



IL A TOUT DONNÉ À LA VOIX

MARIE-PIER GAGNON Malgré une extinction de voix, Félix-Antoine Couturier a joué le tout pour le tout à l'émission *La Voix*, présentée le 3 février dernier. Son audace a été récompensée, puisqu'il fait maintenant partie des candidats officiels. Son interprétation du grand classique *Mes blues passent pu dans porte* a séduit Marie-Mai, laquelle en a fait un de ses protégés.
 PAGE C-2

(Photo: Stéphanie Brûlé)

MUSIQUE

Le jazz cool de Ben Sidran
 PAGE C-8

CINÉMA

Des zombies pour ados
 PAGE C-7

DVD

L'affaire Dumont: une histoire floue
 PAGE C-6

LECTURE

Hommage à la poésie
 PAGE C-8

SOMMAIRE

Trésors de famille	C-9
Jeux	C-10
Dans votre assiette	C-18
Automobile	C-19
Plaisirs du vin	C-20
Horoscope	C-22



Michael Rancourt
 «La voix des autres»

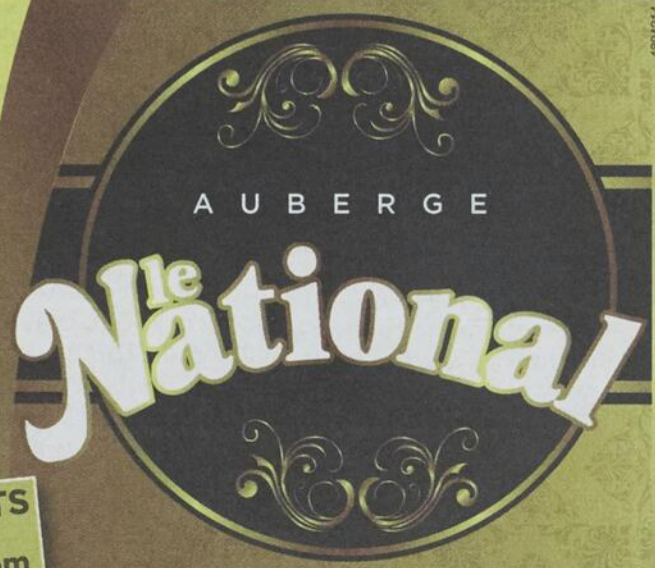
les 15 et 16 février 2013

Souper spectacle

Dès 18h | 65\$/pers.

RÉSERVATIONS:
 450 346.9569

TIRAGE DE 10 BILLETS
 inscrivez-vous au:
www.canadafrancais.com



185, rue Jacques-Cartier Nord,
 Saint-Jean-sur-Richelieu

4884214

Félix-Antoine Couturier séduit le jury à *La Voix*



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

Le sort semblait jouer contre lui, mais Félix-Antoine Couturier a réussi à se tailler une place in extremis parmi les candidats de l'émission *La Voix*. Séduit par son talent d'auteur-compositeur-interprète, la chanteuse Marie-Mai en a fait un de ses protégés.

Assis sur un tabouret et guitare à la main, Félix-Antoine Couturier a revisité le classique québécois *Mes blues passent pu dans porte* lors de l'étape des auditions à l'aveugle. Ce que les téléspectateurs et les juges ignoraient, c'est qu'il se remettait d'une sévère inflammation des cordes vocales.

«Au début de la chanson, j'essayais de jouer prudemment pour éviter que ma voix craque. À la fin, quand j'ai vu que les juges ne se retournaient pas, je me suis ouvert et c'est là que Marie-Mai a appuyé sur le bouton», raconte l'interprète qui a pour professeur de chant une figure connue du milieu artistique, Marie-Claire Séguin.

Au cours de la journée qui a précédé son passage sur la scène de *La Voix*, Félix-Antoine Couturier a suivi les conseils d'un oto-rhino-laryngologiste, parlant le moins possible et évitant même de chanter. Il n'a commencé à se réchauffer la voix que 30 minutes avant sa performance. C'est l'expérience qui l'a finalement sauvé.

L'artiste évolue en effet dans le milieu de la musique depuis une dizaine d'années. En tant que membres des groupes O Linea et Kodiak (il a quitté la formation à l'automne), il a eu la chance de monter sur des dizaines de scènes au Québec et parfois à l'extérieur. Il sait donc ce qu'il faut faire dans ces circonstances.

UN CANDIDAT ATYPIQUE

Félix-Antoine Couturier n'a pas la voix d'un Bruno Pelletier ou d'un Josh Groban et il en est bien conscient. «Je ne suis pas un performeur vocal. J'ai une voix plus atypique et une approche à moi. Quand Marie-Mai m'a choisi, son commentaire m'a beaucoup rassuré parce qu'elle l'a compris», explique l'artiste.

Lorsqu'il s'est présenté aux toutes premières auditions de *La Voix* à Montréal, le musicien se sentait comme un étranger. Devant les juges, il a interprété une de ses compositions alors que la plupart des candidats optaient pour des chansons à voix. «Je me doutais que l'audition avait bien été, mais je me sentais comme un *underdog*», dit-il.

Il a d'ailleurs hésité avant de tenter sa chance dans le concours. En tant qu'auteur-compositeur-interprète, il préfère de loin jouer ses propres chansons plutôt que de reprendre celles des autres. «Je n'aurais jamais fait une émission comme *Star Académie*, mais le concept de *La Voix* nous permet de reprendre les chansons à notre sauce», explique-t-il.

Petite anecdote. Pour l'étape des auditions à l'aveugle, chaque candidat devait soumettre une liste de 15 chansons à la production. N'ayant jamais fait de reprises sauf lors d'un spectacle de la Saint-Jean-Baptiste, le Johannais a peiné à remplir cette obligation. «Sur la liste que j'ai soumise, je devais en connaître trois ou quatre!», raconte-t-il.

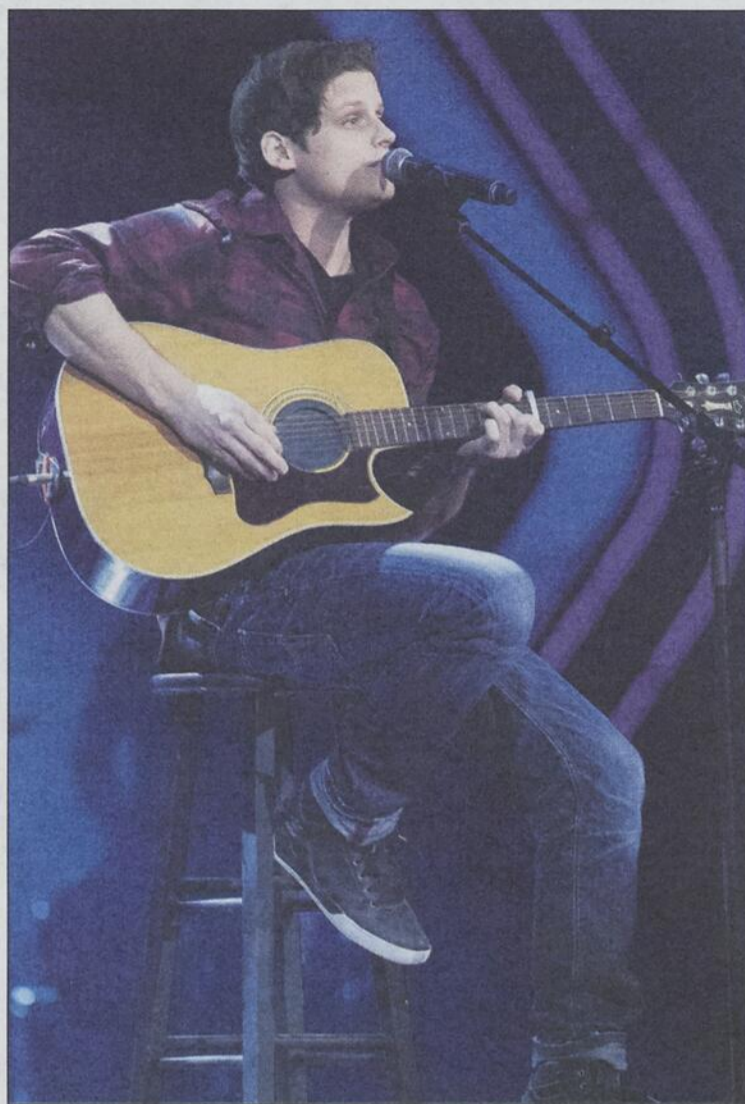
Il a finalement été chanceux puisque la production a opté pour *Mes blues passent pu dans portes*, l'une des rares pièces que le musicien avait déjà reprises. Suivant les conseils de sa copine, il a tout de même apporté plusieurs modifications afin de montrer clairement son talent d'auteur-compositeur-interprète.

«Je veux que les gens voient que je ne suis pas juste un interprète qui chante dans sa chambre. J'ai un grand respect pour ce métier-là. L'interprétation que j'ai faite ressemblait à l'une de mes tounes. Je me suis approprié la chanson et pour moi, c'était très important. L'authenticité, c'est ce qu'il y a de plus payant», affirme le musicien.

UN DUEL CONTRE JEFFREY PITON?

Maintenant qu'il a été recruté par Marie-Mai, Félix-Antoine Couturier se prépare déjà pour la prochaine étape des duels. Chaque coach devra jumeler ses candidats en équipe de deux afin qu'ils s'affrontent le temps d'une chanson. Risque-t-on de voir les deux Johannais réunis dans l'un de ses combats?

«C'est possible! Nos voix à Jeffrey et moi ne sont pas pareilles, mais



(Photo Productions J)

En plus de *La Voix*, Félix-Antoine Couturier a participé à de nombreux concours.

notre registre est semblable et on joue tous les deux de la guitare», souligne le musicien qui détient une formation en guitare classique

du Cégep Saint-Laurent. À ce jour, les deux artistes n'ont encore jamais collaboré. Ils souhaiteraient le faire après *La Voix*. ■

8 Femmes, une intrigue finement jouée

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

Le Théâtre de Grand-Pré avait donné rendez-vous aux amateurs de suspense, le 1^{er} février à L'Acadie, pour la première de la pièce *8 Femmes* de Robert Thomas. Mise en scène par Patrick Ménard, la production s'avère réussie et nous permet de découvrir de nouveaux talents.

Maison de campagne, le matin. Le maître de la maison tarde à se lever. Lorsque la bonne cogne à la porte de sa chambre pour lui apporter son petit déjeuner, elle découvre le cadavre ensanglanté de son patron. Poignardé dans le dos, l'homme est visiblement mort. Qui est l'assassin? Tous les personnages sont coupables. Du moins en apparence.

Ligne téléphonique coupée, chemins enneigés... Les huit femmes de la maison sont contraintes de rester à l'intérieur de la résidence et de découvrir par elles-mêmes le nom de la meurtrière. Est-ce l'une des bonnes, l'épouse, la belle-mère, l'une des filles ou même la belle-sœur? Les soupçons pèsent sur chacune d'entre elles et rapidement, l'étoupe se resserre.



(Photo Pierre Lavigne)

Huit femmes, une coupable. Sur la photo: Danielle Beaulieu, Manon Vigeant, Évelyne Limoges, Ginette Desmarchais et Hélène Guimond.

DISTRIBUTION

Sur scène, on retrouve huit comédiennes de talent. Il y a les habituées du Théâtre de Grand-Pré, dont Danielle Beaulieu, Louise D'Amours, Ginette Desmarchais, Hélène Guimond, Évelyne Limoges et Manon Vigeant. Puis, il y a celles que l'on découvre pour la première fois ou qui font un retour sur scène, soit Valérie Bouchard et Laurie Deneault.

Le talent est au rendez-vous. La

jeune Laurie Deneault, qui interprète la fille cadette du mort, surprend par son aisance sur scène. Ses répliques sont assurées et son jeu finement travaillé. Pour une comédienne qui n'a pas encore atteint l'âge de la majorité et qui en était à sa première expérience au Théâtre de Grand-Pré, on peut dire mission accomplie.

Aucune comédienne ne vole la vedette et c'est tant mieux. Le texte de Robert Thomas est écrit de telle façon que chaque personnage a

une importance égale dans l'histoire. En tant que metteur en scène, Patrick Ménard a su guider son équipe avec doigté dans cette intrigue, jouant avec les forces de chacune des interprètes pour créer des personnages attachants.

MISE EN SCÈNE

À la fois metteur en scène et directeur artistique, M. Ménard a mis son expérience à profit pour cette production. Avec une vingtaine de pièces à son actif, sa réputation n'est plus à faire dans

le milieu du théâtre amateur johannais. On reconnaît avec facilité dans *8 Femmes* sa signature qui consiste entre autres à jouer avec les silences afin de créer des moments d'intensité.

Par le passé, cette technique n'a pas toujours été des plus heureuses pour l'artiste. Ce n'est pas le cas ici. Bien que longue, la pièce s'échelonne sur 2h30, la production est tout sauf ennuyante. Le rythme est maintenu du début à la fin. On devient rapidement témoins de l'histoire et non pas que simples spectateurs. On se surprend à essayer de découvrir l'identité du tueur en anticipant les prochaines révélations compromettantes. Croyez-moi, les huit personnages ont bien des choses à se reprocher.

La pièce *8 Femmes* s'adresse aux amateurs d'intrigues et de séries policières. On y retrouve également une touche d'humour, gracieuseté des personnages qui, pour la plupart, ont le bonheur de jouir d'un sens de la répartie cinglant.

Les prochaines représentations auront lieu les 8, 9, 15 et 16 février au Théâtre de Grand-Pré. Les billets sont en vente au coût de 15\$ pour les adultes et de 12\$ pour les étudiants. Réservation: 450 348-8494. ■

CÉGEPS EN SPECTACLE

L'humoriste Joël Dandurand remporte la finale locale

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

Seule Claudine Mercier avait réussi l'exploit avant lui. Le 2 février, au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, Joël Dandurand est devenu le deuxième humoriste à remporter les grands honneurs de la finale locale de Cégeps en spectacle en 34 ans d'histoire. Huit autres numéros étaient en compétition.

Ils étaient nerveux. Certains préparaient leur numéro depuis plusieurs mois, d'autres depuis quelques semaines. Sur scène, 13 étudiants du Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu ont présenté à tour de rôle des numéros de danse, de chant, de musique et d'humour. Dans la salle, parents et amis étaient là pour les encourager.

DÉROULEMENT DE LA SOIRÉE

Le groupe Omnibus a ouvert le spectacle en présentant deux compositions originales, suivi de la danseuse Jessica Pellerin. La chanteuse Emerald Welsh y est allée d'une composition avant de reprendre le succès de Brigitte Boisjoli, *Fruits défendus*. Puis, Benoit Dumesnil a opté pour un numéro d'humour en interprétant un personnage des plus particuliers.

En reprenant la chanson *L'essentiel* de Ginette Reno, Amélie Paquette a surpris les spectateurs avant de laisser place à l'auteur-

compositeur-interprète Jérémy Papineau-Deschênes. Assis au piano, ce dernier a transporté le public dans un univers très personnel qui a touché les spectateurs droit au cœur. Il a été suivi sur scène par les danseuses Noeimy Dulude et Sophie Gagnon.

Puis, ce fut au tour de Joël Dandurand. Avec son numéro de *stand up* dans lequel il racontait des anecdotes de sa vie de couple, l'humoriste a capté l'attention du public dès sa première blague. Le spectacle s'est terminé avec une performance très théâtrale de la chanteuse Marianne Schwabl. Sa composition intitulée *Considérant* a transporté la salle dans l'univers des cabarets.

TROIS PRIX POUR JOËL DANDURAND

Trois prix ont été remis au cours de la soirée, soit une bourse de 300\$ pour le numéro gagnant, une bourse de 150\$ pour la meilleure création artistique et une bourse de 200\$ pour le coup de cœur du public. À sa grande surprise, Joël Dandurand a mis la main sur les trois enveloppes. L'an passé, l'auteur-compositeur-interprète Louis Viens avait eu le même honneur.

Le jury, composé de la chorégraphe Émilie Barrette, de la journaliste culturelle du *Canada Français* Marie-Pier Gagnon, de l'agent d'artiste Yves Gariépy, de l'auteur-compositrice-interprète Valérie Lahaie et de la pianiste Isabelle Mathieu, a été charmé par la qualité du texte de l'humoriste ainsi que son aisance sur scène. Jamais décontenancé, l'étudiant en travail social a



(Photo Stéphanie Brûlé)

fait l'unanimité.

L'artiste aura donc le mandat de représenter le Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu lors de la finale régionale qui se déroulera le 23 mars au collège Lionel-Groulx. S'il parvient à gagner le cœur des juges de cette étape, il obtiendra son laissez-passer pour la finale nationale. Au cours des dernières années, deux artistes de la région se sont illustrés à l'échelle provinciale, soit le diaboliste Jean-Félix Bélanger et Louis Viens.

BEAUCOUP D'ÉMOTIONS

Rencontré à la fin du spectacle, le grand gagnant de la soirée s'est dit très ému et surpris de sa victoire. Après avoir connu une générale désastreuse, l'artiste doutait de la qualité du numéro qu'il avait pourtant mis plusieurs semaines à créer. L'énergie de la foule lui aura finalement été bénéfique,

lui donnant la confiance tant recherchée.

Joël Dandurand n'est pas un habitué de la scène. Contrairement aux humoristes qui testent leurs blagues dans les bars ou dans le cadre de petits spectacles, ce dernier a moins d'une dizaine de représentations derrière la cravate. Employé de la SPEC, il puise son inspiration et peaufine sa technique en regardant les professionnels de l'humour à l'œuvre.

C'est au groupe johannais d'Écho Kalypso qu'est revenue la tâche de distraire le public lors de la délibération des juges. Avec sa musique du monde, la formation a récolté de chaleureux applaudissements. Pour certains membres du groupe, il s'agissait d'un retour à Cégeps en spectacle, eux qui y avaient tenté leur chance à l'époque où ils étaient encore étudiants. ■

Des urnes artistiques signées Julie Parent

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

Il y a tout juste un an, Julie Parent avait sa propre garderie en milieu familial. Aujourd'hui, elle fabrique des urnes funéraires artistiques dans son atelier de Venise-en-Québec, là où a pignon sur rue sa jeune entreprise Urne bouteille à la mer. Un art qui pique la curiosité.

Au Québec, on compte près de 300 entreprises funéraires. Le «marché de la mort» représente d'ailleurs une industrie florissante avec le vieillissement de la population. Au moment de réorienter sa carrière en raison de problèmes de santé l'empêchant de continuer dans le milieu des garderies, Julie Parent a songé à ces données. Aujourd'hui, le projet prend forme.

«Je n'ai pas fait d'étude de marché! Je savais qu'il y aurait des gens qui voudraient des urnes personnalisées un jour», explique d'entrée de jeu l'artiste. Habile de ses mains, Julie Parent a commencé par suivre des cours de céramique afin de connaître les rudiments associés à la manipulation de ce médium. Puis, elle a bâti son propre atelier à son domicile.

Encouragée par son conjoint et ses enfants, elle a officiellement fermé sa garderie en milieu familial en 2012 avant d'ouvrir sa nouvelle compagnie. Depuis, le bouche-à-oreille fait son œuvre et l'artiste enchaîne les contrats.

URNES PERSONNALISÉES

Questionnée à savoir pourquoi elle a choisi de se lancer dans un domaine qui semble



Julie Parent ajoute de la couleur et des objets sur les urnes afin de rappeler la personnalité du défunt.

bien déprimant pour la majorité des gens, Julie Parent répond qu'il s'agit pour elle de pallier à un manque. «Lorsque mon grand-père est décédé il y a dix ans, ma grand-mère n'a rien trouvé d'autre qu'une urne en miroir. Mon grand-père, c'était un homme d'affaires typiquement américain. Je l'appelais M. Monopoly. Ça ne le représentait pas», explique-t-elle.

Puis, elle a visité un columbarium. Là encore, le manque de choix était flagrant. Même format, même couleur. En regardant les urnes, Julie Parent ne parvenait pas à déceler la personnalité des personnes décédées. Il fallait alors qu'elle s'attarde aux petits objets laissés par les membres de la

famille pour comprendre à qui l'on souhaitait rendre hommage.

«Avant d'être morte, la personne vivait. Elle mérite qu'on la voie sous toutes ces coutures», explique l'artiste. «Quand on personnalise une urne, on voit plus que la tristesse, on voit aussi les souvenirs», ajoute-t-elle. Et c'est exactement ce qu'elle souhaitait faire avec sa petite compagnie en ajoutant des éléments décoratifs à chaque création unique en son genre.

Fait particulier, Julie Parent ne confectionne pas les urnes. Elle achète plutôt des formats fabriqués par un artiste de Montréal qu'elle peint ensuite selon les goûts de son client.

Elle utilise plusieurs matières distinctes. Elle ne s'impose aucune limite et ses créations peuvent être prêtes en moins de 48 heures si la situation l'exige, comme ce fut déjà le cas pour une famille.

UN TRAVAIL GRATIFIANT

Parler avec Julie Parent, s'est constater à quel point son nouveau travail lui plaît. «C'est gratifiant. Je me sens utile. Je fais la différence dans la vie de quelqu'un et ça crée des liens forts avec les gens», explique-t-elle. Car pour créer les urnes, l'artiste s'entretient parfois pendant plusieurs heures avec les personnes concernées afin de bien comprendre leurs demandes.

«Parfois, les confidences et les situations sont très intenses», mentionne-t-elle en prenant l'exemple d'une dame qui lui a téléphoné à la suite du décès de son mari et qui, trop choquée par les événements pour se déplacer, lui a demandé de venir chez elle. N'est-ce pas douloureux et déprimant de travailler avec des personnes endeuillées? «Je ne suis pas *down* tout le temps! C'est certain que l'émotion est plus grande quand on connaît la personne, mais sinon c'est de l'empathie que je ressens pour les gens», explique Mme Parent.

Et puis cela donne parfois lieu à de petites anecdotes comme cette femme qui lui a téléphoné en lui demandant deux urnes pour ses bébés qui étaient en fait ses animaux domestiques. «Je fais des urnes pour les êtres chers, alors pourquoi pas!», de conclure Julie Parent.

Pour plus d'information, visitez la page Facebook de l'entreprise ou écrivez à urnebouteillealamer@hotmail.fr. ■

Comme si Jacques Brel était revenu parmi nous

VALÉRIE LEGAULT
valerie.legault@tc.tc

Jacques Brel n'est plus depuis 35 ans maintenant, mais il a repris vie en la personne de Bernard Bruel, le dimanche 3 février, au Théâtre des Deux Rives. Avec sa voix à s'y méprendre avec celle du grand chanteur belge, le Lyonnais a conquis le public johannais qui lui a réservé plusieurs ovations consécutives pour souligner la justesse de son interprétation.

Stéphane Laforest, de la Sinfonia de Lanaudière, se demandait si le Théâtre des Deux Rives allait réserver un accueil aussi chaleureux au spectacle Brel symphonique que son public «maison» de L'Assomption. Ses doutes se sont rapidement dissipés. Le public de la série Maestria s'est révélé au-dessus de ses attentes, adressant à l'orchestre de chambre et son chanteur invité des applaudissements nourris, surtout en deuxième partie de spectacle.

Bernard Bruel est d'abord resté derrière le rideau pour chanter ses premières notes. L'initiative confirmait à quiconque se fermait les yeux que nous aurions droit à un spectacle de haut calibre. Ne restait qu'à savoir s'il allait être une véritable bête de scène comme M. Laforest nous l'avait promis.

Il ne fallut pas beaucoup de temps pour constater le grand talent de M. Bruel. Pas seulement pour chanter Jacques Brel, mais aussi pour personnifier cette

poésie unique et indémodable.

MÉTAMORPHOSE

Entre deux chansons, on pouvait voir son visage se métamorphoser au gré des thèmes qu'il allait évoquer. Comme son idole, Bernard Bruel n'y va pas dans la demi-mesure pour passer du répertoire allant du plus mélancolique (*La Fanette*) au plus joyeux (*Les Bigotes*).

Des 400 chansons qu'a écrites Jacques Brel pendant sa carrière, la Sinfonia de Lanaudière en a choisi 24 pour souligner le 35^e anniversaire de sa mort, survenue le 9 octobre 1978. L'orchestre de chambre avait bien sûr réservé le meilleur pour la fin.

La deuxième partie a évolué en un crescendo ininterrompu, laissant chaque fois les spectateurs encore plus ravis. Tous les grands succès de Brel y étaient, de *La valse à mille temps* à *Amsterdam*, en passant par *Mathilde* et *Les vieux*. Nous pensions que le concert connaîtrait son apogée à *Ne me quitte pas*, mais c'est plutôt *Quand on n'a que l'amour* qui a raflé la palme des applaudissements.

MADELEINE

De son vivant, avons-nous appris pendant la causerie à la fin du spectacle avec MM. Bruel et Laforest, Jacques Brel ne livrait jamais de rappels, sauf une fois en Russie, et il concluait toujours ses concerts de la même façon. «Quand vous entendiez *Madeleine*, vous pouviez commencer à



Bernard Bruel et la Sinfonia de Lanaudière affichaient une complicité bien sentie.

enfiler votre manteau», raconte M. Bruel qui a eu la chance de le voir une fois en spectacle. Si ce dernier et la Sinfonia ont décidé volontairement de trahir cette tradition, ils n'ont pas manqué de la rejouer juste avant la tombée du rideau.

Le talent aussi bien vocal que musical était au rendez-vous, mais l'expérience y était également pour beaucoup dans la qualité du spectacle. Faisant face à la foule, Bernard Bruel n'en est pas à ses premières armes avec le répertoire de Jacques Brel. Son spectacle tourne en Europe depuis plus de 20 ans.

Dos à lui, Stéphane Laforest a mené ses musiciens à cordes d'une main de maître.

Malgré quelques heures de répétition seulement avec son invité, il devinait sa respiration pour faire coïncider paroles et musique. Les deux nous ont avoué quelques hésitations à la fin du spectacle, mais le public n'y a vu que du feu.

Il faut dire que le directeur artistique est rompu à l'art de diriger un orchestre. Il tient en ce moment le même rôle à l'Orchestre symphonique de Sherbrooke, en plus d'avoir été le premier chef-assistant de l'Orchestre symphonique de Montréal de 2009 à 2011, aux côtés de Kent Nagano. Il a aussi été chef remplaçant durant les représentations des *Misérables*, à l'été 2008, au Capitole de Québec. ■

Un nouveau spectacle d'Arthur L'Aventurier au Cabaret-Théâtre

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

Vedette très appréciée des enfants, Arthur L'Aventurier sera de retour au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean le 10 février afin de présenter son nouveau spectacle, *L'œil de cristal*. Une production à la fois interactive et musicale destinée à toute la famille.

Il y a déjà 17 ans que François Tremblay interprète le personnage d'Arthur L'Aventurier. Technicien en foresterie, ce dernier souhaitait au départ rendre la nature attrayante non seulement aux enfants, mais également aux parents. «Notre mission première a toujours été de rallier les jeunes familles à la nature. Arthur, je le vois comme un trait d'union», explique-t-il.

Les années ont passé et une dizaine de DVD ont été lancés sur le marché, que ce soit des captations de spectacles ou encore des aventures originales mettant en valeur les plus beaux paysages du Québec et du Canada. Signe de l'engouement des jeunes pour le personnage, le DVD *L'œil de cristal*, sorti en mars 2012, a été certifié platine (10 000 copies vendues) en une semaine.

SPECTACLE

Depuis près d'un an, le célèbre personnage se promène donc dans les salles de spectacle et les écoles de la province afin de raconter sa nouvelle aventure aux enfants. Le spectacle, qui se veut un complément au DVD, fait une grande place à la musique. «Ça rock pas mal! Côté musical, c'est très éclaté comme production. J'ai deux musiciens avec moi qui jouent entre autres des percussions»,



Arthur L'Aventurier propose un spectacle très dynamique et musical avec sa nouvelle production, *L'œil de cristal*.

mentionne M. Tremblay.

Un écran géant permet également de diffuser des images du DVD et de se connecter avec l'autre vedette de la production, le Professeur Wow. Cet homme du futur, qui est à la recherche d'une goutte d'eau pure afin de sauver la nature en 3126, n'est donc pas présent physiquement sur scène. Cela ne l'empêche toutefois pas d'interagir avec le public grâce à la magie de la technologie.

Enfants et parents sont d'ailleurs appelés à participer au spectacle, que ce soit en répondant à des questions ou en montant carrément sur scène. «J'interagis beaucoup dans la foule. C'est important pour moi», explique l'interprète d'Arthur L'Aventurier. D'ailleurs, à force de parler avec les spectateurs, ce dernier reconnaît maintenant les visages de ses plus fervents admirateurs. «Je vois d'anciens admirateurs qui viennent maintenant avec leurs enfants. C'est une nouvelle génération qui arrive et pour un artiste, c'est extraordinaire», dit-il.

EN ROUTE VERS L'AFRIQUE

En mars, François Tremblay et son équipe partiront à l'aventure en Afrique, plus précisément en Tanzanie, afin de réaliser

un nouveau DVD destiné aux enfants. «C'est un projet que nous avons depuis longtemps, mais qui avait dû être reporté. On veut commencer à faire des aventures dans le monde pour montrer aux enfants ce qui se passe ailleurs et pas seulement pour les animaux, mais aussi pour la culture des gens», explique M. Tremblay.

Cette 8^e aventure d'Arthur L'Aventurier sortira à l'automne et donnera lieu à une nouvelle série de spectacles.

Les personnes qui souhaitent assister à la représentation du 10 février, qui débutera à 14 heures, sont invitées à réserver leur billet en communiquant avec la SPEC au 450 358-3949. Le coût est de 19,50\$ par personne. ■

WEEK-END

Concerts et théâtre

1^{er} février: au Centre d'arts de Sabrevois dès 20 heures, spectacle de Viljo. Coût: 8\$.

2 février: au Théâtre des Deux Rives dès 20 heures, conférence des Grands Explorateurs sur le Costa Rica. Coût: 20\$.

3 février: au Théâtre des Deux Rives dès 15h30, présentation du spectacle Brel symphonique. Coût: 44,50\$.

4 février: au Théâtre des Deux Rives à 14 heures et 19h30, projection du film *Tout ce que tu possèdes*. Coût: 5,50\$.

Expositions

3 février: au Centre d'arts de Sabrevois dès 13 heures, vernissage de l'exposition *Bella natura* de la peintre Marie Claprod. Gratuit.

À L'AFFICHE

Jusqu'au 24 février: chez art[o], présentation de l'exposition *Upsherin Once* de l'artiste Julie Taxil. Gratuit.

Jusqu'au 24 février: chez art[o] et au Musée du Haut-Richelieu, présentation de l'exposition *Zoom sur ma ville*. Gratuit.

Jusqu'au 28 février: à l'Espace Desjardins du Théâtre des Deux Rives, présentation de l'exposition *À sens unique* de Micheline Proulx. Gratuit.

Jusqu'au 2 mars: chez Action Art Actuel, présentation des expositions de Kelly Andres et David Ross. Gratuit.

Jusqu'au 4 mars: au Salon rouge de la bibliothèque Saint-Luc, présentation de l'exposition *39-45 dans le Haut-Richelieu*. Gratuit. ■

Hélium finaliste au concours Band de garage

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

La formation musicale Hélium compte parmi les dix finalistes du populaire concours Band de garage de l'émission *Belle et Bum*. Les musiciens de Saint-Jean-sur-Richelieu ont maintenant besoin de l'aide du public pour remporter les grands honneurs.

Seul groupe de la région à avoir atteint la grande finale, Hélium propose une musique riche en sonorités acoustiques et électroniques où la guitare trouve appui sur l'harmonica et la harpe. À Saint-Jean-sur-Richelieu, la formation est connue du public, évoluant sur la scène locale depuis plusieurs années. «C'est un groupe qui a eu plusieurs phases», précise toutefois la harpiste Myriam Reid.

Depuis près de six mois, Hélium a pris une nouvelle direction. La formation johannaise ne compte plus que deux musiciens, soit Mme Reid et Jonathan Bédard. Ensemble, ils travaillent actuellement à l'enregistrement d'un premier album qui devrait voir le jour au printemps, plus précisément à la fin avril. «C'est un peu comme si nous repartions à zéro», mentionne Mme Reid.

CONCOURS

Même s'ils ne cherchent pas à faire leur place dans l'industrie du disque par l'entremise des concours, les deux musiciens ont eu la chance de s'illustrer à deux reprises dans ces événements au cours de la dernière année. Après Gare à la relève où ils ont terminé parmi les demi-finalistes, ils espèrent maintenant faire bonne figure avec Band



Myriam Reid et Jonathan Bédard misent beaucoup sur leur projet musical commun, Hélium. Un premier album devrait voir le jour au printemps.

de garage. Pour le plaisir, pour la visibilité et pour les prix.

Le groupe gagnant repartira en effet avec une bourse de 5000\$ en plus d'avoir l'occasion de se produire sur la scène de la populaire émission de Télé-Québec. «Le plus le fun serait d'aller jouer à *Belle et Bum* même si l'argent serait très apprécié. Quand tu es un groupe émergent, il y a plus d'argent qui sort qu'il n'y en a qui rentre», souligne Myriam Reid.

VOTE DU PUBLIC

Le groupe gagnant sera choisi en fonction de l'appréciation du public ainsi que de l'opinion d'un jury formé de musiciens de *Belle et Bum*, du producteur de l'émission et d'une représentante de Télé-Québec. «On espérait passer à la dernière étape pour être évalués par les juges. Même si on ne gagne pas, ça peut nous ouvrir des portes

parce qu'ils pourraient se souvenir de nous par la suite», note la musicienne.

Cela dit, le vote du public comptera pour 40% du résultat final. Il suffit de se rendre sur le site Internet du concours et de noter, en fonction d'une échelle de 1 à 5, le vidéoclip proposé par Hélium. Lors de la première étape, le public a attribué la note de 3,41 à la chanson *Pavé de cendres*, octroyant ainsi la cinquième position au groupe.

Cette fois, les membres du public devront se prononcer sur une nouvelle chanson, soit *Enchaîné*. «La première était plus douce. La deuxième est plus rythmée et on y retrouve de l'harmonica», décrit Myriam Reid.

SPECTACLES

Au cours des prochains mois, Hélium se produira à quelques occasions sur les scènes québécoises, principalement dans la métropole. «On ne joue pas beaucoup à Saint-Jean. C'est une petite déception, mais j'imagine que ça va venir», souligne Mme Reid. Une de leurs dernières prestations dans leur patelin remonte à novembre 2011 alors qu'ils étaient en vedette dans le cadre d'un Jeudi Show de la SPEC.

Ils espèrent toutefois qu'avec la sortie prochaine de leur album, la carrière du groupe s'envolera. «Nous sommes des musiciens indépendants. Si une maison de disque ou un gérant nous approchait, on étudierait la question attentivement, mais on est prêts à foncer et à défoncer les portes pour que notre projet fonctionne», de conclure Myriam Reid. ■

Photographes amateurs, à vos appareils photo!

Dans le cadre du concours Québec en photos qui a lieu jusqu'au 16 avril, les chasseurs d'images sont invités à soumettre leurs plus belles photos représentant l'hiver québécois sur le site du concours au www.quebecenphotos.ca.

Des prix d'une valeur totale de près de 24 000\$ seront offerts aux photographes dont les œuvres seront primées. Parmi ces prix, notons une évasion nordique à l'Hôtel de Glace, un forfait Vie de château au Château Joliette, un séjour à New York, des crédits voyages, des ensembles complets d'appareils photo, des cartes-cadeaux, une fin de semaine VIP au Carnaval de Québec et bien plus!

Ce concours, qui se déroule à l'échelle de la province, conserve une saveur bien locale puisqu'il se décline en 13 volets régionaux : Mauricie, Centre-du-Québec (Drummondville), Lanaudière (Repentigny

et Joliette), Bois-Francs et l'Érable, Chaudière-Appalaches, Montréal, Laval, Québec, Saguenay, Lac Saint-Jean, Montérégie (Saint-Jean-sur-Richelieu) et Bas-Saint-Laurent (Rimouski). Des gagnants seront sélectionnés dans chacune des régions participantes. Photographes amateurs et professionnels sont invités à soumettre leurs plus belles scènes d'hiver au concours de leur région de résidence. De plus, tous les passionnés de photographie sont invités à participer au Concours Québec en photos en votant pour leur photo préférée. La période de vote sera ouverte à tous du 21 mars au 16 avril.

Les amateurs de photographie ont la possibilité de suivre le concours sur Facebook au facebook.com/ConcoursQuebecenphotos et sont encouragés à partager et échanger leurs plus belles images.

Tous les détails du concours, ainsi que les règlements, sont disponibles au www.quebecenphotos.ca ■

Gala d'humour

Haut-Richelieu Volkswagen

au profit de la

EDDY KING

GUY NANTEL

JÉRÉMY DEMAY

Le mercredi 6 mars 2013 à 20h

Salle Desjardins du Théâtre des Deux Rives
30, boul. du Séminaire Nord, Saint-Jean-sur-Richelieu

Billetterie de la SPEC du Haut-Richelieu :
450 358-3949 ou 1 888 443-3949

45\$ par personne

Billets aussi disponibles à la Librairie coopérative du Cégep : 450 346-3733

Billet SOUPER SPECTACLE :
Au Bleumarine ou Les frères Moreau

99\$ par personne

Michel Gauthier, Fondation du Cégep
450 347-5301, poste 2459

Merci à nos partenaires:

L'HEURE DE LA BONNE NOUVELLE

«SUR LES TRACES DU PLUS GRAND PERSONNAGE DE L'HISTOIRE»

Série télévisée au réseau TVA (10 câble 7)
Du 13 janvier au 7 avril 2013
Les dimanches à 14 h 30

PAROLES DE RÉCONFORT

Bouleversé? Seul? Confus? Perdu?

Pour trouver

Certitude, Vérité, Vie

Composez

450 545-1333

Écoutez

Un nouveau message à chaque semaine.

4863935

L'affaire Dumont: une certaine déception

PASCAL CLOUTIER



L'affaire Dumont



Je ne sais plus quoi dire de *L'affaire Dumont*. Je ne comprends plus rien. Mon opinion est tellement floue que je ne saurais pas évaluer le scénario et vous mentionner ce que j'en pense.

Le problème, ce n'est certainement pas la réalisation de Podz dont je suis un admirateur. Le film comme tel est maîtrisé et la photographie est appropriée à cette histoire ancrée dans les années 80 dans une certaine forme de misère.

Ce qui m'indispose, c'est l'histoire derrière tout ça. Le scénario tente du mieux qu'il le peut d'exposer une histoire qui est tout, sauf claire.

Le problème avec l'histoire de Michel Dumont, c'est qu'elle est le reflet d'une personnalité déjà intrigante avant les événements reprochés, incertaine pendant sa détention pour un crime qu'il dit ne pas avoir commis et encore plus floue à sa sortie de prison.

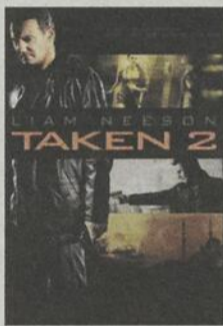
Le film, s'il avait été accueilli comme il est, si l'histoire avait été racontée sans qu'on la remette en question, aurait peut-être connu un plus grand succès. Les gens se seraient peut-être sentis encore plus interpellés. Dans la controverse la plus

totale, il est difficile d'apprécier le film pour sa qualité artistique.

L'actualité ayant rattrapé la production, une ombre malaisée couvre la performance d'un Marc-André Grondin en possession de tous ses moyens et d'une Marilyn Castonguay qui démontre un certain talent.

Kathleen Fortin est probablement celle qui avait le rôle le plus ingrat de toute la production et elle s'en sort très bien à nous faire rager contre son personnage peu équilibré. D'ailleurs, l'attention est tellement portée sur Dumont qu'on en vient à douter que la victime de viol (Fortin) en soit vraiment une. Et une telle chose ne devrait jamais être remise en doute ou effacée, peu importe ce qui se passe au cours des procédures judiciaires qui suivent.

L'enlèvement 2



Copie conforme du premier film, Luc Besson, le scénariste, ne s'est pas forcé beaucoup pour sa toute dernière production.

Dans le premier «enlèvement», le personnage interprété par Liam Neeson, un gars du

nom de Brian Mills, agent à la retraite de la CIA, apprenait que sa fille Kim (Maggie Grace), alors en voyage à Paris, avait été enlevée.

Évidemment, par de fins stratagèmes et de violentes altercations, il réussissait à la récupérer. Cette fois, à Istanbul, c'est lui-même qui se fait kidnapper avec son ex-femme (Famke Janssen). La fille devra, à

son tour, retrouver ses parents pour les sortir des griffes de la même famille de ravisseurs.

Le scénario de Besson s'inscrit très bien dans ce genre de film où le héros ne commet jamais d'erreur. Nous en avions contre le premier long-métrage de la série parce que les faux pas étaient totalement absents de l'histoire. C'est pire dans le second. Le cinéaste pousse même très fort et permet à son héros de procéder à un transfert de connaissances à sa fille de la manière la plus improbable qui soit.

La trame de départ est correcte: la parenté des mutins du premier film réclame

vengeance et veut faire la peau à Brian pour avoir si «sauvagement» exécuté les pauvres terroristes.

Dans *L'enlèvement*, le premier comme le second, Liam Neeson exécute son travail avec aplomb, et l'obsession de son personnage à tout vouloir contrôler transperce l'écran. Le réalisateur Olivier Megaton a pris la direction du deuxième chapitre avec une facilité remarquable. Pierre Morel, le réalisateur du premier et lui aussi protégé de Besson, a un style qui s'apparente à celui de Besson lui-même du temps où ses films étaient aussi des films d'action (*Léon*). ■

Marie Claprod en solo



La peintre Marie Claprod a dévoilé, le 3 février au Centre d'arts de Sabrevois, sa toute nouvelle exposition intitulée *Bella natura*. Inspirée par les paysages ruraux et la nature en général, l'artiste a peint des œuvres de style contemporain. Quelques petits formats ainsi que des bijoux étaient également présentés lors du vernissage. L'exposition, qui se terminera à la fin du mois, est accessible gratuitement de 13 à 16 heures les samedis et dimanches ainsi que les soirs de spectacle. ■



Karine Deneault à la Librairie Moderne

Auteure et conférencière en réflexion personnelle de Saint-Jean-sur-Richelieu, Karine Deneault dévoilera, le 9 février à la Librairie Moderne, son nouveau projet intitulé *48 doses de réflexion*. Il ne s'agit pas d'un livre, mais plutôt de quatre petites boîtes colorées contenant chacune 48 pistes de réflexion. Celle qui est aussi l'auteure du livre *Chroniques croquantes*, rencontrera le public de 13 à 15 heures. ■

CONCOURS
COUREZ LA CHANCE DE GAGNER
UNE PAIRE DE BILLETS
POUR ASSISTER AU SPECTACLE DE

CATHERINE MAJOR
23 février

CONCOURS - BILLETS DE SPECTACLES

Nom :
Adresse :
Téléphone :

Pour participer, il vous suffit de compléter le coupon et le déposer à nos bureaux ou le faire parvenir par la poste à l'adresse ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire sur notre site web au www.canadafrancais.com, onglet concours.

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 doivent nous parvenir au plus tard le 14 février 2013 à 12 h. 4834247

Quand Montréal devient un repaire de zombies

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



Zombie malgré lui



Après les vampires, voici maintenant les zombies! Le nouveau film de Jonathan Levine (50/50) nous propulse dans le futur à la suite d'une épidémie qui a transformé la majorité des humains en zombies. Et parmi eux, un jeune mort-vivant qui tombe amoureux d'une humaine.

Les zombies sont des morts-vivants qui

se nourrissent de chair humaine pour survivre. Incapable de rêver ou de ressentir des émotions, c'est en mangeant le cerveau de leurs victimes qu'ils parviennent à retrouver la mémoire. Du moins en apparence, car les souvenirs qu'ils découvrent à ce moment sont ceux de la personne qu'ils viennent de tuer.

R est un zombie atypique. Un jour, alors qu'il part à la chasse avec d'autres zombies, il s'attaque à un groupe d'humains parmi lesquels se trouvent Julie et son amoureux. S'il tue le copain, il s'éprend rapidement de la jeune fille qu'il décide d'amener avec lui dans son repaire. Il lui sauve ainsi la vie et rapidement, les deux êtres que tout sépare tombent amoureux.

Leur amour aura toutefois de grandes répercussions. Sauvera-t-il le monde ou au contraire le mènera-t-il à sa perte?

MONTRÉAL, LA VEDETTE

Il y a peu de chose à dire sur le scénario de Jonathan Levine et Isaac Marion sinon qu'il n'est qu'un mélange de deux classiques, soit *Roméo et Juliette* et *Twilight*. Son

traitement est toutefois intéressant, navigant entre l'humour et le drame. Un public adolescent appréciera, mais il est à proscrire pour les adultes à moins que ces derniers soient curieux de découvrir Montréal sous un autre jour.

C'est en effet dans la métropole québécoise que le long-métrage a été tourné. Le repaire des zombies n'est nul autre que l'aéroport Pierre-Elliott-Trudeau et un important combat a lieu dans un Stade olympique en totale décrépitude (pas si loin de la vérité, direz-vous!). Le sommet du mont Royal est également en vedette, tout comme quelques gratte-ciels de la ville.

Les effets spéciaux ne sont pas excellents, mais suffisamment amusants pour rendre Montréal encore plus rebutante avec tous ses cônes orange et ses nids-de-poule!

DISTRIBUTION

Le point fort du film revient au choix

des acteurs principaux. La jeune Teresa Palmer – qui ressemble physiquement à l'héroïne de *Twilight* – ajoute de la crédibilité à l'histoire grâce à son jeu qui ne tombe pas dans la caricature. Il en va de même pour son alter ego masculin, Nicholas Hoult (*X-Men*). La chimie qui unit les deux acteurs permet de croire à l'histoire.

Quelques-uns des rôles secondaires sont interprétés par d'autres acteurs de talent, dont John Malkovich. Ce dernier campe le père de Julie et le général de l'armée responsable de la sécurité des humains. En somme, l'homme qui veut tuer R. Ses présences à l'écran sont courtes, mais appréciées. Cela dit, il ne s'agit pas d'un personnage très défini dans l'histoire.

En résumé, *Zombie malgré lui* n'est pas la blague à laquelle on s'attendait. Le film trône d'ailleurs au sommet du box-office américain, signe que le jeune public est encore friand des histoires d'amour mettant en scène des êtres surnaturels. ■

AU CLAVIER

■ Appel aux artistes

La Maison de la culture du cœur de la Montérégie recherche des artistes en arts visuels et métiers d'arts pour sa prochaine expo-vente qui aura lieu les 6 et 7 avril à Saint-Césaire. La date limite pour s'inscrire est fixée au 15 février.

La migration est la thématique de cette troisième édition. Parmi les nouveautés de l'année, on note l'attribution du prix Lucien-Desmarais à l'un des participants. Le gagnant sera choisi par un jury.

Pour s'inscrire, les artistes doivent soumettre un curriculum vitae n'ayant pas plus de deux pages et sur lequel on retrouve une liste des expositions antérieures. Ce document doit être accompagné de photos illustrant leur travail.

Deux tarifs sont disponibles pour la location des espaces d'exposition, soit 70\$ et 85\$. Information: production@maisonculturemccm.ca ou 819 244-9304.

■ Sortie culturelle

La première sortie culturelle de l'année organisée par la Ville de Saint-Jean-sur-Richelieu se déroulera le 27 mars à Pointe-à-Callière. En plus de découvrir l'histoire de Montréal, les participants seront initiés au Japon des samouraïs.

Pointe-à-Callière, c'est un passé tourné vers l'avenir, une expérience fascinante au cœur du Vieux-Montréal, un parcours archéologique authentique. Dans un immeuble contemporain, des technologies de pointe et un spectacle multimédia font revivre l'histoire de Montréal et viennent compléter les explications d'un guide expérimenté.

Après un repos bien mérité pour le repas du midi, les participants partiront à la découverte du Japon des samouraïs. Avec un guide, ces derniers auront le privilège d'apprécier la prestigieuse collection d'objets d'art du chercheur et conférencier Richard Béliveau. C'est donc une chance d'admirer plus de 275 pièces témoignant de la richesse de cette culture.

Cette sortie culturelle est offerte au coût de 125\$, incluant le transport, les visites guidées, le repas, les taxes et le service. Le départ par autobus est prévu à 9 heures dans le stationnement arrière du Centre culturel Fernand-Charest et le retour vers 17h30. Réservation: 450 357-2157.

■ Maître de son chien

Le Service des loisirs et bibliothèques de Saint-Jean-sur-Richelieu vous invite à enrichir vos habiletés à l'occasion d'un atelier «Maître de son chien» qui débutera le 9 mars.

L'atelier se tiendra dans le gymnase de l'école Napoléon-Bourassa les samedis de 10h30 à midi jusqu'au 20 avril. Il vise à donner au maître une meilleure compréhension des réactions et des comportements de son chien. À la fin des six cours, les participants auront les outils nécessaires pour enseigner les commandements de base à leur chien et pour en prendre soin adéquatement. Le chien doit être âgé d'au moins quatre mois. Le coût de l'atelier est de 73\$ pour les résidents de Saint-Jean-sur-Richelieu et de 110 \$ pour les non-résidents.

Informations disponibles au ville.saint-jean-sur-richelieu.qc.ca/loisirs ou par téléphone au 450 357-2157. ■



FICHE TECHNIQUE

Synopsis: Dans un monde apocalyptique, après qu'une horde de zombies eut envahi la ville, un jeune adolescent transformé en mort-vivant sauve une jeune fille d'une fin certaine et tombe amoureux d'elle.

Réalisateur: Jonathan Levine

Distribution: Nicholas Hoult, Teresa Palmer, John Malkovich

Durée: 1h38

Classement: 13 ans et plus

Courez la chance de
GAGNER
50\$ EN CARTE
CADEAU
au Restaurant Au Pied de la Chute

Le tirage au sort sera effectué
le jeudi 14 février à 11 heures.

Restos
& cie

Resto vedette de la semaine



Le Restaurant Au Pied de la Chute est un charmant restaurant de style champêtre à l'intérieur d'une maison ancestrale remplie d'histoire. Situé sur un site enchanteur face à la chute de Richelieu, vous y découvrirez une fine cuisine d'inspiration où les produits du terroir sont à l'honneur.

Unique en Amérique du Nord, le *Stone'n Grill* est une méthode de cuisson sur pierre volcanique qui fut utilisée anciennement par les Vikings. Aujourd'hui actualisée et raffinée par le Chef, cette méthode vous permet de cuire vos viandes et gibiers selon vos préférences, tout en conservant leurs saveurs, et ce, sans gras ajouté. Ainsi, vous profiterez d'une expérience gastronomique exceptionnelle en compagnie de vos invités.

Pour vous inscrire, rendez-vous au
www.canadafrancais.com
onglet concours

LE CANADA
FRANÇAIS



Le cool jazz américain de Ben Sidran

GILLES LÉVESQUE
gilles.levesque@tc.tc



DON'T CRY FOR NO HIPSTER BEN SIDRAN



CHANSONS: 14

GENRE: cool jazz
américain

À TÉLÉCHARGER: Back
Nine

À un tel point que Serge Truffaut, critique au journal *Le Devoir*, ose évoquer le mot chef-d'œuvre pour décrire le contenu de ce CD lancé il y a quelques semaines à peine.

Il faut vous dire que *Don't Cry For No Hipster* a récolté quatre étoiles dans *La Presse* et quatre étoiles et demie dans *Le Journal de Montréal*. Impressionnant, non?

Mais qui est donc Ben Sidran? Réponse: un musicien de jazz américain aux multiples talents. Il est pianiste, organiste, chanteur, compositeur, musicologue, journaliste, producteur, philosophe et écrivain. Il a surtout le mérite d'écrire des chansons simples qu'on apprécie en un rien de temps.

C'est l'effet qu'on ressent à l'écoute de *Don't Cry For No Hipster*. On parle ici d'un style musical fort apprécié dans les années 50. Certains appellent ça du cool jazz américain. Pour mieux vous situer, disons que cet album nous fait penser à Boz Scaggs, Randy Newman et Steely Dan. Un peu beaucoup même.

Conclure au chef-d'œuvre est un peu présomptueux. Cela suscite des attentes difficiles à combler. Il

serait plus juste de parler d'un bien beau disque qu'on ne se lasse pas d'écouter.

Produit à New York par son fils Léo, ce CD marque un certain virage par rapport aux albums précédents de Ben Sidran. Il propose d'ailleurs 13 compositions, alors qu'habituellement, le principal intéressé verse dans des interprétations de pièces musicales écrites par de grandes peintures du jazz. Cette fois, il se contente d'une relecture de la pièce *Reflections*, du grand Thelonius Monk.

Notons que ce disque s'adresse à un assez large public. Ce cool jazz américain se consomme en diverses circonstances et suscite de petits instants de plaisir qui vous font mieux apprécier le temps qui passe.

DEAD IN THE BOOT ELBOW



À notre avis, ce groupe britannique a signé l'un des plus beaux albums de l'année 2011. On

parle ici de *Build a Rocket Boys!*, un CD que nous vous invitons à vous procurer pour découvrir le talent de cette formation qui fait un malheur en Europe.

Leur nouvel album est évidemment très attendu. En attendant, le groupe a eu la bonne idée d'autoriser la sortie d'un disque regroupant des pièces orphelines composées au cours de la période allant de 2001 à 2011. On se demande d'ailleurs comment il se fait que la moitié des pièces aient été oubliées de la sorte, alors qu'elles avaient le potentiel pour se retrouver sur les CD lancés depuis le début du nouveau millénaire.

Si vous ne connaissez pas Elbow, sachez que Guy Garvey chante un peu beaucoup comme Peter Gabriel. C'est parfois à s'y méprendre. Ceux qui, comme moi, trouvent que Gabriel commence à radoter, y trouveront assurément matière à satisfaction.

Évidemment, les changements d'atmosphères sont nombreux sur cet album lancé l'automne dernier. Nombreux, mais pas brusques. On se laisse à nouveau bercer par cette musique

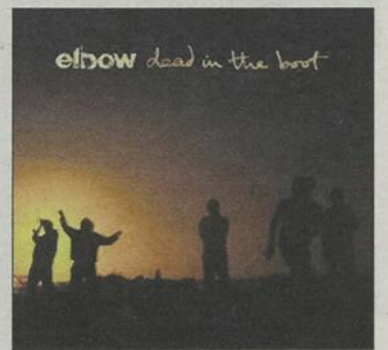
enveloppante qu'il est difficile de ne pas apprécier. Quelques pièces nous font découvrir une approche un peu plus expérimentale, un peu plus audacieuse même. C'est d'ailleurs ce qui rend cette compilation si intéressante.

Reste que leur nouveau CD est très attendu. S'il est à la hauteur de *Build a Rocket Boys!*, on peut vous dire que c'est à guichets fermés qu'Elbow se produira lors de sa prochaine visite à Montréal. ■

CHANSONS: 13

GENRE: rock
atmosphérique

À TÉLÉCHARGER: Whisper
Grass



REPLIS, CHAMBRE DE L'ARPEUTEUR

Pour saluer Paul Bélanger

JEAN-FRANÇOIS
CRÉPEAU



La poésie, c'est l'alchimie des mots que pratique le poète par «un travail sur la matérialité du langage (rythme, sonorité, etc.) et qui vise à l'expression ou à la suggestion plus qu'à la simple énonciation d'un sens». Il est même fréquent que les prosateurs soient aussi des poètes. Or, c'est à ces derniers que Paul Bélanger veut «rendre un hommage... rendre à ces femmes et à ces hommes l'écho d'un souci que je partage, alors qu'en ce qui me concerne mon seul personnage est un auteur en devenir» dans *Replis, chambre de l'arpenteur* (Noroît, 2012).

Ce récent recueil du poète et éditeur - il dirige les éditions du Noroît - compte quatre parties comme autant de poèmes intitulés «Circonstances», «Replis», «Déroutés (la contrevie)» et «Chambres (espaces critiques)». Seul le poème liminaire, «Circonstances», est en vers libres, lesquels attirent notre attention sur l'itinéraire qui a amené l'auteur à choisir la prose poétique pour traduire sa pensée et soutenir ses préoccupations poétiques.

Puis, dès les pages suivantes, le jeu du blanchiment pratiqué par le poète a d'abord retenu mon

attention. Il s'agit de l'espace laissé d'un mot ou d'une strophe à l'autre, une distanciation symbolique qui m'a rappelé *Regards et jeux dans l'espace* de Saint-Denys Garneau. Cette technique littéraire, empruntant selon moi à la peinture, n'a rien de ludique; elle me semble plutôt tenir le regard du lecteur en suspens afin de le mener là où le poète veut qu'il aille, c'est-à-dire l'obliger à comprendre ou à entendre ses vers comme il les a voulus.

«Replis», le poème éponyme, nous plonge donc dans l'univers de la prose poétique de Paul Bélanger. La géographie des textes est aisément identifiable: trois ou quatre paragraphes, des strophes dans le langage des poètes, composés d'autant de phrases dont la ponctuation balise le rythme et la signification qui les englobe toutes. Cette recherche de forme n'aliène en rien la voie que les mots tracent dans l'esprit du lecteur, mais leur confère une pérennité autrement éphémère, même quand une strophe n'est qu'une seule et unique phrase.

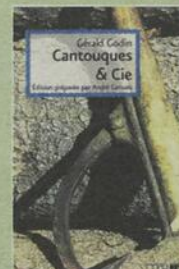
Ici, comme dans les autres pièces du recueil, un poète narrateur réfléchit sur lui-même, sur l'autre et, pourquoi pas, sur ce qui fait et défait la vie. Il écrit d'ailleurs que «le poète a raison, la faim justifie les métamorphoses» et va

ainsi cet univers sien.

Dans «Déroutés (la contrevie)», l'écrivain emprunte à la réalité de Paul Tibbets, le «pilote du bombardier lors du voyage de *Little Boy*», la bombe qu'il largua sur Hiroshima, la trame d'un troublant récit. Comment vivre avec ce drame sur la conscience? Seule, la «contrevie» est possible, car «je n'aurai jamais existé, pensait-il, autrement qu'en arpenteur» d'une terre et de vies brûlées.

Enfin, «Chambres (espaces critiques)», le dernier volet du recueil, m'interpelle, le poète s'adressant entre autres à la critique: «Le chroniqueur avait écrit "tendance à la standardisation dans les poèmes": que penser d'une telle remarque quand le poème cherche son unité, il confond faconde et miracle, répétitions et énigmes, expériences et jugement». Ce miroir du poète et de ses vers nous fait entrer dans ces «chambres» où s'enferme l'écrivain pour exercer son art, n'en sortant que pour nourrir son corps et son imaginaire.

Ceux d'entre vous qui craignent de lire de la poésie trouveront dans *Replis, chambre de l'arpenteur* la vaillance nécessaire à y entrer comme on le fait dans un vaste espace, attirés par la beauté des lieux et le merveilleux qu'il suggère. ■



CANTOUQUES & CIE

(Typo, 2012) par Gérald Godin



Journaliste, député et ministre, Godin fut d'abord un poète dont plusieurs vers furent écrits en «joul» avant la lettre. Le recueil dont il est ici question réunit ces poèmes-là et d'autres. Il reprend également un important entretien entre le poète et le professeur André Gervais, sans qui les «cantouques» auraient probablement

sombré dans l'oubli. Les propos échangés entre les deux hommes m'ont toujours semblé un parfait exemple de la description du cheminement d'un poète dans un univers dont il veut être, par ses vers, le fidèle observateur de la réalité sociale. Godin, homme de parole, écrivait aussi dans une langue faite pour l'écriture, alors que dans ces poèmes il prend parti pour la langue vernaculaire croyant ainsi rejoindre les non-lecteurs. Le titre même du recueil est emprunté au vocabulaire des drapeurs, un *canthook* étant le levier à crochet utilisé lors du flottage des billots.

REGARDS ET JEUX DANS L'ESPACE

(Bibliothèque québécoise, 2012)
par Hector de Saint-Denys Garneau



En relisant cette réédition fidèle à l'originale de l'unique recueil Saint-Denys Garneau parue en 1937, je me suis remémoré ce petit classique que Fides publia autrefois à l'intention des collégiens du classique, lui aussi fidèle à l'édition originale. Qu'a donc de particulier ce livre? Pierre Filion, l'éditeur de l'ouvrage paru chez BQ, rend parfaitement compte des exigences du poète en ce qui concerne le traitement graphique de ses vers, entre autres de leur organisation spatiale. Certes, Saint-Denys Garneau n'a pas inventé le «blanchiment» entre les mots ou les strophes, mais il leur a imposé une valeur ajoutée, celle que le titre du recueil suggère, les *regards et jeux dans l'espace*. Adolescent, j'ai compris l'évidence de la technique, mais c'est adulte en visitant une exposition de peintures du poète que j'ai mesuré les dimensions picturales et plastiques de cette approche. ■

Une cruche ancienne fabriquée chez nous

MARIO WILSON



Chez une très dynamique passionnée des antiquités québécoises, j'ai eu l'occasion d'examiner cette cruche ancienne datant des années 1857-1858 et fabriquée chez nous à Saint-Jean-sur-Richelieu.

La grande famille des Farrar, originalement du Vermont, constitue sans nul doute les potiers les mieux connus de notre région, ayant travaillé sur les deux rives du Richelieu entre 1840 et 1926.

Il y a aussi eu les fabricants moins connus, comme les Julien Bertrand et Hubert Lavoie, mais surtout une vaste quantité de potiers anglophones comme Joseph T. Hazen, Thomas Mace ou Isaac Newton Soule.

Tous ces potiers ont connu une carrière assez longue pour nous laisser de nombreux exemples de leur production. Ils ont produit pendant un minimum de trois années et souvent beaucoup plus. Je préfère les artisans qui ne purent produire pendant plus de deux ans, soit à cause d'un incendie de leurs installations, d'une faillite

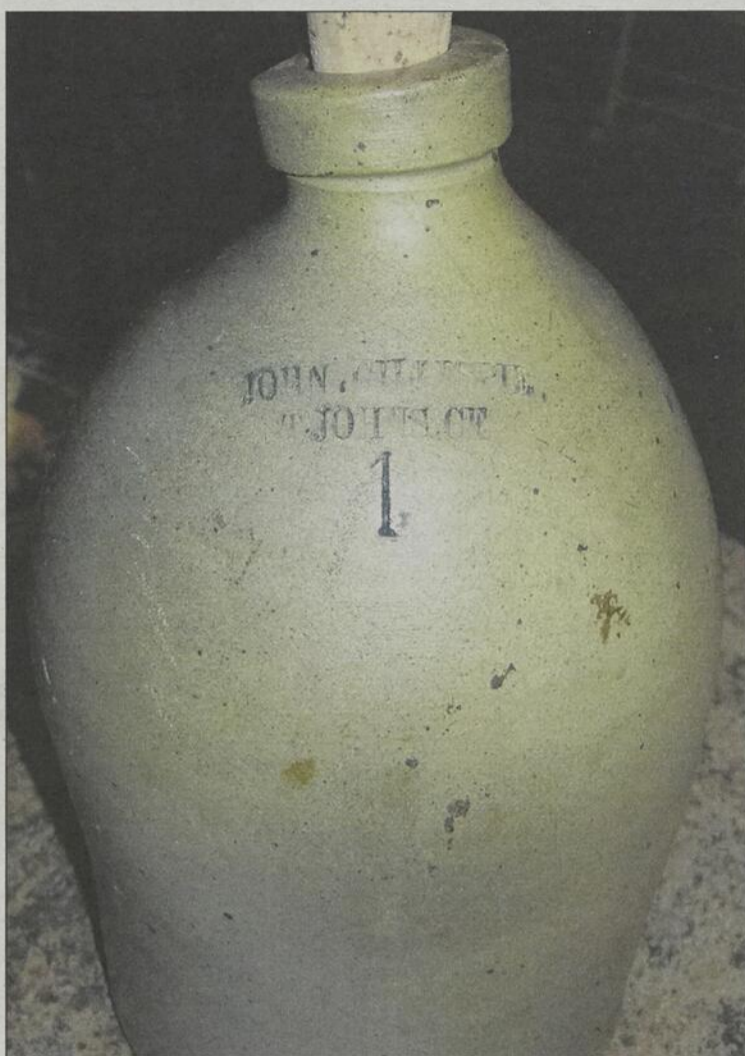
ou d'un décès prématuré.

BALLARD

De ces petits producteurs, Orrin L. Ballard n'a été en affaires qu'à peine pendant un an. Il nous a entre autres laissé cette très belle cruche d'une capacité de deux gallons, sans motif floral ni dessin quelconque, qui vient de se vendre sur le site d'enchères eBay pour la somme de 200\$.

On peut très certainement comparer cette pièce de Ballard à celle de la chronique de cette semaine, découverte chez cette jeune femme aimant et vivant avec notre patrimoine ancien.

John Gillespie, potier ayant eu pignon au coin des rues Mercier et Saint-Georges entre 1858 et 1860, constitue un producteur fort intéressant. On connaît de lui les glaçures de cruche dans les teintes de gris, comme celle de la photographie, mais également cette teinte de brun foncé qu'Ebenezer Lawrence Farrar utilisa dans les dernières années de sa production à Iberville autour des années 1920-1926. Cette très belle pièce, d'une capacité d'un gallon, porte l'inscription «St. Johns CE». Les lettres CE désignant Canada East, c'est-à-dire cette portion



Cette cruche a une valeur d'environ 200\$.

québécoise du Canada d'autrefois.

OUBLI

Tous ces petits entrepreneurs de la céramique de chez nous tombèrent presque dans l'oubli, mais heureusement leurs œuvres, quelques fois de très grande production il est vrai, se retrouvent dans les plus importantes collections de connaisseurs et de musées qui s'arrachent ces pièces rarissimes.

Il est encore possible d'en retracer chez des amateurs de vieilles choses et ainsi de leur apprendre que leurs petits trésors devraient être mis en valeur de temps à autre, comme lors d'expositions muséales rappelant les potiers de jadis.

D'une valeur tournant autour des 200\$, comme sa cousine fabriquée par Orrin L. Ballard, il ne s'agit pas ici d'une cruche de première importance dans l'histoire du grès au Canada. C'est tout simplement un sympathique clin d'œil aux premiers industriels qui ont, à l'époque, fait de Saint-Jean le deuxième port intérieur en importance dans tout le pays.

Dans quel domaine occupons-nous la deuxième place au Canada de nos jours? ■

Devil May Cry: soyez prêts à tout détruire

PIERRE-OLIVIER HAMEL

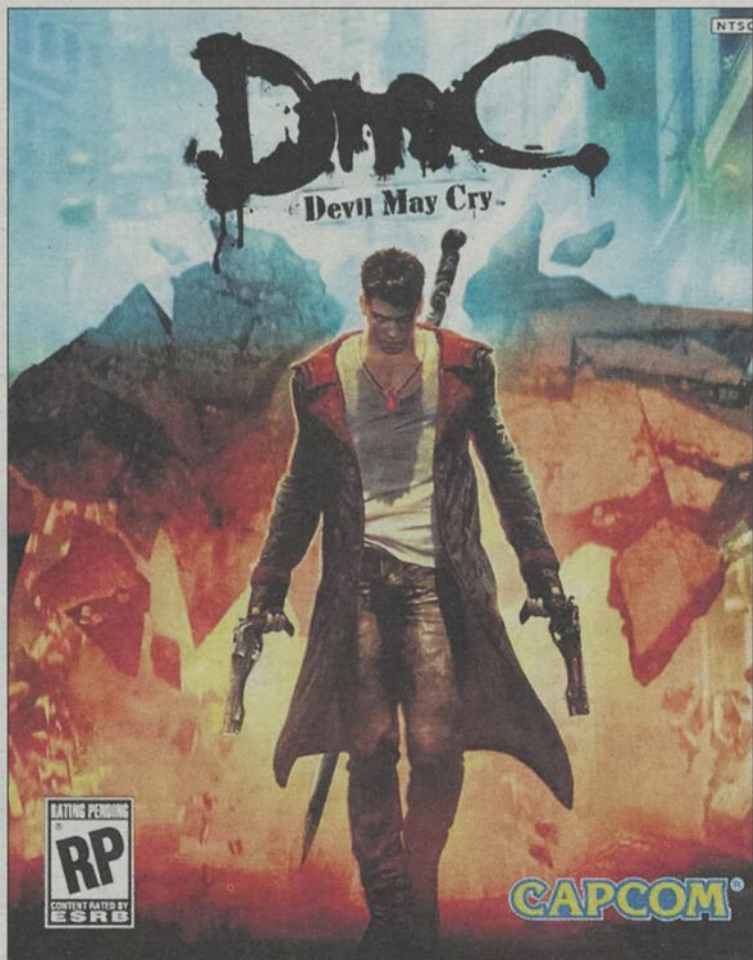


Le jeune Dante est insouciant, sans véritable but dans la vie et ne sert pas trop la cause humaine. Alors qu'il se retrouve sur un lendemain de veille, perdu, il aboutit à Limbo City et les Demons se mettent de la partie. Puis, une mystérieuse jeune fille le guide jusqu'à Vergil, chef de l'Ordre. Ce dernier a un plan pour vaincre l'ennemi.

C'est comme cela qu'on nous introduit à cette histoire de *DmC: Devil May Cry*. Pour ceux qui connaissent la série, il n'y a pas vraiment de problème à suivre le cours des événements et le style du jeu.

Très tôt, Dante retrouve ses armes habituelles, soit son épée et ses deux fusils, Ebony et Ivory. C'est très semblable à ce qui a été fait dans le passé. Pour les néophytes, lisez la suite.

Ce jeu entre dans la catégorie des «Hack N Slash» ou «Beat Them All». En gros, ce que ça signifie, c'est qu'on bute tout le monde et on défonce la manette. Bon, n'exagérons pas, mais c'est quand même pas loin. Beaucoup d'adversaires en même temps, des armes destructrices, des balles à



Dante nous montre que même jeune, il fait face à la musique.

l'infini et des «boss» coriaces sont les principales caractéristiques de ce type de divertissement.

Ce qui fait défaut la plupart du temps dans ce type de jeux vidéo c'est la redondance et le niveau de

difficulté. Dans le premier cas, disons que *DmC* s'occupe bien de la chose, car il permet de faire des *upgrades* à mesure que l'aventure avance. Ainsi, on peut améliorer nos armes en leur donnant de nouvelles fonctions et nos habiletés, ce qui va permettre de créer de nouveaux combos.

À cet effet, on donne une meilleure variété au joueur, mais au bout du compte, on fait toujours les mêmes combos, ce qui ramène constamment la redondance. Pour la difficulté, je dois avouer être surpris du bon dosage qui a été fait. Ce n'est pas trop difficile, ni trop facile, mais ce qui est excellent c'est qu'entre les grades d'ennemis, il y a un écart logique et constant. Les «boss» sont plus forts, mais pas surhumains.

En outre, on parle d'une histoire complexe, mais qui est bien ficelée et assez intéressante pour nous donner envie de la

suivre jusqu'à la fin. Également, les chemins que l'on nous oblige à prendre - car comme le style le requiert c'est très linéaire - sont eux aussi vraiment bien conçus, ce qui en fait un excellent jeu en ce qui concerne la mise en scène.

Graphiquement, on peut dire que ce n'est pas parfait. C'est beau et parfois spectaculaire, mais dans l'ensemble *DmC* ne se sert pas de toute la puissance graphique que la Playstation 3 peut donner. Néanmoins, on a droit à une conception lugubre, sombre et morbide en ce qui a trait aux différents niveaux. La thématique de l'enfer et des démons est merveilleusement bien respectée.

Somme toute, un excellent jeu. *DmC: Devil May Cry* est une réussite. Les fans du style «Hack N Slash» vont l'adorer et les sceptiques qui hésitent à y plonger seront confondus. ■



FICHE TECHNIQUE

Points positifs

- Parcours bien construits
- Beau défi

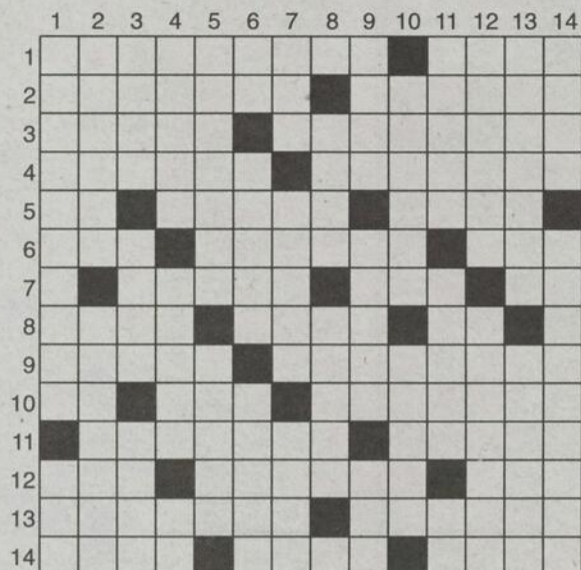
Points négatifs

- Attaques redondantes
- Graphisme moyen

Étoiles: ★★★★★

MOTS-CROISÉS

Problème No 218



VERTICALEMENT

1. Grave — Belle-fille.
2. Provoque l'ionisation — Usées.
3. Résidu laissé par la fumée — Prénom masculin — Geste posé.
4. Éprouva — Firmaments — Richesse.
5. Pièce de charpente recouvrant l'arête d'un toit — Vergue.
6. Nickel — Conduit souterrain — Valse.
7. Pied de vigne — Affaiblies — Métis qui a été pendu.
8. Obtempéré — De la Sardaigne.
9. Fait du bruit en mangeant — Claire — Artère.
10. Autorise — Souls.
11. Voisin du bouleau — Pirogue — Venu au monde.
12. Marcherions — Il vend de la laine.
13. Sexuel — Congeler.
14. Bisons — Non fait.

HORIZONTALEMENT

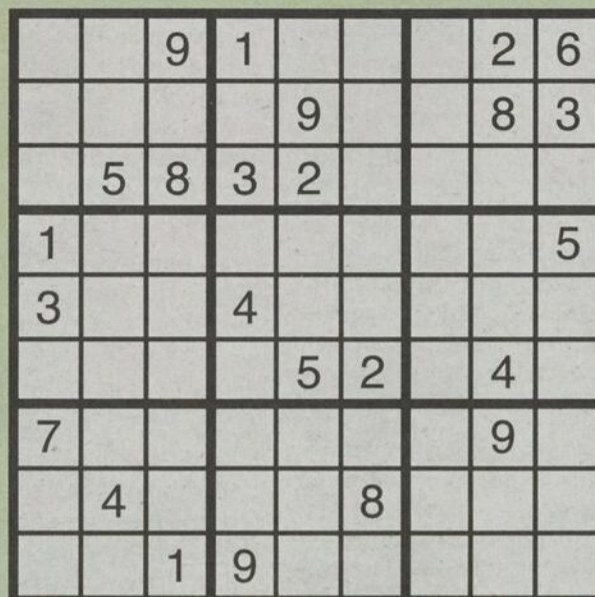
1. Écarts — Strident.
2. Ruse — S'assurer de l'exactitude d'un compte.
3. Parfumé à l'anis — Étoffe à chaîne de soie et trame de laine.
4. Petit fragment — De Berne.
5. Champion — Mordante — Ne dit pas la vérité.
6. Pareil — Matière colorante rouge — Singe.
7. Brute — Et le reste — Lawrencium.
8. Pronom interrogatif — Épreuve — Aluminium.
9. Lichen — Action de satiner.
10. Voyelles — Hallucinogène — Voilà de nouveau.
11. Prénom masculin — Néphrétique.
12. Bisou — Conductrice d'ânes — Pas ailleurs.
13. Rusée — Lichens.
14. Utiliser — Sylphe — Se trompe.

Solution du dernier problème



SUDOKU

Problème No 244



RÉPONSE DU NO 243

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

RÈGLES DU JEU :

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

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

11 LETTRES CACHÉES

MOT-MYSTÈRE

OUTILS

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

- | | | | |
|------------|-------------|------------|------------|
| C | ENCLUME | MAILLET | S |
| CANIF | ENFOUISSEUR | MARTEAU | SARCLOIR |
| CISEAU | ÉTAU | MEULE | SCIE |
| CLOU | F | P | SERFOUETTE |
| COUTEAU | FRAISE | PERCEUSE | SERINGUE |
| D | G | PERÇOIR | SERPE |
| DÉCHAUSOIR | GANT | PLANTOIR | T |
| E | GRATTOIR | R | TARAUD |
| ÉBARBOIR | L | RABOT | TOUPIE |
| ÉCROU | LIME | RAINETTE | TOURNEVIS |
| ÉMONDOIR | M | ROUANNETTE | TRUELLE |



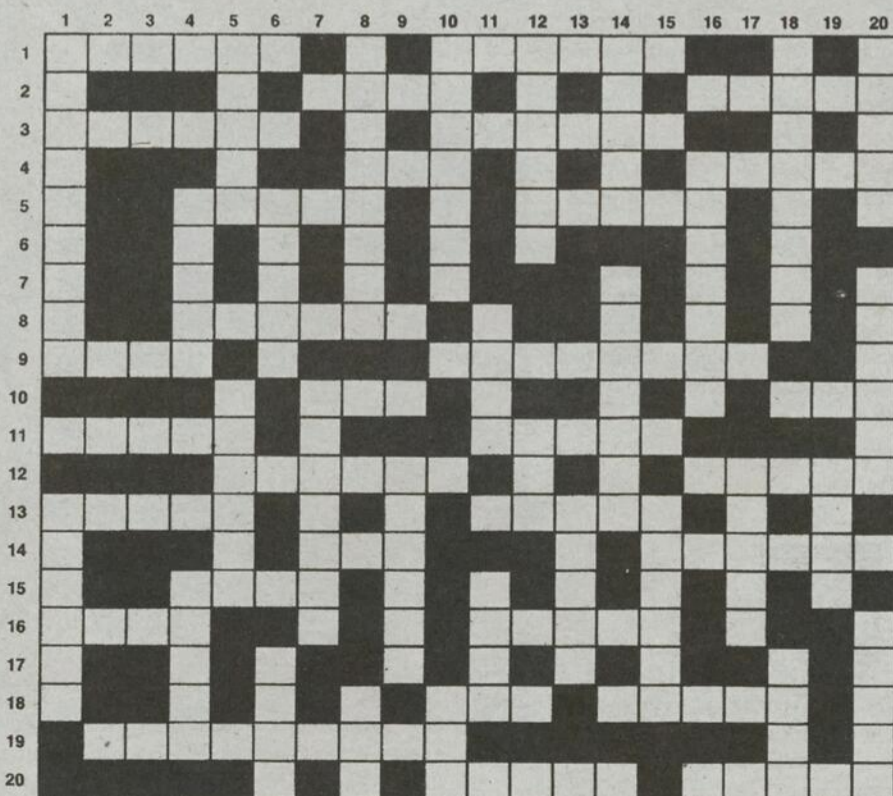
5 LETTRES CACHÉES

LES ENTRECROISÉS

L'ORANGE

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

- | | | | | | |
|------|-------|--------|--------|---------|-----------|
| 3 | être | arbre | neuve | écorce | feuille |
| air | lieu | bonne | peler | espèce | juteuse |
| ces | menu | cette | range | gâteau | oranger |
| cet | mets | chair | riche | lotion | |
| eau | mûre | connu | santé | milieu | 8 |
| été | ôtée | crème | tenir | orange | agréable |
| jus | sert | fibres | utile | pelure | membrane |
| nos | | fleur | zeste | régime | quantité |
| USA | 5 | forme | 6 | saveur | |
| 4 | acide | fruit | charnu | vivace | 9 |
| agir | aimer | molle | climat | 7 | garniture |
| dans | amère | mûrir | divine | dessert | marmelade |



Supplément publicitaire

**LE CANADA
FRANÇAIS**

CONCOURS Saint-Valentin

Courez la chance
DE GAGNER 850\$ en prix

- Souper d'amoureux au Restaurant Le Samuel, le jeudi 14 février 2013
- Bouquet de fleurs pour votre Valentine
- Bijou de la Bijouterie LSM
- Massage aux pierres chaudes pour deux personnes à l'Euro-Spa

Tirage le lundi 11 février à 16 heures

4895599



Fleurs Jean Guillet

LSM

centre de santé
EURO-SPA
wellness resort

Pour participer, inscrivez-vous au
www.canadafrancais.com



Saint-Valentin

SUPPLÉMENT PUBLICITAIRE

Célébrez la fête de
l'amour en couple...
et en famille!



PHOTO: BRAND X PICTURES / THINKSTOCK

ÉPICURE

Bouteille de vin
**PRIX SAQ
+ 5\$**

Saint-Valentin

MENU
5 SERVICES

14, 15 ET 16
FÉVRIER

RÉSERVEZ TÔT!

41, rue St-Jacques (coin Champlain), Saint-Jean-sur-Richelieu 450 358-9730

La Saint-Valentin jouit d'un double statut. Fête des amoureux, elle devient à ses heures fête de l'amour. Le 14 février, le rideau se lève sur un nombre grandissant de représentations. Si la grande avant-première est toujours réservée aux Juliette et Roméo, la famille obtient aussi sa part du gâteau. Un geste hautement apprécié!

ENVOLEZ-VOUS, TOURTEREAUX!

Le couple est à la base même de la famille. Alors, pour que le temps passé au sein de ce cocon soit de qualité, rappelez-vous l'importance de vous ressourcer en couple et de saisir toutes les occasions de remettre le romantisme à l'ordre du jour.

Prévoyez une gardienne pour les enfants. Gardez en tête de briser la routine et de faire plaisir à votre tendre amour sans vous oublier. Si la température le permet, chaussez vos patins et

élancez-vous sur une patinoire. Offrez-vous un massage, une bonne bouteille de vin et laissez vos sens s'émoustiller. Fermez les yeux. Pour quelques heures, il n'y a plus que vous deux...

FÊTEZ AVEC VOS POUSSINS!

Les enfants raffolent des fêtes. À la maison ou à l'école, l'opération bricolage s'enclenche pour offrir un cœur gros comme la Terre aux personnes aimées ou leur lancer des flèches de Cupidon. Pour faire monter la fébrilité d'un cran et ajouter au plaisir, préparez une surprise à votre partenaire en mettant vos chérubins dans le coup. Ils apprécieront de pouvoir mettre leur grain de sel dans une salade de l'amour, un macaroni festif ou une fondue au chocolat irrésistible.

Bref, vivre la Saint-Valentin deux fois plutôt qu'une, voilà une perspective des plus attrayantes pour les cœurs débordants d'amour!



L'AMOUR

tout en chocolat

**Foucade
CHOCOLAT**

St-Jean-sur-Richelieu



FABRIQUE & BOUTIQUE

141, boul. Saint-Luc, Saint-Jean-sur-Richelieu

www.foucadechocolat.com

450 349-6006

SUPPLÉMENT PUBLICITAIRE

Saint-Valentin



Il est essentiel de souligner la fête des amoureux, même si l'on est un «vieux couple».

De vieux amants toujours aussi amoureux!

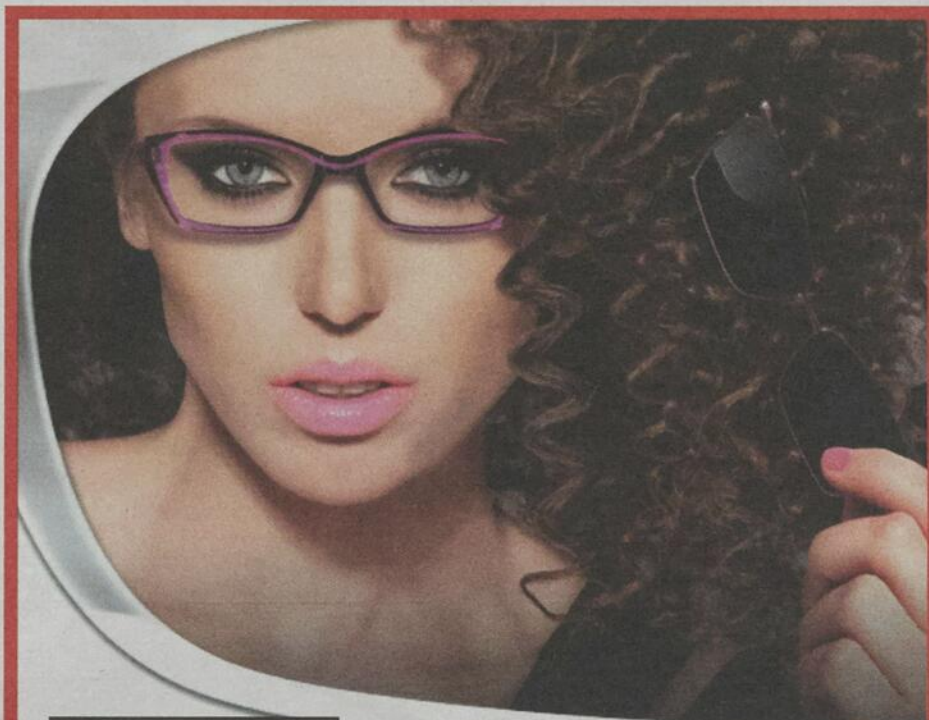
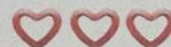
Pour les couples qui fêtent la Saint-Valentin pour la 20^e fois ou plus, célébrer le 14 février peut sembler inutile, anodin et routinier. Il ne faut pas. Il faut toujours considérer cette fête des amoureux comme un moment important dans la vie d'un couple, une date mythique pour célébrer l'amour que l'on ressent mutuellement.

Ce qui importe, c'est de passer du temps entre amoureux et de souligner l'événement avec un petit présent. Démontrer à l'autre que l'on pense à lui, c'est ce qui compte avant tout et, souvent, donner un cadeau reste la meilleure façon de confirmer ces bons sentiments. Par contre, qui dit cadeau ne dit pas nécessairement grosse dépense. Un petit mot écrit à la main, une photo dans un cadre, une petite décoration en forme de cœur, un «je t'aime» inscrit sur le miroir de la salle de bain que notre dulcinée verra en sortant du lit, voilà autant de petits gestes qui illus-

trent à l'autre qu'on l'aime et qu'on le trouve important.

Pour se faire plaisir, on pourra peut-être choisir de s'offrir un cadeau de couple plutôt que deux cadeaux distincts. Il faut alors se mettre d'accord sur ce qui plairait aux deux, que ce soit un objet design qui viendrait rehausser le décor intérieur, un accessoire de cuisine ou une petite sortie en amoureux.

Enfin, pourquoi ne pas vous offrir une nuit à l'hôtel ou dans une auberge, même à deux pas de chez vous? Le changement de lieu ajoutera un peu de piquant à votre soirée et facilitera les rapprochements.



EASYCLIP
Lunettes avec clip solaire magnétique et verres polarisés

GRANGER BERNIER



383, boul. du Séminaire Nord,
suite 215, Les Cours Singer
OUVERT DE 9 H À 21 H DU LUNDI AU VENDREDI
450 348-0021

CHOIX | STYLE | QUALITÉ



Dr Paul Granger, optométriste | Dre Amélie Ganivet, M.Sc. optométriste | Dre Ginette Bernier, optométriste | Dre Chantal Reid, optométriste | Dre Mylène Roy, M.Sc. optométriste | Dre Isabelle Denault, optométriste | Dr Nicolas Fontaine, M.Sc. optométriste

FÉVRIER MOIS DE L'AMOUR

MENU SPÉCIAL ST-VALENTIN 6 SERVICES 65\$ (DU 14 AU 21)
MUSICIENS LIVE LE 14 FÉVRIER



BRUNCH DU DIMANCHE
(FORMULE 3 SERVICES 22\$)

Réservez tôt
450 347-4353
www.lesamuel.com



Restaurant Le Samuel, 291, rue Richelieu
Saint-Jean-sur-Richelieu, (Québec) J3B 6Y3


Saint-Valentin

L'indémoudable douceur des mots

La Saint-Valentin est le temps idéal pour donner, recevoir... et exprimer son amour! Bien qu'offrir un cadeau ne soit en rien nécessaire, il nous fait toujours un petit velours de découvrir que l'être aimé a pensé à nous.

Naturellement, la manière de signifier à l'autre son attachement importe grandement. Aimer n'est certes pas un sentiment banal! C'est pourquoi la Saint-Valentin est le moment idéal pour se tourner vers la conception d'un billet doux. Découvrez par vous-même ses avantages :

- L'écriture d'un billet doux est accessible à tous les portefeuilles;
- Un billet élaboré avec soin peut

même remplacer un cadeau;

- Si vous tenez à y ajouter un petit extra, votre mot d'amour accompagnera parfaitement votre présent.

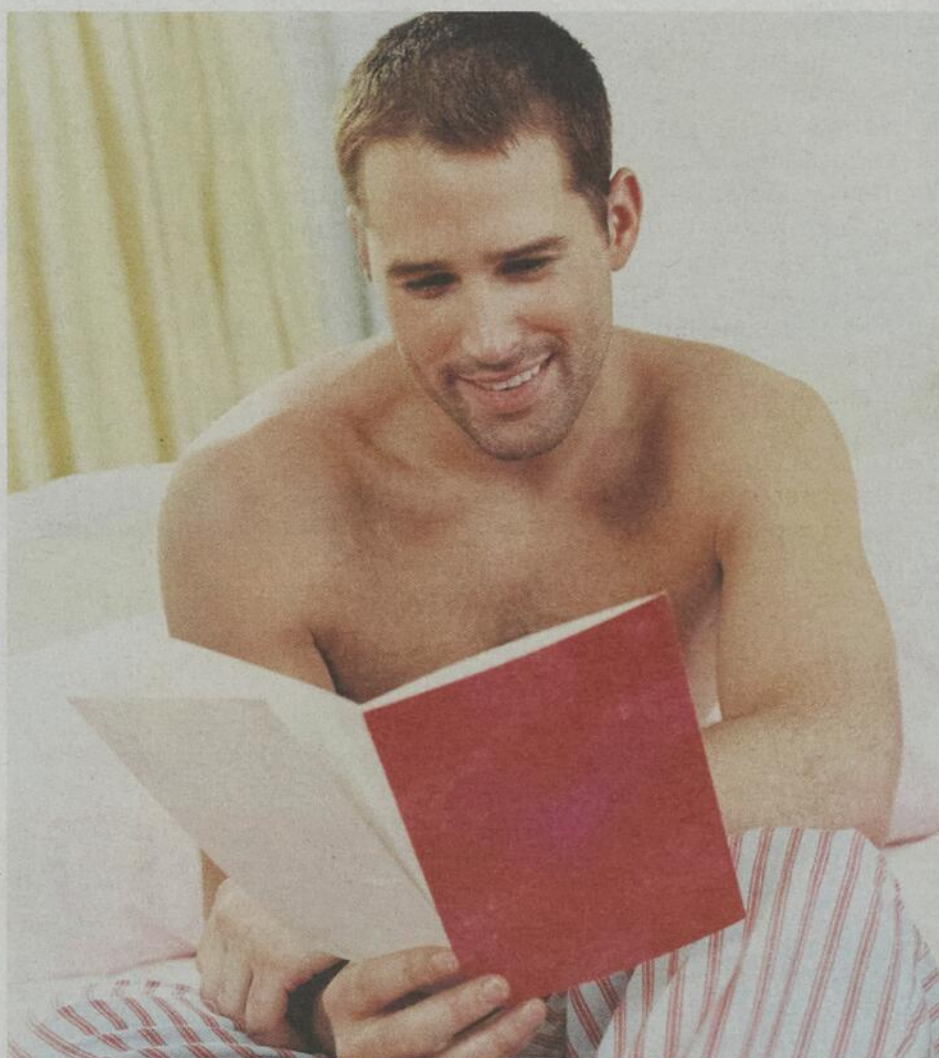
Parce qu'ils sont personnalisés, les mots doux vont droit au cœur. Pensez-y : il est plutôt rare que l'on couche nos sentiments sur papier. Faites de la Saint-Valentin un rendez-vous annuel avec l'indémoudable douceur des mots!

D'accord, vous n'avez pas nécessairement la plume de Cyrano de Bergerac! Quoi qu'il en soit, le ou la destinataire du billet doit certainement vous inspirer quelques mots. Écrivez ces mots et recherchez-en d'autres sur le Web ou même à l'intérieur de votre vieux dic-

tionnaire! Vous verrez, le retour aux sources demeure parfois la plus simple des solutions. Rappelez-vous qu'un mot d'amour n'est pas forcément un poème; la rime n'est donc pas obligatoire.

Si vous avez envie d'ajouter de la valeur

à votre missive, appliquez-vous à l'écrire à la main! Avec l'utilisation des technologies d'aujourd'hui, le stylo et le papier ressortent de la masse en offrant un cachet qui leur est propre. Valentins, à vos plumes, prêts, partez!



Votre façon d'exprimer votre affection fera toute la différence!

PHOTO: DIGITAL VISION / THINKSTOCK

L'Imprévu...

le resto chef proprio

163, rue Saint-Jacques, St-Jean-sur-Richelieu

450 346-2417

www.restaurantl'imprevu.com

SALLE PRIVÉE • MENU DE GROUPE • CERTIFICAT-CADEAU

RÉSERVEZ TÔT POUR
la Saint-Valentin

TABLE D'HÔTE DE LA ST-VALENTIN

à partir de **2895\$***

*Valable samedi 9 février et jeudi, vendredi, samedi 14-15-16 février 2013



4894708



Souper dansant

Au Resto-Bar Le Félix-Gabriel
Chanteur-musicien, animateur
(danse sociale)

Samedi 16 février

MENU POUR 2 à 90\$

(taxes et services en sus)

Forfait Saint-Valentin Couette & Glamour

Forfait pour 2 à 329 \$

(service inclus, taxes en sus)

- Souper dansant
- Hébergement avec petit-déjeuner complet
- Session de maquillage, coiffure et séance photo romantique pour le couple



725, Séminaire Nord, Saint-Jean-sur-le-Richelieu
relaisgouverneur.com

Réservations: 1 800 667-3815 - 450 348-7376

PROXIMITÉ • AMBIANCE • EFFICACITÉ • POUR LE PLAISIR !

4890356

Restaurant Vivaldi

Fine cuisine italienne

Yves Monast
chef-propriétaire



**APPORTEZ
VOTRE VIN**



Menu Spécial
Vendredi,
samedi, dimanche
(Menu spécial ou la carte)

JEUDI
Menu spécial
seulement

14 et 16 février
à 17 h 30 et 20 h

34, rue Saint-Jacques,
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 347-5033

4894549



Soyez heureux... à deux!

30 RÈGLES À OBSERVER... AMOUREUSEMENT!

1. Consacrez du temps à votre couple et à vous-même.
2. Acceptez vos désaccords.
3. Ne supposez pas : discutez, communiquez.
4. N'ayez pas de secrets l'un pour l'autre. Dites la vérité.
5. Ne vous prenez pas trop au sérieux, soyez capable de rire de vous.
6. Lorsque vous vous disputez, évitez les mots «jamais» et «toujours».
7. Ne considérez pas votre conjoint comme acquis.
8. Acceptez-vous et développez l'intimité dans votre couple.
9. Ne comparez pas votre relation à une autre.
10. Soutenez-vous l'un l'autre.
11. Réglez vos mésententes en privé.
12. Investissez-vous dans votre couple et croyez-y.
13. L'amour n'est pas une tâche à partager moitié-moitié, il s'agit plutôt de deux personnes qui s'investissent à 100 %.
14. Lorsque vous avez tort, soyez capable de demander pardon.
15. Soyez reconnaissant des petits bonheurs que vous vivez, plutôt que de vous plaindre de vos malheurs. Soyez convaincu que vous avez eu plus que ce que vous méritez.
16. Complimentez plutôt que de critiquer.
17. Chaque jour, remerciez votre partenaire de son amour et sa présence dans votre vie.
18. À l'occasion, surprenez votre conjoint. Ajoutez du piquant dans votre quotidien!
19. Embrassez votre partenaire lorsque vous quittez la maison, même si c'est juste pour quelques heures.
20. Rappelez-vous que l'amour n'est pas seulement un sentiment : c'est aussi une décision.
21. Planifiez ensemble des activités de couple : marche, danse, cours de cuisine, etc.
22. Lorsque vous parlez de vos finances, soyez honnête.
23. Avant de faire naître une querelle, demandez-vous si cela peut apporter quelque chose de constructif.
24. Prévoyez des sorties de couple : restaurant, cinéma, etc.
25. Lors des mésententes, expliquez-vous calmement au lieu de sauter aux conclusions et d'accuser votre partenaire.
26. Partagez les tâches ménagères, même si vous les faites différemment.
27. Organisez des sorties romantiques.
28. Respectez l'intimité de l'autre.
29. Sachez de quoi votre partenaire a besoin pour se sentir aimé, et faites-le!
30. N'arrêtez jamais de vous cajoler, vous embrasser et vous exprimer votre amour.



Walmart



Plusieurs choix
de cadeaux de la
Saint-Valentin

Pour toute la
famille

Consultez nos
idées-cadeaux pour
la Saint-Valentin.
www.walmart.ca

100, rue Omer-Marcil (secteur Saint-Luc) 450 349-0666

Bistro
Viva
Pasta etc.



Venez vivre
l'expérience VIVA
en amoureux !

Réservez tôt
Ouvert le 14 février

- Service attentionné, courtois et rapide.
- Tables d'hôte midi et soir.
- Permis d'alcool.
- Idéal pour vos repas d'affaires.

www.bistrovivapasta.com

171, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu 450 346-4800 ou 1 866 547-4800



Fêter sans compter

La Saint-Valentin approche et vous vous retrouvez devant l'épineuse question : combien dépenser pour faire plaisir à la personne que vous aimez? Si votre souci est de combler l'être cher tout en vous assurant de pouvoir résister au test de la comparaison avec votre entourage, sachez que les Américains ont dépensé en moyenne plus de 108 \$ (en dollars canadiens) en 2010 en cadeaux de toutes sortes pour célébrer la fête de l'amour, et que les hommes ont dépensé deux fois plus que les femmes à ce chapitre!

Une enquête de la National Retail Federation révèle en effet que le budget Saint-Valentin de ces messieurs a été de 142 \$ environ en 2010, alors que les femmes ont limité leurs dépenses à 76 \$.

Bien sûr, c'est l'écu ou l'élue de leur cœur qui a eu droit à la plus grande part du gâteau, sous forme de chocolats, bonbons, cartes de souhaits, fleurs, repas au restaurant et autres.

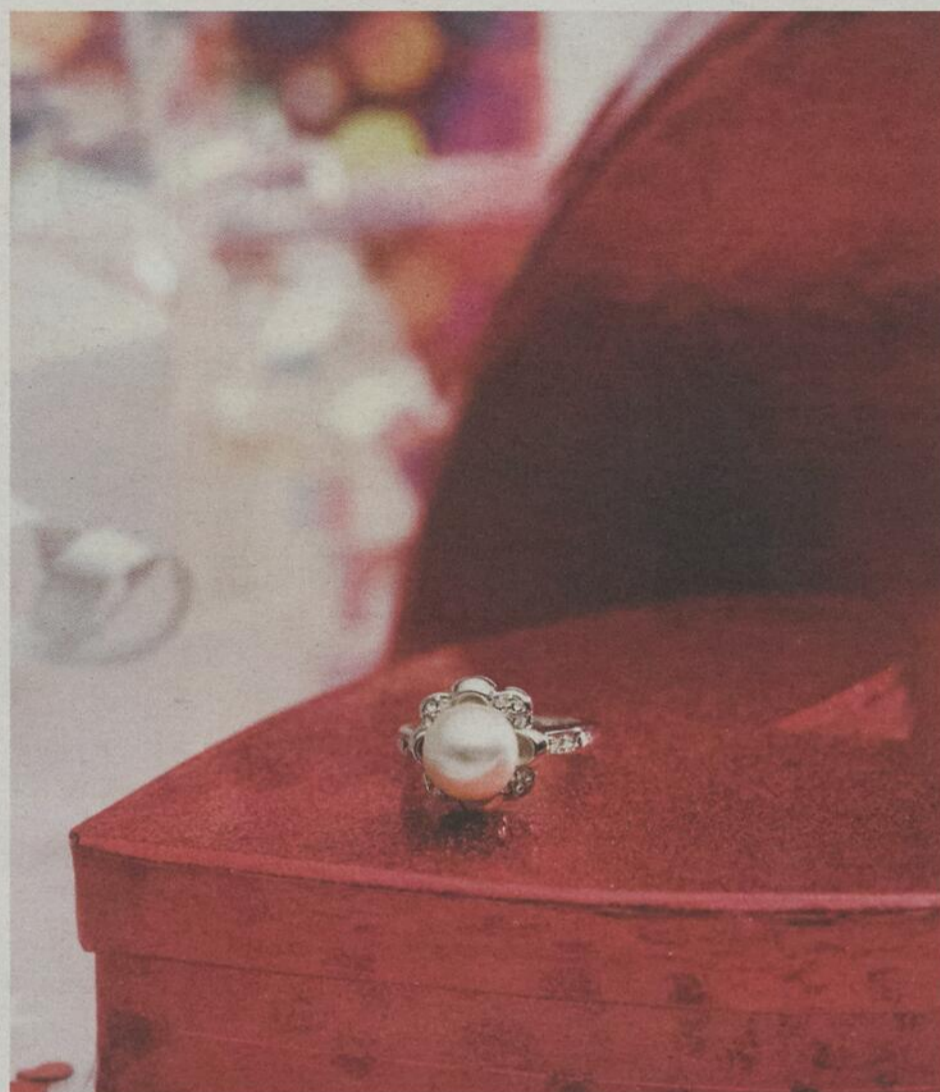
Cependant, les Américains ont aussi

dépensé pour manifester leurs sentiments envers leurs amis, leurs collègues de bureau, les membres de leur famille... et leurs animaux domestiques! En tout, ils ont dépensé 14,8 millions de dollars au nom de l'amour.

Malgré ces chiffres qui rappellent le côté commercial de la Saint-Valentin, il ne faut pas perdre de vue la pertinence d'une journée dédiée à l'amour et aux personnes aimées.

Combien dépenserez-vous? Peu importe, en fin de compte. Un petit conseil : laissez parler votre cœur. Ce qui en résultera n'aura pas de prix.

À la Saint-Valentin, laissez simplement parler votre cœur...



Idées cadeaux

VICHY
LABORATOIRES

St-Valentin

20%*

de rabais sur les produits Vichy sélectionnés, dont les gammes:

- Essentielles
- Hommes
- Solaire

*Valable jusqu'au 20 février 2013.



Pensez à offrir une carte-cadeau Proxim à l'être cher, c'est toujours gagnant!



Proxim

Martine Clouâtre

145, boul. Saint-Joseph, Saint-Jean-sur-Richelieu • 450 359-1202

centre de santé
EURO-SPA
wellness resort



Le meilleur spa avec sa spécialité d'essences de bain européenne

Offrez ces merveilleux forfaits à l'être cher pour la St-Valentin

FORFAIT DEMI JOURNÉE

(séjour de 5 heures)
Incluant 1 heure de massage ou facial, accès aux spas et buffet.

109\$ (1 pers.)

SPA ET HÉBERGEMENT

Incluant l'hébergement d'une nuit, l'accès aux spas et 3 repas. Recevez gratuitement 30 minutes de facial ou massage par pers.

295\$ (2 pers.)

LE 2 POUR 1

Incluant 30 min. de massage ou facial par personne, accès aux spas et buffet.

149\$ (2 pers.) en semaine

179\$ (2 pers.) fin de semaine

JE ME SENS BIEN!

Incluant l'hébergement d'une nuit, l'accès aux spas et 3 repas. 2 traitements d'une heure. Recevez gratuitement un facial d'une heure par pers.

619\$ (2 pers.)

DÈS FÉVRIER
Spas et traitements disponibles sur réservation jusqu'à 20h les jeudis et vendredis

FORFAIT LES AMOUREUX

Hébergement, 1 traitement d'une heure, 30 min. paraffine ou pressothérapie ou facial, accès aux spas, 3 repas. Recevez gratuitement une robe de chambre par pers. (applicable jusqu'au 16 février).

500\$ (2 pers.)

À l'achat de tout traitement d'une heure, RECEVEZ GRATUITEMENT une heure d'accès aux spas

MENU ST-VALENTIN 14 ET 15 FÉVRIER

N.B. 9 et 16 février buffet gastronomique du samedi soir.

Bar à salades • Fondue chinoise • Bœuf, poulet et crevettes • Légumes, petites patates et choix de trempettes • Desserts et café • Une bouteille de vin Clos Bagatelle

Sur réservation: **100\$** + taxes et service (2 personnes)

455, rang de l'Église, Saint-Ignace-de-Stanbridge

1 800 416-0666 • 450 248-0666 www.euro-spa.com

SUPPLÉMENT PUBLICITAIRE

Saint-Valentin



Rouge passion... et vert écolo!

Fête commerciale, la Saint-Valentin est souvent boudée par les couples modernes qui ne veulent pas faire partie de cette frénésie. Qu'à cela ne tienne! Il est possible de souligner votre amour en restant totalement écolo! Un exemple? Si vous vouliez offrir des fleurs, pensez plutôt à une plante en pot. Ainsi, la beauté durera toute l'année. Choisissez une plante équitable, écologique ou cultivée localement.



Si votre conjoint est une «bibitte à sucre» qui raffole du cacao, offrez-lui une sélection de chocolats équitables et biologiques que vous aurez trouvés à la chocolaterie du coin. Profitez-en pour vous procurer quelques produits faits maison, comme des confitures locales faites de fruits biologiques. Des gâteries sucrées et responsables : la combinaison idéale pour les amoureux soucieux de l'environnement.

Enfin, cuisinez un souper avec des produits locaux que vous aurez achetés directement chez le producteur ou dans un petit marché, et offrez-vous une viande biologique.

Enfin, les gâteries alcoolisées biologiques sont extrêmement faciles

à trouver. Que l'on parle de vins, de bières, de cidres ou de mistelles, le Québec est un fournisseur incroyable de produits de grande qualité. Concoctez-vous un savoureux vin chaud, un cocktail qui saura raviver le corps et l'esprit. Utilisez un vin biologique, sans sulfites, que vous ferez chauffer 20 minutes dans un chaudron avec un peu de cannelle, de clou de girofle, de sucre et de zestes d'orange et de citron. Un délice réconfortant à déguster en amoureux.



Venez préparer votre

St-Valentin

CHOIX DE CADEAU GRATUIT*
avec chaque achat de 25\$ et plus
(*valeur de 12,99\$)

310, boul. Saint-Luc, suite 4, Saint-Jean-sur-Richelieu 450 349-7814

JEAN COUTU



**Jeudi
14 février 2013**



20x

les milles de récompense

AIR MILES^{md}

à l'achat de 30\$* ou plus de
produits cosmétiques**

DEUX SUCCURSALES POUR MIEUX VOUS SERVIR:

947, boul. du Séminaire N.
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
450 348-9251

340, boul. Saint-Luc
SECTEUR SAINT-LUC
450 349-2121



Offre valide dans toutes les succursales Jean Coutu du Québec. *Exclut les taxes. **Cette offre est applicable sur les produits cosmétiques portant une étiquette de prix « Cosmétiques Jean Coutu » et/ou « tablette bleue cosmétiques » et est calculée à partir de l'offre de base Jean Coutu. Ne s'applique pas sur les milles en prime. Offre non cumulative. Certaines restrictions s'appliquent.

Marque déposée / de commerce d'AIR MILES International Trading B.V., employée en vertu d'une licence par LoyaltyOne, Inc. et Le Groupe Jean Coutu (PJC) inc.



WEEK-END



Le bison, une viande rouge de choix

SYLVIE LAROCHE
NUTR.D.T.P.



Pendant des millénaires, le bison d'Amérique a été essentiel à la survie des Amérindiens des Prairies. Cette viande maigre, savoureuse et tendre est très nutritive.

Les autochtones vénéraient le bison, car il leur fournissait couvertures, vêtements, os et objets utilitaires. Il y a plus de 200 ans, la population de bisons était évaluée à 50 millions de bêtes. Avec la venue des colonisateurs et la construction du chemin de fer, 31 millions de bisons furent tués pour leur viande, mais aussi pour le plaisir. Ce carnage mena l'espèce près de l'extinction. Grâce à des mesures de protection gouvernementales et de nombreux éleveurs, le bison put échapper à la disparition.

LES PRODUCTEURS D'ICI

Sauvage à l'époque, il est maintenant un animal d'élevage. Les bisons sont élevés en pacage dans un environnement le plus naturel possible. Leur croissance se fait sans hormones de croissance et sans antibiotiques. C'est un animal fort, robuste et autonome qui nécessite rarement des soins. Il se nourrit d'herbe de pâturage et reçoit du fourrage et des grains (surtout de l'avoine). Les bêtes de 2 ½ ans atteignent un poids d'environ 1200 livres lors de l'abattage. Au Québec, le cheptel dépasse les 3000 bêtes.

L'agrotourisme est un excellent moyen de le découvrir et de déguster la viande de ce grand gibier. Au Québec, l'Union

québécoise du bison fait partie de la Fédération des éleveurs de grands gibiers du Québec qui appose le logo « Grands gibiers du Québec certifiés^{MD} » sur ses produits. Vous trouverez les producteurs du Québec sur le site grandsgibiers.com. Procurez-vous la viande de bison chez les producteurs et en boucherie.

RICHE EN MINÉRAUX ET ANTIOXYDANTS

La viande de bison est faible en gras avec moins de 2 g par 100 g de viande. Ce qui représente moins d'une demi-cuillère à thé de gras pour la grosseur d'un jeu de cartes. Le bison haché contient 16% de matières grasses, ce qui la classe comme une viande maigre. Le bison est d'ailleurs plus maigre que les coupes maigres de bœuf et même plus maigre que le poulet. Il est aussi une source d'oméga-3.

Une récente méta-analyse précise que ce n'est pas la consommation de viande rouge qui augmente les risques de maladies cardiovasculaires, mais bien la présence de gras visible. La consommation modérée de viande rouge maigre telle que le bison peut donc faire partie d'une bonne alimentation... à condition de ne pas abuser dans la portion.

De plus, la viande de bison est riche en minéraux comme le phosphore, le fer, le zinc et le sélénium. Ces deux derniers minéraux sont reconnus pour prévenir le cancer. C'est donc une viande de choix pour la santé.

SAVOUREUSEMENT GASTRONOMIQUE

On considère le bison comme une viande gastronomique. La chair de bison est une viande de

couleur rouge foncé. Elle possède un arôme légèrement relevé et sucré. Elle s'apprête bien avec les têtes de violon et les petits fruits tels que le bleuets, la canneberge, le cassis et la cerise sauvage. Le bison est succulent avec les champignons et les sauces au vin rouge. Les légumes racines (navet, salsifis, panais, etc.), le céleri-rave et le topinambour accompagnent bien ce gibier.

Le filet de bison frais fait d'excellents tartares. On peut inclure le bison dans la tourtière, le six-pâtes et le pot-au-feu. Le bison haché peut substituer le bœuf dans toutes les recettes. Choisissez le faux-filet, le bifteck d'loyau et le contre-filet de bison pour la cuisson de steaks sur le barbecue. Les autres coupes moins tendres (pointes de surlonge et intérieur de ronde) sont meilleures après avoir été marinées de 8 à 24 heures.

La viande de bison se cuisine sensiblement comme celle du bœuf. Toutefois, étant plus maigre et possédant une teneur en humidité plus élevée, elle nécessite une durée de cuisson plus courte et une température plus basse, soit au thermomètre à viande 63 à 68°C (145 à 155°F) pour un rôti saignant ou rosé. Il est préférable de ne pas dépasser cette température de cuisson pour une plus grande tendreté. La viande hachée doit atteindre 70°C (160°F) pour être bien cuite. La viande se conserve au réfrigérateur 3 à 5 jours et 6 mois au congélateur.

Pour des informations, contactez-moi au 450 358-2002. Sources: passeportsante.net, bisonquebec.com, grandsgibiers.com, canadianbison.ca.



Tajine de bison aux poires caramélisées

6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 kg (2 lb) de cubes de bison du Québec à mijoter
- 100 g (1/3 de tasse) de beurre
- 150 g (3/4 de tasse) de petits oignons perlés congelés
- 250 g (1 tasse) de petites poires en conserve (sirop léger)
- 30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable
- 250 ml (1 tasse) de fond blanc ou de bouillon de poulet
- 500 ml (2 tasses) de tomates en dés, égouttées
- 3 pincées de Safran
- 100 g (1/3 de tasse) de raisins secs
- 3 gousses d'ail pelées
- 5 ml (1 c. à thé) d'épices à tajine sucrées
- 500 g (2 tasses) de pois chiches précuits et égouttés
- 5 citrons confits
- 15 g (1 c. à table) de sel

PRÉPARATION

Saisir les cubes de bison dans une partie du beurre et réserver. Colorer ensuite les oignons et les poires, les enrober de sirop d'érable et réserver. Mettre le fond blanc et les tomates à chauffer ensemble, ajouter le safran, les raisins, l'ail et les épices à tajine ou un mélange d'épices de votre choix. Porter à ébullition et déposer au fond du tajine. Ajouter les pois chiches et le citron confit en petits cubes, ajouter la viande. Disposer les oignons et les poires sur le dessus, saler, couvrir et cuire au four à 300° F, pendant 4 heures. Vérifier à mi-cuisson le niveau de liquide et ajouter de l'eau au besoin. Servir sur un lit de semoule de blé cuite avec coriandre fraîche. On peut remplacer le tajine par une mijoteuse ou une jarre à fèves au lard.

Source: Pierre Santerre, chef cuisinier, et grandsgibiers.com



Osso bucco de bison

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 2 heures - Portions: 4

INGRÉDIENTS

- 45 ml (3 c. à table) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à table) de beurre
- 1 oignon haché finement
- 1 carotte hachée finement
- 1 poivron vert haché finement
- 3 gousses d'ail hachées
- 4 feuilles de laurier
- 2 branches de thym frais
- Sel et poivre au goût
- 250 ml (1 tasse) de tomates pelées et concassées
- 6 tranches de 3 cm d'épaisseur de jarret de bison
- Farine (au besoin)
- 125 ml (1/2 de tasse) de bière blonde
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de bœuf

PRÉPARATION

Dans une grande casserole, mettre tous les ingrédients. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 2 heures, ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.

Source: [Saveurs d'ici](http://Saveursd'ici.com) et Harmoniesante.com

FRUITERIE
HALLES ST-JEAN
L'Avenue du Potager
145, boul. Saint-Joseph
Du 7 au 13 février 2013 ou jusqu'à épuisement.

Bananes
Pr. importé no 1 1,08\$ kg
49¢ lb

Brocoli
Pr. É.-U. no 1
99¢ ch



Le spectaculaire concept Trackster de Kia donne un avant-goût de la future génération du modèle Soul.



Le concept Gear a été présenté en primeur mondiale au Salon de Montréal. Il s'agit d'une étude de style qui a permis à Honda de mesurer l'intérêt des visiteurs pour ce nouveau design.

Des véhicules futuristes des salons de l'auto

JEAN-FRANÇOIS GUAY



Les concepts sont parmi les principaux points d'attraction des salons automobiles. Ces véhicules sont produits en très peu d'exemplaires et visent à présenter une nouvelle

technologie, un nouveau design ou un nouveau groupe motopropulseur d'un constructeur.

Cette vitrine technologique sert également à vérifier les réactions des visiteurs avant qu'un constructeur ne détermine si un projet se concrétisera ou pas.

Par ailleurs, il ne faut pas confondre un

concept et un véhicule prototype puisque ce dernier désigne un véhicule de présérie dont le développement est presque au stade de la production commerciale.

Voyons les concepts et les prototypes qui ont été dévoilés lors des salons de Montréal et de Détroit, lesquels étaient peu nombreux sur les aires d'exposition cette année. ■



Le Volkswagen Crossblue Concept est un multisegment à sept places d'une longueur de cinq mètres. La motorisation hybride qui peut être branchée est composée d'un moteur diesel (190 ch) et de deux moteurs électriques.



Présentée au Salon de Détroit, la Honda EV-Ster est un petit roadster d'une longueur de 3,57 mètres. Le moteur électrique permet une autonomie de 160 km et des performances relevées avec un 0 à 100 km/h en cinq secondes.



Mitsubishi a dévoilé au Salon de Montréal le prototype Mirage. Cette sous-compacte sera animée par un trois cylindres de 1,2 litre qui promet une consommation de 3,3 l/100 km.



Le Honda Urban SUV Concept donne un aperçu d'un futur modèle qui pourrait concurrencer les Nissan Juke et Chevrolet Trax à partir de 2014.



La Hyundai HCD-14 Genesis Concept est une sorte de berline-coupé dont les futures générations des Genesis et Equus pourraient s'inspirer au niveau du design.



Le MKC Concept sera l'équivalent du nouveau Ford Escape dans la gamme de luxe Lincoln.

Petite pintade à la fleur d'ail et au chou de Savoie

JEAN-PAUL GRAPPE



avec des taches claires. Elle était à l'origine à l'état sauvage, mais elle s'est fort bien adaptée à l'élevage. Sa chair est d'une grande délicatesse.

La pintade est une volaille faisant partie des gallinacés qui est originaire d'Afrique. Elle a la grosseur d'une poule. Son plumage est sombre

On peut en trouver chez *Les produits d'Antoine*, 2015 Du Rivage (route 223), Michel Lozeau et Johanne Bourguia, à Saint-Antoine-sur-Richelieu.

Petites pintades à la fleur d'ail et au chou de savoie

Rendement : 4 personnes - Temps requis : 20 à 40 minutes - Difficile

- 4 Petites pintades
- 100 g (3 oz) Gras de canard
- 1 Chou de Savoie de 1 kg
- 100 g (3 oz) Fleurs d'ail
- 1 Bouquet garni
- 800 ml (3 1/4 tasses) Fond blanc de gibier à plume
- 6 Pommes de terre rattes
- Sel et poivre

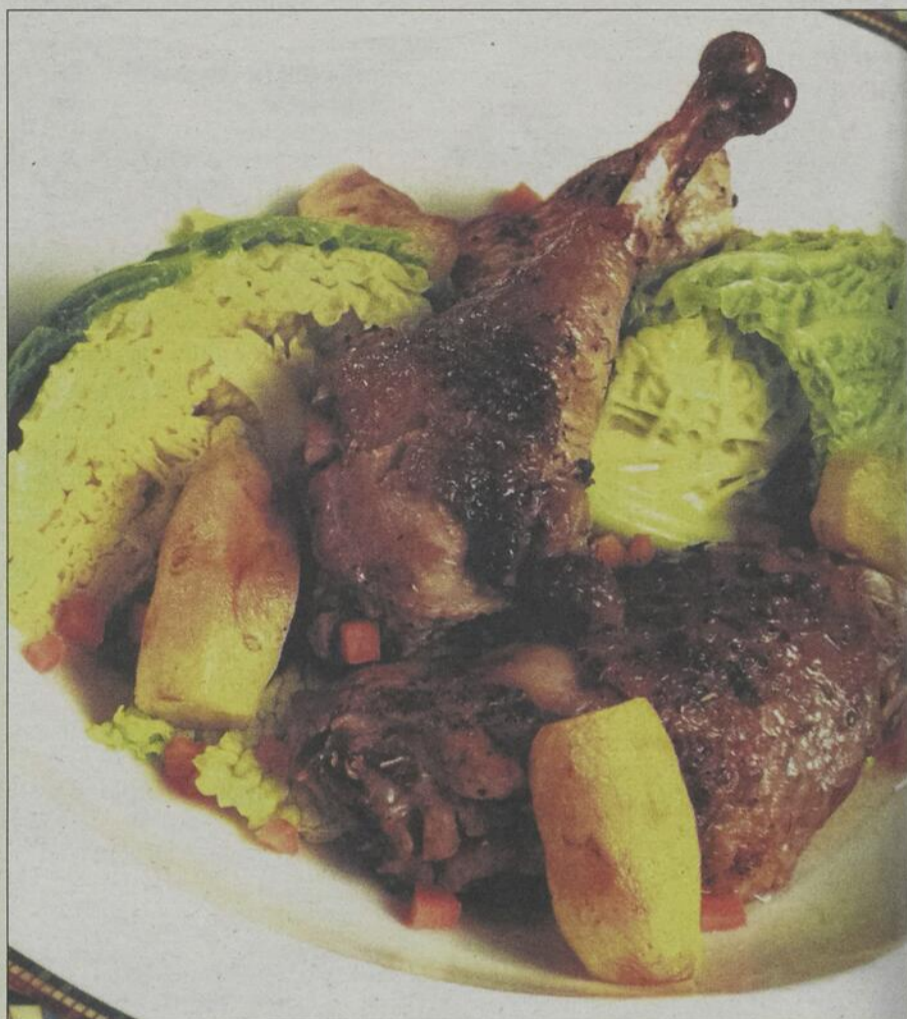
PRÉPARATION : Couper les pintades en portions égales d'environ 125 g (4 oz) chacune. Saler et poivrer, fariner chaque morceau. Les faire revenir dans le gras de canard jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée. Couper le chou de Savoie en 6 à 8 morceaux et le blanchir dans 2 à 3 litres (12 tasses) d'eau bouillante.

Dans une marmite, mettre tous les éléments sauf les pommes de terre. Cuire à 100 °C (200 °F) pendant 15 minutes suivant l'âge de la pintade. Ajouter les pommes de terre rattes et continuer la cuisson pendant environ 15 minutes. Les pintades seront cuites lorsque l'on piquera une pointe de couteau dans l'arrière-cuisse et qu'elle se retirera facilement.

Rectifier l'assaisonnement et servir tel quel dans une assiette creuse avec le chou et les pommes de terre.

VARIANTES : Canard, pigeon, poulet, téttras.

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



Un vin français et un autre des États-Unis

ROBERT RHEAULT



Le Cline Cellars «Cashmere» est un vin d'assemblage dont la dominante est le mourvèdre. Il nous provient de la Californie.

C'est l'influence de son grand-père qui lui apprit l'amour de la vie d'agriculteur ainsi que les mystères de la transformation du raisin en vin qui conduisit Fred Cline à fonder sa propre compagnie en 1982.

C'est dans la région de Contra Costa County, près de Oakley, en Californie, sur les terres héritées de son grand-père, que Fred Cline entreprit la restauration de vieux vignobles dont les vignes sont âgées de 80 à 120 ans. Les variétés de cépages de ce vignoble sont le mourvèdre, le zinfandel et la carignane.

En 1991, Fred et sa femme Nancy décidèrent de relocaliser la «Winery» à Carneros dans le comté de Sonoma. La région plus fraîche de Carneros était alors un terroir où le chardonnay, le pinot noir et le merlot étaient les cépages dominants. Fred Cline fit figure

de pionnier en y cultivant des cépages rhodaniens, tels la syrah, le viognier, la marsanne, et la roussanne.

Après avoir terminé l'installation et le développement de sa propriété de Carneros, il se porta acquéreur d'un autre vignoble situé non loin de Carneros, à Petaluma Cap.

PREMIER VIN

Le Cashmere 2011 (code: 11091825) est un assemblage composé principalement de mourvèdre ayant comme cépages auxiliaires de la grenache et de la syrah. Tous les composants de ce vin proviennent de vignes de 30 ans d'âge situées dans le vignoble de Costa Contra County.

Il s'agit d'un vin rouge cerise moyennement foncé. Il nous livre des arômes de framboise, de cerise noire, de poivre et de chocolat (cacao).

En bouche, ce qui surprend c'est la souplesse des tanins et la fraîcheur de ce vin peu acide. Bien que le vin ait séjourné pendant huit mois dans des barriques de chêne français, la discrétion du boisé est étonnante pour un vin américain. La texture ample du vin, la qualité de ses saveurs, son équilibre et sa persistance longue et fruitée en font un vin qui peut accompagner

aussi bien le saumon grillé, le rôti de porc ou le canard.

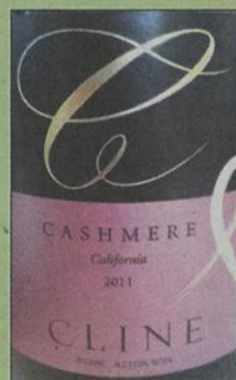
DEUXIÈME VIN

Le deuxième vin provient de la région du Languedoc, le Viognier Pays d'Oc du Domaine Casal Viel. Il s'agit d'un domaine de 135 hectares qui fait partie de la famille Miquel depuis la Révolution française. Deux cépages y sont principalement cultivés: la syrah et le viognier.

Le viognier est un cépage originaire de vignes sauvages de la région du Rhône. Ce cépage, pratiquement disparu à la suite de l'épidémie du phylloxéra et aux ravages de la Première Guerre mondiale, a été sauvé par le travail acharné des vignerons de Condrieu. Il s'est étendu jusqu'aux vignobles méridionaux et est actuellement cultivé sur les cinq continents.

Il donne un vin blanc fin, de grande qualité, gras, onctueux, très parfumé avec des notes florales (violette) et fruitées (mangue, abricot). À son apogée, il dégage des notes de musc, de pain d'épices et de tabac. C'est un vin à boire jeune de préférence.

Le Viognier Pays d'Oc 2011 du Domaine Casal Viel (code: 895946) est un vin blanc, limpide, avec des reflets verts. Il dégage des arômes



Cashmere, Cline Cellars

Millésime: 2011
Cépages: mourvèdre, syrah, et grenache
Pays/région: États-Unis/Californie
Producteur: Cline Cellars
Prix: 21,50\$

Cote:



Viognier Pays d'Oc

Millésime: 2011
Cépage: viognier
Pays/région: France/Languedoc
Producteur: Henri Miquel
Prix: 16,25\$

Cote:

de miel, de fleurs blanches, d'abricot et de bois de santal.

En bouche vous aurez un vin sec dont l'acidité vive, voire légèrement mordante, surprend quelque peu. C'est possiblement attribuable à un taux d'alcool de 13,5%. Sa texture ample et son

équilibre correct conduit à une finale longue minérale et fruitée (abricot, citron).

Il accompagnera facilement les fromages de chèvre, les poissons, coquilles Saint-Jacques et les cuisines thaïlandaise et vietnamienne. ■

Biarritz et Bayonne au Pays basque français

PAULINE CLOUTIER ET
RAYMOND MARIER



En traversant la frontière entre l'Espagne et la France, versant Atlantique, nous ne changerions pas de pays si le Pays basque finissait par obtenir son indépendance. De toute façon, depuis l'entrée de l'Espagne et de la France dans l'Union européenne, on ne s'arrête plus à la frontière; on salue simplement au passage l'ancien poste de douanes.

Cinquante kilomètres séparent San Sebastian, en Espagne, de Biarritz, sa rivale française. Un charme indénié se dégage de ces deux villes balnéaires, mais la taille de Biarritz, (26 000 habitants) par rapport à celle de San Sebastian (185 000 habitants), ne lui permet pas de soutenir la compétition.

En route vers Biarritz, nous faisons halte à Saint-Jean-de-Luz dont les rues sont bordées de petits magasins et de stands, une vraie foire commerciale. On y trouve surtout des «cossins» fabriqués en Chine et ça nous enlève le goût de chercher la fabrication locale basque, les torchons, les serviettes, les bérêts, du tissu, quoi!

BIARRITZ

À Biarritz, nous trouvons une place de stationnement à côté d'un parc. Une petite marche d'une dizaine de minutes nous conduit à la mer qui, par rapport aux souvenirs de Raymond qui y a déjà travaillé, n'a pas bougé, non plus que les hôtels, ni le casino Belle Vue, ni le fameux rocher de la Vierge relié à la rive par un pont de fer rouillé.

Cette ville balnéaire a su garder sa beauté, son charme et son charme bourgeois. Une nouvelle population de jeunes surfeurs s'y est installée. Deux championnats mondiaux de longboard s'y sont déjà tenus, en 1982 et en 2005. La population connaît tout de

même une légère décroissance, 16% de moins qu'en 1999.

On y visite le golf Le Phare et le Centre international d'entraînement au golf d'Ilbarritz, école réputée, tout au moins en France. Du haut de la terrasse du restaurant, nous voyons un immense cercle, 300 mètres de rayon et, tout autour, treize grands tee, quatre *putting greens*, cinq *chipping greens* et une quinzaine de trappes de sable. Le parcours de golf ceinture ce vaste espace réservé à l'entraînement.

Pour avoir le droit de jouer, il faut avoir sa licence de la Fédération française de golf, 63\$ plus un droit d'entrée de 8\$, plus le *green fee* de 47\$. Nous hésitons un moment, observons les vagues qui viennent s'échouer à la limite du parcours et nous partons en nous promettant de revenir un jour pour une semaine d'entraînement.

BAYONNE

Tout à côté, à huit kilomètres, se trouve Bayonne, ville plus authentiquement basque, poumon économique de la région, animée par son port, le septième plus important de France. Gaz naturel, acier, soufre, engrais et agroalimentaire y transitent.

Ville dynamique, reconnue pour la production d'un délicieux jambon cru, sa population de 45 000 habitants reste stable. Deux cours d'eau s'y unissent: la rivière Nive et le fleuve Adour. Son centre attractif comprend le pont Saint-Esprit, un grand nombre de restaurants typiques, un grand marché aux poissons et une cathédrale adossée à un très beau cloître.

Bayonne vit au rythme de sa population et il fait bon s'y promener, s'y détendre et ne pas s'y sentir bousculés. On sent que les commerces se préoccupent de bien servir la population régionale, tout en réservant un accueil chaleureux aux visiteurs.

BIDARRAY

Nous prenons ensuite la direction de Saint-Jean-Pied-de-Port. Comme la journée avance rapidement, nous nous arrêtons à l'hôtel-restaurant La Noblia qui semble sympathique, à Bidarray. Nous nous retrouvons dans une très grande chambre avec terrasse au bord de la voie ferrée. La gare se trouve à 50 mètres et une rivière au débit rapide coule en contrebas. On voit qu'il y a un autre hôtel de l'autre côté de la rivière; son nom surprend:



Les vagues de l'Atlantique attirent les amateurs de surf à Biarritz.



Une partie du Centre d'entraînement au golf d'Ilbarritz, à Biarritz.

Hôtel du pont d'enfer. On se demande s'il est pavé de bonnes intentions, mais comme il est fermé, la question reste en suspens.

Nous rejoignons les autres pensionnaires pour le souper – le dîner des Français – sur la terrasse. Nous goûtons à la «garbure», un délicieux potage aux légumes, typique de la région. Le plat principal, la truite grillée, nous fait encore saliver.

Pendant le souper, notre accent suscite la

curiosité et nos voisins de table se mêlent à la conversation. On parle du Québec qui les fait rêver. Ils nous invitent spontanément à passer chez eux, à Agen, pays des pruneaux. C'est toujours agréable de sentir la gentillesse de l'accueil réservé aux Québécois en territoire français.

Le lendemain matin, à l'heure du déjeuner, la salle est pleine. Des dizaines de pêcheurs achètent leur permis de pêche pour la journée. Ah! On n'a pas salivé pour rien: au menu de la veille au soir, c'était bel et bien une petite truite de rivière. ■

BAYONNE
VILLE GARNISON

- Une rivière: la Nive
- Un fleuve: l'Adour
- Population: 45 000 h



Maisons typiques du «Petit Bayonne» sur les rives de l'Adour, au centre-ville de Bayonne.

VOYAGES
Gohanne
Kawppa
Permis du Québec

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

RELÂCHE SCOLAIRE
CAYO COCO

Départ: 28 février, Hôtel 3 étoiles - Tout inclus - 1 semaine
Occ. Double Adulte Enfant (2 à 12 ans)

1 098\$ 688\$

CROISIÈRE INAUGURALE AUX BERMUDES

Départ: 12 mai de New York
À bord du tout nouveau
«Norwegian Break Away»
(navire neuf) Autocar inclus

1 semaine
1199\$

TRESORS D'ITALIE

Départ de groupe accompagné le 6 septembre
Inclus: autocar de Saint-Jean, 14 nuits d'hébergement en
hôtels 4 étoiles, tous les petits déjeuners,
13 soupers, guides et visites locales. 16 jours
Tarif « Réservez tôt » avant le 28 février.

3 599\$

Tarifs basés sur occupation double / personne

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

ASTROLOGIE

WEEK-END



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

SEMAINE DU 7 FÉVRIER
AU 13 FÉVRIER 2013

BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Vous êtes une personne assez impulsive et spontanée en général. Vous pourriez décider de partir en voyage ou de vous inscrire à un cours qui vous apportera une vie sociale plus dynamique.



TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

Il y a certainement beaucoup d'émotion dans l'air en ce qui concerne vos différentes obligations. Le travail et la famille sont en grande transformation alors que vous êtes un signe qui préfère la stabilité.



GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Côté travail, vous réussirez à conclure une entente avec des groupes importants. De plus, si vous devez faire face à la justice d'une manière ou d'une autre, elle penchera en votre faveur.



CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Que vous travailliez avec le public ou non en général, vous vous retrouverez continuellement entouré. Un emploi au gouvernement ou dans la fonction publique vous sera profitable.



LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Vous appréciez tout spécialement vous retrouver au centre de toute l'attention, même si vous êtes une personne timide. Vous vous mettez en valeur en toutes circonstances.



VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Vous passerez une partie de la semaine à la maison pour vous relever d'un bon rhume ou pour prendre soin d'un membre de votre famille. Vous donnerez la touche finale à un élément de décoration.



BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

Les déplacements seront nombreux et vous pourriez même commencer à songer sérieusement à changer de voiture. Vous aurez de belles conversations qui vous mettront en valeur.



SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Vous regarderez du côté de l'immobilier. Du moins, vous calculerez attentivement votre budget pour entrevoir la possibilité de vous acheter une maison qui répond à toutes vos aspirations.



SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Il y aura beaucoup d'action autour de vous et vous aurez besoin d'entreprendre une vie beaucoup plus active, aussi bien avec votre amoureux, vos proches et vos collègues.



CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Votre santé pourrait très bien vous signaler de prendre un peu plus de repos. Vous avez une nette tendance à brûler la chandelle par les deux bouts et à vous placer en position de stress intense.



VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Au travail ou dans une autre circonstance, vous vous retrouverez au cœur d'un groupe important et vous serez au centre de toute l'attention, favorisant ainsi l'estime personnelle.



POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

Vous aurez passablement de responsabilités à tenir sur vos épaules. Vous pourriez également vous investir assez sérieusement dans un projet à saveur artistique.



WEEK-END

PROFESSION: VÉTÉRINAIRE

Minette souffrait d'insuffisance rénale

MARIE-CLAUDE DUVAL



Minette est une chatte qui avait eu un épisode de vomissements d'origine indéterminée quelques semaines plus tôt. Sa situation s'était toutefois améliorée d'elle-même. Ce sont maintenant des symptômes différents qui inquiètent son propriétaire. Minette ne mange presque plus, au point où elle a perdu une livre et demie dans le dernier mois, ce qui est vraiment significatif.

L'examen a révélé une mauvaise santé dentaire qui pouvait expliquer que Minette mangeait moins. Mais de là à maigrir si rapidement? J'en doutais. Pour cette raison, des tests de sang ont été faits pour apprendre que notre patiente souffrait d'insuffisance rénale. Qu'en est-il réellement?

Lorsque nous mangeons des protéines, nous produisons une molécule qui se retrouve dans le sang et qui se nomme l'urée. L'urée est un déchet qui, s'il s'accumule, amènera des symptômes d'intoxication comme des nausées et des vomissements, de la perte de poids, des ulcères dans la bouche, une mauvaise haleine, une démarche chancelante.

Pour prévenir cela, le rein qui fonctionne normalement va retirer de la circulation l'urée et la rediriger vers l'urine où elle sera excrétée. Chez le patient qui a une fonction rénale anormale, l'urée reste dans le sang et l'empoisonne plus ou moins rapidement.

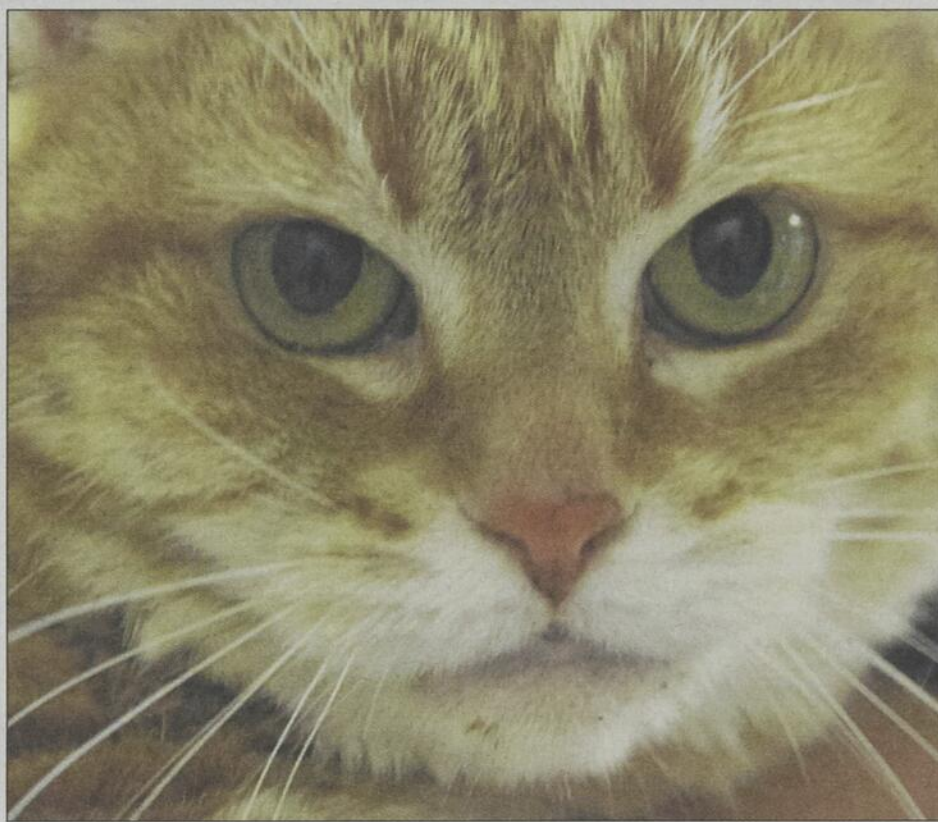
C'est ce qui arrive à notre pauvre Minette.

AUTRES TESTS

Malheureusement, chez le chat, cette pathologie n'arrive pas toujours seule. Elle peut n'être que de l'usure des reins d'un vieux chat, mais aussi être associée à des problèmes de pierres aux reins, d'hyperthyroïdisme et/ou d'hypertension.

Notre patiente a été chanceuse deux fois sur trois: radiographie des reins normale, test de sang de la thyroïde normale, mais pression sanguine augmentée. Il est aussi recommandé de faire une analyse d'urine complète, mais Minette a moins bien collaboré à ce test qu'aux autres.

On doit pouvoir procéder à l'épreuve



Minette se porte beaucoup mieux, mais des soins appropriés doivent lui être prodigués.

de laboratoire sur une urine fraîche, mais notre coquine a préféré faire son petit pipi la nuit, au moment où il ne pouvait être analysé. Personne n'était sur place pour le récolter. Comme elle a un excès de poids, les autres techniques de récolte (compression de la vessie et cystocentèse) furent aussi infructueuses.

NOURRITURE SPÉCIALE

On retourna Minette à la maison, sans urologie de complétée, avec sa nouvelle formule alimentaire. Les patients insuffisants rénaux doivent recevoir une nourriture spéciale dès que possible pour les aider à mieux gérer leurs symptômes.

Cette diète aura principalement pour avantage de contenir moins de protéines, ce qui aura pour effet de produire moins d'urée, donc moins de «poison» à éliminer pour la partie des reins qui pourrait encore bien fonctionner. En outre, elle contient moins de sodium pour aider à maintenir une bonne pression sanguine.

Mais même avec une nourriture qu'on souhaite le plus appétissante

possible, Minette a refusé de s'alimenter adéquatement. Il fallait donc passer à la fluidothérapie.

L'idée étant ici d'éliminer artificiellement la quantité d'urée accumulée dans le sang qui entraîne les symptômes. On va administrer tellement de liquide à Minette que ses reins n'auront pas le choix de filtrer les déchets et d'en éliminer. On souhaite évidemment par cette technique qu'elle retrouve l'appétit. Et ça a fonctionné!

Dans le futur, au fur et à mesure que la fonction rénale de Minette va diminuer, des médicaments devront être ajoutés à celui qu'elle doit déjà recevoir pour régulariser sa pression sanguine. Mais pour le moment, allons-y simplement: nourriture faible en protéines et en sodium, sérum au besoin et médication pour la pression. Soigne-toi bien Minette!

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



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

EN CAS D'URGENCE

SUIVEZ-NOUS SUR
facebook
facebook.com/
lecanadafrancais

Le mariage des styles en décoration

KIMBERLEY
C. TREMBLAY
www.groupepeceor.wordpress.com



Vous n'avez pas envie de faire des compromis pour les styles de décoration que vous aimez? Vous ne savez pas trop comment vous y prendre pour effectuer un mariage de styles qui est agréable à l'œil et harmonieux? Je vous ai concocté une chronique pour faciliter votre travail tout en le rendant amusant.

En premier lieu, sachez qu'aucun style de décoration n'est pur à 100%. Ils sont tous des dérivés d'autres styles et époques, alors feu vert pour le mariage des styles, c'est ainsi que sont nés les plus beaux et les plus indémodables.

Quand il s'agit de fusions de styles, votre but premier est de créer un espace harmonieux, un espace pour lequel l'œil et le cerveau ne voient qu'un. Il vous faut tout d'abord limiter la palette de couleurs dans la plupart des cas. Ne pas en faire trop, c'est mieux.

Ensuite, faites des tests et mariez différents styles ensemble. Prenez le temps de déplacer les objets et de les approcher, voire les distancer selon le cas. Du moment que c'est harmonieux, c'est le mot d'ordre ici. Vous serez enchanté de voir comment les styles se mélangent bien s'ils ne sont pas trop à l'opposé. Remarquez combien de styles offrent des similitudes en analysant ceux-ci.

DIFFÉRENTS STYLES

Commencez par identifier vos styles, du moins ceux qui vous plaisent. Ensuite, de quoi sont-ils principalement constitués? S'agit-il de lignes droites, d'accessoires en métal, de lignes épurées et d'objets inusités? Analysez avec du recul avant de passer à l'action. Une forme

qui se répète ou un motif retrouvé à plusieurs endroits ou de plusieurs grandeurs créera une continuité dans la pièce.

Les styles rustiques et éclectiques font un beau mariage, le style Shabby chic et le style classique traditionnel aussi. Regroupez les items que vous aimeriez intégrer au décor et trouvez-leur d'abord un lien. Une statuette en bois que vous chérissez parce qu'elle évoque pour vous le voyage, et un chandelier en argent pourraient très bien se marier ensemble.

Installez-les là où vous croyez qu'ils seraient bien en évidence et observez pendant quelques jours comment les objets interagissent entre eux. Écoutez les commentaires et observations des autres occupants de la maison et surtout, fiez-vous à votre instinct. Une fois de plus le fameux truc: sur une échelle de un à dix, à combien qualifieriez-vous le mariage que vous venez de composer?

AUTRE TRUC

Celui-ci doit instantanément vous donner une note de sept et plus, c'est-à-dire vous enchanter et être agréable à l'œil, et vous devez pouvoir lui attribuer la note de huit à dix.

Un autre truc est celui des photos. Prenez des photos de vos nouvelles compositions pour ensuite les analyser. Plus vous ferez de tests, plus votre œil et votre style se raffineront.

Il faut se donner du temps et bien se connaître en déco pour arriver à faire des fusions de styles harmonieuses. N'hésitez pas à me consulter si vous avez besoin d'aide, je me ferai votre alliée.

Pour une consultation à domicile, vous pouvez me rejoindre au 514 265-7290. ■



Il est possible de marier des styles ensemble lorsqu'on s'y prend de la bonne façon.

WEEK-END

L'ÉGLISE D'ICI

Célébration de l'onction des malades

À l'occasion de la Journée mondiale des malades, vous êtes invités à prendre part à la célébration de l'onction des malades en compagnie de Mgr François Lapierre, évêque de Saint-Hyacinthe.

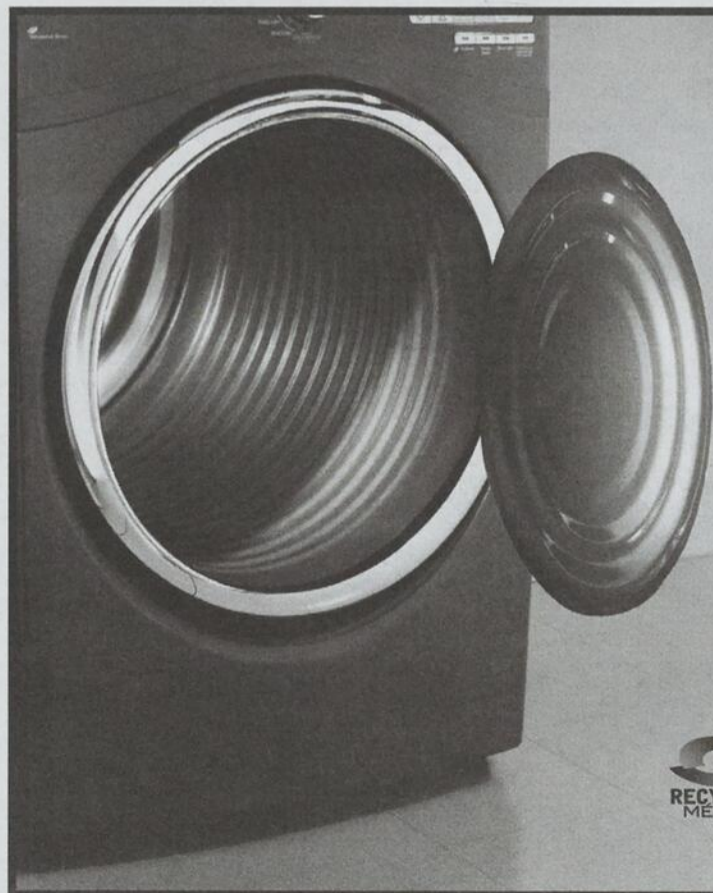
Cette célébration aura lieu le

dimanche 10 février, à la cathédrale de Saint-Jean, à compter de 8h30 pour la prière du matin et de 9h30 pour la messe avec célébration de l'onction des malades.

L'instrumentiste invitée pour l'occasion sera Julie Blanchet. Elle se produira avec l'ensemble

Femmes et Hommes de chœur, sous la direction de Mario Jacques

L'onction des malades est ce sacrement donné aux fidèles dont la santé est atteinte par la maladie ou la vieillesse afin qu'ils puissent trouver force et confiance pour vivre cette étape de leur vie. ■



En récupérant des boîtes de conserve,
nous créons des électroménagers.

Récupérer c'est recréer.

RECREER.CA

Pour connaître les matières acceptées dans votre bac de récupération, contactez votre municipalité.



SiriusXM
Les Recrues
DODGE

LE TOUT NOUVEAU RAM 1500 2013



MOTOR TREND
CAMION DE
L'ANNÉE
2013



Ram 1500 SLT à cabine d'équipe 4x4 2013 avec ensemble SLT Plus montré*

LE PICK-UP PLEINE GRANDEUR LE PLUS ÉCOÉNERGÉTIQUE^Δ

AUSSI PEU QUE
7,8 L
SUR ROUTE
36 MPG^Δ

MEILLEURE ÉCONOMIE D'ESSENCE AVEC RAM HFE 2013

RAM 1500 SXT V8 QUAD CAB 4X4 2013

NOUVEAU PRIX À PARTIR DE:

26 795 \$[‡]

INCLUANT 9 250 \$⁰
DE REMISE
AU COMPTANT.
FRAIS DE TRANSPORT
ET LA TAXE SUR LA
CLIMATISATION INCLUS.

OU CHOISISSEZ

UN FINANCEMENT À L'ACHAT DE

154 \$[±]

AUX DEUX SEMAINES
POUR 96 MOIS
FRAIS DE TRANSPORT ET TAXE
SUR LA CLIMATISATION INCLUS.

- V8 de 4,7 L, puissance de 310 ch et 330 lb-pi de couple
- Roues de 17 pouces en aluminium
- Radio par satellite SiriusXM^{MC} (inclut un an d'abonnement)

- Glaces et verrouillage des portes à commande électrique (modèles Quad/Cabine d'équipe)
- Télédévrouillage
- Pare-chocs avant et arrière chromés

- Suspension arrière à bras et ressorts hélicoïdaux – exclusive dans la catégorie*
- Console centrale redessinée avec système Media Centre Uconnect^{MC} 3.0

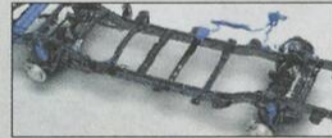
CARACTÉRISTIQUES DISPONIBLES



SYSTÈME UCONNECT^{MC} 8,4
AVEC ÉCRAN TACTILE DE 8,4 POUCES –
MEILLEUR DE SA CATÉGORIE*



CENTRE D'INFORMATION ÉLECTRONIQUE
AVEC ÉCRAN MULTI-AFFICHAGE DE 7 POUCES –
EXCLUSIF DANS SA CATÉGORIE*



NOUVELLE SUSPENSION PNEUMATIQUE
AUX QUATRE COINS

OU CHOISISSEZ

RAM 1500 ST V8 CABINE SIMPLE 4X2 2013

À PARTIR DE:

19 995 \$[‡]

INCLUANT 7 000 \$⁰
DE REMISE
AU COMPTANT.
FRAIS DE TRANSPORT
ET LA TAXE SUR LA
CLIMATISATION INCLUS.

- V8 de 4,7 L, puissance de 310 ch et 330 lb-pi de couple

- Transmission automatique 6 vitesses
- Différentiel autobloquant



Ram 1500 ST à cabine simple 4x2 2013 montré*

SCANNER
ICI POUR
PLUS
D'OFFRES



LE COURAGE - LA LÉGENDE



RAM

LA GAMME DE PICK-UP LA PLUS DURABLE AU PAYS**

WWW.CAMIONRAM.CA

Le consommateur avisé lit les petits caractères: †, ‡, Δ, ±. Les offres de cette annonce s'appliquent à la livraison au détail des modèles neufs sélectionnés achetés entre le 1^{er} et le 28 février 2013 auprès des concessionnaires participants et peuvent être modifiées sans préavis. Le transport (1 595 \$) et la taxe sur le climatiseur (le cas échéant) sont compris dans le prix d'achat. Aucuns frais supplémentaires ne seront ajoutés au prix total, incluant des véhicules annoncés. L'immatriculation, l'assurance, les droits sur les pneus neufs (15 \$) et les taxes applicables sont en sus et seront exigés à la livraison. Le concessionnaire peut devoir échanger ou commander un véhicule (le cas échéant). Le concessionnaire peut vendre à prix moindre. Un acompte peut être demandé. Voyez votre concessionnaire participant pour les détails et conditions. ‡ Le prix d'achat s'applique au Ram 1500 SXT V8 Quad Cab 4x4 2013 (DS6L41 + 23A + AGR), 26 795 \$ et au Ram 1500 ST V8 Cabine Simple 4x2 2013 (DS6L11 + 23A + DSA), 19 995 \$. Le prix d'achat comprend, le cas échéant, une remise au comptant. Δ Les remises au comptant (Ram 1500 SXT V8 Quad Cab 4x4 2013 et Ram 1500 ST V8 Cabine Simple 4x2 2013) sont offertes sur certains modèles neufs 2013 sélectionnés et sont déduites du prix négocié avant l'application des taxes. † Le taux de financement à l'achat de 4,49 % jusqu'à 96 mois est offert aux clients admissibles sous réserve de l'approbation de crédit par la RBC Banque Royale, la Banque Scotia, Financement Auto TD et Ally Credit Canada et est applicable au Ram 1500 SXT V8 Quad Cab 4x4 2013 (DS6L41 + 23A + AGR). Exemple: Ram 1500 SXT V8 Quad Cab 4x4 2013 (DS6L41 + 23A + AGR) avec un prix d'achat de 26 795 \$ financé à un taux de 4,49 % pour 96 mois sans aucun acompte (0 \$) équivaut à 208 paiements aux deux semaines de 153,47 \$, des frais de crédit de 5 126,76 \$ et une obligation totale de 31 921,76 \$. * Prix des modèles montrés: Ram SLT à cabine d'équipe 4x4 2013 avec ensemble SLT Plus montré (DS6H88 + 25G + ATX), 35 635 \$, incluant 9 250 \$ de remise au comptant et Ram 1500 ST à cabine simple 4x2 2013 montré (DS1L61 + 23A + DSA), 19 995 \$, incluant 7 000 \$ de remise au comptant. Les modèles montrés peuvent différer légèrement des modèles qui sont commercialisés au Canada. Δ Affirmation basée sur la segmentation d'Automotive News. Données basées sur le Guide de consommation de carburant 2013 de Ressources naturelles Canada (RNCAN), 7,8 L/100 km (36 mpg) sur route et 11,4 L/100 km (25 mpg) en ville pour le modèle Ram HFE 2013 avec moteur V6 de 3,6 L à transmission 8 vitesses 4X2. Les méthodes d'essai utilisées sont celles du gouvernement du Canada. La consommation d'essence de votre véhicule varie selon le groupe motopropulseur, vos habitudes de conduite et d'autres facteurs. Voyez votre concessionnaire pour des précisions supplémentaires sur le programme ÉcoRoute. ** Affirmation basée sur la longévité de l'ensemble de la gamme de pick-up Ram par rapport à la longévité des gammes de pick-up concurrentes. Selon l'étude de R.L. Polk Canada, Inc. des véhicules canadiens des années modèles 1987 à 2011 en opération au 30 juin 2011. * Selon le classement 2012 des camions pleine grandeur d'Automotive News. † Le logo SiriusXM est une marque de commerce enregistrée de SiriusXM Satellite Radio Inc. Coop publicitaire des concessionnaires Chrysler • Jeep • Dodge • RAM

4890375