

RICARDO AU BISTRO / Page H6



**Pierre Elliot-Trudeau**  
La SRC nous présente ses  
belles années / Page H2

**Spectacle**  
L'OSS reçoit le  
trio Hochelaga / Page H3



# Sherbrooke fait son cinéma

Antoine Sirois et Serge Malouin retracent la vie du septième art en Estrie

Pierrette-Hélène Roy  
SHERBROOKE

Il aura fallu rien de moins que quatre années de labeur à deux, et la conjugaison de leurs forces et passions respectives pour que l'exercice soit mené à terme.

Pour Antoine Sirois, il fallait compter avec l'amour de l'histoire, de sa région d'origine et un inclination marquée pour le cinéma.

Pour Serge Malouin, c'est la passion pour la recherche et l'informatique qui prévalait.

Et la conjonction de ces engagements a donné naissance à l'ouvrage *Sherbrooke, ville de cinéma-s. 1986-2002* publié aux éditions G.G.C., la toute première publication à porter sur cette question et qui vient raconter une histoire presque aussi longue que l'histoire du cinéma lui-même.

Une lacune à combler

C'est en 1985, au moment où il travaillait avec d'autres universitaires à l'écriture de l'ouvrage *A l'ombre de DesRochers* et qu'il s'intéressait plus particulièrement au dynamisme culturel de Sherbrooke et de la région de 1900 à 1950, que le professeur aujourd'hui à la retraite Antoine Sirois constate pour la toute première fois le vide entourant toute l'histoire du cinéma à Sherbrooke.

Et, comme point de départ à l'entreprise lancée près de 15 ans plus tard, il a pu compter avec un inventaire préliminaire important des sources d'information sur le cinéma sherbrookoïse qui avait été réalisé par Chantal Desloges, chef-recherchiste et étudiante à la maîtrise en histoire, et par Rodrigue Guilbault, ancien projectionniste.

L'inventaire avait été élaboré dans le cadre d'un projet «Canada au travail» encadré par le Service d'archives de la Société d'histoire de Sherbrooke et s'est avéré d'un très grand secours.



Imacom. Martin Blache

Serge Malouin et Antoine Sirois ont uni leurs forces et leurs compétences pour préparer l'histoire du et des cinémas à Sherbrooke, qui sera lancée mercredi prochain, sous le titre *Sherbrooke ville de cinéma-s. 1896-2002* aux éditions G.G.C.

Abondance d'informations

Puis les informations recueillies auprès des services d'archives des différentes institutions sherbrookoïses et des journaux ont permis, en plus de celles compilées grâce aux entrevues avec une multitude d'acteurs du monde cinématographique d'ici et de l'extérieur ont permis de réunir une quantité impressionnante de données nécessaires à l'élaboration de l'ouvrage de 178 pages.

Quand on demande aux deux auteurs ce qui, dans cette longue recherche, les a le plus étonnés, Antoine Sirois rétorque spontanément l'ampleur du phénomène alors que Serge Malouin parle de détails anecdotiques.

«Avec ce travail, j'ai découvert plu-

sieurs cinémas dont j'ignorais l'existence même» explique ce cinéophile convaincu, qui fréquente les salles obscures depuis de nombreuses années et qui, détail cocasse, est le cousin germain de Guy Bachand, lui-même un mordu du cinéma et qui a été projectionniste ambulante pendant de nombreuses années en plus d'être gérant et propriétaire de plusieurs cinémas sherbrookoïses.

Détails fascinants

Quant à Serge Malouin, il explique que même à la retraite, ses marottes de professeur de français ne l'ont pas quitté, et dit avoir eu la curiosité piquée par deux petites informations journalistiques.

«Ginette si tu reviens... J'irai pus à taverne jamais, j'te jure. M'a boire à maison.» - Gérard



Billets en vente aujourd'hui, 10 h

# Broue

19, 20 et 21 mars à 20 h00

Achetez au 820-1000  
 CENTRE CULTUREL UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE  
 IGA Desjardins LaTribune TELE 7 CITE 102.7 FM  
 Avec MICHEL CÔTÉ, MARCEL GAUTHIER et MARC MESSIER - Une comédie de CLAUDE MEUNIER, JEAN-PIERRE PLANTE, FRANCINE RUEL, LOUIS SAÏA, MICHEL CÔTÉ, MARCEL GAUTHIER et MARC MESSIER



Entrez dans l'esprit du Temps des Fêtes avec  
**MATT HERSKOWITZ**  
 DANS « LE MESSAGE DE GABRIEL... »  
 UNE SUITE DE NOËL POUR PIANO

Samedi 30 novembre, 20 h

Billets : 822-9692



Des airs connus jazzés à la manière de Matt... génialement!

Québec  
 Ministère de la Culture et des Communications  
 Patrimoine canadien  
 CITE 102.7 FM  
 VOLVO Estrie Auto Centre  
 CFLX



vous invite au spectacle

## Les Discjoncteurs Belgique



Révélés au Coup de coeur francophone 2001

Le dimanche 17 novembre à 20 h 00.

Spectacle délirant d'improvisation musicale!

Achetez au 820-1000

CENTRE CULTUREL UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE  
 IGA Desjardins LaTribune TELE 7 CITE 102.7 FM

# «Trudeau» revit ses grandes années à la SRC

Danièle L. Gauthier (PC)  
MONTREAL

Pierre Elliott Trudeau, tant dans sa vie privée que publique, n'aura laissé personne indifférent. D'un indéniable charisme, cet homme, hors du commun, aura su s'imposer par son style et par ses politiques au Canada et au Québec.

Radio-Canada présente ce mercredi, 21h, une série de quatre épisodes consacrée à ce personnage aussi adulé que vilipendé. Le comédien canadien Colm Feore, celui qui a interprété, entre autres, le pianiste Glenn Gould dans *Trente-deux films brefs*, vient de mériter le prix du meilleur acteur au gala des Geminis, cette année, pour son interprétation de *Trudeau*. À cet honneur s'ajoutent trois autres prix pour la série, d'abord produite en anglais, qui a connu un vif succès. Le rideau se lève alors que nous sommes à la fin des années 60, à l'époque où la «Trudeaumanie» prend forme, lorsque le jeune poli-

ticien est élu premier ministre du Canada.

Cette même année, pendant ses vacances, il rencontre Margaret Sinclair (Polly Shannon), celle qui est devenue son épouse et lui aura donné trois enfants. À la distribution, on retrouve également Raymond Bouchard (Jean Marchand), Raymond Cloutier (Gérard Pelletier), Jean Marchand (Marc Lalonde), Guy Richer (Jean Chrétien) et Luc Proulx (René Lévesque).

### Quand l'âme souffre trop

Il ne s'agit pas ici de mal imaginaire. Les troubles somatoformes c'est comme un ballon qui se fissure sous la pression de l'eau qu'on tente d'y verser malgré son trop-plein. C'est l'âme qui rejette sa douleur sur le corps.

Les manifestations de la souffrance psychique peuvent donc prendre différentes formes. Il y a la conversion: un homme qui vit un traumatisme causé par la dégradation de son environnement a subitement perdu le sens du goût. Dès lors, il avait constamment un



Les grandes années de Pierre Elliot-Trudeau sont interprétées par le comédien Colm Feore avec à ses côtés «sa» Margaret Sinclair, Polly Shannon.

Presse Canadienne

**LE SEIGNEUR DES ANNEAUX**  
LES DEUX TOURS  
VERSION FRANÇAISE DE "LORD OF THE RING: THE TWO TOWERS"  
LA LÉGENDE PREND VIE LE 18 DÉCEMBRE

Assistez à la grande première du film  
**LE SEIGNEUR DES ANNEAUX  
LES DEUX TOURS**  
le 16 décembre prochain

**À gagner**

**625 paires  
de laissez-passer**

Remplissez le coupon de participation ci-dessous  
et retournez-le à l'adresse indiquée

Concours «Le Seigneur des Anneaux - La Tribune»  
Maison du Cinéma, 63, rue King Ouest, Sherbrooke (Québec) J1H 1P1

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_ Âge: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_ Apt: \_\_\_\_\_  
Ville: \_\_\_\_\_ Code postal: \_\_\_\_\_  
Tél. (pers.): \_\_\_\_\_ Tél. (travail): \_\_\_\_\_  
Courriel: \_\_\_\_\_

Cochez si vous ne désirez pas recevoir d'autres promotions.

Vous pouvez également vous inscrire  
au concours sur [cyberpresse.ca](http://cyberpresse.ca).

Les règlements du concours disponibles à La Presse et sur [cyberpresse.ca](http://cyberpresse.ca). Le tirage des laissez-passer sera effectué le 9 décembre 2002. Valeur totale des prix offerts 12500\$. Les laissez-passer ne sont pas acceptés. Tous les prix offerts seront répartis parmi les questionnaires suivants: La Presse, Le Soleil, Le Nouvelliste, Le Droit, La Tribune, Le Quotidien, Le Voix de l'Est et le site internet [cyberpresse.ca](http://cyberpresse.ca).



*Auberge  
La Rose  
de  
May*

**Nouveau!**

Annie May Coates  
131, rue Angus Nord  
Est-Angus  
Téléphone: (819) 832-4281

Table d'hôte  
Vendredi et samedi soir  
Sur réservation seulement

Dejeuner et dîner servis  
Lundi au vendredi  
de 8 h à 14 h  
81838

Informez-vous sur nos forfaits!

**tempête  
d'automne**  
DANSE  
AU  
PLURIEL

Spécial événement présenté par:

- Cadence
- Cie de danse Axile
- Cie de danse Sursaut
- Cie de danse Sankofa
- Corps & Graff

le 16 novembre  
20h 2002  
au Théâtre Centennial  
de l'Université Bishop's  
Information: 821-5401

84514

«goût de pneu» dans la bouche. D'autres sont hypocondriaques: à la moindre blessure, au moindre malaise, tout de suite se profilent les pires scénarios de maladies mortelles. Le sujet consultera plusieurs médecins et spécialistes sans jamais être vraiment rassuré. Il y a également la dysmorphophobie: c'est une pathologie reliée à l'image de notre corps qu'on juge inadéquat et parfois repoussant. Malheureusement, les personnes qui en sont atteintes ne consulteront pas parce qu'elles ont honte d'elles-mêmes.

Les enfants ne sont pas à l'abri de tels phénomènes. Au-delà des manifestations physiques de ces maladies (qui peuvent aller jusqu'à la cécité, la paralysie, causer des troubles d'ordre cardiaque ou neurologique) dont il n'existe pas de causes physiques, il y a assurément une cause psychique que seul un psychiatre ou un psychologue peut traiter. Aux *Grands Documentaires*

- Oppression de Télé-Québec, jeudi, 20h.

### «0340» au secours des jeunes

L'intimidation (taxage) semble monnaie courante chez les jeunes. Ce phénomène persiste à cause de la peur et du silence qu'il suscite. À Radio-Canada, exceptionnellement, dans le cadre de *0340*, lundi, 16h30, des spécialistes expliqueront comment le prévenir et le faire cesser. Ce n'est qu'en brisant le silence qu'on en viendra à bout. Il faut que les témoins, les victimes et les adultes parlent. Les comédiens François Chénier et Martin Larocque témoignent de leurs pénibles expériences de jeunesse pour aider les jeunes à se sortir de situations semblables.

À l'approche des Fêtes, TVA modifie sa programmation. D'ici le début de la nouvelle année, nous verrons les derniers épisodes originaux de *Max inc.*,

lundi 20h30, *Histoires de filles*, mardi 20h et *KM/H*, mardi 20h30, cette semaine (18 au 21 novembre). À compter de la semaine prochaine, on présentera des reprises de ces téléromans. Il en est de même pour *Annie et ses hommes*, mardi 21h, dont les épisodes originaux reprendront le 11 février 2003 et pour *Tabou* qui, lui, reviendra à l'horaire le 6 février 2003. Par contre, le jeudi 21 novembre, 21h, marque la fin de *Tribu.com*.

Nous avons eu nos jumelles Dionne (elles étaient cinq) mais la Grande-Bretagne a ses jumelles Walton, elles sont six. Selon les statistiques, le couple Janet et Graham Walton avait une chance sur 104 millions d'avoir des «sextuplées». On ne connaît pas d'autres couples, dans le monde entier, à avoir égalé ou battu ce record. Les filles sont maintenant âgées de 17 ans et semblent très différentes les unes des autres malgré leur gemellité contrairement aux jumelles dont plusieurs partagent, dit-on, la moindre pensée. *A Coup de coeur*, Canal Vie, mercredi, 21h.



## L'Orchestre Symphonique de Sherbrooke

➤ Trois fois Beethoven, le samedi 16 novembre

Au programme :  
Conférence : 19 h 20  
Concert : 20 h 00  
Ouverture Les Créatures de Prométhée  
Triple concerto pour violon, violoncelle et piano  
Symphonie no 8  
Primus Tempus de Denis Gougeon

S.V.P. APPORTER DES CONSERVES POUR MOISSON-ESTRIE. DES BÉNÉVOLES SERONT À LA PORTE POUR CUEILLIR VOS DONS.  
MERCİ DE VOTRE COLLABORATION.

Centre Culturel Billets en vente au 820-1000 30 \$ régulier, 25 \$ aînés (60 ans et plus), 5 \$ étudiant (jusqu'à 26 ans)



sous la direction du chef et directeur artistique  
Stéphane Laforest



Trio Hochelaga

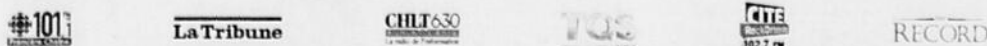
EN COLLABORATION AVEC:

Raymond Chabot Grant Thornton  
LA FORCE DU CONSEIL  
Membre du réseau Grant Thornton International



Intellos et SMOPOS

84128



# Le bel envol du trio Hochelaga

Les musiciens se joignent au concert de l'OSS ce soir



Benoit Loiseau, Anne Robert et Richard Raymond forment le trio Hochelaga, en concert avec l'Orchestre symphonique de Sherbrooke ce soir. Hochelaga lancera sous peu son premier disque, sous étiquette Pelléas.

Steve Bergeron  
sbergero@latribune.qc.ca

ORFORD

Presque trois ans après sa naissance, on peut dire du trio Hochelaga qu'il prend bel envol. Son premier disque paraîtra sous peu. Son répertoire est déjà consistant. Ses prestations s'ajoutent et une tournée en Asie est déjà au programme de 2003.

«Un trio classique, c'est comme un bon vin: il prend de la maturité avec le temps. Même que les liens se sont solidifiés entre nous. Le plaisir de jouer ensemble est aussi vif qu'au début», confirme la violoniste Anne Robert.

Lors de sa première année de vie, Hochelaga n'avait guère pu donner de prestations: son jeune violoncelliste, Benoit Loiseau, étudiait alors en Suisse. Ensuite, c'est la sortie du disque qui a été retardée.

«À cause de toutes sortes de pépins hors de notre contrôle. On sait aussi que c'est très difficile en ce moment pour l'industrie du disque. Finalement, nous ferons le lancement peu après notre concert avec l'Orchestre symphonique de Sherbrooke», note Anne Robert.

Ce disque sous étiquette Pelléas comporte les deux trios du compositeur russe Anton Arensky. Des oeuvres choisies pour leur beauté et le peu d'enregistrements qui existent sur le marché. «C'est du pur romantisme, pour grand public, mais qui sort aussi des sentiers battus.»

Hochelaga porte le premier nom iroquois de Montréal parce que les trois membres viennent de cette ville ou des environs, et qu'ils y ont fait l'apprentissage de leur métier de musicien. Tous mènent une brillante carrière de soliste.

Le pianiste Richard Raymond, en nomination lors du dernier gala de l'ADISQ pour son intégrale des *Valses* de Chopin, a cinq albums à son actif. Tout comme Anne Robert, qui fut premier violon de l'Orchestre symphonique de Montréal pendant douze ans. Benoit Loiseau a remporté le prestigieux Prix d'Europe en 1999.

Sentimentale Estrie

L'Estrie a toutefois une valeur sentimentale pour les trois musiciens: c'est au Centre d'arts Or-

ford que le trio a donné sa première prestation de vie, le 15 juillet 2000. Un moment d'autant plus mémorable que Hochelaga a joué un trio inédit du compositeur Jean Papineau-Couture. Celui-ci est mort la semaine suivante, à l'âge de 83 ans.

«Quand nous avons donné le concert, il était aux soins intensifs. La veille, il était encore conscient. Je l'avais informé par téléphone que nous allions jouer son oeuvre. Il n'avait pas pu me répondre, mais son fils, à l'autre bout du fil, m'a confirmé que son père avait fait le geste qu'il avait compris. C'était assez émouvant comme moment.»

Cet attachement particulier à notre région devrait être renforcé par le concert avec l'OSS: ce sera la première fois que le trio jouera le *Triple Concerto* de Ludwig van Beethoven, un incontournable pour n'importe quel trio classique.

«C'est pratiquement le seul concerto pour trio d'un grand compositeur défunt. Habituellement, ce sont trois solistes qui l'interprètent. Alors que nous, nous avons à la fois l'expérience de soliste, plus l'expérience de trio», souligne Anne Robert.

L'oeuvre est d'une grande difficulté pour le violoncelliste. «C'est même monstrueux pour lui. Il doit très souvent jouer dans le suraigu.»

Bientôt, ce concerto ne sera plus le seul au répertoire de Hochelaga: le trio en a commandé un au compositeur québécois Jacques Hétu, et le jouera en première mondiale au Festival de Lanaudière de 2003.

«Nous aimons beaucoup la façon donc Jacques compose, et lui souhaitait depuis longtemps écrire pour Richard, Benoit et moi. Il a composé pour presque toutes les formations musicales, mais jamais pour un trio classique», souligne Anne Robert.

Chefs-d'oeuvre oubliés

«Jusqu'à maintenant, nous avons un faible pour les compositeurs romantiques et post-romantiques, mais nous gardons une belle place pour les compositeurs du XXe siècle», dit la violoniste. «Nous tentons aussi de garder l'équilibre entre les oeuvres très connues et peu connues.»

Ces trios peu entendus sont parfois signés de grands maîtres. «Nous avons déjà interprété le trio le plus posthume de Brahms, que personne ne m'a dit connaître.»

Les musiciens s'imposent donc des recherches dans les archives, notamment à Paris, pour retrouver des trios de grande valeur qui ne sont plus édités. Ce fut le cas pour un trio de Gabriel Pierné, compositeur français du début du XXe siècle, élève de Franck et Massenet.

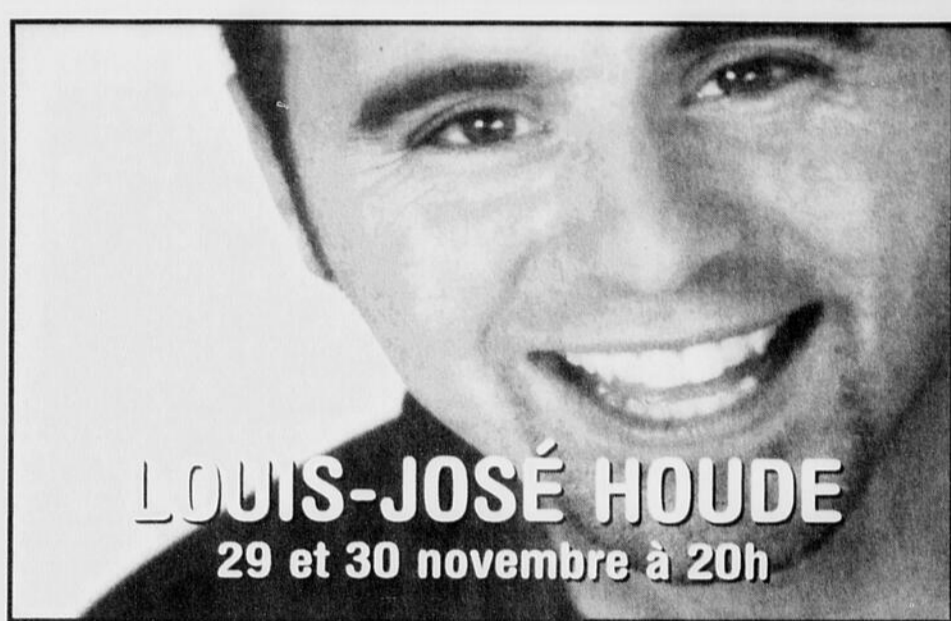
«Nous avons vite compris pourquoi il n'est plus joué: il dure environ 40 minutes et il est tellement dur! Mais quelle splendeur!»

Également au programme du concert du 16 novembre consacré presque exclusivement à Beethoven, l'ouverture du ballet *Les Créatures de Prométhée*, ainsi que la *Huitième Symphonie* op. 93 en fa majeur. *Primus Tempus*, une oeuvre du Québécois Denis Gougeon, complètera le concert.

À noter que, pour ce concert, l'OSS s'associe à Moisson-Estrie. Le public est donc invité à apporter des denrées non périssables.



vous invite aux spectacles



LOUIS-JOSÉ HOUDE  
29 et 30 novembre à 20h



NOËL  
DANS L'ESPACE

ANNIE BROCOLI  
dimanche 8 décembre à 14h et 18h30



MARIE-MICHÈLE DESROSIERS  
Spectacle de Noël  
vendredi 20 décembre à 20h



LES DISCJONNEURS  
dimanche  
17 novembre à 20h



SERGE LOPEZ  
Formule cabaret  
mardi  
19 novembre à 20h



CRUPO CORPO  
mercredi  
20 novembre à 20h



LA DOUBLE  
INCONSTANCE  
mardi 26 novembre  
à 20h

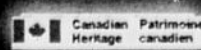
Spectacles à venir / Billets en vente

YVON DESCHAMPS • jeudi 28 novembre à 20h  
KEVIN PARENT • mercredi 4 décembre à 20h  
PETER MCLEOD • vendredi 6 décembre à 20h  
LA BOTTINE SOURIANTE • mardi 10 décembre à 20h  
LES SUNSHINE BOYS • mercredi 11 décembre à 20h  
LES 3 TÉNORS DE L'HUMOUR • 21 décembre à 20h

CENTRE CULTUREL  
UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

www.usherbrooke.ca/centreculturel

820-1000



**Dernières Collège Mont Notre-Dame**

# Portes ouvertes

**Demain**  
**Dimanche, 17 novembre**  
**11 h 00 à 13 h 30**

Concentration ARTS ET LANGUES,  
à l'horaire pour toutes les élèves

La seule école secondaire privée  
à Sherbrooke à offrir le programme  
d'éducation internationale  
accrédité par l'O.B.I et la S.E.E.I.

- Programme d'implication communautaire offert à toutes les élèves
- École Verte Brundtland

**Tirage d'une bourse d'études de 1000 \$\***

\* Règlements disponibles au Collège Mont Notre-Dame

Examens d'admission  
Samedis 23 et 30 novembre, 8 h 30

L'avenir, ça commence ici

## Collège Mont Notre-Dame

Éducation internationale • École secondaire privée pour jeunes filles

114, rue de la Cathédrale, Sherbrooke • Tél. : (819) 563-4104 • www.mont-notre-dame.qc.ca

# Nos sorties

## Musées

### Sherbrooke

#### MUSÉE DE LA NATURE ET DES SCIENCES

(225, Frontenac) Au cœur du centre-ville, le nouveau Musée de la nature et des sciences propose aux visiteurs de découvrir et d'apprécier la nature qui les entoure et d'entrer en contact avec les sciences d'aujourd'hui. L'exposition permanente «Au fil des saisons» entraîne le visiteur à la découverte de la nature du sud du Québec. Le théâtre d'objets interactif «Votre incroyable cerveau» permet de mieux comprendre le cerveau humain. L'exposition temporaire «Climat sous surveillance», présentée jusqu'au 9 février 2003, permet aux visiteurs de se faire une opinion éclairée sur le réchauffement climatique et les gaz à effet de serre. Activités pédagogiques disponibles pour les groupes sur réservation. Ouv.: mar. au dim. 10h à 17h.

#### MUSÉE DES BEAUX-ARTS

(241, Dufferin) Chefs d'œuvre post-impressionnistes du Musée des Beaux-Arts du Canada: 15 tableaux peints par les figures de proue de la période dont Vincent van Gogh, Paul Gauguin, Paul Cézanne, Paul Sérusier, Pierre Bonnard, André Derain, Henri Matisse et Raoul Dufy. Jusqu'au 24 nov. Visite guidée sur rendez-vous ou tous les merc. à 19h30. Ouv.: mar. au dim., 13h à 17h; tous les merc. jusqu'à 21h.

#### SOCIÉTÉ D'HISTOIRE

(275, Dufferin) Exposition «Sherbrooke, 200 ans d'histoire en 200 photographies». Jusqu'au 19 nov. Salle Andrée-Deslattes «Sherbrooke 1802-2002, deux siècles d'histoire», exposition permanente sur l'histoire de la Ville de Sherbrooke. Salle de l'horloge, exposition permanente sur l'histoire de l'édifice; voyez l'horloge en mouvement. Circuits patrimoniaux (location de baladeurs avant 15h), activités pédagogiques (groupes scolaires). Service d'archives privées ouvert au public. Ouv.: mar. au ven.: 9h à 12h, 13h à 17h; sam. dim.: 13h à 17h (archives fermées).

## Musées

### Régions

#### COATICOOK

#### MUSÉE BEAULIEU

(96, Union) Exposition itinérante du Musée Marc-Aurèle Fortin sur l'artiste Edmond J. Massicotte, illustrateur québécois de la fin du XIXe siècle, début XXe siècle. Jusqu'au 19 déc. Expositions thématiques: «Instruments anciens servant à la confection artisanale des tissus», collection de Claude Couture. Jusqu'au 19 déc. Expositions permanentes: salle à manger, chambre des maîtres, salon victorien, costumes religieux, modèles réduits, salle patrimoine de la famille Norton. Ouv.: du merc. au dim., 13h à 16h.

#### LENNOXVILLE

#### CENTRE CULTUREL ET DU PATRIMOINE UPLANDS

Exposition intitulée «Ciel blues: les couleurs de nos Cantons», photographies réalisées par Dr. Robert Paulette, et toiles de Laurie Paulette Kral, une exposition père-fille. Jusqu'au 17 nov. Ouv.: jeu., ven., dim., 13h à 16h30.

#### SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE MUSÉE LENNOXVILLE

(9, Speid) Exposition «Une sélection de la collection Echenberg», mettant en vedette des objets se rapportant au commerce et à la publication dans les Cantons de l'Est. Deuxième étage du Centre. Jusqu'au 17 nov. Ouv.: jeu. ven. dim., 13h à 16h30.

#### INVERNESS

#### MUSÉE DU BRONZE

(1760, Chemin Dublin) Exposition intitulée «Fragments de l'identité québécoise», œuvres de Ginette Trepanier. Visite guidée, vidéo, explications techniques. Ouv.: tous les jours, 10h à 17h (du lun. au ven., groupes sur réservation).

#### MARBLETON

#### MUSÉE LOUIS-EMILE-BEAUREGARD

(900, rue du Lac) Découvrez une collection unique de 64 sculptures de bois mobiles, illustrant la vie rurale de 1920 à 1940. Ouvert tous les jours de 10h à 17h.

#### STANSTEAD

#### MUSÉE COLBY-CURTIS

Exceptionnellement, le Musée Colby-Curtis sera fermé au public les 16 et 17 nov., en préparation de la prochaine exposition.

#### THETFORD MINES

#### MUSÉE MINÉRALOGIQUE ET MINIER

(711, boul. Smith) Expositions permanentes intitulées «Les Appalaches explosées et exposées» et «Atomes et cristaux». Ouv.: tous les jours, 13h à 17h.

#### VALCOURT

#### CENTRE CULTUREL YVONNE LBOMBARDIER

(1002, Av. J.A. Bombardier) Présentation de deux expositions tenues en l'honneur, respectivement de Victor-Lévy Beaulieu, lauréat du prix Athanase-David, et de Roland Poulin, lauréat du prix Paul-Émile Borduas. Pour saluer la mesure, Hommage à Victor-Lévy Beaulieu est un projet multimédia d'envergure

ou se fusionnent et s'amalgament littérature, arts visuels, musique et vidéo. *Dédales, Les reliefs de Roland Poulin* se penche sur un volet discret mais essentiel de l'œuvre de Poulin, soit les reliefs, qui à la fois condensent tout le travail et le déplacent constamment. Jusqu'au 9 fév. Ouv.: mar. au dim., 10h à 12h, 13h à 17h; merc. et ven., 18h à 21h.

#### MUSÉE J.A. BOMBARDIER

(1001, Av. J.A. Bombardier) Exposition «Le Québec technologique», mettant en valeur plus de 30 produits québécois représentant des innovations technologiques remarquables. Jusqu'au 2 fév. 2003. Ouv.: du mar. au dim., de 10h à 17h.

#### WINDSOR

#### CENTRE CULTUREL ET PATRIMONIAL LA POUDRIÈRE

(342, St-Georges) Expo-vente vous permettant de voir les talents d'artisans locaux et faire vos achats de Noël. Jusqu'au 24 nov. Ouv.: merc. au dim., 13h à 16h30.

## Expositions

### Sherbrooke

#### ARRONDISSEMENT 4

(600, Thibault) Exposition des œuvres de J. Adam-Brodeur, N. Isabelle, L. Leblond, F. Lewis, J. Richard. Jusqu'au 21 déc. Ouv.: lun. au ven., 8h30 à 12h, 13h à 16h30.

#### ARRONDISSEMENT 6

(2050, King ouest) Exposition des œuvres de F. Lewis, N. Ryan, G. Lavoie, L. Baldwin, D. Dubois, G. Goulet, C. Brûlé. Jusqu'au 21 déc. Ouv.: lun. au ven., 8h30 à 12h, 13h à 16h30.

#### ARTAZO

(88, Wellington nord) Exposition des cinq artistes propriétaires: Manon Carrier, Chantal Julien, José Perreault, Jacqueline Plante, Suzanne Therrien. Ouv.: mar. au ven. 9h30 à 17h30; sam. dim.: 13h30 à 16h.

#### BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

(420, Marquette) Hall d'entrée: L'engagement des jeunes estriens dans la coopération internationale. Jusqu'au 22 nov. «Une naissance, un livre», nouveau programme pour le goût des livres et de la lecture. Les goûters culturels, les 2e samedis de chaque mois, de 11h à 15h. Conférence du Carrefour de solidarité internationale intitulée «Conflits armés et la population civile dans le monde» le merc. 20 nov., 19h. Ouv.: lun. jeu. ven.: 10h à 20h; mar. merc.: 10h à 17h; sam.: 9h à 13h. Hrs. d'ouverture: lun. jeu. ven., 12h à 20h30; mar. merc. 10h à 17h; sam. 10h à 16h30; dim. 12h à 16h30.

#### CENTRE D'OPTOMÉTRIE DE L'ESTRIE

(Promenades King, 2283 King ouest) Exposition d'aquarelles de Julie Vanasse. Ouv.: lun. au ven.: 8h30 à 17h30; sam.: 9h30 à 15h30.

#### CAISSE D'ÉCONOMIE DES CANTONS

(560, Bowen sud) Tableaux commémorant le bicentenaire de Sherbrooke, œuvres de Nicole Filion Boivin. Jusqu'à la fin nov.

#### CLINIQUE OPTOMÉTRIQUE GRÉGOIRE

(321, Woodward) Œuvres de Gaby Boisvert.

#### COLLÈGE DU SACRÉ-CŒUR

(155, Belvédère nord) Exposition des œuvres de Nicole L'Heureux-Séguin, aquarelliste. Jusqu'au 12 déc. Hrs. d'ouv. de la bibliothèque: lun. au ven., 8h30 à 16h30.

#### FALAISE SAINT-MICHEL

(100, Webster) Exposition des huiles de Suzanne Saint-Pierre.

#### GALERIE D'ART ART-INTER

(121, Frontenac) Exposition des œuvres gravées récentes de Richard Séguin «Gravures». Jusqu'au 18 déc. Ouv.: merc. au sam., 12h à 17h; lun. et mar. sur rendez-vous.

#### GALERIE DUFOUR ET PELLAND

(172, Wellington Nord) Exposition de lithographies d'artistes régionaux: J. Cochrane, D. Côté, E. de Galocsy, P. Jeanson, M. Moreau, L. Proulx, C. Touchette.

#### GALERIE HORACE

(74, Albert) Salle 1: «Peinture: une affaire», œuvres d'Anne Thibault. Salle 2: «Paysage temporel», œuvre *in situ* exécutée par l'artiste Renée Lavallante et les visiteurs volontaires. Jusqu'au 17 nov. Ouv.: merc. au ven., 12h à 17h; sam. dim.: 13h à 17h.

#### GALERIE LE TRAIT D'ART

(Promenades King, mail intérieur) Exposition des œuvres de L. Roy-Alain, J. Adam-Brodeur, G. Boisvert, M.A. Rousseau, G. Samson, C. Côté, C. Brûlé, N. Boivin, E. Bossé, C. Champagne, J. Dufresne, M. Fortin, L. Gingras, M. Gilbert, C. Garneau, N. Hotte, F. Lewis, H. Samson, C. Simard. Jusqu'au 30 nov. Ouv.: merc. jeu. ven. sam.: 11h à 17h.

#### HÔTEL LE PRÉSIDENT

(3535, King Ouest) Exposition permanente des huiles par l'artiste peintre Nicole Filion Boivin «Nic», aux hrs. d'ouv. de la salle à manger.

#### MIGNEAULT F.M., ATELIER GALERIE L'ÉCOSSAIS

(160, du Québec) Exposition des œuvres de Yvon Breton, Marcel Delorme, Jean-Pierre Dennis, Stuart Main, Albric Soly, Louis Tremblay, et autres. Sur ren-

#### PIERRE BEVILACQUA GALLERIA 2520

(2520, Portland) Exposition des œuvres de Tom Hopkins, Jacques Payette. Sur rendez-vous.

#### RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON

(455, King ouest, bur. 500) Exposition des œuvres de Stuart Main et Denis Palmer, artistes-peintres. Jusqu'au 13 déc.

#### SOCIÉTÉ DE GÉNÉALOGIE DES CANTONS-DE-L'EST

(275, Dufferin) «Ma généalogie, une histoire à découvrir». Bibliothèque spécialisée pour la recherche en généalogie et en histoire. Horaire: du mar. au sam.: 13h à 17h; merc. 19h à 22h.

#### VALEURS MOBILIÈRES DESJARDINS

(1845, King ouest, bur. 100) Exposition des œuvres de Thérèse Rompré. Jusqu'au 7 fév.

## Expositions

### Régions

#### MAISON DES ARTS ET DE LA CULTURE

(101, St-Joseph) Exposition annuelle des artistes en arts visuels de Brompton. Jusqu'au 1er déc. Ouv.: ven. sam. dim., 13h à 17h.

#### CANTON DE MAGOG CENTRE CULTUREL AZUR

(81, Desjardins) En collaboration avec le Centre d'artistes Creatio, exposition intitulée «A quoi tu rêves?», regroupant les œuvres de Solange Courval. Vernissage le dim. 17 nov., 14h. Ouv.: jeu. au dim., 13h à 17h.

#### GALERIE-BOUTIQUE RENÉ LAMBERT

(140, Chemin Roy) Dans le décor chaleureux de tout le rez-de-chaussée d'une maison de style loyaliste, on présente de nombreuses œuvres d'art contemporain mises en valeur par des pièces de mobilier ancien ainsi que par des meubles de création. Plus d'une vingtaine d'artistes représentés dont Arnaud Gosselin, le duo Paquin-Frenette, Pierre Chénier, Jean-Guy Robert, Louise Hauben. Ouv.: ven. au lun., 11h à 17h ou sur rendez-vous.

#### MUSÉE INTERNATIONAL D'ART NAÏF YVON-M. DAIGLE

(69, chemin Roy) Première exposition de sa collection représentant 23 œuvres d'artistes de 14 pays. Ouv.: ven., sam., dim., 11h à 16h30.

#### DANVILLE

#### GALERIE D'ART DU SYMPOSIUM DE DANVILLE

(52, Daniel-Johnson) Exposition des œuvres des artistes peintres professionnels ayant participé au Symposium des Arts de la Rue de Danville. Ouv.: tous les jours, 13h à 17h.

#### RESTO-BAR LE GASPARD

(27, Grove) Exposition permanente des œuvres récentes de l'artiste peintre René Gauthier. Ouv.: tous les jours, 10h à 17h.

#### EASTMAN

#### RIVERIN-ARLOGOS

(197, chemin du lac d'Argent) «Sur les traces V à F», œuvres de Jean-Michel Correia. Vernissage les sam. et dim. 16 et 17 nov., 13h30 à 17h30. Jusqu'au 31 déc. Ouv.: jeu. au dim., 13h30 à 17h30.

#### GEORGEVILLE

#### COOPÉRATIVE

(45, Carré Copp) Exposition des réalisations des artistes et artisans de la Coopérative de Georgeville. Ouv. toutes les fins de semaine jusqu'à l'Action de Grâce.

#### LENNOXVILLE

#### GALERIE D'ART DE L'UNIVERSITÉ BISHOP'S

«Liminal: une installation in situ de Ed Pien et Gilles Morissette». Jusqu'au 14 déc. Ouv.: mar. au sam., 12h à 17h, ainsi que les soirs de représentation au Théâtre Centennial.

#### MAGOG

#### GALERIE D'ART BONHEUR DU JOUR

(466, Principale ouest) Œuvres, tableaux et sculptures de plus de 25 artistes québécois et canadiens.

#### GALERIE INTERNATIONALE D'ART NAÏF YVON-M. DAIGLE

(380-1, Principale ouest) Ouv. les ven. sam., 13h à 17h, et les dim. de 13h à 16h30. Jusqu'à la fin déc.

#### GALERIE MARTINE ARCHAMBAULT

(26, Principale ouest) Exposition d'œuvres d'artistes peintres, de céramistes, de graveurs et de souffleurs de verre de la région et de partout au Québec, des artistes tels que Claude Lafleur, Jocelyn D'Amours, Paquin Frenette, Léar, Guy-Anne Massicotte, Jean-Marc Trelout, Jean-François Pomerleau, Denise Boisvert et plusieurs autres.

#### RANCH DU SPAGHETTI

(3005, Ch. Miletta) Exposition permanente des œuvres de l'artiste peintre Andrée McNabb-Lussier.

#### LA GALERIE DES ARTISTES DU CANTON

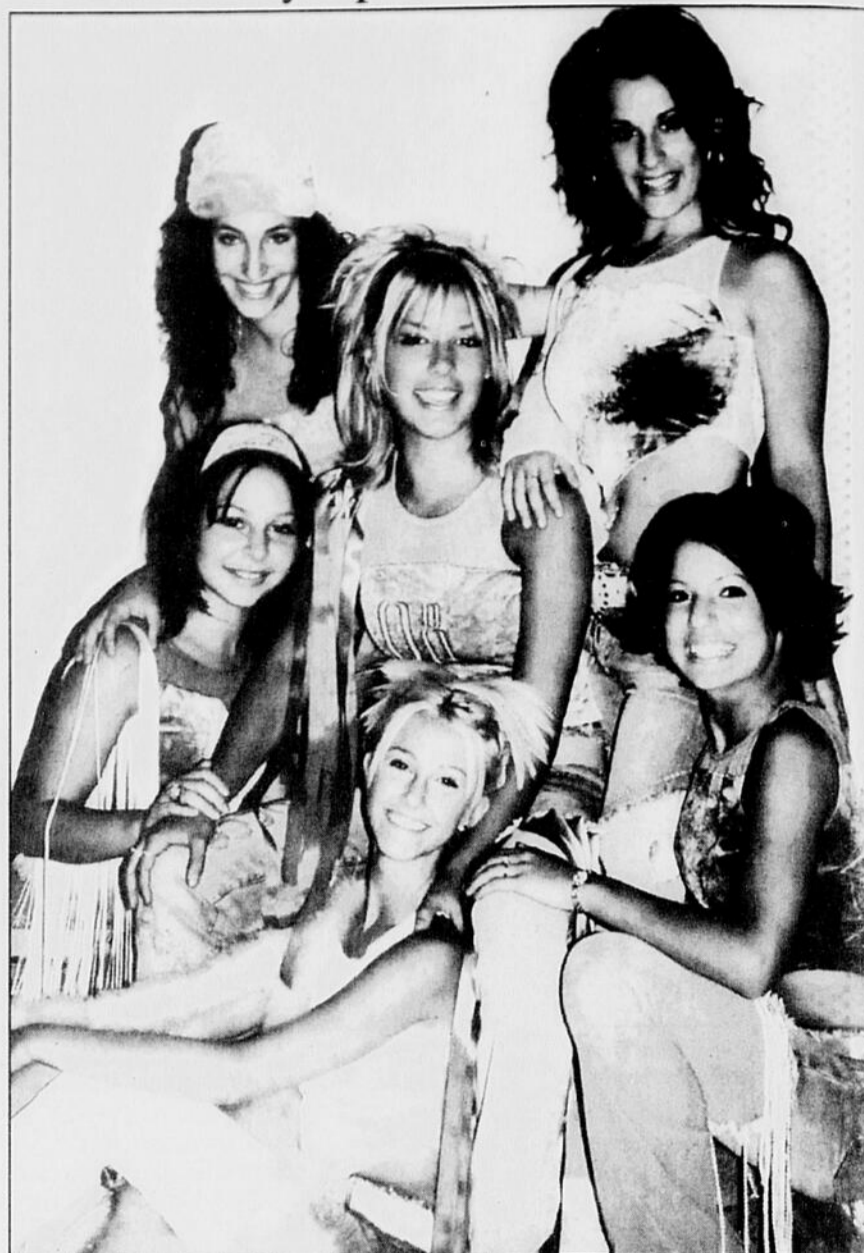
(30, Place du commerce) Plus de 35 artistes et artisans exposent à la galerie. Performance d'artiste au jardin.

#### MANSONVILLE

#### GALERIE DES ARTISTES DU CANTON

(358, Principale) Exposition des artistes et artisans de

## Les Baby Spice à Sherbrooke



Ce dimanche, à 14 h, au Théâtre Granada, les Baby Spice proposent leur tout nouveau spectacle et les nouvelles chansons de leur plus récent album *Babysitters-Club*. Idoles depuis cinq ans des moins de 12 ans et de leur famille, les Baby Spice sont six jeunes adolescentes qui adorent les enfants et qui désirent les faire rêver par leurs chansons qui comportent de beaux messages de paix, de joie et d'espoir. La représentation est offerte à sièges réservés et les portes du théâtre ouvriront à 13 h.

- la région. Plus de 20 exposants.
- NORTH HATLEY**  
**GALERIE ROBERT SENNEVILLE**  
(37, Main) Exposition solo de l'artiste-peintre Marie Saheb. Ouv.: tous les jours 10h à 17h.
- OGDEN**  
**ATELIER-GALERIE CHAMPÊTRE LEROUX-DUFRESNE**  
(2690 Ch. Laflamme) Exposition permanente des huiles de Pauline Leroux et André Dufresne. Ouv.: saison estivale de 10h à 17h. En tout temps sur rendez-vous.
- ORFORD**  
**AUBERGE DU LION D'OR**  
(2240, chemin du parc Orford) Exposition des œuvres de Ginette Marcoux et autres artistes.
- RICHMOND**  
**CENTRE D'ART DE RICHMOND**  
(1010, Principale Nord) Visites guidées du Couvent-Mont-St-Patrice de l'Église Ste-Bibiane, avec musique d'orgue. Exposition collective, thé-concert de 16h, boutique, et plus. Ouvert de 11h à 17h tous les jours.
- ROCK FOREST**  
**ATELIER-GALERIE GASTON RICARD**  
(2200, de la Rivière) Ateliers de peinture. Exposition permanente de l'artiste. Sur rendez-vous.
- CENTRE CULTUREL**  
(968, Haut-Bois) 13e Salon de la Société d'aquarelle de Sherbrooke. Jusqu'au 24 nov.
- VALCOURT**  
**ESPACE CULTUREL DRAINVILLE**  
(980, rue St-Joseph) Exposition permanente de l'horlogerie au Québec et à Valcourt. Aussi en exposition, une œuvre de Normand Toupin, sculpture. Ouv.: du merc. au ven. 13h à 17h.

## Jeune public

### Sherbrooke

#### BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

(420, Marquette) Heure du conte pour les jeunes de 3 à 6 ans accompagnés d'un parent les merc., 10h30 et 13h30, les sam., 10h30 et 13h30. Activités pour les jeunes de 7 à 10 ans, le ven. 22 nov.: «Album photo en papier mousse».

#### CENTRE CULTUREL UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Passport-Jeunesse présente le film «Lilo et Stitch» le dim. 17 nov., 10h30 et 13h30. Le dim. 24 nov., à 10h30 et 13h30, le film «Petit Stuart 2».

## Spectacles

### Sherbrooke

#### CAFÉ DU PALAIS

(184, ruelle Whiting) Ligue d'improvisation de Sherbrooke le dim. 20h30. Les lundis tam tam jam, des 20h30. Les mardis «Surround», musique électronique. En spectacle «Groovy Aardvark» le merc. 20 nov., 22h. La formation rock canadienne «The Treble Changer» le mar. 26 nov., 22h.

#### CENTRE CULTUREL UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

En concert l'Orchestre symphonique de Sherbrooke le 16 nov. «Les disjoncteurs», 5 musiciens et 1 chanteur acceptent de jouer le jeu de l'improvisation, le 17 nov., 20h. Serge Lopez en spectacle, pour les amateurs de flamenco, musique classique et brésilienne, le 19 nov., 20h. Grupo Corpo le 20 nov., 20h. En concert l'École de musique de l'Université de Sherbrooke, le 24 nov., 16h.

#### LE VIEUX CLOCHER

(1590, Galt ouest) L'humoriste Patrick Groulx le sam. 16 nov.

## Spectacles

### Régions

#### BROMPTONVILLE MAISON DES ARTS ET DE LA CULTURE

(101, St-Joseph) Souper-théâtre par la troupe théâtrale «A double tranchant» le sam. 30 nov., 18h.

#### LENNOXVILLE UNIVERSITÉ BISHOP'S

(Salle Bandeen) En concert les virtuoses Luc Beauséjour, clavecin, Marie-Céline Labbé, flûte baroque, Matthew Jennejohn, hautbois baroque, Amanda Keesmaat, violoncelle, le ven. 22 nov., 20h. Les Chanteurs de l'Université, sous la direction de Jamie Crooks les ven. 29 nov. et dim. 1er déc.

#### MAGOG

#### LE VIEUX CLOCHER

(64, Merry nord) Lèvesque & Turcotte le sam. 30 nov. La Tournée Juste pour rire le sam. 7 déc. L'humoriste-imitateur Benoit Paquette les 13, 14, 27 et 28 déc. «Mes Aïeux» le sam. 21 déc.

#### NORTH HATLEY DE LAFORTAINE

Élise Velle le sam. 16 nov. En spectacle Bob Walsh les 22 et 23 nov.

#### ST-CAMILLE LE P'TIT BONHEUR

(162, Miquelon) Ron Korb «Un voyage autour du monde», le sam. 23 nov., 20h30.

## Exposition d'aquarelle



La Bibliothèque du Collège du Sacré-Coeur du 155 de la rue Belvédère Nord accueille jusqu'au 12 décembre les aquarelles de Nicole L'Heureux-Séguin. Celle-ci a travaillé dans l'aquarelle le moyen de satisfaire pleinement ses exigences et un médium pour extérioriser ses sentiments et ses états d'âme. L'aquarelle a changé sa façon de voir ce qui l'entoure, lui permettant de regarder, d'explorer, d'imaginer. La lumière et les ombres la fascinent et elle aime en faire un jeu. On peut voir l'exposition aux heures habituelles d'ouverture de la bibliothèque de 8 h 30 à 16 h 30.

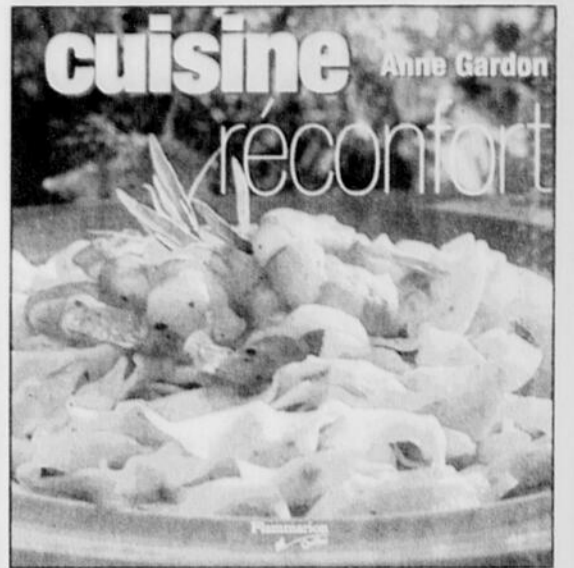
# Trois nouveautés éditées pour votre cuisine



La maison d'édition Flammarion Québec vient de publier trois ouvrages qui ont comme caractéristique commune de parler de la table, que ce soit au point de vue du bon vin, de l'alimentation des enfants ou encore de la nourriture qui réconforte. Le premier de ces trois livres s'intitule *La Sélection Chartier 2003* (à gauche). Ce bouquin, best-seller depuis plusieurs années, se veut le seul guide d'achat de vins qui propose un mariage heureux entre les meilleurs choix de vins de l'année et les plats qui les mettront en valeur. En plus de suggérer les 900 meilleurs vins, cet ouvrage innove en offrant un dépliant détachable, à garder sur soi, qui reprend quelques-unes des 2000 combinaisons de mets et de vins présentés.



Qu'il soit petit mangeur ou bonne fourchette, tout enfant a besoin d'une quantité de bons aliments pour grandir en force. Deux diététiciennes, amies et mamans, ont entrepris de partager le fruit de leur recherche, de leur expérience personnelle et de leurs essais culinaires. Dans *À table, les enfants!*, Marie Breton et Isabelle Emond présentent, en première partie, des stratégies qui transformeront l'heure du repas en réunion harmonieuse. Elles proposent une approche basée sur le principe du «partage des tâches», qui s'applique à tous les enfants et qui a fait ses preuves.



De sa Provence natale, Anne Gardon a conservé un appétit pour la cuisine du terroir. Un goût qu'elle a développé sur sa ferme en Montérégie et que l'on retrouve dans ses recettes. Dans son livre *Cuisine réconfort*, cette journaliste culinaire chevronnée fait découvrir tous ses bons plats fortifiants, chauds et succulents: soupes consistantes, viandes mijotées, pâtes gratinées, légumes farcis et desserts rustiques, autant de saveurs et d'arômes qui nous rappellent la cuisine de notre enfance.

## AVEZ-VOUS UNE RÉSERVATION ?

**LA TABLE DE LA SEMAINE**

### Dégustation de vins nouveaux chez Da Toni

Pour une 12e année, les clients et amis du restaurant de fine cuisine italienne Da Toni sont conviés à un « 5 à 7 » délicieusement arrosé... En effet, quelque 250 convives se retrouveront sous la terrasse - chauffée, il va sans dire! - ce jeudi 21 novembre prochain pour goûter aux vins nouveaux, italiens et français, ainsi qu'à quelques importations privées dans une atmosphère de célébration. Des amuse-gueule seront également servis, pour le plus grand plaisir de vos papilles gustatives! «Depuis 1990, l'arrivée des vino novello est soulignée chez Da Toni; pour nous, c'est une belle façon de remercier notre fidèle clientèle. Les gens apprécient d'ailleurs beaucoup!», de noter Louis Charland, copropriétaire du restaurant Da Toni en compagnie du chef Toni Spataro.

Pour réservation, voir publicité dans cette page

Le chef Toni Spataro et Louis Charland, propriétaires du restaurant Da Toni

**Le CARTIER**  
Cuisine traditionnelle  
Café - Bar - Terrasse

**Table d'hôte**  
du jeudi au samedi

**Le Pub St-Malo**  
présente

les vendredis et samedis soir  
en chansons

avec J.-Philippe Dalpé et ses musiciens  
à compter de 21 h 30.

255, rue Jacques-Cartier Sud (face au parc) Tél.: (819) 821-3311  
82312

*La Casa du Spaghetti*

**Spéciaux**  
**15e anniversaire**

Choix de plats à 15,99 \$  
Obtenez le 2e à 99¢!  
16 h à 21 h lundi au mercredi  
346-2911

**Auberge du petit sabot**

Spécialités:  
Roast beef et filet mignon

**Brunch du dimanche**  
déjeuner-dîner,  
10 h à 14 h

10, rue Cadzane, Compton,  
Johane et Roger Leroux  
835-9090

- Salle de réception  
- Chambres à louer  
- Cours d'équitation

125 adultes, enfants 8 ans et moins gratuits  
Sur réservation seulement.

On grille d'envie...

... de vous éblouir!  
Cette semaine succombez  
aux linguines aux moules  
Incontestablement bons...

**Reine**  
Le vrai goût de l'Italie

2960, King Ouest Sherbrooke, tél.: (819) 821-2654

**APPORTEZ VOTRE VIN**  
**TABLE D'HÔTE**

à partir de  
**22,50\$**

dès 17 h 30  
Venez découvrir  
le monde  
avec nous!

**Restaurant L'Arlequin**  
Cuisine raffinée

875, rue Belvédère Sud  
Sherbrooke 573-2818  
www.restaurant-arlequin.com

**Pizzicato**  
TRAITEUR

chaud **OU** froid  
20 personnes **OU** plus

pizzas fines.pastas.salades

informez-vous 562.1029  
61, rue King O., Sherbrooke

**La Tablee**  
CIVILISÉ CONCOURET

**TABLE CHAMPÈTRE**  
apporter votre vin

Table d'hôte  
**GASTRONOMIQUE**

4 services et plus  
à partir de **32,95\$**

Votre chef  
André La Palme

Réservez très tôt pour vos  
soupers du temps des Fêtes... Il  
reste encore quelques bonnes  
dates!

Réservation: (819) 837-0014

Aucune carte de débit ou crédit acceptée.

5675, Route 147, Milby (Québec), (à 10 min. de Sherbrooke)

**La Seigneurie**

Tous les dimanches  
**BRUNCH**  
10 h à 14 h

**11,99\$**

Enfants 6 à 12 ans : 5,99 \$  
5 ans et moins : gratuit

14, rue Léger, Sherbrooke  
**564-2606**

BIENVENUE  
au

**B.E.**  
restaurant

Essayez notre  
nouvelle table d'hôte

Spécialités :

- mets italiens
- mets canadiens
- fruits de mer
- brochettes
- steaks
- déjeuners

Réservez pour vos  
parties des Fêtes  
Encore quelques dates  
disponibles  
pour notre salon privé.

4364, boul. Bourque,  
Rock Forest  
(819) 564-2272

5 à 7

**VINO NOVELLO**

Aussi  
Dégustation d'importations  
privées du restaurant Da Toni

Jeudi 21 novembre  
Soyez de la fête

**Da Toni**  
346-8441  
Coin King et Belvédère  
Sherbrooke

**Restaurant**  
**DA LEONARDO**

Pâtes  
maison

Cuisine  
italienne

563-1277

332, rue Marquette  
Sherbrooke

Stationnement à l'arrière des 17 h

Vivez l'expérience  
sensorielle...

**LA PIAZZETTA**

1905, RUE KING OUEST  
SHERBROOKE  
(819) 823-0808

**Bistro de Jack'O**

**Pirandello**  
Fine cuisine italienne et créative

Tables d'hôte  
Cuisine italienne  
et créative

Camille Robert  
au piano du jeudi au samedi

5000, boul. Bourque, Rock Forest  
(même édifice que restaurant Jack'O)

Réservations: (819) 821-3525  
(819) 821-3139

Offrez-vous

**L'OASIS**  
SALLE À MANGER

2825, rue du Manoir, Sherbrooke  
822-0565

**Table d'hôte 6 services**  
Vendredis et samedis soirs

Buffet  
chaud  
et froid

DIMANCHE  
11 h à 14 h  
**12,95\$**

**Restaurant**  
**L'A**  
L'Entr'Amis

**Fine cuisine**  
**Apportez votre vin**

Service de traiteur  
Buffet froid

Réservez tôt pour  
vos parties des fêtes

**(819) 346-5227**

734, 13e Avenue Nord, Sherbrooke

# Montréal Passion vin: une réussite



**Jacques Benoit**  
LA PRESSE

**A**llons droit au but!... La première édition de Montréal Passion vin, qui s'est tenue vendredi et samedi derniers, a été un succès incontestable.

Extrêmement bien organisée et conçue comme une fête du vin, l'événement a comblé un manque.

Car malgré l'intérêt soutenu et toujours croissant pour le vin, la Métropole (et tout le Québec avec elle) n'avait rien de comparable, jusqu'à maintenant, à ce qui se fait ailleurs.

La France et l'Angleterre ont les grandes dégustations organisées par des magazines (*Decanter* et *La Revue du vin de France*, notamment), et même chose pour les États-Unis (*Wine Experience*, du *Wine Spectator*).

Le Québec, qui n'avait de son côté que des foires commerciales, c'est-à-dire ses salons de vins, de Montréal et d'ailleurs, dispose donc désormais, lui aussi, d'un événement d'envergure similaire. Sous la forme, si je puis dire, d'une célébration de cette boisson incomparable.

Au total, 43 vins, répartis en huit dégustations, dont trois au cours de repas, étaient au programme. Les vins furent goûtés assis par les 250 participants, dans le calme, ce qui est déjà une différence fondamentale avec les salons où l'on goûte debout, très souvent dans la bousculade.

N'ayant pu assister à toutes les dégustations, j'ai néanmoins goûté personnellement, pendant ces deux jours, 30 de ces vins.

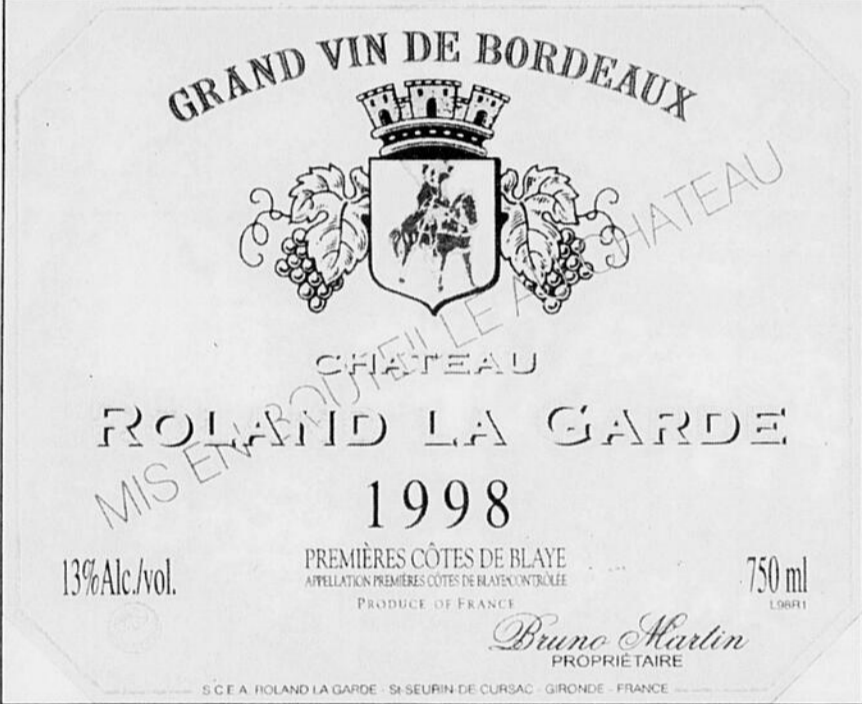
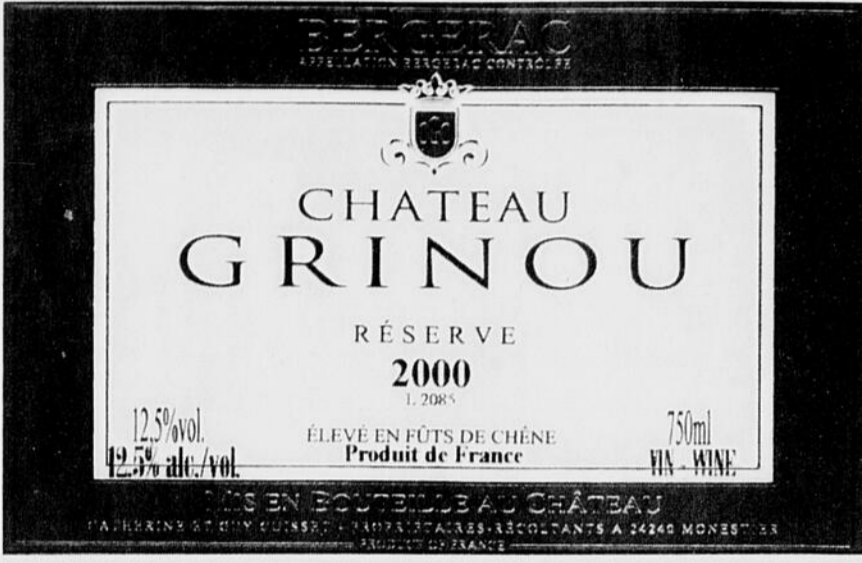
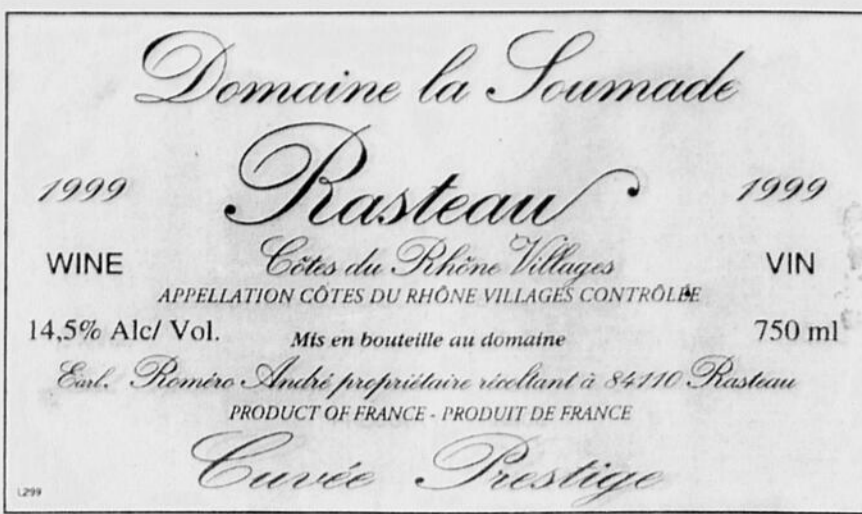
De ce nombre, au moins les deux tiers (ce qui est une proportion extrêmement élevée), c'est-à-dire 20 sur 30, étaient manifestement, à mon sens, de grands vins.

Or, comme le disait vendredi Aubert de Villaine, cogérant et copropriétaire du Domaine de la Romanée-Conti, en commentant la dégustation verticale (six millésimes) d'un des plus célèbres bourgognes rouges, à savoir La Tâche, un grand vin restera « toujours un miracle ».

« C'est un travail de lenteur, de passion, d'attention », a-t-il fait observer au sujet du travail du vigneron et du viticulteur.

Autre... miracle: tout était parfaitement rodé, les sommeliers qui travaillaient dans les coulisses ayant ainsi en tête au préalable, à la demande d'Aubert de Villaine, les 1500 verres de marque Riedel dans lesquels devaient être servis les six millésimes de La Tâche, dont le vignoble appartient en totalité au Domaine de la Romanée-Conti.

Enfin, tous les vins, chose rarissime même dans des dégustations beaucoup plus modestes, furent servis à la température adéquate. Les blancs étaient froids sans être glacés, les rouges juste



assez frais pour donner à leur fruit tout l'éclat souhaitable.

**L'ouverture...**

Tout commença dans la matinée du vendredi par ce qu'on pourrait qualifier

de feu d'artifice. À savoir six champagnes, de Veuve Clicquot et de Krug, lesquels étaient, tous six, de grands vins.

Pour certains (je suis du nombre), le plus extraordinaire était le **Veuve Clicquot 1990 La Grande Dame**, servi en

magnum, à la fois très complexe, élégant, éclatant, et d'une jeunesse qui semble inaltérable (★★★★★).

Pour d'autres, rien n'égalait le **Krug 1998**, grand lui aussi, puissant, et tout à fait conforme à ce qu'en disait ce jour-là Rémy Krug, venu présenter ses champagnes (★★★★★). « Le style Krug, c'est l'alliance entre puissance et subtilité », a-t-il indiqué.

Après cette dégustation, la difficulté était de rester au même niveau...

Impossible, cependant, de parler de tous les autres grands vins goûtés à cette occasion, quoique certains resteront de toute évidence inoubliables pour beaucoup des participants à l'événement, dont l'auteur de ces lignes.

Je pense, notamment, aux six **La Tâche** (97, 96, 95, 93, 91 et 90 -★★★★★ ou plus selon le cas), imposants, à l'austérité pleine de distinction; au grandiose bourgogne blanc **Le Clos Blanc de Vougeot 1999 La Vougeraie** (★★★★★) si réussi que le bois y est devenu à peu près imperceptible au nez; au **Margaux 1996 Château Palmer** (★★★★★), suprêmement distingué et aux tannins tout aussi fins que serrés; au **Pauillac 1994 Château Lafite**, d'un millésime peu réputé, mais à boire, d'un charme et d'un éclat absolus (★★★★★), etc.

Autrement dit, et même s'ils avaient dû déboursier une forte somme pour en être (1350\$), les participants furent de toute évidence comblés. À la suite de ce premier succès, la barre est toutefois très haute pour ceux qui seront les organisateurs de la prochaine édition...

Meilleur sommelier 1994 en vins et spiritueux de France, au concours de la Sopena (et non pas Meilleur sommelier au monde 1994 Paris, comme l'indiquait le programme) et médaillé de bronze au concours du Meilleur sommelier du monde 1995 de Tokyo, François Chartier a animé ces dégustations avec talent.

**D'autres vins...**

On dit de certains vins, blancs et rouges, qu'ils sont « travaillés ». En ce sens, la plupart du temps, qu'on a tout fait pour extraire des raisins le maximum de matière (et de couleur pour les rouges), et tout en boisant fortement de tels vins par un élevage en fûts de chêne dont une certaine proportion, sinon la totalité, en bois neuf.

Elaboré avec 100 % de Merlot, le **Bergerac Réserve 2000 Château Grinou** entre dans cette catégorie. Très coloré, à peine transparent en fait, son bouquet est ample, mais plutôt unidimensionnel, avec des arômes de torréfaction (comme un mélange d'odeurs de réglisse, de chocolat, d'épices chaudes, etc.) qui dominent. Ceci, de toute évidence parce que les parois internes des fûts, dont 20 % de neufs, ont été généreusement chauffés (on les brûle -c'est la chauffe, dit-on) par le tonne-

lier, à la demande de ce domaine.

En bouche, c'est un vin charnu, qui a du corps sans être très concentré, avec des saveurs conformes à ce qu'annonce le bouquet et des tannins gras et tendres. Peu de complexité, donc, mais de la générosité et des saveurs relevées. Et de quoi se familiariser à prix convenable avec ce que sont les vins très torréfiés. S. 896654, 15,10\$, ★★(S), à boire, 1-2 ans.

Deux fois plus cher, et du Bordelais celui-là, le 1<sup>ères</sup> **Côtes de Blaye 1999 Château Roland La Garde** est lui aussi très travaillé -sans qu'il soit caricatural-, et puis d'une stature et d'une allure nettement supérieures au Bergerac.

Presque opaque, très torréfié au nez lui aussi, avec toutefois quantité de nuances fines (fruits noirs, goudron -oui!-, noix de coco, réglisse, mine de crayon, etc.), c'est un vin à la texture serrée, charnu, élégant, bien qu'il soit moins réussi que n'était le précédent millésime (1998), et aux beaux tannins veloutés. Très bon dans son genre. S. 912907, 33,50\$, ★★(★) \$\$\$, à boire, 2-3 ans.

Dans les deux cas, donc, il faut aimer les arômes de torréfaction!

**De la vallée du Rhône**

Vedette de l'appellation Rasteau, les **Côtes du Rhône Villages Rasteau Domaine la Soumade** est de retour dans le millésime 1999. Il est fidèle à lui-même. Beaucoup de couleur, donc, bien qu'il ne soit pas opaque, avec un bouquet de très bon volume, de fruits noirs très mûrs (presque trop!), et une bouche onctueuse, charnue, aux tannins bien gras et aux saveurs qui ont quelque chose de chocolat. Un bémol: après un bon moment d'aération apparaît une petite note végétale. Très bon quand même. S. 850206, 26,65\$, ★★(★) \$\$\$, à boire, 3-4 ans environ.

**La notation**

- ★ — Vin correct;
- ★★ — Bon;
- ★★★ — Très bon;
- ★★★★ — Excellent;
- ★★★★★ — Exceptionnel;
- (★) — Egale une demi-étoile.

**La règle**

- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- C indique qu'il s'agit d'un vin « courant », vendu dans la plupart des succursales, et S désigne les vins « spéciaux », en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

**Gastronomie**

## Recettes bistro

### Salade de bébés épinards aux pleurotes et à l'oeuf poché



**Ricardo Larrivee**  
LA PRESSE

Temps de préparation: 15 minutes  
Temps de cuisson: 15 minutes  
Portions: 4

200 g de pleurotes, grossièrement tranchés  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
60 ml (1/4 tasse) de

beurre  
2 tranches de bacon forêt noir de 50 g chacune  
4 tranches de pain, coupées en cubes  
4 litres (12 tasses) de bébés épinards  
2 tomates, coupées en petits quartiers  
250 ml (1 tasse) de concombres anglais, coupés en petits cubes  
4 oeufs, pochés

**Vinaigrette**  
1 oignon vert, haché finement  
75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive  
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc  
Sel et poivre

Dans une poêle, sauter les pleurotes dans l'huile d'olive avec 15 ml (1 c. à soupe) de beurre. Réserver.

Trancher le bacon en lardons et le faire dorer dans une poêle. Réserver.

Dans la même poêle égouttée, dorer les cubes de pain dans le reste du beurre. Réserver.

Dans un bol, fouetter les ingrédients de la vinaigrette.

Dans des assiettes, répartir les épinards, les pleurotes, les lardons, les tomates et le concombre. Déposer un oeuf poché par assiette et garnir de croûtons. Arroser de vinaigrette.

**Note**

Pour faire pocher les oeufs, porter de l'eau à ébullition. Ajouter un peu de vinaigre blanc, environ 45 ml (3 c. à sou-

### Bavette à l'échalote

Temps de préparation: 10 minutes  
Temps de cuisson: 15 minutes  
Portions: 4

150 ml (2/3 tasse) d'échalotes françaises, tranchées finement  
150 ml (2/3 tasse) de vin blanc  
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc  
60 ml (1/4 tasse) de beurre froid, en morceaux  
4 steaks de bavette de 150 g (5 oz)  
Sel et poivre

Dans une casserole, cuire les échalotes dans le vin et le vinaigre à feu doux durant cinq minutes environ.

En fouettant, ajouter le beurre, un morceau à la fois. Attendre que le beurre soit fondu avant d'ajouter le morceau suivant. Saler et poivrer.

Avec un couteau tranchant, vous pouvez quadriller l'un de ses côtés avant cuisson. Pour que la bavette soit tendre, saisir la viande à feu élevé et la servir bleue ou saignante. Accompagner la bavette des échalotes.

### Îles flottantes

Temps de préparation: 20 minutes  
Temps de cuisson: 20 minutes  
Temps de réfrigération: 3 heures  
Portions: 4

6 oeufs, séparés  
75 ml (1/3 tasse) de sucre  
430 ml (1 3/4 tasse) de lait, chaud  
1 gousse de vanille ouverte en deux ou 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille

Pour faire la crème anglaise, dans une casserole hors du feu, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre.

Dans une autre casserole, chauffer le lait et la vanille pendant cinq minutes sans faire bouillir, juste pour infuser la vanille. Gratter les grains de vanille et les mélanger au lait. Si vous n'utilisez pas de gousse de vanille, ajouter simplement l'essence de vanille au lait chaud.

Toujours hors du feu, ajouter le lait chaud aux jaunes d'oeufs en remuant.

Au bain-marie ou à feu très doux, remuer la crème anglaise jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe le dos d'une cuillère. Réfrigérer plusieurs heures.

### Meringue au micro-ondes

Au batteur électrique, battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre et battre jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Verser environ 5 ml (1 c. à thé) d'eau dans une assiette. Déposer 1/4 de la meringue au centre de l'assiette en forme de monticule. Cuire au micro-ondes à intensité maximale environ 35 secondes. Si la meringue gonfle au point de commencer à fendre, arrêter la cuisson. Répéter l'opération avec le reste de meringue. Réfrigérer les meringues une heure. Avant de servir, égoutter pour retirer le sucre fondu.

Pour servir, verser 1/4 de la crème anglaise par assiette et y déposer une meringue.

### Crème brûlée

Temps de préparation: 15 minutes  
Temps de cuisson: 45 minutes  
Portions: 4

560 ml (2 1/4 tasses) de crème 35%  
1 gousse de vanille ou 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille  
5 jaunes d'oeufs  
125 ml (1/2 tasse) de sucre

Préchauffer le four à 170 C (325 F).

Dans une casserole, chauffer la crème pendant cinq minutes avec la gousse de vanille sans faire bouillir, juste pour infuser la vanille. Gratter les grains de vanille et les mélanger au lait. Si vous n'utilisez pas de gousse de va-

nille, ajouter simplement l'essence de vanille à la crème chaude.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'oeufs et la moitié du sucre. Ajouter la crème chaude en remuant. Verser la préparation dans quatre plats à crème brûlée de 180 ml (3/4 tasse) ou des ramequins.

Cuire au bain-marie. Pour ce faire, déposer les plats à crème brûlée dans un plat de cuisson. Verser de l'eau chaude jusqu'au 3/4 des plats ou des ramequins. Déposer au four et faire cuire pendant 40 minutes.

Laisser tiédir et réfrigérer pour refroidir complètement. Saupoudrer le reste du sucre et caraméliser rapidement à l'aide d'un fer à crème brûlée ou d'une torche. On pourrait aussi caraméliser les crèmes brûlées sous le grill (broil) très chaud du four.

### Courier

**Q DIANE GUAY: Mon bouillon de poulet manque toujours de goût. Comment faire un bon bouillon de poulet? J'aimerais aussi connaître la différence entre la féculé de maïs et le beurre manié. Lequel choisir pour épaissir des sauces?**

**R RICARDO:** Pour réaliser un bouillon de poulet savoureux, il faut du poulet, de l'eau et des aromates. Partons donc d'un poulet. Viennent ensuite les arômes: un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte et une branche de céleri coupées en tronçons, une feuille de laurier, 10 grains de poivre, 10 tiges de persil italien et une bonne cuillerée à thé de thym séché ou deux ou trois branches de thym frais. Si on a un beau poireau, on ajoutera la partie verte, bien lavée et hachée grossièrement. On ajoute de l'eau froide pour couvrir le tout. Portez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter. Pour obtenir un bouillon bien clair, écumez la mousse qui s'accumule à la surface.

Après environ une heure, si le poulet est cuit, retirez-le du bouillon. Désossez le poulet et réservez la chair pour un autre usage (soupe, sandwichs,

salades, pâtés, sauce pour des vol-au-vent, etc.). On pourrait arrêter le bouillon à cette étape-ci. Il suffirait de le passer au tamis. Si on a du temps, on remet la carcasse dans le bouillon et on poursuit la cuisson encore une heure. Passez le bouillon au tamis, laissez-le reposer pour pouvoir le dégraisser. Une fois qu'il est refroidi, le dégraisser. Voilà! Un bon bouillon maison fait toute la différence, notamment dans les soupes.

Quel épaississant choisir entre la féculé de maïs et le beurre manié pour faire une bonne sauce? L'utilisation de la féculé est simple et donne de bons résultats. Je l'utilise souvent pour les sautés asiatiques ou pour lier le jus d'un rôti allongé de bouillon. Pour une sauce plus délicate et raffinée, je préfère utiliser un beurre manié.

La féculé de maïs est l'amidon du maïs. C'est une poudre épaississante qu'il faut délayer dans de l'eau froide avant de l'ajouter à un liquide bouillant. On brasse sans arrêt le liquide bouillant durant environ une minute. La sauce épaissira, son apparence sera luisante. La féculé de maïs n'a pas de goût si on la cuit une minute dans le liquide. Le beurre manié, quant à lui, est une pommade faite à parts égales de beurre mou et de farine. On l'ajoute peu à peu à un liquide bouillant, en fouettant pour éviter les grumeaux. Il faut laisser mijoter la sauce trois ou quatre minutes en brassant pour atténuer au maximum le goût laissé par la farine.

**Q LISE JUNEAU: J'ai fait une recette dernièrement qui demandait du sucre à fruits. Je voudrais connaître la différence entre le sucre ordinaire et le sucre à fruits.**

**R RICARDO:** Le sucre à fruits est un sucre blanc réduit en poudre plus fine que le sucre régulier. Il ne faut pas le confondre avec le sucre en poudre qui est du sucre pulvérisé auquel on ajoute de la féculé de maïs. Le sucre à fruits, qui est très finement granulé (c'est visible à l'oeil nu), fond plus rapidement que le sucre ordinaire. On l'utilise habituellement pour réaliser les meringues et dans les salades de fruits.

Restaurant

# L'authentique cuisine des Toits Bleus

Olivier Bouffard  
CANTON DE STANSTEAD



La Tribune, Olivier Bouffard  
Claude Sadorge et Mireille Frémont, qui exploitent la table fermière les Toits Bleus, indiquent que la maison centenaire du chemin Gendron dans le Canton de Stanstead fait salle comble tous les samedis, bien que le restaurant n'accueille sa clientèle que sur réservation.

C'est au cours d'un séjour au gîte le Cerf Argente en 1995 que Mireille Frémont et Claude Sadorge ont eu le coup de foudre pour ce qui allait devenir les Toits Bleus.

Le couple, français d'origine, avait emménagé à Montréal quatre ans plus tôt. C'est au hasard d'une balade dans le secteur de Georgeville qu'ils ont remarqué la ferme du chemin Gendron où ils allaient bientôt ouvrir leur restaurant. Celle-ci appartenait au même propriétaire que le Cerf Argente, qui a accepté de la leur vendre.

«Lorsque nous sommes arrivés, nous n'avions pas un rond, nous étions des immigrants économiques», raconte Mme Frémont. Son compagnon travaillait comme cuisinier en France, où les conditions de travail dans ce domaine ne sont pas idéales. En plus, explique Mme Frémont, «Claude, qui travaillait comme cuisinier depuis 30 ans, avait toujours rêvé de monter un restaurant en campagne».

Un mois après avoir acquis la ferme, le temps de décaper les poutres de l'ancienne maison de campagne, les Toits Bleus ouvraient leur portes, se souvient Mme Frémont.

Table fermière

Le restaurant, où l'on mange sur réservation seulement, se définit comme une table fermière. «Nous ne sommes pas membres d'Agriocours, explique Mme Frémont, et ils détiennent les droits sur la désignation table champêtre. Nous avons fait application, mais nous ne répondions pas à leur critères en termes de menus et de nombre de personnes que nous pouvons accueillir.»

Selon elle, le concept de table fermière des Toits Bleus est plus ouvert que celui de table champêtre. Ainsi, au lieu de baser le prix de la table d'hôte sur le choix de plat principal, les Toits Bleus ont établi leur tarification en fonction du nombre de services désirés. Selon Mme Frémont, M. Sadorge préférerait offrir un plus vaste choix à ses hôtes plutôt que d'offrir le même menu à tout le monde.

Il en coûte donc 24,75 \$ pour un repas à trois services, 28,50 \$ pour un repas quatre services, 34,75 \$ pour cinq services, et 39,25 \$ pour les six services. Les enfants de 5 à 12 ans ont droit à un trois services pour 11,85 \$, tandis que les tout-petits sont les invités de la maison.

Les spécialités maison

Au menu, on retrouve notamment les agneaux qui sont élevés sur place, ou encore du gibier comme du chevreuil ou du sanglier, et il y apparaît toujours un plat de poisson. «Généralement, la viande de gibier est marinée dans le vin», explique Mme Frémont. La spécialité maison est la soupe aux champignons des bois, cueillis aux abords de la ferme.

Une des raisons pour laquelle les Toits Bleus n'accueillent leur clients que sur réservation est que cette formule permet aux propriétaires d'avoir le temps de s'occuper de leur jardin et de leur troupeau. Pourtant, affirme Mme Frémont, le restaurant fait salle comble tous les samedis et l'été, il faut réserver trois semaines à l'avance.

Authenticité

La cuisine des Toits Bleus se veut la plus authentique possible, explique Mme Frémont. «Le concept de table fermière part de la philosophie que le cuisinier contrôle le mieux possible sa matière première et utilise le plus possible de produits maison. Nous utilisons très peu de produits synthétiques ou commerciaux. Par exemple, si on sert du chevreuil, on fera un fonds avec la carcasse et les os. C'est une manière de cuisiner très traditionnelle.»

Selon Mme Frémont, la formule des Toits Bleus est très complémentaire à l'offre des gîtes du passant de la région. «Les gîtes de la région de Magog doivent envoyer leur clients manger quelque part, et ils nous les envoient très souvent», dit-elle. M. Sadorge précise pour sa part que le couple ne se considère pas en compétition avec les autres bonnes tables de la région. Mme Frémont insiste sur le fait que leur établissement s'efforce de forger des partenariats avec des entreprises complémentaires, comme par exemple avec Les Avelines, qui fournissent les pâtisseries lorsque l'équipe des Toits Bleus

fait office de traiteur, ainsi que Loca-Réception, qui se charge de la location de vaisselles et de chapiteaux dans les mêmes circonstances.

Traiteurs

Les Toits Bleus cherchent maintenant particulièrement à mousser leur offre comme service de traiteur auprès de particuliers et de clients corporatifs. «C'est un aspect que nous voulons développer parce qu'il est peu connu, nous n'y avons pas vraiment mis d' emphase. Nous pouvons soit livrer un buffet, ou encore cuisiner chez le client.» Bien que les produits utilisés dans le menu du service de traiteur soient les mêmes que pour la salle à manger, les Toits Bleus ont adapté leur menu afin de servir des plats qui se prêtent mieux à la livraison, comme le confit de canard et l'agneau en sauce, plutôt que des gigots ou des rôtis.

## BRUNCH

tous les dimanches  
au nouveau chalet de  
GOLF du MONT ORFORD

Vivez des moments enchanteurs, au cœur de la magnifique nature estrienne, tout en dégustant un brunch abondant et savoureux.  
Un rendez-vous automnal à ne pas manquer!

**Adulte : 21\$    Enfant : 10\$<sup>50</sup>**

**ORFORD**  
LE GOLF

**RÉSERVEZ  
DÈS MAINTENANT**  
(819) 843-6548  
1 800 567-2772

vente@mt-orford.com - www.golforford.com

Nouveau. Tous les dimanches  
de 10 h à 14 h

La  
**Seigneurie**

BRASSERIE  
Restaurant/BAR

Votre adresse en Estrie!

## MÉGA BRUNCH DE L'ESPOIR

11<sup>99</sup>\$

Gratuit  
pour les enfants de 5 ans ou moins  
(1 enfant par adulte)

Tous les profits seront versés  
à la  
**Fondation Rock Guertin**  
pour les Paniers de l'espoir.

14, rue Léger, Sherbrooke  
(819) 564-2606

Rock Guertin

Les spectacles **le Vieux Clocher**

Magog    64, rue Merry Nord, Magog  
(819) 847-0470

L'ÉVESQUE  
FURGOTTE

Samedi 30 novembre

LA TOURNÉE  
JUSTE POUR RIRE

Avec

Samedi 7 décembre

Benoit  
PAQUETTE

Humoriste-imitateur  
Un pour tous

Vendredi 13 décembre  
Samedi 14 décembre

Mes Aïeux

SAMEDI 21 DÉCEMBRE

www.vieuxclocher.com

50 ans

# Estrie

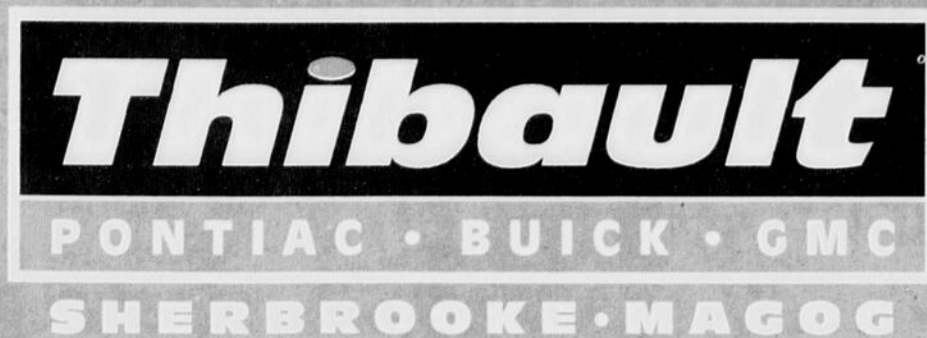
Du lundi  
au vendredi 18 h

ce soir

Radio-Canada  
Estrie

# DÉCROCHEZ UNE GM ET GAGNEZ GROS-HO!-HO!

chez



**Achetez ou louez un  
véhicule chez Thibault  
et téléphonez,  
sur place, au Père Noël  
chez GM.**

**OUVERT CE SAMEDI,  
16 NOV., jusqu'à 16h**

**GAGNEZ  
automatiquement  
500 \$\***

**ou**

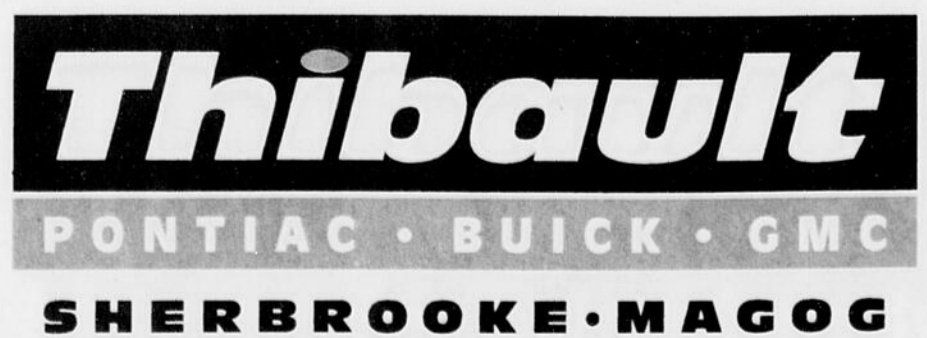
**GAGNEZ  
1000 \$, 1500 \$, 2000 \$,  
2500 \$, 5000 \$ ou même  
10 000 \$\***

**ou**

**GAGNEZ  
votre  
VÉHICULE\***

1 chance sur 6 de  
gagner plus de 500 \$

**0%\*\* disponible à l'achat**



\* Offre d'une durée limitée. Détails et règlements en magasin. \*\* Certaines conditions s'appliquent.