



Week-end

Le jeudi 13 septembre 2012

LE CANADA FRANÇAIS

Éric Bruneau, Helen Rossiter, directrice générale, Alain DesRochers, parrain, et Josée Coulombe, bénévole au Tournant.

ILS S'UNISSENT POUR Le Tournant

MARIE-PIER GAGNON

C'est au tour du comédien Éric Bruneau d'être touché en plein cœur par la mission du Tournant. Il sera d'ailleurs

du prochain cocktail-bénéfice du groupe d'accompagnement en fin de vie, le 9 octobre prochain, au Club de golf de Saint-Jean. «Honnêtement, je ne savais même pas que ce genre de

service existait, mais il y a quelque chose de super réconfortant de savoir qu'il y a une alternative», explique celui qui incarne Sylvain Régimbald dans *Toute la vérité*. PAGE C-2

(Photo Remy Bolly)

CINÉMA	DVD	MUSIQUE	LECTURE	SOMMAIRE
Durs à suivre, ces infidèles PAGE C-10	Autre version de Blanche Neige PAGE C-10	Dumas égal à lui-même PAGE C-8	Hemingway à Paris PAGE C-8	Jeux C-12 Trésors de famille C-13 Dans votre assiette C-14 Automobile C-15 Plaisirs du vin C-16 Horoscope C-18



vous invite au
Défi **Je bouge**.com

avec



Centre de santé et de services sociaux de la Haute-Richelieu

Participez à la fête qui fait **bouger** toute notre communauté!



Samedi 8 septembre 2012

Parc Beaulieu
Saint-Jean-sur-Richelieu

Inscrivez-vous dès maintenant au defijebouge.com pour profiter des tarifs réduits



ACTIFORME



4630218

Le Tournant touche Éric Bruneau droit au cœur

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



Pour une deuxième année consécutive, le groupe Le Tournant tiendra, le 9 octobre au Club de golf de Saint-Jean, son cocktail-bénéfice ayant pour thème «L'ultime complicité». Une soirée qui se déroulera en présence de plusieurs artistes, dont le comédien Éric Bruneau et le réalisateur Alain DesRochers.

Il y a près de deux ans, alors qu'il venait de terminer le tournage du film *Gerry*, Alain DesRochers a reçu un appel du conseil d'administration du groupe Le Tournant. On sollicitait sa participation à une campagne de financement visant à souligner le 20^e anniversaire de l'organisme. Touché par la cause, l'artiste avait accepté de prêter son nom à l'événement.

Puis, par curiosité et à l'invitation des bénévoles, Alain DesRochers s'est rendu sur le terrain pour constater le travail accompli par l'organisme. Partie intégrante du Centre d'action bénévole d'Iberville jusqu'en 2009, année de son incorporation, le groupe Le Tournant se spécialise dans l'octroi de soins palliatifs à travers le réseau du CSSS Haut-Richelieu-Rouville.

À partir de ce moment, le réalisateur a saisi la véritable importance de la tâche accomplie par la cinquantaine de bénévoles. En apportant du soutien et de l'écoute aux patients ainsi qu'à leur famille, ces derniers permettent aux gens de partir en toute dignité et quiétude. Un rôle essentiel aux yeux du réalisateur qui a accepté, dès lors, le rôle de parrain de l'organisme.

ÉRIC BRUNEAU

Rapidement, Alain DesRochers a sensibilisé



Le comédien Éric Bruneau et le réalisateur Alain DesRochers convient le public au grand cocktail-bénéfice du groupe Le Tournant, le 9 octobre prochain.

son entourage à la cause, dont le comédien Éric Bruneau. Sans gêne, ce dernier avoue que c'est pour aider son ami qu'il a accepté d'être présent lors du premier cocktail-bénéfice. À ses yeux, la cause avait un côté morbide qui n'avait rien de très attirant. «On a tous des appréhensions quand on parle de la mort», explique-t-il.

Mais ses doutes se sont vite estompés et cette année, en dépit d'un horaire chargé, le comédien joue le rôle de président d'honneur du 2^e cocktail-bénéfice de l'organisme. «Si passer deux heures dans votre télé toutes les semaines peut me permettre d'amener de l'attention sur le travail des bénévoles, tant mieux», de dire

humblement l'artiste originaire de Saint-Jean-sur-Richelieu.

Ce dernier confie d'ailleurs avoir été profondément touché lorsqu'il a eu la chance d'accompagner les bénévoles auprès des patients. «Honnêtement, je ne savais même pas que ce genre de service existait, mais il y a quelque chose de super reconfortant de savoir qu'il y a une alternative. C'est un luxe qui ne devrait pas l'être», explique celui qui incarne Sylvain Régimbald dans *Toute la vérité*.

COCKTAIL-BÉNÉFICE

Le cocktail-bénéfice, auquel gens d'affaires et grand public sont invités, soulignera la

Journée mondiale des soins palliatifs et permettra d'en savoir plus sur la mission du Tournant grâce aux témoignages de bénévoles ainsi que de familles ayant eu recours aux services du groupe. Un artiste mystère, dont l'identité sera dévoilée le soir même, viendra également parler d'un deuil qu'il a vécu récemment.

Sans se fixer d'objectif précis, les organisateurs espèrent dépasser le cap des 20 000\$, soit le montant récolté l'an passé. En tant que président d'honneur, Éric Bruneau a d'ailleurs décidé de s'impliquer plus activement en créant un chandail aux couleurs de l'organisme qui sera vendu 20\$ le soir de l'événement et qui sera par la suite disponible auprès de l'organisme. À la demande des organisateurs, il offrira également des autographes moyennant une contribution volontaire.

Directrice générale du groupe Le Tournant, Helen Rossiter mentionne que l'argent recueilli servira à sensibiliser le public à la cause, à créer un groupe de deuil, à couvrir les dépenses encourues par les bénévoles dans le cadre de leur implication et surtout à former ces hommes et ces femmes en vue des émotions qu'ils devront vivre. «On a beau utiliser les théories qu'on nous enseigne, lorsque l'on pousse la porte d'une chambre, c'est un tableau blanc qu'on a devant nous», rappelle-t-elle.

Les personnes qui souhaitent soutenir la cause sont invitées à se procurer leur billet en vente au coût de 100\$ par personne. Il est également possible de faire des dons et les entreprises peuvent s'impliquer en commanditant la soirée. À noter que des reçus d'impôt seront remis pour chaque billet vendu. Information et réservation: 450 358-2578 poste 6456 ou letournant@videotron.ca. ■

Un «Argonaute» de Saint-Jean à Télé-Québec!

MARILOU SÉGUIN

Incarnant le personnage de Bao dans la toute nouvelle série jeunesse *Les Argonautes* qui sera diffusée à Télé-Québec dès janvier, le jeune Clifford Leduc-Vaillancourt, de Saint-Jean-sur-Richelieu, réalise son rêve le plus cher: devenir comédien.

«C'est extraordinaire d'avoir la chance de jouer dans une série télé. L'expérience est vraiment super», lance spontanément le garçon de 12 ans.

Joint sur le plateau lors de sa dernière journée de tournage, Clifford parle avec enthousiasme de sa première expérience au petit écran, lui qui a participé à la série web *Taloche et Cure-Dent* auparavant.

«Je vois ça entre le travail et l'amusement. Je suis tellement content d'être là, c'est une partie de plaisir, même si on travaille fort», s'exclame-t-il.

La nouvelle série, qui s'adresse aux enfants de six à huit ans, propose une aventure à bord d'un vaisseau spatial en compagnie de personnages ayant développé des facultés surprenantes.

Campée en 2175, l'intrigue repose sur le voyage d'une armada au cœur du cosmos. Au fil de leur exploration, l'équipage du vaisseau mère, l'Argo, se joint à la mission d'un extraterrestre pour sauver des planètes menacées par un trou noir.

L'APRÈS KABOUM

Clifford, qui incarne le personnage de Bao, est l'un des six enfants de cette nouvelle production de Pixcom qui remplace la populaire série *Kaboum* s'étant conclue plus tôt cette année.

«Bao est un petit garçon curieux qui aime l'aventure, révèle le jeune comédien. Il adore faire des collections d'insectes et de vieux objets. Et en 2175, les antiquités sont les gadgets d'aujourd'hui!»

Lorsqu'il a enfilé pour la première fois le costume coloré de son personnage, Clifford n'en revenait tout simplement pas, lui qui souhaite être comédien depuis qu'il est haut comme trois pommes.

«Ça a commencé quand j'avais six ans et que je regardais *Kaboum*, mon émission préférée. Je me disais *Un jour je ferai comme eux*. C'était un rêve pour moi de faire de la télé», confie le jeune homme.

Son souhait est maintenant exaucé et de façon bien spéciale puisque qu'il joue dans la série télé qui remplace l'émission préférée de son enfance.

Sa première visite sur le plateau, dans les studios de Télé-Québec à Montréal, l'a aussi grandement impressionné.

PERSÉVÉRANCE

Le jeune Johannais a travaillé fort pour atteindre son rêve.

Il a d'abord suivi des cours de théâtre. Puis une annonce d'agence artistique reçue



Clifford Leduc-Vaillancourt, 12 ans, incarne le personnage de Bao dans la nouvelle série *Les Argonautes*.

par la poste a retenu son attention. Une fois inscrit, le garçon a suivi des cours pendant deux ans avant de s'inscrire à l'Agence artistique Brigitte Rivet.

«Quand j'ai su que j'étais sélectionné pour *Les Argonautes* à la suite des auditions, j'avais l'impression de rêver, je n'arrivais pas à y croire», raconte-t-il, affirmant sans hésiter

qu'il souhaite poursuivre et être comédien lorsqu'il sera grand.

Pour l'instant, le jeune homme s'apprête à faire son entrée au secondaire, à l'école Marguerite-Bourgeoys, dans le Vieux-Saint-Jean. Le tournage de la saison un, amorcé au printemps, se concluant juste à temps pour le début des classes.

Clifford retrouvera toutefois ses collègues et amis sur le plateau dans quelques mois puisque l'enregistrement d'une deuxième saison est prévu.

«Il y avait vraiment une belle ambiance. On riait beaucoup, mais on savait être sérieux quand il le fallait», souligne-t-il.

Les enfants étaient d'ailleurs bien entourés, deux coaches s'occupaient notamment d'eux sur le plateau.

Clifford a aussi beaucoup apprécié les conseils du jeune Antoine Olivier Pilon, en vedette dans le film *Frisson des collines*, qui incarne le personnage de William dans la nouvelle série.

«Il m'a beaucoup aidé, c'était comme un grand frère. Je trouve qu'il est un très bon modèle pour ceux qui veulent faire ce métier», affirme le comédien, enchanté.

La série *Les Argonautes* sera diffusée à l'antenne de Télé-Québec dès janvier 2013.

L'émission jeunesse, qui plonge les enfants dans le futur, souhaite leur donner les clés pour affronter les changements, l'incertitude et l'inconnu qui parsèment une vie. ■

Stéphane Rousseau charme toujours autant

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

L'humoriste Stéphane Rousseau était de passage, les 7 et 8 septembre, au Théâtre de Deux Rives dans le cadre de sa tournée *Les confessions de Rousseau*. Toujours aussi séducteur, l'homme s'est dévoilé comme jamais.

C'est avec quelques répliques mordantes que Stéphane Rousseau a ouvert le bal, vendredi. Son côté sombre, voire parfois incisif, a rapidement été mis à contribution. Puis, l'humoriste s'est lancé dans le récit d'anecdotes puisées à même sa vie personnelle. Le spectacle *Les confessions de Rousseau*, le cinquième de l'artiste, se veut en effet autobiographique.

L'humoriste y raconte entre autres comment il a été initié au nudisme par son père. Il se fait plus touchant lorsqu'il parle de la naissance de son fils, Axel, un grand prématuré. Il revient sur son pèlerinage à Compostelle, un défi qu'il a relevé en 2011 pour la Société de recherche sur le cancer. En somme, il parle de tout et de rien, des petites choses de la vie et de ses moments marquants.

Et évidemment, l'humoriste se livre à quelques performances musicales. On ne peut pas dire qu'il possède une voix agréable qui lui permettra éventuellement de faire carrière dans la musique (probablement le seul métier artistique qu'il n'ait pas tenté), mais dans un spectacle d'humour, cela se

prête bien. Son imitation de David Bowie était d'ailleurs bien rendue.

LE SÉDUCTEUR

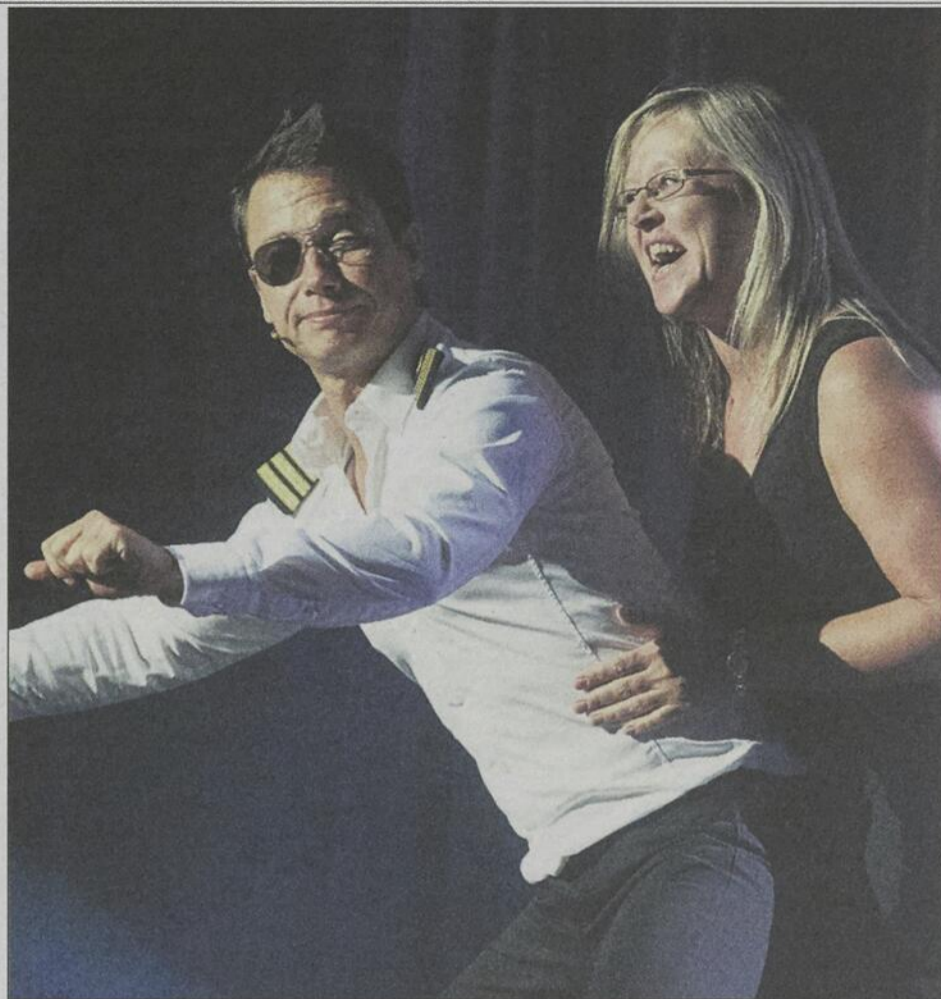
Mais un spectacle de Stéphane Rousseau serait presque sans intérêt si l'artiste ne se livrait pas à quelques numéros de séduction. Après tout, il s'agit de sa marque de commerce. Dans *Les confessions de Rousseau*, l'humoriste joue la carte du cinéma et utilise sa ressemblance physique avec l'acteur Val Kilmer pour revisiter l'une des scènes du film *Top Gun* en compagnie d'une spectatrice.

Il s'agit assurément de l'un des meilleurs moments du spectacle, surtout lorsque la spectatrice choisie accepte de se prêter au jeu. Ce fut le cas le soir de notre passage. Cela dit, les cris les plus forts ont résonné lorsque le personnage de Rico, le charmeur de ces dames, a fait son apparition sur la scène quelques minutes avant la tombée des rideaux. Une façon parfaite de clore la représentation.

DÉCOR

Visuellement, *Les confessions de Rousseau* est une production parfaite. À l'inverse de la majorité des humoristes qui optent pour des décors minimalistes, Stéphane Rousseau en met plein la vue avec l'utilisation d'un écran géant et d'une mise en scène travaillée. L'artiste n'hésite d'ailleurs pas à faire appel à la technologie pour appuyer ses blagues et animer les histoires qu'il raconte.

On a également eu un coup de cœur pour



Stéphane Rousseau a fait appel à une spectatrice afin de recréer une scène romantique du film *Top Gun*.

les courtes vidéos d'animation présentées entre les numéros et qui mettent en valeur des créations de l'humoriste. Rappelons que Stéphane Rousseau est un artiste multidisciplinaire qui excelle autant sur scène que devant la caméra. Son talent de dessinateur est toutefois méconnu, mais non moins étonnant. Certains critiques ont d'ailleurs déjà parlé de ses œuvres en des

termes élogieux, décelant des influences de Picasso et de Miro dans le style.

En somme, *Les confessions de Rousseau* est un spectacle qui vaut les 50\$ qu'il vous en coûtera pour vous procurer un billet. À une époque où les spectacles d'humour sont de plus en plus dispendieux, celui de Stéphane Rousseau est une aubaine qui vous en donnera pour votre argent. ■

L'art urbain selon Réjean Morin chez Action Art Actuel

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

L'artiste Réjean Morin présentera, du 13 septembre au 20 octobre chez Action Art Actuel, une exposition originale intitulée *Je suis dans un angle mort*. Originaire de Saint-Jean-sur-Richelieu, M. Morin se spécialise dans les interventions éphémères en milieu urbain.

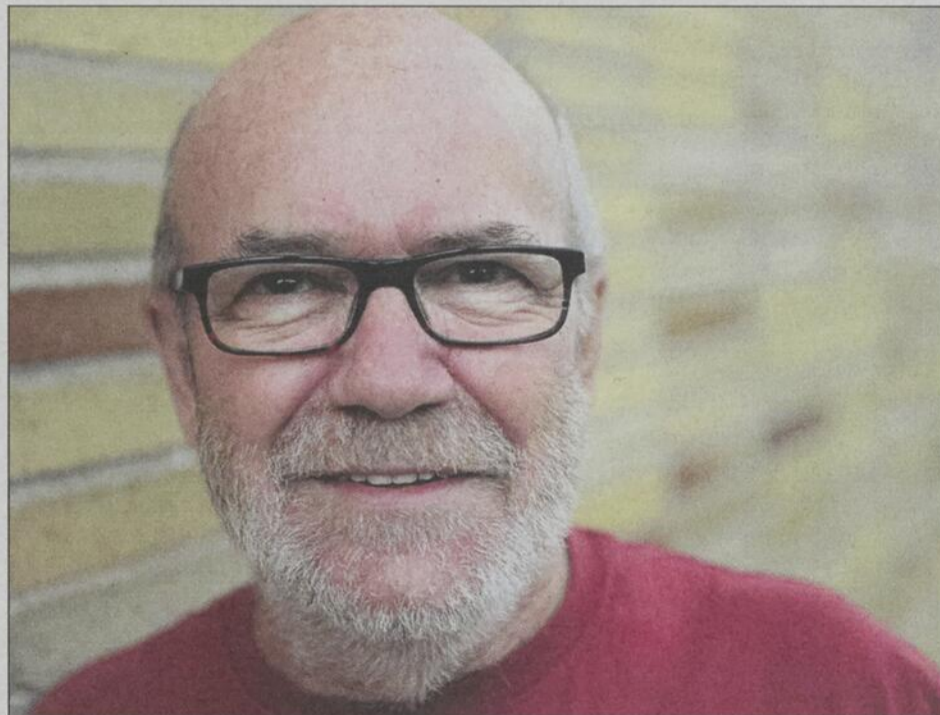
Il y a déjà plus d'une quarantaine d'années que Réjean Morin évolue dans le milieu des arts. Quelques-unes de ses créations, principalement des sculptures, prennent place dans le centre-ville de Saint-Jean-sur-Richelieu. L'oiseau noir qui se trouve à l'intersection des rues Champlain et Notre-Dame en est un exemple.

Cela dit, depuis près de trois ans, l'artiste a délaissé son médium de prédilection pour se consacrer à une nouvelle passion qui consiste à créer des installations éphémères en milieu urbain. En un peu plus de deux ans, l'artiste a réalisé plus de 500 projets. «Ce sont toujours des choses très simples», précise le créateur.

CONCEPT

Ne s'imposant aucune contrainte de temps ou de création, l'artiste réalise de petites installations à partir d'objets recyclés. Travaillant d'instinct et surtout par plaisir, il privilégie les objets de couleur en plastique. «Pour moi, la couleur est importante. Il y a un esthétisme visuel dans ce que je fais», explique M. Morin.

Il dépose ensuite le tout dans un lieu



Depuis deux ans et demi, Réjean Morin sème ses installations éphémères aux quatre coins de la ville. «Pour moi, l'art repose sur la liberté», dit-il.

urbain et laisse la température ou encore l'action humaine détruire son œuvre. Cela n'a pas d'importance. Pour l'artiste, la démarche a priorité sur le résultat final. C'est donc dire que la plupart des Johannais ont déjà eu l'occasion, sans le savoir, d'apercevoir une œuvre de M. Morin.

JE SUIS DANS UN ANGLE MORT

C'est en référence à cette présence presque invisible dans le quotidien des gens que l'artiste a choisi le titre *Je suis dans un angle*

mort pour décrire l'exposition qu'il présente ce mois-ci chez Action Art Actuel. À l'intérieur des murs de la galerie, les visiteurs pourront y découvrir des photos d'installations qui ont été mises en valeur à Saint-Jean-sur-Richelieu.

À la demande de l'artiste, il n'y a toutefois aucune description qui explique ce qui se retrouve sur les photos. «Je voulais que le monde tombe sur mes photos comme ils tombent sur mes interventions à l'extérieur»,

explique Réjean Morin. Les plus curieux pourront toutefois utiliser leur téléphone intelligent pour en savoir plus.

En effet, l'artiste a créé un blogue sur lequel il explique sa démarche et met des photos de ses interventions. Grâce à l'ajout de codes QR à proximité des photos, les visiteurs pourront ainsi découvrir la portion du blogue qui contient tous les détails de l'œuvre. «L'Internet fait partie de ma démarche de création», explique M. Morin.

INTERNET

L'exposition ne s'en tient toutefois pas qu'à l'intérieur des murs de la galerie. Au cours des semaines qui suivront le vernissage, Réjean Morin installera quelques-unes de ses créations à proximité d'Action Art Actuel. Encore une fois, le public pourra suivre l'évolution de l'exposition grâce à Internet où tout sera documenté.

Un troisième volet complètera le tout. Pour la première fois, l'artiste a choisi de documenter la dégradation de ses œuvres. Par curiosité, explique-t-il. Deux créations ont ainsi été installées sur les terrains privés de Marie Hébert et Michel De Bellefeuille, les propriétaires s'étant engagés à prendre une photo de l'œuvre tous les jours.

Pour suivre l'exposition, visitez le www.morinrejean.blogspot.com. À noter que le public est convié au vernissage qui aura lieu le 13 septembre, dès 17 heures, chez Action Art Actuel. Il s'agit de la première exposition solo de l'artiste à cet endroit. La galerie est située au 190, rue Richelieu. ■

FLEURS D'ACIER

Une montagne russe d'émotions du début à la fin

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

Le Café-Théâtre de Chambly présente, du 7 septembre au 30 octobre, une comédie dramatique intitulée *Fleurs d'acier*. Mise en scène par Jean-Alexandre Côté, cette histoire de Robert Harling révèle une distribution de grand talent.

Inspirée d'une histoire vécue, la pièce *Fleurs d'acier* rend hommage à la force de caractère et au courage des femmes. Elle met en scène six personnages féminins de différentes générations qui se rencontrent régulièrement dans le salon de coiffure de leur petite municipalité pour parler de choses et d'autres. Ensemble, elles partagent espoirs et inquiétudes, bonheurs et chagrins.

La journée du mariage de Claude, la plus jeune du groupe, toutes ont le cœur à la fête. Mais lorsque cette dernière annonce quelques mois plus tard à sa mère qu'elle est enceinte, l'événement joyeux prend une tournure inquiétante. Diabétique, la jeune mariée risque de mourir en donnant la vie. Malgré la peur, ses amies du salon de coiffure acceptent de la soutenir dans son choix. Rien n'empêchera toutefois le destin de frapper.

La mise en scène de Jean-Alexandre Côté est excellente et met en valeur le talent naturel des comédiennes. Dans la peau de Claude, Mélanie Auger est une révélation pour nous qui commençons tout juste à découvrir le théâtre amateur de Chambly. La jeune femme se présente sur scène avec aplomb et naturel tout en livrant son texte sans hésitation. Ses émotions sont justes et bien senties.

Dans le rôle de la mère qui souffre de voir sa fille devoir choisir entre la vie et le bonheur de devenir mère, Céline Roy réussit à nous faire verser quelques larmes. Son cri du cœur est poignant. Heureusement qu'il y a le personnage de la vieille grincheuse pour nous faire sourire dans ces moments dramatiques. Interprété par Chantal Reichel, ce rôle est un pur délice. Un coup de cœur pour tous les spectateurs.

Le reste de la distribution est tout autant digne de mention. On parle ici de Sandrine Jutard qui campe l'épouse du maire devenue veuve et de Chantal Lacoste qui interprète la propriétaire du salon. Le seul bémol vient plutôt de la performance d'Anne Paquin que l'on sent un peu plus en retenue dans son rôle de la nouvelle employée du salon. Un personnage dont l'évolution est toutefois amusante.

Le texte de la pièce *Fleurs d'acier* est une



La distribution de *Fleurs d'acier* réunit six comédiennes très talentueuses. À l'avant: Sandrine Jutard, Mélanie Auger, Céline Roy et Chantal Reichel. À l'arrière: Chantal Lacoste et Anne Paquin.

perle rare. Pas étonnant donc que la version originale anglaise ait donné lieu à une adaptation cinématographique mettant en scène Julia Roberts, Dolly Parton et Shirley MacLaine. Les dialogues imaginés par l'auteur naviguent entre humour et drame avec une facilité déconcertante et ne font que rappeler que la vie n'est jamais entièrement rose ou noire.

Cela dit, sans une distribution capable de jouer sur les deux tableaux, l'adaptation proposée par le Café-Théâtre aurait pu

s'avérer sans intérêt. Ce qui n'est pas le cas. En somme, *Fleurs d'acier* est une pièce à voir pour tous les amateurs de théâtre qui aiment les montagnes russes d'émotion et qui sont prêts à se laisser toucher par l'histoire de ces six femmes dont le courage est aussi grand que leur cœur.

Les billets sont en vente au coût de 13\$. Les représentations ont lieu tous les vendredis et samedis, dès 20 heures, au 2447, rue Bourgogne, à Chambly. Réservation: 450 447-2953. ■

Bières et saveurs bat un record d'achalandage

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

Le plus grand rendez-vous brassicole du Québec, le festival Bières et saveurs, a connu une 11^e édition exceptionnelle. Présenté du 31 août au 3 septembre sur le site historique du Fort-Chambly, l'événement a accueilli plus de 52 000 visiteurs.

Les chiffres provisoires, qui ne tiennent pas compte des visiteurs munis d'un passeport, font en effet état de 52 328 festivaliers. Dans un communiqué de presse dressant le bilan de l'événement, on affirme d'ailleurs que des records d'achalandage ont été enregistrés pour les journées de samedi

et lundi. «Cette édition est assurément parmi les meilleures années en termes de fréquentation», peut-on y lire.

Il faut dire que les organisateurs ont eu la chance de compter sur une météo démente ainsi que sur la participation de 93 brasseries, vignobles, cidreries, restaurants et kiosques agroalimentaires. Toujours dans l'idée d'améliorer l'expérience des visiteurs, des modifications avaient été apportées à la configuration du site, à la billetterie ainsi qu'au système de navettes qui a été plus fréquenté cette année.

«On ne veut pas être les meilleurs ni battre des records d'assistance. On veut offrir une panoplie de découvertes dans tous les domaines et maintenir la qualité de

l'expérience pour les festivaliers», mentionne la directrice générale de Bassin en fête, organisme responsable de l'événement, Nicole Vincelette.

LA COMPLICE

La bière du festival, *La Complice*, a également fait fureur auprès des festivaliers. Il ne restait plus aucune goutte de la boisson à la fin de l'événement. Brassée par le Saint-Bock Brasserie artisanale, cette création arborait des arômes de framboises et de poivre rose. L'an prochain, *La Complice*

sera brassée par Le Loup Rouge, une microbrasserie de Sorel qui a remporté le concours «La Grande Brasse» présenté au cours de la fin de semaine.

Notons en terminant que la formation johannaise Cours Toujours figurait au nombre des artistes invités par le festival. Le groupe a une fois de plus fait fureur grâce à ses compositions originales teintées de jazz.

La 12^e édition du festival Bières et saveurs aura lieu du 30 août au 2 septembre. ■

WEEK-END

À L'AFFICHE

Concerts et théâtre

14 et 15 septembre: au Théâtre des Deux Rives dès 20 heures, présentation de la pièce *Double vie* mettant en vedette André Robitaille. Coût: 51,50\$.

15 septembre: près du pont de Lacolle, présentation d'un spectacle intitulé *La bataille du pont de Lacolle*. Gratuit.

15 septembre: à Lacolle dès 18 heures, présentation d'un super-spectacle mettant en vedette le groupe Le Vent du Nord. Coût: 25\$.

15 et 16 septembre: à Lacolle, présentation de la pièce *Enrôlez-vous!*. Gratuit.

16 septembre: au centre des loisirs de Lacolle dès 15 heures, présentation d'un concert de la Musique du Royal 22^e Régiment. Gratuit.

Expositions

Jusqu'au 24 septembre: au Salon rouge de la bibliothèque Saint-Luc, présentation de l'exposition *Boléro* de Micheline Bertrand. Gratuit.

Jusqu'au 30 septembre: à la salle Grand Fort du pavillon Dextraze, exposition de Francine Leroux. Gratuit.

Jusqu'au 14 octobre: au Musée du Haut-Richelieu, présentation de l'exposition 39-45 dans le Haut-Richelieu. Coût: 5\$.

Jusqu'au 20 octobre: chez Action Art Actuel, présentation des expositions *Je suis dans un angle mort* et *No Kick Flips* des artistes Réjean Morin et Steve Debruyne. Le public est convié au vernissage qui aura lieu le 13 septembre, dès 17 heures. Gratuit.

Jusqu'au 22 octobre: à l'Espace Desjardins du Théâtre des Deux Rives, présentation d'une exposition mettant en vedette les artistes mexicains Sandra Diaz et Vincente Lopez Mesinas. Le public est convié au vernissage qui aura lieu le 13 septembre, dès 17 heures. Gratuit.

Divers

15 et 16 septembre: dans la région de Brome-Missisquoi, présentation de la 17^e édition de la Tournée des 20. Gratuit.

16 septembre: au site historique du Fort-Lennox, présentation d'une activité de peinture par les Amis du Fort-Lennox. Coût: 7,80\$.

19 septembre: à l'édifice Benoît-Lussier du secteur L'Acadie dès 19 heures, présentation de l'assemblée générale annuelle du Théâtre Loup-Garou. ■



Le festival a brisé des records d'achalandage les 1^{er} et 3 septembre.

ON Y CROIT TOUJOURS

Un deuxième disque pour Jean-Pierre Beauchamp

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

L'auteur-compositeur-interprète Jean-Pierre Beauchamp lancera, le 22 septembre au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, un album intitulé *On y croit toujours*. L'événement est ouvert au public.

À 50 ans, Jean-Pierre Beauchamp a fait le saut dans la musique en tant qu'artiste solo. Son premier album, intitulé *Plus que des mots* et paru en 2009, a trouvé écho auprès d'un public friand de musique gospel. L'artiste de Saint-Jean-sur-Richelieu a d'ailleurs eu l'occasion d'offrir des spectacles en France, en Martinique, à l'île de la Réunion et même à Tahiti où il compte un public fidèle.

Au Québec, son répertoire demeure encore méconnu de la population. Il faut dire que l'artiste mise sur un style musical peu commun qui mélange les sonorités folk à des textes inspirés du discours spirituel de l'Évangile. «Tranquillement, j'essaie de promouvoir ce style musical dans la province. Aux États-Unis, c'est déjà très populaire», explique-t-il en précisant toutefois n'être associé à aucune religion.

Et pourquoi ne pas présenter un style

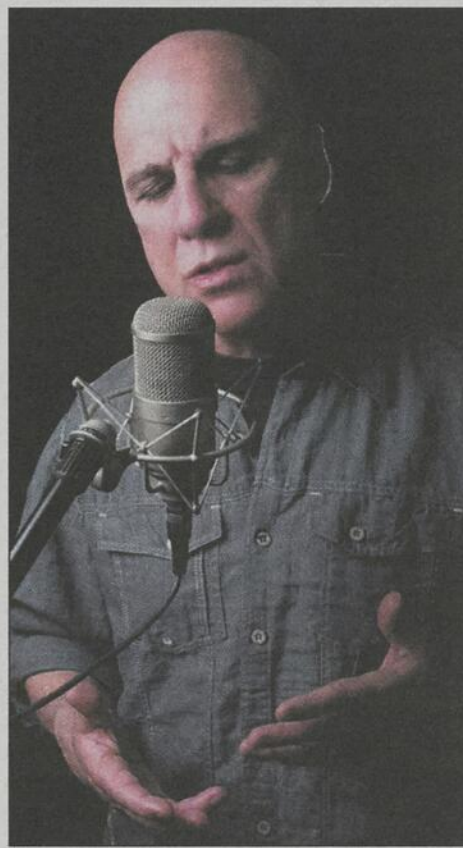
plus conventionnel? «Parce que la musique que je fais touche les gens. Ça leur amène une espérance, ça les encourage. Je sens que j'ai accompli quelque chose quand je vais les voir après le spectacle», explique l'artiste.

ON Y CROIT TOUJOURS

Pour construire l'album *On y croit toujours*, Jean-Pierre Beauchamp s'est inspiré de sa propre vie. Sans pudeur, il a décidé de livrer des témoignages portant sur sa relation avec Dieu ou encore sa foi. Avec le titre *Bonne nouvelle*, il parle également de sa vie de tournée et des gens qu'il rencontre grâce à la musique. «J'ai senti qu'il fallait que j'écrive mes expériences de vie», explique-t-il.

Côté musical, bien que l'artiste signe toutes les mélodies de l'album, il a décidé de faire appel à Chris Miles (également le réalisateur de l'album) et Jimmy Lahaie pour les arrangements. Grâce à son chapeau de producteur, il a également pu faire appel à des musiciens professionnels pour compléter son équipe. La plupart des chansons ont été enregistrées dans son propre studio de Saint-Jean-sur-Richelieu.

Jean-Pierre Beauchamp a consacré près de dix mois à l'enregistrement du disque



Jean-Pierre Beauchamp invite le public à son lancement, le 22 septembre, au Cabaret-Théâtre.

qu'il lancera prochainement au Cabaret-Théâtre. C'est sans compter l'année qu'il a consacrée à l'écriture des dix pièces qui se retrouvent sur l'album. L'artiste occupe également un emploi dans le domaine du génie civil. Il devait donc partager son temps entre son travail et sa passion.

UN DEUXIÈME SUCCÈS?

Il va de soi que l'artiste espère que son deuxième disque sera accueilli tout aussi chaleureusement que le fut *Plus que des mots*. Un important distributeur français a d'ailleurs confirmé que l'album serait distribué en Europe. Au Québec, le disque sera disponible dans les librairies chrétiennes, lors des spectacles de l'artiste ainsi que sur le site Internet de CIME Musique. Il se vendra une vingtaine de dollars.

Jean-Pierre Beauchamp a décidé de faire les choses en grand pour présenter son album à son public. Il invite la population à son lancement officiel qui se déroulera le 22 septembre, dès 19h30, au Cabaret-Théâtre. L'entrée est gratuite pour les personnes de 16 ans et moins alors qu'il en coûtera 10\$ pour les adultes. Les billets seront disponibles le soir de l'événement. Pour suivre l'artiste, visitez le www.jpbeauchamp.com.

AVEC DES CLOWNS ET DES HOMMES

Le Théâtre Loup-Garou lance sa 20^e saisonMARIE-PIER GAGNON
marie-pier.gagnon@tc.tc

Le conseil d'administration du Théâtre Loup-Garou convie ses membres et le public, le 19 septembre à L'Acadie, à son assemblée générale annuelle. Au cours de la soirée, il sera question de la nouvelle saison de l'organisme qui célébrera en 2013 son 20^e anniversaire.

Outre les points traditionnels tels que le

bilan financier, les gens présents pourront prendre connaissance des activités qui animeront la prochaine saison de l'organisme. Bien qu'aucun événement précis ne soit encore prévu au calendrier en vue du 20^e anniversaire de fondation de l'organisme, la programmation comporte de beaux projets.

Qui plus est, le conseil d'administration, actuellement formé de la présidente Lucienne Patenaude, de la vice-présidente Marie-Paule Lagacé, de la secrétaire Anna Pelletier et de la conseillère Marie-Nicole Morency,

est à la recherche de deux nouveaux représentants. Tous les membres intéressés pourront poser leur candidature au cours de la soirée.

NOUVELLE PRODUCTION

Du côté de la production annuelle de l'organisme, le conseil d'administration a décidé de renouveler sa collaboration avec l'auteur et metteur en scène professionnel, Yves Arnau. «On a eu beaucoup de fun et du succès ensemble», de dire ce dernier en rappelant l'accueil chaleureux réservé par le public à la pièce *Cockpit* qu'il a mise en scène au printemps.

Ce dernier sera donc à la tête de l'unique production de l'organisme cette année, une pièce intitulée *Des clowns et des hommes* qui sera présentée en avril. «C'est une comédie qui se permet de petites incartades dans

l'émotion, mais on désamorçe toujours avec le rire», d'expliquer sommairement celui qui est également l'auteur de la pièce.

Présent lors de l'assemblée générale, M. Arnau profitera de l'occasion pour relater l'histoire qui se cache derrière sa création et prendre le pouls des comédiens qui seront sur place. Le metteur en scène a en effet besoin de huit personnes pour camper les personnages de son histoire. Il précise d'ailleurs que les gens de tous âges sont les bienvenus, la pièce mettant en scène trois générations d'une même famille.

Les personnes qui désirent assister à l'événement sont invitées à se présenter à l'édifice Benoit-Lussier à L'Acadie, le 19 septembre, dès 19 heures. Pour plus d'information, contactez Marie-Nicole Morency au 450 348-8193.



Le metteur en scène, Yves Arnau, et la conseillère du conseil d'administration du Théâtre Loup-Garou, Marie-Nicole Morency, invitent les amateurs de théâtre à l'assemblée générale annuelle de l'organisme, le 19 septembre.

4578296

DÉLICES THAI XP

AU CARREFOUR RICHELIEU

OBTENEZ UNE SOUPE WON TON GRATUITE à l'achat d'un repas
* sur présentation de ce coupon du 13 au 19 septembre

Disponible:

- Commande pour emporter
- Sur place

600, rue Pierre-caisse #200
Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: 450 359-8006

Poulet Général Tao

Pad thai

AU CLAVIER

■ Chant libre

L'ensemble vocal Chant libre, fondé il y a trois ans, recherche de nouveaux choristes pour la saison 2012-2013. Les inscriptions sont ouvertes.

En plus de se distinguer par la variété de son répertoire qui compte des mélodies classiques, populaires, jazz, traditionnelles et multiculturelles, l'ensemble vocal Chant libre est reconnu pour ses mises en scène théâtrales.

Les personnes qui désirent se joindre au groupe sont invitées à contacter Jocelyne Gagnon au 450 347-1803. Il est également possible d'obtenir plus d'information en visitant le www.chantlibre.ca.

■ Ensemble vocal de l'Écluse

L'ensemble vocal de l'Écluse invite les personnes aimant chanter et désirant s'impliquer dans un projet de groupe à rejoindre la formation. Les pratiques ont débuté 11 septembre.

Dirigé par Sylvie Payette, l'ensemble vocal de l'Écluse compte une trentaine de membres et se rassemble tous les mardis soir à l'Oasis pour sa pratique hebdomadaire. Au cours de l'année, les choristes auront l'occasion de prendre part à plusieurs spectacles ainsi qu'à un projet d'enregistrement.

Pour s'inscrire, il suffit de téléphoner au 450 348-9744 ou encore de se présenter au local de pratique de la formation les 11 et 18 septembre, à 19 heures.

À noter que les Petites voix de l'Écluse, un ensemble vocal destiné aux enfants de 6 à 12 ans, sont également à la recherche de nouveaux choristes. Pour s'inscrire ou pour avoir plus d'information sur les tarifs, téléphonez au numéro mentionné ci-haut.

■ Théâtre de Grand-Pré

Cette année encore, le Théâtre de Grand-Pré offre la possibilité aux spectateurs de se procurer un abonnement à un tarif avantageux pour voir les pièces *Mais n'te promène donc pas toute nue!* de Georges Feydeau, *8 femmes* de Robert Thomas, *Cinq fois je t'aime* de François Boulay et *Espèces menacées* de Ray Cooney. Les abonnements sont en vente au coût de 45\$. Réservation et information: 450 348-8494.

■ Ateliers d'informatique

Les bibliothèques municipales offriront de nouveau cet automne des ateliers d'initiation à l'informatique ainsi qu'un service gratuit d'aide personnalisée en informatique. Les inscriptions débuteront le 17 septembre.

Le même programme de quatre ateliers informatiques sera offert à quatre reprises: initiation à l'utilisation de la souris et du clavier, initiation à l'utilisation d'un ordinateur, initiation à Internet et enfin, initiation au courrier électronique.

Ces ateliers sont gratuits pour les abonnés de la bibliothèque. Des frais de 8\$ par séance de cours sont exigés aux non-abonnés. Les inscriptions sont obligatoires et se font sur place ou par téléphone, durant les heures d'ouverture, à compter du lundi 17 septembre. Inscription: 450 357-2111 (Adélar-Berger), 450 359-2450 (Saint-Luc). ■

Le Mexique en vedette à l'Espace Desjardins

L'Espace Desjardins du Théâtre des Deux Rives sera l'hôte, du 13 septembre au 22 octobre, d'une exposition internationale mettant en vedette le talent des artistes mexicains Sandra Díaz et Vincente Lopez Mesinas. Le projet est réalisé par le commissaire et artiste johannais Yvan LaFontaine. Le public est convié au vernissage.

Le travail de Sandra Díaz et de Vincente Lopez Mesinas présente certaines similitudes. Tous deux originaires du sud du Mexique, ils se connaissent avant même d'être invités par Yvan LaFontaine pour l'exposition. Les deux artistes utilisent des techniques mixtes, dont la gravure, la colographie et la pointe sèche, pour témoigner de leurs sentiments face à la nature qui les entoure. L'œuvre de Sandra est plutôt organique, alors que celle de Vincente est plus graphique.

SANDRA DÍAZ

Du travail artistique de Sandra Díaz émane

une fascination profonde pour la nature. Une conception de celle-ci profondément marquée par les années où elle a vécu dans le sud du Mexique, entourée d'une nature envoiante, chaude, luxuriante et à la fois aride, rustique et limitée.

Dans sa démarche, l'artiste compose des formes organiques à partir desquelles elle travaille des concepts et des idées. Depuis maintenant trois ans, l'égalité et l'équité entre les sexes sont des thèmes qui inspirent son travail artistique. La fine ligne tracée à la pointe sèche, les couleurs et les textures sont des éléments récurrents qui donnent forme à cette proposition esthétique.

VINCENTE LOPEZ

De son côté, l'œuvre de Vincente Lopez est inspirée par la nature pacifique de son peuple, des gens qui vivent dans la région de Sierra Mixteca. Profondément humaniste, l'artiste s'imprègne des

montages qui forment le paysage de cette région du Mexique.

Pour lui, il n'est pas nécessaire d'évoquer une vision précise de tout le paysage. Dans une démarche inspirée des techniques de l'automatisme, une simple tache ou une ligne suffit pour le conduire à l'œuvre finale.

Fortement spirituel, le travail artistique de Vincente Lopez est beaucoup plus inspiré par la foi que par un engagement dans la recherche de la vérité absolue. Le fils conducteur à l'intérieur de son travail de création demeure le même, celui de ses propres expériences de vie. D'ailleurs, l'artiste demeure toujours quelque peu surpris par les analogies visuelles que l'on retrouve dans son travail.

Le vernissage aura lieu le 13 septembre, dès 17 heures, en présence des artistes. L'exposition sera ensuite accessible gratuitement les soirs de spectacle. ■

La Tournée des 20 prend son envol

La 17^e édition de la Tournée des 20 se déroulera du 15 septembre au 8 octobre dans la région de Bromemissisquoi. En plus du circuit artistique traditionnel, l'événement offrira plusieurs ateliers d'art et de métiers d'art.

Au cours des quatre fins de semaine de l'événement, le public est invité à silloner les routes reliant les municipalités de Dunham, Frelighsburg, Pigeon Hill, Saint-Armand, Philipsburg, Mystic et Stanbridge East afin de découvrir les ateliers des artistes et leurs œuvres. Des affiches en bordure de route permettront aux visiteurs de se diriger d'un atelier à l'autre.

Un très large éventail de créations est offert aux visiteurs dans les domaines du textile, de l'aquarelle, de l'acrylique, de l'huile, de l'estampe, de la gravure, de la joaillerie, du vitrail, de la sculpture, de la poterie, des figurines, du verre fusion et de la boiserie. Sept nouveaux participants se joignent d'ailleurs à l'événement cette année. Une exposition réunissant les œuvres de tous les



L'artiste Raoul Duguay est au nombre des participants de la 17^e édition de la Tournée des 20.

artistes est accessible au Centre d'art de Frelighsburg. Le circuit est accessible gratuitement au public les 15, 16, 22, 23, 29 et 30 septembre ainsi que les 6, 7 et 8 octobre de 10 à 18 heures. Information: www.tourneesdes20.com. ■



Auditions pour Casse-Noisette

Le Ballet classique du Haut-Richelieu procédera à des auditions, le 23 septembre, en vue de dénicher les danseurs qui se joindront à la production Casse-Noisette. Les représentations auront lieu du 6 au 8 décembre, au Théâtre des Deux Rives. Jeunes et adultes sont invités à s'inscrire. Plusieurs rôles sont disponibles, dont ceux de Clara et de Fritz. Les enfants doivent être âgés de 7 ans et plus et avoir une année de formation en danse. Les parents doivent également s'impliquer dans le comité organisateur. Information et inscription: 450 348-3945 ou bchr@videotron.ca. ■



L'Étoile récolte 5195\$

Un encan silencieux au profit de L'Étoile, pédiatrie sociale en communauté du Haut-Richelieu, a permis d'amasser 5195\$ pour les enfants. L'événement, qui s'est déroulé du 24 au 26 août à l'atelier Lareau de la rue Richelieu, avait lieu sous la présidence d'honneur d'Andrée Bouchard et réunissait les œuvres d'une quarantaine d'artistes. Une deuxième édition devrait avoir lieu en 2013. Sur la photo, le comité de L'Étoile en art. À l'avant: Cécile Caron, Andrée Bouchard, Huguette Duval et Diane Lareau. À l'arrière: Marie-Jo Riocreux, Jacques Poirier, la Dre Sonia Péloquin et Carmen Tougas-Poulin. ■



Du stylo au pinceau recueille 3375\$

La 5^e édition de l'activité Du stylo au pinceau a permis de recueillir 3375\$ au profit de la coopérative art[o]. Cette activité, qui jumèle des artistes professionnels à des personnalités du monde des affaires, a lieu tous les ans dans le cadre du Rendez-vous des arts. Les tableaux créés par les participants sont ensuite mis à l'encan. L'œuvre coup de cœur de l'année, tel que déterminé par un vote populaire et présenté sur cette photo, est une création de Pascale Baillargeon (absente de la photo), Christian Mercier et Madeleine Chrétien. ■



Activité de peinture au Fort-Lennox

Le 16 septembre, les Amis du Fort-Lennox invitent la population à assister à une démonstration de peinture à l'huile en plein air. L'activité se déroulera de 11 à 15 heures à l'intérieur des fortifications du fort Lennox. Une douzaine d'élèves accompagnés de leur enseignante, Danielle Vivier, seront présents. L'entrée sur le site est de 7,80\$ pour les adultes et des 3,90\$ pour les enfants de 6 à 16 ans. Le site du Fort-Lennox est ouvert jusqu'au 8 octobre de 10 à 17 heures les vendredis, samedis et dimanches. ■

AU CLAVIER

■ Café-Théâtre de Chambly

Le Café-Théâtre de Chambly présente, du 7 septembre au 20 octobre, la pièce *Fleurs d'acier* de l'auteur Robert Harling. La mise en scène est signée Jean-Alexandre Côté.

En apparence douce, cette pièce traduit le quotidien de six femmes dont la vie est chamboulée par un drame. Il se dégage dans le texte de Robert Harling une grande solidarité et beaucoup d'humanité.

La distribution est composée de Mélanie Auger, Chantal Lacoste, Céline Roy, Sandrine Jutard, Anne Paquin et Chantal Reichel.

Les représentations ont lieu les vendredis et samedis, à 20 heures, au 2447, avenue Bourgogne à Chambly. Les billets sont en vente au coût de 13\$ au 450 447-2953 ou à reservation@cafe-theatredechambly.com. À noter qu'un forfait incluant le souper est disponible moyennant la somme de 31\$.

■ Francouvertes

Les organisateurs des Francouvertes sont à la recherche de groupes et d'auteurs-compositeurs-interprètes souhaitant participer à la 17^e édition du concours. Les candidats doivent présenter des compositions originales en français.

Les artistes qui souhaitent y participer ont jusqu'au 21 octobre pour déposer leur candidature au www.francouvertes.com ou au www.bandeapart.fm. Parmi toutes les inscriptions reçues, 21 groupes et artistes auront la chance de remporter des prix, dont la bourse Sirius XM de 10 000\$ et l'occasion de se produire sur la scène du Lion d'Or à Montréal.

Cette année, les porte-paroles sont Louis-Jean Cormier et Dany Placard.

■ Dans les souliers d'Elvis

Tous ceux et celles qui chantent le répertoire d'Elvis sont invitées à poser leur candidature au nouveau concours *Dans les souliers d'Elvis* mis sur pied par l'équipe de Tandem.

Pour participer, les candidats doivent envoyer une vidéo ou un fichier audio démontrant qu'ils sont capables d'interpréter les chansons du King. Les candidats seront évalués selon leur performance vocale, leur personnalité et leur interprétation.

Les candidats retenus devront ensuite se prêter au jeu des demi-finales régionales avant d'obtenir un laissez-passer pour la grande finale qui aura lieu en mars 2013 en compagnie d'artistes québécois ayant participé à l'album hommage *Dans les souliers d'Elvis*.

Le grand gagnant remportera un voyage pour deux à Memphis pour assister au Elvis Week 2013 en plus d'avoir la chance de performer dans le cadre de l'événement.

À noter qu'il ne s'agit pas d'un concours de personifications ou d'imitations. Tous les candidats sont les bienvenus, y compris les groupes de musique et les chorales. Inscription: www.danslessouliersdelvis.com.

■ Festival de la tarte aux pommes

La Société d'histoire de Missisquoi invite la population à la 30^e édition du Festival de la tarte aux pommes. L'événement aura lieu le 16 septembre à Stanbridge East.

L'entrée est de 8\$ pour les adultes et de 3\$ pour les enfants de moins de 10 ans. L'admission inclut la tarte aux pommes avec crème glacée, les activités ainsi qu'une visite au musée.

Sur place, il y aura de la musique, des tours de carriole, une exposition d'équipement agricole, différents kiosques

et un zoo pour enfants. Information: www.museemissisquoi.ca.

■ Société canadienne du cancer

La Société canadienne du cancer tiendra, dès le 8 novembre, un groupe d'expression par les arts pour les personnes touchées par le cancer et les aidants. Les inscriptions sont ouvertes. L'activité consiste en sept ateliers hebdomadaires animés par un professionnel en art-thérapie formé en soutien. Différents thèmes seront abordés. Aucune habileté artistique spécifique n'est requise. Pour s'inscrire ou pour obtenir plus d'information, contactez Danyka Morissette au 450 773-1003. ■

EXPOSITION

Arts et Métiers d'Art
à HENRYVILLE

11^e ÉDITION

22 & 23 septembre 2012

Sous la présidence d'honneur de l'artiste peintre **Lorraine Doucet** plus de 80 exposants vous attendent de 10h à 17h à l'église d'Henryville

Arts visuels :: Métiers d'art :: Gourmandises :: Auteurs :: Relèves

Tirage d'une toile de Mme Doucet

Notre partenaire majeur :
Municipalité d'Henryville

Présentée par :
Artysan Productions

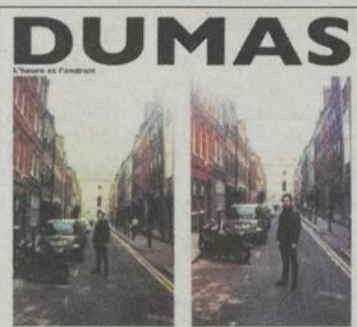
450 299-2146
artysanproductions@hotmail.com

Artysan Productions

De Dumas à une drôle de Mad'moiZèle GIRAF



GILLES LÉVESQUE
gilles.levésque@tc.tc



L'HEURE ET L'ENDROIT DUMAS



CHANSONS: 9

RÉALISATEURS: Carl Bastien et Louis Legault
GENRE: pop, soul, rock

D'un album à l'autre, Dumas semble se répéter. Il peut être un peu plus sombre, un peu plus

joyeux, mais la pop qu'il suggère provient du même moule. Dumas, c'est Dumas. Les brusques virages pour s'attirer de nouveaux fans, ce n'est pas sa tasse de thé.

Cette odeur de réchauffé est sans doute attribuable au fait que ce jeune homme lance des CD à un rythme hallucinant. C'est déjà son neuvième en carrière, si l'on tient compte de cette phase exploratoire qui nous a valu cinq CD dans un temps record. À un tel rythme, tout le monde conviendra que le risque de se répéter est immensément grand.

L'heure et l'endroit est un disque plus joyeux qui propose des influences allant de la indie pop au new-wave, de la soul au rock. Les harmonies et les arrangements vocaux nous rappellent bien souvent les Beatles. C'est d'ailleurs très agréable à entendre. À cet égard, quelques écoutes suffisent pour fredonner la plupart des neuf pièces figurant au générique.

Il se répète peut-être, Dumas, mais il a ce don de concocter des chansons qui vous accrochent instantanément. Cet auteur-compositeur-interprète est aussi

doué sur le plan de l'écriture. Ses observations sont justes, ses petites histoires plutôt intéressantes.

Son plus gros problème, c'est d'être incapable de composer cette chanson qui lui permettrait de passer à un niveau supérieur. Tout le monde l'aime bien, un peu, beaucoup, mais il nous semble qu'il pourrait l'être davantage en s'éloignant quelque peu de cette pop racoleuse qui lui colle à la peau. Tous ne seront pas de cet avis, et c'est correct comme ça, mais on se demande si Dumas pourra tenir le coup encore longtemps s'il n'élève pas la barre un peu plus haut. L'avenir nous le dira.

CAPHARNAÛM MAD'MOIZÈLE GIRAF



CHANSONS: 12

RÉALISATEUR: Marc Bell
GENRE: rock-électro, reggae, hip-hop

Décidément, Saint-Jean-sur-Richelieu regorge de groupes talentueux qui frappent à la porte du succès. C'est le cas pour Mad'MoiZèle GIRAF, une formation qui lançait un deuxième album le 7 septembre dernier, au bar l'Abreuvoir.

Il se sera écoulé trois ans, quelques remises en question et un changement profond à l'intérieur même de cette formation devenue un quatuor, avant que l'on puisse juger de l'orientation de ce groupe dont le style musical est inclassable. On peut vous dire que c'est drôlement festif, drôlement éclaté. Original à bien des égards, aussi.

Réalisé par Marc Bell (Misstress Barbara, Nadja, Bran Van 3000), ce CD groove comme ce n'est pas possible. C'est gars-là ont le feu au corps. Et le plus heureux dans tout ça, c'est qu'ils ne semblent pas se prendre au sérieux. Nous, oui.

Au menu de cette macédoine musicale qui décoiffe, du rock-électro, du reggae, du hip-hop et des épices latines. C'est très

dansant, très rythmé. Très coloré. C'est le genre de disque que l'on écouterait lors d'un party, un peu à la manière de Loco Locas ou des Colocs. Avec un peu de chance, Mad'MoiZèle GIRAF pourrait occuper une place dans cet univers musical où la bonne humeur et l'ambiance font bon ménage.

Nous allons oublier de vous dire que ce groupe de Saint-Jean-sur-Richelieu mise sur le français et des textes amusants pour sortir définitivement de l'anonymat. Vous aurez sans doute compris que nous aimons beaucoup ce deuxième album qui laisse croire à de bien belles surprises pour la suite. À découvrir. ■



Paris est une fête



JEAN-FRANÇOIS CRÉPEAU

Après un séjour dans l'imaginaire de Dany Laferrière à New York, je vous amène à Paris, en compagnie d'Ernest Hemingway. Cet écrivain est, sans contredit, un des plus importants auteurs États-Uniens du 20^e siècle. Son œuvre lui a d'ailleurs valu de nombreux prix, dont le Nobel de la littérature, en 1954.

Après son suicide en juillet 1961, plusieurs inédits parurent au fil des ans, dont *A Moveable Feast*, *Paris est une fête*, en 1964. Ce livre, écrit entre 1957 et 1960, raconte le séjour qu'il a fait dans la Ville lumière de janvier 1922 à août 1923 en compagnie de sa première épouse, Hadley Richardson, alors qu'il était correspondant pour le *Toronto Star*.

Certains exégètes de son œuvre ont écrit que l'écriture de *Paris est une fête* l'a obligé à se remémorer une époque heureuse de sa vie et a peut-être ainsi contribué à la fatalité de son décès. Chose certaine, selon ce qu'Hemingway en dit dans la préface: «Si le lecteur le souhaite, ce livre peut être tenu pour une œuvre d'imagination. Mais il est toujours possible qu'une œuvre d'imagination jette quelques

lueurs sur ce qui a été rapporté comme un fait.»

Les Hemingway se sont installés au troisième étage du 74, rue du Cardinal-Lemoine, dans le Quartier Latin, un immeuble qui abritait aussi une scierie. Le couple vivait dans une quasi-pauvreté, mais «... en ce temps-là, deux personnes pouvaient, avec cinq dollars par jour, vivre confortablement en Europe, et même voyager.»

On peut aussi dire que les jeunes gens vivaient presque d'amour et d'eau fraîche, une existence presque insouciance, pour Hadley du moins, car sa passion pour son mari était pour ainsi dire aveugle. Cette situation faisait en sorte qu'elle pouvait aussi bien l'attendre des journées durant alors qu'il était dans un café à écrire, à visiter des États-Uniens installés ou de passage à Paris ou en compagnie d'amis écrivains.

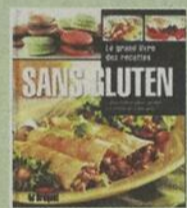
La liste des intellectuels célèbres qu'il a fréquentés à cette époque est longue, mais seulement quelques-uns d'entre eux auront de l'importance dans sa vie personnelle ou de l'influence sur son œuvre. Il y a entre autres Sylvia Beach, fondatrice de la librairie Shakespeare and Company, qui publia *Ulysse* de James Joyce, en 1922; elle prêta souvent des livres à Hemingway comme à d'autres États-Uniens installés à Paris et

peu fortunés.

Outre Joyce, d'autres figures marquantes du milieu littéraire de l'entre-deux-guerres font partie de son univers parisien. C'est le cas de Gertrude Stein, «la papesse du modernisme», qui considérait les jeunes ayant fait la guerre comme «une génération perdue», un label qui colla à la peau de plusieurs, dont Hemingway et son ami Ezra Pound, un poète États-Unien ayant vécu à Paris à la même époque que lui.

Un autre écrivain auquel il fait largement référence dans *Paris est une fête* n'est nul autre que Scott Fitzgerald et son épouse Zelda, couple mythique des années 1920 qui représente une certaine déchéance de la «génération perdue».

Outre cette pléthore de grands auteurs, le personnage principal du roman d'Hemingway n'est nul autre que la ville de Paris. L'écrivain nous fait visiter quelques rues du Quartier Latin, de Saint-Germain-des-Prés et les quais de la Seine tels qu'ils étaient alors et comme ils le sont toujours ou à peu de chose près. Grâce aux brèves descriptions, j'ai vite situé le point de vue de l'auteur et ressenti l'atmosphère qu'il voulait communiquer. J'ai alors très bien compris le titre français du roman, car Paris est vraiment une fête. ■



LE GRAND LIVRE DES RECETTES SANS GLUTEN (Broquet, 2012)

Avec l'avancement de la science et des technologies, une foule d'inconvénients surgissent. Ainsi, le gluten, une protéine naturelle présente dans le blé, le seigle et l'orge, donne, entre autres, la structure au pain et aux pâtisseries, à moins qu'on l'ait remplacé. Or, les progrès en matière de santé et d'alimentation ont permis d'intervenir sur l'intolérance des individus au gluten en éliminant les effets négatifs de cette protéine sur leur intestin grâce à des succédanés. Puisque cette intolérance touche de plus en plus d'individus, le gluten est devenu une préoccupation constante en alimentation et en cuisine. L'ouvrage publié par Broquet est un bel exemple de recettes sans gluten, parfois aussi sans produits laitiers, qui donnent vraiment envie de bien manger sans inquiétude. D'ailleurs, l'introduction nous apprend ce qu'est le gluten et «comment lire les étiquettes, organiser un garde-manger et réaliser de délicieuses pâtisseries.»



L'ATELIER DE DANIEL VÉZINA: PLUS DE 100 TECHNIQUES ET RECETTES DE BASE (La Presse, 2012) par Daniel Vézina

Si, comme des milliers de téléspectateurs, vous avez suivi les trois saisons des *Chefs*, vous savez que le mentor des candidats et chef du Laurie Raphaël, resto de Québec, leur enseigne d'incalculables techniques de base. Or, voilà que cet abc de l'art culinaire est disponible dans un livre d'aussi grande qualité que les enseignements qu'il prodigue. Les techniques sont réunies selon la nature des aliments: légumes; abats, viandes et volailles; poissons, fruits de mer et crustacés; fruits. Suivent les recettes de base présentées selon l'aliment ou le résultat de la préparation: pâtes salées et sucrées; beurres; fonds, sauces et vinaigrettes; extras (caramel, confiture, omelette, risotto, etc.). Le tout est savamment illustré, éliminant ainsi les doutes sur les bonnes façons de faire ou de procéder. À lire, à étudier et à pratiquer sans réserve. ■



2012 TROISIÈME ÉDITION

Balade



de
RÊVE

Au coeur de la différence...

AU PROFIT DE...



25
ANS

FONDATION
RENFORT
GRANDE LIGNE

DI-TED

Au coeur de la différence...



SAMEDI LE 15 SEPT.

EN CAS DE MAUVAIS TEMPS REMIS AU 16 SEPT.

Le 15 septembre, 50 écuries vont offrir une balade de rêve à des personnes vivant avec une **déficience intellectuelle (DI)** ou un **trouble envahissant du développement (TED)**.

Encouragez nos conducteurs et conductrices en venant les rencontrer aux différentes expositions ou en faisant un don en ligne!

Tous les détails sur notre site Web ou communiquez avec M. Jacques Charette 514 602-2950



lerenfort.com

HORAIRE DES EXPOSITIONS

- 8 h à 9 h : inscription et exposition des véhicules
Centre professionnel Le Bougainvillier
315, rue MacDonald, Saint-Jean-sur-Richelieu
- 9 h 45 à 10 h 45 : exposition des véhicules
Carrefour Laplante
Boul. d'Iberville coin 2^e avenue, (secteur Iberville)
- 11 h 15 à 13 h : exposition des véhicules
Collège militaire royal de St-Jean
15, rue Jacques-Cartier, Saint-Jean-sur-Richelieu
- 14 h à 15 h : exposition des véhicules
Place Centre-Ville Saint-Luc
300, boul. Saint-Luc, (secteur Saint-Luc)



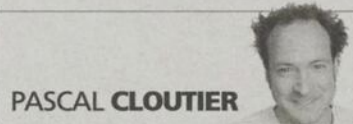
normandjalbert.com



Restaurant
L'Imprévu



Une version plus moderne de Blanche Neige



PASCAL CLOUTIER



Blanche Neige et le chasseur



Intéressante, cette nouvelle approche. On nous sert une approche beaucoup moins conte de fées de la fameuse histoire de Blanche Neige. Ce point de vue

original sert bien *Blanche Neige et le Chasseur*, une réalisation de Rupert Sanders.

Ce film est beaucoup plus noir et mystérieux que ce à quoi on s'attend d'une relecture des contes de fées. La présence de l'actrice sud-africaine Charlize Theron au générique assurait déjà un succès commercial à l'œuvre de plus de deux heures. Quand on a annoncé la présence de miss *Twilight*, Kristen Stewart, on allait encore plus loin dans les prédictions.

Le box-office aura constaté que la popularité de Mlle Stewart est indéniable. Cette histoire d'amour aux accents gothiques se sera révélée un très bon divertissement. Les jeunes filles qui, déjà, n'ont que pour Bella Swan, le personnage qu'interprète Stewart dans la série *Twilight*, seront heureuses de retrouver le même niveau d'interprétation par leur idole.

Jouer un personnage plus sombre que ce qu'on avait connu avec la version Walt Disney de la célèbre aventure de Blanche Neige va très bien à l'actrice. Charlize Theron en méchante Reine est très bonne. La gagnante d'un Oscar

prend l'habitude de jouer les pas fines et le fait avec beaucoup de talent. Sa beauté est dérangeante et dans ce rôle de femme jalouse, cette grâce devient une nouvelle arme pour le personnage.

Le point de vue si original du film est de centrer l'action sur un personnage somme toute secondaire dans d'autres versions: le chasseur. Chargé de tuer Blanche Neige, le serviteur de la reine va changer d'idée et se rebellera, souhaitant la mort de son ancienne patronne. Le chasseur est interprété par Chris Hemsworth, qu'on a connu dans le rôle de Thor dans le film du même nom et dans *The Avengers*.

À travers toute cette action, à travers toute cette intrigue, évidemment que l'amour frappera. Un amour qui, dans ce contexte plus sombre, acquiert une intensité qu'un simple conte de fées n'aurait pas atteinte.

Saine et sauve



Dans *Saine et sauve*, Jason Statham incarne un ex-policier new-yorkais qui s'est fait connaître

aussi dans des combats ultimes qu'il remportait toujours. Le problème c'est que l'ancien agent de la paix ne devait pas gagner pour se plier aux demandes de bandits peu recommandables.

Le garçon a dénoncé ses coéquipiers des forces de l'ordre pour des combines pas très légitimes. Il a perdu son emploi. Le même gars a refusé de faire ce que les promoteurs de ses combats exigeaient de lui. Pour avoir fait à sa tête, sa femme en a payé de sa vie. Entre un passé trouble et une vie de clochard, le pauvre est devenu une épave qui tente de se faire oublier au New Jersey.

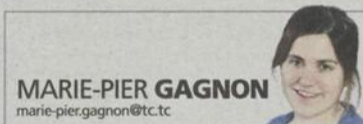
Mais voilà qu'il est aspiré au beau milieu d'une chasse dans laquelle sont impliqués les différents joueurs qui l'ont rejeté quelques années plus tôt. L'objet de cette chasse, c'est une toute petite Chinoise qui a un don extraordinaire pour les mathématiques. Utilisée contre son gré comme un ordinateur vivant, la petite réussit à échapper à l'attention de ses ravisseurs et se réfugie dans le métro. C'est là que Luke Wright (Statham) reconnaît ses ennemis qui cherchent désespérément à mettre la main sur l'enfant (Catherine

Chan): petit génie qui connaît une combinaison complexe qui permet de mettre la main sur un magot des plus importants.

Quand on connaît Statham, on ne peut que s'attendre à ce genre de production. Un film où action et sentiments, quels qu'ils soient, ne font pas bon ménage. Le réalisateur fait un travail convenable et le résultat est, dans le genre, très bien. Film de série B, *Saine et sauve* rappelle peut-être un peu trop le deuxième épisode de la série *Le transporteur*. ■



Un film à sketches sans queue ni tête



MARIE-PIER GAGNON

marie-pier.gagnon@tc.tc



Les infidèles



Une comédie de mœurs française diffusée au Québec? Le film doit être bon, carrément génial, pour que les producteurs osent faire le saut en Amérique. Voilà le raisonnement qui a traversé mon esprit au moment d'assister à une projection du long-métrage *Les infidèles*. Erreur!

Voilà un film qui ne passera pas à l'histoire.

Ce film, qui réunit à l'écran Jean Dujardin et Gilles Lellouche, met en scène plusieurs petites histoires bâties à la manière de sketches. Les spectateurs sont appelés à suivre une dizaine de personnages distincts qui n'ont en commun que leur propension pour l'infidélité. Certains ont d'ailleurs des habitudes sexuelles pour le moins farfelues alors que d'autres sont tout simplement sur le bord du précipice dans leur vie.

Contrairement à certaines productions cinématographiques qui ont réussi le défi de présenter plusieurs histoires en une seule, le film *Les infidèles* ne parvient pas à relever le défi. On s'y perd très rapidement dans la multiplication des histoires qui mettent presque toutes en vedette, mais dans des costumes différents, les deux acteurs principaux. Certains personnages ne font même l'objet que d'un très court sketch.

LES RÉALISATEURS

Le chaos était facile à prévoir.

En faisant appel à sept réalisateurs et cinq scénaristes, les producteurs ont pris un grand risque. Si la facture visuelle n'a pas été trop affectée par cette décision, l'ensemble du projet en a lourdement souffert. Certains réalisateurs ont pris le temps de camper leur personnage, de les rendre presque attachants. D'autres ont plutôt opté pour des sketches éclair d'une à deux minutes.

Il s'agit là d'une formule plus propice à la télévision ou aux capsules Internet. On en vient même à se demander si *Les infidèles* est réellement un film ou bien simplement un ramassis de plusieurs petites histoires qui n'ont pour seul point commun de montrer des hommes nymphomanes. Une chose est toutefois certaine, il n'y a aucun rythme dans cette production qui s'étire sur près de deux heures.

ACTEURS

Pour leur part, les acteurs principaux tirent bien leur épingle du jeu. Du moins, dans la mesure du possible. Ayant remporté un Oscar pour son

travail dans le film *L'artiste*, on ne peut nier que Jean Dujardin fait preuve d'un charisme certain. Il réussit à imposer ses personnages en peu de temps, une grande qualité dans cette production. Il en va de même pour son collègue Gilles Lellouche.

Et puis, ils osent. En effet, même si le film est classé 13 ans et plus, il contient des scènes sexuelles très explicites. Les acteurs n'ont d'ailleurs aucune pudeur et dévoilent leurs attributs à de nombreuses reprises. On est loin de la timidité du cinéma québécois. Il faut donc garder

l'esprit ouvert en regardant ce long-métrage qui ne s'adresse visiblement pas au grand public, mais plutôt à des cinéphiles prêts à découvrir un nouveau genre.

Bien que *Les infidèles* soit un film qui met en vedette des artistes et des réalisateurs reconnus, il n'est pas gage de qualité pour autant. L'effort créatif ne suffit pas à nous faire apprécier l'expérience. Vendu comme une comédie de mœurs, il tend rapidement vers le drame et délaisse les rires au profit des situations dramatiques. Avons-nous apprécié? Non. ■



FICHE TECHNIQUE

Synopsis: Sept segments, réalisés par sept personnalités du cinéma français, explorent le thème de l'adultère au masculin.

Réalisateurs: Emmanuelle Bercot, Fred Cavayé, Alexandre Courtes, Jean Dujardin, Michel Hazanavicius, Éric Lartigau et Gilles Lellouche

Distribution: Jean Dujardin, Gilles Lellouche

Durée: 1h48

Classement: 13 ans et plus

Décoration HABITATION



Supplément publicitaire

**LE CANADA
FRANÇAIS**



Venez voir nos
nouveaux produits



EXCLUSIF DANS LA RÉGION

Venez découvrir nos produits

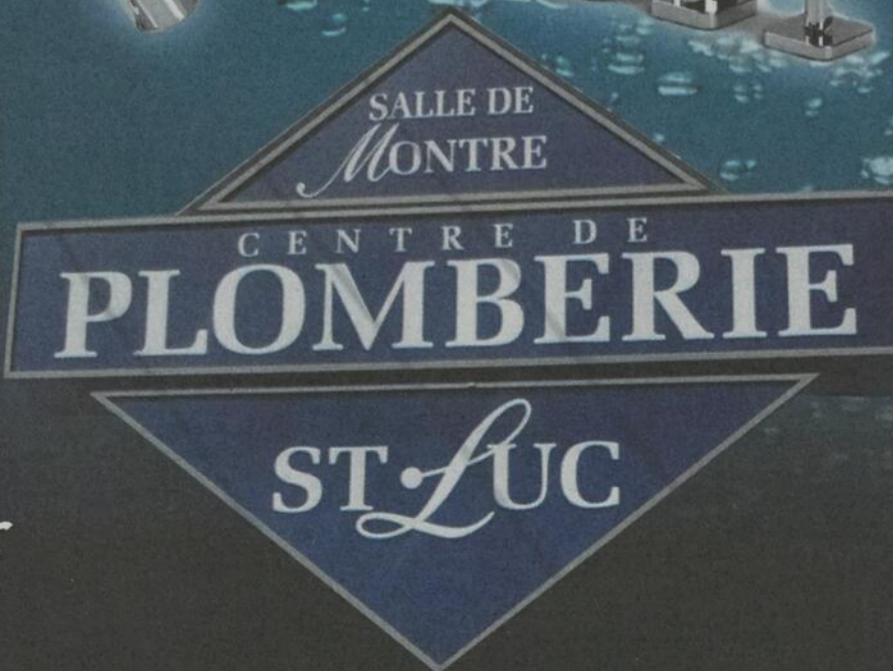


Faucets | Robinets



**NOUVEAU
SERVICE DE
DESIGNER**

Projet clé en main
Mme Diane Paquin sur
rendez-vous seulement



Liquidation de modèles de plancher

Visitez notre vaste salle de montre
avec ses 30 salles de bain complètes.

DÉTAILLANT AUTORISÉ: OCEANIA • SHERLIC • TOTO • RIOBEL • GROHÉ • ZITTA
• BARIL DESIGN • AQUAMASSAGE • RUBINET • PPP • RUBI • BLANCO • FLEURCO
• CAML/TOMLIN • KINDRED • DURAVIT • AMERICAN STANDARD • FRANKE

www.plomberiest-luc.ca

395, boul. Saint-Luc, Saint-Luc 450 348-4971



Supplément publicitaire

Décoration
HABITATION

Solutions terre à terre pour plafonds hauts comme le ciel

On considère généralement que la hauteur d'un plafond donne du chic à une pièce. C'est vrai, mais jusqu'à un certain point... Car une pièce au plafond trop haut peut donner l'impression d'un vide au-dessus de soi. Si l'on souhaite éviter les gros travaux liés à la pose d'un faux plafond, il existe des solutions simples pour résoudre le problème.

En effet, les frais de modification de la structure peuvent être évités en misant sur une bonne harmonisation des volumes, des couleurs, des motifs et des meubles. La première solution à mettre en œuvre est de multiplier les surfaces horizontales. Par exemple, commencez par poser un tapis aux motifs serrés et peignez sur les quatre murs de

Les couleurs chaudes font paraître l'espace plus petit que les teintes froides.



larges bandes de couleur horizontales. Dans le haut des murs et tout autour de la pièce, posez une moulure imposante à hauteur d'appui, de manière à «faire descendre» la hauteur du plafond.

L'illusion d'optique est ici très importante. L'idée maîtresse est de détourner l'œil du plafond et, pour ce faire, la pose d'une frise peut être une belle astuce. Sur cet élément, vous pourrez disposer une belle collection

d'assiettes ou de gravures afin d'attirer les yeux à une hauteur raisonnable.

Côté couleur, il faut garder en tête que les peintures mates de couleur sombre donnent toujours l'impression que la pièce est moins haute de plafond. Vous n'avez qu'à renforcer cette impression en choisissant un sol de couleur foncée. Et, côté mobilier, évitez les meubles trop hauts qui ne feraient qu'accroître la sensation de verticalité de la pièce.



VOTRE SPÉCIALISTE
RÉSIDENTIEL OU COMMERCIAL
VENTE • INSTALLATION • RÉPARATION

Venez nous visiter

www.vitrierie4saisons.com

269, boul. Saint-Luc 450 359-4884

- Vitres • miroirs
- Moustiquaires
- Douche de verre
- Thermos • Plexiglas
- Portes et vitrines
- Mur-rideaux
- Quincaillerie spécialisée



• PAVÉ UNI • BLOCS DE REMBLAIS • TERRASSEMENT • POSE DE TOURBE
• GAZON SEMÉ • Service de déneigement complet • Stabilisation de berge

1036 chemin Saint-Armand
Saint-Armand, Qc J0J 1T0
Tél.: 450.248.4241
Cel.: 514.617.3853

R.B.Q. 5644-7493-01



DÉNEX

lucmarchessault@hotmail.com



La rentrée des Géants

Choix incomparable de céramique et de tuiles en vinyle pour les aires de travail et de repos, au meilleur prix

Profitez des conseils de nos experts pour sélectionner le type de couvre-plancher qu'il vous faut, et passez un moment agréable à choisir le modèle qui fera votre fierté.

Et que dire des astuces de pose et d'entretien qui vous faciliteront la vie...



LES GÉANTS
DU COUVRE-PLANCHER

Le **plus grand** choix sous vos pieds

450 347-8525

789, 2^e Rue, Saint-Jean-sur-Richelieu
leplusgrandchoix.com





Le granit, synonyme de noblesse et durabilité

Le granit constitue un symbole de résistance, de compacité, voire d'éternité. Il permet de conjuguer créativité et excellence des matériaux. Les qualités esthétiques et la résistance des surfaces en granit permettent aux éléments de décor de garder longtemps leurs caractéristiques, même si elles sont soumises à un usage quotidien.

Avec le granit, il est possible de concevoir sur mesure des plans de cuisine, des habillages muraux, comme les dosserets, des parois de douche, des bases de foyer, des meubles pour la salle de



Le granit constitue un investissement intelligent.

bain, des vasques par exemple, des escaliers, etc. Quant aux planchers surélevés faits de granit, ils donnent vie à des ouvrages capables de défier le temps, arborant les veines de ce matériau de grande qualité, et ils possèdent d'extraordinaires caractéristiques fonctionnelles.

En revanche, le granit offre une gamme de coloris beaucoup plus vaste, soit jusqu'à 250 options différentes.

Depuis de nombreuses années, le granit et le quartz sont reconnus par les professionnels de la restauration pour leur robustesse, leur facilité d'entretien et leur élégance. Le quartz, travaillé en usine, propose des coloris uniformes ainsi que des effets de surface, comme l'incrustation de verre, de miroir, de métal ou de nacre que l'on ne trouvera pas dans la

Actuellement, grâce à sa dureté et à sa résistance aux acides, le matériau le plus utilisé pour concevoir des comptoirs de cuisine est le granit. Il ne se raye pas et il garde son aspect brillant si vous le choisissez poli. Le quartz offre l'avantage d'être non poreux, ce qui le rend très facile d'entretien. Il est également résistant aux chocs et aux abrasions. Dans les deux cas, ce sont des produits qui allient solidité, durabilité et facilité d'entretien.

Iberville Brique et Pierre

173 A, Route 104, Saint-Jean-sur-Richelieu (Iberville) 450 347-5819

Venez voir nos Spéciaux fin de saison

Techo-Bloc

VENTE DE: Brique • Pierre • Muret • Dalles • Pavé • Girouettes
Objets décoratifs pour paysagement, etc.

4633660

VITRERIE SARAN

DEPUIS 1963

Vaste choix de miroirs décoratifs

- Vitre
- Devanture de magasin
- Mur rideau
- Unités scellées (thermos)
- Douche en verre
- Lexan
- Plexiglass
- Miroir
- Vitre de table
- Miroirs décoratifs
- Moustiquaires

Service d'urgence

Licence no RBQ : 1355-5636-42
vitrieresaran@qc.aira.com

Miroir décoratif

Douche en verre

965, boul. du Séminaire Nord, Saint-Jean-sur-Richelieu 450 348-6191

4634117



Supplément publicitaire

Place au noir!

Depuis toujours, dans la maison comme dans la mode, le noir est symbole de classicisme, de modernité et de luxe. Pour la saison 2012-2013, la palette de la rentrée fait du noir une couleur digne de ce nom, mais aussi un sujet unique d'expérimentation.

En déco, le noir est indémodable. Désormais, on le privilégie en total look. Ici, le noir sert d'écran à son environnement, car un objet de couleur ressortira davantage sur un fond noir, et vice-versa. Trois choix d'association s'offrent à nous côté tendances : accompagné de bleu pour une ambiance des mille et une nuits, de gris pour un design industriel ou de doré pour relancer le style baroque. Car en conjuguant le noir avec l'or, on ose l'effet théâtral, mais il faut alors utiliser les objets clinquants avec parcimonie afin de ne pas surcharger la pièce.

Toujours dans le but d'éviter la surenchère, le choix des matières naturelles s'impose pour se tenir à bonne distance du style kitsch. Il vaut mieux fuir les matières synthétiques, de même que les noirs laqués et toutes les surfaces miroitantes. On évite aussi les rideaux et les coussins en velours. On se tourne plutôt vers le lin ou le cuir pour les coussins, alors que le mobilier



Il existe plusieurs noirs cette saison : noir jais, noir de fumée, noir réglisse et noir aile de corbeau, légèrement bleuté.

en bois naturel permet de créer une ambiance sobre et élégante.

Attention, un plafond peint en noir aura une fâcheuse tendance à rétrécir les volumes de la pièce, à la rendre étouffante. On se rappelle que la déco complètement en noir absorbe la lumière et ne la renvoie pas. Pour jouer de lumière sans porter atteinte au noir, on peut créer un jeu positif/négatif très graphique.

Venez découvrir nos espaces aménagés

«*Style de vie*»



Tel que vu à l'émission **DE FRANCE ARCAND**
Nous vous présentons notre nouvelle formule de boutique déco!

FIER PARTENAIRE DE L'ÉMISSION



SPÉCIAUX
SUR TOUS NOS MODÈLES
DE MATELAS HAUT DE GAMME

Notre priorité: votre confort personnalisé



De la qualité ça existe... chez nous **Le Matelassier!**

Tous fabriqués au Québec avec des produits de chez nous!

LE MATELASSIER
Centre spécialisé du sommeil

FINANCEMENT SUR PLACE • SERVICE DE LIVRAISON

NOUVELLE HORAIRE!
HEURES
D'OUVERTURE

Mardi, mercredi et vendredi: 9h à 16h
JEUDI: 9h à 21h et SAMEDI: 9h à 13h
Dimanche et lundi: Fermé

634, Grand-Bernier N., Saint-Jean 450 359.0222 • 1 866 521.3636



Plusieurs designers sur place pour vous conseiller!
Passez nous rencontrer!

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

NOUVEAU MAGASIN

BMR
Groupe Yves Gagnon

950
RUE BERNIER
(450) 359-1311



La fenêtre en baie : pour l'espace et la lumière

La fenêtre en baie est un ensemble d'au moins trois fenêtres qui font saillie sur une façade. Habituellement, la fenêtre en baie se compose d'une unité fixe au centre et de fenêtres latérales à battant ou à guillotine, mais il est possible de choisir n'importe quel style d'ouverture, dont les modèles à auvent ou à guillotine double.

L'ajout d'une fenêtre en baie démultiplie l'espace et procure plus de lumière, tout en conférant un charme indéniable à la maison. S'il se vend plusieurs modèles standards offerts avec des angles de 30° ou de 45°, il est également possible de faire concevoir une fenêtre en baie sur mesure, avec des angles différents, pour

s'ajuster à des besoins spécifiques.

La fenêtre en baie se présente en plusieurs styles, pour s'harmoniser aux différents types de maisons. La sélection peut se faire parmi des fenêtres contemporaines ou traditionnelles, sobres ou ornementées, dans un bon choix de couleurs.

ou de sapin. Le bois choisi devrait assurer une belle finition intérieure. De plus, il est préférable que l'extérieur ne demande presque pas d'entretien. La fenêtre de bois peut aussi être recouverte d'aluminium extrudé. Quant aux fenêtres en PVC, elles offrent une bonne variété de modèles.

Divers matériaux peuvent servir à la confection d'une fenêtre en baie : le bois, l'aluminium, le PVC ou une combinaison. La fenêtre en bois est souvent fabriquée de pin, mais peut aussi être faite de cèdre

Certaines options permettent de personnaliser la fenêtre en baie. On peut lui ajouter des croisillons ou des faux-croisillons, un carrelage amovible et des tablettes.



Les Pétroles Dupont

MAZOUT • ESSENCE • DIESEL • LUBRIFIANTS

- Équipements de chauffage, réservoir thermopompes et climatiseurs
- Card-lock pour camions et véhicules commerciaux



Informez-vous sur la livraison automatique de mazout avec rabais et sur notre promotion pour les nouveaux clients de mazout qui peuvent obtenir de 200 à 400 milles de récompense Air Miles ! * Certaines conditions s'appliquent. Sur mazout seulement.

904, route 202, Bedford 248-2442	636, Grand Bernier N., St-Jean 346-4949	2631, Industriel, Chambly 658-0437
---	--	---



Surveillez l'arrivée de notre circulaire d'automne...

Plusieurs nouveautés et prix imbattables sur tout en magasin.



Dès le 19 septembre 2012

DECO SURFACES
DÉCORATION
J.G. BOMBARDIER

Ma vie. Mon décor.

765, rue Saint-Jacques
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 346-4462

Liquidation

PLOMBERIE Rive-Sud







+ DE 150
BAINS ET
DOUCHES
EN DÉMO

Bains
Douches
Robinetterie
et plus...

TOURBILLON
THÉRAPEUTIQUE
CHROMOTHÉRAPIE
ASSEMBLAGE
SUR PLACE





1607, DEL'INDUSTRIE, BELOEIL **450.446.9777**
Sortie 109 de l'autoroute 20 (près de Sail et Maisons Bonneville)
www.liquidationrivesud.com

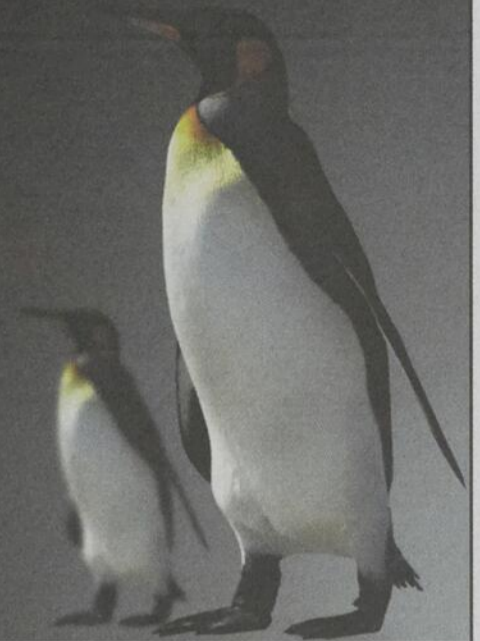


Supplément publicitaire

Décoration
HABITATIONTestées
à -30°C*Design* et Performance...
plus accessible que jamais.FENÊTRES
CONCERTO

PAR ROYAL

fenetresconcerto.ca



LES SYSTÈMES DE FENÊTRES CONCERTO À RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE SUPÉRIEUR POUR LE CONFORT, LA SÉCURITÉ ET UN MONDE PLUS VERT.

Les Entreprises Doco vous offre une ligne complète de systèmes de fenêtres homologuées ENERGY STAR® au prix du manufacturier. De la sélection éclairée du produit répondant à vos besoins jusqu'à l'installation, notre équipe sera présente afin de vous accompagner dans la réalisation de vos projets.

CONTACTEZ-NOUS, NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS.

285, Grand Bernier Nord, Saint-Jean-sur-Richelieu

514 861-1765 • 450 347-3737



DOCO ENTREPRISES INC.

www.doco.ca

4636796

MOUSTI-ZZ-ABO INC.

Un salon au jardin...

Nous payons
les taxes pour vous !

Rabais applicable sur solarium 3 ou 4 saisons à prix régulier. Valide jusqu'au 15 octobre 2012.

Solariums et verrières
3 et 4 saisons
Pavillons Mousti-Jardin
Abris pour spas
Rampes et balcons
Projets clés en main

MARRIAGE, S. F. D. D.



450 293-8777

1 800 797-3314

86, Route 235, Ange-Gardien (QC) J0E 1E0

www.mousti-zz-abo.com

réno-maitre

APCHB RBQ : 8106-1004-14



LIQUIDATION
Poêles et foyers au gaz

JUSQU'À **50%** DE RABAIS sur modèles sélectionnés

NOUVEAUTÉ
Poêles et foyers au bois

PROGRAMME CHANGEZ D'AIR
Subvention pour remplacement de vieux appareils de chauffage au bois
Subvention jusqu'à 600\$*

VENEZ VOIR NOS EXPERTS QUI VOUS GUIDERONS DANS LA DÉMARCHE

* Détails en magasin.



confort
Elite
div. Plomberie Carillon

450 347-0380



Une seule et même adresse: 485, rue Saint-Jacques, Saint-Jean-sur-Richelieu

PROMOTION MAAX
ENSEMBLE DOUCHE ET PORTE



PRIX PROMOTIONNEL

975\$ / ensemble

PROMO 1
Douche Freestyle™ 37
1 pièce
(102995-000-001)
(102995-C-000-001)

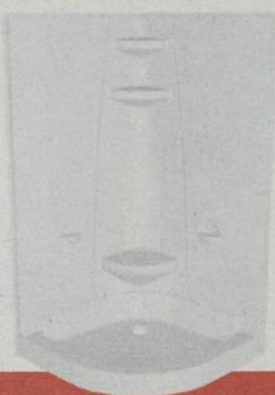
Porte de doucheTalen™ 36
(137593-900-084) verre clair
(137593-996-084) verre gris

PRIX PROMOTIONNEL

1125\$ / ensemble

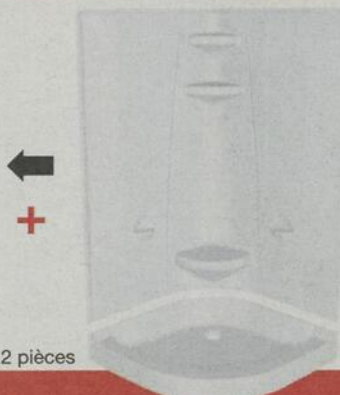
PROMO 2
Douche Freestyle™ 37
2 pièces
(102995-S-000-001)
(102995-SC-000-001)

Porte de doucheTalen™ 36
(137593-900-084) verre clair
(137593-996-084) verre gris



+

1 pièce



+

2 pièces

Promotion 1

Promotion 2

MAAX
Vivez l'expérience



Robinet, bain romain et lavabo Madison

Spécial 399\$

Fini chrome aquabross

4636361



Venez voir nos nouveautés et notre nouveau bureau de designer

Un espace privé et gratuit • Accès aux nouveautés, catalogues et ordinateur avec internet.



450 347-6929

Venez rencontrer nos spécialistes



Lacolle plonge dans l'ambiance de 1812

LOUISE BÉDARD
louise.bedard@tc.tc

Une trentaine de marcheurs et six cyclistes ont participé samedi au Grand Jeu 1812, une sorte de rallye à caractère historique, dans les rues du village de Lacolle et dans les environs.

Les participants devaient visiter différents endroits où les attendaient des personnages costumés. Ils devaient résoudre des énigmes ou encore répondre à une série de questions mettant à l'épreuve leur sens de l'observation et de la déduction. Le temps pour réaliser le circuit était aussi pris en compte.

Les questions portaient pour plusieurs sur le dernier affrontement entre l'armée britannique et celle des États-Unis il y a 200 ans. Les organisateurs du Grand Jeu ont aussi demandé aux participants de faire preuve de dextérité et d'ingéniosité en construisant un hutchee (apprentis) derrière l'hôtel de ville ou encore une petite redoute comme au temps des affrontements.

La Fédération des loisirs de Lacolle et la Société d'histoire Lacolle-Beaujeu ont mis sur pied cette activité qui s'est terminée par un souper.

Le lendemain, les gens étaient invités à un déjeuner sur l'herbe sur le terrain de l'église d'Oddelltown. Le temple construit en 1823 a été le théâtre du dernier affrontement entre les loyalistes et les patriotes, en novembre 1838. L'édifice ouvert dimanche au grand public est un temple très dépouillé. Il s'y tient au moins un office religieux par année. Sur le même terrain se trouvent les



Les participants devaient résoudre des énigmes. Le major Laforce que personnifie le maire Yves Duteau les attendait au canon placé devant la mairie

anciennes écuries en bois construites vers 1845.

FIN DE SEMAINE PATRIMONIALE

Les prochaines activités marquant le bicentenaire de la guerre de 1812 auront lieu les 15 et 16 septembre, à Lacolle. Au cours de cette fin de semaine patrimoniale, la pièce de théâtre «Enrôlez-vous» sera présentée le

samedi avant-midi et sera suivie d'une conférence intitulée «Guerre 1812: la frontière en danger» par l'historien Réal Fortin.

En après-midi, Nicole OB'omsawin racontera des comtes et des légendes amérindiennes. Du théâtre de rue est aussi au programme avec la pièce intitulée «La bataille du pont de Lacolle».

Samedi soir, le souper traditionnel sera suivi du spectacle du groupe connu «Le Vent du Nord».

La journée du dimanche 16 septembre sera marquée par le concert en plein air offert par la Musique du Royal 22^e Régiment. Il débutera à 15 heures. Pour les nostalgiques, une messe en latin sera célébrée à 10h30.

JUS 100% NATUREL



Jus de pomme
100% naturel

Double Pasteurisation
Pas filtré



Jus de pomme et poire
100% naturel

Double Pasteurisation
Pas filtré



POMOLOGIE Paradis

1977-A, rang Kempt
Saint-Alexandre
450 296-4403

Peut se conserver plusieurs années. Agitez avant d'utiliser. Utilisez des glaçons pour le boire froid. Peut se boire chaud comme un thé à 75° Celsius.

Disponibles chez ces bons marchands:



145, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu



Marchés LAPLANTE
420, 2^e avenue
435, 9^e avenue
St-Jean (secteur Iberville)



87-A, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu

La Cabane du Maraîcher

1290, route 235, Bedford

Vous voulez être distributeur? 450 542-2192



Encore un party de bureau ennuyant cette année?
Non, cette année offrez quelque chose de nouveau, de glamour..offrez le Spa Boréal
à vos employés.

SERVICES DISPONIBLES

- MASSOTHÉRAPIE
- ESTHÉTIQUE
- EXPÉRIENCE
- THERMALE
- BISTRO B
- ÉVÈNEMENTS
- RÉUNION
- TOURNAGE
- SÉANCE PHOTOS
- VOS IDÉES...



SOLUTIONS DÉTENTE
ADAPTÉES À VOTRE ENTREPRISE

Offrez à votre équipe et vos clients privilégiés le luxe de la détente. Offrez leur la parfaite harmonie entre la nature et le monde urbain. Offrez le Spa Boréal. Tarifs corporatifs disponibles sur l'expérience thermale, massothérapie et esthétique. Pour plus de détails CONTACTEZ NOUS.

Réservez auprès de Chantal Cloutier au 1.855.999.0223 poste 105
chantal.cloutier@spaborealis.com

Spa Boréal www.spaborealis.com
Pour le corps et l'âme

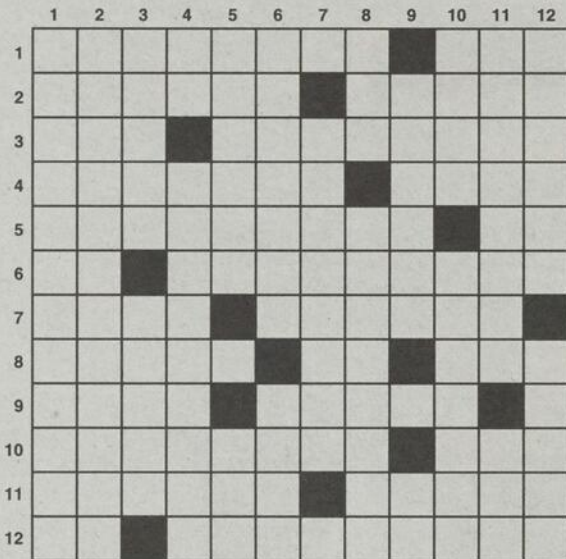
65 rue de la Rive-Droite
Bromont, Sortie 78 autoroute 10

MOTS-CROISÉS

Problème No 181

SUDOKU

Problème No 346



VERTICALEMENT

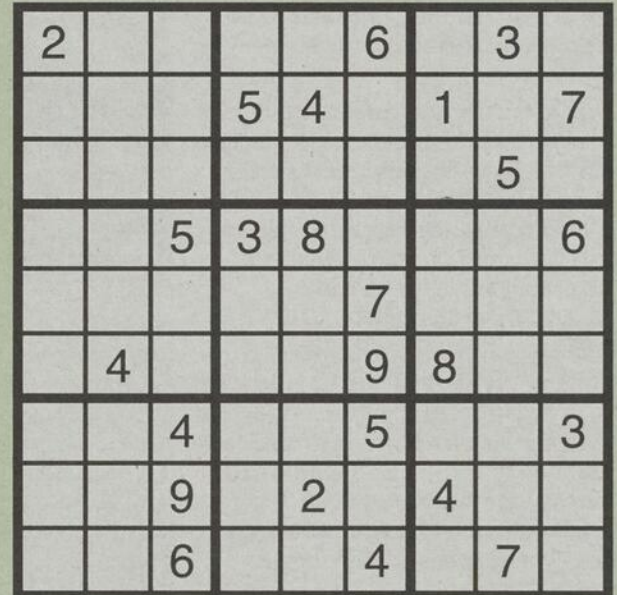
- 1- Suite rapide de sensations vives et variées.
- 2- Qui ne peut être démêlé.
- 3- Pourvue. – Manchon cylindrique mobile entourant l'axe de la poignée.
- 4- Lettre de l'alphabet grec. – Petites boîtes pour mettre des bonbons.
- 5- Massif volcanique de la Turquie. – Est couché.
- 6- Argent. – Met à court d'argent.
- 7- Relatif aux asiles.
- 8- Agent secret de Louis XV. – Piraterie.
- 9- Qui est en situation de dépendance par rapport à un autre. – Patrie d'Abraham.
- 10- Épopée familiale quasi légendaire. – Ver marin.
- 11- Dont on extrait de l'huile. – Titre de courtoisie.
- 12- Chargés en remplissant. – Barre servant à fermer une porte.

HORIZONTELEMENT

- 1- Enlève quelqu'un pour obtenir une rançon. – Terre.
- 2- Superordre d'amphibiens dépourvus de queue à l'âge adulte. – Qui a la forme d'un œuf.
- 3- Terme au tennis. – Portion du domaine royal dévolue aux frères (pl.).
- 4- Édicules de pierre. – Possède un métier.
- 5- Répétés plusieurs fois. – Se suivent en sens inverse.
- 6- Docteur. – Pièces de théâtre bouffonnes.
- 7- Graisse servant à oindre. – Skieur autrichien.
- 8- Étonner vivement. – Inès Berthiaume. – Rait.
- 9- Argot espagnol. – Rogne.
- 10- Reconnaisantes. – Prénom féminin.
- 11- Dans les Côtes-d'Armor. – Famille anglaise qui donna cinq souverains à l'Angleterre.
- 12- Doublée. – Évaluèrent le volume d'une quantité de bois.

Solution du dernier problème

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



RÉPONSE DU NO 333

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

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.

12 LETTRES CACHÉES

MOT-MYSTÈRE

CARTES

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

B BACCARA BATAILLE BATTRE BELOTE BRASSER BRELAN BRIDGE CANASTA	C CARREAU CHELEM CŒUR COULEUR COUPER DAME FIGURE	G GAGNER J JOUER L LEVÉE LOISIR M MANCHE MANILLE	P PAQUET PAIRE PARTIE PATIENCE POKER R RETOURNER RÉUSSITE ROI	S SUITE T TALON TIREUSE TRÈFLE TRICHER V VALET
---	--	---	--	---

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

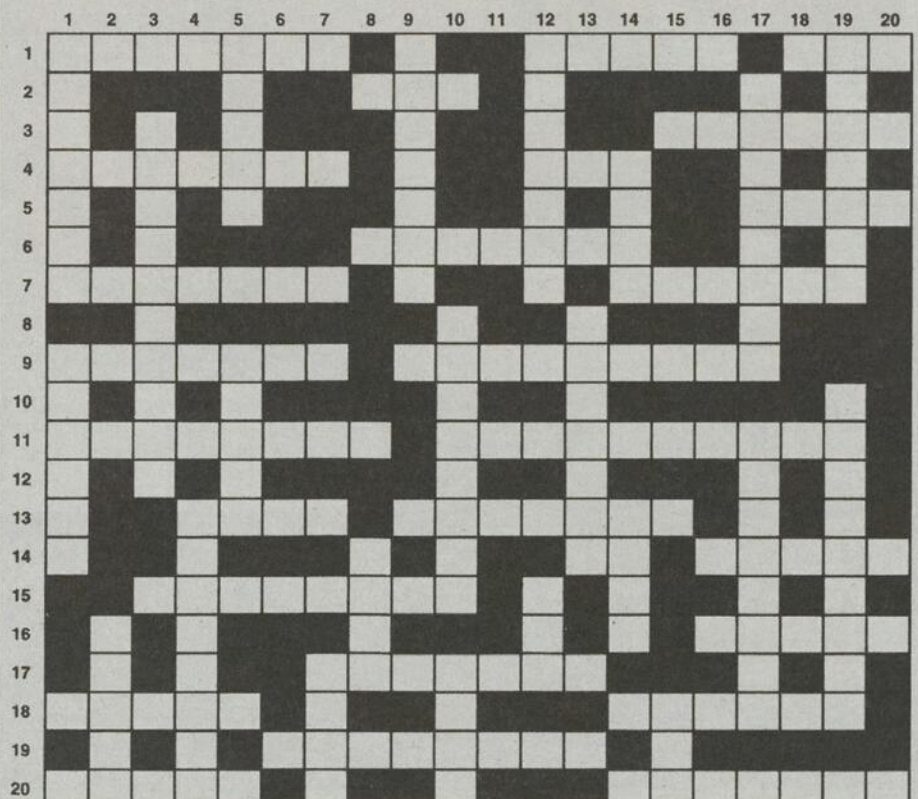
7 LETTRES CACHÉES

LES ENTRECROISÉS

UN CHOIX POUR L'AVENIR

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

2	doit	genre	7	secteur	écrivain
er	fier	manié	docteur	soudeur	étudiant
	sera	place	échouer	travail	policier
3	très	poète	fendeur	vendeur	
cas	vise	utile	fondeur	vitrier	9
fin	vues		liberté		boulangier
peu		6	manière	8	ménisier
use	5	auteur	médecin	banquier	
vie	baser	avenir	placier	chanteur	10
4	échec	élèves	routier	coiffeur	accoucheur
cède	finir	promue		dentiste	infirmière



Une trouvaille loin de la maison

MARIO WILSON



Lorsque j'ai la chance d'examiner une pièce qui provient d'aussi loin que l'autre bout du pays, je comprends toujours le grand étonnement que doivent ressentir les gens des Prairies qui trouvent dans leur recherche d'objets anciens canadiens de la vaisselle centenaire qui vient de chez nous.

Une cruche de la famille Farrar qui se retrouve à Calgary, c'est aussi surprenant qu'un contenant de grès conservé à Iberville, mais dont le lieu de fabrication est Medecine Hat en Alberta.

Il est très courant de découvrir sous les tables des antiquaires des contenants de grès d'un gris très égal, avec cette indication d'un chiffre et de la mention IMPERIAL juste sous le couvercle.

La signature à la base du pot, Medalta Potteries et Medecine Hat/Alberta, constitue la marque de commerce de cette fabrique de céramique dont les produits sont tant collectionnés à travers tout le pays.

PRODUCTION

Le nom de cette industrie, d'abord

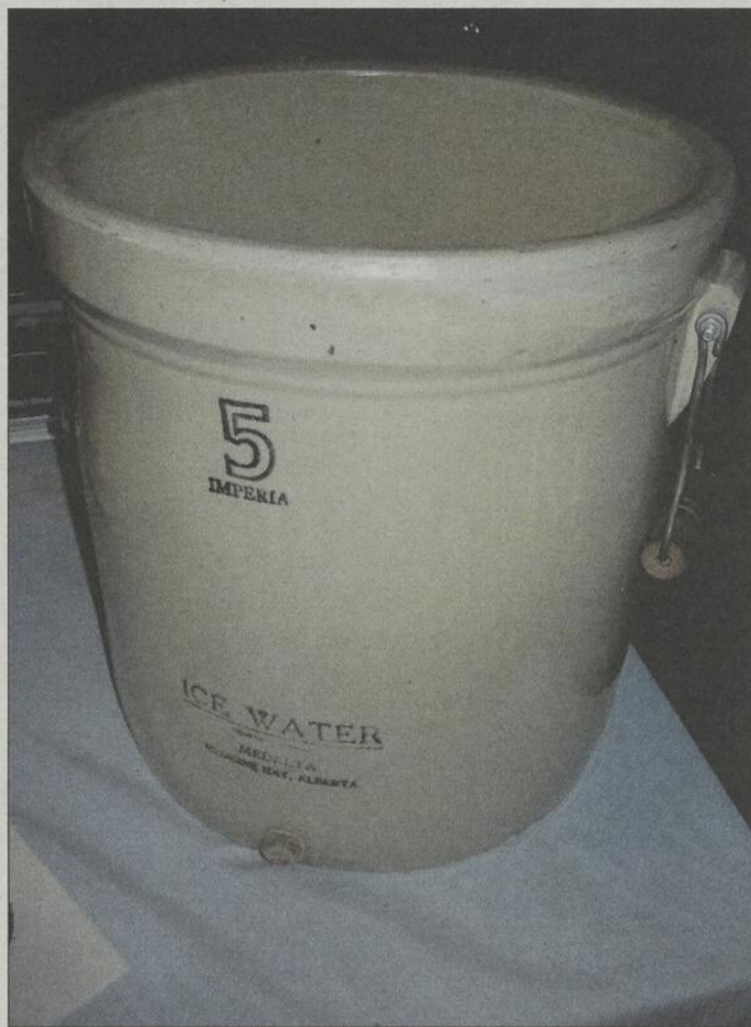
fondée sous l'appellation Medecine Hat Pottery Company, changea trois ans après sa fondation. À partir de 1915, elle fut connue sous le nom de Medalta Potteries Limited.

Cette effervescence de la production de céramique dans cette région vit émerger plusieurs poteries et la dernière ferma ses portes en 1989. Quelques-uns des édifices de ces producteurs subsistent toujours et sont d'ailleurs devenus des centres d'interprétation de la production de la céramique.

On aura compris que la production voyagea à travers le Canada et les États-Unis. Il y a sûrement des pièces qui se sont retrouvées ailleurs dans le monde, mais ça, c'est une autre histoire.

La pièce de cette chronique, ayant servi sur le chemin du Kempt à Iberville, a donc une histoire très locale. En effet, juste avant la Première Guerre mondiale, le service de l'électricité n'ayant pas encore été offert aux habitants de cette lointaine région d'Iberville, cette grande jarre de cinq gallons trouva son utilité en conservant la viande fraîche dans la glace que le livreur du coin laissait à la maison lors de sa visite de paroisse.

La glace ayant fondu tout de même assez rapidement, il devint



Ce type de jarre peut facilement valoir 200\$.

facile de vider le contenant en retirant le bouchon de liège qu'il est possible d'apercevoir à la base.

VALEUR

À l'origine, cette jarre devait certainement servir à contenir de l'eau glacée (comme l'inscription le mentionne), dans un hôtel ou une taverne. C'est donc dire qu'il est tout à fait possible que ces jarres de cinq gallons n'aient pas été fabriquées et vendues en très grande quantité et qu'il s'agit là, évidemment, de la principale raison de sa rareté. Et de sa valeur marchande plus élevée, ça va de soi.

Comme les contenants de cette compagnie et de cette capacité se vendent autour de 100\$ chez les antiquaires (avec leur couvercle toutefois), soyez convaincus que ce type de jarre, moins facile à trouver sur le marché, se vend autour de 200 dollars.

Malheureusement, il est difficile de savoir combien se vend un couvercle qui pourrait se marier avec cette tinette, mais ils sont relativement faciles à trouver. Ce morceau de céramique est une pièce d'intérêt au sein de l'histoire de la céramique canadienne, probablement davantage pour les Albertains qui les collectionnent.

LA MÉGA PRISE

Le méga-rabais de la semaine

sur www.lamegaprise.com

Sports aux Puces

un bon d'une valeur de 50\$ pour 25\$ seulement

50%

Valeur 50 \$ | Rabais 25\$

Description :

Sports Aux Puces de St-Jean et de St-Hubert vous proposent, cette semaine, un bon d'une valeur de 50 \$ pour 25 \$ seulement! Faites équipe avec eux afin d'utiliser votre bon sur toute la marchandise de hockey en magasin. Vous y trouverez tout ce que vous cherchez à un prix abordable, neuf ou usagé. Sports Aux Puces est une boutique sportive qui vous offre un choix incroyable d'équipement de hockey.

Sports Aux Puces, bien plus que de l'usagé!



Comment en profiter

1 INSCRIVEZ-VOUS SUR www.lamegaprise.com

2 ACHETEZ EN TOUTE SÉCURITÉ la méga-aubaine

3 PARTAGEZ L'OFFRE avec vos ami(e)s



! IMPORTANT: L'achat est validé lorsque le nombre d'acheteurs requis est atteint.



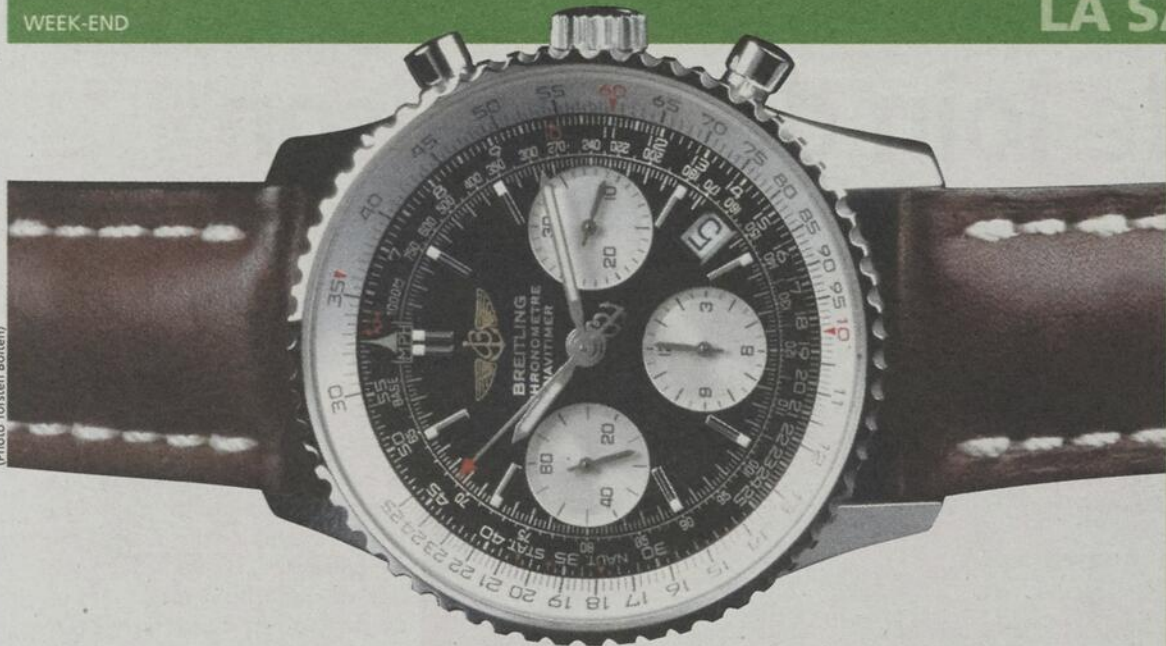
Inscrivez-vous maintenant sur www.lamegaprise.com

tc • MEDIA

LA MÉGA PRISE

Inscrivez-vous!

En collaboration avec **Le Canada Français**



14 trucs pour défier le temps

SYLVIE LAROCHE
NUTR.D.T.P.



Comment trouver le temps de cuisiner des repas savoureux et santé? Avec le retour en classe, certains parents sont à bout de souffle lorsque l'heure du repas arrive. Si c'est votre cas, les trucs qui suivent vous permettront d'utiliser judicieusement votre temps pour cuisiner.

SIMPLIFIEZ-VOUS LA TÂCHE

La cuisson de la viande est l'une des deux étapes de la préparation des repas qui demande le plus de temps. Lorsque l'horaire est très chargé et que vous manquez de temps pour cuisiner un repas équilibré, utiliser des aliments prêts à manger. Ils sont plus dispendieux, mais le but est de les utiliser uniquement lorsque le temps presse.

1- Les fromages râpés permettent de garnir rapidement des pâtes, une pizza ou une salade, ou utiliser dans des wraps.

2- À l'occasion, achetez un poulet rôti pour le souper et utilisez les restes pour vos lunchs.

3- Utilisez la viande à fondue de votre choix pour préparer un sauté asiatique en deux temps trois mouvements.

4- Les brochettes sont parfaites pour un repas rapide sur le BBQ. Faites-en cuire des portions

d'extra pour vos lunchs ou soupers des jours suivants.

5- Pour toutes les viandes que vous cuisinez, planifiez des extras. Ces portions additionnelles ne sont pas des restes, mais des sources protéines pour les repas des jours suivants.

6- Vous n'aimez pas manger du poulet deux jours de suite. Pas de problème! Faites cuire des poitrines de poulet et des filets de porc. Coupez en lanière la portion d'extra et utilisez-le pour un repas de pâtes, un wrap, une soupe et salade repas ou sur la pizza du lendemain.

7- Croque monsieur, pita pizza, omelette, fajitas, œuf et jambon « McMuffin » maison, galette de saumon sont quelques exemples de repas rapide facile à préparer. Il suffit d'avoir les ingrédients en main et le tour est joué en moins de 10 minutes.

QUELS LÉGUMES ET FRUITS INCLURE?

La préparation des légumes est la deuxième étape la plus longue dans la préparation du souper. Pour sauver du temps sans compromettre les légumes dans l'assiette, voici quelques alternatives:

1- Utilisez à l'occasion les salades prêtes à manger ou la laitue prélavée, les légumes précoupés.

2- Achetez chaque semaine des légumes qui demandent peu de préparation comme les minicarottes, les concombres,

les tomates cerises, les poivrons de toutes les couleurs qui peuvent être servis en crudité avant le repas et compléter les lunchs. Le brocoli, le chou-fleur, les asperges et les fèves jaunes pourront être cuisinés lorsque l'horaire le permettra.

3- Les légumes surgelés sont nutritifs et complètent facilement vos repas. Cuisinez-les légèrement à la vapeur ou faites-les sauter pour conserver la saveur et la texture croquante.

4- L'ananas prépréparé accompagné de yogourt est un dessert hyper rafraîchissant.

5- Préparez des parfaits aux fruits en utilisant des fruits surgelés et yogourts vanille que vous déposez en alternance dans une coupe. Garnir le tout de granola. Voilà un dessert santé alléchant!

6- Les fruits congelés sont excellents dans les boissons fouettées, sur des céréales chaudes ou en croustade.

7- Les fruits en conserve dans leur jus sont un bon départ pour une salade de fruits.

À ces conseils, vous pouvez aussi sauver de précieuses minutes lors des repas en utilisant l'autocuiseur. La mijoteuse est également très pratique. Préparez les ingrédients la veille et au matin placez le tout dans la mijoteuse. Bon appétit!

Pour des informations, contactez-moi au 450 358-2002. Sources: dietetistes.ca. ■



Steaks de porc asiatiques

Portions: 4 - Préparation: 15 minutes
Cuisson: 6 à 8 minutes



INGRÉDIENTS

- 4 c. à soupe (60 ml) d'huile de canola
- 2 c. à soupe (30 ml) de chacun, vinaigre de riz et sauce soya
- 4 oignons verts, hachés finement
- 4, de 5 oz (150 g) chacun, steaks de tranche d'intérieur de ronde de porc du Québec de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur
- Sel et poivre frais moulu au goût
- 1 tasse (250 ml) de champignons café tranchés
- 1/2 tasse (125 ml) de bouillon (de volaille ou de boeuf)
- 2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs, délayée dans un peu de bouillon

MÉTHODE

Mélanger 45 ml (3 c. à soupe) d'huile avec le vinaigre de riz, la sauce soya et l'oignon vert. Ajouter les tranches de porc et bien les enrober. Couvrir et laisser mariner au froid pendant 2 h (maximum 12 h). Faire chauffer le reste de l'huile dans un grand poêlon à surface antiadhésive sur feu moyen. Faire cuire les steaks pendant 6 à 8 min et réserver la marinade utilisée. Retourner une fois à mi-cuisson. Saler après cuisson. Retirer du poêlon, couvrir et réserver au chaud. Dans le même poêlon, faire sauter les champignons pendant 2 min. Ajouter la marinade réservée et amener à ébullition. Incorporer le bouillon et laisser mijoter pendant 5 min. Incorporer la fécule délayée et laisser épaissir à feu doux.

Suggestion d'accompagnements: servir avec vermicelles de riz et bébés épinards.

Source : www.leporcduquebec.com



Brochette de porc à l'orange

Portions: 4 - Préparation: 20 minutes
Cuisson: 8 à 10 minutes



INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse (50 ml) de concentré de jus d'orange
- 4 c. à soupe (60 ml) de marmelade
- 1 c. à soupe (15 ml) de chacun, huile de canola et sauce chili
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde sèche
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 lb (500 g) de cubes de fesse de porc du Québec de 3 cm (1 1/4 po)
- 1 oignon moyen taillé en morceaux
- 1 courgette en tronçons
- 8 champignons
- Sel et poivre noir frais moulu au goût

MÉTHODE

Mélanger le concentré de jus d'orange avec la marmelade, l'huile, la sauce chili, la moutarde sèche, la sauce Worcestershire et l'ail. Incorporer les cubes de porc. Couvrir et laisser mariner au froid pendant 20 min (pour plus de tendreté, laisser mariner de 1 à 6 h). Enfiler les cubes sur des brochettes en alternant avec les légumes. Poivrer au goût. Griller à chaleur moyenne sur le barbecue, sous le grill du four ou dans un poêlon-gril pendant 8 à 10 min. À mi-cuisson, retourner à l'aide de pinces et badigeonner de marinade. Saler après cuisson.

Suggestion d'accompagnement: servir accompagné d'un riz pilaf.

Source : www.leporcduquebec.com

FRUITERIE
L'Avenue du Potager
145, boul. Saint-Joseph

Du 13 au 19 septembre 2012 ou jusqu'à épuisement.

Dole

Bananes
« Chiquita » ou « Dole »
pr. importé no 1 / 86¢ kg

39¢
lb

Betteraves PRODUIT DU QUÉBEC
pr. Québec no 1

BETTERAVES BEETS

Sac de 10 lb

99¢
sac



Le prix de la Nissan Versa berline débute à 11 878\$ et celui du modèle à hayon 5 portes à 13 928\$ avec la réduction du constructeur. Le climatiseur est inclus dans un groupe d'équipement de 2000\$.



Avec les rabais de Toyota, le prix de la Yaris berline démarre à 14 440\$ et celui du modèle à hayon 3 portes débute à 13 990\$. Le climatiseur exige un extra de 1075\$.



Le tarif de la Smart Fortwo commence à 14 400\$. Le climatiseur est de série.



Le prix de la Kia Rio berline débute à 13 895\$ et celui du modèle à hayon 5 portes commence à 14 195\$. Pour le climatiseur, il faut déboursier 1500\$ de plus.

Voitures neuves pour étudiants

JEAN-FRANÇOIS GUAY



C'est la rentrée scolaire pour des milliers d'étudiants à l'université et au collégial. Pour que ces derniers puissent aller à l'école en toute quiétude, l'achat d'une voiture est une solution logique et pratique pour ceux et celles qui ne veulent pas être dépendants des horaires du transport en commun.

L'achat d'une voiture d'occasion peut représenter une bonne affaire. Toutefois, s'il arrive un pépin, le coût des réparations peut crever un budget. Pour établir un budget précis, l'acquisition d'une voiture neuve avec toutes les garanties assure la tranquillité d'esprit. Il existe sur le marché de nombreuses voitures sous-compactes dont l'échelle de prix débute sous la barre des 15 000 \$. Nous avons répertorié dans cette catégorie pas moins de dix modèles.

Sous toutes réserves, les prix indiqués peuvent être négociés sauf exception et il faut ajouter les taxes (TPS, TVQ), les frais de transport et de préparation. De même, sachez que les prix proviennent des sites Internet des constructeurs et peuvent différer avec ceux des concessionnaires. ■



Le prix de la Mazda2 débute à 13 590\$ avec toutes les primes et le rabais du constructeur. Le climatiseur exige une somme supplémentaire de 1195\$.



Incluant le rabais de Ford, le prix de la Fiesta commence à 12 999\$. Le groupe d'équipement qui comprend le climatiseur augmente la facture de 3000\$.



Le prix de la Honda Fit débute à 14 580\$. Le climatiseur demande un supplément de 1400\$.



Incluant le rabais, le prix de la Chevrolet Sonic berline démarre à 12 995\$ et celui du modèle à hayon 5 portes commence à 13 995\$. Le climatiseur exige un déboursé de 1150\$.



Le prix de la Hyundai Accent berline débute à 14 809\$ et celui du modèle à hayon 5 portes commence à 15 209\$. Pour obtenir le climatiseur, il faut opter pour un groupe d'équipement de 2000\$.



Avec le rabais du constructeur, le prix de la Fiat 500 débute à 13 495\$. Le climatiseur quémante un montant additionnel de 1125\$.

Un succulent canard mulard à l'érable

JEAN-PAUL GRAPPE



journal pourront toutefois être adaptées aux produits domestiques.

À PROPOS DU CANARD MULARD

Ce canard qui est un croisement entre le canard de Pékin femelle et le canard de Barbarie mâle a été créé spécialement pour le gavage. Suite à l'évolution de la sélection génétique, le plumage du canard mulard est majoritairement blanc et noir, avec une prédominance de blanc. Les souches de canard plus anciennes ont conservé leur plumage bigarré.

Cette semaine, nous vous proposons une succulente recette de canard mulard à l'orange. Ça tombe bien puisque la période de chasse va bientôt débuter.

Comme on le sait, le Québec est un paradis pour la cuisine du gibier. Toutes les recettes que vous trouverez dans le

Canard mulard à l'érable

VARIANTES : oie, pintade, toutes les espèces de canards, poulet.

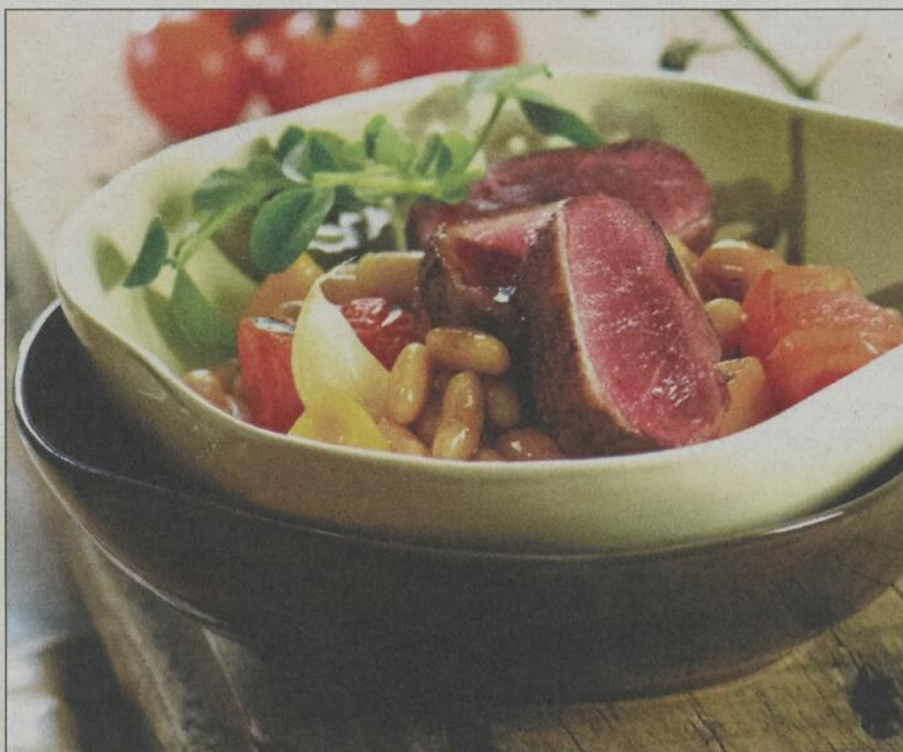
1	Canard de	1,7 à 2,2 kg (3 3/4 à 4 1/2 lb)
1	Oignon espagnol	
2	Gousses d'ail	
1/2	Branche de thym	
1/4	Feuilles de laurier	
60 ml (1/4 tasse)	Huile d'arachide	
60 g (1/4 tasse)	Beurre doux	
80 ml (1/3 tasse)	Vin blanc	
125 ml (1/2 tasse)	Vinaigre d'érable ou de cidre	
150 g (5 oz)	Sucre d'érable	
80 ml (1/3 tasse)	Sirop d'érable	
250 ml (1 tasse)	Fond de canard brun, lié	
125 ml (1/2 tasse)	Sortilège (vendu à la SAQ)	
	Sel et poivre	

RENDEMENT:
4 personnes

PRÉPARATION:
40 à 60 minutes

CUISSON:
à la goutte de sang

Cette recette est prise de l'un de mes neuf livres publiés aux Éditions de l'Homme.



PRÉPARATION: Saler et poivrer le canard, mettre l'oignon, l'ail, le thym et le laurier à l'intérieur du canard, et le brider. Chauffer l'huile et le beurre dans une plaque. Déposer le canard et cuire au four à 225 °C (450 °F) en l'arrosant régulièrement pendant 30 à 35 minutes.

Pendant la cuisson, mélanger le vin blanc, le vinaigre d'érable, le sucre d'érable, le sirop d'érable et cuire jusqu'à ce que l'ensemble devienne sirupeux.

À mi-cuisson, badigeonner le canard avec le mélange à l'érable et laisser cuire à la goutte de sang au milieu de la poitrine. Notez qu'alors les cuisses ne seront pas encore cuites. Vous pourrez en terminer la cuisson lors d'un autre repas.

Un Bordeaux et un vin de la Principauté d'Orange

ROBERT RHEAULT



Cette semaine nous allons découvrir un vin blanc du bordelais, le Château Sainte-Marie, plus précisément de l'AOC Entre-Deux-Mers, et un autre provenant du Vaucluse, le Domaine de la Janasse, un vin rouge.

Le Château Sainte-Marie est un édifice du patrimoine français. Construit au milieu du 16^e siècle et retouché au 19^e siècle, on y relève la production de vin en 1874 par la production de huit tonneaux de blanc et de rouge.

L'histoire récente du château nous apprend qu'il a appartenu à la famille Dupuch-Mondon qui a géré la propriété avec passion et détermination jusqu'en 1982, alors que Gilles Dupuch a repris la propriété à la famille. Depuis 1997, il est secondé par son plus jeune fils, Stéphane, qui a fait des études en œnologie à Montpellier. Leur maître de chai, Géraldine Lussiez, apporte une touche féminine qui se retrouve dans les vins produits à la propriété.

Le vignoble est composé de vieilles vignes plus que centenaires

dont une parcelle de semillon et de merlot.

Le Château Sainte-Marie (code: 10269151) est un vin d'appellation contrôlée Entre-Deux-Mers. C'est un assemblage de sauvignon blanc, de semillon et de muscadelle. D'une belle limpidité, il présente une robe jaune doré moyennement pâle. Il nous offre des parfums de fleurs blanches et d'agrumes (pamplemousse rose), le tout très légèrement torréfié par le bois.

En bouche, vous avez un vin sec, mais très frais avec un corps plein et une texture souple et des saveurs élégantes qui complètent bien les impressions olfactives. Il est bien équilibré et se montre assez persistant en finale. Un très beau vin dans ce style qui accompagnera les crustacés, les poissons à chair blanche et les salades de poulet grillé.

VIN ROUGE

Notre deuxième vin est un produit du Domaine de la Janasse, dont le nom provient d'une ferme familiale qui se trouvait à Courthézon au lieu dit «La Janasse». Il s'agit d'un «Vin de Pays de la Principauté d'Orange» appelé Terre de Bussière.

C'est en 1967 qu'Aimé Sabon, revenant de son service militaire,

reprit les vignes de son père qui, auparavant, vendait ses raisins en cave coopérative. Le domaine a été créé en 1973 et exploite 50 hectares de vignes répartis sur les appellations Château-Neuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages et Vin de Pays de la Principauté d'Orange.

Pour en revenir au Domaine de la Janasse, il faut savoir que toute la famille Sabon participe à l'entreprise. Aimé Sabon, le père, s'occupe du vignoble en compagnie de son plus jeune fils, Christophe, qui est aussi œnologue diplômé de l'Université de Montpellier. Sa sœur, Isabelle, aussi œnologue, s'occupe tout comme son frère de la vinification et du commerce. L'administration est sous la gouverne d'Hélène, mère et épouse.

Ils exploitent 15 hectares de vignes à Château-Neuf-du-Pape, six en Côtes du Rhône-Villages, 17 en Côtes du Rhône, 12 en Vin de la Principauté d'Orange et cinq en Vin de Table.

Le Domaine de la Janasse «Terre de Bussière», Vin de la Principauté d'Orange (code: 10258881) est un vin rouge rubis foncé. L'examen olfactif nous révèle des parfums intenses et complexes où l'on retrouve des notions de poivron, de cassis, de mûre, de prune, de



Château Sainte-Marie Vieilles Vignes, AOC Entre-Deux-Mers

Millésime: 2011

Cépages: sauvignon blanc 60%, semillon 30%, muscadelle 10%

Pays/Région: France/Entre-Deux-Mers/Bordeaux

Producteur: EURL du Château Sainte Marie

Prix: 16,75\$

Cote:



Domaine de la Janasse «Terre de Bussière» Vin de la Principauté d'Orange

Millésime: 2009

Pays/Région: France/Vaucluse

Producteur: EURL Aimé Sabon

Prix: 17,35\$

Cote:

réglisse, de girofle et de venaison. C'est un vin assez puissant en alcool (15%) qui dégage une forte impression de chaleur en bouche. Donc on peut se permettre d'ouvrir la bouteille au moins une heure avant la dégustation afin d'évacuer le trop-plein d'alcool.

Malgré tout, son acidité est rafraîchissante. Il nous offre des tanins charnus et une texture ample. La finale est longue et soutenue. Ce vin accompagnera les rôtis, les daubes, le canard, le gibier et les fromages forts. Bonne dégustation à tous. ■

On se souviendra des vendanges à Marvejols

PAULINE CLOUTIER ET
RAYMOND MARIER



Àu troisième jour de notre séjour à Marvejols en Lozère (France), chez Louise et Jean-Claude, il était prévu que nous fassions les vendanges.

Respecté en tous points les deux premiers jours, le thème du programme change légèrement pour la dernière journée: de vendange, on passe plutôt aux récoltes. Pas de problèmes, les vendanges sont en fait la récolte des raisins destinés à la production de vin.

Louise nous assigne d'abord à la récolte des poires. Trois poiriers aux fruits verts, bien mûrs et délicieux – oui, on a le droit de goûter. Les récipients se remplissent allègrement sans encombre, bien qu'il faille à l'occasion faire quelques acrobaties pour bien nettoyer les vieux poiriers aux branches tordues et fragiles.

Suit la récolte des pommes «canadiennes», comme les appellent les Français. Fermes, couleur vert-de-gris, pas très juteuses mais très recherchées. Au Québec, on les appelle les «pommes grises». Encore là, il faut, à bout de bras sur le bout des pieds en haut de l'escabeau, faire mille contorsions pour dégarnir ces deux pommiers qui n'ont pas été taillés depuis longtemps.

LES COINGS

Viennent ensuite les coings. On commence à se demander quand est-ce qu'on ira au champ de vigne. En attendant, on apprend que les cognassiers, très répandus dans cette région produisent des fruits connus depuis la Grèce antique. Ils ont la forme d'une grosse pomme poire, très ferme, de couleur vert pâle.

Pour cet arbre, plus grand, plus gros que les autres arbres fruitiers, en plus des précautions d'usage en haut de l'escabeau, il ne faut pas se trouver dessous quand les fruits tombent lourdement. Ouille! Ça fait mal.

Très odorants et cotonneux à maturité, les coings ne se consomment pas crus, car trop durs, astringents et aigres. On utilise généralement ce fruit pour confectionner

des gelées, des confitures, des pâtes de fruits ou des gâteaux.

ET LA VIGNE?

De la vigne, nous en avons très peu vu lors de nos balades autour de Marvejols. En fait, on apprend que, dans cette région de France, comme dans toutes les autres de ce pays, la vigne existait partout. Les Romains l'avaient introduite chez les Gaulois qui l'apprécièrent et la multiplièrent. En échange, les Gaulois avaient partagé leur bière, leur cervoise, avec les Romains qui en ont sans doute perdu la recette.

Un refroidissement climatique important à l'époque de la Renaissance fit disparaître ces exploitations. Des noms de lieux-dits comme Villards et des patronymes comme Vieillevine et Lavigne viennent de cette époque lointaine.

ENFIN LES VENDANGES

Nous y pensions tous et Louise met fin à notre angoisse en nous conduisant finalement à la vigne. De belles grosses grappes de raisins bien mûrs nous sautent aux yeux. Oh! il ne faut pas y aller si vite; il faut séparer les raisins selon la variété. Il y en a deux: les petits, plus mûrs et plus sucrés; les gros, blanc et verts.

Jusqu'à hauteur d'homme, nous coupons toutes les grappes de raisin de la vigne accrochée à une clôture en face de la maison. Imaginez: deux pieds de vigne seulement, plantés en contrebas du talus, mais avec de longues ramifications. En une heure, les «vendanges» se soldent par 20 kilos de raisins. Pour rester fidèles au sens du mot vendange, disons que cette récolte produira quelques litres de vin sans alcool, pour ne pas dire de jus savoureux.

Maintenant, comment réussir à tout mettre dans le coffre de la voiture en plus des bagages de quatre personnes? Vous avez deviné. Les bagages se sont retrouvés avec les passagers pour libérer le coffre de l'auto. Nous acceptons volontiers de contribuer en apportant avec nous une petite part de la récolte.

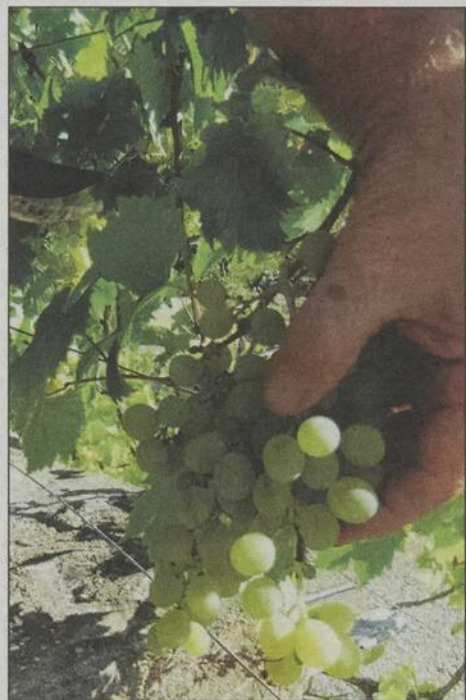
Nos amis repartent vers Grenoble avec tout un boulot en perspective: les confitures, les compotes, les tartes, les pâtes, les gâteaux et les jus à préparer pendant que tout cela est frais. ■



Joyeusement, nous commençons à récolter la partie haute de la vigne avant de descendre, deux mètres plus bas, au niveau des pieds.



Toujours construite en pierre sèche, matériau trouvé sur place, la caselle servait de refuge au berger.



Grappe de raisins sur le point d'être récoltée; variété «petits et sucrés».



Dans un parc reconstituant un sentier de berger de la région pendant la transhumance: la tourelle, de trois à quatre mètres de hauteur, pour surveiller le troupeau.



LA TRANSHUMANCE

- Migration des troupeaux
- Printemps: vers la montagne
- Automne: vers la plaine

VOYAGES
Gohanne Raouf
224, rue Jean-Talon, Saint-Luc
450 359-1166

Permis du Québec

NOUVEL HORAIRE D'AUTOMNE
Lundi, mardi, mercredi : 9 h à 17 h
Jeudi, vendredi : 9 h à 20 h
Samedi : 9 h 30 à 15 h

HOLGUIN
Départ : 7 Février
Hôtel 4 1/2 étoiles tout inclus
1 Semaine (maximum 2 enfants pour 2 adultes)
Adulte **1149\$**
Enfant **659\$**

CIRCUIT AU VIETNAM
Départ de groupe : 20 jours incluant:
26 janvier Tous les repas,
Guide francophone 2 jours dans la Baie de Ha Long
3389\$
Visa non inclus

CROISIÈRE - CARAÏBES DU SUD
Départ : 15 mars
Navire 5 étoiles
Vol de Montréal inclus
10 jours
Super spécial
cabine balcon **1 899\$**

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

Agence des Halles
Déménagé au 305, boul. Saint-Luc (près du IGA)
Kiosque toujours présent aux Halles
450 348-7474

Départs de Saint-Jean :

FÊTEZ 2013 EN BATEAU - NORWEGIAN GEM
Du 30 déc. au 9 janv. 2013
Incluant 1 nuit à New Jersey
Occ. double, cabine extérieure obstruée **1 549\$/pers.**

PANAMA
Du 7 janv. au 21 janv. 2013
20 sièges disponibles
Vol avec Air Transat
14 sièges disponibles
Occ. double, chambre standard **1 659\$/pers.**
Occ. double, chambre vue sur la mer **1 759\$/pers.**

ROATAN - HONDURAS
HENRY MORGAN
Départ les 7 ou 14 fév.
Départ le 7 fév.
1 semaine **1 259\$/pers.**
2 semaines **1 759\$/pers.**
Occ. double, chambre standard

PARIS
Du 21 fév. au 4 mars 2013 (11 jours)
Vol avec Air Transat
10 nuits au Astor St-Honoré, 4 étoiles, petit-déjeuner inclus
Accompagné par Monika Weber et Jean-Philippe Cuenoud
Occ. double, chambre standard **2 269\$/pers.**

Plus de détails à l'agence - Toutes taxes et F.I.C.A.V inclus
Permis du Québec www.agencedeshalles.net

ASTROLOGIE

WEEK-END



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

SEMAINE DU 13 SEPTEMBRE
AU 19 SEPTEMBRE 2012

BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Vous accordez beaucoup d'importance à vos souvenirs. Vous aimez plusieurs choses qui viennent du passé. Vous êtes très sensible à tout ce qui est familial. Cela compte beaucoup pour vous.

TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

La planète Uranus vous rend curieux : vous aimez que l'on vous explique les choses de façon intelligente. Vous savez ce qui est capital pour vous et pour votre vie amoureuse. Cela risque de l'être encore pour longtemps.

GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Vous pensez à des choses qui alimentent votre fantaisie. Vous êtes très aimé de votre entourage. Vous apportez beaucoup de jeunesse d'esprit aux autres. Vous êtes toujours apprécié.

CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Votre vie professionnelle vous fait vivre des chocs. La planète Mercure crée chez vous un besoin de parler et de prendre position sur plusieurs choses. Cela est primordial pour votre respect.

LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Vous devez éviter toutes les situations financières où vous avez l'impression que quelque chose n'est pas clair. Demeurez plutôt très sérieux dans tout ce que vous accomplissez.

VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Voici une semaine captivante sur le plan de votre vie sociale. Vous êtes dans une période où vous devez être très disponible pour les autres. Vous serez très utile et respecté. Vous en serez très satisfait.

BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

À cause de la planète Jupiter, vous avez beaucoup de questions à poser aux gens avec qui vous travaillez. Cela prend beaucoup de votre temps, mais vous avez raison d'agir avec une grande vigilance.

SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Cette semaine, vous devez faire face à plusieurs choses en même temps. Vous pensez vraiment à transformer votre vie sur le plan de vos amitiés. Vous voulez être bien; vous ne tolérez pas le manque de confiance à votre égard.

SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Vous commencez à vous rendre compte de plusieurs choses dans votre vie professionnelle. Vous avez des choix à faire. Sachez que vous serez gagnant : tout sera à votre avantage.

CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Cette semaine, vous avez une grande joie de vivre. Cela est formidable pour votre avancement personnel. Vous êtes dans une période où vous devez être très attentif.

VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Soyez très lié à tout ce qui a de la valeur pour vous. La planète Neptune vous rend très prudent concernant votre vie amoureuse. Ne vous laissez pas raconter n'importe quoi.

POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

Vous ne voulez pas être soupçonneux. Vous avez un grand sens de la critique. Présentez, tout ce qui concerne votre maison est vraiment primordial pour vous. Vous ne savez plus si vous voulez la transformer ou la vendre. Attendez.

WEEK-END

PROFESSION: VÉTÉRINAIRE

Reconnaître les symptômes de la teigne

MARIE-CLAUDE DUVAL



Il y a longtemps que je n'avais pas vu un aussi représentatif cas de teigne. Par respect pour l'animal et ses propriétaires, je n'ose pas dire un «beau» cas de teigne!

La teigne est une maladie contagieuse causée par des champignons qui sont kératophiles, c'est-à-dire qui s'attaquent aux poils, aux griffes et aux couches cornées de la peau, toutes des structures dites «mortes» du corps.

Il existe trois principales sortes de champignons. La première se nomme *Microsporum canis* et est le champignon qu'on rencontre le plus fréquemment dans 70% des cas de chien et 98% des cas de chat. La source principale de contamination se fera par un chat contaminé.

Viennent ensuite le *Microsporum gypseum* et le *Trichophyton mentagrophytes* qui se retrouvent principalement chez le chien. La source principale de contamination est surtout un sol contaminé. C'est une maladie aussi contagieuse pour l'humain.

LÉSIONS

Les lésions peuvent être variables mais il s'agit surtout de lésions circulaires, croûtées et légèrement inflammées. Chez le chat (et plus rarement chez le chien), les lésions associées à la teigne peuvent ressembler parfois à n'importe quel autre problème de peau. Certains animaux peuvent être asymptomatiques, c'est-à-dire qu'ils peuvent être porteurs du champignon sans avoir de lésion cutanée.

Le diagnostic pourrait parfois se faire à l'œil tellement les lésions sont typiques, mais la meilleure façon d'en avoir le cœur net demeure la mycologie ou la culture du champignon sur un milieu particulier qui inhibe la croissance des contaminants. L'inconvénient de cette technique est qu'il faut parfois jusqu'à deux semaines avant de pouvoir conclure si le test est positif ou non, ce qui n'est pas très pratique. Ainsi, souvent, on débutera le traitement sans même être certain de la maladie qu'on soigne.



Benjamin affiche des symptômes de la teigne. Dans son cas, le traitement pourrait être fort simple.

OBJECTIFS

Le traitement de la teigne a trois objectifs: 1) Raccourcir la durée de la maladie; 2) Éviter de laisser l'animal malade être contagieux pour les animaux et les humains qui vivent avec lui; 3) Éviter de contaminer l'environnement.

Le traitement devrait idéalement couvrir trois aspects de l'infection: 1) Le traitement dit systémique qui s'administre par la bouche; 2) Le traitement local pour les lésions cutanées elles-mêmes; 3) Le traitement de l'environnement qui consiste en une désinfection rigoureuse des endroits où l'animal a accès.

BENJAMIN

L'histoire qui nous concerne cette semaine est celle de Benjamin. Ce dernier s'est retrouvé sans raison apparente avec une plaque croûtée sur le nez qui l'incommodait beaucoup. Peut-être avait-il reçu un coup de griffe d'un des minous? À l'intérieur de quelques jours, il développait d'autres plaques, plus rouges et moins croûteuses, sur le poitrail et sur les pattes. Il a bien été dans le bois quelques jours auparavant et est souvent dans un

champ, peut-il avoir attrapé l'herbe à puce? Autrement Benjamin va très bien.

L'examen confirme que ce petit chien n'a pas d'autres problèmes de santé apparents. Les lésions cutanées sont, elles, bien visibles: six ronds où le pelage est absent, légèrement croûtés, cerclés d'une zone rougeâtre. La culture du champignon fut refusée et sera effectuée si le chien ne répond pas bien au traitement instauré.

Avec la distribution des lésions (nez, pattes et poitrail) et le mode de vie de Benjamin (souvent dans un champ), nous croyons qu'il pourrait avoir contracté la teigne qu'il pourrait avoir contractée dans la terre. Le traitement en est un en spray qui doit être appliqué sur l'animal tous les trois ou quatre jours. Souhaitons qu'il réponde bien et que des mesures plus drastiques (traitement par la bouche, onguent...) ne soient pas nécessaires s'il s'avérait que le diagnostic soit réellement confirmé.

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



Ambulance, police, pompiers :	911
Sûreté du Québec (urgences) :	310-4141 (*4141 cellulaire)
Info-Santé :	811
CLSC-CHSLD Champagnat de la Vallée des Forts :	450 358-2572
Croix-Rouge (urgence sinistres) :	1 877 362-2433
La ligne parents :	514 288-5555
Info-dépression :	1 800 268-0999
Tel-Jeunes :	514 288-2266
Protection de la jeunesse :	1 800 361-5310
Drogue - aide et référence :	1 800 265-2626
Centre de prévention du suicide du Haut-Richelieu :	450 348-6300
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



WEEK-END

INSPIRATION ET AMBIANCE DÉCO

Pour une entrée remarquable!

KIMBERLEY
C. TREMBLAY

www.groupedecor.wordpress.com



Votre hall d'entrée est la première impression qu'auront vos invités sur votre décoration intérieure. C'est également une pièce de transition pour tous les habitants de la maison. Cette pièce se doit d'être peaufinée, même si elle n'est qu'un lieu de passage.

Valoriser cette pièce n'est pas toujours facile. Il faut savoir tirer parti de cet espace astucieusement. Le premier conseil que je peux vous transmettre est certes celui de le désencombrer.

L'essentiel est d'éviter de laisser traîner ses effets au beau milieu de cette zone stratégique de la maison. L'entrée doit être aérée, car c'est avant tout une zone de transit. Il ne doit en aucune façon s'y trouver une multitude de paires de chaussures ou un entassement de vêtements accrochés à un portemanteau noyé dans la masse.

S'il vous est impossible de dégager l'espace plus ou moins entravé par certains objets, dissimulez tout ce que vous pouvez dans des paniers de rangement en osier, un banc de rangement ou, mieux encore, dans le placard si vous en avez un à votre disposition.

Ensuite, oubliez le mobilier trop imposant qui ne ferait que restreindre l'espace de manière superflue. Évitez la vieille commode volumineuse de votre grand-mère. Privilégiez une petite console ou un simple guéridon sur lequel vous disposerez un joli vase ou un discret pot-pourri délicatement parfumé. Ceci ne manquera pas de surprendre vos convives à peine le seuil de la porte franchi.

RESTER SIMPLE

Il faut avant toute chose parvenir à rester simple tout en essayant néanmoins de se démarquer au maximum, le tout avec grâce et subtilité. Mettez par exemple sur la mise en place d'un somptueux portemanteau suspendu au mur adjacent de l'entrée, auquel vient s'ajouter une étonnante applique

murale au travers de laquelle s'échappera une douce lumière tamisée.

Au niveau des couleurs, optez pour des nuances claires qui donneront une impression d'espace, tandis que les couleurs foncées ont la fâcheuse tendance à provoquer une sensation d'étouffement. Par ailleurs, l'ajout d'un imposant miroir judicieusement posé peut agrandir votre entrée de manière surprenante.

La décoration de votre hall d'entrée doit être pure et simple. Il ne faut pas se laisser envahir par la présence de bibelots futiles dont vous n'aurez aucune utilité de par le fait que vous ne ferez que passer. Choisissez plutôt deux ou trois objets fonctionnels comme par exemple un beau paillason bien agencé.

FONCTIONNALITÉ

Côté fonctionnel, pourquoi ne pas y installer un beau tableau à clés, ou encore un « pense-bête » sur lequel vous laisserez des mots doux à l'être aimé? Pratiques, parfois même ludiques, ces objets originaux n'en restent pas moins de fantastiques outils de déco qui sauront égayer la pièce de façon intelligente.

Le design idéal conjugue légèreté, simplicité, confort et élégance. Finalement, la présence de petits meubles destinés à l'accueil des visiteurs peut aussi signifier une considération permanente envers eux. Par exemple, si dans votre hall se trouve un portemanteau ou une chaise stylisée, vos invités vont se sentir attendus et bienvenus.

De grâce, n'oubliez quand même pas que la décoration de l'entrée ne vise pas uniquement le passage des visiteurs. Il faut la réaliser en pensant que ce sera vous-même qui allez en profiter pour la plupart du temps. Enfin, je vous souhaite de rentrer chez vous en vous sentant bien accueilli et fier de demeurer en ces lieux.

Passionnée de déco? Quatre choix de cours s'offrent à vous. Que ce soit dans un but personnel ou professionnel, je peux vous aider à maîtriser l'art de bien décorer. ■



L'entrée d'une maison est un endroit qu'il ne faut pas négliger dans un projet de rénovation.

WEEK-END

ALCOOL

Suis-je un alcoolique?

Si tu penses avoir un problème de consommation, mais que tu ne sais pas si tu es alcoolique, voici quelques questions que tu peux te poser.

1) As-tu déjà résolu d'arrêter de boire pendant une semaine ou deux, sans pouvoir tenir plus que quelques jours?

2) Aimerais-tu que les gens se mêlent de leurs affaires concernant ta façon de boire, ou qu'ils cessent de te dire quoi faire?

3) As-tu déjà changé de sorte de boisson dans l'espoir d'éviter de t'enivrer?

4) T'est-il arrivé, au cours de la dernière année, de devoir prendre un verre le matin pour te lever?

5) Envies-tu les gens qui peuvent boire sans s'occasionner d'embêtements?

6) As-tu eu des problèmes reliés à l'alcool au cours de la dernière année?

7) Ta façon de boire a-t-elle causé des problèmes à la maison?

8) T'arrive-t-il, lors d'une soirée, d'essayer d'obtenir des consommations supplémentaires parce qu'on ne t'en donne pas suffisamment?

9) Te dis-tu que tu peux cesser de boire n'importe quand, même si tu continues à t'enivrer malgré toi?

10) As-tu manqué des journées de travail ou d'école à cause de l'alcool?

11) As-tu des trous de mémoire?

12) As-tu déjà eu l'impression que la vie serait plus belle si tu ne buvais pas?

Si tu as répondu OUI quatre fois ou plus, tu as probablement un problème d'alcool. Qu'est-ce qui nous permet de dire cela? Simplement le fait que des milliers de membres des AA le répètent depuis plusieurs années.

RÉUNIONS

Si tu bois et veux continuer de le faire, c'est ton affaire, mais si tu veux arrêter et ne peux le faire, les Alcooliques anonymes peuvent t'aider. Compose le 514 376-9230 ou, sans frais, le 1-877-790-2526. Il y a un alcoolique qui répond et qui veut t'aider ou visite le site officiel AA Québec au <http://www.aa-quebec.org/>

Il y a des réunions ouvertes des Alcooliques anonymes chaque dimanche au 100, rue Bernard, à Saint-Eugène (parc Joie-de-vivre) à 10 heures; au 200, rue Saint-Louis, à 14 heures; au 603, Claude-de-Ramezay, à Marieville, à 14 heures; au 850, Saint-Jacques, à 20 heures; au 1213, chemin de la petite France, à Noyan, à 20 heures. ■



Lunetterie
Sears^{MC}

Montures et verres*

50%
de rabais

Du jamais vu: aucune restriction sur le type de verre! Profitez-en!

Utilisez votre carte MasterCard^{MD} Services financiers Sears^{MC} ou votre carte Sears et accumulez 2 fois les points du Club Sears^{MC}. Sur approbation du crédit. Renseignez-vous.**



Valide uniquement à la succursale suivante:

CARREFOUR RICHELIEU 450 359.9709
lunetteriesears.ca

Nous acceptons les prescriptions de l'extérieur.
Examen de la vue sur place.

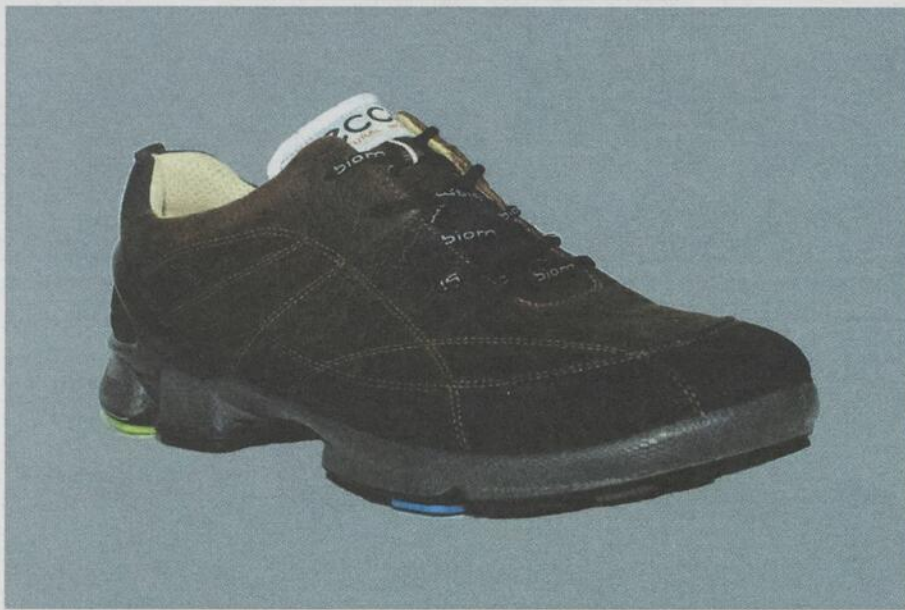
Dr René Marchand, Optométriste • 27 magasins au Québec



En toute confiance avec Lunetterie Sears.^{MC}

*50% de rabais sur les montures de la collection Mode et sur les verres de prescription. Valable à l'achat d'une paire de lunettes complète (verres et monture). Valable jusqu'au 30 septembre 2012. ** Sur approbation de votre crédit. Le calcul de 2X les points est basé sur l'accumulation standard de 1 point de base par 1 \$ dépensé chez Sears. Les points sont accordés sur les achats avant taxes, à l'exclusion des cartes-cadeaux Sears, des programmes de financement facultatifs de la carte MasterCard^{MD} Services financiers Sears^{MC} et de la carte MasterCard^{MD} Voyage^{MC} Services financiers Sears^{MC} et sur certains produits d'assurance (voir servicesfinancierssears.ca). Pour plus de détails, voir les conditions relatives aux points du Club Sears.

4632742



TROUVEZ CHAUSSURES À VOS PIEDS

**VENEZ VOIR NOTRE
NOUVELLE COLLECTION
DE CHAUSSURES**



pour plus d'informations
450.348.5170
langelierpieds.com

 **langelier**
ORTHÈSES · CHAUSSURES

575, rue Pierre-Caisse bur. 102, St-Jean

TOUT POUR VOS PIEDS