

# Styles



**Gastronomie**  
Des vases de glace - page S5

Le Nouvelliste  
SORTIES • HORTICULTURE • GASTRONOMIE

**Loisirs**  
La neige saura bien nous rattraper - page S6



IMAGE-MÉDIA MAURICIE - PATRICK BEAUCHAMP

Le goût des Québécois en matière de boissons alcoolisées s'est raffiné à travers les années. Les consommateurs sont de plus en plus ouverts aux produits internationaux, et recherchent la qualité. Luc Soucy, conseiller à la succursale SAQ Sélection à Trois-Rivières, peut témoigner de cette tendance.

## Le raffinement dans le verre

L'ouverture sur le monde développe le goût pour les saveurs

La grosse Molson tablette collée sur le comptoir d'une taverne ou la discrète flasque de gin glissée dans la poche d'un manteau font encore partie du patrimoine de la culture populaire québécoise. Mais la tendance, dans la boisson comme dans l'alimentation en général, glisse vers un raffinement certain.



MARIE-JOSÉE MONTMINY

Si le développement du goût pour les vins a précédé celui pour les alcools fins, on constate depuis quelques années que les spiritueux ont pris leur place dans les habitudes de consommation des Québécois. Les produits haut de gamme ont la cote, comme peuvent en témoigner les bilans de ventes de la Société des alcools du Québec.

En 2001, la SAQ a vendu 16,5 millions de litres de spiritueux, soit 1,3 million de litres de plus qu'en 2000. Depuis 1997, la progression des ventes dans ce secteur n'est peut-être pas fracassante, mais sa constance révèle tout de même une tendance.

Pour Luc Soucy, conseiller à la SAQ à Trois-Rivières, cette propension au raffinement découle «d'un mouvement de découverte et d'ouverture» de la société québécoise en général. «On observe une tendance de découverte de saveurs un peu plus internationales. Le Québec avait commencé à s'internationaliser avec Expo 67, et là, le mouvement est en

explosion», soutient M. Soucy.

Bien sûr, on peut encore offrir à ses invités un rhum and Coke, une Budweiser ou une coupe de vin maison. Mais certains hôtes pourront vous faire choisir entre une liqueur de rose, une eau-de-vie de poire ou un armagnac, et vous servir des vins considérablement recherchés pour accompagner chaque service de votre repas.

L'hôte qui voudra impressionner ses convives pourra leur servir un Château d'Yquem blanc à 295 \$ la bouteille pour accompagner un foie gras de canard en entrée. Du côté du rouge, un Château Latour 1997 à 219 \$ pourra plaire aux amateurs de Bordeaux.

Luc Soucy estime à environ une caisse par année le nombre de bouteilles de Château d'Yquem vendues à la succursale de Trois-Rivières. D'ailleurs, ces produits comptent parmi ceux qui sont distribués de façon très limitée dans chacune des succursales.

Mais qui achète ces vins à plus de 200 \$ la bouteille? «Premièrement des gens fortunés», répond Luc Soucy. «Ce sont des amateurs»,

Voir VERRE en page S2



# Galilée

vous fait découvrir le monde



**ABONNEZ-VOUS** au service Internet Galilée (service 56 kbps) ET OBTENEZ GRATUITEMENT :  
**3 MOIS D'ABONNEMENT**

**Faites vite!**  
Composez le **819.293.6125** ou le **1.866.SOGETEL**

Offre valable jusqu'au 13 janvier 2002. Certaines conditions s'appliquent. \* Applicable sur les 1<sup>er</sup>, 6<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> mois.

**Les forfaits Galilée 56 Kbps**

**INTERNAUTE OCCASIONNEL 9,95 \$ / mois**  
15 heures d'utilisation - 95 ¢ / heure supplémentaire

**INTERNAUTE QUOTIDIEN 15,95 \$ / mois**  
100 heures d'utilisation - 95 ¢ / heure supplémentaire

**INTERNAUTE BRANCHÉ 22,95 \$ / mois**  
heures d'utilisation illimitées



## VERRE

Suite de la page S1

ajoute-t-il. Mais les gens encore plus fortunés et encore plus amateurs peuvent se procurer à Montréal une bouteille de Bordeaux Pétrus à 2500 \$. Attention, on peut aussi s'offrir la cuvée Magnum 1921 de ce cru pour... 27 500 \$!

## SUR LA ROUTE DES VINS

Ce sont d'abord les vins qui ont suscité la curiosité des Québécois et séduit leurs papilles.

Et au siège social de la SAQ, à Montréal, on associe aussi la naissance de cet engouement à la tenue de l'exposition universelle de Montréal en 1967.

Lors de l'Expo, la SAQ, qui s'appelait alors la Régie des alcools du Québec, avait présenté au public une gamme étendue de vins et d'autres alcools à découvrir.

À cette occasion, les Québécois ont été mis en contact avec d'autres cultures, et ont pu en apprécier certains us et coutumes.

Des analystes font même remonter l'intérêt québécois pour le vin à une vague amorcée par les vétérans de la seconde Guerre mondiale.

Bref, c'est principalement la communication avec d'autres cultures qui a nourri la curiosité des gens pour les nouvelles saveurs en matière d'alcool. «On voyage plus, et on est plus perméable aux influences des autres pays», résume Luc Soucy.

Les consommateurs se sont donc d'abord initiés aux vins, et un certain snobisme a même été associé à ceux qui se proclamaient connaisseurs avec un grand «C». Les cours d'initiation aux vins ont permis d'introduire dans le langage de M. et Mme Tout-le-monde le vocabulaire associé à la dégustation.

Surtout depuis l'engouement des années 80 pour le monde du vin, les connaisseurs peuvent commenter la robe ou le bouquet de leur boisson fétiche.

Les plus passionnés peuvent également donner une leçon de géographie sur la provenance d'un cépage, et nommer une liste de fromages, de pâtés ou de mollusques qui se marient particulièrement bien avec chaque vin.

Cet intérêt pour les vins, combiné à la mondialisation de l'économie — et des goûts —, fait que désormais, on peut trouver sur les tablettes des magasins des vins provenant d'une multitude de pays parmi lesquels figurent maintenant le Liban et la Bulgarie, par exemple.

Dans ce même mouvement de découverte des vins, les consommateurs québécois ont récemment redécouvert le porto. Alain Bournival, de la succursale Sélection de la SAQ de Trois-Rivières, a eu l'occasion de faire un séjour à Porto, pour suivre une formation sur ce vin spécial.

«Pour les Portugais, la raison pour



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

**Pour les amateurs: un Château d'Yquem (vin blanc), un Pineau des Charentes Montifaud, un porto Cockburn 1997, une eau-de-vie grappa de vespaiolo de Jacopo Poli et un Château Latour (vin rouge). Ces produits comptent parmi la sélection haut de gamme que l'on peut trouver à Trois-Rivières.**

laquelle ils vendent autant de porto au Québec reste un mystère. Au Québec, ce sont les portos haut de gamme, qui se vendent», affirme M. Bournival.

«C'est une section extrêmement populaire», commente le conseiller, devant l'étalage de portos à la succursale de la rue de Labadie.

L'an dernier, la SAQ a enregistré une augmentation de 70 % du volume de ventes de porto dans la province. À Trois-Rivières, sous les vitres d'un cabinet, on peut trouver un porto Cockburn 1997 à 115 \$ la bouteille.

«1997 a été une grande année. Les gens qui achètent ce genre de produit savent qu'il faut le laisser filer 15 ou 20 ans avant de le boire. Ils l'achètent souvent pour le mettre en cave. Ça prend des gens patients!», explique Luc Soucy.

Les amateurs de spiritueux tels les cognacs ont aussi la possibilité de choisir parmi des produits de luxe. Souvent, ces alcools plus rares, plus recherchés, sont achetés pour être offerts en cadeau à des connaisseurs.

Les eaux-de-vie aux fruits, les grappas, figurent aussi dans les tendances de raffinement.

Souvent, les bouteilles dans lesquelles sont vendus ces alcools représentent en soi un objet de finesse. ●

## Les lois et l'accessibilité

MARIE-JOSÉE MONTMINY

Trois-Rivières

Un autre facteur qui n'a pas nui au développement du goût pour la variété et le raffinement dans le domaine des alcools est l'évolution de l'accessibilité aux produits.

Rappelons que ce n'est qu'en 1970 que les consommateurs ont pu avoir accès à un magasin libre-service.

Avant l'ouverture de cette boutique par la Régie des alcools, à Sherbrooke, les clients commandaient le produit qu'ils désiraient au préposé qui allait le chercher dans l'entrepôt.

D'ailleurs, on rapporte dans certains documents de la SAQ que les premiers magasins ressemblaient à des confessionnaux avec un comptoir grillagé... Les clients ne pouvaient voir les bouteilles, qui étaient enveloppées dans un papier spécial.

Jusqu'en 1941, un client ne pouvait acheter qu'une bouteille de spiritueux à

la fois, tandis que les vins ne sont pas rationnés.

Un premier magasin semi-libre-service a vu le jour en 1961 à la place Ville-Marie à Montréal. Les clients pouvaient voir certains produits, mais devaient encore faire appel au préposé pour se les procurer.

Le vin a fait son entrée dans les épiceries en 1978. Dans les années 70 et 80, les vins plus rares pouvaient être trouvés dans les maisons des vins de Québec, Montréal, Hull et Trois-Rivières, fondées entre 1973 et 1981.

En 1996, le virage commercial de la SAQ a prévu la création de bannières distinctes permettant soit de prolonger les heures d'ouverture, soit de trouver une plus grande variété de produits.

L'année de l'adoption de la Loi sur les boissons alcooliques et de la création de la Commission des liqueurs du Québec, soit en 1921, la commission offrait 383 produits.

Cette année, la SAQ a commercialisé

7300 produits en provenance de 57 pays différents, ce qui témoigne de l'évolution du marché.

La Commission des liqueurs avait été créée dans un contexte de prohibition nord-américaine, avec le mandat d'assurer le commerce des vins et des spiritueux et de vérifier la qualité des produits vendus. Puis, en 1961, dans l'élan de la Révolution tranquille, un nouveau projet de loi sur les boissons alcooliques a mené à la création de la Régie des alcools du Québec, qui allait succéder à la Commission des liqueurs.

Un des objectifs de la mise sur pied de la Régie des alcools était de permettre l'expansion du commerce des alcools, dans une société où la gastronomie entrait dans les valeurs.

La Société des alcools du Québec a ensuite remplacé la régie, en 1971, avec l'objectif de mettre à la disposition des consommateurs un éventail de produits de la meilleure qualité possible et au moindre coût possible. ●

## L'Auberge Le Florès a gagné ses lettres de noblesse

ROGER LEVASSEUR

(Collaboration spéciale)

En opération depuis 20 ans et première à offrir un centre de santé dans la région du Coeur-du-Québec, l'Auberge Le Florès, du secteur Sainte-Flore à Grand-Mère, a mérité ses lettres de noblesse, non seulement pour la qualité de l'hébergement et des soins de santé dispensés mais aussi pour le raffinement et la haute classe de sa salle à manger.

### À la table

Le jeune chef cuisinier français Hervé Morel est un passionné. Les messages d'appréciation qu'on peut lire dans le livre d'or de l'établissement témoignent de son professionnalisme.

«Hervé est avec nous depuis quatre ans. Il a travaillé dans de grands hôtels. Lorsqu'il est arrivé ici, je lui ai demandé de me démontrer ce qu'il savait faire. J'ai été tellement impressionnée que je lui ai laissé l'entière autorité des cuisines», a témoigné la propriétaire, Mme Carole Charles.

Née à Shawinigan de parents libanais, Mme Charles a roulé sa bosse au sein de divers commerces et entreprises. Il y a 20 ans, après avoir eu un res-

taurant à Shawinigan, elle décidait d'en partir un nouveau dans sa résidence d'époque de Sainte-Flore. «C'était un peu osé. Sainte-Flore était un petit village. Il n'y avait même pas de lumière dans le rang qui menait ici», a raconté la propriétaire.

Son frère Roney qui la seconde à l'Auberge Le Florès ajoutera: «Au début, c'était une cuisine continentale. Aussi, les fruits de mer qui faisaient fureur à cette époque». Quelques années après, des dirigeants d'Alcan lui suggèrent d'aménager des chambres, puis ce fut la naissance du centre de santé.

L'établissement possède une grande salle à manger de 66 places décorée dans des tons chauds. C'est la Frédérique-Victore. Il y a également la Gabrielle d'une quarantaine de places, idéale pour des groupes. En 1991, il y eut le tournage de la série télévisée Les filles de Caleb. Les comédiens et comédiennes mangeaient et demeuraient à l'auberge. Après un an et demi de tournage, ils quittèrent en laissant en appréciation une série de clichés du photographe professionnel Michel Cloutier.

«On agrandissait alors. La verrière de 32 places a été baptisée Les jardins d'Émilie. Comme la série a été vue en plusieurs pays, c'est incroyable de voir la réaction des touristes français et autres lorsqu'ils admirent ces photogra-



LE NOUVELLISTE, CLAUDE GILL

**Les talents du jeune chef français de l'Auberge Le Florès se marient merveilleusement avec l'ambiance de la salle à manger. Le chef Hervé Morel propose une cuisine chaleureuse agrémentée d'herbes et de fleurs comestibles provenant de son jardin.**

phies du tournage de l'émission. Nous avions également hébergé les équipes des tournages de «Scoop» et du film «La postière», a appris Mme Charles.

En haute saison, la clientèle est fortement internationale. Le reste de l'année, on y croise des gens de la Mauricie tout comme du reste du Québec.

Le Florès propose une table d'hôte gastronomique à 39,95 \$ et ce qu'on appelle aussi la petite table d'hôte à 19,95 \$. «80 à 90% des clients optent

pour les tables d'hôte. Nous offrons quand même un menu à la carte. Nos spécialités de plusieurs années, sont le carré d'agneau à la moutarde de Dijon ou la cuisse de pintade confite maison. Évidemment, nous offrons un menu santé pour ceux qui le désirent», a exprimé Mme Charles.

Elle ajoute: «Il y a encore des gens qui nous demandent si on peut manger de la viande, s'il y a de la boisson ou si on peut fumer ce que nous. Certainement. Le client qui en a envie peut fort

bien s'offrir une aventure gastronomique, comme la terrine de râbles de lapin farcis aux langoustines, crémeux de fenouil, le filet mignon de bœuf grillé sur confit de poireau, sauce bordelaise et pour terminer des crêpes suzettes, profiteroles au chocolat ou mousseline aux framboises!».

La propriétaire caresse un autre projet d'agrandissement qui donnerait, entre autres améliorations, 200 places supplémentaires, pour congrès, soupers thématiques, brunchs du dimanche. ●

# Sorties

## La publicité qui vous connaît personnellement

NICOLAS RITOUX  
(Collaboration spéciale)

Deux chiens sont assis devant un ordinateur. Le premier affirme à l'autre d'un air complice: «Sur Internet, personne ne sait que tu es un chien.» Il s'agit d'une illustration publiée dans le *New Yorker* en 1993. À l'époque, Internet était encore le royaume de l'anonymat, et les grandes entreprises n'y avaient pas encore ouvert leurs boutiques. Aujourd'hui, ce chien devrait plutôt dire à son compagnon: «Tout le monde sait que tu achètes de la nourriture pour chiens!»

Ne vous inquiétez pas, vous pouvez toujours naviguer tranquillement sur Internet en sous-vêtements dans votre chambre à coucher. Mais sachez que votre ordinateur, lui, est exposé à la vue de tous. Que vous consultiez un catalogue automobile, vos comptes bancaires ou des horaires de cinéma, la majorité des sites commerciaux échantillent des informations avec votre ordinateur afin de le reconnaître à chacune de vos visites.

Ils savent où et quand vous vous connectez à Internet. Ils savent ce que vous cherchez sur le Web et ce que vous y lisez, écoutez ou achetez. Les techniques utilisées pour cela sont basées sur des «mouchards» (*cookies* en anglais), des fichiers que les sites laissent sur votre ordinateur, le plus souvent à votre insu, pour vous identifier et enregistrer vos habitudes de navigation. Ils utilisent aussi les informations que vous donnez volontairement lorsque vous remplissez des formulaires, pour participer à un concours, par exemple, ou pour vous abonner à un groupe de discussion ou prendre une adresse de courriel sur Hotmail.

Le but de tout cela? Mieux vous cibler en tant que consommateur potentiel afin de vendre aux annonceurs des espaces publicitaires plus efficaces. Alors qu'à la télévision ou dans la rue des milliers de gens voient les mêmes annonces en même temps, Internet permet de vous offrir une publicité personnalisée, rien que pour vous seul.

«Quand un site possède des informations sur les habitudes de navigation de ses visiteurs, alors il peut leur amener de la publicité en fonction de leurs intérêts propres», explique Jacques Nantel, professeur à l'École des hautes études commerciales et spécialiste du marketing interactif.

«C'est la nouvelle tendance sur Internet: diffuser la publicité en fonction de l'utilisateur et non du contenu. Dans le passé, on diffusait la pu-

blicité en fonction du contenu, comme dans les médias de masse: par exemple un fabricant d'articles de chasse passait ses annonces sur des sites spécialisés dans ce domaine. Mais le retour sur leur investissement était trop faible, et c'est pourquoi on voit aujourd'hui de grosses compagnies comme Microsoft, AOL-Time Warner et Double Click déployer des efforts considérables pour identifier les consommateurs et dresser leur profil de navigation individuel».

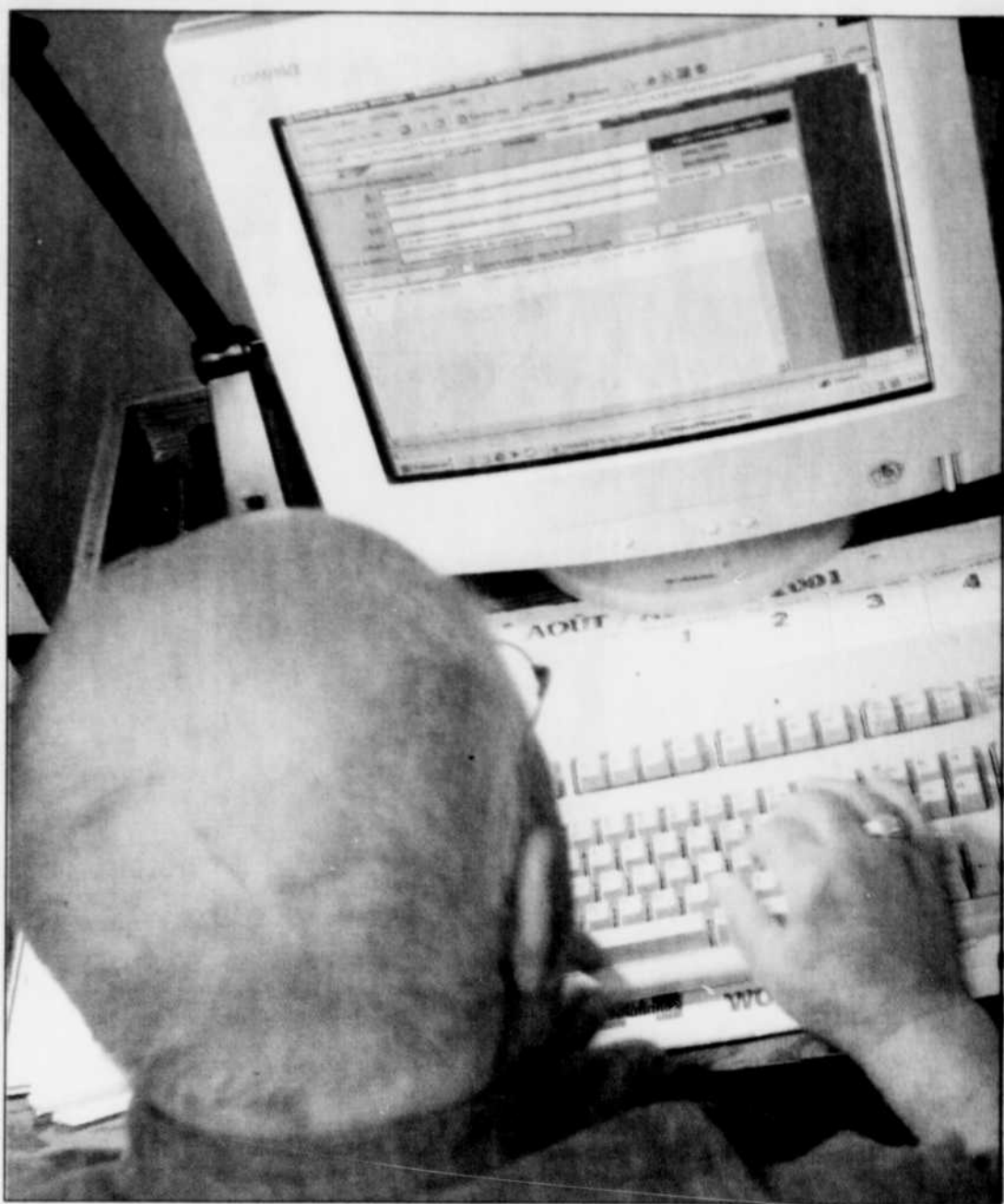
Selon M. Nantel, les méthodes d'identification par des mouchards (appelées aussi «forage de données») sont indispensables si on veut faire d'Internet un médium efficace pour les annonceurs. «Sur Internet, toute publicité doit être extrêmement bien ciblée, beaucoup plus qu'à la télévision ou dans les journaux. Grâce au forage de données, deux personnes peuvent arriver sur le même site et voir deux annonces différentes.»

Ces méthodes ne servent pas uniquement à diffuser de la publicité. Elles peuvent prendre des formes plus complexes, comme les suggestions d'achat basées sur vos achats antérieurs. Des boutiques en ligne comme Amazon utilisent dorénavant des systèmes qui proposent automatiquement des produits aux visiteurs en fonction de ceux qu'ils ont déjà achetés: «Si vous avez aimé le dernier livre de tel auteur, alors vous allez sûrement craquer pour le dernier album de tel musicien.»

Grâce à des réseaux d'achat d'espace publicitaire comme Double Click, les sites commerciaux peuvent même savoir ce que vous avez acheté sur les autres sites, et vous faire les bonnes suggestions dès la première fois que vous les visitez.

Cependant, si les stratégies du marketing se félicitent de ces innovations, celles-ci posent certains problèmes relatifs à la vie privée. Si l'utilisation de données personnelles à des fins de marketing n'est pas une chose nouvelle, la généralisation d'Internet dans notre vie quotidienne apporte à ces techniques des proportions potentiellement dangereuses.

L'Electronic Frontier Foundation, organisme de défense des libertés civiles sur Internet, est assez alarmiste: «Le regroupement de données à votre sujet provenant de différentes sources permet aux compagnies de se former une opinion sur vous. Cela leur permet de vendre leurs produits de manière personnalisée, mais cela leur donne aussi les moyens de faire de la discrimination en



Sur Internet, toute publicité doit être extrêmement bien ciblée, beaucoup plus qu'à la télévision ou dans les journaux.

fonction de ce qu'elles savent. Une trop grande dissémination d'information peut avoir toutes sortes de conséquences, qui peuvent aller jusqu'à l'annulation de vos contrats d'assurance, la perte de votre logement, ou la dégradation de vos relations familiales et amicales.»

Un autre organisme de défense de la vie privée sur Internet, l'Electronic Privacy Information Center, a déposé une plainte contre Double Click auprès de la FTC, l'Agence fédérale de régulation du commerce. Cette plainte suit la fusion de Double Click, spécialiste du forage de données, avec Abacus Direct, le plus gros répertoire de données personnelles aux États-Unis. En combinant les données de ses mouchards avec les profils de consommateurs d'Abacus, la nouvelle entité ne respecterait plus le principe de l'anonymat et serait en position d'illégalité.

De l'autre côté de l'Atlantique, un projet de directive a été déposé à la Commission Européenne pour rendre illégale l'utilisation des mou-

chards. Au Royaume-Uni, le Bureau de la publicité interactive (IAB) affirme qu'une telle législation ferait perdre 187 millions de livres (436 millions de dollars) aux entreprises du pays.

Selon M. Nantel, plutôt que de donner un encadrement législatif à ces pratiques, il faut penser à des solutions qui laissent de la souplesse aux consommateurs et aux entreprises. «Les regroupements de consommateurs pourraient servir de garde-fou, par exemple en émettant des certificats de confiance pour les entreprises qui pratiquent le forage de données». Pour le moment, ce sont des regroupements du secteur privé comme TRUSTe ou BBB (Better Business Bureau) qui émettent de tels certificats.

Comment pouvons-nous conserver notre anonymat sur le Web? M. Nantel est catégorique: «Si vous avez la phobie de Big Brother, alors ne touchez pas à Internet, car il va vivre et profiter de vos informations personnelles. Je dirais même qu'il en dépend.»



LE NOUVELLISTE, ALAIN BÉDARD

L'artiste-peintre Sylvie Asselin, de Cap-de-la-Madeleine, exposera ses oeuvres jusqu'au 30 décembre à la bibliothèque municipale de Trois-Rivières-Ouest, aussi bien en aquarelle qu'au crayon. La dame traduit en couleurs les émotions de son quotidien, ce qui en fait des tableaux empreints de douceur et de sensibilité. Depuis trois ans, c'est à elle que revient le 1er prix du public au Symposium de peinture de Cap-de-la-Madeleine.

### expositions

**MAISON WILFRID-LAURIER**  
Jusqu'en mai 2002  
Henri Bourassa et Armand Lavergne: Une époque. Exposition traçant la vie et l'oeuvre d'Henri Bourassa et Armand Lavergne. Du mardi au vendredi de 9 h à 12 h et 13 h à 17 h, samedi et dimanche de 13 h à 17 h.

**MUSÉE PIERRE-BOUCHER**  
Jusqu'au 6 janvier 2002  
Les anges, guides de la crèche. Exposition regroupant plus d'une centaine de crèches du Québec et d'autres pays. Les groupes scolaires et les groupes d'adultes doivent réserver à l'avance pour des visites animées. Pour le grand public, le musée est ouvert du mardi au dimanche, de 13 h à 16 h 30 et de 19 h à 21 h. Entrée gratuite.  
Info: 376-4459.

**BIBLIOTHÈQUE DE CAP-DE-LA-MADELEINE**  
Jusqu'au 31 décembre  
L'artiste Johanne Teasdale utilise l'huile pour présenter des paysages et des fleurs aux couleurs ensoleillées. L'exposition se tient aux heures d'ouverture de la bibliothèque située au 70, rue Saint-Pierre à Cap-de-la-Madeleine.  
Info: 378-8826.

**L'ESKABEL**  
Relâche jusqu'au 11 janvier 2002.  
Info: 376-2428.

**CAFÉ-GALERIE LE MOT-DIT**  
Jusqu'au 6 janvier 2002  
Exposition de Pierre Dumont.  
Info: 1538, rue Champlain, Trois-Rivières. 819-378-9374.

**ATELIER DE PEINTURE**  
Mon atelier, de l'artiste peintre Pauline A. Marcotte, au 211

## Sorties

Orléans, Sainte-Anne-de-la-Pérade est ouvert sur appel, au numéro 418-325-2928. Vous pourrez voir les oeuvres à l'huile, les acryliques ainsi que des objets décoratifs et des cartes peintes à la main.

**CENTRE DE DIFFUSION PRESSE PAPIER**  
Jusqu'au 23 décembre  
Mylène Gervais présente une exposition d'oeuvres récentes utilisant différentes techniques de l'estampe. Elle propose cette fois une réflexion sur le sort des enfants abusés sexuellement et sur les tensions qui déchirent les différents acteurs de ce drame. Heures d'ouverture: du mardi au dimanche, de 14 h à 17 h au 73, rue Saint-Antoine, à Trois-Rivières.  
Info: 373-1980.

### musées

**MUSÉE LAURIER**  
Jusqu'au 26 mai 2002  
Présentation de l'exposition: Henri Bourassa et Armand Lavergne: une époque.  
Info: 357-2185 ou 357-8655.

### spectacles

**PUB EN VILLE ET P'TIT PUB**  
Activités du mois de décembre  
Au P'tit Pub  
106, rue Des Forges  
Jeudi, vendredi et samedi  
20-21-22: Steve Gravel  
27-28-29: José Mathieu  
Les Happy lundis, des 21 h, avec DJ Dany P.  
Tous les mardis et mercredis des 21 h 30 Karaoke  
Chansonniers du jeudi au samedi inclusivement des 21 h 30  
Les dimanches Tam-Tam avec Christian Laffanme  
Info: 819-372-5578

**Au Pub en Ville**  
1420 Notre Dame  
Dimanche 23 décembre: Spectacle de «The Seeds», musique  
Ska et Punk rock des 21 h 30

Lundi 24 décembre: réveillon de Noël  
Mardi 25 décembre: Party de Noël - Endemain de la veille  
Mercredi 26 décembre: Ladies Night  
Jeudi 27 décembre: Party Erotika II  
Vendredi 28 décembre: Formule I  
Samedi 29 décembre: Les samedi 1am-1am  
Dimanche 30 décembre: Party de la Saint-Sylvestre Party du Jour de l'an  
Info: 819-372-5578

**LE MAQUISART**  
Programmation pour décembre  
Samedi 22 décembre: L'Ensemble (ercamon, trio médiéval (percussion, citole, flûte et chants), spectacle de fêtes intitu le Renouveau. Prévente 9 \$, à la porte, 12 \$, à 21 h  
Mardi, 25 décembre: Les Langues Fourchues et Norsoet. Prévente 12 \$, à la porte, 15 \$, à 21 h  
Mercredi, 26 décembre: Alroholica, hommage à Metallica. Prévente 10 \$, à la porte, 13 \$  
Vendredi, 28 décembre: Bayou Boys, hommage à CCR. Prévente 10 \$, à la porte, 13 \$  
Samedi, 29 décembre: Les Divan Brun, rock et humour. Prévente 8 \$, à la porte, 10 \$  
Info: 374-3947.

**CENTRE DES ARTS DE SHAWINIGAN**  
Samedi 22 décembre  
Robert Maries, spectacle de Noël, 20 h, 27 \$

**COMPLEXE CULTUREL FÉLIX-LECLERC**  
Samedi 22 décembre  
Les Cowboys Fringants, chansons et musique variant entre le country et le folklore. Admission 18 \$. L'achat par téléphone est possible, avec carte de crédit: 819-523-2600.

**SALLE ANAIS-ALLARD-ROUSSEAU**  
Samedi et dimanche, 29 et 30 décembre  
Série Théâtre Enfance-jeunesse, Nascencia, une production Les Sages Fous. Pour les enfants de 7 ans et plus. À 14 h.

Systeme de télé numérique  
**88\$**  
pour un temps limité

Internet haute vitesse  
**19.95\$**  
par mois  
pour un temps limité

Ce Noël, VOUS avez le choix!  
Passez en mode propulsion!  
Composez le  
**693-5151**  
www.cogeco.com

# Maison et jardin

## Un escalier réinventé pour faciliter le travail

YVES PERRIER

(Collaboration spéciale)

Parmi les travaux de construction d'une maison, la réalisation d'un escalier de bois a toujours été une partie coûteuse, longue et complexe nécessitant les compétences d'un ébéniste accompli. Et même lorsqu'ils sont réalisés par des professionnels, la majorité des escaliers demeurent sujets à des craquements.

Il y a maintenant cinq ans, une petite entreprise québécoise a mis sur le marché un escalier préfabriqué révolutionnaire qui rend la réalisation d'escaliers plus rapide et à la portée de bricoleurs novices. Après avoir fait ses preuves auprès des entrepreneurs, l'escalier Stairframe est maintenant proposé aux bricoleurs dans les grands centres de rénovation.

### UN ESCALIER AMÉLIORÉ

L'escalier Stairframe est un escalier modulaire en acier. Il est pré-usiné selon les dimensions spécifiques de chaque projet de construction ou de rénovation.

La structure d'acier vient en deux ou trois morceaux qui sont assemblés sur place et elle est ensuite recouverte de marches, de contremarches et de limons en fibre de bois avec placage de bois franc. La mise en place du recouvrement ne consiste qu'à encoller et à visser les pièces par derrière, ne laissant aucune marque de clous apparente.

Une des principales caractéristiques



Des marches et des contremarches prévernies à l'oxyde d'aluminium permettent d'obtenir un fini aussi durable que celui des planchers.



uniforme du travail.

### POUR LE BRICOLEUR

La réalisation d'un escalier de bois traditionnel n'est tout simplement pas à la portée d'un bricoleur normal. Mais le système Stairframe rend ce travail relativement simple. L'assemblage ne nécessite aucun outil spécialisé: une scie circulaire, une perceuse, un niveau et une équerre suffisent. Le fabricant offre un plan personnalisé et fournit un guide de coupe pour bien mesurer et bien couper les marches si un ajustement est nécessaire sur place. Lorsque l'escalier est ouvert d'un côté, ce côté est fabriqué pour être autoportant.

Il n'est donc pas nécessaire d'ajouter une colonne ou un mur de support sous la partie ouverte. Cela facilite grandement la mise en place de la structure par un néophyte. Finalement, la présence de marches prévernies élimine les odeurs fortes et la poussière.

### UN PRODUIT RAPIDE ET ÉCONOMIQUE

Le coût de la structure préfabriquée d'un escalier en forme de «L» peut varier de 250 à 300 \$, alors que le recouvrement de bois coûte environ 700 \$. Sans compter la construction du garde-corps, un bricoleur peut donc réaliser un escalier de haute qualité en une fin de semaine pour environ 1000 \$.

Je ne doute pas que ce produit 100% québécois connaîtra un très grand succès, ici comme ailleurs.

Pour plus d'informations visitez le site [www.stairframe.com](http://www.stairframe.com)

de ce système est d'éliminer les craquements. Ces derniers sont habituellement provoqués par le frottement des marches sur les contremarches ou par le frottement des clous sur le bois. Un escalier standard nécessite près de 12 clous par marche, qui risquent tous de craquer. Le recouvrement de bois du Stairframe étant vissé par l'arrière et fixé par des taquets, aucun frottement ne peut survenir.

De plus, les marches prévernies étant collées sur les contremarches, de bois à bois, aucun mouvement ne peut se produire à cet endroit. À ce propos, j'ai déjà remarqué que des problèmes de décollement et de craquements peuvent se manifester lorsque la colle est

appliquée sur le vernis des marches préfabriquées. Après quelques temps le vernis décolle et des craquements se produisent. Le système Stairframe évite ce problème, car les joints à coller ne sont pas couverts de vernis. Son recouvrement de bois est préverni à l'oxyde d'aluminium tout comme les planchers de bois prévernies.

Cela permet d'avoir le même fini que les planchers et une plus grande résistance à l'usure que les vernis traditionnels.

### POUR LA CONSTRUCTION NEUVE

L'escalier Stairframe est utilisé par quelques constructeurs d'habitations neuves depuis trois ans. L'expérience a

permis de bien adapter le produit aux exigences des entrepreneurs. Pour ces derniers, le montage de la structure d'acier de l'escalier ne prend que 90 minutes et l'assemblage du recouvrement se fait ensuite en une seule journée.

C'est une grande amélioration, car la réalisation de la structure d'un escalier prenait auparavant de quatre à cinq heures à un menuisier et ses dimensions n'étaient jamais parfaites. Cela obligeait l'ébéniste à ajuster chaque marche lors de la finition, ce qui augmentait les coûts de réalisation. La préfabrication sur mesure et le calcul informatisé des dimensions assurent aussi une grande précision et une qualité

## Prudence pour des réunions de famille en sécurité

CLAUDE SAVARY

Trois-Rivières

Ça y est. On est à quelques heures de la fête de Noël, du réveillon et des réunions de famille. Quelle belle période de l'année pour oublier ses soucis quotidiens et pour célébrer avec parents et amis.

Dans la plupart des réunions de familles, on a souvent beaucoup à faire et on oublie quelquefois quelques règles élémentaires de sécurité qui peuvent transformer une heureuse rencontre en une suite d'incidents malheureux.

Ainsi, il n'est pas superflu, ni discriminatoire, d'avoir les fumeurs à l'œil. Surtout s'ils se tiennent près d'un sapin naturel ou du papier d'emballage des cadeaux. Ne lésinez pas sur les cendriers. On en trouve à très bas prix dans les magasins dits du dollar.

Lorsqu'on déballe les cadeaux, on a tendance à laisser traîner plein de choses par terre comme des sacs de plastique et de tout petits objets. Si vous avez de très jeunes enfants, il est impératif que vous demandiez à tous et chacun de mettre tout ce qui n'est pas utile dans une boîte ou un sac. Et surveillez les petits. C'est aussi vrai autour du sapin. Le petit enfant pourra vouloir s'accrocher aux branches pour se relever. Il risque alors de jeter l'arbre par terre ou par dessus lui. Si vous avez eu des enfants, vous savez que lorsqu'ils sont tout jeunes, ils cherchent à mettre un tas de choses dans leur bouche.

Il en va de même pour les verres d'alcool. Les invités laissent souvent un peu d'alcool dans le fond de leurs verres. Encore là, l'enfant sera tenté de boire ce breuvage qui, pour lui, ressemble à du jus.

La même vigilance est de mise autour du four et de la cuisinière. Demandez à quelqu'un d'amener les petits enfants dans une autre pièce pour jouer. Vous éviterez ainsi des dégâts et votre patience ne sera pas mise à rude épreuve. Si vos petits enfants sont habitués



Les fumeurs doivent être bien surveillés lors des réunions de famille. Ne lésinez pas sur les cendriers.

chez vous, ce n'est pas le cas des petits cousins et petites cousines.

Mais il n'y a pas que les enfants qui sont à surveiller. Les adultes se comportent souvent comme des enfants. Si vous utilisez des poêles à fondue, gardez-en le contrôle. La meilleure façon d'éviter de malencontreux accidents, c'est d'avoir un ou deux réservoirs en réserve. S'il arrive qu'un brûleur s'éteint ou fonctionne mal, vous prendrez un brûleur de réserve. Vous éviterez ainsi de mettre le feu en remplissant de combustible le brûleur éteint mais encore chaud.

Vous avez un beau foyer et vous voulez que vos parents et amis en profitent. Bien, mais encore là, ne laissez pas de jeunes enfants circuler à proximité et des adultes un peu éméchés jouer dangereusement avec la braise.

Voilà une foule de petits détails qui, si on y prend soin, vous permettront de célébrer joyeusement. Bonnes festivités. ●

**ALZHEIMER**  
Société Alzheimer de la Mauricie  
Maison Carpe Diem  
1765, boul. Saint-Louis  
Trois-Rivières (Qc) G8Z 2N7  
Tél.: (819) 376-7063

### DES APPLICATIONS MULTIPLES

Depuis plusieurs années, le mur de briques a la cote dans l'aménagement intérieur. Les restaurants et certains bureaux chic ont lancé cette mode et sont encore aujourd'hui de bons clients. Mais de plus en plus de gens viennent fouiller dans les archives d'argile de Webster pour dénicher de vieil-

## Ah! Si ces briques pouvaient parler

MICHEL BEAUNOYER

(Collaboration spéciale)

Pour les amateurs de vieilles briques, Webster et Fils - une entreprise spécialisée dans la brique recyclée à Saint-Laurent - ressemble à la caverne d'Ali Baba. Rouge, gris, orange ou beige, les blocs d'argile sont parfaits pour un mur décoratif ou donner un cachet unique à une pièce. D'autres les utilisent pour un foyer, pour un îlot de cuisine ou pour réparer un mur extérieur avec des briques... semblables!

Ramasser, entreposer et vendre de vieilles briques est en train de devenir la spécialité de Webster et Fils. Cette entreprise familiale, fondée par des immigrants écossais et gérée aujourd'hui par les représentants de la quatrième génération, serait la seule à offrir ce service dans la grande région montréalaise.

Comme l'explique Daniel Sanscartier, directeur des achats chez Webster, l'entreprise bénéficie de la collaboration d'un démolisseur. Lorsque ce dernier est appelé à raser une maison dont les briques lui semblent en bonne condition, il contacte les acheteurs de Webster. Résultat: un entrepôt plein de palettes chargées de briques souvent centenaires.

«Certaines datent de la fin du XIXe siècle, affirme M. Sanscartier. On a même des briques provenant d'Écosse qui datent de la Première Guerre mondiale.» D'autres briques anciennes racontent une petite histoire. Jusque dans les années 1920, il était commun de laisser sécher et durcir les briques à l'extérieur. Il arrive donc qu'on trouve sur certaines d'entre elles des traces de pattes d'oiseau, ou le moulage des empreintes d'écureuils trop curieux.

Ces vieilles briques sont choisies avec soin avant d'être nettoyées de leur gangue de mortier. On se les procure donc bien propres, et prêtes à trouver une nouvelle vie dans un mur ou dans l'assemblage d'un foyer. Selon Daniel Sanscartier, elles sont habituellement aussi solides que les briques modernes.



Pour les amateurs de vieilles briques, Webster et Fils - une entreprise spécialisée dans la brique recyclée - ressemble à la caverne d'Ali Baba. Ici, on aperçoit Daniel Sanscartier, directeur des achats au sein de l'entreprise.

les briques pleines de charme et d'histoire.

Toutefois, il faut éviter de prendre n'importe quelle sorte de briques pour construire un mur extérieur. Les briques dites molles, servant au remplissage de murs qui étaient jadis extrêmement épais, sont forts jolies mais risquent de moins bien résister à notre climat. Bref, on prendra des briques molles ou dures pour l'assemblage d'un mur décoratif intérieur, mais on choisira des briques dures pour les réparations extérieures.

«L'avantage avec les briques molles, c'est qu'elles sont habituellement moins uniformes et plus variées que les briques dures», explique l'expert. Les ma-

çons remplissaient en effet l'espace entre les murs de briques irrégulières ou présentant une surface placardée.

Les briques molles se vendent 50 cents chacune. Il faut toutefois compter 75 cents ou un dollar pour une brique dure. Mais on en retrouve un plus vaste choix. Les briques plus rares ou prisées, notamment les briques qui ont navigué à partir de l'Écosse, se détaillent jusqu'à 2 \$ chacune, ce qui est plus cher que bien des modèles de briques neuves.

Enfin, il est plus facile de trouver une brique des années 1930 que des années 1970. Pourquoi? Parce que les bâtiments construits il y a 30 ans sont habituellement encore debout! ●

# Gastronomie

## Que la fête commence



**JACKY GALLAND**  
collaboration spéciale

Si vous n'avez pas eu le temps de préparer le saumon au goût de fumé présenté la semaine dernière, une truite fumée ou un saumon fumé de bonne qualité harmonieusement dosé avec des blinis, ces petites galettes russes, feront de cette entrée de fêtes, une curiosité au goût suave. Nous présentons nos «napoléons» autour d'une farandole de crudités et marinades que nous aurons piqués avec astuce, en rangs serrés sur une citrouille ou un chou. Et enfin, nous nous laisserons enivrer par ces petites bouchées à base de fruits secs et de massepain, le tout trempé dans un caramel blond: les fruits déguisés. La semaine prochaine, quelques recettes de soleil liquide.

### VASE EN GLACE

Voici une façon originale de présenter vos cocktails de crevettes ou autres fruits de mer, en fabriquant vous-même votre vase en glace.

Prenez deux récipients de grandeur différente. La différence de grosseur vous permettra de réaliser votre vase plus ou moins épais.

Dans le fond du grand, couler de l'eau froide, environ 1 pouce, intégrer des petites fleurs et feuilles séchées de votre goût pour la période des fêtes, vous pouvez vous servir de petites branches de sapin, de houx ou de gui.

Faire prendre au congélateur, ensuite déposer le plus petit récipient avec un poids à l'intérieur (une pierre ou autre). Couler de l'eau très froide à moitié du petit bol (à l'extérieur) et ajouter les décorations. Laisser prendre au congélateur et finir de remplir jusqu'en haut du petit bol en ajoutant le reste des feuilles, entreposer une nuit au congélateur. Pour démouler, faire tremper 3 à 4 secondes le fond du grand récipient dans de l'eau bouillante et pour démouler le petit mettre un peu d'eau bouillante à la place de la pierre quelques secondes, et vous obtenez un beau vase décoré. Peut se faire de différentes formes ou gros-seurs.

### Blinis

Ces petites galettes russes ont tous les atouts pour contribuer à la réussite d'un cocktail des fêtes, moelleuses, elles peuvent très bien accompagner pâtés ou charcuteries. Elles peuvent sans complexe remplacer les craquelins autour d'un plateau de fromage. Les enfants les adoreront tartinées d'une bonne marmelade. Mais essayez-les en napoléons, c'est tout simplement succulent.

#### INGRÉDIENTS (pour 60 blinis de 2 pouces)

- 1 tasse d'eau tiède
- 2 c. à soupe de levure
- 1 c. à soupe de sucre
- 2 tasses de lait tiède
- 1 c. à café de sel
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 2 tasses de farine sarrasin
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 blancs d'oeufs

1 c. à café de beurre

#### MÉTHODE

Mélanger l'eau, la levure et le sucre et laisser reposer 10 minutes. Incorporer le lait, les jaunes d'oeufs et le beurre fondu, bien mélanger. Ajouter les farines et brasser 5 minutes. Monter les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer délicatement au premier appareil. Ajouter le sel. Mettre cette pâte dans un grand bol beurré, recouvrir et faire reposer 2 heures à température ambiante. Faire retomber la pâte à l'aide d'une cuillère en bois. Cuire sur une plaque ou dans une poêle antiadhésive. Se conserve trois à quatre jours au réfrigérateur.

### Napoléons

Le repas de fêtes traditionnel en Russie se compose entre autres de blinis que l'on tartine



IMAGE MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

#### Des Napoléons faits de blinis.

de câpres, quelques grains seront bienvenus. Décorer avec des quartiers de citrons et persil frais.

### Fruits déguisés

Le massepain ou pâte d'amande est l'ingrédient raffiné pour de nombreuses pâtisseries fines comme le pithiviers, une autre utilisation qui ne manque pas d'attrait est bien d'en fourrer de fruits secs. Beaux, bons et audacieux, ils s'intégreront à merveille à travers le décor de vos tartes et friandises.

#### INGRÉDIENTS

- Pruneaux secs
- Dattes sèches
- Cerneaux de noix
- Bigarreaux
- Amandes

#### MÉTHODE

Couper les pruneaux et les dattes en 2, enlever les noyaux. Partager votre massepain en 5. Colorer à l'aide de colorant alimentaire quatre d'entre-eux. Rose, jaune, vert, brun. Façonner des petits boudins allongés pour farcir les pruneaux (en rose), et les dattes (en jaune). Façonner de petites boules pour farcir 2/3 bigarreaux (en blanc) 2 amandes (en vert) 2/3 noix (en brun).

Vous pouvez tremper vos mignardises dans un caramel blond et les laisser sécher sur une grille à pâtisserie.

Notre collaborateur, le chef cuisinier-pâtissier Jacky Galland, donne des cours de cuisine à Cap-de-la-Madeleine. De plus, il participe à une émission radiophonique à CHLN, tous les jeudis.

#### LE TRUC DE LA SEMAINE

Concernant les fruits déguisés en pâte d'amande, si vous n'avez pas tout utilisé et que votre pâte a séché, vous pouvez la placer au micro-onde à chaleur moyenne pendant 30 secondes. La pétrir ensuite avec du sucre à glacer.

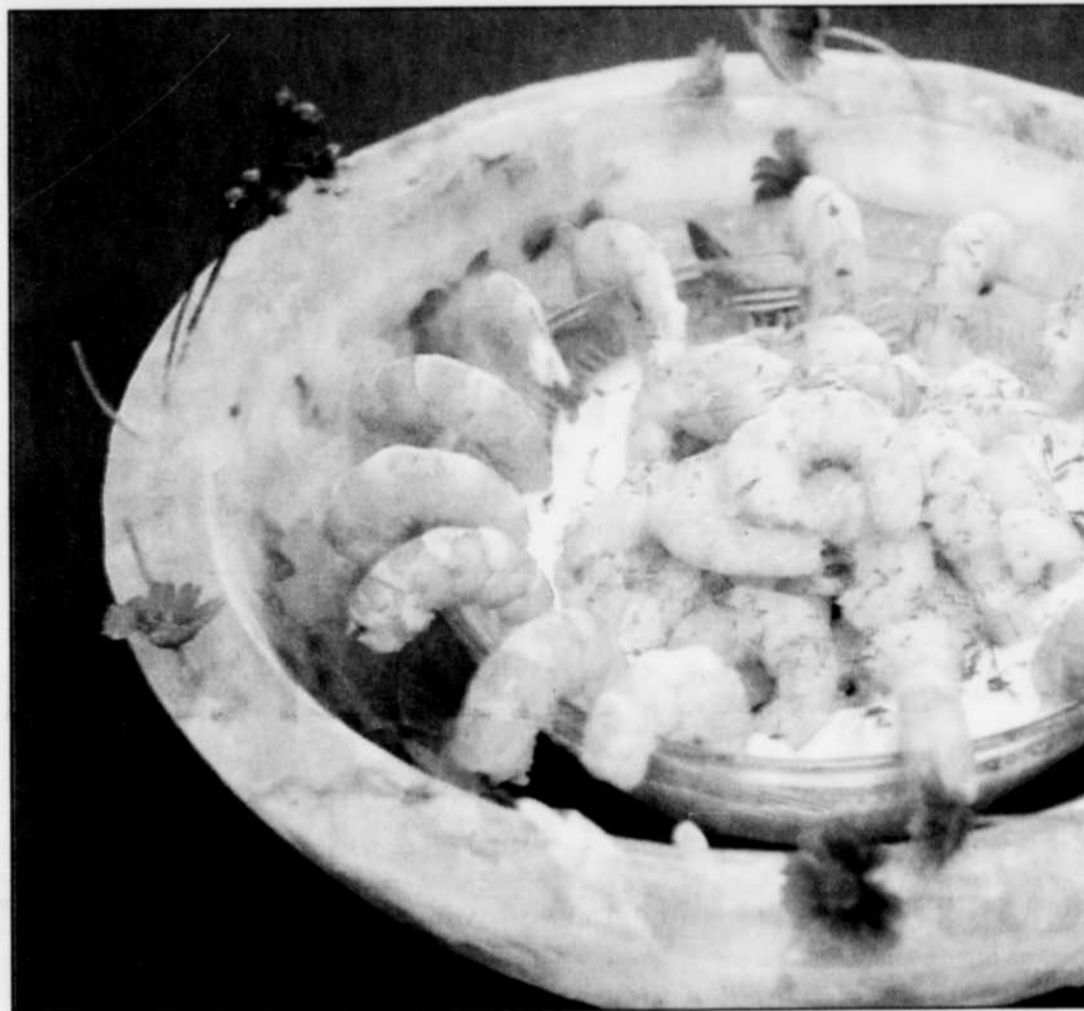


IMAGE MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

#### Un vase en glace pour présenter des crevettes, quelle idée originale.

avec du caviar. Ils peuvent se le permettre, c'est un pays de production de ces oeufs d'esturgeon, le tout arrosé de vodka. Nous ne garderons que les blinis et peut-être un peu de vodka!

#### INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

- 24 blinis
- 200 g de saumon ou truite fumés
- 150 g de crème sûre

#### MÉTHODE

Lorsque les blinis sont refroidis, les tartiner d'une mince couche de crème sûre dans laquelle on aura mélangé de l'aneth haché. Monter les napoléons sur trois étages en déposant sur chaque galette une petite tranche de poisson fumé. Bien presser la troisième et décorer avec une belle tranche de saumon ou truite. Pour les amateurs

**La cuisine du Chef**  
**Jacky Galland**  
collaboration spéciale

À Jacques qui désire une bonne recette de rouleaux de printemps.

**Réponse:** Couper 500 g de rôti de porc en fines lanières et les faire mariner une heure avec 4 gousses d'ail écrasées, 5 c. à soupe de sauce soya, 2 c. à soupe de miel, 2 c. à soupe de vinaigre de riz.

Pendant ce temps, couper en fines lanières également deux concombres non épluchés, hacher 1 oignon, râper 2 carottes et déchirer finement 6 feuilles de laitue, ciseler 3 oignons

verts, réserver. Cuire le porc dans un peu d'huile en remuant souvent environ 30 minutes. Ajouter les légumes et cuire quelques minutes. Assaisonner avec sel et poivre au goût, épices 5 parfums et lier avec de la féculé de maïs délayée dans un peu d'eau.

Ramollir des galettes de riz avec un linge mouillé y déposer un peu de farce, enrouler sans trop serrer et replier les bords en les collant avec de la féculé de maïs délayée dans de l'eau.

Cuire à la friture légère pas trop chaude ou à la vapeur.  
Bonne réussite!

0-0-0

À Christine qui désire une recette de salade au riz et aux crevettes qui change de l'ordinaire.

**Réponse:** Cuire du riz blanc pilaf et faire cuire à part un peu de riz sauvage. Mélanger les deux avec un soupçon d'huile d'olive et réserver.

Faire sauter des crevettes décortiquées dans un peu d'huile quelques minutes selon la grosseur. Assaisonner avec un peu de curry, un peu de gingembre, un peu de poudre d'ail et du lait de coco. Laisser réduire quelques instants et mélanger chaud au riz. Saler et poivrer. Vous pouvez ajouter du lait de coco si trop sec.

Dresser sur un lit de salade ciselée, décorer de lamelles de poivron rouge grillé, vous pouvez alterner avec des pois mange-tout ébouillantés et une ou deux grosses crevettes cuites (par personne). Asperger de quelques gouttes de vinaigre balsamique et saupoudrer de cerfeuil. Je ne donne pas de quantités, ce qui vous permet de laisser aller votre jugement. Bon appétit!

#### NOTE

En ce concerne les cours après les fêtes, une session de 8 semaines commencera la semaine du 21 janvier (le soir), 6 élèves au maximum.

Renseignements et inscription: 819-691-0090.

## Le kiwi: un petit Chinois tout vert...

**SIMONE ESTRAN**  
Paris (AP)

Méconnu il y a encore 30 ans, le kiwi a été implanté en France à la fin des années 60. Ce fruit ovoïde, à la peau velue et à la chair vert vif, orné d'un coeur rayonnant, a connu un succès fulgurant. Il est aujourd'hui le troisième fruit le plus consommé au petit-déjeuner.

Le kiwi est le fruit d'une liane très vigoureuse qui ressemble un peu à la vigne. Cette plante possède des sarments pouvant atteindre de 5 à 10m de longueur en une saison.

Le kiwi est originaire de Chine où il est dégusté depuis plus de 2000 ans. Le père jésuite

Pierre Le Chéron d'Incarville fut le premier Européen à décrire cette liane qui poussait en lisière des forêts situées de part et d'autre du Yang Tsé Kiang.

C'est après la Seconde guerre mondiale que les Néo-Zélandais le baptisèrent «kiwi», en hommage à l'oiseau emblématique de l'archipel, surnommé par les Maoris «kivi-kivi» à cause de son cri.

Plusieurs variétés existent mais seul le «Hayward» est commercialisé.

Sa richesse en fibres et la présence de petits grains peuvent irriter la muqueuse digestive du jeune enfant. Il est donc préférable de donner dans un premier temps le kiwi cuit et

déarrassé de ses graines (associé à la pomme, par exemple) vers 4-5 mois. Vers 12-18 mois, le kiwi peut être consommé sans restriction et assure une bonne couverture des besoins en micronutriments.

Le kiwi est un fruit climactérique, c'est-à-dire qu'il continue de mûrir après cueillette. On ne peut pas le consommer dès sa récolte: l'amidon qu'il contient se transforme en sucres au fur et à mesure de sa maturation, un peu comme la poire. On peut donc l'acheter dur et le consommer mûr plus tard.

Le kiwi n'est pas apprécié juste pour ses vitamines (80mg de vitamine C pour 100g), il apporte également une note de fête aux plats les plus simples avec sa couleur lumineuse.

**RESTAURANT**  
**Vieux Duluth**  
GRILLADES ET FRUITS DE MER

Apportez votre vin!

**Joyeux Noël!**

Pour vos réceptions de Noël et du Jour de l'An, nous sommes ouverts tous les jours.

Profitez de nos spéciaux pour parties de groupe, mariages, réceptions intimes, etc.

Réservation : 374-5282  
5505, boul. des Forges, Trois-Rivières  
(à proximité du Centre LesRivières)

# Loisirs

## Les stations de ski de la région

### MONT GLEASON

280, chemin Mont Gleason, C.P. 118  
Warwick (Québec) J0A 1M0

Tél: 1.819.359.2301  
1.888.349.2300

Fax: 1.819.359.2001

Internet: www.montgleason.qc.ca

Courriel: montgleason@ivic.qc.ca

Déniel: 185m

Nombre de pistes: 21

Degré de difficulté

facile: 6

intermédiaire: 8

difficile: 7

Nombres de pistes éclairées: 3

Parc à neige: oui

Demi-lune: non

Activités: ski alpin, planche à neige, glissade sur tube, patinage et raquette.

### CENTRE MUNICIPAL DE SKI LA TUQUE

700, rue Desbiens

La Tuque (Québec) G9X 3C3

Tél: 1.819.523.4422

Fax: 1.819.523.5533

Courriel:

actcom\_servtech@sympatico.ca

Déniel: 166m

Nombre de pistes: 11

Degré de difficulté

facile: 2

intermédiaire: 5

difficile: 2

expert: 2

Nombres de pistes éclairées: 7

Parc à neige: oui

Demi-lune: oui

Activités: ski alpin, planche à neige, patinage et glissade sur tube.

### CENTRE DE SKI MONT-CARME

2090, rang Saint-Flavien

Notre-Dame-du-Mont-Carmel (Québec)

GoX 310

Tél: 1.819.374.4534

Fax: 1.819.372.0807

Déniel: 110m

Nombre de pistes: 13

Degré de difficulté

facile: 8

difficile: 5

Nombres de pistes éclairées: 5

Parc à neige: oui

Demi-lune: non

Activités: ski alpin, ski de randonnée, glissade sur tube et planche à neige.

### SAINT-MATHIEU LES CANTONS

201, chemin de la Canadienne

Saint-Mathieu du Parc (Québec)

GoX 1N0

Tél: 1.819.539.1121

Fax: 1.819.539.5611

Courriel: lescantons@videotron.ca

Déniel: 260m

Nombre de pistes: 13

Degré de difficulté

facile: 5

intermédiaire: 5

difficile: 1

expert: 2

Nombres de pistes éclairées: 0

Parc à neige: oui

Demi-lune: non

Activités: planche à neige, ski alpin et glissade sur tube.

### STATION PLEIN AIR VAL-AURICIE

Rue Val-Mauricie

Shawinigan Sud (Québec)

Tél: 1.819.537.1206 (semaine)

1.819.537.8732 (week-end)

Fax: 1.819.537.0650

Déniel: 60m

Nombre de pistes: 6

Degré de difficulté

facile: 6

Nombres de pistes éclairées: 0

Parc à neige: non

Demi-lune: non

Activités: ski alpin, ski de fond, patinage, raquette, planche à neige et glissade sur tube.

### VALLÉE DU PARC

10 000, chemin Vallée-du-Parc

Grand-Mère (Québec)

G9T 5K5

Tél: 819.538.1639

1.800.363.1639

Fax: 819.538.7312

Internet: www.valleeduparc.qc.ca

Courriel: info@valleeduparc.qc.ca

Déniel: 168m

Nombre de pistes: 15

Degré de difficulté

facile: 2

intermédiaire: 6

difficile: 7

Nombres de pistes éclairées: 10

Parc à neige: oui

Demi-lune: non

Activités: ski alpin, raquette et planche à neige.



LE NOUVELLISTE, SYLVAIN MAYER

Pour satisfaire à la demande croissante des planchistes au Québec, plusieurs stations de ski disposent désormais de parc à neige annexé à leur centre de glisse. De quoi faire le bonheur des plus téméraires.

## La neige saura bien nous rattraper



PATRICK CHAUVETTE

C'est à chaque année le même refrain: quand pourrions-nous enfin pratiquer nos activités de glisse préférées avec un hiver qui tarde si longtemps à se manifester? Nous sommes à seulement quelques jours de Noël et l'envie d'astiquer plutôt nos bâtons de golf que de farder nos skis nous ronge sans cesse l'esprit.

Force est d'admettre que l'engouement pour les sports de glisse est à son apogée par les temps qui courent. Les exceptionnelles conditions de neige de l'année dernière sont encore bien fraîches à la mémoire des gens qui trépignt d'impatience de renouer avec les pentes de ski de la région.

Par contre, l'Association des stations de ski du Québec, un regroupement de plus de 65 stations de ski dans la province, rappelle que l'absence de neige actuellement n'est guère différent des années précédentes. On cite en exemple la station de ski Bromont qui, en 1999, malgré une capacité d'enneigement artificielle parmi les meilleures au Québec, n'avait pu ouvrir que le 20 décembre et même le 30 décembre en 1998. Le Mont Saint-Bruno avait ouvert un 22 décembre, il y a 2 ans.

Il n'y a donc pas lieu de paniquer. L'industrie des sports de glisse n'est pas en voie d'extinction. Au contraire, les gens, depuis quelques années, passent de plus en plus leurs vacances dans la province à pratiquer des activités hivernales en famille.

Bien que les températures actuelles ne laissent pas présager l'arrivée incessante de la nouvelle saison, sachez que les employés dans les stations de ski de la région ne ménagent actuellement pas les efforts pour préparer les pistes à l'approche des vacances de Noël.

Car la véritable saison de l'industrie des sports de glisse se situe précisément entre Noël et la semaine de relâche des

écoliers, au mois de mars. On avance que cette période représente près de 80 pour cent du chiffre d'affaires des stations de ski.

Au moment où vous lisez ces lignes, la plupart des stations de ski de la région permettent l'accès à quelques pistes, en partie ou en totalité. Je vous suggère par contre de téléphoner avant de prendre la décision de vous rendre sur place pour skier.

### LES STATIONS DE SKI DANS LA RÉGION

Dans cette même veine, je vous ai préparé, pour cette chronique, un petit aperçu des différentes stations de ski situées en Mauricie et au Centre-du-Québec.

Histoire d'identifier clairement les caractéristiques de chacune, j'ai joint à ce texte un petit tableau qui, je l'espère, facilitera la visualisation des informations qui pourront vous être utiles pour planifier vos sorties de ski lors de vos vacances du temps des fêtes.

J'ai tenté de n'inclure que les caractéristiques qui m'apparaissent les plus pertinentes pour vos types d'activités familiales.

Ainsi, l'adresse physique et les numéros de téléphone des stations ouvrent la liste des caractéristiques que l'on retrouve à l'intérieur du tableau. À noter que certains centres ont un site Internet ou une adresse de courriel. Pratique pour une demande d'information à distance.

Le déniel ainsi que le nombre de pistes suivent ensuite. Pour les néophytes, le nombre de pistes totales d'une station de ski peut souvent être un bon indicateur quant à la taille réelle du site. Dites-vous que plus large est le choix des pistes, plus grande est l'achalandage des skieurs. Cependant, il demeure que les grands centres sont habituellement bien équipés pour recevoir beaucoup de skieurs à la fois. Je pense, ici, au nombre de remontées mécaniques ou aux télésièges.

J'ai trouvé important d'inclure la ré-



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

Le ski de fond demeure une activité incontournable à la période hivernale. Certaines stations de ski ont développé, à l'instar du ski alpin, une véritable expertise quant à l'entretien et à la qualité des sentiers balisés.

partition de chacune des pistes selon leur niveau de difficulté. Encore une fois, cette information pourrait être fort utile pour les skieurs qui veulent débiter leur saison à une station où l'on trouve un vaste choix de pistes de degré facile ou intermédiaire.

Par contre, ne déduisez pas qu'une station de ski ayant plusieurs pistes de niveau avancé et expert n'est réservée qu'à une élite. La plupart des stations de ski offrent pour les adultes et les enfants des cours d'initiation au ski et à la planche à neige. Il s'agit d'une belle opportunité pour vous familiariser avec le centre, les pistes et les autres skieurs. En résumé, peu importe la station de ski, tous les calibres de skieurs y trouvent leur compte.

Pour les amateurs de ski à la belle étoile (et ils sont nombreux), il importe de savoir quelles stations offrent des pistes éclairées durant la saison. À prime abord, on peut conclure que cette information est inutile pour ceux et celles qui ont des enfants en raison de l'heure tardive de l'activité pour les jeunes. Par contre, lorsqu'on sait que la noirceur se montre le bout du nez dès 16 heures, on peut aisément faire profiter les enfants de cette expérience unique de skier le soir. Ils enfrendemende-

ront sûrement.

La présence ou non d'un parc à neige (installations pour les planchistes) et d'une demi-lune (half pipe, pour les autres) intéressera sans aucun doute les jeunes amateurs de la planche à neige. De plus, devant le nombre croissant d'adeptes, certains centres de ski ont même réservé une piste uniquement dédiée aux planchistes.

Enfin, la dernière caractéristique des stations de ski, et non la moindre, est la liste des activités qui peuvent être pratiquées à ces centres. Outre le ski et la planche à neige, plusieurs stations de ski se démarquent des autres en proposant aux visiteurs du ski de randonnée, du patinage sur glace, de la raquette et, surtout, de la glissade sur tube.

Je dis «surtout» parce qu'il s'agit d'un sport de glisse très populaire depuis quelques années. D'ailleurs, il n'est pas rare de trouver, chez certaines stations de ski, des remontées-pentes exclusivement réservées aux chambres à air.

Bref, une multitude d'activités hivernales réunies sous un même toit. C'est ce que vous propose les stations de ski de la Mauricie et du Centre-du-Québec. Bonne saison! ●

pchauvet@lenouvelliste.qc.ca



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

La glissade sur tube gagne énormément en popularité depuis quelques années. Les stations de ski ont flairé la bonne affaire et certaines d'entre elles offrent les installations pour pratiquer ce type d'activité.

# Voyages



PHOTO: MONIQUE NUYTEMANS

Cette île est restée sauvage depuis 2000 ans et est loin d'être ce que l'on associe habituellement à la Floride.

## St. Vincent, une île à la Robinson Crusoe

MONIQUE NUYTEMANS

(Collaboration spéciale)  
St. Vincent, Floride

Elle est inhabitée, l'île St. Vincent. Sauf par 80 élans, deux loups et leurs jeunes, une centaine de chevreuils et autant de sangliers. C'est un Refuge national de la Faune comme on en dénombre 500 aux États-Unis, entre l'Alaska et Key West. Ensemble, ces refuges couvrent 90 millions d'acres de terres sauvages.

L'île se situe dans le golfe du Mexique. Elle ne peut être rejointe que par bateau. Toute demande de visite guidée doit être faite à l'avance. Les visiteurs sont alors pris en charge par un garde-forestier. Une gardienne du nom de Monica, lors de ma visite. Elle embarque ses visiteurs à bord d'un char-à-banc tiré par un camion et commence à raconter l'histoire fascinante de cette île sauvage, peuplée de curieux animaux dont la plupart ne sont pas originaires de l'île.

### DES INDIENS ICI DEPUIS 2000 ANS

Monica raconte que l'île fut baptisée St. Vincent par des frères franciscains espagnols venus, au XVII<sup>e</sup> siècle, évangéliser des tribus d'Indiens Apalaches. Ces frères n'étaient pas les premiers touristes de l'île. Elle avait déjà été visitée, depuis 2000 ans, par des Indiens qui venaient s'y régaler d'huîtres plusieurs fois par an.

Le premier arrêt du char-à-banc se fait d'ailleurs à une plage jonchée de coquilles d'huîtres et de débris de poterie. C'était le dépotoir des Indiens. Nulle coquille, nul tesson ne peut être récolté comme souvenir. Ces débris de poterie correspondaient à une croyance des Indiens qui voulait qu'en cassant la poterie, ils libéraient les esprits des Anciens et des malades.

Monica enchaîne en disant qu'un Blanc, George Hatch acheta l'île en 1868 pour 3000\$US lors d'une vente aux enchères. Il y vécut heureux à la Robinson Crusoe et y mourut 40 ans plus tard. Vinrent ensuite d'autres propriétaires, dont le docteur Pierce, qui convertit l'île en un domaine de chasse pour des gens très en moyens. Il dépensa 60 000\$US à introduire des animaux exotiques sur l'île: des zèbres d'Afrique, des élans du Sud-Est asiatique, des sangliers d'Europe et des volati-

les d'Orient.

Afin de ravitailler sa ménagerie, Pierce fit accoster un bateau sur l'île deux fois par semaine.

En 1948, les frères Loomis achetèrent l'île de Pierce pour 140 000\$US. Finalement, en 1968, l'État la leur racheta au coût de 2,2 millions \$US. Il fallut alors se débarrasser des zèbres et de quantités d'autres bêtes exotiques. Seuls les élans, les loups et les sangliers restèrent, ceux-ci pouvant subvenir à leurs besoins.

À certains moments on autorise une chasse sélective sur l'île, afin de maintenir l'équilibre écologique et de ne pas faire l'erreur de Menier à Anticosti.

Seuls l'arc et le mousqueton sont permis lors de cette battue où tout chasseur espère abattre un élan qui peut peser jusqu'à 500 livres. Mais ces cervidés sont timides et si bien camouflés qu'ils se fondent littéralement dans la nature junglesque de l'île. Avec 200 permis de chasse émis cette année, seulement cinq élans furent tirés.

### CURIEUSES TRACES DANS LE SABLE

J'ai été fascinée de découvrir sur la plage d'une blancheur aveuglante et que nulle trace humaine ne ridait, des pistes de loups, d'élans et de sangliers. Ces derniers y avaient creusé de grands trous dans le sable espérant y trouver des oeufs de tortues de mer.

Il n'y a que deux loups sur l'île et c'est voulu. Également pour maintenir l'équilibre écologique. Quand la louve a une portée, les louveteaux restent avec elle pendant un an. Ensuite ils sont transportés dans un autre refuge.

Une journée passe trop vite sur l'île. J'avais espéré apercevoir un élan, ou un loup, même un sanglier, mais j'ai dû me contenter de leurs traces dans le sable. Seuls visibles furent un pygargue, un épervier, un faucon, une colonie de pélicans et un dauphin faisant des cabrioles dans le golfe à deux mètres de la plage.

### À SAVOIR

Pour de plus amples renseignements, contacter: Refuge Manager, St. Vincent National Wildlife Refuge, P.O. Box 447, Apalachicola, Florida 323 329 (850) 653 8808.

## Quelques conseils d'Air Canada sur la meilleure façon de voyager

PRESSE CANADIENNE

Montréal

La société Air Canada a augmenté ses mesures de sécurité à la suite des attentats terroristes du 11 septembre aux États-Unis, fait-elle savoir dans un communiqué émis à l'endroit des passagers. Le communiqué signale par ailleurs que la période de Noël est l'une des plus congestionnées dans les aéroports.

Plus précisément, les périodes de plus fort achalandage sont du 19 au 23 décembre 2001 et du 2 au 6 janvier 2002 pour les vols intérieurs et transfrontaliers et du 15 décembre 2001 au 11 janvier 2002 pour les vols internationaux.

La Société propose donc à ses clients une série de conseils qui devraient leur procurer la tranquillité d'esprit nécessaire pour rendre leurs déplacements agréables et éviter les surprises.

— Vous devez d'abord compter vos bagages. Seul un bagage de cabine et un article personnel (sac à main, serviette, portable, sac à dos) sont acceptés à bord des vols d'Air Canada assurés en Amérique du Nord, quelle que soit la classe de service. Les aliments que vous transportez avec vous ne doivent pas être emballés.

— Vérifier les piles. Les passagers doivent s'assurer que tout appareil électronique (cellulaire, portable) fonctionne, sinon il sera confisqué à la Sécurité.

— Laisser les objets pointus à la maison: Ne rangez dans vos bagages de cabine aucun couteau ni objet qui ressemble à un couteau et aucun instrument tranchant — couteau à tapis, couteau polyvalent ou autre outil à lame pliante ou escamotable, peu importe la taille ou la matière, rasoir droit, pic à glace ou ciseaux allongés. Si vous en transportez, vous devez les mettre dans vos bagages enregistrés.

— Certains jouets et la plupart des articles de sport doivent être enregistrés. Vous pouvez transporter des armes jouets dans vos bagages enregistrés, mais pas dans vos bagages de cabine. Vous devez également enregistrer

l'équipement de sport comme les queues de billard et les bâtons de hockey, de baseball, de ski ou de golf.

— Réfléchissez par ailleurs à ce que vous mettez dans vos valises. Pensez sérieusement à laisser les appareils électriques à la maison (séchoir à cheveux, fer à friser, fer à repasser). Si vous ne pouvez vous en passer, enregistrez-les.

— Inscrivez votre nom sur vos bagages. Verrouillez-les et ayez l'oeil dessus. Verrouillez toutes vos valises, assurez-vous que votre nom est bien indiqué à l'extérieur comme à l'intérieur et ne laissez jamais vos affaires sans surveillance.

— Transport de cadeau: conservez votre papier d'emballage. N'enveloppez vos cadeaux qu'une fois rendu à destination, sinon le personnel de la Sécurité vous demandera de les ouvrir.

— Pour éviter d'être pris dans les encombrements de la période des fêtes, créés entre autres par le renforcement de la sécurité, arrivez à l'aéroport plus tôt que d'habitude, au moins 30 minutes avant le départ des vols Rapidaïr(MD), une heure avant le départ des autres vols assurés au Canada, 90 minutes avant le départ des vols trans-

frontaliers et trois heures avant le départ des vols internationaux.

— Ayez sous la main une pièce d'identité avec photo; vous devrez la présenter à l'embarquement, quel que soit le vol, sinon le transport vous sera refusé. Une pièce d'identité avec photo est exigée pour les voyages effectués au Canada. Un passeport en règle ainsi que tout autre document nécessaire à l'entrée au pays (ce qui peut se traduire par un second passeport et un visa) sont demandés pour les destinations internationales. Pour les enfants qui se rendent à l'extérieur du Canada avec un de leurs parents, il faudra probablement produire un document juridique indiquant que l'autre parent ou tuteur a donné son consentement.

— Si vous enregistrez des bagages, embarquez-les à bord du vol pour lequel vous avez fait des réservations. Conformément à la réglementation actuelle en matière de sécurité, vous devez voyager dans le même appareil que vos bagages enregistrés.

— Les plaisanteries ne sont pas de mise. Les employés d'aéroport et de société aérienne sont tenus de suivre de nouvelles directives strictes pour veiller à la sécurité des passagers.

## Noël à Montréal

PRESSE CANADIENNE

Montréal

Pour bien des gens, Noël, c'est la campagne immaculée, les pentes de planche à neige ou une destination vers le soleil. Pourtant, Noël à Montréal compte de nombreux charmes. Nombreux et gratuits, qui plus est.

C'est ainsi qu'on peut découvrir avec émerveillement la vitrine de Noël du grand magasin Ogilvy. Il existe en fait deux vitrines «mécaniques», présentées en alternance depuis... 1947! Celle de cette année (Le Village enchanté) comme celle de l'an prochain (Le Moulin dans la forêt) sont toutes deux conçues par la firme allemande Steiff. Si certains des jolis toutous sont de la partie depuis 1947, d'autres ont dû être remplacés, mais toujours par des peluches Steiff. Tradition oblige!

La rue Sainte-Catherine n'est évi-

demment pas seule à présenter de tels décors du temps des Fêtes. Rue Saint-Denis, très joliment décorée, on peut s'extasier devant les nounours en mouvement dans la vitrine du magasin Côté Sud. Ou devant celle de Rossetti, avec ses mannequins en tutu aux incroyables coiffures.

Même chose sur l'avenue Laurier, où les boutiques rivalisent de décors imaginatifs, comme c'est le cas depuis longtemps à La Maison d'Émilie, où le père Noël est entouré de villageois miniatures de toutes sortes.

On n'est pas loin du Musée des beaux-arts? On y entre pour admirer une trentaine d'arbres de Noël, magnifiquement décorés. On est tout à côté de l'Oratoire Saint-Joseph? Plus de 300 crèches, venues de 110 pays, y sont exposées jusqu'en février. Tout cela est gratuit.

**747, 5e Avenue**  
**Grand-Mère : 538-6858**  
**SANS FRAIS : 1 877 538-6858**

Courriel : caravelle@infoteck.qc.ca  
(détenteur de permis du Québec)  
Assurances-voyages disponibles

**Opéra de Québec**

**9 mars, Don Giovanni de Mozart**  
**18 mai, Le Barbier de Séville de Rossini**

Tarifs à compter de **179\$** pour les deux opéras, incluant : transport, billets et taxes.

**Les sorties musicales de La Caravelle avec l'Orchestre symphonique de Montréal**

**Bruno Pelletier et l'OSM, février 2002 (date à venir) 118\$**

**Soirée viennoise, 12 mars 96\$**

**Isabelle Boulay et l'OSM, 5 avril 118\$**

**Brunch et concert, Beethoven et l'Apothéose, 2 juin 88\$**

Nombre de places limité  
Les tarifs incluent : autocar de luxe, billets de parterre, visite de la Place-des-Arts, souper, taxes.

Vous partez pour la FLORIDE?

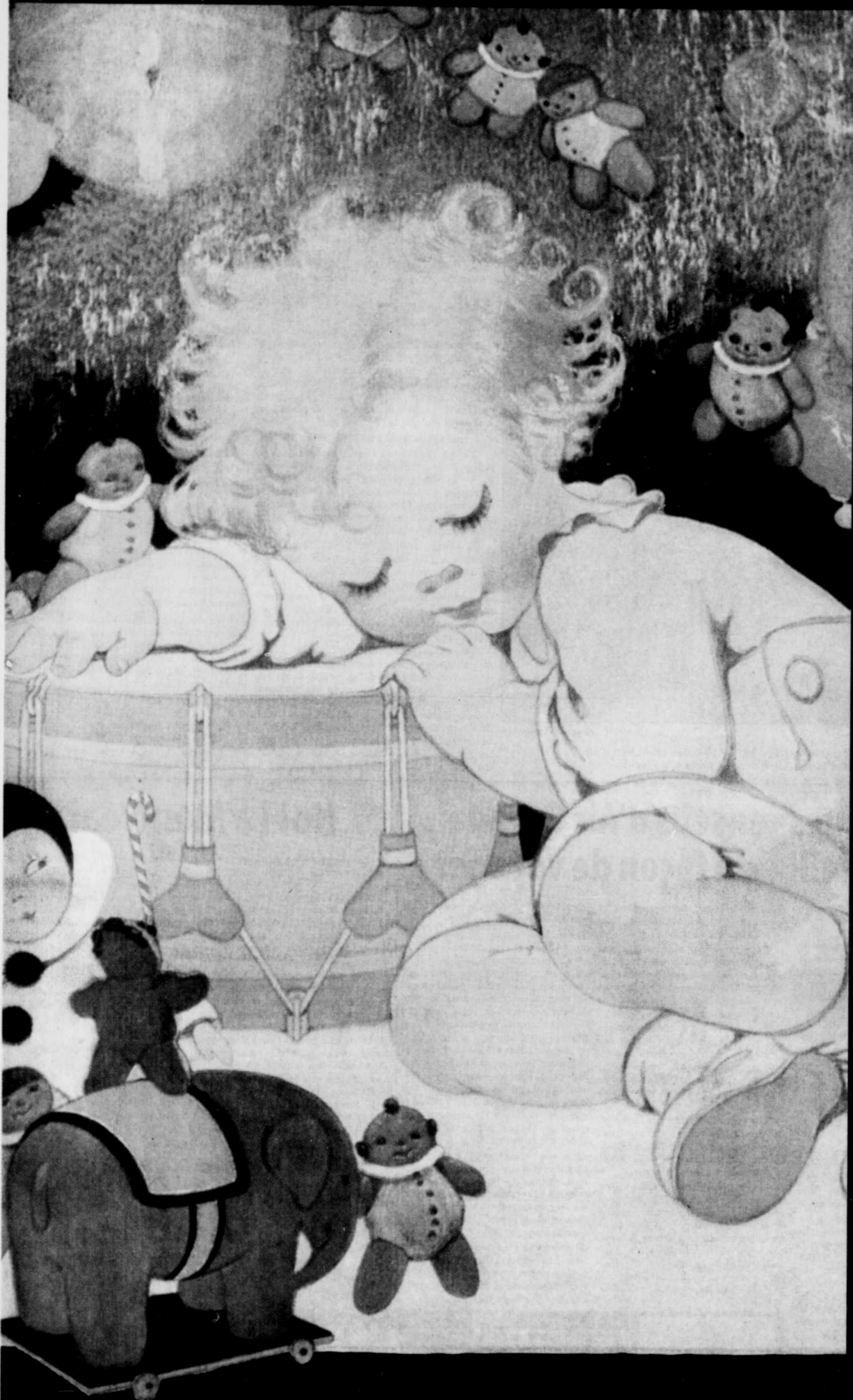
Informez-vous des endroits où votre quotidien

Le Nouvelliste est disponible.

Service des abonnements : (819) 376-2000

PRÉVOST DISTRIBUTIONS INC.

Tél. : (954) 971-3306



P

A

I

X

à

T

O

U

S

Aluminerie de Bécancour  
Usine de tige de Bécancour

