



(Photo Remy Botly)

DES JOURNÉES DE LA CULTURE BIEN REMPLIES

MARIE-PIER GAGNON

Du théâtre aux arts visuels, en passant par la musique, la danse, les visites d'ateliers, l'histoire et la littérature, les visiteurs des 16^e Journées de la culture auront l'embarras du choix, du 28 au 30 septembre. À Saint-Jean-sur-Richelieu et dans les environs, une vingtaine d'activités gratuites seront offertes

dans le Haut-Richelieu. Certaines sortiront de l'ordinaire, comme de la sculpture en direct chez Action Art Actuel et une déclamation ludique avec le Théâtre de Grand-Pré. Les visiteurs pourront croiser Éric Gaudreau, Nadine Mercier, Éric Nadeau, Dany Marcil et Gabrielle Guérin (notre photo) sur leur parcours. **PAGE C-2**

CINÉMA

Injustice flagrante
PAGE C-8

DVD

Un film qui fait réfléchir
PAGE C-8

MUSIQUE

Byrne et St. Vincent: improbable duo
PAGE C-7

LECTURE

Dictionnaires indispensables
PAGE C-6

SOMMAIRE

Jeux	C-12
Trésors de famille	C-13
Dans votre assiette	C-14
Automobile	C-15
Plaisirs du vin	C-16
Horoscope	C-18

Marché public Vieux-Saint-Jean

Fondé en 1856

Ouvert de 7h à 16h

VENEZ FAIRE VOTRE MARCHÉ À L'ABRI DES INTEMPÉRIES

OUVERT À L'ANNÉE TOUS LES SAMEDIS

ET LES MERCREDIS (DE JUIN À OCTOBRE)

FRUITS ET LÉGUMES • POMMES DU QUÉBEC • MAÏS LOCAL • FLEURS COUPÉES • PORC, POULET DE GRAINS • PLANTS DE FLEURS ET DE LÉGUMES • LÉGUMES BIOLOGIQUES • FLEUR D'AIL ET TIGE D'AIL DURE • VIN, CIDRE, FROMAGES ARTISANAUX • OLIVES ET HUILE D'OLIVE • CHOCOLATERIE • BOULANGERIE ET PÂTISSERIES • ROULEAUX IMPÉRIAUX • TARTINADES & CONFITURES MAISON • FRAISES ET PETITS FRUITS • THÉ ET TISANE • VEAU • ÉPICES ET CAFÉ • ETC

182, Jacques-Cartier Nord, Saint-Jean-sur-Richelieu (près de l'hôtel de ville)

Quand les artistes et le public se rencontrent

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



Les Journées de la culture sont de retour pour une 16^e édition. L'événement, qui se tiendra du 28 au 30 septembre aux quatre coins du Québec, proposera près de 3000 activités gratuites. À Saint-Jean-sur-Richelieu et dans les municipalités voisines, les participants pourront participer à plus d'une vingtaine d'activités.

Chaque année, à l'occasion du dernier vendredi de septembre et des deux jours suivants, les artistes donnent rendez-vous à la population dans le cadre des Journées de la culture. Cette fin de semaine d'activités, parrainée par des personnalités connues, a pour objectif de sensibiliser le public aux arts et à la culture sous toutes ses formes. En tout, 362 municipalités y participent grâce à l'implication de 3094 organismes.

De nouveau cette année, Saint-Jean-sur-Richelieu et les villes environnantes se démarquent avec plus d'une vingtaine d'activités offertes sur son territoire. Du théâtre en passant par les arts visuels, la musique, la danse, les visites d'ateliers, l'histoire et la littérature, les participants devront choisir à même une programmation

diversifiée. Un outil fort pratique permettant de prendre connaissance de la totalité des activités est d'ailleurs disponible sur le site Internet de l'événement au www.journeesdelaculture.qc.ca.

Parmi les organismes et entreprises qui prendront part à l'événement cette année, on note les centres d'artistes Action Art Actuel et Nimabec, Forme Atout, le Théâtre de Grand-Pré, le Théâtre du Bahut, le Centre d'art de Sabrevois, la Société de développement Vieux-Saint-Jean ainsi que Tourisme Saint-Jean-sur-Richelieu et Région. Se joindront à eux des artistes solos qui ouvriront les portes de leur atelier, soit Fern Saint-Hilaire, Roland Messier, Danielle Molleur et Louise Guay. Tous offriront des activités gratuites destinées au grand public.

ÉVÉNEMENTS PARTICULIERS

Quelques-uns d'entre eux organiseront des activités spéciales. C'est le cas d'Action Art Actuel qui profitera de l'occasion pour convier le public, le 30 septembre, aux célébrations entourant son 25^e anniversaire. Sur place, des artistes créeront des sculptures à partir de bois, de carton et de métal tout en se basant sur les couleurs des Journées de la culture, soit le blanc, le noir et le orange. Ils disposeront de cinq heures pour mener à bien leur projet. Les visiteurs sont invités



Plusieurs activités seront offertes à Saint-Jean-sur-Richelieu, dont un atelier de lecture pour les enfants. Sur la photo: Dany Marcil et Gabrielle Guérin.

à participer à l'activité en apportant des objets qui pourront être utilisés par les artistes.

Pour sa part, le Théâtre de Grand-Pré organise une déclamation ludique intitulée *Concert de mots*. Les comédiens prouveront alors qu'un mot, une phrase ou une réplique peuvent transmettre des messages bien différents s'ils sont dits avec des intonations distinctes. Deux représentations sont prévues le 29 septembre, à 11 et 14 heures, à la bibliothèque Adélar-Berger. Il s'agit d'une façon originale et

amusante de découvrir l'univers du théâtre.

Enfin, Forme Atout fera découvrir le gumboot aux enfants, aux adolescents ainsi qu'aux adultes. Cette danse percussive est née de l'apartheid, un moment peu reluisant de l'histoire de l'Afrique du Sud. Les mineurs utilisaient alors cette danse à titre de moyen de communication. Toutes les activités auront lieu le 29 septembre, soit à 10 heures pour les enfants, à 11 heures pour les adolescents et finalement à 14 heures pour les

adultes. La salle de danse est située au 813, rue Saint-Jacques.

À noter également que le public a rendez-vous à la Place publique le 30 septembre, à 16 heures, pour la dernière représentation de la pièce de théâtre de rue *La Grand'rue*. Les enfants sont également attendus, la même journée et au même endroit, à l'activité *Ma tente à lire* qui aura lieu à 14 ou 16 heures. En cas de pluie, la pièce de théâtre sera annulée et l'activité littéraire déplacée à la bibliothèque Adélar-Berger. ■

À L'HOTEL54 DE SABREVOIS

Mononc' Serge au festival de l'horreur et du fantastique

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

Pour une deuxième année consécutive, Lhotel54 présentera, le 22 septembre, son festival de l'horreur et du fantastique. Près d'une trentaine d'artistes et artisans participeront à l'événement, dont le célèbre chanteur Mononc' Serge. Plus de 400 personnes sont attendues sur place.

Depuis son ouverture à Sainte-Anne-de-Sabrevois il y a près de quatre ans, Lhotel54 est devenu la seule maison hantée ouverte à l'année en Amérique du Nord. C'est donc avec l'idée de faire découvrir l'endroit à davantage de personnes que les propriétaires ont décidé de mettre sur pied un festival de l'horreur et du fantastique.

Une première édition a eu lieu en 2011, remportant un succès modeste. Cette année, l'événement est de retour dans une formule améliorée. «Ce sera comme une grande fête avant l'Halloween!», de dire Mme Sauvé. Parmi les invités de marque, on note le producteur et réalisateur de films d'horreur Sv Bell ainsi que le chanteur Mononc' Serge.

MONONC' SERGE

Vedette des plus colorées, l'auteur-compositeur-interprète participera



En plus de voir Mononc' Serge sur scène, les visiteurs feront connaissance avec les personnages hauts en couleur de Lhotel54.

à la portion musicale de l'événement en présentant un spectacle de 1h45 en soirée. L'artiste sera déguisé pour l'occasion, une demande des organisateurs qui souhaitent également que les membres du public se présentent sur place vêtus de leurs plus affreux costumes afin de respecter la thématique de l'horreur.

L'artiste ne sera pas le seul à monter sur scène. En tout, 11 groupes ont été choisis par les organisateurs pour assurer un roulement constant sur la grande

scène. Certains viendront de Montréal pour l'occasion alors que quelques formations johannaises seront de la partie, dont le groupe Under Aspect. «Ce sont principalement des groupes de rock métal, mais on a aussi du rockabilly», explique Nancy Sauvé. Les représentations débuteront à 14 heures et se termineront approximativement vers 1h30 sous un grand chapiteau.

ARTISANS ET BURLESQUE

Sur le site, les visiteurs pourront

rencontrer une quinzaine d'artisans spécialisés dans des domaines aussi différents que le tatouage et la fabrication de bijoux. Question de rejoindre les adeptes du fantastique, quelques kiosques seront réservés aux bandes dessinées et aux figurines. «On espère aller chercher une partie du public du Comiccon de Montréal», explique Mme Sauvé. Si la demande est suffisante, un service de navette sera d'ailleurs disponible depuis la métropole.

Le public aura droit à quelques numéros de Bonbon Bombay et

son homme fort, des artistes de l'univers burlesque. Les organisateurs souhaitent ainsi sortir les visiteurs de leur zone de confort en leur présentant un art peu connu du grand public. La présence de ce duo contribuera également à créer une atmosphère de cabaret. Il sera possible de connaître l'heure exacte des performances du duo directement sur le site où sera affichée la chronologie de la soirée.

MAISON HANTÉE

Enfin, la maison hantée sera ouverte de 18 à 21 heures pour tous les visiteurs qui oseront s'aventurer dans les couloirs de la bâtisse. Fait particulier, tous les comédiens seront présents, ce qui permettra aux organisateurs d'offrir un parcours encore plus terrifiant qu'en saison régulière. Il est d'ailleurs important de savoir que le site et la maison hantée ne seront accessibles qu'à un public de 13 ans et plus. À noter également qu'il sera possible de se procurer des boissons alcoolisées sur place ainsi que quelques grignotines.

Les billets sont en vente au coût de 30\$ par personne. Il est possible de réserver en communiquant au 514 798-9529 ou en se rendant au Studio Inkantation situé au 537, boulevard du Séminaire Nord. Information: www.lhotel54.com. Le site ouvrira ses portes dès 11 heures. ■

ENRÔLEZ-VOUS

Du théâtre en plein air sur la guerre de 1812

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

Dans le cadre des commémorations entourant le 200^e anniversaire de la guerre de 1812, la pièce de théâtre *Enrôlez-vous* s'arrêtera à Saint-Jean-sur-Richelieu les 21, 22 et 23 septembre. Présentée gratuitement en plein air, cette production signée Réal Fortin et mise en scène par Jean-Alexandre Côté plonge au cœur de la vie des soldats de la milice.

Lorsque la Fondation Québec-Labrador a confié le mandat à l'historien Réal Fortin d'écrire une pièce de théâtre portant sur la guerre de 1812, ce dernier a tout de suite eu l'idée de s'attarder au rôle des résidents du Bas-Canada dans le conflit. «C'est la souffrance des gens qui m'intéressait», explique-t-il. Délaissant les écrits officiels, M. Fortin s'est ainsi basé sur des lettres de soldats pour construire son histoire. «Ça reflète à peu près ce qui se passait à l'époque. Je ne parle pas d'un fait historique en particulier», précise-t-il.

L'histoire met donc en scène le personnage de Charles, un jeune homme qui s'enrôle dans l'armée à la suite de la visite dans l'auberge du village de Louis, un recruteur. Les deux hommes partent à la guerre et, à leur retour, racontent leurs exploits aux autres résidents du village. Mais entre les deux, les spectateurs découvriront également la légende du trésor de l'île du Sang, une histoire très populaire à Plattsburgh et dont l'origine remonte à la guerre de 1812. Au final, les spectateurs feront la connaissance de six personnages.

DISTRIBUTION

Metteur en scène de la production et directeur artistique du Café-Théâtre de Chambly, Jean-Alexandre Côté, a fait appel à quatre comédiens professionnels de la région pour mettre sur pied *Enrôlez-vous*. Il s'agit de Patrick David Campbell, Christian Cardinal, Valérie Gagnon-Laniel et Vincent Michaux-Saint-Louis. Un défi de taille les attendait puisque ces derniers ne disposaient que de quelques semaines pour mettre sur pied une pièce de théâtre qui serait présentée en septembre à 25 reprises

dans six municipalités différentes.

Qui plus est, le coordonnateur du projet pour la Fondation Québec-Labrador, François Guillet, précise qu'il n'est pas exclu que la production se promène également dans les établissements scolaires de la région au cours des prochains mois. Tout dépendra du financement disponible. «Nous ne sommes pas fermés à ce que ça revienne», mentionne-t-il en précisant qu'une pièce de théâtre est toujours une façon ludique de présenter l'histoire à un jeune public. Surtout lorsqu'il s'agit d'une comédie comme *Enrôlez-vous* où les personnages sont eux-mêmes amusants.

PRÉSENTATIONS EXTÉRIEURES

Lors de son passage à Saint-Jean-sur-Richelieu, l'équipe d'*Enrôlez-vous* se produira à cinq reprises à l'extérieur, soit à la Place publique du Vieux-Saint-Jean ainsi qu'à l'écluse 9. S'il s'agit d'une formule qui plaît autant aux artistes qu'aux spectateurs, elle comporte néanmoins quelques contraintes importantes. Jean-Alexandre Côté précise que le public ne doit pas



Les comédiens de la pièce *Enrôlez-vous* s'arrêteront à Saint-Jean-sur-Richelieu au cours de la fin de semaine.

s'attendre à un décor spectaculaire, mais plutôt minimaliste. «On crée l'imaginaire nous-mêmes», mentionne-t-il. L'histoire se déroule dans trois lieux distincts, soit une auberge, une église et à l'île du Sang.

À noter que l'unique représentation à la Place publique aura lieu le 21 septembre, à 18 heures. Quatre autres

représentations auront ensuite lieu les 22 et 23 septembre, soit à 10h30 et 14 heures, à l'écluse 9. Après Châteauguay, La Prairie, Chambly, Lacolle et Saint-Jean-sur-Richelieu, l'équipe s'arrêtera, du 28 au 30 septembre, pour une dernière série de représentations à Napierville. Le financement de cette pièce de théâtre est assuré par Patrimoine canadien. ■

FIN DE SEMAINE PATRIMONIALE À LACOLLE

La commémoration de 1812 se termine en musique

LOUISE BÉDARD
louise.bedard@tc.tc

Le concert en plein air de la Musique du Royal 22^e Régiment a clôturé dimanche après-midi la fin de semaine patrimoniale à Lacolle.

Un programme bien rempli de théâtre de rue, de spectacles, de conférences et d'expositions était offert à la population pour marquer le bicentenaire de la guerre de 1812.

Ce week-end d'activités mettait un terme au programme de commémoration mis sur pied par la municipalité de Lacolle en collaboration avec divers organismes, dont la Société d'histoire de Lacolle/Beaujeu et la Fondation Québec-Labrador. Lacolle a reçu une subvention de 209 500\$ du ministère du Patrimoine canadien.

Il y a deux cents ans, la région de la rivière Lacolle constituait la première ligne de défense de Montréal. Les Britanniques, les Canadiens et les autochtones se sont alliés pour repousser les Américains.

THÉÂTRE DE RUE

Deux pièces de théâtre ont été présentées en fin de semaine pour rappeler les événements. L'historien Réal Fortin a composé *Enrôlez-vous* en s'inspirant des faits



Le concert de la Musique du Royal 22^e Régiment a mis en vedette ce musicien jouant de la trompette avec un vieux Lee Enfield 303.

historiques de l'époque. La pièce a été jouée à plusieurs reprises sous le chapiteau dressé devant l'hôtel de ville.

M. Fortin a aussi prononcé samedi une conférence intitulée «Guerre 1812: la frontière en danger». Par la suite, Nicole O'Bomsawin a évoqué des contes et des légendes amérindiennes.

Le Théâtre le Bahut a présenté *La bataille du pont de Lacolle* mettant en scène Jacques Viger, un des capitaines des Voltigeurs canadiens qui s'y sont battus. L'histoire de la pièce se déroule le 20 novembre 1812 et fait référence à la bataille du pont. Les acteurs Simon Poutré, Julie Leclerc, Philippe Labonté et Patrick David Campbell qui signe aussi le texte ont joué la

pièce près du pont plongeant ainsi les spectateurs dans l'ambiance de l'époque.

Mentionnons aussi le spectacle du groupe Le Vent du Nord qui a attiré 150 personnes, samedi soir, au centre Léodore-Ryan.

MUSIQUE

La journée de dimanche a débuté par un déjeuner à l'ancienne avec

des galettes de sarrasin et des crêpes au menu. La messe du dimanche a été chantée en latin. Derrière l'église de la paroisse Notre-Dame-du-Mont-Carmel, sous une immense tente, plusieurs artisans pratiquant des métiers traditionnels attendaient les visiteurs. Ceux-ci avaient aussi le loisir de visiter le Centre d'interprétation 1812 devenu un lieu incontournable à Lacolle.

Les marionnettes géantes s'inspirant des personnages d'époque et conçues par les enfants des camps de jour de Lacolle et de Saint-Paul-de-l'Île-aux-Noix ont fait sensation durant toute la fin de semaine. Avec la collaboration du théâtre de la Dame de Cœur, les enfants ont manipulé les marionnettes et ont paradé, suivis de plusieurs dizaines de personnes, jusqu'au terrain des loisirs où avait lieu le concert de la Musique du Royal 22^e Régiment.

La trentaine de musiciens sous la direction du capitaine Éric Gagnon a présenté un programme très varié: des airs populaires de la Deuxième Guerre mondiale aux chansons connues de Gilles Vigneault. La chanteuse Annie Laflamme a interprété quelques pièces. L'Ouverture solennelle 1812 de Tchaïkovski était attendue par plus de 300 spectateurs. Un spectacle de grande qualité qui a ravi les petits qui gambadaient sur le terrain comme les grands. ■

Double vie, un vaudeville terriblement efficace

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

Les Johannais avaient rendez-vous, les 14 et 15 septembre, au Théâtre des Deux Rives pour deux représentations de la pièce *Double vie* de l'auteur Ray Cooney. Mettant en vedette André Robitaille et Bernard Fortin, cette production signée Juste pour Rire s'avère un feu roulant de blagues et de situations cocasses.

La bigamie est interdite au Canada... sauf pour un homme de Montréal qui entretient, depuis 18 ans, une double existence. Il mène d'ailleurs une vie paisible jusqu'au jour où ses deux enfants, qui ignorent leur existence mutuelle, développent une relation amoureuse sur Facebook. Dès lors, l'homme est contraint de multiplier les mensonges afin de sauver ses deux mariages.

Heureusement, son fidèle locataire accepte de le couvrir. Bien au fait de la double vie de son ami, ce dernier est toutefois rapidement dépassé par les événements. La situation dégénère et lorsque les deux épouses et les deux enfants se retrouvent dans la même pièce, l'homme est sur le point de tout perdre. Mais un revirement de situation inattendu vient surprendre



La distribution de *Double vie* met entre autres en vedette Bernard Fortin et Martine Francke.

tous les personnages.

MISE EN SCÈNE

Outre l'histoire qui donne lieu à un très bon vaudeville, la pièce *Double vie* compte une mise en scène très efficace signée Normand Chouinard. Ce dernier, qui est également responsable de l'adaptation du texte, opte pour l'originalité en mélangeant les univers des deux familles. Aucune

séparation physique ne vient ainsi délimiter les espaces sur scène. Seul un jeu de couleurs y parvient.

Le metteur en scène donne également un ton très rythmé et dynamique à la pièce, ce qui fait rapidement oublier aux spectateurs la longueur de la production, soit un peu plus de deux heures. Un ton qui est évidemment très bien rendu par la distribution qui compte

sept comédiens très talentueux, dont le Johannais Roger La Rue qui campe le père un brin sénile du locataire.

DISTRIBUTION

À ce sujet, dans le rôle principal, André Robitaille rend bien son personnage d'homme bigame. Il est visiblement très à l'aise dans la comédie. Son comparse, Bernard Fortin, livre également une

performance enviable. On s'attache rapidement à son personnage du locataire qui, bien qu'un peu niais, fait tout en son possible pour sauver la peau de son ami. Son numéro de nage synchronisée est tordant.

On découvre également avec plaisir le talent d'Audrey Rancourt Lessard et Sébastien René qui interprètent les deux enfants du personnage principal. Si dans la salle on entendait des spectateurs y aller de commentaires flatteurs tels qu'«elle est bonne la petite!», les deux comédiens ne sont pas des débutants. On a pu les voir entre autres dans les films *Nitro* et *Starbuck*.

La distribution est complétée par Martine Francke et Marie-France Lambert qui campent les deux épouses d'André Robitaille. Dans le premier cas, on parle d'un personnage près de la folie qui nous fait rire par son comportement toujours exagéré. Dans le second cas, on propose plutôt une femme coquette, très calme, qui attend patiemment le retour de son mari à la maison.

En somme, *Double vie* est une autre très bonne production signée Juste pour Rire qui plaira à un public de tous âges. La pièce a d'ailleurs fait un malheur à Bromont au cours de la saison estivale. Elle part maintenant en tournée. Nul doute que le succès sera une fois de plus au rendez-vous. ■

PLUS DE 80 ARTISTES À HENRYVILLE

Lorraine Doucet vous attend à Arts et Métiers d'art

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

Pour la première fois de sa carrière, la peintre Lorraine Doucet agira à titre de présidente d'honneur de l'exposition *Arts et Métiers d'art*. L'événement, qui se déroulera les 22 et 23 septembre à Henryville et qui réunira plus de 80 artistes, célèbre cette année son 11^e anniversaire.

En 32 ans de carrière artistique, Lorraine Doucet a participé à des dizaines d'expositions au Québec. Bien connue dans la région, elle offre également des cours de création depuis une quinzaine d'années. Une façon pour elle de transmettre sa passion et de partager sa vision de l'art, une vision toute en simplicité. «Il y a tellement de gens qui s'empêchent de mettre de la couleur sur une toile juste parce qu'ils ont peur que ce soit compliqué», constate-t-elle.

Ayant participé aux toutes premières éditions de l'exposition *Arts et Métiers d'art*, l'artiste de Saint-Jean-sur-Richelieu a accepté d'emblée l'invitation du comité organisateur lorsque ce dernier lui a offert la présidence d'honneur de l'événement. Pour elle, ce rendez-vous artistique en est un de très grande qualité, ne serait-ce qu'en raison de la présence de plus de 80

artistes provenant des quatre coins de la Montérégie, dont plusieurs représentants des métiers d'art.

«Ça crée toujours une belle dynamique entre les peintres, les sculpteurs et les artistes des métiers d'art. C'est très beau ce qui se fait maintenant dans ce domaine», mentionne Mme Doucet. Tout cela, c'est sans compter l'accueil toujours très chaleureux réservé par les gens de la municipalité aux artistes, le décor du lieu d'exposition qui se déroule en partie à l'intérieur de l'église de la municipalité, ainsi que l'ambiance qui règne sur le site grâce entre autres à la présence de musiciens.

ATELIER DE CRÉATION

Sur place, Lorraine Doucet aura également l'occasion de faire quelques démonstrations techniques. Il s'agit là du plus grand plaisir de l'artiste qui adore rencontrer le public et dévoiler ses méthodes de travail dans l'espoir que les gens osent ensuite se lancer dans l'aventure de la peinture, du dessin ou de l'art en général. «C'est ma vie», affirme-t-elle. L'artiste apprend d'ailleurs énormément lors de ces rencontres improvisées avec le grand public.

Elle dit sans gêne que les cours qu'elle offre depuis exactement 16 ans lui ont permis de façonner l'artiste qu'elle est aujourd'hui. Par



C'est avec plaisir que la peintre Lorraine Doucet a accepté la présidence d'honneur de l'exposition. Elle offrira quelques démonstrations techniques au cours de la fin de semaine.

leurs questionnements, leurs suggestions et leurs demandes, ses élèves ont forcé la peintre à agrandir son champ de connaissances et à apprendre de nouvelles techniques afin d'être en mesure de répondre adéquatement à leurs interrogations. Son expérience avec les enfants et les adolescents a particulièrement été enrichissante sur ce point.

Lorraine Doucet confie d'ailleurs avoir très hâte de renouer avec la population d'Henryville, des citoyens qui ont un intérêt facilement perceptible pour le travail des artistes. «Je ne sais pas d'où ça vient, mais c'est très rare de voir une petite municipalité s'intéresser autant à l'art», mentionne la peintre. Les organisateurs espèrent d'ailleurs attirer quelques milliers de visiteurs au cours de la fin de semaine. Ces derniers pourront se procurer des coupons de participation afin de remporter l'une des deux œuvres que Mme Doucet a accepté d'offrir à l'organisation afin d'amasser des fonds pour l'événement.

À noter que le site de l'exposition *Arts et Métiers d'art* sera accessible de 10 à 17 heures, les 22 et 23 septembre. L'événement est accessible gratuitement. Sur place, un service de casse-croûte sera accessible aux visiteurs. Pour plus d'information, visitez la page Facebook de l'événement sous l'appellation Artysan Productions. ■

Franc succès du club de lecture estival

Le club de lecture estival chapeauté par les bibliothèques municipales a connu un vif succès. Plus de 1000 enfants s'y sont inscrits, découvrant avec plaisir les joies de la lecture. Une cérémonie de clôture, présentée le 22 août à la bibliothèque Saint-Luc, a permis de remettre plusieurs prix à ces jeunes lecteurs.

Au cours de l'été, diverses activités ont été organisées dans les bibliothèques en lien avec le thème annuel du club de lecture estival, «Imagine». D'une soirée cinéma à l'heure du conte en passant par une pièce de théâtre, les jeunes lecteurs étaient ainsi invités à découvrir l'univers de la littérature par l'entremise d'activités amusantes. En tout, 265 enfants ont participé à l'une ou l'autre des activités proposées. Ils étaient toutefois un peu plus de 1000 à fréquenter assidument les bibliothèques.

Le 22 août, dans le cadre du spectacle *Alfred lit l'avenir* mettant en vedette le comédien Frédéric Lapointe du Théâtre Mobilus, les organisateurs ont procédé au tirage de plusieurs prix de présence ainsi que de trois grands prix.

Chez les jeunes de 3 à 5 ans, c'est le petit Damien Delisle-Blais qui a remporté un lot de jeux et livres offert par la Librairie Moderne. Dans la catégorie des enfants de 6 à 8 ans, Frédéric Renaud a mis la main sur une sortie familiale offerte par le Labyrinthe Arctic Gardens. Finalement, Kelly McGrail a remporté une sortie familiale offerte par Arbraska de Mont-Saint-Grégoire.

Pour sa part, le jeune Charles Ally a remporté une excursion pour deux adultes et deux enfants avec Croisières Richelieu grâce à sa participation à l'activité de la chasse aux monstres dans les bibliothèques. ■



Les gagnants ont reçu leur prix lors de la soirée de clôture. À l'avant: Damien Delisle-Blais, Charles Ally et Frédéric Renaud. À l'arrière: la bibliothécaire Nancy Lusignan et le comédien Frédéric Lapointe.

Écho Kalypso sur scène pour CIME Haut-Richelieu

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

La formation johannaise Écho Kalypso tiendra, le 12 octobre au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, un spectacle-bénéfice au profit de CIME Haut-Richelieu. Le groupe présentera les pièces de son album *Les fauves* récemment mis en nomination à l'ADISQ.

Après une tournée qui a mené la formation de Montréal à Gaspé, le groupe est de retour à Saint-Jean-sur-Richelieu où il donne rendez-vous à son public des premières heures. Il viendra en aide à CIME Haut-Richelieu, un organisme de la région qui a pour mission de conserver et de mettre en valeur les milieux naturels, d'assurer leur pérennité et d'éduquer la population aux sciences et au respect de l'environnement.

Dès 20 heures, un artiste invité montera sur scène avant de céder la place aux sept

musiciens d'Écho Kalypso qui présenteront leurs mélodies aux rythmes de ska, reggae et funk. D'ailleurs, l'originalité du groupe lui vaut actuellement une nomination au gala de l'ADISQ dans la catégorie Album de l'année-Musique du monde. Rappelons que cet album a été coréalisé par Luc Boivin du studio Red Tube et Maxime Audet-Halde du studio La Centrale.

Les profits récoltés lors du spectacle-bénéfice permettront à CIME de soutenir ses divers projets dont l'entretien et l'amélioration des sentiers du mont Saint-Grégoire, la mise sur pied d'un projet de conservation volontaire, l'acquisition de terrains pour la protection à perpétuité de milieux naturels, le développement des services éducatifs et finalement, l'organisation d'activités destinées au grand public.

Les billets sont en vente au coût de 23\$ auprès de CIME ou de la SPEC. Information: 450 346-0406 ou service@cimehautrichelieu.qc.ca. ■



Le groupe Écho Kalypso présentera les compositions de son album *Les fauves* afin d'amasser des fonds pour CIME Haut-Richelieu.

REGROUPEMENT DES PERSONNES HANDICAPÉES RÉGION DU HAUT-RICHELIEU INC.

31^e ÉDITION

Brunch musical

avec le DUO *Chantal & Ben*

Dimanche 7 octobre 2012 9 h 30 à 13 h

Corporation du Fort St-Jean
15, rue Jacques-Cartier Nord
Pavillon Dextraze - Grande salle à manger

Admission - Adulte : 13 \$
Enfant (4 à 10 ans) : 4 \$ à l'entrée

450 347-6041
www.rphr.com • rph@videotron.ca

Les profits serviront à l'amélioration des chambres de répit du Sieur de Normandie.

Président d'honneur
M. Tarik Brahmi - Député fédéral de Saint-Jean

Raymond Chabot
Grant Thornton

VILLE DE
SAINT-JEAN-
SUR-RICHELIEU

Ceci n'est pas une institution financière comme les autres

Desjardins

Conjuguer avoies et être

LUC BAZINET
25, rue Saint-Jacques
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 357-5000

LE CANADA FRANÇAIS

boom fm

CORPORATION DU
FORT ST-JEAN
SERVIR... NOTRE FORCE

MATÉRIAUX
COUPAL
LE CHOIX DES ENTREPRENEURS

PARÉ

ASSURANCES & SERVICES FINANCIERS
CABINET EN ASSURANCE DE DOMICILE / CABINET DE SERVICES FINANCIERS

450 347-7273

DERY

TOYOTA

Michel Fecteau
Directeur des relations publiques
450 359-9000
250, rue Moreau
Saint-Jean-sur-Richelieu

VISUEL+ ET GD DES COOCCURRENCES

La passion des mots

JEAN-FRANÇOIS
CRÉPEAU



Parmi les premiers ouvrages à me parvenir en cette rentrée littéraire 2012, il y a deux dictionnaires: *Le dictionnaire visuel définitions* (Québec Amérique) écrit sous la direction de Jean-Claude Corbeil et *Le grand Druide des cooccurrences* (Druide) de Simon Charest, Jean Fontaine et Jean Saint-Germain. Depuis que je les ai reçus, j'ai passé des heures en leur compagnie et ils sont rapidement devenus des compagnons d'écriture dont je ne saurais plus me passer.

Le Visuel, le dictionnaire par l'image, a été élaboré il y a plus de 25 ans par les linguistes Jean-Claude Corbeil et Ariane Archambault. Leur but était de créer «le premier dictionnaire fondamental d'orientation terminologique, réunissant en un seul corps d'ouvrage les milliers de mots plus ou moins techniques d'usage courant dans notre société où les sciences, les techniques et leurs produits font partie de l'univers quotidien.»

Il faut croire que les linguistes furent des visionnaires en faisant un usage intensif des images pour décrire le monde contemporain.

Au lieu de puiser dans des banques de photographies pour illustrer les objets figurant dans l'ouvrage, on a choisi des illustrations originales pour «faire ressortir les traits essentiels de la notion, de purger l'image de ce qui est accessoire ou accidentel.» Puis, *Le Visuel* a rayé, d'une édition à l'autre, les équipements dont l'usage devenait obsolète, le télégraphe par exemple, et les a remplacés par d'autres à la fine pointe de la technologie, dont la tablette numérique, le lecteur de livres numériques et l'écran tactile.

L'édition 2012 actualise le lexique des termes spécialisés et associe à chacun «une courte définition ou notice encyclopédique qui permet de mettre en lumière ce qu'on ne voit pas ou qui n'est que suggéré par le mot». Comme je l'écrivais en présentation, j'ai passé des heures les yeux rivés sur *Le dictionnaire visuel définitions* à découvrir des centaines de mots reliés à des champs d'activités qui m'intéressent ou que ce livre m'a permis de découvrir.

Le second ouvrage qui m'a fait passer du bon temps s'intitule *Le grand Druide des cooccurrences*. Ce dictionnaire a été tiré du logiciel Antidote, qui compte 12 grands dictionnaires en plus d'être LE correcteur orthographique ayant la meilleure réputation à travers toute la francophonie.

Qu'est-ce qu'une cooccurrence, me direz-vous? C'est la «présence simultanée de deux ou de plusieurs unités linguistiques dans un énoncé» ou, si vous préférez, la relation de sens qui s'établit entre plusieurs mots. Par exemple, au mot «famille», on associe spontanément monoparentale, recomposée, pauvre, etc.; on peut également parler de famille d'accueil, avec enfants, etc.; que dire de famille à nourrir, à élever... Le but d'une cooccurrence étant d'utiliser un mot de base, ici «famille», dans le contexte linguistique le plus pertinent et de façon à ce qu'il soit compris de l'interlocuteur à qui on s'adresse.

Pour parvenir aux 10 000 entrées et à plus de 450 000 cooccurrences, l'élaboration du *Grand Druide des cooccurrences* a exigé un travail énorme que seul le recours à l'informatique permet. Ici, il a d'abord fallu faire une analyse avancée d'un corpus de 92 millions de phrases puisées aux quatre coins des pays francophones.

J'utilise le dictionnaire des cooccurrences depuis la sortie d'*Antidote RX* en 2006, suivi d'*Antidote RX* en 2009, et je ne saurais plus m'en passer lorsque j'écris. Je suis certain qu'il en sera de même pour tous celles et ceux qui découvriront *Le grand Druide des cooccurrences*. ■



LE MINI VISUEL, DICTIONNAIRE FRANÇAIS-ANGLAIS

(Québec Amérique, 2012) sous la direction de Jean-Claude Corbeil

Il existe différentes versions du *Visuel*, chacune répondant à des besoins spécifiques. Ainsi, ce *Le mini visuel* met à la disposition de ses usagers 13 500 entrées, en français et en anglais, regroupées dans les 18 catégories de tous les *Visuel*, allant de l'astronomie au règne animal, en passant par la maison, les arts et l'architecture, entre autres. Ces catégories présentent non moins de 500 sujets reliés à l'une ou l'autre d'entre elles. Et, comme le titre de ce dictionnaire le dicte, il est abondamment illustré puisqu'il compte 5000 illustrations originales. Grâce à ses index, l'un en français, l'autre en anglais, il peut venir en aide à ceux qui veulent franciser des produits et services, par exemple. Soulignons enfin qu'il s'agit ici d'une toute nouvelle version, tant dans son contenu que dans son iconographie.



ALLERS SIMPLÉS, AVENTURES JOURNALISTIQUES EN POST-SOVIÉTIE

(La Peuplade, 2012) par Frédéric Lavoie

La carrière de journaliste indépendant de Frédéric Lavoie pourrait faire l'objet d'un récit qui ne saurait être autre chose que palpitant. En effet, pratiquer le journalisme indépendant dans des contrées telle la Russie d'après l'ère soviétique a des allures de mission kamikaze de l'information. En même temps, les instantanés que Lavoie capture des milieux et des gens qu'il visite ont quelque chose de brut grâce au naturel qui se dégage de ses propos. En éloignant ses sujets de la ligne de parti ou de la pensée sociale commune, le journaliste met sous nos yeux matière à réflexion comme on en trouve de moins en moins. De plus, Frédéric Lavoie a un véritable talent pour nous amener au cœur même de ses aventures journalistiques et nous raconter les faits qu'il a observés et jusqu'à l'émotion des gens qu'il a rencontrés. ■

AU CLAVIER

■ Lillian Lanoue

Le Centre de femmes du Haut-Richelieu accueillera, le 11 octobre dès 13h30, l'auteure Lillian Lanoue. En plus de présenter un exposé sur l'importance des rêves, cette dernière présentera en primeur quelques extraits de son prochain livre.

Lillian Lanoue détient un baccalauréat en travail social, deux certificats en arts ainsi que plusieurs formations dans le domaine artistique. Elle a été propriétaire d'une galerie d'art pendant six ans. Elle est aujourd'hui retraitée du Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu où elle a été travailleuse sociale pendant 25 ans.

La conférence est ouverte à tous et gratuite. Il est toutefois nécessaire de s'inscrire avant le 4 octobre en communiquant au 450 346-0662. Les locaux du Centre de femmes du Haut-Richelieu sont situés au 165, rue Roman.

■ Conférence

Les alpinistes Catherine Dupasquier et François Houde présenteront, le 26 septembre à la bibliothèque Saint-Luc, le récit de leur ascension du mont Everest. La conférence débutera à 19h30. Ils partageront avec les gens présents le récit de leur expédition de 47 jours dans l'Himalaya. Cette activité

est gratuite pour les abonnés de la bibliothèque. Des frais de 5\$ sont exigés aux non-abonnés. Il est nécessaire de s'inscrire à l'avance, sur place ou par téléphone, durant les heures d'ouverture des bibliothèques. Information: 450 359-2450.

■ 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.

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. Un forfait incluant le souper est disponible moyennant la somme de 31\$. À noter que la photo parue dans l'édition du 13 septembre est l'œuvre de Jocelyn Guilloton.

■ Collecte de fonds

La fabrique Saint-Georges d'Henryville annonce la mise en vente d'un DVD et d'un album souvenir intitulé *Henryville, 200 ans de vie*. Les fonds recueillis seront remis à l'église de la municipalité.

L'album est en vente au coût de

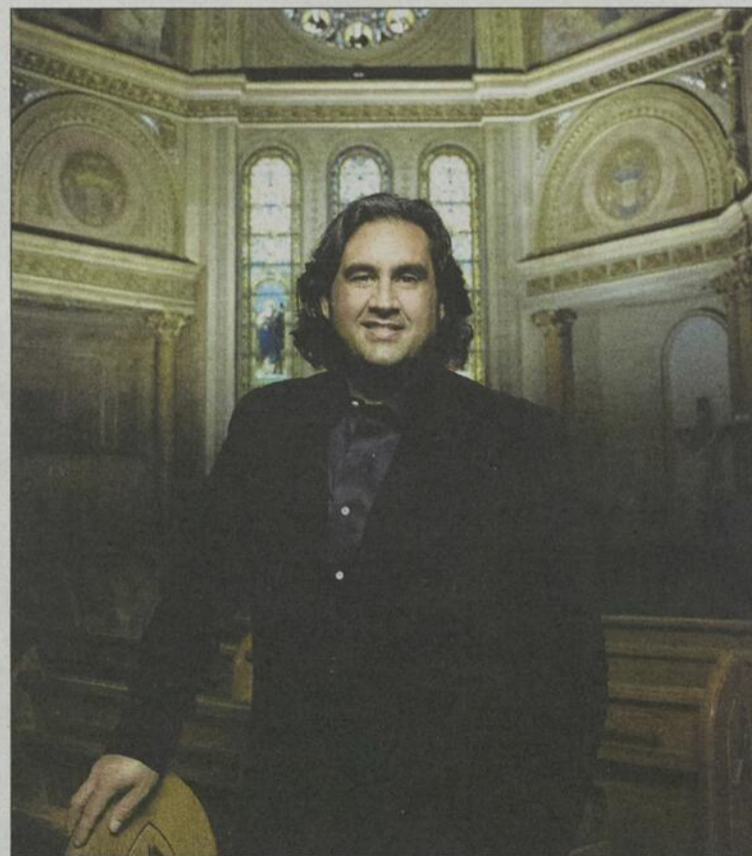
50\$ alors que le DVD est disponible moyennant la somme de 10\$. Il sera possible de se les procurer dans le cadre de l'exposition d'Artisan Productions les 22 et 23 septembre ainsi qu'à l'occasion du souper paroissial prévu le 10 novembre. Réservation: 450 299-2257.

■ 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 sont ouvertes.

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 (Adélaïde-Berger), 450 359-2450 (Saint-Luc). ■



Marc Hervieux chante pour une bonne cause

Le Foyer Le Passage tiendra, le 28 septembre au pavillon Dextraze du Fort Saint-Jean, son souper spaghetti annuel. Le chanteur Marc Hervieux participera à l'événement et chantera pour les gens présents. Les billets sont en vente au coût de 20\$ par personne ou de 200\$ pour une table de dix. Le Passage vient en aide à neuf enfants de la région devant surmonter des situations difficiles telles que des abus physiques ou sexuels, de la négligence, un dysfonctionnement familial ou encore l'abandon. Billets: 450 347-0428. À noter que les dons sont acceptés et seront entièrement remis aux enfants. ■

À l'église pour entendre David Byrne et St. Vincent

GILLES LÉVESQUE
gilles.levesque@tc.tc



LOVE THIS GIANT DAVID BYRNE & ST.VINCENT



CHANSONS: 12
PRODUCTEURS: **Patrick Dillett et John Congleton**
GENRE: **rock indie**

Nous serons à l'église Saint-Jean-Baptiste vendredi soir, à Montréal. Pas pour y prier, mais pour y entendre un improbable

duo formé de David Byrne, l'ex-leader des Talking Heads, et Annie Clark, alias St. Vincent.

La soirée promet d'être belle au parvis de cette église. D'autant plus que 12 musiciens prendront part à cette cérémonie qui n'aura rien de religieux. Le rock indie sera à l'honneur. Au même titre que la douce folie de ces deux bêtes de scène qui ont eu la bonne et surprenante idée d'unir leurs talents.

Pour nous mettre en appétit, ce duo vient de lancer un album qui semble faire l'unanimité auprès des critiques. C'est franchement surprenant, pour ne pas dire audacieux. Les instruments à vent sont à l'honneur. Beaucoup d'instruments à vent. Sur une bonne chaîne audio, ça sonne comme ce n'est pas possible. Les cuivres s'entremêlent bien à cet univers particulier qu'on découvre d'une écoute à une autre avec un plaisir renouvelé.

Dix des 12 chansons ont été écrites en tandem, alors que chacun en signe une autre. On peut vous dire que David Byrne chante comme à ses beaux jours, lui qui vient de franchir le cap de

la soixantaine. Ce monument de l'histoire du rock chante encore avec émotion des textes de son cru qui relèvent de l'imaginaire ou de fines observations sur notre bizarre de société.

Pour ce qui est de St. Vincent, son petit côté flyé s'intègre bien à celui de David Byrne. Sa touche indie permet à ce dernier d'être un peu plus à la mode du jour. La chimie entre les deux opère de façon surprenante. Et plus on écoute de CD, plus on en devient accro. Nous n'avons jamais eu aussi hâte d'aller à l'église.

PRIVATEERING MARK KNOPFLER



CHANSONS: 20
PRODUCTEUR: **Mark Knopfler**
GENRE: **musique celtique, blues, rock**

Tous les guitaristes vous diront qu'ils ont un faible pour Mark Knopfler, l'ancien leader du groupe

Dire Straits. C'est un maître de la guitare au style unique. Son jeu des deux mains est un art qui s'apprend difficilement.

Reste que bien des années se sont écoulées depuis la dissolution de Dire Straits. Mark Knopfler, que nous avons eu l'occasion de voir à trois reprises, dont une fois en compagnie d'Eric Clapton, en est déjà à son septième album solo, tous à des années-lumière de ce groupe rock qui a connu un immense succès planétaire (120 millions d'albums vendus) avec des chansons comme «Sultans of Swing», «Romeo and Juliet», «Brothers In Arms», «Money for Nothing» et «Calling Elvis».

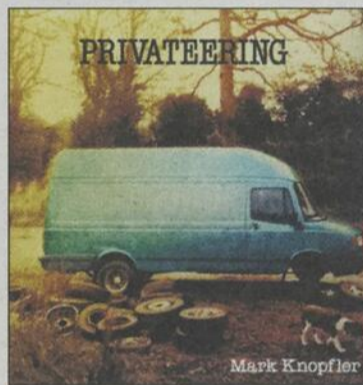
Plus intimiste, *Privateering*, un double CD, propose 20 chansons qui plairont d'abord et surtout à ses fans qui le suivent depuis des années. Nous en sommes.

Mark Knopfler impose son tempo comme jamais auparavant. Un tempo lent qui donne place à l'émotion et à une parfaite maîtrise de cet instrument que tout le monde aimerait pouvoir jouer comme lui. Ce guitariste héros se nourrit de racines celtiques et de blues. C'est très irlandais

comme approche musicale.

Ceux qui s'attendent à des solos tricotés serrés comme celui du classique «Sultans of Swing» risquent d'être amèrement déçus. Mark Knopfler est ailleurs. Il s'est beaucoup assagi avec le temps, misant davantage sur son feeling du moment et sur de petits bijoux de mélodie qui finissent par nous prendre en otage une fois la période d'approvisionnement terminée.

Si vous avez aimé ses albums précédents, vous allez sans doute beaucoup apprécier. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez toujours vous rabattre sur Dire Straits, un groupe qui a marqué l'histoire du rock. ■



LA MÉGA
PRISE

Le méga-rabais de la semaine

sur www.lamegaprise.com

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



Description :

Afin d'apporter un vent de fraîcheur dans votre soirée, découvrez ou redécouvrez le Restaurant Alyce de Saint-Sébastien! Un excellent menu varié vous y attend : porc braisé sauce au romarin, médaillon de bison mariné au cassis, cuisse de canard confite, tapenade aux anchois et olives, steak d'autruche et filet de saumon au sirop d'érable en croûte d'épices. Des mets épatants, plus savoureux les uns que les autres! Ce restaurant « apportez votre vin » vous offre un bon d'une valeur de 50 \$ pour seulement 25 \$! C'est donc dire qu'une agréable soirée est à prévoir pour les appétits curieux!

50%

Valeur 50 \$ | Rabais 25 \$

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

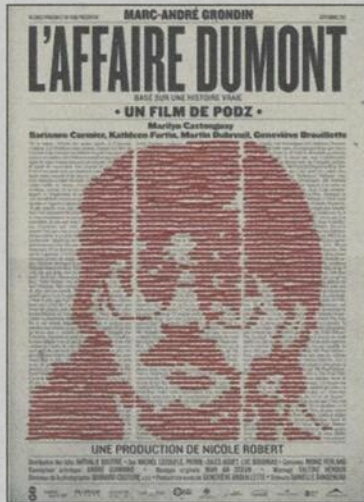
Inscrivez-vous!

En collaboration avec **Le Canada Français**

Un oeil au beurre noir pour la justice



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



L'affaire Dumont



Pour son troisième long-métrage, le réalisateur Podz s'attaque à une histoire vraie. Une histoire qui a fait couler beaucoup d'encre au Québec, mais qui n'a pourtant jamais connu de conclusion. L'affaire Dumont est un excellent film qui repose principalement sur

un scénario émotif et un jeu d'acteurs honnête.

Alors qu'il occupe un poste de livreur dans un dépanneur de son quartier, Michel Dumont est accusé de viol sur une femme qu'il n'a pourtant jamais croisée. Bien que plusieurs éléments prouvent son innocence, le jeune père de famille est condamné à 52 mois de prison par la justice canadienne sur le seul témoignage de la victime. Aucun appel n'est autorisé pour sa cause.

L'homme vit un véritable enfer au centre de détention de Cowansville où il est tabassé par les autres détenus en plus d'être victime d'intimidation. Nul besoin de préciser que les prédateurs sexuels n'ont pas une bonne réputation dans les établissements carcéraux. Michel Dumont est finalement libéré trois ans plus tard, soit au deux tiers de sa peine.

À sa sortie de prison, en plus de l'équipe de l'émission *Enjeux* et de son épouse Solange Tremblay, l'homme est accueilli par la victime du

viol. En pleurs et consciente de son erreur lors de son témoignage à la cour, cette dernière lui demande pardon. La justice, elle, ne s'excusera jamais.

DISTRIBUTION

C'est donc à partir d'un scénario digne de l'imagination des scénaristes hollywoodiens que Podz a dirigé son équipe d'acteurs. En tête, Marc-André Grondin fait un travail remarquable. Michel Dumont n'était pas un homme flamboyant, loin de là. L'acteur propose donc un jeu tout en subtilité. Et que dire de sa transformation physique! C'est stupéfiant. Le sexe-symbole du Québec n'a rien de très séduisant dans ce film.

Le rôle de Solange Tremblay est campé par Marilyn Castonguay, une jeune actrice tout juste sortie des bancs d'école. Il s'agit là d'une belle découverte pour le cinéma québécois qui fait rarement appel à de nouveaux visages, d'autant plus lorsqu'il s'agit de combler un premier rôle. Bref, le risque pris par Podz

est payant. Nul doute que la jeune comédienne fera beaucoup parler d'elle.

Le reste de la distribution est également digne de mention, bien qu'il s'agisse principalement de rôles secondaires. On retrouve entre autres la comédienne Geneviève Brouillette dans le rôle de la procureure de la Couronne. Un personnage peu aimable. Ironiquement, c'est à Mme Brouillette que l'on doit *L'affaire Dumont*. L'actrice a en effet été très touchée par l'histoire et a décidé de convaincre la productrice Nicole Robert de s'investir dans le projet.

RYTHME

Tout de ce film est réussi

et s'adresse à un grand public, sauf peut-être le rythme. Les silences sont fréquents et les scènes longues par moments. Le long-métrage s'étire d'ailleurs sur deux heures. Si cela plaira aux cinéphiles avertis, le grand public sera assurément déstabilisé.

Mais au final, *L'affaire Dumont* est un excellent film québécois qui mérite d'être vu au cinéma, ne serait-ce que pour la qualité de son scénario qui s'appuie sur des faits plutôt que sur des interprétations. Et puis, ce film vous interpellera. Personne ne peut rester de marbre devant l'injustice, surtout lorsqu'elle est aussi flagrante. ■



FICHE TECHNIQUE

Synopsis: Victime d'une erreur judiciaire, un jeune homme est condamné pour une agression sexuelle. Persuadée de son innocence, sa conjointe entame une longue bataille administrative pour mettre fin à cette incroyable confusion.

Réalisateur: Podz

Distribution: Marc-André Grondin, Marilyn Castonguay

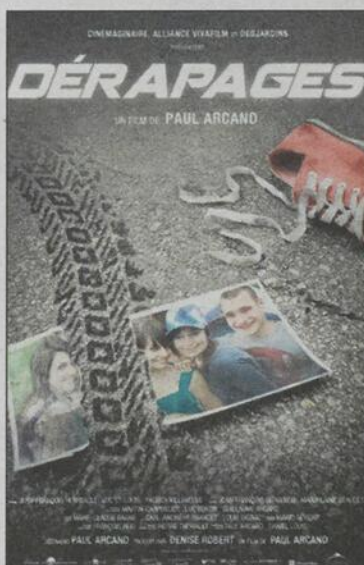
Durée: 2h01

Classement: 13 ans et plus

Merci pour votre documentaire, Paul Arcand



PASCAL CLOUTIER



Dérapages



Je disais que le documentaire de Paul Arcand aurait pu s'appeler *Comment prévoir*

l'imprévisible. Je le disais parce que c'est le sentiment qui m'a envahi lors du visionnement de son long métrage.

La question que tout cela a suscitée chez moi, c'est: comment se fait-il que, comme société, nous ne nous prévalions pas de cette prérogative d'éliminer les risques mortels en réduisant le privilège de conduire à certains inconscients, avant que l'irréparable ne survienne? Conduire est un privilège, pas un droit. On a tendance à l'oublier.

M. Arcand nous rappelle combien de gens, surtout les plus jeunes, jouent avec nos vies. Le documentaire de Paul Arcand n'est pas un chef-d'œuvre de cinéma, ce n'est même pas un reportage extraordinaire, mais c'est un document diablement efficace.

Moi, il m'a mis en rogne. Il devrait trouver le chemin de toutes les écoles secondaires, de toutes les écoles de conduite, des salles d'attente de la SAAQ.

Arcand, sur le ton neutre du reporter, nous expose une situation qui n'a pas sa place dans la société.

Ce n'est pas seulement un manque de civilité qu'il nous expose ici, mais un manque de réflexion. Quelque chose qui s'apparente à une incapacité intellectuelle de relativiser le danger que nous font courir ces fous du volant. Je suis capable d'admettre que les plus vieux ne sont pas exempts de tout blâme. Je suis capable parce que je sais trop que l'éducation y est pour beaucoup, l'autorité parentale aussi.

Ça ne se peut pas qu'un jeune ait les moyens de se payer une voiture de course, point à la ligne. Du témoignage des jeunes chauffards, on prend justement un manque d'encadrement flagrant. Arcand nous présente des vies détruites une après l'autre et on se passe la réflexion qu'il y en a beaucoup plus que ce que le *morning man* veut bien nous présenter.

Représentatif? Les statistiques sont là: point à la ligne.

J'en ai contre les gens qui se promènent au volant le cellulaire bien en vue à l'oreille; j'en ai contre les jeunes conducteurs qui portent la calotte à l'envers, fiers de provoquer les préjugés qui hantent ceux qui doivent partager la route avec ces téméraires. Des intrépides aux motifs irréfutés provoqués par la vitesse et l'adrénaline.

J'en ai contre ceux qui s'excitent de l'imprévisible justement, ceux qui n'ont clairement pas le contrôle d'eux-mêmes. J'en ai contre parce que j'en ai peur. J'en ai peur, pour moi, j'en ai peur pour mes proches. J'ai déjà été jeune et je n'ai jamais eu cette envie de me tuer pour atteindre des vitesses folles dans les petits rangs de Mont-Saint-Grégoire.

Ce reportage, ce documentaire, s'il avait pour but de conscientiser, de provoquer la remise en question, de réveiller la victime potentielle qui sommeille en chacun de nous:

c'est mission accomplie.

Quand je parle de victimes, je m'adresse aux blessés, aux mutilés, aux handicapés pour la vie, mais aussi à la famille immédiate, aux amis, à tous nous autres qui ne connaîtront jamais les réalisations de ces gens qui auront évité la mort, mais en subiront les conséquences.

La force de son documentaire, c'est son sujet. Les deux précédentes productions de M. Arcand choquaient. Elles provoquaient aussi la réflexion, mais le sujet qu'elles abordaient (la violence faite aux enfants, la surmédication) touchait, mais les victimes étaient moins nombreuses. Avec les folies au volant, tout le monde est une victime, ne serait-ce que monétairement.

Ça fait froid dans le dos et le danger d'être ainsi exposé à l'imbécillité de certains assassins à qui on donne le privilège de conduire (je répète que ce n'est pas un droit) vient nous hanter. ■

Venez DON souper!

COÛT DU BILLET
200 \$
par participant

Il ne reste que
quelques billets
sur les 120 places
disponibles

23^e édition Souper

Gastronomique



Le jeudi
4 octobre 2012



18 h 15 cocktail
18 h 45 souper

LE SAMUEL
291, rue Richelieu
Saint-Jean-sur-Richelieu

lerenfort.com

Au profit de



25
ANS

FONDATION
LE RENFORT
GRANDE LIGNE

DI-TED *Au coeur de la différence...*

Sous la présidence d'honneur de
Mme Manon Teasdale et M. Jean-Claude Gravel
du Groupe Gravel



" Venez partager avec nous une soirée magique.
Du même coup, vous aiderez directement la clientèle des SRSOR
qui vit, soit avec une **déficience intellectuelle (DI)**
ou un **trouble envahissant du développement (TED)**.

Manon et moi, apprécions grandement les services reçus pour notre fille Stéphanie".

Devenez partenaire du souper

Vous pouvez consulter notre grille de partenariat sur notre site internet, faites un don en ligne, ou poster votre chèque à l'ordre de Fondation Le Renfort Grande Ligne, 315 rue MacDonald bureau 105, Saint-Jean-sur-Richelieu Qc, J3B 8J3

Vous pouvez consulter le menu ainsi que tous les détails de la soirée sur notre site Internet
ou bien communiquez avec M. Jacques Charette au 514 602-2950

CONCOURS
DU 3 SEPTEMBRE AU 30 NOVEMBRE 2012

**TOUT À GAGNER
AVEC VOS
MARCHANDS
LOCAUX**

12 croisières

**1 CROISIÈRE POUR 2 À GAGNER
TOUTES LES SEMAINES
PENDANT 12 SEMAINES**

75 000\$ en récompenses gratuites

Super C
Beau.
Bon.
Pas cher.

393, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-3192
600, rue Pierre-Caisse, local 2000
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-0927

Padok
elle et lui
Padok Junior

Carrefour Laplante
Elle et lui 450 347-0140
Junior 450 545-1319

**LA CAGE
AUX SPORTS**
880, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-6484

PACINI
575, rue Pierre-Caisse, local 100
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-9733

FRIETTERIE

Halles Saint-Jean
145, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 349-3209

CENTRE HI-FI
GROUPE SELECT
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

391, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-9377

346-7318

705, boul. d'Iberville
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 346-7318

SCORES

Poulet et côtes levées

990, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-4000

FFARHAT

1050, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-8651

CHAUSSURES
POP
SHOES

430, 2e Avenue
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 741-4001

Jean Coutu
On trouve de tout... même un ami!

947, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-9251

340, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 349-2121

**Restaurant
Vivaldi**

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

L'AUBAINERIE

645, rue Pierre-Caisse
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-1001

**CLUB
PISCINE**
SUPER
Fitness

Saint-Jean-sur-Richelieu
1050, rue Douglas
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-4316

uniprix

L. F. Paquette
Place Saint-Jean
400, boul. du Séminaire Nord,
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-3787

RONA
L'ENTREPÔT

170, rue Moreau
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-4695

LES ALIMENTS

M&M

953, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-8222

**COIFFURE
LA COUPE DE 20**

216, rue Champlain
Saint-Jean-sur-Richelieu
514 755-1818

Pizza Hut

920, rue Douglas
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 310-1010

SPORTS AUX PUCES
SAINT-JEAN

532, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 349-3888

INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT! WWW.TOUTAGAGNER.CA
UN GAGNANT DÉVOILÉ CHAQUE VENDREDI À ÇA COMMENCE BIEN!



**ÇA COMMENCE
BIEN!**

PRÉSENTÉ PAR:



110 000 \$

EN PRIX ET EN RÉCOMPENSES À GAGNER!

1 an d'épicerie

**1 AN D'ÉPICERIE GRATUITE
OFFERT PAR SUPER C
VALEUR DE 5 000 \$**



VISITEZ CES MARCHANDS POUR OBTENIR DES POINTS ÉCHANGEABLES CONTRE DES CERTIFICATS-CADEAUX!



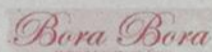
87, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-7665



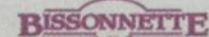
171, rue Richelieu
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 346-4800



210, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu
950, rue Bernier
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-359-1311



1005, boul. du Séminaire Nord, local 5
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 376-3557



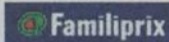
251, rue Champlain
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 346-6851
290, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-9777



150, chemin du Sous-Bois
Mont-Saint-Grégoire
450 460-4069



300, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 895-3201



Pharmacie Joanne Mailloux
300, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-0506



8705, boul. Taschereau
Brossard
450 443-4488



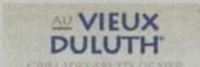
1001, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 349-4584



450, Grand-Bernier Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 346-4457



145, boul. Saint-Joseph, local 101
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-1202



365, rue Normand
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-0142



240, boul. Omer-Marcil
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-6422



232, rue Richelieu
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 347-2232



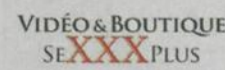
600, rue Pierre-Caisse
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 348-0937



du Haut-Richelieu
125, rue Conrad-Gosselin
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 741-1349



1005, boul. du Séminaire Nord,
local 118
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-6161



727, rue Saint-Jacques
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 358-5959



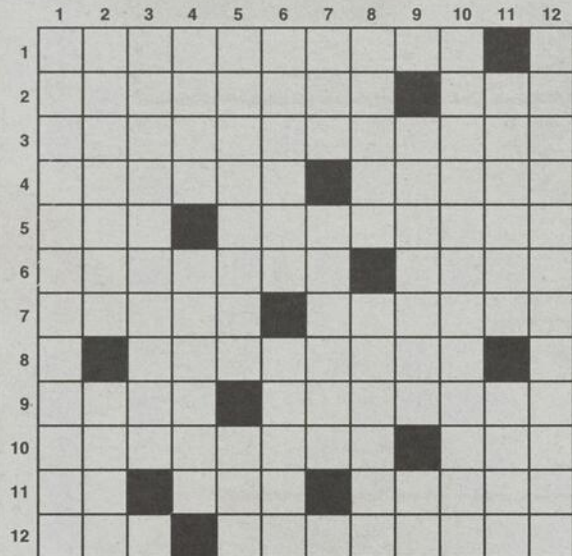
100, rue Omer-Marcil
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 349-0666

OBTENEZ 2 POINTS GRATUITS!
ENTREZ L'INDICE MK2392
À TOUTAGAGNER.CA



MOTS-CROISÉS

Problème No 182



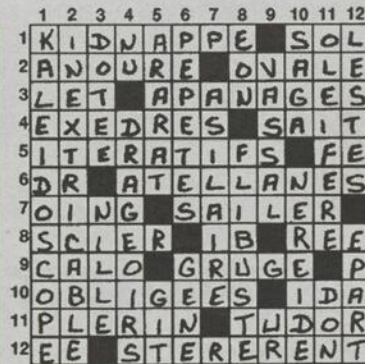
VERTICALEMENT

- 1- Suite d'aventures plus ou moins désagréables.
- 2- Nettoyas un conduit. - Service religieux.
- 3- Accablent.
- 4- Possessif. - Raisonnables.
- 5- Pesèrent l'emballage d'une marchandise pour obtenir la masse nette. - Petite crêpe de riz.
- 6- Allonger. - Enveloppe coriace.
- 7- Possessif. - Blasphémai.
- 8- Crochets. - Polît.
- 9- Acte plaisant. - Gamme.
- 10- Créerais une agglomération urbaine.
- 11- Petits groupes considérés comme ce qu'il y a de meilleur. - Dis qu'une chose n'est pas vraie.
- 12- Action scélérate.

HORIZONTALEMENT

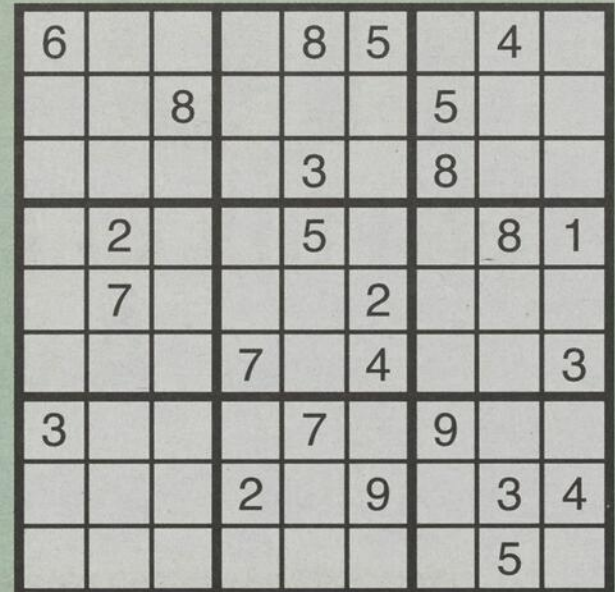
- 1- Les souris.
- 2- Avides. - Rita Éthier-Cartier.
- 3- Qui dure très longtemps.
- 4- Marquer la limite de. - Substance vitreuse.
- 5- Indéfini. - Sois affecté par quelque chose.
- 6- Excèdera. - Rejeter comme faux.
- 7- Ville des Pays-Bas. - Garnit de clisses.
- 8- Inflammation de l'intestin grêle.
- 9- Atomes. - Partie d'un casernement affectée au logement des militaires.
- 10- Atteignais un résultat. - Planchette.
- 11- Négation. - Condiment. - Accueillantes.
- 12- Sainte. - Trompasse par de fausses apparences.

Solution du dernier problème



SUDOKU

Problème No 347



RÉPONSE DU NO 346

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

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.

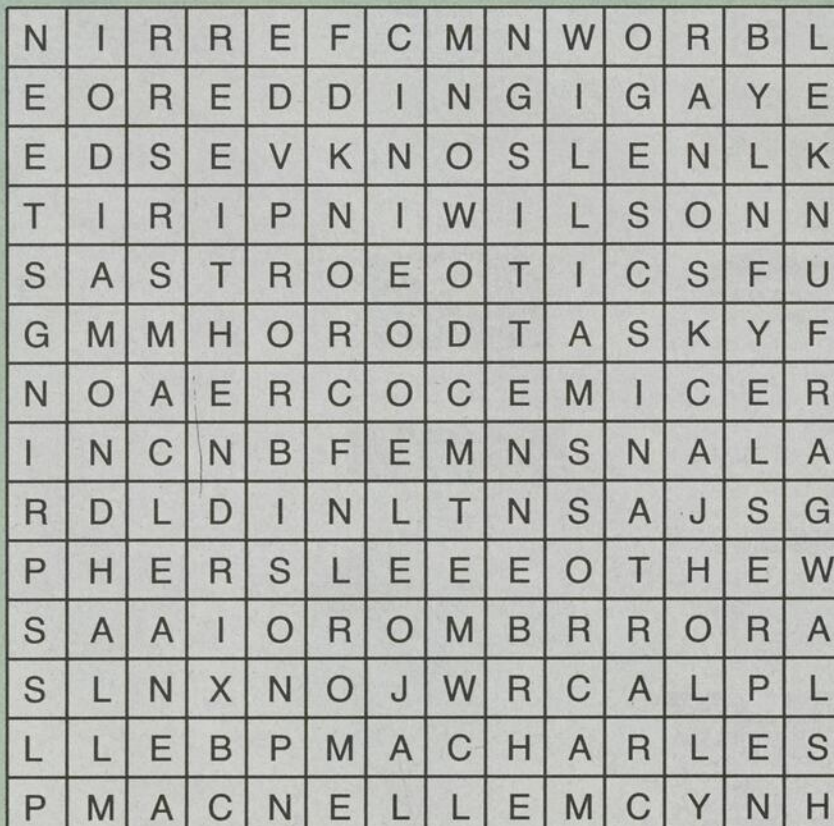
13 LETTRES CACHÉES

MOT-MYSTÈRE

CHANTEURS AMÉRICAINS

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

- | | | | | |
|---|---|---|--|---|
| B
BENNETT
BROWN
C
CAMPBELL
CARMEN
CETERA
CHARLES
COLE
COOPER | CROSS
D
DENVER
DIAMOND
G
GARFUNKEL
GAYE
H
HALL
HENDRIX | HOLLY
J
JACKSON
JOEL
M
MACLEAN
MANILOW
MCFERRIN
MORRISON | N
NELSON
O
ORBISON
P
PRESLEY
R
REDDING
S
SINATRA | SPRINGSTEEN
W
WALSH
WILLIAMS
WILSON |
|---|---|---|--|---|



www.mariofortier.ca

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ : KRISTOFFERSON

7 LETTRES CACHÉES

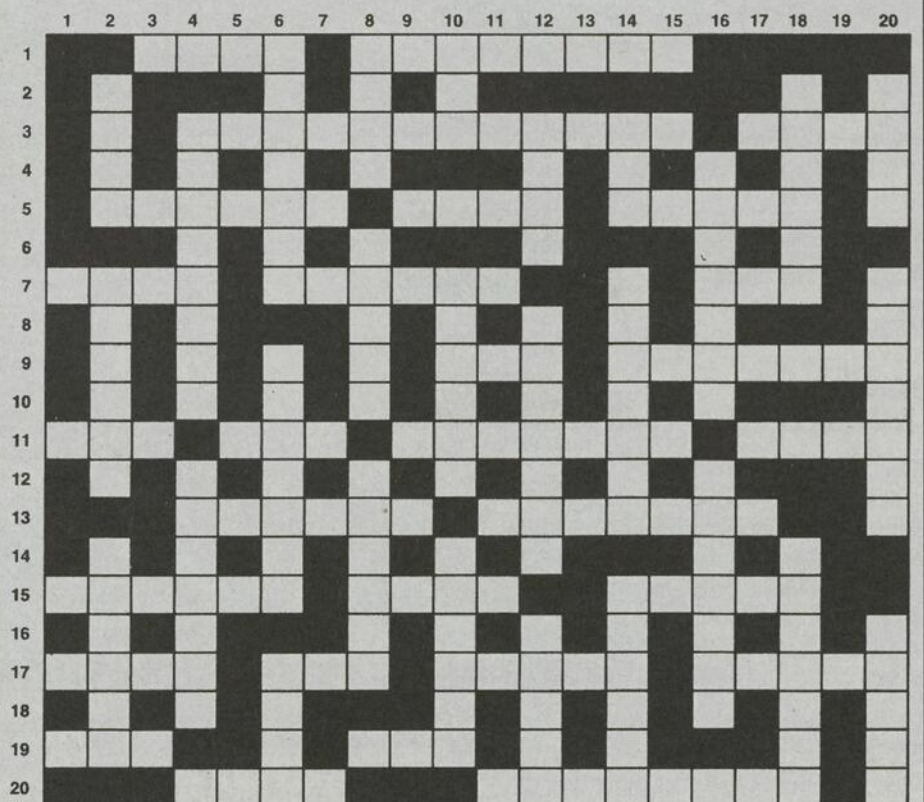
LES ENTRECROISÉS

L'INSTALLATION D'UNE MAISON MOBILE

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

- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| 3
air
axe
bon
ces
cet
fié
ici
ôte
rue | 4
aise
basé
bras
créé
égal
gare
gens
long
opté
plan | rang
soin
unir

5
allée
choix
effet
égout
exigé
selon | vivre
6
amener
côuter
garder
groupé
maison
membre
mobile
offrir
région | vendre
7
affaire
aqueduc
décider
décorer
diviser
financé
grouper
habiter | matière
révéler
service
société
terrain
8
demeurer
grandeur
problème
12
propriétaire |
|--|---|---|--|---|--|



SOLUTION DE LES ENTRECROISÉS: AQUEDUC

Une armoire en pin de très grande valeur

MARIO WILSON



Quand les premiers jours de l'automne se faufilaient entre les pommiers lourds de plaisirs enfantins, les femmes de la maison se préparaient déjà pour la longue saison blanche. Le meuble de cette chronique est simplement un clin d'œil à cette tradition ancienne de mise en pots, salage et cannage de tout ce que l'été nous a donné.

Ce rangement vertical, armoire à tartes pendant des générations, nous laisse bien voir quel genre de meuble, sans appareil, servait alors pour y ranger les provisions.

C'est dans la cuisine d'été, devenue chambre froide pendant l'hiver, que se retrouvait cette petite armoire, remplie de tartes, pâtés à la viande ainsi que les conserves dans les pots de verre ou les contenants de métal hermétiquement fermés avec la sertisseuse familiale pour la conservation des aliments.

Un examen un peu plus attentif

nous permet de comprendre que la corniche fut refaite bien après la conception du meuble, mais le reste, y compris les larges planches des côtés découpées à la base pour en faire des pattes, est d'une authenticité remarquable.

SIMPLICITÉ

Les splendides armoires de chambre à coucher comportaient, au contraire de celle-ci, une corniche élaborée ainsi que des découpages dans les panneaux du devant et des côtés.

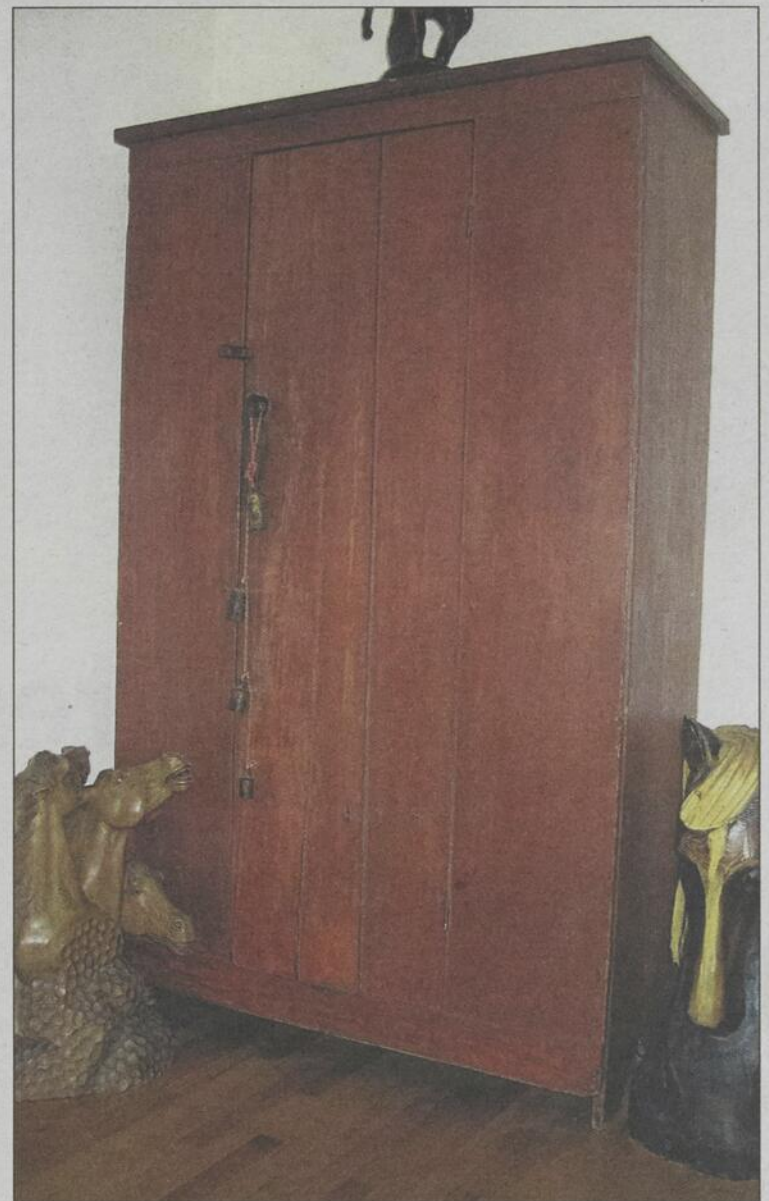
Pour une pièce dont l'utilité ne demandait aucun travail artistique, la simplicité de cette armoire de pin ainsi que sa couleur d'origine en font un modèle typique de ces meubles utilitaires que nos pionniers d'autrefois se fabriquaient avec les énormes troncs d'arbres que la forêt nous fournissait encore à l'époque. Probablement originaire de la lointaine campagne québécoise, elle a fait ses beaux jours depuis plus de cent ans, dans une maison dont la cuisine d'été servait de salle de bal pendant l'été.

Plus vieille que la Confédération

canadienne, ses nombreuses années de service sont restées dans la mémoire des jeunes enfants qui jouaient autour de ce meuble pendant l'accalmie de l'entre-deux guerres mondiales alors que Jean Gabin et Mistinguett voulaient nous laisser croire au bonheur éternel.

R: Cette petite armoire ferait sans aucun doute le bonheur de nombreux antiquaires présents lors de l'exposition automnale d'Eastman, eux qui attirent annuellement les amateurs de notre patrimoine ancien, ces meubles de pin témoins de notre petite misère de l'époque. Et il est certain qu'ils en demanderaient un prix tournant autour de 2500\$

Vous savez bien qu'elle se marierait merveilleusement bien avec notre toute première production de grès johannais, création utilitaire qui débuta en 1840. J'ai eu beau insister sur cet aspect de ma nostalgie et du savant agencement des objets décoratifs datant de la même époque, je pense bien que cette belle petite armoire ne sortira pas du patrimoine familial de sitôt! ■



Cette jolie armoire a une valeur d'environ 2500\$.

NHL 13: le meilleur moyen de se consoler

PIERRE-OLIVIER HAMEL



Les amateurs de hockey vivent des moments extrêmement difficiles par les temps qui courent. Avec l'annonce du lock-out qui plonge la ligue dans un arrêt de travail et tout le monde dans une certaine frustration, on doit trouver un moyen de se consoler. NHL 13 est là pour ça.

Vous savez, c'est très complexe de se renouveler d'année en année, surtout pour des jeux de sports. Souvent, la même formule est répétée d'une fois à l'autre. Disons que pour cette fois-ci, NHL 12 et 13 ne se ressemblent pas du tout.

En fait, on y trouve les mêmes animations ou presque, les mêmes commentateurs qui utilisent les mêmes phrases que dans l'édition précédente. Du côté de l'ambiance, ça fait plusieurs années que l'on ne s'est pas réinventé. Ça ferait un grand bien, soit dit en passant.

Une chose qui diffère et qui mérite d'être mentionnée se trouve sur le plan de la caméra. On peut désormais la placer comme si on écoutait un match à la télévision. Cette innovation se nomme «True

Broadcast». C'est un plus qui rend l'expérience vraiment intéressante. Par contre, vous risquez de remettre la bonne vieille caméra après quelques parties. Ce n'est pas notre faute, ça fait dix ans que l'on est habitué de cette façon. Néanmoins, un premier point positif pour NHL 13.

Les modes de jeu classiques reviennent eux aussi. Match, pratique, tournoi, saison, séries éliminatoires, classique hivernale sont tous de retour. Les modes plus complexes refont aussi surface, mais avec quelques modifications. Notamment, on verra que le mode «Be A Legend» a incorporé des nouveaux choix de joueurs, tels que Jarri Kurri, Dominik Hasek, Hayley Wickenheiser, Angela Ruggiero et Doug Gilmour. Eh oui!, on peut incarner deux des joueuses les plus populaires de l'histoire du hockey. «Be A GM» et «Be A Pro», n'ont pas subi de changement majeur.

«GM connected» est un nouveau mode de jeu qui permet au joueur d'incarner plusieurs rôles dans une ligue complètement personnalisée à partir du Web. On peut se joindre à une ligue déjà existante ou en créer une et agir comme commissaire.



Claude Giroux, porte-parole du nouveau NHL repensé.

Il peut y avoir entre 1 et 30 participants dans chaque ligue qui pourront échanger des joueurs et gérer leur équipe comme ils le désirent, mais dans leur propre circuit. C'est vraiment un mode qui permet de recréer les activités de la LNH très fidèlement. Pour ceux qui cherchent une expérience nouvelle et rafraîchissante, c'est la solution. Il y a même une application mobile pour suivre les déroulements de notre ligue.

Depuis quelques années, EA Sports aime intégrer des moments du passé dans ses jeux. On peut recréer les moments marquants de la carrière de Tiger Woods,

revivre des fins de matchs incroyables de la NFL et maintenant la LNH entre dans la danse. Les 50 buts en 39 parties de Wayne Gretzky, le but en prolongation de Doug Gilmour en série contre les Blues en 1993 ou encore les huit points de Sam Gagner l'an dernier. Bref, on en a pour tous les goûts et c'est un autre ajout qui fera le bonheur des amateurs.

En ce qui concerne le jeu sur la glace lui-même, il y a aussi des changements majeurs. Premièrement, le patinage est complètement nouveau. On a mis un accent énorme sur la fluidité et le réalisme. Je sais, on dit ça chaque année, mais cette fois-ci, on a atteint un sommet inégalé.

On ressent les coups de patin, les virages et les mouvements

comme si on était sur la glace. EA Sports a mis un effort pour qu'on vive la réalité et la puissance du patinage. C'est vraiment différent et positif.

Par contre, on doit mentionner que certaines fois, la réponse entre la manette et ce qui se passe à l'écran n'est pas parfaite. En fait, elle est moins bonne que dans les précédentes versions. Sinon, le mécanisme principal reste le même que dans NHL 11 et 12. Donc, pas vraiment de surprise.

Bon, alors allons-nous avoir du hockey ou non cette saison? Dieu seul le sait, et détrompez-vous, je ne fais pas allusion à Gary Bettman ici. En attendant, NHL 13 va dépanner et combler notre cœur brisé par cette terrible situation qui affecte notre sport national, celui pour lequel on a tant de passion. ■



FICHE TECHNIQUE

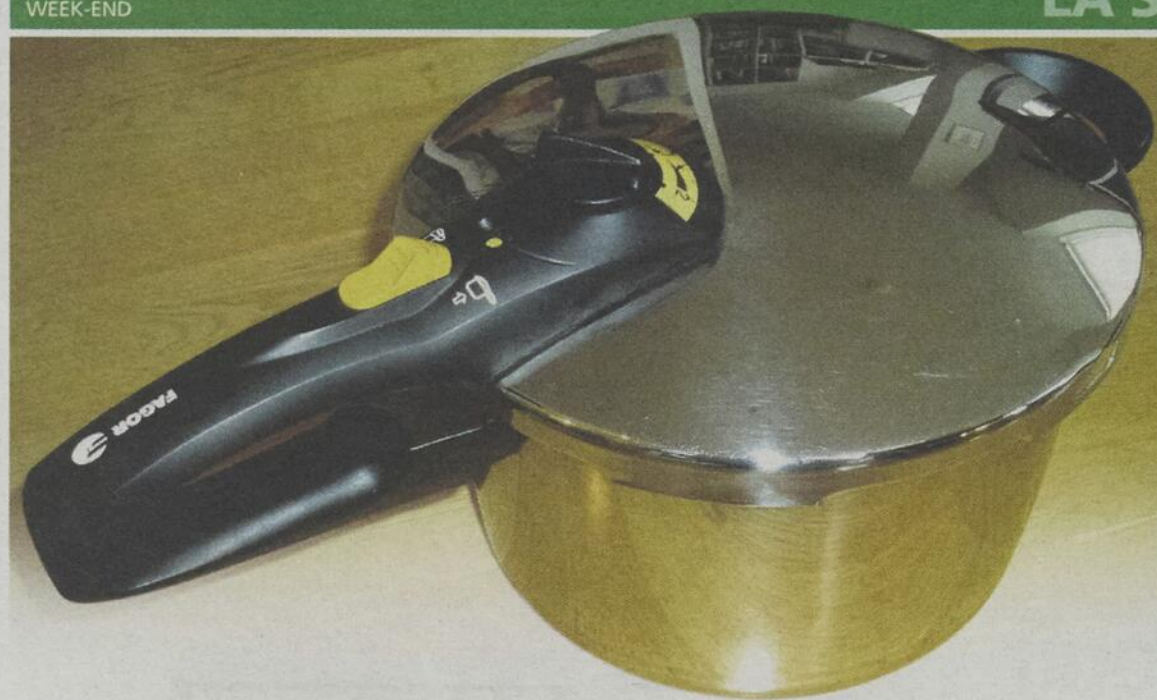
Points positifs

- «GM Connected» et «Live Moments»
- Caméra «True Broadcast»
- Nouvel engin de patin

Points négatifs

- Réponse des contrôles
- Manque de nouveautés visuelles et sonores

Étoiles: ★★★★★



Subito... Presto!

SYLVIE LAROCHE
NUTR.D.T.P.



Le Presto ou «cocote minute» est un autocuiseur qui permet de cuire les aliments en un temps record. Voilà l'article de cuisine idéal pour les gens pressés!

L'autocuiseur est une marmite à paroi de métal épaisse qui cuit sous pression. Au Québec on le nomme «Presto», le nom de la marque National Presto Industries qui a popularisé les premières marmites sur le marché. C'est en fait en 1679 que Denis Papin mit au point la marmite à pression munie d'une vis. Depuis sa création, l'autocuiseur a beaucoup évolué.

Durant mon enfance, le «psst, psst, psst» de l'autocuiseur annonçait l'arrivée de l'heure du souper. Ma mère préparait quasiment tous les repas à l'autocuiseur. Si à l'époque de nos grands-mères il y a eu des histoires de couvercles qui explosent, aujourd'hui l'autocuiseur est très sécuritaire. Il possède un verrouillage qui empêche d'ouvrir la marmite tant que la pression interne est élevée ainsi que deux systèmes de surpression, soit une soupape de sécurité en plus de la soupape pour régulariser la pression.

POURQUOI C'EST SI RAPIDE?

La cuisson sous pression élève la température de cuisson, ce qui réduit de beaucoup le temps de cuisson. En fait, à pression normale (au niveau de la mer) l'eau bout à 100°C. Lorsque l'on bout l'eau

dans un contenant hermétique, la vapeur est retenue à l'intérieur et la pression s'élève. La température d'ébullition de l'eau passe alors de 100°C à 121°C pour les autocuiseurs à 15 psi (pounds per square inch / livres par pouce carré). La soupape de l'autocuiseur permet de maintenir la pression à ce niveau désiré. D'où la raison du sifflement de la soupape qui évacue l'excès de pression. Il existe des modèles d'autocuiseurs à niveau de pression variable soit 5, 10 et 15 psi. Plus la pression (psi) est élevée plus la cuisson est rapide.

TRÈS TENDANCE!

À l'opposé de la mijoteuse qui prend des heures à cuire, l'autocuiseur est ultra rapide. Presque tout se cuit en un temps record et même les repas tendance comme le risotto, l'osso bucco, le cassoulet, la joue de veau et les desserts comme le pouding au pain. Voici un aperçu de sa rapidité de cuisson:

- Poulet entier frais: environ 15 minutes
- Orge perlée: 12 minutes
- Pomme de terre entière: 10 à 15 minutes
- Pois chiche: 15 min plutôt que 1 1/2 à 3 heures
- Ragoût: 12 min
- Poitrine de poulet: 4 minutes

Sous pression, la cuisson prend environ 3 fois moins de temps que la cuisson conventionnelle. Commencez à calculer le temps de cuisson une fois que la pression interne est à son maximum, soit dès que le premier sifflement se fait entendre. Au même moment, baissez le feu. La soupape doit

tourner ou siffler tout au long de la cuisson.

Pour une meilleure utilisation, je vous suggère de suivre le manuel d'instruction de votre autocuiseur. Des tableaux de cuisson vous seront proposés pour différents plats ainsi que la quantité de liquide à inclure à la recette. En moyenne, on calcule 1 tasse de liquide pour les cuissons de moins de 15 minutes.

LE SUMMUM

Le summum est son côté nutritif! On a observé lors d'études que les vitamines C et A étaient mieux conservées lors de la cuisson sous pression comparativement à la cuisson par ébullition. La cuisson à l'autocuiseur réduit la perte des vitamines, car:

- Le temps de cuisson est plus court
- Peu d'eau est utilisée
- Le contact avec l'air est limité

En plus de sauver du temps et des vitamines, l'autocuiseur est écologique puisqu'il prend 70% moins de temps pour cuire. Vous ferez donc une économie d'énergie à long terme. Il permet aussi une économie monétaire en préparant des coupes de viande moins tendres et moins coûteuses comme le rôti de palette et les cubes à ragoût. Les fibres de collagène des coupes moins tendres se brisent à la mijoteuse lors d'une cuisson lente et basse ou à l'autocuiseur sous l'effet d'une cuisson courte et à haute température.

Vous pouvez vous procurer un autocuiseur dans les boutiques de cuisine. Pour des informations, contactez-moi au 450 358-2002. Source: nospetitsmangeurs.org. ■

Vitello tonnato de veau de grain du Québec

Préparation: 40 minutes - Cuisson: 50 minutes
Réfrigération: 6 heures - Portions: 6

INGRÉDIENTS

- Beurre en quantité suffisante
- Huile de tournesol en quantité suffisante
- 1 rôti de pointe de cuisseau de veau de grain de 1,5 kg (3,5 lb) environ

TONNATO

- 2 gousses d'ail hachées finement
- 125 ml (1/2 tasse) de thon pâle à l'huile, égoutté et émietté
- 2 jaunes d'œufs
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde forte
- Sel et poivre au goût
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'huile d'olive
- 15 ml à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de jus de citron frais

MESCLUN À L'HUILE D'OLIVE

- 6 grosses poignées de mesclun
- Oignon rouge émincé, au goût
- Sel et poivre au goût
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chauffer environ 3 c. à soupe de beurre et un filet d'huile dans une grande poêle pouvant aller au four. Colorer le rôti sur toutes ses faces quelques minutes. Placer au four 50 minutes. La chair doit être encore légèrement rosée à l'intérieur soit 60 et 65 °C (150 °F) au thermomètre à viande. Retirer le rôti du four, laisser refroidir à la température ambiante avant de réfrigérer de 6 à 24 heures. Tailler en tranches très minces au moment du service.

Pour le tonnato, placer l'ail dans un pilon pour en faire une purée grossière. Placer l'ail broyé dans un bol, ajouter le thon, les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter l'huile d'olive en filet en fouettant vigoureusement pour faire monter le tonnato comme une mayonnaise. Ajouter le jus de citron, toujours en fouettant. Cela aura pour effet de «détendre» le tonnato. Il doit avoir la consistance d'une mayonnaise très épaisse. Ajuster la consistance avec le jus de citron. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Au moment du service, combiner tous les ingrédients du mesclun à l'exception de l'huile et mélanger. Ajouter l'huile, mêler de nouveau. Dresser un monticule de mesclun sur chaque assiette. Ajouter les tranches de cuisseau froid en les roulant en cornets. Ajouter une part de tonnato et servir.

Source: www.veaudegrain.com



Bourguignon de boulettes de veau de grain à la cannelle (Laurent Godbout)

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 20 minutes - Portions: 4

BOULETTES

- 680 g (1 lb) de veau de grain haché
- 1/2 oignon ciselé
- 45 ml (3 c. à soupe) de chapelure
- Sel et poivre du moulin au goût

SAUCE

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 1 échalote grise hachée
- 60 ml (1/4 de tasse) de bacon haché
- 1/2 barquette (4 oz) de champignons frais coupés en dés
- 10 oignons grelots
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 750 ml (3 tasses) de fond de veau
- 1 bâton de cannelle
- Sel et poivre du moulin au goût

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Pour préparer les boulettes, mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Former des boulettes d'environ 2 cm de diamètre. Les placer sur une plaque allant au four et cuire 15 minutes. Pendant ce temps, chauffer le beurre dans une casserole à feu moyen et faire revenir l'échalote quelques secondes. Ajouter le bacon, les champignons et les oignons grelots. Faire suer 2 minutes, puis déglacer au vin rouge. Réduire de moitié. Ajouter le fond de veau et la cannelle et laisser mijoter à feu moyen-doux jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Saler et poivrer. Déposer les boulettes dans la sauce et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes. Servir avec des pommes de terre grelots.

Source: www.veaudegrain.com



Pommes « Lobo » et « McIntosh »
pr. Québec no 1

1 99\$
sac

Sac de 3 lb

Chou-fleur
pr. Québec no 1

99¢
ch.

WOW!!!



Le multisegment Toyota Venza arbore des retouches esthétiques en 2013.

Toyota veut redevenir le numéro un mondial

JEAN-FRANÇOIS
GUAY



En 2007, le groupe Toyota, en incluant la production de ses divisions Lexus, Scion, Daihatsu et Hino, a fabriqué 9,5 millions de véhicules. Du coup, le constructeur japonais est devenu le numéro un mondial en détrônant les 9,2 millions de véhicules de son principal rival, General Motors, qui détenait la première place depuis 1935.

Toutefois, la crise financière de 2008 a provoqué une baisse des ventes aux États-Unis et sur de nombreux autres marchés. La surévaluation du yen (la devise en vigueur

au Japon) par rapport au dollar américain a affecté la compétitivité des produits japonais. Même si Toyota est demeuré le numéro un mondial au cours des années subséquentes, le tsunami de 2011 a frappé durement les usines de production japonaises. Comme résultat, General Motors a repris son titre de numéro un mondial en 2011.

DE RETOUR

Pour 2012, rien n'est encore joué, mais les chiffres des deux premiers trimestres de l'année semblent indiquer que Toyota va redevenir le numéro un mondial en devançant General Motors et le groupe Volkswagen qui avait terminé au deuxième rang en 2011. Cela dit, voyons ce que Toyota nous offre en 2013. ■



Pour convaincre les propriétaires de BMW Série 5 et Mercedes Classe E de changer de camp, la Lexus GS propose un design et un comportement routier plus incisifs en 2013.



Le Lexus RX arbore en 2013 la nouvelle touche stylistique de Lexus, dont une immense calandre en forme de sablier.



Dévoilée en 2012, la Prius c de Toyota est la moins gourmande des sous-compactes. Sa motorisation hybride combine un L4 de 1,5 litre à une batterie au nickel-métal de 144 volts.



Un Toyota RAV4 à moteur 100% électrique sera offert en 2013. Le design plus futuriste le distinguera des autres versions. Son autonomie variera de 180 à 230 km selon la conduite.



Offerte à partir de 25 990\$, la Scion FR-S a été élue «Découverte de l'année» par l'équipe de L'AUTO 2013. Digne héritière de la défunte Toyota Celica, la FR-S est un coupé sport à propulsion.



Pour rivaliser avec les Mercedes Classe S et BMW Série 7, Lexus a redessiné son modèle LS en 2013. La version hybride demeure au catalogue et une nouvelle F-Sport mettra plus de piquant dans la sauce.



Dans la même veine que ses soeurs GS et LS, la ES affiche un nouveau style en 2013. À l'instar des autres Lexus, la douceur de roulement demeure sa marque de commerce.

Bouillon de Madame St-Pierre aux herbes du jardin

JEAN-PAUL GRAPPE



LES FINES HERBES

Avant les premières gelées, coupez toutes les fines herbes de votre jardin. Vous pourrez ainsi les conserver en les séchant ou en les congelant.

Attention: certaines herbes se séchent mal, en l'occurrence le basilic et le cerfeuil. Avec le basilic, faites du pesto. Avec le cerfeuil, une huile de cerfeuil. Le romarin, le thym et le persil se séchent très bien, et l'estragon peut être congelé ou préparé en bouillon.

Bientôt, il vous faudra penser à récolter vos herbes du jardin que vous avez cultivées avec amour. Vous pourrez en conserver séchées ou congelées pour profiter de ce bouillon.

La semaine prochaine, nous vous proposerons une recette de pétoncles aux agrumes.

Bouillon de Madame St-Pierre aux dernières herbes du jardin

120 g (1/2 tasse)	de beurre	RENDEMENT: 4 personnes
1	oignon émincé	
1	poireau émincé	
100 g (3 tasses)	de feuilles d'oseille	
100 g (3 tasses)	de feuilles d'ortie	
100 g (1/2 tasse)	de céleri en dés	
100 g (3 tasses)	de feuilles de pourpier	
60 g (2 tasses)	de persil équeuté	
500 ml (2 tasses)	de bouillon de poulet	
	Sel et poivre	
240 g (8 oz)	de pommes de terre en dés	
	Petits croûtons de pain de campagne	
30 g (1 tasse)	de pluches de cerfeuil	

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



PRÉPARATION: À la fin de l'été, lorsque les premiers froids engourdissent les derniers légumes et herbes du jardin, Madame St-Pierre, une cuisinière émérite de Rimouski, cueillait toutes les herbes salées, les hachait, puis les mélangeait dans un pot de grès avec du gros sel afin de les conserver pour l'hiver.

Chauffer le beurre dans une petite marmite, puis fondre les oignons et les poireaux. Ajouter l'oseille, l'ortie, le céleri, le pourpier et le persil. Laisser mijoter quelques minutes. Verser le bouillon de poulet, saler et poivrer. Couvrir et cuire environ 10 min. Ajouter les pommes de terre et cuire 10 min de plus.

Remuer le tout à l'aide du mélangeur. Rectifier l'assaisonnement et servir dans des bols très chauds sur des croûtons de pain de campagne. Ajouter le cerfeuil.

Deux Bordeaux Supérieur fort intéressants

ROBERT RHEAULT



Cette semaine nous vous proposons deux Bordeaux Supérieur, le Château Timberlay et le Château Pey La Tour.

Il faut savoir que le Bordelais est divisé en 57 appellations d'origine contrôlée. Les vignobles du département de la Gironde bénéficient tous de l'appellation Bordeaux, tandis que l'AOC Bordeaux Supérieur couvre la même zone tout en appliquant des conditions de production plus strictes. Une grande proportion des vins du Bordelais est commercialisée sous l'une des trois appellations régionales: Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux.

Le Château Timberlay est situé sur la commune de Saint-André-de-Cubzac. Il constitue le symbole de l'identité vigneronne de la famille Giraud. Il est le centre névralgique de la société EARL des vignobles R. Giraud. Le vignoble du château compte 125 hectares sur les 1300 du vignoble Cubzacais. L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

Le Château Timberlay produit

aussi la «Cuvée Marie-Paule» qui est une cuvée de prestige. Il produit également le Château Timberlay blanc (55% sauvignon blanc 45% sémillon) ainsi que le Château Timberlay Claret (50% merlot 50% cabernet sauvignon).

Le claret est aussi appelé «vin d'une nuit» car il provient de la macération partielle des vins rouges. Il s'agit d'une pratique qui remonte au Moyen-Âge. Les autres domaines de la société sont: le Château Côtes de Rol (Saint-Émilion Grand Cru), le Château Bocage (Bordeaux Supérieur), le Château Haut-Fourat (Bordeaux) et le Domaine de l'Étalon d'Argent (Bordeaux).

Le Château Timberlay (code: 00030072) est un assemblage de merlot, de cabernet sauvignon et de cabernet franc. Il est élevé douze mois en barrique. Sa robe rouge rubis foncée est d'une belle limpidité. L'examen olfactif dévoile des arômes de fruits rouges, de vanille et de cannelle.

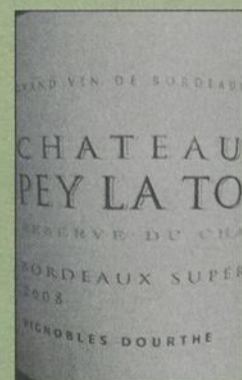
En bouche, vous aurez un vin sec aux tanins délicats et charnus. Ses saveurs, sans être puissantes, sont particulièrement élégantes et souples. La finale est longue, fruitée, épicée et boisée. Il s'agit d'un très bon vin dont le rapport qualité-prix est indéniable.

AUTRE VIN

Notre deuxième vin est un produit des Vignobles Dourthe le Château Pey La Tour AOC Bordeaux Supérieur. L'histoire de la famille Dourthe remonte à 1840 alors que Pierre Dourthe, hôtelier à Lit-et-Mixte dans les Landes, fait l'acquisition d'un commerce à Bordeaux. Par la suite, son fils Jean prend la relève et s'installe à Bordeaux. C'est en 1929 que la quatrième génération, Roger et André Dourthe, achète le Château Maucaillou à Moulis, ce qui a constitué la base du développement de la Maison Dourthe.

En 1979, Dourthe crée un grand Bordeaux: Beau Mayne et la même année, il prend le fermage de Château Belgrave, un Grand Cru Classé Haut-Médoc. 1988 voit la création du Dourthe #1 en blanc. C'est en 1990 que Dourthe fait l'acquisition de Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur et de Château La Garde, Pessac-Léognan. Quant à lui, le Dourthe #1 rouge a été lancé en 1993.

Le Château Pey La Tour (code: 00442392) est un assemblage de merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot. Sa robe rouge cerise est foncée. Il offre un nez intense et complexe d'arômes de poivron, d'herbe, de



Château Timberlay, Bordeaux Supérieur

Millésime: 2009

Cépages: 80% merlot, 10% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc.

Pays/Région: France/Bordeaux

Producteur: EARL des Vignobles R. Giraud

Prix: 18,20\$

Cote:



Château Pey La Tour, réserve du château, Bordeaux Supérieur

Millésime: 2008

Cépages: 86% merlot, 9% cabernet sauvignon, 3% cabernet franc, 2% petit verdot

Pays/Région: France/Bordeaux

Producteur: Vignobles Dourthe

Prix: 22,40\$ (en spécial 19,95\$)

Cote:

cassis, de vanille et de tabac et fruitée. et, comme le disent si bien nos cousins: il est «toasté».

En bouche vous aurez un vin ample et gourmand, bien équilibré avec une persistance très longue

Vous avez ici, deux vins dont les assemblages vous offrent un style qui s'apparente aux Saint-Émilion, sans le prix parfois excessif de ceux-ci. ■

WEEK-END

AUTOUR DU MONDE

Amoureux de l'huile d'olive de Provence

PAULINE CLOUTIER ET
RAYMOND MARIER



En Provence, on trouve quelques grandes oliveraies, mais surtout un grand nombre de petites plantations. Les gens qui ont un petit lopin de terre ou un grand jardin aiment produire leur propre huile d'olive. Nous vous présentons deux couples, amoureux de l'huile de Provence.

Vincent et Catherine ont vécu à Paris plus d'une vingtaine d'années; elle dans le milieu des arts et des lettres; lui, dans le cinéma. Maintenant, ils sont installés à Grans, en Provence, au sommet d'une colline qui permet de voir le mont Ventoux, les Alpilles, la Sainte-Victoire.

Dans leur maison, face au nord, côté mistral, il n'y a pas de fenêtres. De l'autre côté toutefois, du plafond au plancher, de grandes fenêtres offrent une vue sur la piscine, la terrasse, les pins géants et la prairie en contrebas. Ce petit paradis garantit leur humeur, leur sourire et leur joie.

Quoi de plus? Vincent adore les olives. Avec Catherine, il rêve de produire la meilleure huile d'olive du terroir. Il a acheté des parcelles de terrain abandonné dans les collines pour y planter des oliviers.

TERROIR BIO

Il s'occupe d'une autre parcelle bien particulière, celle qui a été plantée par son grand-père, mais abandonnée pendant des lustres. Il a débroussaillé le tout et il récolte le produit de 200 oliviers de caractère, sans irrigation ni apport d'engrais ou produits chimiques. Une production 100% bio.

En novembre dernier, nous sommes allés les aider à faire la récolte.

Sous l'arbre, on déploie un grand filet pour recueillir les olives. Avec un petit râteau, manche en bois avec des doigts de plastique jaune canari de 20 cm de large, nous peignons les branches pour que les olives tombent dans le filet. Nous enroulons ensuite le filet

et versons le tout dans des cageots.

Pendant la pause, Vincent nous fait visiter son petit domaine, site d'un ancien oppidum romain. Nous marchons sur la clôture de pierres sèches qu'il a refaite par endroits. Elle mesure 1,5 mètre de haut et 1,5 mètre de large. Imaginez le travail de ramassage et de construction sur ces terres de roches, depuis quelques milliers d'années.

Il nous montre l'ingénieux système des ancêtres pour récupérer le miel. Dans cette clôture, ils perçaient ou laissaient un trou. Ils y plaçaient une branche et une reine, une mère abeille. De temps en temps, ils remplaçaient la branche pour récupérer le miel laissé par les abeilles sur la première branche.

Nous découvrons également les vestiges de deux arrucs, petits abris de bergers, et d'une fabrique d'allumettes de contrebande datant de l'époque où le roi avait décrété un monopole royal sur ce produit.

Un peu déçu de sa récolte de fruits secs, petits et peu nombreux, mais fier comme Dartagnan, Vincent nous assure que son huile sera la meilleure de Grans, sinon de toute la France. Nous les accompagnons au moulin, au mas des Bories, où nous rencontrons un deuxième couple de producteurs, à Salon-de-Provence.

ROXANE ET NICO

Jeune adulte, Nico, Français d'origine, arrive aux États-Unis avec 40\$, une valise et son diplôme de cuisinier. Au restaurant où il travaillait, il rencontra Roxane, jeune et jolie serveuse. Au fil des ans, ils sont devenus propriétaires de deux restaurants de grande renommée. Ils ont eu des enfants; Roxane est retournée aux études et a obtenu son diplôme d'ingénierie à l'âge de 35 ans.

Elle avait promis à son mari qu'à 50 ans, elle viendrait s'installer avec lui en France, son pays d'origine. Ce moment arrivé, ils ont vendu les deux restaurants, mais Roxane se trouvait trop jeune pour la retraite. Elle persuada son mari de «faire quelque chose». Mais quoi?



La récolte artisanale des olives: un filet est étendu sous l'arbre; on peigne les branches pour y faire tomber les olives; on enroule le filet pour verser les olives dans un cageot.

Pas d'employés, pas de bars, pas d'heures fixes; pourquoi pas l'agriculture? Mais quoi en agriculture? Parmi les nombreuses possibilités, il y avait les olives en Provence, mais Nico hésitait à cause du prix élevé de l'huile. Roxane a embarqué: «Ça tombe bien, j'aime les olives, c'est un produit cher et ça va nous permettre de faire de l'argent.»

RENTABILITÉ

Ils ont acheté le mas des Bories pour un million d'euros: une maison pour eux, un appartement qu'ils louent, des dépendances, 5,5 hectares de terre et 1400 oliviers. Ils ont suivi des cours, ils ont engagé un consultant pour les aider à démarrer et les voilà producteurs autonomes depuis neuf ans.

Après les deux premières années déficitaires, Roxane explique comment ils ont réagi: «Nous sommes tous les deux intelligents et il y a deux façons de faire de l'argent: baisser les coûts ou accroître les revenus.» Ils ont acheté un petit moulin à huile, ultramoderne. Ils ont éliminé un

intermédiaire coûteux et offrent maintenant le service à d'autres petits producteurs. Le comptoir de leur petite boutique est tapissé de récompenses et médailles reçues pour leur huile.

Au mas des Bories, les oliviers reçoivent de l'eau, goutte à goutte, pour produire de grosses olives charnues; à Grans, ceux de Vincent ne reçoivent que l'eau de la pluie, très rare en Provence, que les éléments nutritifs de la terre foulée par les Romains et que l'amour de leur propriétaire. Nous avons goûté aux deux huiles et nous croyons que celle de Vincent vaut son pesant d'or.



Catherine et Vincent, artisans producteurs d'huile d'olive à Grans en Provence.



À la
Fleur d'Art
www.alafleurdart.com

305, boul. St-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu
J2W 1C5

Artistes fleuristes

450.359.9984 1.800.361.0089

OLIVIER

- Premiers fruits : 5-6 ans
- Plein rendement : 30 ans
- 1 olivier : 15 à 40 kg d'olives
- 1 litre d'huile : 4 à 10 kg d'olives

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 Occ. double, cabine extérieure obstruée **1 549\$**/pers.
Incluant 1 nuit à New Jersey
Accompagné par Monika Weber et Jean-Philippe Cuenoud

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

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

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

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

VOYAGES
Gohanne Rawson
Permis du Québec

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

CUBA
Départ : 22 novembre
Hôtel 3 étoiles
Tout inclus 2 semaines **895\$**

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

RIVIERA MAYA
Départs : 1 semaine **1 189\$**
27 janvier et 10 février
Hôtel 4 étoiles tout inclus 2 semaines **1 599\$**

HOLGUIN
Départ : 7 février
Hôtel 4 1/2 étoiles tout inclus
1 Semaine (maximum 2 enfants pour 2 adultes) Adulte **1 149\$**
Enfant **659\$**

DUBAI
Départ de groupe : 16 février 2013 2 sièges disponibles
Nouveau départ : 16 mars 2013 2 sièges disponibles
Séjour de 17 jours à Dubai
Incluant une croisière de 8 jours sur le golfe Persique
Navire 5 étoiles et hôtel 5 étoiles à Dubai.
Inclus : vol avec Air France, autocar de Saint-Jean, tous les repas, 4 tours de ville, accompagnateur francophone. À qui la chance? Cabine intérieure **2 999\$**

ESPAGNE - PORTUGAL (COMBO)
Départ : 20 février
2 semaines sur la Costa Del Sol
2 repas/jour et vin au souper inclus en Espagne
2 semaines en Algarve
Super «Réservez tôt» avant le 15 octobre Spécial «long séjour» **2 109\$**

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

CROISIÈRE + SÉJOUR
Croisière transatlantique
+ séjour à Hambourg (Allemagne)
Départ : 20 avril
20 jours - 52 repas
Pourboires inclus Cabine intérieure **2 599\$**

Tarifs basés sur occupation double
Les prix n'incluent pas le fonds d'indemnisation des clients de 0.2% (ex. : 2.00\$/franche de 1 000\$) selon l'Office de Protection du Consommateur. Tarifs disponibles au moment de la publication.

ASTROLOGIE

WEEK-END



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

SEMAINE DU 20 SEPTEMBRE
AU 26 SEPTEMBRE 2012

BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Vous aimeriez voyager, mais il y a beaucoup de choses qui vous retiennent ici. Vous réalisez que ça ne serait pas vraiment bénéfique pour vous. Vous devez être très juste lorsque vous prenez des décisions.



TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

Vous aimez beaucoup votre manière de vivre. Cela compte vraiment pour vous. Vous êtes sur le point d'analyser ce que vous vivez. Ainsi, vous pourrez voir à quel point vous en êtes satisfait.



GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Grâce à la planète Vénus, vous êtes très agréable avec les autres. Vous avez la capacité de très bien vous exprimer. Cela vous rend heureux et très populaire. Gardez votre humour.



CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Vous avez l'impression que rien n'avance vraiment comme vous le voulez. Cela est très épuisant. Vous avez du mal à voir si on tient à vous. Bientôt, tout deviendra meilleur pour vous.



LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Vous avez beaucoup d'idées. Présentement, vous êtes capable de réaliser des choses formidables. Vous savez ce qui peut vous aider. Ne vous en faites pas trop si vous avez un surcroît de travail.



VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Vous voulez que tout soit bien ordonné. Vous n'aimez pas le désordre pour quoi que ce soit. Ainsi, vous vous évitez beaucoup d'ennuis. Vous le constaterez bientôt et vous en serez fier.



BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

Vous avez l'impression que tout va trop vite. Le Soleil vous fait voir combien vous êtes digne de confiance. Cela est vraiment très valorisant pour vous. C'est très bien ainsi.



SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Vous vous dirigez vers des situations très exigeantes. À cause de la planète Saturne, vous vous sentez facilement fatigué. Vous avez besoin de prendre du repos. Vous voulez réfléchir.



SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Voici une semaine bien remplie, sur tous les plans. Vous vivez des choses étonnantes. Vous ne voulez pas avoir l'impression d'être manipulé. Vous aimez comprendre en profondeur ce que vous vivez.



CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Vous avez besoin que tout soit bien vécu, surtout dans votre vie amoureuse. Vous êtes sur le point de dire des choses vraiment primordiales pour votre avenir. Soyez conscient de leur gravité.



VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Le Nœud Nord (nœud ascendant de la Lune) vous donne une grande capacité de renouveler plusieurs choses dans votre vie. Vous ne vous laissez pas abattre. Cela est magnifique.



POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

Vous voulez apporter beaucoup de bonnes choses aux autres. Cela sera possible. La Lune vous rend très sensible à ce qui se passe autour de vous. Vous avez une grande empathie envers les gens de votre entourage.



WEEK-END

PROFESSION: VÉTÉRINAIRE

Bella avait un bec trop long

MARIE-CLAUDE DUVAL



L'histoire de cette semaine est celle de Bella, une jolie cockatiel de quatre ans que j'ai eu à examiner récemment pour un problème de bec trop long. Ses propriétaires ne sont en sa possession que depuis environ un an.

L'examen confirme que son état de santé est autrement très bon. Des pieds à la tête, il n'y a rien de spécial à signaler, ne serait-ce qu'un léger embonpoint. Le bec est, comme on le mentionnait plus tôt, vraiment très long.

Normalement, un bec n'a pas besoin d'être taillé, mais dans ce cas-ci, il devenait urgent d'intervenir. Le maxillaire (ou la partie du haut) est plus facilement taillé si on garde le bec de l'oiseau fermé. Cela prévient les blessures à la langue de l'oiseau et empêche l'oiseau de mordre.

Pour tailler la mandibule (ou la partie du bas), il faut absolument être deux personnes. Une personne utilisera une ouvre-bec qui est en fait une sorte de spéculum qui maintiendra le bec ouvert pendant la procédure et empêchera du même coup l'oiseau de venir mettre sa langue au niveau de la zone de travail.

MANOEUVRE

Un outil de type «cutter» sera utilisé pour ni plus ni moins couper le plus gros de l'excédent de kératine du bec. Par la suite, la finition sera effectuée avec une lime rotative comme une «Dremel». L'important dans cette dernière manœuvre est de s'assurer que le bec demeure, quoi qu'il adienne, toujours symétrique.

Si ce dernier était malheureusement taillé plus court sur la droite ou sur la gauche, cela ferait dévier sa croissance et le problème qu'on voulait corriger pourrait n'être que pire dans le futur.

Il faut savoir que cette procédure n'est pas douloureuse pour l'oiseau. En effet, le bec n'est principalement constitué que de kératine, un peu comme de la corne, et que cela est tout à fait inerte, aucun nerf ne s'y trouve. Par contre, il arrive parfois que la partie de chair pousse à l'intérieur d'un bec trop long (comme il survient



Après quelques tailles, on pourra corriger le problème de Bella.

pour un chien avec des griffes trop longues) et que lors de la taille, cette partie se trouve impliquée et saigne légèrement. À ce moment, il y a sûrement un léger inconfort de la part de l'oiseau.

EXPLICATIONS

Mais qu'est-ce qui peut faire qu'un oiseau se retrouve un beau matin avec un bec trop long? Ou un bec croché? Dès l'œuf, des températures non appropriées dans l'incubateur et des techniques inadéquates de gavage suivant la naissance peuvent amener des problèmes de malocclusion qui affecteront la croissance du bec.

Viennent ensuite les accidents en tous genres (chutes et morsures) qui à court terme nécessiteront une immobilisation, mais qui, à plus long terme, vont risquer d'amener des problèmes de croissance de la partie cornée du bec.

Ce que je constate le plus souvent, ce sont des problèmes de croissance du bec associés à la maladie. Il y a bien évidemment *Knemidokoptes* sp, la fameuse mite de bec et des pattes, qui non seulement génère des problèmes d'élongation, mais aussi de

déformation du bec. Généralement, lors d'une consultation pour ce type de problème, on arrive à mettre en évidence au microscope quelques mites qui convainquent rapidement les propriétaires sur la cause du problème de leur oiseau. L'autre maladie que je rencontre est associée à une pathologie du foie. C'est plus difficile à expliquer aux propriétaires parce qu'il n'y a pas encore d'explications claires à leur offrir. Ce qu'on sait, c'est que lors de maladie hépatique, le bec a tendance à trop pousser.

MALOCCCLUSION

Pour ce qui est de Bella, on suspecte une très légère malocclusion vers la gauche. Si c'est le cas, avec quelques tailles, on arrivera peut-être à régler le problème. Mais comme elle a quatre ans et qu'elle est un peu grasse, l'avenir nous dira si nous devons plus suspecter un problème de foie. En cas de doute, des recommandations sur sa diète ont déjà été effectuées, juste au cas...

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





Une belle récolte à Lacolle

La fête des récoltes a rassemblé une soixantaine de personnes au jardin communautaire de Lacolle, dans le parc Landry, le 24 août dernier. Une épluchette de blé d'Inde, de l'animation et des jeux pour petits et grands ont ponctué la journée. Une récolte et une dégustation au Jardin de la paix 1812 a également permis d'en apprendre plus sur les légumes de cette époque. La fête s'est terminée avec une conférence sur le compostage. Pour plus d'information sur le jardin communautaire ou pour y participer l'année prochaine, communiquez avec Nicole Bernatchez, au 514 448-0567, Christian Cloutier, au 450 246-4435, ou Caroline Bisailon, au 450 246-4032. ■

Portes ouvertes

Dimanche 30 septembre • 13 h à 16 h



CHARTWELL-QUÉBEC

Chartwell arrête le temps... pour célébrer les retraités !

Dimanche 30 septembre • 13 h à 16 h

Entrez, nos résidences pour retraités ouvrent leurs portes pour souligner la **Journée Internationale des personnes âgées**.

Sous le thème de la photographie, découvrez un milieu de vie unique, partagez un goûter et rencontrez nos équipes attentionnées.



Amenez cette publicité le 30 septembre et recevez gratuitement un sac réutilisable.



Complexe Oasis St-Jean

1050, rue Stéfoni, St-Jean-sur-Richelieu
450 349-5861

*Jusqu'à épuisement des stocks, offre aux personnes âgées de 65 ans et plus.

Dédiés à votre mieux-être | chartwellquebec.ca

JUS 100% NATUREL

Jus de pomme
100 % naturel

Double
Pasteurisation
Pas filtré

POMOLOGIE PARADIS
100, 8e rang, Saint-Alexandre
Québec, J0J-1S0 450 296-4403

1 Litre

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.

Une fois ouvert garder au réfrigérateur

Jus de pomme et poire
100 % naturel

Double
Pasteurisation
Pas filtré

POMOLOGIE PARADIS
100, 8e rang, Saint-Alexandre
Québec, J0J-1S0 450 296-8240

1 Litre

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.

Une fois ouvert garder au réfrigérateur

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

2012 TROISIÈME ÉDITION

Balade



de RÊVE

Au coeur de la différence...

AU PROFIT DE...



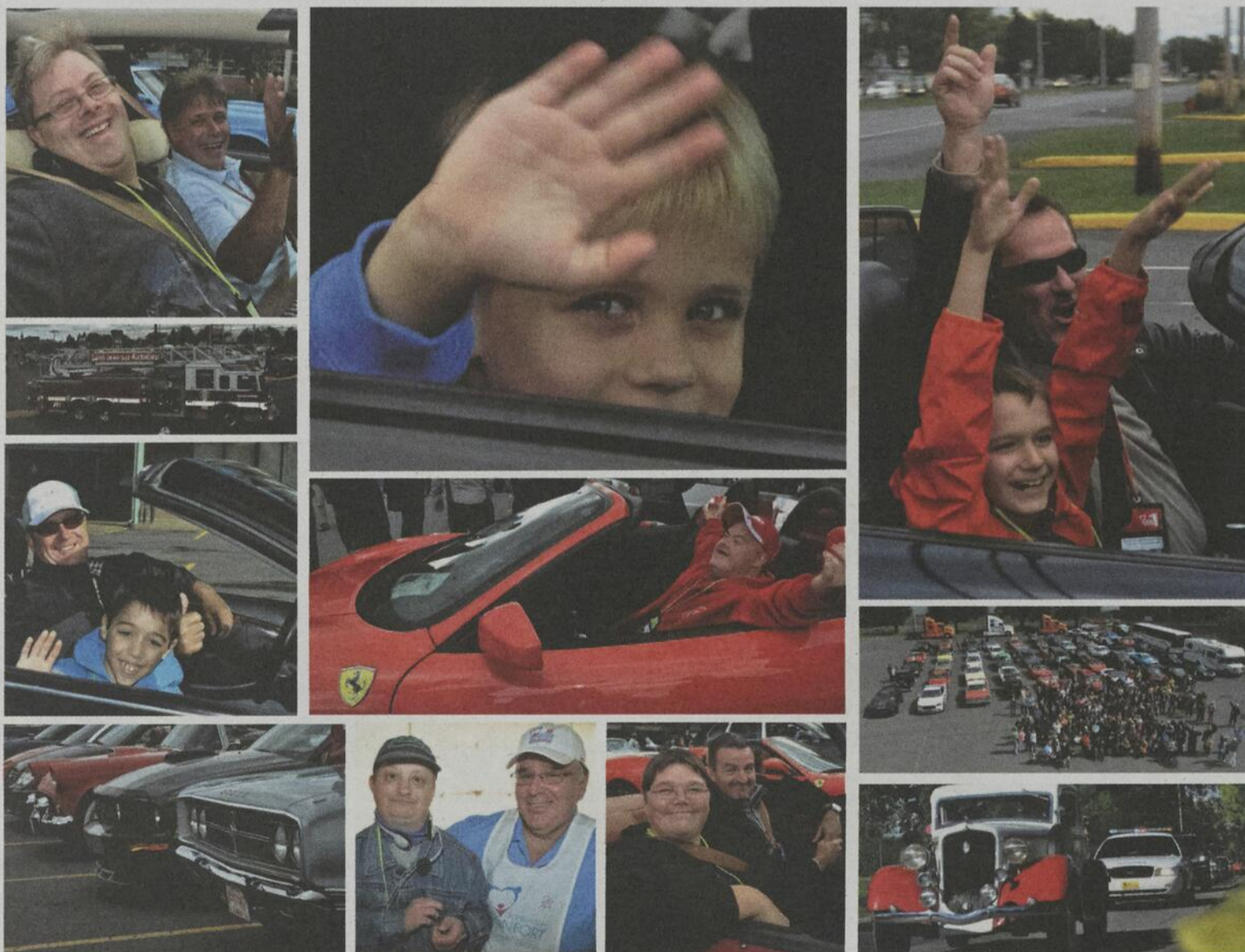
25 ANS

FONDATION
LE RENFORT
GRANDE LIGNE

DI-TED *Au coeur de la différence...*

11 791 fois \$ MERCI !

...à **vous** tous qui avez contribué à réaliser le rêve, les moments de grande joie et l'émerveillement.
Vous avez fait de cette journée un grand succès! **Vous** faites la différence!



REPORTAGE PHOTO PAR JULIEN SAGUEZ

Vous pouvez encore faire vos **dons** et visionner les photos de l'événement sur le site web

lerenfort.com

