



# WEEK-END

## Lulu Hugues ou le charme de la polyvalence

VALÉRIE LEGAULT

Rencontrée pendant l'International de montgolfières de Saint-Jean-sur-Richelieu, Lulu Hugues confirme que sa polyvalence constitue son charme et sa grande force. Attirée dès le début de sa carrière par le rythm'n'blues, puis par la musique soul et gospel, la chanteuse adore aussi montrer son attitude de rockeuse. — Page C-3

### Monica la mitraille à Saint-Jean

MICHEL PHANEUF

Plusieurs scènes du film «Monica la mitraille» mettant en vedette Céline Bonnier, Roy Dupuis et plusieurs autres, seront tournées à Saint-Jean-sur-Richelieu. Ces tournages auront lieu en septembre et en octobre au centre-ville. — Page C-2



### Amélie Bonin peintre animalière

MICHEL PHANEUF

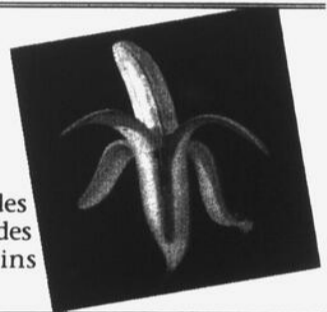
Jeune artiste peintre de Saint-Jean-sur-Richelieu, Amélie Bonin se spécialise dans les oeuvres représentant des animaux. Un art qu'elle ne pratique que depuis trois ans mais qui retient déjà l'attention de plusieurs. — Page C-5



#### DISQUES

### Un grand cru des Dandy Warhols

Il y a fort à parier que le nouvel album des Dandy Warhols se retrouvera sur la liste des meilleurs albums de l'année. Rien de moins qu'un grand cru. — Page C-6



#### VIDÉO

### «Bowling for Columbine»: un vrai chef-d'oeuvre

«Bowling for Columbine», ce documentaire de l'Américain Michael Moore, est un véritable petit chef-d'oeuvre. Un des meilleurs films de l'année. — Page C-8



#### CINÉMA

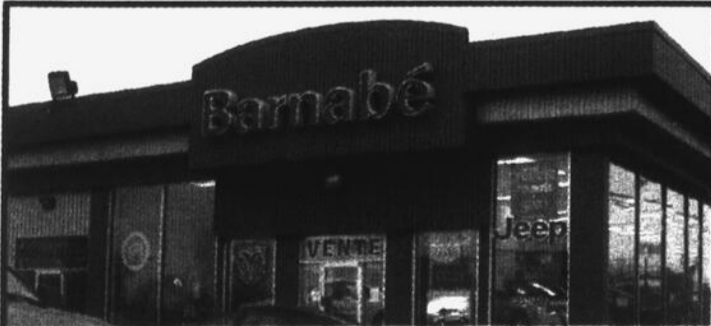
### Du bon boulot ... à l'italienne!

Remake du film «The Italian Job» sorti en 1969, «Un boulot à l'italienne» a tout pour combler les amateurs d'action policière: poursuites bien rythmées, opérations criminelles savamment minutées... — Page C-9



#### SOMMAIRE

Cinéma	C-9	Lecture	C-8
Horaire Cinéma	C-9	Plaisir du vin	C-15
Horoscope	C-18		
Musique	C-6	Vidéo	C-8



## BARNABÉ AUTO INC.



30 DODGE CARAVAN 2003 EN INVENTAIRE

*C'est votre chance!*

Du jamais vu!



Caravan 2003

**0% 72**  
mois

438, rue Saint-Jacques, Napierville • (450) 245-3313 • (514) 877-4949 (Mtl)

# Saint-Jean-sur-Richelieu dans la caméra de «Monica la mitraille»

MICHEL PHANEUF

Un autre film s'apprête à faire l'objet de tournages dans le centre-ville de Saint-Jean-sur-Richelieu. Ce film, c'est «Monica la mitraille» dont plusieurs scènes seront tournées dans les environs des rues Richelieu et Saint-Charles, notamment à l'hôtel Richelieu ainsi que dans l'édifice du 18-34 Saint-Charles, là où la télésérie sur Jean Duceppe a été tournée il y a quelques années.

Selon les informations que nous avons pu obtenir, le tournage à Saint-Jean se divisera en deux phases. La première se déroulera à l'hôtel Richelieu et débutera au cours des prochains jours pour se prolonger jusqu'au 26 septembre. Fait à noter, il s'agira-là de la dernière utilisation de ce vénérable édifice qui doit être démolie peu de temps après.

La deuxième phase, elle, aura

lieu rue Saint-Charles au cours des trois dernières semaines d'octobre. Le tournage aura lieu à l'extérieur et à l'intérieur de l'édifice portant les numéros civiques 18 à 34, tout près de la rue Richelieu. On ignore pour l'instant quels comédiens prendront part aux scènes tournées à Saint-Jean.

## LE FILM

Le film «Monica la mitraille» retrace la vie houleuse de Monique Sparvieri, une spectaculaire braqueuse de banques montréalaises qui entrera dans la légende sous le nom de Monica la mitraille. Basé sur le roman «Souvenirs de Monica» de Georges-Hébert Germain, le récit met l'accent sur les hommes qui ont façonné son destin: son père, son mari, Gaston son deuxième conjoint de même que son dernier amant.

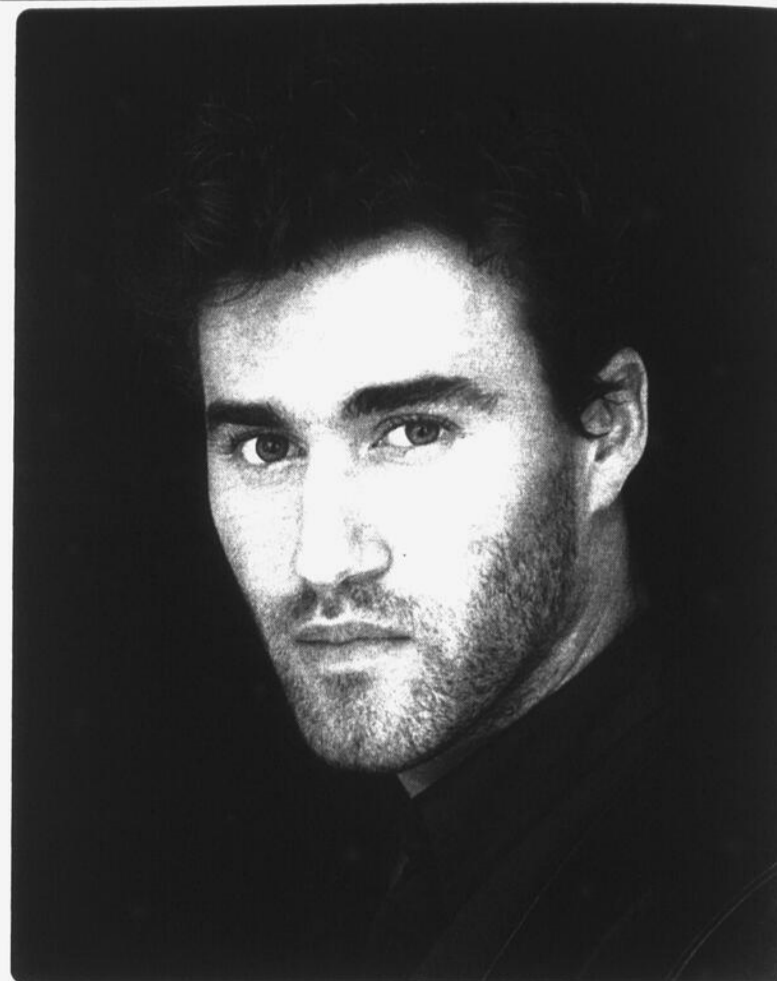
«L'action se déroule dans le centre-sud du Montréal des années 60 (le *Red Light* de l'époque) où de nombreuses familles luttent quotidiennement pour leur survie, squattant les taudis que la Ville s'ef-

force à détruire, peut-on lire au sujet du film. Alors que la police a pour mandat d'éliminer la racaille, rien ne doit être épargné en vue de l'avènement de l'EXPO 67.»

## LA DISTRIBUTION

C'est Céline Bonnier qui incarnera Monica, tandis que le rôle de Théo, son père, sera tenu par Marc Labrèche et celui de Michael, son mari, par Ron Lea. Le personnage de Gaston, son deuxième conjoint, sera tenu par Patrick Huard, tandis que celui de Gérald, son dernier amant, sera joué par Roy Dupuis. Les autres personnages marquants de l'histoire seront interprétés par Rémy Girard, Mario Jean, Isabelle Blais, Hugolin Chevrette, Anne Cassabonne, Franck Schorpion et Alexis Belec.

Le tournage se déroulera principalement à Montréal et à Saint-Jean-sur-Richelieu. Produit par Lorraine Richard et Luc Martineau de Cité-Amérique-FRV Media, les mêmes producteurs que «Séraphin, un homme et son péché», «Monica la mi-



Roy Dupuis sera l'un des acteurs principaux du film. Il incarnera Gérald, le dernier amant de Monica.

traille» est scénarisé par Sylvain Guy («Liste noire») et Luc Dionne qui, avec le réalisateur du film, Pierre Houle, nous ont déjà donné des séries telles «Tag» et «Omertà». Par ailleurs, les décors seront signés Michel

Proulx, les costumes Michèle Hamel, la direction photo Éric Cayla et la musique Michel Cusson.

La sortie du film en salle est prévue pour le mois de mai 2004. ■

## La Télévision du Haut-Richelieu revient en ondes

MICHEL PHANEUF

Après plusieurs années à travailler pour le compte d'autres producteurs, la Télévision du Haut-Richelieu revient en ondes avec sa propre programmation. À compter du 16 septembre prochain à 22 heures, l'organisme présentera chaque semaine à l'antenne du Canal Vox deux heures d'émissions produites par l'équipe de Saint-Jean-sur-Richelieu.

Depuis cinq ans, la Télévision du Haut-Richelieu travaillait pour la compagnie Vidéotron, produisant des émissions et des reportages destinés à son réseau, nous explique Richard Racicot, directeur

général de la télé qui a maintenant ses studios dans le parc industriel, à l'angle du Grand-Bernier et de la rue Gaudette, dans l'édifice du Groupe Berger Son et Lumière.

À la suite d'une décision du Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC), Vidéotron doit maintenant donner quatre heures de temps d'antenne hebdomadaires pour de nouvelles émissions aux télévisions communautaires qui font partie de son réseau.

À la Télé du Haut-Richelieu, on a toutefois préféré ne produire que deux heures de nouveau matériel par semaine, mais en mettant davantage l'accent sur des émissions de plus grande qualité.

Trois émissions occuperont ainsi ces deux heures:



L'équipe des permanents de la Télévision du Haut-Richelieu: Richard Racicot, directeur général, Serge Forgues, assistant technique, et Ginette Tremblay, adjointe administrative.

- «Inf-Haut-Richelieu», une émission d'information tant politique que culturelle et communautaire qui durera 60 minutes et qui sera animée par Éric Latour;

- «La justice entre nous», une émission de 30 minutes qui touche des sujets tels le droit familial et matrimonial, le code civil, etc.;

- «Parole et vie», une émission à caractère spirituel et religieux animée par l'abbé Roland Leclerc, un prêtre qui compte 25 ans d'expérience dans ce domaine. Elle aussi au-

ra une durée de 30 minutes.

Chacune de ces émissions sera diffusée à trois reprises à l'antenne du Canal Vox (câble 9) et sera intégrée à sa grille horaire. Elles seront produites par l'équipe de la Télévision du Haut-Richelieu, équipe composée de Richard Racicot, de Serge Forgues, assistant technique, de Ginette Tremblay, adjointe administrative, et de huit collaborateurs pigistes, caméramen, technicien de son, etc.

M. Racicot souligne que bien qu'étant tenue de donner du temps d'antenne aux télé-

visions communautaires, Vidéotron n'a aucune obligation quant au financement des émissions produites par ces dernières. Aussi la télé johannique devra-t-elle déployer beaucoup d'énergie et d'imagination pour trouver les fonds qui lui permettront d'assurer une programmation de qualité. Heureusement que son équipe et lui peuvent compter sur un excellent appui de la part du conseil d'administration de l'organisme et tout particulièrement de son président, Serge Hébert, fait-il valoir en conclusion. ■



En produisant deux heures hebdomadaires de nouvelles émissions au lieu de quatre, Richard Racicot vise une meilleure qualité.

# Lulu Hughes: de rock et de blues

VALÉRIE LEGAULT

Rencontrée pendant l'International de montgolfières de Saint-Jean-sur-Richelieu, Lulu Hughes nous a confirmé à nouveau que c'est sa polyvalence qui fait son charme. Attirée dès le début de sa carrière par le rythme 'n' blues puis par la musique soul et gospel, Lulu Hughes adore aussi montrer son attitude de rockeuse, qu'elle a bien affichée lors du spectacle d'Éric Lapointe et ses filles, en compagnie de Marie-Chantal Toupin, Caroline Néron et Laurence Jalbert.

«Le destin veut que Laurence et moi chantions de plus en plus souvent ensemble, explique Lulu Hughes. Notre cheminement est très semblable.» En effet, la veille de son spectacle sur la grande scène du festival, les deux chanteuses étaient sur la même scène pour un autre spectacle collectif dans le cadre du Festiblues de Montréal.

Même si elle revendique un son pop sur son dernier album, Lulu Hughes a déjà été soliste pour le Montreal Jubilation Gospel Choir, où elle s'est vraiment démarquée. Puis, un véritable conte de fées a pris son envol lorsque Luc Plamondon l'a découverte. Aussitôt, il lui a proposé le rôle convoité de Marie-Jeanne, la serveuse de l'Underground café dans la comédie musicale Starmania. Lulu Hughes a ainsi roulé sa bosse avec son personnage sur presque tous les continents... mais elle ne l'a jamais présenté au Québec! «J'ai été recrutée pour la distribution de France avec laquelle j'ai joué de 1999 à 2001. Mais nous avons aussi joué à Tahiti, l'île de la Réunion, le Maroc et le Liban», décrit-elle.

Malgré quelques rivalités au sein de la troupe, Lulu Hughes y a trouvé son meilleur ami d'aujourd'hui. Tel un prolongement de la comédie musicale, Marie-Jeanne et Ziggy sont devenus insé-



Lulu Hughes, une chanteuse qui affectionne plusieurs styles musicaux.

parables, même dans la vraie vie! Andy Cock, de son vrai nom, a même travaillé au dernier album de Lulu, quoiqu'il demeure en France maintenant. «Nous nous parlons régulièrement et nous collaborons souvent au travail de l'autre», nous a révélé la chanteuse polyvalente.

## PUR ROCK

Sur scène, Lulu Hughes n'adopte pas seulement une allure de rockeuse, elle chante comme une rockeuse. «Des occasions comme celle que j'ai aujourd'hui ne se présentent pas à tous les jours. Quand elles passent, je saute dessus!», affirme Lulu Hughes. Quand je peux me produire sur scène, c'est encore pire. Je n'ai plus de limites!», dit-elle avec un sourire éclatant.

Perfectionniste, Lulu Hughes soutient que le chant, peu importe son style, demande une pureté qu'il faut travailler. C'est sans dou-

te pourquoi elle a pu travailler autant avec les Too Many Cooks, avec qui elle est déjà venue jouer à l'International des montgolfières, que Roch Voisine et Barry White, cet interprète incontournable dans le paysage musical américain.

Après une tournée au Québec qu'elle termine bientôt, Lulu Hughes retournera en France cet automne présenter son dernier album et se faire connaître en tant que chanteuse indépendante, et non plus en personnage de comédie musicale. Les festivals ont aussi fait partie de son été, mais elle s'est toujours refusée de grimper dans la nacelle de l'un de ces énormes ballons au-dessus de la rivière Richelieu. Quoiqu'elle ne soit pas craintive de nature, Lulu Hughes souffre d'un incontrôlable vertige qui l'empêche de voir la ville vue des airs! ■

## Trois spectacles au menu de l'automne au Théâtre de l'Écluse

La saison estivale maintenant terminée, le Théâtre de l'Écluse n'en continuera pas moins ses activités cet automne et aura trois spectacles à offrir aux amateurs de chanson populaire.

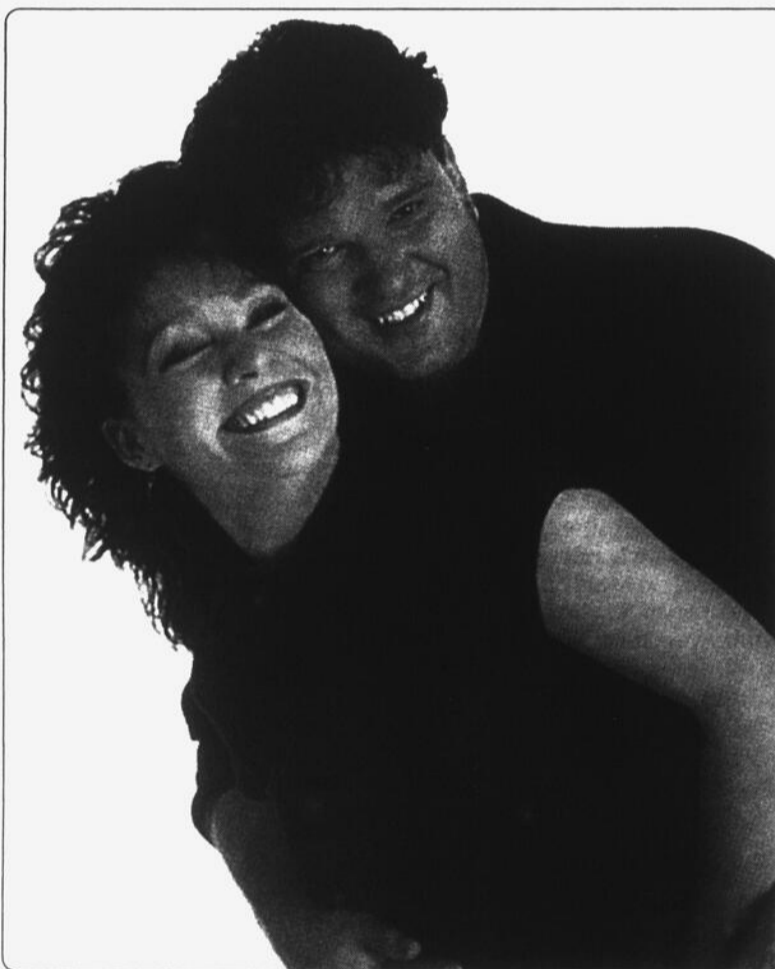
Le premier de ces spectacles aura lieu le samedi 4 octobre et mettra en vedette Pierrette Beauchamp, une chanteuse que le public a déjà pu voir et entendre au printemps dernier lors du spectacle de Gilles Latulippe.

Le répertoire de Mme Beauchamp se compose principalement de chansons des années 60 et 70, chansons comme *La Paloma*, *Blue Bayou* et *Tu te reconnaitras*, sans oublier quelques incursions du côté de l'opéra, entre autres avec la pièce *Con te*

partiro.

Le 18 octobre, Pier Béland sera de retour après deux ans d'absence pour présenter ses plus récentes chansons country tandis que le 8 novembre, ce sera au tour de Chantal Pary et de Carl William à revenir se produire sur la scène de l'Écluse.

Toutes ces représentations auront lieu à 20h30. Comme toujours, le public pourra assister au spectacle seul, ou se prévaloir du forfait souper-spectacle disponible pour chacune des représentations. Le Théâtre de l'Écluse est situé au 190, rue Lareau à Iberville et pour réserver, ou pour obtenir plus d'information, le numéro de téléphone à composer est le (450) 348-5312. ■



Chantal Pary et Carl William seront de retour en spectacle au Théâtre de l'Écluse le samedi 8 novembre prochain.

## DIMANCHE À LA COOPÉRATIVE

# Rencontre avec l'artiste Micheline Caillé

La Coopérative de solidarité artistique et culturelle du Haut-Richelieu invite le public à une rencontre avec l'artiste Micheline Caillé, le dimanche 14 septembre prochain de 13h30 à 16h30.

Lors de cet événement, les gens auront l'occasion de discuter avec l'artiste, que ce soit des techniques qu'elle emploie ou de «Moments dans la vie...», l'exposition qu'elle présente actuellement à la Coopérative en compagnie de Yoj Gamelin.

## OUVERTE DURANT LE GRAND PRIX

À noter que la Coopérative demeurera ouverte durant les activités du Grand Prix de Karting de Saint-Jean-sur-Richelieu qui se tiendront les samedi et dimanche 13 et 14 septembre. L'établissement sera ouvert aux heures régulières, soit de 13 heures à 17 heures.

Bien que les rues soient fer-

mées à la circulation, les visiteurs pourront toujours avoir accès aux locaux du centre d'exposition, soit en utilisant les passages autorisés dont on trouvera les détails sur le site du Grand Prix, soit en empruntant la voie de la Promenade du Quai, un parc qui longe la rivière Richelieu et au-

quel on peut avoir accès par le restaurant Le Nautique.

Pour toute information supplémentaire, on peut téléphoner au (450) 346-9036 ou se présenter directement à la Coopérative au 2, rue Saint-Georges à Saint-Jean-sur-Richelieu, en demandant Hélène Roy. ■

## RÉCITAL D'ORGUE

Organiste  
**M. Philippe Bélanger**

Chapelle des Frères Maristes  
14, chemin des Patriotes Est,  
Saint-Jean-sur-Richelieu (secteur Iberville)

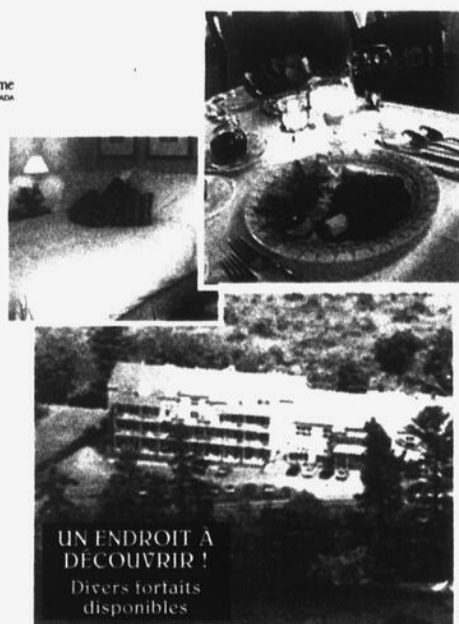
Le dimanche 14 septembre à 20h

Entrée libre, projection sur écran

302482-36151



- Hébergement de charme \*\*\*\*4 étoiles
- Situé face au majestueux lac Brome
- 38 chambres et suites, 22 avec foyer
- Cuisine du terroir et française raffinée
- Piscine int., saunas, bain tourbillon
- 6 km de Knowlton : antiquaires, boutiques
- Golfs, pistes cyclables, sports nautiques, vignobles, zoo et musée à proximité
- Plusieurs forfaits disponibles incluant : Chambre, repas et service sur le forfait
- Forfait romantique
- Rabais de 25% sur la chambre la 2e, 3e, 4e et 5e nuit avec forfait sur semaine
- Certificats-cadeaux disponibles



UN ENDROIT À  
DÉCOUVRIR!  
Divers forfaits  
disponibles

257070-36151

www.aubergequilliams.com 1-888-922-0404  
572, chemin Lakeside, Lac Brome  
Aut. 10, sortie 90, route 243 sud à 5 km de la sortie

# Les concerts d'orgue reprennent dimanche chez les Frères Maristes

MICHEL PHANEUF

C'est le dimanche 14 septembre prochain à 20 heures que débutera la nouvelle saison de concerts d'orgue chez les Frères Maristes à Saint-Athanase. L'invité de ce premier récital sera Philippe Bélanger, nouveau titulaire de l'orgue de l'Oratoire Saint-Joseph, qui proposera alors un programme composé d'oeuvres classiques et modernes, de Bach, à Daveluy, en passant par Widor, Liszt et Alain.

À tout seigneur tout honneur, la soirée débutera avec une oeuvre

de Johann Sebastian Bach, la *Fantasia super «Komm heilliger Geist, Herre Gott»*. On entendra ensuite une pièce d'un autre membre de la famille Bach, la *Ciaccona* de Johann Bernhard Bach, puis, pour conclure la première partie, les chorals *Wachet auf ruft uns die Stimme* et *O Mench beweine dein sunde gross* de même que la Passacaille, également de Johann Sebastian Bach.

La deuxième partie du concert aura une saveur plus moderne avec tout d'abord la *Toccata* de la cinquième Symphonie de Charles-Marie Widor, suivie de la deuxième *Fantaisie* et des *Litanies* de Jehan Alain. L'*Andante* en mi mineur de Raymond Daveluy et le *Praeludium und fuga*

*über B.A.C.H.* de Franz Liszt compléteront le tout.

**PHILIPPE BÉLANGER**

Philippe Bélanger est né à Aylmer au Québec où il fut nommé organiste de l'église Saint-Paul à l'âge de neuf ans. Il a étudié l'orgue avec Monique Gendron au Conservatoire de musique du Québec à Hull et auprès de John Grew à l'Université McGill.

M. Bélanger a été organiste aux églises Saint-Rémi (Ottawa), Saint-Matthew's anglican (Ottawa), Saint-Mathias (Westmount), au Collège presbytérien de Montréal et à la basilique-cathédrale Notre-Dame d'Ottawa. En novembre 2002, il a été nommé organiste de l'Oratoire Saint-Joseph à



Philippe Bélanger aux claviers de l'orgue de l'Oratoire Saint-Joseph.

Montréal. Il présentera d'ailleurs ce soir (mercredi 10 septembre) à 20 heures son concert d'intronisation à ce titre de titulaire de cet instrument, l'un des plus importants au Québec.

Philippe Bélanger s'est fait entendre sur les ondes de Radio-Canada et a enregistré pour l'Office National du Film du Canada. Il est aussi connu pour ses talents d'improvisateur et pour son amour de la facture d'orgue. Il est actuellement di-

recteur artistique pour la firme québécoise Les Orgues Baumgarten.

Rappelons que comme toujours, l'entrée au concert de dimanche sera libre et la prestation de l'organiste sera retransmise sur écran géant. La chapelle des Frères Maristes (école secondaire Marcellin-Champagnat) où a lieu l'événement est située au 14, Chemin des Patriotes à Saint-Athanase. ■

## Visite de l'église du Messie le 14 septembre à Sabrevois

La Société d'histoire du Haut-Richelieu, toujours soucieuse de faire la promotion et la protection du patrimoine bâti de notre région, invite la population à visiter l'église du Messie à Sabrevois et son cimetière le dimanche 14 septembre prochain à 14 heures. Cette activité se déroulera en collaboration avec George Crawford, responsable de l'historique édifice.

Construite en 1848 par la veuve du seigneur William Plenderleath Christie, Amelia Bowman, l'église du Messie est ouverte au culte depuis ce jour.

Une des cinq églises anglicanes de la région, dont l'église St-James à Saint-Jean-sur-Richelieu (1817), Grace Church à L'Acadie (1830), l'église St-John's à Saint-Luc (1872), église qui a été vendue et reconstruite à Knowlton il y a quelques années, et Trinity Church à Iberville (1841), maintenant propriété de la ville de Saint-Jean-sur-Richelieu, l'église Messiah's est d'une architecture différente. Construite en pierre des champs, sa façade est ornée d'un immense vitrail qu'on vient de restaurer et qui illumine le chœur du temple. On accède à l'intérieur par une porte latérale.



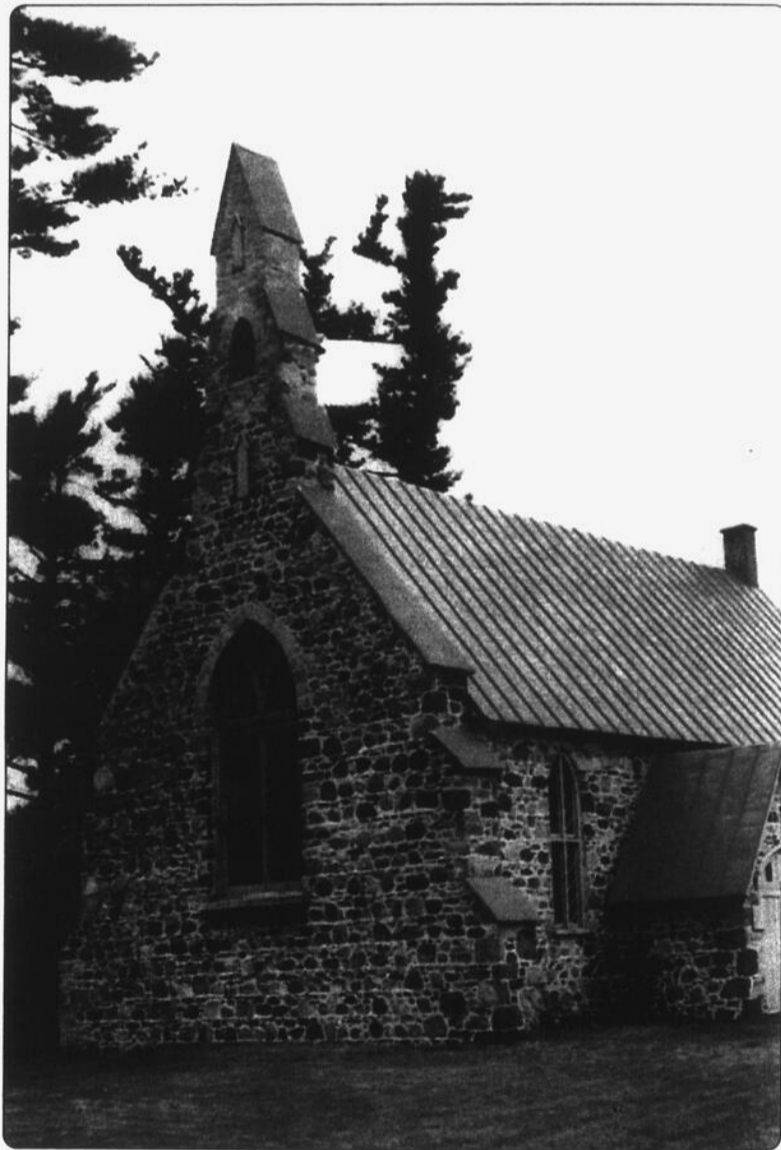
Un immense vitrail qu'on vient de restaurer illumine le chœur du temple.

M. Crawford pilote actuellement un projet de restauration de cet élément du patrimoine reli-

gieux; lors de la visite, il entraînera les gens dans un voyage à travers le temps. On pourra l'entendre expliquer l'architecture de cet édifice patiné par le temps, raconter l'histoire de ce temple anglican, faire revivre des membres fondateurs ainsi que certaines personnalités ayant appartenu à cette église, dont des descendants de Laurent Roy et Isabelle Bro de L'Acadie.

Les personnes présentes pourront continuer la visite en marchant dans le cimetière. Les stèles portent en inscription des patronymes familiaux à la région; ceux de membres des familles Roy, Comeau, Ryan et Jones, pour n'en nommer que quelques-uns. Elles pourront aussi apprécier les constructions voisines de l'église telles le «Parsonage», le presbytère attenant à la «Girl's school», le «Baldwin Wing», le «Boy's school», le «boarding school» ou le Collège.

Toutes les personnes qui s'intéressent à l'histoire et au patrimoine ont donc rendez-vous à Sabrevois dimanche. Pour se rendre à l'église du Messie en provenance d'Iberville, on se rend dans le village de Sabrevois et on tourne à droite au feu clignotant. L'église est située juste un peu plus loin. ■



Construite en 1848, l'église du Messie est d'une architecture différente des autres églises anglicanes de la région.



Certificats-cadeaux disponibles

## École de coupe et couture Danielle Dubé

### Début des cours 29 septembre 2003

**Réservez maintenant !**

**Cours de 10 semaines**

- Modiste ou chapellerie : feutre et autres
- Ado
- Courtepointe (jour seulement)
- Débutant
- Ateliers : mesures, corrections et modifications de patrons, ajustements et techniques couture (trucs)

**NOUVEAU !**  
Création jupes

Apprenez à faire vos patrons de jupes à partir de vos mesures personnelles seulement. Plus besoin d'un patron commercial pour confectionner une jupe.

10 semaines

**NOUVEAU !**  
Atelier d'un jour d'un soir

Durée 3 heures

Liste des ateliers :

1. Mesures - Patrons - Aisance
2. Aisance vs tissus
3. Corrections de patrons et ajustements
3. Tissus droit fil - extensible
- Tissus vs entoilage
4. Zip rabattu
- Zip invisible

**548, 1<sup>re</sup> Rue, Iberville (2<sup>e</sup> étage) (450) 346-2324**

*Pour tous les cours et ateliers, places limitées à 4 personnes par groupe.*

# Amélie Bonin peint chevaux et animaux

MICHEL PHANEUF

Les artistes peintres qui se spécialisent dans les animaux sont relativement peu nombreux, au Québec tout comme ici dans la région. Amélie Bonin, une jeune Johannaise, fait partie de ce que l'on pourrait appeler ce club sélect des peintres animaliers. Chiens, chats, animaux sauvages, et tout particulièrement les chevaux sont autant de sujets à qui elle donne vie sur ses toiles, des toiles qui sont très remarquées à chacune de ses expositions.

Les oeuvres d'Amélie Bonin sont d'autant plus remarquables que la jeune artiste de 23 ans ne s'adonne à la peinture que depuis maintenant trois ans.

«Je dessine, entre autres aux crayons de couleurs, depuis que je suis toute petite, indique-t-elle. Mais c'est par hasard que j'ai découvert que je possède aussi un talent pour la peinture. J'ai commencé à le développer il y a trois

ans, tout en demeurant complètement autodidacte».

Ayant dès le départ une prédilection pour les animaux, Amélie a tout d'abord puisé ses sujets dans les livres et les magazines. Depuis un an toutefois, elle s'est achetée une caméra et prend elle-même les photos de ses sujets. «De cette façon, je peux trouver à peu près tous les sujets de je désire, souligne-t-elle; tantôt dans la nature, tantôt dans les zoos. Certes, c'est parfois plus difficile, mais quand je réussis à prendre de bonnes photos, je suis très fière».

Amélie Bonin peint ses toiles à l'huile. Depuis qu'elle s'est mise à la peinture, elle a signé plusieurs dizaines d'oeuvres – elle avoue ne jamais les avoir comptées – des oeuvres qu'elle a exposées ici dans la région, notamment à Saint-Jean-sur-Richelieu et à Saint-Grégoire, mais aussi à deux reprises à Bromont et à Frelighsburg, lors du Festiv'Art.

Elle a également réalisé une très grande murale de 72 pieds de long par 16 pieds de haut dans le magasin Tropicazoo du boulevard du



Amélie Bonin peint aussi bien des animaux sauvages que domestiques. On la voit ici avec une de ses toiles représentant un ours polaire.

Séminaire à Saint-Jean et est en train d'en compléter une deuxième pour le compte de ce même établissement. Comme elle le fait valoir, cette nouvelle murale aura cette fois un caractère plus humoristique.

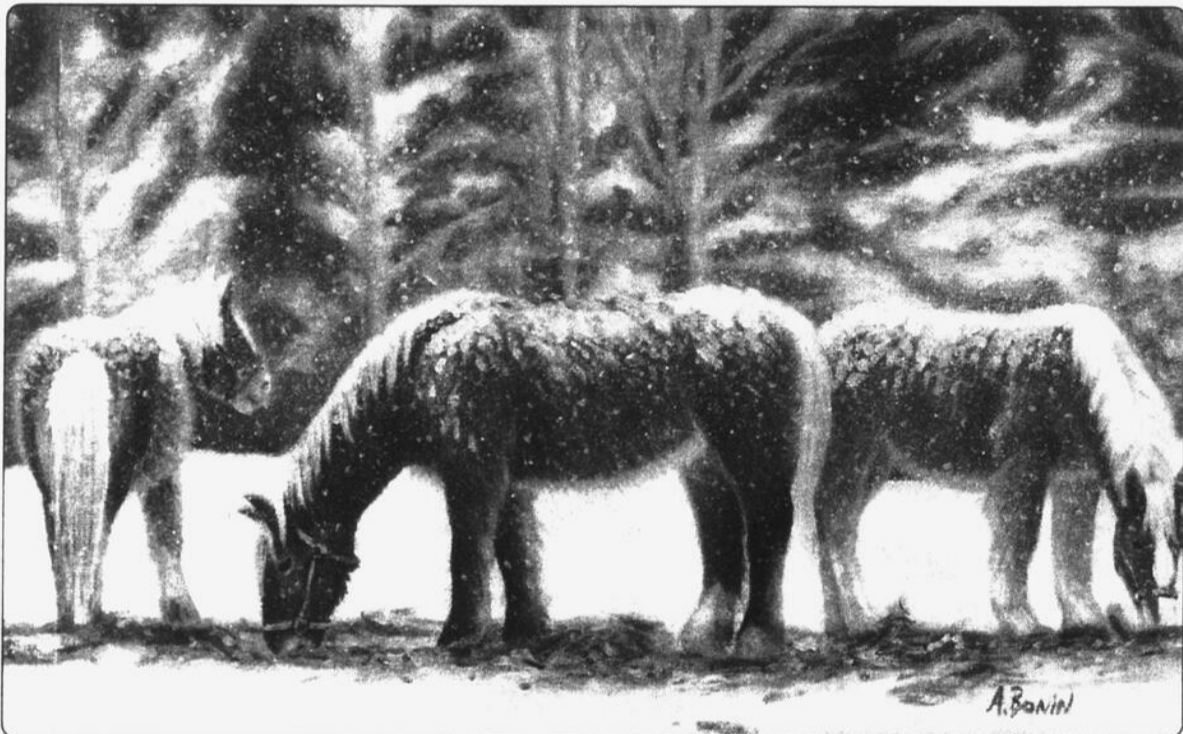
La peinture animalière exigeant beaucoup de précision, beaucoup de souci du détail et par le fait même beaucoup de patience, chaque oeuvre requiert énormément de travail, plusieurs semaines, voire plusieurs mois. «Il faut arriver à bien rendre l'animal, fait-elle valoir; pas seulement sa physionomie mais aussi sa pose, ses proportions, les détails de son pelage, etc.»

Si plusieurs de ses oeuvres ont déjà trouvé preneur, Amélie a aussi reçu des commandes de la part de gens qui lui demandent de représenter leur animal favori sur une toile. Des chiens, des chats, mais aussi beaucoup de chevaux, fait-elle remarquer, soulignant que les peintres qui arrivent à bien rendre les chevaux semblent

être assez rares. Elle a d'ailleurs plusieurs de ces commandes à remplir. De quoi l'occuper jusqu'à Noël, indique-t-elle.

Côté projet, la jeune artiste entend continuer son cheminement et peut-être expérimenter avec d'autres sujets comme des scènes sportives ou des scènes d'action. Des scènes où il y a du mouvement et de la couleur, précise-t-elle.

Bien sûr, Amélie souhaite éventuellement devenir peintre animalière professionnelle et ainsi avoir un vivre de son art. «Ça demande beaucoup de travail et aussi beaucoup d'investissement, souligne-t-elle. J'espère pouvoir y arriver un jour».



Amélie Bonin excelle entre autres dans les peintures représentant des chevaux. Cette oeuvre en est un bel exemple.



## Karaté Auto-Défense Vallée des Forts Inc.

(Style Kyokushin)

COURS UN SOIR PAR MOIS PAR SHIHAN ANDRÉ GILBERT. CEINTURE NOIRE 6<sup>e</sup> DAN  
COURS DU JEU DE SOIR PAR SHIHAN ALAIN BONNAMIE. CEINTURE NOIRE 5<sup>e</sup> DAN

Guy Laperrière, directeur, ceinture noire 2<sup>e</sup> dan

Ouvert trois soirs la semaine et samedi toute la journée

Cours pour enfants, adolescents et adultes

Kick-boxing (type aérobie et conditionnement physique) avec Alain Bonnamie



Shihan André Gilbert

Shihan Alain Bonnamie

Inscriptions dès maintenant à l'école au  
168-B, boul. Saint-Joseph, Saint-Jean-sur-Richelieu (près des Halles) Tél. : (450) 349-5345

### le nautique

St-Jean

## Festival de CRÉVETTES

à partir de 16<sup>95</sup>\$

**A la demande générale!**

**From a Jack to a King (Oldies)**

Venez danser tous les samedis à 21 & 30!

**A ne pas manquer!**

**Vendredi 19 septembre**

**Angel Forrest**  
(Janis Joplin) Adm. 5\$

**The CAILLOU'n Roll Band**

**LES JEUDIS**  
11 et 18 septembre  
dès 22 h Adm. : 5\$

**A venir**

**Soul Buddies**  
vendredi 26 septembre

Réservations : **347-2341**

55, rue Richelieu  
Saint-Jean-sur-Richelieu

# MUSIQUE

## Un autre grand cru pour les Dandy Warhols

GILLES LÉVESQUE

**N**ous pouvons déjà vous informer du fait que le nouvel album des Dandy Warhols se retrouvera sur notre liste des meilleurs albums de l'année lorsque viendra l'heure des bilans. Ce quatuor de l'Oregon nous offre rien de moins qu'un grand cru. Le genre de disque que l'on écoute avec un plaisir renouvelé.



Les Dandy Warhols étaient de passage au Spectrum hier soir et on peut penser que ce devait être la fête à l'intérieur de cette salle de spectacle faite sur mesure pour l'électro-pop de cette formation qui avait aussi signé l'un des meilleurs disques de l'année 2000, avec *Thirteen Tales from Urban Bohemia*.

Les mélomanes avertis auront compris que la pochette de leur nouveau disque, *Welcome to the Monkey House*, est un hommage aux Rolling Stones, au Velvet Underground et à Andy Warhol. Pour ce qui est du contenu, il est facile d'établir des comparaisons avec

David Bowie et Duran Duran. Simon LeBon et Nick Rhodes, participent d'ailleurs à la production de cet album, et ça s'entend!

Aussi bien vous prévenir des risques que comporte une écoute abusive de ce disque puisque vous pourriez devenir accroc en l'espace de quelques jours. Nous sommes définitivement en présence d'un petit bijou d'album. D'un disque rafraîchissant, coloré et intéressant de la première à la dernière note.

★ Performance: 9 sur 10

American Life

### MADONNA

Sacré Madonna, va. Il n'y a pas mieux qu'elle pour soulever la polémique et ainsi entretenir son image de madone. On se souviendra de son controversé vidéo qui a irrité ce grand maître de l'univers qu'est Georges Bush, mais qui a du même souffle mousser les ventes de ce nouvel album.



Dernièrement, au gala de MTV, elle a poussé encore plus l'audace, en demandant à Britney de sortir la «la langue» pour un petit french indécent devant la caméra! On connaît les résultats. Oui, sacré Madonna.

Pour en revenir à *American Life*, disons que ce n'est pas son meilleur album en carrière, mais que c'est une belle réussite sur le plan de la production. La qualité d'enregistrement est tout simplement incroyable sur un système de cinéma maison. Il faut l'entendre pour le croire. Quant aux chansons, elles sont d'un niveau acceptable si vous avez un penchant pour le techno. Si ce n'est pas le cas, vous risquez d'être déçu.

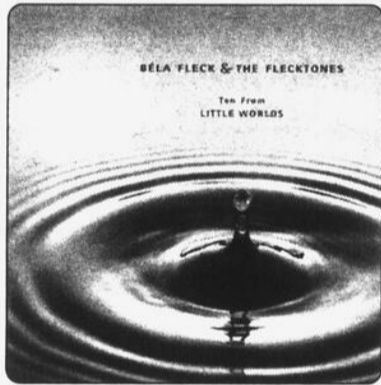
★ Performance: 8 sur 10

Ten From Little Worlds

### BÉLA FLECK & THE FLECKTONES

Nous étions récemment au Métropolis pour assister au spectacle de Béla Fleck & The Flecktones. Ce groupe de jazz funky nous avait à nouveau surpris par son originalité et son immense talent. Nous avions alors eu droit à quelques chansons de ce nouvel album qui vient tout juste de faire son apparition sur les tablettes des disquaires.

Béla Fleck est au banjo ce que Pat Metheny est à la guitare. Il est en-



touré de trois brillants musiciens en la personne de Victor Wooten à la basse, Jeff Coffin au saxophone soprano et Future Man au X-drum! Ensemble, ils forment un quatuor unique en son genre dans l'art de marier le funk et le jazz.

Ce nouvel album est un pur délice pour les mélomanes avertis à la recherche de prouesses musicales, de thèmes intelligents et de trouvailles intéressantes. Ce groupe est dans une classe à part et vous auriez sans doute intérêt à lui prêter une oreille attentive si vous voulez élargir vos horizons.

Choonic

### METALWOOD

Si vous aimez le jazz fusion, vous allez «triper» fort à l'écoute de cet album de Metalwood, un groupe canadien qui n'est pas sans nous rappeler les meilleurs moments de Uzeb et de Spyro Gyra dans sa façon de faire les choses. On parle ici d'une basse à la Alain Caron et d'un son riche et drôlement entraînant, alliant le jazz, le rock et le funk. Un très beau disque pour réussir le passage au jazz en douceur.



En compagnie de Metalwood, on ne s'ennuie pas. On sent surtout que les quatre membres de cette formation ont un immense plaisir à jouer ensemble, un peu comme du temps des meilleurs années d'Uzeb, lorsque Michel Cusson et Alain Caron étaient sur la même longueur d'ondes! L'un des meilleurs disques de jazz fusion depuis fort longtemps!

★ Performance: 8 1/2 sur 10

### CAROLINE NÉRON

Si les femmes ne l'aiment pas, c'est qu'elle doit être drôlement belle, Caroline Néron! Son seul problème, c'est qu'elle le sait... et on profite! Tant et si bien que la comédienne est devenue chanteuse.

Vous voulez savoir si nous avons aimé ce premier album de Caroline Néron? Non, pas vraiment, sommes-nous tenté de vous répondre, en toute sincérité. Trop bonbon, trop commercial. Et entre vous et moi, elle n'a pas beaucoup de voix, Caroline Néron.

Au moins, ça nous fait une petite Britney bien à nous! Une petite Britney que les ados québécois jetteront très rapidement après usage lorsqu'un autre pétard décidera de se lancer dans la chanson dans l'espoir d'encaisser rapidement de beaux dollars. Tiens tiens, ce pourrait être la belle Audrey!

★ Performance: 6 1/2 sur 10

Drive

### ROBERT PALMER

On l'avait oublié celui-là. Mais non, Robert Palmer est bien vivant. Et contrairement à ce que vous pourriez croire, il a tourné le dos aux «poupoules» de luxe «surmaquillées» qui lui servaient d'accessoires dans ses vidéos pour gens branchés. Vous vous en souvenez?

Palmer nous chante plutôt des airs de blues et de rock comme s'il était dans un bar, tard en soirée, un verre de Scotch à la main. Il nous déstabilise complètement lors de la première écoute, mais on en vient rapidement à l'aimer dans ses nouveaux habits qui lui vont beaucoup mieux. À son âge, il est peut-être un peu vieux pour nous faire croire que les «poupoules» sont encore folles de lui. Et c'est sans doute mieux pour nous qui en avions assez de voir jouer les guignols. Allez, on se lève tous ensemble et on l'applaudit!

★ Performance: 7 1/2 sur 10

## L'Air du Temps cherche de nouvelles voix

L'Ensemble vocal L'Air du Temps de Marieville invite toutes les personnes qui aiment chanter et qui désirent développer leur talent à joindre ses rangs. Une invitation toute spéciale est faite aux messieurs.

Fondé il y a plus de 35 ans, l'Ensemble L'Air du Temps compte actuellement une cinquantaine de choristes sous la direction de Stéphane Leroux. Son répertoire se compose principalement de chansons populaires interprétées aussi bien en français qu'en anglais. Jean-Pierre Ferland, les Beatles, Enya, Yvon Deschamps, Offenbach, Natasha St-Pier, ne sont que quelques exemples d'artistes dont les pièces forment ce répertoire.

L'Air du Temps se produit en concert à tous les printemps, en plus de présenter chaque année un concert soulignant la fête de Noël. Ces deux dernières années, ces concerts de Noël ont été présentés en compagnie de l'Orchestre symphonique de la Montérégie.

Les personnes qui désirent se



L'Ensemble vocal L'Air du Temps compte une cinquantaine de choristes sous la direction de Stéphane Leroux.

joindre à cet ensemble peuvent s'inscrire auprès de Micheline Lussier au (450) 469-3666, de Thérèse Aubertin au (450) 460-7674, ou de Micheline St-Laurent au (450) 658-7382.

CHAUSSURES

**NOUVEAU!**

**Bonfort**

**Chaussures de danse sociale**

MAGIC FEET

Hommes et femmes  
Fait de cuir haute qualité  
Vaste choix de modèles  
et de couleurs

André Cadieux

**(450) 348-8528**

CARREFOUR RICHELIEU  
800, rue Pierre-Casso  
Saint-Jean-sur-Richelieu

• NOUVEAU • NOUVEAU • NOUVEAU • NOUVEAU •

**Cours de danse sociale à domicile**

Le prof se déplace chez vous  
\*\*\*  
Privés et semi-privés  
\*\*\*  
Débutants et intermédiaires

Appelez Diane ou Fernand  
**(450) 349-7107**

NOUVEAU • NOUVEAU • NOUVEAU • NOUVEAU •

# Treize auteurs au Carrefour Richelieu le 20 septembre

MICHEL PHANEUF

Treize auteurs, tous de Saint-Jean-sur-Richelieu et des environs, seront au Carrefour Richelieu, le samedi 20 septembre prochain à l'occasion d'un lancement collectif de leurs livres. Cette activité qui fait figure de première dans la région, se déroule à l'initiative de la Librairie au Carrefour et de son propriétaire, Réjean Dostie, en collaboration avec le Carrefour Richelieu qui tiendra durant cette même fin de semaine son Salon culturel.

Le lancement aura lieu de 11h30 à 16 heures. Chacun des auteurs viendra tout d'abord présenter son oeuvre sur une scène spécialement aménagée dans la cour centrale du Carrefour Richelieu. Ceux-ci convieront ensuite le public à une séance de signature dans un kiosque de la Librairie au Carrefour situé tout près de la scène.

Les ouvrages présentés lors de cet événement ont tous été publiés en 2002-2003 et recouvrent de nombreux genres allant du roman au recueil de photo, en passant par les essais et la poésie.

Les écrivains participants seront:

- Maryse Pallascio, auteure de «America», un recueil de poésie publié aux Éditions Archimède;
- Jean-Pierre Guillet, auteur de «La cage de Londres», un roman de science-fiction publié aux Éditions Alire;
- Françoise Tremblay, auteure de «Souvenirs de Carthage» un roman publié au Édition Trois Pistoles;
- Jacques Boulerice et Madeleine



Marie-Ève Matte, auteure de «Devant le miroir», sera l'une des participantes à cette activité.

Ghys, auteurs de «Reliquaire», un recueil de textes accompagnés de photos et publié aux Éditions de l'Hexagone;

- Maryse Choinière, auteure de «Plume, papier, oiseau», un roman publié chez Soulières Éditeur;

- Luc Lewis, auteur de «Suicide des adolescents: échec et mat», un essai publié aux Éditions Nouvelles;

- Pierre Couture, auteur de «Antoine Labelle, l'apôtre de la colonisation», un récit biographique publié chez XYZ Éditeur.

- Michelle Dozois, auteure de «Besoin d'aimer», un recueil de poésie publié par Les Productions Mavra Bel;

- Denis Tremblay, auteur de «Vision panoramique du Haut-Richelieu», un album de photos panoramiques publié aux Éditions Denis

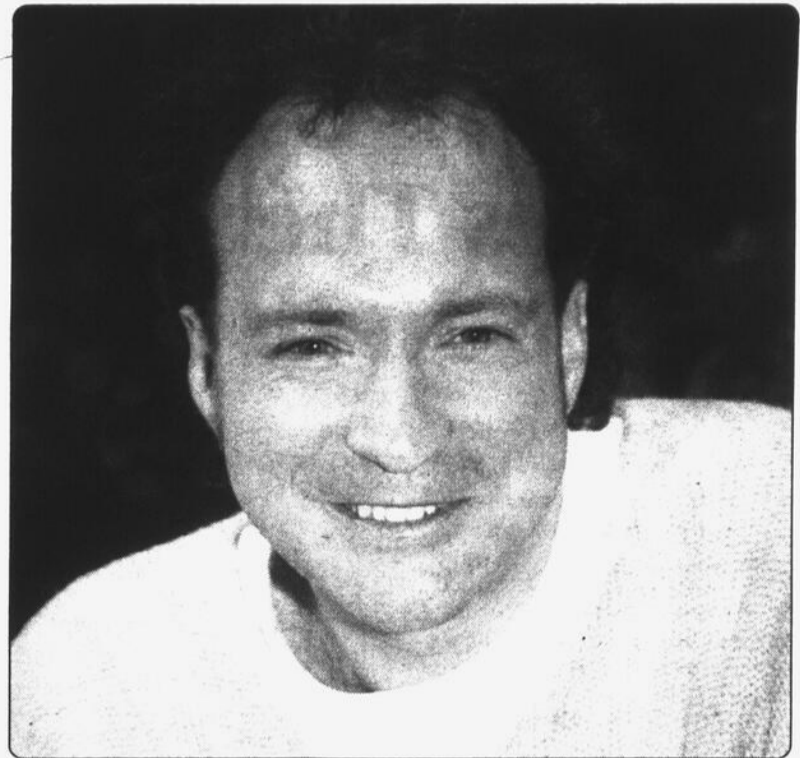
Tremblay; - Yve Tibodo, auteur de «Normalin dans un corps», un recueil de poésie publié aux Éditions les Pissenlits;

- Viateur Lefrançois, auteur de «Coureurs des bois à Clark City», un roman jeunesse publié aux Éditions de la Paix;

- Pascal Cloutier, auteur de «Le Mystère Boojerooma», un roman publié aux Éditions J.C.L.;

- Marie-Ève Matte, auteure de «Devant le miroir», un roman publié aux Éditions Boréal.

Toute la population est bien sûr invitée à assister à cet événement qui leur permettra de rencontrer les auteurs d'ici et de mieux connaître leurs oeuvres. Cette activité est offerte gratuitement à tous les intéressés. ■



Pascal Cloutier présentera quant à lui son roman «Le Mystère Boojerooma».

Terrasse au bord de l'eau

**RESTAURANT PAPA GEORGES**

Depuis 1984!  
33, chemin des Patriotes Est  
Saint-Jean-sur-Richelieu  
(450) 347-4411  
(Iberville)

*Festival Hongrois*

du 12 au 21 septembre

**HEURES D'OUVERTURE**

Merc. - jeudi - vend. : 11 h à la fermeture  
Samedi : 4 h 30 à la fermeture  
Dimanche : 9 h 30 à la fermeture

*Bienvenue!*

110607-36157

## Faites partie de la famille!



Gardez la forme à meilleur prix!

Jusqu'au 30 septembre 2003 nous payons les taxes\*

Abonnement annuel à partir de **22,99\$** / mois

\*sur les abonnements de 4 mois et plus



15, rue Jacques-Cartier nord, Pavillon Vanier (sur le site du campus Fort Saint Jean), Saint-Jean-sur-Richelieu  
(450) 358-6604 www.sport-absolu.com

**ÉCOLE DE DANSE**  
**Marielle et Marcel Rainville**

**danse sociale**  
**danse en ligne**

**DANSE SOCIALE**  
**POUR DÉBUTANTS**

- Le mardi 16 septembre à 20 h 30
- Le vendredi 19 septembre à 19 h
- Le dimanche 21 septembre à 14 h 30

**DANSE EN LIGNE**

- Le mardi 16 septembre à 19 h
- Le mercredi 17 septembre à 13 h
- Le mercredi 17 septembre à 14 h 30 (débutants)

**COURS POUR ENFANTS**

- Le samedi 19 septembre à 10 h

Nous donnons des cours à tous les niveaux

Soirées de danse et de pratique  
Cours privés, semi-privés et plus avancés

**79, rue Lefort  
Iberville 347-5677**

Consultez **Marcel et Marielle** 22 années d'expérience. Professeurs diplômés de la CPDDSQ

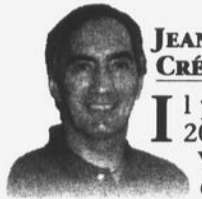
*Bienvenue aux gens seuls et 3e âge*

302214-36147

## LECTURE

LE DERNIER HAVRE OÙ NOUS RECUEILLIR

## Yves Thériault : un géant du livre québécois



JEAN-FRANÇOIS CRÉPEAU

Il y aura bientôt 20 ans décédait Yves Thériault. Combien de livres avait alors publiés ce géant de notre littérature? Même lui devait l'ignorer, ayant écrit sans mesure pendant plus de 40 ans. Or, avant que son œuvre ne sombre dans notre amnésie collective, Marie José Thériault, la fille du romancier, lance les Éditions du dernier havre dans le but de perpétuer sa mémoire en rééditant ses ouvrages.

Voilà d'une part une excellente nouvelle, car je ne voudrais pas voir sombrer dans l'oubli quelques-unes des plus remarquables histoires qui nous aient été racontées durant près d'un demi-siècle. Remarquables dis-je non seulement pour la trame, généralement serrée, dont avait l'habitude d'user Yves Thériault, mais aussi pour la richesse de sa langue et la fougue de son style.

D'autre part, j'espère que l'éditrice n'enchâssera pas la mémoire de son père comme semblent le faire les Brel, Leclerc et autres veuves ou orphelins de ce monde. S'il est nécessaire de protéger la mémoire et le fonds patrimonial de ces créateurs, il faut aussi laisser libre cours à l'expres-

sion des apologistes et des critiques, ce dont je crois Mme Thériault capable.

Ceci dit, je m'attarde à la relecture de *La Fille laide* et d'*Agaguk*, les premiers récits réédités aux Éditions du dernier Havre.

*La Fille laide*, premier roman de Thériault, parut en 1950. Il raconte une histoire presque sans lieu ni temps, sinon un ailleurs à une époque où la vie était agraire et l'instinct grégaire. Il raconte la vie d'une fille qu'on dit laide, surtout quand on la compare à la veuve Loubron, sa patronne, et de Fabien, l'homme engagé de la belle Bernadette. Lui et Édith sont simples comme le sont les gens naïfs qui n'ont pour lot que leur survie quotidienne. Ces braves gens se défendent féroce-ment quand on attaque leur petite misère. La veuve mourra de vouloir le Fabien dans son lit qui lui préfère la fille aux biens qu'elle lui offre.

Ce meurtre permettra au romancier de nous faire vivre au cœur d'une micro-société mut par l'affrontement entre les gens d'en haut et ceux d'en bas. Il y a chez ces villageois une solidarité peu commune, animée par la fierté que tous ont de la ferme Loubron et par les petites fautes dont chacun est coupable. Ce sont ces mêmes gens qui sauveront Édith et Fabien de la peine dans laquelle leur enfant handicapé les fait

presque sombrer.

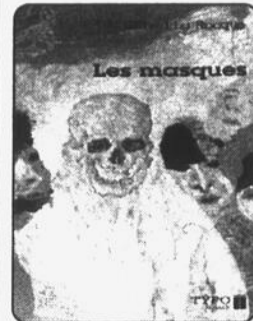
*La Fille laide* me bouleverse chaque fois que je le relis, autant que *Le Torrent* d'Anne Hébert. Même s'il est la première œuvre romanesque de Thériault, il n'en souligne pas moins l'immensité de son talent et il annonce de façon remarquable les principaux thèmes de son œuvre et l'unicité de son style. Avec *Aaron*, *Agaguk* et quelques-uns de ses contes, *La Fille laide* est un incontournable parmi ses œuvres.

Les Éditions du dernier havre ont également réédité *Agaguk*, œuvre maîtresse de notre littérature s'il en est. L'éditeur précise qu'on y a « rétabli autant que possible les expressions surannées, les québécismes de bon aloi, les formulations et les emplois qu'Yves Thériault affectionnait ».

Est-il temps de découvrir ou de redécouvrir cette presque légende esquimaude? Aucun doute! *Agaguk* ne doit cependant pas cacher la vaste forêt littéraire plantée par Thériault.

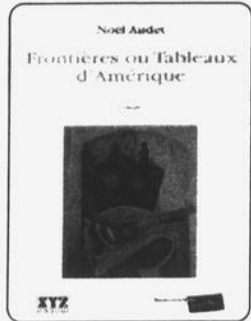
Yves Thériault est à notre littérature ce que Jean-Paul Riopelle est aux beaux-arts. Êtres de démesure dans leur art comme dans leur vie, ils sont entrés dans la légende bien avant de mourir. Il est donc important que l'on entretienne leur mémoire en diffusant largement leurs œuvres marquantes et en les faisant connaître. ■

## VITRINE



Les masques (Typo, 2003) par Gilbert La Rocque.

Décédé trop tôt à l'âge de 41 ans, La Rocque était vite devenu un joueur important de notre littérature. Romancier prolifique, il a publié six romans et d'autres œuvres en quelques années. Il a également été chef de rédaction aux Éditions de l'Homme, puis successivement directeur littéraire aux Éditions de l'Aurore et aux Éditions Québec Amérique. La nouvelle édition des *Masques* permettra à un nouveau lectorat d'apprécier l'écriture troublante du romancier, une écriture au verbe riche et à la syntaxe parfois déroutante. En 1980 lors de la parution du roman, Madeleine Ouellette-Michalska écrivait que l'auteur y faisait « le procès même de la culture occidentale ». 23 ans plus tard, l'œuvre n'a rien perdu de son ton percutant et le discours de Gilbert La Rocque me semble plus actuel que jamais.



Frontières ou Tableaux d'Amérique (XYZ éditeur, collection « Romanichels poche », 2003) par Noël Audet.

Oublions un instant *L'Ombre de l'épervier*, sa terre gaspésienne et ses personnages envoûtants. Découvrons à travers les pages de ce roman réédité, un autre pan de l'univers littéraire que Noël Audet construit oeuvre après oeuvre. Ici, il propose une « promenade » qui nous amène de Kuujuaq jusqu'à Rio de Janeiro. En sept tableaux narratifs, le romancier nous permet d'explorer sept régions du désir et cela à travers les figures d'un personnage pré-nommé Marie. Au cours de ce périple, le narrateur fera face à d'étranges frontières, lesquelles représentent aussi bien le continent américain que les seuils sur lesquels le rêve trébuche. Ton souvent ironique, critique sociale amusée mais non moins vive et passion amoureuse effervescente servent ici parfaitement ce récit.



Les âmes soeurs (Lancôt éditeur, collection « Petite collection Lancôt », 2003) par Marie Gaudreau.

Lucie est une jeune comédienne. Enfant, elle a entretenu un jeu d'amour incestueux avec sa soeur aînée. Ce plaisir d'enfant, elle s'en est servi d'appui à son idéal amoureux. Si bien qu'elle n'est pas parvenue à réaliser son rêve dans sa vie d'adulte. Or, Lucie qui a perdu de vue sa soeur Suzanne, la retrouve après plusieurs années de séparation. Le roman nous apprend si les enfants d'hier peuvent, devenues femmes, retrouver l'atmosphère d'autrefois. Une chose m'est certaine: douze ans après sa première édition, le récit de Marie Gaudreau n'a rien perdu de l'émotion dans laquelle il plonge le lecteur. La romancière parvient toujours à nous faire pénétrer dans l'intimité de ses personnages et ainsi de découvrir qu'au-delà des jeux incestueux, c'est de l'apostrophe de la tendresse dont il est question. ■

## DVD / VIDÉO

## «Bowling for Columbine»: un des meilleurs films de l'année



PASCAL CLOUTIER

Les mots me manquent. Ce documentaire de l'Américain Michael Moore méritait beaucoup plus que l'Oscar du meilleur documentaire l'an passé. Ce film est un chef-d'œuvre! La recherche à laquelle s'est prêté Moore, les entrevues incroyables qu'il a réalisées, le montage parfait et l'apport d'un humour sarcastique rarement aussi intelligent fait de «Bowling for Columbine» un des meilleurs films, toute catégorie, que j'ai vu depuis le début de l'année sinon depuis plus que ça.

Tout d'abord, on peut facilement n'avoir jamais entendu parlé de ce gros bonhomme qui a fait beaucoup de vagues en Amérique et à l'étranger, à Paris entre autres, avec la violence dont fait preuve le peuple auquel il appartient. Il avait fait ses débuts avec un reportage sur l'industrie automobile qui lui avait fait perdre son emploi. En ce début de 21<sup>e</sup> siècle, ça va mal un peu partout et les Américains s'en mêlent. La guerre aura permis à

son peuple d'exprimer à la face du monde toute la violence qui l'habite et ça, Moore ne l'accepte pas. D'après lui, les Américains laissent voir leurs tendances violentes par les décisions antidémocratiques d'un Président élu avec moins que la majorité des voix. Un vol d'après bien des gens dont Moore fait partie. Là devient plus complexe son propos hautement sociologique et politique, il n'est pas dit qu'Al Gore aurait réagi différemment ou mieux. La constitution américaine qui protège le droit de tous ces citoyens de porter une arme laisse pantois. De cet état des choses découlent de nombreuses situations plus ou moins appropriées, des exagérations en masse et des réactions erronées dont la mort résulte.

À la lumière de ce qui s'est passé il y a deux ans demain, la pertinence des propos tenus par ce reporter hors pair nous arrache de telles réactions qu'un film d'action à côté de ça n'a rien d'aussi thrilling. Les gens qu'il rencontre font peur et sa façon de leur faire dire ce qui ne se dit pas revêt l'innocence de la naïveté déguisée. Des frissons m'ont parcourus à plusieurs reprises durant la vision-



Bowling for Columbine.

nement, du seul fait que ces horribles gens se promènent parmi un peuple fier qui se trouve à être notre voisin. Un peu comme le 11 septembre, la fiction rejoint la réalité et ce n'est pas très beau à voir. La proximité de cette folie violente déconcerte... c'est vraiment dangereux. L'équilibre est fragile et ce n'est pas Bush qui va permettre de balancer les choses.

À l'instar de Moore, je ne veux pas être alarmiste mais ne trouvez-vous pas que ça va mal dans le

monde aujourd'hui? Pire que d'habitude? Moore explique beaucoup de choses sans trop forcer notre opinion. Cet homme-là est extraordinaire et on espère qu'il représente une bonne portion des États-Unis.

Le DVD offre un second disque qui contient de bien belles trouvailles. Moore nous entretient de son discours à l'Académie lors de la remise des Oscars. Trop controversé, son discours n'aura pas été libéré par l'Académie pour l'insérer dans la version DVD d'un film que je pense me procurer. À louer absolument!

## Identité

John Cusack m'a surpris. Je ne m'attendais pas à grand chose de ce film et pourtant, l'originalité de son histoire, la structure et le contexte de celle-ci aurait dus me séduire bien avant. Je l'ai vu dans un cinéma d'Islande et lorsqu'au milieu du film, les lumières se sont, comme d'habitude, rallumées dans la salle, j'étais complètement accroché. L'intermède islandais aura été fatal pour l'intérêt parce qu'avec le dévoilement du contexte en deuxième partie de

film, la magie s'est tranquillement éteinte.

Des gens sont aux prises avec un orage sont contraint de passer la nuit dans un Motel de grand chemin. Un groupe de dix personnes se retrouvent donc dans l'établissement à attendre que les routes soient enfin praticables. Les femmes et les hommes sont atterrés de constater qu'ils meurent un à un et que la raison de leur extinction leur est inconnue. Ils en viennent à croire que leur présence en ces lieux singuliers n'est pas un hasard. Que quelque chose les réunis. Ils découvrent petit à petit un lien et c'est ce fameux lien qui est si original.

Ray Liotta et Amanda Peet se joignent à John Cusack et donnent une performance intéressante. Si certains acteurs sont moins bien dirigés que d'autres, si leur personnage est moins crédible que les autres, on en trouvera la raison plus tard dans le film. C'est voulu.

Des surprises comme celle-là, on en voudrait plus souvent. Thrillante et déconcertante, l'histoire nous est contée dans la noirceur et l'esprit sombre de l'esprit malade. Suspense au bord de l'horreur. ■

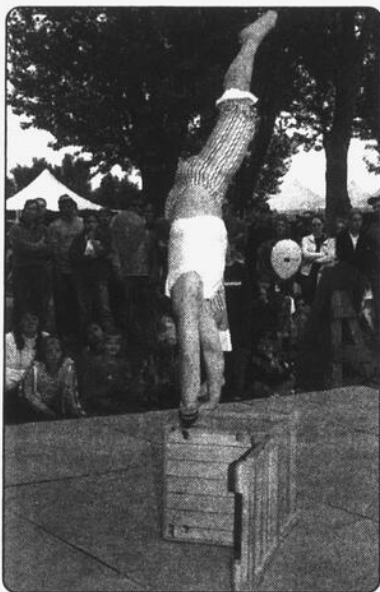


# Une bonne deuxième édition pour la Fête Bières et Saveurs

## 55 000 personnes ont assisté à un grand festin

JOHANNE LATOUR

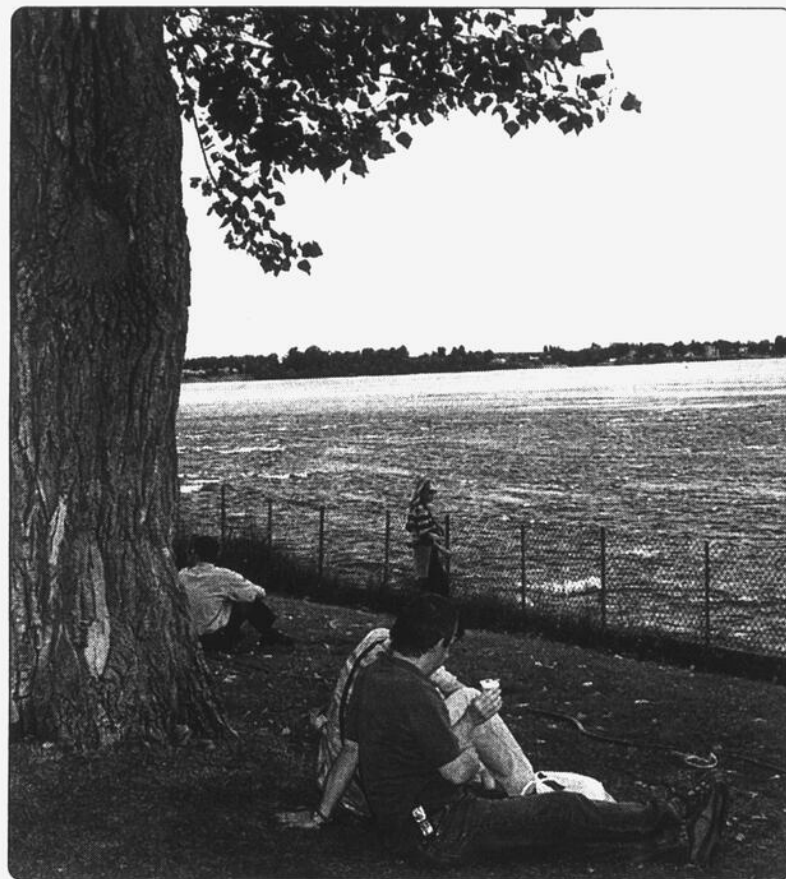
À la 2<sup>e</sup> édition de la Fête Bières et Saveurs, qui s'est déroulée à Chambly du 29 août au 1<sup>er</sup> septembre dernier, on trouvait beaucoup plus que de la boisson. Grâce à l'animation du site et à un volet alimentaire plus abondant, les organisateurs ont atteint leur objectif, attirant en quatre jours quelque 55 000 amateurs de bière et amants de la bonne chère.



Entre deux dégustations, on admire le spectacle.

Sur un site agrandi et réaménagé, on avait installé 70 stands, soit le double du nombre de l'an dernier. On y trouvait donc une grande variété de bières, de la *Brune au miel* la Microbrasserie du Lièvre jusqu'à la *Pale ale lime et framboises* de La Barberie, en passant par les incontournables produits de la brasserie Unibroue, de Chambly. La brasserie McPower, de Saint-Hyacinthe, proposait pour sa part la première bière officielle de la Fête, la *Pionnière*.

Plusieurs exposants offraient



Bien rassasiés, les visiteurs pouvaient se reposer en profitant du site enchanteur, au bord de la rivière Richelieu.

d'ailleurs du vin, du cidre et des boissons aux petits fruits. Des entreprises locales telles que Le Clos Saint-Denis, la Cidrerie Michel Jodoin et Les Fraises Louis Hébert, entre autres, profitaient de l'occasion pour promouvoir leurs boissons artisanales. Cependant, on remarquait surtout un grand nombre de produits alimentaires. Il suffisait de se promener un peu sur le site pour humer un parfum de saucisse ou de pain frais, ou encore pour apercevoir des chocolats, du fromage, du foie gras ou quelque autre gâterie alléchante.

### ANIMATION SUR LE SITE

Comme l'an dernier, des chefs cuisiniers offraient des démonstrations de cuisine. Sous le nouveau Chapiteau des découvertes et des dégustations, des conférences étaient offertes par certains exposants au sujet de la fa-

brication et de la dégustation de leurs produits. Ricardo Larrivée, porte-parole de la Fête, était aussi sur place pour discuter popote.

Avec la présence d'un grand nombre de familles, l'événement ressemblait davantage à une fête champêtre qu'à un simple rassemblement de dégustateurs. Les petits pouvaient passer un moment au service de garde, ou encore se balader sur le site avec les grands, au son de la musique traditionnelle. On pouvait alors apercevoir des acrobates, des jongleurs ou des habitants de la Nouvelle-France qui se livraient un vaillant duel.

### UN SUCCÈS

Josanne Tellier, coordonnatrice des événements pour Bassin en Fête, n'hésite pas à qualifier cette 2<sup>e</sup> édition de succès, puisqu'elle a attiré 5000 personnes de plus



On trouvait sur le site une vaste sélection de bières de qualité.



L'emplacement, adjacent au Fort-Chambly, fournit un cadre idéal pour ce genre d'événement.



Les gourmets étaient servis, avec une multitude de produits de fabrication artisanale.

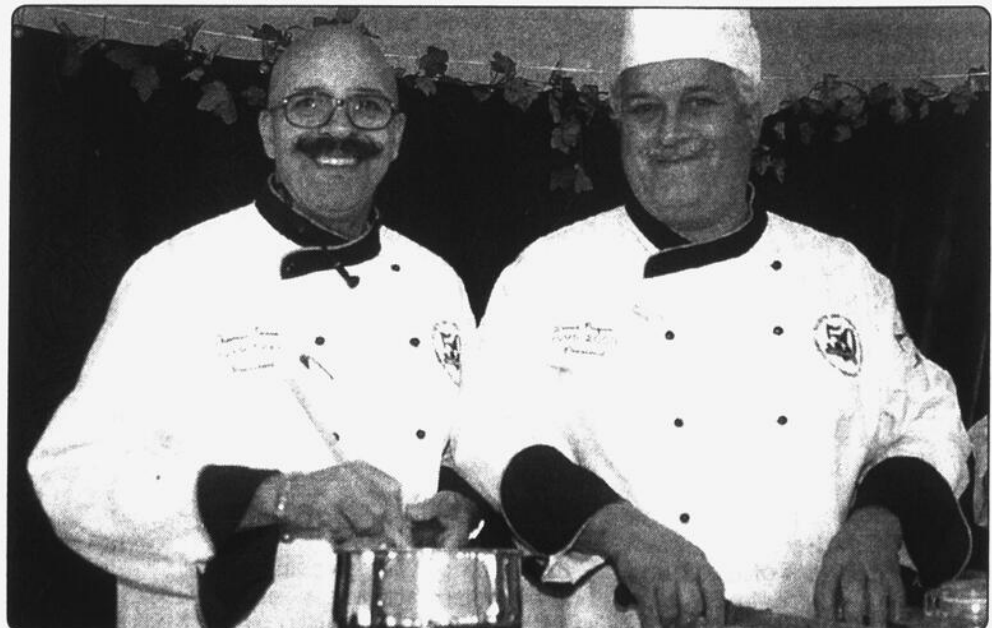
que l'an dernier, et ce, malgré la pluie qui s'est abattue sur la région vendredi et le temps relativement frisquet qu'il faisait le lendemain.

«Certains exposants ont même manqué de produits», souligne-t-elle. Avec des visiteurs aus-

si gourmands, offrira-t-on encore plus de délices à déguster l'an prochain? «Chose certaine, plusieurs entreprises ont déjà confirmé leur présence, alors c'est certain qu'on se dirige vers une troisième édition», assure Mme Tellier. ■



Ricardo Larrivée, porte-parole de l'événement, est bien connu pour son émission de télévision et son magazine, tous deux intitulés Ricardo.



Des chefs réputés tels que Thomas Green et Denis Paquin offraient des démonstrations de cuisine... à la bière, évidemment.

## Nouvelle directrice chez Action art actuel

Action art actuel a une nouvelle directrice. Depuis le 4 août dernier, Julie C. Paradis s'est jointe à l'équipe du centre d'artistes de Saint-Jean-sur-Richelieu à titre de directrice artistique.

Diplômée de l'école des HEC en gestion d'organismes culturels et bachelière de l'UQAM en arts visuels, son cheminement l'a amené à travers les années vers la gestion de projets.

Présente dans le milieu des arts visuels et des arts de la scène depuis une quinzaine d'années, elle occupait le poste de chargée de projets culturels à l'Office Québec-Amérique pour la jeunesse depuis près de trois ans. Jean-Claude Bouchard, qui assurait la direction par intérim, demeurera avec l'équipe à titre de directeur administratif.

Par ailleurs, en prévision de sa programmation 2004-2005, Action art actuel invite les artistes et les commissaires à soumettre leurs propositions pour des projets de création conçus pour l'espace offert par le centre. Des échanges avec le public, sous forme de table-ronde, d'exposé ou de discussion seront planifiés avec le comité de programmation pour chacun des projets retenus.

Les propositions doivent comprendre: une description du projet; un curriculum vitae à jour; un texte décrivant la démarche artistique de l'artiste; de 10 à 15 diapositives de travaux récents, accompagnées d'une fiche descriptive



Julie C. Paradis

indiquant titre, date, dimension et médium; un dossier de presse (catalogue, publication, dépliant, etc.); une enveloppe de retour préaffranchie (sans quoi le dossier sera conservé).

Les propositions doivent être envoyées à l'adresse suivante: Ac-

tion art actuel, Comité de sélection, 190, rue Laurier, C.P. 1025, Saint-Jean-sur-Richelieu, Qc, J3B 7B2. Le comité de sélection se réunira au début du mois de novembre.

Fondé en 1987 par des artistes et des individus du Haut-Richelieu qui désiraient mettre en commun leurs intérêts et leur passion, le centre Action art actuel, s'est donné comme mission de diffuser l'art actuel en Montérégie, de faire connaître ses artistes membres, de travailler à la reconnaissance de leur statut professionnel et de participer activement à l'accès et au rayonnement de l'art actuel. Depuis 16 ans, l'organisme a diffusé plus d'une centaine d'expositions qui ont été vues par plus de 64 000 visiteurs. Le centre est membre du Réseau des centres d'artistes autogérés du Québec. ■

## Pleins feux sur les Jardins de Métis

VALÉRIE LEGAULT

La Société d'horticulture du Haut-Richelieu présente le mardi 16 septembre une conférence intitulée «Les Jardins de Métis, d'hier à aujourd'hui» au cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu.

Le conférencier invité est nul autre que Alexander Reford, président de l'Association des jardins du Québec et, depuis 1995, directeur des Jardins de Métis. Il est aussi l'arrière-petit-fils de Elsie Reford, créatrice de ces jardins situés dans le Bas-Saint-Laurent.

Au long de son exposé, M. Reford fera voyager son assistance à travers le temps pour faire voir l'évolution des Jardins de Métis depuis 1900 et le travail d'Elsie Reford pour transformer ce coin de paysage québécois.



Les Jardins de Métis.

La conférence aura lieu à 19h30 dans la salle C-103 du cégep. Il en coûtera 3 \$ pour les membres pour assister à la conférence, et 10 \$ pour les non-membres. Il est aussi possible de se procurer une carte de membre valide pour une année à compter de la date d'inscription au coût de 20 \$ pour une inscription, 25 \$ pour un couple et 5 \$ pour les étudiants. ■

## Ateliers de théâtre pour jeunes et adultes

Le Théâtre de Grand-Pré (TGP) offre à la population de nouvelles séries d'ateliers d'initiation ou de perfectionnement en théâtre dispensés par des professeurs expérimentés.

La première série de ces cours s'adresse aux jeunes de 8 à 12 ans du secteur L'Acadie. Elle durera 10 semaines et se tiendra au local du TGP, 484 Chemin Grand-Pré (Édifice Jean-Philippe Toupin), les jeudis de 16h15 à 17h45 à compter

du 2 octobre.

La deuxième série, également de 10 semaines, se donnera au sous-sol du Centre culturel Fernand-Charest, 190 rue Laurier à Saint-Jean-sur-Richelieu, les samedis à compter du 27 septembre. Les cours auront lieu de 9 heures à 10h30 pour les 8-10 ans et de 10h30 à 12 heures pour les 11-13 ans.

Le coût de ces séries, qui pourront se continuer après les fêtes si

la demande le justifie, est de 60 \$ par personne.

La troisième et dernière série offerte s'adresse aux 16 ans et plus. Elle dure sept (7) semaines et aura lieu au Centre culturel Fernand-Charest les lundis soir de 19 heures à 22 heures, du 20 octobre au 1<sup>er</sup> décembre. Son coût est de 140 \$ par personne (130 \$ pour les membres du TGP).

Tous ces cours sont dispensés à des groupes de 15 personnes maxi-

mum et la date limite d'inscription est le vendredi 19 septembre à 17 heures. Pour information ou inscription, les personnes intéressées sont invitées à communiquer avec le TGP en téléphonant au (450) 348-7806 ou au 358-4978 (répondeur). On peut également envoyer son inscription par la poste, accompagnée d'un chèque, à l'adresse postale suivante: Théâtre de Grand-Pré, C.P. 10066, Saint-Jean-sur-Richelieu, J2Y 1J6. ■

ABONNEMENT  
DE SAISON  
2003-2004

On s'met  
à quatre!  
encore...

À compter de  
100\$  
+t.

Vendus en  
groupe de quatre  
Fin de la vente :  
6 décembre 2003

100\$  
SOIR  
7 soirs dès 15 h

100\$  
SEMAINE  
Lundi au vendredi de 9 h à 17 h  
(Exclusion : du 26 déc. au 4 janv.)

350\$  
7 JOURS  
de 9 h à 17 h  
BONUS :  
Tous les soirs jusqu'au 25 déc.  
et après le 22 mars !

150\$  
PRESQUE  
TOUT TEMPS  
SOIRS : 7 soirs dès 15 h  
SEMAINE : Lundi au vendredi de 9 h à 17 h  
Soirs seulement du 26 déc. au 4 janv.  
BONUS :  
Tous les samedis et dimanches  
avant le 26 déc. et après le 22 mars !

Encore 5 millions en nouveautés

Ouverture complète du Versant-du Lac

1 quadruple  
débrayable  
Versant du Lac

10 pistes  
éclairées  
30 au total

65 canons  
à neige  
400 au total

25% plus de  
terrain  
skiable

1 quadruple  
Versant du Village  
Saison 2002-2003

1 866 Bromont  
(450) 534-2200

Ski  
Bromont.com

# MOTS CACHÉS

15 LETTRES CACHÉES

MOT-CACHÉ

LE NOM DES FLEURS

- |  |  |   |  |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
| A<br>ajonc<br>ancolle<br>anémone<br>asparagus<br>asters<br>aunée<br>azalée | C<br>campanule<br>chardon<br>chicorée<br>chrysanthème<br>crocus<br>cyclamen<br>cyclise<br>D<br>dahlia<br>E<br>éclaire<br>edelweiss<br>endymion<br>éphémère | F<br>forsythia<br>G<br>gentiane<br>géranium<br>glaieul<br>glycine<br>gui<br>H<br>hosta<br>I<br>iris<br>ixia<br>L<br>lavande | lin<br>lis<br>lobélie<br>lys<br>M<br>mauve<br>mimosa<br>muffler<br>muguet<br>muscarl<br>O<br>oeillet<br>oenothère<br>orchidée<br>orpin | ortie<br>P<br>pâquerette<br>pavot<br>pensée<br>pervenche<br>phlox<br>pivoine<br>pourpier<br>primevères<br>R<br>radiées<br>rhododendron<br>rose | S<br>sainfoin<br>scille<br>sédum<br>spirée<br>T<br>thym<br>tournesol<br>trèfle<br>tulipe<br>V<br>verveine |
|--|--|---|--|--|---|

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	S	G	E	N	T	I	A	N	E	E	P	R	I	M	E	V	E	R	E	S
2	U	E	I	L	I	R	I	S	D	O	A	H	E	N	I	C	Y	L	G	C
3	G	L	I	X	U	O	E	E	P	I	V	O	I	N	E	M	L	I	H	G
4	A	E	I	L	F	E	L	F	H	S	E	D	U	M	E	I	O	A	S	E
5	R	A	E	N	E	W	I	T	L	C	T	O	E	T	C	A	R	S	N	R
6	A	A	I	R	E	B	Y	A	U	E	N	D	T	S	D	D	B	I	A	A
7	P	A	U	I	O	S	O	A	L	E	R	E	H	T	O	N	E	O	S	N
8	S	P	S	N	R	C	A	L	N	G	R	N	V	N	E	V	G	T	U	I
9	A	S	H	O	E	E	I	S	E	E	I	D	A	R	R	P	O	E	C	U
10	P	E	F	L	E	E	L	H	U	M	M	R	B	E	E	E	N	U	O	M
11	O	S	E	S	O	C	H	Q	C	E	T	O	V	A	P	P	I	G	R	T
12	U	R	N	D	Y	X	A	A	L	H	U	N	N	I	T	E	A	U	C	O
13	R	E	P	T	I	P	D	U	A	T	R	M	L	E	P	S	N	M	M	U
14	P	T	I	I	E	H	N	N	O	N	E	U	U	H	D	E	O	U	C	R
15	I	S	S	I	N	A	C	N	E	A	T	E	E	S	M	N	F	H	N	N
16	E	A	T	Y	P	O	D	R	S	S	M	M	L	A	C	L	A	M	O	E
17	R	R	G	M	L	O	A	D	O	Y	E	Y	L	A	I	A	A	V	J	S
18	O	U	A	I	R	B	O	U	R	R	A	C	H	E	Z	U	R	L	A	O
19	I	C	E	E	L	G	U	B	E	H	Y	I	R	T	V	A	S	I	I	L
20	E	N	D	Y	M	I	O	N	E	C	L	O	R	E	E	E	R	I	P	S

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ: OISEAU DE PARADIS

# LES ENTRECROISÉS

5 LETTRES CACHÉES

LES ENTRECROISÉS

LES LIBERTÉS

Lorsque tous les mots ci-dessous auront servi pour compléter la grille, il ne vous restera qu'un seul mot dont le nombre de lettres est indiqué dans cette page.

- |     |      |       |        |          |               |
|-----|------|-------|--------|----------|---------------|
| 2   | une  | mise  | liens  | pleine   | conduite      |
| en  | uni  | osée  | place  | rendre   | défendre      |
| il  | vas  | pris  | prive  | 7        | immunité      |
| si  |      | rôle  | quête  | accorde  | physique      |
|     |      | sont  | utile  | changes  | remettre      |
| 3   | 4    | vive  |        | existes  | 9             |
| ais | agir |       |        | libéral  | naturelle     |
| est | avec |       | 6      | liberté  | repandre      |
| ira | but  |       | donnes | opinion  | 10            |
| les | doit | 5     | esprit | réunion  | religieuse    |
| peu | doté | actes | heures | travail  | surveillée    |
| son | état | culte | locale | 8        | 12            |
| tes | êtes | degré | moeurs | atteinte | libre-échange |
| ton | fait | droit | pensée |          |               |
|     |      | geste |        |          |               |

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

SOLUTION DE LES ENTRECROISÉS: DROIT

# MOTS CROISÉS

## Problème No 19

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											

### HORIZONTELEMENT

- Cas grammatical. - Très petit orifice à la surface de la peau
- Jeter en l'air avec force les pieds de derrière. - Du nez
- Mégaflops. - Mammifères d'Amérique tropicale, à mouvements lents
- Conifère. - Cachot d'une prison, en argot. - Pers. pers.
- Fatigué et amaigri. - Alliages caractérisés par une dilatation quasiment nulle.
- Liquide incolore transparent. - Pièce servant à soutenir provisoirement un plancher. - Difficulté essentielle.
- Étain. - Rigide dans ses principes.
- Hareng salé, puis séché à la fumée. - Renard des régions arctiques.
- Qui est à basse température. - Eaux-de-vie.
- Information. - Graminée fourragère des prairies.
- Cornemuse. - Qui manque d'énergie.
- Poursuivre... en justice - Mouvements oscillatoires du niveau de la mer.

### VERTICALEMENT

- Moines qui vivent dans la solitude. - Défaite écrasante.
- Aventuriers. - Pron. poss.
- Suspension d'une activité. - Petit ruisseau. - Support du canon d'une bouche à feu.
- Odeur, parfum. - Lueur qui précède le lever du soleil.
- Lettre grecque. - Monnaie unique européenne. - Erbium.

- Instituteurs. - Conifères.
- Note de musique. - Oiseau palmipède au corps massif.
- Prolongements de l'existence au-delà d'un certain terme. - Taxe sur la valeur ajoutée.
- Il se nourrit de pousses de bambou. - S'user par le frottement sur un objet dur, en marine.
- Ovation du public d'une enceinte sportive. - De Rhétie.
- Exécuté avec succès. - Plante à grands capitules jaunes.
- Crochet en forme de S. - Brisées.

### Solution du dernier problème

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	H	E	R	B	E	O	B	E	S	E	S
2	A	D	M	I	S	E	A	G	I	T	E
3	N	E	N	E	S	A	F	O	C	A	L
4	S	N	R	E	C	I	F	I	L	S	
5	E	T	R	E	O	L	E	O	L	E	
6	N	E	E	M	I	E	R	I	R	E	
7	E	S	S	A	R	T	A	G	E	T	
8	A	S	C	I	I	T	R	A	N	S	E
9	D	A	N	G	L	E	T	S	A	I	
10	A	S	P	I	R	E	S	M	A	I	
11	G	U	E	T	E	S	T	E	I	N	T
12	E	R	S	E	T	R	E	S	S	E	S

Autorisé par Jean-Claude Langlois

**SAVIEZ-VOUS QUE PLUSIEURS ROUTES SONT EN RÉPARATION ?**

Location à partir de **399\$** /48 MOIS\*

Comptant initial de **2 795\$**  
Transport et préparation inclus!



**DANS UN PATHFINDER, VOUS POUVEZ TOUJOURS PIQUER À TRAVERS LE BOIS!**

- Dispositif antiblocage des roues • tout terrain • • Radio Bose™ 150 watts avec changeur 6 CD intégré • Commande audio et régulateur de vitesse au volant de direction • Moteur V6 de 250 chevaux • Jantes en alliage de 16 po • Système antivol et antidémarrage avec clé à puce • Climatiseur • Différentiel autobloquant arrière • Marchepieds latéraux aplatis • Sellerie spéciale Chilkoot • Et beaucoup plus!

**COUPAL et BRASSARD AUTO INC.**

500, boul. De Périgny,  
Chambly  
(450) 658-3443  
(514) 856-0030

127, route 104,  
Iberville  
(514) 858-7783  
(450) 347-5593



PATHFINDER  
ÉDITION  
CHILKOOT  
2003

109763-3c15-1

# Le Choeur du Richelieu en période de recrutement

À la veille d'entreprendre une nouvelle année d'activité, le Choeur du Richelieu invite les personnes qui aimeraient faire partie de cet ensemble à se rendre au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean le mardi 16 septembre prochain à 19h30.

Les personnes intéressées doivent bien sûr aimer chanter, avoir une voix juste et être disponibles tous les mardis de 19h30 à 21h30. On recherche tout particulièrement des voix de ténor.

Le Choeur du Richelieu, qui a fêté son 50<sup>e</sup> anniversaire en 2002, compte quelque 60 choristes sous la direction de Gilles Roy. Bien que son répertoire se compose aussi de chansons folkloriques et populaires, le Choeur chante de préférence des oeuvres classiques, tant religieuses que profanes.

En plus de présenter plusieurs concerts par année, dont un à



Le Choeur du Richelieu chante beaucoup d'oeuvres classiques, tant religieuses que profanes.

l'occasion de Noël, et un autre au printemps, l'ensemble a plusieurs réalisations à son actif,

voyages en Europe, aux États-Unis, disques, participations à divers événements, etc.

Les personnes qui désirent en savoir plus long sur le Choeur du Richelieu et sur ses réalisa-

tions peuvent consulter son site Internet au [www.choeurdurichelieu.qc.ca](http://www.choeurdurichelieu.qc.ca).



## Une belle rencontre

L'auteure johannaise Claudette Bégin a fait la rencontre de Margo Jacob Dor, veuve du célèbre chanteur Georges Dor, lors du pique-nique annuel de l'Association des auteurs de la Montérégie (AAM), le 24 août dernier. Georges Dor, qui est décédé le 24 juillet 2001, était surtout connu pour son grand succès *La Manic*, mais peu de gens savent qu'il a écrit pas moins de 26 livres et qu'il était membre de l'AAM. Cette année, le pique-nique de l'Association avait lieu chez l'auteure Marie-Paule Villeneuve de Longueuil. Plus de 40 auteurs de la Montérégie s'y sont rencontrés.

## Trois auteures d'ici dans l'«Attentat poétique»

Des auteurs du monde entier laisseront des livres gratuitement sur la place publique le 11 septembre prochain pour souligner leur solidarité à la paix. Ils commettront un «Attentat poétique» en libérant un livre.

Dans notre région, les auteures Michelle Dozois, Claudette Bégin et Micheline Benoît se commettront en déposant un livre et des poèmes, à 14h46, au café-pâtisserie «Les Gourmands-Disent...», situé au 149, rue Richelieu à Saint-Jean-sur-Richelieu. Ces missives seront autographiées et porteront une dédicace pour la paix. Elles seront déposées pour demeurer libres d'accès au public.

En Montérégie, 15 auteurs participeront à ce mouvement originaire d'Europe et dont Michelle Dozois est l'instigatrice

dans la région. «Bien sûr, cette campagne pour la paix ne peut être couronnée de succès sans la collaboration des lieux publics et commerciaux, indique Mme Dozois.

«Si vous voyez des livres aux alentours, petits ou grands, des missives, des poèmes, etc., s'il-vous-plaît ne les jetez pas!, ajoutez-les. Lisez-les, transmettez-les, laissez-les sur place pour les autres, ne les conservez pas tous. Les livres doivent circuler librement. S'il en reste après quelques jours, pourquoi ne pas les conserver pour consultations publiques, en lecture pour vos clients, les déposer dans des salles d'attente, sur des tablettes accessibles à tous. Vous constituerez ainsi une bibliothèque pour la paix à même votre établissement, tout en faisant la promotion des auteurs de chez vous.»



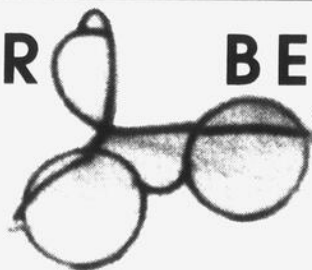
Dr Mylène Roy, o.d.

Dr Chantal Reid, o.d.

Dr Ginette Bernier, o.d.

Dr Paul Granger, o.d.

**GRANGER BERNIER**  
OPTOMÉTRISTES



Venez voir nos modèles solaires «Serengeti»

*Centennial*  
toujours en vue

885, boul. du Séminaire Nord • (angle Pierre-Caisse) Saint-Jean-sur-Richelieu • 348-0021

# LA BOUSTIFAILLE

## Bon Matin !



MICHÈLE TRAHAN

Êtes-vous toujours à la recherche de nouvelles idées pour bien démarrer votre journée ? Toujours le croissant au beurre... toujours les rôties avec du beurre d'arachide... ou rien du tout parce que le menu routinier tue l'appétit ! Variez donc le menu et si le temps vous presse, préparez

donc votre petit déjeuner la veille... Par exemple, les burritos aux œufs peuvent facilement être confectionnés d'avance et réchauffés le matin au four à micro-ondes, de 5 à 10 minutes... En ajoutant une portion de riz, vous obtenez votre souper ! Ces quelques suggestions vous mettront sur la piste des bons matins !



### BURRITOS OU TACOS DU MATIN

- 4 burritos (ou tacos)
- 5 ml d'huile (1 c. à thé)
- 4 échalotes hachées
- 2 pommes de terre cuites, pelées et coupées en dés
- 1 tomate coupée en petits dés
- 4 œufs
- pincée de poivre de cayenne
- pincée de coriandre
- 125 ml de salsa du commerce (1/2 tasse)
- 50 ml de fromage cheddar râpé (1/4 tasse)
- sel et poivre

Couvrir de papier aluminium les burritos et réchauffer au four quelques minutes. Chauffer l'huile et ajouter les échalotes et les pommes de

terre; cuire en remuant pendant une minute; ajouter la tomate et cuire encore 2 minutes, en remuant. Tasser contre les parois du poêlon.

Battre les œufs et le poivre de cayenne et verser au centre du poêlon; cuire en brassant, jusqu'à ce que les œufs commencent à prendre. Saupoudrer la coriandre et incorporer les légumes en tournant.

Répartir la préparation dans les burritos, garnir de salsa et de fromage et assaisonner au goût. Servir immédiatement. 4 portions

#### ASTUCE MAISON

### FROMAGE EN SOUPE...

Et pourquoi pas profiter de toute la riche saveur du fromage en un délicieux potage, à la fois réconfortant et nourrissant... accompagnez-le d'une bonne baguette de pain et d'une salade verte et vous obtenez un petit souper léger très intéressant ! Faites dorer un oignon haché dans un peu de beurre chaud jusqu'à ce qu'il soit ramolli; ajoutez 2 pommes de terre pelées et hachées, une carotte finement tranchée et 1 grosse branche de céleri tranchée et versez 500 ml (2 tasses) d'eau; amenez le tout à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter à couvert environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mélangez 50 ml (1/4 tasse) de farine et 125 ml (1/2 tasse) de lait jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène et incorporez au mélange chaud; ensuite ajoutez 750 ml (3 tasses) de lait. Continuez la cuisson en tournant jusqu'à ce que le potage ait légèrement épaissi; ajoutez 250 ml (1 tasse) de fromage râpé (à vous de choisir le fromage de votre goût!) et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez au goût de sel et de poivre et relevez d'une pincée de persil; servez immédiatement... 4 portions si vous décidez d'offrir le potage comme plat principal !

### CRÊPES AUX POMMES

À préparer d'avance et congeler; réchauffer au four grille-pain; servir avec sirop d'érable, beurre, etc.

- 350 ml de farine (1 1/3 tasse)
- 15 ml de sucre (1 c. à table)
- 15 ml de poudre à pâte (1 c. à table)
- pincée de sel
- 1 œuf
- 250 ml de lait (1 tasse)
- 15 ml d'huile (1 c. à table)
- 250 ml de pommes pelées et râpées (1 tasse)

Combiner les 4 premiers ingrédients et mélanger; combiner l'œuf, le lait et l'huile et verser sur les ingrédients secs; incorporer les pommes et remuer juste pour humecter tous les ingrédients. Ne pas trop mélanger.

Badigeonner d'huile un poêlon à revêtement antiadhésif et calculer environ 50 ml (1/4 tasse) par crêpe. Cuire 2 minutes d'un côté, tourner et cuire environ 1 minute ou jusqu'à ce que la crêpe soit dorée des deux côtés.

Retirer du feu et garder au chaud. Répéter l'opération avec le reste de la pâte en ajoutant plus d'huile, si nécessaire. Environ 12 crêpes épaisses

### TARTINADE POUR BAGELS

- 1 paquet de fromage à la crème, ramolli (125 g)
- 30 à 45 ml de confiture de framboises (2 à 3 c. à table) \*

Fouetter les deux ingrédients et conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

\* Remplacer la confiture aux framboises par de la marmelade, des ananas broyés égouttés, des échalotes hachées, du saumon fumé, etc.

### LAIT DÉLICIEUX

- 250 ml de lait (1 tasse)
- 1 boîte de pêches en demies, égouttées (14 oz/398ml)
- 125 ml de poires en boîte, égouttées et coupées en dés (1/2 tasse)
- 15 ml de jus de citron (1 c. à table)
- 5 ml de miel (1 c. à thé)
- pincée de muscade ou de cannelle

Combiner tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et réduire en purée homogène et mousseuse. Verser dans 4 verres bien refroidis et servir immédiatement. 4 portions

### SCONES AUX RAISINS

- 175 ml de raisins séchés (3/4 tasse)
- 50 ml de vin rouge (1/4 tasse)
- 500 ml de farine (2 tasses)
- 50 ml de sucre (1/4 tasse)
- 5 ml de bicarbonate de soude (1 c. à thé)
- 5 ml de crème de tartre (1 c. à thé)
- pincée de sel
- 15 ml de graines de carvi (1 c. à table)
- 15 ml de zeste d'orange râpé (1 c. à table)
- 250 ml de lait de beurre (1 tasse)
- 15 ml d'huile (1 c. à table)
- 1 œuf battu
- 15 ml d'eau (1 c. à table)

Mélanger les raisins et le vin et amener à ébullition; faire cuire en remuant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Retirer du feu et laisser refroidir.

Combiner la farine, le sucre, le bicarbonate, la crème de tartre et le sel et ajouter les graines de carvi et le zeste d'orange; bien mélanger. Combiner le lait de beurre, l'huile et les raisins refroidis et verser sur les ingrédients secs; remuer jusqu'à ce la préparation soit homogène; la pâte sera collante.

Abaisser la pâte sur une surface enfarinée jusqu'à l'épaisseur d'un cm (1/2 po) et tailler des 12 pointes; déposer sur une plaque à biscuits graissée. Combiner l'œuf et l'eau et badigeonner les pointes. Cuire au four à 180C (350F), environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient dorés et fermes au toucher. Servir chaud.

### ŒUFS À L'ITALIENNE

- 2 muffins anglais coupés en deux
- 50 ml de sauce tomate (1/4 tasse)
- 15 ml de beurre (1 c. à table)
- 125 ml de champignons tranchés (1/2 tasse)
- 75 ml de poivron vert en petits dés (1/3 tasse)
- 4 œufs
- 30 ml de lait (2 c. à table)
- pincée de poivre
- pincée d'origan
- 50 ml de fromage mozzarella râpé (1/4 tasse)

Placer les demi-muffins au four grille-pain et faire dorer quelques minutes; retirer du four et garnir de sauce tomate. Réserver. Faire dorer les champignons et le poivron dans le beurre chaud environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient ramollis.

Battre les œufs, le lait, le poivre et l'origan et verser sur les légumes; continuer la cuisson en remuant, jusqu'à ce que les œufs aient légèrement pris. Déposer à la cuillère sur les demi-muffins et parsemer de fromage. Cuire sous le grilloir du four quelques secondes ou jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. 4 portions

### BARRES AUX ABRICOTS

- 150 ml d'abricots séchés (2/3 tasse)
- eau bouillante
- 75 ml de farine (1/3 tasse)
- 2 ml de poudre à pâte (1/2 c. à thé)
- pincée de sel
- 250 ml de farine (1 tasse)
- 50 ml de sucre (1/4 tasse)
- 125 ml de beurre (1/2 tasse)
- 2 œufs
- 250 ml de cassonade (1 tasse)
- 125 ml de noix hachées (1/2 tasse)
- 2 ml d'essence de vanille (1/2 c. à thé)
- sucre à glacer
- cerises au marasquin

Couvrir les abricots d'eau bouillante et cuire à feu moyen, environ 10 minutes; retirer du feu, égoutter et laisser refroidir; hacher finement et réserver. Combiner la farine, la poudre à pâte et le sel et réserver.

Combiner 250 ml (1 tasse) de farine, le sucre et le beurre et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit grumeleuse; presser ce mélange dans le fond d'un moule carré, bien graissé. Cuire au four à 180C (350F), pendant 15 minutes.

Fouetter les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux; incorporer graduellement la cassonade, en fouettant. Ajouter les ingrédients secs réservés et bien mélanger. Ajouter les abricots hachés, les noix et la vanille. Étendre ce mélange sur la croûte cuite.

Cuire au four à 180C (350F), environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser tiédir et tailler en barres à l'aide d'un couteau mouillé. Rouler les barres dans le sucre à glacer et décorer de cerises au marasquin. 36 barres

## LE PLAISIR DU VIN

## La passion au vignoble des Trois clochers

**JEAN-YVES THÉBERGE**

Le long de la route 202 près de Dunham, on trouve plusieurs vignobles dont celui des Trois clochers qui, dès que l'on franchit l'entrée, nous étonne par la beauté du paysage. Au delà des rangées de vignes, on voit au loin le village de Dunham et le clocher des trois églises, soit celui de l'église catholique, de la All Saints et de l'Église unie du Canada; de là le nom du vignoble.

Dans ce paysage, Nadège Marion et Robert Brisebois se «désolent» pour donner à ce vignoble ses lettres de noblesse. C'est en novembre 1997 qu'ils ont acheté le domaine qui était un peu à l'abandon. Il leur a donc fallu reprendre un à un les plants de seyval, de chancelor et de maréchal Foch pour que la production revienne.

A partir de 1998, ils ont ajouté 8000 autres plants de chambourcin (un hybride originaire de



France), du dornhfelder, du sabrevois, du frontenac, du sainte-croix, du geizenheim et quelques autres dont des vinifera qui n'ont pas tenu le coup. En 2000, ils procédaient au palissage de toutes les rangées de vignes.

Mais tout cela ne règle pas tous les problèmes. Dans cette région comme le disent tous les vigneron, les chevreuils, trop nombreux, peuvent manger une bonne partie de la récolte. Ils

procèdent actuellement à l'installation d'une clôture électrifiée pour les éloigner du vignoble.

Si le vignoble des Trois clochers cultive tant de variétés de raisins, c'est pour en arriver à mettre sur le marché des vins typiquement québécois qui seront à notre image, comme me le disait Nadège Marion.

Pour l'élaboration des vins, ces vigneron ont d'abord fait appel aux conseils de Jean-Paul Martin puis, depuis ce printemps à un jeune œnologue d'origine française qui pratique au Québec depuis six ans, soit David Cottineau. Celui-ci partage les mêmes vues que les propriétaires. Il tient, entre autres choses, à élaborer un produit fidèle à lui-même d'une année à l'autre tout en tenant compte des caractéristiques de chaque millésime.

Chez eux, j'ai pu goûter à leur seyval blanc 1999 qui est maintenant tout à fait prêt à boire et qui devrait garder la forme encore quelques temps. Il faut dire

que ce fut un excellent millésime. Au nez, il est floral et minéral avec des notes de citron et de pomme verte non pelée. Sec et frais en bouche, il est plutôt léger mais bien équilibré. En finale, on note du fruit épicé, 11\$ taxes comprises.

Ils viennent de mettre en bouteilles leur vin rouge 2002. Forcément, il n'est pas encore fondu et souffre un peu de sa jeunesse mais il promet. Fait surtout de chancelor et de maréchal Foch, il dégage un nez de fruits frais et d'épices. Il fait beaucoup penser à un beaujolais. En bouche, on goûte le fruit avec des tannins souples et un peu de gras. J'en ai mis une bouteille dans ma cave pour le revoir dans quelques mois. 13\$.

Ils produisent aussi une mistelle, le Seyval de Dunham qui date de 2001. Il a un nez plutôt délicat de fruits avec de la rose, du miel et de l'épice. On note un bel équilibre de sucre, d'acidité et de fruits. En finale, l'alcool ne pointe d'abord le nez puis le fruit revient lentement et le sucre s'estompe. Très long, cette mistelle a du charme. 15\$.

Voilà autant de bonnes raisons pour aller visiter ce vignoble qui se trouve au 341 sur la route 202. Pour une visite de groupe il vaut mieux réserver en appelant au (450) 295-2034. Vous y serez reçu avec enthousiasme. D'ailleurs, en quittant Nadège Marion, je lui disais qu'elle avait la rage du bon vin.

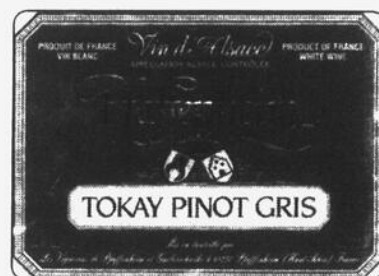
### Castello d'Albola 1998

Ce chianti classico riserva a un nez de cerise noir avec des senteurs animales, de la noix, du cuir, de la fumée et de

la vanille. Il a un goût de fruits en compote avec des tannins assez soyeux et du gras. On perçoit un peu d'alcool en fin de bouche puis on goûte le fruit un peu vanillé. Il est tout à fait prêt à boire. 30,75\$ - 896753.

### Tokay pinot gris 2002

Quel bon tokay pinot gris que celui de Pfaffenheim dans le millésime 2002. Débordant de fruits comme d'habitude où on note de la pêche, de la pomme, un brin d'orange, de miel, de citron et d'épices fines. On goûte le fruit bien mûr en bouche accompagné d'une belle fraîcheur et le vin se fait charmeur en fin de bouche. 15,95\$ - 456244.



### Bourgogne aligoté

Bien que l'aligoté ne soit pas un cépage d'une très grande réputation, dans le millésime 2002 la maison Jaffelin nous propose un aligoté savoureux. Jane pâle, il sent la pomme et le citron. Sec et frais en bouche, le fruit est bien assis sur une acidité assez marquée mais pas du tout désagréable. Un vin franc de goût qui se termine sur des notes de noix un peu amères. À découvrir si vous ne connaissez pas ce cépage. 15,50\$ - 344655. ■

## DANS VOTRE ASSIETTE

### Comment sauver de précieuses minutes à l'heure des repas ?



**SYLVIE LAROCHE  
NUTR.DI.P.**

Avec l'école, les devoirs, les cours de conditionnement physique il reste que très peu de temps à consacrer aux repas. Pas une seconde à perdre à demander "qu'est-ce qu'on mange ce soir?". Un peu de planification et voilà le tour est joué. Vous sauverez de précieuses minutes qui vous permettra de déguster calmement votre savoureux repas.

Pour composer un repas bien équilibré, voici une façon de procéder qui vous aidera. Planifier d'abord votre source de protéines (viande, volaille, poisson et substituts), ensuite vos légumes et terminer par les produits céréaliers. Vous verrez toute la différence.

- 1- Planifier la viande : ? de livre par personne avant la cuisson ou ? à 1 de tasse de viande cuite en morceaux ou 100 à 150 g de viande cuite ou la grosseur d'un jeu de cartes (grosseur et épaisseur).
- 2- Planifier les légumes : 1 tasse de légumes par repas/personne.
- 3- Planifier les produits céréaliers : ? à 1 tasse de patates, riz ou pâtes/personne après cuisson (? à ? avant la cuisson pour le riz ou les pâtes).

Un petit calcul : ? de tasse de poulet en morceaux et ? de tasse de légumes, nous donne déjà un volume dans l'assiette de 1? tasse. Même avec l'ajout de seulement ? tasse de riz cuit, vous obtenez un excellent riz au poulet de 2 tasses de volumes. De cette façon, il est possible de conserver les mets composés à base de pâtes ou de riz même pour les personnes qui désirent limiter les produits céréaliers.

#### LES 7 ÉTAPES DE LA PLANIFICATION

1. Choisissez le moment de votre planification (moment fixe dans la semaine)
2. Placez vos outils de planification à un endroit accessible (livres de recettes, papier, crayon, base pour liste d'épicerie et liste des ingrédients manquants)
3. Planifiez le menu de la semaine : choisissez vos recettes et portez attention aux temps de préparation et de cuisson (compatibilité avec votre horaire). Prévoyez à quel moment vous les cuisinerez. Une bonne stratégie est de prévoir des repas de viande/volaille au début de la semaine et des repas à base d'œufs ou de légumineuses à la fin de la semaine (évite le gaspillage de la viande).
4. Dressez votre liste d'emplètes en utilisant la liste des items manquants notés durant la se-

maine à laquelle vous ajoutez les ingrédients qui vous manquent pour les recettes sélectionnées et finalement, utilisez une feuille pour liste d'épicerie afin de vous assurer que les 4 groupes alimentaires soient bien couverts et pour vous inspirer à la variété.

5. Assurez-vous d'avoir bien mangé avant d'aller faire vos emplettes afin d'éviter les achats impulsifs.
6. Au retour de l'épicerie, préparez toujours vos légumes et vos fruits. Ils seront plus faciles à utiliser le moment venu (avez-vous suffisamment de contenants hermétiques ou de sacs de type Ziplock ?). Placez tout de suite un bol de fruits sur la table ou le comptoir.
7. Vous pouvez réserver 15 minutes en soirée pour préparer les aliments du lendemain (couper les légumes, mariner la viande). Mettre les aliments préparés au frigo. Demain, il restera à sortir les chaudrons et démarrer la cuisson.

N'hésitez pas à compléter le Bilan médico-nutritionnel sur le site [www.harmoniesante.com](http://www.harmoniesante.com). Vous connaîtrez votre poids santé ainsi que vos besoins énergétiques quotidiens et obtiendrez un bilan de santé globale. Pour des informations ou pour vous inscrire au cours "La santé dans votre assiette" contactez-moi au (450) 358-2002. Bonne santé ! ■

## ALCOOL

### Le faux réconfort de l'apitoiement

L'apitoiement sur soi-même est une des déficiences les plus malheureuses et les plus épuisantes que nous connaissons. Il constitue un obstacle à tout progrès spirituel et peut nous couper de toute communication avec nos compagnons, en raison des exigences monstrueuses d'attention et de sympathie qu'il comporte. Nous supportons difficilement les lamentations pleurnichardes de cette espèce de martyr.

Le faux réconfort que m'apporte l'apitoiement sur mon sort me masque la réalité temporairement, puis exige de moi, comme une drogue, que j'augmente la dose. Succomber à l'apitoiement pourrait me conduire à une re-

chute dans l'alcool. Alors que puis-je faire? Un antidote sur consiste à tourner mon attention, même à peine au début vers d'autres personnes, de préférence des alcooliques qui ont réellement moins de chance que moi. Dans la mesure même où je leur montrerai que je les comprends, ma propre souffrance prendra des proportions plus réelles.

Il y a réunion le lundi au 819, 2<sup>e</sup> Rue, Iberville, à midi et à l'église Saint-Athanase (sous-sol), coin 9<sup>e</sup> Avenue et 1<sup>re</sup> rue, Iberville (entrée en arrière) à 20 heures

P.S. Si tu penses avoir un problème avec l'alcool? Appelle Alcooliques Anonymes. Tél.: 347-6580. ■

# VOYAGES

## Le Maroc: un royaume à découvrir

PAR LISE CHAUSSÉ  
(COLLABORATION  
SPÉCIALE)

En juin dernier, dans le cadre d'un échange professionnel, j'ai eu l'immense bonheur de visiter le Maroc, un pays magnifique où j'ai fait de belles découvertes, lesquelles je désire partager avec vous.

Le Maroc est le pays du couchant extrême. Il appartient à la fois au monde arabe et à la fois au monde musulman et ce, depuis le huitième siècle. De plus, il a longtemps conservé son identité berbère. Grâce à son histoire vieille de trois mille ans, à sa culture et à ses ethnies ancestrales, cette nation possède une grande richesse culturelle.

De point de vue géographique, le Maroc est situé au nord-ouest du continent africain. C'est un pays avec une topographie fort contrastée, allant des plaines côtières très fertiles, où on cultive les fameuses clémentines, jusqu'au Sahara (ce plus vaste désert du monde) tout en passant par l'imposant ensemble montagneux: l'Atlas! De plus, ce territoire africain est bordé à la fois par l'océan Atlantique et par la mer Méditerranée sur une longueur de plus de 3500 km. De point de vue climatique, le Maroc subit, en été, les conditions de la zone aride chaude, tandis qu'en hiver, le climat est beaucoup plus doux, sauf en région montagneuse.

### LA CULTURE ET LES TRADITIONS MAROCAINES

Parmi certaines traditions marocaines, on retrouve, notamment, la manière de manger avec la main droite. Je l'ai moi-même expérimentée et je dois avouer que cela m'a plu énormément. La nourriture a bien meilleur goût. Pour les plus réticents, les ustensiles sont aussi permis. Également, citons comme tradition le fameux thé à la menthe, qui est consommé après le repas, et surtout la sieste, qui a lieu après le déjeuner. De plus, il y a l'appel à la prière qui a lieu cinq fois par jour. Un Muezzin lance l'invitation à la prière du haut d'un mi-

naret et à ce moment, les gens se recueillent pour prier. À propos de la religion, l'islam orthodoxe sunnite basé sur le Coran et la Sunna (habitudes et paroles du prophète) est la religion officielle du Maroc.

En ce qui concerne la langue, le français est couramment parlé par de nombreux Marocains, ce qui permet aux touristes francophones de mieux communiquer. Cependant, la langue officielle est l'Arabe. Presque toute la population parle cette langue. La langue française demeure l'héritage du Protectorat, tandis que l'Arabe est utilisé dans la vie de tous les jours. D'ailleurs, j'ai remarqué que les panneaux routiers ainsi que les affiches dans les différents services administratifs sont souvent bilingues.

Pour ce qui a trait à la tenue vestimentaire, dans les quartiers plus traditionnels et à la campagne, il faut éviter de porter des tenues trop légères. Les jupes courtes, les vêtements qui dénudent les épaules ou la poitrine peuvent risquer de choquer les Marocains. Il est préférable de se vêtir décemment, de se fonder dans la foule, cela démontre un certain respect. Les vêtements traditionnels reflètent la région d'origine ainsi que le statut social de celui qui les porte. Par exemple, les femmes berbères, elles, se drapent dans des pièces de tissu rectangulaires retenues par des fibules et une ceinture. Leurs bijoux sont en argent parfois mêlés de corail et d'ambre. Ces colliers semblent très lourds à porter.

Il ne faut pas passer sous silence la cuisine marocaine qui est si délicieuse. Dans un décor digne du recueil de contes *Les Mille et Une Nuits*, j'ai dégusté pastillas, salades de légumes, couscous et autres savoureuses spécialités. Une de leur spécialité est le tajine, ce plat est composé de poulet, d'agneau, de veau, d'olives, de citrons confits parfumés à la coriandre, de cumin et de safran. C'est un plat qui doit mijoter longuement à l'étouffée. La cuisine marocaine est une cuisine ensoleillée où les couleurs et les odeurs se mélangent au plus



Lise Chaussé (troisième à partir de la gauche) se souvient de son séjour au Maroc.

grand plaisir de ceux qui la savourent.

### QUELQUES ATTRAITS TOURISTIQUES INCONTOURNABLES

De toutes les régions que j'ai visitées au Maroc, il y en a une où j'ai passé plus de temps et c'est la région d'Agadir. Le nom Agadir signifie « grenier collectif de l'Atlas occidental ». Cette jolie ville, que j'ai eu la chance d'habiter pendant quelques semaines, constitue, selon moi, l'endroit par excellence pour passer d'agréables vacances au soleil. On dit qu'Agadir est la plus grande station balnéaire du Maroc. C'est aussi de là que partent toutes les routes du Sud.

Tout près d'Agadir, dans les monts du Haut Atlas, j'ai rencontré des paysans sédentaires berbères. Les Berbères sont les premiers habitants de l'Afrique du Nord. Si la population marocaine est en majorité arabophone, les deux tiers des marocains sont d'origine berbère par leur culture et par leur langue. À mon avis, ces gens sont très sympathiques et généreux. Leur accueil chaleureux fait en sorte que le visiteur se sente rapidement à l'aise. Chez le peuple marocain, l'hospitalité est toujours à l'honneur.

Parmi certains attraits touristiques à visiter, il y a le Haut Atlas qu'il faut absolument escalader même s'il est difficile d'accès. Le Haut Atlas est le plus important massif de la chaîne montagneuse Atlas et, par le fait même, le plus élevé de toute l'Afrique du Nord. Des plaines atlantiques jusqu'à la frontière algérienne, le Haut Atlas forme une barrière infranchissable de 800 km de long et, à certains endroits, large de 100 km. Ce mont est formé d'imposants massifs, dont l'altitude dépasse largement les 4000 mètres, de vallées encaissées, de plateaux rocaillieux et de canyons étroits et vertigineux. Il paraît que le Haut Atlas a joué un rôle déterminant dans l'histoire du Maroc.

Une autre façon de découvrir ce beau pays consiste à participer à l'une ou l'autre des excursions proposées dans chacune des villes. Parmi celles-ci, il y a une visite de l'imposante cité arabo-berbère nommée Marrakech. Cette visite vaut vraiment le détour. Marrakech est située à la croisée du Sahara et de l'Atlas. Elle possède une histoire extrêmement riche grâce à ses différents quartiers. Dans cette ville magnifique, il faut visiter les jardins des roses, la koutoubia, la médina, les souks, l'herboristerie, la mosquée

de la kasba, la porte Agna, les tombeaux saâdiens et la place Jema et Fna.

Je vous recommande une autre belle région à explorer, soit la région de Tafraoute qui se situe à 143 km au sud d'Agadir. Faire un saut dans ce coin de pays qui est à 1200 mètres d'altitude, au cœur d'une vallée de l'Anti-Atlas, c'est parcourir un des plus beaux circuits du Maroc. La beauté de ses paysages est à couper le souffle. On peut y voir, entre autres, des falaises de granit rose fascinantes, des amandiers ravissants et des palmeraies exubérantes. De plus, la région de Tafraoute est celle des Amelns, la plus connue des six tribus de l'Anti-Atlas. À cet endroit majestueux, on peut aussi rencontrer des habitants fort habiles dans la fabrication artisanale des babouches.

Un arrêt s'impose également à Taroudant, une ville située à 80 km d'Agadir. Cette cité est à la fois paisible tout en étant très animée. J'ai été impressionnée par ses imposants remparts longs de 7 km. En effet, ce petit village est entouré de remparts de couleur ocre et cerné de vergers, d'orangeaies et d'oliviers. Taroudant a conservé le charme des villes marocaines d'autrefois, elle est d'ailleurs la plus ancienne capitale saâdienne. Il faut s'arrêter aux souks de cette ville où plusieurs artisans façonnent magnifiquement le cuir, le cuivre et surtout l'argent.

Au Maroc, ce ne sont pas les divertissements qui manquent. Dans chaque ville, surtout en soirée, il est intéressant de vivre au rythme des nombreux spectacles, concerts et festivals. Cela nous permet de découvrir davantage les richesses de la culture marocaine. Pour les gens plus sportifs, notamment pour les golfeurs, il y

a un très beau terrain de golf à Agadir. C'est un parcours de 27 trous de renommée internationale qui s'étend sur un superbe terrain vallonné où sont plantés eucalyptus, genêts, tamaris et palmiers.

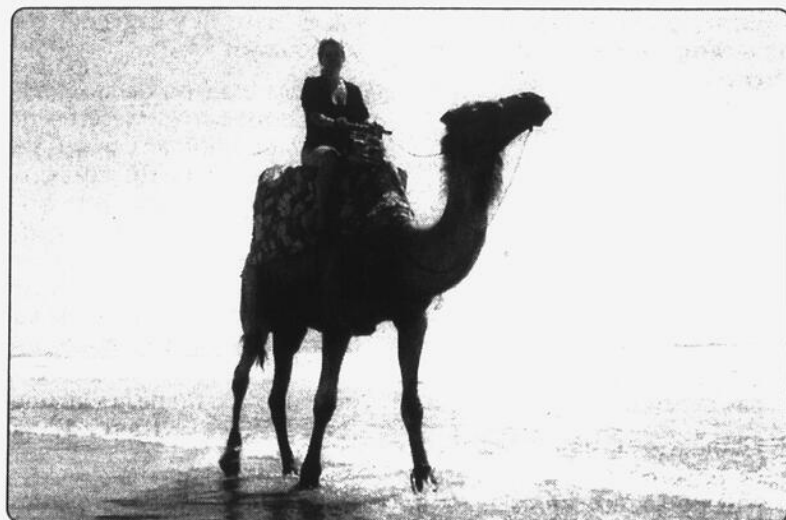
Pour tous vos déplacements, la voiture demeure le meilleur moyen de transport, car plusieurs sites naturels ou historiques sont à l'écart des lignes de transport en commun. Vous verrez que les routes là-bas sont étroites, très courbées et souvent entourées de précipices. De plus, il est surprenant de voir circuler sur ces routes à la fois autos, camions, vélos, ânes et piétons.

Comme vous avez pu le constater, au Maroc et surtout à Agadir on ne s'ennuie pas. Les quatre semaines vécues au Maroc m'ont permis de m'évader dans un territoire rempli de beaux endroits à parcourir. J'ai découvert un pays où les traditions sont encore très présentes, mais où le désir de se moderniser prend de plus en plus de place. Bref, à travers ce texte, j'espère vous avoir donné le goût d'aller découvrir, à votre tour, ce majestueux royaume.

En terminant, je désire remercier sincèrement le Dr. Ahmed Marouan de la polyclinique d'Agadir pour avoir rendu possible ce beau voyage. J'ai grandement apprécié son immense générosité, sa bonté et son professionnalisme tout au long de mon séjour. Je veux aussi le remercier de m'avoir permis d'assister à différentes interventions chirurgicales et surtout d'avoir pris le temps de répondre à toutes mes questions. Un merci sincère également à Latifa, herboriste et directrice de *Solidaire Services* à Agadir (la maison d'Argan), pour sa gentillesse et pour le temps qu'elle m'a accordé. ■



Le Maroc regorge d'attractions touristiques incontournables.



Une petite promenade à dos de dromadaire.

# L' AUTO

## La Golf GTi fête ses 20 ans



**JEAN-FRANÇOIS  
GUAY**

**I**ntroduite au pays en 1983, la GTi fête cette année son 20<sup>e</sup> anniversaire. Pour souligner l'évènement, Volkswagen propose une édition spéciale de celle qui a été à l'origine de la catégorie des bombinettes. Quatre mille exemplaires de cette minibombe de couleur jaune, noire ou bleue seront offertes en Amérique du Nord dont environ 200 au Canada. À qui la chance?

La première Volkswagen GTi (Grand Tourisme injection) est apparue chez nous en 1983. La même année où j'ai commencé dans le métier! La défunte Rabbit a été le premier modèle à utiliser la désignation GTi. À l'époque, ce modèle avait causé beaucoup d'émoi auprès des jeunes et des moins jeunes. En peu de temps, la GTi était devenue la petite sportive de référence.

Il faut savoir qu'en 1983, la GTi était qualifiée de petite bombe et ce, même si elle accélérât de 0 à 100 km/h en 10 secondes et des poussières. Ces chiffres paraissent lents de nos jours. Mais à l'époque, ils étaient suffisants pour chauffer une Camaro ou une Mustang. Depuis ce temps, le monde de l'automobile a bien changé. Les voitures sont maintenant plus rapides mais égale-

ment plus chères. En 1983, il était possible d'acheter une GTi pour 9 800\$ alors que la version 20e anniversaire coûte 34 150\$...

### UNE CATÉGORIE EN PLEINE ASCENSION

La Golf GTi et ses comparses, les Ford Focus SVT, Honda Civic SiR, Acura RXX Type S et Toyota Celica GT-S sont les coupés sport de l'heure auprès des jeunes. Il est terminé le temps des «muscle cars» américains. De nos jours, il faut parler de «minibombes», de «bombinettes» ou de «pocket rockets». Ces petites sportives n'ont rien en commun avec les Camaro et Mustang à propulsion et gros moteur V8 d'antan. Par rapport à celles-ci, les bombinettes ont des dimensions et des masses réduites, et leurs roues motrices avant sont animées par des moteurs 4 cylindres à aspiration atmosphérique ou turbo-compressé moins gourmands en carburant.

Pour animer la version GTi 20<sup>e</sup> anniversaire, les motoristes ont opté pour le même 4 cylindres turbo de 1,8 litre qui anime la GTi régulière. Plus fiable que le 2,0 litres mais moins performant que le VR6 de l'écurie allemande, le moteur 1,8 T développe 180 chevaux à 5 500 tr/mn et un couple de 173 lb-pi à 5 000 tr/mn. Jumelé de série à une boîte de vitesse manuelle à 6 rapports, ce duo permet à la GTi de franchir le 0 à 100 km/h en 7,9 secondes et de passer de 80 à 120 km/h en 6,4 secondes. Par rapport aux motorisations des RSX et Celica, la puissance du moteur turbo de la GTi est plus linéaire et agréable

à exploiter. En effet, les moteurs japonais n'ont leur poussée d'adrénaline qu'à 6 000 tr/mn et ce, jusqu'à 8 000 tr/mn. Ce qui oblige le conducteur à cravacher constamment la boîte de vitesses. En comparaison, le turbo de la GTi se manifeste dès les 2 000 tr/mn. Ce qui permet au conducteur d'adopter une conduite plus décontractée.

Certes, il existe des bombinettes plus performantes que la GTi, mais elles n'offrent pas le même agrément de conduite. Qui plus est, malgré son âge, la quatrième génération de Golf offre un habitacle plus vaste et confortable que ses rivales japonaises. Outre la linéarité de son moteur et le confort de sa cabine, le comportement routier de la GTi est également à considérer. Sa suspension abaissée et ses pneumatiques de haute performance de marque Michelin Pilot 225/40R18 montés sur des jantes de 18 po lui permettent de bien s'agripper à la route. Le freinage est à la hauteur des attentes avec



La Golf GTi 20e anniversaire arbore un logo «Rabbit» sur le hayon du coffre arrière.

ses quatre freins à disque. Quant aux gros étriers de couleur rouge, ils ne laissent planer aucun doute sur leur mordant.

Confortablement attaché dans les superbes sièges Recaro. Ceux-ci vous tiennent bien en place et leur assise est plus moelleuse que celle des japonaises dont leur dureté se compare à un banc d'église. À l'arrière, les passagers apprécieront la position surélevée et le contour galbée de la banquette qui assure un bon soutien des cuisses et du bas du dos.

### UN HABITACLE CONNU

L'habitacle est celui d'une Golf de série. Sauf, que les stylistes ont

rehaussé celui-ci en y installant un pédalier et un énorme repose-pied en aluminium brossé, un volant trois branches à gros boudin, et un pommeau de levier de vitesses en forme de balle de golf! Pour les audiophiles, la radio et le lecteur de DC est de bonne qualité.

### CONCLUSION

Non la GTi 20<sup>e</sup> anniversaire n'est pas la moins chère des bombinettes sur le marché. Toutefois, elle est certainement l'une sinon la plus amusante et confortable à piloter (ou à conduire, c'est selon). Dans un match comparatif, seule la Focus SVT pourrait lui donner du fil à retordre. ■

### POINTS POSITIFS

- Modèle exclusif (GTi 20e anniversaire)
- Comportement routier
- Puissance linéaire (1,8T)
- Freinage efficace
- Consommation raisonnable
- Sièges et banquette confortables
- Durée de la garantie

### POINTS NÉGATIFS

- Puissance un peu juste (1,8T)
- Suspension molle
- Fiabilité inégale
- Prix trop élevé

### MODÈLES CONCURRENTS

Acura RSX, Ford Focus SVT, Honda Civic SiR, MINI Cooper S, Hyundai Tiburon Tucson, Toyota Celica GT-S

### GARANTIE

4 ans/80 000 km

### PRIX

34 150\$



L'habitacle est rehaussé par un volant à trois branches, des sièges Recaro, et un jeu de pédales en aluminium brossé.

L'offre la plus sensationnelle de notre histoire!

**Offre de prime!**  
Obtenez un appareil photo numérique, un caméscope ou un système de cinéma maison et lecteur DVD de plus obtenez les rabais réservez-tôt de nos voyageurs participants. Jusqu'à épuisement des stocks! Voir les conditions au bas de cette annonce.

**maintenant 998\$**  
était 1299\$

**varadero, cuba**  
SuperClubs Paradiso at Puntarena ★★★+  
1259\$  
29 nov et 6 déc • 1 sem • tout compris • ch. vue jardin  
3 parties de golf par personne par semaine • Tours Maison

**puerto plata**  
Allegro Playa Dorada ★★★★★  
1279\$  
samedi du 08 nov au 13 déc • 1 sem  
tout compris • ch. std. • Vacances Air Transat

**punta cana**  
RIU Melao ★★★★★  
1369\$  
30 nov et 7 déc • 1 sem • tout compris • ch. std.  
hébergement et repas gratuits pour les enfants de 12 ans et moins • Tours Maison

**croisières** L'INCORP  
bahamas et floride  
1069\$  
départ de New York • Norwegian Dawn  
21 déc 2003  
7 jours, catégorie M cabine intérieure  
Épargnez 1059\$ par personne  
Croisière seulement. Redevances portuaires et taxes de départ de la croisière de 337\$ incluses.

**224, rue Jean-Talon, Saint-Luc**  
Tél.: 359-1166

**Cuba**  
Départ de groupe: 19 décembre (places limitées)  
Hôtel 3 étoiles entièrement rénové  
Tout inclus  
2 semaines  
**1 469\$**

**Costa Del Sol**  
Départ: 10 janvier  
Apr. chambre  
3 étoiles  
Inclus: vol, taxes, transferts et 2 excursions gratuites  
4 semaines pour le prix de 3  
**1 549\$**

**DERNIÈRE MINUTE**  
**Varadero**  
Départ: 13 septembre  
Tout inclus  
1 semaine  
**619\$**

**Tunisie**  
Départs: 20 et 27 février  
Hôtel 5 étoiles  
30 jours  
**1 779\$**

**Splendeur du Vietnam**  
Groupes accompagnés les 15 janvier et 12 février  
17 jours  
29 repas inclus  
Tarif - Réservez tôt - avant le 15 octobre  
**3 279\$**

Permis du Québec  
Region Bedford, contactez Jacques ou Diane 248-2516

**Paul Laforest et Club Voyages Eden Inc.**

**vous invitent au**

**Pérou**

**14 jours**  
6 au 19 février 2004

**Lima, Paracas, Ica, Nazca, Arequipa, Juliaca, Puno, Cusco, Macchu Picchu**

Renseignements Paul Laforest  
**(450) 346-8415**

**Voyages Marlin**

Carrefour Richelieu • 600 Pierre-Caisse, St. Jean  
450-348-0918

Départs de Montréal. Les prix sont par personne, en occupation double et en dollars canadiens. Les prix indiqués sont ceux offerts au moment de la mise sous presse et sont les prix minimum offerts pour les dates de départ et catégories de chambre et de cabine spécifiques. Les prix incluent les taxes et toutes les rabais / réductions ou économies applicables. Frais de service/honoraires de consultation en sus. Nouvelles réservations seulement. Le programme est sous contrôle de la capacité; il peut être modifié sans préavis et ne peut être combiné à aucune autre offre. Certains produits annoncés peuvent ne pas s'appliquer à l'offre de cadeau gratuit. Voir les conditions ci-dessous. **Conditions de l'offre de prime:** Réservez une croisière ou un forfait vacances d'une valeur minimum de 2 500 \$ par réservation, indépendamment du nombre de personnes voyageant ensemble, à l'exclusion des taxes et des frais. Le voyage doit avoir lieu entre le 1er novembre 2003 et le 30 avril 2004. Un cadeau gratuit par réservation. Choix d'un appareil photo numérique EasyShare CX6200 de Kodak, d'un caméscope SC-W87 Hi-8 de Samsung ou d'un cinéma maison HT-DM150 de Samsung. Des frais de manutention et d'expédition de 30 \$, 50 \$ ou 60 \$ s'appliqueront, selon le cadeau choisi. Nouvelles réservations seulement. La réservation doit être effectuée et payée intégralement entre le 1er août et le 30 novembre 2003. Offre valable avec les fournisseurs partenaires participants seulement. Cette offre ne s'applique pas aux réservations de vols seulement, aux réservations de groupes ni aux forfaits à prix réduit. Ne peut être combinée à aucune autre offre ou promotion. Veuillez prévoir un délai de livraison de quatre semaines. Les quantités sont limitées, et nous nous réservons le droit de substituer ou d'annuler cette offre en tout temps. D'autres conditions s'appliquent et peuvent varier selon les fournisseurs. Veuillez communiquer avec votre agence Thomas Cook ou Voyages Marlin pour connaître tous les détails de la promotion. Permis du Québec.

## ASTROLOGIE

Les prévisions  
de la semaine avec  
**MARIE-BLANCHE**

Semaine du 10 au 16  
septembre 2003

### BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Vous pouvez présentement être très utile pour les gens qui vous sont chers. Vous êtes capable de les aider d'une façon très efficace. Ne l'oubliez surtout pas.

### TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

La planète Vénus vous donne de grands bonheurs. Vous commencez à voir vraiment l'impact de plusieurs choses sur votre vie. Vous devez apprendre à mieux vous aimer.

### GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Vous voulez aller trop vite dans plusieurs choses. Cela ne vous apporte rien de bon. Vous devez savoir qu'il est important que vous vous reposiez.

### CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Votre parole a beaucoup d'importance pour ceux qui vous aiment. Cela ne doit pas vous empêcher de très bien comprendre la valeur de ce que vous avez à exprimer. C'est capital.

### LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Chiron vous apprend à mieux vous faire comprendre dans le domaine de votre vie professionnelle. Vous avez de grands espoirs et ils peuvent se réaliser. Ne l'oubliez surtout pas.

### VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Vous êtes présentement dans une période de réflexion profonde face à vos ambitions. Certaines choses n'ont plus d'impact sur vous. Cela prend beaucoup de vos énergies morales.

### BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

La planète Saturne vous donne beaucoup de choses importantes dans le domaine de vos sentiments. Cela est capital pour vous. Ne négligez rien.

### SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Vous pouvez très bien vous rendre compte par vous-même de la valeur de certaines personnes qui sont près de vous. Vous avez à être très sérieux dans ce que vous attendez d'elles. Ne vous trompez pas.

### SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Vous avez la capacité de très bien savoir ce qui vous convient. Vous êtes dans une phase d'apprentissage face à plusieurs choses. Cela vous donne de grands bonheurs.

### CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

La planète Mercure fait que vous allez rapidement vers ce qui vous semble important. Vous êtes obligé de savoir comment agir pour que tout soit correct. Vous accordez beaucoup d'importance à des détails.

### VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Vous êtes facilement nerveux. Cela vous apporte beaucoup d'épuisement. Vous ne devez pas vous éloigner de ceux qui vous donnent de la paix. C'est de première importance.

### POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

La planète Pluton vous oblige à tenir compte de plusieurs choses du passé. Vous devez apprendre à mieux voir ce qui doit être vécu d'une manière sérieuse.

## VOS YEUX

# Quelles sont les conséquences du strabisme?



**CÉLINE ÉTHIER**

Le strabisme est le terme employé pour désigner le fait d'avoir les yeux crochés. Il est fréquemment retrouvé chez les bébés avant l'âge de 6 mois, et moins souvent chez les enfants plus vieux. Si on peut considérer que le strabisme est « normal » chez les bébés naissants (ou presque), il en va tout autrement du strabisme retrouvé chez un enfant de 2 ou 3 ans, ou plus...

Considérons le strabisme comme un signe, au même titre que la fièvre ou la toux. Avoir de la fièvre est le signe d'une infection probable, de même que la toux nous laisse supposer qu'une ou plusieurs parties des voies respiratoires est atteinte. Le strabisme est le signe que l'une des composantes du système visuel ne fonctionne pas normalement. Il peut s'agir de l'oeil lui-même, à cause d'une puissance inadéquate, ou bien d'un problème à l'une des structures situées dans l'environnement des yeux.

Les causes les plus fréquentes du strabisme sont liées à un défaut de puissance d'un ou des deux yeux, et le problème est solutionné en tout ou en partie par le port de lunettes. Je dis « en tout ou en partie » parce que la cause du strabisme est souvent plurifactorielle, c'est-à-dire due à plus d'un problème. Si le problème n'est pas entièrement réglé par le port de lunettes, il faudra probablement avoir recours à la chirurgie pour corriger la structure des muscles qui font tourner les yeux. Nous reparlerons plus tard de ce point.

Je m'en voudrais de faire paniquer des parents souvent déjà inquiets, mais je ne peux passer sous silence des causes rares mais possibles du strabisme, soit une tumeur ou une fracture des os de l'orbite. À ce moment, les questions que l'optométriste vous posera en début d'examen orienteront toute la démarche. Le strabisme est-il

constant, quel que soit le moment de la journée? Les yeux sont-ils crochés pour regarder loin (télé) et près (livre)? Quand cela a-t-il commencé? L'enfant a-t-il été victime d'un accident ou d'une chute avant que vous ne remarquiez qu'il avait les yeux crochés? Évidemment, les tumeurs ou fractures sont beaucoup, beaucoup plus rares que les problèmes musculaires ou de puissance, et c'est rassurant.

Qu'arrive-t-il si on ne se préoccupe pas assez tôt d'un strabisme chez un enfant? Quelles peuvent en être les conséquences? Rappelons tout d'abord que, comme c'est souvent le cas dans plusieurs domaines, le plus tôt est le mieux. Si votre enfant a 2 ans et qu'il louche, n'attendez pas qu'il sache lire pour aller consulter! Il existe bien d'autres moyens de vérifier la vision d'un enfant, même s'il parle à peine.

Pourquoi veut-on éviter le strabisme à tout prix? Le critère esthétique est peut-être important pour les parents, mais ce n'est pas celui qui guide d'abord et avant tout l'optométriste. Ce qu'on veut préserver, c'est la vision binoculaire, c'est-à-dire l'utilisation des deux

yeux en même temps. Si un des deux yeux est croché, c'est qu'on ne s'en sert pas pour regarder (au moment où il est dévié). Comme on doit se servir d'au moins l'un des deux yeux pour voir, on comprend que la personne strabique fixe avec un oeil seulement, tandis que l'autre est dirigé ailleurs, soit vers le nez, soit vers l'extérieur, soit vers le haut, soit vers le bas, ou une combinaison de deux directions.

Qu'est-ce qui arrive si on ne se sert pas d'un oeil pendant longtemps? Je vous réponds par une question: qu'est-ce qui arrive si on a eu le bras dans le plâtre pendant quelques semaines? La réponse est évidente pour ceux qui l'ont déjà expérimenté. À force de ne pas être utilisé, le bras diminue de volume parce que les muscles s'atrophient et se sclérosent. On en sera quitte pour plusieurs séances de physiothérapie. Pour sa part, l'oeil ne diminuera pas son volume, mais sa capacité de bien voir sera graduellement réduite. C'est ce que les gens nomment souvent un « oeil paresseux », c'est-à-dire un oeil qu'aucune maladie n'empêche de bien fonctionner, mais qui ne donne pas son plein rendement malgré tout. Et plus en at-

tend avant de rétablir la situation, moins on sera capable de renverser la vapeur...

L'optométriste veut éviter que l'enfant se retrouve plus tard avec un « bon oeil » et un « mauvais oeil ». Il faut comprendre qu'à moins de problèmes particuliers et spécifiques, un oeil devient « mauvais » ou faible parce qu'on ne l'a pas corrigé assez vite, ou, autrement dit, parce qu'on l'a laissé devenir paresseux. La vision binoculaire (avec les deux yeux en même temps) procure une série d'avantages non négligeables tels la vision en trois dimensions, une meilleure acuité, une moins grande fatigue oculaire, un meilleur champ de vision. etc.

Les conséquences d'un strabisme non traité, causé par la mauvaise puissance des yeux ou des muscles, ne sont pas mortelles, ni même dangereuses pour la santé. Cependant, le strabisme peut limiter la qualité de vision à un niveau souvent incommode. C'est le temps d'y voir quand les enfants sont petits!

Si vous avez des questions ou commentaires à formuler, vous pouvez me joindre au 705, boul. d'Iberville à Iberville, 346-7318. ■



## Un don de sang solidaire

Nadine Ouellet a fait don de son sang, le lundi 25 août, à la collecte organisée par la Fraternité des policiers du Haut-Richelieu. Pour l'encourager, elle est entourée de ses enfants Mélyssa Lorrain et de Jacob Roy. Les agents Miguel Batista et Lana Dupont, l'organisatrice Isabelle Bérubé, l'agent Dominic Launière et les sergents Martin Lalonde et Éric Bédard ainsi qu'une infirmière d'Héma-Québec complètent le portrait. La collecte de sang annuelle des policiers s'est poursuivie jusqu'au lendemain. L'objectif de cet événement a été dépassé: 455 donateurs s'y sont présentés. ■

Ambulance, police, pompiers :	911
Sûreté du Québec (urgence) :	310-4141 (4141 cellulaire)
Info-Santé :	(450) 349-3000
CLSC-CHSLD Châteauguay de la Vallée des Forts :	(450) 358-2572
Croix-Rouge (urgence sinistres) :	1 877 362-2433
La ligne parents :	(514) 288-5855
Info-dépression :	1 800 268-0999
Tel-Jeunes :	(514) 288-2286
Protection de la jeunesse :	1 800 361-5310
Drogues - aide et référence :	1 800 265-2626
Centre de prévention du suicide du Haut-Richelieu :	(450) 348-6300
Coup d'Étoile (femmes victimes de violence) :	(450) 348-1645
Centre de référence de Guelph Montréal :	(450) 527-1376
Centre de référence du Centre d'action bénévole de Saint-Jean-sur-Richelieu :	(450) 347-7527
Centre Claude Bilodeau Algamea pour joueurs compulsifs :	1-866-933-0411 (450) 245-0411

**EN CAS D'URGENCE**



## L'ÉGLISE D'ICI

# La paroisse Saint-Jean-l'Évangéliste lance sa campagne de rappel de la dîme

Les paroissiens de Saint-Jean-l'Évangéliste seront invités au cours des prochains jours à verser leur dîme ou leur contribution volontaire annuelle.

Plusieurs d'entre eux se sont déjà acquittés de cette responsabilité le printemps dernier auprès de leur ancienne paroisse. À ceux-là, l'Assemblée de fabrique leur dit **merci** et les prie de ne pas tenir compte de l'invitation distribuée cette semaine par la poste dans les quelque 30 000 foyers de la paroisse. La campagne de rappel s'adresse donc à ceux et celles qui ont retardé de verser leur contribution à leur paroisse cette année.

Le montant suggéré de la dîme est de 80\$ par famille et de 50\$ par personne seule. Pour les habitués de la contribution volontaire qui inclut la dîme et un certain montant pouvant être considéré comme contribution aux quêtes habituelles, le montant suggéré est de 200\$.

« Si l'on se base sur la générosité habituelle des fidèles, l'objectif de 300 000\$ de cette campagne de rappel devrait être

atteint rapidement », de commenter le président de l'Assemblée de fabrique, l'abbé Fernand Ostiguy.

La dîme, la contribution volontaire et les quêtes aux différentes célébrations demeurent les principales sources de revenus de la paroisse. La réunification des onze paroisses dans une

seule, en mars dernier, permettra certaines économies, mais les besoins de revenus pour mettre en place le projet d'évangélisation et pour faire face aux nouvelles responsabilités sont bien présents.

Mentionnons, par exemple, la catéchèse en paroisse rendue nécessaire pour la disparition de la

pastorale scolaire et la diminution marquante de l'enseignement religieux dans les écoles. Cette responsabilité relève maintenant de la paroisse qui doit assurer entre autres, la présence d'équipes d'animateurs et d'agents de pastorale pour contribuer d'offrir ce service aux jeunes étudiants et étudiantes.

Et s'ajoutent à ces équipes les prêtres et tous les autres spécialistes qui assurent les services pastoraux sur tout le territoire de la paroisse. Ces gens, appuyés par des services de secrétariat, doivent être payés convenablement.

La paroisse compte également sept lieux de culte qui doivent être entretenus, assurés, chauffés, éclairés comme tout autre bâtiment.

La campagne de rappel de cette année s'effectuera selon les moyens traditionnels utilisés. Les fidèles sont invités à utiliser la poste pour retourner leur versement ou à le déposer dans les paniers aux quêtes dominicales.

L'Assemblée de fabrique veut se mettre au diapason des nouvelles technologies et on espère que les fidèles pourront, dès le printemps prochain, à la grande campagne annuelle, utiliser en plus, soit le paiement direct, le paiement pré-autorisé ou Internet pour s'acquitter de leur dîme ou de leur contribution volontaire.

Denis Tremblay ■

## Quelques dates à retenir

**Activités en septembre 2003** au Centre de ressourcement spirituel Saint-Jean, 80, rue Lajeunesse (coin boul. Gouin près du cégep), tél.: (450) 347-6610.

**Samedi 20 septembre - de 13h30 à 16 heures:** Thème: « La spiritualité » avec Yolande Charland, c.n.d. (suite)

**Mercredi 24 septembre - de 19h30 à 21h30 - Rencontre du mois:** Thème: « Oui, la joie ça s'apprend » (pour les personnes qui ont assisté à la première rencontre et/ou pour les personnes qui sont nouvelles). Personnes-

ressource: Gilbert Charron. Inscription nécessaire au 347-6610. Coût: 5,00\$.

**Lundi 29 septembre - de 19h30 à 21h30 - « Les endeuillés » (suite).** Thème: « Je suis en deuil ». Personne-ressource: Mme Gaétane Tardif Grimard, infirmière retraitée. Coût: 5,00\$.

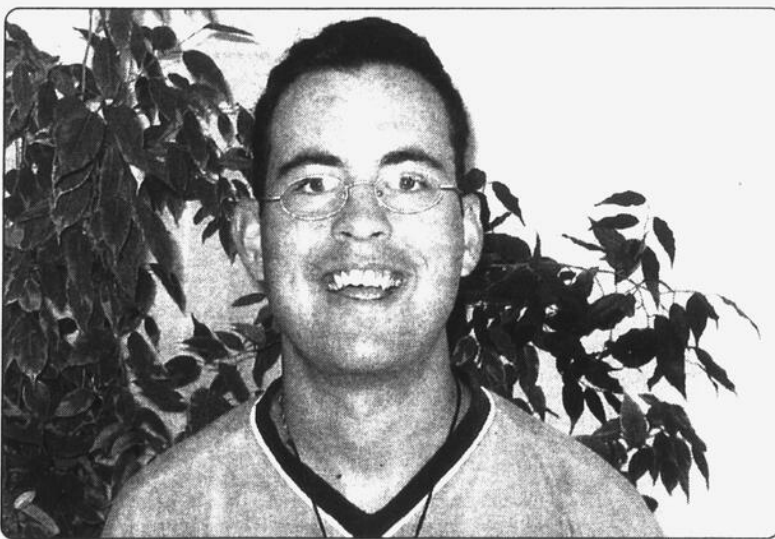
**Mardi 30 septembre à 19h30 - Soirée d'information pour les personnes intéressées à suivre les ateliers de M. Gilbert Charron sur « Oui, la joie ça s'apprend ».** Inscription nécessaire au 347-6610. Entrée libre. ■

## LES JOIES DU PARRAINAGE

### Éric est à la recherche d'un ami sincère

Le Parrainage civique du Haut-Richelieu a pour objectif de jumeler des personnes bénévoles avec des personnes ayant une déficience intellectuelle dans le but qu'ils entreprennent une relation basée sur l'entraide et l'amitié.

Éric est un jeune homme sympathique et enjoué. Présentement, il est sur le point de compléter son secondaire, il souhaiterait poursuivre des études en mécanique automobile; puisqu'il apprécie tout ce qui se rapporte à l'auto. Il aime réaliser plusieurs activités entre autres aller au Jardin Botanique, au stade Olympique pour voir des expositions et les joutes des Expos. Il fait du patin à roues alignées et du vélo, l'un de ses passe-temps préférés est d'écouter des disques de « dance music » ou de « techno ». Durant la saison estivale, il travaille parfois à l'aménagement paysager autour de la maison et va à la ferme de ses amis pour participer aux tâches d'entretien. Pendant ses vacances, il aime faire du camping sauvage. L'un de ses grands rêves est de prendre l'avion et se rendre en Europe, visiter la ville de Paris et découvrir la France. Éric, comme plusieurs filleuls, souhaite beaucoup avoir un parrain civique dans sa vie. Avec son parrain, il pourra discuter d'automobiles, échanger sur leurs ambitions per-



Éric est un jeune homme sympathique et enjoué.

sonnes et réaliser ensemble plusieurs activités.

Pour assurer à la personne ayant une déficience intellectuelle une intégration de qualité, certaines conditions sont nécessaires. D'une part, il est essentiel de lui offrir les moyens de s'adapter et de s'intégrer véritablement. Il est important de lui fournir ainsi qu'à sa famille, toutes les conditions nécessaires afin qu'il puisse développer au maximum son autonomie en l'aidant à accroître ses compétences et ses habiletés sociales.

Il est souhaitable de lui offrir la possibilité d'agir, de communi-

quer et de se déplacer d'une façon qui convient à son âge et ses capacités et lui apprendre à utiliser les services de la collectivité. D'autre part, il est important de sensibiliser la communauté, afin que chaque personne prenne sa place.

Si vous croyez avoir des affinités avec Éric et que vous avez envie de le rencontrer pour partager certaines activités avec lui, il en serait très enthousiasme et reconnaissant. Donc, si vous désirez vivre une expérience valorisante, où l'implication est de quelques heures par mois, n'hésitez pas à nous contacter au 347-8091. ■



étudiant  
spécial

Nous payons vos verres!

Obtenez vos verres\* sans frais supplémentaires à l'achat d'une monture choisie **parmi tous nos modèles** en magasin à prix régulier.



Dr René Marchand, Optométriste  
Acceptons prescriptions de l'extérieur  
Examen de la vue sur place

Carrefour Richelieu  
359-9709



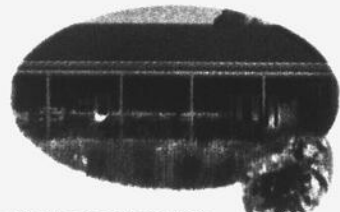
Avec la carte Sears vous accumulez des points du Club Sears. Sur approbation du crédit.

\* Verres simple vision plastique. Sur présentation d'une carte étudiante valide. Ne peut être combiné à aucune autre promotion. Valable dans la province de Québec seulement. Cette offre prend fin le 30 septembre 2003. MD. Marque déposée de Sears, utilisée sous licence au Canada.



### Cidrerie Léo Boutin

710, rang de la Montagne  
Mont-Saint-Grégoire



Cueillis ou autocueillette

- Les cidres les plus médaillés en Montérégie
- 15 médailles à ce jour



(450) 348-3326  
http://www.vergerboutin.com

### Kiosque R. Brais

562, rang de la Montagne  
Mont-Saint-Grégoire

- Tartes
- Gelée de pommes
- Confiture, etc.

**347-7069**

## Recette

### CARRÉS AUX POMMES

#### Ingrédients

- 500 ml de pommes non pelées, râpées
- 2 gros oeufs
- 250 ml de sucre granulé
- 45 ml de margarine fondue
- 5 ml de vanille
- 125 ml de farine tout usage
- 5 ml de cannelle moulue
- 2 ml de muscade moulue
- 0,5 ml de sel
- 125 ml de raisins
- 50 ml de noix de Grenoble hachées finement (facultatif)

#### Préparation

- Préchauffer le four à 350°F.
- Vaporiser un moule carré (9 pouces) d'enduit végétal; réserver.
- Dans un bol moyen, mélanger les pommes, les oeufs, le sucre, la margarine et la vanille; réserver.
- Dans un petit bol, bien mélanger la farine, la cannelle, la muscade et le sel.
- Ajouter les raisins et les noix; remuer pour bien mélanger.
- Ajouter le mélange de farine au mélange de pommes, en remuant juste assez pour mélanger.
- Étaler dans le moule.
- Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre, de 30 à 35 minutes.
- Laisser refroidir complètement dans le moule sur une grille.
- Tailler en carrés ou en triangles.

Autocueillette  
Ouvert tous les jours!

- Jus de pommes naturel
- Gelée de pommes
- Vinaigre de cidre
- Tables à pique-nique
- Mini-musée
- Balade explicative Cayaboum

118, chemin du  
Sous-Bois  
(rang des cabanes à sucre)  
Mont-Saint-Grégoire  
(450) 460-2858

### Branch d'Antan

876, rang de la  
Montagne  
Mont-Saint-Grégoire

Caroline Tremblay  
Robert Courville

Situé au Verger  
Pierre Tremblay

Tél. : (450) 867-1110  
Télec. : (450) 347-3811

### VERGERS McMillan ORCHARDS

1639, Route 202  
Franklin Centre

#### CUEILLEUR(SE)S DEMANDÉ(E)S

- Kiosque et autocueillette de pommes
- Produits de l'érable
- Boutique de cadeaux
- Tours de tracteur
- Animaux de ferme

Bienvenue aux groupes  
en semaine, sur réservation !

Ouvert tous les samedis et dimanches  
de 10 h à 18 h jusqu'en octobre  
Tél. : (450) 827-2748

Venez rencontrer notre nouveau né !

- Cueillez, un wagon vous mène dans le verger
- Conserves, cadeaux, paniers
- Famille de « bambi »
- Petite ferme : chevaux, chèvres, vaches, cochons chinois...
- Tables et aires de jeux
- Tartes, pains, carapace de tortue, beignes aux pommes et autres
- Nouvelle salle, plus spacieuse

1019, route 202, Franklin Centre  
(450) 827-2565

Autocueillette  
ouvert tous les jours

- Jus de pommes naturel
- Produits de l'érable et paniers
- Pains, beignes fourrés et autres pâtisseries maison
- Confitures, tartinades et plus
- Café terrasse

LES VERGERS FRANKLIN  
2340, route 202, Franklin Centre  
(450) 827-2913

### Verger Pierre Tremblay & Fils inc.

375, rang de la Montagne, Mont-Saint-Grégoire  
(450) 347-6336

<p><b>PRODUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes à l'année</li> <li>• Jus naturel de pommes, pommes-fraises, pommes-framboises</li> <li>• Tartes (10 variétés)</li> <li>• Différentes variétés de confitures, gelées et sirop</li> </ul>	<p><b>ACTIVITÉS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balades (en tracteur ou à cheval)</li> <li>• Dégustations</li> <li>• Visite des installations (aire de réfrigération et de transformation)</li> <li>• Visite de la ferme et des petits animaux</li> <li>• Aire de pique-nique</li> <li>• Terrain de jeux</li> </ul>
--	--

**KIOSQUE OUVERT À L'ANNÉE**  
Venez les cueillir vous-même • Bienvenue aux groupes

### Vergers Blair Orchards

#### Dans notre kiosque...

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes</li> <li>• Jus de pommes</li> <li>• Produits maison : tartes, pains, muffins, etc.</li> <li>• Orchestre country tous les dimanches</li> <li>• Artisanat</li> <li>• Autocueillette</li> <li>• Tours en wagon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soupe maison</li> <li>• Confitures et gelées</li> <li>• Beignes aux pommes</li> <li>• Miel</li> <li>• Produits d'érable</li> <li>• Animaux de ferme</li> <li>• Sentiers</li> <li>• Chasse aux trésors</li> </ul>
--	---

1421, Route 202, Franklin Centre  
(450) 827-2677

### LES VERGERS CASSIDY

L'autocueillette à son meilleur !

Sur présentation de cette annonce, obtenez un verre de jus de pommes gratuit !

Tours de tracteur et de chevaux gratuits pour les enfants tous les week-ends

Le 14 septembre  
**Mechoui à 12¢**

2910, Route 202, Franklin Tél. : (450) 827-2000  
Site Internet : www.vergerscassidy.com

Cueillette de pommes et de prunes

### CRÊPERIE ET REPAS CHAMPÊTRES

Venez cueillir vous-mêmes vos pommes.

Aussi, cueillette de prunes !

Balades en chevaux et tracteurs

Cueilleur(se)s demandé(e)s

**Denis Charbonneau**  
575, rang de la Montagne, Mont-Saint-Grégoire  
(450) 347-9184