



**MARIE-PIER GAGNON** Le Théâtre de Grand-Pré célèbre ses 40 ans dans le paysage johannais. Ses comédiens interpréteront quatre pièces cette saison, à commencer par l'anthologie *Hommage aux 40 ans du TGP*, suivie de l'adaptation du film *Reservoir Dogs*, du vaudeville *Drôle de couple* et de la comédie *Double vie*. **PAGE C-2**

Hélène Guimond,  
Patrick Ménard,  
Louise D'Amours et  
Danielle Beaulieu.

(Photo: Luc Archambault)

**DVD**

**Une trilogie qui se conclut bien**  
PAGE C-9

**LECTURE**

**Bruits familiers au quotidien**  
PAGE C-7

**CINÉMA**

**Pâle copie de la vraie Carrie**  
PAGE C-9

**MUSIQUE**

**McCartney signe un disque relevé**  
PAGE C-6

**SOMMAIRE**

Jeux	C-8
Dans votre assiette	C-10
Automobile	C-11
Plaisirs du vin	C-12
Horoscope	C-14
Trésors de famille	C-15



Le magazine que tout le monde attendait!

En kiosque maintenant

veromagazine.ca  
#veromagazine



Les quatre comédiens qui ont animé la soirée, soit Gabriel Racine, Gabrielle Guérin, Thomas Hodgson et Dany Marcil, interprétaient les fantômes du TGP.

(Photo Stéphanie Brode)

## Quatre pièces pour les 40 ans du Théâtre de Grand-Pré

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



Le Théâtre de Grand-Pré a dévoilé, le 18 octobre à L'Acadie, la programmation de sa 40<sup>e</sup> saison. Une centaine de personnes ont assisté à l'événement qui a pris la forme d'une animation théâtrale imaginée par le metteur en scène Dany Marcil.

Il y a 40 ans, quelques passionnés de théâtre se réunissaient pour donner vie à ce qui allait devenir le Théâtre de Grand-Pré. Des dizaines de comédiens ont depuis fait leurs débuts sur les planches de ce petit théâtre de L'Acadie dirigé pendant une vingtaine d'années par Suzanne De La Durantaye. Aujourd'hui, l'organisme compte une quarantaine de membres et accueille chaque année plus de 1000 spectateurs.

Question de célébrer comme il se doit cet anniversaire, les organisateurs ont profité de la soirée du lancement pour remémorer quelques faits marquants aux membres du public majoritairement

composé de comédiens et de détenteurs d'abonnements. Quelques candidats à la mairie étaient également présents, dont Stéphane Legrand et Alain Laplante, tout comme d'anciennes présidentes de l'organisme.

Saviez-vous que le Théâtre de Grand-Pré a inauguré la salle de spectacle du Centre culturel Fernand-Charest, en 1983? Saviez-vous également que l'organisme offre des cours au grand public depuis 1992 et que les représentations du TGP ont lieu dans les locaux de l'actuelle bibliothèque L'Acadie depuis 1994? Mieux encore, que l'organisme n'a eu que des femmes à sa tête, la dernière en liste étant Danielle Beaulieu?

### QUATRE PIÈCES

L'essentiel de la soirée a toutefois été consacré à la présentation des activités et pièces de théâtre qui marqueront la prochaine année. Le public a entre autres rendez-vous, dès novembre, avec le metteur en scène et auteur Patrick Ménard qui présentera une création originale intitulée *Hommage aux 40 ans du TGP*. Saynètes et images d'archives seront au menu de cette production.

Puis, l'année 2014 commencera en force avec une pièce qui pique la curiosité, *Réservoir Dogs*. Les adeptes du réalisateur Quentin Tarantino auront reconnu le titre de l'un de ses films. Le metteur en scène Dany Marcil a en effet décidé de transposer cette histoire de bandits sur scène. Il a toutefois décidé de modifier légèrement le scénario en transformant tous les personnages masculins en femmes. Et oui, il y aura du sang.

Le mois de mars marquera le retour de Julie Leclerc à la mise en scène. Cette dernière conviera le public à une comédie de Neil Simon intitulée *Drôle de couple*. Attention, on ne parle pas ici d'un homme et d'une femme, mais plutôt de deux amis qui décident d'emménager ensemble. «Tout ça est propice aux quiproquos. C'est un vaudeville, de la belle comédie burlesque», de décrire Mme Leclerc.

Finalement, la saison se terminera avec la présentation d'une autre comédie intitulée *Double vie*, écrite par Ray Cooney. Cette pièce a beaucoup fait jaser au cours

des dernières années au Québec. Elle a fait le tour de la province avec en tête d'affiche le comédien André Robitaille. «C'est une pièce extrêmement bougeante. Vous allez vous amuser comme des fous et rire amplement», de dire Suzanne Gauvin qui en sera à sa première mise en scène au TGP.

### UN PROGRAMME CHARGÉ

Le Théâtre de Grand-Pré parrainera une multitude d'autres projets au cours de l'année. L'organisme est à nouveau à la tête de l'option théâtre du programme Sports-Arts-Études de la Commission scolaire des Hautes-Rivières. La saison 2013-2014 marquera également le retour officiel des lectures théâtralisées qui seront présentées sur la scène de la coopérative art[o] dès la fin de novembre.

Cette activité permettra aux comédiens de sortir de leur zone de confort pour proposer soit des créations originales ou encore des pièces dramatiques aux sujets très complexes. Ce sera également l'occasion pour des élèves du programme d'études internationales de Chanoine-Armand-Racicot de montrer leur savoir-faire devant le grand public grâce à l'initiative d'un jeune comédien du nom de Frédéric Desormiers qui mettra en scène deux pièces de Georges Feydeau.

Le TGP sera également à la barre d'un projet unique où des personnes vivant des situations d'exclusion sociale auront l'occasion de participer à des ateliers de théâtre tout au long de l'année. L'expérience culminera avec un exercice public en juin. Il s'agit là d'un résultat concret de l'Entente de développement culturel conclue entre la Ville, la MRC du Haut-Richelieu et le gouvernement provincial.

La programmation complète de la saison est disponible au [theatredegrandpre.ca](http://theatredegrandpre.ca). Il est possible de faire l'achat d'abonnements en téléphonant au 450 348-8494. Le coût est de 51\$ pour les adultes et de 42\$ pour les étudiants. Il est également possible de faire l'achat de billet pour une seule représentation moyennant la somme de 17\$ pour les adultes et de 14\$ pour les étudiants. ■

### HOMMAGE AUX 40 ANS DU TGP

Patrick Ménard

**Résumé:** L'auteur tente de survoler 40 ans d'histoire en deux heures de spectacle où les archives vidéo et le théâtre se côtoient.

**Metteur en scène:** Patrick Ménard

**Distribution:** Danielle Beaulieu, Valérie Bouchard, Réal Chaput, Chantal DeLaDurantaye, Marcel Fortin, Luc Fréchette, François Lafrenière, Dominique Lebrun et Denis Ménard.

**Dates:** 8, 9, 15, 16, 22 et 23 novembre

**Genre:** Création

### RÉSERVOIR DOGS

Quentin Tarantino

**Résumé:** Six criminelles tentent de démasquer la responsable d'un braquage qui a mal tourné. Une seule option est possible. Une traîtresse se cache parmi elles.

**Metteur en scène:** Dany Marcil

**Distribution:** Louise D'Amours, Annick Duplessis, Gabrielle Guérin, Marianne Lambert, Evelyne Limoges, Julie Olivier, Bianca Potvin et Manon Vigeant.

**Dates:** 7, 8, 14, 15, 21 et 22 février

**Genre:** Suspense

### DRÔLE DE COUPLE

Neil Simon

**Résumé:** Oscar vient de divorcer et accepte d'héberger son ami Félix que sa femme vient de quitter. La colocation ne se passera pas comme prévu.

**Metteur en scène:** Julie Leclerc

**Distribution:** Carl Audet, Sophie-Catherine Chapleau, Éric Fortier, Jean-Marie Gaillot, Stéphanie Labrecque, Jonathan Massé, Patrick Ménard et Gabriel Racine.

**Dates:** 21, 22, 28 et 29 mars, 4 et 5 avril

**Genre:** Comédie

### DOUBLE VIE

Ray Cooney

**Résumé:** Martin Gagnon mène une double vie depuis 18 ans. Son secret risque d'être dévoilé lorsque ses deux enfants se rencontrent sur Internet.

**Metteur en scène:** Suzanne Gauvin

**Distribution:** Luc Archambault, Érika Boucher, André Gélinas, Hélène Guimond, Chantal Lacoste, Jean Laliberté et Léonard Legault.

**Dates:** 30 et 31 mai, 6, 7, 13 et 14 juin

**Genre:** Comédie



(Photo Stéphanie Brode)

Actuelle présidente du TGP, Danielle Beaulieu a présenté quelques-unes des activités qui animeront la 40<sup>e</sup> saison du théâtre.

# Action Art Actuel voit grand dans ses nouveaux locaux

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

**C'**est un nouveau départ pour le centre d'artistes Action Art Actuel. L'organisme, qui entame sa 26<sup>e</sup> saison, ouvrira officiellement les portes de ses nouveaux locaux au public le 31 octobre. Petite visite guidée des lieux.

Fondé en 1987, Action Art Actuel fait partie des 69 centres d'artistes autogérés du Québec. «Notre mission, c'est de promouvoir l'art, mais également la recherche en donnant la chance aux gens d'expérimenter», explique d'entrée de jeu la directrice générale des lieux, Marie Hébert.

La valeur commerciale de la production d'un artiste n'est donc jamais prise en considération lorsque vient le temps de déterminer les expositions qui seront présentées au cours d'une saison. «Notre rôle est complémentaire à celui des musées et des galeries», précise Mme Hébert.

L'art actuel ratisse large. Il consiste principalement en l'utilisation de médiums inconnus ou méconnus du public. «Les artistes ont tous en commun d'exprimer quelque chose à travers leurs créations. La différence, c'est que l'art actuel utilise de nouveaux médiums», explique la directrice générale.

Ainsi, plutôt que de peindre à l'aide d'un pinceau, les artistes créent des montages sonores sur ordinateur, projettent des vidéos, fabriquent des installations qui surprennent ou déstabilisent. Parfois le message derrière la création est flou. La démarche s'avère toutefois révélatrice.

## FAIRE CONNAÎTRE LE CENTRE

Grâce à ses nouveaux locaux, le centre d'artistes espère être en mesure de démystifier l'art actuel auprès des Johannais. «Nous sommes reconnus à travers le Québec pour notre dynamisme, mais c'est à Saint-Jean qu'on nous connaît le moins. C'est exactement ce que je



Les artistes bénéficieront d'une salle d'exposition de 3000 pieds carrés pour créer les installations qu'ils présenteront au public johannais.

veux changer», explique Marie Hébert.

Le déménagement est un pas dans cette direction. Les nouveaux locaux, situés au 191, rue Richelieu, permettront entre autres d'organiser des conférences et des ateliers destinés aux artistes et au grand public. Un centre de documentation sera également mis à la disposition des membres.

«On dispose maintenant de 4000 pieds carrés, dont 3000 pour les expositions», dévoile la directrice générale. En passant les portes du centre, les visiteurs mettront les pieds directement dans la grande salle d'exposition. La seconde salle, plus petite, est située à l'arrière de la bâtisse et offre une vue sur la rivière.

Le reste de l'endroit est occupé par les bureaux du personnel administratif, une petite cuisine, des toilettes ainsi qu'une salle à outils destinée aux artistes. Une résidence d'artistes, située au

second étage de l'immeuble, permettra également à des talents émergents ou établis de venir créer à Saint-Jean-sur-Richelieu.

## LE CENTRE-VILLE, UN CHOIX ÉCLAIRÉ

Pour Marie Hébert, il était hors de question qu'Action Art Actuel quitte le centre-ville lors de son déménagement. «On avait besoin de plus d'espace pour développer des revenus autonomes, mais avant tout on voulait être dans la communauté et le centre-ville, c'est le cœur de la ville», explique-t-elle.

Anciennement situé à côté du restaurant Les Croûtons grillés, le centre n'aura finalement fait que changer de côté de rue pour prendre place dans les locaux anciennement occupés par la Librairie Richelieu et le magasin de vêtements Chez Béatrice dont l'enseigne sera restaurée, question de faire un clin d'œil au passé.

Huit mois de travaux auront été nécessaires pour tout remettre à neuf. De la façade aux planchers en passant par le plafond, tout a été refait ou repeint. Une somme colossale de travail. «L'endroit est extraordinaire. Nous avons les plus beaux bureaux en ville», se vante avec fierté Mme Hébert.

Avec le déménagement de la coopérative art[o] sur la rue Saint-Jacques il y a un an et maintenant celui d'Action Art Actuel à quelques mètres de là, il semble évident que les artistes ont décidé de faire leur part pour embellir le centre-ville. «C'est indispensable. On ne s'en sort pas sans culture dans un centre-ville», de conclure Mme Hébert.

Les personnes qui désirent visiter les nouveaux locaux sont invitées à se rendre sur place le 31 octobre à l'occasion du vernissage de l'exposition *Si notre mémoire est bonne* de la famille Lafrance. L'événement débutera à 17 heures. ■



Une nouvelle employée se joint à l'équipe d'Action Art Actuel. Il s'agit de Nadine Mercier qui occupe maintenant les fonctions de coordonnatrice aux projets. Elle pose ici en compagnie de Marie Hébert.

## Une programmation en sept rendez-vous

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

**L**a programmation de la saison 2013-2014 d'Action Art Actuel est maintenant connue. Sept rendez-vous sont inscrits à l'agenda du centre d'artistes qui présentera des expositions inédites dans deux lieux distincts.

La première exposition de la saison mettra en valeur le travail de la famille Lafrance de Saint-Mathias-sur-Richelieu. Trois frères, soit David, Vincent et Étienne, se joindront à leur père, André, pour créer une installation évoquant la mémoire collective familiale. Le public pourra admirer plusieurs objets fabriqués à la main.

Le dévoilement de l'exposition, le 31 octobre, se fera en présence des artistes ainsi que des commissaires Isa et Zoë Tousignant. Amies de la famille, ces dernières

ont accepté de s'impliquer dans le projet en écrivant un texte d'accompagnement.

Pour l'anecdote, sachez que le père de ces deux sœurs n'est nul autre que Claude Tousignant, signataire du Refus global et artiste-peintre réputé.

## AUTRES EXPOSITIONS

Les autres expositions de la saison mettront en vedette Tanya G.-Tremblay (novembre), Véronique Chagnon-Côté (janvier), José Luis Torres (mars) ainsi qu'Évelyne Bouchard et Jocelyn Fiset (avril). À l'exception de l'exposition de Mme Tremblay qui sera présentée au Salon rouge de la bibliothèque Saint-Luc, tous ces rendez-vous auront lieu au centre d'artistes de la rue Richelieu.

Nouveauté cette année, la saison se terminera avec la présentation d'une exposition réunissant le travail des finissants en arts visuels du Cégep



La famille Lafrance ouvrira la saison avec une exposition intitulée *Si notre mémoire est bonne*. Elle sera présentée du 31 octobre au 15 décembre.

Saint-Jean-sur-Richelieu. Une façon pour le centre de s'impliquer auprès de la relève en offrant la chance aux artistes de

demain de vivre une expérience professionnelle.

Action Art Actuel accueille en moyenne 3000 personnes par

saison. Les visiteurs sont admis gratuitement du mardi au samedi, de 13 à 17 heures. Information: action-art-actuel.org. ■

AVEC LE TROMPETTISTE JEAN-FRANÇOIS GAGNON

# Guy Bélanger en vedette au Cabaret Jazz Band

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

**A**près le jazz, voici maintenant le blues! Le Cabaret Jazz Band présentera, le 25 octobre au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, un concert qui mettra en vedette le célèbre harmoniciste Guy Bélanger. Un invité-surprise, le trompettiste Jean-François Gagnon, sera aussi de la partie.

Au Québec, Guy Bélanger est reconnu au comme étant le maître de l'harmonica. Son talent lui a d'ailleurs permis

de collaborer sur disque et sur scène avec nombre d'artistes célèbres, de Bob Walsh à Lynda Lemay en passant par Éric Lapointe et Jean-Pierre Ferland. Il a même collaboré avec le Cirque du Soleil.

Côté distinctions, son curriculum vitae fait l'envie de plusieurs. Il a remporté le Lys Blues de la meilleure performance musicale à six reprises, en plus de mettre la main sur le précieux trophée à quatre autres occasions en 2009 dans diverses catégories, dont celle de l'artiste masculin de l'année et du meilleur album pour son disque éponyme.

À cela on doit également ajouter deux prix Jutra soulignant son travail en tant que compositeur de musique de film pour *Gaz Bar Blues* et *Route 132*. Bref, un parcours qui force le respect. «C'est un passionné, un être vraiment très sympathique aussi», mentionne le directeur musical du Cabaret Jazz Band, Pierre-Armand Tremblay.

## INCURSION DANS L'UNIVERS BLUES

Au cours des dernières années, M. Tremblay a eu l'occasion de partager la scène avec l'harmoniciste à quelques reprises. Cela allait donc de soi de le recevoir dans le cadre des soirées du Cabaret Jazz Band, même si ce dernier se spécialise dans la musique blues. Guy Bélanger a reçu carte blanche pour créer le programme de la soirée.

«On va passer d'une atmosphère à l'autre, du jazz au blues. C'est la seule fois de la saison qu'on va faire ça», annonce le directeur musical. Le public peut donc s'attendre à une soirée haute en couleur où les émotions côtoieront des rythmes par moment plus colorés. Et bien sûr, l'improvisation aura toujours sa place.

Cela dit, l'artiste invité a choisi de profiter de la soirée pour présenter les pièces de son plus récent album intitulé *Dusty Trails*. Ce sera la première fois qu'il jouera les titres de cet album à Saint-Jean-sur-Richelieu. Pour ce faire, il sera accompagné de M. Tremblay au clavier, d'André Lahaie à la contrebasse, de Claude Gauthier



Guy Bélanger présentera les pièces de son dernier album, *Dusty Trails*.



## Du dixieland magique

La venue du Dixieband au Centre d'arts de Sabrevois, le 19 octobre, restera longtemps gravée dans la mémoire des quelque 40 spectateurs qui ont assisté à l'événement. Le groupe montréalais a offert une prestation énergique qui a permis aux gens présents de découvrir ou redécouvrir le jazz de La Nouvelle-Orléans. Plusieurs d'entre eux se sont d'ailleurs levés pour danser au rythme des mélodies colorées. Le concert était présenté dans le cadre de la série Jazz Jazz. ■

à la batterie ainsi que de Mario Hébert à la guitare.

## ARTISTE-SURPRISE

À ce groupe de musiciens s'ajoutera également un invité-surprise, soit le trompettiste Jean-François Gagnon. Cet artiste de la région est bien connu pour sa participation à l'émission *Belle et Bum* ainsi que, plus récemment, au nouveau rendez-vous musical piloté par Gregory Charles, *Le choc des générations*.

L'artiste a eu l'occasion de collaborer avec Guy Bélanger

lors d'une tournée en compagnie de Bob Walsh. Il a accepté de rejoindre son ancien collègue pour cette soirée spéciale, lui qui a également déjà participé aux Soirées art[o]-jazz en compagnie des autres musiciens qui seront sur scène.

Les billets, en vente au coût de 13,50\$, sont disponibles auprès de la billetterie de la SPEC. Les laissez-passer donnant accès à la série des Jeudis Shows sont acceptés. La représentation débutera à 20 heures. Réservation: 450 358-3949. ■

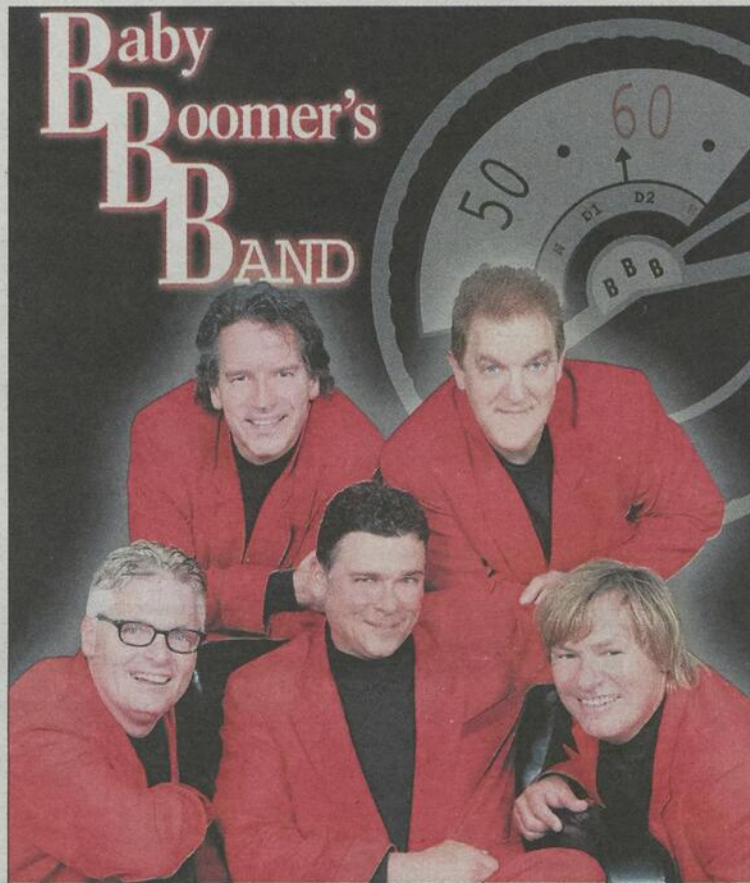
# Le Baby Boomer's Band sur scène pour l'école Crevier

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

**A** vos costumes et souliers de danse! Le Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean accueillera, le 1<sup>er</sup> novembre, une soirée de danse mettant en vedette le Baby Boomer's Band. L'événement s'inscrit à l'intérieur d'une campagne de collecte de fonds au profit de l'école Crevier de Marieville.

Depuis plus de 15 ans, le Baby Boomer's Band fait danser le public québécois au son des succès des années 1950 à 1970. Au fil du temps, plus de 300 000 spectateurs ont applaudi les musiciens de la formation, soit Luc Blier, Pierre Cormier, Daniel Galarneau, Benoît Gariépy et Jean Saint-Germain. Forts de ce succès, ces derniers ont d'ailleurs enregistré quatre albums.

À la demande de la Commission scolaire des Hautes-Rivières, le groupe a accepté d'offrir un concert-bénéfice au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean. L'objectif



Le Baby Boomer's Band présentera un répertoire axé sur les succès rock des années 1950 à 1970.

est simple: amasser des fonds pour offrir aux jeunes élèves de l'école Crevier de Marieville une cour digne de ce nom avec l'ajout de modules de jeu. «Actuellement, il n'y a absolument rien dans la cour d'école», explique le musicien Pierre Cormier, qui enseigne l'anglais à cet endroit.

Afin d'ajouter un peu de magie à la soirée, les spectateurs sont invités à replonger au cœur des années 1950 à 1970 et à revêtir des costumes d'époque. «Ceux qui ont envie de se déguiser sont invités à le faire. Ça va ajouter à l'ambiance de la soirée», confirme M. Cormier.

Une piste de danse sera installée au centre de la salle afin de permettre aux gens présents de se dégourdir pendant le spectacle. «Ce n'est généralement pas long avant que tout le monde se lève. Ceux qui restent assis sont soit sourds ou quadriplégiques!», lance à la blague M. Cormier. Quelques danseurs professionnels présenteront

également des chorégraphies sur scène.

## RÉPERTOIRE

Le groupe offrira une prestation avoisinant les deux heures et regroupant une quarantaine de titres ayant pour thématique le rock'n'roll. Des pièces des Beach Boys, de Ben E. King et de Maurice Williams and the Zodiacs sont inscrites au programme.

«On fait beaucoup de chansons que les autres formations n'osent pas faire», explique M. Cormier en ajoutant que cela est possible grâce au talent des musiciens de la formation. Certains titres seront d'ailleurs interprétés sans musique, le groupe proposant ainsi des versions a capella de classiques bien connus du grand public.

## BILLETS

La représentation débutera à 20h30. Les billets, en vente auprès de la billetterie de la SPEC ou encore à l'école Crevier, sont disponibles au coût de 25\$. Il est possible de réserver en téléphonant au 450 358-3949. ■

## LA CAROTTE ET LA MARGUERITE

## Confessions d'une soeur de la Villa Sainte-Marcelline

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

L'auteur Jean Louis Fleury de Saint-Valentin effectue un retour en librairie ce mois-ci avec un volume intitulé *La carotte et la marguerite*. Loin du polar, son style habituel, l'auteur livre ici l'histoire de soeur Louise Bonta, une femme qui a dédié sa vie à l'éducation.

Après avoir grandi en Italie et rejoint la communauté religieuse, soeur Louise Bonta a accepté de venir s'établir au Québec pour ce qui devait être une courte mission en milieu scolaire. Au final, elle aura consacré près des 50 années suivantes à l'éducation de centaines de petits Québécois à la Villa Sainte-Marcelline.

Sous sa gouverne, cet établissement montréalais a mis en branle des pratiques

avant-gardistes. «C'est une soeur avec des idées sociales très avancées», raconte l'auteur Jean Louis Fleury. Par exemple, l'école a été l'une des premières à diminuer le nombre d'heures consacré à l'enseignement de la religion et à favoriser l'enseignement bilingue.

La soeur a également toujours prôné l'acceptation de tous les élèves, peu importe leur statut social ou encore leur talent pour les études. Pour elle, les examens d'entrée n'ont jamais été de mise. Pourtant, l'établissement qu'elle a dirigé a toujours compté parmi les plus réputés de la métropole et a formé son lot de futurs médecins, d'ingénieurs ou de grands communicateurs.

«L'école ne peut changer une carotte en marguerite... Mais elle doit cultiver les deux, avec le plus d'attention, de compétences



Jean Louis Fleury a réalisé près d'une vingtaine d'entretiens avec soeur Louise Bonta pour écrire *La carotte et la marguerite*, un volume qui traite de ses 50 années passées dans le monde de l'éducation.

EN TOURNÉE À SAINT-JEAN

Nouveau recueil  
de l'auteure  
Lise BonnevilleMARIE-PIER GAGNON  
marie-pier.gagnon@tc.tc

L'auteure Lise Bonneville sera de passage dans la région du 27 octobre au 2 novembre pour une tournée des libraires.

Elle profitera de l'occasion pour présenter son dernier recueil de nouvelles, un ouvrage intitulé *Novella et nouvelles de la Révolution tranquille* publié aux éditions Les Francophiles.

L'artiste sera à la Librairie Au Carrefour le 27 octobre, de 13 à 16 heures. Elle se déplacera ensuite, le 1<sup>er</sup> novembre de 16 heures à 19h30, à la Librairie Payette d'Iberville.

Elle terminera sa tournée à la Librairie Moderne le 2 novembre, de 10h30 à 15 heures.



et d'amour possible pour que la carotte et la marguerite arrivent chacune à leur plein épanouissement», confie-t-elle à la plume de Jean Louis Fleury.

## QUESTIONS ET RÉPONSES

Touché par l'histoire de la femme et son parcours professionnel, Jean Louis Fleury a décidé de consacrer son temps à l'écriture d'un livre racontant sa vie. Après avoir réalisé près d'une vingtaine d'entretiens avec elle et discuté avec son éditeur, il a été convenu que le livre prendrait la forme d'une conversation. Pas de fiction, juste la vérité.

«À la fin de mes entretiens, j'avais une matière considérable et plutôt que de créer un roman, nous avons décidé de présenter son histoire sous forme de questions et de réponses. Pour nous, c'était plus vrai, plus près d'elle et aussi plus dynamique pour le lecteur», explique M. Fleury. Il en résulte un livre d'un peu plus de 200 pages.

Modestie oblige, soeur Louise Bonta était quelque peu réticente

à l'idée de participer à ce projet d'écriture. Elle a finalement accepté de se livrer sans compromis à l'auteur, répondant avec franchise à chacune de ses questions. Elle se prononce sur des sujets sensibles tels que la place de la religion à l'école ou encore le printemps érable. Elle parle même du FLQ, de René Lévesque et des enfants-rois. Sans détour.

## PUBLIC CIBLE

Aujourd'hui à la retraite, la dame demeure une personne appréciée dans le milieu. Mais pour Jean Louis Fleury, *La carotte et la marguerite* est un livre qui s'adresse à un public bien plus large que les enseignants et directeurs d'école. «C'est une histoire. C'est une docteure en pédagogie qui arrive au Québec, qui a vécu des guerres en Italie. Elle a énormément d'anecdotes à partager sur sa découverte du Québec», explique l'auteur.

Le volume, officiellement lancé le 10 octobre et publié aux Éditions du Passage, est disponible en librairie au coût de 28,95\$. ■

TVHR9  
BINGOTélé-Bingo  
câble 9\$3,500.00  
en prix le dimanche  
dès 9h30

Achetez vos livrets aujourd'hui

450 358-1912

TVHR9.com  
Télévision du Haut-Richelieu

## AU CLAVIER

WEEK-END

## MUSIQUE

## ■ Conférence au Musée

Dans le cadre du 25<sup>e</sup> anniversaire des éditions du Septentrion, le Musée du Haut-Richelieu recevra, le 27 octobre, le conférencier Charles-Philippe Courtois.

Ce dernier présentera une conférence intitulée *La culture des Patriotes*. M. Courtois est professeur adjoint en histoire au Collège militaire royal de Saint-Jean et spécialiste d'histoire intellectuelle du Québec. Il a cosigné un livre portant le même titre que sa conférence.

La rencontre débutera à 13h30 et sera suivie d'une visite du Musée. L'activité est gratuite et offerte à tous. Les places étant limitées, il est conseillé de réserver en composant le 450 347-0640.

## ■ Artisans recherchés

Les organisateurs du Salon de Noël johannais recherchent des artisans pour participer à leur événement qui se déroulera les 16 et 17 novembre au Centre des aînés.

Anciennement connu sous l'appellation du Carrefour de l'artisan, l'événement présentera cette année un nouveau volet dédié aux artistes émergents. Ces derniers bénéficieront d'un espace réservé afin de présenter leur production, et ce, à tarif réduit.

Par ailleurs, les organisateurs annoncent qu'il reste encore quelques places pour des exposants réguliers dans certaines disciplines, dont le tissage et le chocolat. Les personnes intéressées peuvent s'inscrire en communiquant avec Estelle Deschênes au 450 347-4500.

## ■ Déjeuner culturel

Un déjeuner portant sur la médiation culturelle aura lieu le 20 novembre à la coopérative art[o]. L'événement, présenté par le Comité culturel du Conseil économique du Haut-Richelieu, sera animé par Eve Quintas de Culture pour tous.

Lors de cette conférence, il sera question de définir et mieux comprendre une nouvelle approche qui permet une plus grande accessibilité aux arts et à la culture pour le plus grand nombre de personnes et particulièrement les clientèles les moins touchées.

Eve Quintas est artiste et gestionnaire culturelle au sein de l'organisme national Culture pour tous. Elle y est responsable du développement des contenus, des ressources et de l'expertise de l'organisme en termes de médiation artistique et culturelle.

Les personnes intéressées peuvent s'inscrire en contactant Lucie Marsan au 450 359-9999. Le coût est de 20\$ par participant, montant qui inclut le déjeuner. La rencontre débutera à 7h30.

## ■ Vente de livres

Les bibliothèques municipales organisent, le 9 novembre dans les locaux de la bibliothèque Saint-Luc, une vente de documents.

Des milliers de livres, revues, bandes dessinées et CD retirés des collections adultes et jeunes seront vendus à petits prix. Les chasseurs d'aubaines sont priés d'apporter leurs sacs et de l'argent comptant.

Exceptionnellement, la vente n'aura lieu qu'une journée, de midi à 17 heures. Information: 450 359-2450. ■

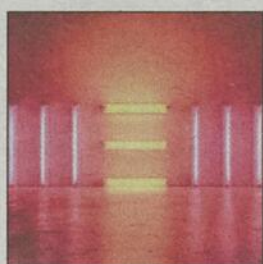
## McCartney: l'album qu'on n'attendait plus



GILLES LÉVESQUE  
gilles.levesque@tc.tc

NEW  
PAUL  
MCCARTNEY

CHANSONS: 12  
GENRE: pop, rock  
À TÉLÉCHARGER: **Appreciate**



C'est vrai qu'il est bon le dernier CD de Paul McCartney. Tous les critiques s'accordent pour le dire. À 71 ans, cet ex-Beatle vient de signer un album qui fera taire ceux qui l'accusaient d'être devenu une fade caricature du grand compositeur qu'il a été.

Ce n'est pas sans raison si Alain de Repentigny, un fan fini des Beatles, lui a accordé quatre étoiles et demie dans une récente chronique publiée dans *La Presse*. D'autres en ont fait autant en Europe et aux États-Unis. L'un d'eux s'est même permis d'établir une comparaison avec *Revolver*, un album phare dans l'histoire des Beatles. Disons que c'est un peu exagéré.

Pour assurer la réussite de ce 14<sup>e</sup> album solo, lui qui avait quelque peu déçu au cours des dernières années, McCartney a fait appel à quatre producteurs pour l'assister dans sa création. Il devait en retenir un seul, mais l'expérience s'est avérée si concluante qu'il a retenu les services de tout le monde.

On parle ici de Mark Ronson (Amy Winehouse, Duran Duran, Bruno Mars), Paul Epworth (Adele, John Legend), Giles Martin et Ethan Johns, dont les pères respectifs, George Martin et Glyn Johns, avaient travaillé avec les Beatles.

Cette idée de travailler avec autant de producteurs se remarque dès la première écoute. Les atmosphères changent beaucoup d'une pièce à l'autre, allant d'un son rétro à des arrangements plus modernes. La pop des années 60 est bien présente. L'époque des Beatles et de Wings aussi. On reconnaît également des passages de son premier album solo paru en 1970 (la pochette avec un plat de cerises).

McCartney propose aussi des pièces au son beaucoup plus actuel. À cet égard, il ose et gagne. Malgré toutes les bonnes critiques lues au sujet de ce nouvel album, nous ne nous attendions pas à un disque aussi relevé à un âge où plusieurs vivent paisiblement leur retraite.

Ce disque n'égale aucun album des

Beatles, il faut tout de même être honnête, mais il est si étonnant qu'il serait difficile de passer à côté. Il devrait se retrouver sous bien des sapins à Noël. C'est dans deux mois!

AND I'LL SCRATCH  
YOURS  
PETER GABRIEL

CHANSONS: 12  
GENRE: rock  
À TÉLÉCHARGER: **Shock The Monkey**



Lorsque Peter Gabriel a lancé l'album *Scratch My Back* en 2010, une invitation avait été lancée aux artistes dont il reprenait une chanson sur ce CD. L'attente a été longue, convient le principal intéressé, trois ans plus tard. Tous n'ont pas répondu à son appel, mais quelques artistes ont pris soin de s'inviter à la création de ce nouvel album intitulé

And I'll Strach Yours.

Cela nous vaut la présence d'une belle brochette d'artistes: David Byrne (*I Don't Remember*), Bon Iver (*Come Talk To Me*), Regina Spektor (*Blood Of Eden*), Stephin Merritt (*Not One Of Us*), Joseph Arthur (*Shock The Monkey*), Randy Newman (*Big Time*), Arcade Fire (*Games Without Frontiers*), Elbow (*Mercy Street*), Brian Eno (*Mother Of Violence*), Feist (*Don't Give Up*), Lou Reed (*Solsbury Hill*) et Paul Simon (*Biko*).

Comme vous pouvez vous en douter, ces artistes ne se contentent pas que d'interpréter les vieux succès de l'ex-leader du groupe Genesis. Ils y apportent de nouvelles couleurs, de nouveaux arrangements. Nous avons un faible pour les versions de Bon Iver, de Joseph Arthur, d'Arcade Fire, d'Elbow et de Feist. Soit dit en passant, le groupe Timber Timbre, que l'on a pu voir à Saint-Jean-sur-Richelieu l'an dernier, accompagne Feist dans son interprétation.

Voilà un album fort intéressant, mais on commence à se demander si la carrière de Peter Gabriel, un artiste dont nous avons vu tous les spectacles à Montréal, à l'exception du dernier, ne se terminera pas en queue de poisson. Son dernier album solo proposant de nouvelles compositions remonte déjà à 2002 (*Up*). ■

Courez la chance de  
**GAGNER**  
50\$ EN CARTE  
CADEAU  
Au goût d'Asie

Le tirage au sort sera effectué  
le jeudi 31 octobre à 11 heures.

Restos  
& cie

## Resto vedette de la semaine



RESTO AU GOÛT  
**D'ASIE**  
Fine cuisine asiatique

Des saveurs authentiques de fine cuisine asiatique et des mets de la région sont au rendez-vous. Dans ce petit resto d'influence thaïlandaise, vous trouverez des délices culinaires.

Apportez votre vin, profitez des spéciaux du midi et des tables d'hôte. Vous découvrirez une grande variété de plats préparés avec soin.

Pour vous inscrire, rendez-vous au  
[www.canadafrancais.com](http://www.canadafrancais.com)  
onglet concours

LE CANADA  
FRANÇAIS



55105431

WEEK-END

LECTURE

BRUITS ET GESTES PERDUS

## L'absent

JEAN-FRANÇOIS  
CRÉPEAU

Je déteste le passéisme des mots «deuil» et «résilience» qui victimisent ceux qu'ils touchent. Je leur préfère le verbe «adapter», surtout quand il anime son sujet comme dans «s'adapter». Je crois que c'est là le combat le plus remarquable que l'être humain est capable de mener. C'est exactement de cela que Réjane Bougé nous entretient dans son récit intitulé *Bruits et gestes perdus: quarante-deux tableaux pour une disparition* (L'instant même, 2013).

Le disparu, l'absent de sa narration, du début à la fin, c'est le regretté Jean-Marie Poupard, son conjoint de 12 ans, décédé presque subitement en juillet 2004. Plusieurs centaines de personnes ayant étudié au Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu ont gardé un souvenir ému de celui qui fut leur professeur de cinéma, de romans policiers ou de littérature. Les lecteurs de son œuvre — une trentaine de livres dont certains destinés aux enfants —, sont nombreux et le monde de l'édition est unanime pour reconnaître le talent unique de J.-M. Poupard pour lire et commenter les manuscrits.

Avec une telle feuille de route, à laquelle s'ajoutent d'autres talents et d'autres réalisations, on imagine qu'il n'était pas toujours facile de vivre avec cet homme. Erreur: il était d'une simplicité déconcertante ayant conservé ses racines terriennes dont il était fier. Or, comment partager avec d'éventuels lecteurs des fragments choisis d'une vie à deux et d'ainsi pérenniser ce que le passage du temps efface doucement, tout doucement, malgré soi.

Réjane Bougé a choisi de partager des bruits familiers parmi toutes ces pistes sonores que jouent les gestes triviaux du quotidien sur des airs de rituels sans cesse répétés. Or, pour les extraire de la banalité du

brouhaha ambiant qu'on n'a jamais vraiment pris le temps d'entendre et encore moins d'écouter, il aura fallu près de dix ans après la mort de son amoureux pour que l'auteure les transcrive sur une partition imaginaire.

Il en résulte la trame d'un ballet de gestes anodins qui, inscrits au palmarès de la musique de la vie de tous les jours partagée avec l'âme sœur, ressemblent aux mille figures d'une danse dont on ignorait l'existence. Je pense au «toc-toc» précis des clefs, de la monnaie, de la montre et des lunettes déposées sur la table de chevet. Je retiens les «tic-tic-tic...» des lettres du Scrabble qui animent son cœur de joueur, comme le «troutch-flap-flap» des cartes annonçant la patience matinale.

Ce sont là quelques-uns des sons qui se perdent dans l'air du temps, mais qu'en fixant entre les pages d'un livre comme s'il était l'herbier de mélodies passées, l'écrivaine croit pouvoir mieux se souvenir. Ce sont là aussi des images de gestes, d'habitudes ou de moments uniques, qu'elle a emmagasinées au fil des ans de vie auprès de cet homme mort trop jeune à 57 ans.

S'il n'est pas aisé de faire entrer des lecteurs dans son intimité, de ce qu'on a décidé d'en livrer du moins, Réjane Bougé y parvient en jouant de la nuance et en gardant la distance narrative essentielle à ce genre d'histoire. Ce n'est d'ailleurs pas pour rien qu'elle passe du «je» au «elle», du «tu» au «il», car ce faisant, elle brouille les pistes qui pourraient mener à de l'incompréhension ou à de l'interprétation fautive. Oui, c'est bien elle et son homme qui sont au cœur du livre, mais qui deviennent les personnages d'une fiction plus vraie que nature.

On ne sort pas indemne d'une telle lecture, les leçons à en tirer étant faites d'émotions pures. C'est pourquoi je me permets de dire à l'auteure que lorsqu'elle écrit «où que tu sois» en parlant de Jean-Marie Poupard, l'absent de son récit, c'est qu'il est en elle, et pour toujours, ce qui est mieux que n'importe où ailleurs. ■



## Premier match de la CLIC

La CLIC, ou la Certaine ligue d'improvisation créative, est de retour pour une 30<sup>e</sup> saison. Le public a rendez-vous le 25 octobre dès 20 heures, à la coopérative art[o], pour la toute première partie de la saison. L'événement opposera l'équipe des Rouges à celle des Blancs. Les billets, en vente sur place, seront disponibles au coût de 5\$ pour les adultes et de 3\$ pour les étudiants. Pour plus d'information, consultez la page Facebook de l'organisation. ■

WEEK-END

À L'AFFICHE

## Concerts et Théâtre

**24 octobre:** au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean dès 18 heures, spectacle de Bears of Legend. Coût: 13,50\$.

**25 octobre:** à la coopérative art[o] dès 20 heures, présentation de la première partie de la saison de la CLIC. Coût: 5\$.

**25 octobre:** au Théâtre des Deux Rives dès 20 heures, présentation du spectacle Zappa Plays Zappa. Coût: 51,50\$.

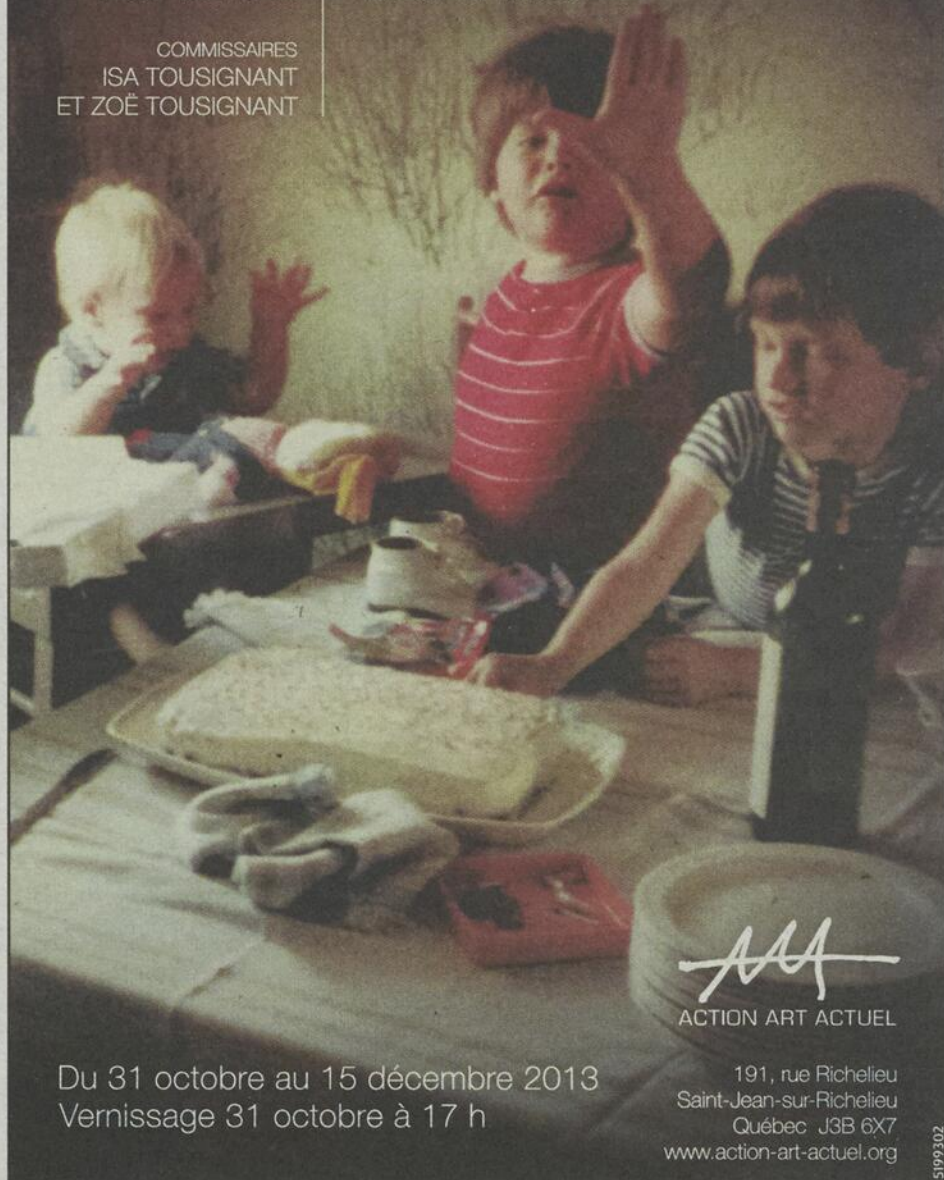
**25 octobre:** au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean dès 20 heures, spectacle

du Cabaret Jazz Band mettant en vedette Guy Bélanger. Coût: 13,50\$.

**26 octobre:** au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean dès 20h30, spectacle du groupe April Jam. Coût: 15\$.

**26 octobre:** au Chalet des loisirs de Lacolle dès 19 heures, spectacle de Gaëlle. Coût: 7\$.

**26 et 27 octobre:** au Théâtre des Deux Rives à 20 heures (samedi) et 15 heures (dimanche), présentation de la pièce Les 39 marches. Coût: 50,50\$.

SI NOTRE  
MÉMOIRE  
EST BONNECOMMISSAIRES  
ISA TOUSIGNANT  
ET ZOÉ TOUSIGNANTANDRÉ LAFRANCE  
DAVID LAFRANCE  
ÉTIENNE LAFRANCE  
VINCENT LAFRANCEAAA  
ACTION ART ACTUELDu 31 octobre au 15 décembre 2013  
Vernissage 31 octobre à 17 h191, rue Richelieu  
Saint-Jean-sur-Richelieu  
Québec J3B 6X7  
www.action-art-actuel.org

5199302

## VITRINE

## NOUVEAU PROJET

(04, automne-hiver 2013)



Ce périodique s'intéresse aux idées, aux récits et, surtout, aux modes d'emploi pour le 21<sup>e</sup> siècle. L'équipe, sous la direction de Nicolas Langelier, n'est pas prête à s'essouffler, ce quatrième numéro en est la preuve avec ses nombreuses heures de lecture potentielle, de réflexions garanties et d'ironie assurée. Outre l'incontournable présentation du directeur qui fait plus que simplement nous guider dans les pages suivantes, il y a d'abord une entrevue avec Stacy Mitchell, spécialiste de l'achat de proximité, qui suggère «neuf façons d'aller plus loin que l'achat éthique». Je suggère de lire, en vrac et sans esprit critique, «La guerre dans ma cour arrière», texte dans lequel Marc-André Boisvert nous plonge littéralement au cœur du conflit malien. Ailleurs, l'écrivain Alain Farah propose un bref essai sur la pratique de son art en 20013, alors que Louis Hamelin publie un inédit, «Deal». Et ce n'est pas fini.

## CROQUIS DE QUÉBEC

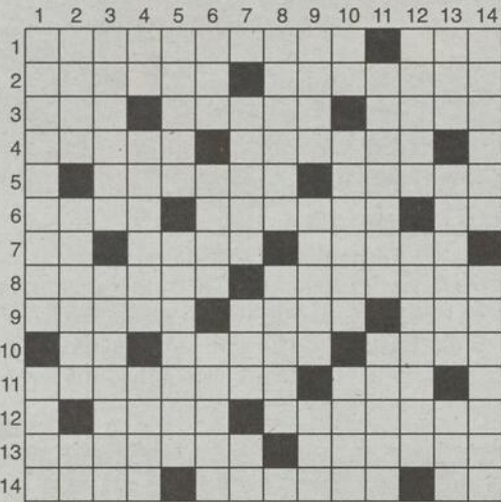
(Pow Pow, 2013) par Guy Delisle



La bédé québécoise connaît un essor prodigieux et cela semble vouloir continuer encore longtemps si on en juge aux prix qui échoient à nos bédéistes. Guy Delisle est du nombre, ses *Chroniques de Jérusalem* (Delcourt) lui ayant valu le Fauve d'or, prix du meilleur album au festival d'Angoulême (France) 2012. Ici, le Festival de la bande dessinée francophone de Québec a reconnu son talent en lui accordant une résidence dans la vieille capitale. De cet été 2012 est né ce carnet de croquis que le FBDFQ et les Éditions Pow Pow publient en collaboration. L'intérêt d'un tel livre repose sur la relecture que fait le bédéiste du territoire de la ville, son regard visant à s'appropriier les lieux pour les amener d'une dimension tridimensionnelle à une perspective réduite, mais non moins intéressante. Voire révélatrice de détails qui échappent au regard distrait. ■

MOTS-CROISÉS

Problème No 255



HORIZONTALEMENT

1. Aveu — Autocar.
2. Instrument agricole — Ancienne unité monétaire principale de la Grèce.
3. Rayon — Jeune branche destinée à être greffée — Nid de l'aigle.
4. Patinoire — Chandelle.
5. Taupa aquatique d'eau douce — Annuel.
6. Colères — Nymphes des montagnes et des bois — Note.
7. Sélénium — Halogène — Amarrage en cordage.
8. Habité — Fléchissement.
9. D'ordre indéterminé — Vapeur d'un liquide en ébullition — Terre retournée.
10. Titane — Rob, au bridge — Conspuée.
11. Verdict — Peu élevé.
12. Ainsi — Arbre.
13. Protégée — Pétard.
14. Silencieux — Il prépare les salaisons — Argon.

VERTICALEMENT

1. Charge d'un navire — Thaïlande.
2. Verbal — Déclame — Avalé.
3. Baigneuse — Encercler.

4. Terme de mépris — Métal mou, jaune — Couverture.
5. Anneaux en cordage — Agissent.
6. Aride — Tendance — Léopards des neiges.
7. Fils de Dédale — Réseau de télévision britannique — Voyelles.
8. Approprié — Belette.
9. Décoré — Passage étroit — Poisson.
10. Sodium — Rayée — Ecchymose.
11. Qui a les genoux tournés en dedans — Remorquer.
12. Berger — Ricaneuses.
13. Compagnon de Mahomet — Cercle qui entoure le mamelon du sein — États-Unis.
14. Vraie — Gâter par la nielle.

Solution du dernier problème

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

SUDOKU

RÈGLES DU JEU :

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

Problème No 281

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

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

RÉPONSE DU NO 280

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

MOT-MYSTÈRE

11 LETTRES CACHÉES LES MOTS

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

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>A</b><br>ACCORDÉ<br>ALPHABET<br>ANAGRAMME<br>ANCIEN<br>APPELLATION<br>ARTICULÉ<br>ATTRIBUT | <b>F</b><br>FAUTE<br>FÉMININ<br>FIN<br>FORMULE<br>FRANÇAIS                   | <b>M</b><br>MASCULIN<br>MOTS<br>MUNI  | <b>RÈGLES</b><br>RÔLE  |
| <b>B</b><br>BASE<br>BILAN   | <b>G</b><br>GENRE<br>GRAMMAIRE<br>GROUPE                                     | <b>N</b><br>NÉOLOGIE<br>NEUF<br>NOM<br>NOTÉ   | <b>S</b><br>SENS<br>SERT<br>SEUL<br>SIGNIFICATION<br>SON<br>STYLE<br>SUFFIXE<br>SYLLABE<br>SYNTAXE |
| <b>C</b><br>CONNAÎTRE<br>CONSONNES<br>CORPS<br>CRASE  | <b>H</b><br>HOMONYME   | <b>O</b><br>OPTE<br>ORAL<br>ORDRE<br>ORTHOGRAPHE  | <b>T</b><br>TERME<br>TEXTE<br>TRAIT  |
| <b>D</b><br>DICTÉE<br>DICTIONNAIRE<br>DIMINUTIF<br>DIVERS                                     | <b>I</b><br>IDÉE<br>INUSITÉ<br>INVARIABLE                                    | <b>P</b><br>PAROLE<br>PASSÉ<br>PHONÉTIQUE<br>PHRASES<br>PLACE<br>PLAN<br>PLURIEL<br>PRÉFIXE | <b>U</b><br>UTILE<br>UTILISÉ   |
| <b>E</b><br>ÉCRIRE<br>ELLIPSE<br>ÉPITHÈTE   | <b>L</b><br>LANGAGE<br>LANGUE<br>LETTRES<br>LEXIQUE<br>LIEN<br>LIRE<br>LIVRE | <b>V</b><br>VERBE<br>VOYELLES   |  |

A	E	E	N	I	L	U	C	S	A	M	N	E	O	L	O	G	I	E	H
N	A	L	I	B	M	E	R	I	R	C	E	R	S	S	V	E	T	N	O
A	P	O	I	N	P	U	I	G	O	S	A	U	N	A	R	U	E	E	M
G	P	R	A	T	L	G	N	N	P	L	T	E	P	I	B	S	X	U	O
R	S	L	E	P	U	N	N	I	V	I	S	P	L	I	E	A	T	F	N
A	P	E	A	F	R	A	L	F	L	A	E	E	R	U	T	B	E	O	Y
M	O	S	R	C	I	L	N	I	F	L	R	T	Q	N	C	M	R	E	M
M	S	E	E	T	E	X	S	C	L	I	T	I	Y	C	I	I	R	E	E
E	C	E	R	U	L	E	E	A	I	A	T	S	A	N	R	I	T	T	V
R	F	E	N	N	L	E	T	T	R	E	S	U	I	B	A	A	U	R	L
I	A	R	E	N	E	I	F	I	N	H	N	N	N	M	L	A	S	V	A
A	E	I	A	M	O	G	R	O	U	P	E	I	M	I	F	E	O	E	N
N	L	X	R	N	T	S	H	N	H	A	E	A	C	T	M	Y	N	E	G
N	E	E	I	R	C	P	N	R	B	R	R	T	E	A	E	I	B	F	A
O	T	E	A	F	S	A	A	O	C	G	E	B	E	L	R	A	D	O	G
I	R	I	T	R	F	S	I	N	C	O	A	G	L	H	L	U	S	R	E
T	T	D	E	C	E	U	E	S	O	H	R	E	L	L	T	T	L	M	R
C	A	V	R	S	I	I	S	T	P	T	S	P	Y	E	Y	I	O	U	V
I	I	D	E	E	R	D	E	L	P	R	E	S	S	L	S	N	P	L	I
D	E	L	O	R	A	P	A	C	C	O	R	D	E	U	Q	I	X	E	L

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ: VOCABULAIRE

www.mariofortier.ca

PRÉPAREZ VOS SOUS POUR LA SANTÉ DE NOS ENFANTS !

LE SOIR DE L'HALLOWEEN, LES ENFANTS DE NOTRE RÉGION PASSERONT CHEZ VOUS POUR AMASSER DES SOUS POUR L'AMÉNAGEMENT D'UN NOUVEAU CENTRE MÈRE-ENFANT À L'HÔPITAL DU HAUT-RICHELIEU.



TRANSFORMEZ VOTRE MONNAIE ET VOS DERNIERS SOUS NOIRS EN SOINS MODERNES POUR LES ENFANTS DE NOTRE COMMUNAUTÉ. DONNEZ GÉNÉREUSEMENT ! 450 359-5777 - FONDATIONSANTE.COM



WEEK-END

DVD

# Un dernier lendemain de veille qui fait sourire!

PASCAL CLOUTIER



Lendemain de veille 3



On l'attendait avec enthousiasme, ce troisième opus de la série *Lendemain de veille*. Le premier avait fait un tabac, le second avait déçu un peu et le dernier devait clore la série de belle façon. Nous n'aurons pas

été déçus, finalement.

On reprochait au second film, toujours dirigé par Todd Phillips, d'avoir carrément plagié le premier de la série. L'équipe au grand complet s'était assise sur ses lauriers. Peut-être avait-on réussi à donner un saveur plus exotique aux aventures de Phil (Bradley Cooper), Stu (Ed Helms) et Alan (Zach Galifianakis), mais c'était bien peu pour nous amuser.

Pour le troisième et dernier volet de la série, on a déconstruit le monstre pour en fabriquer un tout neuf qui prendrait en compte ce que les deux premiers avaient établi.

Un ingrédient qui épicait les deux premiers tomes s'est imposé comme un pion important du jeu dans le troisième. Monsieur Chow, interprété par l'acteur asiatique Ken Jeong, pourtant né à Détroit, au Michigan, devient le personnage le plus important de l'histoire. Pour s'assurer qu'un certain retour aux sources provoque de nouveau l'hystérie chez les cinéphiles portés sur les comédies qui empruntent au vaudeville et à l'absurdité des coïncidences, une bonne partie du troisième *Lendemain de veille* se passe à Las Vegas.

Je ne vous raconterai pas

l'histoire que ce film nous expose sans nous donner de répit. Je préfère vous garder la surprise, parce que c'est un des plaisirs du premier film et ce qui manquait cruellement au deuxième. Pour boucler la boucle de belle façon, je vous laisserai tout le loisir d'apprécier les gaffes et les démarches pour les corriger de notre trio - ici quatuor avec M. Chow - de gars mal pris un lendemain de brosse.

Galifianakis est particulièrement fou dans ce troisième volet. On remarque que Bradley Cooper prend de l'expérience et qu'il est encore plus talentueux qu'on ne l'avait cru au début de sa carrière. Finalement, Ed Helms et Ken Jeong s'occupent très bien du côté complètement déjanté du scénario. Une bande de fous qui vous en fera voir de toutes les couleurs. Promis.

C'est la fin



S'il n'est pas rare que des gens de la même sphère de travail se côtoient, on comprend avec *C'est la fin*, premier film du scénariste Evan Goldberg à titre de réalisateur, que Seth Rogen ne fait pas exception.

Si on en croit le scénario du film, Seth Rogen côtoie le Montréalais Jay Baruchel, James Franco, Johan Hill, Danny McBride, Craig Robinson et Michael Cera dans ses temps libres. Le scénario de Goldberg et Rogen raconte d'abord une journée de fréquentation entre amis jusqu'à ce que... l'Apocalypse s'invite à un party donné par James Franco dans sa nouvelle demeure à Los Angeles.

Avant le dérapage à peine contrôlé du scénario, on croyait être en présence d'une sorte de réponse, un peu moins sage, aux films «Grandes personnes» d'Adam Sandler. Ce n'est probablement pas faux d'y voir une réplique commerciale, mais les libertés prises avec l'histoire sont beaucoup plus nombreuses et importantes.

Ce laisser-aller nous fait croire que cette production était un trip que quelques jeunes vedettes hollywoodiennes ont voulu se payer, espérant que leurs admirateurs soient de la partie. Je n'ai pas idée des résultats du box-office pour *C'est la fin*, mais je parierais qu'il n'a pas eu beaucoup de succès malgré les gros noms qui se sont impliqués dans le projet.

Chose certaine, ce film qui ne

s'adresse pas aux enfants ni aux familles sera intéressant pour les admirateurs des acteurs à la marquis et voilà tout. Les références aux projets auxquels se sont associés les différents comédiens dans le film sont nombreuses, et les connaître ou les avoir vus est préférable.

Pour le reste, il devient difficile de bien décrire ce que sont les 107 minutes que nous proposent Goldberg et Rogen. *C'est la fin* n'est pas un film ennuyant, mais les conditions gagnantes pour vraiment apprécier la chose sont vraiment trop peu nombreuses pour que ce soit une suggestion de notre part. ■



WEEK-END

CINÉMA

# Carrie n'est plus que l'ombre d'elle-même

MARIE-PIER GAGNON

marie-pier.gagnon@tc.tc



Carrie



Vous connaissez l'histoire. Carrie, victime d'intimidation, se découvre un don pour la télékinésie et décide de se venger lorsque ses collègues de classe s'en prennent à elle lors du bal de fin d'année. Cette histoire de Stephen King

a permis au réalisateur Brian De Palma de signer un des classiques du septième art en 1976. Cette nouvelle version n'est toutefois pas à la hauteur de l'original.

Carrie White (Chloë Grace Moretz) a grandi sous l'égide d'une mère autoritaire et extrêmement religieuse. Âgée de 17 ans, elle a depuis peu intégré l'école secondaire de sa ville où elle est la risée de sa classe. Un incident fort malheureux se produit après un cours d'éducation physique alors que la jeune femme, qui a ses premières règles, panique lorsqu'elle découvre du sang sur ses jambes.

Quelques-unes des filles de sa classe se mettent alors à lui lancer des tampons et à lui crier des insultes. L'une d'entre elles va jusqu'à filmer la scène et à tout diffuser sur Internet. Prise de remords, l'une des filles du groupe décide de se faire pardonner en demandant à son copain, l'un des sportifs populaires de l'école, d'accompagner Carrie au bal. Elle souhaite ainsi lui permettre de vivre une soirée magnifique.

Malheureusement, le rêve tourne au drame lorsqu'un seau rempli de sang de cochon est renversé sur la tête de Carrie au moment où celle-ci prend place sur scène afin de recevoir le titre de reine de la soirée. Dotée d'un pouvoir qui lui permet de faire bouger les objets, la télékinésie, la jeune femme entreprend alors une vendetta qui ne laissera que très peu de survivants.

SÉRIE B

À quoi bon réadapter un classique du septième art si ce n'est que pour en faire une pâle copie? La question se pose dans le cas de *Carrie*. Le film possède un très grand potentiel ne serait-ce qu'en raison de son thème principal, soit l'intimidation. Au Québec, le sujet est d'actualité. Qui plus est, à quelques jours de l'Halloween, le public est friand de ce genre d'histoire où sang et pouvoirs surnaturels sont au menu.

Mais voilà. *Carrie* se rapproche davantage du film de série B que d'un long-métrage de qualité. À la réalisation, Kimberly Pierce manque son coup. On développe très peu

la psychologie des personnages, certaines scènes nous font sourire plutôt que frémir et le scénario n'apporte rien de nouveau. Tant qu'à reprendre une histoire déjà connue, aussi bien proposer de nouvelles avenues, déstabiliser et surprendre le public.

La différence entre le long-métrage de 1976 et celui de 2013? Les effets spéciaux. Mais attention, rien pour vous convaincre de vous déplacer au cinéma au pas de course. Avec son budget quelque peu en deçà de 20M\$, la production se veut conservatrice.

ACTRICES

Le point positif du film est sans conteste le jeu des

actrices principales, soit Julianne Moore et Chloë Grace Moretz. Ces deux femmes, qui campent respectivement la mère et la fille, nous offrent quelques scènes très intéressantes lorsqu'elles se donnent la réplique. Malheureusement, la réalisation et le scénario ne leur permettent pas de développer leur personnage comme on l'aurait souhaité. Le jeu demeure donc en surface.

Au final, *Carrie* n'est pas une production qui vaut le détour. Si vous souhaitez réellement plonger dans l'histoire de cette adolescente, rendez-vous au club vidéo et louez l'original. Vous en aurez alors bien plus pour votre argent. ■



## FICHE TECHNIQUE

**Synopsis:** Victime d'intimidation, Carrie White se découvre un don pour la télékinésie et décide de se venger lorsque ses collègues de classe s'en prennent à elle lors du bal de fin d'année.

**Réalisation:** Kimberly Pierce

**Distribution:** Chloë Grace Moretz, Julianne Moore, Gabriella Wilde

**Durée:** 1h40



## Manger selon sa faim

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



**Êtes-vous toujours conscient de votre faim et votre satiété? Êtes-vous du genre à grignoter toute la journée? Vous arrive-t-il de sortir de table bourré? Voici 10 conseils pour entretenir une bonne relation avec la nourriture et éviter les excès alimentaires.**

**1<sup>er</sup> conseil :** ressentez la faim. Vous n'avez jamais faim? Essayez de ne rien manger pendant quatre heures et continuez vos activités. Le but est d'écouter votre corps.

**2<sup>e</sup> conseil :** installez une routine. Pour ressentir physiquement la faim puis la satiété, il est important de prendre les repas à des heures fixes et de déjeuner tous les matins. Après dix jours, vous devriez ressentir la faim juste avant l'heure de manger, mais aussi mieux percevoir votre seuil de rassasiement. Évitez les nouveaux aliments. Il est plus facile de repérer son seuil de satiété avec des aliments familiers.

**3<sup>e</sup> conseil :** concentrez-vous sur le goût. Prêtez attention aux premières bouchées. Ce sont elles qui nous renseignent sur la saveur de l'aliment. Lorsque l'on prête réellement attention au goût, vient le moment où il y a diminution du plaisir à manger. Le goût a changé et on peut s'arrêter. Prenez de petites bouchées. Utilisez vos dents, votre langue et votre palais. Posez vos ustensiles pendant que vous mastiquez.

**4<sup>e</sup> conseil :** ralentissez. Il faut à notre organisme entre quinze et trente minutes pour que les signaux de rassasiement soient

perçus et enregistrés. Le message entre estomac et cerveau n'est pas instantané. En mangeant trop vite, on a toujours tendance à trop manger. Étirez votre repas sur au moins une demi-heure. Dégustez la nourriture avec plaisir et conscience en mastiquant 20-30 fois une bouchée.

**5<sup>e</sup> conseil :** faites une pause lors du repas. Interrogez-vous! Déposez vos ustensiles, prenez le temps de bien avaler et interrogez-vous si la faim est encore présente. Le meilleur critère indiquant que l'on est modérément rassasié est le plaisir que l'on prend à manger; quand il commence à diminuer, c'est que l'on a assez mangé. Si vous vous sentez rassasié, arrêtez-vous là, même si vous pensez qu'il vous reste de la place pour un gâteau au chocolat. Dites-vous que vous l'appréciez davantage plus tard. En revanche, si la faim est encore là, poursuivez votre repas.

**6<sup>e</sup> conseil :** les distractions. Vous êtes à table devant votre assiette. Chasser les distractions autour de vous. Ne lisez pas le journal, ne regardez pas la télévision, ne vous lancez pas dans un débat politique passionné. Soyez présent à ce que vous faites: déguster et manger. Pratiquez des pauses régulièrement. Un temps pour parler et écouter, un autre pour vous nourrir: peu à peu, cette alternance se fera naturellement.

**7<sup>e</sup> conseil :** la modération. Il existe trois moyens simples pour manger avec mesure et conscience.

-Manger de tout, lentement, en vous concentrant bien sur la saveur des aliments, et laisser l'excédent de nourriture dans votre assiette.

-Réduire la taille de votre

assiette et du même coup la taille de la portion servie.

-Prendre qu'une seule portion de chaque plat. Éviter de manger les restes et la 2<sup>e</sup> assiette.

**8<sup>e</sup> conseil :** les rages. Vous êtes à deux doigts de vous jeter sur un paquet de biscuits... Pourquoi pas? Mais avant de passer à l'acte, interrogez-vous: est-ce de l'envie ou de la faim? À ce moment précis, êtes-vous triste? Stressé? En colère? Heureux? En effet, nos pulsions et nos fringales sont souvent des mauvaises habitudes ou une perturbation émotionnelle. Tenez un journal. À chaque «crise de tentation», notez dans votre journal les émotions qui y sont associées, sans les censurer. Ensuite, buvez un verre d'eau, allez faire un tour, passez un coup de fil. Si elle perdure, mangez ces biscuits avec plaisir, mais sans culpabilité.

**9<sup>e</sup> conseil :** la suralimentation. La peur du manque et la crainte des lendemains poussent à manger comme si l'on faisait des provisions «c'est la dernière fois que j'en mange»... Cette peur, caractéristique des tempéraments anxieux, est souvent induite par les régimes. Répétez-vous que vous pouvez aller acheter l'aliment désiré à tout moment.

**10<sup>e</sup> conseil :** vos besoins. Mangez avec plaisir. Vous avez le droit de manger de tout. Il suffit de rester branché sur sa faim réelle. S'il vous arrive de sortir de table en ayant trop mangé, ne vous culpabilisez pas! Utilisez cette expérience pour réduire la portion et mieux vous écouter la prochaine fois. Personne n'est parfait, même pas les nutritionnistes!

Pour des informations, contactez-moi au 450 358-2002. Source: Harmoniesante.com. ■

## Gratin de poulet et courge spaghetti

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 60 minutes - Portions: 8

### INGRÉDIENTS

- 1,5-2 L (6-8 tasses) de courge spaghetti, cuite, séparée en filaments
- 10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, émincées
- 250 ml (1 tasse) d'oignons, coupés en dés
- 454 g (1 lb) de demi-poitrines de poulet désossées sans peau, coupées en dés
- 750 ml (3 tasses) de sauce pour pâtes aux champignons et à l'ail à faible teneur en sodium (sel)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir, fraîchement moulu
- 500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella, partiellement écrémé, 16,5 % m.g. râpé
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage feta, émietté
- 125 ml (1/2 tasse) de basilic frais, tranché
- 30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, émincé



### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Vaporiser un plat à rôtir de 30 x 30 cm (12 x 12 po) avec un aérosol végétal de cuisson. Préparer la courge spaghetti en la coupant dans le sens de la longueur. Enlever les pépins et les jeter. À l'aide d'une fourchette, percer la peau extérieure à plusieurs endroits. Placer la courge, le côté coupé en dessous, sur le plat que vous avez vaporisé, puis y verser 125 ml d'eau. Faire cuire au four 45 min ou jusqu'à tendreté. Vous saurez que la courge est prête quand, à l'aide d'une fourchette, vous pourrez détacher la chair en filaments de spaghetti. Préparer la sauce pendant la cuisson de la courge. Faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé dans une poêle. Faire revenir l'ail émincé et l'oignon en dés jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 4 minutes. Couper le poulet en cubes de 1/2 po d'épaisseur. Mettre les cubes de poulet dans la poêle et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Ajouter la sauce pour pâtes et le poivre noir fraîchement moulu. Couvrir et amener à ébullition, puis réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 15 minutes. Dans un bol, mélanger la mozzarella râpée et le fromage feta. Couper les feuilles de basilic et hacher finement le romarin. Mélanger les herbes aux deux fromages. Répandre la moitié des filaments de la courge spaghetti au fond du plat à rôtir. Répandre ensuite la moitié du poulet et de la sauce, puis la moitié du fromage et des herbes. Répéter les couches de la façon décrite précédemment. Faire cuire au four sans couvercle pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.

Pour des recettes savoureuses: [www.lepoulet.qc.ca](http://www.lepoulet.qc.ca)

## Macaroni au poulet et au fromage

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 20 minutes - Portions: 6

### INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de macaroni de blé entier, sec
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 500 ml (2 tasses) de poulet cuit, coupé en cubes
- 375 ml (1 1/2 tasse) de lait 2 % m.g.
- 500 ml (2 tasses) de fromage cheddar, râpé
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage asiago, râpé
- 2 œufs, moyens
- 15 ml (1 c. à soupe) de farine de blé entier
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde Dijon



### PRÉPARATION

Faire cuire les macaronis dans de l'eau non salée en suivant les instructions sur l'emballage pour qu'ils soient «al dente». Égoutter les macaronis et les remettre dans la casserole. Étant donné qu'on cuisinera de nouveau les macaronis avec la sauce, il est préférable de ne pas trop les faire cuire à ce stade. Incorporer le beurre et le poulet cuit haché. Pendant ce temps, mettre le lait, le fromage râpé, les œufs crus, la farine et la moutarde de Dijon dans un mélangeur ou robot culinaire. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser ce mélange sur le poulet cuit et le fromage. Chauffer à feu moyen-vif en remuant jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et épaisse. Cela prend environ trois à cinq minutes.

Pour des recettes savoureuses: [www.lepoulet.qc.ca](http://www.lepoulet.qc.ca)

**FRUITERIE**  
HALLES ST-JEAN  
L'Avenue du Potager  
145, boul. Saint-Joseph  
5-182-397

Du 24 au 30 octobre ou jusqu'à épuisement.

Poires "Bartlett"  
Pr. É.-U. no 1

**69¢**  
lb / 1,52\$ kg

Brocoli  
Pr. Québec no 1

**99¢** ch.

PRODUIT DU Québec



La Toyota Corolla 2014



La Mercedes-Benz CLA

## En lice pour le titre de Voiture nord-américaine de 2014

JEAN-FRANÇOIS  
GUAY



C'est au prochain Salon de l'auto de Détroit, le 13 janvier prochain, que nous connaissons le modèle qui remportera le prestigieux titre de la «Voiture nord-américaine de l'année 2014». On sait que la gagnante sera une fierté et une source de revenus importante pour son constructeur.

Au cours des dernières années, plusieurs constructeurs se sont servis de cette récompense pour redorer leur blason et multiplier les ventes. Les modèles les plus marquants étant les Hyundai Elantra en 2012 et Genesis en 2009. Depuis, le constructeur sud-coréen a le vent dans les voiles!

Instauré en 1994, le concours de la Voiture nord-américaine de l'année a consacré les lauréates suivantes: Cadillac ATS (2013), Chevrolet Volt (2011), Ford Fusion Hybride (2010), Chevrolet Malibu (2008), Saturn Aura (2007), Honda Civic

(2006), Chrysler 300 (2005), Toyota Prius (2004), Mini Cooper (2003), Nissan Altima (2002), Chrysler PT Cruiser (2001), Ford Focus (2000), VW New Beetle (1999), Chevrolet Corvette (1998), Mercedes-Benz SLK (1997), Dodge Grand Caravan (1996), Chrysler Cirrus (1995) et Mercedes-Benz Classe C (1994). À la lecture de cette liste, on comprend que ce ne sont pas tous les modèles qui ont été couronnés de succès!

### LA LISTE DE 2014

En 2014, les voitures qui se disputeront

le titre sont les Acura RLX, BMW Série 4, Cadillac CTS, Chevrolet Corvette, Chevrolet Impala, Chevrolet Spark EV, Chevrolet SS, Fiat 500L, Fiat 500 E, Honda Fit EV, Infiniti Q50, Jaguar F-Type, Kia Cadenza, Kia Forte, Kia Soul, Lexus IS, Maserati Ghibli, Mazda3, Mazda6, Mercedes-Benz Classe B, Mercedes-Benz Classe CLA, Mercedes-Benz Classe E, Mercedes-Benz Classe S, Mitsubishi Mirage, Nissan Versa Note, Porsche Cayman, Smart Fortwo Electric, Toyota Corolla. Quelle est votre candidate préférée? ■



La Mitsubishi Mirage



La Chevrolet Corvette Stingray



La Jaguar F-Type



La Kia Forte 2014



La Nissan Versa Note



La Mazda3 2014

# Perdreux en cocotte à la fleur de sureau

JEAN-PAUL GRAPPE



d'élevage qui se cuisinent généralement de la même façon.

**P**erdreaux, perdrix, gelinottes huppées et colins de Virginie sont tous de petits gibiers de chasse ou

Évidemment, les gibiers sauvages sont de qualité supérieure, mais avec une marinade bien corsée, il sera possible de recréer les merveilleuses saveurs de ces petits animaux vivant en forêt.

## Perdreux en cocotte à la fleur de sureau

Rendement: 4 personnes - Préparation: 20 minutes

Cuisson: au thermomètre

4	perdreux de belle taille
12	oignons cipolline
300 ml (1 1/4 tasse)	fond brun de gibier à plume, non lié ou équivalent
4	morilles fraîches ou réhydratées
350 g (12 oz)	croscnes
80 ml (1/3 tasse)	huile de noisette
80 ml (1/3 tasse)	marc de bourgogne ou alcool favori
250 ml (1 tasse)	vin blanc (chablis ou autre)
750 ml (3 tasses)	glace brune de volaille, non liée ou équivalent
80 g (1/3 tasse)	beurre non salé
	sel et poivre du moulin
(1 c. à soupe)	fleurs de sureau en poudre
	sel et poivre du moulin

**VARIANTES:** perdrix, gelinotte huppée, petit tétaras, poulet de Cornouailles, petite pintade.

**NOTE:** Le sureau est un « arbre santé ». On peut en utiliser toutes les parties, y compris l'écorce. Les fleurs séchées exhalent une odeur fort agréable et sont savoureuses. On les trouve dans les magasins d'aliments naturels. On peut également se les procurer chez Jacinthe Desmarais et Sylvain Mercier, propriétaires du Verger du sureau, à Saint-Bernard-de-Lacolle.

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



**PRÉPARATION:** Braiser les oignons cipolline dans le fond brun de gibier à plume. Ajouter les morilles fraîches ou réhydratées à mi-cuisson. Mijoter jusqu'à complète cuisson des oignons. Réserver au chaud. Cuire les croscnes à l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Égoutter et réserver.

Saler et poivrer les perdreaux à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur puis les brider (voir page 385). Choisir une co-cotte à fond épais assez grande pour qu'ils ne soient pas comprimés. Chauffer l'huile de noisette et saisir les perdreaux en commençant par les poitrines, puis le dos. Cuire au four à 175 °C (350 °F), jusqu'à ce que la température atteigne 65 °C (150 °F) à l'arrière des cuisses.

Enlever les ficelles, puis extraire le gras de cuisson de la cocotte. Flamber avec le marc de bourgogne et ajouter le vin blanc. Réduire de 90% puis ajouter la glace brune de volaille. Répartir les oignons cipolline, les morilles et les croscnes autour des perdreaux. Ajouter le beurre, saler et poivrer puis laisser au four une quinzaine de minutes à 65 °C (150 °F). perdrix, gelinotte huppée, petit tétaras, poulet de Cornouailles, petite pintade.

## Un vin du Chili et un autre de l'Italie

ROBERT RHEAULT



Cette semaine, nous avons deux vins à vous proposer. Le premier est le Canto de Apalta 2011, un vin chilien produit par la maison Lapostolle, et le A64 Cosimo Taurino 2006 IGP Salento, de la maison Azienda Agricola Cosimo Taurino.

L'Apostolle a été fondée en 1994 par Alexandra Marnier Lapostolle et son mari Cyril de Bournet. La famille Marnier Lapostolle est propriétaire de la célèbre liqueur Grand Marnier et son implication dans la production de vin remonte à plusieurs générations.

Le domaine Lapostolle est situé dans la localité de Cunaco, tout près de Santa Cruz au Chili. La famille Marnier Lapostolle y a établi ses installations en érigeant tout d'abord un chai creusé à même le granit de la colline d'Apalta.

Le bâtiment comprend six étages dont quatre sont enfouis dans le granit, ce qui procure un environnement idéal pour la conservation et le vieillissement des vins. On y conserve entre autres environ 3500 barriques de chêne français. Fait intéressant, la construction verticale du chai permet au vin de s'écouler naturellement à chaque étape de la production.

Actuellement, Lapostolle possède 370 acres de vignobles répartis dans différentes vallées chiliennes, telles que la Vallée de Colchagua, la Vallée de Rapel, la Vallée de Casablanca et la Vallée de Cachapoal. Les principales variétés cultivées sont: le sauvignon blanc, le

chardonnay, le cabernet sauvignon, le merlot, le carmenère et la syrah.

### PREMIER VIN

Lapostolle, Canto de Apalta 2011 (code:11998611) est un assemblage de 45% de carmenère, 25% de merlot, 16% de cabernet sauvignon et 14% de syrah. Le vin est d'un rouge rubis foncé. Au niveau olfactif, on remarque des arômes de fruits rouges et noirs compostés. Le tout repose sur un fond légèrement épicé et boisé.

En bouche, vous aurez un vin sec aux tanins enrobés et à l'acidité fraîche. Le corps est plein et la structure du vin est tout en rondeur et franchement charmante. On y retrouve le fruit et les épices présents à l'examen olfactif, ce qui confirme son équilibre (entre les différents composants du vin). Une belle finale longue et savoureuse vous attend.

### AUTRE VIN

Notre deuxième vin nous amène en Italie et plus précisément dans le sud de celle-ci, dans la région des Pouilles. Nous allons vous entretenir d'un vin sous appellation IGP Salento.

Il s'agit du A 64 2006 de la maison Cosimo Taurino. La famille Taurino a depuis toujours été impliquée dans la production du vin. Elle possède une ferme située sur son domaine Notare Panaro. Ce nom de domaine a été rendu légal dans un arrêt en date du 22 novembre 1817 en remplacement de l'ancien nom «Notarpanaro».

La famille Taurino consacre tous ses efforts et son zèle à préserver les méthodes traditionnelles d'assemblage des vins tout en y faisant participer des technologies plus modernes. Le cépage dominant dans la région des Pouilles



### Lapostolle, Canto de Apalta, sélection de la cave

Millésime: 2011

Cépages: 45% carmenère, 25% merlot, 16% cabernet sauvignon et 14% syrah.

Pays/région: Chili/Vallée de Rappel

Producteur: Lapostolle SA

Prix: 21,70\$

Cote:



### A 64 Cosimo Taurino AGP Salento

Millésime: 2006

Cépages: 85% négroamaro, 15% cabernet sauvignon

Pays/région: Italie/Pouilles

Producteur: Azienda Agricola Cosimo Taurino

Prix: 25,25\$

Cote:

est le négroamaro, lequel est surtout utilisé dans les assemblages, car vinifié seul il donne des vins de qualité moyenne.

Le vignoble de la famille Taurino est situé sur la commune de Guagnano et est typique des vignobles de l'appellation Salento. Généralement, le négroamaro est assemblé avec du cabernet sauvignon dont le pourcentage ne doit pas dépasser les 15%.

Le A 64 Cosimo Taurino 2006 IGP Salento (code: 11355835) est un assemblage comprenant 85% de négroamaro et de 15% de

cabernet sauvignon. Voici un vin de couleur rouge presque grenat. Il nous présente des arômes intenses de fruits noirs, de venaison, de cuir et de bois.

En bouche, vous aurez un vin sec doté d'une acidité fraîche et légère. Les tanins de ce vin sont souples et enveloppés. La présence d'un taux élevé d'alcool accentue la finale du vin par sa chaleur alors que les saveurs fruitées et épicées s'estompent rapidement. Nous avons ici un vin dont l'équilibre est à parfaire et dont le rapport qualité-prix n'est pas au rendez-vous. ■

WEEK-END

# AUTOUR DU MONDE

## Andouillettes décevantes et champagne inoubliable

PAULINE CLOUTIER ET RAYMOND MARIER



En partant des chambres d'hôte de Michel Munier, nous passons à Troyes pour visiter le centre-ville et son patrimoine historique. Imaginez le plan : le centre-ville a la forme d'un bouchon de champagne. C'est vrai qu'on est en Champagne-Ardenne, mais il fallait quand même y penser. Vous tombez sous le charme de l'unité architecturale des maisons à pans de bois.

Ancienne capitale de la région, Troyes a su préserver et mettre en évidence le savoir-faire du vitrail depuis le XV<sup>e</sup> siècle. À l'Hôtel-Dieu, l'exposition des photos des plus beaux vitraux de la région vaut le détour. Les neuf églises du centre possèdent un ensemble unique de vitraux. Elles montrent l'importance de ces lieux de culte aux siècles passés. Aujourd'hui, la pratique religieuse a beaucoup diminué, comme au Québec, mais dans ce pays de nos ancêtres, les cathédrales et les églises sont la propriété de l'État ou de la commune.

Il est agréable de se balader et de se laisser aller à la flânerie à travers les rues



Statue de sainte Marguerite Bourgeoise, dans la cathédrale de Troyes. Née le 17 avril 1620 à Troyes. Décédée le 12 janvier 1700 à Ville-Marie (Montréal - Canada).

piétonnes et de découvrir le très bel aménagement du bord de la Seine, le bassin de la Préfecture et l'exposition de photos des employés de l'usine locale de vêtements Petit Bateau, chacune illustrant un métier, de façon originale et humoristique.

### ANDOUILLETES

Vous ne pouvez venir à Troyes sans goûter à la spécialité culinaire dans l'une des meilleures brasseries de la ville. Vous choisissez ce qu'il y a de meilleur, les andouillettes 5A pour Association Andouillette Artisanale Amateur Authentique.

Ce mets - pardonnez l'explication un peu crue - est composé d'une grosse tripe remplie de petites tripes; ça ressemble à une grosse saucisse grillée, servie avec des frites et une sauce au choix.

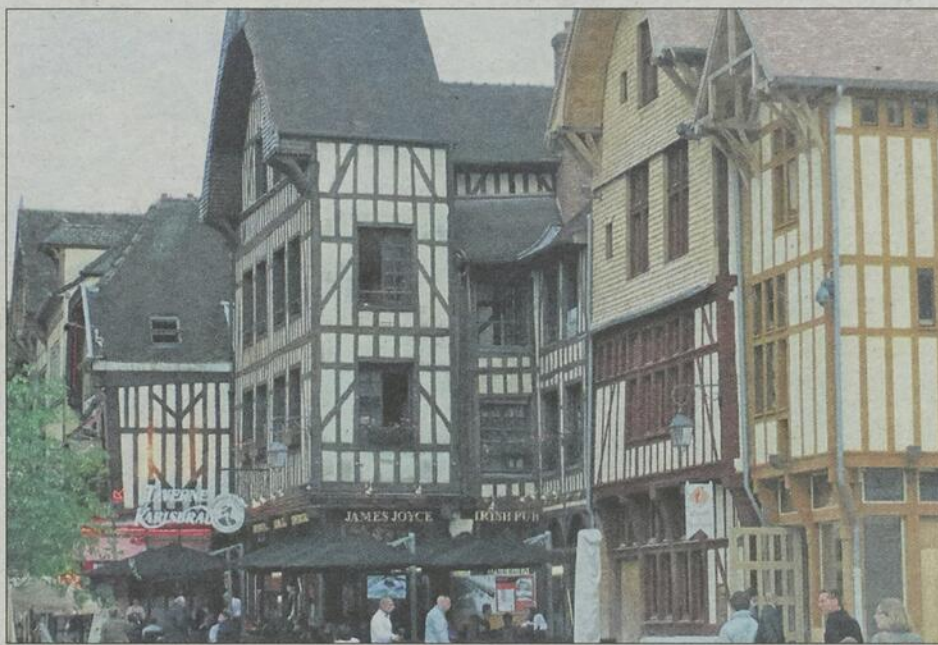
Raymond, qui avait beaucoup hésité à en commander, commence par essayer de trancher l'andouillette qui se répand dans son assiette en de petits morceaux de tripes bien cuites, mais qui ressemblent à de petits vers blancs. Il s'est contenté des frites et de la bière fraîche.

Pour sauver la face, Pauline se force, verse beaucoup de sauce à la moutarde et réussit à manger l'andouillette en faisant alterner chaque bouchée avec une gorgée de bière. À la fin du repas, le chef vient tourner autour de Raymond pour recueillir ses impressions. Un peu gêné, il avoue que les 5A ne sont pas son fort. Souriant, le chef répond: «Moi non plus je n'aime pas ça.»

Après cette expérience gastronomique décevante, nous prenons la route du champagne, dans le but de goûter et d'acheter quelques bouteilles. Première visite, à Buxeuil, chez Moutard, producteurs de père en fils depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. La dame explique qu'ils possèdent 22 hectares de vigne et qu'ils achètent du raisin et du jus de raisin à d'autres producteurs pour l'équivalent de 60 hectares de vigne. Ils produisent un million de bouteilles par an.

### CHAMPAGNE 101

La première fermentation se fait avec levure. La deuxième fermentation se fait en bouteilles. Les appellations sont standardisées pour tous les champagnes de France. Pour produire le brut, ils ajoutent une liqueur ou jus de raisin sucré. Pour le brut de brut, ils n'ajoutent que du vin. Pour le millésime, ils utilisent la récolte d'une seule année; pour les autres, il peut y avoir mélange de plusieurs années de vin.



Patrimoine architectural du centre historique de Troyes.



Le plat d'andouillette 5A dans une brasserie de Troyes.

La réputation de Moutard repose sur le champagne produit avec six cépages différents, alors que l'assemblage se fait généralement à partir de deux cépages, le chardonnay et le pinot noir. Elle dit clairement que le six cépages coûte cher, parce qu'il est rare et apprécié, mais qu'il ne plaît pas nécessairement à tout le monde. Il faut donc le goûter.

Elle recommande de boire un bon champagne à l'apéritif et de le servir avec des gougères, une pâtisserie faite avec de la pâte à chou, légère, additionnée de fromage râpé. Elle ne force pas la vente du six cépages, mais après l'avoir goûté, nous entaillons notre porte-monnaie: deux bouteilles du six cépages à 60\$, pour des occasions exceptionnelles, et deux bouteilles de brut à 18\$, pour des occasions spéciales.

Deuxième station, chez Christian Senez, à Fontette. Il est propriétaire de 30 hectares et achète du raisin de producteurs voisins pour une production de 500 000 bouteilles par an. On écoute religieusement la suite du cours.

Pendant la fermentation, les bouteilles sont gardées inclinées vers le bas et tournées sur leur axe pour permettre à la lie de se déposer dans le goulot. Pour la préparation en vue de la vente, le dépôt est congelé rapidement et expulsé sous la pression. Les quelques centilitres perdus sont remplacés par une liqueur ou du champagne. Chaque producteur conserve le secret de ses recettes. Il y a des champagnes de garde et des champagnes à boire assez rapidement. Ces derniers se vendent environ 18\$ chez le producteur.

Après avoir goûté au ratafia et à deux

champagnes, nous partons avec quatre autres bouteilles et décidons, pour ne pas dépasser le 0,5 g d'alcool par litre de sang, de poursuivre la leçon sur le champagne un autre jour, dans la région de Droyes où nous avons réservé une chambre à «La Maison de Marie».

**CHAMPAGNE**

- Production moyenne: 11 000 bouteilles/ha
- Prix d'un hectare: Entre 1 et 1,5 million \$



L'une des affiches du parcours photographique «Made in Troyes». Pour souligner son 120<sup>e</sup> anniversaire, l'entreprise Petit bateau rend hommage à ses ouvriers.

**VOYAGES**

**Gohanne Rawson**

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

Permis du Québec

**COSTA RICA**

Départ: 19 novembre  
hôtel 5 étoiles  
tout inclus - 2 semaines

**1 899\$**

**VOYAGE EXCLUSIF « COUP DE CŒUR ET HISTORIQUE »**

**70<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE DU DÉBARQUEMENT ET DE LA BATAILLE DE NORMANDIE « ET SES PLAGES »**

Du 2 au 13 juin 2014 (12 jours - 10 nuits)

- HONFLEUR la ville fleurie et l'histoire de Samuel de Champlain
- LE MONT ST-MICHEL - Patrimoine mondial
- ST-MALO la ville Corsaire
- LES CHÂTEAUX DE LA LOIRE

3 nuits à Paris - découverte de cette ville magnifique, visites et temps pour le magasinage

Inclus: Accompagnateur de Montréal, tous les déjeuners, 7 soupers, passes de métro à Paris, entrées et visites, autocar du jour 2 au jour 9, tous les transferts, vol direct.

Rabais "Réservez tôt" de 100\$/personne si réservé avant le 30 novembre 2013

**3 299\$**

Tarifs basés sur occupation double / personne

Les prix n'incluent pas le fonds d'indemnisation des clients de 0,2% (ex.: 2,00\$/tranche de 1 000\$) selon l'Office de Protection du Consommateur. Tarifs disponibles au moment de la publication.

## ASTROLOGIE

WEEK-END



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

**SEMAINE DU 24 OCTOBRE AU 30 OCTOBRE 2013**

## BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Il y a un peu d'hyperactivité de votre côté et vous évacuerez sûrement toute cette belle énergie en tenant des discours endiablés auprès de vos proches ou en visitant tous vos amis.

## TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

Que ce soit pour régler une situation financière précaire ou pour faire un achat important, vous réussirez à négocier un emprunt qui vous accordera une bien meilleure qualité de vie.

## GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Il est possible que vous ayez à ajuster le tir avec votre amoureux. Que ce soit dans votre vie de couple ou ailleurs, faites attention de ne pas toujours tirer la couverture de votre côté.

## CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Il serait important que vous ne négligiez pas vos heures de sommeil cette semaine, autrement votre concentration ne sera pas très bonne au travail et vous serez plus fragile côté santé.

## LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Vous entretenez une vie sociale assez active qui pourrait très bien corrompre votre budget. Vous pourriez également découvrir une nouvelle forme d'art qui vous envoûtera complètement.

## VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Au travail ou ailleurs, vous vous retrouverez avec toutes les urgences sur les épaules. Vous réussirez à déléguer certaines tâches pour vous permettre de souffler et apprécier certains moments.

## BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

Même si un voyage ne faisait pas partie de votre budget, vous ne pourrez pas résister à la tentation et vous partirez avec le prochain vol pour y vivre de merveilleuses vacances.

## SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Vous pouvez régler votre situation financière avec un meilleur taux à la banque ou ailleurs. N'hésitez pas à négocier avec votre directeur de banque qui se fera un plaisir de vous servir.

## SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Vous aurez tendance à vous gâter un peu. Il ne serait pas impossible que vous ayez à refaire votre garde-robe, pour accéder à une nouvelle position plus prestigieuse par exemple.

## CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Vous devriez recevoir d'excellentes nouvelles concernant votre santé. On trouvera enfin le traitement ou le médicament qui vous convient parfaitement et qui améliorera votre qualité de vie.

## VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Votre pouvoir de séduction est décuplé! Que ce soit pour trouver un amoureux ou pour faire des gains professionnels, vous connaîtrez passablement de succès partout où vous passez.

## POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

Vous passerez beaucoup de temps en famille! Professionnellement, vous aurez l'idée de démarrer votre propre affaire, du moins de vous établir un bureau à la maison des plus fonctionnels.

WEEK-END

## INSPIRATION ET AMBIANCE DÉCO

## Le style Shabby chic, vous connaissez?

KIMBERLEY  
C. TREMBLAY  
www.groupedecor.wordpress.com



blanc tandis que les moulures et cadrages d'une autre. C'est, entre autres, ce qui lui donne un chic fou.

## VIEILLOT

Le mobilier, lui, est composé d'objets du passé qui sont revampés, blanchis, polis. Les vieilles commodes servant de meuble de rangement au salon ou dans la salle à diner sont de mise. Les ensembles en osier ou en pin blanchi sont le nec plus ultra pour ce style et les draperies sont composées de grands drapés opaques aux mêmes variantes de blanc ou crème.

Ne vous surprenez pas de devenir subitement inspiré à la simple lecture de cette chronique, car ce style des plus reposants évoque l'amour et le romantisme. Il plaît à plusieurs et pardonne aux plus maladroits quand vient le temps de décorer.

En effet, comme il ne s'agit pas d'une coloration trop osée, il n'est jamais trop tard pour retirer un item qui crée de l'incertitude au décor ou le repeindre pour l'adapter à ce dernier.

## ACCESSOIRES

Dans ce tout nouveau décor, les accessoires de type coussins à frisons, les dentelles, les camés, les lampes aux passermenteries bijoux sur l'abat-jour, les items de bois blanchi au fini patine et le cristal sont des alliés de tous les jours.

Il n'est pas rare d'y trouver des objets qui nous rappellent le style anglais d'autrefois. Des ensembles de thé déposés sur une petite table dans un coin, de la broderie très subtile ou des chandeliers de cristal vintage font tous partie de ce style des plus doux et agréables à l'œil.

Amusez-vous à récupérer vos vieux trésors comme un coffre en bois que vous blanchirez, une table de salon ou encore une maquette que vous aviez rangée au grenier. Place à la pureté du romantisme et ses fleurs!

Pour une consultation à domicile ou virtuelle, vous pouvez me contacter au: 514 265-7290. ■



Le style Shabby est très à la mode depuis quelques années.



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

**EN CAS D'URGENCE**

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

# L'armoire classique de nos ancêtres

MARIO WILSON



Nous avons eu l'occasion d'examiner quelques armoires extraordinaires, certaines à pointes à diamant, d'autres dites à plis de serviette ou d'autres à panneaux de croix de Saint-André.

Ce n'était pas là le mobilier de toutes ces familles nombreuses qui n'avaient pas les moyens d'acquérir des œuvres d'art d'ébénistes de grand talent. Le vaisselier classique, celui de tous les jours, logeable à souhait, ne possédait habituellement que des portes à panneaux creux moulurés, des portes vitrées à petits carreaux ainsi qu'une quincaillerie très ordinaire et assurément sans travail élaboré comme certains meubles de la haute société.

Le meuble de la photo de cette chronique (malheureusement décapé très minutieusement), ornait très

certainement une maison sobre où le mobilier utilitaire constituait une priorité.

## DESCRIPTION

Alors que les portes vitrées laissaient voir le bel ensemble de vaisselle dans la famille depuis tant d'années, les deux petits tiroirs servaient à y protéger les couteaux, cuillères et fourchettes de la maisonnée. Quant à la partie inférieure du meuble, la nappe et toutes les pièces de tissu utiles dans la cuisine y trouvaient un rangement bien pratique, bien près de la grande table.

Un ami antiquaire disait toujours de ce mobilier, aussi hardiment décapé, «ils l'ont bien pelé, toute la peau est disparue». Il en résulte aujourd'hui, on l'a déjà dit, d'un vaisselier qui a perdu une bonne partie de sa valeur marchande.

En effet, bien des meubles perdent ainsi près de la moitié de leur valeur chez les antiquaires, parce que les amateurs d'authenticité

recherchent désormais les pièces de mobilier ayant gardé leur couleur d'origine ou à tout le moins, une bonne trace de la couleur originale. Désormais vendue autour de 1500\$ à 2000\$, cette belle armoire aurait bien pu en valoir le double chez les revendeurs. N'ayez crainte, les antiquaires prennent toujours en compte cette facette de la valeur globale, surtout lors de l'achat chez le particulier.

## RESTAURATIONS

Comme je le dis toujours, ce vaisselier aurait une plus grande valeur, hormis le fait qu'il soit si intensément décapé, s'il avait conservé son histoire. Un trésor de famille ayant traversé les quelques générations avant notre arrivée constitue toujours une histoire de grand intérêt; même si celui qui l'a décapé est un oncle ou un parent proche dont on se rappelle très bien le zèle lors de ses nombreuses «restaurations» de meubles. ■



Le fait que cette armoire classique ait été décapée lui fait perdre de la valeur.

# Un survol des diverses races de lapin

MARIE-CLAUDE DUVAL



Monsieur le directeur,

Cette semaine, j'ai eu droit à une belle variété de races de lapin de compagnie en consultation. Et c'est lorsqu'on m'a demandé de quelle race était un lapin qui avait été trouvé à l'extérieur que je me suis rendu compte de mon impossibilité à répondre.

En effet, il y a tellement de races reconnues qu'il est difficile de toutes les connaître. Voici malgré tout un bref aperçu des races que je rencontre le plus souvent dans ma salle d'examen.

La race qui est probablement la plus commune est le lapin nain. Ce dernier a l'avantage, comme son nom l'indique, d'être tout petit, convenant souvent bien à la vie de maison qui lui est réservée. Pourtant, ce type d'individu est plus nerveux et sera de façon générale plus difficile à manipuler.

Pour ces raisons, je le recommande moins aux familles qui ont de jeunes enfants. Son



Whippet, un jeune lapin de la race bélier nain.

poids adulte sera de moins de 1,5 kg (3 livres). Son espérance de vie sera la plus courte, mais pourra tout de même atteindre huit ans, ce qui est nettement plus élevé que celle des petits rongeurs domestiques que nous retrouvons en animalerie comme le rat et la souris qui vivent rarement plus de deux ou trois ans.

## TÊTE DE LION

Une variation du lapin nain que je rencontre de plus en plus

souvent est celle à tête de lion. Celui-ci possède un genre de crinière tout autour du cou qui lui donne son nom. Il est vraiment très mignon.

Le lapin rex en est un que j'ai le plaisir de voir (mais surtout de toucher) assez souvent. Il s'agit d'un lapin domestique standard qui se démarque surtout par le type de poils qu'il possède. En effet, son pelage est à l'inverse du lapin angora qui possède un pelage très

long. Sa fourrure qui n'est en fait que du duvet est vraiment très courte et dense, ce qui la rend vraiment soyeuse comme du velours pour le regard et le toucher. Il s'agit d'un lapin de poids moyen variant de 2,5 à 5 kg (5 à 10 livres). Il existe le lapin rex nain.

## LAPIN BÉLIER

Vient ensuite dans les plus grandes races encore le lapin bélier. Ce dernier se reconnaît facilement par ses oreilles retombantes et son petit look «lapin en peluche». Le lapin bélier anglais a de très longues oreilles. En effet, pour un animal d'environ 4 kg (8-10 livres), ses oreilles mesureront 50-60 cm de longueur. À mon avis, cela lui en fait pratiquement un handicap puisqu'elles traînent par terre.

Le lapin bélier français est celui qu'on rencontrait le plus souvent. Il pèse facilement une dizaine de livres (5kg). Il s'agit d'un lapin assez détendu et calme. Malheureusement, ses besoins d'espace limitent la capacité d'adoption de beaucoup de propriétaires. La forme naine existe et elle gagne en popularité.

Une race que je n'ai jamais vue en consultation, mais qui m'est arrivée de reconnaître plus fréquemment en photo est le Géant des Flandres. Comme son nom le laisse deviner, il s'agit d'un lapin de très grande taille, son poids tournant souvent autour d'une vingtaine de livres (10kg). Imaginez-vous avec dans les bras un animal plus imposant que la moyenne des chats!

Le lapin le plus lourd serait d'ailleurs un Géant des Flandres, Herman de son prénom, ayant un poids de près de 22kg (50lbs) et mesurant environ un mètre de longueur.

## EXAMEN

Peu importe la race du lapin, lors de l'acquisition, il est recommandé de le faire examiner par un vétérinaire familier avec cette espèce afin de dépister un éventuel problème de santé. Par la suite, une alimentation riche en foin mélangé, en légumes et une moulée de qualité devront constituer sa diète.

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

JUSQU'AU  
31 OCTOBRE

# SOYEZ PRÊT POUR L'HIVER

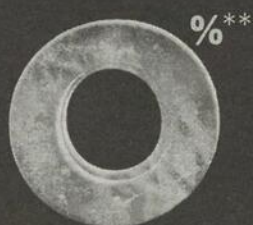


VOLANT CHAUFFANT

SIÈGES CHAUFFANTS

RÉTROVISEURS CHAUFFANTS

DÉMARREUR À DISTANCE



FINANCEMENT À L'ACHAT

JUSQU'À  
**84**

MOIS

+



4 PNEUS D'HIVER  
**GRATUITS\***

+



— SUR MODÈLES SÉLECTIONNÉS —



Modèle SX illustré



Modèle EX Luxe illustré



Modèle EX illustré

LA TOUTE NOUVELLE  
**FORTE 2014**

ROUTE (BM) : 5,3 L/100 km  
VILLE (BM) : 8,0 L/100 km

LE TOUT NOUVEAU  
**RONDO 2014**

ROUTE (BM) : 6,2 L/100 km  
VILLE (BM) : 9,4 L/100 km

LE NOUVEAU  
**SORENTO 2014**

ROUTE (BA) : 7,1 L/100 km  
VILLE (BA) : 10,4 L/100 km

BIEN ÉQUIPÉE  
À PARTIR DE

**96 \$** **0%** **84**

AUX DEUX SEMAINES

FINANCEMENT À L'ACHAT

POUR

MOIS

BIEN ÉQUIPÉ  
À PARTIR DE

**119 \$** **0%** **84**

AUX DEUX SEMAINES

FINANCEMENT À L'ACHAT

POUR

MOIS

BIEN ÉQUIPÉ  
À PARTIR DE

**139 \$** **0%** **84**

AUX DEUX SEMAINES

FINANCEMENT À L'ACHAT

POUR

MOIS

+ OBTENEZ **500 \$** EN ESSENCE

+ OBTENEZ **1500 \$** EN ESSENCE

+ OBTENEZ **750 \$** EN ESSENCE

Paiements aux deux semaines pour 84 mois avec un **ACOMPTE DE 0 \$**. L'offre comprend les frais de transport et préparation et autres frais totalisant 1 500 \$. Offre basée sur le prix d'achat de 17 495 \$ du modèle Forte berline LX BM 2014.

Paiements aux deux semaines pour 84 mois avec un acompte de 1 795 \$. L'offre comprend les frais de transport et préparation et autres frais totalisant 1 780 \$. Offre basée sur le prix d'achat de 23 475 \$ du modèle Rondo LX BM 2014 neuf.

Paiements aux deux semaines pour 84 mois avec un acompte de 3 195 \$. L'offre comprend les frais de transport et préparation et autres frais totalisant 1 780 \$. Offre basée sur le prix d'achat de 28 475 \$ du modèle Sorento 2,4 L LX BA TA 2014.

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

KIA S'INSCRIT AU TOP 100 DES MARQUES MONDIALES

50 ANS D'AVANTAGE EN RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT POUR PLUS D'ÉCARTOLOGIE

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



Le pouvoir de surprendre

Ces offres sont accessibles à tout particulier qualifié qui prend possession d'un modèle Kia 2014 neuf sélectionné chez un concessionnaire participant au plus tard le 31 octobre 2013. Le concessionnaire peut vendre ou louer à prix inférieur. Des conditions s'appliquent. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. Les véhicules illustrés le sont à titre informatif et peuvent comporter des accessoires et mises à jour offerts à coûts supplémentaires. Ces offres sont sujettes à changement sans préavis. Tous les prix comprennent les frais de transport et préparation jusqu'à 1 665 \$, la taxe sur les pneus (75 \$) et la taxe sur le climatiseur (100 \$ lorsque applicable). Toutes les offres excluent les frais de permis, les assurances, l'immatriculation, les taxes applicables. \*Financement à l'achat de 0 % sur les modèles 2014 neufs de Kia sélectionnés sur approbation du crédit. Les modalités peuvent varier selon le modèle et ses accessoires. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. Exemple de financement à l'achat du modèle Rondo LX BM (RN551E) 2014 neuf à un prix de vente de 23 475 \$, financement à l'achat de 0 % et paiements aux deux semaines de 119 \$ pour 84 mois avec un acompte de 1 795 \$ ou échange équivalent. Certaines conditions s'appliquent. Sur approbation du crédit. \*\*Le paiement aux deux semaines (sur approbation du crédit) pour le financement à l'achat du modèle Sorento 2,4 L LX BA TA (SR758E)/Rondo LX BM (RN551E)/Forte Berline LX BM (FO541E) 2014 neuf basé sur un prix d'achat de 28 475 \$/23 475 \$/17 495 \$ est de 139 \$/119 \$/96 \$ à un taux de 0 % pour 84 mois. Le concessionnaire peut vendre à prix inférieur. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. L'offre d'une carte d'essence prépayée jusqu'à 1 500 \$ est disponible lors de l'achat, de la location ou du financement d'une Kia 2014 neuve sélectionnée en stock. (Ce rabais de 750 \$/500 \$/1 500 \$ est disponible sur le modèle Sorento 2,4 L LX BA TA (SR758E)/Forte Berline LX BM (FO541E)/Rondo LX BM (RN551E). L'offre de la carte d'essence s'applique uniquement aux modèles en stock. En lieu de sa carte d'essence, le client pourra choisir d'appliquer un montant équivalent à titre de rabais sur le prix d'achat/location convenu après taxes. Cette offre est disponible auprès des concessionnaires participants du Québec seulement. Le client doit prendre possession de son véhicule au cours de la période de la promotion. Certaines conditions s'appliquent. Visitez votre concessionnaire Kia pour les détails. Cette offre prend fin le 31 octobre 2013. \*\*Le prix d'achat du modèle illustré Rondo EX Luxe (RN756E)/Sorento 3,3 L LX BA TI (SR759E)/Forte SX BA (FO748E) 2014 neuf est de 32 195 \$/34 195 \$/26 195 \$. \*La consommation de carburant Route/Ville est basée sur le modèle Rondo 2,0 L à injection directe 4 cyl. BM/Sorento LX 2,4 L à injection directe 4 cyl. BA/Forte 1,8 L à injection multipoint 4 cyl. BM 2014 neuf. Ces estimations mises à jour sont calculées sur la base de critères et de méthodes d'essai approuvés par le gouvernement du Canada. Veuillez vous référer à l'ÉNERGUIDE, Guide de consommation de carburant. Votre consommation réelle de carburant variera en fonction de vos habitudes de conduite et d'autres facteurs. \*\*L'offre de pneus d'hiver gratuits (valeur maximale de 500 \$/700 \$) est disponible à tout particulier qui achète, finance ou loue un véhicule 2013/2014 neuf de Kia auprès d'un concessionnaire participant entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 31 octobre 2013 inclusivement. Les modèles admissibles suivants reçoivent un crédit de 500 \$ : Rio4 berline 2013/Rio5 2013/Forte berline 2014/Sorento 2014/Sportage 2013/Soul 2013/Optima 2013/Optima Hybride 2013/Rondo 2014. Les modèles admissibles suivants reçoivent un crédit de 700 \$ : Cadenza 2014 et Sorento V6 2014. Les clients auront le choix d'appliquer ce crédit à l'achat de pneus d'hiver pour leur nouveau véhicule de Kia, de recevoir un chèque au montant du crédit ou de l'appliquer comme rabais sur le prix de vente convenu (avant taxes) de leur nouveau véhicule. Certaines conditions s'appliquent. Offre disponible chez un concessionnaire participant. Visitez votre concessionnaire Kia pour tous les détails. Offre disponible au Québec seulement, prenant fin le 31 octobre 2013. L'ensemble Prêt pour l'hiver est disponible, à coût supplémentaire, sur un nombre limité de Forte SE (FO745E)/Rondo SE 5 places assises (RN755E)/Rondo SE 7 places assises (RN757E)/Sorento SE TA (SR755E)/Sorento SE TI (SR757E) 2014. Une commande par le concessionnaire peut être requise. D'autres ensembles d'accessoires d'hiver peuvent également être installés chez votre concessionnaire sur certains modèles 2013 et 2014 sélectionnés en stock. La disponibilité des stocks peut varier d'un concessionnaire à l'autre. Jusqu'à épuisement des stocks. Les ensembles d'accessoires d'hiver peuvent comprendre : pneus d'hiver, chauffe-moteur, démarreur à distance, et/ou tapis de protection d'hiver. Le contenu peut varier chez chaque concessionnaire. L'offre prend fin le 31 octobre 2013. Les renseignements publiés dans cette annonce sont réputés être véridiques au moment de leur parution. Pour plus de renseignements sur la garantie sans souci de 5 ans, visitez le kia.ca ou composez le 1-877-542-2886. Kia est une marque de commerce de Kia Motors Corporation.