

Vol.4 no.3
Mars 2008

TRAD dition



Association montréalaise
des arts et des traditions populaires

SOMMAIRE

- Cet été, on y danse, on y danse.....page 1
- Instruments traditionnels : la cornemuse.....pages 2 à 5
- La Croatie
 - Informations générales.....pages 6 à 8
 - Ličko Kolo.....pages 9-10
 - Remerciements..... page 9
 - Saviez-vous que.....page 10
 - Gastronomie en Croatie : prijatno.....page 11
- Babillard folklorique..... page 12
- Généreux donateurs.....page 13
- Tarifs des commanditaires.....page 13

COLLABORATEURS :

- Jean-Guy Desrochers
- Robert Legault
- Comité du 50^è
- Correction des textes : Gislaine Coulombe

Secrétariat de l'AMATP

CLAC (Centre de loisirs et d'animation culturelle) de Guybourg.

1905, rue de Cadillac Tél. : (514) 252-9071

Montréal, Québec Courriel : amatp@bellnet.ca

H1N 2T4

Site web : <http://www.cam.org/~amatp/index.html>

Responsable du site : Lise Desjardins

Membres du CA :

André Séguin (président) andre.seguin@sympatico.ca

Robert Legault (vice-président) mjlegault@feq.qc.ca

Jean-Yves Marsan (trésorier) jean-yvesmarsan@hotmail.com

Diane Tremblay (secrétaire) trembd@videotron.ca

Jean-Guy Desrochers (responsable de la revue) jeanguydesrochers@videotron.ca

Francine Beausoleil fbeausol@hotmail.com

Gislaine Coulombe giscoulombe@videotron.ca

Louise Perron perron.louise1@videotron.ca

Les idées émises dans cette revue n'engagent aucunement la responsabilité de l'AMATP et représentent le seul point de vue de l'auteur.

Si vous voulez présenter des textes pour la prochaine parution, veuillez communiquer avec

Jean-Guy Desrochers (819) 846-3538 ou les faire parvenir à :

Courriel : jeanguydesrochers@videotron.ca

Date limite : 31 mai 2008

Cet été, ON Y DANSE, ON Y DANSE...
depuis 50 ans au Mont-Royal.



Pour débiter les festivités du bon pied, l'AMATP vous invite à une grande soirée de danse précédée d'un repas de spécialités serbes.

Dimanche, le 25 mai, venez commencer la 50^e saison avec nous et découvrir le programme qui vous attend cet été.

Réservez votre billet rapidement, les places sont limitées.

C'est un rendez-vous :

Dimanche le 25 mai 2008, accueil à partir de 16h00.

Le souper sera servi à 18h00
(Veuillez apporter votre vin)

Salle de l'Église Orthodoxe Serbe
349, rue Melville (porte de côté)
Westmount (face au Parc Westmount)

Coût: 25\$ non-membres, 20\$ membres de l'AMATP

Formulaire d'inscription encarté dans la revue.



Desjardins

Instrumentes traditionnels

La Cornemuse



Recherche effectuée par :
Jean-Guy Desrochers

Bien qu'on associe la plupart du temps la cornemuse à l'Écosse, celle-ci n'en demeure pas moins un instrument d'une diversité impressionnante.

La majorité des pays européens ont une version bien personnelle de la cornemuse. Traditionnellement la cornemuse est un instrument joué par des hommes, mais de nos jours certaines femmes en jouent, bien que cela reste rare.



Écosse (Highland bagpipe)

En France, plusieurs sortes de cornemuses existent : le biniou, la boha, la cabrette, la chabrette et la musette sont les plus connues. Le biniou est utilisé en Bretagne et est souvent accompagné de la bombarde. La cornemuse boha, elle, se retrouve dans les Landes, région du sud-est de la France. La cabrette se retrouve dans la région du centre sud du pays, en Auvergne et à Paris. La chabrette est appelée couramment la cornemuse du Limousin et la musette pour sa part est utilisée surtout au Berry, au Bourbonnais et en Auvergne.



Biniou



Boha



Cabrette



Chabrette



Musette

On retrouve aussi des cornemuses en Espagne, en Italie, en Grèce, en Allemagne et dans plusieurs pays balkaniques. Le nom de celles-ci change selon le pays d'appartenance. Ainsi en Espagne c'est la Gaita gallega; en Italie, la Zampogna; en Grèce, la Tsambouna et en Allemagne, la Dudelsack.



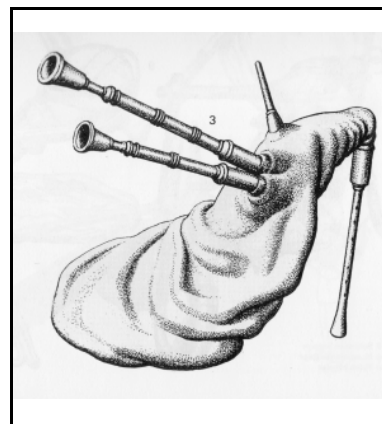
Espagne



Italie



Grèce



Allemagne

Si on se déplace maintenant vers les pays de l'Europe de l'Est on retrouve la cornemuse en Bulgarie, en Hongrie, en Pologne, en Tchéquie et en Macédoine.

En Bulgarie c'est la gajda (prononcer gaïda) et elle existe sous trois formes : - la dzurra gajda ou trakiyska gajda - la kaba gajda ou rodopska gajda - la makedonska gajda. Toutes les trois sont à anches simples et les trois sont faites dans une peau animale, la chèvre. L'instrument est le plus souvent joué seul ou accompagnant le chant, essentiellement féminin, ou bien avec la grosse caisse appelée tapan.



Gajda de Thrace



Gajda des Rhodopes



Gajda macédonienne

En Hongrie elle porte le nom de Duda, en Pologne c'est la Dudy wielkopolskie, en Tchéquie la Dudy et finalement en Macédoine tout comme en Bulgarie, la gajda.

La cornemuse n'est pas seulement utilisée en Europe. En effet, on la retrouve en Géorgie, en Russie, en Tunisie et aussi en Turquie. Elle porte le nom de Chiboni en Géorgie, Shüvir en Russie, Mezwed en Tunisie et Tulum en Turquie.



Géorgie



Russie



Tunisie



Turquie

La cornemuse est un instrument pluriel. Selon l'endroit où on la trouve, elle n'est jamais la même, et pourtant il s'agit toujours d'une cornemuse, reconnaissable tant par sa forme particulière que par ses sons continus : clarinette ou hautbois à bourdon(s), le sac en peau d'où sortent ses tuyaux sonores et qui gonfle entre les bras de son joueur l'identifie clairement, faisant d'elle un instrument étonnant. Chacune est bien sûr unique et parler de cornemuses revient finalement à évoquer un ensemble riche de variété et de diversité quant à sa forme ou ses dénominations, son potentiel sonore ou ses pratiques musicales. Un instrument qui couvre toute l'Europe dont il déborde largement.

Si l'on devait représenter l'Europe par un instrument, la cornemuse s'imposerait loin devant l'accordéon, la clarinette ou le violon pourtant nés sur ce continent. Encore rare, mais connue à l'époque romaine sous le terme évocateur de utriculus (sous-entendu tibia, soit tuyau à outre, de uter, outre), puis omniprésente au Moyen Âge, on la trouve aujourd'hui dans toute l'Europe, jusqu'aux confins de l'Oural et du Caucase. Elle est connue aussi en Inde, et ce, avant l'arrivée des Britanniques, dans le golfe persique et sur la rive septentrionale de la Méditerranée. Étant donné son extension géographique qui correspond à toute l'Europe, l'Afrique du Nord pour partie, et, sporadiquement, à l'Asie occidentale, et vu son absence dans les pays extrême-orientaux, d'aucuns penchent en faveur d'une origine indo-européenne de l'instrument. Mais en l'absence de sources historiques ou archéologiques, il s'agit-là d'hypothèses qui restent à confirmer ou à invalider.

Pour terminer, voici par ordre alphabétique, les différentes cornemuses connues et pour la plupart encore utilisées de nos jours :

- * Baghèt : Italie (Vallées de Bergame)
- * Biniou braz, ou Pib veur (grande cornemuse) : France (Bretagne)
- * Biniou kozh « vieille cornemuse » : France (Bretagne)
- * Bodega : France (Occitan)
- * Boha : France (Landes de Gascogne)
- * Border pipe : Écosse (Sud de l'Écosse et du nord-est de l'Angleterre)
- * Cabrette : France (Auvergne et communauté auvergnate de Paris)
- * Centre France : France (Cornemuse d'usage courant)
- * Chabrette : France (Limousin)
- * Chabrette : France (Périgord)
- * Cornemuse des Highlands : (Écosse)
- * Doedelzak : France (Flandre française) et Belgique (Flandres)
- * Duda : Hongrie
- * Dudy : Pologne
- * Gaida : Bulgarie
- * Gaita : Espagne (Galice et Asturies)
- * Gaita de foles : Portugal
- * Great Highland Bagpipe : Écosse
- * La grande nivernaise : France (Bourgogne)
- * Loure : France (Normandie)
- * Mezoued : Tunisie
- * Musette Béchonnet : France (Bourgogne, Charolais et Brionnais)
- * Musette bressane : France (Bourgogne)
- * Musette de cour : France (utilisée aux XVIIe et XVIIIe siècles)
- * Northumbrian Small Pipes : Angleterre (Comté de Northumberland)
- * Panse d'oueille, ou pis d'chieuv' : France (Bourgogne, sud du Morvan et le Nivernais)
- * Pipossa (déformation de pipe en sac) : France (Boulogne-sur-Mer)
- * Sac de gemecs : Espagne (Catalogne)
- * Säckpipa : Suède
- * Schweizer Sackpfeife : Suisse en Suisse (Moyen Âge au XVIIIe siècle)
- * Scottish Smallpipe : Écosse
- * Touloum : Turquie (région du nord-est)
- * Uilleann pipes ou Union pipes : Irlande
- * Veuze : France (Bretagne et Vendée)
- * War pipe « Pib Mhor » : Irlande
- * Zampogna : Italie

Sites internet consultés :

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Cornemuse>

<http://www.instruments-de-musique.org/cornemuse-p1-61.html>

http://www.cornemuses.culture.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=349&Itemid=103

LA CROATIE



Capitale : Zagreb

Population : 4,4 millions (2001)

Langue officielle : croate

Groupe majoritaire : croate (89,6 %)

Groupes minoritaires : serbe (4,5 %), bosnienne (0,47 %), italienne (0,44 %), hongroise (0,37 %), albanaise (0,34 %), slovènes (0,30 %), ruthène, allemand, ukrainien, monténégrin, macédonien, polonais, roumain, russe, turc, etc.

Système politique : république parlementaire



Situation géographique

La république de Croatie (en croate Hrvatska) est un pays d'Europe orientale, situé dans la péninsule des Balkans. La Croatie est limitée au nord par la Slované et la Hongrie, à l'est et au sud par la Bosnie-Herzégovine et à l'est par la Serbie.

C'est un pays d'une superficie de 56 542 km², soit l'équivalent de la Bosnie-Herzégovine ou de la Slovaquie. L'ouest de la Croatie, qui constitue la province de Dalmatie, est bordé par la mer Adriatique et au sud par la république de Monténégro en Yougoslavie. La capitale est Zagreb.

Le pays est divisé administrativement en 20 régions ou joupanies (zupanija) et la capitale qui constitue à elle seule un comitat.

Données démographiques

D'après le recensement de 1991, la population de la Croatie s'élevait à 4,7 millions d'habitants. En 1993, elle était estimée à 4,6 millions d'habitants; en raison de l'exode massif des Serbes de la Krajina en 1995, la population a sans doute encore baissé depuis. Les Croates représentent le groupe majoritaire avec 78 % de la population.

Ce sont les Serbes qui constituent la minorité la plus importante, car ils forment 4,5 % de la population, contre 12,3 % dix ans plus tôt : quelque 380 000 Serbes ont quitté la Croatie, soit près des deux tiers.

La grande majorité des Serbes vivent dans les enclaves de la Slavonie orientale (à la frontière avec la Serbie) et de la Slavonie occidentale, notamment dans la région d'Okucani. Auparavant très présents dans la Krajina (Croatie occidentale et centrale), les Serbes ont dû fuir de force cette région qui s'est ensuite peuplée de Croates venus de Bosnie.

Géographie physique

Le relief est assez diversifié et contient :

- * des plaines, des lacs et des collines dans la partie nord, nord-est (Croatie centrale et Slavonie, une partie de la plaine pannonienne) ;

- * des montagnes très boisées dans le Lika et la Gorski Kotar qui font partie des Alpes dinariques ;

- * un littoral rocheux le long de la mer Adriatique (Istrie, littoral nordique et Dalmatie).

Il y a plusieurs climats en Croatie. La partie nord-est du pays est de climat continental alors que le climat du littoral est de type méditerranéen, et que celui de la partie centrale et sud est montagneux.

La côte croate est très découpée si bien que la Croatie compte 698 îles, 389 îlots et 78 récifs. 47 îles sont habitées.

Parmi les lacs de Croatie, Omladinsko jezero et les lacs de Plitvice sont remarquables.

Le sommet le plus élevé en Croatie est le pic de Dinara, culminant à 1 830 mètres d'altitude.



Ensemble folklorique
Zagreb-Markovac

Les habitudes alimentaires



La cuisine croate est très variée. Elle est empreinte d'influences méditerranéennes, turques et austro-hongroises.

Sur la côte et dans les îles, le poisson est évidemment un aliment incontournable.

Vous trouverez beaucoup de viandes grillées (pecenje), comme les moutons (janje) ou cochons de lait (svinjetina) entiers qui dorent sur les broches des restaurants de bord de route.

Les influences culinaires austro-hongroises ont particulièrement marqué le nord de la Croatie où l'on retrouve ces viandes panées, mais aussi de la goulash (gula), du chou farci (sarma) ou mariné (kiseli kupus).

En Slavonie, la spécialité est la charcuterie avec de nombreuses saucisses dont la fameuse kulen, une saucisse pimentée.

Dans la région de Zagreb, on prépare des strukli, petit feuilleté au fromage ou aux pommes.

La Dalmatie et l'Istrie sont des régions bien connues pour leur jambon fumé appelé prsut.

Enfin, comme dans le reste des Balkans, les influences ottomanes ont laissé des traces. Vous pourrez manger des cevapci (petites boulettes de viande hachée avec des oignons), des raznjici (shish kebab) ou encore des burek ou des pita (feuilletés parfois au fromage ou à la viande).

Si vous voulez emporter un souvenir de Croatie procurez-vous la fameuse pâtisserie le Bajadera aux noisettes et aux amandes. Un délice !

Tradition croate

La cravate serait d'origine croate.

Attribut vestimentaire incontournable de la mode masculine, elle tire son origine de la bande d'étoffe finement ouvragée portée autrefois par les cavaliers croates. C'est sous le règne de Louis XIII (1610 - 1643) que les maréchaux Jean de Gassion (1609 - 1647) et Josias de Rantzau (1609 -1650) recrutent pour l'armée française un régiment de hussards croates dont l'uniforme comprend une écharpe blanche qui fera fureur à la Cour de France. Ce régiment de cavalerie légère recevra de Louis XIV, en 1666, le nom de "Royal Cravate", avant d'être dissous par la Révolution. En Croatie et d'après la tradition, les femmes, qui voyaient partir leurs hommes et maris à la guerre, leur offraient des écharpes, pour qu'ils se souviennent d'elles et les gardent toujours présentes dans leurs pensées et qu'ils se souviennent également de leur famille restée au pays. Cette coutume symbolisait la fidélité de l'homme à sa femme.

Et de plus, avoir cette étoffe autour du cou leur donnaient du courage lors des batailles difficiles.

Cet article a été réalisé grâce à ces divers sites :

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Croatie>
<http://www.2travelandeat.com/croatie/tradition.croate.html>
<http://agora.qc.ca/mot.nsf/Dossiers/Croatie>
<http://www.tlfq.ulaval.ca/axl/europe/croatieinfos.htm>
<http://www.zagrebmarkovac.com/>
<http://www.hrvatskifolklor.com/phpAlbum/main.php?cmd=album&var1=SLIKE+OPCENITO%2Fnastupi/>
<http://www.2travelandeat.com/croatie/habitudes.culinaires.en.croatie.html>

Ličko Kolo (Kolo silencieux de Lika)

Croatie/Dalmatie

Lent HARM: L. CHAREST

Serbo-Croate

- 1- Pjevaj Mi Pjevaj Sokole (bis)
Šalaj Sokole
- 2- Kao Što Si Sinoč Pjevao (bis)
Šalaj Sokole
- 3- Pod Moje Drage Pendžerom (bis)
Šalaj Pendžerom
- 4- Moja Je Draga Zaspala (bis)
Šalaj Zaspala
- 5- Studen Jov Kamen Pod Glavom (bis)
Šalaj Pod Glavom

Phonétique

- 1- Pyévay Mi Pyévay Sokolé
Chalay Sokolé
- 2- Kao Chto Si Sinotch Pyévao
Chalay Pyévao
- 3- Pdo Moyé Dragué Pendgéroum
Chalay Pendgéroum
- 4- Moya Yé Dragua Zaspala
Chalay Zaspala
- 5- Stouden Yoy Kamen Pod Glavoum
Chalay Pod Glavoum

Traduction

- 1- Chante pour moi, mon amour
- 2- Quand la nuit sera venue
- 3- Je m'approcherai de la fenêtre de ma bien-aimée
- 4- Et la trouverai endormie
- 5- Alors je regarderai son doux visage

Interprétation suggérée

- | | |
|--|--|
| 1 ^{er} couplet : Le meneur..... | : Pjevaj Mi Pjevaj (1 mes.) |
| Tous..... | : Sokole (1 mes.) |
| Reprise-tous | : Pjevaj Mi Pjevaj
Sokole - Šalaj Sokole (3 mes.) |

Robert Legault

Au dernier numéro nous avons publié les paroles des chants de la Suite serbe #1.
 La traduction française de ces chants fut réalisée par **Zorana Prelević**.
 Nous tenons à la remercier pour sa précieuse collaboration.

Saviez-vous que...

La Lika est une région de la Croatie.

La Lika et le Gorski Kotar rassemblent les zones montagneuses. Le Gorski Kotar au nord est plus accidenté que la Lika formée de hauts plateaux karstiques encaissés entre le Velebit à l'ouest qui plonge dans la mer et la Dinara à l'est qui forme la frontière avec la Bosnie-Herzégovine. Un cours d'eau dans la région de la Dalmatie porte aussi ce nom.

Région de Lika



Le Dalmatien.

Comme son nom l'indique, la Dalmatie, cette région côtière de la Croatie, est la patrie d'origine de ce chien atypique qui fut jadis garde aux confins de la Croatie et de la Dalmatie, notamment durant la guerre contre les Turcs.

Invention de la dactyloscopie.

La dactyloscopie est un procédé d'identification des personnes par les « empreintes digitales ». Ce procédé est l'invention du criminologue croate Ivan Vucetic.(1858-1925).

Invention du parachute.

Le parachute est également croate! C'est à Faust Vrancic (1551-1667), originaire du port croate de Sibenik et connu en Italie sous le nom de Veranzio, que l'on doit l'étude de la résistance de l'air sur la voilure.

Invention du stylo mécanique.

L'ingénieur zagrébois Slavoljub Penkala breveta en 1907 le stylo mécanique à réservoir intégré, ancêtre du fameux Rotring, bien connu des dessinateurs industriels.

Invention du ballon dirigeable.

L'inventeur zagrébois, David Schwartz (1852-1897), a construit le premier ballon dirigeable à armature métallique dont les prototypes volèrent à Saint Petersburg (1894) et à Berlin (1897).

La plus ancienne pharmacie.

C'est à Dubrovnik que fut inaugurée en 1317, dans le couvent des Franciscains, la plus ancienne pharmacie d'Europe.

Gastronomie en Croatie

PRIJATNO
(Bon appétit)



Ingrédients pour 4 personnes

4	poivrons rouges	2	cuillerées à soupe d'huile d'olive
300	grammes de fromage de brebis	60	grammes d'olives vertes
3	petites tomates	60	grammes d'olives noires
2	échalotes	1	cuillerée à soupe de persil haché
2	gousses d'ail	1	cuillerée à café de thym frais

un peu de sel et de poivre

Cuisson : 30 min.

Coupez les poivrons en deux et ôtez les graines. Lavez-les, essuyez la chair avec du papier absorbant et mettez-les de côté. Écrasez le fromage de brebis à la fourchette dans un plat peu profond.

Incisez les tomates en croix, ébouillantez-les, puis passez-les sous l'eau froide et pelez-les. Éliminez pédoncules et pépins, détaillez la chair en petits dés, mélangez-les au fromage de brebis écrasé.

Pelez les échalotes et émincez-les. Pelez l'ail, hachez-le menu, puis écrasez-le à la fourchette. Chauffez dans une poêle 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, faites-y fondre les échalotes.

Ajoutez l'ail, faites-le revenir brièvement, puis mélangez le tout au fromage de brebis. Dénoyautez les olives, hachez-les et mélangez-les également au fromage. Salez un peu (les olives sont souvent déjà salées), poivrez et ajoutez les herbes.

Remplissez les moitiés de poivrons avec cette farce en la pressant légèrement. Enduisez d'huile d'olive le fond d'un plat à gratin, placez-y les poivrons farcis. Préchauffez le four à 200°C et faites cuire 30 min.

<http://www.2travelandeat.com/croatie/cuisine.croate.>

BABILLARD FOLKLORIQUE

(Calendrier des activités de danses folkloriques)

- 15 mars 2008 : **Ateliers de perfectionnement** (Centre NDA, Montréal)
Informations : AMATP (514-252-9071) <http://www.cam.org/~amatp/index.html>
- 15 mars 2008 : **Soirée du Plateau, danses traditionnelles québécoises** (Montréal)
Informations : SPDTQ (514-273-0880) info@spdtq.qc.ca www.spdtq.qc.ca
- 20 mars 2008 : Atelier avec Yves Moreau à Ottawa
Informations : Site internet: <http://ifdo.pugmarks.com/>
- 29 mars 2008 : **Folkothèque** (Auberge de l'oratoire St-Joseph, Montréal)
Informations : Jocelyne au (514-323-7166) ou jocelynev@videotron.ca
- 29 mars 2008 : **Folkothèque** (Sherbrooke) Professeure invitée : Diane Asselin
Informations : Jean-Guy (819-846-3538) jeanguydesrochers@videotron.ca
- 5 avril 2008 : Bal Anglais à Montréal (De Playford à Roodman)
Informations : Site internet: <http://www.cvm.qc.ca/mlandry/folklore>
- 5 avril 2008 : **Danses israéliennes avec Maurice Prerez** (Sherbrooke)
Informations : Alain Veilleux (819-569-2355) alain@alain-veilleux.com
Site internet : <http://www.velours.org>
- 12 avril 2008 : **Danse traditionnelle: Veillées Pattes et Patrimoine** (Longueuil)
Informations : AQLF Rive-Sud (450-463-3250) serge.menard.hicks@videotron.ca
- 19 avril 2008 : **Soirée du Plateau, danses traditionnelles québécoises** (Montréal)
Informations : SPDTQ (514-273-0880) info@spdtq.qc.ca www.spdtq.qc.ca
- 19 avril 2008 : **De Playford à Roodman (Bal annuel)**
Informations : Arduina Alonzo : 450-689-5204 ; Courriel : arduinaa@yahoo.ca
Michel Landry : 450-689-5204 ; Courriel : eduspe@videotron.ca
Site Internet : <http://www.cvm.qc.ca/mlandry/folklore/>
- 26 avril 2008 : **Folkothèque** (Sherbrooke) Professeures invitées : Ginette et Josée
Informations : Jean-Guy (819-846-3538) jeanguydesrochers@videotron.ca
- 3 mai 2008 : **Danses internationales avec Yves Moreau** (Cegep Vieux Montréal)
Informations : Michel Landry : 450-689-5204 ; Courriel : eduspe@videotron.ca
Site Internet : <http://www.cvm.qc.ca/mlandry/folklore/>
- 10 mai 2008 : **Ateliers de perfectionnement** (Centre NDA, Montréal)
Informations : AMATP (514-252-9071) <http://www.cam.org/~amatp/index.html>
- 10 mai 2008 : **Danse traditionnelle : Veillées Pattes et Patrimoine** (Longueuil)
Informations : AQLF Rive-Sud (450-463-3250) serge.menard.hicks@videotron.ca
- 19 mai 2008 : **Soirée du Plateau, danses traditionnelles québécoises** (Montréal)
Informations : SPDTQ (514-273-0880) info@spdtq.qc.ca www.spdtq.qc.ca
- 24 mai 2008 : **Folkothèque** (Sherbrooke)
Informations : Jean-Guy (819-846-3538) jeanguydesrochers@videotron.ca
- 25 mai 2008 : **Lancement des fêtes du 50^e**
Informations: AMATP (514-252-9071) <http://www.cam.org/~amatp/index.html>
- 30-31 mai 1^{er} juin 2008 : **Stage annuel des « Pieds de Velours »** (Sherbrooke)
Informations : Alain Veilleux (819-569-2355) alain@alain-veilleux.com

GÉNÉREUX DONATEURS

Nous désirons par la présente remercier toutes les personnes ou organismes qui ont au cours des dernières années fait des dons d'argent ou encore de biens à l'AMATP. Sachez que votre geste fut des plus appréciés et que nous utilisons à bon escient les sommes d'argent et les biens en question.

Merci à :

Maurice Bouthillier
 Huguette Charest
 Gislaine Coulombe
 Pierre D'Aragon
 Guy Landry
 Pierre Laurendeau
 Marcel Lavoie
 Robert Legault
 Mme Jean Maranda

Jean-Yves Marsan
 Lanie et Andy Melamed
 Richard O'Donoughue
 Isabeau Viau Rosseel
 Michel St-Louis
 Danielle Tremblay
 Diane Tremblay
 Élane Waddington

Fédération des loisirs-danse du Québec
 Les Verts Lutins
 Société du patrimoine d'expression du Québec

Revue de l'AMATP

Tarifs pour les commanditaires

TYPE	DIMENSION (en cm)	NOMBRES DE PARUTION(S)		
		UNE (1)	DEUX (2)	QUATRE (4)
Carte d'affaire	5 x 8	30 \$	55 \$	100 \$
¼ de page	5 x 16	55 \$	100 \$	190 \$
½ page	10 x 16	100 \$	190 \$	350 \$
1 page	20 x 16	190 \$	350 \$	650 \$



50 ans
DE DANSE FOLKLORIQUE



ON Y DANSE, ON Y DANSE...



Montréal 

 Desjardins