicale par les musiciens du Conservatoire de musique de Québec. Inscription obligatoire: Francis Villeneuve au 692-2517 poste 294.

LE SOLEIL
invitent 100 personnes à la première



SOUVENIRS DE BROKEBACK MOUNTAIN
VERSION FRANÇAISE DE BROKEBACK MOUNTAIN

Le mercredi 21 décembre à 19 heures au cinéma Le Clap

Pour participer, découpez le coupon ci-joint et postez-le à:
Promotion «Brokeback Mountain» - 2388 est, Beaujean Montréal, QC H2G 1N2

Nom: _____
Adresse: _____
Ville: _____ Code postal: _____
Téléphone (jour): _____ Téléphone (soir): _____

Le tirage des 50 laissez-passer doubles aura lieu le 14 décembre. Les gagnants recevront un laissez-passer double par la poste. L'annonce promotionnelle sera publiée les 7, 8, 9 décembre.

À L'AFFICHE DÈS LE 23 DÉCEMBRE!

Centre d'art Maison Blanchette *Offrez un cours à un être cher!*

Inscription cours hiver 2006 : Jusqu'au 18 décembre **Cap-Rouge Information : 652-8363**

Section adultes

- Dessin d'observation
- Dessin expressif
- Dessin portrait
- Modèle vivant
- Aquarelle
- Peinture
- Miniature à l'huile
- Atelier de création
- Photographie
- Vitrail à verre libre et dalles de verre
- Calligraphie et dessin japonais
- Culture traditionnelle japonaise
- Atelier de création littéraire
- Atelier de mandala
- Journal créatif

Section jeunes de 6 à 15 ans

- Dessin d'observation
- Bande dessinée
- Petit Picasso
- Jeunes Chevalets
- Adolescents

Professeurs : Douglas Beauchamp, Roland Bourneuf, Rosemary Brault-Landry, Noëlla Dionne, Francine Gauthier, Irina Kouznetsova, Michèle Lefebvre, Noriko, Imaï, Reine Ouellet, Yolaine Plante, Guy Simard et autres.

Vous avez le coeur sur la main?
Venez nous prêter main forte.
Devenez bénévole pour la Fondation des maladies du coeur du Québec et engagez-vous dans la lutte contre la première cause de décès au Québec.
1 888 473-4636



AVEZ-VOUS LE DIABÈTE ET UN TAUX ÉLEVÉ DE CHOLESTÉROL?

CHANGEZ VOS HABITUDES, CHANGEZ VOTRE VIE

Une étude de recherche visant à évaluer un médicament expérimental afin de voir s'il peut maîtriser à la fois le diabète et l'hypercholestérolémie est actuellement en cours. Vous pourriez être admissible à participer à l'étude si :

- Vous avez entre 18 et 75 ans
- Vous avez un diabète de type 2 traité par des mesures diététiques et de l'exercice ou par un médicament pris par voie orale
- On vous a dit que votre taux de cholestérol était élevé

Il n'y aura aucuns frais pour les soins et le médicament de l'étude. Les participants admissibles bénéficieront de conseils sur l'activité physique et l'alimentation.

ADAPRA Essai clinique sur le diabète et l'hypercholestérolémie. Veuillez composer le **656-8080** Centre de recherche clinique Adapra

IMPRESSIONS D'ICI

Quatre lectures publiques, un événement à découvrir!
2^e édition!

DU 8 au 11 DÉCEMBRE 2005

LE 8 DÉCEMBRE, À 20H - LA JOIE DE L'HOMME AUX ÉCAILLES, DE HÉLÈNE ROBITAILLE

LE 9 DÉCEMBRE, À 20H - MENES, TETARDS ET GOUTTES DE CIRE, DE ALAIN BEAULIEU

LE 10 DÉCEMBRE, À 20H - RICHARD FORTIN DÉFIGURE, DE MARIE-CHRISTINE LAVALLÉE

LE 11 DÉCEMBRE, À 20H - LE PSYCHOMATON, DE ANNE-MARIE OLIVIER

2, RUE CRÉMAIZE EST, QUÉBEC (418) 529-2183

ADMISSION GÉNÉRALE : 10 \$

NIGHT FEVER

Demande spéciale pour

Faites votre demande spéciale et courez la chance de **gagner 4 billets** pour voir la production «**Night Fever**» au Théâtre Capitoile grâce à Rythme FM et Le Soleil

91.9 Rythme FM
Le Rythme de Québec

LE SOLEIL

○ FORMEZ votre « Femme-club » de 4 personnes.
○ Remplissez le coupon de participation en nous mentionnant votre demande spéciale.
○ Du 5 au 23 décembre, du lundi au vendredi, écoutez « Rythme au travail » à 14 h 35 et « La fièvre du vendredi soir » à 18 h 35.
○ Votre demande spéciale est jouée et votre « femme-club » mentionné en ondes? Vous gagnez 4 billets au balcon, pour Night Fever.

○ En fin d'émission de « La fièvre du vendredi soir », parmi les demandes entendues tout au long de la semaine, un « femme-club » gagnera une banquette pour 4 personnes, en formule souper-spectacle.
○ Inscrivez votre demande spéciale et remplissez le coupon de participation. Retournez le tout à **Concours « Demande spéciale pour Night Fever »** 1305, chemin Sainte-Foy, 4^e étage Québec (Québec) G1S 4Y5

La demande spéciale:

Titre: _____

Votre «femme-club»

1- _____

Tél. (jour): _____

2- _____

Tél. (jour): _____

3- _____

Tél. (jour): _____

4- _____

Tél. (jour): _____

DIVERTISSEMENTS

Pour le meilleur et pour le pire



Peanuts



Les Grizzlis



Ben



Dilbert



Garfield



Hagar l'horrible



Blondinette



Les Jungleries



HOROSCOPE

Jeudi 8 décembre 2005

Bélier (21 mars au 19 avril)

Un silence peut facilement se transformer en malaise. Il serait préférable d'aborder tout sujet qui vous préoccupe. Du moment qu'elle est apparue dans votre esprit, une question vaut la peine d'être amenée sur le tapis, si anodine semble-t-elle.

Taureau (20 avril au 20 mai)

Il n'est pas nécessaire de courir, mais il faut partir à point! Pour autant que vous maintenez un niveau d'action constant dès aujourd'hui, le mois de décembre ne se transformera pas en course contre la montre. Toujours en Taureau, Mars demeure un allié, et ce malgré que son influence soit actuellement contrecarrée par l'opposition de Jupiter et le carré à Saturne en Lion...

Gémeaux (21 mai au 21 juin)

La Lune encore en Poissons risque d'être source

de contrariétés pour les Gémeaux. Si une personne se montre soudainement froide et distante, vous ne devriez pas hésiter à lui demander des explications. Toute tension mérite d'être discutée et éclaircie, même s'il serait plus tentant de l'ignorer. Bien que cela constitue un effort, vous gagnerez à aller au fond des choses.

Cancer (22 juin au 22 juillet)

Toute chose arrive pour une raison. Alors que la Lune se situe au trigone de votre Signe, en Poissons, la vie peut vous envoyer un petit signe en guise de réponse à une interrogation. Sans le savoir, quelqu'un peut émettre un commentaire qui vous servira de message et sera en mesure de vous éclaircir. Demeurez à l'écoute et portez actuellement une attention particulière aux détails.

Lion (23 juillet au 22 août)

Tant que Mars en Taureau se situe au carré de Saturne en Lion, vous devrez probablement

travailler un peu plus fort pour arriver à vos fins. Les efforts déployés en vue de corriger quelque élément qui vous dérange rapporteront des résultats satisfaisants, mais ils ne seront peut-être pas instantanés. Maintenez votre détermination et persévérez dans ce sens.

Vierge (23 août au 22 septembre)

Le passage de la Lune dans votre Signe complémentaire, les Poissons, est susceptible d'aiguiser votre émotivité et de vous rendre plus sensible aux propos d'autrui. Mais ceci ne suppose en rien qu'il s'agisse d'un jeudi difficile ou éprouvant. Au contraire, ces petits remous peuvent avoir un effet plutôt agréable, voire stimulant. Pourquoi ne pas prévoir un rendez-vous en tête-à-tête?

Balance (23 septembre au 23 octobre)

Vous êtes capable de flairer une situation qui finirait par troubler votre paix d'esprit. Ne compromettez pas votre bien-être à long terme pour satisfaire un caprice de courte durée. De savourer pleinement le moment présent ne sous-entend pas qu'il faille adopter une attitude insouciance face à l'avenir. La sagesse et le

bonheur vont de pair...

Scorpion (23 octobre au 21 novembre)

Bénéficiant du soutien de Mercure et de Jupiter en Scorpion, vous êtes capable de convaincre les autres du bien-fondé de votre plan d'action en leur fournissant des explications claires et logiques. Toutefois, il y a des gens que le changement effraie et qui préfèrent se cramponner au statu quo. Le tact et la diplomatie vous donneront une bonne longueur d'avance.

Sagittaire (22 novembre au 21 décembre)

La Lune en Poissons peut s'avérer source de frustrations pour le centaure, mais il est essentiel de réagir noblement. En fait, votre comportement influencera largement la suite des événements. Il vaut mieux vous distancer et ignorer une personne qui ne joue pas franc jeu que de vous abaisser à son niveau. La patience l'emportera sur l'adversité, le temps est votre allié.

Capricorne (22 décembre au 19 janvier)

Ce jeudi vous sourit, pour autant que vous ne vous laissiez pas trop influencer. Vous avez avantage à demeurer fidèle à vos convictions et à

ne pas trop fluctuer selon les tendances à la mode. Votre entourage vous considère comme un pilier d'intégrité; ne les décevez pas. En amour, vous obtiendrez ce que vous voulez du moment que vous ne courez pas deux lièvres à la fois...

Verseau (20 janvier au 18 février)

Même si cela n'est pas facile, il faut parfois être capable de se vendre soi-même. Vous pouvez vous permettre de faire état de vos propres mérites. Une démarche assurée peut vous rendre éligible à un programme ou vous permettre d'accéder à un poste convoité. Sur le plan personnel, assurez-vous que le moment soit opportun avant de prendre une initiative.

Poissons (19 février au 20 mars)

Le passage de la Lune en Poissons accentue l'influence que vous exercez sur votre entourage. Vous pouvez convaincre des personnes obstinées de vous appuyer par rapport à une décision controversée. Vos appétits sensoriels et votre goût d'aventure vous donnent envie de mordre à pleines dents dans la vie. Amusez-vous... mais n'exagérez pas! Uranus est aussi en Poissons...

MOT MYSTÈRE

AIL	LISSE	OLIVE	SUCRE
ARTICHAUT	LUNCH		
AVALER		QUICHE	TAPENADE
	MACHER		TARTE
CANTINE	MASTIQUER	RAGOUT	TENDRE
CERFEUIL	MESS	RAIE	TETEE
CHARLOTTE		REPAS	THE
CHEVAL	MOYEU	ROMAINE	TRUITE
CHORIZO	NAPPER	ROSTI	
CHOU	NAVET		
CIVET		SAFRAN	

CUISINE - Un mot de 7 lettres

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

Solution du dernier problème : ARDECHE

MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

- Chemin étroit, plus direct que la route - Permettent d'avancer.
- Salaires - Refuser de divulguer.
- Évincer - Véhicule lent et sans reprises.
- Ouvrage de maçonnerie - Restes de truite.
- Disponibles - Préposition - Pronom personnel.
- Panneau d'étoffe - Se servir de - Réticule.
- Se portera - Propagation subite et rapide d'une maladie contagieuse.
- Époux - Connu.
- Bien avant eux - Démonstratif - Patronne.
- Peut se dire d'une pomme de terre - Substance dure et blanche.
- Ascendant - Séraphin.
- Pas beaucoup - Tresser.

VERTICALEMENT

- Ce dont on se sert pour arriver à un résultat - Fait rire.
- Nettoyer en frottant - Liste de plats.
- Comme Séraphin Poudrier - Commence à exécuter.
- Au bout d'une ligne - Pronom familier - Chérif.
- Accumuler - Est attendu par les écoliers.
- Regimber - Assaisonner.
- Nouvel essor - De là.

- Liaison - Tantale - Personnel.
- Pluies de courte durée - Qui n'a pas d'éclat.
- Elles sont bavardes - Divertissant.
- Il a tendance à répéter - Dans ce pays - Axe d'une plante.
- Entrée d'une maison - Lire lettre par lettre.

SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO

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

SIMMONS
Beautyrest

Pour faire rêver

36

versements

**850 ressorts
ensachés**



Chaud l'hiver,
frais l'été
Laine
à l'intérieur

Épargnez
jusqu'à
600\$

Courant: 1029⁹⁹
699⁹⁹
39 po

36 mois
19⁴⁴

Matelas Avignon sans rotation

	Courant	Spécial	36 mois
54po	1219,99	799,99	22,22
60po	1399,99	899,99	25,00
78po	1799,99	1199,99	33,33

L A Z B O Y



Courant: 959⁹⁹
899⁹⁹

Cuir
véritable

Épargnez
60\$



Courant: 479⁹⁹
449⁹⁹

Épargnez
30\$

TRAITEMENT
ANTI-TACHES
DISPONIBLE

Fauteuil berçant
et inclinable en cuir

36 mois
25⁰⁰

Fauteuil berçant
et inclinable en tissu

36 mois
12⁵⁰

FINANCEMENT
accord D
Desjardins

RIVE SUD

Lit loft
599⁹⁹

Courant:
719⁹⁹

Épargnez
120\$

36 mois
16⁶⁷



ASSEMBLAGE REQUIS

Livraison et service
GRATUITS
à la grandeur de la province

TANGUAY

HORAIRE DES FÊTES
Lundi au vendredi: 9h à 21h
Samedi: 9h à 17h
Dimanche: 12h à 17h

LES SAULES
4875, boul. de l'Ornière
(418) 871-4411
1 800 563-4411

BEAUPORT
777, rue Champeau
(418) 866-4411
1 800 563-6282

LÉVIS
5720, boul. Étienne-DuBois (angle Kennedy)
(418) 833-4511
1 800 563-4511

SAINTE-GEORGES DE BEAUCE
8855, boul. Lacroix
(418) 226-4411
1 877 296-4411

Nouvelle adresse RIMOUSKI
375, montée Industrielle-et-Commerciale
(418) 726-4411
1 800 463-4411

RIVIÈRE-DU-LOUP
245, Hôtel-de-Ville
(418) 867-4711
1 800 510-4711

TROIS-RIVIÈRES
2200, boul. des Récollets
(819) 373-1111
1 800 466-2200

CHICOUTIMI
1990, boul. Talbot
(418) 696-4411
1 800 363-4711

* Sur approbation du service du crédit Accord D Desjardins. Ne payez que les taxes de vente (TPS et TVQ). Si un versement vient en souffrance, un intérêt sera calculé à compter de la date d'échéance du versement au taux annuel de 19,5% et sera chargé mensuellement au compte du client. (Exemple: solde en souffrance de 100\$, l'intérêt pour une période de 30 jours sera de 1,63\$). Achat minimum requis: 100\$ - 12 versements, 500\$ et plus, et items sélectionnés - 36 versements. Photos à titre indicatif. Détails en magasin.