

**SPÉCIAL**  
**RENDEZ-VOUS**  
**DES PAPILLES**

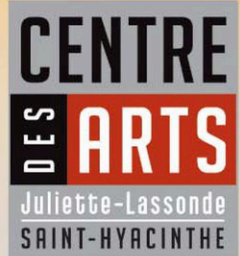
Photo: Robert Gosselin | Le Courrier

*Marie-Soleil*  
**AU MARCHÉ!**

# Des spectacles en OR... à ne pas manquer !

450 778-3388 [centredesarts.ca](http://centredesarts.ca)

1705, rue Saint-Antoine, Saint-Hyacinthe J2S 9E2



Humoriste

**Geneviève Gagnon**

13 octobre 2013 à 14 h • 30 \$



**Herbert Léonard  
et Michèle Torr**

15 octobre 2013 à 20 h • 62 \$



Mise en scène  
par Denise Filiatrault

**Cabaret**

16 et 17 novembre 2013 à 20 h

45 \$\* / 69 \$



Hommage  
à Elvis

**Tony Gattillo**

24 novembre 2013 à 14 h • 34 \$



NE ME QUITTE PAS : UN HOMMAGE À  
**JACQUES BREL**

**Ne me quitte pas :  
un hommage à Brel**

18 et 19 janvier 2014 à 20 h • 64 \$



**Dick Rivers et  
Nanette Workman**

14 Février 2014 à 20 h • 58 \$



**JEUNE  
de  
CHŒUR**

**Jeune de Chœur**

16 mars 2014 à 14 h • 34 \$



**Nicole Martin**

6 avril 2014 à 14 h • 49 \$



**Gilbert  
Bélangier**

**Aznavour,  
aujourd'hui comme hier**

25 mai 2014 à 14 h • 30 \$

\* Prix étudiant



**Abonnez-vous à l'InFolette  
de Juliette via notre site Web**

Spectacles professionnels présentés à la Salle Desjardins ou à l'Espace RONA.

Les taxes et les Frais de billetterie (4 \$ tx inc.) sont inclus dans le prix indiqué.

Frais de service en sus si achat par téléphone ou via le réseau Admission.



Patrimoine  
canadien

Canadian  
Heritage

Culture  
et Communications  
Québec

Ville de  
Saint-Hyacinthe

COGECO

boom  
1041-1065  
Média

Raymond Chabot  
Grant Thornton

OPTOPLUS  
Saint-Hyacinthe

Le Courrier  
de Saint-Hyacinthe

GERMAIN  
LARIVIÈRE  
enchante!

RONA  
SAINT-HYACINTHE

GRUPE  
FINANCIÈRE  
Multi Courtage

LES EXPERTS  
de l'entretien

ADMISSION

0542718

# Gourmandise quand tu nous tiens!

Durant mes vacances estivales, j'ai eu l'occasion de me rendre dans la magnifique région de Charlevoix. Voilà une région qui a su faire des produits du terroir sa marque de commerce! Route des saveurs, visites chez les producteurs, marchés, vignobles et repas champêtres, ce coin du Québec regorge de produits à essayer, à goûter! Entre le pâté de foie de canard de la Ferme Basque, le vin de tomate Omerto, la Tomme de brebis de Charlevoix de la Famille Migneron ou les rillettes de chèvre de la Ferme Caprivoix, notre coeur a vraiment balancé. Et puis non, nous avons tout dégusté avec appétit sans aucune culpabilité! Un vrai petit festival gourmand!

La région de Saint-Hyacinthe a tout à apprendre pour réussir, elle aussi, à mettre en valeur avec tant de vigueur ses produits locaux. Le **Rendez-vous des papilles, du 20 au 22 septembre**, pour une dixième année, est un premier pas important pour parler de produits québécois, qu'ils soient maskoutains, de la Montérégie ou de l'Abitibi. Mais il y aurait tellement à faire pour que les produits d'ici soient encore plus reconnus. Allez, visitez votre marché public, une ferme, les petites boutiques qui vous offrent pots, terrines et marinades maison ou un événement qui met en vedette des producteurs locaux.

Pour souligner le Rendez-vous des papilles, votre magazine *Général Passions* vous offre une entrevue très intéressante avec sa porte-parole, l'animatrice **Marie-Soleil Michon**, une véritable gourmande qui s'assume! Puis, entre des **recettes** et des entrevues avec quelques **chefs invités** de l'événement, apprenez-en davantage sur la nouvelle chanteuse pour enfants **Ari Cui Cui** et ses chansons gourmandes ou sur la participante de l'émission *La Voix*, **Julie Massicotte**. Finalement, la sommelière Hélène Dion s'intéresse à des producteurs fort originaux qui seront également à Saint-Hyacinthe pour le Rendez-vous des papilles.

## SOMMAIRE

- 4 Entrevue Marie-Soleil Michon
- 6 - 7 - 15 - 18 Chefs invités *Rendez-vous des papilles*
- 8 Ari Cui Cui!
- 10 Bien-être avec Guy Bourgeois
- 11 Recettes
- 14 Julie Massicotte de *La Voix*
- 19 On a testé pour vous!
- 21 À vos verres!
- 22 - 23 Mode automne



Une magnifique chèvre de race Kiko, de la Ferme Caprivoix, à Saint-Hilarion dans Charlevoix.  
Photo Véronique Lemonde

Nos chroniques habituelles reviennent aussi avec Guy Bourgeois, des produits testés pour vous et des idées pour vous gâter côté mode, accessoires et beauté.

Je vous souhaite un automne savoureux et rempli de découvertes!

**Véronique Lemonde**

**Venez nous rencontrer...  
pour une nouvelle  
ambiance!**

Peinture  PRATT & LAMBERT  
Papier peint  
Literie  
Accessoires de décoration  
Cadres et encadrement

Habillage de fenêtres  
Persiennes

**Service à domicile**

**Confection personnalisée**

**450 778 7772**  
2400, Dessauilles  
Saint-Hyacinthe

Hélène Desnoyers  
& Lisanne Gendron  
propriétaires




0530856

# « Je pars avec mon panier et beaucoup de plaisir! »

- Marie-Soleil Michon, porte-parole

Véronique Lemonde | Le Courrier

La belle Marie-Soleil Michon est une vraie *foodie*. Bien avant la mode des aliments biologiques, de l'engouement pour l'achat local et des paniers fermiers, la famille de Marie-Soleil, à La Présentation, s'approvisionnait directement au marché public de Saint-Hyacinthe et sa grand-mère était une végétarienne qui l'initiait à l'alimentation naturelle et au tofu!

« Je dis souvent que je suis née dans un bol de luzerne!, clame celle qui est porte-parole



Marie-Soleil Michon a bien hâte de rencontrer les visiteurs du Rendez-vous des papilles, de même que ses nombreux exposants et chefs invités.

de la **dixième édition du Rendez-vous des papilles du 20 au 22 septembre**. Mes parents et ma grand-mère avaient des préoccupations bien écologiques pour leur temps. Avec mon père, j'allais chercher des oeufs chez une dame dans un rang tout près. Les produits locaux, c'était toujours meilleur! »

Depuis ce temps, passionnée de bonne bouffe, l'animatrice scrute les étals de légumes avec envie à toutes les fins d'été, en plus de ses rituels d'automne comme aller aux pommes. Elle rêve même du jour où elle aura enfin le temps de se lancer dans les petits pots et conserves! « J'ai un respect infini pour tous ces métiers qui partent de la terre jusqu'aux chefs cuisiniers. C'est en fait avec Ricardo, avec son magazine et son émission auxquels je participe, que j'ai eu l'occasion de pousser cette passion. »

## Tellement de bons produits!

Au Rendez-vous des papilles, les visiteurs auront la chance de croiser Marie-Soleil Michon à plusieurs occasions. « Je serai là pour le gâteau des 10 ans le samedi à 15 h et aussi pour présenter plusieurs spectacles dont celui d'Ari Cui Cui et de Mario St-Amant. Les chefs m'inspirent beaucoup, donc, je présenterai aussi deux démonstrations culinaires lors de l'événement. Je trouve que c'est vraiment une belle occasion de mettre en valeur des produits d'ici », indique-t-elle.

Très « cliente » de ce genre d'événement gourmand, Marie-Soleil est effectivement le type de personne à encercler les numéros de kiosque qu'elle souhaite découvrir et dont elle désire surtout goûter les produits! « Je suis de la région, mais c'est la première fois que je serai au Rendez-vous des papilles et j'ai très hâte. Je pars avec mon panier et beaucoup de plaisir », signale celle qui a affirmé au COURRIER avoir craqué récemment pour la tapenade d'artichauts de La Fille du Roy, de Sainte-Marie-Madeleine, et pour Les Épices de Marie-Michèle, de Chambly, parfaites pour les grillades durant la belle saison. « La programmation est très intéressante cette année. J'espère que les gens apprécieront. »

## Une rentrée chargée

Au moment de notre entrevue, Marie-Soleil Michon s'apprêtait également à vivre une rentrée fort occupée. En tant que chroniqueuse, elle est du tout nouveau Véro Show en fin de journée sur Rythme FM 105,7 et intervient tous les jours vers 16 h 45 et 17 h 35 pour parler de phénomènes de société et de tendances de toutes sortes.

De plus, dès demain, les téléphiles pourront la voir à la tête de l'émission *C'est juste de la télé*, à ARTV, avec ses acolytes Dave-Éric Ouellet (MC Gilles), Jean-Michel Dufaux et Anne-Marie Withenshaw (de retour de congé de maternité en janvier).

« Moi qui suis maniaque de télévision depuis toujours, et d'ailleurs, je me rappelle que cela désespérait ma mère, c'est vraiment un cadeau de me retrouver à l'animation de cette émission cet automne. Ce sera 90 minutes, en direct, avec beaucoup plus d'interactions avec le public via les réseaux sociaux, ce qui risque de donner un petit « oumf » d'excitation à toute l'équipe. J'ai vraiment hâte que les gens découvrent les interventions de Jean-Michel que j'aime beaucoup et qui cumule quand même 30 ans de télévision, et celles de Dave-Éric qui derrière son personnage dégage beaucoup de sensibilité et un oeil bien aiguisé. Anne-Marie, quant à elle, nous reviendra en janvier, avec, entre temps, plusieurs intervenants ponctuels qui la remplaceront. » Côté télé, cette télévore attendait d'ailleurs avec impatience le retour du téléroman O' (début 10 septembre) et prévoit avoir un coup de coeur pour la nouvelle comédie de Martin Matte, *Les beaux malaises*, à l'hiver 2014. À suivre...

Enfin, l'animatrice se retrouvera à la barre d'une émission de consommation à Télé-Québec, dès cet hiver. Occupée Marie-Soleil!

« Tous ces projets s'insèrent très bien dans mon horaire et n'arrivent pas tous en même temps. Cela me laisse donc le temps de m'installer tranquillement à chaque endroit et d'en faire le mien », conclut la porte-parole du Rendez-vous des papilles.

## générationS PASSIONS

PUBLIÉ PAR :  
**DBC COMMUNICATIONS INC.**

Le Magazine Générations est imprimé à 16 000 exemplaires, distribué dans le Courrier de Saint-Hyacinthe.  
655, avenue Sainte-Anne, Saint-Hyacinthe, Québec J2S 5G4 • Tél.: 450 773-6028 Téléc.: 450 773-3115 Mtl.: 514 875-1948

Éditeur : Benoit Chartier • Coordination et textes : Véronique Lemonde • Directeur de publicité : Guillaume Bédard • Publicitaires : Benoit Beauregard, Louise Beauregard, Michel Bienvenue, Nadine Chicoine, Candy Corriveau, Luc Desrosiers, Johanne Lafontaine, Gérard Leblanc, Josée Malo, Diane Poirier, Isabelle St-Sauveur  
Directrice de production : Josée Cusson • Impression : Transcontinental  
Distribution : Distribution DBC

# Découvrez le **quinoa**, un petit riz péruvien

Manon Robert

Pourquoi cuisiner avec le quinoa? Pour bien des raisons, il est facile à utiliser, il est moins lourd que les autres grains, il possède une haute teneur en protéine, il est riche en manganèse, en fer et en cuivre.

Le quinoa, par contre, n'est pas une graminée comme le riz. Son utilisation remonterait à plus de 6 000 à 7 000 ans dans les Andes de l'Amérique du Sud.

La préparation : Notre grain vendu en Amérique du Nord est généralement débarrassé des saponines que contient l'écore, mais il demeure important de rincer le quinoa à grande eau. Les saponines jouent un rôle de répulsif contre les insectes et les oiseaux, et donnent un goût amer; voilà pourquoi le rinçage.

De l'entrée au dessert, le quinoa a toujours sa place!

## D'autres produits à découvrir

**L'huile d'olive à l'aneth** : La base est de l'huile d'olive extra-vierge dans laquelle de l'aneth fraîche a été macérée. Délicieuse avec les légumes, poissons et tomates, hum!, elle se retrouve chez Les passions de Manon, en exclusivité.

**Le poivre Timut** : Provenant de Katmandou, au Népal, ce faux poivre vous surprendra par sa saveur d'agrumes, de citron, et de pamplemousse. Il ressemble beaucoup au poivre de Sichuan avec sa légère impression anesthésiante au palais. Avec les poissons, ce poivre est extraordinaire; dans les desserts, une seule touche suffit et comme c'est le temps des confitures, pourquoi ne pas innover!

Vous saurez épater plusieurs de vos amis avec ce produit!



Photo: François Larivière

## RECETTE

### SALADE DE QUINOA, TOUTE SIMPLE

#### INGRÉDIENTS

- 1 tasse de quinoa mixte rouge et blanc
- 1 poireau haché finement
- 1 piment vert en dés
- 3 petites tomates rouges fermes
- Huile d'olive à l'aneth
- 2 citrons et leur jus
- Fleur de sel et poivre de Timut

#### PRÉPARATION

Tout simplement, vous faites cuire votre quinoa, refroidissez bien et ensuite mélangez tous les autres ingrédients.

**Notez bien que l'huile d'olive à l'aneth et le poivre Timut sont à doser selon votre goût!**



La plus grande épicerie fine au Québec...  
Un endroit unique!

PROMO DÉCOUVERTE !

**À L'ACHAT DES 3 PRODUITS, OBTENEZ 5 \$ DE RABAIS**

valide jusqu'au 27 septembre

#### En exclusivité



Poivre de Timut Katmandou Népal



Des herbes fraîches d'aneth ont été macérées dans cette huile d'olive 100 % extra-vierge



Quinoa rouge et blanc biologique, source de fibre et de fer sans gluten

La Cuisine d'une Passionnée



0530475

# Découvrez *courges, artichauts* et autres **produits succulents!**

Véronique Lemonde | Le Courrier

Dès que vous mettez les pieds à la ferme agrotouristique maraîchère La Fille du Roy, à



Josée Roy et ses succulents produits!

Sainte-Marie-Madeleine, vous ne pourrez faire autrement que de remarquer l'état impeccable des lieux, de la vieille étable reconverte en boutique jusqu'au labyrinthe végétal qui sait faire le plaisir des plus jeunes à l'automne.

Même si 90 % des terres appartenant à Josée Roy et Antoine Beauregard sont dédiés aux grandes cultures, témoignage de plusieurs générations passées avant eux sur cette ferme appartenant à la famille Roy depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, la ferme a pris le virage maraîcher depuis quelques années déjà.

« Pour moi, c'est un peu un retour aux sources puisque plusieurs membres de ma famille sont dans le maraîcher,

relate Antoine Beauregard. Josée, pour sa part, c'est la cuisine laboratoire et la transformation des aliments qui est son domaine, car elle est allée à l'ITA en technique alimentaire. Elle élabore toutes les recettes que nous produisons que ce soient des tapenades, des tartinades ou des artichauts marinés. »

Parlons-en d'ailleurs de l'**artichaut**, cette plante potagère vivace cultivée depuis la nuit des temps, mais qui, au Québec, climat oblige, devient une plante annuelle assez peu exploitée. Le couple cherchait un légume différent pour se démarquer et qui s'adapterait bien à leur sol argileux, sans connaître bien entendu les quelques caprices de ce bouton de fleur comestible! « Ce n'est pas nécessairement une culture facile au Québec. On retrouve plutôt les artichauts sous la chaleur de l'Italie ou de la Californie. En fait, nous sommes les seuls au Québec qui en font la transformation », nous dit M. Beauregard tout en nous montrant l'un des deux champs d'artichauts de La Fille du Roy.

Tout près, les personnes intéressées peuvent aussi prendre le temps de cueillir courges et citrouilles parmi une cinquantaine de variétés, une activité qui a vraiment la cote auprès des familles à l'automne. Quelques produits frais, dont des cerises de terre, sont également disponibles.

## Mettez-en dans vos assiettes!

Courgettes marinées dans l'huile, tapenade d'artichauts, confits de cerises de terre et oignons ou marmelade de courgette, lime et gingembre, les produits s'alignent dans la jolie boutique de la ferme. Juste à côté, Josée Roy s'affaire dans ses cuisines, testant de



Peu nombreux sont ceux qui cultivent les artichauts au Québec.

nouveaux agencements et de nouvelles recettes.

Toujours dans les livres de recettes pour s'inspirer, Mme Roy sera pour une cinquième année au Rendez-vous des papilles où, accompagnée du chef Richard Marquis, elle expliquera au public comment apprêter l'artichaut. Les gourmands retrouveront certains des produits de La Fille du Roy au Marché Lacroix et chez Gâteaux etc pour ce qui est de Saint-Hyacinthe. Le chef Marquis, du restaurant L'Espiegle, quant à lui, met déjà plusieurs des produits de Mme Roy à l'honneur dans ses plats en salle.



La **Ville de Saint-Hyacinthe** est fière de participer à ce **rendez-vous incontournable** qui souligne, avec passion, la **richesse culinaire et agroalimentaire** de notre région.

À cette occasion, la Ville de Saint-Hyacinthe, le Transport maskoutain et le CITVR sont heureux de vous offrir le **service d'autobus gratuit toute la fin de semaine.**



Ville de Saint-Hyacinthe

[www.ville.st-hyacinthe.qc.ca](http://www.ville.st-hyacinthe.qc.ca)

05368665

### Une activité à découvrir :

Le 12 octobre, rendez vous au 1920, rang St-Simon, à Sainte-Marie-Madeleine, chez La Fille du Roy, pour la soirée « La citrouille du Roy ». Venez alors sillonner le labyrinthe végétal en famille et cueillir vos citrouilles à la lueur de vos lampes de poche! Plus d'infos sur la page Facebook de la ferme ou au [www.lafilleduroy.com](http://www.lafilleduroy.com).

# Une cuisine *simple* et *harmonieuse*

Le chef cuisinier Jonathan Garnier est présent au Rendez-vous des papilles depuis quelques années déjà. Cette année, par exemple, il y présentera des manières d'utiliser le beurre de cacao Mycryo, une spécialité de Barry Callebaut dont il est d'ailleurs ambassadeur.

Fondateur et propriétaire avec son frère de l'école de cuisine La Guilde Culinaire, Jonathan Garnier est aussi très présent dans le paysage médiatique québécois comme juge-animateur à l'émission *Ça va chauffer!* qui vient d'entamer sa troisième saison à TVA. Le chef animateur promet d'ailleurs une saison des plus enlevantes avec des concurrents de haut niveau et des défis très intéressants à relever.

« J'ai une très grande chance de faire de la télé et de la radio, car cela m'ouvre une fenêtre sur le Québec et ses gens. J'adore

transmettre ce que j'ai appris en cuisine et mettre de l'avant les efforts des producteurs d'ici en servant de courroie de transmission entre eux et le public. J'essaie de toujours en donner plus et d'aller plus loin, car les gens sont de plus en plus exigeants et en demandent toujours plus », mentionne Jonathan Garnier.

Ce communicateur né tente de donner le goût aux gens de cuisiner avec ce « qu'ils ont dans le frigo en leur fournissant une expérience réalisable à la maison ». Par exemple, au Rendez-vous des papilles, le chef Garnier arpente le marché public le jour même de sa démonstration pour trouver sur place les produits appropriés et de saison. « Le produit local est primordial. Après, il ne suffit plus que d'harmoniser et d'équilibrer les saveurs que ce soit le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Il faut que le tout soit intéressant en bouche. Dans mes

démonstrations, il s'agit toujours de choses simples que vous pourrez reproduire chez vous. Parfois, on se surprend que je donne ma « vraie » recette » au public. Je ne suis pas là pour impressionner d'autres chefs. Pour être impressionné, rendez-vous dans un resto! », lance Jonathan Garnier.

## Découvrez le Mycryo

Actuellement ambassadeur Cacao Barry, le chef présente avec plaisir le beurre Mycryo, une spécialité confectionnée ici même à Saint-Hyacinthe.

« C'est un produit que j'utilise tous les jours. C'est un corps gras neutre, sans goût ni cholestérol. Le goût de vos aliments demeure ainsi intact. » La technique exacte consiste

donc à saupoudrer les aliments de beurre Mycryo et le tour est joué, sans l'ajout d'autres gras.

« Les gens me stimulent énormément et j'adore les rencontrer partout au Québec que ce soit dans le cadre d'événements comme la Grande tournée des Chefs ou le Rendez-vous des papilles. C'est pourquoi ce que je fais à La Guilde Culinaire me passionne autant, être avec les gens en salle et leur montrer les bonnes techniques. C'est très inspirant », conclut-il.



Jonathan Garnier

0542495

## LE ZARICOT

~ Café Bar Spectacles ~

0542495

**BRAIN DAMAGE**  
VENDREDI, 20 SEPTEMBRE, 20H, 18\$/23\$  
HOMMAGE PINK FLOYD

**JAZZ**  
SAMEDI, 21 SEPTEMBRE, 15H30, GRATUIT  
POUR LES 10 ANS DES PAPILLES

**LEIF VOLLEBEKK**  
SAMEDI, 21 SEPTEMBRE, 20H, 15\$  
FOLK AMÉRICAIN, TEXTE POÉTIQUE, PIANO

VISITEZ NOTRE SITE POUR CONNAÎTRE NOTRE PROGRAMMATION !

# LEZARICOT.COM

1460 RUE DES CASCADES, ST-HYACINTHE, 450-774-2383

0542495

## NOUVEAUTÉ

Venez découvrir l'odeur  
des légendes et  
mettez de la magie  
à l'heure du bain!  
31 savons légendaires!

FORMATION COSMÉTIQUES ET SAVONS

- Atelier pour enfants
- Cadeaux de mariage
- Campagne de financement
- Ensemble de fabrication pour la maison

Pour plus de détails :  
450 252-7627 • sgosselin@laboiteasavons.ca

Pour en savoir plus sur nos produits et formations.  
NOUVEAU : Boutique en ligne  
au [www.laboiteasavons.ca](http://www.laboiteasavons.ca)

[www.facebook.com/laboiteasavons](http://www.facebook.com/laboiteasavons)  
1384, rue des Cascades, Saint-Hyacinthe

# Dans la bulle gourmande et magique d'Ari Cui Cui!

Véronique Lemonde | Le Courrier

Avec ses mélodies très bien construites et ses textes joyeux qui rappellent les comédies musicales à la Broadway, celle qui s'est construit un rôle aux allures d'une Mary Poppins gourmande n'est peut-être pas si loin de la réalité...

Ariane Gauthier, alias Ari Cui Cui, est elle-même une réelle foodie, du genre à apporter des cup cakes à sa voisine! « Mon personnage d'Ari Cui Cui m'est venu il y environ trois ans lorsque mon fils est né, lance celle qui a pu être entendue précédemment dans des comédies musicales comme Roméo et Juliette ou Rent. Je chantais beaucoup de chansons que j'inventais à mon fils et petit à petit, j'ai créé mon rôle de rêve avec Ari Cui Cui qui est

d'ailleurs le vrai surnom que j'avais lorsque j'étais enfant. »

En partant de sa passion pour la bonne bouffe et aussi pour la saine alimentation, Ari Cui Cui nous transporte dans une bulle de magie et de gâteaux, dans un univers très hop la vie. « Ce sont toutes des chansons qui bougent et qui sont éducatives comme *Croque croque croque* ou *Savonnette savonnons*. On essaie ainsi d'embellir le quotidien des plus petits avec le frigo à gogo et une cuisine toute colorée. Et parce que le plaisir est toujours au rendez-vous malgré les bonnes habitudes que véhiculent mes chansons, oui, il y a des gâteaux et des bonbons aussi! » En compagnie de Joël Lemay qui interprète un boulanger joyeux ayant perdu le sourire, de bons petits gâteaux seront donc

confectionnés par Ari Cui Cui et les enfants, avec amour!

« C'est un univers qui prend ses racines dans le chant, car je suis vraiment une chanteuse avant toute chose. Même en spectacle, je chante toujours *live*. C'est très important pour moi. C'était aussi primordial pour moi d'utiliser les mots justes dans mes chansons et j'ai fait beaucoup de recherches dans des lexiques culinaires question de varier le vocabulaire. En même temps, en spectacle, cela répond à un réel besoin de passer du temps avec nos enfants, en famille, et ça, cela me ressemble tellement! », indique Ari Cui Cui qui compte aussi parmi ses collaborateurs et partenaires, ses grands amis Andrée Watters et Sylvain Cossette. « C'est vraiment précieux d'avoir leur appui ».



Ari Cui Cui et ses chansons rythmées pour les 0-10 ans, et même leurs parents, sera au **Rendez-vous des Papilles** avec « Le spectacle est servi! » **Le dimanche 22 septembre, à 14 h**, au parc Dessaulles. Un spectacle qui se prête à merveille à ce type d'événement gourmand!

En plus d'un CD de 11 chansons disponible depuis avril et de nombreux produits dérivés, Ari Cui Cui lancera son premier DVD le 1er octobre. Infos : [www.aricucui.com](http://www.aricucui.com)

## Collection

AUTOMNE 2013

- IMPERMÉABLES
- CUIR ET SUÈDE
- TISSUS
- FOURRURE
- ACCESSOIRES
- HOMMES ET FEMMES
- Entreposage et remodelage
- Nettoyage et réparation de fourrures
- Réparation et nettoyage cuir et suède



### MANTEAUX DORIS

Manteau Ookpik  
pour hommes



Manteau Boruoss  
pour femmes

437, avenue Mondor, Saint-Hyacinthe  
450 773-4695

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

# Côté maillot, en 2014!



En 2014, les pois auront toujours la cote comme en témoigne ce maillot une pièce au look très glamour-chic!

Sunflair Beachfashion

L'été est peut-être derrière nous maintenant, mais cela signifie aussi que plusieurs d'entre vous songent déjà à planifier un voyage dans le sud ou une croisière cet hiver. Place aux maillots 2014!

Plusieurs tendances s'offrent à vous pour l'automne et l'hiver à venir, dont l'intemporel **look nautique** que ce soit dans le marine et blanc ou dans le rouge et blanc. Aussi, le **look rétro évoquant les années 70** sera de mise avec des maillots crochetés, tissés et style bustier. Côté couleur, n'oublions pas de garnir notre garde-robe maillots de fram-

boise, de vert bonbon, de violet, de turquoise ou de corail.

Outre les **pois de toutes les grosseurs** et les **rayures de toutes formes**, Nancy Blanchette, de la boutique Monique Plus, nous souligne le retour en force des **imprimés floraux** et des **carreaux**. Les carreaux sur fond de bleu denim seront particulièrement présents. En fait, pour 2014, vous retrouverez un grand éventail de tendances, mais l'accent sera vraiment mis sur des **couleurs franches, gaies et nettes**. Des couleurs qui vont magnifiquement bien pour toutes les carnations de peau et couleurs de cheveux.



Les imprimés floraux reviennent en force, associés aux couleurs franches.

Watercut

## Voici notre collection 2014



1705, des Cascades  
Saint-Hyacinthe  
(centre-ville)  
**450 771-0595**  
moniqueplus.com

0545109

## Le **BONHEUR** est dans les **CORVÉES**

Guy Bourgeois,  
motivateur, formateur  
[www.guybourgeois.com](http://www.guybourgeois.com)

En lisant le titre, je ne suis pas certain que vous serez d'accord avec moi. Je m'explique. L'été dernier, mon beau-frère m'a prêté sa remorque (communément appelé un *trailer*). Ayant du terrassement à faire chez moi, je l'ai utilisé pour transporter de la terre, du gravier, etc. Bref, je l'ai eu chez moi du mois d'avril jusqu'à la fin juillet et elle me fût très utile. Notre entente était celle-ci. « Je te le prête gratos, mais comme il a besoin d'être repeint, ce serait l'un que tu le peintures avant de me le remettre ». Je n'ai pas vraiment eu le temps de réfléchir. Motivé par le fait que j'avais besoin de la remorque rapidement et sur une longue période, j'ai tout simplement dit : Ok, d'accord! Par contre, en dedans de moi, je me disais : « Aie, dans quoi me suis-je embarqué? »

J'ai donc utilisé la remorque à plusieurs reprises en avril et en mai, mais n'ayant pas le goût de la peindre, elle a traîné dans mon garage jusqu'en juillet. À chaque fois que je la voyais, elle semblait me dire : « Quand est-ce que tu me peins, mon

cher? » Et je détournais le regard comme pour me défilier de cette « corvée » que j'avais pourtant acceptée. Je suis persuadé que ça vous est déjà arrivé vous aussi. Vous avez une tâche inhabituelle à accomplir et vous la remettez toujours à plus tard.

Voici la suite de l'histoire. Le 31 juillet, je me suis donné un coup de pied à la bonne place et j'ai finalement repeint la fameuse remorque. Par bonheur, ça ne m'a pris que deux petites heures. Mais croyez-le ou non, en la repeignant, je me suis surpris à éprouver du plaisir à le faire. Je vous le jure, j'ai aimé ça. Mieux encore, j'étais tellement fier de moi que j'en ai parlé pendant toute la semaine suivante à tous ceux que je croisais. « As-tu vu le trailer du beau-frère? Regarde la job que j'y ai fait! Yé beau hein? » etc. Vous voyez le genre.

Je ne suis pas devin, mais je suis certain que vous avez déjà vécu quelque chose de similaire. C'est-à-dire qu'il y a une action, une corvée, que vous remettez à plus tard parce que ça ne vous tente tout simplement pas. Je prends la gageure avec vous que si vous



l'accomplissez dès que possible, vous éprouverez beaucoup de plaisir. Dans le fond, vous le savez parce que vous avez déjà éprouvé ce genre de plaisir, n'est-ce pas?

En ce qui me concerne, à l'avenir, lorsqu'une corvée m'attendra, j'ai décidé de me dire que je vais sûrement avoir du plaisir à l'accomplir... et je m'exécuterai.

# Énergie Cardio

ON CHANGE LE MONDE

- Conditionnement physique
- Programmes d'entraînement privé
- Cours en groupe
- Section fermée réservée exclusivement aux femmes
- Halte-garderie sur place



3040, Choquette, Saint-Hyacinthe • 450 778-5757 • [energiecardio.com](http://energiecardio.com)   

## Des recettes pour papilles gourmandes!

### ARTICHAUTS AUX TOMATES

RECETTE DE JOSÉE ROY,  
LA FILLE DU ROY

#### 4 PORTIONS

- 8 ou 12 artichauts épluchés et tournés (selon la grosseur)
- Jus de 1 citron
- 3 gousses d'ail, hachées
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 4 tomates italiennes, coupées en dés
- 15 ml (1 c. à soupe) de pâte à tomate
- 180 ml (3/4 t.) de vin blanc
- Sel et poivre

#### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350 °F.

Couper le bout de la tige des artichauts et les éplucher. Enlever les feuilles de l'artichaut pour se rendre jusqu'au coeur. Réserver dans l'eau citronnée. Visionnez sur YouTube la vidéo «Artichauts tournés» pour vous guider.



Dans une casserole allant au four, dorer l'ail et l'huile. Ajouter l'oignon et attendrir environ 5 minutes. Ajouter la tomate et la pâte de tomate et poursuivre la cuisson encore 5 minutes. Ajoutez le vin blanc, salez et poivrez. Égoutter les artichauts et les placer dans la casserole. Couvrir et cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les artichauts soient tendres.

Servir avec des pâtes ou du riz.

### BANNIQUE

RECETTE DE LYSANNE O'BOMSAWIN,  
CHEF TRAITEUR AUTOCHTONE

- 2 tasses de farine forte
- 1/4 tasse de farine de maïs
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 tasse d'eau
- 35 ml de poudre à pâte
- Une pincée de sel

#### PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients secs.

Sabler le mélange avec le beurre.

Faire un puits et ajouter l'eau en petite quantité.

Pétrir légèrement la pâte et mettre au four 25 minutes à 400 °F.



### JOUE DE PORC BRAISÉE AUX 2 RAISINS

RECETTE DE JONATHAN GARNIER,  
LA GUILDE CULINAIRE

#### 4 PORTIONS

- 1 kg (2 lb) de joues de porc du Québec, parées
- 60 ml (4 c. à table) de beurre de cacao Mycryo ou huile de canola
- 1 oignon épluché en gros dés
- 1 carotte épluchée en gros dés
- 2 gousses d'ail épluchées hachées
- 1 litre (4 tasses) de jus de raisin blanc
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de volaille
- 500 ml (2 tasses) de fond de veau
- 1 bouquet garni (vert de poireau, thym, laurier, queues de persil, attaché)
- 250 gr (9 oz) de Cèpes, émincés
- 400 gr (13 1/2 oz) de grains de raisin noir (Muscat ou Cardinal)
- Sel et poivre au goût

#### PRÉPARATION

Préchauffez le four, la grille au centre à 325°F.

Saupoudrez les joues de porc de sel, de poivre et de beurre de cacao Mycryo. Dans une poêle chaude, faites colorer les joues, puis débarrassez-les.

Dans cette même poêle, faites suer l'oignon, la carotte et l'ail, puis déglacez avec le jus de raisin, faites-le réduire du 1/3 puis ajoutez le bouillon de volaille, le fond de veau et le bouquet garni. Laissez bouillir 10 minutes.

Mettez le tout dans un plat allant au four, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez cuire environ 5 heures, jusqu'à obtenir une viande très tendre.

Au moment de servir, dans une poêle bien chaude avec du beurre de cacao Mycryo faites sauter les Cèpes et le raisin noir, puis déglacez avec une petite louche de jus de braisage. Servez avec les joues de porc.

N.B. Si vous utilisez l'huile de canola, graissez la poêle avant de colorer la viande ou de faire sauter les champignons.



© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guide Culinaire/Mention obligatoire



# Le rendez-vous des papilles<sup>MD</sup>

présenté par



## 20, 21 et 22 septembre 2013

À Saint-Hyacinthe, aux abords du plus vieux Marché public du Québec !

### ENTRÉE GRATUITE

- Une centaine d'exposants provenant des quatre coins du Québec
- Démonstrations culinaires, animations et spectacles gratuits
- Dégustation de centaines de produits fins du terroir
- Espace Famille



**Marie-Soleil Michon**  
Porte-parole  
de la 10<sup>e</sup> édition

### Animations et spectacles pour tous !



Mario Saint-Amant



Julie Massicotte



Gribouille Bouille

### Service d'autobus de la CTM gratuit

Informations sur le [rvpapilles.ca](http://rvpapilles.ca)



0543337



10<sup>th</sup>  
Le rendez-vous  
des papilles

**Vendredi 20 septembre 2013**

- En tout temps** - Bistro SAQ  
- Parc Casimir-Dessaulles
- En tout temps** - Soins poupons  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Production horticole  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - La Caravane du goût  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Maquilleuse de fantaisie  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Le Bar à Jeux  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Exposition des 10 ans du Rendez-vous des papilles  
- Chapiteau 10e anniversaire
- En tout temps** - La Brigade - Ambulatoire  
12h00 à 15h00 - Méchoui terroir de luxe  
- Parc Casimir-Dessaulles
- 13h00 - Visite guidée des œuvres de la photographe Lorraine Gilbert  
- Expression, centre d'exposition
- 14h00 - Le piano à gogo  
- Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins
- 16h30 - Réveille le musicien en toi  
- Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins
- 18h30 - Julie Massicotte - Scène Desjardins
- 19h00 - Djembé pour tous  
- Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins

**Samedi 21 septembre 2013**

- En tout temps** - Bistro SAQ  
- Parc Casimir-Dessaulles
- En tout temps** - Soins poupons  
- Espace Famille Desjardins

- En tout temps** - Production horticole  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - La Caravane du goût  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Maquilleuse de fantaisie  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Le Bar à Jeux  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Exposition des 10 ans du Rendez-vous des papilles  
- Chapiteau 10e anniversaire
- En tout temps** - La Brigade - Ambulatoire  
12h00 à 16h00 - Atelier bricolage  
- Espace Famille Desjardins
- 12h00 à 16h00 - Photomaton Boom FM  
- Marché public
- 12h00 - Les minis rock-star  
- Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins
- 13h00 - Visite guidée des œuvres de la photographe Lorraine Gilbert  
- Expression, centre d'exposition
- 13h00 - Gribouille Bouille  
- Scène Desjardins
- 14h00 - Jazz pm - Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins
- 15h00 - Gâteaux 10e anniversaires des Papilles - 1440 rue des Cascades
- 15h30 - Chahut d'ruelle - Scène Desjardins
- 16h30 - Talents Avant Scène  
- Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins
- 18h30 - Mario Saint-Amand  
- Scène Desjardins

**Dimanche 22 septembre 2013**

- En tout temps** - Bistro SAQ  
- Parc Casimir-Dessaulles
- En tout temps** - Soins poupons  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Production horticole  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - La Caravane du goût  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Maquilleuse de fantaisie  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Le Bar à Jeux  
- Espace Famille Desjardins
- En tout temps** - Exposition des 10 ans du Rendez-vous des papilles  
- Chapiteau 10e anniversaire
- En tout temps** - La Brigade - Ambulatoire  
11h00 à 16h00 - Atelier bricolage  
- Espace Famille Desjardins
- 11h30 - Bourbon Jazz Orchestra  
- Scène Desjardins
- 13h00 - Visite guidée des œuvres de la photographe Lorraine Gilbert  
- Expression, centre d'exposition
- 13h00 - La Chansonnerie  
- Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins
- 14h00 - Ari Cui Cui - Scène Desjardins
- 14h00 - L'Orchestre à corde  
- Le repos de l'épicurien, Terrasse Desjardins

0537185

LA FILLE DU Roy

Josée Roy et Antoine Beauregard  
propriétaires

FERME AGROTOURISTIQUE  
Spécialités : artichauts, courges et citrouilles  
1920, rang Saint-Simon  
Sainte-Madeleine (Québec) J0H 1S0  
450 795-3579 :: www.lafilleduroy.com

DOMAINE KILDARE  
OKA

Le spécialiste en vin et liqueurs  
d'érable depuis 18 ans

0537184



Le  
1555  
MARCHÉ PUBLIC  
SAINT-HYACINTHE



POISSONNERIE · BOUCHERIE · ÉPICERIE FINE · FRUITS ET LÉGUMES ·  
CHARCUTERIE · SAUCISSERIE · PÂTISSERIE · BOULANGERIE · FROMAGERIE

LE 1555 MARCHÉ PUBLIC  
1555, RUE DES CASCADES, SAINT-HYACINTHE

0536948

## Découvrez la voix de Julie Massicotte!

Julie Massicotte a le chic pour nous transmettre une pop aux accents lyriques allié à l'élégance de la belle chanson française. Participante de l'émission La Voix jusqu'en demi-finale, sous l'égide du coach Jean-Pierre Ferland, la belle Trifluvienne a gagné un public avec des interprétations vibrantes telles que « Il était une fois des gens heureux » ou encore « Vivre avec celui qu'on aime ». Aujourd'hui, pour elle, chaque fois c'est un privilège de monter sur scène!

Pourtant, Julie Massicotte n'est pas une nouvelle venue dans le monde de la chanson. Bien avant La Voix, celle qui se surnommait « la plus connue des inconnues », prête sa voix à plusieurs publicités ou séries, chante avec Ginette Reno devant la Reine d'Angleterre à Toronto en 2002, chante du Joe Dassin à New York et chante avec le populaire ténor Marc Hervieux lors de sa vaste tournée au Québec en 2010-2011. En octobre 2011, elle lance son album *Rire aux larmes*, soit cinq titres originaux et cinq reprises.

« Je suis une fille qui a toujours fait ses choses par elle-même. J'aime beaucoup les

petites salles et je reste ouverte aux opportunités qui peuvent se présenter. En spectacle cet été, je parle beaucoup aux gens, je veux leur raconter des anecdotes, pourquoi je me suis rendue à La Voix, etc. Je fais donc un mélange de chansons de mon album de 2011 et de pièces que j'ai interprétées à La Voix », signale celle qui sera **au Rendez-vous des papilles, le vendredi 20 septembre à 18 h 30.**

La chaleureuse interprète flotte encore sur la vague de l'après-Voix. « C'est tout un choc de sortir de cette machine-là, car c'est un rythme de vie olympien qu'on nous a fait vivre. Ce fut très intense. Et là, maintenant, je me fais reconnaître du public et du milieu, alors que je chante depuis tellement d'années! Mais c'est merveilleux, car enfin je rentre dans le cœur des gens et je le vois à tous les courriels que je reçois encore chaque jour, c'est vraiment un privilège de chanter pour un public qui vous apprécie. La Voix, ce fut une grande rencontre de A à Z et notre vie était véritablement une chanson », conclut-elle.



Julie Massicotte, demi-finaliste de La Voix, viendra enchanter les Maskoutains avec son talent, lors du Rendez-vous des papilles. Photo: Savitri Bastiani

OUVERT AU PUBLIC



**Club Coiffure**  
Nous avons tout ce qu'il faut pour la rentrée !

Avec ou sans rendez-vous, notre équipe coiffure est à votre service !



**Nouveautés :**

- Produits et soins capillaires «Paul Mitchell»
- Gamme de produits «Spectral» de DS Laboratoires. Soins et traitements pour favoriser la repousse des cheveux.

Plusieurs duos

**Shampooing et revitalisant**

à prix abordables



**Magasin**

Distribution de produits et accessoires professionnels, teintures et shampoings haut de gamme, rallonges disponibles, fers de grande qualité.

DEMANDEZ votre carte privilège **ET** OBTENEZ DES RABAIS

**2 adresses pour mieux vous servir.**

OUVERT AUX COIFFEURS(EUSES) ET AU PUBLIC, détails en magasin

1382, boul. Choquette, Saint-Hyacinthe 450 223-1512 • 191, boul. Laurier McMasterville 450 467-0555

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

## Quand la **culture autochtone** rencontre la cuisine!

En invitant la chef traiteur spécialisée dans la cuisine autochtone, Lysanne O'Bomsawin, le Rendez-vous des papilles espère amener ses visiteurs à découvrir une cuisine qui est à la base même du terroir du Québec, 100 % ancrée dans le continent nord-américain. Une cuisine des origines souvent méconnue!

Chef cuisinière diplômée et Abénaquise originaire d'Odanak, Lysanne O'Bomsawin a la tête dans les chaudrons depuis sa plus tendre enfance. « Cela se passait beaucoup avec mes grands-parents, mais dans ma famille, la culture autochtone a toujours été mise en valeur, donc, cette passion pour ma culture et la cuisine se sont finalement rejointes à l'âge adulte », indique la jeune chef dont la mère, anthropologue, a longtemps dirigé le Musée des Abénaquis à Odanak.

Évoluant dans le domaine de la cuisine depuis près de dix ans et traiteur à son compte depuis cinq ans, Lysanne O'Bomsawin confirme que la cuisine autochtone reste de l'ordre de l'exotisme pour plusieurs Québécois. « Pour les gens, la cuisine autochtone fait partie de ce que nous appelons « les cuisines du monde ». C'est pourtant une cuisine très simple qui utilise des produits disponibles ici comme le maïs, les haricots, les courges, ce que nous nommons les trois soeurs par exemple. Mais nous parlons aussi du cèdre, du sapin, des

poissons, des petits fruits sauvages, etc. »

Pour raffiner son art et en savoir plus, Lysanne O'Bomsawin a côtoyé pendant quelques années plus de 11 nations autochtones du Québec pour en apprendre davantage sur leurs recettes traditionnelles et les coutumes culinaires. « Dans les soirées ou repas que j'anime, j'intègre toujours des aspects historiques aux recettes présentées. Ce n'est pas juste de la bouffe, il est surtout question de culture et de s'asseoir à table avec les gens pour partager et en apprendre plus sur les autochtones. »

### Une passion familiale

Outre la sagamité, le pain bannique ou la cuisson de la sauvagine, la cuisine autochtone met aussi en vedette de nombreux poissons fumés. Le frère de Lysanne O'Bomsawin, Philippe, est spécialiste de cette méthode de conservation ancestrale qu'utilisent encore aujourd'hui les Premières Nations, soit le fumage.

« C'est très familial notre histoire. Philippe, qui adore la pêche, fume depuis plus de dix ans les poissons. C'est une technique qu'il a su actualiser au goût du jour, mais le procédé de base reste le même qu'autrefois. Par exemple, pour des raisons de sécurité, il n'utilise pas un fumoir en écorce à l'ancienne », nous explique Mme O'Bomsawin. Pour sa part, la chef entend bien montrer quelques moyens d'apprêter le poisson fumé (barbu, truite...) lors de sa démonstration culinaire du Rendez-vous des papilles. « La cuisine autochtone n'est pas très assaisonnée au départ. Il n'y a ni sauce ni fines herbes à l'origine. Donc, naturellement, j'ai été me chercher quelques bases de cuisine française et j'intègre des produits plus traditionnels comme le cèdre par exemple », conclut-elle. Une cuisine simple aux accents nature, voilà qui me semble très bien convenir à la tradition culinaire autochtone!



Lysanne O'Bomsawin.



# L'Espiegle

RESTAURANT

**Service de traiteur sur mesure**  
Chaud et froid

**Chef à domicile**

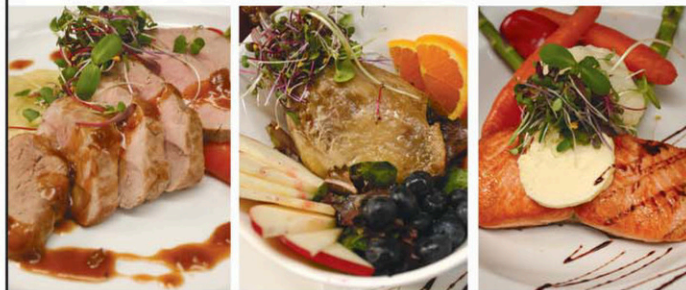
**Spécialités**  
canard, porc, saumon  
et tartare



Richard Marquis  
Chef propriétaire

**Bistro actuel pour le plaisir des yeux et de la bouche**

1834, rue des Cascades Ouest • Saint-Hyacinthe  
450 778-1551 • [www.lespiegle.com](http://www.lespiegle.com)



## Les signaux contraires



**Guy Duhaime**  
450 774-5751

g.duhaime@multicourtage.com

L'économie mondiale est en proie à des pressions de plus en plus fortes poussée par des centaines d'indicateurs de toutes sortes. Que ce soit ceux de Statistiques Canada, du United States Census bureau, de l'ONU, ou encore des nombreux intervenants et gourous de la finance, il y a de quoi s'y perdre.

Un jour on entend qu'il y a une solide reprise dans tel ou tel pays et deux jours plus tard, un autre indicateur semble nous démontrer que ce n'est pas vrai. Certains journalistes financiers en rajoutent en s'improvisant spécialistes en futurologie ou

tentent de vulgariser des phénomènes qu'ils ne comprennent pas du tout.

La compréhension de toutes ces informations est une tâche compliquée en soi. Il est très ardu de comprendre ce que tel indicateur 30 jours, 60 jours ou 180 jours, ou, telles statistiques bien pointues auront comme effet dans nos portefeuilles de placement. Il serait très tentant d'être constamment aux aguets et d'essayer de décortiquer toute cette information et de faire des gestes rapides dans ses portefeuilles de placement. Erreur! Presque tous les investisseurs amateurs qui essaient d'être plus rapides que les marchés et qui adoptent des stratégies changeantes au gré de telle ou telle information, en ressortent le plus souvent perdants. C'est un peu comme prédire au jeu de la roulette que ce sera le 4 noir ou le 6 rouge qui gagnera. Il faut une bonne mesure de chance pour arriver à s'en sortir.

Cela ne veut pas dire qu'il ne faille pas s'adapter aux change-

ments de marché non plus. En fait, il faut utiliser des stratégies et des outils spécialisés pour dresser un portrait de notre situation actuelle et tracer les lignes d'un programme d'investissement à moyen et long terme. Tous les spécialistes le disent : c'est avec le temps et la discipline que l'on peut arriver à faire de l'argent.

S'adapter à la conjoncture veut aussi dire que certaines évidences du passé ne sont peut-être plus des vérités absolues dans le monde d'aujourd'hui. À titre d'exemple, dans une situation où la pression des taux d'intérêt est à la hausse, l'achat d'obligations ou de portefeuilles obligataires ne donnera

probablement plus l'effet escompté et deviendra un investissement plus volatil que ce qu'il était auparavant.

Il est préférable d'agir de façon ordonnée en consultant un professionnel qualifié qui utilisera des méthodes et outils de travail éprouvés et qui saura vous conseiller adéquatement.

La peur et les gestes rapides ne sont pas un gage de réussite.

Pour plus d'informations, consultez un Représentant ou un Conseiller du Groupe Financier Multi Courtage. Depuis plus de trente ans à votre service pour votre plus grand intérêt.



**Maxime De Angelis**  
450 774-5751  
mdeangelis@multicourtage.com



**Daniel Lussier**  
450 771-9839  
dlussier@multicourtage.com



**Dominique Lanoie**  
450 794-2358  
dlanoie@dominiquelanoie.com



**VOUS CHERCHEZ UN CONSEILLER  
QUI COMPREND VOS BESOINS?**

**Plus de 30 années de conseils  
avertis pour votre plus grand intérêt**

- Assurances de personnes
- Gestion de patrimoine
- Planification financière
- Planification de retraite
- Avantages sociaux

www.multicourtage.com  
info@multicourtage.com

450 774-5751



**Objectivité + Intégrité + Compétence**

Les nombreux conseillers et représentants indépendants affiliés au Groupe Financier Multi Courtage se retrouvent partout sur le territoire de la MRC et de la Montérégie. N'hésitez-pas à communiquer directement avec eux.

\* L'appellation « conseiller » est utilisée afin de faciliter la compréhension du lecteur. Chaque « conseiller » peut cumuler plus d'une formation et plus d'un permis dont ceux-ci : conseiller en sécurité financière, conseiller en assurances et rentes collectives, représentant en épargne collective auprès de Multi Courtage Capital Inc.

## Le Parrainage civique : au coeur de l'intégration

Déficience intellectuelle. Paralyse cérébrale. Troubles envahissants du développement. Voici quelques-unes des incapacités rencontrées par les membres de Parrainage civique, un organisme communautaire implanté dans la région maskoutaine depuis un peu plus de 30 ans. Mais qu'est-ce que le parrainage civique? En quoi vient-il en aide aux personnes vivant avec des incapacités? Portrait rapide d'un organisme, de ses membres et de ses précieux bénévoles.

Il y a toute une philosophie derrière le Parrainage civique : une philosophie qui repose principalement sur une volonté d'intégration de la personne handicapée à la société. Aux yeux de l'organisme, toute personne a quelque chose à apporter, quelles que soient sa différence ou ses problématiques. Pour ce faire, l'organisme propose plusieurs activités sociales visant l'intégration, mais compte principalement sur ses parrains et marraines bénévoles.

Les membres de Parrainage civique vivent tous avec une incapacité qui peut être physique, intellectuelle, sensorielle ou tout cela à la fois. Ils ont contacté l'organisme pour briser la solitude trop souvent associée à leur condition, souhaitant rencontrer d'autres personnes et, si possible, être jumelés à un parrain ou une marraine qui deviendra leur ami(e).

Le parrain ou la marraine est une personne bénévole qui s'engage à faire des activités de loisirs avec un de nos membres sur une base régulière, au minimum trois heures par mois. Selon ses disponibilités, ses intérêts, son tempérament et l'expérience qu'il recherche, le bénévole est jumelé avec un membre en attente. Chaque bénévole reçoit une formation susceptible de l'aider à comprendre le monde dans lequel son filleul évolue. L'agente de jumelage fait aussi un suivi régulier de la relation afin de s'assurer que chaque personne en tire le maximum.

L'organisme compte un peu plus d'une trentaine de jumelages dans les MRC des Maskoutains et d'Acton. Malheureusement, plusieurs personnes sont toujours en attente d'un parrain ou d'une marraine. Dans la grande région de Saint-Hyacinthe, on compte une dizaine de personnes en attente avec des profils des plus variés. De l'adolescente vivant avec la trisomie 13 à la femme âgée vivant avec la sclérose en plaques en passant par différentes personnes vivant avec une déficience intellectuelle légère, des incapacités physiques, une vue déficiente ou une forme d'autisme, l'organisme a de quoi combler les attentes des bénévoles qui peuvent être attirés par une clientèle, un âge ou une problématique en particulier.

*Pas besoin d'être un superhéros pour « bénévolier ! »* : tel était le mot d'ordre de l'organisme lors de sa plus récente campagne. En effet, il suffit souvent de bien peu pour faire une différence dans la vie de quelqu'un : une partie de cartes, un bon souper au restaurant, une balade dans un parc, quelques coups de fil ici et là, de l'écoute, de l'ouverture, un sourire... Quelques attentions simples et sincères à des personnes qui sauront l'apprécier. L'expérience d'une amitié particulière vous tente? **Contactez Parrainage civique au 450 774-8758** et contribuez, vous aussi, à faire de Saint-Hyacinthe un monde où tout le monde a sa place!

>> **Parrainage civique des MRC d'Acton et des Maskoutains est un organisme membre de Centraide Richelieu-Yamaska.**



Marie-Pier Laprade, agente de jumelage, Marie-Ève Francoeur, agente de promotion et d'animation, et Chantal Lavallée, directrice générale de Parrainage civique des MRC d'Acton et des Maskoutains.



### Parrainage civique des MRC d'Acton et des Maskoutains

**(450) 774-8758**

<http://perso.maskatel.net/parrainage>





**Développez une amitié avec quelqu'un de particulier !**










0540300

## « Les produits du terroir, ce n'est pas qu'une mode! » - Étienne Desmarais, chef cuisinier

Le Maskoutain Étienne Desmarais est à la tête du restaurant Le Globe Trotter, situé à l'Hôtel et Suites Le Dauphin de Drummondville, depuis environ un an et demi. Utilisant abondamment les produits du terroir, tout en y combinant son style personnel, le chef Desmarais espère transmettre un peu de sa passion pour la cuisine aux visiteurs du Rendez-vous des papilles lors des démonstrations culinaires prévues à l'horaire.

« À chaque année, je me dis : « pourquoi j'ai encore dit oui »! J'ai vraiment le trac de me retrouver devant les gens, signale celui qui a tout de même donné des cours de cuisine dans des Loblaws et même des cours de sushis à la Baie-James! Par contre, je serai accompagné de trois producteurs que je tenterai

de mettre en vedette. Moi, je suis plus accessoire; je commente ce qu'ils disent et je mets leurs produits en valeur. » Ainsi, Étienne Desmarais sera accompagné des produits et producteurs de Ad Vitam de Saint-Ours, spécialistes dans les champignons, dont les pleurotes, de la Fromagerie des Cantons de Farham, et de Viandes Laroche d'Asbestos.

« Je souhaite que les gens comprennent comment le produit est fait avant tout. Par exemple, pour ce qui est de Viandes Laroche, ils ont créé eux-mêmes leur propre cahier de charges pour produire une viande de boeuf québécoise goûtant comme autrefois, sans antibiotique. Leur « appellation » est Viande sélectionnée des Cantons (VSC). C'est un beau

produit extrêmement goûteux. Les produits du terroir sont à la mode, mais je pense que c'est en voie de devenir une norme aujourd'hui. Ce n'est plus qu'une mode. »

### Tout naturellement en cuisine

Originaire de Saint-Liboire, Étienne Desmarais se souvient particulièrement du potager d'une de ses tantes et de sa curiosité pour les « trucs de la terre ». De là est venu son goût pour la cuisine, mais aussi pour la gestion d'établissements.

« À l'ITHQ, je rêvais vraiment d'ouvrir un restaurant et j'en rêve encore. Un jour peut-être! Dans mon parcours, j'ai surtout croisé des gens qui m'ont transmis cette passion pour la cuisine, comme au restaurant



Étienne Desmarais habite Saint-Hyacinthe. Photo : Robert Gosselin | Le Courrier

Soto où j'ai travaillé après mes études, avec un ancien du Toqué. Il fallait de la rigueur, savoir combiner les produits avec harmonie et les respecter », indique M. Desmarais.

Père de famille, il revient ensuite vers sa région natale après avoir été chef gérant, chef cuisinier et chef de dégustation à divers endroits. Un parcours qui allie gestion, travail d'équipe et saveurs d'ici! Surtout, Étienne Desmarais ne voudrait jamais se passer de l'ambiance enlevante d'une cuisine, gonflée d'adrénaline et d'activités. Un chef à découvrir!

# Tout pour votre véhicule à un seul endroit



- Voiture de courtoisie
- Service de accompagnement



**VULCANISATION**  
**ROYALE** <sup>LTÉE</sup>  
**50** ans de route ensemble

2500, Boul. Laurier Est  
Saint-Hyacinthe  
450 774-8159



2530, Boul. Laurier Est  
Saint-Hyacinthe  
450 774-9371

**PHARMAPRIX** 

1350, rue Johnson Ouest, (voisin Brasserie Maska)  
450 774-1338

On a testé *pour vous!*



Amélie Cadieux, cosméticienne Galerie Beauté

**Gamme Pureness de Shiseido**

Apportez de l'énergie à votre peau et oubliez la déshydratation, la brillance et les imperfections. Les poudres

exclusives contenues dans les produits Pureness absorbent l'excès de sébum pour matifier la peau, tandis que le paloverdi bleu ou palo aeul (plante du Mexique) stimule les capacités hydratantes de la peau. Les imperfections, la brillance et les pores dilatés sont ciblés avec efficacité pour laisser la peau parfaitement équilibrée et saine.



Liette Jalbert, cosméticienne

**Clarins «Double Serum»**

Plus qu'un simple sérum, le seul traitement antiâge riche de 20 extraits de plante. Une peau raffermie, rides lisses, un éclat et unité d'un

teint retrouvé. Une douceur sur la peau avec son odeur merveilleuse qui donnera à votre visage un teint éclatant.



Mélanie, gérante Galerie Beauté

**Vous voulez une trousse parfaite pour cet automne?**

Nettoyage de pinceau inclus! Nous offrons ce service personnalisé de 1 heure à l'achat de 2 produits. **Le**

**maquillage et la consultation seront gratuits.** N'hésitez pas à prendre rendez-vous et n'oubliez pas, changement de température = changement de routine de soin.



Carine Gionets, Chef Dermo

**Subtil élixir de Phyto**

Subtil élixir répare les cheveux secs et ultrasecs, les sublime et illumine avec une incroyable légèreté. Tout en contenant des ingrédients riches en vitamines (A-E) et minéraux. Ultranutritive, avec ces jaunes d'oeufs qui protégeront des agressions extérieures tout en offrant brillance et souplesse.



**Journée maquillage**

samedi 21 septembre de 10 h à 17 h

ÉVÈNEMENT

*Maquillage*  
EXCLUSIF

**CADEAU**

avec achat de 40 \$ avant taxes



**LANCÔME**

**PRENEZ RENDEZ-VOUS!**

8 000 points Optimum 50 \$ d'achat

**AVEC NOTRE**  
*artiste maquilleuse*  
**DE LANCÔME**



Joliane Nolet, cosméticienne Galerie Beauté

**Le quatuor Tartantastique Lise Watier**

Quoi de mieux que de commercer l'automne avec mon chouchou, le

quatuor Lise Watier aux couleurs vibrantes. Du rose au kaki, en passant par le violet et le bleu, ces couleurs vous offrent le « Wow! » tant recherché pour vos yeux. Alors mesdames, peu importe l'endroit où vous allez, vous aussi vous avez le droit d'être Tartantastique!



Jade, conseillère Dermo

**Korres**

Crème hydratante pour le visage à base de yogourt grec. Utilisée en Grèce depuis plusieurs siècles comme remède pour hydrater et apaiser la peau, cette crème procure une source naturelle de protéines, vitamines et minéraux. 5 ingrédients qui font des miracles!

**On adore!**



Charlie, conseillère Dermo

**Lancôme dreamtone**

Tout nouveau, ce correcteur de teint de Lancôme s'attaque aux tâches brunes, à l'uniformité et aux imperfections du teint. Le soleil a profité de nous tout l'été... Alors, les dommages sont faits. Venez unifier votre peau... il est si efficace que 68 % des femmes oseraient sortir peau nue! Et vous, qu'attendez-vous?



# Valanga perce l'écran!

## Un produit d'ici qui fait sa marque depuis 1994



Depuis deux ans, Valanga a innové dans sa façon d'agencer confort et design. C'est ainsi que plusieurs vedettes sont tombées sous le charme de ses manteaux fait 100 % ici au Québec.

Ce renouveau pour Valanga a ouvert les portes sur un marché encore inexploité. Ce qui a permis à petite PME québécoise d'avoir une visibilité plus grande de ses produits et de promouvoir les produits



Rick Hughes de l'émission « La Voix ».

québécois. Présent sur certaines émissions comme « MCBG » avec Benoit Gagnon et Marie-Claude Savard. Porter également par quelques personnalités connues qui apprécient depuis plusieurs années ses manteaux, comme Hugo Dubé et Josée Deschênes. D'autres clients satisfaits : Colette Provencher, présentatrice météo, et Félix Séguin, journaliste, tous deux à TVA.

L'achat local est important et Valanga le sait très bien. De plus, l'entreprise s'est associée avec Fourrures Grenier, un manufacturier d'accessoires fait à Barraute en Abitibi. Valanga sera donc dépositaire de leurs bottes, chapeaux et mitaines faits en cuir et fourrure. Un complément à votre manteau pour un hiver très agréable!

La collection 2013-2014 met en scène des couleurs flamboyantes, à l'allure chaleureuse et réconfortante. Valanga vous offre des manteaux plein air et de ville, alliant tissus techniques, chauds, pratiques et confortable, de même que légèreté et look seyant. Les manteaux Valanga sont de qualité supérieure, tant au niveau de la conception, de la fabrication et de l'utilisation des

matériaux haute technologie. Le tout, combiné à un isolant, mince et léger offrant un coefficient chaleur - 30 °C. Les designs ergonomiques sont composés de matières chaudes et confortables vous offrant ainsi la douceur et la chaleur qui vous protégera des intempéries des hivers québécois.

Les vêtements Valanga sont disponibles dans les tailles 34 à 58 pour les hommes, ainsi que dans les tailles 4 à 26 pour les femmes. Ces manteaux sont disponibles dans plusieurs magasins, dont plusieurs Sports Experts, les boutiques Taylor, Le Mercier et plusieurs autres boutiques pour hommes et femmes. Vous pouvez vous procurer également les manteaux Valanga au magasin manufacture du 1070 avenue Laframboise à Saint-Hyacinthe ou visitez le site internet pour la liste complète des détaillants.

Depuis près de 20 ans et fier d'habiller les gens d'ici, Valanga s'engage au fil des ans à améliorer ses produits en suivant les tendances et technologies d'avant-garde sur le marché, offrant donc un produit qui rivalise fièrement avec les grands noms de la mode dans cette catégorie.



Marilou Wolfe porte un manteau Valanga. Les bottes et accessoires sont de Fourrures Grenier.

Pour voir la collection complète, consultez le [www.valanga.net](http://www.valanga.net).

**OUVERT AU PUBLIC DÈS LE SAMEDI 19 OCTOBRE**

**UNE QUALITÉ...CHAUDEMMENT**

*Recommandée!*

Jusqu'à **50%** rabais

*légère imperfection, échantillon*



[www.valanga.net](http://www.valanga.net)

**Fièrement fabriqué à Saint-Hyacinthe**

**1070, avenue Laframboise (coin Dessaulles)  
SAINT-HYACINTHE / T : 450 774-1444**

**Manufacturier QUÉBÉCOIS  
DEPUIS 1994 de manteaux  
pour femmes et hommes.**

0545766



# À vos verres!

Hélène Dion, sommelière conseil

Quand on ouvre les yeux grands sur le Québec, on découvre sa créativité à tous les niveaux! C'est ce que le Rendez-vous des papilles propose en accueillant des producteurs au talent incontesté. Parmi eux, des créateurs de produits originaux qui font la fierté de notre terroir, seront présents : Union Libre, Rhubarbelle et Clos Saragnat. À vos verres!

## Le feu aux pommes!

Imaginez débiter l'automne avec la chaleur du feu et la fraîcheur de la pomme! Le cidre de feu d'Union Libre provient de pommiers des jolis coteaux de Dunham. Créé dans les années 90, ce cidre unique a lentement fait son chemin jusqu'à sa reconnaissance officielle en 2012.

Si la concentration se fait par le froid dans l'élaboration du cidre de glace, pour le cidre de feu c'est tout le contraire! C'est la chaleur qui fait se concentrer les sucres et les arômes dans le jus de la pomme. Après l'évaporation du jus issue de la chaleur, ce sirop est fermenté longuement puis élevé en barriques de chêne.

Union Libre élabore également du Cidre de glace, ainsi que du vin.

**À déguster :** Cidre de Feu, Union Libre, Prix : 25 \$

Robe dorée offrant ses arômes de pomme, de poire et de caramel. L'acidité vibrante équilibre le moelleux dans une finale délicieuse et aérienne. Irrésistible tentation de le marier avec de petites pissaladières qui allient la saveur sucrée de l'oignon cuit longtemps et la saveur salée...



## Le cidre origine!

En 1989, Christian Barthomeuf utilise sa récolte de pommes pour élaborer un nectar inédit, une expression de la pomme encore méconnue! Comme il le fait pour ses raisins en vendange de glace, il récolte sa pomme gelée, alors qu'elle est concentrée en sucres naturels, avant d'en fermenter le moût délicatement pressé. Le premier cidre de glace est né.

Christian Barthomeuf ne fait rien à moitié et surtout ne verse pas dans la facilité! Le cidre de glace Avalanche est issu d'une culture biologique et élaboré par cryoextraction, c'est-à-dire que ce sont les pommes gelées qui sont utilisées. À l'inverse, la cryoconcentration est l'utilisation du moût (jus non fermenté) gelé. La technique utilisée par Clos Saragnat explique l'évolution naturelle de la couleur de la pomme sur des notes plus ambrées.

Le Clos Saragnat est reconnu également pour son fameux Vin de paille et son Vin de glace. Découvrez également : Des bulles, genre., un cidre fermier sans sulfites ajoutés et non filtré, qui explose en arômes de pomme acidulée.

**À déguster :** Avalanche 2009, Cidre de glace, Clos Saragnat, Code SAQ : 11133221, Prix : 27,40 \$

La robe de ce cidre suffit à donner soif! Vieil or invitant à un univers aromatique exquis : pomme cuite, avoine, cassonade et miel. En bouche, ce nectar rappelle la poire et la pomme cuite suivi d'une finale mielleuse... La fraîcheur et l'onctuosité s'harmoniseront parfaitement avec une Tarte Tatin, un renversé aux pêches ou simplement dégusté seul!



## La Rhubarbe qui désaltère!

Les véritables amateurs de rhubarbe seront servis avec la gamme de produits de Rhubarbelle, une entreprise située dans la région du Lac Brome. Pour l'élaboration de ces breuvages sans alcool, cinq variétés de rhubarbe sont utilisées : la Canada Red, la Victoria, la McDonald, la German Wine et la Valentine.

Brigitte Keszthelyi, la propriétaire, propose des jus sans colorants, ni produits chimiques, ni agent de conservation. Que de la rhubarbe et ses bienfaits! Riche en potassium, en calcium et en vitamine C, la rhubarbe est plus que délicieuse... Elle est aussi excellente pour la santé!

À Saint-Hyacinthe, vous trouverez les produits Rhubarbelle chez IGA Benoit ainsi qu'à l'épicerie fine Les Passions de Manon. Les prix varient entre 9,69 \$ et 9,99 \$.

**À déguster :** Le Pétillant de Rhubarbe Rhubarbelle

Fermez les yeux et vous aurez l'impression de sentir une rhubarbe fraîchement cassée! Aussitôt, la salivation à l'idée d'y croquer s'activera! Ce jus est vivifiant! Servir très froid!



# Gâtez-vous *cet automne!*



1-2-3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.

1-2-3. Veston couleur framboise, chandail et foulard - Taifun **Coquelicot Mode** 295 \$, 98 \$ et 55 \$ 4. Soutien-gorge et culotte - Freya **Monique Plus** 86 \$ et 34 \$ 5. Gloss BB - Bourjois **Pharmaprix** 20 \$ 6. Parfum Angel (25 ml) - Thierry Mugler **Pharmaprix** 96 \$ 7. Foulard - Taifun **Coquelicot Mode** 55 \$ 8. Crème lissante résistante pour cheveux - Bed Head **Club Coiffure** 15,95 \$ 9. Crème définissante pour boucles - Bed Head **Club Coiffure** 15,95 \$ 10. Shampoing sec - Bed Head **Club Coiffure** 17,95 \$ 11. Vernis in Love Violette coquette - Lancôme **Pharmaprix** 16 \$ 12. Vernis in Love Bleu de Flore - Lancôme **Pharmaprix** 16 \$

Photos: François Larivière



1. Foulard de lapin Rex **Doris Fourrure** 42,95 \$ 2. Lunette soleil - Véronique Bannon **Pharmaprix** 55 \$ 3-4. Shampoing doux et Démêle & répare pour cheveux colorés - Paul Mitchell **Club Coiffure** 13,95 \$ et 14,95 \$ 5. Robe - Yumi **Coquelicot Mode** 119 \$ 6. Tuque et foulard - Main Gauche (designer québécois) **Coquelicot Mode** 110 \$ et 250 \$ 7. Nuisette - Simone Pérèle **Monique Plus** 169 \$ 8. Mini fer plat en céramique - Avanti **Club Coiffure** 49,95 \$ 9. Bracelet - Anne-Marie Chagnon **Coquelicot Mode** 143 \$ 10. Boucles d'oreilles - Anne-Marie Chagnon **Coquelicot Mode** 33 \$ 11. Bague - Anne-Marie Chagnon **Coquelicot Mode** 72,50 \$ 12. Collier - Anne-Marie Chagnon **Coquelicot Mode** 108 \$ 13. Vernis in Love Gris Angora - Lancôme **Pharmaprix** 16 \$ 14. Manteau - Simon Chang **Doris Fourrure** 340 \$

Photos: François Larivière



Betty Barclay



COQUELICOT

MODE

Galleries St-Hyacinthe • 450 778-1320 • [coquelicot@live.ca](mailto:coquelicot@live.ca)

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