



Des étoiles de la LNI AU GRAND COEUR

VALÉRIE LEGAULT En dignes représentants de la Ligue nationale d'improvisation, Marie-Soleil Dion, Réal Bossé, Sylvie Moreau et Charles Lafortune ont livré une performance à guichets fermés dans le cadre d'un match-bénéfice à la polyvalente Chanoine-Armand-Racicot. Grâce à leur implication bénévole, Marie-Claude Audet et Frédéric Boutin pourront enfin se procurer une minifourgonnette adaptée au handicap d'Édouard, leur fils de cinq ans.

PAGE C-2

(Photo Rémy Boily)

DVD

Un film touchant sur Compostelle
PAGE C-10

LECTURE

Deux destinées qui se croisent
PAGE C-10

MUSIQUE

The City Gates: un son impeccable
PAGE C-9

VOYAGE

Au Vieux-Port de Marseille
PAGE C-21

SOMMAIRE

Jeux	C-8
Dans votre assiette	C-18
Automobile	C-19
Autour du monde	C-21
Horoscope	C-22
Trésors de famille	C-23

LES SERVICES ALIMENTAIRES



Chartwells

Membre du Groupe Compass

REMERCIE...

sa CLIENTÈLE ÉTUDIANTE, le PERSONNEL et la DIRECTION des écoles de la commission scolaire Des Hautes-Rivières de nous avoir encouragés tout au long de ces années à votre service.

UN MERCI TOUT SPÉCIAL À NOS EMPLOYÉS

qui ont été nos fiers représentants et collaborateurs afin de bien servir notre jeune clientèle tout au long de ces années au sein des écoles de la commission scolaire Des Hautes-Rivières.

AU REVOIR!

La direction

Tout un match d'improvisation pour Édouard Boutin!

VALÉRIE LEGAULT
valerie.legault@tc.tc



L'auditorium de la polyvalente Chanoine-Armand-Racicot a fait salle comble, vendredi soir dernier, pour un match d'improvisation inédit. La Pantouflierie, l'équipe étoile de l'école, a affronté avec brio les vedettes de la Ligue nationale d'improvisation (LNI) Réal Bossé, Sylvie Moreau, Charles Lafortune et Marie-Soleil Dion, pour venir en aide au petit Édouard Boutin, 5 ans, atteint du syndrome Opitz-C.

La soirée présentait une occasion en or pour les membres de la Pantouflierie de hausser leur jeu d'un cran. Face à ces piliers de la LNI, les Florence Béland, Benoît Brizard, Mathieu Choinière-Énard, Frédéric Desormiers, Omar Essoulimani, Gabriel Gélinas, Véronique Laberge et Annabelle Ouellette-Parent ont très bien tiré leur épingle du jeu.

Les joueurs ont dû exploiter

toutes leurs facettes, toujours sans filet, avec des thèmes et des contraintes très variés. L'usage d'un français soutenu, la méthode du *zapping* où chaque coup de sifflet de l'arbitre commande un changement de thème, ou encore la comédie musicale ont rythmé la soirée.

Soit, la Pantouflierie a eu de la difficulté à donner les premières répliques au début. L'arbitre Véronique Rochon, avec le petit côté baveux que son rôle exige, a tôt fait de le lui rappeler quand l'équipe a décroché sa première pénalité.

La LNI n'a pas été épargnée par l'imperturbable arbitre. Celle-ci a eu de la difficulté à lui faire comprendre qu'un certain langage n'était pas permis dans son école!

TRÈS DOUÉS

Sous les encouragements de leur entraîneur Simon Raymond Hamel, les jeunes improvisateurs ont vite chassé leurs complexes du revers de la main. Si la LNI a raflé les premiers points de la soirée, la



Passés maîtres dans l'art du revirement de situation, Sylvie Moreau, Réal Bossé et Charles Lafortune ont ravi le public.

Pantouflierie s'en est sortie avec les grands honneurs, à quelques points d'écart seulement des meneurs. Et ce n'est pas parce que le public les prenait en pitié. Ces jeunes-là sont vraiment doués et ont un sens de la répartie hors du commun.

Frédéric Desormiers a d'ailleurs décroché la deuxième étoile de la soirée. La troisième a été accordée à Marie-Soleil Dion, et la première, vous vous en doutez, à Réal Bossé.

Le match a débuté sur les chapeaux de roues avec une improvisation hilarante intitulée «L'étrange pauteur». Tout de suite, les joueurs de la LNI ont mis plein la vue avec des revirements de situation inattendus dans cette intrigue impliquant deux passagers coincés dans un ascenseur à cause de l'odeur pestilentielle que l'un d'eux dégage et que l'autre ne sent pas.

RÉVÉLATION

On connaît les talents d'improvisateur de Réal Bossé et Marie-Soleil Dion qui sont toujours actifs au sein de la LNI. On sait aussi combien Sylvie Moreau est prête à tout pour pimenter un sketch. Notre plus grande surprise est venue de Charles Lafortune, qui a fait hurler le public de rire en lui apprenant, en tant que journaliste en direct à la télé, que

l'insupportable odeur avait forcé la fermeture de l'immeuble.

Même s'il a avoué à la fin du match être un peu «rouillé» en improvisation, nous n'y avons vu que du feu. L'animateur de la populaire émission *La Voix* nous encore surpris après le match pendant l'encan qu'il a dirigé de main de maître.

Ces enchères, de même que tous les profits de la soirée, seront remises à la famille d'Édouard Boutin, un garçon de 5 ans lourdement handicapé à cause du syndrome Opitz-C. Marie-Claude Audet et Frédéric Boutin, ses parents, ont bien hâte de se procurer une minifourgonnette adaptée à ses besoins.

La soirée a permis de récolter 12 000\$, et ce n'est qu'un début. À la surprise générale, Réal Bossé a annoncé devant tout l'auditoire que le match connaîtrait une suite, l'année prochaine. Embarquant dans le jeu, Marie-Claude Audet n'a pas eu de difficulté à identifier le prochain besoin de son fils: un ascenseur pour faciliter ses déplacements dans la maison. ■



L'équipe étoile de la Pantouflierie et celle de la LNI entourent Marie-Claude Audet, Frédéric Boutin et leur fils Édouard Boutin.

Deuxième édition de Culture, arôme, cidre et vin

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



Pour une deuxième année consécutive, le Parc régional de Saint-Bernard-de-Lacolle sera l'hôte du rendez-vous Culture, arôme, cidre et vin. L'événement, qui s'adresse à toute la famille, aura lieu les 29 et 30 juin. Une quarantaine d'exposants seront sur place.

Né de la fusion de Culture en fête et Arôme, cidre et vin, ce nouveau rendez-vous annuel permet aux amateurs d'art et fins palais de se réunir dans un même lieu lors d'un événement qui se veut à la fois festif, convivial et familial.

Plusieurs artistes, artisans et producteurs de la région seront sur place cette année afin de faire découvrir leur domaine d'activité. Au menu, les visiteurs pourront

déguster des produits de l'érable, des fromages, des chocolats fins et des pâtisseries.

Il va de soi que les vins et cidres occuperont également une place de choix sur le site. L'escouade du Garde-Manger du Québec qui prône l'achat de produits provenant de la Montérégie sera également sur place pour renseigner les visiteurs.

ACTIVITÉS

Outre la découverte de nouveaux produits alimentaires, les visiteurs pourront prendre part à diverses activités, dont des ateliers d'ornithologie et de mycologie, des tours de poneys et des ateliers d'animation créative pour la famille.

Il sera également possible de visiter une exposition réunissant des artistes et artisans de la région, soit Julien Bouchard, Annick Nabot et le Club de photo des



Annick Nabot, qui travaille la pâte de verre de cristal, figure au nombre des artistes qui participeront à l'événement.

frontières. La sculpture, le travail du verre et la photographie seront ainsi en vedette.

L'artiste de renom Glen Le Mesurier profitera de l'événement pour fabriquer une sculpture devant le public. À noter également qu'à l'image de la première édition, un théâtre de marionnettes et des maquilleuses divertiront les enfants.

Par ailleurs, quelques spectacles seront présentés gratuitement sur le site, dont une performance de la troupe de danse Les fleurs nomades samedi et un spectacle dimanche de la chanteuse Katherine Ammerlaan, ancienne candidate de *Canadian Idol*.

Pour tout connaître de la programmation, visitez le parcregionalst-bernard.com. À noter que l'accès au site ainsi que les activités sont gratuits. Le parc régional Saint-Bernard-de-Lacolle est situé au 219, rang Saint-André. ■

La Ville enrichit sa collection de huit nouvelles oeuvres

MARIE-JOSÉE PARENT
marie-josée.parent@tc.tc

La Ville de Saint-Jean-sur-Richelieu a dévoilé les huit nouvelles pièces qui embelliront les murs des édifices municipaux, le 17 juin. Ces tableaux ont été choisis parmi 122 propositions d'artistes provenant de partout au Québec.

Pour une septième année consécutive, la municipalité a investi 5000\$ pour ces achats qui s'inscrivent dans le cadre de sa politique d'acquisition d'oeuvres d'art.

«Tous les ans, je trouve que les gens ont de plus en plus de goût. Ce sont des personnes extraordinairement douées. Votre travail enjolivera nos locaux», a témoigné d'entrée de jeu, le maire, Gilles Dolbec.

Le conseiller municipal délégué à la culture, Stéphane Legrand, a renchéri en mentionnant la qualité des dossiers proposés par les artistes. On dénombre toutefois un nombre inférieur de

soumissionnaires par rapport à l'an dernier, alors que 153 personnes avaient suggéré leur production en 2012.

Malgré tout, le comité de sélection n'a eu aucune difficulté à choisir les huit oeuvres originales. Cette année, le jury était formé de Michelle Hébert, directrice générale adjointe, Nadine Mercier, agente de développement culturel, Anne Potvin, chef Division-conseil communications, et Marie Claprood, représentante du milieu artistique professionnel.

«Notre choix d'abord en fonction de nos coups de cœur, révèle Nadine Mercier. Nous privilégions ensuite les oeuvres récentes ainsi que la diversité. Nous gardons toujours un œil sur les artistes de Saint-Jean-sur-Richelieu.»

TOILES

Léa-Marie Jean est toutefois la seule représentante du milieu culturel johannais à avoir été retenue. Sa toile, *Raton-laveur/air\ère délavé/e/le pollueur-payeur/*



La toile de l'artiste johannaise Léa-Marie Jean a charmé le jury.

dû à la dualité a charmé le jury. Cette dernière l'a soumise, car elle est inspirée de son environnement.

«J'ai voulu représenter le côté industriel de Saint-Jean-sur-Richelieu. J'ai intégré le raton-laveur, car c'est un animal qui se faufile et se cache dans notre milieu. Je voulais représenter la manière dont les animaux perdent leur habitat avec le développement immobilier,» explique la jeune femme.

Pour sa part, Monique Genest n'a pas hésité avant de présenter son tableau *Comme une histoire* au comité de sélection. De son côté, Nydia Pomerleau a vu son œuvre *Battante* rejoindre l'imposante collection de la Ville. Celle qui travaille l'acrylique a soumis une toile colorée, dont l'accent est mis sur le squelette d'un poisson. «Je trouvais que ça représentait bien la rivière Richelieu, mais cela n'a aucun lien avec l'environnement», mentionne l'ancienne Johannaise.

Également présents à la conférence de presse, Sébastien Lafleur et Louise Plamondon ont respectivement présenté leurs oeuvres, intitulées *Les revers de l'endroit* et *Panorama 1, variante 2,2*. Ils se sont dits honorés d'avoir été choisis par les membres du jury. Il s'agit d'une marque de reconnaissance appréciée.

Mentionnons que les artistes Manon Marchand, Lorna Mulligan et Susan Saint-Laurent étaient absentes. Ce sont leurs tableaux *Pluie d'arc-en-ciel*, *Six paysages lointains* et *Derrière la fenêtre* qui ont été sélectionnés.

ACCROCHAGE

Les oeuvres acquises seront installées prochainement dans les bureaux municipaux. Les personnes souhaitant les voir sont invitées à consulter le site internet maculture.ca.



Les artistes en compagnie des membres du comité de sélection et des élus municipaux. Dans l'ordre habituel: Stéphane Legrand, Nadine Mercier, Anne Potvin, Michelle Hébert, Gilles Dolbec, Léa-Marie Jean, Louise Plamondon, Monique Genest et Sébastien Lafleur.



Yvan LaFontaine expose en Bulgarie

La carrière internationale de l'artiste johannais Yvan LaFontaine franchit une autre étape importante. Quatre oeuvres du graveur sont présentées en Bulgarie tout au long du mois de juin dans le cadre de l'exposition *Contemporary Miniprint of Kazanlak*. Seuls 20 artistes provenant de 11 pays différents ont été choisis par le jury pour participer à cette première édition de l'événement. Sur la photo, l'œuvre *Mazoune 2*. Cette création figure au nombre des tableaux exposés de l'autre côté de l'océan.

Du 5 juillet au 17 août 2013

DOUZE HOMMES EN COLÈRE

De Reginald Rose
Traduction : Claude Maher
Mise en scène : Jacques Rossi
Une production de : Jean-Bernard Hébert inc.



avec Sylvio Archambault, Jacques Baril, Yves Bélanger, Vincent Bilodeau, Jean-François Boudreau, Olivier Courtois, Edgar Fruitier, Jean-Bernard Hébert, Dany Michaud, Jean-Marie Moncelet, Stéfan Perreault et Marcel Pomerlo

RÉSERVATION SANS FRAIS
450.469.1006 1.888.666.3006

370, rang de la Montagne à Rougemont, JOL IMO
www.theatrederougemont.com



Québec
Crédit d'impôt
cinéma et télévision

AP
TP
Association
des producteurs
de théâtre privé

Lossontic

LA LÉGENDE DES DAHLIENS

Une trilogie fantastique signée Simon Tétreault

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

Simon Tétreault réalise un vieux rêve en lançant son premier livre, *La légende des Dahliens*. Ce roman de science-fiction s'inscrit dans le cadre d'une trilogie mettant en vedette cinq jeunes héros et d'étranges créatures vertes.

Professeur d'éducation physique à l'école secondaire Marcellin-Champagnat, Simon Tétreault n'a pas le profil type de l'écrivain. Sa passion pour les mots remonte pourtant à l'adolescence. Après avoir lu *Le Seigneur des anneaux* de J.R.R. Tolkien, le natif de Mont-Saint-Grégoire a décidé d'inventer son propre univers littéraire.

Peu à peu, chapitre par chapitre, l'histoire du premier tome de la série *Les Dahliens* a vu le jour. «J'écrivais juste de petits bouts pour divertir mon entourage», explique l'auteur. Puis, il y a une dizaine d'années, il a décidé de réunir ces petits bouts d'histoire pour concocter un véritable roman.

Comme la plupart des auteurs qui débutent dans l'industrie, Simon Tétreault a essuyé plusieurs refus lorsqu'est venu le temps de présenter son ouvrage

à des maisons d'édition. «Je ne ciblais pas les bons endroits», explique-t-il. L'auteur a finalement reçu l'appui de la Société des écrivains il y a environ un an.

CRÉER, UN BESOIN

Au moment d'écrire l'histoire des Dahliens, Simon Tétreault n'avait pas de plan précis en tête concernant les aventures que vivraient ses héros. Il ne savait pas non plus que son imagination lui permettrait de créer une trilogie. Tout ce qu'il savait, c'est que son besoin de créer et d'écrire était continuellement présent.

Entre le travail et ses trois enfants, l'auteur ne pouvait pas plus se permettre d'avoir une routine d'écriture très précise. Il a plutôt saisi chaque petit moment de temps libre au cours des dernières années pour renouer avec ses personnages. Sa conjointe, une enseignante de français, lui a apporté son support en corrigeant la structure de son texte.

«La correction est vraiment l'étape la plus difficile. Ça fait environ un an qu'on corrige les différents tomes et j'ai vraiment hâte de pouvoir me remettre à écrire», mentionne M. Tétreault. Cette étape cruciale lui a toutefois permis de constater une amélioration évidente dans la qualité de son écriture.

SYNDROME DE L'IMPOSTEUR

Au cours des prochains mois, Simon Tétreault participera à quelques salons du livre, et ce, même s'il ne se considère pas encore comme un écrivain. «J'ai le syndrome de l'imposteur. Pour moi, c'était un défi de réussir à publier mon histoire, mais je n'ai pas encore la prétention d'être un auteur ou de vouloir vivre de mon écriture», explique-t-il.

Il confie d'ailleurs avoir été particulièrement stressé lorsque les premiers exemplaires de son roman ont commencé à circuler dans son milieu de travail. N'ayant parlé à aucun de ses collègues de sa passion, ces derniers se sont montrés très surpris par l'ouvrage. «J'ai reçu de bons commentaires», souligne M. Tétreault.

L'univers imaginé par l'auteur, soit celui de personnages évoluant dans les conditions du Moyen-Âge sur deux continents distincts et qui n'ont pour se battre contre des créatures vertes que leurs poings et des épées, semble particulièrement plaire aux hommes de 15 à 30 ans. «C'est difficile à dire pour moi à qui s'adresse le livre parce que je n'ai pas écrit en fonction d'un public précis», précise M. Tétreault. Le deuxième tome de la série devrait être disponible en librairie au début de l'hiver. ■



Il y a dix ans, Simon Tétreault s'est mis au défi d'écrire un roman et réalise son rêve de le publier.

Chant libre recrute pour mieux rayonner

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

L'ensemble vocal Chant libre entamera, à l'automne, sa cinquième saison. De retour à la direction musicale après une année d'absence, Jean-Michel Lamothe annonce qu'il s'agira d'une année de restructuration et de recrutement.

Lorsque Chant libre a été fondé en 2009, sa mission était claire. Le directeur musical devait offrir la possibilité aux choristes de découvrir un répertoire varié tout en ajoutant une touche théâtrale aux concerts. «Nous avons regardé ce que les autres chorales de la région faisaient pour essayer de trouver notre personnalité à nous», explique Jean-Michel Lamothe.

Le public a répondu à l'appel. «On s'est aperçu avec le temps que le côté théâtral de nos performances plaisait beaucoup aux gens. On bâtit des tableaux vivants. On fait voir la musique aux spectateurs, on ne leur fait pas seulement entendre», explique le directeur musical. Tranquillement, l'ensemble vocal a ainsi fait sa niche dans le paysage culturel.

DEMANDE D'ACCREDITATION ET RECRUTEMENT

Au cours des prochaines semaines, Chant libre se dotera



Chant libre compte actuellement une vingtaine de choristes. Une campagne de recrutement est en cours afin de dénicher une dizaine de nouveaux talents.

de son tout premier conseil d'administration officiel et soumettra une demande d'accréditation auprès de la Ville de Saint-Jean-sur-Richelieu. «Ça va nous permettre de réduire les coûts d'opération en bénéficiant de services gratuits comme l'accès à une salle de répétition», souligne M. Lamothe.

Autre étape importante, les choristes ont décidé de lancer une importante campagne de recrutement afin de dénicher de nouveaux talents prêts à se joindre à la

formation. «Actuellement, nous avons une vingtaine de choristes et idéalement, on souhaiterait être une trentaine, au maximum 40. Ça nous permettrait de toucher à un plus large répertoire», explique M. Lamothe.

À ce jour, plusieurs des membres fondateurs de la chorale sont toujours actifs au sein de la formation. Le groupe a toutefois perdu deux piliers, soit Jocelyne Gagnon et Jean-Pierre Beauchamp. Leur implication était très grande au sein de la

formation. «Je dirais que c'était de l'ordre du dévouement», affirme le directeur musical. Ils seront donc difficiles à remplacer.

Le directeur musical recherche des gens passionnés par le chant qui possèdent un grand sens de l'engagement et qui sont prêts à s'impliquer activement dans l'organisation de la chorale. Il n'y a aucun prérequis musical. «Avoir une bonne oreille est un atout, mais pour ce qui est de la voix, ça se travaille. Tout le monde peut chanter», affirme-t-il.

PRÊTS POUR CINQ AUTRES ANNÉES

La restructuration entamée chez Chant libre vise principalement à consolider les bases de la formation dans le paysage culturel johannais. «On s'inspire des autres formations de la région. Il y a beaucoup d'ensembles vocaux qui ont surmonté l'épreuve du temps et qui sont encore actifs. On prend exemple sur eux», mentionne Jean-Michel Lamothe.

Le directeur musical, qui a dû confier la barre de Chant libre à Dave Pilon au cours de la dernière année en raison de problèmes de santé, se réjouit à l'idée de continuer à participer au succès de la formation. «C'est dans un esprit de fête que tous les choristes et moi-même abordons la prochaine saison», dit-il. Il n'y a toutefois aucun événement spécial inscrit à l'agenda de l'ensemble vocal.

Les personnes qui souhaitent rejoindre la formation sont invitées à contacter Jean-Michel Lamothe en composant le 514 649-9468. Un atelier sera offert à tous ces candidats à la fin juillet. Il sera alors possible de faire l'expérience d'une réelle répétition. Rappelons que l'implication d'un choriste consiste, minimalement, à prendre part à une répétition par semaine ainsi qu'au concert de fin d'année en avril. ■

Loisirs à Saint-Jean: des places disponibles

MARIE-PIER GAGNON

marie-pier.gagnon@tc.tc

La programmation estivale à Saint-Jean-sur-Richelieu propose aux citoyens plusieurs activités stimulantes et enrichissantes. Des places sont encore disponibles. C'est le cas pour les ateliers de gardiens avertis, les ateliers de golf et les ateliers de mise en forme.

Les cours de gardiens avertis ont lieu au Centre culturel Fernand-Charest. Ils permettent aux jeunes âgés de 11 ans et plus d'acquérir les notions de sécurité relatives aux soins pour les jeunes enfants. L'animatrice Françoise Girard propose aux futurs gardiens et gardiennes de se joindre à elle pour cette formation du 2 au 5 juillet, de 9h30 à 12 heures.

Les cours de golf sont offerts aux adultes et aux enfants, de débutants à avancés. En

quatre séances, on apprend les techniques de l'élan, les coups d'approche et les coups roulés. Les cours ont lieu à l'extérieur. En cas de pluie, ils se déroulent à l'intérieur, au Golf/Gym.

Un groupe sera offert aux adultes les mardis soir à compter du 13 août, alors que les enfants sont attendus les samedis à 11 heures, à partir du 17 août.

PLEIN AIR

Pour profiter du plein air, on vous invite à vous inscrire aux ateliers de zumba offerts au parc Yvan-Roy les mardis avant-midi et les lundis soir. Les chorégraphies de zumba sont composées de mouvements exotiques sur fond de musique latine et internationale. Cet été, zumba gold s'ajoute à la programmation. Proposant un rythme modéré et des mouvements plus accessibles, ce cours permet aux 55 ans et



Des places sont encore disponibles pour bon nombre d'ateliers à Saint-Jean-sur-Richelieu.

plus, aux débutants, aux femmes enceintes et aux participants avec porte-bébé de prendre plaisir à cet entraînement des plus énergisants.

Des ateliers de mise en forme sont également offerts au Centre culturel Fernand-Charest et au Complexe sportif Claude-Raymond. Abdo-fessiers, cardio-musculation, conditionnement physique 55 ans et plus et danse 55 ans et plus sont offerts les mardis soir et les jeudis matin dans une ambiance conviviale et stimulante.

INFORMATIONS

Afin de connaître les horaires et les tarifs de chacun de ces ateliers, visitez le site ville.saint-jean-sur-richelieu.qc.ca/loisirs. Pour vous inscrire en ligne, vous aurez besoin de votre Carte citoyen, d'une carte de crédit et d'une adresse courriel.

Il est également possible de trouver l'information pertinente dans le nouveau magazine municipal Complicité. Pour plus d'information, composez le 450 357-2157 durant les heures d'ouverture. ■

Succès pour la 14^e édition de La lecture en cadeau

La 14^e édition de l'événement La lecture en cadeau a permis de remettre 36 903 livres à autant d'enfants vivant en milieu défavorisé au Québec. Quelques organismes et écoles de la région figurent au nombre des bénéficiaires.

L'école Bruno-Choquette ainsi que les organismes Famille à cœur, Jeunes mères

en action et Mouvement SEM ont reçu des livres qu'ils remettront prochainement à des enfants dans le besoin afin de leur transmettre la passion des mots.

La porte-parole de l'événement et comédienne Marie Turgeon a d'ailleurs fait campagne cette année sur l'importance de donner la piqure de la lecture aux enfants dès leur plus jeune âge afin de

les préparer adéquatement pour l'école et favoriser leur réussite scolaire.

Rappelons que les livres neufs offerts aux enfants ont été recueillis dans 200 librairies et bibliothèques du Québec au cours des mois de novembre et décembre grâce aux dons des citoyens. Les dons étaient par la suite redistribués localement.

La lecture en cadeau est une initiative de la Fondation pour l'alphabétisation et vise à insuffler le plaisir de lire aux enfants de 0 à 12 ans afin de prévenir les difficultés pouvant mener au décrochage scolaire et, éventuellement, à l'analphabétisme. En Montérégie, 35 490 enfants vivent dans des familles à faible revenu et que le taux de décrochage atteint 30% avant l'obtention d'un diplôme de cinquième secondaire. ■

Le Rendez-vous des Saveurs
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

Visitez nos 25 producteurs du terroir
sur le site de la Fête nationale, 5, Chemin de l'aéroport
Le 23 et 24 juin 2013

Animation culinaire pour enfants:
La caravane du goût 14 :00 à 19 :00

Benoit Lajeunesse, sommelier tous terroirs
Vous propose 2 conférences-dégustations
pour 5\$

- Vins et fromages, dimanche le 23 juin à 16 :00
- Apéro du Québec, lundi le 24 juin à 16 :00

Apportez vos sacs réutilisables pour faire vos provisions.
Découvrez les délices du Québec de 14 :00 à 20 :00

<http://rendezvousdesaveursstjean.com>

La nouvelle destination

COUP DE CŒUR

À Venise-en-Québec, sur les rives du Lac Champlain

UN NOUVEAU BATEAU ENCORE PLUS SPACIEUX ET CONFORTABLE VOUS ATTEND!

LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2012

Lauréat Gala de l'excellence 2012
Chambre de commerce du haut-Richelieu

LES CROISIÈRES DU LAC CHAMPLAIN

DU 4 JUIN AU 15 OCTOBRE 2013
www.venisesurlelac.com
 Tél.: 450-244-5244 OU 1-855-344-5244

NOUVEAU! SPA POUR LA DÉTENTE
BISTRO-TERRASSE AU BORD DE L'EAU
AUBERGE AVEC VUE PANORAMIQUE SUR LE LAC

Les Croisières DU LAC CHAMPLAIN

EXCURSIONS • BANQUETS • SPECTACLES

Croisière coucher de soleil SOUPER-SPECTACLE		PRIX
• Repas exquis • Coucher de soleil à couper le souffle • Spectacle en juin: de Patrick Normand à Johnny Cash par Maxime Farago		Mardi au jeudi 60\$
Du mardi au samedi à 18h30 (Durée 3h)		Vendredi 65\$
		Samedi 70\$
Croisière BRUNCH		PRIX
• Délicieux brunch à volonté • Soleil et paysage exceptionnel		Adultes 55\$
Le samedi et dimanche à 10h (Durée 3h)		5 à 12 ans 27.50\$
Croisière DÉCOUVERTE		PRIX SEMAINE WEEKEND
• Vue panoramique • Histoire du lac et de la région		Adultes 27.50\$ 32.50\$
Du mardi au vendredi à 9h45 et 14h		65 et + 25.50\$ 30.00\$
Le samedi et dimanche à 14h (Durée 2h15)		Familles (2+2) 72\$ 85.00\$
		5 à 12 ans 13.50\$ 16.50\$
Croisière ROUTE DES VINS		Réservez maintenant!
• Visite de 2 vignobles de la région de Brome-Missisquoi par autocar de luxe • Croisière sur le lac Champlain • Repas inclus à savourer		
Du mardi au dimanche à partir de 9h30		Partenaire majeur:

FESTIVAL DES HARMONIES

Nos orchestres à vent se démarquent

VALÉRIE LEGAULT

valerie.legault@tc.tc

Les harmonies de Saint-Jean-sur-Richelieu se sont de nouveau classées parmi les meilleures du Québec lors du Festival des harmonies et orchestres symphoniques du Québec.

Du 16 au 19 mai dernier, à Sherbrooke, se déroulait la 84^e édition de ce festival incontournable qui rassemble 9000 musiciens pendant 320 prestations. On y retrouve 170 harmonies, *stage bands*, orchestres symphoniques, ensembles à cordes, *drumlins* et ensembles vocaux.

Les harmonies scolaires de Saint-Jean-sur-Richelieu inscrites se sont démarquées dans leurs catégories respectives. Celle de la polyvalente Chanoine Armand-Racicot s'est classée troisième dans sa catégorie avec une note d'or.

L'harmonie Bouthillier a quant à elle terminé en première place avec une note d'or, tandis que les élèves de première et deuxième secondaire de la polyvalente Marcel-Landry se sont classés au quatrième rang avec une note d'argent. L'harmonie Joséphine-Dandurand a aussi obtenu une note d'or pour sa participation hors concours.

Les deux écoles primaires participantes de Saint-Jean-sur-Richelieu ont toutes reçu une note d'or. L'école Notre-Dame-de-Lourdes (secteur Saint-Jean) s'est hissée en première place, et l'harmonie Saint-Lucien en quatrième position.

HARMONIES SENIOR

Dans les catégories des harmonies senior,



Le Cercle philharmonique de Saint-Jean-sur-Richelieu se classe désormais au quatrième rang des meilleurs orchestres à vent du Québec.

classe A, l'Union musicale d'Iberville a mérité sa première place avec une note de 94,38%. Le Cercle philharmonique de Saint-Jean-sur-Richelieu suivait non loin derrière en deuxième position avec une note de 92,83%. Résultat: l'Union musicale se classe au troisième rang des meilleures harmonies au Québec et le Cercle philharmonique, au quatrième.

Le 15 avril 2012, toutes les harmonies de Saint-Jean-sur-Richelieu appuyées de musiciens professionnels se sont réunies pour offrir un concert au Théâtre des Deux Rives. L'objectif était de souligner l'importance de la musique en milieu scolaire.

Le concert a pris fin avec tous les musiciens sur scène pour démontrer le rôle que joue la musique dans la vie des jeunes et la place qu'elle mérite dans les écoles. Cette place assure un milieu culturel régional riche et bien vivant et les résultats obtenus lors de la dernière édition du Festival des harmonies le démontrent bien. ■

WEEK-END

Concerts et théâtre

23 juin: au site de l'aéroport de Saint-Jean dès 19 heures, spectacles de Kodiak, des Porn Flakes et du 8 ¾ Band dans le cadre de la Fête nationale. Coût: 2\$.

24 juin: au site de l'aéroport de Saint-Jean dès 21 heures, spectacles d'Écho Kalypso, de Jeffrey Piton et de Félix-Antoine Couturier dans le cadre de la Fête nationale. Coût: 2\$.

25 juin: à la Place publique du

Vieux-Saint-Jean dès 19 heures, présentation d'un Mardi dansant mettant en vedette le Studio Opa! Gratuit.

26 juin: au parc Honoré-Mercier dès 19 heures, présentation d'un Mercredi en concert mettant en vedette l'Union musicale d'Iberville. Gratuit.

Expositions

Jusqu'à la mi-juin: chez Lord Photo, exposition annuelle du club de photographe

Les capteurs d'images. Gratuit.

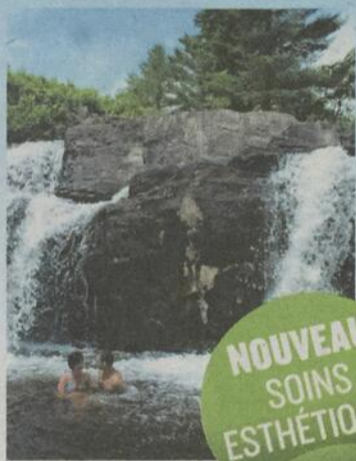
Jusqu'au 22 juin: chez Action Art Actuel, présentation des expositions de Gabriela Gordillo et Amanda Gutiérrez. Gratuit.

Jusqu'au 7 juillet: à la coopérative art[o], exposition de la peintre Yoj Gamelin. Gratuit.

Jusqu'au 1^{er} août: au Musée du Haut-Richelieu, présentation d'une exposition des œuvres de Wanda Rozynska et de Stanley Rozynski. Coût: 5\$. ■

À L'AFFICHE

ACCÈS AUX BAINS À 99¢*



NOUVEAU
SOINS
ESTHÉTIQUES

À L'ACHAT D'UN MASSAGE OU D'UN SOIN ESTHÉTIQUE À PRIX RÉGULIER, PROFITEZ DE NOS BAINS POUR SEULEMENT 99¢*

* Valable du lundi au vendredi à l'achat d'un massage de 30, 60 ou 90 minutes à prix régulier ou d'un soin esthétique de 54,95 \$ et plus. Ne peut être jumelée à aucune autre promotion ou rabais. En vigueur jusqu'au 21 juin 2013 et n'est pas applicable le 20 mai 2013. Non applicable à l'achat de certificats cadeaux. Réservation requise.



spa
des chutes
de bolton

www.spabolton.com

OUVERT TOUS LES JOURS DE 11 H À 21 H 30

883, route 245 Sud, Bolton Est
Sortie 106 de l'autoroute 10

450 292-4772

Tarifs et heures d'ouverture
sujets à changement sans préavis.

4996498

ajoutez **20\$** au prix d'entrée pour un passeport-saison*

+TAXES



UNIQUE AU QUÉBEC

Sur une passerelle de 260 mètres, vivez une expérience unique entouré de 8 guépards arrivés d'Afrique du Sud en 2013.

450-247-2727 • parcsafari.com

* AJOUTEZ 20 \$ AU PRIX D'ENTRÉE EN VIGUEUR ET OBTENEZ UN PASSEPORT SAISON.



5003172

WEEK-END

AU CLAVIER

Club de lecture estival

Le Club de lecture d'été TD - Bon voyage! se tient dans les trois bibliothèques du réseau municipal et invite les enfants de 3 à 12 ans à la lecture aventureuse.

La soirée de lancement du club de lecture aura lieu le 26 juin à 18h30 à la bibliothèque Saint-Luc. Les familles y sont invitées pour une soirée cinéma où sera projeté le film *Là-haut*. La soirée de clôture du 21 août mettra en vedette le conteur Franck Sylvestre. Information: 450 357-2111.

Café-Théâtre de Chambly

Le Café-Théâtre de Chambly présente, du 7 au 29 juin, une comédie dramatique d'Odette Girouard intitulée *Maurice Tétrault*. La production raconte l'histoire de la famille Legault. Réunis chez le notaire pour la lecture d'un testament, les membres de la famille ont la surprise de découvrir qu'il y a un nouveau venu parmi eux, Maurice Tétrault.

La mise en scène est signée Chantale Bernier. Les représentations ont lieu tous les vendredis et samedis, à 20 heures. Les billets sont en vente au coût de 13\$. Information: cafe-theatredechambly.weebly.com. ■

Société d'histoire de la Vallée du Richelieu

La Société d'histoire de la Vallée du Richelieu (SHVR) a tenu, le 2 juin à Lacolle, la 37^e édition du concours annuel de la Fondation Percy-W.-Foy ré-

compensant des travaux de recherche portant sur l'histoire, le patrimoine et la généalogie de la région.

Le premier prix a été accordé à Pierre Gadbois pour son ouvrage intitulé *La Maison Isaïe-Préfontaine*. Les auteurs Paul-Henri Hudon et Raymond-J. Ostiguy ont

pour leur part remporté un deuxième prix ex aequo pour leur ouvrage respectif *Les hommes du Canal - À qui doit-on le Canal de Chambly de nos ancêtres?* et *Chambly et la Guerre de 1812-1814 - Année 1812*.

Au cours de la cérémonie, animée par François Lafrenière et Jacques-Marie

Gaulin, des mentions spéciales du jury ont aussi été décernées aux auteurs J.-Roger Cloutier et Gisèle Guertin. Des médailles honorifiques ont finalement été remises à Andrée Dufour, Roland Boutin, Janine Hiver-Maugy et Marc Maugy.

Information: shvr.org.



Deux jeunes comédiens récompensés

Les élèves du programme Sports-Arts-Études de la Commission scolaire des Hautes-Rivières, option théâtre, avaient rendez-vous au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean le 10 juin pour leur gala de fin d'année. Les enseignants Patrick Ménard et Caroline Dionne ont remis le prix Suzanne-De-La-Durantaye à Ariane Jetté (à gauche) et Félix Lapointe (à droite), respectivement des élèves de quatrième secondaire et de sixième année. Ce prix vise à souligner le travail d'un élève impliqué, travaillant, performant et ayant un impact positif sur le reste de sa classe. Il reste encore quelques places disponibles pour l'année prochaine. Information: 450 348-8494. ■

LE CANADA FRANÇAIS

Bon 30^e!

MERCÌ À VOUS TOUS FIDÈLES LECTEURS!

Le Canada Français est fier de vous offrir la possibilité de vous amuser au festival le plus familial au Québec, de jour comme de soir durant 9 jours, **POUR SEULEMENT 39\$**. C'EST NOTRE FAÇON DE VOUS DIRE MERCI!

DATE LIMITE DE LA PROMOTION : 31 JUILLET 2013

SUR PRÉSENTATION DU COUPON-RABAIS EN PAGE FRONTISPICE DE NOTRE JOURNAL, OBTENEZ

10\$ DE RABAIS

(39\$ au lieu de 49\$ en prévente)

à l'achat de votre passeport adulte pour l'International de montgolfières du 10 au 18 août 2013.

Courez la chance de remporter l'une des

3 ENVOLÉES POUR 2 PERSONNES

dans la montgolfière du Canada Français durant le festival 2013.

PRÉSENTE

MONTGOLFIÈRES

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

10 AU 18 AOÛT EN COLLABORATION AVEC

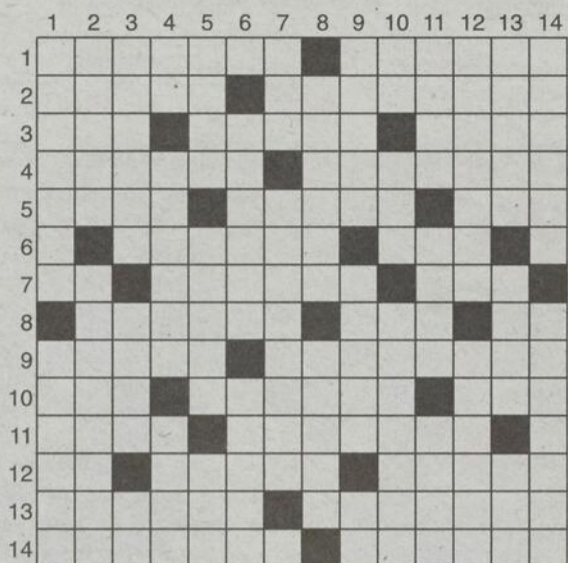
Promotion valable du 20 juin au 31 juillet 2013 incl. Applicable sur les passeports adulte seulement (13 ans et plus). 1 coupon valable par passeport. Seuls les coupons-rabais du journal version papier seront acceptés (reproduction interdite). 5050165

MOTS-CROISÉS

Problème No 237

SUDOKU

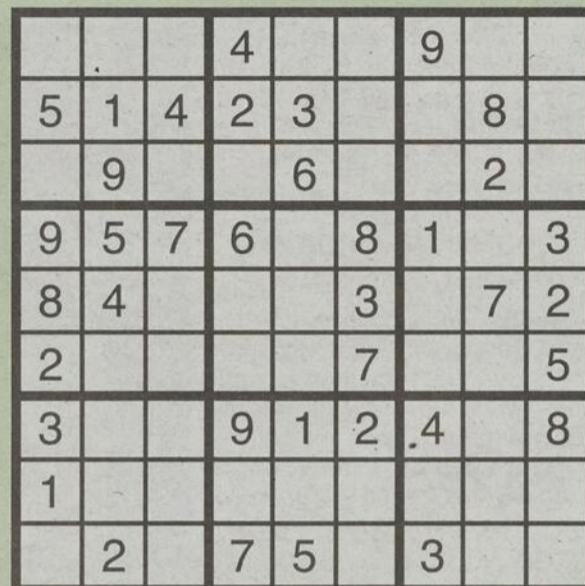
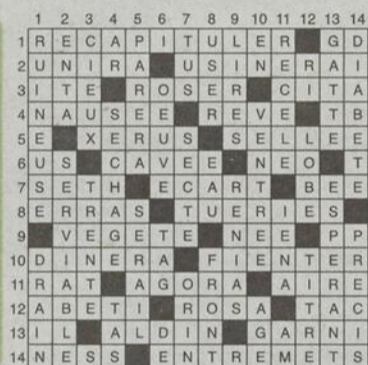
Problème No 263



- VERTICALEMENT
- Résistant — Culte animiste pratiqué à Haïti.
 - Bois noir — Fallacieux.
 - Cache-sexe — Hasard — Radium.
 - Plutonium — Session — Située.
 - Dieu gaulois — Boîtier — Est couché.
 - Ferment — Panier en osier.
 - Infusion — Fausse.
 - Conduite — Porté en levant son verre.
 - Reproche — Monsieur — Argon.
 - Article — Bisou — Entraînement de gouttelettes d'eau par la vapeur, dans un bouilleur, un appareil de distillation.
 - Enlevée — Paradis — Fromage hollandais.
 - Scène lyrique — Recrute.
 - Quelqu'un — Révisé — Prénom masculin.
 - Stéréophonie — Encerclé.

- HORIZONTALEMENT
- Considération — Embargo.
 - Borné — Essoufflé.
 - Berceau — Théologien musulman — Greffe.
 - Joigne — Ennuyer.
 - Cassier — Récolte de vin — Blonde enivrante.
 - Seine — Démonstratif.
 - Lien — Obscures — Dernier.
 - Source — Arbre d'Amérique tropicale — Voyelles.
 - Persienne — Perpétuels.
 - Habitant — Fasciné — Dévêtus.
 - Poison végétal — Alerter.
 - Cube — Ardents — Adulé.
 - Hérisson de mer — Langue officielle des Philippines.
 - Aigles d'Australie — Médicament.

Solution du dernier problème



RÉPONSE DU NO 262

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

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.

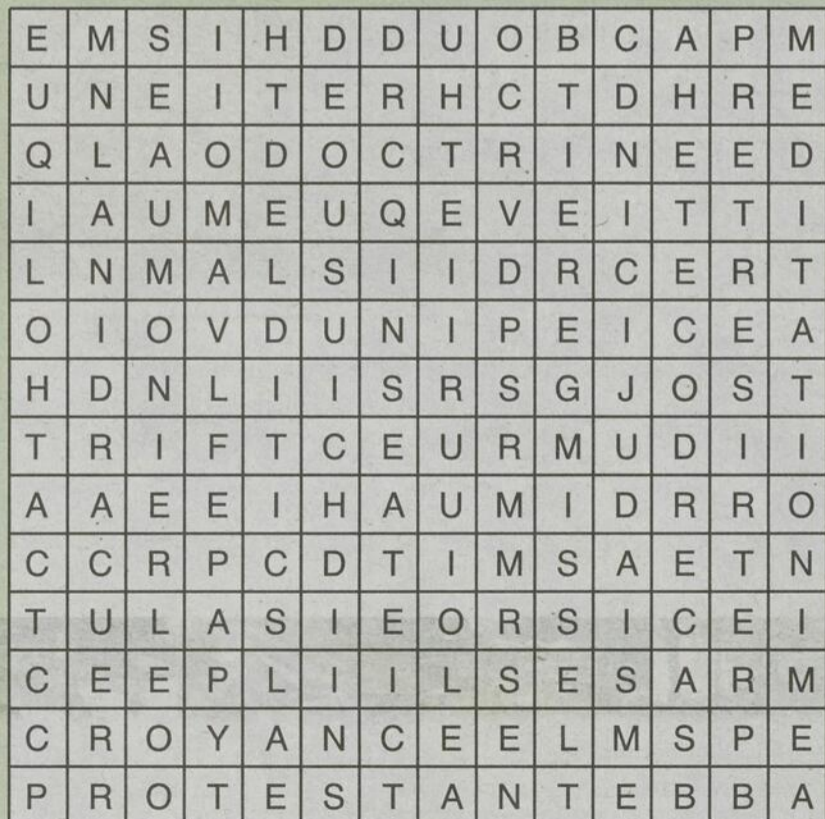
12 LETTRES CACHÉES

MOT-MYSTÈRE

RELIGION

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.

- | | | | |
|------------------------------|--|---|--|
| A
ABBÉ
AUMÔNIER | D
DIEU
DISCIPLE
DIVINITÉ
DOCTRINE | J
JUDAÏSME
L
LITURGIE
M
MÉDITATION
MISSEL
MOINE
MUSULMANE
P
PAPE | P
PREACHER
PRÊTRE
PRÊRISE
PRIER
PROTESTANT
S
SACERDOCE
SALUT
SACTE
V
VICAIRE |
|------------------------------|--|---|--|



www.mariofortier.ca

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ : CATHOLICISME

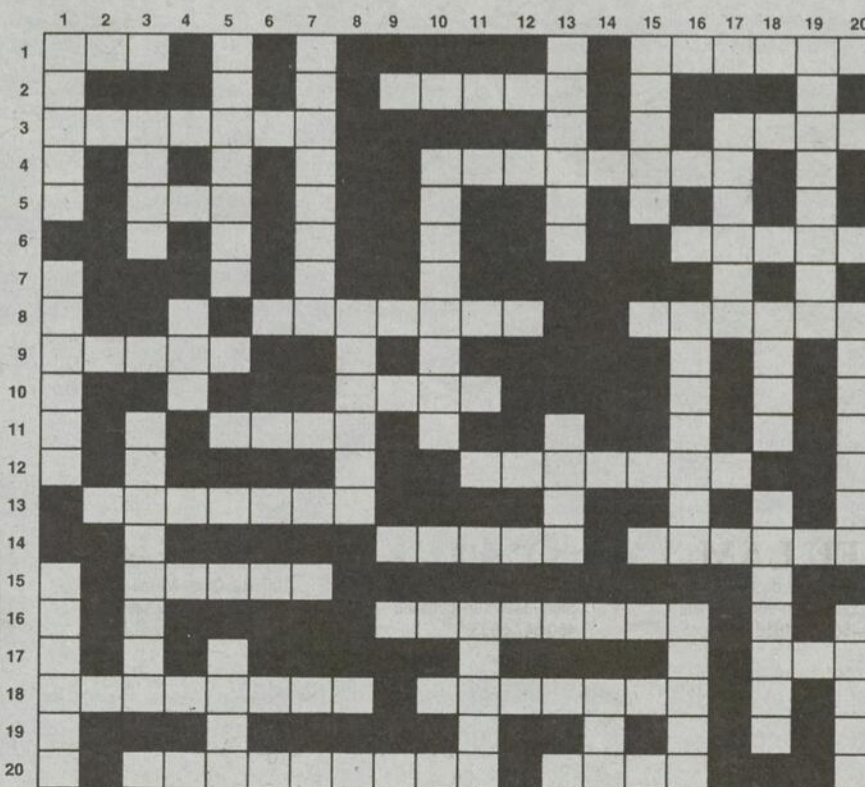
7 LETTRES CACHÉES

LES ENTRECROISÉS

LES GLACIERS

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.

- | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 3
agi
air
ici
tel
uni | mont
névé
sera
site
sort
sous | blocs
élevé
glace
grand
masse
neige
recul
varie | écrase
froids
région
restes
séracs
serrer
volume | énormes
érodées
érosion
étendue
fissure
période
piémont
polaire | icebergs
latitude
montagne
moraines
primaire
provoque |
| 4
aval
état | 5
Alpes
Andes | 6
climat | 7
calotte
cassure | 8
banquise | 9
glaciaire |



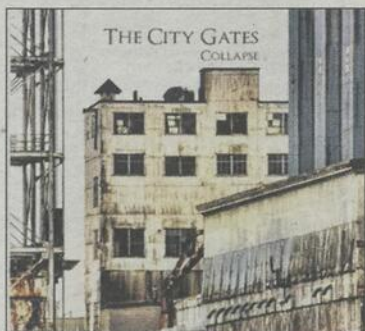
SOLUTION DE LES ENTRECROISÉS: POLAIRE

WEEK-END

MUSIQUE

The City Gates: un groupe johannais étonnant

GILLES LÉVESQUE
gilles.levesque@tc.tc



COLLAPSE THE CITY GATES



Chansons: 10

Genre: **rock atmosphérique**

À télécharger: **Lone Wolf**

C'est sans aucune hésitation que nous accordons quatre étoiles à cet album que vient tout juste de lancer le groupe johannais The City Gates. C'est ce que nous avons entendu de mieux depuis Écho Kalypso et Ko-

diak, deux autres formations de Saint-Jean-sur-Richelieu dont le dernier CD nous a grandement impressionnés.

Formé de Maxime Wingender, Justin Morneau, Karl Wingender, Jean-Sébastien Tremblay et François Marsan, The City Gates a tout ce qu'il faut pour évoluer dans la cour des grands. En autant, faut-il préciser, qu'on lui en donne la chance.

On tombe sous le charme de cette formation dès la première écoute. Tout est bien dosé. Il n'y a pas de moments faibles qui vous donnent le goût de passer à autre chose. C'est d'ailleurs le CD que nous avons écouté le plus souvent au cours des deux dernières semaines, tant nous sommes envoutés par les mélodies finement concoctées par ce quintette qui a effectivement mis toutes les chances de son côté pour sortir de l'anonymat.

The City Gates a d'ailleurs fait appel à des collaborateurs d'expérience pour produire un album d'une telle qualité. On parle ici de Gautier Marinof (Céline Dion, Garou, Simple Plan et The Stills) et de Marc Thériault (Karkwa et Louis-Jean Cormier). Ça explique pourquoi chaque note est à la bonne place et que personne ne

cherche à prendre la vedette au détriment des autres.

Question de vous situer, The City Gates nous fait beaucoup penser à Coldplay et à Half Moon Run pour ses atmosphères et son sens de la mélodie. Après quelques écoutes, on se surprend à fredonner leurs chansons planantes comme si on les connaissait depuis des années. C'est un signe qui ne trompe pas.

S'exprimant en anglais, ce groupe s'est trouvé un créneau musical qui pourrait lui ouvrir bien des portes. C'est franchement bon. Nous vous en recommandons l'achat avec une certaine insistance. On peut se procurer ce CD sur iTunes pour la somme de 10\$.

13 BLACK SABBATH



Chansons: 11

Genre: **heavy métal**

À télécharger: **God Is Dead?**

Nous étions à la Place des Nations, le 16 août 1971, pour voir et entendre Black Sab-

bath. Nous en conservons de merveilleux souvenirs. Il nous arrive d'ailleurs fréquemment d'écouter le premier album à haut volume pour revivre ces débuts mémorables. Nostalgie oblige.

Bien évidemment, nous avons hâte d'écouter ce nouvel album dont la sortie avait été reportée en raison du cancer que combat Tony Iommi depuis l'automne dernier. Nos attentes n'étaient pas très élevées, d'où l'étonnante surprise que nous avons eue en écoutant les 11 chansons de l'album Deluxe qui propose deux CD.

Ce retour dans le temps est réussi. Black Sabbath aurait pu être une mauvaise caricature de ce qu'il a été, mais fort heureusement, ce n'est pas le cas. Malgré ses excès et l'usure du temps, Ozzy chante avec conviction. Étonnamment, même.

La plus grande surprise, c'est Tony Iommi. Il étonne encore avec ses riffs de guitare, ses solos percutants et son jeu particulièrement pesant. Geezer Butler est toujours aussi énergique à la basse. Pour ce qui est de Bill Ward, il s'est désisté en début d'année pour être remplacé par Brad Wilk, le batteur de Rage

Against The Machine.

Sous la conduite du producteur Rick Rubin (Metallica, Aerosmith, Red Hot Chili Peppers, Linkin Park, The Cult, Adele), Black Sabbath renoue avec ses débuts de façon étonnante. Ça sent parfois le réchauffé, il faut en convenir, mais les résultats sont au-delà de nos attentes. Disons que leurs derniers albums nous avaient grandement déçus.

En cours depuis avril dernier, leur longue et épuisante tournée ne prévoit aucun arrêt à Montréal et Québec. Les fans devront se déplacer à Toronto, le 14 août. Pour les entendre de nouveau. Sans doute pour la dernière fois.

Bref, c'est avec beaucoup de plaisir que nous revivons notre adolescence en leur compagnie. À haut volume, comme dans le temps! ■

BLACK SABBATH



CONCOURS
Du 10 avril au 3 juillet 2013

Obtenez 2 points gratuits!
Entrez l'indice FA6128 à toutagagner.ca

35 000 \$ en prix à gagner
+ 75 000 \$ en récompenses

2 500 \$ en crédit-voyage
à gagner chaque semaine durant 12 semaines

5 000 \$ d'épicerie
5 000 \$ d'épicerie en chèques-cadeaux, offerts par Super C

75 000 \$ en récompenses gratuites

Visitez ces marchands pour obtenir des points échangeables contre des chèques-cadeaux!

<p>Super C Beau. Bon. Pas cher.</p> <p>393, boul. du Séminaire Nord 600, rue Pierre-Caisse, local 200 Saint-Jean-sur-Richelieu 450 348-3192 • 450 348-0927</p>	<p>CHAUSSURES POP SHOES</p> <p>430, 2^e Avenue Saint-Jean-sur-Richelieu 450 741-4001</p>	<p>Librairie Moderne</p> <p>1001, boul. du Séminaire Nord Saint-Jean-sur-Richelieu 450 349-4584</p>
<p>L'AUBAINERIE CONCEPT Mode</p> <p>645, rue Pierre-Caisse Saint-Jean-sur-Richelieu 450 348-1001</p>	<p>Vivaldi</p> <p>34, rue Saint-Jacques Saint-Jean-sur-Richelieu 450 347-5033</p>	<p>Walmart Économisez plus. Vivez mieux.</p> <p>100, rue Omer-Marcil Saint-Jean-sur-Richelieu 450 349-0666</p>

Inscrivez-vous maintenant au www.toutagagner.ca
Un gagnant dévoilé chaque vendredi à 19h. Ça commence bien!

CA COMMENCE BIEN! **tc** MEDIA

Céramique sur l'herbe
Céramystic 2013

Céramique sur l'herbe l'incontournable de la céramique québécoise!
Présenté dans l'un des 20 plus beaux hameaux du Québec. À 45 minutes de Montréal.

du 21 juin au 1er juillet 2013
de 10h à 18h ENTRÉE LIBRE

« Invité Coup de Coeur, Richard O'Donoghue »

Mystic a le grand plaisir d'accueillir une trentaine de céramistes chevronnés. Cette exposition-vente dans notre jardin et notre galerie vous proposent une large brochette de créations récentes incluant sculptures, objets décoratifs et fonctionnels.

« En galerie » C'est l'heure du thé... théières et autres petits plats associés à la cérémonie.

www.ceramystic.com
248 Chemin Mystic à Mystic (450) 248-3551
ceramystic@ceramystic.com

NOWHERE MAN

Deux intrigues parallèles

JEAN-FRANÇOIS
CRÉPEAU

L'écrivain François Gravel n'a jamais chômé au clavier depuis qu'il s'est mis à écrire des histoires entres autres avec *La note de passage*, un roman destiné aux lecteurs adultes paru en 1985. En près de 30 ans, il a ainsi publié près d'une soixantaine de livres jeunesse, dont quelques séries remarquables, pour lesquels il a reçu prix et distinctions. Son public adulte a pour sa part eu droit à une quinzaine de romans auxquels s'ajoute maintenant *Nowhere man: une nouvelle enquête de Chloé Perreault* (Québec Amérique, 2013).

Nous retrouvons ici la jeune détective Chloé Perreault et ses collègues du poste de la ville de Milton au cœur d'une deuxième aventure policière. Cette fois, le romancier a choisi de raconter deux histoires mises en parallèle, l'une débutant le 29 septembre 2000 et l'autre le 3 octobre 2011. On imagine déjà qu'à un moment ou l'autre ces deux trames se fondront et n'en feront qu'une, l'une menant à l'autre, l'une concluant l'autre.

La première histoire est celle de Thierry Sénécal, un adolescent en fuite réfugié à Montréal et vite devenu un prostitué sous le nom

d'Anthony pour assurer sa subsistance sans trop attirer l'attention des policiers. Installé dans le secteur du village gai, le garçon cohabite avec un certain Mick, devenu par la force des choses son prof à pipe et un peu son proxénète. Pourquoi l'adolescent a-t-il fui le domicile familial? Pour la raison classique de la violence parentale, celle de son père militaire gradé et alcoolique qui bat cycliquement son épouse, laquelle exaspérée part avec son fils se tapir dans une ville de province sans histoire où le commandant Sénécal ne les retrouvera pas. D'ailleurs, le soldat ne fait pas cet effort, sachant que femme et enfant rentreront au bercail quand ils auront épuisé les maigres dollars emportés.

Du côté de Milton, un passant a découvert le corps mal en point d'une petite personne et Chloé, son inénarrable compagnon de travail Beaudin et leur parton prénommé Nelson enquêtent sur ce qui semble être un meurtre sordide. Généralement dans une ville comme Milton, le téléphone arabe ne déroutait pas quand un tel événement survient, chacun ayant déjà une opinion sur les faits. Cette fois, ce n'est pas le cas et les enquêteurs ne savent pas trop comment appréhender cette histoire. Il faut dire que la ou les personnes qui ont commis ce crime n'ont pas ménagé leur victime et l'ont rendue méconnaissable.

Retour en arrière où nous retrouvons Anthony avec un client régulier, victime d'une crise cardiaque après une fellation. L'ado découvre au même moment qu'il y a des milliers de dollars dans la mallette de l'homme en question et, pris de panique, il part avec le magot. S'en suit une cavale à travers la province à changer de nom, d'emploi et de ville jusqu'à ce qu'il parvienne à voler une identité et à «légaliser» sa situation et d'ainsi bénéficier de tous les avantages sociaux d'un citoyen. Il en vient alors à s'établir à... Milton où il est préposé aux bénéficiaires auprès de personnes âgées. C'est ainsi que Mathieu Quirion, marié et père de deux jeunes enfants, ne vaudra pas comprendre qu'on l'interroge sur l'assassinat de Bruce Pronovost, alias Mick.

Avant d'en arriver là, le lecteur sera tenu en haleine, le travail de Chloé Perreault rencontrant quelques difficultés non seulement à identifier la personne décédée, mais en faisant face au silence de citoyens respectables qui fréquentaient le parc où la victime fut trouvée. Heureusement, la science médico-légale a permis d'identifier le corps et un enquêteur de la métropole a fourni des informations permettant une hypothèse sérieuse pour résoudre le crime. Quelle est-elle? Lire *Nowhere man* vous l'apprendra. ■

QUÉBEC FRANÇAIS

(n° 169, été 2013)



Après l'incertitude, la revue trouve un nouveau souffle qui se manifeste par le renouvellement de sa signature graphique et, surtout, le remaniement de l'organisation de son contenu. Il faut ainsi souligner l'excellent travail de la graphiste Chantal Gaudreault et celui de l'équipe éditoriale qui, sous la direction d'Isabelle L'Italien-Savard, a donné un nouvel équilibre au contenu rédactionnel. Désormais, les comptes rendus critiques de nouvelles parutions sont à la fin, ce qui permet aux premières pages d'être consacrées aux chroniques régulières, dont celle réfléchissant les humeurs éditoriales de Gilles Perron et les incontournables fiches de lecture (roman, théâtre, jeunesse). Suivent les pages consacrées à la littérature — ici explorant le thème du paysage — et celles traitant de didactique — ici s'intéressant au roman jeunesse. Lecteur fidèle de *Québec français* depuis près de 40 ans, ces transformations reflètent bien les réalignements constants que font éducation et littérature.

XYZ, LA REVUE DE LA NOUVELLE

(n° 114, été 2013)



C'est sur le thème «Retour du bon vieux futur», présenté par J.P. April, que s'ouvre ce numéro de la revue. On peut ainsi y lire cinq nouvelles à la fois «pastiches et parodies du feuilleton d'aventures» comme l'ont été, et le sont toujours, les Indiana Jones, agent 007, Conan et même Lucky Luke et les ineffables Dalton. De l'humour, dites-vous! Il y en a et

plus encore, le ridicule de certains de ces héros imaginés devenant le moteur de leurs actions, parfois au-delà du possible dans l'univers de la science-fiction. On en redemanderait si cela était possible. En intertexte, Gaëtan Brulotte donne à lire «Cortázar, une source infinie d'inventions», un bref et instructif essai sur cet écrivain argentin dont l'œuvre autant que la vie personnelle n'a rien, mais absolument rien de banal. Chose certaine, les propos de M. Brulotte incitent impérativement Cortázar.

Martin Sheen sur le chemin de Compostelle

PASCAL CLOUTIER

Sur le chemin de
Compostelle

Alors que son demi-frère, Charlie Sheen, fait les manchettes avec ses déboires, le réalisateur Emilio Estevez nous offre un film touchant, beau et rempli de sensibilité qui s'éloigne beaucoup de l'état d'esprit de son

frangin. Un sujet comme le chemin de Compostelle aurait pu recevoir un traitement inintéressant de la part d'un Américain, mais au contraire, l'approche d'Estevez est respectueuse et autodérisoire.

Dirigé avec un aplomb surprenant et nous procurant une performance impeccable, le père du réalisateur, Martin Sheen, 73 ans, démontre combien l'homme est talentueux. L'acteur porte le film avec force et viendrait lui prêter main-forte Cheky Karyo, Deborah Kara Unger, Yorick Van Wageningen et James Nesbitt. Ces acteurs sont tous aussi bons les uns que les autres.

Tom, un ophtalmologiste, se rend en France pour y identifier le corps de son fils Daniel (Emilio Estevez) qui a été retrouvé mort sur le premier kilomètre du chemin de Compostelle. Informé de ce que son fils avait à peine entamé par le policier (Karyo) sur place, Tom décide de compléter ce que Daniel avait entrepris.

Se faisant, trois personnages particuliers se joindront à son trajet, un Néerlandais ventru (Van Wageningen), une Canadienne mal en point (Unger) et un auteur irlandais en panne d'inspiration (Nesbitt).

Des images superbes, un scénario touchant. Il faut probablement avoir le goût de ce genre de film pour apprécier *The Way*, de son titre original. J'avais ce goût-là, faut croire, parce que j'ai adoré l'expérience. Pas assez pour que ça m'inspire d'entreprendre l'aventure moi-même, mais assez pour vous suggérer sans retenue ce film de près de deux heures. Très sympathique.

Vol d'identité



Sans qu'on s'en soit rendu compte, l'actrice américaine Melissa McCarthy navigue dans le milieu du cinéma depuis 1999. Certains l'auront connue dans la télésérie *Gilmore Girls* de 2000 à 2007, mais la plupart d'entre nous l'auront vraiment remarquée dans son rôle de Megan dans *Bridesmaids*, de Paul Feig, en 2011.

Son physique plutôt imposant la cataloguait dans des rôles bien précis et son talent pour l'humour a pris un certain temps avant de s'imposer au spectateur. Mais on peut dire qu'elle s'est taillé une place de choix. C'est ce qu'elle a réussi avec détermination en 2011.

Dorénavant il faut penser à elle pour les rôles féminins comiques à Hollywood. Depuis, les *This is 40* et autres *Lendemain de veille III* ont profité de sa popularité pour lui offrir des rôles taillés sur mesure qui font appel à sa capacité d'improviser, de trouver la réplique assassine et de se servir de son physique particulier pour faire rire.

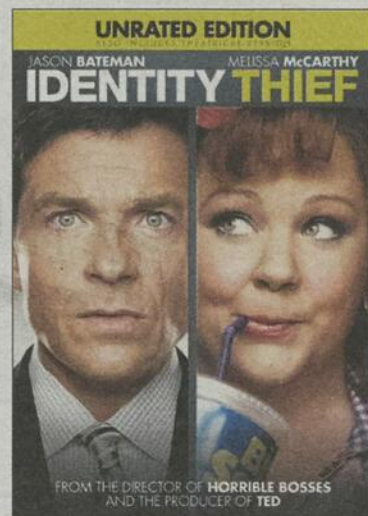
Dans *Vol d'identité*, Mme McCarthy incarne Diana, une femme qui se substitue à de purs inconnus pour se procurer le luxe que sa vie de revendeuse de drogue ne lui permet pas.

Une de ses victimes, un homme qui porte le nom plutôt féminin de Sandy Bigelow Patterson (Jason Bateman), décide de ne pas se laisser faire et s'engage à retrouver la personne qui lui a volé son identité.

Son travail, sa carrière, son compte de banque, sa maison, sa famille en dépendent. Il n'entend pas à rire et on le comprend. Assez adroitement, doit-on le reconnaître, le père de famille retrouvera en Floride son usurpatrice et voudra la contraindre à revenir avec lui au Colorado pour avouer son crime. Le chemin du retour ne sera pas facile et de nombreuses embûches parsèmeront le trajet.

Melissa McCarthy nous rappelle les John Candy, Chris Farley et autres John Belushi qui, sans retenue, profitaient de leur physique imposant pour nous faire rire. Mme McCarthy vient de réclamer la place qu'occupe depuis peu Zach Galifianakis. Coïncidence bien spéciale de voir les deux réunis dans le dernier épisode de la série *Lendemain de veille*.

La version DVD qu'offrent les rares clubs vidéo encore ouverts vous permettra de vous offrir la version non censurée, plus longue que celle qu'on nous présentait dans les salles de cinéma. ■



Supplément publicitaire



Résidence St-Jean sur-Richelieu

Résidents autonomes,
en perte d'autonomie
et alzheimer

275, boul. Saint-Luc,
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 357-4280



Fier partenaire de cette réalisation!



La passion de construire

Spécialiste en projets de construction d'envergure et clé en main

465, rue Bibeau, bureau 600, Saint-Eustache
450 419-4905



Résidence St-Jean sur-Richelieu

Supplément publicitaire

Des installations qui se démarquent, conçues pour le bien-être des aînés

Après des travaux d'agrandissement qui représentent un investissement de 15 millions \$, la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu double ainsi sa capacité d'accueil, offrant un environnement unique en son genre, pensé et conçu de manière à offrir ce qui se fait de mieux aux aînés. Dans ce complexe clés en main, conçu pour répondre aux besoins évolutifs des personnes âgées, il fait réellement bon vivre.

Depuis son ouverture en 2007, la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu se distingue par le cadre de vie exceptionnel qu'elle offre aux personnes âgées autonomes et semi-autonomes. Il s'agit également d'un complexe résidentiel évolutif parfaitement adapté aux besoins des résidents, quel que soit leur état de santé.

On y retrouve des studios, des appartements 3 1/2 et 4 1/2, des unités de convalescence, une unité pour personnes atteintes d'Alzheimer, une unité de perte physique et des unités de soins palliatifs d'avant-garde. « Nous offrons aux résidents une formule clés en main, incluant les 3 repas, les collations, le service d'entretien ménager, le service de buanderie, un éventail d'activités de loisirs et plus encore! », explique Stéphane Mathieu, président fondateur et copropriétaire.

AMBIANCE CHALEUREUSE ET FAMILIALE

Stéphane Mathieu invite les gens à se déplacer pour voir de leurs yeux ce projet unique en son genre. À notre arrivée, c'est en chemise de bucheron qu'il nous accueille. « Désolé, c'était la journée thématique "cabane à sucre aujourd'hui", s'excuse-t-il. C'est au contraire une belle preuve d'implication. Présents auprès des résidents, lui et sa partenaire d'affaires Annie Larochelle contribuent personnellement à cette ambiance familiale et cette chaleur humaine que l'on ressent sur tous les étages.

Un « petit » tour du propriétaire permet de constater l'ampleur du projet. Aucun détail n'a été laissé au hasard. Même dans les corridors, des colonnes décoratives, des lampadaires muraux et des cadres thématiques ont été ajoutés pour un effet des plus chaleureux. Parmi les splendides installations, on trouve une salle de billard, des appareils d'exercice physique, une salle de loisirs, un salon de coiffure et un fumoir aménagé dans un style lounge.

C'est sans oublier la magnifique piscine, qui invite à la détente et où sont aussi donnés des cours d'aquaforme. Dans cette vaste pièce vitrée, donnant vue sur un petit boisé, on est



Avec les travaux réalisés en 2012, la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu peut accueillir plusieurs nouveaux résidents qui souhaitent profiter du grand luxe à prix abordable.

apaisé par le bruit de la chute. L'immense spa accueille quant à lui ceux et celles qui souhaitent profiter d'une relaxation maximale. Une autre piscine, plus étroite et beaucoup moins profonde, est remplie d'eau salée et offre un soulagement aux pieds endoloris.

Enfin, une salle de cinéma aux sièges en cuir rouge vernis accueille les résidents pour des projections de film, des matchs de hockey ou encore des petites séances privées pour regarder des vidéos familiales avec leurs invités. Les résidents n'ont d'ailleurs pas à se creuser la tête avec les multiples boutons de la télécommande du système de cinéma maison, puisque la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu a investi pour en faire produire une sur mesure, simple et rapide à comprendre.

FORMULE TOUT INCLUS

La Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu offre à sa clientèle de s'occuper absolument de tout. C'est un peu comme pour les voyages dans le Sud, où les gens optent généralement pour des forfaits tout inclus afin d'avoir l'esprit tranquille et d'apprécier en toute sérénité les installations.

« Nous offrons les repas, les collations, le service d'entretien, la supervision médicale et même le service de buanderie, le tout à partir de 1 517\$/mois* », souligne Stéphane Mathieu.

« Puisque tout est inclus dans le prix, il n'y a pas de mauvaise surprise à la fin du mois et ça facilite grandement le calcul et le versement du remboursement offert par le gouvernement », ajoute M. Mathieu.

Dès notre arrivée, une grande salle à manger, digne des restaurants d'hôtels, propose une centaine de places assises, avec service aux tables, bien entendu! Un bar à céréales, avec breuvages et autres collations, est situé tout au centre, invitant les gens à se servir à tout moment.

« Ici, tous les repas sont servis à volonté et cuisinés sur place par les chefs hautement qualifiés. Nous avons aussi en tout temps un bar à salades, avec des condiments tels des betteraves, oignons et petits cornichons marinés », indique M. Mathieu. Par ailleurs, les menus sont conçus par une nutritionniste, qui tient compte des besoins particuliers et des diètes de certains résidents.

La Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu offre un environnement chaleureux, hautement sécuritaire et des plus agréables. Sa formule clés en main, combinée à la gentillesse des propriétaires et à la qualité du personnel, en fait une résidence d'exception.

Bref, c'est un luxe accessible qu'il fait bon s'offrir pour vivre en toute sérénité.

*Détails à la Résidence.



ACIER SÉLECT

FABRICANT ET MONTEUR DE STRUCTURES D'ACIER



ACIER SÉLECT est fier d'avoir pris part à la fabrication et à l'installation de la structure d'acier du nouveau bâtiment de la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu. Bon succès et félicitations à toute l'équipe de la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu.

675, rue Trotter, Saint-Jean-sur-Richelieu Tél.: 450 545-1767

www.aciersselect.com



Construction Innovo Inc.

Excavation résidentielle, commerciale, industrielle

Joseph Vespoli

2675, boul. Ford
Châteauguay, Qc, J6J 4Z2
Tél.: 450.692.2525
Fax.: 450.699.5656

RBQ : 8350-1759-48



Association de la construction
du Québec
Région Montréal



Ascenseurs • monte-charge

[entretien] [réparation] [rénovation] [installation]

SERVICE 24 HEURES

450 357 9171

Merci de votre confiance
et toutes nos félicitations!

Supplément publicitaire

Résidence St-Jean
sur-Richelieu



«La Résidence est née d'un besoin d'aider» — Stéphane Mathieu

Stéphane Mathieu, président fondateur de la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu, est un ancien enseignant. Il est parti de zéro pour monter ce projet, après avoir fait le choix de réorienter sa carrière. Il s'est donné comme mission d'offrir aux personnes âgées des services et des soins de qualité supérieure, dans un environnement haut de gamme à la fois chaleureux et pratique.

« J'avais travaillé auprès des aînés pendant mes études et j'avais beaucoup apprécié ce contact avec eux. J'ai donc fait le grand saut et j'ai acheté une première résidence », raconte M. Mathieu, qui a rapidement été reconnu pour son approche personnalisée.

Ayant grandi sur l'île Sainte-Thérèse, il a eu envie de bâtir un nouveau projet à Saint-Jean-sur-Richelieu. « Il y avait un réel besoin dans la région. J'ai donc entrepris les démarches pour construire un complexe situé à proximité de tous les services et offrant une qualité de vie exceptionnelle aux résidents », souligne-t-il. Le résultat est saisissant. Les installations sont pensées dans les moindres détails : de la sécurité au confort, en passant par les soins spécialisés.

Stéphane Mathieu et sa partenaire d'affaires Annie Larochelle n'hésitent pas à investir là où ça compte réellement. Ils s'assurent que chacun des résidents ait l'impression d'un séjour dans un hôtel cinq étoiles.



Stéphane Mathieu, président fondateur, et Annie LaRoche, copropriétaire, ne ménagent aucun effort pour le bien-être et la sécurité de leurs résidents.

Par ailleurs, Stéphane Mathieu a été président d'honneur de l'édition 2013 du Relais pour la vie, dont les profits sont remis à la Société canadienne du cancer. L'événement a eu lieu le 7 juin dernier,

sur la piste Pierre-Larose du Complexe Claude-Raymond, à Saint-Jean-sur-Richelieu. Comme quoi la santé est réellement au cœur des préoccupations de cet homme d'affaires.



Dans cette formule tout inclus, les repas, cuisinés par des chefs hautement qualifiés, sont servis à volonté.

Fier partenaire de projets de chez nous depuis 75 ans.

800, rue des Carrières
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-346-4441

Fier d'avoir contribué à votre réussite !

210, Saint-Joseph
950, Rue Bernier
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
450 359-1311

CLUB PISCINE SUPER Fitness
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

Félicitations pour ce projet d'envergure qui mérite toute notre admiration

1050, RUE DOUGLAS, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU 450 348-4316

TERRASSEMENT TECHNICK INC. Entrepreneur paysagiste spécialisé RÉSIDENTIEL • COMMERCIAL

- ◆ BLOC REMBLAI
- ◆ ENSEMENCEMENT
- ◆ TERRE, GRAVIER
- ◆ EXCAVATION DE TOUS GENRES
- ◆ AMÉNAGEMENT PAYSAGER
- ◆ DÉNEIGEMENT
- ◆ PAVÉ-UNI
- ◆ POSE DE TOURBE

tecnickinc@videotron.ca
SYLVAIN LABRECQUE
450 346-0484
Télec. : 450 346.9299

RBQ: 8266-5514-10

Pour un travail bien fait.

Merci de votre confiance!

306, rue St-Michel
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-0594
info@brunostcyretfils.com
www.brunostcyretfils.com

ENTREPRENEUR PEINTRE

Nos blancs sont verts



Résidence St-Jean sur-Richelieu

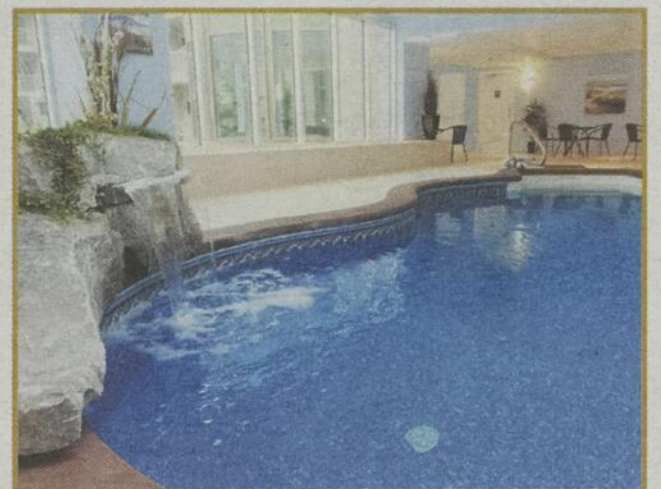
Qualité et distinctions

Opérationnelle depuis le 1^{er} septembre 2007, la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu s'est rapidement démarquée, tant par la qualité des installations que par l'accueil et le service personnalisé qui est offert à chacune des personnes qui y résident.

La résidence a d'ailleurs reçu plusieurs distinctions au fil des ans, dont le prix dans la catégorie Service, dans le cadre du 44^e Gala de l'Excellence de la Chambre de commerce du Haut-Richelieu. La résidence a aussi reçu le prix dans la catégorie Innovation en santé, dans le cadre de la 10^e Édition des

Prix d'excellence du Conseil des médecins, dentistes et pharmaciens du Centre de santé et de services sociaux et de la Fondation Santé Haut-Richelieu-Rouville.

Le projet novateur a suscité beaucoup d'intérêt à la grandeur de la province, de même que par différents intervenants du milieu en provenance de Toronto, Vancouver et des États-Unis. Stéphane Mathieu, secondé par Annie Larochelle, ont de quoi être fiers de ce projet immobilier grandiose qui offre des retombées bénéfiques dans tout le Haut-Richelieu. Venez les rencontrer!



Avec les travaux réalisés en 2012, la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu peut accueillir plusieurs nouveaux résidents qui souhaitent profiter du grand luxe à prix abordable.



LE BIEN-ÊTRE DE NOS AÎNÉS.



Résidence St-Jean-sur-Richelieu

Desjardins Entreprises,
HEUREUX PARTENAIRE DE CETTE RÉUSSITE.

Place d'affaires Haut-Richelieu
450 359.0038 / 1 866 377.7033

Place d'affaires Yamaska
450 770.7033 / 1 866 377.7033



Desjardins
Entreprises

Haut-Richelieu-Yamaska

LE QUÉBEC EN NOUS D'HIER À DEMAIN

fetenationale.qc.ca



23 et 24 JUIN 2013

Saint-Jean-sur-Richelieu

Aéroport de St-Jean, par boul. Gouin

Stationnement disponible

23^{JUIN}

14 h 00 Ouverture du site
Rendez-vous des Saveurs et kiosques d'artisans

19 h 00 Début des spectacles par le groupe Kodiak
« Grand spectacle de la Fête nationale » Réalisé par Les Porn Flakes et leurs invités; Yann Perreau, Lulu Hughes, Martin Fontaine, Fred Lebel, Charlotte C-Goyer, Jérôme Couture et Valerie Carpentier de la VOIX
Discours patriotique par Widemir Normil
Suivi du groupe 8 ¾ band

24^{JUIN}

10 h 00 La grande Messe à la cathédrale.
Chants traditionnels québécois.

14 h 00 Ouverture du site
Rendez-vous des Saveurs et kiosques d'artisans
Animation familiale : jeux gonflables, mur d'escalade, ateliers créatifs, maquillage, amuseurs publics et Caravane du goût.

15 h 00 Spectacle pour enfant de Jonathan Wizzard

17 h 00 Prestation de l'école de musique Jocelyne Laberge

18 h 00 Distribution du Gâteau
Concours le Floredelysé, les trois finalistes La Barouche, Thomas Hogdson et Slater et fils.
Martin Tamarre chante et remise des prix

21 h 00 Écho Kalypso avec Jeffrey Pitton et Félix-Antoine Couturier

22 h 00 Feux d'artifice et retour d'Écho Kalypso



BRACELET 2 \$
POUR LES DEUX JOURS
GRATUIT POUR LES ENFANTS

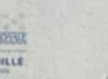


Québec



Société nationale des Québécois
Richelieu-Saint-Laurent

Merci à nos précieux partenaires:



Célébrons notre passé! Notre présent! Notre avenir!

Visitez www.fetenationale.qc.ca
pour la programmation des festivités dans votre région

RESTAURANT
PIZZA RICHELIEU

FOUR À BOIS

Heureuse fête nationale à tous les Québécois!

Terrasse avec vue sur le Richelieu

Venez déguster la fameuse Pizza Richelieu et nos délicieux mets canadiens dans une ambiance chaleureuse



5101137

MasterCard **450 348-4914** VISA

Walmart 

Économisez plus. Vivez mieux.

Nous vous souhaitons une heureuse Fête nationale!

100, rue Omer-Marcil, secteur Saint-Luc

5101145

Proxim *Notre priorité... votre santé!*

Votre destination bien-être



JÉRÉMIE DUFOUR
Pharmacien
122, Saint-Jacques
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 347-2347




MARTINE CLOUATRE
Pharmacienne
145, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-1202

LES HALLES ST-JEAN


5101160

LE QUÉBEC EN NOUS
D'HIER À DEMAIN
fetenationale.qc.ca



Fête nationale Québec Québec

LE QUÉBEC EN NOUS
D'HIER À DEMAIN



Fête nationale Québec Québec

Une histoire tissée de fierté!

Qu'ont en commun Céline Dion, Xavier Dolan, Guy Laliberté et, avant eux, Julie Payette, René Lévesque, Maurice Richard, Louis-Joseph Papineau, Samuel de Champlain et tant d'autres? Chacun à leur façon, ils ont façonné le Québec d'aujourd'hui et ouvert de larges perspectives d'avenir pour le peuple québécois. Cette histoire tissée de fierté, le Mouvement national des Québécoises et Québécois nous invite à la célébrer à l'occasion de la fête nationale 2013, dont le thème est *Le Québec en nous, d'hier à demain*.

De plus, ce thème est un rappel de l'importance de transmettre notre histoire, nos valeurs, notre langue, notre liberté et, bien sûr, notre fierté aux générations montantes. Nos enfants sont notre plus grande richesse et leur enthousiasme, notre plus grande source d'espoir en l'avenir. À nous de laisser nos racines, mais aussi celles de nos parents et de nos grands-parents, s'étendre dans leur cœur!

Québécois de tous âges, que la fierté vous anime en cette fête nationale!

D'une part, ce thème nous convie à rendre hommage aux personnes et aux événements ayant contribué à créer cette identité québécoise unique au monde, véritable ciment de notre peuple. Cet héritage, les autochtones en font partie intégrante, eux qui ont transmis aux arrivants des nouveaux continents leurs légendes, leurs coutumes et leur mode de vie.

Aussi, ce thème nous incite à constater avec fierté ce qu'est devenu le Québec, avec ses défis, ses réalisations et sa façon unique de gérer les différents enjeux de société. Un Québec innovateur qui ne cesse de faire parler de lui partout sur la planète.

Le thème de la fête nationale nous rappelle l'importance de transmettre nos valeurs aux générations montantes. (Photo SP)




BONNE SAINT-JEAN

Nous sommes fiers d'assurer le transport par autobus des citoyens de la région de Saint-Jean-sur-Richelieu.

5101164

BONNE SAINT-JEAN

transdev
INVENTONS VOTRE MOBILITÉ

720, rue Trotter
Saint-Jean-sur-Richelieu
514 787-1998 • 1 877 348-5599
transdev.ca

Veolia Transport Québec inc.

La Fête nationale du Québec

Des dates à connaître... par cœur!

Par son thème, *Le Québec en nous, d'hier à demain*, la fête nationale 2013 invite les Québécois à célébrer leur riche histoire. Mais encore faut-il en connaître les dates marquantes. Question de vous instruire ou de vous rafraîchir la mémoire, voici un jeu-questionnaire qui consiste à associer des événements importants de l'histoire du Québec à des dates.

LES ÉVÉNEMENTS

- 1- Fondation de Ville-Marie (Montréal).
- 2- Sanction royale de l'Acte d'Union, regroupant le Haut-Canada et le Bas-Canada en une seule assemblée.
- 3- Bataille des plaines d'Abraham.
- 4- Adoption de la Charte de la langue française (loi 101).
- 5- Élection de Jean Lesage, qui marque le début de la Révolution tranquille.
- 6- Rébellion des patriotes.
- 7- Tenue du premier référendum sur le projet de souveraineté-association du gouvernement péquiste.
- 8- Jacques Cartier débarque à Gaspé.
- 9- Élection du Parti québécois et de René Lévesque comme premier ministre.
- 10- Le droit de vote est accordé aux femmes, grâce au combat mené par Thérèse Casgrain.

LES DATES

- | | |
|----------------------|--------------------|
| a) 25 avril 1940 | f) 23 juillet 1840 |
| b) 13 septembre 1759 | g) 22 juin 1960 |
| c) 15 novembre 1976 | h) 20 mai 1980 |
| d) 1837-1838 | i) 26 août 1977 |
| e) 24 juillet 1534 | j) 17 mai 1642 |

BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES CANADA

- | | |
|---------|--------|
| (a) -10 | (g) -5 |
| (c) -9 | (i) -4 |
| (e) -8 | (b) -3 |
| (h) -7 | (f) -2 |
| (d) -6 | (j) -1 |
- LES RÉPONSES**

LE QUÉBEC EN NOUS D'HIER À DEMAIN

D'hier à aujourd'hui, les Québécoises et les Québécois ont vécu avec la fierté de pouvoir s'exprimer en tant que peuple francophone.

Nous avons le devoir collectivement de se souvenir de notre histoire et de la souligner.

Célébrons ensemble notre langue et notre identité.

Parce que d'hier à demain, le Québec est en nous.

Bonne Fête nationale !



DAVE TURCOTTE
Député de Saint-Jean

450 346-3040
dave.turcotte-saje@assnat.qc.ca
www.daveturcotte.org



ASSEMBLÉE NATIONALE
QUÉBEC



MARIE BOUILLÉ
Députée d'Iberville

450 346-1123
mbouille-iber@assnat.qc.ca
www.mariebouille.org

5098988

RESTAURANT



VOTRE PREMIER CHOIX
POUR LES DÉJEUNERS
DÉLICIEUX

*Joyeuse Fête
Nationale à tous nos
clients et amis!*

450 348-4955

915, BOUL. DU SÉMINAIRE NORD
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

5099732

uniprix



Pharmacie
Bessette & Gince
395, rue Jacques-Cartier Sud
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-347-0361

Pharmacie
**L. F. Paquette, L. Germain
et A. Journault**
400, boul. du Séminaire
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-348-3787

5101926

À Saint-Valentin...
La seule et unique

Depuis

1957

Auto-cueillette



Moût de fraises et framboises • Sangria de fraises et framboises • Autres produits : confitures, tartes, "shortcake" aux fraises, fondue au chocolat, etc.

NOUVEAU! Visite guidée et commentée
les samedis et dimanches

À SEULEMENT 15 MINUTES DE SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
978, chemin 4^e ligne, Saint-Valentin
www.lesfraiseslouishebert.com 450 291-3004

5101770

**GRANDE SÉLECTION DE BIÈRES ARTISANALES
BRASSÉES SUR PLACE**

Dimanche 23 juin

« ON BRASSE LA BARAQUE »
avec le duo chansonniers



Terrasse face à
la rivière Richelieu



**Grillades
gratuites**
en après-midi

LAGABIÈRE
BRASSERIE ARTISANALE

Bienvenue
aux familles
450 376.6343
167, rue Richelieu
St-Jean-sur-Richelieu

www.lagabiere.com

Ouvert tous les jours à partir de 11h30
Suivez tous nos événements sur f
Sandwichs paninis, repas du jour
fromages & charcuteries
Jeux de société • Table «bumper pool»

5101584



Moins de gras pour moins de poids durant les vacances

SYLVIE LAROCHE
NUTR.D.T.P.



Les gras sont essentiels à la santé, mais quand on en mange trop, c'est mauvais pour la santé et pour le tour de taille. Voici donc des conseils pour passer l'été sans prendre des kilos.

Les lipides (matières grasses) sont importants pour la santé. Ils ont comme fonctions de :

- Régulariser la température corporelle
- Participer à la synthèse des hormones et la fertilité
- Fournir des gras essentiels
- Permettre l'absorption des vitamines A, D, E et K.
- Procurer la satiété.
- Rehausser le goût de nos plats.
- Donner de l'éclat au teint et aux cheveux
- Et bien plus...

Par contre selon les statistiques, les Canadiens consomment 42% de leurs calories sous forme de matières grasses. Or, les recommandations actuelles, pour prévenir les maladies cardiovasculaires, le cancer et l'obésité, suggèrent de réduire ce taux à 30% ou moins. Les principaux gras à réduire sont les gras trans et les gras saturés.

Par exemple, une personne qui consommerait 2000 calories ne devrait pas prendre plus de 600 calories sous forme de gras.

Puisqu'il y a 9 calories par gramme de gras, cela correspond à 67g ou moins de gras quotidiennement. Pour 1500 calories, il s'agit de 50g ou moins de gras par jour.

AIDE-MÉMOIRE POUR MANGER MOINS GRAS

Une portion de gras correspond à 5g de lipides, soit 1 c. à thé. Une partie des gras que nous mangeons est ajoutée à nos plats lors de la préparation. Pour réduire les gras consommés, prendre au maximum 3-4 portions de gras ajoutés durant la journée. Une portion, c'est :

- 1 c. à thé d'huile ou margarine non hydrogénée ou de beurre
- 1c. table de vinaigrette ou de mayonnaise légère

En plus des gras ajoutés, il y a les gras cachés que l'on mange sans trop savoir combien on en mange. Certains aliments peuvent contenir de grandes quantités de gras cachés, donc allez-y mollo ! Voici quelques exemples :

- 3 tranches de bacon croustillant = 10g
- 1 croissant ou danoise = 15g
- 1 gros muffin = 15g
- 1 barre de chocolat = 15g
- 1 pointe de pizza = 15g
- 1 frite moyenne = 20g
- 1 petit chips = 20 à 25g
- 1 tasse poutine = 25g
- Oeuf McMuffin saucisse fromage = 30g
- 1/8 tarte au sucre = 40g

CHOISIR LES BONS GRAS

Les bons gras sont généralement liquides à la température de la pièce. Ce sont les gras mono-insaturés et polyinsaturés. Toutefois, ce n'est pas parce qu'ils sont bons qu'on les mange à la cuillère.

Les gras mono-insaturés abaissent le taux de LDL et augmentent le taux de HDL. Les principales sources sont : huile d'olive, huile de noix, huile de canola, graines de sésame, avelines, amandes, cajous, pistaches, pacanes et avocat.

Les gras polyinsaturés sont nécessaires car ils sont essentiels à la santé. Ils abaissent les taux de LDL et HDL. Les principales sources sont : huile de lin, de soya, de carthame, de tournesol et de maïs, graines de tournesol et noix de Grenoble.

Dans la catégorie des polyinsaturés, on retrouve les oméga-3 (EPA et DHA). Ces gras normalisent la tension artérielle et le taux de triglycérides. Ils augmentent les HDL et réduisent la formation de caillots sanguins. Les sources d'origines marines sont : saumon, truite, omble, maquereau, hareng, sardine, thon rouge. Les sources d'origine végétale sont : graines de lin, noix de Grenoble, graines de citrouille, huile de canola.

Pour des informations, contactez-moi au 450 358-2002. Sources : passeportsante.net, harmoniesante.com, Fichier canadien de valeur nutritive. ■



Hauts de cuisse de poulet grillés au citron, à la lime et à l'ail

Préparation : 10 minutes - Macération : 12 h
Cuisson : 20 minutes - Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 454 g (1 lb) de hauts de cuisse désossés et dégraissés
- 1 oignon jaune coupé en rondelles de 1 cm (environ 1/2 po)
- 2 gousses d'ail broyées
- Jus de 1 citron
- Jus de 3 limes
- 60 ml (4 c. à table) d'huile d'olive première pression
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 30 ml (2 c. à table) de moutarde de Dijon

PRÉPARATION

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients et laisser les saveurs se marier pendant au moins 2 heures et jusqu'à un maximum de 12 heures, au réfrigérateur. Préchauffer le barbecue à feu moyen pendant 5 minutes. Déposer les morceaux sur la grille du barbecue. Cuire 10 minutes à feu moyen, puis poursuivre la cuisson 10 minutes à feu doux en retournant plusieurs fois les pièces, ou jusqu'à ce que la température interne indique 77 °C (170 °F). Servir le tout accompagné d'une salade de pâtes et de votre vinaigrette préférée.

www.lepoulet.qc.ca



Salade brocoli et feta

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 10 minutes - Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 1000 ml de brocoli en morceaux
- 1 oignon rouge haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 5 ml d'huile d'olive
- 120g de fromage feta et tomates séchées
- 125 ml yogourt nature 2% MG
- 15 ml de mayonnaise légère
- 60 ml de graines de tournesol
- Poivre au goût

PRÉPARATION

Laver et couper le brocoli en morceaux. Cuire le brocoli à la vapeur al dente. Refroidir en passant rapidement à l'eau froide. Laisser égoutter. Pendant ce temps, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Réserver. Couper le fromage en cube. Mélanger le yogourt et la mayonnaise. Ajouter du poivre au goût. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et garnir de graines de tournesol. Déguster en repas ou en accompagnement.

Sylvie Laroche Nutr. Dt.P.

FRUITERIE
L'AVENUE DU POTAGER
145, boul. Saint-Joseph

HALLES ST-JEAN

Du 20 au 26 juin ou jusqu'à épuisement.

Blé d'inde
Pr. É.U. no 1

10/1 99\$

Bleuets
Pr. É.U. no 1

2/4\$

1 PINT



La nouvelle Toyota Corolla 2014 adopte une silhouette plus sculptée qui s'inspire de ses soeurs Camry et Avalon.



Le tableau de bord a été modernisé et les matériaux sont agréables à l'oeil et au toucher.

Toyota Corolla: 40 millions d'exemplaires plus tard...

JEAN-FRANÇOIS
GUAY



La première Toyota Corolla a été dévoilée en 1966. Depuis, 11 générations se sont succédé, dont la dernière qui vient juste d'être dévoilée sous le millésime 2014.

Écoulée à plus de 40 millions d'exemplaires dans 154 pays depuis son introduction il y a 47 ans, la Corolla représente la réussite automobile japonaise, au même titre que la Volkswagen Golf chez les Allemands et le Ford F-150 du côté des constructeurs américains.

Au fil des ans, la Corolla a acquis une solide réputation et symbolise mieux que tout autre modèle la fiabilité associée aux produits Toyota.

Par rapport à ses rivales Honda Civic, Hyundai Elantra, Mazda3 et Ford Focus - pour ne nommer que celles-là -, les critiques lui ont souvent reproché ses lignes trop sobres et sa conduite soporifique. Toutefois, la nouvelle génération remet les pendules à l'heure alors que la Corolla ne souffre plus d'aucun complexe face à la concurrence.

PLUS DE CARACTÈRE

Cette refonte apporte un vent de fraîcheur à la catégorie des compactes. La nouvelle Corolla est plus stylisée que jamais grâce à un porte-à-faux arrière court et une silhouette plus sculptée qui s'inspire des récentes Camry et Avalon. D'allure sportive, le design de la calandre et des phares aux DEL permettent enfin à la Corolla d'afficher plus de caractère.

Du côté de la mécanique, Toyota a choisi une valeur sûre en conservant les services du vaillant quatre cylindres de 1,8 litre. Toutefois, les motoristes ont pris soin de le moderniser avec des

nouvelles technologies. De base, le 1,8 litre développe 132 chevaux tandis que la livrée ECO délivre 140 chevaux grâce au nouveau système Valvematic du calage variable des soupapes.

La principale nouveauté est la boîte de vitesses automatique à variation continue de type CVT. Autre nouveauté: la boîte manuelle compte désormais 6 rapports au lieu de 5. Quant à la vétuste, mais fiable boîte automatique à 4 rapports, elle demeure offerte avec le moteur de base.

RENOUVEAU

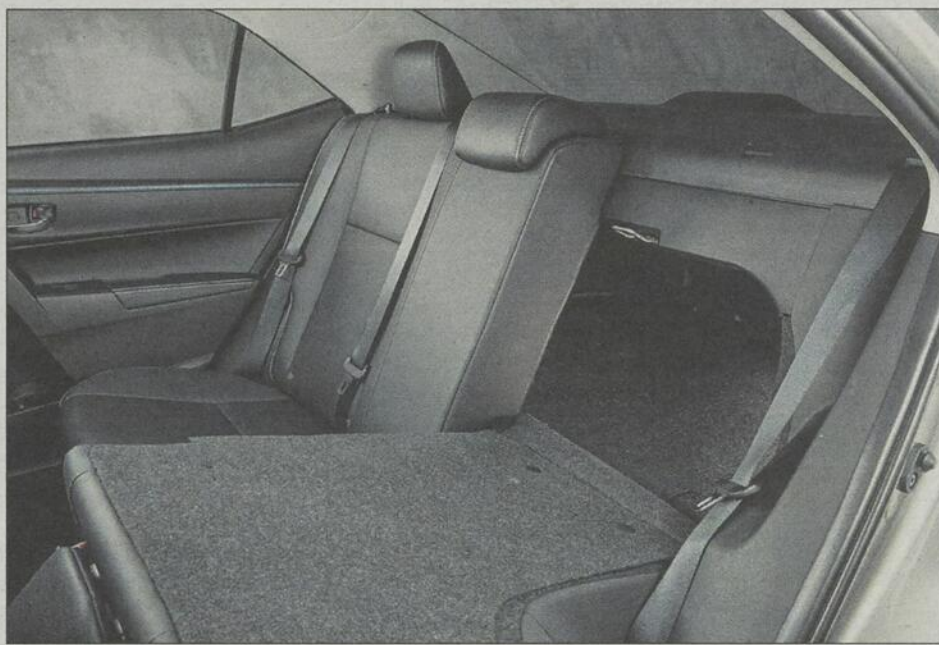
Quant au reste de la plateforme, la suspension de type McPherson a été revue afin de rehausser l'agrément de conduite. La version S, la plus sportive, possède une suspension plus ferme et des pneus de 17 pouces à profil bas (215/45R17). Les autres versions sont chaussées de pneus de 15 ou 16 pouces.

Dans cet esprit de renouveau, l'habitacle a aussi été redessiné et on reconnaît quelques affiliations avec la Camry. La présentation est simple et les commandes sont faciles à repérer et à utiliser. La finition et le choix des matériaux ont également pris du galon.

La banquette arrière est plus accueillante grâce à l'emplacement qui a été étiré de dix centimètres. Dans la mouvance de ses rivales qui profitent également de plus en plus des attributs des voitures de taille intermédiaire et pleine grandeur, l'insonorisation a fait des progrès.

ET LA MATRIX?

Quant à sa soeur Matrix, le modèle hayon à 5 portes revient inchangé en 2014. Toutefois, compte tenu de ses succès au chapitre des ventes, on peut supposer qu'une nouvelle génération est en préparation afin de poursuivre sa lutte contre les Mazda3 Sport et Volkswagen Golf.



La banquette arrière est plus accueillante et il est possible de rabattre les dossiers divisés 60-40 pour le transport d'objets longs.

Semaine de la gratitude

Bonjour à toi qui bois trop, qui voudrait arrêter de boire, mais qui ne peut le faire! C'est il y a maintenant 78 ans, c'est-à-dire le 10 juin 1935, que deux jeunes hommes se sont rencontrés dans l'espoir de cesser de boire définitivement.

La seule façon qu'ils ont trouvée était de s'aider mutuellement afin de pouvoir y parvenir. Ils ont mis sur pied une méthode basée sur douze principes spirituels qui, mis en pratique 24 heures à la fois, mais à chaque jour, pouvait permettre à la personne qui est atteinte de la maladie de l'alcoolisme de cesser de boire et de vivre une vie heureuse et utile.

Le mouvement des Alcooliques Anonymes a pris naissance du besoin pour un alcoolique de vouloir s'en sortir en aidant un autre alcoolique qui voulait s'en sortir. Cesser de boire, c'est une chose, mais rester abstinent et vivre sans consommer, ça, ce n'est pas facile.

Toute seule, la personne atteinte d'alcoolisme ne peut réussir. C'est pour cela

que le 10 juin de chaque année, depuis 1935, le mouvement des Alcooliques Anonymes souligne cet événement par une semaine de gratitude. Lorsqu'une personne veut sincèrement cesser de boire, qu'elle est prête à vouloir s'en sortir, elle commence à accepter qu'elle est une personne malade et par le fait même, elle accepte qu'elle soit alcoolique.

RÉUNIONS

Si tu bois et veux continuer de le faire, c'est ton affaire, mais si tu veux arrêter et ne peux le faire, les Alcooliques Anonymes peuvent t'aider.

Compose le 514.376-9230 ou, sans frais, le 1 877 790-2526. Il y a un alcoolique qui répond et qui veut t'aider ou visite le site officiel AA Québec au <http://www.aa-quebec.org/>

Il y a des réunions ouvertes des Alcooliques Anonymes chaque jeudi, au 850, rue Saint-Jacques, à Saint-Jean-sur-Richelieu, à 20 heures; au Centre communautaire Sabrevois, 1185, 28^e Avenue, à Sainte-Anne-de-Sabrevois (arrière de l'école), à 20 heures.

WEEK-END

Homard aux effluves de mélisse

JEAN-PAUL GRAPPE



Vaudrait mieux en profiter pendant que ce succulent crustacé est disponible.

Nous sommes en pleine saison du homard des îles-de-la-Madeleine. Nous vous proposons cette succulente recette qui saura combler vos invités en ce début d'été.

Homards des îles-de-la-Madeleine aux effluves de mélisse

Rendement: 4 portions

INGRÉDIENTS

- 4 à 5 litres (16 à 20 tasses) de court-bouillon
- 4 homards de 600 g (1 1/4 lb) chacun
- 2 boîtes de bisque de homard ou 400 ml (1 2/3 tasse) de sauce homardine
- 150 g (2/3 tasse) de beurre
- 2 échalotes sèches hachées finement
- 125 ml (1/2 tasse) de cognac
- 150 ml (2/3 tasse) de vin blanc
- 250 ml (1 tasse) de crème épaisse (35 %) réduite de 50%
- 60 g (2 oz) de feuilles de mélisse hachées finement
- Sel et poivre

SAUCE HOMARDINE

- 900 g (2 lb) de homards ou de carcasses de homard
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de beurre doux
- 2 c. à soupe d'échalotes hachées
- 1/2 gousse d'ail sans le germe, haché
- 125 ml (1/2 tasse) de cognac
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 875 ml (3 1/2 tasses) de fumet de poisson
- 30 g (1 oz) de pâte de tomate
- 5 g de persil coupé grossièrement
- 1 g de cayenne
- 1 c. à café (1 c. à thé) de sel

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



PRÉPARATION: Dans une grande marmite, cuire deux homards à la fois dans le court-bouillon pendant 3 min. Laisser refroidir les quatre homards dans le court-bouillon afin qu'ils s'imprègnent des herbes et des légumes aromatiques.

Décortiquer les homards afin d'enlever la chair. Couper les queues en deux et laisser les pinces entières.

Chauffer la bisque de homard. Pendant ce temps, dans un plat à sauter, chauffer 80 g (1/3 tasse) de beurre et fondre les échalotes doucement. Ajouter la chair des homards, puis flamber avec le cognac. Verser le vin, puis réduire de 90 % afin d'enlever l'acidité.

Ajouter la crème réduite et verser la bisque de homard. Laisser mijoter doucement, puis monter avec le beurre restant. Ajouter la mélisse juste avant de servir. Saler et poivrer au goût. Servir dans des assiettes creuses avec des pommes de terre cuites à l'eau.

SAUCE HOMARDINE (8 portions): Couper la queue des homards en darnes et briser les pinces. Fendre le coffre en deux dans le sens de la longueur. Enlever la poche de gravier située près de la tête, puis réserver les parties crémeuses et les chairs.

Dans un plat à sauter, faire chauffer l'huile et le beurre, puis saisir vivement les morceaux de carapace jusqu'à l'obtention d'une coloration rouge. Enlever le surplus de gras et ajouter tous les autres ingrédients.

Couvrir et cuire de 200 à 230°C (400 à 450°F) environ 30 min. Égoutter les morceaux de carapace et les piler dans un chinois à l'aide d'un pilon pour extraire le maximum de jus des carapaces. Mettre le jus ainsi extrait dans la sauce avec les parties crémeuses et les chairs du homard. Cuire à feu vif et faire réduire en fouettant. Passer au chinois étamine ou à la passoire à mailles fines. Réserver au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

WEEK-END

LES PLAISIRS DU VIN

Deux suggestions pour les amateurs de vin blanc

ROBERT RHEAULT



blanc (introduit dans la Rueda en 1974) et le viura.

PREMIER VIN

Le Marqués de Riscal Finca Montico D.O. Rueda 2011 (code: 11962168) est un vin 100% verdejo vieilli pendant cinq mois en cuve d'acier inoxydable. Vous avez ici un vin blanc de couleur jauneverd plus ou moins foncé. Le nez, intense, nous livre des arômes de fleurs blanches, de pêche, de poire et de fenouil.

En bouche, vous aurez un vin d'une très grande fraîcheur et d'une bonne acidité. La texture quasi huileuse et souple se termine avec un long fini rond. Vous avez ici un vin bien équilibré et savoureux qui accompagnera les plats de crustacés, les viandes blanches, le jambon, les viandes froides et le poulet.

AUTRE VIN

Pour notre deuxième vin, nous allons revenir sur la D.O. Carinena et la maison Grandes Vinos y Venedos. Cette compagnie commercialise ou vinifie plusieurs marques (8) de vins de l'appellation Carinena. La bodega qui nous intéresse est la Corona de Aragon.

Corona de Aragon constituait vers la fin du Moyen-Âge un des plus grands royaumes de la Méditerranée. Il s'étendait de l'est de l'Espagne jusqu'au sud de la Grèce. Cette région viticole reconnue pour la qualité de ses vins était sous la juridiction du roi d'Aragon de 1164 à 1707. L'appellation Carinena a été officiellement reconnue en 1932, bien qu'on y cultivait la vigne trois siècles avant J.-C.

Fondée en 1858 à Elciego par Guillermo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal est certes un des plus vieux domaines viticoles de la Rioja. Les premiers millésimes de Marqués de Riscal apparurent en 1862 et en 1895 il devint le premier vin étranger à recevoir un Diplôme d'Honneur à l'Exhibition de Bordeaux.

Évidemment, l'histoire de cette bodega est remplie de dates importantes, mais il faut retenir que ce n'est qu'en 1972 que Marqués de Riscal produisit son premier millésime dans la région de la Rueda. Par la création d'un vin blanc, jeune et fruité dans cette région reconnue pour la production de vins de style sherry, Marqués de Riscal entraîna d'autres bodegas à se lancer dans la production de vins blancs à base de verdejo, un cépage indigène de la région. Sous cette poussée, la Denominación de Origen Rueda fut créée en 1980.

2008 marque le 150^e anniversaire de Marqués de Riscal et en 2009 c'est le lancement de deux nouvelles marques: Finca Torrea dans la Rioja et Finca Montico dans la Rueda. Finca Montico est un vignoble situé dans le district de Montico dans la Rueda.

Marqués de Riscal cultive trois cépages afin d'élaborer ses vins à son vignoble de Finca Montico: le verdejo, le sauvignon



Marqués de Riscal, Finca Montico D.O. Rueda

Millésime: 2011

Cépage: 100% verdejo

Pays/région: Espagne/Rueda

Producteur: Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal

Prix: 20,80\$

Cote:



Anayon de Corona de Aragon, Chardonnay Barrica D.O. Carinena

Millésime: 2010

Cépage: 100% chardonnay

Pays/région: Espagne/Aragon

Producteur: Grandes Vinos y Venedos

Prix: 20,55\$

Cote:

L'appellation Carinena couvre 4000 hectares de vignobles dispersés au travers 14 municipalités situées entre les chaînes de montagnes Algaren et Pecos et entre les rivières Hueva et Jalon à des hauteurs variant de 320 à 850 mètres d'altitude.

DEUXIÈME VIN

Le Anayon 2010 de Corona de Aragon Chardonnay Barrica D.O. Carinena (Code: 11962694) est un vin 100% chardonnay vieilli 6 mois en barrique de

chêne. Il s'agit d'un vin limpide jaune doré avec des reflets verts. Son nez expressif dégage des arômes de miel, de fleurs blanches, de vanille.

En bouche vous aurez un vin sec dont l'acidité est passablement fraîche. Ses saveurs, typiquement chardonnay, débouchent sur un corps plein et une texture presque grasse. Bien équilibré, ce vin vous offre une finale longue, boisée et fumée se terminant sur une note minérale. ■

WEEK-END

AUTOUR DU MONDE

Soleil et brise marine au Vieux-Port de Marseille

PAULINE CLOUTIER ET
RAYMOND MARIER

Marseille a tous les atouts d'une grande ville, tous les atouts et encore plus. Ville du sud, au soleil 300 jours par année, à côté de la Grande Bleue, la mythique Méditerranée, à quelques sauts de puce de l'Italie, de l'Espagne et des pays du Maghreb, elle attire depuis longtemps les peuples d'Europe et d'Afrique.

Deuxième ville plus peuplée de France avec 1,7 million d'habitants, elle montre une diversité culturelle unique au monde. Marseille est une ville d'histoire, une ville depuis l'Antiquité, une ville remplie de monuments, où l'on trouve d'importants équipements urbains et quantité d'installations sportives et culturelles de qualité.

Jusqu'à tout récemment, elle affichait surtout son caractère indiscipliné ou désorganisé. Ses monuments semblaient associés à un quartier, sans relation avec les autres, avec barrières, clôtures barbelées, barres d'immeubles de béton et voies surélevées.

MARSEILLE 2013

Depuis quelques années, le projet de Marseille 2013, capitale européenne de la culture, a mobilisé les énergies et les investissements pour en faire une grande ville rénovée, fière de sa culture, accueillante, ouverte sur la mer et sur le monde. Dans les prochaines semaines, nous vous présenterons ce que nous aimons à Marseille, en commençant par son Vieux-Port, unique et magnifique.

Les Phocéens, peuple grec, furent les premiers à occuper cette calanque ou port naturel, un long rectangle presque parfait offrant une protection de tous les vents. Ils ont fondé Massalia au VI^e siècle av. J.-C. À

cette époque, le port était un important lieu d'échanges de produits comme l'ambre et l'étain et une place à l'abri des tempêtes pour les navigateurs. Des vestiges de cette époque sont conservés au musée d'histoire et au jardin des vestiges, au cœur du Centre Bourse.

VIGNE

Marseille peut s'enorgueillir d'avoir été le lieu d'entrée de la vigne en France. Ce sont les Romains qui l'y ont implantée. Au Moyen-Âge, le Vieux-Port servait de port d'abri pour les galères du roi. Agrandi, il occupa, à la fin du XIX^e siècle la quatrième place des ports dans le monde. Tout ce qui touche le bateau se retrouvait autour, la fabrication des toiles, des élingues et des cordages de chanvre, canebe en provençal, cannabis en latin, à l'origine du nom de la fameuse rue de la Canebière.

Le Vieux-Port accueille aujourd'hui 3500 bateaux de plaisance. Son extension commerciale sert surtout au transport de passagers sur les traversiers et les gigantesques bateaux de croisière qui sillonnent la Méditerranée. Nous n'oublions jamais les frissons ressentis chaque fois que nous sommes entrés dans le Vieux-Port en voilier, lentement, cérémonieusement, en imaginant les navires grecs qui faisaient de même il y a 2600 ans.

Aujourd'hui, l'espace entourant le Vieux-Port est devenu une place d'accueil pour tous, sans barrières entre les quais, la mer et les pontons des bateaux. Ça montre que le Vieux-Port appartient à tout le monde, pas seulement aux gens de bateaux.

La circulation automobile y a considérablement diminué. Des six voies de la rue le bordant, il n'en reste que deux. L'espace récupéré est donné aux piétons, ce qui fait du Vieux-Port une immense place d'accueil, de rencontre et de flânerie urbaine, l'une des plus grandes places publiques d'Europe.



Une partie du Vieux-Port. Un kilomètre de long sur 300 mètres de large. En arrière-plan: la cathédrale La Major. Entre les quais et la cathédrale: quartier reconstruit après la Deuxième Guerre mondiale.



L'Ombrière, nouvelle installation à l'extrémité du Vieux-Port. Le miroir crée des images inédites de la place.

OMBRIÈRE

Les Marseillais disent: «On reconnaît les touristes, car ils marchent au soleil»; eux, ils circulent à l'ombre. Eh bien, on ne les distingue plus, parce qu'au Vieux-Port, tous sont réunis sous un même toit. Cette Ombrière, œuvre de l'architecte Norman Foster, est un toit plat, miroir renversé, à six mètres du sol, grand comme une patinoire de hockey. Tous veulent s'y voir, voir les autres et la mer à l'envers. Tout le monde est à l'ombre et au frais.

On peut s'embarquer sur un bateau pour aller voir les calanques, le château d'If, l'île du Frioul, la Pointe Rouge et l'Estaque. Le Ferry-Boat - prononcez feribo-at - est gratuit; il fait la navette d'un côté du port à l'autre, au milieu, en face de la mairie.

Le long de la mer, les vieux hangars ont été démantelés, la route surélevée est devenue souterraine et une promenade piétonnière se rend au Mucem, au Fort Saint-Jean, jusqu'à la Joliette, en passant par la cathédrale. Les murs de séparation entre la ville et la mer ont disparu. Les citoyens, les Marseillais, les promeneurs, les voyageurs s'y attendent.

RÉPUTATION

On dit plein de choses de Marseille, pas toutes vraies, mais la tendance à l'exagération et à la badinerie ne fait pas de doute. Un Marseillais vous racontera le plus sérieusement du monde qu'un jour, l'entrée du Vieux-Port fut bloquée par une sardine. Cette entrée a 50 mètres de large et cinq à six mètres de profondeur d'eau. Eh bien oui, on vous soulignera avec un sourire moqueur qu'il s'agissait d'une véritable très grosse sardine. On vous fera languir en vous observant du coin de l'œil avant de vous dire que

Sardine était le nom du bateau de pêche qui s'était échoué là.

On vous a peut-être dit que le Vieux-Port était un site apprécié par les mendiants, les robineux et les voleurs à la tire; eh bien, cette année, ils ont disparu comme par enchantement. ■

VIEUX-PORT
DE MARSEILLE

- Longueur: 1 kilomètre
- Largeur: 300 mètres
- 3500 places de bateau



Le marché aux poissons, dans le Vieux-Port. Tous les jours, de 7h30 à 12 h30.



Vue de Marseille à partir d'un voilier entrant dans le Vieux-Port du côté du Fort Saint-Jean.

**224,
rue Jean-Talon,
Saint-Luc
450 359-1166**

Permis du Québec

HORAIRE ESTIVAL

L'agence sera fermée
les samedis du
22 juin au 31 août incl.
pour des vacances en famille

CUBA

Départ: 8 juillet
Hôtel: 3 ½ étoiles
Tout inclus

**1 semaine
665\$**

ALGARVE ET CASCAIS

Long séjour
Départ: 26 septembre
20 nuits, 3 repas
3 nuits à Cascais en hôtel 3 étoiles avec petits-déjeuners
et 17 nuits en apt 1 chambre, en hôtel
4 étoiles, en Algarve
Inclus: vol et transferts

2 020\$

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.

ASTROLOGIE

WEEK-END



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

SEMAINE DU 20 JUIN
AU 26 JUIN 2013

BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Que ce soit pour le travail ou dans un autre domaine, vous êtes un négociateur incomparable. Les commerçants vous craignent comme la peste et vous ne leur laissez que très peu de marge de manœuvre.

TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

Attendez-vous à faire de nombreuses heures supplémentaires au travail. Malgré un stress plus intense, cela vous permettra d'accumuler des sous pour vos prochaines vacances.

GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Vous prendrez de nombreuses décisions concernant votre avenir professionnel. Même pour votre santé, vous entreprendrez un nouveau régime de vie plus conforme à vos aspirations.

CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Vous serez particulièrement fier d'un membre de votre famille. L'un de vos enfants pourrait faire ses premiers pas ou encore accomplir un brillant exploit à l'école.

LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Vous êtes une personne fière et orgueilleuse, alors vous ne dévoilez pas facilement vos états d'âme. Mais parfois le simple fait de parler un peu est très libérateur en certaines circonstances.

VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Prenez le temps de bien éprouver vos factures. Vous pourriez y trouver une erreur qui vous permettra de faire de grandes économies par la suite et négocier de meilleurs services.

BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

Même si vous avez une foule d'idées en tête et d'initiatives à proposer, vous n'arriverez pas facilement à satisfaire tout le monde. Il faudra trancher pour enfin avancer plus efficacement.

SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Cette semaine, peut-être aurez-vous besoin d'un deuxième café par moments afin de réussir à vous concentrer adéquatement pour accomplir tout ce que vous aviez prévu.

SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Le stress sera probablement omniprésent tout au long de la semaine. Raison de plus pour décrocher et vous diriger chez votre massothérapeute ou encore dans un centre de soins.

CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Vous serez probablement en charge d'un événement qui rassemble beaucoup de monde dans un cadre plutôt professionnel. Ce sera tout un succès qui vous permettra de vous faire valoir.

VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Les vacances arrivent enfin, du moins celles de vos jeunes enfants, ce qui vous permettra d'enlever une couche de stress et de responsabilités sur vos épaules pour profiter davantage de l'instant présent.

POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

Il est possible que vous ayez besoin de consacrer un peu plus de temps que prévu pour trouver tout le financement nécessaire à la réalisation d'un projet de nature familiale qui vous tient à cœur.

WEEK-END

PROFESSION: VÉTÉRINAIRE

Des cas de salmonellose observés

MARIE-CLAUDE DUVAL



Oui, j'ai été absente de ces pages pendant trois semaines. Trois semaines de vacances? Pas vraiment. Je suis déménagée, changement de résidence personnelle. Quelle affaire! Toutes ces boîtes à gérer, mais c'est pratiquement réglé au moment où je vous écris.

Je peux à nouveau reprendre cette chronique qui me tient à cœur. Mon lieu de pratique professionnelle demeure quant à lui le même.

Pendant cette période, il s'est passé quelque chose d'important du côté de la médecine vétérinaire en santé publique. En effet, depuis le début de mois de mai, des cas de salmonellose ont été observés chez des oiseaux de mangeoire et des chats dans les Laurentides et en Montérégie et peut-être en Abitibi-Témiscamingue.

Cela n'est pas sans rappeler des situations similaires qui s'étaient déroulées aux printemps 2000, 2002 et 2009 à la grandeur du Québec.

INFECTION

La salmonellose est une infection causée par des bactéries: les salmonelles. Elle se manifeste généralement par de la fièvre et des symptômes sévères de gastro-entérite dont possiblement de la diarrhée, des douleurs abdominales, des vomissements et la présence de sang dans les selles. À noter que les symptômes digestifs sont moins souvent présents chez le chat et le chien que chez l'humain.

Les salmonelles se propagent via les excréments et les oiseaux porteurs (malades ou non) qui contaminent les mangeoires et infectent ainsi d'autres oiseaux. Les chats, mais aussi les chiens et les humains, quoique pas dans ce cas-ci, deviennent à leur tour infectés au contact de matériel contaminé ou d'oiseaux atteints de la maladie. Les jeunes enfants, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est moins efficace sont plus à risque de contracter le microbe.

PRÉCAUTIONS

Pour cette raison, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a tenu



Les salmonelles se propagent via les excréments et les oiseaux porteurs qui contaminent les mangeoires.

à faire un rappel à tous sur les précautions d'usage concernant l'entretien et la manipulation des mangeoires et des oiseaux sauvages.

Voici les recommandations qu'il donne sur son site:

- Maintenir les mangeoires d'oiseaux propres en les nettoyant et en les désinfectant régulièrement à l'aide d'eau de Javel diluée (15ml par litre d'eau tiède). Éviter d'utiliser l'évier de la maison pour faire ce nettoyage;

- Porter des gants à usage unique pour manipuler les graines et remplir les mangeoires ou se laver les mains immédiatement après la manipulation;

- Faire preuve de vigilance à la vue d'oiseaux morts ou malades près d'une mangeoire. Dans un tel cas, il faut cesser temporairement de nourrir les oiseaux afin de ne pas favoriser la propagation de la maladie. Les mangeoires doivent être désinfectées et les graines au sol, ramassées et éliminées.

- S'abstenir de toucher aux oiseaux morts ou malades les mains nues et empêcher les enfants et les animaux domestiques de les toucher. Si l'on doit manier un oiseau mort, il faut porter des gants de caoutchouc ou se protéger les mains avec un sac de plastique que l'on renverse sur l'oiseau.

INFORMATIONS

En cas de doute et pour toute question, il est recommandé de consulter son médecin ou son vétérinaire selon le cas.

Pour signaler toute mort inhabituelle d'oiseaux sauvages ou pour communiquer avec la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments, composer le 1 800 463-5023 (option 4).

Voilà, c'est tout pour moi pour cette semaine. Gardez l'œil ouvert! 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 sifistes) :	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



Notre patrimoine local est unique

MARIO WILSON



Ce qui nous reste aujourd'hui de notre histoire locale se constitue bien évidemment de l'expérience française des premiers Européens arrivés dans la région, l'acharnement des Anglais qui ont bien aimé notre coin de pays, la ténacité des Écossais qui se sont installés pour y faire du commerce et le débordement de nos voisins du sud qui croient quelques fois que notre région est tout simplement un nouveau marché qui s'ouvre à eux.

Cet amalgame laisse sur notre territoire un capharnaüm de vieux écrits, de pièces de céramique exceptionnelles, de traces de combats militaires, mais surtout de créations artistiques.

On en redécouvre régulièrement, bien souvent à l'extérieur même de notre immense région, de ces pièces qui furent autant de morceaux du «puzzle»

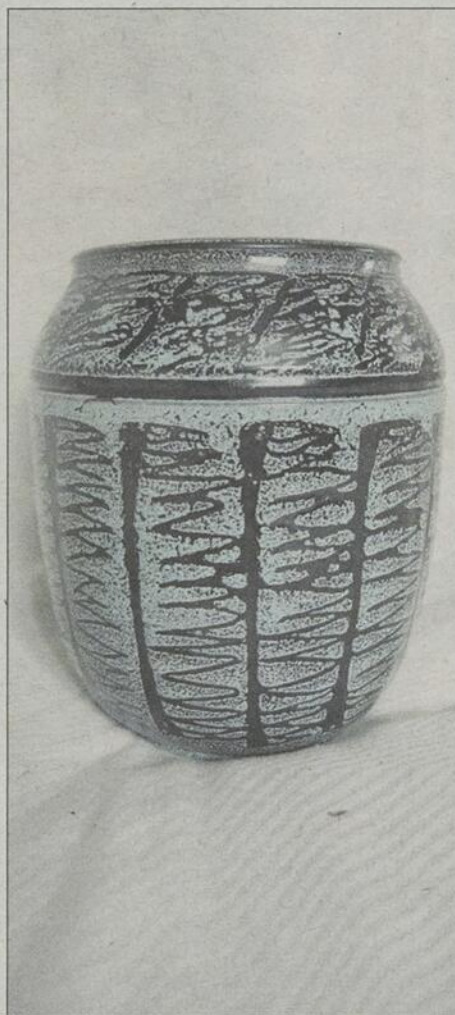
de notre longue et si intéressante histoire locale.

Il y a très certainement eu, chez nous, des potiers qui firent leurs premières armes à Saint-Denis-sur-Richelieu, avec les familles Maillet, Thibodeau ou Duplaquet dit Lambert. Notre histoire locale est bien trop peu bavarde à ce sujet.

DOCUMENTÉE

L'œuvre d'un céramiste johannais reconnu, Jean Cartier, se trouve heureusement beaucoup plus documentée. Les amateurs sont légion et plusieurs anciens clients se souviennent très bien de l'artiste.

Des bribes de sa vie nous parviennent au fil des rencontres et beaucoup de collectionneurs attendent avec impatience une biographie qu'il serait temps de produire. Souhaitons que la famille se souvienne de deux points importants: la mémoire des témoins de l'époque s'étiolle dangereusement et les documents peuvent très bien se perdre au fond d'un bac à récupération.



Cette pièce a une valeur d'au moins 350\$ sur le marché.

En attendant, de superbes pièces de cet artiste de chez nous nous parviennent par l'intermédiaire des antiquaires qui les découvrent encore (grâce à leur acharnement et leur patience légendaires), de façon irrégulière, il faut bien le noter.

FACTURE

Ce vase tout récemment sur le marché n'est certes pas signé sous la base, mais tous ceux qui connaissent l'œuvre vous le diront: une pièce de Jean Cartier n'a pas besoin d'être signée. Sa facture, son poids, ses couleurs ne peuvent nous méprendre; c'est comme un saule sur une toile de Marc-Aurèle Fortin, ça ne trompe pas.

D'une hauteur de près de 18 centimètres avec une ouverture de 10 centimètres, cette pièce laisse bien voir l'influence des voyages de l'artiste en France et en Scandinavie pendant les années 1950-1960. Un vase tourné, d'une perfection habituelle chez Cartier, aux couleurs et aux motifs indémodables.

C'est ce qui permet aux antiquaires et vendeurs d'objets de collection de présenter une telle pièce à 350\$. Au train où vont les choses, c'est-à-dire la très forte demande des céramiques de Jean Cartier, on n'utilise plus le terme de folle dépense lors d'une acquisition d'une pièce de cet artiste; c'est plutôt ce qu'on qualifie de judicieux investissement. ■

Un chèque pour les Jeux des aînés

LOUISE BÉDARD
louise.bedard@tc.tc

Le Centre des aînés johannais était l'hôte de la finale du whist militaire organisée le mois dernier dans le cadre des Jeux des aînés pour la région Rive-Sud-Suroît.

Dave Turcotte, député du comté de Saint-Jean à l'Assemblée nationale, était présent et a remis une contribution de 1000\$ au nom de la première ministre, Pauline Marois, à la FADOQ de la région pour l'organisation de la 20^e édition des Jeux des aînés.

Elles étaient 176 personnes à représenter leur club à la finale du whist militaire, un jeu de cartes pratiqué en équipe. Ce tournoi clôturait la première semaine de compétition.

Les Jeux se sont poursuivis avec la compétition de billard pour les classes A et B au Billard O' Tips, sur le boulevard Saint-Luc. Une compétition de dards a aussi eu lieu au Club de la FADOQ à Saint-Joachim-de-Châteauguay. Le Club de golf d'Hemmingford accueillait pour sa part le tournoi de golf. ■



Le député Dave Turcotte remet un chèque de 1000\$ à la FADOQ, en présence d'Élizabeth Boucher, Denise Charest, directrice générale, et Germain Carrier, tous du comité des Jeux des aînés.

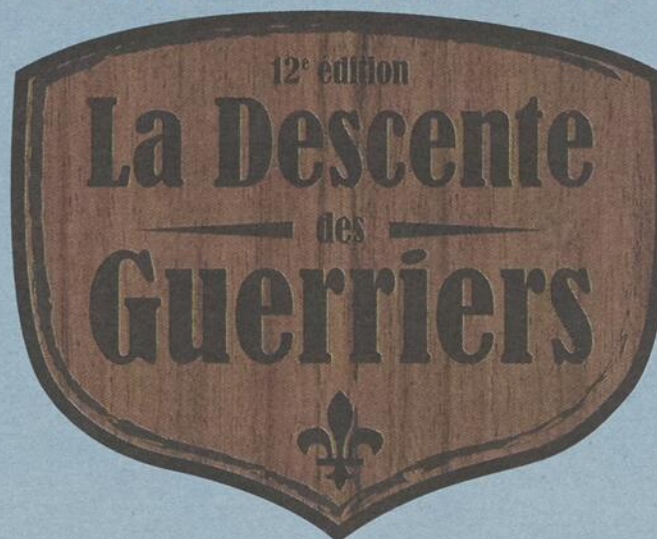


Société de développement
Vieux-Saint-Jean



14 juillet

Course de canot Rabaska



Inscription jusqu'au 26 juin

www.uneteshow.com

LE CANADA
FRANÇAIS

boom
104.1-106.5



Parks Canada

TARIK
BRAHMI


ENVIROKAYAK

MOLSON
COOLS

BMR
Group The Spirit

COMPLEXE
SPORT ABSOLU

PREND FIN LE
2 JUILLET



L'événement

NOUVEAUX ARRIVÉS

2014

0

%^{**} JUSQU'À

84

+ MOIS

PAIEMENT AVANT 60 JOURS

FINANCEMENT À L'ACHAT



Modèle SX Turbo 274 ch illustré

EN PRIME



2 300 \$

CRÉDIT SUR MODÈLE TURBO



Modèle LX BM illustré

OPTIMA 2013  ROUTE (BA) : 5,6 L/100 km
VILLE (BA) : 8,6 L/100 km

INCLUANT : CLIMATISEUR, TÉLÉDÉVERROUILLAGE ET SIÈGES AVANT CHAUFFANTS

VÔTRE À PARTIR DE

124 \$[≠]

AUX DEUX SEMAINES

0 \$

ACOMPTE

0 %

FINANCEMENT À L'ACHAT POUR 84 MOIS

Paiements aux deux semaines pour 84 mois. 0 \$ ACOMPTE. L'offre comprend les frais de transport et préparation, et autres frais totalisant 1 570 \$ et des ÉCONOMIES DE 1 000 \$ AU FINANCEMENT. Offre basée sur le prix d'achat de 23 565 \$ du modèle Optima LX BM 2013.



Modèle Hybride Prime illustré

OPTIMA HYBRIDE 2013  ROUTE (BA) : 4,9 L/100 km
VILLE (BA) : 5,4 L/100 km

INCLUANT : DÉMARRAGE À BOUTON-POUSSOIR, CLÉ INTELLIGENTE, CAMÉRA DE RECUL

VÔTRE À PARTIR DE

168 \$[≠]

AUX DEUX SEMAINES

0 %

FINANCEMENT À L'ACHAT POUR 84 MOIS

INCL. ÉCO-CRÉDIT DE 1 000 \$*

Paiements aux deux semaines pour 84 mois. 0 \$ ACOMPTE. L'offre comprend les frais de transport et préparation et autres frais totalisant 1 570 \$ et l'ÉCO-CRÉDIT DE 1 000 \$*. Offre basée sur le prix d'achat de 31 565 \$ du modèle Optima Hybride de base 2013.

5 ans de garantie

VOUS ÊTES BIEN COUVERT AVEC KIA:
*Garantie complète sans souci de 5 ans/100 000 km

Best Global Brands 2012

KIA S'INSCRIT AU TOP 100 DES MARQUES MONDIALES

Le nouveau prix amical de Kia comprend les frais de transport et préparation ainsi que tous les droits gouvernementaux obligatoires. Il ne comprend pas l'immatriculation, les assurances, les frais du permis et les taxes applicables.



Le pouvoir de surprendre

Ces offres sont accessibles à tout particulier qualifié qui prend possession d'un modèle Kia 2013 neuf sélectionné chez un concessionnaire participant au plus tard le 2 juillet 2013. Le concessionnaire peut vendre ou louer à prix inférieur. Des conditions s'appliquent. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. Ces offres sont sujettes à changement sans préavis. Les véhicules illustrés le sont à titre informatif et peuvent comporter des accessoires et mises à jour offerts à coûts supplémentaires. Tous les prix comprennent les frais de transport et préparation jusqu'à 1 650 \$, la taxe sur les pneus (15 \$) et la taxe sur le climatiseur (100 \$ lorsque applicable). Toutes les offres excluent les frais de permis, les assurances, l'immatriculation et les taxes applicables. **Financement à l'achat de 0 % sur les tous modèles 2013 neufs de Kia sur approbation du crédit. Le terme peut varier selon le modèle et ses accessoires. Exemple de financement à l'achat du modèle Optima (OP540) 2013 neuf à un prix de vente de 23 985 \$. Financement à l'achat de 0 % jusqu'à 84 mois. Le nombre total de paiements aux deux semaines est de 182, chacun au montant de 124 \$ avec un acompte de 0 \$ ou échange équivalent. Certaines conditions s'appliquent. Sur approbation du crédit. *L'offre de « Acompte avant 60 jours » (paiements différés pendant 60 jours) s'applique aux offres de financement à l'achat de tout modèle Kia 2013/2014 neuf. Sur approbation du crédit. Aucun intérêt ne sera accumulé au cours des 30 premiers jours du contrat de financement. Après cette période, les intérêts commenceront à s'accumuler et l'acheteur rembourse mensuellement le capital et les intérêts s'y rapportant pendant toute la durée du contrat. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. *Le paiement aux deux semaines (sur approbation du crédit) pour le financement à l'achat du modèle Optima LX BM (OP540)/Optima Hybride de base (OP740) 2013 neuf basé sur un prix d'achat de 23 565 \$/31 565 \$ est de 124 \$/168 \$ à un taux de financement de 0 % pour 84 mois. L'offre comprend les économies sur le financement de 1 000 \$/0 \$. Le concessionnaire peut vendre à prix inférieur. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. Le crédit sur le modèle Turbo est de 1 800 \$ et est disponible au financement/achat/location d'un modèle Optima EX Turbo neuf (OP740/OP740) seulement et sera déduit du prix d'achat convenu avant taxes. Le crédit de 2 300 \$ inclut le crédit de 1 800 \$ + 500 \$ d'économie au financement. Certaines conditions s'appliquent. Visitez votre concessionnaire Kia pour les détails. *L'Éco-Crédit de 1 000 \$ (déduit avant taxes) est applicable à l'achat ou à la location d'un modèle Optima Hybride 2013 neuf de Kia. Offre disponible chez les concessionnaires participants. Certaines conditions s'appliquent. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. *Le prix d'achat de 35 550 \$/25 565 \$/31 565 \$ des modèles illustrés Optima SX Turbo BA (OP740)/Optima LX BM (OP540)/Optima Hybride Prime (OP740) 2013 neufs comprend les frais de transport et préparation de 1 455 \$ et les droits sur le climatiseur (100 \$ lorsque applicable). Les véhicules illustrés peuvent comporter des accessoires et mises à jour offerts à coûts supplémentaires. L'immatriculation, les assurances, la taxe sur les pneus (15 \$), les frais de permis et les taxes applicables sont en sus. Le concessionnaire peut vendre à prix inférieur. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. *La consommation de carburant Route/Ville est basée sur les modèles Optima 2.4 L à injection directe 4 cyl. BA/Optima Hybride 2.4 L 4 cyl. BA 2013 neufs. Ces estimations mises à jour sont calculées sur la base de critères et de méthodes d'essai approuvés par le gouvernement du Canada. Veuillez vous référer à l'ÉNERGuide, Guide de consommation de carburant. Votre consommation réelle de carburant variera en fonction de vos habitudes de conduite et d'autres facteurs. Les renseignements publiés dans cette annonce sont réputés être vérifiés au moment de leur parution. Pour plus de renseignements sur la garantie sans souci de 5 ans, visitez le kia.ca ou composez le 1-877-542-2886. Kia est une marque de commerce de Kia Motors Corporation.

5077806