

# Weekend

Le jeudi 5 décembre 2013

LE CANADA  
FRANÇAIS

## MARIE-PIER GAGNON

Le Théâtre du Bahut a de nouveau animé avec brio la 8<sup>e</sup> Soirée És Arts, le 26 novembre dernier, au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean. Cette fois, Shéhérazade (notre photo) a transporté son public dans Les mille et une nuits de la culture. L'émotion était au rendez-vous avec des lauréats que cette consécration a grandement touchés.

PAGE C-2

# LA SOIRÉE ÈS ARTS AU CŒUR DES 1001 NUITS



(Photo Rémy Boily)

DVD	LECTURE	CINÉMA	MUSIQUE	SOMMAIRE												
<p><b>Dans l'univers de Steve Jobs</b> PAGE C-9</p>	<p><b>Des livres pour voyager</b> PAGE C-11</p>	<p><b>Fidèle copie de Starbuck</b> PAGE C-9</p>	<p><b>Envoûtant, le dernier Truffaz</b> PAGE C-11</p>	<table border="1"> <tr> <td>Jeux</td> <td>C-8</td> </tr> <tr> <td>Dans votre assiette</td> <td>C-10</td> </tr> <tr> <td>Plaisirs du vin</td> <td>C-12</td> </tr> <tr> <td>Trésors de famille</td> <td>C-13</td> </tr> <tr> <td>Horoscope</td> <td>C-14</td> </tr> <tr> <td>Automobile</td> <td>C-15</td> </tr> </table>	Jeux	C-8	Dans votre assiette	C-10	Plaisirs du vin	C-12	Trésors de famille	C-13	Horoscope	C-14	Automobile	C-15
Jeux	C-8															
Dans votre assiette	C-10															
Plaisirs du vin	C-12															
Trésors de famille	C-13															
Horoscope	C-14															
Automobile	C-15															

## Marché de Noël

au Marché public du Vieux-Saint-Jean

182, rue Jacques-Cartier Nord

LA MAGIE DE NOËL SUR 2 WEEK-ENDS

Intérieur et extérieur  
Producteurs locaux • Métiers d'arts  
Artisans • Céramistes

Vendredis: 17h à 21h  
Samedis et dimanches: 9h à 16h

Informations: 450 542-9090



6, 7 et 8 décembre  
13, 14 et 15 décembre



# Une 8<sup>e</sup> Soirée Ès Arts riche en émotions

**MARIE-PIER GAGNON**  
marie-pier.gagnon@tc.tc



La 8<sup>e</sup> édition de la Soirée Ès Arts appartient maintenant au passé. L'événement, qui s'est déroulé le 26 novembre au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, a pris la forme d'un gala riche en émotions ayant pour thème Les mille et une nuits de la culture.

Pour une quatrième année consécutive, la conception de la soirée avait été confiée aux artisans du Théâtre du Bahut. Ces derniers, guidés par Éric Gaudreau et Patrick David Campbell, ont choisi de plonger les spectateurs au cœur du conte Les mille et une nuits. L'animation de la soirée a ainsi été confiée à Shéhérazade et au génie de la lampe magique.

Chaque gagnant a eu droit à une présentation vidéo de quelques minutes mettant en vedette des personnages de contes pour enfants. De Blanche-Neige au Chat botté en passant par Aladin et les nombreuses princesses du royaume de Walt Disney, les liens entre les gagnants et les personnages étaient à la fois aussi farfelus que créatifs et amusants.

## PRIX RÉVÉLATION ET HOMMAGE

Deux prix de la soirée ont été remis à des peintres de Saint-Jean-sur-Richelieu, soit Léa-Marie Jean et Roger Alexandre. La première a eu le plaisir de recevoir une bourse de 1000\$ du Fonds Claude-Raymond en plus d'être nommée Révélation de l'année. Le second a été profondément ému en recevant le

## GAGNANTS DES ANNÉES PRÉCÉDENTES:

### PRIX RÉVÉLATION

Marie-Ève Poupart (2006)  
Marc-André Lavoie (2007)  
David Lachapelle (2008)  
Les Appendices (2009)  
Jean-Félix Bélanger (2010)  
Jeffrey Piton (2011)  
Écho Kalypso (2012)

### PRIX PARTENARIAT

Caisses Desjardins (2006)  
Georges Coulombe (2007)  
CMR-ELRFC Défi du Général (2008)  
Lord Photo (2009)  
Le Canada Français (2010)  
Coq Rapide - Pascal Benny (2011)  
Auberge Harris - Mme Boutin (2012)

### PRIX HOMMAGE

Pierre Légaré (2006)  
Paul Laforest (2007)  
Michel Phaneuf (2008)  
Yvan LaFontaine (2009)  
Jean-Yves Théberge (2010)  
Gilles Roy (2011)  
Gilles Gemme (2012)

### PRIX PASSEUR CULTUREL

René Harvey (2009)  
Théâtre de Grand-Pré (2010)  
Pierre Lavigne (2011)  
Réal Fortin (2012)

prix Hommage soulignant l'ensemble de sa carrière.

«C'est une surprise pour moi. Quand on nous reconnaît, qu'on nous donne de l'amour, on ne s'habitue jamais. Je suis un gars du centre-ville, ça me touche beaucoup, ce prix», nous confiait M. Alexandre quelques minutes avant le début de la cérémonie, les yeux déjà remplis d'eau. L'artiste compte 30 ans de carrière. Son talent est reconnu au Québec, aux États-Unis et même en Europe.

Pour sa part, Léa-Marie Jean est une nouvelle venue dans le paysage culturel régional. Son style artistique très tendance lui a permis de se tailler une place parmi les artistes les plus en vue, et ce, malgré son jeune âge. «Je ne m'attendais pas à recevoir ce prix. Je sais combien il y a du talent dans le Haut-Richelieu. D'avoir été choisie confirme que j'ai fait le bon choix de carrière», nous confiait-elle avant de recevoir son prix.

## PRIX PASSEUR CULTUREL ET PARTENARIAT

Fondatrice et directrice du Ballet classique du Haut-Richelieu, Cécile Tremblay a profondément touché le public en recevant le prix Passeur culturel. Dans son discours de remerciement, elle a tenu à partager cet honneur avec les bénévoles du BCHR. Les larmes aux yeux, elle a conclu en remerciant son mari récemment décédé pour son grand support.

Finalement, le prix Partenariat a été remis à Pierre Fraser, propriétaire du magasin Chaussures Pierre Roy. «J'aime contribuer à la carrière des artistes. J'ai reçu d'autres honneurs au cours de ma carrière, mais ce prix est l'un de ceux qui comptent le plus pour moi parce que c'est chez moi», a-t-il dit sur scène. Ce grand passionné d'art a ajouté en entrevue avoir l'impression d'avoir fait encore si peu pour le milieu culturel. «Ce que j'ai fait, je ne l'ai jamais fait pour l'argent ou pour ce que ça rapporte. C'est toujours venu de mon cœur», conclut-il.

## PERFORMANCES SCÉNIQUES

Au cours de la soirée présentée sous la forme d'un 5 à 7, les spectateurs ont eu l'occasion d'assister à plusieurs performances scéniques. Le studio de danse OPA a offert un numéro de baladi alors que le groupe Écho Kalypso, récipiendaire du prix Révélation en 2012, a interprété une pièce qui se retrouvera sur son prochain album et qui s'appelle *La rivière est sourde*.

Le numéro le plus émouvant revient toutefois au trio musical formé de Pierre-Armand Tremblay, Claude Gauthier et André Lahaie. Le groupe a interprété la pièce *Beaudoin* du compositeur johannais Marcel Gauthier. Le décès de ce dernier remontant à quelques mois, l'émotion était encore très vive sur scène et dans la salle. Les bons coups du secteur culturel ont défilé sur un écran géant pendant ce numéro.

La Soirée Ès Arts est organisée conjointement par la Ville de Saint-Jean-sur-Richelieu, la MRC du



Les quatre lauréats de la soirée: Roger Alexandre, Cécile Tremblay, Léa-Marie Jean et Pierre Fraser.

Haut-Richelieu, Tourisme Saint-Jean-sur-Richelieu et Région, le Comité culturel du Conseil économique du Haut-Richelieu, la SPEC, Le Canada Français et la Chambre de commerce du Haut-Richelieu. ■



Le studio de danse OPA a offert un numéro de baladi.



## PRIX HOMMAGE Roger Alexandre

- Peintre depuis 30 ans
- Membre d'honneur de l'Institut des arts décoratifs
- Créateur de la fresque sur Samuel De Champlain dans le Vieux-Saint-Jean



## PRIX PARTENARIAT Pierre Fraser

- Partenaire financier de la programmation Un été show
- Président d'honneur du souper de financement du BCHR en 2012
- Partenaire financier de Rencontre des arts



## PRIX PASSEUR CULTUREL Cécile Tremblay

- Fondatrice et directrice du Ballet classique du Haut-Richelieu
- Cofondatrice du Réseau d'enseignement de la danse
- Récipiendiaire du prix de la culture décerné par la Chambre de commerce du Haut-Richelieu en 1989



## PRIX RÉVÉLATION Léa-Marie Jean

- DEC en arts plastiques et BAC en design de l'environnement
- Première exposition solo à l'été 2012
- Tableaux exposés au Québec, en Ontario et en Colombie-Britannique



NOUVELLE VERSION AU THÉÂTRE DES DEUX RIVES

# Casse-Noisette nous réserve bien des surprises

MARIE-PIER GAGNON  
marie-pier.gagnon@tc.tc

**L**e ballet *Casse-Noisette* est de retour! Pour une 13<sup>e</sup> année, la célèbre production du temps des fêtes s'arrêtera au Théâtre des Deux Rives du 12 au 14 décembre. Nouvelles chorégraphies, nouveaux décors, nouveaux costumes. Les spectateurs auront droit à plusieurs surprises.

L'enthousiasme est palpable dans les locaux du Ballet classique du Haut-Richelieu (BCHR). Bénévoles et jeunes danseurs se préparent activement en vue des cinq représentations qui seront offertes dans la grande salle de spectacle du boulevard Séminaire. La majorité des spectacles auront lieu devant des élèves de la région.

«Encore cette année, nous avons trois matinées scolaires», souligne la directrice du BCHR, Cécile Tremblay. Cette dernière ajoute sans détour que le concept a déjà été plus populaire par le passé alors que les spectacles dédiés aux élèves affichaient tous complet, ce qui n'est malheureusement pas le cas cette année.



Ancienne étudiante du BCHR et maintenant danseuse professionnelle au sein de la troupe du Ballet Ouest de Montréal, Lila-Mae G. Talbot interprétera la Fée dragée dans cette nouvelle production.

Les deux autres spectacles seront accessibles au grand public. Les spectateurs pourront alors applaudir une production plus élaborée que celle destinée aux enfants puisque quelques scènes, abrégées lors des matinées scolaires, seront présentées dans leur intégralité. Les organisateurs estiment à deux heures la durée du spectacle.

## RETOUR À L'HISTOIRE ORIGINALE

Plusieurs nouveautés marqueront cette 13<sup>e</sup> édition du ballet, à commencer par les chorégraphies qui ont été entièrement revues par le nouveau directeur artistique du Ballet Ouest de Montréal, Claude Caron. «Il est retourné complètement à l'origine du conte de Hoffmann pour revisiter l'histoire», explique Mme Tremblay.

Le résultat final est une production plus énergique où les danseurs ont davantage de pas à apprendre. Quelques scènes-clés seront également plus divertissantes, dont celle de la bataille. Finalement, certains rôles ont une importance accrue dans l'histoire. C'est le cas des personnages de l'oncle Drosselmeyer et du petit frère de Clara, Fritz.

L'envergure de la production, elle, ne change pas. Près de 90 danseurs amateurs provenant de la Montérégie prendront part à l'aventure. Ils seront accompagnés sur scène par une quarantaine de danseurs professionnels choisis par le Ballet Ouest de Montréal. Ancienne élève de

Saint-Jean-sur-Richelieu, Lila-Mae G. Talbot figure au nombre de ces artistes.

Les jeunes Ann-Mei Côté-Sergerie (12 ans) et Maude Simoneau (13 ans) se partageront le rôle de Clara alors que la petite Alexandra Hamel (11 ans) campera Fritz. **NOUVEAU DÉCOR**

Qui dit nouvelle histoire dit également nouveaux décors et costumes. Pour

plonger les spectateurs dans la magie de *Casse-Noisette*, les créateurs ont choisi de faire appel au multimédia. «On nous a dit que l'équipe a besoin de sept projecteurs sur scène», révèle Cécile Tremblay en admettant toutefois ne pas en savoir davantage.

La conception des éclairages a par ailleurs été confiée à un technicien de la SPEC, soit Jonathan Morin. Il s'agit d'une belle marque de confiance des producteurs à son endroit puisque le spectacle sera également présenté à Montréal ainsi qu'à Trois-Rivières au cours du mois de décembre.

Un autre artiste de la région, soit Michel Livernois, a pour sa part été recruté pour créer les accessoires mécaniques du spectacle.

En somme, toutes ces modifications ont pour but de faire rêver un peu plus les enfants et leurs parents. «Nous réservons plusieurs surprises. Avant même d'entrer dans la salle, les spectateurs vont être plongés dans l'histoire», dévoile Mme Tremblay tout en prenant soin de conserver une part de mystère.

## BILLETS

Le grand public est invité à assister à l'une des deux représentations du 14 décembre, soit à 14 heures ou à 19h30. Les billets sont en vente au coût de 40,50\$ auprès de la SPEC au 450 358-3949. ■



## Deux auteures à la Librairie Moderne

La Librairie Moderne tiendra, les 7 et 8 décembre, deux séances de signature. La première, samedi, permettra aux lecteurs de rencontrer Micheline Lachance (notre photo). Cette dernière est bien connue du public pour *La Saga des Papineau*. Dimanche, les amateurs de cuisine seront choyés avec la venue de Caroline McCann qui présentera son livre de recettes *Simple et savoureux*. Les deux rencontres débuteront à 11 heures. La librairie est située au 1001, boulevard du Séminaire Nord. ■



## Les éditions Belle Feuille au Salon du livre

Les éditions Belle Feuille ont participé, du 20 au 25 novembre, au Salon du livre de Montréal. Une dizaine d'auteurs de la maison d'édition étaient présents afin de rencontrer le public. Parmi ceux-ci, Anne Gaydier et Lise Vigeant (notre photo) ainsi que Benjamin Maxime et Marcel Debel qui sont tous originaires de la région. En tant qu'éditeur, M. Debel a eu le plaisir de voir le 10<sup>e</sup> anniversaire de sa compagnie être souligné en grande pompe lors d'une fête organisée à l'hôtel Reine-Elizabeth. Pour plus d'information sur les Éditions Belle Feuille, visitez le site livresdebel.com. ■

Société de l'assurance automobile Québec

Opération Nez rouge

Desjardins

**MERCI À NOS PARTENAIRES DE SOIRÉES**

Vendredi 6 décembre : Super Alimentation  
Samedi 7 décembre : Le Nautique  
Dimanche 8 décembre : Déry Toyota  
Lundi 9 décembre : Bar Le Paradis  
Mardi 10 décembre : Subway Iberville  
Mercredi 11 décembre : Tim Hortons  
Jeudi 12 décembre : Proxim

**MERCI À NOS COMMANDITAIRES DE REPAS ET CADEAUX AUX BÉNÉVOLES**

Aliment La Brochette  
Summuns H2O  
Boulangerie Grand-Mère Delia  
Fritz Kaiser  
Francine Auto Mécanique

Grant Chocolatier  
Café Napoléon  
Brasserie de l'Ouest  
Salon du Corset  
Cantine Chez Réal

5342586

Noël chez art[o]

DU 12 AU 22 DÉCEMBRE

37, rue Saint-Jacques, Saint-Jean-sur-Richelieu  
450 346-9036 www.cooparto.com

EXPOSITION BÉNÉFICE  
PETITS FORMATS À MOINS DE 100 \$, UNE CHANCE EXCEPTIONNELLE!  
Visitez la boutique d'art[o] pour tous vos autres cadeaux!  
Bijoux, sacs, objets décoratifs...

5324802

## HOMMAGE À HARMONIUM

## Premier ciel mérite ses ovations en série

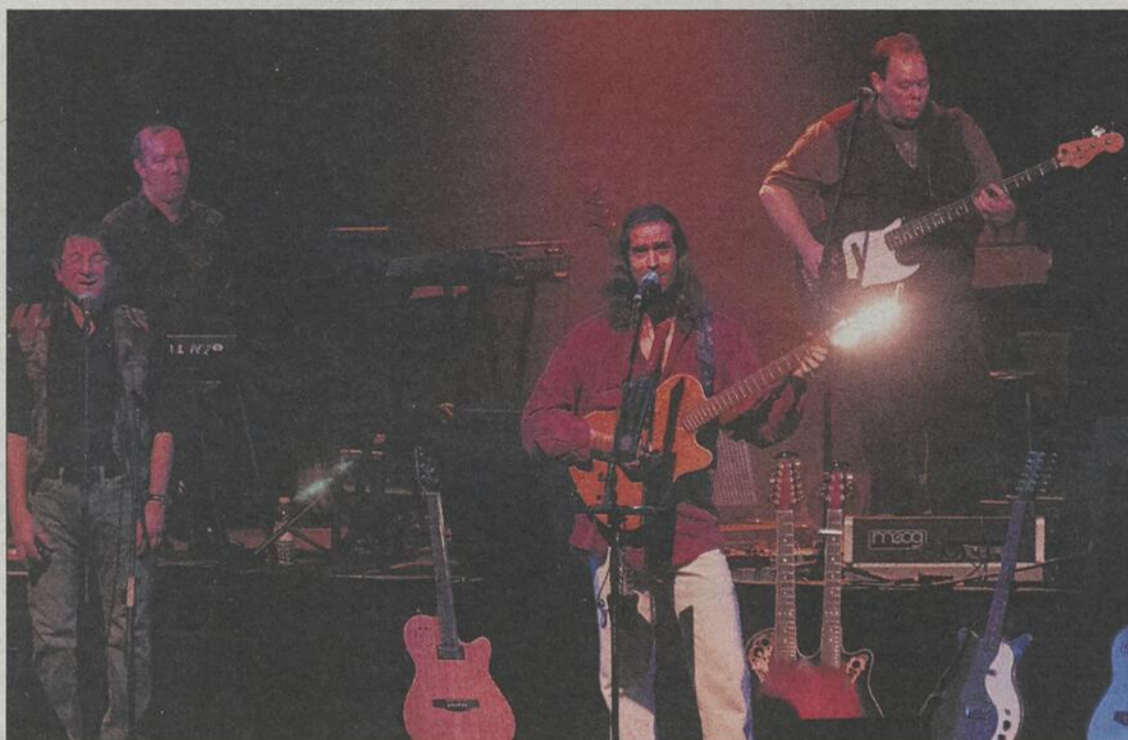
VALÉRIE LEGAULT  
valerie.legault@tc.tc

Les sept musiciens de Premier ciel suscitent des ovations à répétition partout où ils passent. Le public de Saint-Jean-sur-Richelieu n'y a pas fait exception, le 29 novembre dernier. Les fans de la musique d'Harmonium avaient l'impression de retourner 35 ans en arrière en les écoutant jouer, avec une grande précision, les plus belles chansons de ce groupe phare des années 1970.

Les spectateurs du Théâtre des Deux Rives se sont levés à au moins trois reprises avant la fin du spectacle pour acclamer ce groupe qui roule sa bosse depuis plusieurs années. La qualité de la prestation était au rendez-vous et la justesse des musiciens aussi. Ce n'est pas pour rien si Premier ciel rappelle avec fierté que son concept a reçu la bénédiction de Serge Fiori lui-même.

Les cheveux longs, la chemise ample sur le dos, c'est l'âme dirigeante d'Harmonium que l'on a cru voir apparaître sur scène. Quelques jours après le spectacle, nous nous demandons encore comment la voix cavernueuse de Mathieu Grégoire réussit à atteindre les mêmes notes aiguës que son idole.

La soirée a commencé



Sept musiciens composent Premier ciel, dont Mathieu Grégoire (au centre), qui est ici entouré de Michel Dubeau, Stéphane Milot et François Fournier.

doucement avec *Aujourd'hui, je dis bonjour à la vie, Pour un instant et 100 000 raisons*. Puis, Premier ciel s'est aventuré sur le très bel album *Si on avait besoin d'une cinquième saison*. Nous n'étions pas les seuls à espérer en secret une reprise d'*Histoires sans paroles*.

## VERT

La seule pièce instrumentale du second album d'Harmonium

ne figurait malheureusement pas au programme. Qu'à cela ne tienne, Premier ciel nous a renversés avec son interprétation de *Vert*, où s'est révélée la virtuosité du flûtiste Michel Dubeau.

Avec toute la place que laisse Harmonium aux instruments à vent, on se doutait bien que le «ventologiste» allait y avoir la part belle. Le public n'en demandait pas tant

en assistant à un prélude complètement psychédélique.

Tantôt à la clarinette basse, tantôt aux saxophones soprano ou alto, il a continué à impressionner les spectateurs. Et de les faire rire aussi. Une clé de sa clarinette s'est coincée dans son veston juste avant la finale de *Dixie*, ce qui a nécessité l'intervention imprévue du technicien de scène.

Il n'en fallait pas plus pour que le public demande qu'on la reprenne du début. M. Dubeau a plutôt repris là où il avait laissé, le reste du groupe l'accompagnant joyeusement dans cette finale en différé.

## DEPUIS L'AUTOMNE

La voix de Mathieu Grégoire a connu son apogée tout de suite après. Difficile d'avoir un timbre identique à celui de Serge Fiori, mais le chanteur de Premier ciel s'en est tellement rapproché pendant *Depuis l'automne* que sa performance lui a valu l'une des nombreuses ovations de la soirée.

Nous ne pourrions passer sous silence le grand talent de tous les autres membres du groupe, à savoir Sébastien Cloutier (guitare), Bob Saint-Laurent (batterie, mandoline), François Fournier (basse), Julie Valois (voix, clavier, accordéon), et Stéphane Milot (clavier).

Ceux qui étaient au rendez-vous ont certainement eu une envie subite de sortir leurs disques de vinyle du garde-robe pendant la fin de semaine. À la sortie de l'auditorium, plusieurs fredonnaient encore le refrain d'*Un musicien parmi tant d'autres*, offert en rappel. Avec près de trois heures de spectacle, il faut dire qu'ils en ont eu pour leur argent. ■

## Quel virtuose de la guitare, ce Jesse Cook

GILLES LÉVESQUE  
gilles.levésque@tc.tc

Comme à chacune de ses visites, Jesse Cook a fait la démonstration, dimanche dernier, à la salle Desjardins du Théâtre des Deux Rives, qu'il est un grand virtuose de la guitare. La musique flamenco est bien servie par sa technique impeccable et ses solos percutants qui ne sont pas sans nous rappeler un certain Al Di Meola!

C'est dans le cadre de la série Maestria que ce guitariste aux influences gitanes s'est produit, au milieu de l'après-midi, en présence de 700 spectateurs qui lui ont réservé de chaudes ovations. Ce spectacle de la tournée *The Blue Guitar Tour* était d'autant plus intéressant qu'il était le dernier arrêt prévu au Québec. Plus rodé que ça, tu meurs!

S'exprimant en français, Cook a conquis tout le monde dès la première pièce de ce spectacle qu'il transportera maintenant aux quatre coins du monde. Non seulement a-t-il été rapidement à la hauteur des attentes de la foule, mais il était clair que ses musiciens étaient de calibre pour l'accompagner dans ses aventures musicales allant du flamenco au jazz, du nouvel âge à la rumba cubaine. C'est sans oublier ses incursions

dans un univers un peu plus arabisant!

Chris Church (violon, accordéon, voix), Rosendo «Chendy» Leon (percussions, voix), Nicolas Hernandez (guitare) et Dennis Mohammed (basse et contrebasse) parvenaient non seulement à le suivre dans ses prouesses musicales, mais ils étaient particulièrement doués pour tisser de riches arrangements propices à l'évasion. Plusieurs ont eu l'impression d'avoir été téléportés en Espagne ou en Argentine.

## DES SUCCÈS

D'entrée de jeu, Jesse Cook, dont la stature est particulièrement imposante, s'était engagé à ne jouer que des succès. Il a tenu en partie promesse. Plusieurs des chansons au programme provenaient plutôt de son dernier album intitulé *The Blue Guitar Sessions*. Pour dissiper toute confusion, il a d'ailleurs prévenu qu'il ne fallait pas associer le mot *blue* au mot «blues». En effet!

Tout l'après-midi durant, Jesse Cook, né en France il y aura bientôt 50 ans, a laissé énormément de place à ses talentueux musiciens, notamment à Chris Church, son fidèle compagnon de route. Ce gars-là joue en équipe... et non pas à la vedette.



Jesse Cook (au centre sur la photo, à la guitare) était entouré de talentueux musiciens.

C'est tout à son honneur, faut-il prendre soin de souligner.

Son intérêt pour la musique tzigane est évident, mais sa polyvalence demeure étonnante. Il est capable de tout sur un manche de guitare. On comprend pourquoi il en jouait tout petit, en France, où il est né. On comprend aussi pourquoi les étoiles montantes de la musique latine au Canada, dont

Martine Martinez et Dominique Soulard, veulent jouer avec lui.

## MISE EN SCÈNE

La mise en scène est un autre élément important de ce spectacle. Elle varie d'une pièce à l'autre avec le déplacement des musiciens et l'utilisation d'une multitude d'instruments. En rappel, par exemple, le groupe est descendu dans la salle pour une chanson jouée à la manière

d'une ballade que l'on chante autour d'un feu de camp. C'était beau à voir, beau à entendre.

Surprenante aussi cette interprétation de *Cecilia*, du duo Simon & Garfunkel, que l'assistance a chanté sans vraiment se faire prier. Au même titre que ce classique des Beatles interprété en duo lors d'un autre rappel. Les spectateurs présents ont quitté les lieux visiblement ravis. Nous aussi. ■

# Le Chœur Do Ré Mi chante Noël à l'église Sacré-Coeur

MARIE-PIER GAGNON  
marie-pier.gagnon@tc.tc

Les amateurs de chants de Noël ont rendez-vous, le 15 décembre à l'église Sacré-Cœur, au concert de fin d'année du Chœur Do Ré Mi. Sous la direction musicale de Dave Pilon, les choristes reprendront les plus beaux airs du temps des fêtes.

Le concert, qui a pour titre *Le Chœur Do Ré Mi chante Noël*, sera entièrement consacré aux mélodies ayant un lien avec la célèbre fête religieuse. Les spectateurs auront ainsi l'occasion d'entendre des pièces telles que *Les anges dans nos campagnes*, *Minuit chrétien* ou encore *Dans cette étable*.

Accompagnée par Hélène Carrière au piano, la formation entonnera également des titres issus du répertoire classique tels que l'*Ave Maria* de Caccini ou encore *Angels Carol* de John Rutter. Ils feront ensuite un virage à 180 degrés pour plonger dans le folklore avec l'interprétation de *La tourtière* de Richard Ducas.

«Cette dernière pièce est très intéressante pour la dynamique et pour faire embarquer les gens avec nous», souligne la responsable des communications, Lise Benoît. «En fait, ce sont tous des chants qui bercent le cœur et qui font sourire», ajoute-t-elle. En tout, 24 pièces seront interprétées au cours de l'après-midi.

Les enfants pourront par ailleurs se joindre aux choristes le temps d'un numéro, soit l'interprétation de *Vive le vent*. «Chaque année, on demande aux



Le concert de Noël du Chœur Do Ré Mi est l'événement phare de la saison de l'ensemble. Plus de 400 personnes y assistent annuellement.

enfants de venir avec nous sur la scène pour chanter. C'est très touchant. Il y a beaucoup de larmes qui coulent à ce moment», décrit Mme Benoît. Les jeunes chanteurs auront droit à un petit cadeau.

## VENT DE RENOUVEAU

Pour plusieurs choristes de la formation, le spectacle du 15 décembre marquera leurs débuts sur scène. «Nous avons beaucoup de nouvelles voix cette année. Nous avons travaillé fort sur le recrutement et nous sommes maintenant près de 50 choristes dans le chœur», souligne avec fierté Lise Benoît qui est elle-même

une recrue au sein de la formation.

Qui plus est, l'ensemble compte sur la participation d'un nouveau président en la personne d'Yvon Lemon. Choriste pour le Chœur Do Ré Mi depuis un an, mais possédant un important bagage dans le milieu des chorales, ce dernier a accepté de prendre le relais lors du départ de Jean-Pierre Bissonnette.

Ce qui ne change pas, c'est la présence de Dave Pilon à la direction musicale. «On l'aime, c'est incroyable! C'est un musicien accompli et un grand pédagogue», mentionne la responsable des

communications. En poste depuis plus de trois ans, ce dernier a su insuffler une nouvelle énergie à la formation et pousser les choristes à dépasser leurs limites.

## BILLETS

La représentation du 15 décembre débutera à 14 heures à l'église Sacré-Cœur (287, 12<sup>e</sup> Avenue, Iberville). Les billets sont en vente au coût de 10\$ pour les adultes et de 5\$ pour les enfants de 5 à 12 ans. Les enfants de 4 ans et moins seront admis gratuitement. Il est possible de réserver en téléphonant au 450 346-5281 ou au 450 347-5745. ■

**Ballet du  
Haut-Richelieu**  
présente

**14 décembre**  
Théâtre des Deux-Rives  
14h00 - 19h30

Matinées scolaires les 12 et 13 décembre  
450 348-3945

**Casse Noisette**

Ballet Ouest de Montréal

450 358-3949

nouvelle  
version

boom  
104.1 - 106.5  
Montréal

LE CANADA  
FRANÇAIS

PROPRIÉTÉ DE tc • MEDIA



VILLE DE  
SAINT-JEAN-  
SUR-RICHELIEU

Culture  
et Communications  
Québec

M  
MONDOR

RioTintoAlcan

Spec  
DU HAUT-RICHELIEU

satori

PASQUIER  
tout en fraîcheur!

PACINI

radio-classique  
99.5  
cjpx  
fm • montréal

GOUVERNEUR  
RELAIS  
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

ASSEMBLÉE NATIONALE  
QUÉBEC  
DAVE TURCOTTE  
Député de Saint-Jean

Nordenger



Marginal est un groupe rock local. De gauche à droite: André Roy, Ève Valérie Therrien, André Perras, Cynthia Lessard, Vinsang Joly, Marie-Soleil Provost, Yves Bisailon, Sylvie Therrien et JoAnie Charron.

## Un minialbum pour Marginal

MARIE-PIER GAGNON  
marie-pier.gagnon@tc.tc

**A**près des années de préparation, le groupe Marginal présente finalement son premier minialbum au grand public. Intitulé *Du blanc au noir*, cet opus à saveur rock contient du matériel original francophone.

Il y a déjà six ans que Sylvie Therrien et son conjoint André Perras ont décidé de mettre sur pied leur formation musicale. Le couple de Sainte-Ange-de-Monnoir a multiplié les démarches afin de dénicher des artistes prêts à s'impliquer dans ce projet qui se voulait, de bien des façons, marginal. Talent, créativité et audace devaient être au rendez-vous pour créer une chimie d'équipe inébranlable.

C'est finalement à Saint-Jean-sur-Richelieu et à Longueuil que les deux fondateurs du groupe ont déniché la majorité de leurs musiciens. Il s'agit de Pierre-Yves Bisailon, JoAnie Charron, Cynthia Lessard, André Roy, Marie-Soleil Provost et Vinsang Joly. Tous possèdent un cheminement musical distinct marqué par un désir constant d'apprentissage.

Ensemble, les musiciens pratiquent et créent de nouvelles chansons depuis maintenant six ans. Le processus créatif est toujours le même. Guidée par ce qui l'entoure et les sentiments vécus, Mme Therrien écrit des paroles qu'elle soumet ensuite à M. Perras pour que ce dernier compose de la musique. «Chacun des membres ajoute ensuite sa couleur, sa particularité», explique la parolière.

### ATTENDRE LE BON MOMENT

Depuis sa fondation, le groupe a offert plusieurs spectacles, dont quelques-uns dans la région. L'idée d'enregistrer un premier album a tranquillement fait son chemin dans l'esprit des musiciens. Ils ont toutefois préféré attendre d'être fin prêts pour franchir cette étape. «Aller en studio, ça demande énormément de préparation. Ce n'est pas du tout comme faire de la scène», explique M. Perras.

Les musiciens ont finalement fait le saut en 2012, encouragés par Daniel Ste-Marie du Studio Insomniac. Ce dernier, qui a travaillé avec plusieurs artistes, dont La Bottine Souriante, a accepté de réaliser

le premier opus de la formation après les avoir reçus en audition. «Pour nous, c'était très motivant. Daniel a su sortir le meilleur de nous», mentionne Mme Therrien.

Le réalisateur s'est d'ailleurs avéré très exigeant. Pas question pour lui d'utiliser la technologie pour ajuster les faiblesses ou les erreurs entendues lors des séances d'enregistrement. Il est même allé jusqu'à retourner quelques-uns des membres du groupe à la maison afin qu'ils pratiquent davantage. Une façon de faire déstabilisante, mais dont le groupe est grandement reconnaissant.

«Ce que l'on entend sur le disque, c'est vraiment nous et ça on peut en être fiers», d'explique Sylvie Therrien. Le réalisateur s'est par ailleurs montré très respectueux envers l'univers créatif du groupe, ne modifiant aucune pièce et y allant plutôt de suggestions telles que d'ajouter des voix. En somme, la collaboration fut très enrichissante.

### QUE DU ROCK

Le minialbum contient six chansons. Il s'agit donc d'une carte de visite que le groupe souhaite présenter aux radios du Québec au cours des prochaines semaines. Les chansons abordent différentes thématiques, allant de l'amour à la souffrance en passant par l'espoir et le bonheur. Les ambiances sont variées, mais ont toutes en commun de reposer sur des sonorités rock.

«On voulait que ce soit des pièces accessibles pour le grand public et les radios. C'est du rock francophone avec beaucoup d'orchestration, des voix et du saxophone», explique Sylvie Therrien. Les pièces ont toutes été mixées en Belgique par Patrick Collard. Elles ont par ailleurs été enregistrées au Studio Victor à Montréal ainsi qu'au Studio Insomniac à Brossard.

Le lancement officiel aura lieu le 8 décembre au Petit Campus à Montréal. Le groupe y offrira une performance gratuite. Le public peut se procurer l'album en contactant les membres du groupe via la page Facebook officielle de la formation. Le coût est de 15\$ par disque. Les chansons devraient également être disponibles sur iTunes sous peu. ■



### La grande finale approche!

La polyvalente Marcel-Landry tiendra, le 6 décembre, sa grande finale d'improvisation. L'événement, qui se déroulera à l'auditorium de l'école, réunira les quatre équipes de la LIMIDIDI, soit les Forains (capitaine Laura Nassar), les Turlupins (capitaine Isabelle Gauthier), les Troubadours (capitaine Samuel Vincent) et les Bateleurs (capitaine Olivier Martel). Le grand public est invité au spectacle qui débutera à 18h30. Les billets, en vente sur place, seront disponibles au coût de 5\$. ■



### Café-concert de Noël

La bibliothèque Saint-Luc accueillera, le 8 décembre à 10h30, un café-concert du temps des fêtes mettant en vedette le duo Mam'zelle Noël.

Dans une ambiance chaleureuse et séduisante, la voix d'Amélie Archambault et la guitare de Marc Racette berceront le public. Le répertoire proposé sera constitué de versions populaires, jazzy et traditionnelles des cantiques de Noël.

Le public peut entendre un extrait du concert au [decibelmusique.com](http://decibelmusique.com). Le spectacle est gratuit. Une collation et des breuvages seront servis sur place. Aucune réservation ne sera acceptée. Les portes ouvriront à 10 heures. ■



### Le Big Band de l'UdeM à Sabrevois

Le Big Band de l'Université de Montréal, dirigé par Ron Di Lauro, offrira un concert unique au Centre d'arts de Sabrevois, le 8 décembre. L'événement, qui s'inscrit dans le cadre de la programmation Classiques et brioches, offrira l'occasion aux spectateurs d'entendre les grands standards de Duke Ellington. Les billets sont en vente au coût de 15\$. La représentation débutera à 11 heures alors que les portes ouvriront à 10h30. Réservation: [annieducharme13@gmail.com](mailto:annieducharme13@gmail.com). Le Centre d'arts est situé au 1224, rang du Bord de l'eau. ■

THÉÂTRE DE GRAND-PRÉ

# La relève sur scène pour Noël

MARIE-PIER GAGNON

marie-pier.gagnon@tc.tc

Le public a rendez-vous à L'Acadie, les 5, 12 et 13 décembre, pour la présentation de deux pièces de théâtre réalisées par les élèves du programme Sports-Arts-Études de la Commission scolaire des Hautes-Rivières. Les enseignants Patrick Ménard et Caroline Dionne assurent la mise en scène.

Le premier rendez-vous mettra en vedette dix jeunes talents de cinquième et sixième année ainsi que de première secondaire. Sous la supervision de leur enseignante, ces derniers travaillent depuis plusieurs semaines à l'élaboration d'une pièce intitulée *Euré4*. Un concept des plus originaux.

Sur scène, quatre groupes de cinq comédiens réciteront à tour de rôle le même texte. Pourtant, les spectateurs auront droit à quatre histoires bien distinctes. «Les élèves devaient trouver un lieu différent pour situer l'action, inventer les personnages et distribuer les répliques», explique Caroline Dionne.

Cet exercice a donné lieu à de belles découvertes tout en permettant de mettre en pratique les notions assimilées par les jeunes depuis la rentrée des classes. Ces derniers ont également eu l'occasion de pousser la création un peu plus loin en étant responsables des costumes et des accessoires de scène.

Le résultat plaît à l'enseignante. «C'est assez éclectique comme pièce. Il y a des histoires plus terre-à-terre, d'autres qui vont davantage dans l'imaginaire. Il y aussi un équilibre entre le drame et la comédie», explique-t-elle. Un petit clin d'œil est également fait à la période du temps des fêtes.

## SCÈNES BANC DRÔLE!

Le second rendez-vous s'adresse à tous les amateurs d'humour absurde. Cette fois, 13 jeunes de la deuxième à la cinquième secondaire présenteront plusieurs saynètes de l'auteur Guy Foissy. Le titre de ce collage, *Scènes banc drôle!*, fait référence au lieu où se déroule l'action.

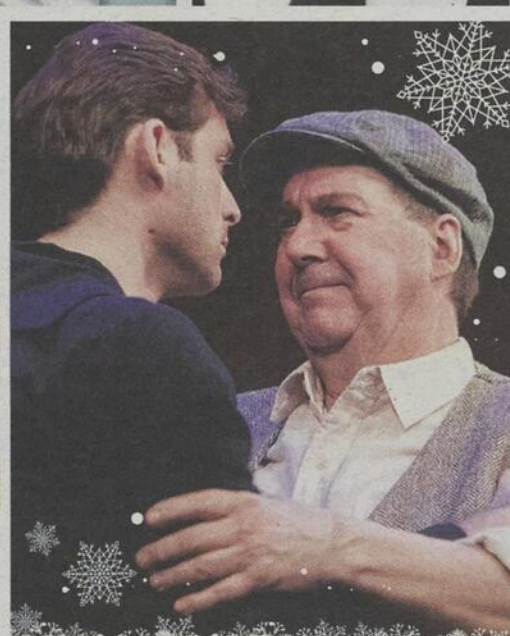
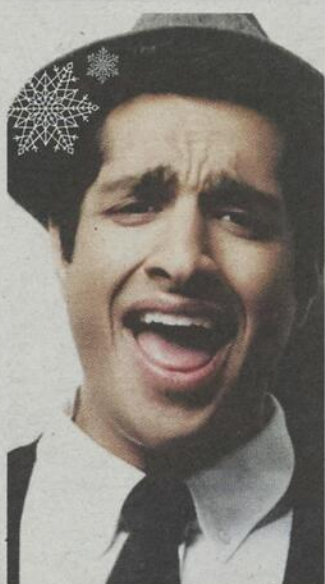
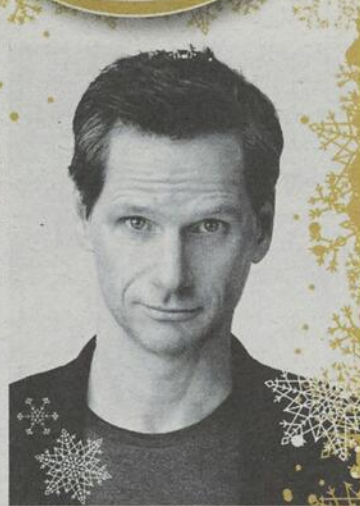
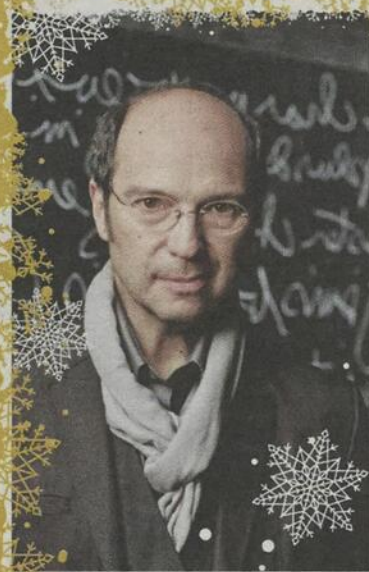
Pour l'enseignant Patrick Ménard, ce fut un réel plaisir de faire découvrir à ses élèves l'humour absurde de Foissy. «C'est un style qui est particulier. Les élèves attendaient toujours le *punch* de l'histoire, mais l'humour de Foissy est dans son texte, dans les situations», explique-t-il.

La mise sur pied de cette production aura donc permis au groupe de travailler le deuxième degré dans un texte. «Ce sont souvent des scènes qui n'ont pas de bon sens, mais qui font réfléchir», ajoute M. Ménard. Un type d'humour auquel les jeunes comédiens n'étaient pas habitués.

Deux représentations de cette pièce sont offertes au grand public, soit les 12 et 13 décembre à 19 heures. Les personnes qui souhaitent y assister sont invitées à se présenter à la salle du Théâtre de Grand-Pré, située au 384, chemin du Grand-Pré. Les billets seront en vente sur place. Le coût est de 7\$ par personne alors que les enfants de 10 ans et moins seront admis gratuitement.

La pièce *Euré4* sera elle aussi présentée à 19 heures, le 5 décembre, au Théâtre de Grand-Pré. ■

# VOLEZ LA VEDETTE OFFREZ L'INOUBLIABLE

PROGRAMMATION COMPLÈTE : [WWW.SPEC.QC.CA](http://WWW.SPEC.QC.CA)

450 358-3949

1 888 443-3949

SANS FRAIS

**Spec**  
DU HAUT-RICHELIEU

**Desjardins**  
THÉÂTRE DES DEUX RIVES

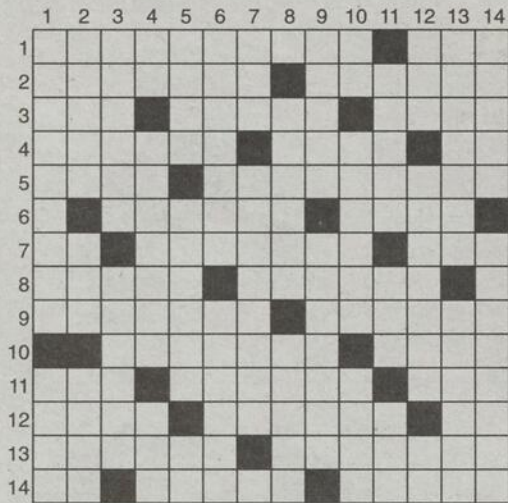
**CABARET-THÉÂTRE**  
DU VIEUX-SAINT-JEAN

30, boul. du Séminaire Nord, Porte extérieure 29,  
3<sup>e</sup> étage, Saint-Jean-sur-Richelieu, Qc., J3B 7B1  
Horaire des fêtes : du lundi au samedi de 10h à 18h et  
le dimanche de 10h à 17h

\*Du 5 novembre au 31 décembre 2013, obtenez un 4<sup>e</sup> spectacle gratuit à l'achat de 3 spectacles différents. Le spectacle gratuit sera celui dont les billets sont de valeur égale ou moindre. Applicable à tous les spectacles présentés par la SPEC du Haut-Richelieu à l'exception de celui de Boucar Diouf du 12 septembre 2014. Ne peut être jumelé à aucune autre offre promotionnelle. Offre valide pour les achats effectués auprès de la billetterie de la SPEC du Haut-Richelieu (par téléphone ou sur place)

MOTS-CROISÉS

Problème No 261



- Horizontalement**
- Hâter — Monseigneur.
  - Transformer en ions — Essence.
  - Déshabillée — Partie de l'intestin grêle — État d'Asie.
  - Dérape — Voies urbaines — Se rend.
  - Dû comme reliquat — Absolution.
  - Colonne vertébrale — Pénalisé.
  - Rutherfordium — Scène lyrique — Affaibli.
  - Couvrir d'iode — Regimberas.
  - Rongera — Déclame.
  - Réparer — Tête de rocher.
  - Recueil de bons mots — Se rétablir — Posséda.
  - Tendance — Supérieur d'un couvent — Lettre grecque.
  - Mélange de flocons de céréales et de fruits secs — Progressif.
  - Est anglais — Indifférent — Hygiène.
- Verticalement**
- Radinerie — Plante ombellifère.
  - Trompé — Il est toujours intérieur — Vous et moi.
  - Oeuvre de Virgile — Rousseau.
  - Ici — Remplace — Existe.

- Épouse d'Osiris — Poisson de mer — Mesure chinoise.
- Faucon — Monnaie de l'Inde.
- Colère — Bloquer.
- Petit orme — Construit.
- Souci — Tanière.
- Radium — Souhaite — Regimbas.
- Étoffe — Terme de tennis — République démocratique allemande.
- Muraille — Nouveau — Unique.
- Débris provenant d'une démolition — Culot.
- Philosophe français — Capable de se dresser.



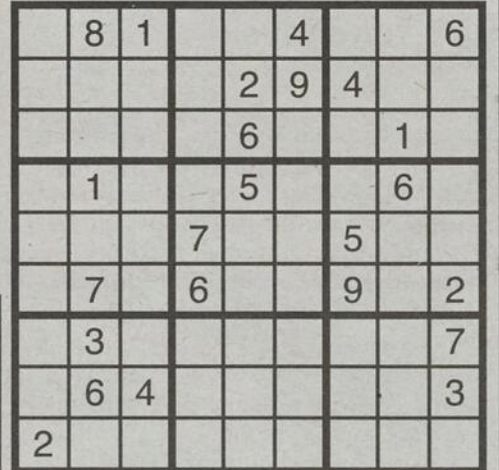
SUDOKU

RÈGLES DU JEU :

Vous devez remplir toutes les cases vides en plaçant les chiffres 1 à 9 qu'une seule fois par ligne, une seule fois par colonne et une seule fois par boîte de 9 cases.

Chaque boîte de 9 cases est marquée d'un trait plus foncé. Vous avez déjà quelques chiffres par boîte pour vous aider. Ne pas oublier : vous ne devez jamais répéter plus d'une fois les chiffres 1 à 9 dans la même ligne, la même colonne et la même boîte de 9 cases.

Problème No 287



RÉPONSE DU NO 286

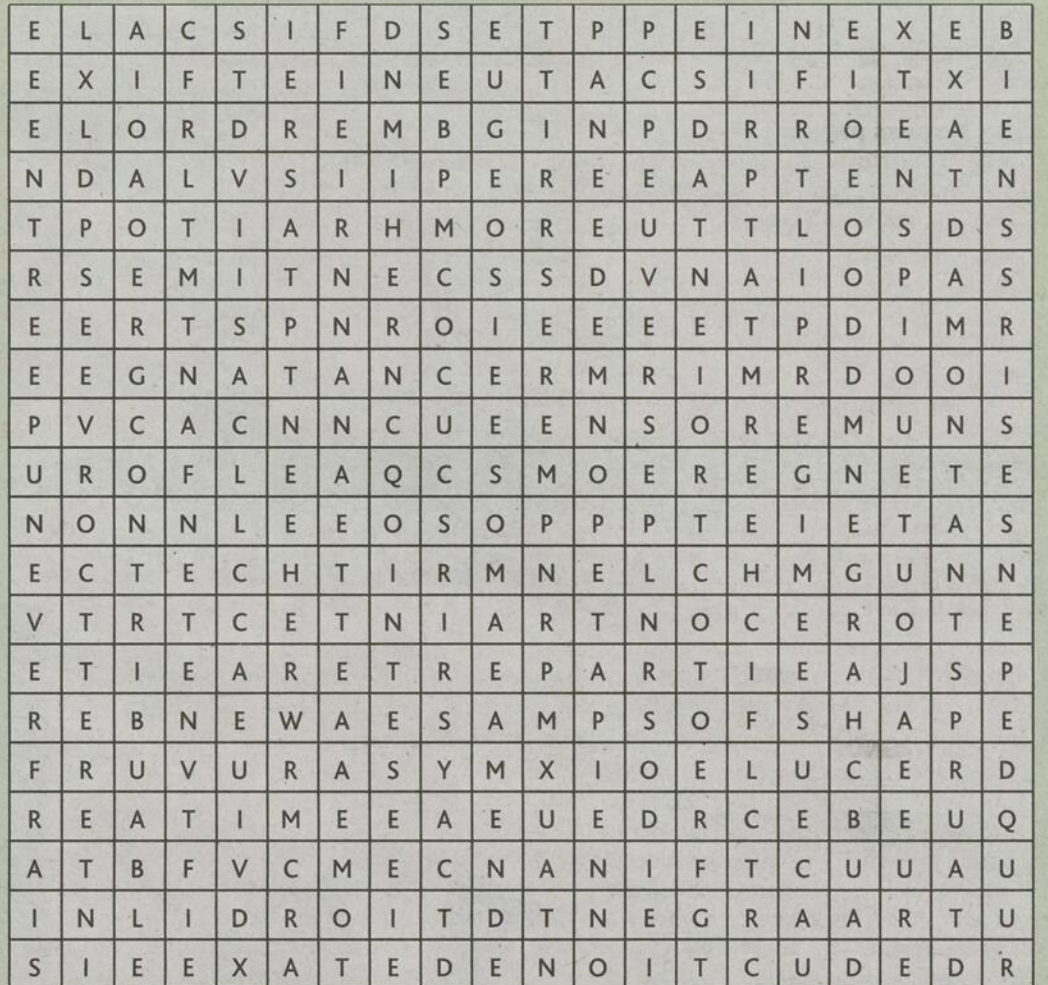
8	5	6	2	1	3	4	7	9
1	7	9	8	4	6	3	2	5
4	3	2	9	5	7	1	6	8
2	4	8	7	9	1	5	3	6
3	6	1	5	2	8	9	4	7
7	9	5	6	3	4	8	1	2
6	1	7	3	8	9	2	5	4
5	8	4	1	6	2	7	9	3
9	2	3	4	7	5	6	8	1

MOT-MYSTÈRE

10 LETTRES CACHÉES L'IMPÔT

Lorsque tous les mots ci-dessous auront servi pour encercler ces lettres, il ne vous restera que les lettres servant à révéler le mot mystère.

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <b>A</b><br>ACCÈS<br>ACCISE<br>AIDE<br>AJOUTE<br>AMENDE<br>ARGENT<br>AVERTISSEMENT<br>AVRIL | <b>D</b><br>DÉDUCTION<br>DÉGRÈVEMENT<br>DÉPENSES<br>DÉTAXE<br>DÎME<br>DON<br>DROIT<br>E<br>ÉCRASANT<br>ÉGALE<br>EMPLOI<br>ENFANT<br>ENRICHIR<br>ENTRÉE<br>F<br>FICHE<br>FINANCE<br>FISC<br>FISCALE<br>FIXÉ<br>FONDS<br>FRAIS<br>FRAUDE<br>G<br>GÈRE | <b>I</b><br>IDÉE<br>IMMUNITÉ<br>IMPOSER<br>IMPOSITION<br>IMPÔT<br>INTÉRÊT<br>L<br>LOI<br>M<br>MODE<br>MONTANTS<br>N<br>NUMÉRO<br>O<br>OCTROI<br>ORDRE<br>ÔTE<br>OTTAWA<br>P<br>PAIEMENT<br>PART<br>PARTIE<br>PATENTE<br>PAYE<br>PEINE<br>PÈRE | <b>P</b><br>PERMIS<br>PERSONNEL<br>PERTE<br>POSTE<br>PRIX<br>Q<br>QUÉBEC<br>R<br>RAPPORT<br>REÇU<br>RÉGIME<br>REVENU<br>RÔLE<br>S<br>SCEAU<br>SENS<br>SÉRIE<br>SOLDE<br>T<br>TARIF<br>TAUX<br>TAXE<br>TRIBUT<br>V<br>VIE |
|---|---|---|--|



SOLUTION DE CE MOT CACHÉ: PERCEPTEUR

www.mariofortier.ca

La guignolée

ENTREPRISES • COMMERCES • ÉCOLES

Aidez-nous à offrir un beau Noël à plus de 1000 familles vivant à Saint-Jean.

Conseil particulier de la Société de Saint-Vincent de Paul de Saint-Jean

Le 20 décembre, nos bénévoles passeront chercher le tout. Soyez généreux. Appelez-nous au 450 358-1222 poste 104

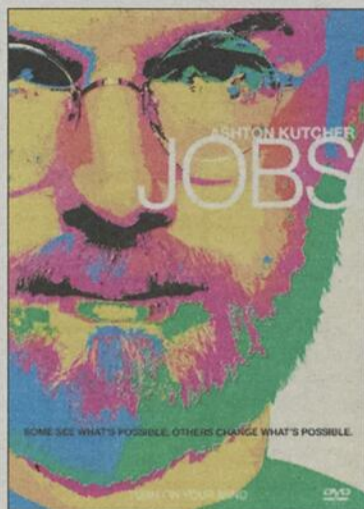


WEEK-END

DVD

# Un film réussi sur la vie de Steve Jobs

PASCAL CLOUTIER



Jobs



De ses premiers pas dans un garage californien en 1971 jusqu'à sa percée des années 80, en passant par ses difficultés des années 90 et sa renaissance des années 2000, Apple est devenue en 2012 la compagnie proposant la plus grande valeur au monde. Steve Jobs n'était pas étranger à tout ça.

Il est vrai que le personnage était marginal, différent, pas toujours gentil, mais il aura au moins su où il s'en allait. L'esthétique, la qualité, la proximité des produits qu'il a imaginés, avec d'autres, faut-il le souligner, ont convaincu des millions de gens sur la planète.

On a dit que le film ne racontait pas correctement le cheminement de Jobs. Même le vrai Steve Wozniak a réfuté le scénario qui a servi de base au film de Joshua Michael Stern (*Swing Vote*).

Ashton Kutcher livre une performance inattendue. L'ancienne vedette de comédies plutôt stupides réussit un tour de force en incarnant avec brio le génie derrière le iPod, le iPhone et le iPad. Viennent le soutenir dans des rôles de soutien James Woods, Matthew Modine et Lukas Haas, ainsi qu'une panoplie d'acteurs moins connus.

L'histoire, même si elle est quelque peu romancée, demeure impressionnante et il est très intéressant d'en apprendre plus sur un des grands personnages contemporains. Je ne sais pas si une production plus exhaustive ou moins complaisante va voir le

jour. Sachant que l'addition de plusieurs points de vue pourrait nous amener à nous faire une idée du personnage encore plus claire, il est certain que je ne m'en tiendrais pas à l'ouvrage de Stern.

Très intéressant.

## L'homme de fer



Il y avait de quoi être sceptique. Le fait que le nom de Christopher Nolan soit associé au nouveau projet mettant en vedette le superhéros des superhéros, Superman, rassurait les véritables fans du personnage venu de la planète Krypton, c'est vrai. Mais échaudés qu'ils étaient de s'être vu servir des films plutôt brouillons ces dernières années, les admirateurs de celui qui fut créé pour des bandes dessinées en 1932 ne criaient pas leur joie trop fort ni trop vite.

Malgré que Nolan se soit impliqué dans le projet, l'annonce de celui-ci faisait quand même craindre un autre fiasco. Celui qui a fait revivre Batman dans la meilleure trilogie sur le sujet qui soit aura relevé le défi avec brio. Le réalisateur a le don

de réinventer les superhéros. Sans que ce soit son meilleur film ni sans nous faire oublier les films des années 80, Nolan aura réussi à insuffler une nouvelle vie au personnage pour qui les derniers développements technologiques et effets spéciaux sont particulièrement avantageux.

Les traits de Clark Kent, celui qui devient Superman quand la situation le demande, sont bien servis par Henry Cavill. Le scénario nous raconte la naissance de Kal-El, fils de Jor (Russell Crowe) et la raison de son arrivée sur Terre. Son enfance difficile avec un père plutôt sévère (Kevin Costner) est bien expliquée et la psychologie des personnages est plus définie que jamais.

D'autres gros noms s'ajoutent à la marquée. Des noms comme celui de Laurence Fishburne, Amy Adams et Diane Lane ne font qu'ajouter à la force de cette distribution qui rend bien le texte sous la direction du réalisateur Zack Snyder, surtout reconnu pour avoir réalisé *300* en 2006.

Au lieu d'apprendre que le succès de ce film de près de deux heures et demie a provoqué une suite, on annonce

depuis quelques mois un film qui réunira Batman et Superman, l'un contre l'autre. Si plusieurs n'y voient pas une très bonne idée, d'autres sont curieux de voir cette rencontre improbable entre deux personnages de DC Comics.

Dans *L'homme de fer*, j'ai particulièrement apprécié le travail de Kevin Costner. Sa performance reflète bien le concept mis de l'avant par Nolan et Snyder. Exit la comédie des années 80, modération sur le lugubre de Batman et finesse dans un scénario qui prend des airs de biographie. Chapeau! ■



WEEK-END

CINÉMA

# Donneur anonyme en tout point fidèle à l'original

MARIE-PIER GAGNON

marie-pier.gagnon@tc.tc



Donneur anonyme



Le long-métrage *Donneur anonyme*, la version américaine du succès bien de chez nous *Starbuck*, a pris d'assaut les salles de cinéma il y a deux semaines, piquant au passage notre curiosité. Notre verdict? Le film est presque aussi bon que l'original!

David Wozniak est un homme sans envergure. Un simple livreur de viande à la boucherie familiale. Un homme aux prises avec de nombreux problèmes personnels, dont une importante dette financière auprès de gens peu recommandables. Un homme qui vient également d'apprendre que sa conjointe, une policière, est enceinte.

David Wozniak, c'est aussi le père biologique de 533 enfants nés par l'entremise d'une clinique de fertilité. Alors âgé d'une vingtaine d'années, le livreur a fréquemment assisté cet établissement, récoltant au passage plus de 20 000\$ pour ses dons de sperme. Attention, ne jugez pas trop vite. Une noble cause se cachait derrière ce geste.

Mais voilà. Aujourd'hui, près de 150 de ses enfants veulent le rencontrer. Avec son ami, un avocat pas très talentueux, il est bien résolu à faire respecter son droit à l'anonymat. Cela ne l'empêche toutefois pas de prendre plaisir à découvrir qui sont ses enfants et à vouloir les protéger.

**MÊME RÉALISATEUR, NOUVEL ACTEUR**

Fait plutôt rare à Hollywood,

la réalisation de cette nouvelle version du film a été assurée par le réalisateur original, soit Ken Scott. Ce dernier signe également le scénario, tout comme l'humoriste Martin Petit dont le nom apparaît une fois de plus dans le générique. M. Scott est demeuré extrêmement fidèle au film original, ne modifiant que quelques détails sans réelle valeur dans l'histoire.

En fait, la principale différence entre *Starbuck* et *Donneur anonyme* est le changement de distribution. Dans le rôle principal, Vince Vaughn se débrouille très bien, jonglant avec la comédie et le drame de belle façon. Il ne parvient toutefois pas à nous faire oublier l'interprétation très réussie de Patrick Huard dans ce même rôle.

Pour sa part, Chris Pratt (*Money Ball*) reprend le rôle initialement interprété par Antoine Bertrand, soit Brett. Sa version du personnage est plus édulcorée. L'acteur semble jouer dans la retenue et surtout avec moins d'assurance que son alter ego québécois. Cela dit, son interprétation demeure très amusante. C'est notre personnage coup de cœur.

## FLATTEUR POUR LE CINÉMA QUÉBÉCOIS

Il est plutôt commun de voir les Américains reprendre des films à succès provenant de l'étranger afin de les adapter à leur façon, investissant au passage des millions de dollars. Souvent, il s'agit d'échecs. Pensons simplement au classique *Le dîner de cons* qui s'est avéré très ennuyant lorsque repris à Hollywood, mais qui est pourtant l'un des meilleurs films produits par les Français.

Dans ce cas-ci, *Donneur anonyme* évite ce piège. En réunissant les principaux artisans du film original derrière la caméra, les producteurs se sont assurés que l'essence du film et surtout son propos si original

sur la paternité seraient bien portés à l'écran. Bref, le long-métrage est divertissant et pour qui n'a jamais vu le premier film, rafraîchissant.

Au final, c'est plutôt flatteur pour le cinéma québécois de voir l'une de ses productions connaître une deuxième vie au grand écran. Et puis, on ne peut qu'espérer que ce film ouvrira les portes de la Mecque du cinéma à Ken Scott qui a certainement bien d'autres projets à proposer à nos voisins du sud. De là à dire que le réalisateur a réussi un coup de maître comme Denis Villeneuve avec *Prisonniers* ou encore Jean-Marc Vallée avec *Dallas Buyers Club*, il y a un pas que je ne franchirai pas. ■



## FICHE TECHNIQUE

**Synopsis:** Un homme découvre qu'il est le père biologique de 533 enfants nés par l'entremise d'une clinique de fertilité. Osera-t-il dévoiler son identité?

**Réalisateur:** Ken Scott

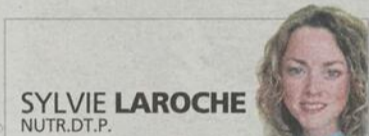
**Distribution:** Vince Vaughn, Chris Pratt

**Durée:** 1h45

**Classement:** Général

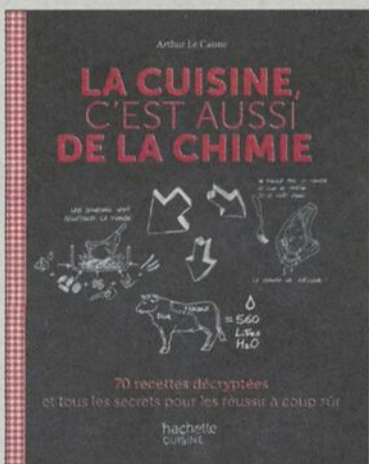


## Pour des cadeaux riches en saveurs



**SYLVIE LAROCHE**  
NUTR.D.T.P.

**V**ous cherchez des idées de cadeaux gourmands... voici quelques suggestions alléchantes. Prenez plaisir à offrir des livres de cuisine qui osent cuisiner différemment.



### La cuisine c'est aussi de la chimie

ARTHUR LA CAISNE

En lisant le livre d'Arthur La Caisne, vous ne cuisinerez plus jamais de la même façon. Sans être cuisinier ou chimiste, il présente le résultat de recherches scientifiques sur l'art de cuisiner. Avec dessin et humour, il défait certaines coutumes de la cuisine et explique «comment ça marche». Pourquoi il ne faut pas poivrer la viande avant la cuisson, comment bien faire cuire la

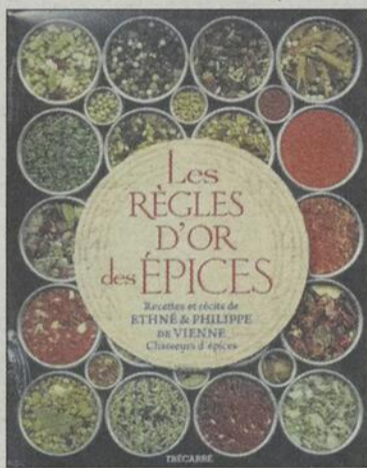
volaille, et bien plus... 70 recettes populaires sont revues en profondeur. Un livre qui remet en question les principes de cuisine et qui bouscule les traditions. Vous trouverez des conseils pour cuisiner différemment et cuisiner mieux. Hachette. 32,95\$.



### Desserts santé pour dents sucrées, tome 2

ANNIK DE CELLES ET ANDRÉANNE MARTIN D.T.P.

Les desserts n'ont jamais été si savoureux et nutritifs. À la suite du grand succès de leur premier livre, Annik De Celles et Andréanne Martin, nutritionnistes, reviennent avec le 2<sup>e</sup> tome de desserts santé. 48 recettes alléchantes à base de légumes pour satisfaire nos papilles. On y retrouve plusieurs desserts simples et rapides à préparer ainsi que des recettes sans gluten. De plus, le livre comprend une section «foire aux questions». Trécarré. 27,95\$.



### Les règles d'or des épices

PHILIPPE DE VIENNE

20 mélanges d'épices, 6 épices et 60 recettes. Voici un livre idéal pour redonner du goût à vos recettes. Plusieurs de mes clients ayant des problèmes de santé (cholestérol, hypertension, diabète, etc.) trouvent difficile de réduire le sucre, le sel et le gras dans leur alimentation. En modifiant les recettes, plusieurs trouvent les plats peu goûteux. Plusieurs personnes craignent d'utiliser les épices par manque de connaissances. Voici un livre idéal pour mettre de la saveur et du piquant à votre menu. Vous trouverez des informations sur les classes d'épices et des conseils pratiques pour une cuisine simple et savoureuse. Trécarré. 44,95\$.

Pour des informations, contactez-moi au 450 358-2002. ■

### Jarrets de veau de grain du Québec à la provençale de Chez Parra

Préparation: moins de 45 minutes - Cuisson: 1 heure et plus

#### INGRÉDIENTS

- 1 1/2 kg (3 lb) de jarrets de veau de grain
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile
- 1/2 oignon rouge haché moyennement
- 4 gousses d'ail hachées
- 4 tomates rouges coupées en dés
- 500 ml (2 tasses) de vin blanc
- 150 ml (2/3 tasse) de fond brun
- 15 ml (1 c. à soupe) d'herbes de Provence



**Veau de grain**  
du Québec certifié  
www.veaudegrain.com

#### PRÉPARATION

Préchauffer le four 180 °C (350 °F). Saisir les jarrets de veau de grain des deux côtés dans l'huile et les déposer dans un plat profond allant au four. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et ajouter les tomates en dés. Laisser mijoter 2 minutes. Ajouter le vin blanc, le fond brun et les herbes de Provence et faire mijoter pendant 5 minutes. Verser la sauce sur les jarrets, couvrir et mettre au four durant 1h30 minutes. Retirer du four. Retirer les jarrets et verser la sauce dans une casserole. Faire mijoter la sauce et laisser réduire jusqu'à consistance désirée. Servir les jarrets sur des pâtes au beurre et napper de sauce.

[www.veaudegrain.com](http://www.veaudegrain.com)

### Pomme farcie à l'effiloché de veau de grain du Québec

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 2 heures 30 minutes - Portions: 4

#### INGRÉDIENTS

- 750 g (1 2/3 lb) rôti de pointe de surlonge de veau de grain coupé en cubes de 5 cm
- 225 g (1/2 lb) de gras de canard
- 1 oignon coupé en dés
- 1 carotte coupée en dés
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) de gros sel
- 4 grosses pommes Cortland
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) de cidre de glace
- 180 ml (3/4 de tasse) de fond de veau
- Sel et poivre du moulin au goût



**Veau de grain**  
du Québec certifié  
www.veaudegrain.com

#### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chauffer 15 ml de gras de canard dans une casserole et saisir les cubes de viande pour les colorer légèrement. Ajouter les légumes et faire suer quelques minutes. Ajouter le reste de gras de canard, l'eau et le gros sel. Couvrir et porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à feu très doux pendant 2 heures 30 minutes. Couper le dessus des pommes d'environ 1 cm et les vider en laissant au moins 2,5 cm de chair sur le contour. Réserver les parures.

Arroser les pommes avec un filet d'huile d'olive, remettre le chapeau et cuire au four pendant 30 minutes. Réserver la viande et les légumes au chaud. Dégraisser le jus de cuisson et réserver. Effiloche le veau en petits morceaux et mélanger avec les légumes. Farcir les pommes et réserver au chaud. Hacher les parures de pommes. Dans une casserole, les faire revenir avec un peu de jus de cuisson et mouiller avec le cidre de glace. Réduire de moitié. Ajouter le fond de veau et le reste de jus de cuisson. Laisser mijoter 10 minutes. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Pour le service, déposer un peu de viande dans chaque assiette. Asseoir les pommes et napper de sauce. Accompagner de légumes de votre choix et décorer d'une feuille de menthe fraîche.

[www.veaudegrain.com](http://www.veaudegrain.com)

**FRUITERIE**  
HALLES STEEVE  
L'Avenue du Potager  
145, boul. Saint-Joseph  
Du 5 au 11 décembre ou jusqu'à épuisement

**Raisins rouges**  
Pr. É.-U. no 1

SANS PÉPINS!

**99¢** lb / 2,18 kg

**Brocoli**  
Pr. É.-U. no 1

**89¢** ch.

# La révolution tranquille d'Erik Truffaz

GILLES LÉVESQUE  
gilles.levésque@tc.tc



## EL TIEMPO DE LA REVOLUCIÓN ERIK TRUFFAZ QUARTET



CHANSONS: 10

GENRE: jazz-rock planant  
À TÉLÉCHARGER: Istanbul  
Tango

étonner. Même s'il a déjà 17 albums à son crédit, ce trompettiste de grand talent poursuit sa quête de sons et de cultures de façon étonnante et mystifiante. *El Tiempo de la Revolución* en est un parfait exemple.

Cette fois, Truffaz s'inspire de la révolution pour nous séduire avec sa trompette majestueuse et son tempo de marche funèbre. Question de vous situer à son sujet, rappelons que son jeu nous fait beaucoup penser à celui du regretté Miles Davis. Le principal intéressé ne s'en offusque d'ailleurs pas.

Si vous avez aimé la musique de la série *Omertà* composée par le talentueux Michel Cusson (*Uzeb Jazz*), vous devriez aussi apprécier cet artiste drôlement inspiré. Voilà pour les repères.

C'est donc un enchaînement de douces mélancolies que nous offre Truffaz avec son quartet complété par Marcello Giuliani (basse), Marc Erbetta (percussions) et Benoît Corboz (orgue Hammond, Fender Rhodes, piano). Ce jazz-rock planant a une facture cinématographique, ce qui le rend hautement accessible.

Tous les membres du quartet

ont contribué à cette œuvre qu'il est impossible de ne pas apprécier. Les amateurs de basse puissante et prenante vont être comblés. Même chose pour ceux qui apprécient le son caractéristique d'un orgue Hammond ou d'un Fender Rhodes. C'est sans oublier la trompette magique de Truffaz qui a une âme.

Cela n'est pas fréquent chez Truffaz, mais trois des dix pièces de l'album mettent en valeur une voix féminine, celle d'Anna Aaron. Cet ajout apporte de nouvelles couleurs à cette musique qu'on ne se lasse pas d'écouter.

Notons, enfin, que la qualité d'enregistrement est impeccable. C'est un peu normal puisque ce CD a été produit par la mythique maison de disques Blue Note.

## LIGHTNING BOLT PEARL JAM



CHANSONS: 12

GENRE: rock  
À TÉLÉCHARGER: Mind  
Your Manners

L'étoile de ces rescapés du Lgrunge a beaucoup pâli au cours des dernières années. Pas sur scène, évidemment, mais sur disque. Il n'en demeure pas moins que ce groupe de Seattle a déjà écoulé 60 millions d'albums à travers le monde en 23 ans, dont 35 millions aux États-Unis.

Cette popularité est en grande partie attribuable à Eddie Vedder, le charismatique chanteur de cette formation qui avait impressionné la galerie avec son premier CD (*Ten*) lancé en 1990. C'est leur chef-d'œuvre.

Alors, il est bon le dernier album de Pearl Jam? Plutôt, oui. On ne peut pas le classer dans leur Top-5, mais c'est assurément un disque consistant qui nous réconcilie avec ce groupe qui semble toutefois avoir fait le tour du jardin.

Vedder chante avec conviction. L'âme de Pearl Jam, c'est lui. On le suit dans ses ballades et ses aventures rock un peu plus musclées. Cet album est d'ailleurs bien dosé. Entre deux pièces plus rugueuses (pas trop tout de même), on a le temps de reprendre son souffle. C'est

l'une des raisons pourquoi nous l'apprécions tant.

On est évidemment loin des classiques du groupe (*Even Flow*, *Alive*, *Jeremy*, *Better Man*), mais quelques-unes des pièces au menu de *Lightning Bolt* pourraient, avec un peu de chance, tourner à la radio. Ça doit d'ailleurs être le cas aux États-Unis, où cette formation est encore immensément populaire.

Pour en revenir à *Ten*, la revue *Rolling Stone* lui consacre une place de choix dans sa courte liste des meilleurs albums de tous les temps ayant été produits au tout début de la carrière d'un artiste. C'est effectivement le cas. À écouter ou à redécouvrir. ■



Décidément, Erik Truffaz ne cessera jamais de nous

## LES ÉTRENNES EN PAPIER 2013

# Des beaux livres qui nous font voyager

JEAN-FRANÇOIS  
CRÉPEAU



Décembre est arrivé! C'est le temps d'offrir des livres en cadeau aux gens qu'on aime. C'est pourquoi, aujourd'hui et dans les deux éditions à venir de votre hebdo, je vous suggérerai des ouvrages qui ont retenu mon attention pour de multiples raisons. Commençons par de beaux livres qui nous font voyager.

J'ouvre ainsi sous vos yeux sur *Le carnet rouge* (Flammarion Québec, 2013), un carnet culinaire signé José di Stasio. C'est un très bel objet grâce au travail soigné d'édition (reliure, papier, graphisme, etc.) et au but qui a guidé l'auteure dans sa rédaction.

Des recettes, on en trouve

d'anciennes et de nouvelles. Puis, José di Stasio nous chuchote à l'oreille des idées et des notes précieuses lorsqu'on veut recevoir de façon différente. Heure du thé ou de l'apéro, repas en tête à tête, en famille ou entre amis, brunch, temps des fêtes ou autres circonstances l'année durant: vous trouverez ici recettes et suggestions pour rendre tous ces événements festifs.

Autre destination gastronomique, *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise* (du Passage) que publiait le chef Normand

Laprise en 2012. On y trouve des recettes certes, mais surtout la philosophie de l'auteur visant à changer l'image de la cuisine québécoise. Il y raconte sa carrière, de son enfance à ses sources d'inspirations, et la foi qu'il a dans les produits québécois qui sont à la base de ses succès de chef.

On comprend vite pourquoi cet ouvrage a reçu le prix Marcel-Couture 2013 qui souligne

son audace et son originalité. À travers les photographies de Dominique Malaterre, le lecteur plonge au cœur des cuisines de M. Laprise et y découvre l'univers atypique de ce passionné du manger bien, du manger bon.

Voyageons ailleurs et autrement avec *Le livre des voitures anciennes* (Trois-Pistoles, 2013), signé Victor-Lévy Beaulieu, en collaboration avec Voitures

anciennes du Québec. Cette organisation regroupe plus de 2200 membres, organise annuellement des rassemblements de collectionneurs et publie, depuis 1974, le magazine *L'Auto ancienne*. Le livre publié par VLB est la première anthologie à s'intéresser à l'univers des collectionneurs de voitures anciennes. Elle fera sûrement rêver les passionnés avec ses présentations de quelques-uns des plus beaux modèles des années 1910-1920 jusqu'à la décennie 1980. Parmi les 49 voitures qu'on y retrouve, il y a la Plymouth Fury III

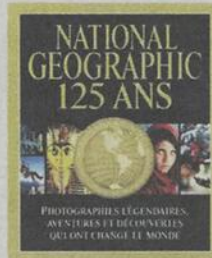
1966 jaune semblable à celle de l'éditeur.

Élargissons notre perspective de voyage en parcourant les pages de *National Geographic, 125 ans* (Broquet, 2013). Préparé par Mark Collins Jenkins qui puise dans l'impressionnante iconographie du magazine états-unien, il nous amène aux quatre coins de la planète comme elle était autrefois jusqu'à ce qu'elle est devenue. Le caractère international de l'ouvrage n'est pas uniquement basé sur les destinations visitées, mais aussi sur la réalité qu'un livre paru ailleurs peut devenir québécois. Il suffit qu'un éditeur, ici Antoine Broquet, nous propose une édition qui nous est destinée. J'avoue que cet album m'a rappelé des moments heureux de ma petite enfance, quand je découvrais les images du *National Geographic* sur les genoux de mon grand-père.

Enfin, deux ouvrages à découvrir encore et encore. *Une vie de*

*porcelaine* (Les heures bleues/Plein sud, 2013) nous fait entrer dans l'univers de l'artiste Maurice Savoie à travers un choix de ses porcelaines, auxquelles l'iconographie fait honneur. On lit avec attention et intérêt l'écrivain Gilles Jobidon qui raconte des fragments de la vie du créateur, soulignant l'origine de certaines des pièces présentées dans le livre.

Quant à *Paul Tex Lecor: mon monde pour vous* (du Sommet, 2013), c'est le cadeau que s'est offert le peintre Paul Tex Lecor pour ses 80 ans. Disons-le sans détour: c'est encore plus aux passionnés de son art et de son immense talent qu'il a fait ce présent en leur présentant quelques-unes de ses toiles qui font envie. ■



# Une succulente laitue en saucisses

JEAN-PAUL GRAPPE



région de Québec. Elle a aussi le mérite d'être très facile à préparer. Elle provient de mon livre de recettes intitulé *Cuisine traditionnelle du Québec*.

Cette recette originale qui saura surprendre vos convives vient de la région de Québec. Elle a aussi le mérite d'être très facile à préparer. Elle provient de mon livre de recettes intitulé *Cuisine traditionnelle du Québec*. C'est une variante des saucisses grillées ou poêlées.

## Laitue en saucisses

Rendement: 6 - Préparation: 15 à 20 minutes - Cuisson: 40 minutes

1 litre (4 tasses)	Eau bouillante
1 pomme	Laitue Boston, romaine ou frisée, nettoyée et séparée en feuilles
450 g (1 lb)	Saucisses de porc
45 ml (3 c. à soupe)	Beurre fondu
15 ml (1 c. à soupe)	Persil haché
250 ml (1 tasse)	Carottes en bâtonnets
100 g (env. 3 oz)	Lard maigre, dessalé, coupé en dés et blanchi

**PRÉPARATION:** Verser l'eau bouillante sur la laitue et la laisser en attente pendant 30 secondes. Égoutter, refroidir, égoutter de nouveau et bien assécher.

Faire revenir les saucisses dans le beurre fondu. Laisser tiédir. Rouler les feuilles de laitue autour des saucisses. Les mettre dans un plat allant au four, bien serrées les unes à côté des autres. Disposer sur les saucisses le persil, les carottes et le lard. Verser le jus de cuisson des saucisses sur le tout. Couvrir et cuire au four à 180 °C (350 °F), pendant 30 min. Disposer dans un plat de service et arroser avec le jus dégraissé et réduit.

**NOTES:** Avec les saucisses, les charcuteries et les viandes salées, on est généralement tenté de servir de la bière. Dès 1620, en Nouvelle-France, les Récollets songèrent à brasser leur propre bière; ils tentèrent l'expérience en 1646, mais c'est aux Jésuites que revient le mérite d'avoir construit une authentique brasserie. En mars 1647, à Sillery, ils produisirent leur première barrique.



Ces recettes sont tirées de l'un de mes neuf livres publiés aux Éditions de l'Homme.

# Un vin espagnol et un autre d'Afrique du Sud

ROBERT RHEAULT



Cette semaine, nous avons un vin rouge espagnol, le Juan Gil 2011 DO Jumilla, et un vin blanc provenant d'Afrique du Sud, le Klein Constantia 2012, Sauvignon Blanc.

Le Domaine Juan Gil a été fondé en 1916 par Juan Gil Giménez. Actuellement, le Domaine est sous la conduite des deux arrière-petits-fils du fondateur: Juan Gil Gonzalès et son frère Paco.

Ce domaine viticole est situé sur le flan des Montagnes Cerezo, au nord-ouest de la région de Jumilla. Celle-ci fait partie de la province de Murcia au sud de l'Espagne. Le Domaine Juan Gil possède 350 hectares de vignes dont 120 entourent le domaine. Le reste est constitué de parcelles achetées à des fermiers de la région.

La région de Jumilla comporte un climat particulier, car même si elle est située près de la mer, on y retrouve un climat méditerranéen très sec où l'on observe parfois des variations de température allant jusqu'à 20 degrés le même jour.

Les vignes sont plantées dans un sol crayeux, sableux et parsemé de larges cailloux. Le monastrell (mourvèdre) est le cépage dominant dans la région. On y cultive aussi du cabernet sauvignon, de la syrah, du merlot ainsi que du petit verdot.

Le Juan Gil 2011 Denominacion de

origen Jumilla (code: 10758325) est un vin fait à 100% de monastrell. Il est rouge cerise foncé. Son nez, de bonne intensité, dégage des arômes de fruits rouges, de cassis, de cèdre, de vanille et de crème caramel brûlée. Il s'agit d'un vin sec doté d'une acidité assez vive et de tanins fermes.

Ses saveurs sont en accord avec les arômes perçus. Cependant, il faut souligner la présence d'un taux d'alcool de 15%, d'où une chaleur résiduelle lors de la finale. Il s'agit d'un vin corsé, charpenté dont la texture est grasse. Nous vous conseillons d'ouvrir le vin 30 minutes avant le service.

## AFRIQUE DU SUD

Depuis 1685, un domaine situé en Afrique du Sud vinifie des vins dans la région du Western Cape. Il s'agit du Domaine Klein Constantia fondé par Simon van der Stel, alors gouverneur de la colonie du Cap.

Le domaine est installé dans une vallée qui fait face à False Bay, une baie sud-africaine située entre la péninsule du Cap à l'ouest et Cap Hangklip à l'est. Au cours des siècles, le domaine a connu plusieurs propriétaires, il fut divisé en trois parties: Groot Constantia, Klein Constantia et Bergvliet. La partie comprenant le manoir fut vendue à la famille Cloete qui poursuivit l'activité viticole du domaine. La crise du phylloxéra fut fatale et le manoir a été converti en musée d'histoire culturelle sud-africaine.

Quant à lui, le domaine Klein Constantia connut également plusieurs propriétaires.



## Juan Gil DO, Jumilla

Millésime: 2011

Cépage: 100% monastrell

Pays/région: Espagne/Jumilla

Producteur: Bodegas Juan Gil R.E.

Prix: 22,05\$

Cote:



## Klein Constantia Sauvignon Blanc

Millésime: 2012

Cépage: 100% sauvignon blanc

Pays/région: Afrique du Sud/Western Cape

Producteur: Klein Constantia Estate Pty. Ltd.

Prix: 20,30\$

Cote:

Ce n'est qu'en 1979, lorsque Duggie Jooste acheta Klein Constantia de Ian Austin, qu'il put revivre ses heures de gloire passées. C'est avec l'aide du professeur Chriss Orferr, de l'Université de Stellenbosch, qu'il entreprit la restauration du domaine. En 1985, il lança le premier millésime de Klein Constantia «Vin de Constance» un vin de dessert élaboré à partir de muscat de Frontignan.

Lors de son exil à l'île Sainte-Hélène, Napoléon consommait quotidiennement le «vin de Constance». On lui en livrait pas moins de 30 bouteilles mensuellement. Sur son lit de mort, il refusait toute nourriture

ou boisson, sauf pour un verre de vin.

## DEUXIÈME VIN

Le Klein Constantia Sauvignon Blanc 2012 (code: 504183) est un vin blanc limpide de couleur jaune paille pâle. Son nez, d'intensité moyenne, nous livre des arômes d'agrumes et de lime, le tout sur un fond végétal.

En bouche, nous avons un vin sec doté d'une acidité vive et fraîche. Bien équilibré entre ses différentes composantes, ce vin propose des saveurs en accord avec les perceptions olfactives précédentes. La finale est soutenue, fruitée et goûteuse. ■

WEEK-END

AUTOUR DU MONDE

# Le plaisir de faire du ski dans les Alpes

PAULINE CLOUTIER ET  
RAYMOND MARIER



Le lendemain de notre arrivée au chalet de ski de Montgenèvre, nous sommes les premiers levés, à cause du décalage horaire. Notre cerveau se règle encore sur l'heure du Québec que nous avons quitté trois jours auparavant.

Premiers levés, mais pas reposés du tout, nous regardons la neige qui tombe à plein ciel et décidons de prendre congé de ski. Lundi, le soleil radieux, la température idéale (-5 °C) et la neige abondante tombée la veille nous appellent sur les pentes.

Mais avant tout, il faut se rendre au pied des pistes, 300 mètres plus bas. Skis sur l'épaule, on fait attention de ne pas mettre le pied sur une plaque de glace et, au son du clac clac des bottines, le cortège descend lentement jusqu'au guichet pour l'achat des forfaits.

## QUEL FORFAIT?

Il y a des prix pour les tout-petits, les jeunes, les adultes, les «vermeils» et c'est gratuit pour les 74 ans et plus. Seul notre ami Gérard peut en profiter et ça le rend tout fier parce qu'à chaque fois, la préposée ne peut pas le croire, il ne fait pas son âge.

On peut acheter des billets de deux, trois, quatre ou cinq jours. On a le choix: Montgenèvre (75 km de pistes), Monts de la Lune (110 km), Via Lattea (400 km, en France et en Italie). On peut prendre un

billet de six jours et faire une journée dans cinq stations à proximité: Serre Chevalier, Puy Saint-Vincent, les Deux-Alpes, Alpe d'Huez et Via Lattea, avec des tarifs préférentiels pour la luge et quatre heures de ski gratuit à Montgenèvre.

Si vous n'êtes pas un as du calcul mental et de la géographie, vous avez besoin d'une calculatrice, d'un plan des pistes et d'une bonne demi-heure pour évaluer et choisir votre forfait surtout lorsque vous êtes accompagnés de six amis Français qui ne s'entendent pas sur l'option la plus avantageuse.

## TOURNIQUETS DE CONTRÔLE

Sans attendre que l'unanimité se fasse, nous décidons de prendre le forfait d'une journée à Montgenèvre. Pour les deux, ça revient à 94\$. Nous n'aurons pas le temps de prendre les 32 remontées de Montgenèvre, ni d'explorer les 75 km de pistes entre 1500 et 2658 mètres d'altitude au sommet, à la frontière italienne.

Toutes les remontées mécaniques possèdent des tourniquets de contrôle. Il est bien loin le temps où Henri, grand ami de Raymond, achetait une seule passe qui servait à dix personnes. Celui qui avait le billet prenait le tire-fesses. Cinquante mètres plus haut, après un petit dénivelé, il lâchait la perche et cédait sa place au copain qui avait monté 50 mètres à pied.

Il retournait en bas, reprenait le tire-fesses et ça continuait jusqu'à ce que les dix se retrouvent en haut, d'où ils avaient accès, sans autre contrôle, à tout le champ de neige.

## DÉTROMPEZ-VOUS

Si vous croyez qu'il faut être expert pour skier dans les Alpes, détrompez-vous. Toutes les catégories de skieurs peuvent se régaler sur des pistes très larges et peu achalandées, surtout au début de février. Les pistes, vertes, bleues, rouges et



Reconnaissez-vous Raymond ? Troisième à gauche, avec les amis, au plus haut point de la station de Montgenèvre.

noires, sont bien réparties et bien entretenues sur tout le domaine. En haut de la ligne des arbres, les sommets enneigés offrent des panoramas à couper le souffle.

La première journée, on y va mollo, question de s'habituer à l'altitude. On s'arrête vers 13h30 pour le lunch dans un restaurant sur les pistes. Imaginez la température qui tourne autour de 5 degrés au-dessus de 0, vous déchaussez les skis, vous enlevez la tuque et les gants, détachez l'anorak et prenez place sur la terrasse à l'abri du vent, pour vous laisser chauffer par le soleil.

On vous sert un repas de montagne, la tartiflette ou le gratin dauphinois, les saucisses, le steak haché ou les pâtes que vous agrémentez d'eau fraîche, de bière ou de vin rouge, le tout pour entre 15 et 20\$. Si vous préférez vous installer à l'intérieur, il y a toujours un feu de bois créant une ambiance des plus chaleureuses.

Après le repas, vous choisissez les pentes les plus faciles et étirez la descente, en ménageant vos forces parce qu'arrivés

au village, il faudra remonter la rue sur 300 mètres avec les skis sur l'épaule jusqu'au chalet.

## APRÈS SKI

Après le ski et le bain chaud, les amis se retrouvent dans la pièce commune pour l'apéro, les jeux, la télé ou les bouquins avant le repas du soir préparé chacun son tour. Aujourd'hui, Marie-Claude et Denis nous servent un plat qui ressemble au cipaille québécois, spécialité de la région de Sisteron.

La table à peine nettoyée, on joue à la belote, deux tables de quatre, deux contre deux. Il y a plusieurs sortes de belotes, mais la plus pratiquée par nos amis provençaux, c'est la belote parlante. Les partenaires, habitués de jouer ensemble, y vont de codes gestuels et de commentaires plus ou moins subtils pour annoncer leur jeu. Incapables de les battre sur ce terrain, nous profitons des soirs de ski pour remporter quelques victoires lorsqu'ils sont fatigués et que le vin embrouille leurs esprits. ■



MONTGENÈVRE

Saison 2013-2014  
Ouverture: 30 novembre  
Fermeture: 26 avril

TRÉSORS DE FAMILLE

WEEK-END

## Un petit meuble réservé aux fumeurs

MARIO WILSON



Il y a de nombreuses pièces de notre patrimoine ancien qui ne servent plus aujourd'hui. On n'a qu'à penser aux fers à repasser que nos grands-mères utilisaient sur la cuisinière au bois, de marque Bélanger, ou encore à ces énormes fourches sculptées dans la masse que nos agriculteurs d'antan manipulaient à l'automne.

Le rouet, le dévidoir ou encore ces boîtes métalliques dans lesquelles reposaient les allumettes pour le feu familial sont autant d'articles qui trouvent de moins en moins preneur après avoir connu un si grand succès populaire.

Les publicités antitabac ont réussi à faire disparaître de notre paysage familial ces dizaines de cendriers qui étaient si faciles à trouver dans nos demeures. Les supports à pipes, les tabatières de céramique et évidemment les tranches à tabac ont dorénavant perdu tout intérêt.

## UN PEU DE CHARME

Prenez ce petit meuble, dans lequel



Les fumeurs se souviendront de ce trésor de famille dont la valeur peut atteindre 250\$.

les fumeurs de la maison entreposaient les pipes, le tabac ainsi que tout le matériel nécessaire à satisfaire cette mauvaise habitude qu'est le tabagisme.

On l'aura même peint d'un vieux blanc «antique» il y a plusieurs décennies afin de lui donner un peu de charme avant le grand déclin de son utilité. Probablement

fabriqué autour des années 1930-1940, ses nombreuses années d'honorables services furent oubliées par la nouvelle génération.

On le garde au milieu d'un grand corridor sans trouver le courage de le faire disparaître. Heureusement, il s'agit d'un meuble qui trouvera sans doute une nouvelle vocation. Il a presque les mesures idéales d'un meuble de chevet.

## VALEUR

Sa remise en état, en tentant de retrouver sa couleur d'origine, et son originalité permettent de croire qu'on pourrait lui accoler une valeur marchande tournant autour de 250\$. Évidemment il faut considérer que le travail de restauration devrait être exécuté par un membre de la famille, sinon les frais de décapage pourraient eux aussi se rapprocher de cette même somme. Mais pour un trésor de famille, chacun est prêt à un léger sacrifice.

Il est fort possible qu'une tabatière de céramique à glaçure brune de type Rockingham de la famille Dion d'Ancienne-Lorette et datant de 1880, accompagnée de quelques pipes dites «de plâtre», tout aussi anciennes,

créeraient un décor de circonstance.

Rarement aura-t-on l'occasion de croiser des amateurs d'antiquités québécoises prêts à se remémorer cette triste épopée de notre histoire collective; en effet, il n'y a pas là motif à fêter! ■

	<p>224, rue Jean-Talon, Saint-Luc 450 359-1166</p>
	<p>Permis du Québec</p>
<p><b>PUERTO PLATA</b></p>	
<p>Départ: 15 décembre 2013 Hôtel 4 ½ étoiles - Tout inclus - 2 semaines <b>1469\$</b></p>	
<p><b>LE NOUVEL AN EN CROISIÈRE</b></p>	
<p>Départ: 30 décembre 2013 De la Romana: Ile de Catalina, Tortola, Antigua, Martinique, Guadeloupe, Saint-Martin 7 nuits - Forfait «boisson tout inclus» 27\$/jour <b>1549\$</b></p>	
<p><b>CROISIÈRE &amp; COSTA BRAVA</b></p>	
<p>Départ: 26 septembre 2014 Forfait incluant: Vol: Montréal - Barcelone avec Air Canada, 4 nuits d'hôtel 4 étoiles en demi-pension sur la Costa Brava, 9 nuits de croisière en cabine-balcon: Marseille, Gènes, Malaga, Costa Blanca, Lisbonne 1 nuit à Barcelone au centre-ville avec petit-déjeuner Tour de ville de Barcelone Transfert - Toutes les taxes</p>	
<p>Tarif «Réservez tôt» avant le 31 janvier 2014 SUPER SPÉCIAL! <b>2489\$</b></p>	
<p>Tarifs basés sur occupation double / personne Les prix n'incluent pas le fonds d'indemnisation des clients de 0,2% (ex.: 2,00\$/tranche de 1 000\$) selon l'Office de Protection du Consommateur. Tarifs disponibles au moment de la publication.</p>	

## ASTROLOGIE

WEEK-END



Les prévisions de la semaine avec  
**ALEXANDRE AUBRY**  
514 640-8648

SEMAINE DU 5 DÉCEMBRE  
AU 11 DÉCEMBRE 2013

## BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Vous aurez beaucoup de plaisir et la procrastination semble dominer. C'est avec détermination que vous mettrez ensuite les bouchées doubles pour éviter les retards.



## TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

Si votre famille est le moins éparpillée à travers la province, vous commencerez à organiser une tournée afin de réussir à voir tout le monde durant le temps des Fêtes.



## GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Vous maîtrisez parfaitement l'art de la parole et de la négociation. Au travail ou ailleurs, vous parviendrez à conclure une entente, notamment pour le financement d'un projet.



## CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Vous connaîtrez du succès au travail, en particulier si vous évoluez dans le domaine de la vente. Vous accroîtrez votre clientèle, si bien que la direction ne pourra faire autrement que de vous promouvoir.



## LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Par moments, vous êtes l'orgueil en personne! Au travail, il est important que vous soignez votre présentation pour vous mettre en valeur et connaître un brillant succès.



## VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Vous avez peut-être quelques petites histoires d'ordre familial à régler. N'hésitez pas à en parler ouvertement, autrement le silence pourrait risquer de jeter la confusion dans les esprits.



## BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

Vous n'aurez certainement pas la langue dans votre poche et il y aura toujours quelqu'un avec qui discuter. Au travail, vous élargirez justement votre clientèle, et ce, de manière considérable.



## SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Vous trouverez sûrement une somme d'argent, oubliée l'an dernier dans le fond de votre vieux manteau de ski, par exemple. L'humour permet de faire passer quelques messages.



## SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Vous êtes d'un grand dynamisme et vous commencerez sûrement à organiser les différentes réceptions auxquelles vous participerez prochainement. Vous serez très généreux à Noël.



## CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Le silence est d'or et la parole est d'argent, dit-on! Vous bénéficiez d'une source d'inspiration extraordinaire. Le confort de votre foyer vous permettra de créer une grande œuvre d'art.



## VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Vos amis prendront une place importante dans votre vie. Un petit ménage s'impose parmi ceux-ci et vous pourriez aussi y inclure quelques collègues de bureau.



## POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

Il est normal de faire la fête après avoir accompli un brillant exploit. Vous ne vous ferez pas prier longtemps pour participer à un quelconque party de bureau.



WEEK-END

PROFESSION: VÉTÉRINAIRE

## Des trucs pour favoriser la consommation d'eau

MARIE-CLAUDE DUVAL



Je ne connais pas l'incidence en médecine humaine, mais en médecine vétérinaire, les problèmes urinaires sont fréquents, surtout chez nos chats. J'en ai fait état dans plusieurs chroniques déjà. Comme on s'inquiète pour nos compagnons, on souhaite le meilleur pour eux.

Je vais aujourd'hui vous donner quelques trucs pour favoriser la consommation d'eau chez nos minous, une des meilleures astuces de prévention chez ceux qui offrent déjà une nourriture d'excellente qualité.

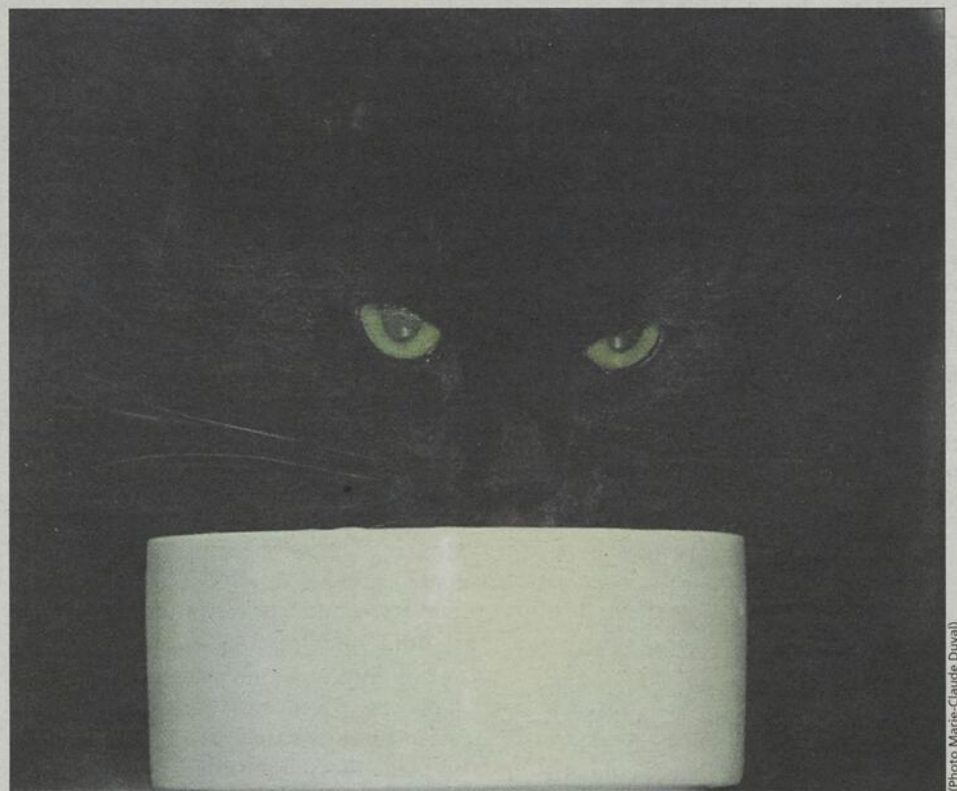
Depuis la triste histoire de Flagoste, un chat présenté à la clinique pour un blocage urinaire dont j'ai raconté l'aventure en détail il y a quelques semaines, d'autres patients m'ont été confiés pour des raisons similaires. C'est la raison qui m'incite aujourd'hui à vous écrire ces quelques lignes.

## CONSEILS

Comme les chats sont sensibles à la température et au goût de l'eau, il est important d'offrir de l'eau fraîche tous les jours. Pour cette raison, les réservoirs d'eau sont déconseillés.

Parce que certains chats vont apprécier l'eau plus froide, vous pouvez essayer de placer un cube de glace dans leur bol et voir si cela augmente la consommation d'eau. Certains vétérinaires vont même jusqu'à recommander de placer le cube de glace directement dans le bol de nourriture parce que cela donne un petit goût à l'eau qui se forme. Pourquoi pas?

Pour les chats qui n'aiment pas le goût de l'eau du robinet, on peut tenter de la réfrigérer. On peut aussi utiliser de l'eau filtrée (de type Brita par exemple), distillée ou en bouteille. Certains boiront davantage si on ajoute à l'eau quelques gouttes de jus de palourde, de saumon ou de thon conservé dans l'eau. Il faut s'assurer par contre qu'un bol d'eau fraîché soit disponible au même moment.



Il est important que votre chat boive régulièrement de l'eau.

(Photo: Marie-Claude Duval)

## ODEURS

Les chats ont un odorat très développé et sont facilement rebutés par certaines odeurs. Pour cette raison, il est essentiel de garder les bols propres en les nettoyant et les frottant tous les jours. On les éloigne le plus possible de la litière (évidemment), mais aussi du bol de nourriture.

On évite d'ailleurs d'utiliser les bols à double section (un côté pour la nourriture et un côté pour l'eau). Les bols d'acier inoxydable et de céramique demeurent propres et inodores plus longtemps que ceux de plastique. De même, certains chats semblent avoir une préférence pour les bols en verre clair (transparent) peu profonds. L'important est de trouver ce que notre animal préfère. Essayez différents modèles!

## MOUSTACHES

Les chats ont des moustaches fines et délicates. Ils n'aiment donc pas enfoncer leur tête dans un bol. Pour éviter que cela n'arrive, assurez-vous que le bol soit toujours rempli jusqu'au rebord. Un bol très large (comme un bol pour chien de

grande taille) pourrait faire aussi l'affaire.

Pour ces multiples raisons et parce qu'on souhaite stimuler la consommation d'eau, plusieurs bols d'eau qui peuvent être différents devraient être répartis dans la maison. Pour les chats qui aiment l'eau circulante comme celle des robinets, on retrouve sur le marché des fontaines qui font très bien l'affaire.

Si vous avez l'impression que votre chat ne boit pas assez, et même si c'est le cas, vous pouvez encourager la consommation d'eau en lui offrant de la nourriture en conserve, car elle contient un fort pourcentage d'humidité et sa texture est fort appréciée. Il est crucial, évidemment, de choisir une qualité de nourriture équivalente ou supérieure à celle offerte sur une base sèche.

Finalement, l'important est de faire plusieurs essais et de noter ce que notre chat semble préférer puis de s'y fier.

Vous pouvez rejoindre mon équipe de la Clinique vétérinaire Mont-Saint-Grégoire et moi-même par téléphone au 450 347-7070. Visitez-nous sur Facebook! ■



Ambulance, police, pompiers :	911
Sûreté du Québec (urgences) :	310-4141 (*4141 cellulaire)
Info-Santé :	811
CLSC de la Vallée-des-Forts :	450 358-2572
Croix-Rouge (urgence sinistres) :	1 877 362-2433
La ligne parents :	514 288-5555
Info-dépression :	1 800 268-0999
Tel-Jeunes :	514 288-2266
Protection de la jeunesse :	1 800 361-5310
Drogue - aide et référence :	1 800 265-2626
Centre de prévention du suicide du Haut-Richelieu :	450 348-6300
Maison Hina (femmes victimes de violence) :	450 346-1645
Centre de référence du Gand Montréal :	450 527-1375
Centre de référence du Centre d'action bénévole de Saint-Jean-sur-Richelieu :	450 347-7527
Gamblers Anonymes (GA) :	514 484-6666

**EN CAS D'URGENCE**

SUIVEZ-NOUS SUR  
**facebook**  
facebook.com/  
lecanadafrancais

WEEK-END

INSPIRATION ET AMBIANCE DÉCO

## Pour une mise en valeur réussie

KIMBERLEY  
C. TREMBLAY

www.groupedecor.wordpress.com



Qu'il s'agisse de la vente de votre propriété ou simplement parce que vous désirez métamorphoser votre décor dans un but personnel, il importe de faire des choix judicieux.

Trop souvent, les efforts donnés en ce sens deviennent en quelque sorte des coups d'épée dans l'eau. Voici quelques conseils pour vous aider à faire en sorte que la mise en valeur de votre résidence soit réussie.

Ce qui importe au fond dans des travaux de rénovation ou de *relooking*, c'est de s'assurer que tout ce qui est fait soit bien fait et que les bonnes décisions soient prises. Mais qu'est-ce qu'une bonne décision pour ce genre de travaux?

Une bonne décision est un choix judicieux pour des matières nobles et intemporelles. N'ayez crainte, il n'est pas toujours nécessaire de déboursier d'énormes sommes afin de métamorphoser un bien immobilier.

### BUDGET

Une bonne mise en valeur de votre bien immobilier doit respecter votre budget et vous rapporter pour chaque dollar investi.

Le mot d'ordre: aucune décision à la hâte! Personne n'aime travailler pour rien ni perdre son temps et encore moins son



Plusieurs questions se posent avant de procéder à la mise en valeur d'une pièce dans votre résidence ou votre appartement.

argent. Si vous vous bousculez sans bien planifier et vous entendre sur les matériaux et l'ambiance désirée, il fort à parier que vous n'arriverez pas à être pleinement satisfait du résultat.

En revanche, si vous prenez le temps de discuter et de vous entendre sur ce qui vous plaît à tous les niveaux, vous êtes sur la bonne piste. Pour vous aider davantage, déterminez la vocation de la pièce et faites la liste de tous les irritants rencontrés dans votre quotidien.

Votre mise en valeur sera assurément réussie si ceux-ci sont éliminés dans le tout nouveau décor. L'aspect fonctionnel de la pièce est également à étudier. Je suggère souvent à mes clients de s'analyser dans leurs gestes quotidiens pendant une bonne semaine au minimum.

Des gestes posés machinalement dans le train-train quotidien peuvent venir vous révéler des irritants et besoins quand on s'y arrête pour les analyser.

### MATÉRIAUX

Pour ce qui est des matériaux, optez pour des matières innovatrices, mais rien de trop éclaté, surtout s'il s'agit d'une vente éventuelle. Jouez de prudence afin de plaire à un plus grand nombre d'acheteurs. Vous pourrez toujours vous reprendre dans vos accessoires ou avec une coloration vive.

Trop souvent, les gens font l'erreur de vouloir le dernier cri alors que celui-ci est souvent de passage. Des matières simples, épurées et neutres sont des investissements sûrs à tout coup et vous rendent bien votre retour sur investissement.

Les choses classiques l'emportent toujours haut la main sur l'innovation. C'est un peu comme un nouveau modèle de voiture fraîchement arrivé sur le marché. On ne connaît pas encore son rendement et, de ce fait, vaut mieux attendre quand un produit est innovateur.

### QUESTIONS

Posez-vous les bonnes questions. Est-ce que dans deux ans d'ici je l'aimerais tout autant ou est-ce que je pense que ce sera plutôt défavorable? C'est malheureusement ce qui arrive quand les gens agissent de façon impulsive.

En gros, une mise en valeur ne peut être réussie que si elle est réfléchie et respecte ce qui est déjà en place, c'est-à-dire l'âme de la maison. Sans cela, vous risquez beaucoup! Pour une consultation de valorisation, vous pouvez me rejoindre au: 514 265-7290.

WEEK-END

L'AUTO

## Les ventes en hausse à travers le monde

JEAN-FRANÇOIS  
GUAY



en hausse de 3,5%

Les provinces où les marchés seront les plus florissants sont l'Ontario (+4%) et l'Alberta (+8%). Au Québec les ventes devraient diminuer de 1%.

Le Salon de Los Angeles a fermé ses portes dimanche dernier sur une note positive puisque l'industrie automobile nord-américaine devrait connaître l'une des meilleures années de son histoire.

Selon les perspectives de la Banque Scotia, 15,5 millions de véhicules seront vendus aux États-Unis en 2013, une augmentation de 7,1% par rapport à 2012. Au Canada, si la tendance se maintient, les ventes devraient atteindre 1,74 million de véhicules,

Au niveau international, la hausse la plus marquée se trouve du côté de la Chine alors que le marché devrait connaître une croissance de 15,3% avec des ventes de 15,55 millions de véhicules d'ici la fin de l'année. Les marchés de l'Allemagne, de la Russie, de l'Inde et du Brésil subiront une légère baisse des ventes.

Somme toute, les nouveautés présentées au Salon de Los Angeles laissent croire que le marché demeurera aussi fort en 2014 et 2015.



Le nouveau Cadillac Escalade sera plus luxueux, silencieux et performant en 2015.

TVHR9  
BINGO

Télé-Bingo  
câble 9

\$3,500.00  
en prix le dimanche  
dès 9h30

Achetez vos livrets aujourd'hui

450 358-1912

TVHR9.com  
Télévision du Haut-Richelieu

Qui sera le  
**Bébé**  
2013



À gagner  
**1000\$**  
en prix

1<sup>er</sup> prix :  
**500\$**

OFFERT PAR  
**PADOK JUNIOR**  
420, 2<sup>e</sup> Avenue, Saint-Jean-sur-Richelieu  
Carrefour Laplante, 450 545-1319

**Padok Junior**

2<sup>e</sup> prix :  
**300\$**

OFFERT PAR  
**BIJOUTERIE JEAN LANGEVIN**  
145, boul. St-Joseph, Saint-Jean-sur-Richelieu  
450 349-0111

JOAILLERIE  
LANGEVIN

3<sup>e</sup> prix :  
**200\$**

OFFERT PAR  
**LE DÉFI VERT**  
216, boul. Saint-Luc, Saint-Jean-sur-Richelieu  
450 741-4022

Le  
**Défi**  
vert  
produits écologiques

Pour être éligible, bébé doit être né entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 31 décembre 2013. Une seule inscription par enfant. Vous devez fournir une photo couleur, de bébé seulement, identifiée à l'endos (son nom, date de naissance et noms des parents).

Les coupons de participation dûment complétés accompagnés des photos et du paiement des frais d'inscription de 20\$ (plus taxes), doivent être déposés ou expédiés au bureau du journal Le Canada Français avant le 17 janvier 2014 à midi.

**LE CANADA FRANÇAIS**

84, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 6X3

Tirage : le vendredi 17 janvier 2014 à 14 heures.

Nous ferons connaître les bébés gagnants dans l'Album bébés 2013, édition du 23 janvier 2014.

**Coupon de participation**

S'il vous plaît, compléter en lettres moulées

NOM DU BÉBÉ \_\_\_\_\_ fils  ou fille

DATE DE NAISSANCE DU BÉBÉ \_\_\_\_\_

NOM DE LA MÈRE \_\_\_\_\_

NOM DU PÈRE \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

VILLE \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE (JOUR) \_\_\_\_\_

SIGNE ASTROLOGIQUE DU BÉBÉ \_\_\_\_\_

**LE CANADA FRANÇAIS**

Le coût d'inscription est de 23\$ (20\$ + tx)

Paiement : comptant (au journal) ou  ou

N° CARTE \_\_\_\_\_

DATE D'EXPIRATION \_\_\_\_\_

Aucun chèque ne sera accepté sauf mandat de poste ou bancaire.

Note : Fournir une enveloppe pré-adressée et pré-affranchie pour le retour de votre photo. Le Canada Français ne peut être tenu responsable de la perte de photo.

\* Ce concours est organisé conjointement pour Le Canada Français et Le Richelieu.