



WEEK-END

Maude et Noémie dans le nouveau vidéoclip de Marie-Chantal Toupin

MICHEL PHANEUF

Deux jeunes comédiennes de notre région, Noémie P. Charbonneau et Maude Hébert, ont récemment tourné aux côtés de Marie-Chantal Toupin dans son tout nouveau vidéoclip. Les deux jeunes filles y personnifient chacune la chanteuse à un moment de sa vie, soit dans son enfance, à l'âge de 5 ans, et durant son adolescence, à l'âge de 13 ans. — Page C-4

Tempérance et contrebande au menu de l'été

LOUISE BÉDARD

Cet été, le Musée Missisquoi de Stanbridge East propose une exposition sur l'histoire de la contrebande et de la tempérance dans le comté de Missisquoi. Une exposition qui ramène le visiteur à l'époque mouvementée de la prohibition. — Page C-2



Hélène Béliveau peint pour donner un sens à la couleur

MICHEL PHANEUF

Hélène Béliveau est l'une des 19 artistes qui prendront part au Symposium d'Arts du Haut-Richelieu du 3 au 6 juillet prochain. Il s'agira-là de la quatrième participation de cette artiste peintre qui privilégie la couleur avant toute chose. — Page C-5



VIDÉO

«Les dangereux», un film à éviter

Malgré une distribution prometteuse, «Les dangereux», le plus récent film de Louis Saïa, fait partie des causes désespérées du cinéma québécois. — Page C-6



LECTURE

Prendre la route un peu, beaucoup...

De Montréal à la Gaspésie, les ouvrages dont nous parle Jean-François Crépeau démontrent que l'on peut découvrir un nouveau monde à 30 minutes comme à 6 heures de chez soi. — Page C-8



CINÉMA

Hulk: trop gros et trop lourd

Bien qu'il ne soit pas entièrement mauvais, le tout nouveau film sur l'incroyable Hulk manque nettement d'humour... et de légèreté. — Page C-7

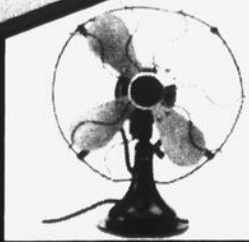


SOMMAIRE

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

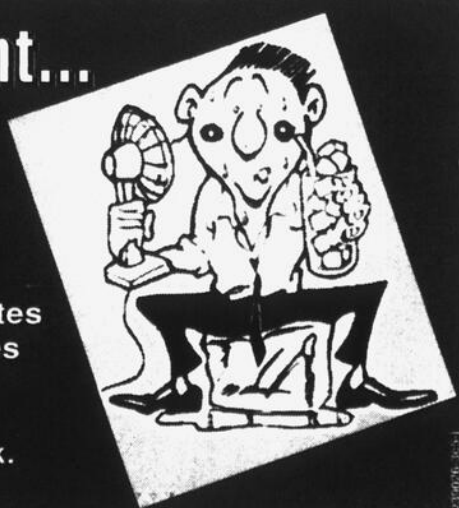
Dugré & Bonneau
100, RUE AUBRY, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
346-5526

A VOTRE SERVICE
DEPUIS 35 ANS



Les temps changent...
les températures
aussi!

Optez pour le confort et la sécurité en toutes saisons avec les thermopompes de qualité supérieure York.



INFORMEZ-VOUS SUR NOS THERMOPOMPES ET CLIMATISEURS

YORK

FUJITSU

THERMOPLUS AIR INC.

AU MUSÉE MISSISQUOI

Contrebande d'alcool et tempérance au menu de l'été

LOUISE BÉDARD

La longue frontière séparant le Canada et les États-Unis a été de tout temps le lieu de passages clandestins. Au temps de la prohibition, les contrebandiers d'ici y transportaient l'alcool vers le Vermont, l'État de New York et le Maine.

En traîneau, par train, par bateau sur le lac Champlain et même en corbillard, tous les moyens de transport étaient bons pour assurer ce commerce clandestin vers les États-Unis placés sous le Volstead Act prohibant la vente d'alcool.

Cet été, le Musée Missisquoi de Stanbridge east propose une petite

exposition intitulée: «Moonshine: contrebande d'alcool et tempérance dans le comté de Missisquoi». «Moonshine», c'est ainsi qu'on appelait l'alcool distillé illégalement connu aussi sur le nom de whiskey de maïs ou de foudre blanche. Le fabricant chauffait souvent son alcool en secret sous les lueurs de la lune.

Le temps de la prohibition constitue une page mouvementée de l'histoire des années 20 et 30. Le Canada n'a jamais réellement vécu sous un régime sec. Avec de l'argent, on pouvait trouver de l'alcool. On s'en procurait aussi avec une prescription d'un médecin. Les distilleries avaient la permission d'en fabriquer pour des

besoins médicaux, religieux.

Les lois sur l'alcool qui différaient d'une province à l'autre étaient d'application difficile et les forces de l'ordre peu nombreuses et les gouvernements ont réalisé qu'ils perdaient des millions en taxes. Des groupes de pression comme les vétérans ont prôné la vente de bière dans les endroits licenciés. Mais au moment où la majorité au Canada était sur le point de rejeter les lois sur la prohibition, les États-Unis adoptaient le régime sec. Le 16 janvier 1920, le Volstead Act entra en vigueur chez nos voisins du sud ouvrant une ère de contrebande sans précédent.

Divers objets exposés par le musée retrace cette période de notre histoire. Parmi les pièces les plus originales, le fauteuil à trou de grand-maman dans lequel on pouvait cacher des bouteilles d'alcool au moment de passer la frontière.

CRIME ORGANISÉ

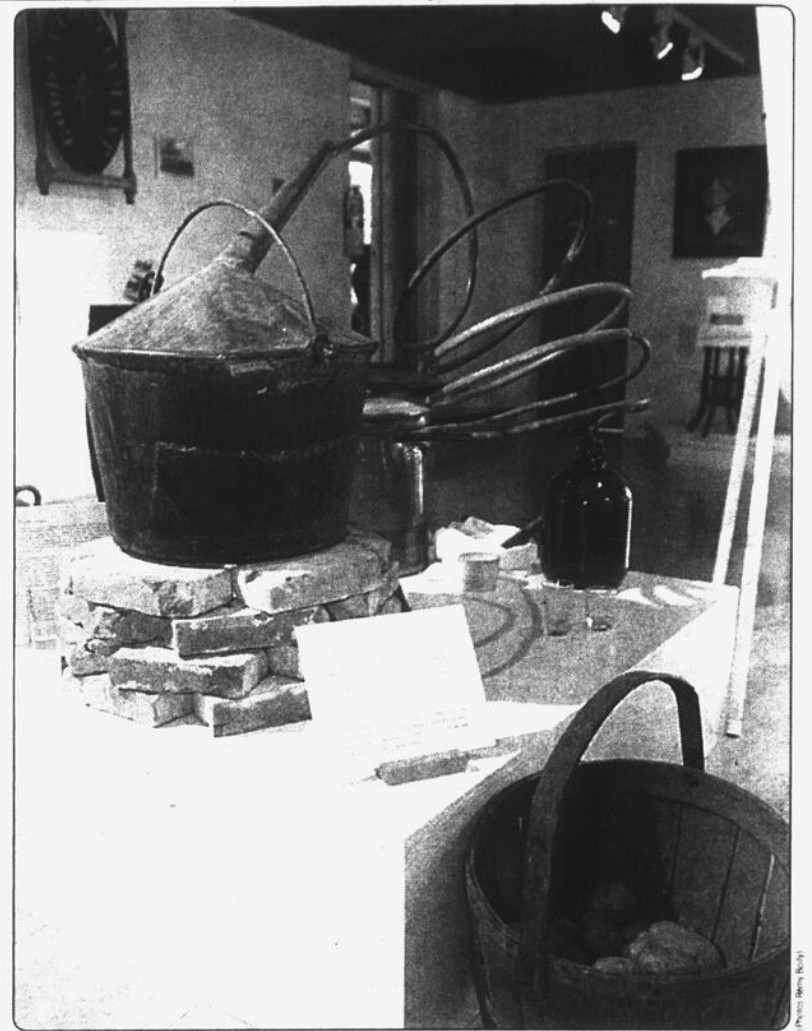
Beaucoup de Canadiens ont vu la contrebande comme un commerce sans gravité qui permettait souvent de faire vivre la famille. Mais vers la fin des années 20, ils ont réalisé que le crime organisé contrôlant la contrebande s'étendait des deux côtés de la frontière.

Dans le comté de Missisquoi toutefois la prohibition n'a pas eu des conséquences néfastes. Pas de bandit, ni de poursuite à haute vitesse et encore moins d'échange de tirs. Contrebandiers et partisans de tempérance étaient des gens ordinaires, fait ressortir l'exposition.

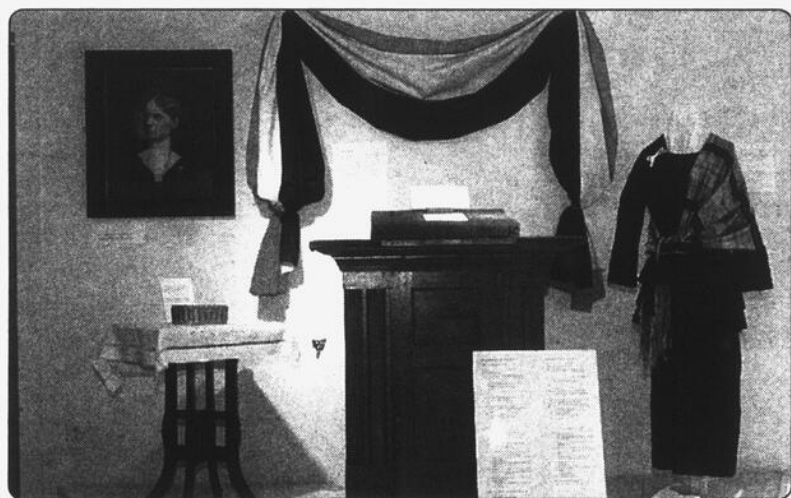
Si la prohibition n'a pas réussi à éliminer la consommation d'alcool, elle a toutefois créé une économie de marché noir et est à l'origine du crime organisé. «La prohibition a réussi à remplacer de la bonne bière par du mauvais gin», a-t-on fait observer.

TEMPÉRANCE

Les opposants à l'alcool ont prétendu que la prohibition avait contribué à réduire les décès dus à



L'alcool était fabriqué avec des patates.



La Société de tempérance de Stanbridge east est née en 1931.



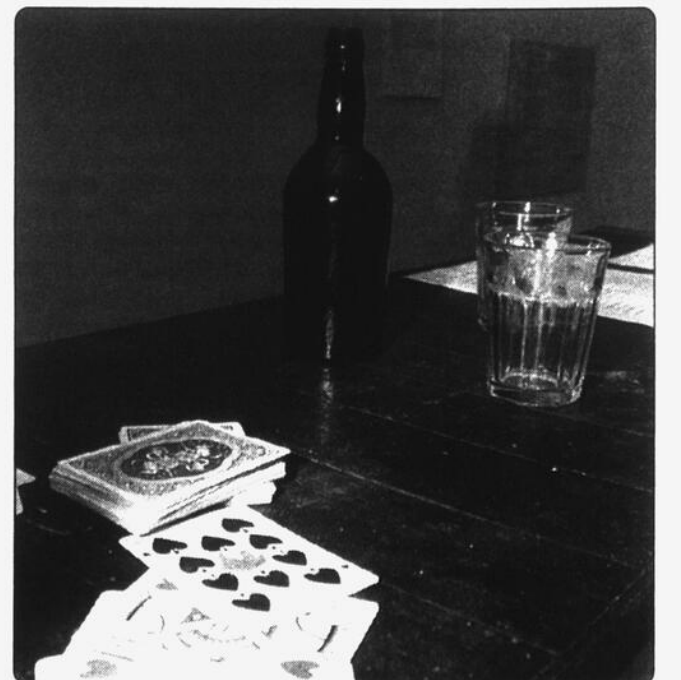
Les médecins prescrivaient du brandy et du whisky.



Les bars illégaux n'admettaient que ceux connaissant le mot de passe.



La contrebande se faisait en charrette, en bateau, en train et même en corbillard.



Les premières tavernes ont été ouvertes à Philipsburg en 1797. À Clarenceville, c'est en 1810.

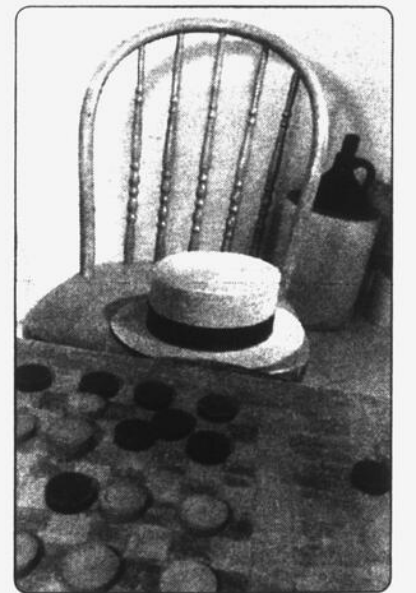
la cirrhose du foie et à diminuer les arrestations pour ébriété.

Dans les Cantons-de-l'Est, le mouvement de tempérance était inspiré par les églises congrégationaliste, anglicane, méthodiste et baptiste existait déjà au 19^e siècle. La première société de tempérance dont les registres ont été retrouvés est celle de Stanbridge east fondée en janvier 1831. Lors d'une assemblée publique, 221 personnes dont le tiers était des femmes, ont promis de s'abstenir d'utiliser des spiritueux sauf comme médicament.

Si aujourd'hui la consommation d'alcool est vue comme un moyen de relaxer, de socialiser, il y a 150 ans elle était jugée comme une nécessité pour combattre la fatigue durant les voyages, aider les mères à reprendre des forces après l'accouchement, s'attirer les votes en campagne électorale ou encore permettre aux juges et aux avocats de conserver leur éloquence.

Le musée Missisquoi est situé à Stanbridge east. Il est ouvert sept jours par semaine, de 10h00 à

17h00. En plus de l'exposition annuelle, les visiteurs peuvent voir la collection du musée constituée de meubles, de vêtements, d'armes à feu, de jouet, d'outils et de machineries agricoles, etc. Pour information: (450) 248-3153. ■



La prohibition est loin d'avoir éliminé la consommation d'alcool.

«La Part du Quêteux» en spectacle au Fort-Lennox

Les amateurs de musique traditionnelle ont rendez-vous au Fort-Lennox le dimanche 6 juillet prochain pour y entendre le groupe «La Part du Quêteux».

Formé il y a cinq ans, «La Part du Quêteux» s'est fait connaître en offrant de nombreux concerts dans les différentes régions du Québec. Ses musiciens se sont donnés pour mission de faire revivre les fêtes d'antan au son d'instruments variés tels le violon, la mandoline, la contrebasse, l'harmonica, la guitare et la guimbarde.

À la manière des quêteux d'autrefois, ils transportent avec eux un important bagage de chansons et d'airs de danse qu'ils se font un plaisir de partager avec leur auditoire. Les représentations, d'une durée approximative de 45 minu-



Le groupe de musique traditionnelle «La Part du Quêteux».

tes, auront lieu à 13 heures, 14 heures et 15 heures dans l'enceinte du Fort. Les frais d'entrée y sont de 6 \$ pour les adultes, 5 \$ pour les aînés et 4 \$ pour les étudiants de 6 à 16 ans. L'entrée est gratuite pour les moins de 6 ans. ■

Les soldats de Nouvelle-France à l'honneur au Fort-Chambly

Être soldat en Canada en 1665: tel sera le thème de l'activité que présentera le Fort-Chambly le dimanche 6 juillet prochain de 10 heures à 18 heures.

En assistant aux différentes présentations de l'uniforme des soldats du régiment de Carignan-Salières, les participants pourront en apprendre davantage sur la vie de ces hommes débarqués au Canada en 1665. Leur mission: protéger la Nouvelle-France des constantes attaques provenant du pays iroquois. Leur stratégie: attaquer les Agniers sur leur propre territoire.

Dans cette optique, plusieurs forts de pieux seront construits le long de la rivière aux Iroquois, aujourd'hui la rivière Richelieu. Le fort Saint-Louis sera érigé en août 1665 par le capitaine Jacques de Chambly et ses hommes sur l'emplacement actuel du fort de pierre, au pied des rapides de la rivière.

Les expéditions menées par le régiment de Carignan-Salières au XVII^e siècle amèneront les Iroquois à signer la paix avec les Français. Peu peuplée, la Nouvelle-France demeurera toutefois fragile. Le roi incitera donc les soldats à y demeurer en leur procurant les moyens de s'établir. Plus de 400 hommes s'y installeront. Parmi les officiers qui se feront octroyer des seigneuries, les noms des capitaines Chambly, Saint-Ours, Contrecoeur, Boisbriand et Sorel, pour ne nommer que ceux-là, perpétue-

ront cet héritage.

D'abord destiné à défendre le pays, l'envoi des premières troupes royales a contribué largement à son peuplement. En effet, la présence du régiment Carignan-Salières et l'arrivée de quelque 800 filles à marier ont eu un impact positif sur le développement démographique: de 1665 à 1672, la population de Nouvelle-France a doublé

et est passée à 7000 personnes.

Le public a donc rendez-vous au Fort-Chambly dimanche pour y découvrir une époque méconnue. Une visite autonome du musée et les différentes activités proposées par l'équipe d'interprétation initieront les participants au vécu de ces hommes. Avec haut-de-chausures et mousquets au programme, le dépaysement est assuré. ■



Les concerts débutent

C'est le vendredi 4 juillet prochain que débute la série estivale de concerts en plein air dans les parcs de Saint-Jean et d'Iberville. Le premier de ces concerts aura ainsi lieu au parc Félix-Gabriel Marchand, à l'angle des rues Foch et de Salaberry dans le secteur Saint-Jean, et sera donné à compter de 19 heures par le Cercle philharmonique de Saint-Jean. Le deuxième aura lieu le lendemain, samedi (5 juillet) à la même heure, cette fois au parc Honoré-Mercier, à l'angle de la 9^e Avenue et de la 3^e Rue dans le secteur Iberville (notre photo). L'ensemble invité sera alors l'Union musicale d'Iberville. Comme par le passé, ces concerts sont offerts gratuitement à la population et on conseille aux gens d'apporter leurs chaises de paille. En cas de pluie, les activités seront annulées. ■



Une vingtaine d'autos de collection seront à la Petite Colonie le dimanche 6 juillet prochain.

Les «belles d'autrefois» à la Petite Colonie dimanche

Le centre d'interprétation «Il était une fois... Une Petite Colonie» passera la journée du dimanche 6 juillet sous le charme des «belles d'autrefois».

ront sur place. L'événement sera ouvert au public de 10 heures jusqu'aux environs de 17 heures.

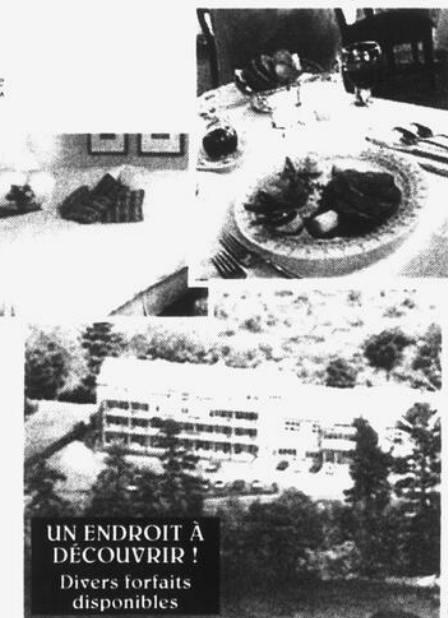
La Petite Colonie recevra en effet la visite du Club de voitures anciennes de Montréal qui présentera quelques-unes des autos de collection propriété de ses membres.

Selon ce qui est prévu, un peu plus d'une vingtaine de véhicules vieux de 50, 60 et même 75 ans, tous dans leur état original, c'est-à-dire sans avoir subi de modifications importantes, se-

ront sur place. L'événement sera ouvert au public de 10 heures jusqu'aux environs de 17 heures. Le centre «Il était une fois... Une Petite Colonie» est situé au 2500, route 219 à L'Acadie. Outre ses activités régulières, visites guidées, camps de jour, etc., le centre tiendra une autre activité spéciale au mois d'août prochain en recevant cette fois la visite des membres de l'Association des dentellières. Pour toute information sur la Petite Colonie, le numéro de téléphone à composer est le (450) 347-9756. ■



- Hébergement de charme ****4 étoiles
- Situé face au majestueux lac Brome
- 38 chambres et suites, 22 avec foyer
- Cuisine du terroir et française raffinée
- Piscine int., saunas, bain tourbillon
- 6 km de Knowlton: antiquaires, boutiques
- Golfs, pistes cyclables, sports nautiques, vignobles, zoo et musée à proximité
- Plusieurs forfaits disponibles incluant: Chambre, repas et service sur le forfait
- Forfait romantique
- Rabais de 25% sur la chambre la 2e, 3e, 4e et 5e nuit avec forfait sur semaine
- Certificats-cadeaux disponibles



UN ENDROIT À DÉCOUVRIR!
Divers forfaits disponibles

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

450.358.1212

La Pointe... aux Artistes

Bienvenue au resto
Café des Artistes
11h @ 14h

747, St-Jacques
St-Jean-sur-Richelieu

Menu du jour

Tous les jeudis, venez danser avec le band à Caillou!

www.gestionlezarts.com

Vendredi 4 juillet à 22 h
«Sony Woolf Blues Band»

Mercredi 9 juillet à 21 h
«Deer Hunter and Slater's Sons»

Ne manquez pas les 10, 11, 12 juillet!

Le Reggae Avec Hommage à Bob Marley

Jab Jab et des surprises avec Caillou le jeudi 10 juillet
Moitié prix de Montréal!



Quelques-unes des artistes qui prendront part à cette septième exposition «Verniss'Art»: de gauche à droite Suzanne Lapointe, Anne-Marie Delfosse, Lorraine Doucet, Pierrette Coupal et Julie Fitzback.

L'exposition «Verniss'Art» de retour les 5 et 6 juillet

Cette année encore, l'Atelier de peinture Lorraine Doucet présentera son exposition «Verniss'Art» chez les Frères Maristes (École secondaire Marcellin-Champagnat) à Saint-Athanase. L'événement qui en sera à sa septième édition aura lieu les samedi et dimanche 5 et 6 juillet prochains.

Cette année, quelques nouveautés s'ajouteront aux quelque 150 toiles présentées lors de cette exposition, indique une des responsables de l'événement. En effet, l'Atelier Lorraine Doucet a fait au cours des derniers mois quelques «sorties» créatrices qui ont donné des résultats fort intéressants, souligne-t-elle.

Il y a eu tout d'abord l'événement «Paris Montmartre» qui s'est déroulé sur deux fins de semaine au Carrefour Richelieu à Saint-Jean et qui a suscité un réel intérêt auprès des amateurs d'art. À l'invitation de Diane Pépin de l'agence de voyages Viau, 15 artistes se sont installés tour à tour dans le mail de l'établissement les 28, 29 et 30 mars de même que les 4, 5 et 6 avril et ont personnifié les peintres de la Place du Tertre à Montmartre. Une expérience très appréciée.

«Mémoire vive» fut un autre moment inoubliable pour les artistes de l'Atelier. Ceux-ci avaient été invités par Monique Rioux du Théâtre des Deux Rives à illustrer les 12 thèmes de la pièce de théâtre «Mémoire vive» qui fut jouée dans cette salle le 25 avril. Vingt-sept toiles présentées par 17 artistes ont ainsi été présentées aux spectateurs. Cet événement a produit un enchaînement d'idées et d'émotions qui a enthousiasmé les participants.

Comme d'habitude, l'entrée à l'exposition sera gratuite et les

artistes accueilleront les visiteurs avec beaucoup de plaisir. Les heures d'ouverture seront de 13 heures à 21 heures le samedi 5 juillet et de 10 heures à 17 heures le dimanche 6 juillet. L'École secondaire Marcellin-Champagnat est située au 14, chemin des Patriotes à Saint-Athanase et pour plus d'informations, on peut communiquer avec Lorraine Doucet au (450) 349-5296. ■

Deux jeunes comédiennes d'ici tournent avec Marie-Chantal Toupin

MICHEL PHANEUF

Deux jeunes comédiennes de notre région, Noémie P. Charbonneau et Maude Hébert, ont récemment tourné aux côtés de Marie-Chantal Toupin dans le tout nouveau vidéoclip de la chanteuse.

Les deux jeunes comédiennes y incarnent chacune le personnage de Marie-Chantal à un moment de sa vie. Noémie incarne ainsi la chanteuse à l'âge de 5 ans, tandis que Maude la personnifie à l'adolescence (13 ans). Le vidéoclip dans lequel Marie-Chantal interprète la chanson «Maudit bordel» est diffusé régulièrement sur les ondes de Musique Plus.

Noémie P. Charbonneau et Maude Hébert font toutes deux partie de l'Agence Linda Cadieux ici à Saint-Jean et ont toutes deux étudié à l'École La Bulle, également fondée et dirigée par Mme Cadieux.

Outre sa participation au vidéo de Marie-Chantal Toupin, Noémie a également tenu un troisième rôle dans le film «Indian Befawa». La jeune comédienne qui est aujourd'hui âgée de 6 ans continue de se perfectionner à l'école La Bulle.

Âgée de 14 ans, Maude Hébert



Maude Hébert et Noémie P. Charbonneau en compagnie de Marie-Chantal Toupin lors du tournage du tout nouveau vidéoclip de la chanteuse.

étudie quant à elle le cinéma et la télévision dans le cadre du programme Sports-Arts-Études. Elle a joué dans plusieurs émissions de télévision telles «Ayoye», «Bec et museau» et «VRAK TV» (ouverture d'émission), en plus de tourner dans des films comme «Dans les petits pots les meilleurs onguents» (réalisé par Zoltan Juhasz et produit par l'École La Bulle) et «In

Vain», un court-métrage tourné à l'Université Concordia par le réalisateur américain Erahm Christopher.

Comme le souligne Linda Cadieux, l'École La Bulle recrute présentement des jeunes garçons entre 5 et 12 ans pour de futures auditions professionnelles. Pour plus d'information, le numéro de téléphone à composer est le (450) 347-2212. ■

Tirage

P
R
I
X

Gagnez une paire de billets pour le spectacle de

GARY KURTZ
19 juillet

P
R
I
X

Nom: _____

Adresse: _____

Code Postal: _____

Téléphone: _____

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

LE CANADA FRANÇAIS

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

Les gagnants devront se déplacer pour recevoir leur prix. Pour être éligibles les coupons-réponses devront nous parvenir au plus tard le 9 juillet à 17 h.

Tirage

7 NOUVEAUX MANÈGES...

ÇA DÉCOIFFE!



Fixez bien votre mise en plis et venez faire l'essai des 7 nouveaux manèges de LaRonde tout en profitant de

4\$*

DE RABAIS

La Ronde, nouvelle expérience, nouvelles sensations!

LaRonde
Membre de la Famille Six Flags

Présentez ce bon de réduction aux guichets de La Ronde et obtenez un rabais de 4 \$ applicable sur le prix courant d'une entrée-manèges pour une journée à La Ronde. Offre valide durant les jours d'opération compris entre le 17 mai et le 26 octobre 2003. * Taxes incluses. Limite d'un coupon par personne par entrée-manèges. Non monnayable. Ne peut être combiné à aucune autre offre. Revendeur autorisé. Prix sujet à changement sans préavis. Aucune reproduction acceptée.

Hélène Béliveau peint pour donner un sens à la couleur

MICHEL PHANEUF

Au fil de sa vie d'artiste, Hélène Béliveau a exploré de nombreuses techniques et moyens d'expression: la gravure, la sculpture, les techniques mixtes, les collages, etc. Mais elle revient toujours à ce qu'elle décrit comme son intérêt principal: la peinture et plus spécialement la couleur. «J'aime ses lumières, ses contrastes, ses nuances, sa force, indique-t-elle. Le défi est d'en faire quelque chose, de l'organiser pour la mettre en valeur, lui donner un sens».

Une des 19 artistes qui prendront part au prochain Symposium d'Arts du Haut-Richelieu, Hélène Béliveau en sera à sa quatrième participation à l'événement qui cette année se déroulera du 3 au 6 juillet dans le secteur Iberville mais aussi du côté de Saint-Jean.

Pour elle, cette activité a quelque chose de très stimulant: stimulant de travailler devant le public au lieu de seule chez elle, stimulant aussi d'être avec d'autres artistes, de les côtoyer et d'échanger avec eux.

«Le symposium m'amène souvent à faire une oeuvre imprévue, explique-t-elle; même si au départ je compte travailler selon un certain scénario, il arrive fréquemment que je me laisse distraire de mon projet initial et que je prenne une tangente imprévue». D'ailleurs le but d'un tel événement n'est pas tant de faire une oeuvre finie et figolée que celui d'inviter les gens à entrer dans l'atelier de l'artiste, fait-elle valoir. «Le produit fini est moins important que l'expérience avec le public», affirme-t-elle.

Détentriche d'un certificat en Arts visuels et d'un baccalauréat en Arts plastiques de l'UQAM, Hélène Béliveau s'est aussi initiée à la méthode du Frère Jérôme lors de différents ateliers libres.

Son plus grand défi? «La toile blanche, indique-t-elle, pour qu'elle s'anime, me mette face à moi-même, face au besoin de me réaliser, de laisser venir l'instant, le geste spontané».

«Le doute qui s'installe au début de chaque tableau est mon moteur, ajoute-t-elle; il met en branle l'énergie créatrice sans toutefois donner des garanties: il faut sans cesse être présent, attentif à ce qui se passe pour en saisir l'essence et arriver à se «connecter» pour que l'oeuvre traduise le sujet, l'intention, l'état d'âme du moment».

Dans son travail, l'artiste privilégie le tableau abstrait ou «celui qui fait une allusion non réaliste à l'objet, aux choses», pour employer ses propres termes. «Cela me permet de faire abstraction aux exigences du dessin traditionnel, qui me limiteraient dans mon expression, et de mettre l'accent sur des volumes, des formes, des ambiances qui traduisent davantage mon message. On en arrive à

faire voir l'invisible; le tableau est une image, un espace réel qui renonce au monde des objets: il nous retient par sa présence».

Hélène Béliveau est depuis plusieurs années représentée en galeries, notamment à Québec, Baie Saint-Paul et Vancouver. Pour elle c'est là une reconnaissance appréciable qui lui permet de vivre de son art et de s'identifier à un milieu, même si cela comporte aussi des exigences, des contraintes, des stress qui à l'occasion viennent entraver la liberté d'être, de faire. Les considérations du «marché» sont parfois une contrainte, remarque-t-elle à cet effet.

Si la peinture demeure son médium de prédilection, l'artiste emploie aussi les techniques mix-média en ayant recours à des collages et en intégrant différentes matières à ses tableaux. Ainsi, les deux oeuvres qu'elle présentera à l'occasion de l'exposition qui accompagne le Symposium emploient ces techniques et comportent des intégrations de papier, nous dit-elle.

En plus d'avoir participé à trois reprises à celui du Haut-Richelieu, Hélène Béliveau a pris part à plusieurs autres symposiums ailleurs au Québec, notamment à Trois-Rivières, Shawinigan, Duds Well (dans les Cantons-de-l'Est), Baie Comeau... «Ça permet de décou-



Hélène Béliveau en sera à sa quatrième participation au Symposium d'Arts du Haut-Richelieu.

vrir des régions que souvent on ne connaît pas beaucoup et de rencontrer des artistes de ces régions-là», souligne-t-elle.

L'artiste ne cache pas qu'elle a éprouvé une sorte de trac la première fois qu'elle s'est retrouvée dans un symposium et par le fait même sous l'oeil du public. Mais elle a vite appris à surmonter ce trac et à se faire confiance. «Ça crée des choses positives, considère-t-elle. Et ça amène à partager une expérience intéressante».

Maintenant ouvert en soirée

Baignade • Resto-terrasse • Spectacle

Demi tarif après 16 h dès le 28 juin

à 30 minutes du sud de Montréal, autoroute 15 sortie 6 • Tél : 450-247-2727 • www.parc safari.com

Restaurant

La Campagnarde

Du bonheur dans votre assiette le matin, le midi et maintenant les soirs de fin de semaine!

Nouveaux décors!
Nouveaux menus!
Nouvel horaire!

Les Joyeux Matins
Déjeuners des travailleurs du lundi au vendredi de 6h00 à 8h30

Les Divins Midis
Dîners du lundi au vendredi de 11h00 à 14h00

Les Gastronomiques
Soupers avec table d'hôte simple ou à six services avec musique d'ambiance interprété par le trio "Handle With Care" (Jazz / Blues / Swing) les vendredis et samedis de 18h00 à 23h00

Salle de réception
Salle de conférence
Terrasse

Déjeuners du dimanche : 08:00 à 15:00
Déjeuners du lundi au samedi : 06:00 à 14:00
Dîner du lundi au vendredi : 11:00 à 14:00
Soupers les vendredis et samedis : 18:00 à 23:00

197, boul. du Séminaire Nord
(coin St-Jacques)

Réservation: 347-1551

Venez vous faire plaisir!

DVD / VIDÉO

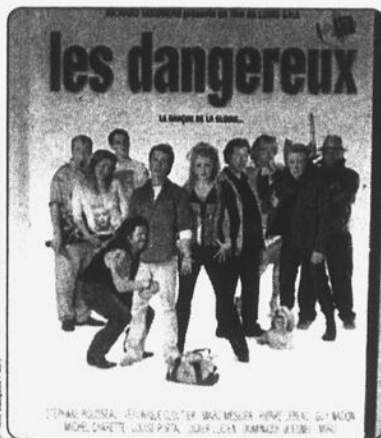
Deux films qui n'ont pas su remplir leurs promesses

PASCAL
CLOUTIER

Quelle semaine éprouvante! Dans le club vidéo si «efficace» de Lyne, me voilà immobile devant les tablettes des nouveautés. Je n'ai pas le goût de louer les deux vidéos que la popularité me dicte de choisir. Ce sont deux films que j'imagine très pénibles à visionner et j'ai plutôt le goût de bons films, pas de navets qui se voulaient très divertissants mais qui n'auront pas su remplir leurs promesses.

Le premier a été décrit comme le nouveau «Alfredo, Roméo et cie», un épisode sombre du cinéma québécois. Moi qui aime notre culture et nos artisans d'ici, j'ai pris une grande respiration et j'ai avancé les cinq dollars que demande une telle location. J'avais l'intention d'y trouver quelques points positifs, quelques bons coups à rapporter dans ma chronique. Peine perdue... «Les Dangereux» de Louis Saïa fait partie de ces causes désespérées où les avertissements prennent la place des louanges.

Saïa avait pourtant une feuille de route enviable et les films et pièces de théâtre qu'il a réalisés étaient plus souvent qu'autrement, appréciés par les spectateurs. Un faux pas ne mettra pas fin à sa carrière quoi qu'ici un na-



Les dangereux.

vet ébranle souvent les carrières. Misant sur la popularité des vedettes du film, l'animatrice Véronique Cloutier et l'humoriste Stéphane Rousseau, Saïa pensait bien se rendre à nouveau à la banque avec de gros sacs d'argent. Flop commercial retentissant, le film aura surtout mis dans l'embarras quiconque aura cru bon associer son nom à la production.

Véronique Cloutier joue Roxanne Labelle, une chanteuse très populaire qui se fait kidnapper. Son gérant et père, Paul Labelle, joué par Marc Messier tentera de faire parvenir aux ravisseurs la rançon d'un million de dollars par l'entremise de son comptable joué par Stéphane Rousseau. Cloutier ne démontré pas le talent qu'elle nous dévoilait dans la télé-série «Music Hall», Messier ne joue pas

à la hauteur de son talent et Rousseau n'annonçait pas son interprétation monumentale dans «Les Invasions Barbares». Tous trois auront été victimes d'un scénario déficient, d'une mise en scène grotesque et d'une histoire assez inintéressante finalement.

Les acteurs de soutien sont souvent plus intéressants que les trois vedettes. Le duo de tueurs à gage que font Pierre Lebeau et Didier Lucien, réussit à nous faire sourire à quelques reprises. Louise Portal est méconnaissable dans le rôle de la mère de la kidnappée, elle qui joue si justement dans «Tabou». Guy Nadon en mets trop et Michel Charette nous tape autant sur les nerfs que son personnage sur ceux de son frère joué par Rousseau.

Le casting était très intéressant et nous avions droit de nous attendre à un bien meilleur film. L'histoire et la direction des acteurs auront mis fin aux espoirs de le voir remporté un grand succès populaire.

Certaines productions se reprennent, lors d'échec commercial, avec la sortie vidéo. Dans la discrétion la plus totale (ou la gêne potentielle), le DVD aura trouvé le chemin des tablettes des clubs vidéo sans nous offrir beaucoup plus que le produit initial. Fait à signaler, on avait tellement misé sur la sortie du film qu'on avait couvert toutes les facettes de la promotion

en associant le film aux chaînes de restaurant Subway. On nous présente d'ailleurs une annonce vraiment ridicule au début du film, on s'en serait passé. Labbatt aussi revient souvent au cours du visionnement dans un placement publicitaire qui n'a rien de subtil.

Les fans d'Éric Lapointe pourront se rabattre sur la présence de son guitariste Stéphane Dufour sur écran et sur la bande originale.

Domage que je ne puisse pas vous le recommander.

Les Larmes du soleil

Le deuxième film de la semaine ne me disait rien qui vaille. Tout d'abord, la présence de Bruce Willis dans un film n'est pas gage de qualité quant à moi. Willis joue plutôt facilement ces dernières années. Le petit côté espiègle qu'il offrait en début de carrière s'est évaporé et a été remplacé par cet air suffisant et sans émotion qui est beaucoup moins intéressant pour nous, spectateurs. Disons qu'il est de moins en moins sympathique.

La présence de celle que certains ont dit être la plus belle femme au monde, Monica Belluci, peut attirer notre attention, soit. Mais c'est trop peu pour nous faire apprécier un tel film. On disait de cette réalisation d'Antoine Fuqua, qu'elle tenait plus de la propagande que du réel cinéma. Je ne suis probable-

ment pas très éveillé politiquement ces temps-ci mais je n'ai pas vu là l'excès pour lequel on m'avait prévenu. C'est un film de guerre con comme les américains en sortent régulièrement, sans plus. Ne pouvant pas traiter du Moyen-Orient ces temps-ci, les Américains se seront rabattu sur l'Afrique et ses problèmes criants de pauvreté et de guerres civiles.

Un commando spécial, dirigé par le personnage que joue Willis doit rapatrier quelques travailleurs de brousse. Le médecin joué par Belluci accepte à la condition d'amener avec elle un groupe de malades de son hôpital du Nigéria vers la frontière Camerounaise. Une poursuite en pleine jungle et de nombreux affrontements armés résument ce film de deux heures dont la moitié semble sans intérêt. Les combats n'ont rien de bien extraordinaire. Juste assez pour qu'on comprenne que c'est un film et juste assez pour qu'on y croit pas.

Le DVD offre une série de documents intéressants sur l'Afrique mais aussi sur le film qui en traite avec un certain paternalisme typiquement américain. Les fans de Willis seront peut-être heureux, ceux de Belluci aussi mais autrement, c'est un bien faible scénario de film de guerre.

Espérons que la semaine prochaine sera plus intéressante pour vous et pour moi. ■

Dans le cadre du Festival des Aubaines de Farnham

L'Avenir

& DES RIVIÈRES

et Les Chevaliers de Colomb
de Farnham (conseil 1051)

Samedi le 5 juillet 2003
À compter de 20 h

À l'Aréna Madeleine-Auclair de Farnham
451, rue Saint-André Sud, Farnham

Points de vente des billets

Les Chevaliers de Colomb de Farnham (conseil 1051), Café de la Gare chez P.P. (353 Hôtel de ville, Farnham), Dépanneur Rivières (185 Rivière, Bedford), Dépanneur Pike River (531 Rte 133, Pike River), Tabagie Vidéotron (97 Principale, Farnham), Marché St-Paul (598 St-Paul, Farnham), Journal l'Avenir & Des Rivières (322A, Principale, Farnham), Journal Le Guide (245 Principale, Cowansville), Le Canada Français (84 Richelieu, Saint-Jean)

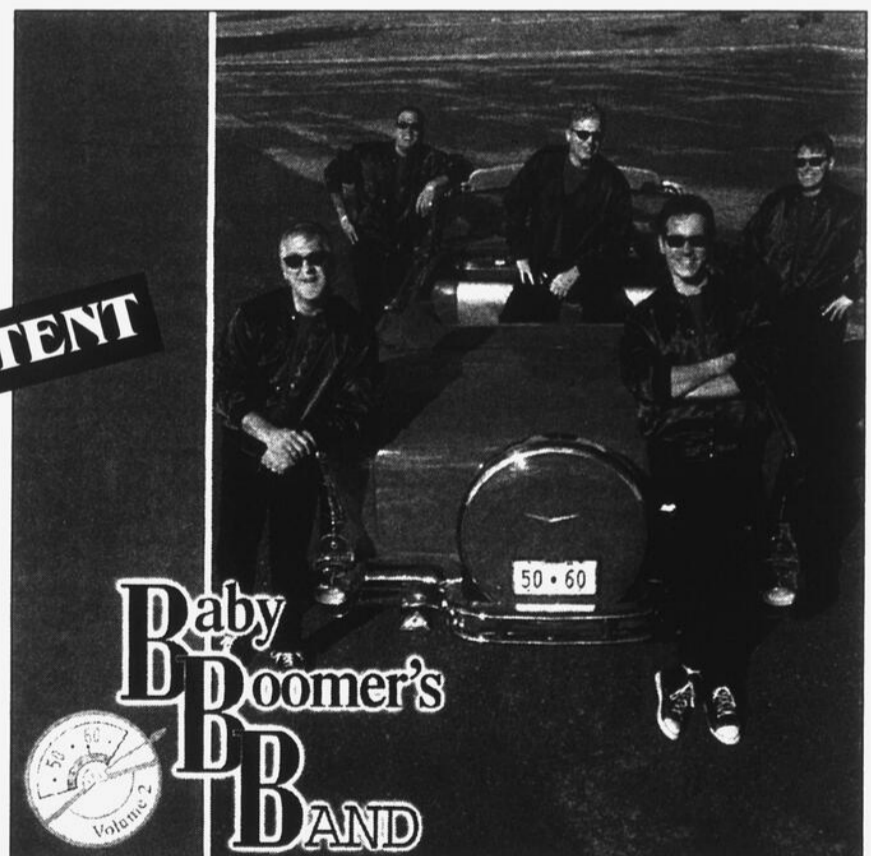
Prévente : 17,50\$

À l'entrée : 20\$

Info. : 293-3138

248-3303

PRÉSENTENT



(le groupe rétro de l'heure au Québec)

CINÉMA

«Hulk»: trop gros, trop lourd, trop... vert?



DANIEL G. HÉBERT

Depuis quelques semaines, les produits «Hulk» sont annoncés à pleine page dans les feuillets publicitaires, surtout au rayon des jouets pour enfants. Paradoxalement, le petit bonhomme qui était assis non loin de nous au cinéma, les yeux brillants d'expectative, n'a pas tardé à sombrer dans un doux sommeil. Chose certaine, ce n'est pas demain la veille que le pyjama Hulk viendra supplanter celui de Spiderman...

En fait, le dernier film d'Ang Lee («Crouching Tiger, Hidden Dragon») n'a rien d'un film pour enfant. On a favorisé l'aspect psychologique au détriment de l'humour, de la légèreté. Cela lui donne une certaine profondeur qui atteint parfois la lourdeur: il y a d'excellentes scènes mais l'ensemble est long (deux heures et demie!) et plutôt indigeste.

Même ambivalence au niveau des scènes d'action: il y a des moments où la créature faite d'images de synthèse est convaincante (surtout grâce aux expressions faciales) et d'autres où les trucages laissent à désirer. Quant aux grosses colères de l'incroyable Hulk, elles frôlent le ridicule...

Ceci étant dit, il n'y a pas que du mauvais dans ce film. Le montage qui superpose plusieurs angles de la même scène est original et intéressant, certaines images sont magnifiques. Mais l'histoire demeure lourde, chargée, un peu ampoulée.

Dans les années 60, le professeur David Banner (Nick Nolte) expérimente sur lui-même un sérum qui permettrait la régénération humaine. Un drame survient au moment où le général «Thunderbolt» Ross met fin à ses expérimentations, au moment où il constate que son fils a reçu une partie de ses gènes modifiés.



Tout en respectant le cachet de la bande dessinée originale, la version cinématographique de «Hulk» est carrément trop lourde.

Des années plus tard, son fils Bruce (Eric Bana, «Black Hawk Down»), inconscient de l'existence de son père, est devenu un jeune scientifique poursuivant des recherches dans le même domaine. Par le plus grand des hasards, il est également tombé amoureux de Betty (Jennifer Connelly, «A Beautiful Mind»), la fille du général Ross.

Une exposition accidentelle aux rayons gamma modifie encore davantage son bagage génétique. À la moindre colère, Bruce (non, il ne s'agit pas de Bruce le tout puissant...) se transforme en une monstrueuse créature verte qui détruit tout sur son passage. Cette dernière devra bien sûr affronter des chiens mutants, des militaires décidés à le stopper puis son père qui a également acquis de terribles pouvoirs.

Bref, un bon film d'action mais une atmosphère lourde, des procédés un peu gros, un manque total d'humour. On s'est sans doute un peu trop pris au sérieux, ici... ■

Spectacle jazz-latin à l'Orpailleur

Carole Cournoyer et Jean-Claude Boudreau présenteront un spectacle aux accents jazz-latin le vendredi 4 juillet prochain au restaurant-terrasse le Tiro-Bouchon du Vignoble l'Orpailleur à Dunham.

Ensemble, les deux musiciens interpréteront une vingtaine de chansons françaises et brésiliennes. Parmi celles-ci, on retrouvera des classiques d'Antonio Carlos Jobim et Joa Gilberto.



Jean-Claude Boudreau.



Carole Cournoyer.

Il y a quelques mois, il a produit un premier album intitulé «Oui c'est vrai» et qui comprend 15 chansons inédites.

Carole Cournoyer oeuvre pour sa part dans le domaine artistique depuis 1985, période au cours de laquelle ses chansons «Kanzai», «Tant d'Amour» et «Ailleurs» se sont retrouvées au sommet du palmarès québécois, lui permettant ainsi de faire des apparitions dans plusieurs émissions de variété. C'est à la suite de sa participation au Festival de la chanson de Liège qu'elle écrit la chanson «On traverse un miroir» interprétée par Céline Dion en 1987 sur l'album

«Incognito». Carole Cournoyer a reçu le prestigieux trophée «Classique de la SOCAN» en 2000, prix décerné à une chanson francophone hautement diffusée au fil des ans. Elle a aussi participé à l'écriture de «Puisque c'est l'amour» chantée par Lara Fabian.

Le spectacle de Carole Cournoyer et de Jean-Claude Boudreau, vendredi, débutera à 21h30. Le Vignoble l'Orpailleur est situé au 1086, Bruce (route 202, la Route des vins) à Dunham et pour réserver, ou pour obtenir plus d'information, le numéro de téléphone à composer est le (450) 295-2763. ■

CINÉMA

LE CAPITOL

du 4 juillet au 10 juillet

Info-Film:

358-3030

290 RUE RICHELIEU À ST-JEAN SUR RICHELIEU

FILMS SUJETS À CHANGEMENTS

<p style="font-size: small;">JOHNNY DEPP GLOVER RUSH ORLANDO BLOOM KIRA KNIGHTLEY</p> <p>PIRATES des Caraïbes LA MALÉDICTION DE LA PERLE NOIRE</p>	<p style="font-size: small;">SCHWARZENEGGER</p> <p>TERMINATOR 3 LA GUERRE DES MACHINES</p>
<p style="font-size: small;">DREW BARRYMORE CAMERON DIAZ LUCY LIU</p> <p>CHARLIE ET SES DRÔLES DE DAMES SE DÉCHAINENT</p>	<p>Sinbad La Légende Des Sept Mers</p>
<p style="font-size: small;">Reese WITHERSPOON</p> <p>BLONDE & LÉGALE 2 Rouge, Blanc & Blonde</p>	<p style="font-size: small;">ERIC BANA</p> <p>HULK</p>
<p>TROUVER NEMO</p>	

http://www.galaxy-memas.com

Terrasse au bord de l'eau

Depuis 1984 / 33, chemin des Patriotes Est / Saint-Jean-sur-Richelieu / (450) 347-4411 / (Iberville)

HEURES D'OUVERTURE

Merc. - jeudi - vend. : 11 h à la fermeture
Samedi : 6 h à la fermeture
Dimanche : 9 h à la fermeture

Bienvenue!

11084-3054

LECTURE

Prendre la route : un peu, beaucoup, passionnément...

JEAN-FRANÇOIS
CRÉPEAU

Depuis une semaine, l'été est arrivé en chaleur : vivement que viennent les vacances! Or, vous n'avez pas encore arrêté votre choix d'activités. Peut-être pensez-vous à un voyage tout près ou plus loin. Alors, je vous invite à lire les trois ouvrages suivants; deux traitent de la Gaspésie, l'autre de Montréal. Vous vous apercevrez, j'en suis sûr, que nous pouvons être dépayés et découvrir un nouveau monde à 30 minutes comme à six heures de chez soi.

À lire *La Gaspésie : ses paysages, son histoire, ses gens, ses attractions* (Éditions de l'Homme, 2003) de Paul Laramée et Marie-Josée Auclair, on se laisse doucement envahir d'une envie frénétique de parcourir ce coin de pays. Cela est probablement dû à la passion toute gaspésienne qui semble couler des propos des auteurs.

L'ouvrage traite de son sujet avec intelligence, c'est-à-dire en abordant de manière organisée une matière détaillée et abondante. Ainsi, il est d'abord question de la géographie de la péninsule. Bien sûr, il y a la route 132 qui en longe le pourtour, mais aussi la 299 qui en pénètre le cœur. Les auteurs proposent d'ailleurs dix-sept points d'intérêt géographiques à

visiter parmi lesquels le parc éolien Le Nordais (qui compte 133 éoliennes à Matane et à Cap-Chat) et la chute Sainte-Anne (près du *Gîte du Mont-Albert*).

Le deuxième chapitre s'intéresse à l'histoire et au patrimoine gaspésien, des origines amérindiennes à l'arrivée des Européens, des migrations acadiennes aux loyalistes, de l'établissement à l'évolution d'une «société de pêcheurs». Il y est également question du patrimoine architectural à travers divers circuits patrimoniaux. Enfin, dix-huit points d'intérêts historiques sont décrits.

Le troisième chapitre est consacré à la nature et au plein air; les parcs et les réserves fauniques y sont passés en revue ainsi que les onze principaux centres d'interprétation de la nature. Le quatrième chapitre intitulé «l'accueil des Gaspésiens» parle en détail des plaisirs à rechercher et à apprécier lors d'un séjour en Gaspésie. Une bibliographie, une liste de sites Internet et une table des distances en kilomètres complètent cet ouvrage qui, je crois, deviendra vite un incontournable ouvrage de référence.

Toujours du côté de la péninsule, *Les plages de la Gaspésie* (Éditions Fides, 2003) de Josée Kaltenback, photographies de Robert Baronet et Claude Bouchard, vous fera explorer les plages, les étendues sablonneuses, les grèves et les

bords de mer du littoral gaspésien. Outre des informations (abondamment et bellement illustrées) sur ces lieux qui n'ont rien à envier du littoral d'autres contrées, vous consulerez avec plaisir et intérêt un «petit manuel des coureurs de grèves» qui vous apprendra comment profiter de vos marches le long de la Côte, de la Haute-Gaspésie, de la Pointe ou de la Baie-des-Chaleurs qui constituent le vaste territoire gaspésien. Pour être un marcheur de littoral, je peux vous assurer que les leçons que nous donnent les auteurs sont non seulement pertinentes, mais aussi qu'elles éveillent aux plaisirs d'observer mille et un détails de la nature côtière.

Enfin, je vous présente *Promenades montréalaises* (Éditions Fides, 2003). Écrit par Hélène Laperrière, une urbaniste, ce véritable guide de la Métropole rappelle d'abord les faits saillants de son histoire et ses principales caractéristiques géographiques, sociales et culturelles. Suivent des centaines de lieux, d'espaces, de parcs, d'habitation ou d'édifices à voir ou visiter avec cartes, adresses et descriptions. Le centre, l'est et l'ouest de l'île sont explorés. Les suggestions («À découvrir», «Ça vaut le détour...», etc.) de promenade sont aussi nombreuses qu'invitantes.

La Gaspésie, j'étais récemment à ses portes. Montréal, j'en découvrirai certes de nouveaux lieux. ■

VITRINE

Les aventures de Benjamin Tardif :
Route barrée en Montérégie

(Libre Expression, 2003)

par François Barcelo.

C'est bien que paraisse maintenant ce 4^e tome des péripéties de ce drôle de Tardif, de Soutinelle, sa noire amoureuse américaine, et de Justin Case, le frère d'icelle. C'est bien parce que voilà une histoire légère, sans aucune autre prétention que d'accompagner la farniente estivale. J'y ai retrouvé la plupart des ingrédients ayant bien servi l'auteur dans la rédaction de *Nulle part au Texas*, de *Ailleurs en Arizona* et de *Pas tout à fait en Californie*. Si la caricature et l'ironie servent généralement bien le propos, j'ai quand même eu une impression de fatigue, sinon d'usure du sujet. Qu'importe, Benjamin Tardif et ses amis m'ont tout de même fait oublier la chaleur étouffante d'une journée de canicule.

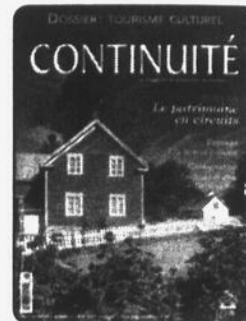


Le voyage de Qimmik

(Les 400 coups, collection «Les petits albums», 2003)

par Claudine Vivier.

Retenez bien le nom de Claudine Vivier, il sera bientôt sur toutes les lèvres. Bien que *Le voyage de Qimmik* soit son premier livre pour enfants, elle œuvre dans le milieu du livre depuis 1985 comme traductrice. De plus, elle peint depuis une quinzaine d'années. Tous ces talents sont réunis dans cet album qui raconte la brève existence de Qimmik, ce qui signifie chien en inuktitut. Né en juin à Kuujuaq, l'animal émigre vers le Sud, vers la ville avec ses nouveaux maîtres. Plus tard, ils s'installent à la campagne et Qimmik retrouve la liberté. L'automne arrive, mais... Non, je ne raconte pas les dernières pages. Il vous faudra les lire et, surtout, admirer une à une les aquarelles de l'auteur.



Continuité (no 97, été 2003).

Le dossier du «magazine du patrimoine du Québec» estival s'intitule «le patrimoine en circuits». En sept articles, nous visitons quelques-uns des tours patrimoniaux situés dans plusieurs villes et villages. Par exemple, dans «La route de la Nouvelle-France, un atout patrimonial», Lise Buteau s'intéresse à une portion de route de 50 kilomètres, la Côte-de-Beaupré et l'arrondissement historique de Beauport. Plus loin, on peut lire «Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud : lieu de mémoire, mémoire du lieu dans lequel, Chantal Prud'Homme et Anne-Marie Berthiaume nous apprennent à connaître cette localité située à une quarantaine de kilomètres en aval de Québec. Si vous êtes à la recherche d'un aperçu plus général de ces circuits, il vous faut lire «La tournée des circuits» qui décrit brièvement quelques circuits thématiques québécois. Puis, il y a les chroniques régulières du magazine. ■

CONCERT
DE L'ORCHESTRE
SYMPHONIQUE
DE LA MONTÉRÉGIEAVEC L'ENSEMBLE VOCAL TRANSIT
ARTISTE INVITÉ : CHARLES BIDDLE JRSOUS LES ÉTOILES
AU MANOIR CHRISTIE
À IBERVILLE
LE SAMEDI 2 AOÛT 2003
À 20 HEURESAu profit
de laFondation
de l'Hôpital du
Haut-RichelieuCoprésidents d'honneur : Jean-Pierre Paquin, député
libéral du Québec comté Saint-Jean-sur-Richelieu et
Jean Rioux, député libéral du Québec comté Iberville.

BILLETS

VIP : 100\$ (INCLUANT UNE VISITE
DU MANOIR ET COCKTAIL)
RÉGULIER : 20\$

En collaboration avec

LE CANADA
FRANÇAIS104.1 FM
Le radio du Québec

BILLETS EN VENTE À :

LA FONDATION HHR
(920, BOUL. DU SÉMINAIRE N., SAINT-JEAN) 359-5777
LA BANQUE NATIONALE
(400, BOUL. DU SÉMINAIRE N., SAINT-JEAN)
SYLVIE MARTIN, RESPONSABLE : 348-1964

Création en direct sur la Place du marché

Le Service des loisirs et bibliothèques de la ville de Saint-Jean-sur-Richelieu propose à la population une activité d'animation populaire à la Place du marché le samedi 5 juillet prochain. À cette occasion, quatre artistes de la région, dont Dominic Lambert et Yolaine Langlois, réaliseront des oeuvres éphémères géantes sur les trottoirs, face au 182, rue Jacques-Cartier Nord.

Dominic Lambert est un artiste très polyvalent. Illustrateur, photographe et peintre, il aime déranger et interroger par ses tableaux. La transformation de l'espace et la restauration d'objets anciens font également partie de son bagage artistique. Il porte un grand intérêt à l'utilisation des propriétés de la matière, à la recherche d'effets et à la création de textures.

Yolaine Langlois, une enseignante en arts du secteur Saint-Luc, exploite pour sa part l'émotion de personnages fantastiques à travers la peinture acrylique. Curieuse et méthodique, elle a expérimenté plusieurs disciplines avant de s'arrêter sur la peinture. Aujourd'hui encore, le dessin, les arts du cirque, la musique et la danse influencent grande-

ment son oeuvre picturale colorée issue du rêve et de l'enfance.

Les spectateurs sont invités à participer à l'événement qui se déroulera samedi entre 8 heures et 12 heures. Guidés par les artistes, ils pourront ainsi marquer de leur présence les trottoirs situés devant le Musée à l'aide de craies et d'autres accessoires.

Un amuseur public sera également sur place pour divertir petits et grands avec ses prouesses. Marc Roy jonglera pour le plus grand plaisir des gens avec des quilles, des balles, des torches, des couteaux, un diabolo, des assiettes chinoises, etc. En cas de pluie, les artistes travailleront à l'intérieur du Musée tandis que la performance de l'amuseur public sera annulée. ■



M. CHRISTIE PRÉSENTE

L'INTERNATIONAL DE MONTGOLFIÈRES DE SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

DU 9 AU 17 AOÛT 2003



VOYEZ LES SPECTACLES...

EN EXCLUSIVITÉ NOTRE PORTE-PAROLE
ANNIE BROCOLI EN SPECTACLE
LE SAMEDI 9 AOÛT ET
LE DIMANCHE 17 AOÛT À 16H



EN EXCLUSIVITÉ PLEIN AIR CET ÉTÉ
STAR ACADÉMIE



Vendredi 8 août
ROCH VOISINE



Samedi 9 août
STAR ACADÉMIE



Dimanche 10 août
FRANÇOIS MORENCY



Mardi 12 août
LES COWBOYS FRINGANTS



Mercredi 13 août
FRANÇOIS MASSICOTTE



Jeudi 14 août
LES GRANDES GUEULES



Vendredi 15 août
SYLVAIN COSSETTE



Samedi 16 août
ÉRIC LAPOINTE ET LES FILLES
LAURENCE JALBERT, CAROLINE NÉRON ET MARIE-CHANTAL TOUPIN



Dimanche 17 août
DANIEL BÉLANGER

ET LES MONTGOLFIÈRES



UN TERRAIN DE JEUX DE 500 000 PIEDS²
POUR LES JEUNES DE TOUS ÂGES !

PASSEPORTS EN VENTE MAINTENANT

WWW.MONTGOLFIERES.COM • INFO-FESTIVAL (450) 347-9555



LE CANADA FRANÇAIS

104.1 FM



VILLE DE SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

Québec



ESSA FM

journal montreal

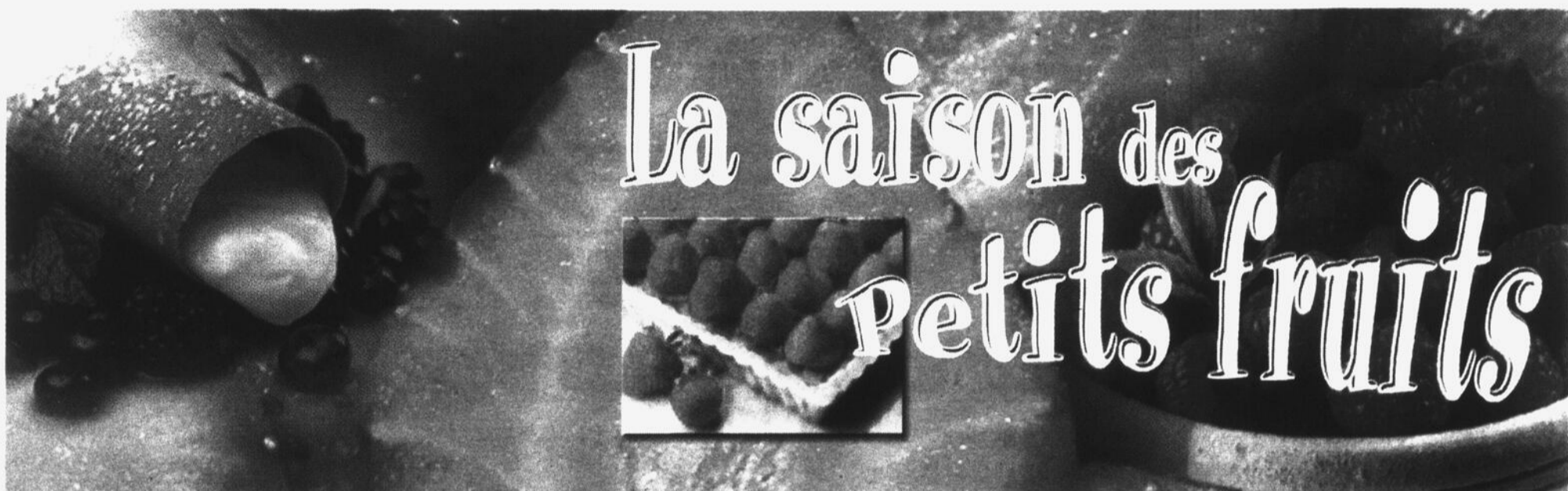
TVR

CKOI 96.1 FM



Exposition réussie

L'exposition d'art et d'artisanat qui a eu lieu les 21 et 22 juin dernier sur les terrains de la pépinière Brown à Saint-Athanase a connu un vif succès. Selon les organisateurs de l'événement qui en était à sa première édition, près de 1500 personnes se sont rendues au cours de ces deux journées visiter les quelque 70 artistes et artisans qui y présentaient leurs oeuvres et leurs produits, peinture, bijoux, vitrail, fleurs séchées, broderie, etc. Très heureux d'un tel succès, les responsables de cette initiative comptent bien répéter l'expérience l'an prochain. ■



Bienvenue à tous!

Cueillette libre et détails



Téléphonez-nous avant de vous présenter!

Cueilleur(se)s demandé(e)s
Michel Toupin
346-2804



406, chemin des Patriotes, Saint-Athanase
(à 1 1/2 mille après le pont Marchand, direction Richelieu)



Vergers Pierre Tremblay & Fils inc.

Cueilleur(se)s demandé(e)s



FRAISES ET FRAMBOISES
AUTOCUEILLETTE
OU DÉJÀ CUEILLIES

OUVERT TOUS LES JOURS DE 8 H À 20 H

www.vergerspierretremblay.ca

(450) 347-6336

375, rang de la Montagne, Mont-Grégoire

NOUS VENDONS AUSSI:

- Confitures
- Jus de pommes, pommes/fraises, pommes/framboises, 100% naturel
- Tartes
- Jus
- Gelée

Amusements pour enfants, mini-ferme, aires de repos



Cueilleur(se)s demandé(e)s

2\$* de rabais
sur crêpes aux fraises

Sera validé à l'achat de nos produits ou à l'autocueillette
En salle à manger
les samedis et dimanches



Crêpes bretonnes samedi et dimanche

Denis Charbonneau
575, rang de la Montagne, Mont-Saint-Grégoire
Téléphone : (450) 347-9184

Propriétaire: Luc Bessette

Pour vous procurer de bonnes fraises déjà cueillies

Nouveau! Tartes et confitures maison

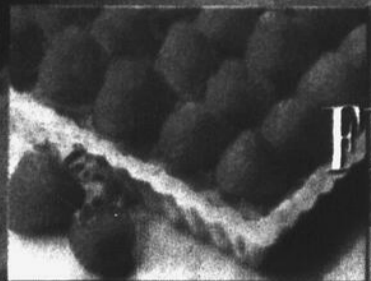
À 4 km du coin Carillon et Séminaire

Cueilleur(se)s demandé(e)s

1295, rue Jacques-Cartier, Sud Saint-Jean sur Richelieu
(450) 346-3053

La saison des petits fruits

Flan aux fraises



Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 3 c. à table (45 ml) de sucre à glacer
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli
- 1/3 tasse (75 ml) de crème à fouetter (35 %)
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème canadien, ramolli
- 1/3 tasse (75 ml) de sucre granulé
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) d'essence de vanille
- 3 tasses (750 ml) de fraises entières
- 1/2 tasse (125 ml) de gelée de groseilles rouges ou de fraises

Préparation

Mélanger la farine, le sucre à glacer et le beurre; couper à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à consistance granuleuse.

Presser uniformément au fond et sur la paroi d'une assiette à flan ronde ou carrée de 9 po (23 cm) ou d'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Réfrigérer 15 minutes.

Cuire au four préchauffé à 425-F (220-C) de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir.

Fouetter la crème jusqu'à fermeté; mettre de côté. Battre le fromage à la crème canadien jusqu'à homogénéité; incorporer, tout en battant, le sucre granulé et la vanille. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Verser sur la croûte à flan cuite. Réfrigérer.

Laver, équeuter et assécher les fraises. Disposer sur la surface du flan. Faire fondre la gelée sur feu doux; laisser tiédir un peu. Déposer délicatement à la cuillère sur les fraises. Bien réfrigérer avant de servir.



Téléphonez-nous avant de vous présenter!
485, Route 133, Sabrevois
(450) 346-6867

Les Tables de La Fontaine
Relais champêtre

Nous vous proposons une variété de menus
Fine cuisine champêtre

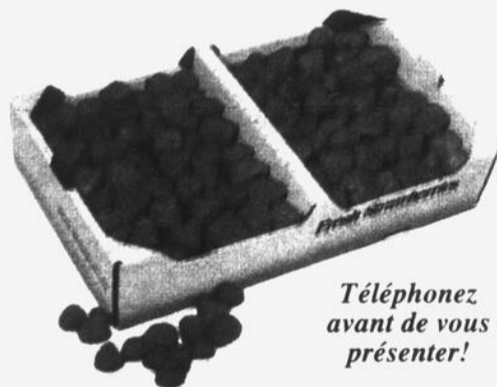
Suprême d'autruche aux mûres
Lapin au porto et bleuets
Cailles et perdrix aux raisins
Agneau et porc aux fruits des champs
Sanglier Wellington aux cerises noires

Nous vous accueillons en groupe sur réservation

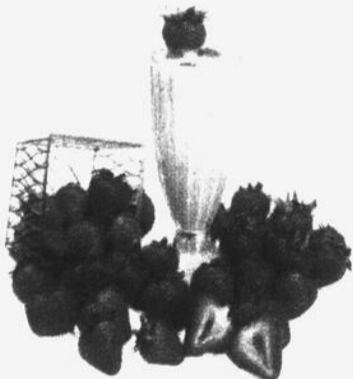
42, rang Double, Napierville
Tél. : (450) 245-3554

Fraisière F. Rémillard

Cueillez vos fraises vous-mêmes



Téléphonez avant de vous présenter!



40, rue Principale Saint-Jacques-le-Mineur
(Autoroute 15 vers Plattsburg, Sortie 29)

(450) 347-5942

Saint-Valentin...

Fraises, framboises, bleuets
Auto-cueillette et déjà cueillies

Confitures, tartes, et produits maison
Dégustation gratuite
Visite guidée de l'exploitation et du chais
Balade animée en charette les dimanches
Mini-ferme pour les enfants

MISTELLE de fraises et de framboises

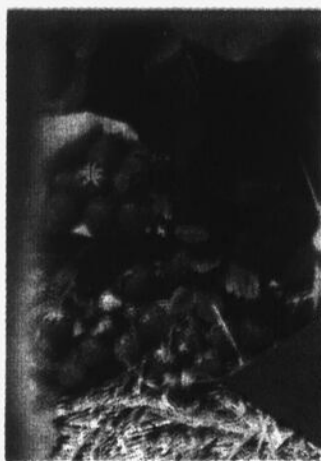
978, Chemin 4e Ligne, Saint-Valentin, Autoroute 15 Sud, sortie 21 à Napierville, direction Fort-Lennox
À seulement 15 minutes de St-Jean-sur-Richelieu et à 20 minutes de Candiac

(450) 291-3004

La Fraisière St-Alexandre
SNC

Fraises cueillies ou à cueillir

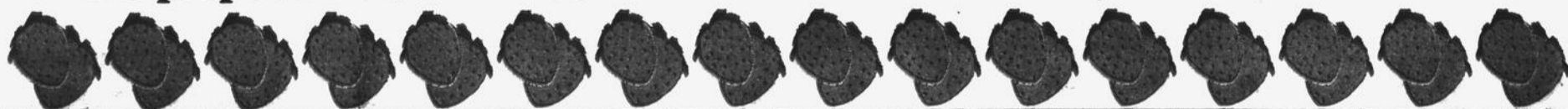
Un dessert ?
Oui !
Avec des fraises du Québec !



Cueilleur(se)s demandé(e)s

Vérifier la disponibilité des produits svp

Les propriétaires, Pauline, Jean-Pierre et Denis Tremblay sauront vous accueillir



MOTS CACHÉS

10 LETTRES CACHÉES

MOT-CACHÉ

LES LIEUX SAINTS

- | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|--|
| A
allure
ancien
aspect
assister
attrait
autel | C
célébrer
centre
cérémonie
chant
chapelain
chapelle
chrétiens
cloche
connus
consacre
croix
crypte | culte
culturel
D
doctrine
E
édifice
église
élevé
endroit
époque
ériger
esprit | G
grâce
I
illustre
images
L
lampion
lieu
liturgie
M
merveille
messe
monument | mosquée
musée
N
nef
O
observer
offices
oratoire
orgue
P
pèlerinage
prêtre
prier | prière
R
religion
rite
rogatoire
S
saint
sanctuaire
sculpture
servir
site
statue
style | T
temple
temps
touriste
U
uni
V
visiter
vocation |
|---|--|--|--|---|--|--|

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

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ: CATHÉDRALE

LES ENTRECROISÉS

7 LETTRES CACHÉES

LES ENTRECROISÉS

LES POINTS DE DÉMÉRITE

Lorsque tous les mots ci-dessous auront servi pour compléter la grille, il ne vous restera qu'un seul mot dont le nombre de lettres est indiqué dans cette page.

- | | | | | | |
|------------|-------|-------------|--------------|----------------|---------------------|
| 2
ne | clamé | 6
alcool | risque | prévoir | contrôler |
| 3
ans | excès | amende | 7
arrêter | retirer | instaurer |
| loi | payer | billet | diminué | vitesse | manoeuvre |
| 4
Émis | point | établi | élément | voiture | 10
conducteur |
| zone | règle | inapte | entraîne | 8
désobéir | conducteur |
| 5
arrêt | sevir | jamaï | évitera | nuisible | 13
automobiliste |
| | subir | obligé | excéder | pénalité | |
| | value | perdre | ivresse | 9
collaboré | |
| | virer | police | mauvais | | |

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

SOLUTION DE LES ENTRECROISÉS: VITESSE

MOTS CROISÉS

Problème No 9

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

HORIZONTALEMENT

- Assurance automobile, en Suisse. - Qui est en vie.
- Accumulateur électrique. - Comportement excessif.
- Durée de séjour dans un hôtel. - Chat.
- Touché. - Train très rapide. - Note de musique.
- Hilarité. - Airelle canneberge, au Canada.
- Cordon composé de fibres nerveuses. - Femelle reproductrice de l'espèce porcine.
- Cours élémentaire. - Marque l'étonnement. - Ange déchu.
- Pièce disposée transversalement sous un véhicule. - Aluminium.
- Unité de titre des fibres textiles. - Taxe sur la valeur ajoutée. - Larges ceintures de soie.
- Perte de ses biens. - Lurette.
- Pointes de corne. - Patinoire couverte, au Canada.
- Indique la localisation. - Parties du corps. - Strontium.

VERTICALEMENT

- Reculer devant le danger. - Voiliers à un seul mât.
- Qui se termine en une pointe fine et allongée. - Monnaie unique européenne.
- Déchet en poussière qui tombe d'une matière qu'on scie. - Trop petit.
- Passage au plan suivant sans transition, au cinéma. - Période. - Pron. poss.
- Liaison. - Arbrisseau cultivé dans les parcs.
- Mesure en informatique. - Dénomination internationale du VIH. - Scandium.

- Exprime l'affection, l'encouragement. - Vélo à roues épaisses et crantées. - Liquide incolore transparent.
- Immeuble à loyer moyen. - Complicé. - Il supporte une voûte pendant sa construction.
- Elle a subi une défaite. - Mammifère carnivore.
- Il est porteur de l'information génétique. - Bienveillant.
- Refuter. - Mûs par le vent.
- Aspirer le lait du sein de la femme. - Sans accessoires. - Argon.

Solution du dernier problème

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

Autorisé par Jean-Claude Langlois

PATHFINDER EDITION CHILKOOT 2003

SAVIEZ-VOUS QUE PLUSIEURS ROUTES SONT EN RÉPARATION ?

Location à partir de **399\$ /MOIS***

Comptant initial de 1995\$
Transport et préparation inclus!

PDSF à partir de **34 200\$**



0,9% Financement à l'achat**

DANS UN PATHFINDER, VOUS POUVEZ TOUJOURS PIQUER À TRAVERS LE BOIS!

- Dispositif antiblocage des roues • tout terrain • • Radio Bose® 150 watts avec changeur 6 CD intégré • Commande audio et régulateur de vitesse au volant de direction • Moteur V6 de 250 chevaux • Jantes en alliage de 16 po • Système antivol et anti-démarrage avec clé à puce • Climatiseur • Différentiel autobloquant arrière • Marchepieds latéraux aplanis • Sellerie spéciale Chilkoot • Et beaucoup plus!

COUPAL et BRASSARD AUTO inc.

DEUX SUCCURSALES

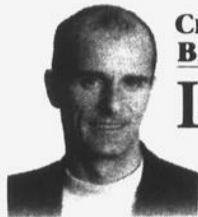
500, boul. De Périgny,
Chambly
(450) 858-3443
(514) 856-0030

127, route 104,
Iberville
(514) 856-7793
(450) 347-5593



LES JEUX DE HASARD ET D'ARGENT

Mise en garde contre les nouveaux appareils de loterie vidéo



CLAUDE BILODEAU

Les appareils de loterie vidéo (ALV), à eux-seuls, ciblent 92% des joueurs pathologiques. Souvenez-vous que les experts en matière de jeu pathologique sont unanimes à dire que les ALV s'avèrent la forme la plus sévère de dépendance au jeu et, que, dans un temps record, ces appareils transforment des citoyens responsables en dépendants maladiés.

Plusieurs joueurs nous ont rapporté que les nouveaux ALV, implantés dans les établissements licenciés, constituent un phénomène d'attraction encore plus grand que ceux qu'ils ont remplacé. Encore plus alarmant, ils entraînent un nombre inestimable de rechutes chez les joueurs abstinents ainsi que chez ceux en voie de réhabilitation.

Soyez vigilants ! Voici les principales «nouveau» des ALV.

Prenez bonne note que Loto-Québec a retiré du marché des ALV désuets (style Williams) qui n'étaient plus rentables. Donc, on s'est défait du bois mort ! Les jeux rentables des anciens ALV ont été conservés et de nouveaux jeux, tel que le Pentagone (style Nintendo), y ont été intégrés. Attention à l'attrait maladié chez vos jeunes. Les nouvelles couleurs des ALV (bleu et noir) leur donnent une apparence encore plus séduisante, dans un confort hors de l'ordinaire et dans une ambiance supérieure.

Quatre mises en garde ont été placées dans le haut des ALV visant à alerter les joueurs de ne pas attendre de tout perdre. Selon nous, elles passent inaperçues aux yeux des joueurs et des novices. Toutefois, la mention Retour de 92% placée dans le bas des ALV capte leur attention et suscite une illusion de gains encore plus vive. Les joueurs ignorent le fait que les crédits alloués, de façon intermit-

tente, sont calculés dans ce 92% de retour. Ils s'attendent donc à recevoir 92% de leur mise et jouent jusqu'à ce qu'ils l'obtiennent. Du moins, c'est ce que cette mention les incite à croire.

Nous sommes d'avis que la touche («informations»), intégrée aux nouveaux ALV et servant à informer les joueurs sur leurs probabilités de gains, sera ignorée. N'oubliez jamais que l'industrie du jeu n'est pas conçue en votre faveur. De plus, les périodes de temps allouées sur les nouveaux ALV, qui varient entre 15 et 60 minutes, ne changent rien aux comportements des joueurs. Selon eux, la période de 60 minutes est toujours l'option première. Une fois cette période écoulée, les joueurs optent pour une période additionnelle de 60 minutes. Même si le gros lot maximum est de cinq cents dollars, ils en perdent des milliers pour essayer de le décrocher.

La vitesse des rouleaux n'a pas été modifiée et la mise maximale de 2,50\$ n'a pas été diminuée. En l'espace de trois secondes, le joueur peut perdre 2,50 \$. Le joueur a donc la possibilité de jouer 20 mises à la minute, à 2,50\$ la mise, ce qui représente une somme de 50,00\$. Dans l'espace de cinq (5) minutes le joueur peut perdre 250,00 \$. Il est prouvé que plus le joueur perd, plus il joue. Contrairement aux appareils situés dans les casinos, les nouveaux ALV acceptent tous les billets peu importe leur condition et leur usure. Qu'ils soient neufs ou froissés, ils passent. Donc, pour les joueurs, fin des frustrations et de la perte de temps à échanger leurs billets.

De grâce, soyez vigilants !

Avez-vous un problème de jeu ? Connaissez-vous quelqu'un qui a un problème de jeu ? Vous n'êtes pas seul. Demandez de l'aide immédiatement, pour vous et pour votre famille!

Le Centre Claude Bilodeau / Algamus pour joueurs pathologiques

Téléphone : 450.245.0411 ■

JARDINS DE CHARME

L'entretien des surfaces en pavés de béton



LOUISE ROLLAND

Au fil des années, un revêtement en pavés de béton pourrait faire l'objet de certains travaux d'entretien. Par ailleurs, certains produits ont pu accidentellement être répandus sur la surface. Enfin, nombreux sont ceux qui favorisent l'application d'un scellant sur les pavés. Cette chronique, ainsi que celles des deux prochaines semaines, ont été rédigées afin de clairement identifier toutes les étapes pouvant conduire à l'entière satisfaction des propriétaires d'ouvrages en pavés de béton.

NETTOYAGE ET PROTECTION

Il existe sur le marché toute une panoplie de produits pour nettoyer les pavés de béton: nettoyeurs, dégraisseurs, dérouilleurs, décapants à peinture, goudron et caoutchouc, nettoyeurs d'efflorescence, etc. Méfiez-vous des produits miracles: pour assurer un rendement optimum, suivez attentivement les instructions.

TACHES DE ROUILLE

Il est important de faire la distinction entre une tache de rouille

(causée par l'eau qui tombe d'un pare-chocs de voiture, par exemple) et une trace provenant du frottement d'une pièce métallique telle la lame d'une charrie.

Dans le premier cas, elles sont généralement très faciles à enlever. Quant aux taches causées par le frottement, elles s'expliquent par le dépôt de petites particules de métal qui s'oxydent sur la surface du revêtement et sont généralement plus difficiles à déloger. Dans les deux cas, on tentera de les déloger de la façon suivante:

- Mouiller la tache et la recouvrir généreusement d'un produit dérouilleur.
- Frotter la tache à l'aide d'une brosse jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.
- Rincer immédiatement à l'eau.
- Répéter ces opérations au besoin.

TACHES DE PNEUS

Il y a également lieu de faire la distinction entre les traces de saleté occasionnées par le va-et-vient continu des véhicules et les marques noires (dépôt de caoutchouc) provenant du crissement des pneus. Alors qu'on aura recours au nettoyeur d'efflorescence pour nettoyer les traces de passages, on fera disparaître les marques de pneus comme suit:

- Recouvrir généreusement les taches à l'aide d'un décapant à peinture, goudron et caoutchouc.
- Laisser le produit sur la tache deux minutes.
- Frotter le tout à l'aide d'une petite brosse à pavé jusqu'à ce que les taches soient dissoutes.
- Surtout ne pas laisser sécher; rincer immédiatement.

TÂCHES D'ASPHALTE, DE BITUME OU DE PEINTURE

Toutes ces taches disparaîtront à l'aide du décapant à peinture, goudron et caoutchouc conçu à cet effet et pour lequel le mode d'emploi est décrit ci-dessus.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE HAUT-RICHELIEU

La Société d'horticulture Haut-Richelieu fait relâche durant la saison estivale. Lorsque nous aurons l'horaire pour septembre 2003, je vous communiquerai les dates des rencontres.

BESOIN D'INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES?

Pour la semaine prochaine, nous poursuivons l'entretien des surfaces en pavés de béton. Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à communiquer avec moi au (450) 542-5000. Bonne semaine. ■

GRANDE OUVERTURE LE 2 JUILLET



191, rue Saint-Jacques
Saint-Jean-sur-Richelieu
(450) 358-1919
avec ou sans rendez-vous

SPÉCIAUX

hommes et femmes

Coupe

9,99\$

Coloration

22,99\$

Venez rencontrer nos stylistes, elles vous conseilleront sur les nouvelles tendances estivales tout en respectant vos goûts.

Promotion estivale : à l'achat d'une coloration, coupe et mise en plis, obtenez gratuitement des mèches aux papiers. (Valable jusqu'au 31 juillet 2003)



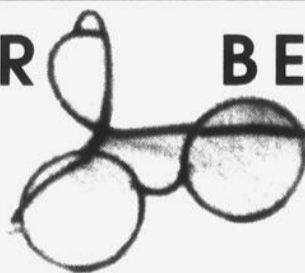
Dr Mylène Roy, o.d.

Dr Chantal Reid, o.d.

Dr Ginette Bernier, o.d.

Dr Paul Granger, o.d.

GRANGER BERNIER OPTOMÉTRISTES



«Pour un service personnalisé, courtois et efficace, venez nous voir!»

Centennial

toujours en vue

885, boul. du Séminaire Nord • (angle Pierre-Caisse) Saint-Jean-sur-Richelieu • 348-0021

LA BOUSTIFAILLE

Un été tout en salades...



MICHÈLE TRAHAN

Pendant la saison estivale, on veut des repas sans chichi mais attrayants, qui ne vous retiennent pas dans la cuisine trop longtemps mais qui sachent plaire tant à la famille qu'aux amis...

Saison oblige, on parle salades ! Présentées comme mets d'accompagnement ou plat principal, les salades sont très appréciées dans les jours de grande canicule; de plus, comme elles se préparent en un tournemain, elles deviennent aisément les vedettes des menus d'été !

LE TRIO CLASSIQUE

1) Salade de chou au miel

- 125 ml de mayonnaise (1/2 tasse)
- 30 ml de miel (2 c. à table)
- 30 ml de jus de citron (2 c. à table)
- pincée de poivre
- pincée de paprika
- 1 ml de gingembre (1/4 c. à thé)
- 500 ml de chou rouge en fines lanières (2 tasses)
- 500 ml de chou vert en fines lanières (2 tasses)

Combiner tous les ingrédients sauf les choux et bien mélanger; incorporer les choux et bien remuer; couvrir et réfrigérer au moins 4 heures avant de servir.

2) Salade de pommes de terre

- 125 ml de mayonnaise (1/2 tasse)
- 1 petit oignon finement émincé
- 15 ml de vinaigre (1 c. à table)
- pincée de poivre
- pincée de paprika
- 1 œuf cuit dur haché
- 750 ml de pommes de terre cuites, en cubes (3 tasses)
- 250 ml de céleri finement tranché (1 tasse)

Combiner tous les ingrédients sauf les pommes de terre et le céleri et bien mélanger; incorporer les légumes et bien remuer; couvrir et réfrigérer au moins 4 heures avant de servir.

3) Salade de macaronis

- 175 ml de mayonnaise (3/4 tasse)
- 30 ml de lait (2 c. à table)
- 30 ml de jus de citron (2 c. à table)
- 5 ml de sucre (1 c. à thé)
- pincée de poivre
- 375 ml de pâtes macaronis cuits (1 1/2 tasse)
- 250 ml de céleri finement tranché (1 tasse)
- 1 boîte de mandarines en sections, bien égouttées (10 oz/284 ml)
- 1 pomme coupée en dés

Combiner les 5 premiers ingrédients et bien mélanger; incorporer les pâtes et le céleri et bien remuer. Ajouter les fruits et remuer pour bien enrober le tout. Couvrir et réfrigérer au moins 4 heures avant de servir.



ASTUCE MAISON

CHUTNEY AUX POIRES...

Un excellent accompagnement aux salades estivales, aux viandes froides et aux plats cuits sur barbecue! Les recettes de chutney maison se composent habituellement de plusieurs fruits; les recettes concentrées sur un seul fruit sont plutôt rares. Mais essayez le chutney parfumé aux poires et vous aimerez son goût acidulé des plus agréables; de plus, il est de confection facile... en une heure, tout est fait ou presque! Pelez et hachez finement 2,5 litres (10 tasses) de poires; comme la variété utilisée importe peu, choisissez celle qui offre le meilleur rapport qualité-prix. Déposez les fruits dans une grande casserole et incorporez un oignon haché, 500 ml (2 tasses) de cassonade, 10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron râpé, 1 citron finement tranché, 15 ml (1 c. à table) de gingembre cristallisé finement émietté, 10 ml (2 c. à thé) de sel, 5 ml (1 c. à thé) de gingembre en poudre et 250 ml de vinaigre de cidre. Amenez le tout à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que la préparation ait légèrement épaissi, environ 50 minutes en remuant souvent en cours de cuisson. Versez dans 5 pots stérilisés de 250 ml (1 tasse) chacun et scellez parfaitement.

SALADE AU PAIN MARINÉ

- 350 ml de pain italien, vieux d'un jour (1 1/3 tasse)
- 45 ml d'huile d'olive (3 c. à table)
- 30 ml de vinaigre balsamique (2 c. à table)
- 30 ml d'eau (2 c. à table)
- 3 tomates coupées en dés
- 1 oignon rouge finement haché
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 poivron jaune coupé en dés
- 1 gousse d'ail émincé
- 50 ml d'huile d'olive (1/4 tasse)
- 30 ml de vinaigre de vin rouge (2 c. à table)
- 5 ml de basilic (1 c. à thé)
- sel et poivre
- 30 ml de câpres (2 c. à table)

Retirer la croûte du pain et coupé en dés; déposer dans un bol. Combiner l'huile, le vinaigre et l'eau et verser sur le pain; remuer délicatement et laisser reposer 15 minutes. Combiner les tomates, l'oignon, les poivrons et l'ail dans un grand saladier.

Fouetter l'huile, le vinaigre de vin rouge et le basilic et assaisonner au goût; incorporer les câpres. Verser sur les légumes et ajouter le pain; remuer délicatement et laisser reposer au moins une heure avant de servir. 4 portions

FAMEUSE CÉSAR

- 1 gousse d'ail coupé en deux
- 1 pomme de laitue Iceberg
- 1/2 pomme de laitue romaine
- 150 ml de fromage râpé (2/3 tasse)
- 1 œuf cuit dur haché
- sel et poivre
- 250 ml de croûtons (1 tasse)
- 75 ml d'huile (1/3 tasse)
- 45 ml de vinaigre (3 c. à table)
- 15 ml de jus de citron (1 c. à table)
- pincée de moutarde en poudre

Frotter l'intérieur d'un grand saladier avec l'ail; déchiqueter les laitues en gros morceaux et déposer dans le saladier; saupoudrer le fromage et l'œuf. Assaisonner au goût. Presser l'ail et l'ajouter à la salade avec les croûtons.

Combiner l'huile, le vinaigre, le jus de citron et la moutarde en poudre et verser sur la salade; remuer légèrement pour bien enrober tous les ingrédients et servir immédiatement. 4 à 6 portions

SALADE AUX TORTELLINIS

- 1 paquet de pâtes tortellinis farcis au fromage (7 oz/200 g)
- 250 ml de brocoli défait en petits bouquets et cuits (1 tasse)
- 125 ml de persil frais haché (1/2 tasse)
- 1 pot de cœurs d'artichauts marinés, égouttés (6 oz/170 ml)
- 2 échalotes hachées
- 125 ml de vinaigrette italienne du commerce (1/2 tasse)
- 5 ml de basilic (1 c. à thé)
- 45 ml de fromage parmesan (3 c. à table)
- 6 tomates naines

Cuire les pâtes en suivant les instructions du paquet et égoutter; rincer et égoutter à nouveau.

Combiner les pâtes, le brocoli, le persil, les cœurs d'artichauts et les échalotes et remuer; verser la vinaigrette et saupoudrer le basilic. Remuer délicatement et couvrir; réfrigérer au moins 2 heures.

Au moment de servir, remuer la salade; saupoudrer le parmesan et disposer les cerises sur le dessus. 6 portions

SALADE AU POULET

- 500 ml de bouillon de poulet (2 tasses)
- 4 poitrines de poulet, désossé et la peau enlevé
- 1/2 avocat, pelé, dénoyauté et coupé en petits dés
- 250 ml de jus de lime (1 tasse)
- 125 ml de jus de tomate (1/2 tasse)
- 1 gousse d'ail émincé

- 6 tranches de bacon, cuit et émietté
- 3 litres de laitue déchiquetée (12 tasses)
- 250 ml de croûtons (1 tasse)
- 12 tomates naines
- 30 ml de fromage bleu coupé en petits dés (2 c. à table)

Amener le bouillon à ébullition; couper le poulet en fines lanières et déposer dans le bouillon; couvrir et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que le poulet ait perdu sa couleur rosée, environ 15 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir; couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.

Fouetter les dés d'avocat et le jus de lime au mélangeur jusqu'à homogénéité; ajouter le jus de tomate et bien battre.

Répartir la laitue dans 6 assiettes de service et déposer les lanières de poulet sur le dessus; garnir de croûtons, de tomates et de fromage et saupoudrer le bacon. Arroser chaque assiette de quelques cuillerées de vinaigrette et offrir le reste en saucière. Servir immédiatement. 6 portions

VERDURES EN VINAIGRETTE CRÉMEUSE

- 125 ml de lait de beurre (1/2 tasse)
- 50 ml de mayonnaise (1/4 tasse)
- 20 ml de vinaigre de cidre (4 c. à thé)
- 20 ml de moutarde de Dijon (4 c. à thé)
- 2 ml de menthe (1/2 c. à thé)
- 3 litres de légumes mélangés (12 tasses)
- 1 concombre finement tranché

Fouetter ensemble les 5 premiers ingrédients jusqu'à ce que ce soit crémeux et homogène. Déposer les légumes et le concombre dans un grand saladier et arroser de vinaigrette; servir immédiatement. 6 portions

LE PLAISIR DU VIN

Le vin de Pascal Jolivet à la formule 1

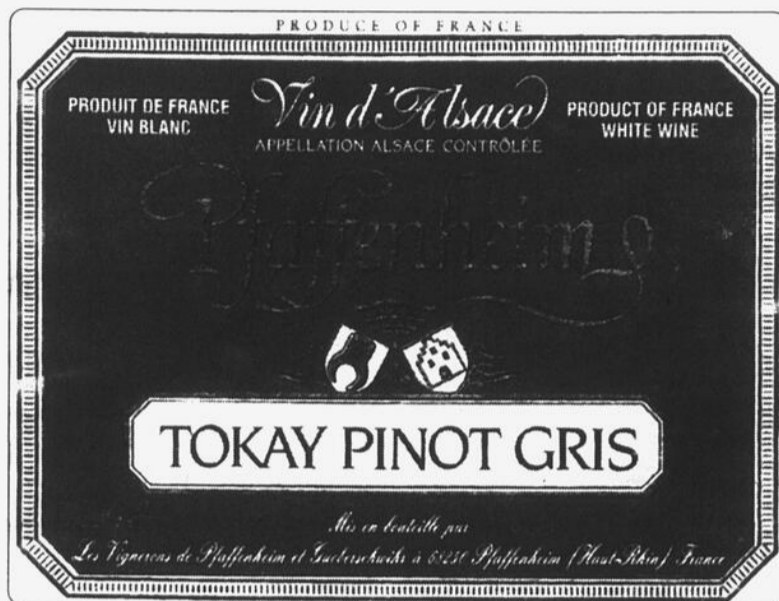
JEAN-YVES THÉBERGE

Depuis quelques années ce sont les

vins blancs de Pascal Jolivet qui coulent dans le parc réservé aux gens de la formule 1. Il était donc à Montréal lors du dernier grand prix et il en a profité pour rencontrer la presse spécialisée et y présenter ses plus récents millésimes.

De fait, il produit un vin de pays du jardin de la France spécialement pour les courses qui se tiennent hors de l'Europe; il s'agit de Attitude qui est fait de sauvignon blanc. Disponible aussi en importation privée (par Sélections internationales 514 861-2404), il a un nez agréable de pomme-poire avec un brin de buis et de minéral. Sec et frais, il est bien équilibré et goûteux. La finale est marquée par le côté minéral. 20,05 \$ - 814855.

Mais Pascal Jolivet c'est avant tout un producteur qui signe chaque année de très beaux vins de sancerre et de pouilly-fumé. Son Sancerre 2002 est ir-



réprochable. C'est un vin très net et franc au nez de pomme et de citron avec un brin de buis. Peut-être un peu austère encore en bouche - il est si jeune - mais il est racé, plein et droit. Il faudrait l'attendre quelques années pour qu'il donne sa pleine mesure. 24,95 \$ - 528687.

Quant à son Pouilly-Fumé 2202, qui nous arrivera dans un mois, il sera, comme d'habitude, aussi vite parti qu'arrivé même si on peut compter sur 225 caisses. Un autre vin impeccable qui a des arômes délicates de fruits blancs avec des notes mi-

nérales. Il a beaucoup de fruits en bouche avec du gras sur une belle trame d'acidité. Un vin rond d'une belle structure. Très très long. 24,90 \$ - 420240.

Marquis du Grez 1997

Si on aime les vins de Bordeaux mais qu'on les trouve un peu chers, on doit se tourner vers des appellations juste autour du bordelais et où on rencontre d'excellents vins faits souvent avec les mêmes cépages que ceux du médoc. C'est le cas

dans l'appellation Buzet, au sud de Bordeaux, où une excellente cave coopérative (les Vignerons de Buzet) nous propose le Marquis du Grez 1997 qui est tout prêt à boire. D'un rouge profond au pourtour légèrement orangé, il a un nez de mûres noires, de cuir, de pain grillé, d'épices et de vanille chocolatée. Au goût un brin sauvage en bouche avec des tannins souples, il est d'une belle tenue avec des saveurs agréables où on trouve en fin de bouche du fruit épicé et des notes tertiaires. Un bon vin. 18,85 \$ - 961342.

Château Balesté 1998

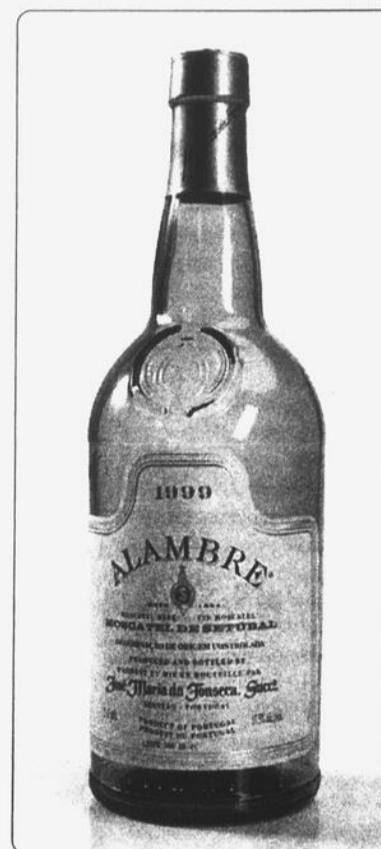
De la même maison, nous arrive le millésime 1998 du château Balesté qui, lui, semble un peu plus jeune. Il sent bon les fruits sauvages, l'anis, le tabac, les épices avec une fine touche de bois. Presque corsé en bouche, il est plein de fruits avec des tannins assez souples et un certain gras. Très long, il laisse un goût de fruits légèrement vanillés. 15,30 \$ - 976886.

Tokay pinot gris 2001

Je parlais de ce vin en avril dernier mais il vient d'arriver sur notre marché. Ce tokay pinot gris de la cave de Pfaffenheim a tout pour plaire. D'abord une belle robe jaune pâle puis de belles senteurs de miel, de poire, de tangerine, d'épices avec une pointe minérale. En bouche, le fruit est bien présent. Sur un bon fond d'acidité qui le rend frais, le vin a du gras. Goûteux et très long, il a une finale pleine de charme où un brin de douceur de fruits bien mûrs se dispute avec les épices.

Alambre

Les amateurs de vins vinés, comme le porto, feraient bien de goûter un produit de Setubal qui, je crois, est tout nou-



veau dans les succursales. Il s'agit de l'Alambre qui, comme nous le dit l'étiquette, est fait de moscato de setubal, soit du muscat d'alexandrie auquel on ajoute de l'eau-de-vie de raisin. Ce vin est élevé d'abord pendant de cinq à six moi avec les peaux dans le but de lui donner des arômes intenses. Il passe ensuite quelques années dans de grandes cuves de chêne où il prend lentement sa couleur ambrée.

Celui du millésime 1999 qui est actuellement disponible a un nez agréable et intense d'abricots, de noisettes, d'agrumes, de caramel avec une pointe d'oxydation. La bouche est riche de fruits, de gras qu'une belle acidité rend bien équilibrée. On peut le prendre en apéritif si on aime boire un vin plutôt sucré mais je le réserve pour la soirée. Je le servais récemment à un groupe de gens lors d'une soirée de dégustation et ils ont été étonnés par la qualité et l'originalité de cet Alambre. 15,75 \$ - 357996 ■

DANS VOTRE ASSIETTE À chacun sa vinaigrette !



SYLVIE LAROCHE NUTR.D.T.P.

L'été est enfin arrivé et dans le jardin la laitue pousse allègrement. Comment pourrait-on se passer de ce légume ? Si attrayante avec toutes ses variétés, si rafraîchissante et facile à préparer, elle ne demande pas de cuisson et accompagne à peu près tous les mets.

Mais attention ! Tout en donnant du goût et en permettant de varier à l'infini les salades, la vinaigrette ajoute un surplus de gras si on ne fait pas attention à la quantité utilisée.

QUELLE VINAIGRETTE CHOISIR ?

Il existe différentes sortes de vinaigrettes : à l'huile, crémeuse, légère et ultra-légère. Comment s'y retrouver pour faire un choix santé ? Encore là, il faut faire la lecture des étiquettes. Les vinaigrettes à l'huile + vinaigre de style «italienne» ont comme premiers ingrédients l'huile, ensuite l'eau. Quant aux vinaigrettes crémeuses de style «césar», on y retrouve également les deux mêmes premiers ingrédients, mais

en plus, il y a la présence en bonne quantité de substances lactées (fromage, crème sûre ou autres) qui augmentent considérablement les matières grasses. Pour ce qui est des vinaigrettes «légères», elles contiennent habituellement la moitié des calories et débutent leur liste d'ingrédients par l'eau et ensuite l'huile. Finalement, il existe maintenant des vinaigrettes «ultra-légère» qui sont très faibles en matières grasses, mais attention, souvent très élevée en sucre. Soyez vigilant pour les gens diabétiques !

LES VERSIONS MAISON

À la maison, vous pouvez choisir des vinaigrettes commerciales ou essayer les recettes de vinaigrettes à l'huile d'olive. Au restaurant, vous pouvez demander la vinaigrette à part. Vous pouvez ainsi contrôler les quantités en ne versant que la quantité désirée.

Vinaigrette balsamique : 45 mL (3 c. à soupe) de vinaigre balsamique ou de vin rouge, 60 mL (1/4 tasse) d'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées, sel et poivre noir au goût.

Vinaigrette au pesto : 60 mL (1/4 tasse) d'huile olive, 60 mL

(4 c. à soupe) de vinaigre blanc, 60 g (2 oz) de basilic frais haché, 15 mL (1 c. à soupe) de pignons (noix de pin)

2 gousses d'ail, écrasées, 30 mL (2 c. à soupe) de parmesan léger, sel et poivre noir au goût. Réduire en purée au robot culinaire.

LÉGÈRE ET BONNE AU GOÛT

Préparer votre vinaigrette. Mettre dans un pot de verre hermétique. Laissez reposer de quelques heures à quelques jours au réfrigérateur. Avec le temps, les saveurs se marieront et donneront un bon goût prononcé à la vinaigrette. Ainsi, une larme de vinaigrette ajoutera beaucoup de saveur à vos salades. Vous pourriez ainsi utiliser moins de vinaigrette sans pour autant négliger le goût. Laissez aller votre imagination et variez vos vinaigrettes !

N'hésitez pas à compléter le Bilan médico-nutritionnel sur le site www.harmoniesante.com. Vous connaîtrez votre poids santé ainsi que vos besoins énergétiques quotidiens et obtiendrez un bilan de santé globale. Pour plus d'information ou un changement de vos habitudes alimentaires contactez-moi au (450) 358-2002. Bonne santé ! ■

ALCOOL

Le pouls des AA

Sans unité, le coeur de notre mouvement cesserait de battre...

Sans l'unité, je ne pourrais pas me rétablir dans les AA, un jour à la fois. La pratique de l'unité, dans mon groupe, avec d'autres membres des AA et à tous les niveaux de cette grande association, me procure un très fort sentiment d'appartenance à ce miracle d'inspiration divine. L'aptitude de Bill W. et du Dr Bob à travailler ensemble et à transmettre le messa-

ge à d'autres membres me prouve qu'il faut redonner ce que j'ai reçu, si je veux le conserver. Le mouvement est un et pourtant il appartient à chacun de nous.

Il y a réunion vendredi au 874 Curé Saint-Georges à Iberville à 20h30 et à l'église de Venise-en-Québec à 20heures.

P.S.: Si tu penses avoir un problème avec l'alcool? Appelle Alcools Anonymes au 347-6580. ■

LES ESCAPADES DE L'ÉTÉ

PETITES ÉGLISES ET CIMETIÈRES DANS MISSISQUOI

À la découverte de l'héritage religieux des Loyalistes

LOUISE BÉDARD



Un petit drapeau américain marque l'emplacement de la tombe de Philip Yates. Nous sommes au cimetière de Pigeon Hill, entre Saint-Armand et Philipsburg. Au loin, le profil du mont Pinacle. À deux pas, la frontière.



Les tombes des vieilles familles de Missisquoi ornées d'urnes.

Sur le tapis de la pelouse verte bien tondu sont alignées les tombes des Morse, des Guthrie, des Timemore dont les noms résonnent dans toute la région. Sur les pierres les plus anciennes, celui des défunts a été effacé par le temps. Les plus remarquables sont les ardoises. Arrondies par le vent, grignotées avec les décennies mais ancrées solidement dans le sol, elles témoignent de l'humble vie des pionniers mais aussi de leur mémoire qui subsiste.

Sur d'autres pierres tombales, on déchiffre le nom d'enfants morts au berceau ou encore de jeunes



Le cimetière des Sornberg, en pleine campagne, sur le chemin des Sapins.

gens emportés dans la fleur de l'âge. La nature a repris le dessus en couvrant d'une mousse verte les urnes ornant les monuments des familles connues.

Sous nos pieds reposent des pionniers nés au 18^e siècle, d'autres morts aux temps de la Rébellion de 1837 et des hommes et des femmes qui ont fait le pont entre le 19^e et le 20^e siècle. Ils ont admiré un paysage pas tellement différent de celui s'offrant aujourd'hui à notre vue, dans une contrée préservée de l'urbanisation. Le silence des lieux est emplis de leur mémoire.

CIMETIÈRES FAMILIAUX

Les pionniers anglophones avaient l'habitude de conserver une parcelle de leur terre pour enterrer leurs défunts. Les cimetières familiaux étaient baptisés du nom de leur famille. Par la suite, des personnes d'autres familles pouvaient y être inhumées.

Ainsi en plus des cimetières paroissiaux trouve-t-on nombre de cimetières familiaux aménagés sur des buttes, à l'ombre d'immenses arbres, en bordure des petits chemins ou encore cachés à l'intérieur des terres, loin de la curiosité des passants.

Il y a celui du chemin Gage

qu'on découvre en retrait des champs de maïs ou encore un peu plus au sud de Stanbridge East, le petit cimetière Sornberger longeant le chemin des Sapins. Sur le chemin Ridge, le cimetière familial de Caleb Corey d'abord établi à Stanbridge Station a été relocalisé en 1995 au cimetière Ridge pour être préservé.

Souvent les cimetières du comté de Missisquoi sont constitués de quelques tombes regroupées sous un arbre. On en retrouve pas moins de sept sur les flans du mont Pinacle. Près de Abbott Corner, deux cimetières sont distancés de quelques mètres sur le chemin Ritchford surplombant le vaste panorama des montagnes du nord du Vermont.

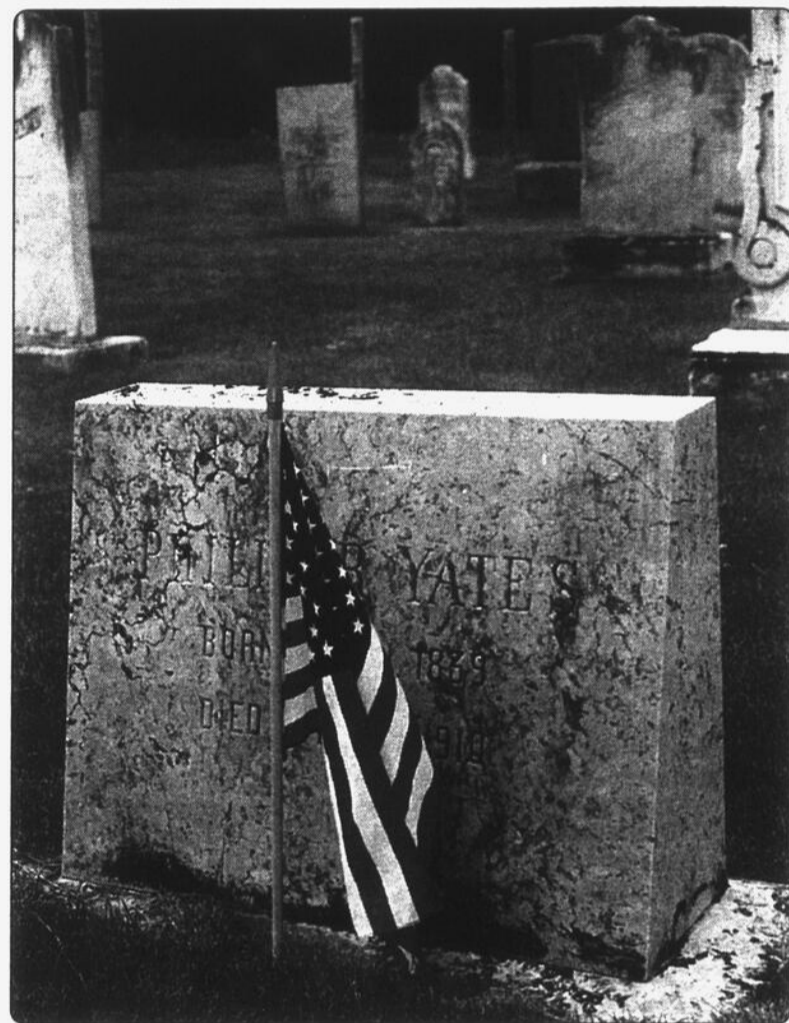
CIRCUIT

Le tour des petits cimetières paroissiaux et familiaux ainsi que des petites églises protestantes permet de tracer un circuit reliant Bedford, Philipsburg, Saint-Armand, Frelighsburg, Abercorn avant de revenir vers Stanbridge East.

Au hasard des plus belles petites routes de cette campagne, sur les chemins Philipsburg, St-Armand, Richford, du Pinacle, Ridge, Gage et des Sapins, en passant par Morgan Corner, Pigeon Hill, Hunter Mills, Abbott Corner ou encore sur la route 235 entre Bedford et Mystic, on découvre ces petits cimetières, véritables témoins du passé de Missisquoi.

Ils relatent non seulement l'histoire des familles fondatrices mais aussi celle de tous les cantons de Bedford à la frontière. Le passé de ces hameaux et des chemins est intimement lié à celui de nos voisins américains.

La Révolution américaine de 1776-1783 déclencha tout un mouvement de population vers le nord. C'est ainsi que vers 1780 débuta une importante période de peuplement par les Loyalistes restés fidèles à la couronne britannique. Par la suite l'immigration des



Sur la tombe de Philip R. Yates à Pigeon Hill.

Britanniques déferlera avant l'arrivée des Canadiens français vers les années 1850.

Ils nous ont laissé en héritage les ponts couverts, les granges rondes, les petites routes, les nombreuses petites églises aux dénominations différentes et plusieurs cimetières.

ÉGLISES PROTESTANTES

Les colons loyalistes ont apporté leur foi religieuse qu'ils exprimaient de façon variée. Ils érigèrent un lieu de prière servant aussi d'école et de salle de rencontre.

C'est à Philipsburg que le premier pasteur protestant s'établit dans les Cantons-de-l'Est. L'édifice de l'église méthodiste unie élevé en 1819 est au nombre des tem-

ples remarquables des environs.

Des trois églises que comptait Pigeon Hill, il ne reste plus que l'église anglicane St.James the Less construite en 1859, en bordure du chemin Saint-Armand.

C'est en 1884 qu'a été ouverte la très belle église anglicane The Holy Trinity dont le clocher pointe dans le ciel de Frelighsburg.

Derrière l'église méthodiste de Mystic repose Salomon Walbridge à qui le village est redevable de sa prospérité, à la fin du 19^e siècle. À Stanbridge East, l'église anglicane St.James est sûrement la plus élégante par son architecture. Elle est unique dans les Cantons-de-l'Est par sa construction en forme de croix, sa tour centrale de bois et son toit d'ardoise. ■



Parmi plusieurs cimetières familiaux, celui des Ploss, sur le chemin Dutch (route 235).



Les tombes en ardoise des pionniers.

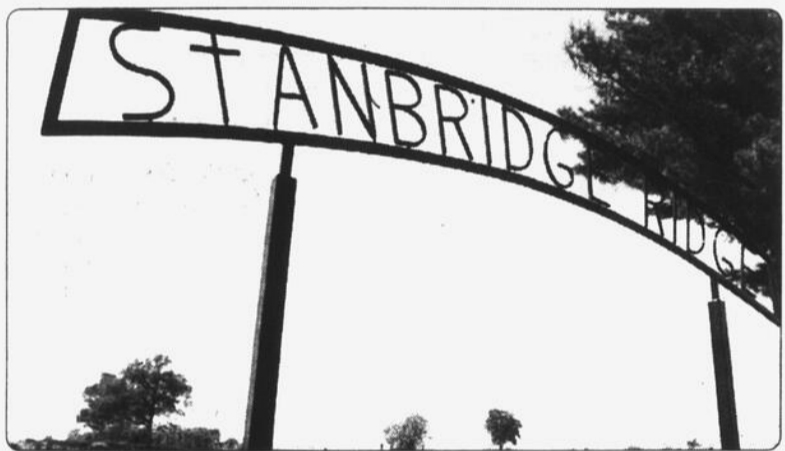
LES ESCAPADES DE L'ÉTÉ



Derrière l'église Unie de Mystic est enterré Salomon Walbridge.



Les vieilles pierres portent l'empreinte du temps.



À Stanbridge Ridge a été relocalisé le cimetière familiale des Corey.



L'église baptiste d'Abbott's Corner dont la communauté a été dissoute en 1947.



Profits de 30 000 \$ au gala du homard

La 2^e édition du Gala Homards Lions a permis de récolter 30 000 \$ pour les enfants malades. L'événement, qui a eu lieu récemment au campus du Fort Saint-Jean, a rassemblé 860 personnes. Cette année, deux fondations se sont unies pour venir en aide à de jeunes enfants. La Fondation des Clubs Lions du Québec, dont l'oeuvre principale est d'éradiquer la cécité et la surdité, ainsi que la fondation des Gouverneurs de l'espoir qui mène son projet sur la recherche en cancer pédiatrique afin de recueillir 1 500 000 \$ en trois ans. Au cours de la soirée, plusieurs dons ont été remis, notamment de la part de Chenail fruits et légumes, qui a amassé 12 225 \$ de profits lors d'une vente de tableaux. ■

LES JOIES DU PARRAINAGE

Joël souhaite ardemment un parrain

Le Parrainage civique du Haut-Richelieu a pour objectif de jumeler des personnes bénévoles avec des personnes ayant une déficience intellectuelle dans le but qu'ils entreprennent une relation basée sur l'entraide et l'amitié.

Notre ami Joël est âgé de trente ans, il est un jeune homme discret et un peu solitaire ce qui ne l'empêche pas d'apprécier d'être en compagnie des autres. Avoir un parrain civique dans son univers est l'un de ses souhaits les plus chers. Avec lui, il pourrait se réaliser et faire des activités intéressantes. Joël est très heureux au travail, car il est bien accepté et cela lui procure le sentiment de ne pas être différent de ces concitoyens. Comme hobby, il collectionne les articles et photos de ses artistes préférés. Il aime bien travailler manuellement que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur de la maison. Ce jeune homme souriant aime faire plusieurs activités de loisirs tels que la bicyclette, la marche, aller voir des films d'action, de comédie et voyager. Concernant les voyages, l'une de ses plus belles aventures, c'est un voyage au Mexique. Il y a de cela quelques années, Joël en garde un merveilleux souvenir. Il aimerait bien renouveler cette expérience de prendre l'avion et de réaliser son rêve: se rendre en Espagne, et peut-être y découvrir la «Costa Del Sol, olé...».

Vous vous demandez sûrement à quoi sert la présence d'un parrain ou d'une marraine civique dans la vie d'un filleul ayant une déficience intellectuelle. À l'occasion, c'est une présence, une écoute qui permet au filleul d'avoir le sentiment d'être important pour quelqu'un d'autre en se sachant écouté lorsqu'il



Si vous croyez avoir des affinités avec Joël, n'hésitez pas à nous contacter.

parle de ses joies, de ses désirs ou de ses peines. C'est d'avoir le sentiment d'être important pour quelqu'un en réalisant des activités toutes simples comme se visiter, aller marcher ou faire du vélo. Cela peut être aussi de lui faire découvrir des activités qui vous rejoignent davantage et qui lui permettront de faire d'autres découvertes.

En fait, devenir une personne bénévole au Parrainage civique, c'est d'être avant tout soi-même et désirer faire partager aux filleuls des petits et des grands moments de la vie, tout en acceptant la différence et les limites. Ce qui est remarquable dans

cette action ce qu'elle n'est pas étrangère à ce que nous pouvons vivre avec nos amis. La reconnaissance et la considération que nous retrouvons chez nos amis, ne sont pas absentes chez les filleuls, elles sont souvent manifestées de manière touchante et unique.

Si vous croyez avoir des affinités avec Joël et que vous avez envie de le rencontrer pour partager certaines activités avec lui, il en serait très enthousiasme et reconnaissant. Donc, si vous désirez vivre une expérience valorisante, où l'implication est de quelques heures par mois, n'hésitez pas à nous contacter au 347-8091. ■

ASTROLOGIE

Les prévisions de la semaine avec **MARIE-BLANCHE**

Semaine du **2 au 8 juillet 2003**

BÉLIER

(21 MARS AU 20 AVRIL) Il est possible que vous soyez capable de tout vivre avec un certain détachement. Vous ne voulez pas que les gens voient tout ce qui vous concerne avec superficialité.

TAUREAU

(21 AVRIL AU 20 MAI) Vous êtes dans une période où plusieurs choses du passé s'expliquent d'une manière très spéciale. Vous allez vers des situations très sérieuses.

GÉMEAUX

(21 MAI AU 21 JUIN) Vous pouvez présentement faire face à beaucoup de choses qui vous demandent une grande énergie. Vous êtes apte à mieux vous faire comprendre. N'en doutez pas.

CANCER

(22 JUIN AU 23 JUILLET) La planète Vénus vous apporte beaucoup de choses qui sont reliées à vos sentiments. Cela est primordial pour vous présentement. Vous avez beaucoup à apprendre.

LION

(24 JUILLET AU 23 AOÛT) Vous êtes très sûr de vous dans le domaine de votre travail. Vous désirez que les gens vous respectent. Cela sera possible. N'en doutez pas.

VIERGE

(24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE) Vous êtes capable de faire face à plusieurs situations avec beaucoup de force intérieure. Vous savez ce qui peut vous apporter du bonheur. Ne vous faites pas de mal avec des riens.

BALANCE

(24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE) Vous êtes obligé de tenir compte de ce que les gens qui vous aiment ont à vous dire. Vous devez être très sérieux dans votre approche des sentiments.

SCORPION

(23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE) Vous avez la possibilité de dire les choses avec une grande capacité de compréhension morale. Il ne faut pas que vous mettiez trop d'énergies sur des situations qui ne vous sont pas favorables.

SAGITTAIRE

(23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE) Vous allez vers des choses qui peuvent vous aider à vous épanouir. Cela prend beaucoup de vos forces sur tous les plans. Cependant, vous arrivez à faire ce que vous voulez accomplir.

CAPRICORNE

(22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER) Vous trouvez que plusieurs choses n'ont plus la valeur que vous leur avez déjà donnée. Vous avez l'impression de ne pas arriver à vous faire comprendre.

VERSEAU

(21 JANVIER AU 18 FÉVRIER) Chiron vous apporte une meilleure façon de tout voir ce qui vous entoure. Vous avez besoin d'être très sûr de vous. Vous désirez que tout soit vécu dans une atmosphère de bonheur.

POISSONS

(19 FÉVRIER AU 20 MARS) Vous êtes capable de vraiment être sûr de votre valeur face à vos idées. Vous ne voulez pas être trop impressionné par des choses qui n'ont aucune vraie place dans votre vie.

L'ÉGLISE D'ICI

Ouverture de poste à la pastorale

L'Unité pastorale d'Iberville est à la recherche d'un(e) agent(e) de pastorale pour l'éveil de la foi des jeunes enfants de 6-7 ans.

La personne sera engagée pour une période d'une année à la fois, avec option de renouvellement.

Elle fera partie du Comité de l'Initiation à la vie chrétienne.

Il s'agit d'un poste de 3 jours/semaine. Le contrat de travail s'échelonne de la mi-août à la mi-juin de l'année suivante. La personne engagée devra être disponible pour travailler le jour et parfois en soirée. Ce poste requiert une flexibilité.

Les conditions de travail sont établies selon les politiques d'emploi du diocèse de Saint-Hyacinthe.

OBJECTIFS ET TÂCHES

1) Prendre en charge la pastorale du baptême dans une dynamique de cheminement suivant le parcours préparé par l'Unité Pastorale d'Iberville.

2) Continuer le parcours commencé en écoute ou «éveil à la foi chez les jeunes» de 6-7 ans sur deux années. Un thème par mois sera choisi et la même rencontre sera répétée deux fois durant le mois.

3) Former une équipe de bénévoles qui participeront à ces catéchèses.

4) Impliquer les parents durant ces ateliers.

AUTRES CONSIDÉRATIONS

- La personne sera apte à recevoir un mandat pastoral de l'Évêque;

- Il importe que la personne aime travailler en équipe;

- Elle sera supervisée (en lien) par la coordonnatrice de l'Initiation à la vie chrétienne, elle-même en lieu avec le modé-

teur de l'Unité Pastorale d'Iberville;

- La personne aura ou verra à se donner un certificat en théologie et/ou pastorale et/ou Bible;

- Elle prendra part aux rencontres diocésaines prévues pour les personnes autorisées à intervenir pastoralement au nom de Mgr l'Évêque;

- Elle sera habilitée à faire du traitement de texte.

Les personnes intéressées enverront leur curriculum vitae avant le 31 juillet 2003 en ayant soin d'indiquer les années d'expérience vécues auprès des enfants et des parents.

Elles fourniront aussi les coordonnées de leurs derniers employeurs afin qu'ils puissent être rejoints si cela est jugé nécessaire.

Faites parvenir le curriculum

vitae à: Marc Rondeau, 223, 2^e Rue, Iberville, Qc J2X 3H9. ■

Messe à L'Acadie

Il y aura une messe extérieure au parc Rémillard à L'Acadie, le dimanche 6 juillet à 10h30. ■

Célébrations dominicales et en semaine

Heures	Lieux	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16 h	Cathédrale	X						
16 h 15	St-Gérard-Majella	X						
16 h 30	St-Luc	X						
9 h	St-Luc, St-Gérard et St-Lucien		X					
9 h 30	St-Eugène		X					
10 h 30	St-Luc, St-Gérard et Ste-Marguerite		X					
11 h	Cathédrale et St-Blaise		X					
8 h	Cathédrale			X	X	X	X	X
8 h 30	St-Gérard-Majella			X	X	X	X	
8 h 30	St-Luc			X	X	X	X	
8 h 30	Ste-Marguerite					X		
9 h	St-Eugène			X				
16 h 30	St-Lucien			X	X			X

Il est à noter que:

- à partir du lundi 4 août, il y aura une messe à 11 heures, du lundi au vendredi, au Centre de ressourcement spirituel Saint-Jean au 80, rue Lajeunesse (coin boul. Gouin près du Cégep);
- à partir du dimanche 7 septembre, il y aura une messe à 16 heures le dimanche à la Cathédrale.

Pour devenir membre, composez le 1 866 734-9422 ou visitez www.medicalert.ca



Pour vivre sa vie



Ambulance, police, pompiers :	911
Sûreté du Québec (urgences) :	310-4141 (4141 cellulaire)
Info-Santé :	(450) 349-3000
CLSC-CHSLD Champagnat de la Vallée des Forts :	(450) 358-2572
Croix-Rouge (urgence sinistres) :	1 877 362-2433
La ligne parents :	(514) 288-5555
Info-dépression :	1 800 268-0999
Tel-Jeunes :	(514) 288-2266
Protection de la jeunesse :	1 800 361-5310
Drogue - aide et référence :	1 800 265-2626
Centre de prévention du suicide du Haut-Richelieu :	(450) 348-6300
Coup d'Elle (femmes victimes de violence) :	(450) 346-1645
Centre de référence du Grand Montréal :	(450) 527-1375
Centre de référence du Centre d'action bénévole de Saint-Jean-sur-Richelieu :	(450) 347-7527
Centre Claude Bilodeau Algamas pour joueurs compétitifs :	1-866-933-0411 (450) 245-0411

EN CAS D'URGENCE



Une vente d'oeillets profitable

La Campagne de l'oeillet qui a eu lieu dans plus de 97 points de vente sur l'ensemble du territoire de la Montérégie a rapporté 64 100 \$ au profit de la Société canadienne de la sclérose en plaques. Plus de 800 bénévoles ont participé à la vente des fleurs. ■



L' AUTO

Robustesse et raffinement collent à la nouvelle F150 2004



JEAN-FRANÇOIS GUAY

C'est dans son fief du Texas où il se vend une camionnette Série F à toutes les minutes que Ford a choisi de dévoiler sa nouvelle camionnette F150. Le succès de cette nouvelle génération est important pour le géant américain qui a perdu plus de 6 milliards de dollars US au cours des deux dernières années.

Détenteur du titre du «véhicule le plus vendu au monde» toutes catégories confondues, la F-150 2004 a été entièrement redessinée et devrait reprendre le terrain perdu face aux camionnettes C/K de GM et Ram de Dodge.

Si un embargo nous empêche de vous livrer nos premières impressions de conduite, rien ne nous interdit de vous présenter les différentes versions que nous avons conduites dans la belle région de San Antonio.

ENTIÈREMENT REDESSINÉ

Par rapport au modèle actuel, les nouvelles lignes extérieures de la F150 expriment plus de robustesse. L'élargissement de ses voies avant et arrière de 38 mm (1,5 po) lui donnent une allure plus costaud. L'impact visuel est également accentué par sa ceinture de caisse plus haute et la ligne étagée des portières empruntée à la gamme Série F Super Duty qui améliore la visibilité.

Comparativement à la concurrence,

la F150 offre le plus vaste choix de modèles et de versions. Au menu, il existe trois options de cabine : la cabine simple avec un espace de rangement de 13 pouces derrière les sièges, la cabine allongée avec une seconde rangée de sièges et deux portes arrière de type suicide, et la cabine double à quatre grandes portes conventionnelles. On retrouve également trois longueurs de plateau : huit pieds, six pieds et demi, et cinq pieds et demi. Pour répondre aux différents besoins des acheteurs, la F150 est offerte en cinq versions : XL, STX, XLT, FX4 et Lariat.

NOUVEL INTÉRIEUR

Les concepteurs ont créé trois tableaux de bord différents. Même s'ils sont similaires entre eux, leur style permet à chaque version de se démarquer. Celui de la FX4 s'inspire de l'aviation classique, alors que les cadrans de la version Lariat sont ornés d'un enjoliveur chromé. Ces deux mêmes versions sont disponibles avec un levier de vitesse chromé

ou au plancher. Très élégant, les concepteurs ont cependant mal positionné la commande du surmultiplicateur (ou overdrive) sur la console.

Le point saillant de l'habitacle est le nouveau plafonnier monté sur glissières. Doté d'une source d'alimentation intégrée, il permet d'ajouter différents modules et de les glisser de l'avant vers l'arrière. Parmi les accessoires, on retrouve une trousse de premiers soins, une boîte de petits outils, une lampe de poche, et un support de radio-téléphone. Un système DVD pour le siège arrière est offert en option sur les XLT, FX4 et Lariat SuperCrew.

Quant aux nouveaux sièges avant, il faut souligner le travail des ingénieurs de Ford qui ont enfin réussi à concevoir des fauteuils confortables et enveloppants pour tous les gabarits.

PLUS ROBUSTE

Par rapport à la génération précédente, le cadre de la F150 est neuf fois plus rigide en torsion et



Pour relancer ses ventes, Ford mise énormément sur les succès de la nouvelle camionnette F150.

50% de plus en flexion. Ce qui lui assure une charge tractable maximum de 4 300 kg (9 500 lb) et une charge utile maximum de 1 315 kg (2 900 lb). Par ailleurs, le plateau de chargement est plus profond de 51 mm (2 po) ce qui augmente le volume de chargement.

Au choix, la F150 propose deux moteurs : un nouveau V8 de 5,4 litres à trois soupapes par cylindre, et un V8 de 4,6 litres (231 ch). Les motoristes ont revu plusieurs caractéristiques du 5,4 litres afin d'augmenter sa puissance à bas régime, diminuer sa consommation d'essence, et améliorer son silence de roulement. Résultat. Il développe 300 chevaux à 5 000 tr/mn et un couple de 365 lb-pi à 3 750 tr/mn. Pour tirer avantage du couple plus élevé du 5,4 litres, les ingénieurs ont mis au point une nouvelle boîte automatique 4R75E à quatre vitesses.

Pour ralentir ou freiner la masse, les quatre disques sont plus grands et plus épais, et les étriers sont plus gros et encore plus robustes.

SUSPENSION AMÉLIORÉE

La suspension arrière de type Hotchkiss avec les amortisseurs arrière placés à l'extérieur des longerons de cadre (au lieu du centre) permet de mieux contrôler le roulis dans les virages, les sautilllements sur les routes ca-

bossées et de maximiser la douceur de roulement. Pour améliorer la stabilité lors de remorquage, les ressorts à lames arrière sont 20% plus grands que ceux de la F150 2003 et de même largeur que ceux de la Série F Super Duty.

CONCLUSION

Le remaniement de la nouvelle Ford F150 et le dévoilement de la nouvelle camionnette Titan de Nissan relance encore une fois la lutte dans ce créneau fort compétitif. Vous pouvez parier que la prochaine génération de camionnette C/K de GM mettra encore plus d'huile sur le feu. ■

POINTS POSITIFS

Lignes redessinées
Nombreux modèles et versions
Châssis plus robuste
V8 5,4 litres plus puissant
Tableau de bord réussi

POINTS NÉGATIFS

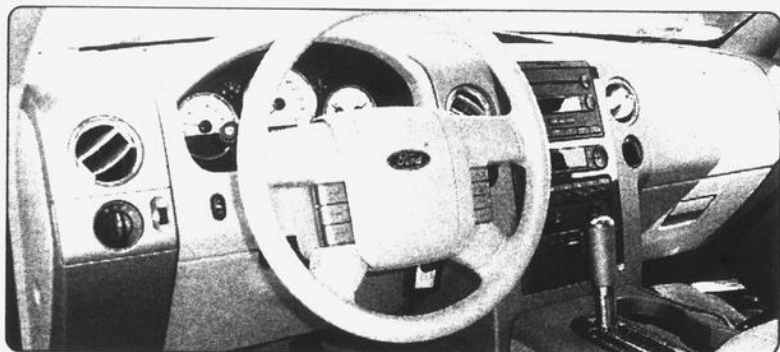
Manque d'espaces de rangement (console)
Design du levier de vitesse au plancher
Format encombrant
Consommation élevée

MODÈLES CONCURRENTS

Chevrolet Silverado, Ford Série F, GMC Sierra, Nissan Titan 2004, Toyota Tundra

PRIX

n.d.



Au choix, il existe trois différents tableaux de bord. Celui-ci orne la version Lariat.

V O S Y E U X

Un petit jeu à l'air d'été



CÉLINE ÉTHIER

Voici revenu le temps des vacances... Mais, avant de se reposer, il faudrait, tout comme les étudiants, vérifier si nous avons retenu quelque chose de toutes nos lectures. Pour ne pas se fatiguer outre mesure, nous nous amuserons, au fil des semaines, avec des jeux questionnaires au moyen desquels nous pourrions parfaire nos connaissances. Les questions se rapporteront à divers sujets déjà abordés, sans lien évident d'un jeu à l'autre.

1. Vrai ou faux: Les rayons ultraviolets (UV) sont dangereux entre les mois de mai et septembre car ils sont activés par la chaleur.
2. Vrai ou faux: Il existe trois compagnies de lentilles cornéennes (verres de contact); une qui fabrique des lentilles rigides, une seconde qui fait des semi-rigides, et une troisième qui fait des souples (ou molles).

3. Vrai ou faux: Les lentilles rigides, semi-rigides et souples peuvent toutes être nettoyées avec le même type de solution.

4. Vrai ou faux: Il est mieux pour l'oeil de porter un foyer progressif qu'un foyer ordinaire (avec une «barre» dans la lunette).

5. Vrai ou faux: Le glaucome ne touche que les adultes de plus de 40 ans.

6. Vrai ou faux: Regarder la télévision de très près durant plusieurs heures peut entraîner de la myopie, à la longue.

7. Vrai ou faux: L'opération au laser pour traiter la myopie est remboursée par l'assurance-maladie. On paie le chirurgien, puis on demande un remboursement par la suite.

8. Vrai ou faux: La position et la forme des sourcils n'a rien à voir avec le choix d'une monture pour nos lunettes.

9. Vrai ou faux: Les adultes entre 18 et 64 ans doivent toujours payer les honoraires de leur visite chez l'optométriste, sauf s'ils sont bénéficiaires de l'aide sociale.

10. Vrai ou faux: Les traitements antireflets peuvent améliorer la vision, en plus d'améliorer l'aspect esthétique.

Prêts à comparer vos réponses? Allons-y!

1. Faux: Les ultraviolets sont dangereux tout le temps, en hiver comme en été. Il est seulement plus rare de passer de longues heures au soleil l'hiver, mais le danger est le même.

2. Faux: Il existe effectivement trois types de lentilles cornéennes (rigides, semi-rigides et molles) mais certaines compagnies font les trois sortes, alors que d'autres ne fabriquent que des molles. Il existe trois types de lentilles, mais des tonnes de compagnies pour les fabriquer.

3. Faux: Absolument faux! Chacun a son propre type de solution.

4. Faux: Pas du tout! Ce n'est pas pour la santé de l'oeil qu'on adopte un foyer progressif, mais pour son côté fonctionnel et esthétique. Sa confection permet à l'oeil d'accommoder de façon plus naturelle, mais il n'est nullement meilleur pour la santé.

5. Faux: Le glaucome touche principalement les gens de plus de 40 ans, mais il arrive que même des enfants en soient atteints. La cause de la maladie sera alors différente.

6. Faux: On devrait s'assurer que la distance qui nous sépare de la télé est d'environ 5 fois la largeur de l'écran. Regarder longtemps la télé, surtout de trop près, peut fatiguer nos yeux, mais sûrement pas les rendre myopes.

7. Faux: Les frais de cette opération sont entièrement à la charge du patient.

8. Faux: Le haut de la monture devrait suivre le plus possible la courbe des sourcils. De plus, avec les critères actuels, les sourcils devraient arriver à égalité ou légèrement

ment plus haut que la monture, pas plus bas.

9. Faux: Les patients doivent défrayer le coût de leur examen visuel mais l'assurance-maladie (carte soleil) paiera la visite pour un examen d'urgence (oeil rouge, douleur à l'oeil, sensation de corps étranger, etc.). L'optométriste n'examinera que l'oeil malade et ne fera pas d'examen visuel proprement dit. Il ne faut donc pas s'attendre à sortir avec une ordonnance de lunettes, car l'examen ne visera que l'urgence oculaire.

10. Vrai: Surprise! Vous vous attendiez à ce que ce soit faux? Effectivement, en plus d'être esthétique, les antireflets contribuent à laisser entrer plus de lumière dans l'oeil et éliminent certains reflets nuisibles à la vision nette.

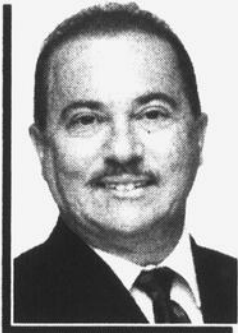
Espérons que vous nous reviendrez la semaine prochaine pour répondre à d'autres questions... Si vous désirez me joindre d'ici là, vous pouvez le faire au 705, boul. d'Iberville à Iberville, 346-7318. ■

L'ART DES RIVES

3 au 6 juillet 2003

8^e Symposium
d'Arts
du Haut-Richelieu

13 h à 21 h



Voici l'occasion pour nous tous d'admirer les œuvres d'arts des artistes de notre milieu et d'ailleurs. Dans le cadre du huitième Symposium d'Arts du Haut-Richelieu, qui se tiendra du 3 au 6 juillet prochain, il me fait plaisir de vous convier à célébrer l'art sous toutes ces formes.

Claude Bachand

Député de la circonscription fédérale de Saint-Jean

Présentation du 8^e Symposium d'Arts

Cette année, un vent de changement souffle sur l'organisation du Symposium. En effet, l'équipe bénévole qui portait l'événement depuis sa création a choisi de remettre le gouvernail à la Coopérative de solidarité artistique et culturelle du Haut-Richelieu, organisme qui vise la promotion des arts visuels et de la culture en général. C'est donc avec une grande fierté que nous vous présentons ce 8^e Symposium d'Arts du Haut-Richelieu.

L'Art des Rives, c'est le thème que le comité organisateur a retenu pour cette année et qui est représenté par une œuvre de Madame Louise Alexandre-Filion. L'Art des rives c'est savoir laisser son esprit dériver pour créer; puis c'est aussi le choix que nous avons fait de réunir les deux rives en positionnant nos sites du côté d'Iberville et de Saint-Jean-sur-Richelieu.

L'événement réunit dix-neuf (19) peintres et sculpteurs, d'ici et d'ailleurs, qui vous livreront leurs secrets, techniques et démarches avec toute la passion qui les caractérisent.

Un immense merci à tous nos partenaires qui nous permettent de rendre cet événement possible et accessible.

Nous vous souhaitons à tous un bon Symposium!

Le comité organisateur du 8^e Symposium

Présidents d'honneurs

Le Symposium d'Arts d'Iberville, devenu le Symposium d'Arts du Haut-Richelieu, est devenu un événement majeur dans le domaine culturel de la région. Pour une huitième année, sous le thème «L'Art des rives», le public est invité à vivre un temps fort avec des artistes dont la renommée a souvent dépassé les frontières!

C'est pourquoi nous sommes fiers de présider cette fête de l'art. Surtout très heureux de réaliser que les objectifs qui ont nourri le Symposium depuis le début sont toujours à la mode... promouvoir et mettre en valeur le milieu culturel, fournir l'occasion de rencontrer et connaître des artistes professionnels d'ici et d'ailleurs, enrichir les connaissances artistiques de nos concitoyens et faire la promotion touristique de notre région...

Nous sommes fiers également de réaliser que la nouvelle direction favorise toujours la gratuité des événements. Rendre l'art contemporain accessible à toute la population faisait partie de nos critères dès le début!

Merci à tous ceux qui ont travaillé à la préparation de ce 8^e Symposium d'Arts, de nouveau, la fenêtre s'ouvre sur le monde des arts...

Nous vous souhaitons tout le succès possible!

Marie Tremblay et Jean Rioux

Artistes exposants

Peintres
Roger Alexandre, Hélène Bélieux, Yolande Bernier, Claire Bienvenu, Line Gamache, Yoj Gamelin, Michel Lancelot, Tania Lebedeff, Lydie Le Gall, Christine Marchand, Mario Readman, Diane Tremblay.

Sculpteurs
Alain Dionne, Guy Huneault, Claude Hénoc, Réjean Morin, Sylvain Nadeau, Yves Parenteau, Mario-Eve Rabbath.

Membre du comité d'organisation

Hélène Roy Directrice générale
Daniel Hacharel Coordonnateur
Marie Claproot Représentante des artistes
Dominique Richer Régisseuse culturelle
Amélie Tremblay Designer graphique

Commanditaires

Acrobate, Auberge Harris, Assurances Émilien Paré, Dupont Ford, Fabi Provence, Ferronnerie Houle, Ibiscom, Les Gourmands disent..., Majestech, Mondor, P. Baillargeon Ltée, Pépinière Brown, Plomberie D.S., Restaurants Pizzeria Vito, Rondeau Pontiac Buick, Tremcar.



Claude Bachand

Député de la circonscription fédérale de Saint-Jean

Site web : www.public.nrc.net/athbr

Programmation:
8^e Symposium d'Arts
du Haut-Richelieu

Du 3 au 6 juillet : 25 artistes produiront devant les visiteurs.

Jeudi 3 juillet 2003

Arrivée des artistes 10 h
Artistes à l'oeuvre 13 h à 18 h
Garage municipal et chapiteau au Parc Pierre-Le Moyne-d'Iberville
Vernissage 19 h 30
Coopérative artistique et culturelle du Haut-Richelieu

Vendredi 4 juillet

Artistes à l'oeuvre 13 h à 21 h
Garage municipal et chapiteau au Parc Pierre-Le Moyne-d'Iberville
Exposition 13 h à 21 h
Coopération artistique et culturelle du Haut-Richelieu
Expérience Gratyfi 13 h à 19 h
Des jeunes âgés de 13 à 18 ans sont invités à participer à la confection de murales en compagnie d'artistes professionnels qui seront sur place pour les conseiller dans la réalisation de leur oeuvre.
Promenade du Quai, Saint-Jean

Samedi 5 juillet 2003

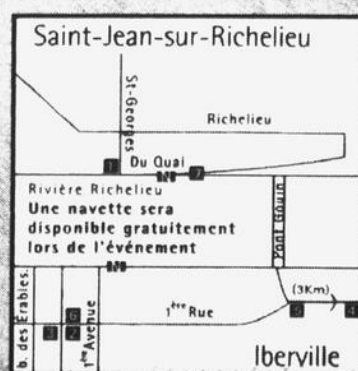
Artistes à l'oeuvre 13 h à 21 h
Garage municipal et chapiteau au Parc Pierre-Le Moyne-d'Iberville
Exposition 13 h à 21 h
Coopérative artistique et culturelle du Haut-Richelieu
Le pont de la complicité 9 h à 12 h
Atelier parents-enfants
Centre Ernest-Thuot, Iberville
Expérience Gratyfi 10 h à 16 h
Des jeunes âgés de 13 à 18 ans sont invités à participer à la confection de murales en compagnie d'artistes professionnels qui seront sur place pour les conseiller dans la réalisation de leur oeuvre.
Promenade du Quai, Saint-Jean
Rivière et Loupiots 10 h à 16 h
Les enfants de 4 à 12 ans auront l'occasion d'expérimenter la peinture et les couleurs.
Promenade du Quai, Saint-Jean

Conférence 15 h 30 à 17 h
L'effet de la couleur sur notre vie
Marie-Pascale Roquebrune, psychomotricienne
nous livrera sa science des couleurs.
Centre Ernest-Thuot, Iberville

Dimanche 6 juillet 2003

Artistes à l'oeuvre 13 h à 17 h 30
Garage municipal et chapiteau au Parc Pierre-Le Moyne-d'Iberville
Exposition 13 h à 17 h 30
Coopérative artistique et culturelle du Haut-Richelieu
Conférence 15 h 30 à 17 h
Harmonisation par la couleur-Bleu
Marie-Pascale Roquebrune, psychomotricienne
Centre Ernest-Thuot, Iberville

Carte de lieux et adresses



Coopérative artistique et culturelle
du Haut-Richelieu
2, rue Saint-Georges
Saint-Jean-sur-Richelieu

Garage municipal
855, 1^{re} Rue, Iberville

Sous les chapiteaux
Par Pierre-Le Moyne-d'Iberville
(Face à l'Hôtel de Ville)

Chapelle des Frères Maristes
14, chemin des Patriotes
Saint-Athanase d'Iberville