

20%
de rabais
sur tout
en boutique

Aux membres
du club Sélect

Devenir membre
c'est simple et
sans frais

Détails
en boutique

Valide le 10 novembre 2011

STUDIO MODE

- | | | |
|-------------|---|-----------------------------|
| Alma | • | Le Centre Alma |
| Chicoutimi | • | Place du Saguenay |
| Dolbeau | • | Les Promenades du Boulevard |
| Jonquière | • | Les Galeries Jonquière |
| | • | Place Centre-Ville |
| La Baie | • | Les Galeries de la Baie |
| Roberval | • | Carrefour Jeanois |
| St-Félicien | • | Carrefour St-Félicien |

www.boutiquestudiomode.com

4144537

Diane Tremblay franchit une nouvelle étape dans sa carrière culinaire

JEAN MARC TREMBLAY

REDACTION.SAGUENAY@TRANSCONTINENTAL.CA

Après une longue période de réflexion (quatre ans et demi) sur ce qu'elle allait faire de sa vie au tournant de la cinquantaine, Diane Tremblay, reconnue internationalement comme chef cuisinier, franchit une nouvelle étape de sa carrière culinaire. Elle vient de lancer officiellement Privilège, atelier culinaire et boutique alimentaire.

Quatre ans et demi, c'est long, mais Mme Tremblay ne s'est pas tournée les pouces ni quitté le circuit de la haute gastronomie. Depuis qu'elle a fermé son restaurant en 2006, elle a notamment suivi de la formation à l'Institut des hautes études du goût des arts de la table en France. On l'a vu également répondre à l'invitation de l'Université du Québec à Chicoutimi de monter un programme en hôtellerie et cuisine du terroir, trouver les enseignants et les former. Elle fut aussi du projet Écogène 21 à l'Hôpital de Chicoutimi pour une cuisine favorisant la santé.

«Ce fut de très belles expériences, mais je vais avoir cinquante ans dans quelques semaines et je me disais qu'il était temps que Le Privilège devait rouvrir, mais non plus comme un restaurant traditionnel avec menu et accueil quotidien de la clientèle. J'ai pensé à une nouvelle approche d'atelier culinaire où un groupe de six à huit personnes ont leur plan de travail au Privilège et cuisinent. Ils découvrent et expérimentent de nouvelles techniques culinaires avec un produit vedette du terroir.



Diane Tremblay (à droite) et Laurent Deplanque nous accueillent dans leur cuisine. (Photo: Jean Marc Tremblay)

«J'offre aussi une boutique de produits régionaux et des cocktails dînatoires, un concept qu'on ne voit nulle part dans la région qui permet à un groupe de personnes de se retrouver dans une ambiance très spéciale en dégustant d'incroyables bouchées. Je ne déroge pas non plus à ce qui me passionne depuis près de trente ans en continuant de faire de la recherche culinaire».

«J'ai une formidable équipe sous ma supervision qui me permet de continuer à améliorer mon art. Je tiens à souligner l'exceptionnel travail du chef cuisinier, Laurent Deplanque, de Dave Gravel, responsable du marketing, Charles-Olivier Doyon, le sous-chef à la cuisine, et Isabelle Lavoie, qui se spécialise dans la cuisine végétarienne.

«Tous ensemble, nous n'avons qu'un seul but: que les gens s'amuse en mangeant une bonne bouffe».

Mauvaises créances de 128 861 \$ à Hydro-Jonquière

JOHANNE DE LA SABLONNIÈRE

JOHANNE.DELASABLONNIERE@TRANSCONTINENTAL.CA

Les mauvaises créances pour l'année 2011, relatives aux clients d'Hydro-Jonquière qui n'ont pas acquitté leur facture d'électricité, totalisent 128 861,58 \$. Bien que les autorités municipales aient autorisé les représentants d'Hydro-Jonquière à procéder à la radiation de ces mauvaises créances, ces factures ne sont pas éliminées pour autant, selon le président de l'arrondissement Jonquière, Réjean Laforest.

C'est pour le bénéficiaire comptable que c'est radié. Mais ça ne veut pas dire que ces montants ne seront pas réclamés, explique le conseiller Laforest.

Nous envoyons des lettres, des avis et quand les gens ne paient pas, on doit interrompre le service.»

PAS DE COUPURE EN HIVER

L'application de la politique en vigueur, qui est conforme à celle d'Hydro-Québec, consiste toutefois à ne pas priver les abonnés de courant durant l'hiver. Cependant, en dehors de la saison froide, le service peut être interrompu après plusieurs avertissements, mentionne Réjean Laforest.

«Mais on fait preuve de compréhension. On est très permissif, insiste celui-ci. Il y a des gens qui traversent des périodes difficiles. Dans ce temps-là, on est plus tolérants. On peut prendre arrangement et accepter des paiements différés d'un client qui démontre de la bonne volonté».

Le conseiller signale que ce sont souvent les mêmes clients qui n'acquittent pas leurs factures, des « abonnés » au non-paiement.

TRICOTEZ VOS CADEAUX DE NOËL

BAS-CHAPEAUX-FOULARDS-MITAINES

Pourquoi pas un beau chandail?

LAINES À BAS : 10⁹⁹\$ - 11⁹⁹\$ / 100g

NOUVEL ARRIVAGE DE FIBRES À FOULARDS

2022, Ste-Famille, Jonquière (secteur Kénogami) Tél.: 418 695-4476

L'ARTISANE



4121038