

Gens d'ici

LEADER DE L'INFORMATION RÉGIONALE

Le Nouvelliste

CYBERPRESSE.CA

Une femme de c.a. pour... compagnie agréable!

Jacinthe Gosselin, comptable agréée, nage dans les conseils d'administration

Trois-Rivières

Quand on regarde son parcours professionnel, on voit qu'elle a le c.a. tatoué au cœur. D'abord parce qu'elle est comptable agréée, mais aussi en raison de sa présence au sein de plusieurs conseils d'administration. Mais quand on la côtoie, on découvre vite un autre c.a. chez Jacinthe Gosselin, soit qu'elle est d'une... compagnie agréable!



MARC ROCHETTE



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

La directrice générale du CAE des 3 Rivières, Jacinthe Gosselin, à son bureau du centre-ville.

Rencontre avec Jacinthe Gosselin

Elle en a fait du chemin la petite fille de Victoriaville dont le père, Richard Gosselin, était un ouvrier de l'industrie du meuble, et la mère, Yolande Bouffard, une enseignante. Car au départ, la directrice générale du Centre d'aide aux entreprises (CAE) des 3 Rivières n'envisageait pas des études universitaires.

«Pour moi, l'université était réservée aux bolés», lance-t-elle avec une certaine candeur.

C'est ainsi qu'à la fin de ses études secondaires, Mme Gosselin décide de s'inscrire au Cégep de Victoriaville pour y décrocher un diplôme d'études collégiales en techniques administrati-

ves. Mais voilà que son expérience comme aide comptable à la coopérative étudiante du cégep s'est vite transformée en véritable opportunité de carrière dès la fin de son cours.

Dans un concours de circonstances plutôt inusité où les trois dirigeants

avaient quitté leurs fonctions après un affrontement avec le conseil d'administration, celui-ci s'est alors tourné vers elle pour assumer le rôle de chef comptable.

«J'ai travaillé pendant trois ans à la

coop et ça été de la peau», avoue-t-elle.

Se disant incapable de supporter la routine, Mme Gosselin décide d'effectuer un retour aux études en 1990. Et c'est à l'UQTR qu'elle amorce un baccalauréat en sciences comptables. Ce sera le coup de foudre avec Trois-Ri-

JACINTHE GOSSELIN | Coups de coeur

Mes films
«Le Titanic m'a marqué en raison des riches qui étaient en haut et des pauvres, dans la cave. J'aime les films d'action et d'intrigue».

Mes livres
«J'ai dévoré les livres de Louise Lacoursière. J'ai bien aimé le Code Da Vinci et les oeuvres de Diane Gabaldon».

Ma musique
«J'aime la musique populaire dans son ensemble, autant le country américain que le disco».

Ma plus grande qualité
«Je suis une fille sociable».



vières où elle dit «n'avoir jamais senti de clique».

La nouvelle comptable agréée doit toutefois s'expatrier à Montréal au début de 1994. «Dans le temps, ce sont les étudiants qui couraient après les bureaux de comptables», fait-elle remarquer. Un an plus tard, ce sera le retour en région pour y compléter ses deux années de stage obligatoire chez la firme Samson, Belair, Deloitte & Touche.

Mais Jacinthe Gosselin réalisera assez rapidement que la vérification comptable n'est pas pour elle. «Je dois être en contact avec les gens», confiera-t-elle.

C'est pour cette raison qu'en juillet 1996 elle saisira l'occasion offerte par la Société d'aide au développement des collectivités (SADC) de la Vallée de la Bataiscan pour y devenir analyste financière, et ce, même si elle admettra que son départ lui aura brisé le coeur en raison de son attachement envers l'équipe de la firme.

«Dans un milieu rural, l'éventail de services était plus grand car, au-delà des dossiers de crédit, on offrait aussi aux clients une aide technique», se plaît-elle à préciser.

Voir **GOSSELIN** en page B2



La petite fille de Victoriaville à l'âge d'un an.



Jacinthe Gosselin à 11 ans.



Malgré son jeune âge, elle faisait des spectacles dans les bars avec, entre autres, les soeurs Dessureault.

LE SOLDE SOUS LE SOLEIL

FAITES VITE! OFFRE D'UNE DURÉE LIMITÉE!
Prix en vigueur jusqu'au 19 juin 2005

 Téléphone couleur Samsung a660 0\$	 Phototéléphone Audiovox 8910 0\$	 Vidéotéléphone mégapixel Audiovox 8930 79\$	 Vidéotéléphone Samsung a680 99\$
--	--	---	--

ÉCONOMISEZ 70\$
Solution avec 2 télé.
79\$
après crédits
Installation comprise

Système de télé numérique par satellite ExpressVu™ 3150

- Un son et une image de qualité numérique
- Le divertissement à son meilleur sur deux téléviseurs

GRATUIT CADEAU DE LA FÊTE DES PÈRES

Abonnez-vous à Mobilité ou ExpressVu et obtenez un cadeau **GRATUIT** pour papa!
(Jusqu'à épuisement des stocks. Prix de détail suggéré 50\$)

Passez à un magasin Espace Bell pour d'autres aubaines incroyables!

Centre Les Rivières
691-0482

5691, boul. Jean-XXIII
376-6849

Les prix et les offres sont en vigueur jusqu'au 19 juin 2005, à moins d'indication contraire, et sont sujets à changements sans préavis. Les services sont offerts là où la technologie et la couverture le permettent. Les offres ne peuvent être jumelées à aucune autre promotion, à moins d'indication contraire. Taxes en sus. Des frais de réactivation anticipés s'appliquent à tout contrat à terme fixe. D'autres conditions s'appliquent, y compris des exigences techniques minimales. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Tous les détails en magasin. Photos à titre indicatif. Offerts dans la limite des stocks disponibles. *Nouvelles activations seulement. Sujet à un engagement de 3 ans. †Nouvelles activations seulement. Le système doit être activé avant le 17 juillet 2005. Offert aux nouveaux abonnés résidents, là où l'accès et la visibilité directe le permettent. Pour ouvrir un compte, les clients doivent présenter une pièce d'identité avec photo valide et régler par carte de crédit ou transfert électronique de fonds. Des frais d'équipement et d'installation peuvent s'appliquer. L'installation préalable dans le cadre de cette offre comprend l'installation des récepteurs principal et secondaire. L'installation complète est sujette à un engagement de 2 ans. Pour savoir si vous êtes admissible, rendez-vous à l'adresse www.bell.ca/installation/nc. Le prix net est basé sur le prix de détail suggéré de 149 \$ pour le système 3150, moins la remise en magasin de 40 \$ et le rabais sur l'équipement de 30 \$ avec un engagement de 2 ans. Les deux récepteurs doivent être activés au plus tard le 3 juillet 2005. +Prime avec achat : Une prime par client, dans la limite des stocks disponibles. Mobilité : Nouvelles activations seulement. Sujet à un engagement de deux ans. ExpressVu : Offre réservée aux nouveaux clients qui achètent et activent un nouveau système 3150 (ensemble pour 2 téléviseurs) ou 6120 (HD) ExpressVu avec un contrat de 2 ans ou qui achètent un contrat de location. ExpressVu est une marque de commerce de Bell ExpressVu, S.E.C.

GOSSELIN

Suite de la page 1

Par contre, après trois ans, ayant l'impression d'avoir fait le tour du jardin, Mme Gosselin sent le besoin de relever de nouveaux défis. Et connaissant Claire Chouinard, du CLD de Francheville, pour avoir mené des dossiers en commun, elle fera le saut pour cet organisme à l'aube de l'an 2000, toujours à titre d'analyste financière.

«Là, je me retrouvais dans mon élément», déclare-t-elle spontanément. Heureuse à Trois-Rivières, «là où c'est plus gros que Victoriaville, mais moins que Montréal», elle ne tarde pas à s'impliquer au sein de plusieurs organismes, dont la Chambre de commerce du secteur madelinois.

D'ailleurs, lors de la fusion avec la Chambre trifluvienne, elle deviendra, «par défaut», dira-t-elle, membre du conseil d'administration du nouvel organisme regroupé.

«Il ne faut pas être là pour la photo, il faut s'impliquer et suivre les dossiers», explique celle qui, aujourd'hui encore, est trésorière de la Chambre de commerce et d'industries de Trois-Rivières.

Après avoir coanimé la dernière édition de la Soirée hommage Corus, à Cap-de-la-Madeleine, Jacinthe Gosselin fut ensuite rattachée au gala des Radissons. Et en 2002, c'est le club Rotary qui réussit à l'attirer dans ses rangs. Encore là, elle se sera vite retrouvée sous les feux de la rampe en devenant, un an plus tard, la seconde femme à assumer la présidence dans toute l'histoire de ce club de service trifluvien.

«Le but est d'aider les plus démunis et ayant été choyée dans la vie, c'est une belle façon de remercier pour ce que j'ai eu», affirme-t-elle.

D'autant plus que celle-ci avait vécu une expérience marquante en siégeant au sein du conseil d'administration de l'entreprise d'économie sociale Les Rapailages, à Batiscan, alors qu'elle travaillait pour la SADC de cette région.

«C'est un bénévolat qui était exigeant, mais combien valorisant auprès des personnes handicapées», partage celle qui aurait souhaité voir le gouvernement reconnaître cette usine comme un centre de travail adapté.

Or, une telle incursion dans cet univers lui a permis de changer sa vision des gens aux prises avec certaines limites. «Je n'oublierai jamais, cela a fait tomber des barrières et m'a fait réaliser à quel point je suis chanceuse», déclare-t-elle.

Au niveau professionnel, Jacinthe Gosselin verra une fois de plus les circonstances lui sourire alors qu'elle quitte le CLD de Francheville pour accepter la direction générale du CAE des 3 Rivières en 2001.

«C'est tout de même un défi que de devenir boss, mais j'aime bien le côté gestion et je me sens maître à bord, de concert avec le conseil d'administration», précise-t-elle.

Le CAE est une corporation sans but lucratif qui fut créée à la suite de la volonté du milieu des affaires de promouvoir et de développer l'économie de la région.

Et Jacinthe Gosselin a définitivement un esprit de partenariat car non seulement aura-t-elle été une partisane du regroupement des deux chambres de commerce, mais elle aura également été impliquée dans une entente avec le Fonds de développement économique (FDE) La Prade-Trois-Rivières inc. afin de rendre leurs offres de financement encore plus accessibles aux PME. Et c'est sans compter que tout dernièrement, ce fut la concrétisation d'un



Qui pourrait se douter que derrière ce volant se retrouve, en pleine course de stock car, une certaine Jacinthe Gosselin?



Jacinthe Gosselin était heureuse de coanimer la dernière édition de la Soirée hommage Corus.

accord avec les dirigeants de la Technopole Vallée du Saint-Maurice.

Et si elle n'avait pas opté pour le domaine de l'administration et de la comptabilité, c'est le droit qui aurait retenu son attention comme choix de carrière. «J'aurais aimé défendre les personnes dans le besoin, mais je n'ai pas suffisamment le sens de la répartition», admet-elle.

Ce qui ne l'empêche pas pour autant de monter sur scène, tantôt pour faire des spectacles, étant jeune, aux côtés des sœurs Dessureault, tantôt pour animer des galas.

Après avoir pratiqué le basketball, le badminton, le volleyball et la balle-molle dans sa jeunesse, Jacinthe Gosselin chausse aujourd'hui les patins à roues alignées en plus de faire du vélo et du ski nautique.

«Je m'entraîne dans un centre de conditionnement physique et je voyage une fois par année sur les plages ensoleillées de la Floride, de la République dominicaine, du Mexique ou de Cuba, aimant la plage, le sable et la mer», énumère celle dont le frère cadet, Martin, est agriculteur à Sainte-Hélène-de-Chester.

Finalement, cette dernière se décrit comme un garçon manqué pour sa participation, entre autres, à des courses de stock car. «Même si mon instrument de musique est la guitare, l'un de mes rêves est de jouer du piano», conclut la femme d'affaires au c.a. pour... coeur d'artiste! ●



Jacinthe Gosselin en moto.



Elle est une passionnée de l'eau.



Depuis quelques années, elle voyage en compagnie de sa mère. On la voit ici lors d'un récent périple à Cuba.

Des doutes sur la façon de faire?

MONTTOIT.ca

Consultez le nouveau cybermagazine pour vos projets de jardinage

afin de planifier les tâches à accomplir au jardin et autour de la maison à l'aide d'un calendrier mensuel.

Une réalisation cyberpresse.ca

ABITIBI-CONSOLIDATED, DIVISION LAURENTIDE

Don de 1000 \$ du CLE au CAB de Grand-Mère

ROYAL SAINT-ARNAUD
Shawinigan

«Nous sommes très honorés de recevoir ce don de votre part, d'autant plus qu'il provient des employés. Imaginez si d'autres usines de la région imitaient votre geste.»

C'est en ces termes que la directrice générale du Centre d'action bénévole du secteur Grand-Mère, à Shawinigan, Sylvie Gervais, a reçu un chèque de 1000 \$ de la part du Comité local sur l'environnement (CLE) de la papetière Abitibi-Consolidated, division Laurentide.

Profitant d'une activité environnementale pour le développement durable, le CLE de l'usine a distribué, les 13 et 14 mai dernier, plus de 260 tonnes de compost à tous les employés actifs et retraités. Les 231 personnes qui se sont présentées pour prendre possession d'un sac de compost ont été sollicitées pour faire un don ce qui a permis de d'accumuler 1000 \$. À ce jour, plus de 30 000 \$ ont été versés au CAB par l'usine Laurentide.

Le chèque de 1000 \$ a été remis au Centre d'action bénévole dans le cadre de sa campagne de financement «Une demeure pour des gens de coeur... les bénévoles!» destinée à financer la relocalisation de l'organisme. C'est d'ailleurs Jean-Marc Robitaille, ex-directeur d'usine chez Abitibi-Consolidated, à la retraite depuis deux ans, qui assume la présidence de cette campagne de financement.

À ce sujet, Sylvie Gervais a rappelé que l'installation du CAB au 660 de la 13e Rue dans le secteur Grand-Mère (l'ancienne salle Bastarache) a nécessi-



PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

Visiblement ravie de ce don de 1000 \$, la directrice générale du Centre d'action bénévole de Grand-Mère, Sylvie Gervais, est ici en compagnie du directeur de l'usine Abitibi-Consolidated, division Laurentide, André Piché (au centre) et de Yves Blais, coordonnateur au Comité local d'environnement.

été un investissement de 170 000 \$. Elle a signalé que grâce à plusieurs dons provenant de la communauté, il ne reste que 19 000 \$ à rembourser sur le prêt hypothécaire. Le 1000 \$ du CLE sera donc versé directement au remboursement du prêt.

Mme Gervais signale qu'une dernière activité de financement sera organisée en 2006. Elle a laissé entendre que l'on souhaite alors être en mesure de recueillir suffisamment d'argent pour pouvoir rembourser toute la dette

de l'organisme.

Pour sa part, Yves Blais, coordonnateur au Comité local sur l'environnement à l'usine Laurentide, a tenu à préciser que par son activité de distribution de compost, le CLE veut ainsi reconnaître l'apport important des employés actuels et retraités de l'usine, tout en joignant une raison sociale pour aider un organisme communautaire du milieu, tel le Centre d'action bénévole. ●

Horaire de la télévision locale TVCOGECO câble 11, pour la semaine du 13 juin au 19 juin 2005

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
7 h 50 à 9 h 15	Nicolet Y/Tei Quel	Studio Libre/ Nicolet Y.	Tei Quel/Studio Libre	Studio Libre/Nicolet Y.	Tei Quel/Studio Libre	Communiqués	Communiqués
9 h 15	Cuisinons ensemble	L'Artisanat chez nous	Magiciens des couleurs	Astro Mag	Messagers de la Pierre	Magiciens des couleurs	Auto Test
12 h 30	Parole et Vie	Certifié Bio	Auto Test	Cuisinons ensemble	Astro Mag	Certifié Bio	Astro Mag
13 h		Jardiner avec G. Hamel	Ça marche	Claude Valade rencontre	L'Artisanat chez nous	Auto Test	Parole et Vie
13 h 30	Ça marche	Planifiez	L'Artisanat chez nous	Chanson country	Jardiner avec G. Hamel	Entrepreneurs	
17 h	Messagers de la Pierre	Tei Quel	Auto Test	Télékino	Passionnés d'histoire	À communiquer	Télékino
17 h 30	Eurêka!	Auto Test	Studio libre / Tei quel	Rubrique municipale	Auto Test	Télékino	Nicolet-Y./Studio Libre
18 h	Studio L./Bull. des jeunes	Bull. des jeunes/Studio L.	Messagers de la Pierre	Auto Test	Eurêka!	Messagers de la Pierre	Eurêka!
18 h 30	Nicolet Y/Tei Quel	Tribune mun. 3-Riv. (r.)	Tei Quel/Studio Libre	Tei Quel / Bulletin des jeunes	Studio Libre/Tei quel	Nicolet Y./Studio Libre	Tribune municipale (r.)
19 h	Rubrique municipale	Nicolet Y./Studio Libre	Télékino	Nicolet Y./Studio Libre	Télékino	Eurêka!	Jardiner avec G. Hamel
19 h 30	Auto Test	Passionnés d'histoire	Chanson country	Messagers de la Pierre	Chanson country	Chanson country	Messagers de la Pierre
20 h	Passionnés d'histoire	Certifié Bio	Tribune municipale (r.)	Eurêka!	Auto Test	Le 6^e Rendez-Vous panquébécois	Le 6^e Rendez-Vous panquébécois
20 h 30	Planifiez pour mieux vivre	Jardiner avec G. Hamel	Ema	Chanson country	Jardiner avec G. Hamel	(Centre des Arts de Shawinigan 27 mai)	(Salle J.-A. Thompson 27 mai)
21 h	Rendez-vous	Auto Test	Entrepreneurs	Jardiner avec G. Hamel	Ema		
21 h 30	chasse et pêche	Messagers de la Pierre	Ça marche	Certifié Bio	Focus Art		



Le 6^e Rendez-vous panquébécois
Diffusion des spectacles des lauréats qui ont eu lieu le 28 mai lors du plus grand rassemblement d'artistes amateurs au Québec

TVCOGECO

Tellement plus près!

LA VIE RÉGIONALE EN IMAGES



À l'occasion d'un souper de la fête des mères et des pères, les membres de l'âge d'or Gentilly ont élu Mélanda Villeneuve «mère de l'année» et Henri-Louis Bédard «père de l'année». On les voit avec la présidente du regroupement, Lorraine Boudreau (au centre).



La Société d'histoire de Saint-Stanislas a récemment rendu hommage à une de ses pionnières, Thérèse Cossette-Dessureault, lors de sa récente assemblée générale. Membre du conseil d'administration depuis la fondation du Comité historique en 1976, elle en a été la présidente de 1987 à 1997 et a réalisé l'incorporation de la Société dès son premier mandat. Elle a quitté le conseil d'administration cette année. Sur la photo, Mme Cossette-Dessureault est entourée de Janine Trépanier-Massicotte, présidente-fondatrice et actuellement secrétaire-archiviste, et de Ghislaine Bordeleau-Brouillette, présidente réélue pour un second mandat.



La Capitale services conseils a fait une contribution de 7500 \$ à la campagne majeure de la Fondation du Cégep de Trois-Rivières qui intensifie actuellement sa sollicitation auprès des entreprises. Michel Duval, au centre, directeur régional de La Capitale, a fait la présentation à Jean-Denis Leduc, directeur général du Cégep, et Lucy Sicard, directrice de la Fondation. La campagne se dirige vers son objectif de 1,4 million \$.



Avec l'aide de bénévoles et d'un don fait par Alcoa, le premier secondaire de l'école Chavigny s'est doté d'une radio étudiante et de bandes pour l'improvisation. Ces réalisations permettront aux élèves de se rapprocher du monde des communications. Sur la photo: Richard Cloutier directeur adjoint, Laurence Morinville, Sylvain Beaumier, Lydia Guillemette, René Guillemette, Alex Boivin et son épouse Linda.

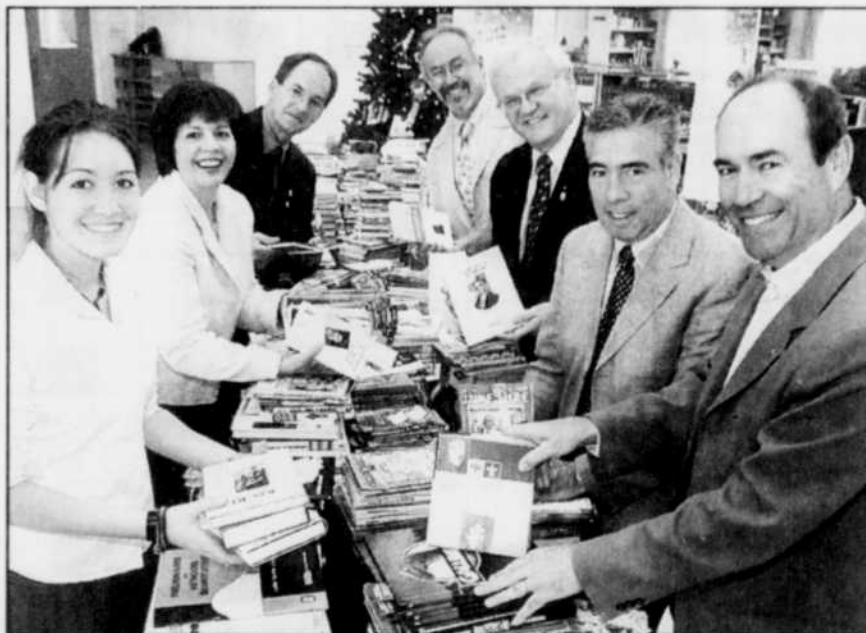


PHOTO: SYLVAIN MAYER

À l'occasion du cinquantième anniversaire de leur graduation, une vingtaine d'anciennes élèves de l'Académie Saint-Pierre, à Shawinigan, se sont réunies sous la forme de retrouvailles. On reconnaît à l'avant sur la photo, assises, Pierrette Lacoursière, Ghislaine Frigon-Ménard, Hermance Giguère-Gélinas, Carmen Demers-Lambert et Madeleine Lessard-Christène. Sur la rangée du centre, on retrouve Lise Levasseur, Micheline Ouellette, Claire Sylvestre, Simone Matteau, Pauline Brodeur, Jacqueline Vincent, Louise Carrier, Jacqueline Paquin, Lise Paquin-Lapierre, Monique Diamond et Henriette Grenier-Ménard. Derrière figurent Marielle Chevalier, Lise Denoncourt, Rita Vanasse et Liette Jacob.



Les municipalités de Notre-Dame-du-Mont-Carmel, Champlain et Saint-Maurice ont répondu positivement à la campagne majeure de la Fondation du Cégep de Trois-Rivières avec des contributions de 5000 \$. Sur notre vignette, on reconnaît, de gauche à droite, Jean-Denis Leduc, directeur général du Cégep de Trois-Rivières, André Landry, maire de Notre-Dame-du-Mont-Carmel, Marcel P. Marchand, maire de Champlain, Gérard Bruneau, maire de Saint-Maurice, et Lucy Sicard, directrice générale de la Fondation.



La Grande collecte de livres du Séminaire de Trois-Rivières a connu un succès sans précédent avec 1300 livres amassés ainsi que d'importants dons en argent à la suite d'activités organisées par les élèves. À gauche: Maryse Beaudry Massicotte, ministre de la Culture du gouvernement étudiant; Danielle Cossette, bibliothécaire et responsable du projet, et Richard Gaudreau. À droite: Michel Trepanier, directeur général; Michel Grondin, directeur des services aux élèves; Denis Vouilgny, président du club Rotary qui a remis 500 \$; et le député André Gabias.

PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS



Le tournoi de golf Roland-Leclerc a connu un franc succès au Ki-8-Eb. Sur la photo: Gérard Désaulniers, le conseiller municipal du quartier, Alain Gamelin, Ginette Pothier, la présidente d'honneur du tournoi, Jeannine Bellerose, André Ringuette, Nicole Héroux, Michel Héroux, président de l'équipe responsable, et Georges Croteau, pasteur de la communauté. Rappelons que la Ville de Trois-Rivières procédera à l'inauguration du parc Roland-Leclerc dans le secteur Saint-Jean-Baptiste-de-la-Salle du quartier Des Plateaux le 18 juin.

Le Club de l'âge d'or Sainte-Thérèse a procédé à l'élection de son nouveau conseil d'administration. À l'avant: Gérard Doré, trésorier; Ghislaine Dubois, secrétaire; Robert Morissette, président; et Doris Gélinas, vice-présidente. À l'arrière, les directeurs: Claude Héroux, Lise Arguin, Cécile Morissette, Laval Arguin. Absent: Laurier Parenteau, également directeur.



PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS



PHOTO: OLIVIER CROTEAU

La cabane à sucre La Reine des érables, bien connue à Saint-Wenceslas et dans toute la région, a récemment souligné ses cinquante ans d'existence. Pour l'occasion, les deux premiers propriétaires, Gaston et Antoinette Bergeron, se sont joints aux propriétaires actuels, Françoise Baril et Roland Charbonneau, qui exploitent l'endroit depuis 25 ans.



Le nouveau conseil d'administration de l'Aféas Saint-Étienne-des-Grès regroupe Lucille Milette, présidente, et Nicole Roussel, vice-présidente, à derrière, Lise Phaneuf et Danielle Bourassa Gélinas, conseillères, Gabrielle Blais, secrétaire-trésorière, et Jeannette Serre, conseillère.



Les membres de l'Âge d'or de Saint-Stanislas ont célébré joyeusement la fête des Mères et la fête des Pères lors de leur récent souper mensuel. Le sort a désigné «le Papa et la Maman de l'année» pour l'occasion. Clémence Label-Guillemette, vice-présidente, Jean-Louis Guillemette, Papa de l'année, Ghislaine Bédard-Trudel, Maman de l'année, et Gertrude Brouillette-Germain, secrétaire-trésorière, figurent sur la photo prise lors de l'événement.

HOROSCOPE

Bélier

(21 mars au 19 avril)

Quelqu'un peut avoir recours à des tactiques plus ou moins douteuses pour arriver à ses fins. Cependant, vous serez en mesure de déjouer la stratégie ratureuse d'une personne rusée. Évitez toutefois de donner dans la malice. Sur un autre plan, vous pouvez consentir à faire une acquisition majeure.

Taureau

(20 avril au 20 mai)

Tant que la Lune parcourt le Signe du Lion, il est probable que quelqu'un manifeste son désaccord face à un de vos choix récents. Toutefois, cette opinion ne devrait pas vous inciter à faire marche arrière. Si les autres ne sont pas en mesure d'appuyer vos prises de position, c'est leur problème et non le vôtre.

Gémeaux

(21 mai au 21 juin)

Vous pourriez faire face à un problème de choix aujourd'hui, notamment si deux personnes différentes vous lancent des invitations. Prenez votre décision en vous basant sur la loyauté dont ces gens vous ont fait part. Vous aurez plus de plaisir si vous choisissez d'accompagner quelqu'un qui a toujours été disponible pour vous.

Cancer

(22 juin au 22 juillet)

Le courant peut enfin passer à nouveau. L'arrivée de Mercure en Cancer met fin au silence et contribuera à dénouer une impasse. Les opportunités avantageuses se multiplieront dans la mesure où vous interagirez avec une vaste gamme d'individus. Les personnes les mieux placées pour vous aider ne savent pas encore que vous existez...

Lion

(23 juillet au 22 août)

La visite de la Lune en Lion favorise tout ce qui se rapporte à vos biens matériels. Voici un bon week-end pour faire une nouvelle acquisition, et plus particulièrement si celle-ci s'insère dans le cadre du foyer. La vie domestique vous réserve de bons moments; alors n'hésitez pas à lui accorder votre priorité.

Virge

(23 août au 22 septembre)

Ne laissez pas la réaction déraisonnable de quelqu'un vous affecter négativement. Vous êtes maître de vos états d'âme, mais pas de ceux d'autrui. S'il le faut, laissez un proche bouder dans son coin et pratiquez des activités de votre côté. Ce week-end, votre personnalité ensoleillée vous permettra de jouir d'une forte popularité.

Balance

(23 septembre au 23 octobre)

L'influence de Jupiter continue de vous gâter et vous incite à répandre votre générosité sur votre entourage. Cependant, certaines personnes peuvent éprouver de la difficulté à accepter ce que vous souhaitez leur offrir. Efforcez-vous de rester modeste. Par ailleurs, une annonce surprise peut vous stimuler.

Scorpion

(23 octobre au 21 novembre)

La visite de la Lune au carré de votre Signe, en Lion, risque de vous faire ressentir un peu d'embaras relativement à un choix récent. Rappelez-vous qu'un moment de honte est vite passé et qu'après tout, ce que pensent les autres n'a pas beaucoup d'importance. Osez être pleinement vous-même.

Sagittaire

(22 novembre au 21 décembre)

Votre vie sociale sera favorisée par l'influence de la Lune en Lion. Saisissez l'occasion de vous faire remarquer par les personnes desquelles vous souhaitez vous rapprocher. Ne vous attendez pas inutilement sur une personne égocentrique qui ne parle que d'elle-même et qui ne vous pose pas de questions pour apprendre à mieux vous connaître.

Capricorne

(22 décembre au 19 janvier)

Le domaine des idées se fait plus effervescent, volatile même, maintenant que Mercure entre en Cancer, face au Capricorne. Les opinions les plus profondément ancrées seront sujettes à changer... Vous ne pouvez donc pas vous baser sur les notions du passé et sur les choses telles qu'elles ont toujours été pour prendre une décision.

Verseau

(20 janvier au 18 février)

Tant que la Lune se situe en face de votre Signe, en Lion, un revirement de situation inattendu vous avantagera considérablement. Saisissez l'occasion promptement, car une hésitation de votre part risquerait d'être mal interprétée. Par ailleurs, votre niveau d'assurance intimide une personne de votre entourage.

Poissons

(19 février au 20 mars)

La planète Vénus se trouve dans un autre Signe d'Eau, le Cancer, au trigone d'Uranus en Poissons. Par conséquent, votre vie affective et sentimentale est placée sous de bons auspices. Si vous avez secrètement le béguin pour quelqu'un, vous devriez prendre votre courage à deux mains et faire les premiers pas.

SUPERGEILLE No 158

Par Michel Hannequart www.hannequart.com

40x40 crossword puzzle grid with numbers 1-40 indicating starting positions for words.

- 1. Générosité - Grande famille unie par des règles - Existe - A bon ou à mauvais... - Fat. 2. Cautelique - Éplucher - Peut se dire d'une balle - Construit - On y conserve du poisson - Reçoivent souvent des trophées - Communauté fermée. Avant nous - Il rejoint la Méditerranée par un vaste delta - Dernière poignée de l'estomac des oiseaux - Bues - Poisson - Se dit au Chili - Certains sortent en bambou. Ver marin carnassier - Petit de la brebis - Homme petit et contrefait - Axe principal de certaines algues (pl.) - Abréviation religieuse - Conjonction - Devant le public. Au Japon - Adjectif démonstratif - Se visitent - S'occupe des oreilles - Ne manque pas d'huile! - Contribution - République française. Personnel - Accabier quelqu'un d'injures - Blessure - Coule en Suisse - Acarien du fromage - Il passe au Caire - Argon - Supprimer. Chiffres romains - Biographies - Mauvaise alimentation, nuisible à la santé - Levant - Indispensable - Donne un caractère parfait à. Faire envie en flâtant le goût - Poisson osseux - Agréables - Assemblée des cordages - Qui est en harmonie. Autre nom du saint-pierre - Ils sont rouges ou noirs - Sanguinaire - Une cuve et un panier qui tourne - Terminaison - Mammifère ruminant - Entre la Grèce et la Turquie. Drame - Marque la façon - Possessif - Nomme - Ville du Valais, en Suisse - D'une blancheur malade - Société anonyme - Symbôle. Exciter la compassion de - Électronvolt - Quiconque - Langue râpeuse des mollusques - Gémissements. Présentées de diverses manières - Entouré - Siège bas, en Afrique - Sol en culture - Bâtiment principal d'un ensemble monastique bouddhique - Antiope - On l'aime bien. Retirée - Préfixe qui multiplie - Sert à désigner - Qualifie une salade - Ensemble d'organes qui se font suite et forment une unité fonctionnelle - Vêtements. Ville où l'on fouille - Ca ne fonctionne vraiment pas! (trois mots) - Nourrices - Risques - Exaspéré - Parcours des yeux. Éprouvée - Dans la mythologie arabe, génie maléfisant - Ne disant pas la vérité - Réjouissance - Pour ceux qui ont la mémoire courte.

À la table

Gâteau de crabe des neiges et salsa de poivrons

DANIEL VÉZINA
(collaboration spéciale)

Ingrédients
(6 à 8 portions)

- 2 grosses pommes de terre Yukon Gold pour faire 250 ml (1 tasse) de purée
- 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive
- Sel, au goût
- 250 g (½ lb) de chair de crabe (très bien égouttée)
- 1 échalote verte hachée
- 5 ml (1 c. à thé) de fleur d'ail hachée ou ½ gousse d'ail hachée
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise maison
- 15 ml (1 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre rose écrasé
- Sel de laitue de mer
- 5 ml (1 c. à thé) sauce Worcestershire
- Purée de piment ou sauce Tabasco

Préparation

- 1- Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes réguliers.
- 2- Les faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 30 minutes.
- 3- Au terme de la cuisson, les égoutter et les mettre en purée. Ajouter l'huile d'olive et assaisonner.
- 4- Prendre la chair de crabe bien égouttée, l'effilocheur et l'incorporer dans la purée de pommes de terre.
- 5- Ajouter ensuite l'échalote verte, la fleur d'ail, la moutarde de Dijon, la mayonnaise maison, la coriandre fraîche, le poivre rose, le sel de laitue de mer, la sauce Worcestershire et quelques gouttes de tabasco ou de purée de piment au goût. (Faire attention, très piquant). Réserver.

Panure à l'anglaise

- 80 ml (½ tasse) de farine blanche bio (non blanchie)
- 2 oeufs bios
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de pépin de raisin



PHOTO: ALAIN ROBERGE

Gâteau de crabe des neiges et salsa de poivrons

Au goût sel et poivre
80 ml (½ tasse) de chapelure de pain très fine

Méthode

- 1- Pour faire les petits gâteaux de 90 g (3 oz), mouler chaque portion dans un emporte-pièce de métal et les façonner avec les paumes de vos mains.
- 2- Tout d'abord, les passer dans la farine et bien secouer. Ensuite, les faire tremper dans le mélange d'oeufs battus

avec un peu d'huile, de sel et de poivre. Enfin, les passer dans la chapelure. Réserver.

Salsa de poivrons

- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge moyen
- 1 tomate
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée

15 ml (1 c. à soupe) vinaigre de tomate ou de vinaigre de vin
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
1 petit piment jalapeno haché
Sel et poivre

Méthode

- 1- Enfoncer les queues des poivrons en pressant avec vos pouces et retirer pour enlever le coeur et les pépins. Les couper en deux et enlever la membrane blanche se trouvant à l'intérieur. Cou-

per les tranches de poivrons en petits dés de 2 mm (¼ po) de côté.

2- Éplucher l'oignon rouge et le couper de la même grosseur que les dés de poivrons.

3- Retirer le pédoncule de la tomate. La couper en deux et la presser légèrement pour en extraire le jus et les pépins. La tailler aussi en petits dés.

4- Mélanger tous les légumes et ajouter la coriandre fraîche, le vinaigre de tomate, l'huile d'olive et le piment jalapeno. Assaisonner et réserver.

Pour le montage

- 1- Mettre à cuire les petits gâteaux de crabe, durant trois ou quatre minutes, dans la friteuse à 350°F. Si vous ne possédez pas de friteuse, vous pouvez les cuire dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre. Les dorer sur toutes les faces et les placer au four à 325°F une dizaine de minutes.
- 2- Verser un peu de salsa sur chaque assiette et déposer les gâteaux de crabe dessus.
- 3- Servir avec un peu de mayonnaise parfumée à la sauce piment et oeufs de poisson volant ou un délicieux ketchup maison.
- 4- Décorer avec quelques feuilles de céleri miniature.

Les trucs de l'atelier

1. Faire attention pour ne pas qu'il reste de cartilage dans la chair de crabe.
2. Ne pas surcuire les pommes de terre et ne pas trop saler l'eau car elles absorbent le sel.
3. Voir à ce que l'huile de la friteuse soit bien chaude 350°F.
4. Pour éviter de diluer la marinade de la salsa, il est préférable de dégorger les dés de poivrons pour en extraire l'eau de végétation, en les saupoudrant de sel. Après une dizaine de minutes, on les rince sous l'eau froide et on les assèche en les pressant dans ses mains ou dans un linge en coton. ●

Guacamole classique

La Presse — Tout le monde aime ce plat, mais peu savent le préparer comme de vrais mexicains. Leçon numéro un: ne jamais utiliser le robot pour faire ce plat. Seul le mortier ou, à la rigueur la fourchette, devrait servir pour écraser l'avocat qui doit être beurré mais encore un peu rugueux. Cela dit, le secret d'un bon guacamole réside dans les piments jalapeno, qu'il faut écraser au mortier pour en retirer les huiles parfumées. Ne vous inquiétez pas du feu, ces piments sont relativement inoffensifs. Servez avec des nachos que vous pouvez facilement faire vous-même en laissant sécher les tortillas fraîches, coupées en quatre.

Ingrédients

- 1 piment jalapeno
- ½ oignon, finement émincé
- 1 tomate, bien rouge mais pas trop mûre et coupée en petits dés
- ¼ de tasse de coriandre fraîche hachée finement
- 3 avocats mûrs
- Sel marin
- 1 à 2 c. à soupe de jus de lime (absolument essentiel)

Préparation

- 1- Pour préparer le jalapeno, vous avez le choix: cru et pilé au mortier avec un peu de sel ou préalablement rôti légèrement à la poêle avant d'être pilé (ce qui devrait prendre environ cinq minutes). Mettez dans un grand bol. Ajoutez les oignons (vous pouvez les rincer à l'eau froide pour leur en-

lever un peu d'amertume), les tomates puis la coriandre hachée.

2- Pelez et enlevez le noyau des avocats. Coupez la chair en morceaux et pilez légèrement au mortier ou au pilon à pommes de terre directement dans le bol avec les ingrédients aromatiques. Salez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez le jus de lime un peu à la fois en continuant à mélanger à la fourchette. Le guacamole est bon immédiatement, mais sera bien meilleur si vous le laissez reposer une demi-heure en couvrant le bol de papier de plastique.

Frittata au fenouil et aux poivrons rouges

La frittata, c'est l'omelette à l'italienne, servie chaude ou tiède, et à la croûte un peu gonflée. Avec une salade ver-

te toute simple, c'est un plat très élégant. Voici une version du dimanche. (4 portions en plat principal ou en entrée)

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 petit oignon émincé
- 1 bulbe de fenouil, le coeur retiré et coupé en tranches
- 1 petit poivron rouge épépiné et coupé en dés
- 1 c. à thé de marjolaine sèche ou d'origan
- 8 gros oeufs
- 2 c. à soupe de beurre
- ½ tasse de fromage feta, émietté
- 1 c. à soupe de basilic frais ou de persil émincé
- Sel marin et poivre du moulin

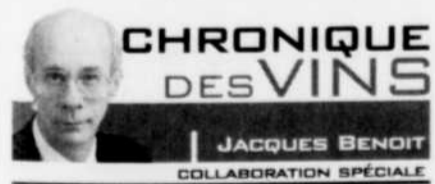
Préparation

- 1- Faites préchauffer le four à

350°F. Dans un poêlon, faites chauffer l'huile d'olive et jetez-y les oignons émincés. Laissez rissoler pendant deux minutes, salez, ajoutez la marjolaine puis le fenouil et les dés de poivrons. Laissez cuire à feu doux pendant 7-9 minutes environ ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Rectifiez l'assaisonnement.

2- Dans un autre poêlon (allant au four), faites fondre le beurre et ajoutez les oeufs préalablement battus à la fourchette, salez et poivrez. Déposez délicatement les légumes cuits sur la frittata et laissez prendre les oeufs. Disons une minute guère plus. Saupoudrez le fromage par-dessus les oeufs et enfournez directement dans la poêle pour quelques 12 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient à peine cuits, encore un peu baveux. Servez avec un trait d'huile d'olive, et quelques feuilles de basilic ciselé saupoudré sur la frittata. ●

À boire ou à garder en cave?



CHRONIQUE DES VINS
JACQUES BENOIT
COLLABORATION SPÉCIALE

Millésime dont on a abondamment parlé, 2003 a donné presque partout en Europe des vins jugés remarquables, avec quelques exceptions, notamment l'Alsace et, à un moindre degré, le Languedoc-Roussillon.

Les plus grandes réussites enregistrées l'ont été, entre autres, dans le Bordelais, à la fois pour les vins rouges et les vins liquoreux, dont les Sauternes.

Mais, dit-on, la palme reviendra sans doute aux bourgognes rouges, très denses, très riches, mais également très colorés, qui devraient être des vins de grande garde.

Pour les portos millésimés (ou vintages, comme on les appelle souvent), 2003 semble avoir été, de même, une très grande année.

Signe qui ne ment pas, un grand nombre de producteurs de ces vins ont en effet décidé- ce qui n'est pas toujours le cas- de «déclarer» le millésime. C'est-à-dire de produire un porto 2003 sous leur principale marque. (Goûtés récemment, des échantillons des Vintages 2003 Offley et Ferreira, concentrés et séduisants, avec davantage de corps pour le Ferreira, et superbes tous deux, en donnaient une très bonne idée.)

Dans le cas des vins de la vallée du Rhône, les plus réussis, juge-t-on, auront été les vins de la partie nord de ce vignoble, d'appellations telles que Cornas, Crozes-Hermitage, Côte Rôtie, Hermitage, etc.

Année très chaude et très sèche, 2003 a fait, néanmoins, que certains vins d'Alsace sont lourds et manquent d'acidité, expliquait récemment Jean-Marie Winter, directeur commercial des Domaines Schlumberger, à l'occasion d'une dégustation de vins de cette très grande propriété alsacienne.

Résultat, disait-il, Schlumberger, qui possède 70 hectares de vignes en grands crus d'Alsace (ce qui est énorme, soit dit en passant), s'abstiendra d'en produire certains en 2003.

Des vins qui pourraient être vendus comme grands crus iront donc dans les cuvées de simple appellation Alsace, telles que leur Alsace Riesling Princes Abbés, ajoutait-il.

Bon nombre de 2003 du Languedoc-Roussillon, dont des Corbières, des Coteaux du Languedoc, des Minervois, etc., sont déjà commercialisés sur notre marché.

Certains sont très bons, généreux, avec des tannins gras, aimables, alors que d'autres, aux tannins astringents, ont au contraire quelque chose d'agressif.

Autrement dit, les vins ne sont pas tous également réussis, la qualité variant selon les vignobles.

Mais, comme toujours, ces appréciations pourront être modifiées avec le temps, au fil des dégustations.

Que boire en 2005?

L'idéal, pour qui possède une réserve de vins ou même une cave de centaines de bouteilles, est bien sûr de les boire à leur apogée, lorsque les vins sont meilleurs que jamais.

Tels sont en ce moment la plupart des 1995, dont les bordeaux et les bourgognes rouges, les vins de Toscane, etc.

Certains de ces 1995, en même temps, notamment les meilleurs bordeaux, les vins de Cabernet Sauvignon de Californie et les portos millésimés, tiendront la route encore un certain nombre d'années.

Mais il serait prudent de goûter sans tarder tous les vins de millésimes plus anciens (1994, 1993, etc.), la très grande majorité n'ayant sans doute plus rien à gagner à être gardés en cave. L'exception, comme toujours: les portos millésimés, particulièrement les 1994 (à attendre), qui n'ont pas fini de se complexifier.

À noter enfin que toutes ces indications sur l'état actuel des vins sont d'ordre très général et concernent avant tout les meilleurs vins, dotés d'un bon potentiel de garde.

Car il y a toujours des exceptions, dans un sens ou dans l'autre. Des vins qui nous semblaient devoir tenir la rou-

te pendant de nombreuses années déclinent parfois rapidement, alors que d'autres, de millésimes moins réputés, restent (heureuse surprise!) étonnamment jeunes après plusieurs années.

Un vin

Vendu à prix bien raisonnable, le Tarantino 2003 IGT Trevini Primo, d'une riche couleur pourpre-prune, en met... plein la vue avec son bouquet éclatant, de fruits rouges et noirs. Même éclat en bouche, du corps, le tout sur des tannins fermes qui lui permettront de tenir au moins un ou deux ans. Avec aussi dans l'après-goût des arômes bien présents rappelant la pâtisserie (le bois), qu'on ne trouvait pas dans les deux millésimes précédents. Lesquels étaient tous deux plus denses et supérieurs, de mémoire, au 2003,

La notation

- ★ Vin correct
- ★★ Bon
- ★★★ Très bon
- ★★★★ Excellent
- ★★★★★ Exceptionnel
- (★) Égale une 1/2 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.
- S désigne les vins de spécialité, 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.

qu'on souhaiterait moins boisé.
C, 643106, 13,85 \$, ★★(★)(\$), à boire, 1-2 ans. ●

Ca c'est du sport!
surveillez le cahier Les Sports
Le Nouvelliste

Apportez votre vin!
Vieux Down
Grillades et fruits de mer
Réservez tôt pour la fête des Pères
Réservations 374-5282
5505, boulevard des Forges, Trois-Rivières (à proximité du Centre Les Rivières)

Vie de **STAR**...d'ici



AVEC ROLAND PAILLÉ
roland.paill@le-nouvelliste.qc.ca



PHOTO: OLIVIER CROTEAU

Clément Marchand a remis le prix qui porte son nom à Josiane Cossette sous les yeux de Pierre Labrie (2e à gauche), membre du jury, et Gérald Gaudet, président de la Société des écrivains de la Mauricie.

Un mariage

CHANTAL HALLÉ est fière de dire qu'elle a le mandat d'organiser le mariage de la fille de l'agent immobilier PIERRE DUPONT, LISA-MARIE, et de PETER McDERMOTT, fils du chanteur canadien d'origine écossaise JOHN McDERMOTT. D'ailleurs, le père du marié devrait se produire lors de ce mariage, prévu pour 2006...

Nature et écriture

L'écrivaine LOUISE LACOURSIÈRE va passer l'été avec son conjoint dans le bois où elle va poursuivre la recherche sur ROLAND LECLERC et entamer l'écriture de l'ouvrage dont la parution est espérée pour l'automne 2006...

Comme elle l'a fait pour ANNE STILLMAN, LOUISE LACOURSIÈRE a fait analyser l'écriture de ROLAND LECLERC. «Je trouve que ça me donne un très beau portrait et que ça révèle la personne dans ce qu'elle a de plus profond», confie-t-elle...

Des mains habiles

CLÉMENT PLANTE, de Saint-Justin, est le concepteur du salon de style Louis XV que compte maintenant le Magasin général Le Brun de Maskinongé. Cette salle comprend entre autres un réel clavecin que Clément a fabriqué avec son père DENIS en 1975. Très habile de ses mains, Clément est aussi musicien puisqu'à 14 ans il jouait de l'orgue à l'église. De plus, Clément est l'auteur de cinq maquettes reproduisant des scènes villageoises ou citadines ainsi qu'une salle à manger qui sont de toute beauté.

***Outre Clément, les autres artisans de ce salon sont les propriétaires du magasin général, SERGE C. MARTIN et son épouse GISELE SAUCIER, YVON PICOTTE (pas l'ex-ministre mais son beau-frère) et MURIELLE PHILBERT...

La retraite pour Salvail?

À la conférence de presse du Théâtre Lavolette, le chanteur et comédien JACQUES SALVAIL a laissé entrevoir que 2005 pourrait être sa dernière année «puisque je m'en vais vers ma retraite», a-t-il dit...

STÉPHANIE BRUNELLE, fille de SERGE et RITA BRUNELLE, a réalisé l'affiche et la brochure faisant la promotion de la pièce à l'affiche cet été au Lavolette, soit *Coeur atout*, dont la première représentation aura lieu le mardi 14 juin...

À l'âge de 23 ans, PATRICE GOSSELIN en est à sa 5e année comme chef-cuisinier au Théâtre Lavolette...

Contes et légendes

C'est STEVE BERNIER qui est le président du premier Festival des contes et légendes de Trois-Rivières, dont le président d'honneur est BRYAN FERRO, qui s'y produira...

Danse Encore

C'est en fin de semaine que se tient le Festival de Danse Encore. On ne peut que souhaiter bonne chance à son instigatrice, CLAIRE MAYER, son épouse dévouée et sa famille, que compose le chanteur BREEN LEBOEUF et leur fille VINCENT, âgé de 17 ans, qui l'appuie dans cette démarche...

Prix Clément-Marchand

Alors qu'elle animait la cérémonie de remise du Prix Clément-Marchand, LOUISE LACOURSIÈRE a dit que le XIXe siècle avait eu SARAH BERNARD et qu'au Québec en 2005, nous avions HÉLÈNE FOURNIER (du Cégep de Trois-Rivières), qui a lu pour l'occasion quelques textes de la récipiendaire du prix, JOSIANE COSSETTE. La réaction de la professeure? «C'est dur pour l'humilité», a-t-elle murmuré...

Peu de temps après sa lecture, les obligations ont vite repris le dessus pour HÉLÈNE FOURNIER qui a dû quitter la cérémonie pour aller donner un cours au Cégep...

Le courant a dû être interrompu en raison du grave incendie qui sévissait non loin du jardin de la Maison Hertel-la-Fresnière, sur la rue de Tonnancour. Heureusement pour CLÉMENT MARCHAND, il est revenu à temps pour sa lecture de quelques-unes de ses pages...

C'est GÉRALD GAUDET qui a eu le mot de la fin (faim) en invitant les personnes présentes à l'apéro. «Nous avons de bonnes choses», a-t-il dit, avant que le poète CARL LACHARITÉ ne me souffle à l'oreille: «Pas de bonnes choses mais des munchos».

SAINT-ALEXIS-DES-MONTS Bienvenue aux jeunes pêcheurs

Saint-Alexis-des-Monts (ML)

Le Festival de la truite mouchetée organise de nouveau cette année une journée d'initiation à la pêche pour les jeunes dans le cadre des activités du programme «pêche en herbe».

C'est le jeudi 30 juin que cette activité aura lieu. Les participants recevront un certificat qui servira de permis de pêche pour les espèces autres que le saumon atlantique jusqu'à ce que les nouveaux pêcheurs aient 18 ans. Avant de recevoir ce certificat, le jeune aura suivi une formation de sensibilisation et d'information sur la faune aquatique et aura reçu des conseils de pêche.

Le programme «pêche en herbe» a été mis sur pied par la Fondation de la faune du Québec. L'objectif de ce programme, qui bénéficie du soutien du ministère des Ressources naturelles et de la Faune et des marchands Canadian Tire, est de favoriser la relève à la pêche.




LA BERLINE ION 2005

140 HP de série

Consommation Autoroute 6.1 L/100km (46 MAG)
d'essence: Ville 9.5 L/100km (30 MAG)



20¢
DE
RABAIS
PAR LITRE DURANT UN AN

JUSQU'À 2 500 LITRES
EXCLUSIF
À GM

COMPRISE DE LA LOCATION
DE LA LOCATION
DE LA LOCATION

Prix d'achat de la ION 1 de Saturn

12 995\$

ou louer pour **139\$** (max/location de 48 mois 1 500 \$ comptant Transport en sus)

- Moteur Ecotec 2.2 litres de 140 HP
- Meilleur volume utilitaire de sa catégorie
- Intérieur redessiné, nouveaux sièges avants et nouveaux éléments contrastants



LE VUE 2005

Cote de sécurité ***** de la NHTSA pour les impacts frontaux, latéraux et arrière**

Consommation d'essence*: Autoroute 7.8L/100km (38 MAG), ville 10.9L/100km (24 MAG)

Prix d'achat du VUE 4 cylindres TA

20 995\$ ou louer pour **189\$** (max/location de 48 mois 4 000 \$ comptant Transport en sus)

- Moteur V6 de 250 HP en option, le VUS le plus puissant de sa catégorie
- Très faible consommation d'essence
- Air climatisé



LA NOUVELLE RELAY 2005

La meilleure autonomie sur autoroute dans la catégorie des fourgonnettes intermédiaires*

Consommation d'essence*: Autoroute 8.8L/100km (32 MAG), ville 13.3L/100km (21 MAG)

Louez la RELAY 2 de Saturn pour

219\$ (max/location de 48 mois 5 300 \$ comptant Transport en sus)

- 7 places, avec troisième rangée de sièges divisée rabattable
- Routes de 17 po de série
- Groupe électrique
- Empattement allongé

Informez-vous au sujet de l'offre DVD sans frais à l'achat ou la location de certains modèles Relay 3. Tous les renseignements chez votre détaillant.



Saturn: Les gens avant tout.



Voyez ces offres et ces véhicules à saturncanada.com

*Les composants du groupe propulseur des véhicules 2005 sont couverts par une garantie limitée spéciale sur les composants du groupe propulseur pendant 5 ans ou 100 000 km, selon la première éventualité. †Dans les 30 jours ou 2 500 km suivant la livraison, selon la première éventualité. **Voyez un détaillant ou visitez saturncanada.com pour les conditions, restrictions et protections. Ce que vous devez savoir: l'offre basée sur la location durant 48 mois d'une berline ION 1 1SA 2005 de Saturn, d'une RELAY 2 1SA 2005 de Saturn et d'un VUE TA 4 cyl. 1SA 2005 de Saturn. Un acompte ou un échange d'une valeur minimum de 1 550 \$/3 300 \$/4 000 \$ est requis pour des mensualités de 139 \$/219 \$/189 \$. Aucun dépôt de sécurité n'est exigé. Le taux d'intérêt annuel sur la location est de 0,5 %/0,5 %/2,25 %. L'obligation totale est de 8 521 \$/17 246 \$/13 374 \$. L'option d'achat au terme de la location est de 5 896 \$/11 102 \$/10 404 \$. Taxes en sus. Limite annuelle de kilométrage de 20 000 km, chaque kilomètre excédentaire étant facturé 0,12 \$. D'autres options de location sont offertes. †Les mensualités ne comprennent pas le transport (1 000 \$/1 120 \$/1 000 \$) et la taxe sur la climatisation (100 \$), s'il y a lieu. ††Le financement est sujet à l'approbation du crédit par GMAC. Exemple: pour 10 000 \$ à un taux de 0 %, les mensualités sont de 278 \$ par mois pour un contrat de 36 mois. Le coût de l'emprunt est de 0 \$. L'obligation totale est de 10 000 \$. Un acompte ou un échange peut être nécessaire. Les mensualités et le coût de l'emprunt varieront selon le montant de l'emprunt et la valeur de l'acompte/l'échange. Les détaillants peuvent vendre ou louer à moindre prix. †††Les offres s'appliquent uniquement aux berlines ION 1 1SA 2005 de Saturn/RELAY 2 1SA 2005 de Saturn/VUE TA 4 cyl. 1SA 2005 de Saturn neufs ou de démonstration provenant des stocks du détaillant. Les offres s'appliquent exclusivement aux clients au détail admissibles. Les offres s'appliquent uniquement aux véhicules livrés le ou avant le 30 juin 2005. Ces offres sont d'une durée limitée et ne peuvent, dans certains cas, être combinées à d'autres offres. Voyez un détaillant, visitez saturncanada.com ou faites le 1 888 4SATURN pour les conditions et les détails. **Essais menés par la National Highway Traffic Safety Administration (NHTSA) des États-Unis sur le VUE 4 cylindres TA 2005 pour les collisions frontales côté conducteur et passager avant et les collisions latérales aux places avant et arrière. La cotation gouvernementale à l'aide d'étoiles fait partie du programme d'évaluation des nouveaux véhicules (NCAP) de la NHTSA. Pour de l'information sur le système OnStar®, composez le 1 888 4-ONSTAR (1 888 466-7827) ou visitez www.onstarcanada.com pour connaître les conditions et les détails relatifs au système. Segmentation Poik Canada 2005 pour la catégorie des fourgonnettes intermédiaires. D'après des calculs basés sur les données des autres constructeurs relativement à la capacité du réservoir de chaque véhicule et à l'autonomie maximale sur autoroute telle que publiée dans le guide Énergie 2005. Lorsque plusieurs moteurs étaient offerts, seul le moteur présentant la plus faible consommation a été utilisé aux fins de comparaison. À l'exclusion des autres divisions GM. *L'offre de DVD sans frais s'applique uniquement aux modèles RELAY 3 1SB et RELAY 3 1SC achetés ou loués du 30 mars au 30 septembre 2005. **À l'achat ou à la location de modèles Saturn 2005 neufs ou de démonstration provenant des stocks du détaillant livrés entre le 25 mai et le 2 août 2005, sur paiement d'un supplément de 0,01 \$. Le rabais de 0,20 \$ comprend les taxes. Les cartes sont valides de la date d'activation jusqu'au 31 août 2007. Les cartes sont valides uniquement dans les stations-service Petro-Canada (et autres stations-service approuvées) et ne peuvent être échangées contre de l'argent. Cette offre est d'une durée limitée et ne peut, dans certains cas, être combinée avec d'autres offres. Voyez votre détaillant, visitez saturncanada.com ou composez le 1 888 4SATURN pour les conditions et les détails.

Saturn de Trois-Rivières
6275, rue Corbeil, Trois-Rivières Ouest
371-3113
(Angle autoroute 55 et boul. Jean-XXIII)