



WEEK-END

Une somptueuse fête de la danse et de la musique

MICHEL PHANEUF

Que l'on ne connaisse rien en danse classique ou que l'on soit déjà fêru de cette forme d'art, le ballet «Casse-Noisette» qui a été présenté les 14 et 15 décembre derniers par Ballet Ouest de Montréal en collaboration avec le Ballet classique du Haut-Richelieu avait de quoi ravir tous les publics. Un véritable régal pour les yeux comme pour les oreilles. — Page C-2

En forme pour le sexe?

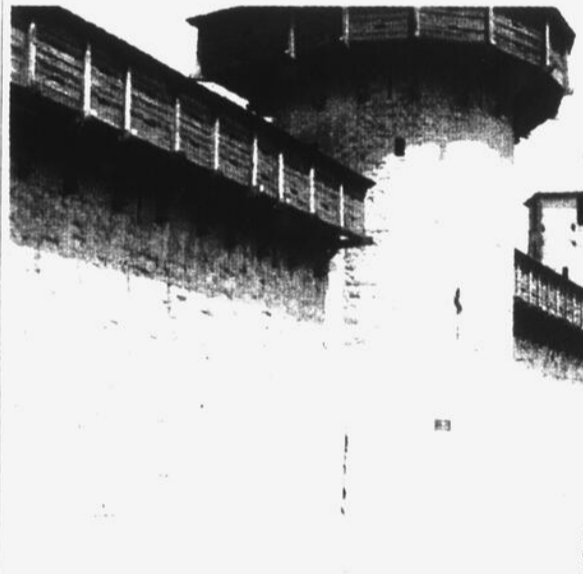
JOHANNE LATOUR

Julie Denault, une auteure de la région qui travaille dans le domaine de la mise en forme depuis 15 ans, vient de publier un nouvel ouvrage qui en intéressera sans doute plus d'un. Intitulé *En forme pour le sexe messieurs*, ce livre propose à ses derniers d'améliorer leur vie sexuelle par le biais d'une meilleure forme physique. — Page C-5



Carcassonne et le pays cathare

Située au cœur du pays cathare dans le sud de la France, la cité de Carcassonne est la plus grande forteresse médiévale d'Europe. Notre collègue Louise Bédard nous en parle cette semaine dans nos pages Voyages. — Pages C-16 et 17



DISQUE

L'excellence au féminin

Aussi bien Nathalie Choquette avec son disque de Noël que Marie-Andrée Ostiguy avec son album consacré à Mozart nous offrent un produit de très haute qualité. Rien de moins que l'excellence musicale au féminin — Page C-7



VIDÉO

«Infidèle», un film efficace et bien raconté

Avec «Infidèle», le réalisateur britannique Adrian Lyne nous offre un film efficace et fort bien raconté, un film qui a toutefois le défaut d'être un tout petit peu lent. — Page C-8



CINÉMA

«Les deux tours»: magnifique et spectaculaire

Second volet de la trilogie du «Seigneur des anneaux», «Les deux tours» a tout pour séduire: des images superbes, des décors à couper le souffle, des effets spéciaux extraordinaires et des scènes d'actions captivantes. — Page C-8



SOMMAIRE

Cinéma	C-8	Musique	C-7
Horaire Cinéma	C-9	Plaisir du vin	C-15
Horoscope	C-18	Vidéo	C-8
Lecture	C-6		

La Saint-Sylvestre chez

EPICURE

Le 31 décembre

Crème d'oignons au gratin de St-Benoît

Variation de saumon en trois façons

ou

Poêlée de ris de veau à la truffe

ou

Escalope de foie gras de canard à la réduction de porto

Sole de Douvres braisée à la citronnelle et crevettes roses

ou

Noisettes de cerf aux baies de genièvre et son chutney de fruits

ou

Filet mignon de boeuf grillé et langoustines rôties

Plateau de fromages

Inspiration du pâtissier

Pour vous divertir !

**Pianiste
&
accordéoniste**

**Apportez
votre vin !**

**Renseignements
ou réservations
358-9730**

1, Place du Marché,
Saint-Jean-sur-Richelieu





Par moments, le spectateur n'a pas assez d'yeux pour tout voir ce qui se passe sur scène.



Une des scènes amusantes du spectacle, mettant en vedette de charmants petits cuisiniers.

Casse-Noisette: un régal pour les yeux comme pour les oreilles

MICHEL PHANEUF

La production 2002 de Casse-Noisette par Ballet Ouest de Montréal en collaboration avec le Ballet classique du Haut-Richelieu, a une fois de plus rempli ses promesses. Encore cette année, le spectacle qui a été présenté les 14 et 15 décembre derniers au Théâtre des Deux Rives a su émerveiller petits et grands à l'enseigne d'une magnifique fête de la danse et de la musique. Un véritable régal pour les yeux aussi bien que pour les oreilles.

Comment ne pas être émerveillé à la vue de plus de 100 danseurs de tous âges évoluant dans des costumes et des décors remplis de couleurs et d'élégance? Comment ne pas être transporté par une musique aussi belle et aussi imagée que celle écrite pour ce ballet par Piotr Ilitch Tchaïkovski, l'un des plus grands musiciens du 19^e siècle? Comment ne pas être amusé, voire ravi, par toute la magie, toute la fantaisie que nous propose son histoire?

Étant très néophyte en matière de danse classique, je dois avouer que cette première expérience aura été pour moi une très agréable surprise. D'ailleurs, comme le faisait remarquer la

directrice artistique de Ballet Ouest, Mme Margaret Mehuis, Casse-Noisette est vraiment une excellente façon de s'initier au ballet.

Il faut dire qu'avec tout ce qui se passe sur scène, on n'a pas assez d'yeux pour tout voir, tout suivre, tout admirer. Que ce soit dans le premier acte où l'on assiste à la grande fête familiale qui se déroule la veille de Noël, puis, une fois tout le monde couché, au combat entre les rats et les soldats de plomb, et enfin à la visite au pays des Neiges de Clara, interprétée avec beaucoup d'expression par Geneviève Blais-Normandin, et du casse-noisette qu'elle a reçu en cadeau et qui s'est depuis transformé en prince. Que ce soit aussi dans le deuxième acte, alors que Clara et le prince arrivent au royaume des friandises où la Fée Dragée leur présente différentes danses mettant en vedette le café arabe, le thé chinois, les cannes de Noël, sans oublier Madame Bonbonnière et ses petits bonbons...

Toutes ces danses, tous ces numéros ont été présentés avec beaucoup de professionnalisme par toute l'équipe impliquée dans cette production. Certaines scènes ont ainsi été marquées par d'impressionnantes performances de la part des danseurs de Ballet Ouest, d'autres ont davantage retenu l'attention par leur caractère char-



Encore cette année, le Casse-Noisette de Ballet Ouest de Montréal présenté en collaboration avec le Ballet classique du Haut-Richelieu a su émerveiller petits et grands à l'enseigne d'une magnifique fête de la danse et de la musique.

mant et amusant grâce à la participation enjouée de nombreux enfants. Je retiens particulièrement à ce chapitre la scène avec les petits cuisiniers, celle avec les petits chinois et leur grosse théière, sans oublier les petits bonbons de Madame Bonbonnière...

C'est donc un fort beau spectacle que Ballet Ouest de Montréal et le Ballet classique du Haut-Richelieu ont offert au public de la région avec cette quatrième production de Casse-Noisette. Un spectacle de qualité qui avait tout pour sé-

duire les amateurs de danse et pour convaincre les gens qui en étaient à leur première expérience. Un événement qui a tout pour devenir, comme c'est le cas dans plusieurs villes du monde, une belle tradition de Noël. ■



Un très grand nombre d'enfants prennent part à la production, notamment dans la scène de la fête familiale.



Certaines scènes sont tout simplement féeriques.



Récipiendaire du 1^{er} prix chez les élèves de 6^e année, Rosalie B. Tremblay a reçu son certificat des mains du député d'Iberville, M. Jean-Paul Bergeron.



La présidente du conseil d'administration du Musée, Mme Pascale Baillargeon, en compagnie de la gagnante du prix «coup de coeur» chez les élèves de 6^e année, Émilie Harrison.

Le Musée inaugure son exposition sur la Nativité

MICHEL PHANEUF

Le Musée du Haut-Richelieu a officiellement inauguré, le dimanche 15 décembre dernier, son exposition sur la Nativité, en présence de quelque 160 personnes, artistes dignitaires et visiteurs.

À l'affiche jusqu'au 5 janvier, cette exposition comprend plusieurs volets différents. On peut ainsi y admirer d'une part 12 crèches en céramique oeuvre des artistes Daniel Martineau, Jacqueline Broadbeck, Anne-Marie Ferland, Suzanne Lavallée, Nicole Lemieux, Julie Leclerc, André Faille, Yolande Gamelin, Hélène Schoener et Pascal Raineri, ou encore propriété de collectionneurs tels Mariette Leroux, Andrée Bouchard, Marketa Jarsova, de même que le Musée Laurier de Victoriaville.

Les visiteurs peuvent également y voir 30 photos anciennes tirées du fonds Joseph-Laurent Pinsonneault dont le Musée s'est porté acquéreur il y a quelques années. Présentées en partenariat avec Michel Pardiac, photographe, et le journal Le Canada Français, ces photographies illustrent le temps des fêtes à Saint-Jean-sur-Richelieu durant la période allant de 1930 à 1950.

Par ailleurs, le vernissage de

l'exposition a aussi été marqué par la remise des prix aux gagnants et gagnantes du concours de santons québécois, concours qui s'adressait aux élèves des écoles de la Commission scolaire des Hautes-Rivières. Placé sous la présidence d'honneur de Mme Nicole Mongeon, présidente de la Commission scolaire des Hautes-Rivières, ce concours auquel 138 jeunes ont pris part a été rendu possible grâce à l'implication d'Oerlikon Contraves, du député d'Iberville, M. Jean-Paul Bergeron, et de la Rôtisserie Saint-Hubert de Saint-Jean-sur-Richelieu.

Neuf de ces prix, soit quatre 1^{er} prix et cinq prix «coup de coeur», ont ainsi été remis à autant de jeunes garçons et filles du primaire et du secondaire.

Chez les élèves de 4^e année, le 1^{er} prix a été décerné à Janie Boulais pour son santon «sans titre», tandis qu'en 5^e année, c'est Janie-Claude Viens qui a décroché la palme pour sa «technicienne en informatique». Le prix chez les jeunes de 6^e année est allé à Rosalie B. Tremblay pour sa «marchande d'orange» et celui pour les élèves du secondaire a été décerné à Maxime Tarte (1^{er} secondaire) pour son «bûcheron moderne».

Les cinq prix «coup de coeur» ont quant à eux été remis à Émilie Harrison (6^e année) pour



André Faille est le créateur d'une des 12 crèches que l'on peut admirer au Musée dans le cadre de l'exposition sur la Nativité.

son «livreur de pizza», à Pier-Luc Caron-Côté (2^e secondaire) pour son «comptable», à Yoann Baribeau (6^e année) pour son «skate-border», à Isabelle Vignola-Derosby (5^e année) pour sa «mémé (pain frais du jour)» et à Érick Van Rossum (4^e année) pour son «agriculteur».

À l'instar des autres éléments de l'exposition sur la Nativité, tous ces santons peuvent être admirés au Musée du Haut-Richelieu jusqu'au 5 janvier prochain. L'établissement situé au

182, rue Jacques-Cartier Nord à Saint-Jean-sur-Richelieu est ouvert tous les jours de 13 heures à 17 heures, à l'exception des 25 et 26 décembre, de même que des 1^{er} et 2^e janvier. ■

Bye Bye 2002
31 décembre

55\$ par personne

Service de garderie sur réservations

Buffet Irène
Haut-Richelieu

Campus Fort Saint-Jean
Pavillon Dextraze
15, Jacques-Cartier Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu

Buffet servi de 18 h 30 à 20 h 30

Danse

• Champagne à minuit
• Flûtes, serpents, surprises et encore plus!
• Buffet de fin de soirée

Réservez dès maintenant!
(450) 346-5045

Salles de réception disponibles
buffethri.com

RESTAURANT
aux chutes de Richelieu
FINE CUISINE ITALIENNE

TABLE D'HÔTE
midi et soir et menu gastronomique
BRUNCH tous les dimanches

OUVERT LES 24 ET 31 DÉCEMBRE
NOËL ET JOUR DE L'AN

BRUNCH DES FÊTES
11 h 30 à 14 h 30

Adultes : 19,95\$
Enfants : 9,75\$
(12 ans et moins)

SOIR: TABLE D'HÔTE ET MENU GASTRONOMIQUE

496, 1^{re} Rue, Richelieu
Tél: (450) 658-6689

Quilliams
LAC BROME

- Hébergement de charme **** 4 étoiles
- Situé face au majestueux lac Brome
- 38 chambres et suites, 22 avec foyer
- Cuisine française raffinée
- Piscine int., saunas, bain tourbillon
- 6 km de Knowlton, antiquaires, boutiques
- Brunch gourmand musical le dimanche
- Ski : Bromont, Glen et Sutton à proximité
- Forfaits Noël et Jour de l'An disponibles
- Plusieurs forfaits disponibles incluant : chambre, repas et service sur le forfait
- Rabais de 25% sur la chambre la 2^e, 3^e, 4^e et 5^e nuit en pam sur semaine
- Certificats-cadeaux disponibles

UN ENDROIT À DÉCOUVRIR!
Divers forfaits disponibles

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

Plus de 200 personnes sont venues entendre Pierre Falardeau

Plus de 200 personnes ont répondu à l'invitation de la Société nationale des Québécois (SNQ) Richelieu/Saint-Laurent et ont assisté à la soirée rencontre avec le cinéaste Pierre Falardeau le 11 décembre dernier au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean.

La soirée a débuté par la présentation d'une trilogie de poèmes par Francis Pellerin. Comme le relate la coordonnatrice aux activités de la SNQ, Mme Pascale Constant, ce jeune poète engagé en a fait réfléchir plus d'un.

C'est ensuite un Pierre Falardeau en grande forme qui est venu présenter son court métrage «Le Temps des bouffons». La scène se déroule au Queen Elizabeth Hotel à l'occasion du banquet du Beaver Club en 1985 et Pierre Falardeau commente le tout. «C'est toute l'histoire du Québec en raccourci, toute la réalité du Québec en résumé. [...] les maîtres fêtent le bon vieux temps. Ils crient haut et fort, sans gêne, leur droit

au profit, leur droit à l'exploitation, leur droit à la sueur des autres. Ils boivent à leur succès. Ils chantent que tout va bien, que rien ne doit changer, que c'est pour toujours... toujours aux mêmes, toujours les mêmes.»

Par la suite, M. Falardeau a répondu très généreusement aux questions du public. Il a réaffirmé sa foi dans l'option indépendantiste. Selon lui, l'indépendance a un prix mais la dépendance aussi et personne ne pourra la faire à notre place. Il a également rappelé que c'est bien beau de critiquer le gouvernement péquiste mais qu'il est quand même le seul à vouloir la souveraineté. Il a soutenu avec force que les Québécois ne doivent pas avoir honte de ce qu'ils sont et de ce qu'ils veulent devenir. À force de vouloir être trop tolérants, on s'oublie. Il a donné l'exemple du mot «francophone» auquel on s'identifie plutôt que Québécois. «On veut gommer notre identité», a décrié Fa-

lardeau. «Nous sommes d'abord et avant tout des Québécois, peu importe la couleur ou la religion. Mais ne venez pas me parler de francophones!»

Les médias ont été écorchés au passage par Falardeau, mais également par les participants dans la salle. Les discussions ont porté sur le monopole et l'emprise des médias sur la liberté d'expression. Interrogé sur la censure à laquelle il a dû faire face pour son dernier film «15 février 1839», le réalisateur a tenu à préciser que ce qui est pire que la censure, c'est auto censure. Selon lui, il faut se tenir debout même si cela ne fait pas l'affaire de tout le monde, le respect vient avec le temps. À cet effet, il a déploré le fait qu'il n'y ait pas de journaux et presque pas de journalistes pour défendre les intérêts des Québécois.

La SNQ est très satisfaite du taux de participation à cette rencontre puisque cela confirme qu'il

ya encore des gens qui sont sensibles aux réalités de la société québécoise dénoncées par Falardeau, indique Mme Constant. Certes,

M. Falardeau est un vulgarisateur aux propos colorés qui font réagir, mais son discours fait également réfléchir, ajoute-t-elle. ■



Les artistes gagnants des trois médailles de l'exposition «La Féerie de Noël»: Nicole Bolduc (argent), Diane Tremblay (bronze) et Claude St-Cyr (or).

La Maison sous les Arbres a bien fêté ses 15 ans

C'est en présence d'une cinquantaine de personnes que les responsables de la Maison sous les Arbres ont souligné, le 14 décembre dernier, le 15^e anniversaire du centre d'art situé à Saint-Athanase.

«La petite fête a eu lieu en présence d'amis, d'artistes et de quelques visiteurs, nous dit Mme Muguette Forest-Pilon, copropriétaire de la Maison sous les Arbres. Le tout s'est déroulé dans une ambiance intime et a été accompagné d'une petite dégustation de vins et fromages. Ça a été très réussi.»

La fête du 14 décembre a aussi été l'occasion pour les responsables de l'événement de remettre les médailles aux artistes lauréats de l'exposition «La Féerie de Noël» à l'affiche depuis le mois de novembre dernier au centre d'art.

Ces lauréats, qui ont été choisis par les visiteurs eux-mêmes, sont tous artistes peintres. Il s'agit de Claude St-Cyr, qui a reçu la médaille d'or, de Nicole Bolduc, qui s'est vue décerner la médaille d'argent, et Diane Tremblay, qui a remporté la médaille de bronze.

L'exposition «La Féerie de Noël» se poursuit maintenant jusqu'au 11 janvier prochain. Située au 2024, route 133 à Saint-Athanase, la Maison sous les Arbres est ouverte au public du mardi au samedi (il est toujours préférable de téléphoner avant de se rendre, souligne Mme Forest). Elle sera toutefois fermée pour Noël et le Jour de l'an les 24, 25 et 26 décembre de même que les 31 décembre, 1^{er} et 2 janvier. Pour toute information, le numéro de téléphone à composer est le (450) 347-1639. ■

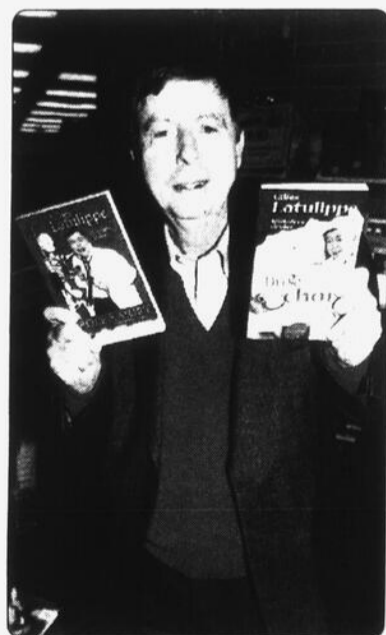


Pierre Falardeau.



Latulippe à Saint-Jean

Le comédien Gilles Latulippe a fait plusieurs visites à Saint-Jean-sur-Richelieu ces jours derniers. Venu faire la promotion de ses plus récents livres, M. Latulippe a ainsi passé une partie de la soirée du 13 décembre à la Librairie au Carrefour, puis s'est rendu à la Librairie Moderne le lendemain en avant-midi et enfin à la Foire du Livre au cours de l'après-midi. Partout, les gens ont été très heureux de le rencontrer, nous dit-on. Plusieurs ont acheté ses livres et l'ont félicité pour sa longue carrière. Sur notre photo on reconnaît le comédien en compagnie de M. Nabil Chaar, de Mme Huguette Larocque et de M. Roger Chaar, tous de la Librairie Moderne. ■



Jim Zeller à la Pointe II

Continuant sur sa lancée de spectacles, la Pointe II recevra Jim Zeller le vendredi 27 décembre prochain. Figure légendaire du blues au Québec, Zeller n'a guère besoin de présentations, surtout ici à Saint-Jean où il s'est produit à de multiples reprises au fil des ans. Lors de son spectacle de vendredi, l'harmoniciste et chanteur sera entouré des membres de son groupe, soit Joe Jammer à la guitare, Marc Deschênes à la basse et Stan Deguire à la batterie. Le tout est prévu de débuter à 22 heures. La Pointe II est située au 747, rue Saint-Jacques à Saint-Jean-sur-Richelieu. ■

Un peu d'exercice avant de passer au lit?

JOHANNE LATOUR

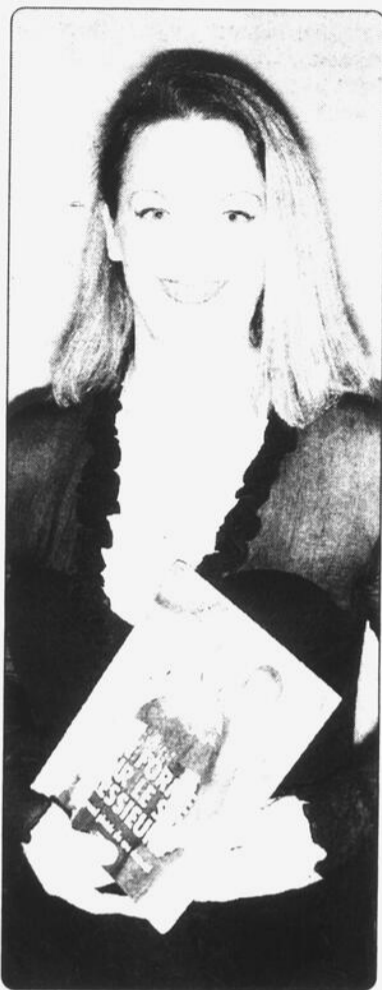
Originaire de la région, Julie Denault travaille dans le domaine de la mise en forme depuis plus de 15 ans. Elle donne des cours et des conférences, en plus de la rédiger des articles et des livres. La semaine dernière, elle est venue nous présenter son troisième ouvrage (publié aux Éditions Publistar), dont le titre a de quoi surprendre: En forme pour le sexe messieurs (Au grand plaisir de ces dames!).

Mise en forme et sexualité: voilà une combinaison plutôt inusitée. L'auteure raconte qu'en février dernier, elle participait à l'émission de radio *Elle et lui*, à la station CKAC, pour promouvoir son livre précédent, *En forme pour la vie*, destiné principalement aux femmes. Le coanimateur Benoit Dutrizac (que l'on peut voir aussi à l'émission *Les francs-tireurs*, à Télé-Québec) lui a fait part, hors d'ondes, de son manque d'intérêt face à l'exercice physique, la mettant au défi de lui trouver une source de motivation. Elle lui a répondu illico que la mise en forme pourrait contribuer à revigorer sa vie sexuelle. «Là, tu parles!», de s'exclamer l'animateur. C'est ainsi que Madame Denault, qui songeait déjà à écrire un livre s'adressant aux hommes, a trouvé la corde sensible sur laquelle miser.

OBJECTIF: VITALITÉ

La couverture du livre, montrant l'auteure en compagnie de deux hommes, dépeint une réalité sur laquelle elle ne saurait trop insister: il est possible de maintenir, voire d'améliorer sa forme, peu importe son âge. En effet, les «mannequins» choisis ont respectivement 30 et 55 ans.

«Il n'est pas nécessaire de devenir un Monsieur Muscle», assure-t-elle. Cependant, tout homme obtiendra forcément une plus grande vitalité s'il fait de l'exercice physique, ce qui se répercutera sur sa vie sexuelle. Le raisonnement semble effectivement logique lorsqu'on pense aux effets bénéfiques de l'exercice: souplesse des mouvements, force, souffle, endurance, sans oublier le maintien d'une bonne circulation sanguine qui, rappelons-le, est intimement reliée à la virilité masculine...



«Plusieurs aspects de la vie peuvent être améliorés par l'exercice physique, et la sexualité est sûrement l'un d'entre eux», affirme Julie Denault.

selon l'auteure, plusieurs mouvements peuvent être faits à la maison. D'ailleurs, elle recommande aux lecteurs de commencer graduellement, avec une routine élémentaire. Une personne qui aurait été sédentaire depuis plusieurs années, par exemple, pourrait simplement faire des étirements, quelques fois par semaine, et marcher de façon régulière. À son avis, respirer plus profondément est un autre geste dont l'importance serait largement sous-estimée.

Au fil des quelque 160 pages du volume, on trouve plusieurs renseignements reliés à la santé et à la sexualité, incluant des tableaux décrivant les changements physiques qui ont lieu pendant l'exercice physique et pendant l'activité sexuelle. Forte de son expérience en tant qu'entraîneuse, Julie Denault est persuadée que son livre apportera plusieurs bienfaits aux hommes qui le mettront en pratique. «Souvent, mes clients commencent à faire de l'exercice pour réduire leur tour de taille, explique-t-elle, mais ils sont ensuite agréablement surpris par le bien-être qu'ils en retirent».

À bien y penser, il est étonnant que les experts en matière de sexualité n'insistent pas davantage, règle générale, sur la bonne forme physique. «Les chandelles, le bain moussé et le champagne, c'est bien beau, affirme Julie Denault. Mais si on n'a pas la santé pour passer à l'action, cela ne demeure qu'un beau scénario!».

EFFORTS RÉCOMPENSÉS

Le livre contient plus de 50 exercices, avec photos et explications. Certains sont effectués dans un centre sportif avec des équipements spécialisés, mais

À L'AFFICHE

Spectacles et concerts

Vendredi 27 décembre: à 22 heures, à la Pointe II, 747, rue Saint-Jacques à Saint-Jean, le spectacle de Jim Zeller et de ses musiciens.

Samedi 28 décembre: à 20 heures, au Théâtre des Deux Rives, 30, boulevard du Séminaire Nord à Saint-Jean, le spectacle de Marie-Michèle Desrosiers.

Vendredi 3 janvier: à 20 heures, au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, 190, rue Laurier à Saint-Jean, le spectacle du groupe «La Volée d'Castors».

Samedi 4 janvier: à 20 heures, au Théâtre des Deux Rives, 30, boulevard du Séminaire Nord à Saint-Jean, le ciné-spectacle «Irlande, l'île fatale» présenté dans le cadre de la série «Les Grands Explorateurs».

Dimanche 5 janvier: à 14 heures, au Théâtre des Deux Rives, 30, boulevard du Séminaire Nord à Saint-Jean, le spectacle «Macaroni tout garni».

Vendredi 10 janvier: à 20 heures, au Théâtre des Deux Rives, 30, boulevard du Séminaire Nord à Saint-Jean, la pièce «L'Homme de la Mancha».

Vendredi 17 janvier: à 20

heures, au Théâtre des Deux Rives, 30, boulevard du Séminaire Nord à Saint-Jean, le spectacle de François Morency.

Samedi 18 janvier: à 20 heures, au Théâtre des Deux Rives, 30, boulevard du Séminaire Nord à Saint-Jean, la pièce «Les leçons de Maria Callas».

Jeudi 23 janvier: à 18 heures, au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, 190, rue Laurier à Saint-Jean, le spectacle de Gérard Potier, conteur.

25 et 26 janvier: à 20 heures, au Théâtre des Deux Rives, 30, boulevard du Séminaire à Saint-Jean, le spectacle de Claudine Mercier.

Jeudi 30 janvier: à 18 heures, au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, le spectacle du groupe «Chango Family».

Expositions

Du 9 novembre au 11 janvier: au centre d'art La Maison sous les Arbres, 2024, route 133 à Saint-Athanase, l'exposition «La Féerie de Noël» avec la participation d'une cinquantaine d'artistes.

Jusqu'au 5 janvier: au Musée du Haut-Richelieu, 182, rue Jacques-Cartier Nord à Saint-Jean, exposition sur le thème de la Nativité.

La vie est courte. Prolongez-la...

Vivez plus longtemps en faisant de l'activité physique chaque jour, en mangeant sainement et en suivant les conseils de votre médecin.



www.pacti.ca

«Party» du Jour de l'An



- BILLARD
- BUFFET

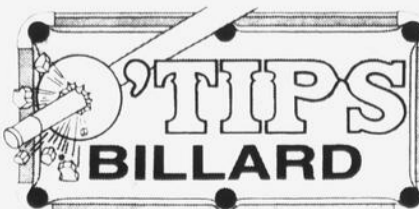
Danse avec le band rétro

BLUFF

Billets limités

PRÉ-VENTE : 40\$
À LA PORTE : 45\$

Pour réservation : 359-7665



87, boul. Saint-Luc
Saint-Luc



Bar
La
Pointe II
Bar Danse Spectacle

NOUVEAUTÉS!

MENU EXPRESS du mercredi au samedi à compter de 16 h.

SUPER MERCREDIS «Smoke meat»
2 pour 1 «Spaghetti»
«Club sandwich»

ZELLER

JIM ZELLER
Le vendredi
27 décembre

À VENIR : Adam Karch : samedi 11 janvier
Hommage à U2 : samedi 18 janvier

Super «party» du Jour de l'An
Le mardi 31 décembre
avec souper traditionnel
15\$

En soirée : décompte et ballons-surprises . Entrée libre

747, rue Saint-Jacques, Saint-Jean-sur-Richelieu 358-1212

COURS DE DANSE SOCIALE
Début des cours :
mercredi 8 janvier à 19 h

SALSA - MERENGUE
dimanche 19 janvier à 20 h
4 COURS / **20\$**

JASMINE ST-PIERRE
Inscriptions : 348-0065

LECTURE

DES HISTOIRES ET DES HOMMES

Quelques mois de bonnes lectures : garanti!



JEAN-FRANÇOIS CRÉPEAU

Noël est à nos portes, le Nouvel An suivra et votre liste des cadeaux à offrir n'est pas épuisée. Que diriez-vous d'un roman? Outre ceux dont j'ai parlé récemment et les «best-sellers» que votre libraire vous offrira, je vous propose près d'une douzaine d'ouvrages lus récemment qui satisferont, j'en suis sûr, les lecteurs les plus exigeants.

À tout seigneur tout honneur : *Bouscotte, l'amnésie globale transitoire* (Éditions Trois-Pistoles, 2002), le troisième et dernier tome de la grande saga écrite par Victor-Lévy Beaulieu. En arrière plan, des images du téléroman et le visage des celles et ceux qui ont incarné ces personnages plus grands que nature. Surtout un texte polyphonique laissant entendre des voix faisant écho à l'expression de nos contradictions collectives. Les Beauchemin, les Bérubé, Manu Morency, le Kouaque, Marie-Victor et les autres nous interpellent pendant



près de 500 pages de la puissante écriture de VLB. Un bien beau cadeau vous dis-je, mieux offrez le coffret renfermant les trois *Bouscotte*.

Quant à être de ce côté-là du fleuve, donnez en cadeau *Histoires à jeter après usage* (Éditions Trois-Pistoles, 2002), un recueil de courts récits, nouvelles ou contes, d'une écriture tout en finesse et en nuances pour laquelle Nicole Filion a un talent immense. Si vous aimez, elle a également publié à la même enseigne *Nouvelles locales, Morceaux épars sur l'Atlantique et Noces villageoises* (dont j'ai gardé un souvenir ému).

Autre histoire à plusieurs voix : Jean-François Chassay, dans *L'angle mort* (Éditions du Boréal, 2002), confie à trois personnages le cours d'un récit dont ils sont les interprètes et leur vie, le sujet.

L'angle mort, c'est ce coin caché des rétroviseurs, mais aussi tout ce qu'on ignore, sciemment ou non. Or, le monologue ou le dialogue qu'entretiennent tour à tour Stéphane, architecte et mère monoparentale, Dominique, historien et frère de Stéphane, et Camille, cuisinier érudit et ancien amant de Stéphane, jette un regard critique, parfois mordant et ironique, sur la société québécoise et sa culture. Grâce à ses remarquables qualités d'écriture, *L'angle mort* tisse une toile de laquelle il est difficile, sinon impossible de se tirer avant la fin.

D'un registre différent que l'univers du romancier Jacques Poulin! Qui n'a pas lu *Volkswagen blues*, *Le Vieux chagrin* ou *La Tournée d'automne?* Qui ne connaît pas Jimmy, Jack Waterman, la Grande Sauterelle et leur univers culturel tapissé des œuvres d'Hemingway sur fond de vieilles chansons françaises? Dans son dixième roman, *Les Yeux bleus de Mistassini* (Leméac/Actes Sud, 2002), Poulin rassemble ses principaux acteurs et leur laisse vivre un acte éminemment important de leur existence littéraire. Il y a le trouble du vieux Jack, alter ego de l'auteur atteint ici de la «maladie d'Eisenhower»; la candeur de Jimmy, fils spirituel de Jack mais néanmoins le plus grand menteur de tout Québec; Mistassini, celle dont les yeux bleus font rêver son frère Jimmy; et le chat de la librairie, bien sûr. Jimmy raconte, tantôt de la ville de Québec tantôt de Paris, mais deviendra-t-il jamais adulte? Qu'importe s'il continue à nous séduire par ses histoires.

Parlant de séduction, c'est l'effet que produira sur nombre de lecteurs le personnage de Royal Léger, le héros du dernier Noël Audet, *Les bonheurs d'un héros incertain* (XYZ éditeur, 2002). Ici, la truculence du personnage nous fait tourner les pages du récit pour le suivre d'aventure en aventure. Talentueux dosage du réalisme de diverses époques de l'histoire québécoise et de l'imaginaire d'une existence qui refuse la morosité, la vie racontée de Royal Léger est un miroir, au tain façon Noël Audet, d'une société grande noirceur et eau bénite dont l'influence n'a pas fini d'étonner. Jamais on ne s'ennuie et *Les bonheurs d'un héros incertain* deviennent un peu ceux du lecteur.

D'autres suggestions? En vrac, cependant. Ainsi, *Le Marcheur* (Québec Amérique, 2002), de Pierre Fortin, un premier roman racontant Jean et Paul, deux hommes s'interrogeant au tournant de la quarantaine. Toujours chez Québec Amérique, *Un peu de fatigue*, la dernière histoire de Stéphane Bourguignon qui, après *L'Avaleur de sable* et *Le Principe du geyser*, est passé par la télé pour y laisser l'excellent *la Vie la vie*; je ne sais quoi en dire, me méfiant parfois des réputations. Je lirai cependant et commenterai, promis.

Enfin, trois auteurs dont j'apprécie suivre la route créatrice. *Le lendemain du quatrième soir* (Lancôt éditeur, 2002) est le troisième ouvrage d'Audrey Benoit et la lecture de quelques dizaines de pages, glanées ici et là, m'a rappelé l'originalité de son écriture et la modernité de son propos; ses personnages me semblent encore déboulonner quelques autres dictats d'une société de plus en plus «politically» et de moins en moins «correct». Chez Lancôt toujours, cependant d'un tout autre registre, *Au fond des choses* m'a confirmé l'efficacité des récits érotiques de l'écrivaine William St-Hilaire. Un peu érotique, mais surtout récit saisissant que *La Brèche* (Éditions du Boréal, 2002) de Marie-Sissi Labrèche; *Borderline*, son roman précédent, avait secoué la léthargie d'un monde convenu, *La Brèche* le trouble.

Toutes ces histoires : des mois de belles et bonnes lectures, je vous le garantis! ■

Les bibliothèques à l'heure des Fêtes

Les bibliothèques de la ville de Saint-Jean-sur-Richelieu seront ouvertes entre Noël et le Jour de l'an selon des horaires variés et complémentaires puisque certaines journées de fermeture ne sont pas les mêmes dans toutes les bibliothèques. Les usagers qui peuvent maintenant utiliser les trois bibliothèques du réseau profitent ainsi d'un meilleur service puisqu'ils peuvent se rendre à une autre bibliothèque si celle qu'ils utilisent habituellement est fermée.

BIBLIOTHÈQUE ADÉLARD-BERGER

Les 24, 25, 26 décembre: fermée; vendredi 27 décembre: de 13 heures à 20h30; samedi 28 décembre: de 10 heures à 17 heures; dimanche 29 décembre: de 10 heures à 17 heures; les 30, 31 décembre et 1^{er} et 2 janvier: fermée. Reprise de l'horaire régulier le vendredi 3 janvier.

BIBLIOTHÈQUE SECTEUR SAINT-LUC

Les 24, 25, 26, 27 décembre: fermée; samedi 28 décembre: de 10 heures à 16 heures; dimanche 29 décembre: de 13 heures à 16 heures, lundi 30 décembre: de 14 heures à 20h30; les 31 décembre et 1^{er} et 2 janvier: fermée. Reprise de l'horaire régulier le vendredi 3 janvier.

BIBLIOTHÈQUE SECTEUR L'ACADIE

Les 23, 24, 25, 26 décembre: fermée; vendredi 27 décembre: de 14 heures à 19 heures; samedi 28 décembre: de 10 heures à 13 heures; dimanche 29 décembre: de 13

heures à 16 heures; les 30, 31 décembre et 1^{er} et 2 janvier: fermée. Reprise de l'horaire régulier le vendredi 3 janvier.

Pour plus d'information, on peut communiquer avec la bibliothèque de chaque secteur: la bibliothèque Adélar-Berger, secteur

Saint-Jean: 357-2116, la bibliothèque du secteur Saint-Luc: 359-2450 et la bibliothèque du secteur L'Acadie: 347-2584.

À noter par ailleurs que le Centre culturel Fernand-Charest sera fermé du 24 décembre au 2 janvier inclusivement. ■



Opération Nez rouge du Haut-Richelieu

Une présentation de : SOCIÉTÉ DE L'ASSURANCE AUTOMOBILE DU QUÉBEC

Québec

PARRAIN

DEPUIS 1985

Desjardins

Assurances générales des caisses Desjardins

COMMANDITAIRE PROVINCIAL ASSUREUR OFFICIEL

L'Opération Nez rouge du Haut-Richelieu

remercie

les commanditaires des soirées

- 25 déc. Station-Service Hugo Chalifoux
- 26 déc. Caisse Desjardins des Grandes-Seigneuries
- 27 déc. Maison Éthier St-Jean
- 28 déc. Formica Canada
- 29 déc. Clinique Chiropratique St-Luc
- 30 déc. Pharmaprix Claude Lavoie
- 31 déc. Bar AA

et ses partenaires



104.1 FM

201208-2030-d

LA SANTÉ PAR LE TAI CHI

Le tai chi taoïste est un art de santé agréable à pratiquer, aux bienfaits multiples et à la portée de tous. Venez l'apprendre sous supervision compétente, dans l'entourage amical du plus grand organisme de tai chi au monde.

• Classe pour débutants

Campus Fort Saint-Jean
15, rue Jacques-Cartier Nord*
Lundi de 19 h 30 à 21 h 30 (à compter du 6 janvier)
Samedi de 9 h 30 à 11 h 30 (à compter du 4 janvier)

• Classe pour aînés débutants

Centre des aînés Johannais
125, rue Jacques-Cartier Nord
Jeudi de 13 h 30 à 15 h 30 (à compter du 9 janvier)

* Sur le campus, ancienne chapelle protestante, 105 rue Royal-Roussillon au bord du Richelieu.

PORTES OUVERTES ET DÉMONSTRATIONS AU PREMIER COURS

Inscriptions jusqu'au lundi 27 janvier 2003

RENSEIGNEMENTS :
(514) 272-5271 poste 7191 (English 7891)

Classe d'essai sans aucune obligation à votre première visite. Inscription sur place. Autres classes de débutants, ainsi que classes adaptées pour les 55+ et les personnes aux besoins spéciaux, à plusieurs endroits dans le Grand Montréal.

Au Québec :
Estrie, Mauricie, Outaouais, région de Québec, région montréalaise, Gaspésie, Abitibi, de Lanaudière

TAI CHI



Siège social régional :
La Société de tai chi taoïste
5271, rue Saint-Hubert
Montréal

(514) 272-5271

www.taichitaoste.org
montreal@ttcs.org



MUSIQUE

L'excellence musicale au féminin



MICHEL PHANEUF

L'une est chanteuse, l'autre est pianiste. Et malgré tout ce qui peut les séparer, toutes deux ont au moins un point en commun, celui d'exceller dans leur art et de s'y adonner avec passion. Chacune à leur manière, Natalie Choquette et Marie-Andrée Ostiguy représentent l'excellence musicale au féminin. Leurs plus récents disques en témoignent.

Après avoir consacré plusieurs albums à l'opéra, Natalie Choquette délaisse les grandes envolées vocales et l'humour fantaisiste de ses spectacles pour nous proposer un disque de Noël.

Ne vous méprenez pas: malgré son titre, «Le Noël de la Diva», cet album n'a que peu à voir avec l'opéra, si ce n'est une voix un

peu plus «classique» dans l' Ave Maria de Bach-Gounod et le *Pan- is angelicus* de César Franck. Tout le reste est chanté avec beaucoup de douceur voire de tendresse, un peu comme si l'artiste s'adressait tout spécialement aux enfants.

Que ce soit dans son *Medley* qui regroupe des airs comme *Noël, c'est l'amour*, *Petit Papa Noël* et *Trois anges sont venus ce soir*, que ce soit dans des pièces comme *Sainte nuit*, *Nouvelle agréable*, *Les anges dans nos campagnes* ou *Entre le boeuf et l'âne gris*, tout le disque s'écoute avec grand plaisir, peu importe l'âge que l'on a. La voix est juste et belle, les arrangements bien faits et bien étoffés, et l'ambiance toute en délicatesse. Soulignons que parmi les autres chanteuses qui prêtent leur voix à l'une ou l'autre des 17 pièces que compte l'album, on retrouve les deux filles de Mme Choquette, Eléonore et

Ariane, de même que Catherine Léveillé, une chanteuse originai- re de Saint-Jean-sur-Richelieu.

À peu près tous les artistes, peu importe s'ils font du classique, du country, du rock, du jazz ou du heavy metal, comptent un disque de Noël à leur catalogue. Si Natalie Choquette ne fait pas exception à la règle, le moins qu'on puisse dire, c'est qu'elle a su le faire avec beauté et originalité.

Escapade Mozart Marie-Andrée Ostiguy

Bien qu'il soit lui aussi arrivé sur le marché il y a tout juste quelques semaines, le plus récent disque de Marie-Andrée Ostiguy n'est pas un disque de Noël. La pianiste a plutôt consacré ce cinquième album à Mozart, choisissant d'une part des oeuvres fort peu connues et d'autre part des pièces parmi les plus célèbres du grand compositeur autrichien.

C'est ainsi qu'aux côtés de la Sonate «Facile» en do majeur, du *Rondo Alla Turca* et des 12 Variations sur *Ah! vous dirais-je, maman*, on retrouve les *Sonatinas viennoises*, une série de six pièces beaucoup moins connues et



beaucoup moins jouées.

À l'origine écrites pour cors de basset sous le nom de *Cinq Divertimenti*, ces *Sonatinas* sont en fait des transcriptions pour piano de différents mouvements tirés des *Divertimenti*. Et bien qu'un tel exercice ait déjà été fait par un musicien du nom de Ferdinand Kauer au 19^e siècle, Marie-Andrée a réalisé sa propre transcription pour les besoins de l'enregistrement, histoire de rendre le tout plus pianistique et de mieux transmettre l'intention d'origine de Mozart.

Ne connaissant pas ces ou-

vres, ni en version pour cors de basset, ni en version pour piano, je ne saurais me prononcer avec certitude quant à la valeur «académique» de cette transcription. Ce que je sais cependant, c'est qu'à l'écoute, les *Sonatinas* telles qu'interprétées par Marie-Andrée Ostiguy sont fort bien jouées, avec maîtrise et mu-

sicalité. On peut donc parler d'un résultat très intéressant, très mozartien. Et il en va de même pour les autres pièces du disque, le *Rondo Alla Turca*, la Sonate «Facile» et les Variations sur *Ah! vous dirais-je, maman* qui sont toutes interprétées avec assurance et virtuosité.

Même si Marie-Andrée Ostiguy est surtout associée au répertoire romantique, on peut dire que la musique de Mozart lui va très bien. Un disque que les amateurs de piano, et bien sûr aussi les fans de Mozart, auront plaisir à écouter. ■



Natalie Choquette

LE PUB
rasto bar

1000, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: (450) 348-7777

10294-2030-F

**«Party»
du Jour de l'An
Le 31 décembre
Bar ouvert
Prix de présence 40\$**

SERGE LORD

10294-2030-F

Mardi 31 décembre 2002

2003

Open bar (22h à minuit)
Champagne
Nombreux tirages
Buffet froid Admission: 10\$

LE GROOVE

181, rue Champlain, Saint-Jean-sur-Richelieu, Tél.: 346-1511

10294-2030-F

DVD / VIDÉO

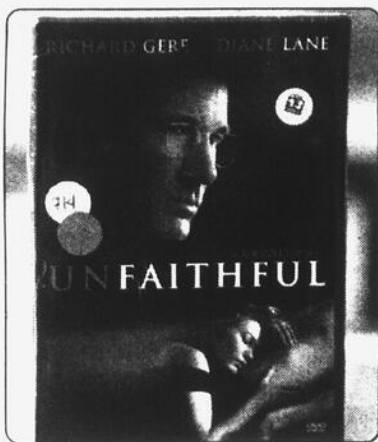
«Infidèle»: efficace mais un peu lent.



PASCAL
CLOUTIER

Adrian Lyne, un réalisateur britannique, nous a déjà donné «Proposition Indécente», «Liaison Fatale», «Lolita», «L'Échelle de Jacob», «Neuf semaines et demie» et «Flashdance», que des très bons films qui ont su déplacer les foules. Cette fois-ci il revient hanter nos fréquentations avec «Infidèle». Comme le titre le mentionne, c'est de tromperie dont on traite ici et Lyne est devenue au fil des réalisations, un spécialiste pour nous questionner sur cet aspect précis des couples occidentaux, la monogamie.

D'une rencontre fortuite entre un jeune français bouquiniste (Olivier Martinez) et une femme bien mariée (Diane Lane), le scénario impliquera le mari cocu (Richard Gere) et le fera disjoncter. Le désir devient encore une fois obsession et Lyne sait décrire cet environnement malsain de façon très efficace. Martinez est effectivement beau mec et que dire de cette très jolie actrice qu'est Diane Lane. Gere aussi possède la beauté que bien des femmes n'auront pas fait passer derrière Martinez... mais c'est Lyne qui raconte et il raconte drôlement bien. Les ima-



Infidèle.

ges sont belles et le montage sobre et classique. Il est un réalisateur extrêmement efficace. Les instants de suspense sont appuyés avec une maîtrise déroutante.

Remake d'un film du français Claude Chabrol qui s'intitulait «La femme infidèle», c'est de façon plus que contemporaine que le réalisateur poussera ses acteurs vers l'interprétation de personnages comme il en existe des milliers de modèles dans la société actuelle. En 124 minutes, le film nous embarque complètement dans la démence, produit de la déception et de la jalousie. À nouveau on nous fait prendre conscience combien tout se sait, surtout entre deux personnes qui se connaissent fort bien. L'infidélité est diffi-

cilement secrète et dans certains cas, comme celui-ci, on souhaite que l'infidèle revienne à la raison et cesse les gestes égoïstes qui font du mal à ceux qui l'entourent.

C'est vers la fin du film que le rythme lent nous fatigue. On dirait que Lyne cherche à terminer son oeuvre sans trop savoir comment. D'ailleurs, le DVD offre une fin alternative qui est plus explicite mais bien moins intéressante. Lyne nous laisse dans l'interrogation la plus totale et c'est bon comme ça. Il ne lui aurait fallu que sacrifier un bon quinze minutes de post-mortem, c'est le cas de le dire, et de nous servir la fin ambiguë parfaitement maîtrisée comme le reste de la production.

Lyne est définitivement l'un de mes réalisateurs préférés et son «Échelle de Jacob», l'un de mes 10 films préférés. Tiens, voilà la version DVD en vente pas cher ! C'est Noël, non !?

CHASSEUR DE CROCODILES

Il est difficile, depuis quelques années déjà, de ne pas avoir vu ou entendu parler du chasseur de crocodile. Émission de la télé australienne, populaire partout dans le monde, qui nous fait suivre les aventures et découvertes de Steve Irwin, un jeune australien obsédé par les reptiles et qui en a fait toute sa vie.

La première fois que j'en ai en-



Chasseur de crocodiles.

tendu parler, on le caricaturait dans l'émission de dessins animés «South Park». On décrivait grossièrement, comme à l'habitude des personnages qui peuplent l'émission, un aventurier en habit safari qui d'une façon assez particulière provoquait les animaux qui se présentaient sur son passage. La caricature, dans ce cas, n'étant pas loin de la réalité, il fallait savoir que l'érudite des reptiles prend un malin plaisir à prendre des risques pour nous transmettre sa passion. En anglais, avec ce fort accent australien, il nous accroche toujours et il n'est pas rare que je me retrouve devant les images de son émission sans réellement en avoir formulé le désir. Il est très sympathique le gars. Il est même

difficile de trouver aussi bon communicateur de passion.

Mais voilà qu'à l'image de Jerry Springer et son émission à sensation, on transfère l'émission de télé sur grand écran dans une fiction. Irwin s'était retrouvé d'ailleurs aux côtés d'Eddie Murphy dans le deuxième épisode du Docteur Doolittle. Le gag avait été plutôt bon. Mais une heure et demie, ça peut paraître long à qui-conque se lasse des expressions à l'emporte-pièce d'Irwin et sa femme Terri. Oui, parce que l'aventurier a trouvé son aventurière et l'a mariée (c'est sa femme dans la vraie vie). Cette histoire de balise de satellite américain ultra secret qui se retrouve dans le ventre d'un énorme crocodile est une base plutôt ridicule pour générer toutes les anecdotes cinématographiques du couple Irwin. N'importe quoi.

Des amis néo-zélandais rencontrés lors d'un voyage en Afrique m'avaient fait croire qu'Irwin était mort, mangé par un crocodile (qu'il agace sans cesse à la télé). Ce n'est finalement pas vrai et c'est tant mieux. J'aime bien l'écouter avec ses expressions contagieuses et ses captivantes découvertes.

Mais au cinéma ce n'est pas une bonne idée. En version vidéo non plus. Évitez et voyez la vraie émission sur plusieurs chaînes spécialisées. ■

CINÉMA

«Les deux tours»: magnifique et spectaculaire!



DANIEL G. HÉBERT

Encore une fois, j'avoue avoir été surpris de me retrouver dans une salle comble, un jeudi soir, pour une projection se terminant à une heure du matin. «Le Seigneur des anneaux» avait certes de nombreux fans, à pareille date l'année dernière, mais il en a visiblement acquis de nouveaux depuis «La communauté de l'anneau».

«Les deux tours», second volet de la trilogie, a tout pour séduire: des images superbes, des décors à couper le souffle, des effets spéciaux extraordinaires, des scènes d'actions captivantes. Les créatures virtuelles, les montures des orques, les hommes-arbres et surtout le personnage de «Gollum» sont d'un réalisme surprenant.

Le scénario se révèle habile en entrecroisant les diverses trames de l'intrigue, plutôt que de suivre le plan du livre qui avait carrément séparé l'histoire en deux sections distinctes. On a toutefois été un peu trop loin pour créer des effets spectaculaires: on a pris de grandes libertés avec le récit, on a ajouté des éléments d'intrigues qui jurent avec l'ensemble, quand ils ne sont pas totalement en contradiction avec l'esprit du roman.

Mais si on oublie ces quelques



Malgré quelques ajouts d'un goût douteux, «Les deux tours» constitue une très bonne reconstitution du roman de J.R.R. Tolkien.

faillies, on se laisse aisément emporter par la magie de l'histoire. Pas évident de tenir le public en haleine pendant près de trois heures! Un défi que le réalisateur Peter Jackson a encore une fois relevé.

En route vers la Montagne du Destin, dans le but de détruire l'Anneau unique, Sam et Frodon (Elijah Wood, «The Fellowship of the Ring», «The Faculty») sont agressés par Gollum qui veut récupérer le précieux objet. Les deux

hobbits finissent par avoir le dessus et obligent la créature à les guider à travers les landes désolées.

Pendant ce temps, Legolas, Gimli et Aragorn (Viggo Mortensen, «A Perfect Murder», «Psycho») se lancent à la poursuite de Merry et Pippin, deux autres hobbits capturés par les orques. À l'issue de la poursuite, ils tombent sur Gandalf (Ian McKellen, «X-Men», «Gods & Monsters»), que tous croyaient mort.

Apprenant que les forces du magicien Saroumane marchent sur le royaume de Rohan, ils courent prêter main forte à son peuple, organisant une ultime défense au fort du gouffre de Helm, réputé imprenable. Une bataille épique s'ensuivra.

Au même moment, Merry et Pippin se lient d'amitié avec Sylvebarbe, un homme-arbre qu'ils devront convaincre de s'impliquer dans cette guerre qui débute et qui menace l'existence même de la Terre du Milieu.

Bref, une très bonne adaptation du récit original, mis à part quelques ajouts visiblement Hollywoodiens. Les personnages, les batailles, les décors, les paysages splendides, tout vaut le déplacement. Même au petites heures du matin...

Joyeux Noël à tous! ■

Tirage

Gagnez une paire de billets pour la pièce de théâtre de

Les leçons de Maria Callas
18 janvier

P
R
I
X

P
R
I
X

Nom:

Adresse:

Code Postal:

Téléphone:

Pour participer, il vous suffit de compléter le coupon et le déposer à nos bureaux ou le faire parvenir à l'adresse suivante:

LE CANADA FRANÇAIS

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

Les gagnants devront se déplacer pour recevoir leur prix. Pour être éligibles les coupons-réponses devront nous parvenir au plus tard le 31 décembre 2002 à 12 h.

Tirage

Reconnaissez-vous ces «Noëls d'autrefois»?

N. D.L.R. - Voici deux autres photographies anciennes tirées de la collection du fonds Joseph-Laurent Pinsonneault dont le Musée du Haut-Richelieu s'est porté acquéreur il y a quelques années. Comme plusieurs de ces photos ne sont pas identifiées, le Musée fait appel aux gens de la région dans le but de recueillir plus d'informations à leur sujet.

Ainsi, dans le cadre d'un concours lancé au début de novembre, toute personne qui pourrait fournir des indications quant à l'i-

dentité des gens que l'on voit sur ces photos, le lieu et l'année où elles furent prises, l'objet de la rencontre, etc., est invitée à communiquer avec les responsables du Musée au (450) 347-0649.

Celles dont les renseignements s'avéreront utiles se verront remettre soit une publication de la boutique du Musée, soit une copie de la ou des photos identifiées. Ce concours se déroule en partenariat avec le studio de photographie Michel Pardiac et le journal Le Canada Français. ■



Reconnaissez-vous les personnes ou les lieux que représentent ces photos?

VOS YEUX

Les fêtes, ça s'arrose!



CÉLINE ÉTHIER

Les fêtes, quel beau temps de l'année! Le temps parfait pour se reposer, se retenir un peu, voir la parenté, les amis qu'on a négligés un peu, fêter avec ceux qu'on aime... Tout ceci se fait rarement en toute sobriété, n'est-ce pas?

Comment ne pas parler de l'alcool et de son effet sur la vision en un temps si propice aux réjouissances? Je dis «effet sur la vision», mais tout le monde sait que l'effet de l'alcool ne se limite pas seulement à la vue... La parole, l'équilibre, l'humeur sont autant de domaines où les vapeurs de l'alcool font, sinon des ravages, du moins des incursions.

Je vous propose un petit alcootest sans risque. Les seules conséquences possibles sont que, cette année, vous sachiez expliquer un peu mieux ce qui vous arrive!

VRAI OU FAUX

1- L'alcool et le volant sont dangereux lorsque pris ensemble car l'alcool réduit le champ visuel, dilate la pupille et brouille le mécanisme de mise au point de l'image.

2- Si on n'a pas de problème de vision à jeun, on n'en aura pas davantage avec un petit coup dans le nez.

3- La vision peut se brouiller avec l'alcool à cause des vapeurs qui forment de la buée sur les yeux, un peu comme un voile.

4- On peut voir double après avoir pris de l'alcool, et cela même si on n'a jamais vu double à jeun.

5- À jeun ou non, plus on roule vite, plus le champ visuel est diminué.

Avez-vous bien pris le temps de réfléchir? En place pour une petite séance de correction!

1- Vrai: tous ces effets sont réels. L'alcool réduit beaucoup notre vision sur les côtés, cause de l'éblouissement en dilatant la pupille et embrouille l'image. Voilà des conditions plutôt inadéquates pour conduire, n'est-ce pas?

2- Faux: et même archi-faux! Ce n'est pas parce qu'on n'a pas mal au coeur lorsqu'on mange une banane qu'on n'aura pas mal au coeur si on en mange une douzaine... L'alcool nous place dans un état qui n'est pas notre état normal, un état dans lequel nos petites faiblesses et nos petits travers sont accentués, car on n'a pas le système en état d'y faire face. Après avoir bu, un petit défaut de vision qui serait passé inaperçu à jeun peut se transformer en réel problème, jusqu'à ce qu'on revienne de ses émotions!

3- Faux: pardonnez-moi cette petite fantaisie qui n'a aucun sens! Je n'ai pu résister à l'envie de badiner un peu... Non, ce ne sont pas les vapeurs qui brouillent la vue, mais le mécanisme de mise au point qui est incapable de faire proprement son travail.

4- Vrai: commencez-vous à me croire lorsque je dis qu'on est pas mal moins performant avec un verre dans le nez? Le fait de voir simple, et non double, exige un minimum de coordination des deux yeux, ce qui se fait sans effort pour la majorité d'entre nous lorsque nous sommes dans un état normal. Si on se coupe tous ses moyens, ce minimum de coordination peut devenir un obstacle insurmontable, et l'on verra double...

5- Vrai: la vitesse réduit énormément notre champ visuel. Plus on va vite, moins on voit sur les côtés. Vous n'êtes pas obligés de me croire sur parole, vous pouvez vérifier par vous-mêmes! Supposons que vous me croyez, laissez-moi ajouter que l'alcool, lui aussi, réduit notre champ de vision. Si on cumule les effets de la vitesse et de l'alcool, vaut mieux rester chez soi!

Vous vous en êtes tirés honorablement? J'espère que les moments de fête qui viennent seront pour vous des plus agréables et qu'en cas de doute sur vos facultés, vous communiquerez avec Nez rouge. Les bénévoles n'auront pas de problèmes de vision, eux!

Vous pouvez me joindre, à jeun de préférence, au 705, boul. d'Iberville à Iberville, 346-7318. ■



CINÉMA

LE CAPITOL

Info-Film:
358-3030

290 RUE RICHELIEU À
ST-JEAN SUR RICHELIEU

DU 27 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER

LES GANGS DE NEW YORK
(13+ Violence)
Vendredi au lundi et mercredi, jeudi: 14h30 - 18h30 - 21h45
Mardi: 14h30 - 18h30

ARRÊTE-MOI SI TU PEUX (G)
Ven. au lun. et mer., jeu.: 12h15 - 15h40 - 18h45 - 21h40
Mardi: 12h15 - 15h40 - 18h45 LAISSEZ-PASSER REFUSÉS

LE SEIGNEUR DES ANNEAUX (G DÉCONSEILLÉ AUX JEUNES ENFANTS)
Ven. au lun. et mer., jeu.: 11h30 - 12h00 - 15h30 - 16h00 - 19h30 - 20h00
Mardi: 11h30 - 12h00 - 15h30 - 16h00 - 18h50 - 19h20

ROMANCE À MANHATTAN (G)
Ven. au lun. et mer., jeu.: 10h50 - 13h15 - 19h20 - 21h50
Mardi: 10h50 - 13h15 - 19h20

SÉRAPHIN UN HOMME ET SON PÉCHÉ (13+)
Ven. au lun. et mer., jeu.: 11h45 - 15h45 - 18h35 - 21h20
Mardi: 11h45 - 15h45 - 18h35

HARRY POTTER ET LA CHAMBRE DES SECRETS (G DÉCONSEILLÉ AUX JEUNES ENFANTS)
Tous les jours: 10h45 - 15h50 LAISSEZ-PASSER REFUSÉS







★ ★ ★ ★
Sonia Baroff - La Presse
"Des effets spéciaux spectaculaires!"
Louise Blanchard - Le Journal de Montréal

LE SEIGNEUR DES ANNEAUX
LES DEUX TOURS

<http://www.galaxycinemas.com>

JARDINS DE CHARME

Quoi faire pour conserver vos hostas en pleine santé?



LOUISE ROLLAND
 Il est connu que les hostas sont faciles à cultiver. Les cultivars introduits chez nous depuis longtemps nous ont appris qu'ils s'adaptent à peu près à n'importe quel type de sol et qu'une fois bien enracinés, ils sont à peu près indestructibles. Cependant, si vous êtes du même type de jardinier que moi, vous ne souhaitez pas que vos plantes ne fassent que survivre et vous êtes sûrement prêts à répondre à certains de leurs besoins particuliers. Quoi faire alors, pour conserver vos hostas en pleine santé?

Dans la nature, on retrouve souvent les espèces dans les sous-bois ou aux abords des boisés. Il est avant tout important de se rappeler que les hostas apprécient un emplacement suffisamment ombragé et un sol ayant une bonne capacité de rétention d'humidité. Un sol profond et enrichi de compost et de mousse de tourbe constitue une garantie contre les feuillages défraîchis ou brunis par un manque d'eau.

L'ENDROIT IDÉAL

Le lieu idéal de plantation est

un endroit où les rayons du soleil sont filtrés par de grands arbres. Si ce type d'endroit semi-ombragé ne peut être fourni, alors un endroit qui est éclairé par le soleil du matin et qui peut être à l'ombre en après-midi conviendra. Les touffes de hostas bien établies peuvent supporter une forte sécheresse ou le plein soleil, mais elles ne sont alors que l'ombre des beautés resplendissantes qu'elles peuvent devenir dans des conditions idéales. Les hostas au feuillage bleuté tendent à perdre plus rapidement leur coloration lorsqu'ils sont trop exposés au soleil. Les hostas au feuillage jaune doré, de leur côté, supportent une assez forte intensité lumineuse, alors que les verts tolèrent nettement mieux un plus fort ensoleillement. Il ne s'agit bien sûr que d'une règle très générale, puisque les conditions de culture varient beaucoup, même à l'intérieur des limites d'un jardin d'ornement et qu'étant donné le grand nombre de variétés disponibles, chacune fait montre d'exigences particulières quant à l'intensité d'éclairage souhaité.

L'ESPACEMENT DES PLANTS DE HOSTAS

Quant à l'espacement, au mo-

ment de la plantation, les hostas à grand développement auront avantage à être éloignés de 60 à 75 cm (24 à 30 pouces). Les variétés de dimension moyenne devraient être espacées de 45 à 60 cm (18 à 24 pouces), alors que les variétés plus petites utilisées en bordure (ou encore comme couvre-sol entre des hostas à grand développement) peuvent être plantées beaucoup plus rapprochées. Si les hostas sont plantés de façon à ce que leurs feuilles se touchent une fois qu'ils auront atteint leur maturité, l'entretien principalement le désherbage sera minime voire inutile.

LA RUSTICITÉ

Leur rusticité n'est pas un problème. Ils sont cultivés fréquemment dans des régions où le thermomètre fait des incursions jusqu'à -40°C en hiver. Par conséquent, les hostas survivront sans problème jusqu'en zone 3. Lorsqu'ils sont bien établis, les hostas sont reconnus pour être exceptionnellement rustiques.

Il n'y a que lors du premier hiver, après la plantation, qu'il peut être utile de les protéger avec un paillis appliqué après le gel du sol. Cela vaut spécialement pour les plants juvéniles

ou les variétés miniatures qui présentent un enracinement encore faible, à plus forte raison si le plant est mis en terre tard à l'automne.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE HAUT-RICHELIEU

La prochaine rencontre aura lieu vendredi le 24 janvier 2003 à 19h30 au Centre culturel Fernand-Charest, salles 3 et 4. Cette conférence sera donnée par Robert Monast, horticulteur, et portera sur l'irrigation de nos jardins.

RENOUVELLEMENT DE LA CARTE DE MEMBRE

Vous pourrez en profiter pour renouveler votre carte de membre 2003 au coût de 20 \$. Bienvenue à tous.

BESOIN D'INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES?

La semaine prochaine, nous terminerons l'entretien des hostas. Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à communiquer avec moi au (450) 542-5000. Je vous souhaite un joyeux temps des fêtes. ■

ALCOOL

Joyeux Noël

À l'occasion de Noël, l'équipe de tous les services d'Alcools Anonymes vous offre ses souhaits affectueux. Nous voulons partager avec vous ce que l'année 2002 vous a apporté de meilleur.

Que le Prince de la Paix vous accorde la sérénité avec la sobriété d'«A.A.» durant chaque journée de 2003.

Joyeux Noël!

De Harman et Rémon

P.S.: Si tu penses avoir un problème avec l'alcool, appelle A.A. au 347-6580.

Les 24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier 2003, si tu es seul, viens nous rencontrer à la Place du marché, rue des Artistes, Saint-Jean-sur-Richelieu. ■

Concours
Album
Bébés
2002

présenté en collaboration avec:

votre pharmacien

JEAN COUTU

947, boul. du Séminaire Nord
 Saint-Jean-sur-Richelieu 348-9251

Pour être éligible, bébé doit être né entre le 1er janvier 2002 et le 31 décembre de la même année.

Une seule inscription par enfant.

Vous devez fournir une photo couleur, de bébé seulement, identifiée à l'endos (son nom, date de naissance et noms des parents)

Les photos doivent être envoyées ou déposées au journal ou chez PJC avant le 17 janvier 2003 à midi, accompagnées du coupon de participation dûment complété et du paiement des frais d'inscription de 10\$ + tx (voir coupon-participation)

LE CANADA FRANÇAIS

Canada Français
 84 Richelieu,
 Saint-Jean-sur-Richelieu
 J3B 6X3

Pharmacie Jean-Coutu
 947, du Séminaire Nord
 Saint-Jean-sur-Richelieu
 J3A 1K1

Tirage des prix de participations le 17 janvier 2003 à 14 heures

Nous ferons connaître les bébés gagnants dans l'Album bébés 2002, édition du 22 janvier 2003.

Bonne chance à tous!

Pour un retour de photo, fournir une enveloppe pré-adressée et pré-affranchie.
 *Le Canada Français ne peut être tenu responsable de la perte de photo.

PRIX À GAGNER 500\$

Offert par :

Padok Junior

420, 2^e Avenue, Iberville,
 Carrefour Laplante 545-1319

200\$

Offert par :
 studio de
 photographie

MP

Michel Pardiac
 37, rue St-Jacques Saint-Jean-sur-Richelieu
 (450) 357-9076

2 prix de 100\$

Offerts par :

Les manufacturier de bijoux

LSM*

205, boul. du Séminaire Nord
 Saint-Jean-sur-Richelieu
 (450) 346-0660

COUPON-PARTICIPATION

S'il vous plaît, compléter en lettres moules.

Nom du bébé :
 Date de naissance du bébé : fils ou fille
 Nom de la mère :
 Nom du père :
 Adresse :
 Ville : Code postal : Téléphone (jour) :
 Signe astrologique du bébé :
 Le coût d'inscription est de 11.50\$ (10\$ + tx) Paiement : Comptant (au comptoir) ou ou
 N° carte : Date d'expiration :
 Nous n'acceptons par les chèques, seulement les mandats de poste au bancaire.

LE CANADA FRANÇAIS

*Ce concours est organisé en commun pour Le Canada Français et le Richelieu Dimanche

DE BELLES HISTOIRES D'AMITIÉ

Chaque rencontre avec Chantal m'apporte des joies d'une rare intensité

Voici la dernière chronique des belles histoires d'amitié. Les parrains, marraines et filleuls ont parlé de leur expérience avec générosité et nous les en remercions sincèrement. Nous espérons qu'ils ont piqué votre curiosité et qu'ils vous ont donné le goût d'en apprendre davantage sur la déficience intellectuelle et sur le Parrainage civique. Nous sommes conscients que votre temps est précieux, mais l'implication demandée est minime: il s'agit de quelques heures, une fois par mois. L'énergie et la reconnaissance des filleuls font vivre tant de belles choses, tous ceux qui ont déjà vécu l'expérience de jumelage vous le diront... Écoutez donc le témoignage de Lyse Dulude, qui est la marraine civique de Chantal depuis maintenant 4 ans.

MME DULUDE, PARLEZ-NOUS DE VOTRE JUMELAGE AVEC CHANTAL

Mon implication remonte à il y a 5 ans. Je connaissais le Parrainage civique depuis une dizaine d'années grâce à un ami qui parrainait deux filleuls. Quand il parlait d'eux, je pouvais voir des milliers d'étoiles scintiller dans ses yeux! Par la suite, j'ai été sensibilisée à la déficience intellectuelle par le biais d'un filleul du Parrainage civique et cela m'a fascinée, assez pour désirer m'impliquer davantage. Quand j'ai lu l'article dans le journal qui demandait des bénévoles pour la fête de Noël, j'ai répondu à un véritable élan du cœur. J'ai senti que si je ne répondais pas à cet élan, je passerais à côté de quelque chose d'important dans la vie. J'ai rencontré Chantal à la cabane à sucre, puis participé à différentes activités avec elle pour finalement devenir sa marraine.

QU'EST-CE QUE VOTRE FILLEULE VOUS APORTE EN PLUS DANS VOTRE VIE?

Chantal est une filleule exceptionnelle, débordante d'amour et de tendresse. Elle est de nature sensible et passionnée. Chaque rencontre m'apporte des joies d'une rare intensité. Même quand je la contrarie, la déçois ou ne réponds pas à ses attentes, elle reste fidèle. C'est une relation privilégiée! Je l'aime et je l'admire pour ce qu'elle est et aussi pour sa persévérance dans ce qu'elle entreprend. Je suis très fière d'elle. Nous avons beaucoup d'affinités et des projets pour les 50 prochaines années à venir!

PARLEZ-NOUS D'UN MOMENT MAGIQUE VÉCU DURANT LA RELATION DE JUMELAGE

Au début de notre jumelage, Chantal est venue passer une journée chez moi et je ne savais trop comment organiser cette journée car c'était tout nouveau pour moi. Quand elle est arrivée, je me suis vite rendue compte qu'elle avait déjà établi son plan de match! Devant autant d'enthousiasme, j'ai décidé de la laisser faire. Nous sommes allées faire l'épicerie, avons préparé le dîner puis sommes retournées magasiner. Elle était si emballée que j'avais du mal à la suivre. Alors que je remettais mon rôle de marraine en question, je lui ai passé la remarque: «Sais-tu Chantal, tu pourrais être ma marraine». Spontanément, elle a répliqué: J'aimerais bien ça Lyse, mais je ne peux pas. Vois-tu, moi je n'ai pas de diplôme là-dedans». Je lui ai répondu: «Je vais te faire une confidence, je n'en ai pas moi non plus». Elle a cru que je blaguais et nous avons bien ri, mais pas pour les mêmes raisons! Cette journée avait quelque chose de magique pour moi... ■



*Mes meilleurs voeux
Amis et clients!*

Que l'esprit de Noël illumine vos coeurs et vous charme par son intensité!



GICLEURS
C. GAGNÉ INC.

Entrepreneur en protection d'incendie
Saint-Jean-sur-Richelieu

REPARATION
INSTALLATION
INSPECTION

347-0048
358-0408

SERVICE 24 HEURES



Quebecor World

800, boul. Industriel
bureau 100
Saint-Jean-sur-Richelieu
856-7848



À l'occasion du temps des Fêtes, Quebecor World est heureux d'offrir ses meilleurs voeux de bonheur à l'équipe du Canada Français, à tous ses clients ainsi qu'à vous, chers lecteurs!

Nouvel'Age
coiffure • unisexé

• Coiffure
• Barbier
• Maquillage

Toute l'équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes!

Nouveau!
SOINS DE PIEDS

188, boul. Saint-Luc, Saint-Luc (450) 349-4058



À l'arrière: Martine Girard, Céline Methe, Nancy Savaria
À l'avant: Carole Thibodeau et Lorraine Doucet
En médaillon: Caroline Morin

Normand Flageole
Agent immobilier hypothécaire

Magali Ménard
Agent immobilier hypothécaire

Nous avons trouvé le meilleur taux hypothécaire pour plus de 500 personnes cette année!

Nous ferons encore mieux l'an prochain.

Merci de votre confiance!

(450) 347-4747
Groupe Conseil Hypothèque S.S.M. inc.
Courtier immobilier agréé



GROUPE CONSEIL HYPOTHEQUE S.S.M. inc.
Courtier Immobilier Agréé

MOTS CACHÉS

11 LETTRES CACHÉES

A accès
âge
aimer
amusant
art
assemble
B bambins
base
bâti
blocs
boîte
but
C carré
conçu

construction
contenir
couleurs
créer
D défaire
développe
douée
durable
dure
E éducatif
empiler
enfants
ensemble
F fabriquer

MOT-CACHÉ

facilité
forme
G géant
génie
genres
gré
gros
H habillé
I idéal
intérêt
J jaune
jeux
jouer

LES LEGOS

L léger
Legos
libre
M maniable
manipula
matériel
mêle
mode
morceaux
motif
multicolores
N neuf
nombreux
norme

P patience
petits
pièces
placé
plastique
préscolaire
R range
rangement
robuste
rôle
roue
rouge
S seau
sécuritaire

style
surdimensionnés
T talent
tas
termine
trier
V variétés
visage
vives
vue

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

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ: IMAGINATION

LES ENTRECROISÉS

5 LETTRES CACHÉES

2 en
et
ir
se
3 air
ait
arc
est
été
feu
rai

LES ENTRECROISÉS

4 agis
ciel
crée
cruce
5 demi
état
halo
lune
mais
néon
pâle
père

UNE SOURCE DE LUMIÈRE

rôle
sens
spot
tube
6 astre
clair
corps
émane
lueur
luire
phare
rayon

reflet
soleil
source
7 assurée
auréole
aveuglé
bougies
brasier
brillée
diffuse
étoile
énergie

spectre
8 atténuer
lumignon
9 allumette
éclairage
luminaire
scintille
veilleuse
10 chandelles

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

SOLUTION DE LES ENTRECROISÉS: NATURE

MOTS CROISÉS

Problème No 34

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

HORIZONTALEMENT

- Unités de force électromotrice. - Remise à un autre moment.
- Ébènes vertes. - Coléoptères des chênes.
- Article textile ayant une certaine cohésion. - Hassium. - Exprime l'affection, l'encouragement.
- Marque le lieu, le temps. - Qui a une certaine fortune. - Animal pluricellulaire de forme allongée.
- Poignard malais. - Chalands à fond plat.
- De nature à nuire à l'organisme. - Aluminium.
- Mendélévium. - Jeune lièvre.
- Enveloppe du grain des céréales. - Étoffe d'ameublement. - Titane.
- Absence de coordination des mouvements. - Pièce adaptée à un objet pour en permettre le glissement sur un support.
- Grande étendue d'eau intérieure. - Ensemble des os.
- De la mer Égée. - Inflammations de l'oreille.
- Manches, au tennis. - Scandium. - Malin.

VERTICALEMENT

- Existence humaine. - Instruments à percussion.
- Choisir. - Datation.
- Du lion. - Il s'utilise pour serrer un vêtement.
- Radio. - Cyclomoteur de conception simple. - En matière de.
- Partie plate des chambranles. - Atome ayant gagné ou perdu un électron.
- Monnaies roumaines. - Exaltés par une passion.

- Petit ruisseau. - Oxyde de cobalt, de couleur bleue. - Partie tranchante de la charrue.
- Insuccès. - Nourriture placée dans un piège.
- Démarche. - Factitif, en linguistique.
- Désigne un groupe de personnes indéterminées. - Unité de force électromotrice. - Costume de scène de la danseuse académique.
- Somme annuelle perçue par une personne. - Il indique le changement d'interlocuteur, dans un dialogue.
- Titres portés jadis par les souverains de Bulgarie. - Déplacement d'un animal provoqué par un agent externe.

Solution du dernier problème

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

Autorisé par Jean-Claude Langlois

Buro PLUS
LE GRAND RESEAU D'ICI
LIBRAIRIE DU RICHE LIEU
CENTRE-VILLE



BOXING DAY

Ouvert de 13 h à 21 h
jeudi le 26 décembre
Plusieurs spéciaux en magasin

191, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu 347-6446

101919-22001

COMMUNICATION-QUÉBEC PEUT VOUS AIDER

Connaissez-vous les normes du travail du Québec sur les congés?



KAROLE LAMER

Les jours fériés, chômés et payés: le 1^{er} janvier, le Vendredi saint ou le lundi de Pâques, au choix de l'employeur, ou le dimanche de Pâques pour les salariés travaillant dans un établissement commercial habituellement ouvert le dimanche et qui est fermé le dimanche de Pâques en vertu de la Loi sur les heures et les jours d'admission dans les établissements commerciaux; le lundi qui précède le 25 mai; le 1^{er} juillet ou, si cette date tombe un dimanche, le 2 juillet; le 1^{er} lundi de septem-

bre; le 2^e lundi d'octobre; le 25 décembre.

Pour qu'un salarié ait droit à un jour férié, chômé et payé, il faut que ce jour tombe un jour ouvrable, c'est-à-dire un jour où il travaille habituellement ou un jour férié où il est requis de travailler. De plus, le salarié doit être à l'emploi de son employeur depuis au moins 60 jours et ne pas s'être absenté sans l'autorisation de son employeur ou sans une raison valable, la veille ou le lendemain de l'un de ces congés.

Les dispositions relatives aux jours fériés ne s'appliquent pas au salarié qui bénéficie, en vertu

d'une convention collective ou d'un décret, d'au moins sept jours chômés et payés en plus du congé de la fête nationale. Ces dispositions ne s'appliquent pas non plus au salarié du même établissement qui bénéficie d'un nombre de jours de congé au moins égal à celui prévu dans cette convention ou ce décret (sans nécessairement y être assujéti).

L'indemnité compensatrice doit être égale à la moyenne du salaire journalier des jours travaillés au cours de la période complète de paye précédant ce jour férié, sans tenir compte des heures supplémentaires. La moyenne du salaire journalier peut être augmentée des pourboires, s'il y a lieu. L'indemnité du salarié rémunéré principalement à commission doit être égale à la moyenne de son salaire journalier, établie à partir des périodes complètes de paye comprises dans les trois mois précédant ce jour férié.

Le salarié qui travaille un jour férié doit recevoir, en plus de son salaire habituel, une indemnité compensatrice ou un congé compensatoire payé d'une journée. Ce congé compensatoire doit être pris dans les trois semaines précédant ou suivant le jour férié. Si le salarié est en congé annuel, l'employeur doit lui verser l'indemnité compensatrice ou lui accorder le congé compensatoire payé d'une journée à une date convenue entre eux.

Le droit aux congés annuels

payés (vacances payées) s'acquiert pendant une période de 12 mois consécutifs. Cette période, appelée année de référence, s'étend habituellement du 1^{er} mai au 30 avril, à moins qu'un décret ou une convention ne fixent une autre date pour marquer le point de départ de cette période. La durée des congés annuels et le montant de l'indemnité varient selon le service continu du salarié (en tenant compte de l'année de référence en vigueur dans l'entreprise). Avant le début de son congé, le salarié doit recevoir en un seul versement son indemnité de congés annuels, équivalant à 4% ou 6% (selon le service continu) du salaire annuel brut gagné au cours de l'année de référence. Les congés annuels doivent être pris dans les 12 mois qui suivent l'année de référence. L'employeur a le privilège de fixer la date des congés annuels. Le salarié doit être informé de la date de ses congés annuels au moins quatre semaines à l'avance.

Le 24 juin, jour de la fête nationale, est un jour férié, chômé et payé. Lorsque le 24 juin est un dimanche, le congé est reporté au lundi 25 juin. Pour bénéficier de l'indemnité ou du congé compensatoire relatif à la fête nationale, le salarié doit avoir eu droit à un salaire pendant au moins dix jours au cours de la période du 1^{er} au 23 juin. L'employeur doit verser au salarié une indemnité égale à la moyenne du salaire journalier des jours travaillés au cours de la période complète de paye précédant

le 24 juin, sans tenir compte de ses heures supplémentaires. L'indemnité du salarié rémunéré principalement à commission doit être égale à la moyenne de son salaire journalier, établie à partir des périodes complètes de paye comprises dans les trois mois précédant le 24 juin.

Le 24 juin est un jour chômé. Cependant, si en raison de la nature des activités de l'entreprise le travail ne peut être interrompu ce jour-là (ex.: hôtel, restaurant, etc.), le salarié a droit à son salaire régulier et à l'indemnité ou au congé compensatoire le jour ouvrable précédant ou suivant le 24 juin. Lorsque le 24 juin tombe un jour où le salarié ne travaille pas habituellement, l'employeur doit lui accorder un congé compensatoire le jour ouvrable précédant ou suivant le 24 juin, ou lui verser l'indemnité compensatrice. Lorsque le salarié est en congé annuel lors de la fête nationale, l'employeur doit lui accorder le congé compensatoire à une date convenue entre eux ou lui verser l'indemnité compensatrice.

Procurez-vous le dépliant d'information produit par la Commission des normes du travail, intitulé *Les normes du travail au Québec* et distribué par Communication-Québec. Pour nous joindre, composez le 346-6879 ou passez nous voir au 109, rue Saint-Charles à Saint-Jean-sur-Richelieu. Nous sommes dans l'entrée du Palais de justice. ■

ANIMO-INFO

Un Q.I. canin, est-ce possible?



DRE CHRISTINE GONTHIER

Chez le chien, le potentiel intellectuel est incontestable, même s'il est souvent exagéré par des maîtres trop enthousiastes. Mais peut-on vraiment parler d'intelligence?

L'esprit de l'homme a atteint des niveaux de complexité plus élevés, mais le chien n'en est pas moins parfaitement adapté à «niche écologique», ce qui suppose une habileté intellectuelle certaine.

Un chien doué et entraîné peut reconnaître une cinquantaine de mots. Mais il est au moins aussi sensible à l'intonation qu'aux sons proprement dits, et un mot prononcé sur le ton de la colère sera sans doute interprété comme une brimade, même s'il est d'ordinaire associé à une récompense. Le chien ne fait pas facilement la distinction entre des phénomènes trop voisins. Aussi convient-il de varier le vocabulaire si l'on ne veut pas, par exemple, qu'il confonde «ici» avec «assis».

La capacité d'abstraire, de créer des images mentales, est une des composantes de l'intelligence. Il ne semble pas que les chiens la possèdent à un haut degré, malgré des comportements qui pourraient vous le faire croire. Ils n'ont pas non plus de langage articulé, ce qui ne signifie nullement qu'ils ne savent pas s'exprimer: comme l'ensemble des mammifères, ils communiquent par la voix, par les attitudes, ou par certains signaux, notamment affectifs. Mais ce langage ne sert pas de support à la pensée abstraite, il permet seulement d'échanger des messages dont la signification est essentiellement sociale.

Le chien n'étant donc pas capable de faire abstraction, ceci rend impossible la détermination d'un quotient intellectuel canin, ainsi que la définition d'une échelle

chiffrée permettant de situer l'intelligence des animaux par rapport à celle de l'homme. Mais, la connaissance des espèces nous conduit à placer le chien assez haut dans la hiérarchie des mammifères évolués.

Si la faculté de s'adapter facilement à des situations nouvelles dénote une certaine intelligence, le chien est alors très doué. L'histoire même de sa domestication en témoigne. Son habileté à résoudre les problèmes liés à la vie moderne le prouve quotidiennement: tous les chiens savent monter ou descendre un escalier, pousser une porte, quelques fois l'ouvrir en sautant après le bec-de-cane et enfin se repérer dans la maison de leur maître. Tous les chiens sont aussi capables d'utiliser leurs pattes pour attraper des objets, etc...

Chez le chien, comme chez l'homme, une partie de l'intelligence est innée tandis que l'autre est acquise, sans que l'on puisse très bien quantifier l'importance de l'un par rapport à l'autre. Dire que certaines races sont plus intelligentes que d'autres n'a pas grand sens pour autant. Il est certain que certaines races sont plus adaptées génétiquement que d'autres à un travail quelconque, ce qui ne signifie pas au départ que tous les chiens d'une race soient doués au même niveau. Le potentiel de chaque individu ne se développera pleinement que si les conditions le permettent. Un chiot qui passe ses premiers mois isolé des hommes ou de ses semblables restera très en retard sur celui dont la vie sociale aura été normale. D'où l'importance de l'éducation qui, si elle ne rend pas le chien «plus intelligent», lui permet en tout cas de tirer le meilleur parti de ses possibilités.

Pour vos questions ou commentaires, vous pouvez me joindre à l'Hôpital vétérinaire St-Jean, 269, rue Jacques-Cartier Sud au 346-4515 ou au Bureau vétérinaire St-Jean, 46, boul. Saint-Luc au 349-4471. ■



Intuitions

14+

Élégance dans les tailles fortes

Solde après Noël

1 JOURNÉE SEULEMENT
Jeudi 26 décembre

50%

sur toute la marchandise

600, rue Pierre-Caisse
Saint-Jean-sur-Richelieu
Carrefour Richelieu
Tél.: 349-6666

LA BOUSTIFAILLE

Joyeux Noël !



MICHÈLE TRAHAN

Lancez vos invitations de Noël en proposant à vos convives de concocter un « petit quelque chose » aux allures des fêtes, qui pourrait s'incorporer au menu d'un séduisant et succulent buffet.

Harmonisez les suggestions afin de composer un menu gourmand et gourmet qui laisse parler les habiletés culinaires de tous et chacun ! C'est votre choix : on sert à table ou on fait le pique-nique au salon et... Joyeux Noël à toute la compagnie !



Couronne de Noël

- 125 ml de beurre (1/2 tasse)
- 1 paquet de guimauves miniatures (250 g)
- 1,5 litre de céréales Corn Flakes (6 tasses)
- cerises confites rouges et vertes
- amandes effilées

- **Fondre le beurre et ajouter les guimauves; chauffer sans cesser de tourner à feu doux, jusqu'à ce que les guimauves soient fondues. Retirer du feu et incorporer les céréales.**
- **Déposer la préparation sur une plaque bien graissée et à l'aide des doigts bien beurrés, façonner en couronne. Décorer de cerises et d'amandes. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures.**

ASTUCE MAISON

UN DESSERT TOUT JOYEUX...

Ce délicieux gâteau surgelé sera une agréable surprise à présenter à toute la maison pendant le temps des fêtes; préparez-le quelques jours d'avance et comme il doit être conservé au congélateur, votre surprise sera réussie! Mélangez 300 ml (1 1/3 tasse) de gaufrettes au chocolat finement émiettées (environ 24 gaufrettes), 50 ml (1/4 tasse) de sucre et 50 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu et tassez ce mélange dans le fond et jusqu'à mi-hauteur des parois d'un moule à ressorts de 23 cm (9 po). Réfrigérez la croûte plusieurs heures. Fouettez un paquet de fromage à la crème (250 g), ramolli jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse et ajoutez une boîte de lait concentré sucré Eagle Brand; fouettez jusqu'à homogénéité. Incorporez 250 ml (1 tasse) de bonbons durs à la menthe poivrée, finement émiettés et mélangez parfaitement. Fouettez 500 ml (2 tasses) de crème à fouetter et ajoutez-la à la préparation puis déposez le tout dans la croûte refroidie. Couvrez et congélez au moins 6 heures ou jusqu'à fermeté. Décorez si désiré avec des brisures de chocolat... un délice assuré mais n'oubliez pas de le conserver au congélateur!

RIZ FRUITÉ

- 1 litre d'eau (4 tasses)
- 5 ml de coriandre (1 c. à thé)
- 15 ml d'huile (1 c. à table)
- 625 ml de riz (2 1/2 tasses)
- 125 ml d'abricots séchés finement hachés (1/2 tasse)
- 50 ml de raisins séchés dorés (1/4 tasse)
- 50 ml de jus d'orange (1/4 tasse)
- 1 ml de clou (1/4 c. à thé)
- 4 échalotes émincées

A mener l'eau à ébullition et ajouter la coriandre. Dans un poëlon allant au four, chauffer l'huile et ajouter le riz en remuant; dorer quelques secondes puis verser l'eau bouillante à la coriandre. Couvrir, placer au four et cuire 30 minutes à 190C (375F) ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et qu'il ait absorbé le liquide. Combiner le jus d'orange et le clou et remuer; ajouter les abricots et les raisins et faire tremper pendant la cuisson du riz. Une fois le riz cuit, égoutter les fruits et les ajouter au riz avec les échalotes; bien mélanger et servir immédiatement. 8 portions

CARRÉS AUX ARTICHAUTS

- 1 pot de cœurs d'artichauts marinés, égouttés (6 oz/170 g)
- 50 ml de fine chapelure (1/4 tasse)
- 1 petit oignon finement haché
- 1 gousse d'ail émincé
- 3 œufs
- 2 ml d'origan (1/2 c. à thé)
- 2 ml de romarin (1/2 c. à thé)
- pincée de poivre
- 250 ml de fromage cheddar râpé (1 tasse)
- 4 poivrons rouges

Combiner les 4 premiers ingrédients dans le bol du robot culinaire et hacher finement; réserver. Battre les œufs, l'origan, le romarin et le poivre et incorporer la préparation aux artichauts; bien mélanger et ajouter 175 ml (3/4 tasse) de fromage. Étendre la préparation dans un moule carré bien graissé et saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Cuire au four à 160C (325F), environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 15 minutes. Couper les poivrons rouges en 16 carrés d'environ 5 cm (2 po) et tailler de fines lanières avec les morceaux non utilisés. Couper la préparation aux artichauts en 16 carrés d'environ 5 cm (2 po) et déposer sur les carrés de poivron rouge puis garnir de fines lanières. 16 carrés

TREMPETTE À L'AUBERGINE

- 1 aubergine
- 5 ml d'huile (1 c. à thé)
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail émincé

- 150 ml de fromage ricotta (2/3 tasse)
- 50 ml de fromage à la crème (1/4 tasse)
- 30 ml de pâte de tomate (2 c. à table)
- 1 ml de romarin (1/4 c. à thé)
- 1 ml de cumin (1/4 c. à thé)
- sel et poivre

Couper l'aubergine dans le sens de la longueur et placer sur une plaque à biscuits graissée, côté coupé en dessous. Cuire au four à 180C (350F), environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pelure se détache facilement et que la chair soit tendre. Laisser tiédir, peler et couper la chair en dés.

Chauffer l'huile et dorer l'oignon et l'ail, quelques minutes en tournant, jusqu'à ce que l'oignon commence à ramollir. Retirer du feu et déposer dans le bol du mélangeur ou du robot culinaire.

Ajouter les dés d'aubergine, les fromages, la pâte de tomate et les assaisonnements; fouetter jusqu'à l'obtention d'une purée homogène. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Placer dans une assiette de service avec un assortiment de crudités et de croustilles.

CRÊPES-QUICHES

- 125 ml de farine (1/2 tasse)
- 125 ml de lait (1/2 tasse)
- pincée de sucre
- 1 œuf
- pincée de sel
- 250 ml de crème de table (1 tasse)
- 2 œufs
- pincée de sel
- pincée de poivre de cayenne
- 250 ml de fromage suisse râpé (1 tasse)
- 2 échalotes hachées
- 8 tranches de bacon

Battre ensemble les 5 premiers ingrédients. Chauffer un poëlon à crêpe et badigeonner de beurre; verser 15 ml (1 c. à table) de préparation dans le poëlon et l'incliner immédiatement pour étaler la crêpe; cuire environ 45 secondes ou jusqu'à ce que le dessous soit doré; tourner la crêpe et cuire encore 30 secondes. Retirer du feu et déposer sur une plaque à biscuits, tapissée de papier absorbant. Répéter l'opération. Réfrigérer jusqu'à 3 jours ou congeler jusqu'à 2 mois.

Battre la crème, les œufs, le sel et le poivre de cayenne; incorporer le fromage et les échalotes et bien mélanger. Déposer les crêpes dans 24 moules à tartelettes ou à muffins bien graissés et répartir la garniture dans les crêpes. Cuire au four à 180C (350F), environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme et dorée. Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant; égoutter et émietter. Garnir les mini-quiches chaudes et servir. 24 mini-quiches

FRITTATA

- 75 ml d'huile d'olive (1/3 tasse)

- 3 tomates hachées
- 2 ml de basilic (1/2 c. à thé)
- 2 ml de thym (1/2 c. à thé)
- 1 paquet d'épinards hachés surgelés, dégelés et égouttés (12 oz/340 g)
- 1 gousse d'ail émincé
- 9 œufs
- 90 ml de crème de table (6 c. à table)
- sel, poivre et muscade
- 250 ml de fromage cheddar râpé (1 tasse)

Chauffer la moitié de l'huile et ajouter les tomates, le basilic et le thym; faire cuire, en remuant, jusqu'à ce que le liquide de cuisson soit complètement évaporé. Retirer du feu.

Dans un autre poëlon, chauffer le reste de l'huile et faire cuire les épinards et l'ail, en remuant, jusqu'à ce que le liquide de cuisson soit complètement évaporé. Retirer du feu. Battre 3 œufs et ajouter les épinards et 30 ml (2 c. à table) de crème; saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade. Bien mélanger.

Déposer dans un grand plat en verre (2 litres/8 tasses), allant au four; placer le plat dans une casserole et y verser de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du plat. Cuire au four à 180C (350F), environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit presque ferme.

Battre 3 œufs et incorporer le fromage et 30 ml (2 c. à table) de crème; saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade; déposer à la cuillère sur la préparation aux épinards et remettre au four; continuer la cuisson encore 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit presque ferme. Ajouter de l'eau à la casserole si nécessaire.

Battre 3 œufs et ajouter les tomates et le reste de la crème; saler et poivrer et déposer sur la couche de fromage; continuer la cuisson encore 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme. Servir chaud. 6 portions

PAIN D'ÉPICES

- 375 ml de farine (1 1/2 tasse)
- 375 ml de farine de blé entier (1 1/2 tasse)
- 5 ml de cannelle (1 c. à thé)
- 5 ml de muscade (1 c. à thé)
- 5 ml de bicarbonate de soude (1 c. à thé)
- pincée de sel
- 175 ml de raisins séchés (3/4 tasse)
- 3 œufs
- 250 ml d'huile (1 tasse)
- 375 ml de cassonade (1 1/2 tasse)
- 10 ml d'essence de vanille (2 c. à thé)
- 500 ml de courgettes finement râpées (2 tasses)

Combiner les 7 premiers ingrédients et réserver. Battre les œufs et ajouter l'huile, la cassonade et la vanille et bien fouetter le tout; incorporer les courgettes et bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs et remuer jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser la pâte dans un moule à pain graissé et cuire au four à 180C (350F), environ 1 h 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Démouler et laisser refroidir complètement.

LE PLAISIR DU VIN

Toutes sortes de vins et les Debeur



JEAN-YVES THÉBERGE

Toutes les occasions sont bonnes pour fêter et tous les jours entre Noël et le Jour de l'an peuvent être un excellent prétexte pour accueillir la parenté ou des amis en ouvrant un blanc; puis de sortir une bouteille pour accompagner le repas. Il ne faut pas toutefois attendre les autres pour se faire plaisir, même à deux (voire même tout seul), se servir un peu de vin fait du bien au cœur et au corps.

CHÂTEAU SAINTE-MARIE

Les amateurs de bordeaux qui sont scandalisés par le prix que l'on demande depuis quelques années pour des vins réputés feraient bien de faire bonne provision du château Sainte-Marie 2000. Il s'agit d'un bordeaux supérieur d'une belle structure avec juste ce qu'il faut de bois et de fruits. D'abord discret au nez, on note un peu de torréfaction. En bouche, le vin est presque corsé mais avec des tannins bien enveloppés et de belles saveurs. Du beau vin qui est déjà assez souple pour être bu maintenant mais que l'on a tout intérêt à mettre dans sa cave pour les prochaines années. Tout cela pour seulement 16,95 \$ - 556274.

CHÂTEAU MOUTON 2001

Voici un autre bordeaux supérieur vendu un peu plus cher sans



doute mais qui vaut bien son prix; ceux qui ont goûté à celui du millésime 2000 en conviendront. J'en parlais récemment mais je viens d'y goûter de nouveau. Ce vin de Jean-Philippe Janoueix (d'une célèbre famille de vignerons) est invitant avec sa couleur riche et dense. Au nez, on trouve de l'anis et des mûres, de fines épices et du bois tout aussi fin. En bouche, on croque dans le fruit bien mûr. Avec des tannins souples et du gras, il a tout pour plaire. D'autant plus que la finale est très longue avec un côté char-

meur. Du beau vin que l'on peut boire maintenant mais il serait plus sage d'en mettre une caisse dans la cave. 32,50 \$ - 892638.

DOMAINE DES REMIZIÈRES

Les crozes-hermitage blancs ne sont pas très nombreux sur le marché et pourtant on devrait les fréquenter puisqu'ils nous proposent des vins originaux faits à partir généralement de la roussanne et de la marsanne, voire même d'un seul cépage, la marsanne, comme c'est le cas avec la cuvée particulière du domaine des Remizières. Dans le millésime 1999, ce vin a du charme. D'un jaune doré et limpide, on notera qu'en faisant tourner le vin dans le verre, il nous promet un vin gras. Après un nez de pommes-poires, de noisettes et de zestes d'oranges, on goûte un vin riche en matières et en gras. Pas vraiment corpulent mais bien fait et d'une belle longueur. 21,95 \$ - 918078.

CHÂTEAU LA HAYE 1998

Avec ce nouveau millésime, le château La Haye, un cru bourgeois de saint-estèphe, maintient sa réputation et nous

offre un vin racé et articulé. Il a un joli nez de fruits aux noix avec de la réglisse et de la vanille. Bien charpenté avec du fruit, des tannins assez souples et un certain gras. Très long, il n'a qu'une faiblesse; il est bien jeune encore et il faudra l'attendre encore au moins une bonne année. 35 \$ - 866772.

DEBEUR

Thierry Debeur fait avec Huguette Béraud, la promotion du bon boire et du bon manger depuis des années tout en soulignant ce qu'il se fait de meilleur au Québec. Ils ne sont pourtant pas nés ici mais ils ont adopté rapidement nos meilleurs produits. C'est ainsi que depuis plusieurs années les éditions Debeur font la promotion de nos bonnes tables et de nos fromages.

Chaque année le Guide Debeur propose les bons restaurants tant de Montréal que d'un peu partout dans le Québec. En ce sens, c'est un excellent guide des bonnes tables. À cela, il ajoute les bonnes adresses des fournisseurs de toutes sortes. Cette année, dans le guide 2003, Thierry Debeur y va d'un éditorial assez cinglant mais vrai sur la qualité du service en restauration. Dans ce guide, on trouve aussi des chroniques sur différents sujets comme les fromages d'ici et d'ailleurs et des reportages sur des destinations touristiques et gastronomiques.

Debeur, c'est aussi un guide de quelques centaines de vins

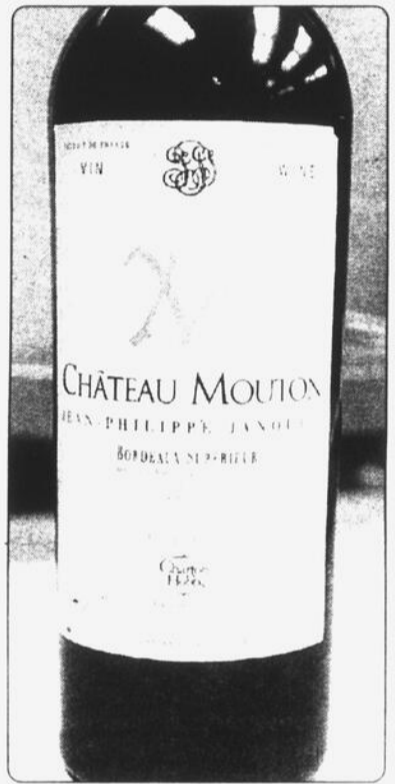
que tous devraient se procurer. La particularité de ce guide est qu'il ne propose qu'un commentaire sur chacun des vins choisis par un jury. Pas d'étoiles, pas de notes sur vingt ou cent, juste une appréciation des vins; ce qui est d'ailleurs ce que le consommateur veut savoir. Cette Sélection 2003 comprend aussi des tableaux des millésimes de toutes les régions vi-

nicoles et des chroniques sur divers aspects du vin.

En plus de cela, les Debeur ont aussi une émission hebdomadaire de télé qui passe au canal Evasion et qui s'intitule simplement *Guide Debeur, la Revue gourmande*.

Les vins, *Sélection 2003* est en vente à 12,95 \$. Quant au *Guide Debeur 2003* qui en est à sa dix-neuvième édition, il se vend 14,95 \$.

Et sur ce, je vous souhaite un joyeux Noël! ■



DANS VOTRE ASSIETTE

Noël et ses traditions alimentaires



SYLVIE LAROCHE NUTR.DT.P.

Le temps des fêtes est souvent l'occasion de raviver toute une série de traditions qui remontent, dans certains cas, à une époque très lointaine. C'est l'occasion de préparer et de cuisiner des mets typiques, transmis de génération en génération.

À chaque pays, à chaque région, ses traditions! Voyons de plus près les plats, les desserts et les boissons les plus cuisinés durant le temps des fêtes.

ALLEMAGNE

Le *Stollen*, préparé depuis plus de 500 ans, est le pain traditionnel de fin d'année. C'est un pain aux fruits farcis qui peut être servi chaud ou froid.

ANGLETERRE

Pour les Anglais, la fête de Noël ne serait pas complète sans le fameux *Christmas pudding* (ou Plum Pouding). L'on prépare ce dessert riche, épais et lourd 5 dimanches avant Noël et parfois même jusqu'à 6 mois à un an à l'avance. La tradition veut que le gâteau soit arrosé d'alcool puis flambé le soir de Noël.

ESPAGNE

Pour l'Espagne, le *Touron* est synonyme du temps des fêtes. Ce dessert est une sorte de nougat à base d'amandes et de miel (ou de sucre).

ÉTATS-UNIS

À la Maison Blanche, c'est le *Gâteau du Président* qui est préparé et dégusté. Cette tradition remonte à l'époque d'Abraham Lincoln et est ancrée depuis plus de deux siècles. Ce gâteau "genre brioche" est fait à partir d'oeufs, de beurre, de fruits confits et secs et plus étonnant, de pétales de roses. Une autre tradition américaine est le fameux *Egg Nog* (oeufs de poules!), boisson à base d'oeufs de

texture riche et épaisse. Parfumé de rhum ou rehaussé de muscade ou de cannelle, le *Egg Nog* est offert à la visite durant le temps des fêtes.

FINLANDE

La table traditionnelle du jour de Noël offre des plats de poissons (saumon, hareng), de jambon et de saucisses. Le *Joululeipä* (pain sucré) est servi comme dessert. Durant le mois de Noël, les gens offrent à leurs convives du *glögi* (vin chaud, sucré et épicé).

FRANCE

Dans certaines régions de France, les traditions sont encore très vivantes. Dans la région de l'Alsace, par exemple, on prépare des pains d'épices et des *Bredles* (petits gâteaux secs parfumés). Le *Berauwecka* est un autre petit gâteau qui est traditionnellement servi la veille de Noël. Pour ce qui est de la région de Provence, la tradition veut que le repas s'achève par 13 desserts, symbole du Christ et des douze apôtres.

GRÈCE

À Noël comme au Nouvel An, les "petits fours" (petits gâteaux) prennent toute la place. On note entre autre les *Melomakaronas* (petits gâteaux submergés de miel et de noix) et les *Kourabiedes* (biscuits aux amandes saupoudrés de sucre).

ITALIE

Le dessert traditionnel est le *Panettone* (gâteau onctueux, sucré et décoré de petits fruits).

JAPON

Il y a très peu de chrétiens au Japon. Voilà pourquoi la majorité fête le Nouvel An plutôt que le jour de Noël. La gourmandise traditionnelle est sans contredit le *Mochi*, (riz gluant bouilli et pilé). Cette préparation est par la suite utilisée pour faire des succulents gâteaux servis le Jour de l'An.

PORTUGAL

Alors que l'on dit qu'il existe 365 recettes de morue (une pour chaque jour de l'année), le repas traditionnel du 24 décembre est

plutôt simple : morue bouillie avec des pommes de terre à l'eau et des légumes verts. Par contre, la tradition du *Massa de Filhos* (dessert) est assez intéressante. Les gens préparent et laissent lever la pâte pendant qu'ils vont à la *Messa do Gallo* (Messe de Minuit). À leur retour, ils plongent la pâte dans l'huile. Une fois frite, ils la dégustent tout en sirotant une tasse de café ou un verre d'*Aguardiente* (eau-de-vie).

Vous voulez essayer de nouvelles recettes cette année? Quoi de plus simple

avec le site Internet *Saveurs du Monde*. Pour faire voyager les "papilles gustatives" de vos convives, visitez le site www.harmoniesante.com. Vous y trouverez d'excellentes recettes, dont celles que je viens de mentionner. Joyeux Noël et Bon repas des Fêtes!

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

VOYAGES

Entre les murs de la citadelle de Carcassonne



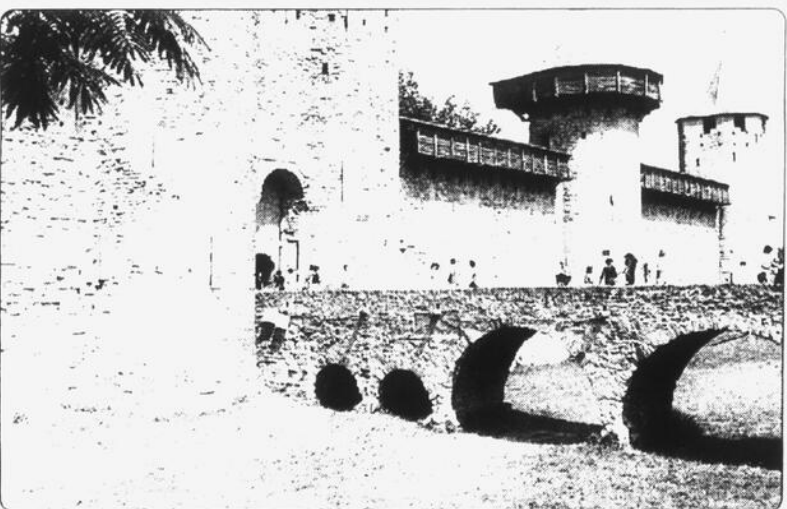
LOUISE BÉDARD

Imposante avec ses cinquante-deux tourelles et ses mâchicoulis, ses deux enceintes qui totalisent trois kilomètres de rempart, la citadelle de Carcassonne est la plus grande et impressionnante forteresse médiévale d'Europe.

Située dans la région du Languedoc-Roussillon, au nord des Pyrénées, entre Toulouse et Narbonne, Carcassonne compte 2 000 ans d'histoire de conquêtes. À la croisée des grandes voies reliant l'Atlantique à la Méditerranée, l'Espagne au Massif central, se dresse la citadelle façonnée par des siècles d'histoire.



Il y a la tour de l'Inquisition mais aussi le musée de l'Inquisition.



Carcassonne est la plus grande citadelle médiévale d'Europe.



La forteresse surplombe la ville.

La mémoire des Cathares est toujours bien vivante. Le cri de ralliement des chevaliers en croisade retentit en écho. La menace de l'Inquisition plane entre ses murs. La musique du troubadour vient adoucir l'atmosphère.

Sur la rive droite de l'Aude se dresse sur une colline, la cité médiévale inscrite au patrimoine mondial par l'UNESCO depuis 1997. Sur la rive gauche de la rivière, est aménagée la ville appelée la Bastide bordée par le Canal du midi, une oeuvre du génie français inscrite aussi au patrimoine mondial depuis 1996. Si vous arrivez de la gare, il vous faudra marcher plus d'un kilomètre sur un terrain en pente pour accéder à la forteresse. Le coup d'œil vaut l'effort. Vous emprunterez le Pont-Vieux reliant les deux rives et accédez à la Porte de l'Aude.

CITÉ MÉDIÉVALE

La porte Narbonnaise est l'entrée principale pour pénétrer à la cité médiévale. Vous franchissez le pont-levis et passez sous la herse tout en admirant la complexité du système défensif. Vous êtes transporté à l'époque des chevaliers. Promenez-vous sur les lices, entre les deux enceintes, pour admirer la hauteur des murs, les tours de guet, les mâchicoulis.

C'est autour du château du 12^e siècle séparé par une douve asséchée que s'anime la cité. Car la forteresse est une ville en elle-même avec ses maisons médiévales, ses boutiques d'artisanat et de souvenirs, ses restaurants, ses hôtels, ses musées.

La basilique Saint-Nazaire à l'intérieur des remparts est de style romane et gothique. C'est une des



Une promenade dans les lices, à l'intérieur de la forteresse.

plus belles du Midi avec ses vitraux.

CROISADE

Déjà au temps des Celtes, la forteresse de Carcassonne existait. Les romains l'ont fortifiée. Elle a subi les assauts des Wisigoths, des Sarrasins puis de Charlemagne avant d'être une cité médiévale. Elle passa au pouvoir du roi de France. Au 13^e siècle, on la dota d'un second rempart et le château fut agrandi. Elle a été restaurée au 19^e siècle.

C'est entre 1082 et 1209 que la ville va accéder à un rayonnement exceptionnel. Les Cathares, les hérétiques, y seront tolérés par le vicomte de Carcassonne, Raimond de Toulouse jusqu'à ce que le pape Innocent III y lance ses croisés à l'assaut de la place forte qui tombe après un siège. À l'intérieur de la cité fortifiée, se trouve un musée de l'Inquisition.

On peut découvrir les remparts en petit train ou en calèche et suivre une visite commentée. Mais par-dessus tout il faut prendre le temps de marcher sur les lices pour prendre conscience du gigantisme de la forteresse et sentir l'histoire des hommes qui y ont vécu.

LA BASTIDE

Seulement une centaine de Carcassonnais résident à l'intérieur des murs de la forteresse, c'est à la Bastide que la majorité des gens habitent, sur la rive gauche de l'Aude.

Les terrasses ne manquent pas et les rues étroites pour flâner. Le



À l'intérieur de la forteresse règne une vie commerciale intense.

marché aux poissons et aux volailles se tient à la Halle aux grains. Il y a aussi un marché de légumes, de fruits et de fleurs à la place Carnot. Il y a un Musée des beaux-arts.

Si vous visitez Carcassonne durant la saison estivale très animée, ne ratez pas la fête du 14 juillet alors qu'un spectacle pyrotechnique illumine les remparts de la cité médiévale. Le festival annuel de la Cité débute dès le 8 juillet. En août, il y a un festival médiéval avec des spectacles équestres, des joutes et des tournois de chevaliers.

Le cassoulet est une des spécialités gourmandes du pays de l'Aude. Il y a aussi les cochonnailles, les gibiers. La région produit aussi des bons vins.

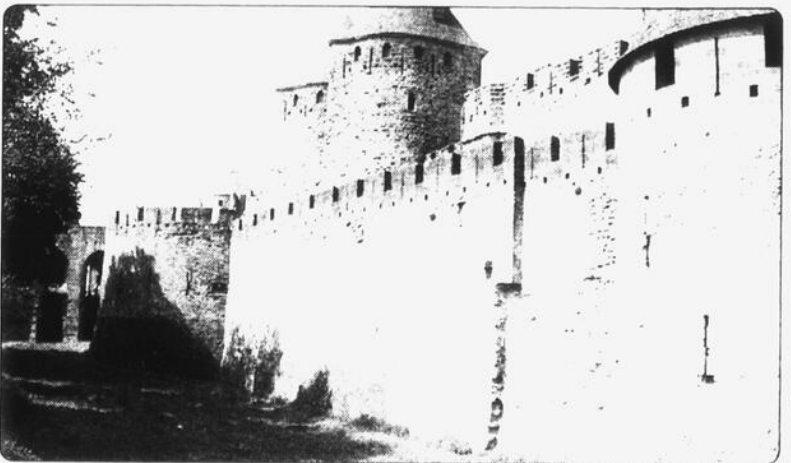
CANAL

Dans la ville de Carcassonne

se trouve le port du Canal du midi fréquenté par de nombreux bateaux de plaisance. La construction du canal remonte à 1667.

Le canal a été creusé pour relier l'Atlantique à la Méditerranée, sur 240 kilomètres de long. Le canal est un exemple des plus anciennes inventions en matière de génie hydraulique mais aussi d'ouvrage d'art. Certaines installations n'ont pas été modifiées depuis leur origine.

Comme tous les canaux, ses abords offrent un décor intéressant pour la promenade. À Carcassonne on découvre le port, les écluses, le chemin de Halage bordé de grands arbres. Qui sait aurez-vous la piqure pour le tourisme nautique et louerez-vous un bateau maison ? ■



La forteresse a subi les assauts répétés à travers les siècles.

VOYAGES

Sur les pas des hérétiques cathares

Aujourd'hui l'expression «Cathare» évoque à la fois la réalité des adeptes d'une religion chrétienne qui s'est répandue en Europe dès le milieu du 10^e siècle pour s'éteindre quatre cent ans plus tard, mais aussi tout un imaginaire et un courant de sympathie pour ses adeptes qui ont subi l'Inquisition.

De groupes clandestins, les cathares gagneront des fidèles jusqu'à dans la noblesse et élèveront même des évêchés. C'est une religion qui se voulait hautement morale, très ascétique. Cathare vient du mot grec qui veut dire pur.

Les Cathares critiquaient la corruption de l'église et en rejetaient la hiérarchie. Ils étaient des protestants avant l'heure. Ils avaient une vision dualiste: le monde matériel était le mal et celui de l'esprit, le bon. Ils ne reconnaissaient pas les sacrements traditionnels mais se référaient au Nouveau-Testament. Ils se sont attirés la foudre du pape qui unit ses efforts au roi de France pour lancer une croisade contre eux.

Carcassonne fut particulièrement visée lors des croisades contre les Cathares. L'Inquisition s'y installa pour éradiquer la «secte».

ALBI

Les Cathares ont été appelés aussi les Albigeois car plusieurs d'entre eux étaient originaires de la ville d'Albi située à environ 107 kilomètres de Carcassonne.

Albi doit sa couleur rose aux argiles du Tarn dont est composée la brigue de ses maisons placées en étages. Contrastant avec le vert du



Albi, ville rose sur le Tarn.

Tarn qui la baigne, la ville aux façades roses apparaît dans un flambement de couleurs.

Surprenante est la cathédrale Sainte-Cécile d'architecture gothique méridionale qui a davantage l'allure extérieure d'une forteresse avec le palais épiscopal. Faite de briques, elle domine la ville par sa prestance.

Elle symbolise le retour en force de l'église catholique dans la ville après la répression sanglante contre les Cathares.

Avec ses murs colorés et la dentelle de ses sculptures, l'intérieur de l'église présente tout un contraste nous faisant pénétrer dans un monde de raffinement et de richesse. Des peintres italiens y ont dessiné la voûte. Des Flamands auraient réalisé la grande murale du jugement dernier. Son statuaire serait le plus impressionnant du Moyen-Âge.

L'orgue fait l'admiration des connaisseurs.

Albi c'est la ville de naissance de Toulouse-Lautrec. Un musée lui est consacré au palais de la Berbie renfermant plus de 600 de ses œuvres.

ABBAYE

Le pays de l'Aude compte plusieurs châteaux construits sur le sommet de crêtes. La géographie du pays est aride. C'est dans ces citadelles soeurs de Carcassonne que les Cathares ont trouvé refuge.

Plusieurs abbayes aussi sont dispersées dans toute la région entourant Carcassonne. À 35 km de la ville, Saint-Papoul est une de ces abbayes bénédictines fondée au 8^e siècle. Elle a déjà été un lieu de pèlerinage important.

Le village de Saint-Papoul a gardé une de ses portes qui mène aux rues étroites. Des maisons à colombages et encorbellements ont été conservées. On trouve un Office du tourisme.

L'abbaye est ouverte aux visiteurs de Pâques à la Toussaint, tous les jours de la semaine. Une petite exposition permanente se trouve dans le réfectoire des moines. On peut y admirer des moulages de sculptures romanes et des œuvres du Maître de Cabestany, un artiste itinérant de la fin du 12^e siècle.

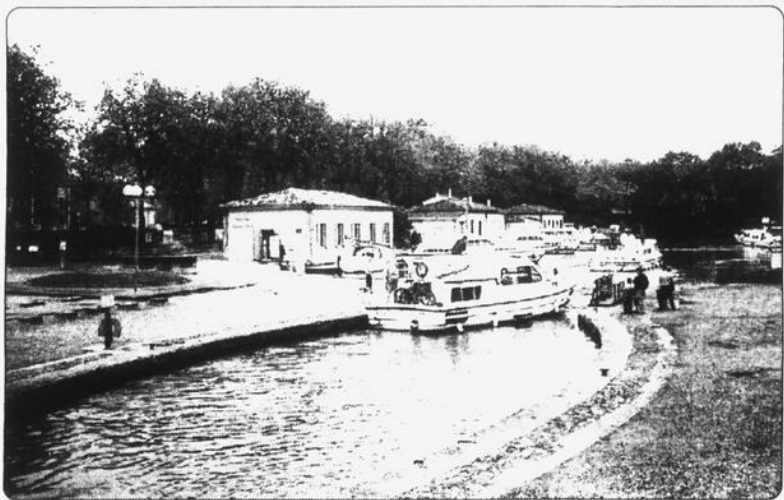
C'est d'abord la beauté du cloître qui attire les visiteurs à Saint-Papoul. Sa construction a débuté au 14^e siècle. Vous vous promenez sous les arcades soutenues par une double rangée de colonnes. Du cloître, on accède à l'église. ■



La cathédrale Sainte-Cécile d'Albi.



Le canal du Midi construit en 1667.



Le port du canal à Carcassonne.



Vue du musée Toulouse-Lautrec



Le cloître de l'abbaye de Saint-Papoul.

ASTROLOGIE



Les prévisions
de la semaine

AVEC FLEUR D'ANGE
450-229-3263

Semaine du 25 au
31 décembre 2002

BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Un déplacement sera nécessaire à la réalisation de vos projets. Amour : Ne soyez pas surpris si on vous propose de faire un voyage. Santé : Vous avez tendance à vous surmener. Travail : Votre dernière réalisation est très positive.
11-18-21-29-30-39

TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

Laissez de côté les personnes qui ne sont pas capables de suivre votre nouvelle évolution. Amour : Un événement vous réjouira. Santé : Vous avez besoin de tranquillité. Travail : Vos intérêts peuvent changer.
4-5-9-17-24-27

GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Les nuages se dissipent. Amour : Vous savez comment agir pour améliorer votre qualité de vie amoureuse. Santé : Un manque de sommeil vous causera une certaine nervosité. Travail : Évitez de faire des choses impulsivement.
2-3-12-15-21-22

CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Vous changerez votre façon de penser et d'être. Amour : Vous aurez à faire des mises au point. Santé : Surveillez votre alimentation. Travail : Vous savez exactement ce que vous voulez.
20-21-27-34-36-39

LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

De bons conseils ne nuisent jamais. Amour : On compte beaucoup sur vous. Santé : Laissez les événements suivre leur cours. Travail : Vous vous sentez en possession de tous vos moyens.
10-11-15-30-33-39

VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

On vous aidera à voir clair dans une situation confuse. Amour : Développement inattendu. Santé : Vous aurez plus d'énergie. Travail : Nouvel équilibre dans le cadre de votre travail et sur le plan financier.
3-5-13-22-23-32

BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE

Vous êtes dans une période de remise en question. Amour : Évitez les ennuis. Santé : Bon équilibre favorisant la guérison. Travail : Beaucoup d'indépendance au travail.
22-32-36-37-40-41

SCORPION

24 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Semaine remplie de dynamisme. Amour : Excellente période pour réaliser vos projets. Santé : Profitez de votre nouvelle énergie. Travail : Vous avez beaucoup à réaliser.
4-14-22-32-40-41

SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Un projet auquel vous tenez se réalisera. Amour : Votre vie amoureuse promet d'être très mouvementée. Santé : Surveillez votre tension artérielle. Travail : Vous atteindrez vos objectifs.
6-7-16-27-33-42

CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Vous devez rester discret dans vos projets. Amour : Vous serez sensible aux confidences d'une personne chère. Santé : Ça va assez bien en ce moment. Travail : Passez à l'action et déposez vos projets.
4-14-25-30-33-39

VERSEAU

21 JANVIER AU 19 FÉVRIER

Votre entrain sera très apprécié par votre entourage. Amour : Ne redoutez aucun échec. Santé : Ne laissez rien au hasard. Travail : Vous avez beaucoup de choses en tête; allez de l'avant.
4-6-16-29-31-43

POISSONS

20 FÉVRIER AU 20 MARS

Il serait bon que vous fassiez preuve d'un peu de flexibilité. Amour : L'être aimé a besoin de communiquer. Santé : Restez calme; vous vous éviterez une migraine. Travail : Des déplacements seront nécessaires pour la réalisation d'un projet.
10-18-30-37-39-48

L'ÉGLISE D'ICI

Horaire des messes du Jour de l'an

Notre-Dame-Auxiliatrice
Mardi 31 décembre à 17 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 10h30
Notre-Dame-du-Mont-Carmel
Mercredi 1^{er} janvier à 9 heures
Sacré-Coeur (Iberville)
Mardi 31 décembre à 16 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 10 heures
Saint-Athanase (Iberville)
Mardi 31 décembre à 19 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 10 heures
Saint-Bernard
Mercredi 1^{er} janvier à 10h30
Saint-Blaise
Mercredi 1^{er} janvier à 11 heures
Saint-Cyprien

Mardi 31 décembre à 20 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 11 heures
Saint-Edmond
Mardi 31 décembre à 16 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 9 heures
Saint-Eugène
Mercredi 1^{er} janvier à 9h30
Saint-Gérard
Mardi 31 décembre à 15h45
Mercredi 1^{er} janvier à 9 heures
Saint-Jacques-le-Mineur
Mercredi 1^{er} janvier à 9h30
Saint-Jean-l'Évangéliste (Cathédrale)
Mardi 31 décembre, à 16 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 11 heures

(pas de messe à 16h30)
Saint-Luc
Mardi 31 décembre à 16h30
Mercredi 1^{er} janvier à 9 heures et 10h30
Jean XXIII
Mardi 31 décembre à 16h30
Mercredi 1^{er} janvier à 9 heures
Sainte-Marguerite-de-Blairfindie
Mercredi 1^{er} janvier à 10h30
Sainte-Marie-de-la-Visitation (à l'école Marie-Derome)
Mardi 31 décembre à 16 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 10h30
Saint-Noël-Chabanel (Iberville)

Mardi 31 décembre à 16h30
Mercredi 1^{er} janvier à 11 heures
Saint-Patrice
Mardi 31 décembre à 17 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 10h30
Saint-Paul
Mercredi 1^{er} janvier à 10h30
Sainte-Thérèse-sur-Richelieu
Mercredi 1^{er} janvier à 9 heures
Saint Thomas More (à l'église Saint James)
Mardi 31 décembre à 16 heures
Mercredi 1^{er} janvier à 10h30
Saint-Valentin
Mercredi 1^{er} janvier à 9 heures ■

VIVONS CES CHANGEMENTS DANS LA FOI

Merci à tous ceux qui ont travaillé à la grande réflexion de 2002

Chers paroissiennes et paroissiens,

À l'occasion de Noël et de la Nouvelle Année, j'aimerais tout d'abord remercier:

- toutes les personnes qui oeuvrent dans les différents groupes d'entraide afin d'apporter un peu de réconfort, de soutien ou d'amitié aux personnes appauvries ou blessées par de multiples souffrances;

- toutes les personnes qui travaillent pour le mieux être de leurs concitoyennes et concitoyens;

- et toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont prié, travaillé à la réflexion et à l'élaboration de ce projet d'évangélisation pour notre milieu, depuis cinq ans. Projet devenu nécessaire, entre autres, à cause de la chute dramatique du nombre de fidèles dans les onze paroisses et la diminution tout aussi



Noël à la Cathédrale de Saint-Jean.

dramatique du nombre de prêtres disponibles ainsi que la situation financière très précaire de l'ensemble des paroisses.

En deuxième lieu, j'aimerais nous souhaiter que nous vivions ces changements dans la prière, la foi et l'espérance et que ce désert que nous traversons présentement, nous rapproche les uns avec les autres et soit le présage d'un temps nouveau qui vient, de Jésus qui

vient, de Noël qui vient.

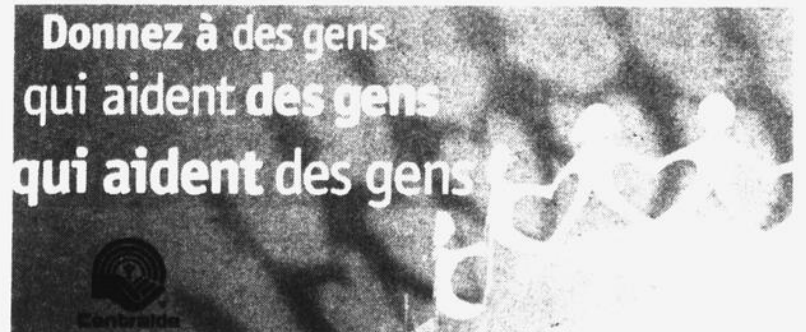
Puisse le message d'amour que Jésus est venu nous apporter soit avec nous toujours; car chaque fois qu'il y a accueil, pardon, générosité, fraternité, collaboration, amitié ou amour dans nos vies, c'est Noël qui vient.

Fernand Ostiguy, ptre curé de la nouvelle paroisse St-Jean-l'Évangéliste ■



Ambulance, police, pompiers :	911
Sûreté du Québec (urgences) :	310-4141 (*4141 cellulaire)
Info-Santé :	(450) 349-3000
CLSC-CHSLD Champagnat de la Vallée des Forts :	(450) 358-2572
Croix-Rouge (urgence sinistres) :	1 877 362-2433
La ligne parents :	(514) 288-5555
Info-dépression :	1 800 268-0999
Tel-Jeunes :	(514) 288-2266
Protection de la jeunesse :	1 800 361-5310
Drogue - aide et référence :	1 800 265-2626
Centre de prévention du suicide du Haut-Richelieu :	(450) 348-6300
Coup d'Élle (femmes victimes de violence) :	(450) 348-1645
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
Centre Claude Bilodeau Algamas pour joueurs compétois :	1-866-933-0411 (450) 245-0411

EN CAS D'URGENCE



L' A U T O

La Jetta demeure la voiture européenne la plus vendue

JEAN-FRANÇOIS
GUAY

Ingénierie et performance à caractère allemand sont à la base du succès de la Jetta auprès des inconditionnels de la marque. Sa tenue de route dynamique, son équipement série, sa finition et son habitacle expliquent pourquoi cette berline est la voiture européenne la plus vendue en Amérique du Nord.

LE RETOUR DE LA GLI

Offerte en nombreuses versions et motorisations, Volkswagen a comblé les amateurs de la Jetta en relançant la carrière de la version GLI. Celle-ci est animée par le moteur VR6 de 2,8 litres auquel Volkswagen a ajouté cette année quatre soupapes par cylindre afin d'augmenter la puissance de 174 à 200 chevaux et le couple de 181 à 195 lb-pi.

La GLI est équipée pour la première fois d'une boîte manuelle à six vitesses. Afin de réduire la consommation, les cinquième et sixième vitesses sont considérées comme des rapports de surmultiplication. Alors que la première à la quatrième vitesses sont étagées pour s'adapter au style de conduite du conducteur. Rapide et précise, la boîte manuelle permet au VR6 de faire passer la GLI de 0 à 100 km/h en 7,3 secondes.

Pour permettre à cette berline sport de coller au bitume, l'équipement de série comprend des pneus et des jantes de 17 pouces, une suspension sport et un système de stabilisation électronique appelé «ESP». Celui-ci utilise des capteurs de lacet et de position perfectionnés permettant de stabiliser de façon automatique le véhicule lorsque le conducteur exécute une manoeuvre dangereuse. Par ailleurs, le dispositif ESP est offert aussi de série sur la version GLX et en option sur la GLS.

Pour que le conducteur et son passager avant puissent demeurer bien en place, les sièges sport en



La Jetta est offerte en plusieurs versions et motorisations.

tissus sont pourvus de nombreux ajustements et supports. Nous considérons que ces baquets sont parmi les meilleurs sur le marché. Ils procurent une position de conduite confortable et sécurisante. Une fois assis. On ne bouge plus! Cependant, leur conception pourrait ne pas convenir à tous les gabarits. Quant à la qualité du freinage, les quatre freins à disque sont à la hauteur de la bonne renommée de Volkswagen dans le domaine.

Il est entendu que pour exploiter efficacement la puissance du VR6, il faut éviter la boîte automatique. Couplé à celle-ci dans la version GLX, le VR6 est hésitant avant de s'élaner à plein gaz et ce, même si la nouvelle boîte automatique compte désormais cinq rapports (au lieu de quatre). Toutefois, ce tandem (moteur/transmission) ne causera aucun désagrément à ceux qui recherchent une berline sport au tempérament doux capable de tenir tête à une Audi A4 ou une BMW de Série 3.

TURBO DE 180 CHEVAUX

Si le prix demandé pour le VR6 de la GLI vous semble hors de portée. Vous pouvez toujours vous rabattre sur le moteur quatre cylindres de 1,8 litre à turbocompression. En 2002, ce dernier a vu sa puissance grimper de 150 à 180 chevaux grâce à une admission d'air plus grande et un meilleur temps d'allumage favorisant le mélange air-carburant. Jumelé à la boîte manuelle à 5 rapports, ce moteur permet à la version GLS de bonnes accélérations. Avec un chrono de 0 à 100 km/h en 7,8 secondes, la GLS est capable de suivre de près une GLI. Sur circuit, la GLS nous a semblé par moment plus agile qu'une GLI à cause de son poids moins élevé et de l'étagement plus progressif de sa boîte manuelle. Toutefois, il ne faudrait pas se méprendre. La GLS ne possède pas l'agilité d'une Golf GTI à moteur 1.8 T.

HABITACLE

À l'instar de ses lignes extérieures, l'intérieur de la Jetta n'a pas vieilli d'un iota. De jour, la pré-

sentation du tableau de bord paraît simple. La nuit, son éclairage à fond bleu lui donne un aspect unique. Les commandes sont bien disposées à l'exception du porte-gobelets qui n'est pas à l'abri d'une maladresse. En effet, un café est si vite renversé!

Les passagers arrière devront se satisfaire de places plutôt exiguës (pour les jambes surtout). Toutefois, elles conviendront parfaitement à des enfants en bas âge. Le volume du coffre est certaine-

ment l'un des points forts de la Jetta puisqu'il est aussi grand que celui de la Passat.

TDI

On ne peut passer sous silence que la TDI est sans doute la version la plus populaire (chez nous) de la Jetta. Animée par un moteur de 1,9 litre de 90 chevaux, celui-ci lui permet de consommer environ 6 litres aux 100 km (46 m/g). Qui dit mieux dans la catégorie des berlines sport. ■

**GAGNANTE DU CONCOURS
TENDANCES automne-hiver****Félicitations !**

Madame Hélène Provençal, résidente du secteur Saint-Luc, s'est méritée le grand prix de 500\$ à dépenser chez l'un des marchands participants et son choix s'est arrêté sur Couillard Couvre-Plancher, devenant ainsi notre commerçant vedette de la promotion. À gauche, sur la photo, nous apercevons Lynn Brouillette, chargée de projets spéciaux.

Encore une fois, félicitations à Madame Provençal et merci à tous les participants de la promotion.

(Publicité)



Le tableau de bord est réussi.

POINTS POSITIFS
Nombreuses versions
Choix d'excellents moteurs
Comportement routier
Garantie améliorée

POINTS NÉGATIFS
Moteur 2,0 litres peu performant
Places arrière exiguës
Prix de la GLX
Emplacement du porte-gobelets

MODÈLES CONCURRENTS
Acura 1,7EL, Chrysler PT Cruiser,
Ford Focus, Honda Civic, Mazda
Protegé, Toyota Corolla

GARANTIE
4 ans/80 000 km

PRIX (2003)
24 260 \$ (GLS)
25 860 \$ (TDI)
31 150 \$ (GLI)
37 890 \$ (GLX)



Baby Boomer's
BAND

Chantons Noël

avec le

BABY BOOMER'S BAND et vos marchands régionaux

À GAGNER
5000 \$
EN PRIX

DÉTAILS À L'INTÉRIEUR
DE LA POGHETTE DU C.D.

À Noël, offrez-vous le C.D.
Chantons Noël avec
le Baby Boomer's Band
et vos marchands régionaux
pour seulement **14,95\$!**

- Courez la chance de gagner l'un des prix d'une valeur totale de 5 000\$ (coupon de participation disponible à l'intérieur de la pochette à l'achat du C.D.)
- Faites un don de 2\$ à la Société Saint-Vincent-de-Paul (inclus dans le prix de vente)
- Égayez vos «partys» des Fêtes

En vente dès
MAINTENANT
chez la majorité
des dépositaires du

LE CANADA
FRANCAIS

Et dans toutes les caisses populaires

Desjardins
du Grand-Saint-Jean

Tous les jeudis, vendredis et samedis (voir heures d'ouverture) jusqu'au 24 décembre 2002, toute la population est invitée à se présenter au 122, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu, pour assister à de nombreuses activités familiales, dont voici la liste :

Les jeudis et vendredis de 16 h à 21 h et les samedis de 9 h à 17 h.

- Les enfants sont invités à venir fabriquer notre décor de Noël.
- Matériel de bricolage sur place en permanence
- Des D.V.D et autres vidéocassettes pour enfants seront présentés en tout temps grâce à la collaboration de **Dumoulin**

Surveillez vos hebdomadaires et synthonisez Z-104 pour ne rien manquer de notre programmation.

Le jeudi 12 décembre 2002

- Amuseurs publics de 18h30 à 20h30

Le samedi 14 décembre 2002

- Retour du vrai Père Noël de 14 h à 16 h
- Cadeaux surprises remis aux 50 premiers enfants qui se présenteront.
- Séance d'autographe avec des joueurs du Mission de Saint-Jean-sur-Richelieu de 14 h à 16 h

Le samedi 21 décembre 2002

- Amuseurs publics de 10 h à 12 h
- Retour du vrai Père Noël de 14 h à 16 h
- Cadeaux surprises remis aux 50 premiers enfants qui se présenteront.

Toutes ces activités vous sont offertes **GRATUITEMENT!**
Profitez-en pour y déposer des victuailles non-périssables!
Celles-ci seront remises à la Société Saint-Vincent-de-Paul.

Des bénévoles de la Société Saint-Vincent-de-Paul vous y attendent...

Une promotion réalisée grâce à l'implication de 20 marchands, entreprises institutionnelles et industrielles de la région.



Foyeuses Fêtes à tous!

En collaboration avec



LE CANADA FRANCAIS

Au profit de la Société Saint-Vincent-de-Paul