

Week-end

Le jeudi 28 mars 2013

LE CANADA FRANÇAIS



MARIE-PIER GAGNON Les agences artistiques pour enfants forment une industrie en plein essor au Québec. Comment s'y retrouver dans ce dédale d'offres? *Le Canada Français* a fait le tour de la question avec quatre agences de la région. À cela s'ajoutent les témoignages de parents, ainsi que celui de Joey Scarpellino, de la série *Les Parent*, qui s'est hissé au statut de vedette à l'âge de 13 ans. **PAGES C-2 ET C-3**

MUSIQUE	CINÉMA	DVD	LECTURE	SOMMAIRE
 <p>Timberlake revient en force PAGE C-7</p>	 <p>Dégoulinant de patriotisme PAGE C-8</p>	 <p>Le vrai visage de Lincoln PAGE C-9</p>	 <p>Laferrière en autoportrait PAGE C-11</p>	<p>Jeux C-12</p> <p>Trésors de famille C-13</p> <p>Dans votre assiette C-14</p> <p>Automobile C-15</p> <p>Plaisirs du vin C-16</p> <p>Horoscope C-18</p>

Soirée Vins & Fromages

sous la présidence d'honneur de M. Charles Couture

LE 5 AVRIL 2013

Club de Golf Pinegrove

Billets : 85\$ Table : 680\$

Réservez maintenant **450 348-3945**





Marie-Josée Gadoury



Brigitte Rivet



Nathalie Chardon



Julie Olivier



Geneviève Dunn

Trouver la bonne agence d'artistes, une étape cruciale

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

Quatre agences artistiques pour enfants ont pignon sur rue à Saint-Jean-sur-Richelieu et Napierville, représentant à elles seules plus de 400 artistes. Au Québec, aucune loi gouvernementale ne régit ce milieu pourtant florissant. Quels sont les pièges à éviter, les règles à respecter? Levons le voile sur une industrie méconnue.

Marie-Josée Gadoury navigue dans l'industrie du divertissement par amour pour son garçon, Jean-Gilles. À peine âgé de six ans, ce dernier a un curriculum vitae qui a tout ce qu'il faut pour lui ouvrir les portes d'importantes productions. Des collaborations avec Cœur de Pirate, Martin Matte et Véronique Cloutier aux participations à des courts-métrages, défilés de mode et spectacles de musique, il multiplie les projets avec un plaisir contagieux.

Comme bien des mères, Mme Gadoury s'est questionnée lorsqu'est

venu le temps d'inscrire son fils dans une agence artistique. Elle s'est vite aperçue que les tarifs annuels variaient de 0\$ à 500\$ pour l'inscription, que certaines agences imposaient des formations payantes alors que d'autres exigeaient des séances photo très dispendieuses. Bref, qu'il était facile de consacrer plus de 1000\$ par année à ce passe-temps sans avoir la certitude d'obtenir un contrat.

«Tout le monde peut ouvrir une agence artistique pour enfants au Québec», explique d'emblée l'agente Brigitte Rivet, propriétaire de l'agence artistique Brigitte Rivet de Napierville. Aucune réglementation officielle ne régit ce secteur d'activité à l'exception du code d'éthique de l'Union des artistes que les agences sont libres de respecter ou non. Cela explique donc les écarts dans les prix et la qualité du service offert par chaque agence.

MAGASINER SON AGENCE

Propriétaire de l'agence Kiwi à Saint-Jean-sur-Richelieu, Geneviève Dunn conseille aux parents de prendre le temps de magasiner l'endroit qui aura la tâche de représenter leur enfant. Il n'existe

aucune statistique sur le nombre d'agences dédiées aux enfants. Une petite enquête maison nous révèle toutefois qu'elles sont plus de 30 sur le territoire québécois, la plupart se spécialisant dans un secteur précis (ex: télévision, cinéma, mannequinat, etc.).

Le coût est souvent le premier facteur évalué par les parents. L'article 14 du code d'éthique de l'UDA stipule que l'agence a le devoir d'informer l'artiste des frais inhérents à sa représentation. «À plus de 1000\$ par année, ça ne vaut pas la peine. Une agence qui demande 400\$ et qui inclut le coût de la photo, c'est une bonne affaire», affirme Mme Dunn.

Pour sa part, Marie-Josée Gadoury considère que les parents n'ont pas à défrayer de coûts annuels, puisque les agents ont le droit de récolter 15% des contrats. Elle croit également que les parents devraient vérifier le nombre d'enfants représentés par l'agence choisie. À son avis, plus une agence accueille d'artistes, moins la représentation sera efficace, car l'enfant se fondra dans la masse. «Le code d'éthique de l'UDA précise que les agences doivent reconnaître l'unicité des artistes», souligne-t-

elle. Une notion difficile à respecter lorsqu'une entreprise regroupe des centaines d'enfants du même âge.

Geneviève Dunn abonde dans le même sens. «Je ne dépasse jamais 150 enfants par année et j'ai un roulement d'environ 40 à 60 places annuellement. Je connais le nom de tous mes parents et enfants», dit-elle. L'agence La Perle menée par Julie Olivier est également située à Saint-Jean-sur-Richelieu et représente un nombre identique de clients alors que l'agence Action de Nathalie Chardon se limite à 70 enfants. Toutes s'assurent ainsi d'offrir un service personnalisé.

Fait inusité, les quatre agences rejointes dans le cadre de cet article ont mentionné représenter des enfants provenant des quatre coins du Québec. «Je reçois au moins 1000 demandes par année. Les gens sont prêts à venir de vraiment très loin pour nous voir. J'ai des clients de Gatineau et de Rimouski!», confie la représentante de l'agence Kiwi. Le bouche-à-oreille et l'Internet sont pourtant les seuls moyens de promotions des agences, selon une règle de l'UDA.

DES MILLIERS DE RÊVEURS

L'idée de se retrouver devant une caméra fait rêver des milliers d'enfants. En date du 31 décembre, l'UDA comptait 311 membres et 683 stagiaires de moins de 18 ans. À ce nombre, il faut ajouter tous les enfants qui n'ont pas encore obtenu suffisamment de contrats pour figurer dans cette base de données ou qui ont choisi, en raison des coûts reliés à l'inscription, de ne pas en faire partie. Sont-ils tous là par amour du théâtre et du jeu?

Bien sûr que non. «Sur un groupe de dix enfants que je reçois en audition, il y en a facilement la moitié qui n'est pas là pour les bonnes raisons. Ils veulent manquer l'école, voir des vedettes ou faire

carrière à Hollywood. Il y a aussi les parents qui veulent plus que les enfants. Cela dit, ce n'est pas spécifique à notre milieu. Je dirais que c'est comparable aux autres domaines comme le hockey ou le violon. Beaucoup de parents vivent leurs rêves à travers leurs enfants», souligne Geneviève Dunn.

«Quand je choisis mes artistes, je veux vraiment voir un intérêt chez l'enfant. Pour moi, ça doit être le plaisir avant tout», affirme Nathalie Chardon. Même discours à l'agence Brigitte Rivet qui a la chance de pouvoir recruter à même son école artistique. Cette dernière choisit principalement des enfants sociables, expressifs, calmes, ayant une bonne capacité d'apprentissage et qui acceptent de suivre les consignes. Le talent doit par ailleurs être naturel.

L'ARGENT, FACTEUR DE MOTIVATION

Et l'argent dans tout ça? Toutes les agentes questionnées affirment qu'il ne faut pas se lancer dans ce milieu en pensant faire de grosses sommes d'argent. Beaucoup de jeunes artistes n'obtiennent aucun contrat et doivent plutôt déboursier des frais pouvant atteindre 400\$ pour une session de cours visant à développer leur jeu. Le succès est loin d'être garanti dans ce milieu, que l'enfant soit un blond aux yeux bleus ou un petit brun aux yeux noisette.

À notre demande, l'UDA a accepté de compiler quelques chiffres qui donnent un aperçu de la situation. Entre 2008 et 2012, les 97 membres actifs de l'Union ayant moins de 14 ans ont réalisé un salaire annuel moyen de 13 758\$. Ce montant augmentait à 15 110\$ pour les artistes âgés de 14 à 18 ans. Si ce chiffre semble attrayant, il ne tient toutefois pas compte des membres qui n'ont décroché aucun contrat durant l'année. ■

DIX CONSEILS POUR FAIRE LE BON CHOIX

- Consulter le code d'éthique de l'UDA en matière d'agences artistiques (uniondesartistes.com);
- Déterminer le secteur d'activité de votre enfant (mannequinat, télévision, cinéma, etc.);
- Rechercher sur Internet les agences spécialisées dans ce secteur;
- Prioriser les agences signataires du code d'éthique de l'UDA;
- Prioriser les agences dont les artistes sont membres ou stagiaires de l'UDA;
- Prioriser les agences dans lesquelles votre enfant se démarquera physiquement;
- Vérifier les coûts d'inscription et les services offerts;
- Envoyer la candidature de votre enfant dans cinq agences;
- Poser des questions aux agents lors des auditions sur leurs méthodes de travail;
- Choisir l'agence ayant su établir un lien de confiance avec vous.

Encadrer son enfant, c'est la clé du succès

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

Toutes les agentes rencontrées dans le cadre de ce reportage s'entendent sur un point: les parents doivent jouer un rôle de premier plan dans la carrière de leur enfant. C'est le succès de la réussite. Déplacements fréquents, absences au travail, support psychologique, vérification des notes scolaires... Ils sont la clé de l'équilibre.

Les plateaux de tournage se déroulant sous la juridiction de l'Union des artistes sont régis par un nombre important de règles visant à protéger les enfants contre les abus. L'entente réalisée avec l'Association des producteurs de films et de télévision du Québec (APFTQ) stipule entre autres qu'un enfant âgé de deux ans et moins ne peut travailler plus de quatre heures dans une journée. Il a également droit à une pause de 20 minutes tous les quarts d'heure.

Dans ce document, on fait aussi mention du droit de l'enfant aux services d'un précepteur afin que les heures passées devant la caméra ne nuisent pas à sa réussite scolaire. La demande doit toutefois venir du parent ou du directeur de l'école qu'il fréquente. Qui plus est, toujours selon cette entente, les auditions, les entrevues, les essais de voix, les séances de photographie et autres facettes des tournages doivent se tenir après les heures de classe. Une règle difficile à respecter.

Sylvie Pelletier est la maman de Noémie P. Charbonneau. Âgée de 15 ans, l'adolescente a fait son entrée dans le milieu de la télévision il y a dix ans. Photogénique, elle décrochait de nombreux contrats sans même avoir à passer des auditions. L'école n'a pourtant jamais été reléguée au second plan. Au contraire. Pour des raisons d'horaire, la jeune fille a fait le choix de se tourner vers le doublage, un secteur artistique où les enfants ont de nombreux privilèges.

«Pour Noémie, l'école c'est super important. Elle étudie dans un programme international et elle adore ça. Pour elle, il n'est pas question de manquer des heures de classe pour aller à Montréal passer des auditions. Ce qu'il y a de bien avec le doublage, c'est que les enfants sont appelés en studio selon leurs horaires», explique Mme Pelletier

PRÉSENCE SUR LES PLATEAUX

Il revient donc aux parents de s'assurer que le cheminement scolaire de leur enfant n'est pas entaché par le jeu devant la caméra et qu'il évolue dans un milieu sain. Alain Ross est le papa de Tomas, 11 ans, et de Matis, 9 ans. Ses deux garçons sont représentés par l'agence Kiwi et ont eu la chance de participer à plusieurs projets.

Son frère se spécialisant dans le doublage, Tomas est celui qui a décroché le plus de contrats devant la caméra. Il a entre autres joué le fils du vampire dans la populaire série anglophone *Being Human* en plus d'interpréter un jeune garçon dans le film



Sylvie Pelletier et sa fille Noémie ont fait le choix de prioriser l'école plutôt que les plateaux de tournage. Cela n'empêche pas la jeune fille de travailler parfois trois fois par semaine dans le domaine du doublage.

Jack of Diamonds qui réunissait des acteurs connus, dont Jean-Yves Berteloot (*Da Vinci Code*). Pour ce dernier contrat, M. Ross avoue avoir eu quelques inquiétudes avant la première journée de tournage.

«Je ne m'inquiète habituellement pas lorsque mes enfants décrochent des contrats, mais j'avoue que là j'étais plus nerveux. C'était une grosse production et je me demandais comment on traiterait Tomas sur le plateau», explique-t-il. Tout s'est finalement très bien déroulé et le jeune acteur a eu droit à tous les privilèges. Nourriture incluse, loge et surtout, de très bons moments avec les autres acteurs qui

se sont montrés très généreux avec lui.

LA DISPONIBILITÉ

La disponibilité des parents est le premier facteur que les agences considèrent lorsqu'elles choisissent de prendre un jeune artiste sous leur aile. «Quand je reçois les enfants dans mon bureau, je regarde deux choses: l'intérêt des enfants et l'implication des parents», note Nathalie Chardon de l'agence Action et agente de Noémie P. Charbonneau. Les parents doivent être prêts à partir trois jours à Toronto si leur enfant décroche un contrat de publicité ou encore à multiplier les aller-retours à Montréal pour passer des auditions. ■

Joey Scarpellino, l'enfant-vedette du Québec

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

Marie-Soleil Tougas, Guillaume Lemay-Thivierge, Karine Vanasse. Le phénomène des enfants-vedettes est une réalité bien ancrée dans la culture québécoise. Grâce à son rôle de Thomas dans *Les Parent*, Joey Scarpellino est devenu une célébrité à l'âge de 13 ans. Une réalité difficile à gérer?

Joey Scarpellino avait dix ans quand il a demandé à ses parents de joindre les rangs d'un programme scolaire lui permettant de suivre des cours de théâtre. Comme bien des enfants de son âge, il rêvait de se retrouver sous les projecteurs. «J'étais un petit gars ambitieux! Je ne savais pas vraiment ce que ça impliquait», lance-t-il sourire en coin.

Doué à l'école, il a été accepté à l'ancienne école artistique de Saint-Jean-sur-Richelieu, La Bulle. Six mois plus tard, il signait son premier contrat de gérance avec Linda Cadieux. Il croyait bien avoir touché le gros lot. Il n'en fut rien.

«Quand *Les Parent* est arrivé, je m'étais dit que ce serait probablement ma dernière audition. J'avais d'autres rêves comme de poursuivre dans le hockey ou de devenir architecte ou médecin», raconte-t-il.

LE RÔLE DE SON ADOLESCENCE

Ce n'est qu'à l'âge de 13 ans que le Johannais a décroché le rôle qui a marqué son adolescence. En campant le fils fictif d'Anne Dorval et de Daniel Brière dans ce qui allait devenir une série culte de la télévision québécoise, l'adolescent a fait son entrée



Joey Scarpellino est le portrait type de l'enfant-vedette au Québec. Aujourd'hui âgé de 18 ans, il a fait le choix de quitter les bancs d'école pour se consacrer entièrement à sa carrière.

dans le cercle restreint des enfants-vedettes.

Doté d'un physique avantageux, il est rapidement devenu la coqueluche des jeunes filles, allant jusqu'à provoquer une émeute lors d'un concert de Justin Bieber au Centre Bell. Qualifié de sex-symbol par les médias, il a passé son adolescence sous les projecteurs et a même remporté le trophée de la personnalité de l'année à Karv l'anti.gala.

«J'étais dans un autre monde que les jeunes de mon âge. Je vivais comme un adulte. Ça m'arrivait d'aller à l'école juste une fois par mois. C'est un métier dans lequel on grandit

très rapidement», confirme celui qui a mis fin à ses études après avoir obtenu son diplôme de cinquième secondaire.

ÉVITER LES DÉRAPAGES

Contrairement aux jeunes vedettes américaines telles que Miley Cyrus ou Lindsey Lohan, le jeune homme n'a jamais développé de problèmes majeurs de comportement. «Quand tu prends connaissance de tout ce qui se dit à ton sujet, du positif comme du négatif, il y a tout pour devenir fou. J'ai vite appris qu'on ne peut pas plaire à tout le monde et aujourd'hui, je me tiens loin de tout ça sauf si ce sont des commentaires

constructifs», explique-t-il.

Il avoue toutefois avoir eu plus de difficulté à gérer son compte en banque. «Si je voulais une télévision à écran plat, j'allais au magasin et je l'achetais. Si je voulais aller voir mes amis à Laval et que je n'avais pas de *lift*, je prenais un taxi. Ça pouvait me coûter 300\$ parfois. Quand mes parents me refusaient quelque chose, je faisais à ma tête et j'allais l'acheter», confie-t-il.

Aujourd'hui âgé de 18 ans, Joey Scarpellino reconnaît que cette attitude n'avait rien de très mature. Mais peut-on blâmer un adolescent de gérer ainsi son argent? Quoi qu'il en soit, il affirme que cette expérience lui a permis d'apprendre la valeur de l'argent et aussi la valeur des conseils de son entourage.

CONSEILS AUX ARTISTES

Sans se tromper, on peut affirmer que le parcours du Johannais a été marqué par la chance. Il en est bien conscient. «Les enfants à la télévision, c'est vraiment une question de *casting*. Quand j'ai auditionné pour le rôle de Thomas, mon jeu était loin d'être aussi solide qu'aujourd'hui», dit-il humblement. Il correspondait toutefois aux critères recherchés.

Et si ce n'avait été de son agente de l'époque, il n'aurait jamais eu vent de cette audition. «L'agent est vraiment essentiel. C'est lui qui gère l'horaire et qui trouve les contrats. Les auditions ouvertes au public sont très rares dans le milieu. C'est important que tu connectes avec la personne qui te représente», mentionne celui qui entamera le tournage de la sixième saison des *Parent* en avril. ■

Y'EN A PAS, DE PROBLÈMES!

Une comédie originale qui vaut le détour à Chambly

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

Le Café-Théâtre de Chambly présente, jusqu'au 20 avril, une comédie folichonne intitulée *Y'en a pas, de problèmes!*. Écrite par Chantal Reichel, cette pièce met en scène des personnages colorés et attachants interprétés avec beaucoup d'aisance par une distribution multigénérationnelle.

À l'hôtel de tous les possibles où se tient un congrès d'architectes, un homme et une femme ont rendez-vous pour la première fois. Après des mois passés à se courtoiser sur Internet, ils ont décidé de franchir le pas. Elle avec grand enthousiasme, lui avec la peur d'être rejeté.

Lennui, c'est que la jeune femme n'a aucune idée de ce à quoi ressemble son prétendant. Ce dernier a en effet refusé de lui envoyer sa photo. Résultat: il y a méprise sur la personne. Elle découvre avec stupeur et déception que l'homme qu'elle doit rejoindre est un vieux chauve incestueux.

Mais là encore, il y a méprise sur la personne. Le vieil homme en question est en fait un comédien répétant une pièce pour un gala très important qui se déroulera le soir dans le même hôtel! Il se passera



Les personnages colorés de *Y'en a pas, de problèmes!* sont interprétés par une importante distribution composée de 11 comédiens.

bien des heures avant que la vérité n'éclate au grand jour et que les deux tourtereaux finissent par se rencontrer.

TEXTE

Membre du Café-Théâtre de Chambly depuis une vingtaine d'années, Chantal Reichel a eu l'occasion de jouer nombre de rôles dans sa vie et de mettre en scène plusieurs pièces de théâtre au bénéfice des amateurs de la région. En tant qu'auteure, elle se spécialise dans la poésie et le drame.

C'est donc la première fois qu'elle

signe une pièce comique. Est-ce réussi? Oui. Ceux qui aiment les jeux de mots seront servis à souhait. Les répliques sont colorées, par moments empreintes de références très locales, et s'imbriquent les unes aux autres avec dynamisme. Le rire est donc au rendez-vous.

Les personnages sont par ailleurs bien définis et, pour certains, stéréotypés. On retrouve entre autres une metteuse en scène toujours sur le bord de la crise de nerfs et un journaliste à potins qui écrit bien ce qu'il veut entendre.

L'une des très bonnes idées de l'auteure aura été d'ajouter plusieurs personnages muets pour amuser les spectateurs entre les scènes.

DISTRIBUTION

La distribution de cette pièce compte 11 noms, soit Cindy Hunter, Martin Leduc, Jacqueline Foisy, Dominique Lebrun, Hélène Michaud, Krystiane Hamel, Daniel Boutin, Sylvie Le Gal, Véronique Gladu, Benoît Melançon et Clermont Perron. Il existe une belle chimie entre les comédiens, chimie que l'on ressent

en tant que membre du public.

On aime également la possibilité de voir à l'œuvre des comédiens de différentes générations. La présence sur scène de Mme Foisy, la plus âgée des membres du Café-Théâtre, a suscité de nombreuses réactions dans la salle lors de notre présence. Interprétant des personnages aussi distincts qu'une jeune adolescente et une brosse à dents (!), elle nous a bien fait rire.

Il faut féliciter la metteuse en scène d'avoir réussi à tirer le meilleur de chacun de ses comédiens qui semblent tous parfaits dans le rôle qui leur a été décerné. La mise en scène, qui se veut imaginative, ne fait que mettre en valeur le talent déjà présent de ces artistes. Bref, là aussi Mme Reichel marque un point.

Nous n'irons pas jusqu'à dire que *Y'en a pas, de problèmes!* est une pièce parfaite. Quelques scènes de la première partie détonnent par manque de rythme. Cela dit, on passe un agréable moment et on rit fréquemment dans cette création originale. À voir.

Les représentations ont lieu tous les vendredis et samedis, à 20 heures. Les billets sont en vente au coût de 13\$ en contactant le 450 447-2953. Le Café-Théâtre de Chambly est situé au 2447, avenue Bourgogne. Pour plus d'information, visitez le cafe-theatredechambly.com.

Un voyage dans le temps théâtral avec Chant libre

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

L'ensemble vocal Chant libre montera sur les planches de l'auditorium René-Harvey de la polyvalente Chanoine-Armand-Racicot, le 6 avril. Le temps d'un spectacle intitulé *Voyage dans le temps*, les choristes reprendront des airs allant du 13^e au 20^e siècle. La direction musicale sera assurée par Dave Pilon.

«C'est un peu l'histoire de la musique que l'on retrace à travers nos chants», explique d'entrée de jeu l'une des choristes de la formation, Jocelyne Gagnon. La première partie du spectacle sera réservée aux titres plus anciens, naviguant à la fois dans les styles musicaux et les différentes langues de création. Les choristes chanteront en vieux français, en anglais, en allemand et même en latin.

Viendra ensuite une deuxième partie axée sur la musique populaire du 20^e siècle. Un peu de jazz, de gospel, de swing et même de ragtime, style musical très connu aux États-Unis avant l'avènement du jazz, seront alors en vedette. Pour ce spectacle, la vingtaine de choristes sera accompagnée de la pianiste Hélène Carrière, de la violoniste Hélène Blanchet ainsi que du violoncelliste Vincent Bélanger.

DIRECTION MUSICALE

Pour la première fois depuis la création de Chant libre, la direction musicale ne sera pas assumée par Jean-Michel Lamothe. Ce dernier a en effet choisi de prendre une pause. Le plaisir revient plutôt à Dave Pilon, musicien connu dans la région pour son rôle à la barre du Chœur Do-Ré-Mi. «Avec lui, nous avons travaillé plus fort le côté musical. Notre répertoire présente des pièces un peu plus complexes», précise Mme Gagnon.

Cela dit, les choristes ont conservé l'aspect théâtral qui caractérise chacun de leur spectacle. «Nous avons tenu à garder cet aspect, même si M. Pilon n'est pas un homme de théâtre. Nous avons fait appel à Mélissa Séguin pour la mise en scène qui a été assistée dans son travail par Danielle Éthier. On s'arrange pour que ça bouge, que ce ne soit pas statique comme les chorales traditionnelles», explique la représentante du groupe.

Chaque interprétation viendra donc avec une mise en scène particulière. Toutefois, nul besoin de grands décors ou encore de costumes très élaborés. La sobriété est le mot d'ordre et seuls quelques accessoires viendront ajouter de la magie aux numéros. «La musique est personnifiée dans nos spectacles.



Les choristes de Chant libre passent de nombreuses heures à peaufiner leur chant et leur jeu en vue de la levée des rideaux.

Ce sont plusieurs tableaux vivants que l'on propose aux gens», décrit Jocelyne Gagnon.

UN EFFORT COLLECTIF

Mettre sur pied un spectacle annuel est une tâche importante pour les choristes qui participent à toutes les étapes de création. Ces derniers passent de nombreuses heures à peaufiner leur chant et leur jeu en vue de la levée des rideaux, songeant entre autres à la façon d'offrir quelque chose de

nouveau aux spectateurs. Cette année, le défi reposait sur un nombre restreint de choristes, soit 18. «Nous sommes un petit groupe solide», affirme Jocelyne Gagnon.

Après la représentation du 6 avril, les choristes auront d'ailleurs droit à une pause puisqu'aucun autre événement public n'est prévu pour la formation ce printemps ou cet été. Les répétitions reprendront uniquement à l'automne alors que les membres

du public seront invités à rejoindre les rangs de l'ensemble vocal. Le nom du directeur musical pour l'année 2013-2014 n'est pas encore connu.

Les billets pour le spectacle *Voyage dans le temps*, dont la représentation débutera à 20 heures, sont en vente au coût de 20\$ pour les adultes, de 15\$ pour les étudiants et de 10\$ pour les enfants de 12 ans et moins. Réservation: 450 347-1803.

LA VOIX

Jeffrey Piton passe en quart de finale

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

La compétition se corse à La Voix. À la suite des deux premières émissions en direct, il ne reste plus que quatre participants dans chaque équipe. Le chanteur Jeffrey Piton est du nombre, sauvé in extremis le 24 mars par Marie-Mai. Direction: les quarts de finale.

Jeffrey Piton a pris un grand risque en interprétant devant 2,5 millions de téléspectateurs un classique des BB, *Pourquoi t'es dans la lune?* Pour la première fois à la télévision et dans sa carrière, l'artiste chantait en français. «Ça, c'était le vrai risque. Je ne savais vraiment pas si ça allait marcher, mais finalement j'ai aimé ça et c'est sûr que je vais réessayer», mentionne le chanteur.

Sur les réseaux sociaux, où le chanteur compte un important bassin d'admirateurs, les réactions étaient majoritairement

favorables. On pouvait lire sur le fil Twitter des commentaires tels que «Meilleure que la version originale» ou encore «Jeffrey a réussi à déquéténiser une chanson des BB!». Quelques spectateurs n'ont toutefois pas apprécié le choix de chanson.

«La plupart des candidats ont choisi des pièces qui mettent en valeur la voix, des *sure shots*. Pour moi, La Voix c'est une carte de visite. Je tenais vraiment à montrer aux gens ce que je fais en tant qu'auteur-compositeur-interprète. Je voyais ça comme un quitte ou double, mais c'est certain que j'avais peur que le public n'embarque pas dans mon univers», mentionne l'artiste.

LE VERDICT DU PUBLIC

Parti favori, Jeffrey Piton n'a pas été choisi par le public. Le coup de cœur des téléspectateurs s'est plutôt dirigé vers Jacynthe Véronneau, dont la version de *Let It Be* des Beatles a fait pleurer Marie-Mai. Le Johannais a donc été sauvé par sa coach qui n'a pas



(Photo Remy Boily)

Après avoir pris un risque en présentant un classique des BB, Jeffrey Piton promet de revenir en force lors des quarts de finale avec une chanson populaire, actuelle et en français.

manqué de souligner le vent de fraîcheur qui accompagne l'interprète dans chacune de ses performances.

L'artiste semblait d'ailleurs très nerveux sur scène au moment du verdict, même s'il était sûr d'avoir livré une bonne prestation. «J'avais vraiment l'air piteux, je regardais par terre, j'étais blême, mais c'était vraiment comme ça que je me sentais. Je vais essayer d'avoir l'air moins piteux la prochaine fois», lance-t-il en riant au bout du fil.

Fait particulier, il est le seul candidat de la soirée qui s'est présenté sur scène sans l'appui de danseurs, de musiciens ou d'effets scéniques quelconque. Un numéro en toute simplicité axé sur la chanson et les arrangements.

QUART DE FINALE

Grâce à sa plus récente victoire, Jeffrey Piton participera à l'étape des quarts de finale. Ainsi, à nouveau dimanche, le chanteur montera sur la scène de La Voix afin de présenter un numéro solo. Bien qu'on ne puisse pas dévoiler le titre de la chanson qu'il interprétera, on peut déjà vous dire qu'elle

est choisie. À la suggestion de Marie-Mai, ce sera une balade.

«Rendu à cette étape de la compétition, je n'ai plus le choix. Il faut que je change de cap et que je montre mon registre en présentant des chansons plus vocales. Les gens ont vu à trois reprises ce que j'étais capable de faire en tant qu'auteur-compositeur. En présentant une balade, ça va me donner plus de chances de toucher les gens», explique l'artiste.

D'autant plus que Jeffrey Piton est conscient que la compétition se corse. Seul homme toujours dans la course pour l'équipe Marie-Mai, il sait qu'il n'a plus le droit à l'erreur. «Les trois filles qui restent sont des interprètes incroyables, Charlotte avec son timbre de voix, Jacynthe avec son grand registre et Amélie avec ses qualités d'interprète. Je me sens très *underdog* en ce moment», souligne-t-il.

Pour suivre et encourager Jeffrey Piton, visitez sa page Facebook ou encore abonnez-vous à son compte Twitter officiel @LaVoixJeffrey. ■



Nicolas Paquin lance son livre

L'auteur Nicolas Paquin a officiellement lancé, le 13 mars à l'Espace Desjardins du Théâtre des Deux Rives, son nouvel album de légendes urbaines *Ce qu'il ne faut pas dire*. Ce volume, qui met également en vedette les images du photographe Simon Lachapelle, a été réalisé grâce à l'octroi d'une bourse du Conseil des arts et des lettres du Québec. Tous les fonds amassés grâce à la vente du livre seront versés à la Fondation du Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu. On s'en procure un exemplaire à la coopérative du Cégep au coût de 15\$. Sur la photo: Michel Gauthier, coordonnateur de la Fondation, et l'auteur. ■

Horaire des bibliothèques pour le congé de Pâques

Durant le congé de Pâques, les bibliothèques municipales seront ouvertes les 29 et 30 mars aux heures habituelles. Elles seront fermées le 31 mars ainsi que le 1^{er} avril.

La bibliothèque Adélar-Berger sera ainsi accessible de 13 heures à 20h30 le 29 mars ainsi que de 10 à 17 heures le 30 mars.

La bibliothèque Saint-Luc sera pour sa part ouverte au public de 14 heures à 20h30 le 29 mars et de midi à 17 heures le 30 mars.

Finalement, les utilisateurs de la bibliothèque L'Acadie auront accès aux services habituels de 10 heures à 17h30 le 29 mars ainsi que de 13 à 16 heures le lendemain. ■

Toute une communauté UNIE pour des soins modernes



La Fondation Santé est la fondation qui soutient toutes les missions du CSSS Haut-Richelieu - Rouville

920, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu (QC) J3A 1B7
450 359-5777 • fondationsante.com

La campagne UNIS pour la santé, c'est la plus grande campagne de financement à ce jour de votre Fondation Santé

D'ici quelques semaines, votre Fondation Santé fera appel à votre générosité et grâce à des donateurs comme vous, la campagne UNIS pour la santé permettra de poursuivre les actions essentielles de la Fondation Santé pour soutenir les meilleurs soins, par la meilleure personne, au meilleur endroit pour toute notre communauté.

Voilà pourquoi votre don est un rayon de soleil qui illumine les soins de santé dans notre région !

Merci !

EN NOMINATION AUX JUNOS

Elizabeth Shepherd en spectacle aux Jeudis Shows

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

La chanteuse jazz Elizabeth Shepherd fera un saut au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean le 4 avril dans le cadre de la série Jeudis Shows. L'artiste présentera les pièces de *Rewind*, son plus récent album en lice pour le Juno du «Best Vocal Jazz Album». Une première visite attendue.

Au bout du fil, Elizabeth Shepherd s'adresse à nous dans un français parfait. Pourtant, l'artiste est anglophone de naissance. «Quand on me demande d'où je viens, je ne sais jamais quoi répondre. Je suis née à Winnipeg, mais mes parents étaient pasteurs et nous avons déménagé très souvent. J'ai habité à Paris, Montréal, Toronto. Je ne suis jamais restée plus de deux ans au même endroit», raconte-t-elle.

Pianiste de formation, elle a découvert le jazz alors qu'elle suivait des cours de piano classique à l'Université McGill. Lasse du carcan rigide que son style musical lui imposait, elle s'est laissé charmer par la frivolité du jazz et ses multiples possibilités. Comme elle le dit elle-même, c'est donc sur le tard, alors qu'elle était âgée d'une vingtaine d'années, qu'elle a découvert ses premiers classiques dont *Love For Sale* et *Feeling Good*.

REWIND

L'album *Rewind*, son cinquième en carrière, revient en quelque sorte sur cette époque marquée par les découvertes. L'artiste y livre une douzaine de pièces connues du grand public. Fait particulier, c'est la première fois qu'elle propose un disque de standards de jazz. Ses précédents albums, qui lui ont valu deux nominations



Même si sa musique est reconnue à l'échelle internationale, Elizabeth Shepherd se fait une réelle joie de partir à la découverte des villes du Québec dans le cadre de sa première tournée en province.

aux Junos ainsi qu'une nomination au prix Polaris, étaient axés sur ses talents de compositrice.

Autre grande première, la chanteuse y interprète deux pièces en français, soit *Les amoureux des bancs publics* de Georges Brassens et *Pourquoi tu vis?* de Jeannette. «J'adore la langue française. Je suis à l'aise

quand je parle et pour moi, c'est plus facile de chanter en français qu'en anglais. Il y

a quelques années, j'ai d'ailleurs repris *Ton visage de Jean-Pierre Ferland*», mentionne-t-elle.

SPECTACLE

Lors de son spectacle au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean, qui soulignera le début d'une courte tournée en sol québécois, l'artiste promet de s'adresser aux spectateurs dans la langue de Molière. «Pour moi, c'est une façon de connecter avec les gens et je trouve ça très important. J'adore raconter l'histoire des chansons et comme je suis bilingue, je peux le faire», explique-t-elle.

L'artiste ira également plus loin en reprenant d'autres chansons francophones qu'elle n'a encore jamais enregistrées. Accompagnée sur scène par un batteur et un bassiste, elle promet un spectacle plus animé qu'un simple enchaînement de chansons. Elle se fait d'ailleurs un plaisir de rencontrer pour la première fois les Johannais, elle qui n'a eu l'occasion jusqu'ici de jouer qu'à Montréal et Québec.

«J'ai vraiment hâte. Les publics en dehors des grandes villes sont super. L'accueil est toujours chaleureux. On a l'impression que le fait qu'on se déplace est fort apprécié», dit-elle. Et les petites salles ont également leur charme, créant cette proximité avec le public qui lui plaît.

Les billets pour la représentation du 4 avril sont en vente auprès de la SPEC au coût de 8,50\$. Le spectacle débutera à 18 heures. Réservation: 450 358-3949.

Conférence à la Société d'histoire

La Société d'histoire du Haut-Richelieu convie le public, le 2 avril, à une conférence portant sur les origines de Montréal et de ses premiers habitants. L'historien Marcel Fournier assurera l'animation.

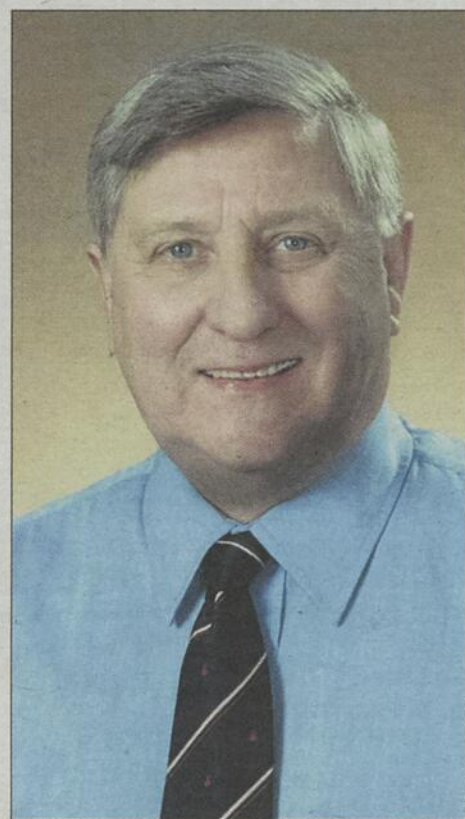
Ville-Marie a été fondée en 1642 sur le site de la bourgade amérindienne d'Hochelaga par Paul de Chomedey de Maisonneuve et Jeanne Mance. Voilà un fait que plusieurs d'entre nous connaissent.

Le 17 mai de la même année, un premier groupe de 63 pionniers s'établissait sur l'île. Au mois d'août, ils étaient rejoints par un deuxième groupe de 12 colons puis, l'année suivante, par une dizaine de personnes supplémentaires.

Qui sont ces premiers Montréalais? Bien que leur nom soit connu, les détails au sujet de leurs origines familiales et de leur descendance se font rares. La conférence offerte par la Société d'histoire apportera quelques réponses étonnantes à ce sujet.

Marcel Fournier est bien connu dans le monde de l'histoire et de la généalogie. Historien, auteur, conférencier et généalogiste émérite, il s'intéresse à l'histoire et plus particulièrement à l'origine de nos ancêtres depuis 1970.

Il est l'auteur d'une vingtaine de publications et d'une cinquantaine d'articles en histoire et en généalogie publiés dans différentes revues du Québec et de la France. Il a reçu les insignes d'officier de l'Ordre



Marcel Fournier animera la conférence.

des arts et lettres de la République française en 2010 ainsi que le prix annuel de la Société des Dix en 2012.

La conférence débutera à 19h30. L'entrée est gratuite. La Société d'histoire du Haut-Richelieu est située au 203, rue Jacques-Cartier Nord.

Claire Bienvenue expose au Centre d'arts de Sabrevois

Connaue pour son art de la récupération, Claire Bienvenue présentera, du 29 mars au 28 avril au Centre d'arts de Sabrevois, l'ensorceleur de mots et d'objets. Le public est convié au vernissage qui aura lieu ce vendredi 29 mars dans le cadre d'un 5 à 7.

Pour Claire Bienvenue, la récupération est un geste tant social qu'artistique. Ses créations se vivent de près et l'empreinte du temps guide son processus créatif. Dans ses œuvres, elle aime intégrer l'écriture afin d'évoquer ce qui l'habite. Quelques textes poétiques font d'ailleurs partie de la présente exposition.

Au cours de sa carrière, Claire Bienvenue a participé à de nombreuses expositions solos et collectives. Elle a également remporté plusieurs prix et mentions. On retrouve ses œuvres chez plusieurs collectionneurs du Québec, des États-Unis ainsi que de la France. Dans la région, elle s'implique auprès de la coopérative art[o].

Le vernissage de l'exposition est ouvert à tous. L'artiste sera par la suite présente les 30 et 31 mars entre 13 et 16 heures afin d'accueillir les visiteurs et de discuter avec eux de son travail. L'entrée est gratuite.

Le Centre d'arts de Sabrevois est situé au cœur d'une petite église anglicane convertie en lieu culturel au 1224, rang



Claire Bienvenue en est à sa première exposition dans la petite église anglicane.

du Bord-de-l'eau. Il est ouvert les samedis et dimanches en après-midi. Information: maculture.ca.

WEEK-END

MUSIQUE

Un retour plutôt réussi pour Justin Timberlake

GILLES LÉVESQUE
gilles.levésque@tc.tc



THE 20/20 EXPERIENCE JUSTIN TIMBERLAKE



CHANSONS: 12

GENRE: pop, soul, rythm'n blues

À TÉLÉCHARGER: Pusher Love Girl



Après six ans de silence sur le plan musical, Justin Timberlake vient de mettre sa carrière de comédien sur la glace pour lancer un album (son

troisième depuis 2002) qui était très attendu de ses fans.

Dans l'ensemble, ce nouveau projet musical a été bien accueilli par les critiques. Certains disaient croire qu'il en vendrait 500 000 exemplaires en une seule semaine après un lancement hautement médiatisé. On peut penser que c'est sans doute le cas. Tout comme David Bowie, Timberlake est passé maître dans l'art de susciter un engouement collectif qui est souvent à la hauteur des attentes.

D'entrée de jeu, disons que ce nouveau CD est fort différent de FutureSex/LoveSounds, son album précédent. Michael Jackson est sorti de son corps pour lui permettre d'expérimenter de nouvelles avenues! En ce sens, cet album ne propose pas de grands succès qui tourneront à un rythme fou sur les ondes des stations radiophoniques. Du moins, le pensons-nous.

Le principal intéressé doit en être conscient, puisque la plupart des 12 chansons qu'il propose ont une durée d'un

peu plus de sept minutes. C'est rare qu'on voit ça de nos jours, et c'est bien dommage. Mais lorsqu'on s'appelle Justin Timberlake, on peut bien passer outre aux exigences d'une industrie qui se complait dans l'art de produire de la musique que l'on jette rapidement après usage. Mais ça, c'est une autre histoire.

Timbaland, un producteur émérite qui n'a plus besoin de présentations, est de nouveau aux commandes de ce projet musical qui relève parfois du grand art. Au menu: de la pop, de la soul et du rythm'n blues. Un peu de groove aussi et un zeste de tempo oriental. C'est très urbain, très seventies.

Bien évidemment, la qualité d'enregistrement est impeccable. À haut volume, c'est assez impressionnant à entendre. Cette musique d'ambiance devrait plaire à un assez large public. Peut-être plus aux jeunes qu'aux plus vieux, mais assurément à ceux qui ont un faible pour la danse et les arrangements audacieux.

En fait, il s'agit d'un duo formé de deux Autrichiens ayant pour nom Richard Dorfmeister et Rupert Huber. Le premier est le plus connu des deux pour avoir longtemps œuvré au sein du duo Kruger & Dorfmeister. Vous connaissez?

Ce sixième album en carrière plaira à ceux qui sont à la recherche d'une musique relaxante pour agrémenter une lecture, un repas ou une soirée entre amoureux. C'est envoûtant à souhait.

Contrairement à bien d'autres groupes du genre, Tosca propose quelques changements d'atmosphère avec la présence de chanteurs et de chanteuses qui n'ont vraiment rien en commun. Ça nous vaut la présence du chanteur brésilien Lucas Santtana et de la chanteuse de soul Sarah Cartier. C'est sans oublier Rod Hunter, dont la voix nous rappelle un certain Tricky.

Dans la version Deluxe, Tosca nous offre un deuxième CD enregistré en spectacle. C'est intéressant, mais on préfère de loin l'album original dont nous venons de faire la critique.

Le trip-hop a déjà connu de meilleures années avec Massive Attack, Morcheeba, Tricky et Portishead, mais bien franchement, Tosca demeure une valeur sûre en ces temps marqués par une macédoine musicale qui a souvent un goût indigeste. ■

ODEON TOSCA



CHANSONS: 10

GENRE: trip-hop

À TÉLÉCHARGER: Jay Jay



Si vous aimez le trip-hop, la musique d'ambiance et le lounge, il serait étonnant que vous n'aimiez pas le groupe Tosca.

49% des Québécois ont des difficultés de lecture

Aidez-nous à les aider!

Don en ligne:
www.fqa.qc.ca
ou 1 800 361-9142

Fondation pour
l'alphabétisation
Des mots d'espoir

WEEK-END

À L'AFFICHE

Concerts et théâtre

28 mars: au Théâtre des Deux Rives à 10 heures, présentation du spectacle pour enfants *Contes pour enfants pas sages*. Coût: 8,50\$.

28 mars: au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean dès 18 heures, spectacle du groupe Plants and animals. Coût: 8,50\$.

29 mars: au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean dès 20 heures, spectacle de Marie-Mai. Coût: 51,50\$.

29 mars: au Théâtre des Deux Rives dès 20 heures, présentation de la pièce *Les conjoints*. Coût: 42,50\$.

29 et 30 mars: au Théâtre de Grand-Pré, présentation de la pièce *Cinq fois je t'aime*. Coût: 15\$.

29 et 30 mars: au Café-Théâtre de Chambly dès 20 heures, présentation de la pièce *Y'en a pas, de problèmes!* Coût: 13\$.

30 mars: au Théâtre des Deux Rives dès 20 heures, conférence portant sur l'Irlande présentée par les Grands Explorateurs. Coût: 20\$.

30 mars: au Cabaret-Théâtre du Vieux-Saint-Jean dès 20 heures, spectacle de Yann Perreau. Coût: 31,50\$.

Expositions

Jusqu'au 31 mars: au Centre d'arts de Sabrevois les samedis et dimanches, présentation de l'exposition *Fractures* d'Ingrid Audifax. Gratuit.

Jusqu'au 11 avril: à l'Espace Desjardins du Théâtre des Deux Rives, présentation de l'exposition *Water Dance* du peintre américain Todd Karleskein. Gratuit.

Jusqu'au 14 avril: à la coopérative art[o], présentation de l'exposition *Dentelle de vie* de l'artiste Guylaine Beaubien. Gratuit.

Jusqu'au 22 avril: au Salon rouge de la bibliothèque Saint-Luc, présentation d'une exposition de l'artiste Stéphane Lemardelé.

Gratuit.

Jusqu'au 27 avril: chez Action Art Actuel, présentation de deux expositions des artistes Francis Arguin et Paul Brunet. Gratuit.

Jusqu'au 27 avril: au parc régional Saint-Bernard-de-Lacolle, exposition intitulée *Détour-Retour* de l'artiste Leah Legault. Gratuit.

Jusqu'au 28 avril: au Centre d'arts de Sabrevois, présentation de l'exposition *L'ensorceleuse de mots et d'objets* de Claire Bienvenue. Le public est convié au vernissage qui aura lieu ce vendredi, dès 17 heures. Gratuit.

Jusqu'au 14 mai: au Musée du Haut-Richelieu, présentation de l'exposition *Un site oublié... le fort Sainte-Thérèse*. Coût: 5\$.

Divers

2 avril: à la Société d'histoire du Haut-Richelieu dès 19h30, conférence portant sur les premiers habitants de Montréal. Gratuit. ■



Tai Chi Taoïste^{MC}

De nouvelles classes débutent régulièrement.

Faites-en l'essai une première fois sans obligation.

1.888.TAI CHI.1

taichitaoïste.org

4821099

MARIEPIERREARTHUR.COM

EN SPECTACLE
LE 6 AVRIL À 20H00
AU CABARET DU VIEUX-ST-JEAN

Marie Pierre
Arthur

ALBUM DISPONIBLE
MAINTENANT

AUX
ALENTOURS



opac

SIMONE RECORDS

fonds|radio|star

SODEC
Québec

Un autre sommet de patriotisme américain

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



Assaut à la Maison-Blanche



Le patriotisme américain à son paroxysme, voilà ce qu'est le nouveau film du réalisateur Antoine Fuqua (*Jour de formation*). Le président est kidnappé. Sa garde rapprochée est tuée. Un seul homme pourra le sauver. Une histoire prévisible, mais tout de même divertissante.

À l'échelle internationale, la tension entre la Corée du Nord et la Corée du Sud est palpable. L'aide des États-Unis est requise. Lors d'une rencontre officielle entre le président Benjamin Asher (Aaron Eckhart) et le premier ministre de la Corée du Sud, la Maison-Blanche essuie une attaque aérienne.

L'assaut est fatal pour tous les gardes de sécurité d'Olympus (nom de code de la Maison-Blanche) qui tombent sous les balles des terroristes en moins de 15 minutes. Le président est maintenant tenu en otage par un homme dont les services secrets ignorent l'identité. Celui-ci exige le retrait de troupes militaires terrestres et navales en Asie.

Il y a pire. Il existe aux États-Unis un programme permettant la destruction des armes nucléaires lancées par inadvertance. C'est le programme Cerber. Le terroriste, que l'on découvre finalement être un partisan de la Corée du Nord, le déclenche. Si rien n'est fait, l'Amérique du Nord sera détruite par ses propres armes.

Heureusement, le monde entier peut compter sur un ancien garde présidentiel, Mike Banning (Gerald Butler), pour arranger la situation.

PATRIOTISME AMÉRICAIN

Le point faible de cette production est l'appel quasi constant au patriotisme américain. Dès la première demi-heure, on nous replonge dans les événements du 11 septembre en mettant en scène une attaque aérienne sur la Maison-Blanche. Le monument Washington est alors détruit et s'effondre à la manière des tours jumelles.

Puis, on immobilise l'image sur le drapeau américain troué par les balles, la devanture de la résidence du président noircie par les attentats et on nous montre la secrétaire de

la Défense faire son allégeance au drapeau alors qu'on la mène sur la potence. On nous illustre également l'arrivée presque divine des chars d'assaut de l'armée qui s'arrêtent pourtant aux grilles d'Olympus sans même essayer de pénétrer le périmètre établi par les terroristes.

Il y a plusieurs incohérences dans le scénario. On en vient même à trouver niais les hauts dirigeants du pays. Ils tombent un après l'autre dans les pièges et, après avoir clamé haut et fort que les États-Unis ne négocieraient jamais avec les terroristes, ils finissent par leur donner exactement ce qu'ils désirent. Un peu de conviction, s'il-vous-plaît!

ACTEURS

Malgré tout, la formule utilisée par les scénaristes et le réalisateur fonctionne. Pendant deux heures, nous sommes sur le bout de notre chaise et nous nous croisons

les doigts pour que le dénouement soit positif. Bon, d'accord. Nous savons que la fin sera digne d'un film hollywoodien. Le président ne peut pas mourir! Reste que le suspense est là.

Pourquoi nous attachons-nous si facilement à l'histoire? Pour les acteurs. Dans son rôle de sauveur, Gerard Butler est dans son élément. Il est bien plus convaincant avec une mitrailleuse à la main qu'un bouquet de fleurs! Morgan Freeman tient également la vedette dans la peau du représentant de la Maison-Blanche, soit l'homme à la tête des opérations. Un rôle correct.

En somme, *Assaut à la Maison-Blanche* ne révolutionne en rien le film d'action. Il demeure un bon divertissement pour tous ceux qui aiment le genre. Petite mise en garde. La violence est extrêmement présente, particulièrement au début alors qu'on a droit à un véritable carnage. ■



FICHE TECHNIQUE

Synopsis: Lorsque le président est kidnappé à l'intérieur de la Maison-Blanche, tous les espoirs reposent sur l'ancien garde présidentiel Mike Banning, seul agent toujours en vie à l'intérieur du bâtiment.

Réalisateur: Antoine Fuqua

Distribution: Gerard Butler, Aaron Eckhart, Morgan Freeman, Ashley Judd

Durée: 2h00

Classement: 13 ans et plus



Médad Ernest en café-concert

La bibliothèque Adélar-Berger a accueilli, le 17 mars, le pianiste Médad Ernest. L'événement, qui avait lieu dans le cadre de la programmation des cafés-concerts, a eu lieu devant un public toujours aussi nombreux. Empreint d'émotions, le concert a permis de découvrir les compositions personnelles de l'artiste qui est directeur musical et auteur-compositeur depuis 1994. ■



Jeunes musiciens sur scène

Le Théâtre des Deux Rives a été l'hôte, le 17 mars, d'un spectacle d'envergure intitulé *Jeunes musiciens en scène*. Devant un public composé de parents, amis et membres du grand public, plus de 200 élèves faisant partie des harmonies des écoles Joséphine-Dandurand, Bruno-Choquette, Saint-Lucien et Notre-Dame-de-Lourdes (secteur Saint-Jean) sont montés sur scène pour présenter leur répertoire. Le groupe professionnel Griffon Brass Band a clôturé l'événement. ■

CONCOURS

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER

UNE PAIRE DE BILLETS
POUR ASSISTER AU SPECTACLE DE

DAVID USHER
13 avril

ENSEMBLE CAPRICE
14 avril

CONCOURS - BILLETS DE SPECTACLES

Nom :

Adresse :

Téléphone :

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

LE CANADA FRANÇAIS

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

Les gagnants devront se déplacer pour recevoir leur prix.
Pour être éligibles, les coupons doivent nous parvenir au plus tard le 4 avril 2013 à 12 h.

4834254

Deux bons films à saveur politique

PASCAL CLOUTIER



Lincoln



Ceux qui aiment les longs-métrages à saveur politique apprécieront les deux films de cette semaine. Dans *Lincoln*, son réalisateur Steven Spielberg décrit tout le travail politique du 16^e président des États-Unis pour réussir à amender la constitution du pays de façon à abolir l'esclavagisme à jamais.

La position du Parti républicain d'alors

n'est pas claire. Les dissensions sont nombreuses et les négociations ardues. En 1865, alors qu'il vient de remporter la victoire aux élections, la joute politique est aussi intense qu'une guerre de tranchées. Pour une question stratégique, alors que les états du sud reviendraient se prononcer politiquement en cas de trêve, Lincoln cherche par tous les moyens à passer l'amendement constitutionnel qui permettra aux esclaves de s'émanciper avant la fin de la guerre civile.

Les tractations sont passionnantes et la personnalité de Lincoln apporte une lumière intéressante sur tout le processus gouvernemental.

On reconnaît rapidement dans le personnage qu'interprète avec brio le toujours extraordinaire Daniel Day-Lewis, un homme simple, mais combien rusé et diplomate. À la fois ennuyant et sympathique, le personnage entretient des relations particulières avec sa femme Mary Todd (Sally Field), éprouvée par la mort de ses fils à la guerre, avec son principal allié Ulysses S. Grant (Jared Harris), avec celui qui devrait

être son pire ennemi Thaddeus Stevens (Tommy Lee Jones) et son fils Robert (Joseph Gordon-Levitt).

Daniel Day Lewis a remporté l'Oscar pour son rôle et personne ne s'était approché de lui. Il est vraiment loin devant tout le monde. Un acteur sans pareil. Son talent nous permet, ici, de mieux connaître le président le plus adulé que les États-Unis aient jamais eu.

Et que dire de Spielberg, si ce n'est qu'il est l'un des plus grands réalisateurs de notre temps. Un grand film à voir à tout prix.

Opération Avant l'aube



Wow! Jessica Chastain a l'étoffe de ces grandes stars dont la beauté perce l'écran. On vient tout juste de la reconnaître dans *The Tree of Life*, de Terrence Malick, et *The Help*, de Tate Taylor. Mais voilà qu'elle s'impose avec force dans ce rôle pas du tout facile d'une agente de la CIA. Une fonctionnaire qui n'a qu'un seul but dans la vie, mettre la main sur l'ennemi numéro un de la planète entière: Oussama Ben Laden.

Film de Kathryn Bigelow, récipiendaire

de l'Oscar du meilleur film et du meilleur réalisateur pour *The Hurt Locker* en 2010, l'ex-femme de James Cameron s'investit à nouveau dans une production dont le sujet contemporain mélange guerre et politique.

Son film précédent examinait la vie de démineurs sur le terrain en Irak. Cette fois, la guerre au terrorisme déclarée au lendemain des attentats du 11 septembre est le sujet central d'*Opération Avant l'aube*. Le scénario se veut le plus fidèle possible à ce qui s'est réellement passé au cours de cette chasse à l'homme qui a duré plusieurs années.

Les méandres politiques du film sont nombreux. Les liens entre les terroristes sont ténus et ceux qui les suivent, comme la Maya qu'interprète Chastain, sont prêts à tout pour obtenir la moindre information et la vérifier. Les séances de torture pour faire parler les détenus se multiplient durant les 157 minutes que dure le film. Certains spectateurs diront que c'est exagéré, d'autres devineront que c'est comme ça que ça se passait.

J'ai enlevé une demi-étoile à mon évaluation parce que la dernière partie du film, celle qui nous fait vivre les derniers moments de Ben Laden, se passe dans la noirceur. Je sais que mon téléviseur n'est pas récent, qu'il n'est pas HD, mais je n'ai rien pu voir durant tout le temps que dure l'opération militaire qui éliminera le visage le plus connu du terrorisme.

Je ne voyais rien tellement c'était sombre. Très frustrant de manquer le climax du film. ■



Des portraits au Salon rouge

Le Salon rouge de la bibliothèque Saint-Luc accueille, jusqu'au 22 avril, les œuvres du dessinateur Stéphane Lemardelé. Se spécialisant dans le portrait, l'artiste propose des dessins affichant des traits spontanés et empreints d'émotions. L'exposition est accessible gratuitement sur les heures d'ouverture de la bibliothèque. ■



Un Américain au Théâtre des Deux Rives

Si vous assistez à un spectacle au Théâtre des Deux Rives d'ici le 11 avril, sans doute aurez-vous l'occasion d'admirer l'exposition *Water Dance* du peintre américain Todd Karleskein. Ce dernier, qui avait donné rendez-vous au public le 15 mars pour son vernissage, en est à son premier passage dans la région. Il pose en compagnie de l'adjointe à la direction générale de la SPEC, Evelyne Boudreau, ainsi que du commissaire de l'exposition, Yvan LaFontaine. ■

Courez la chance de
GAGNER
50\$ EN CARTE
CADEAU
chez Maison Alice

Le tirage au sort sera effectué
le jeudi 4 avril à 11 heures.

Restos
& cie

Resto vedette de la semaine



La Maison Alice vous accueille dans une ambiance champêtre et intime pour venir y déguster steaks et fruits de mer qui sauront épater les plus fins connaisseurs. Notre charmante équipe vise à vous offrir un service impeccable et à rendre unique chacune de vos visites à la Maison Alice.

Que ce soit pour un tête à tête intime, un entretien d'affaires ou une réception de plus grande envergure, notre établissement saura trouver la formule idéale pour vous accueillir. Il est maintenant possible pour vous d'apporter votre vin.

Laissez vous séduire par le charme de la Maison Alice !

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

LE CANADA
FRANÇAIS



474217

Prix Fleur bleue

Le Musée du Haut-Richelieu sollicite la participation du public pour son concours annuel du prix de mérite patrimonial Fleur bleue.

Ce prix souligne l'apport exceptionnel à la préservation et à la diffusion du patrimoine et de l'histoire de la région du Haut-Richelieu par un individu, un groupe, une association, une municipalité ou une entreprise. Le concours comprend deux catégories, soit Mérite individuel et Mérite collectif.

Le public est invité à faire parvenir, d'ici le 2 avril, des candidatures ou suggestions relativement à tout événement ou activité

qui s'est déroulé au cours de l'année 2012. Information: info@museeduhaut-richelieu.com ou 450 347-0649.

Vins et fromages

Le Ballet classique du Haut-Richelieu Ltiendra, le 5 avril au club de golf Pinegrove, sa traditionnelle soirée vins et fromages.

Sous la présidence d'honneur de Charles Couture, directeur général chez TC Média, les invités auront l'occasion de déguster un repas gastronomique mettant en valeur quelques produits locaux.

La soirée débutera à 18h30. Les billets sont en vente au coût de 85\$ auprès du BCHR, au 450 348-3945 ou à

bchr@videotron.ca.

Gribouille Bouille

Gribouille Bouille débarque le 6 avril à la bibliothèque Adélar-Berger avec, dans ses bagages, des chansons, des trucs de magie et une histoire intitulée *Les dragées de Sa Majesté*. Frissons, surprises et fous rires garantis.

Gribouille Bouille est personnifiée par l'auteur de livres jeunesse Julie Roye. En spectacle, elle raconte des histoires, chante en s'accompagnant de différents instruments de musique et réalise des tours de magie. L'activité, qui débutera à 13h30, s'adresse aux enfants âgés entre 3 et 8 ans. L'entrée est gratuite, mais

l'inscription est requise à ville.saint-jean-sur-richelieu.qc.ca/bibliotheques ou au 450 357-2111.

Détour-Retour

Dans le cadre de l'exposition *Détour-Retour*, le Parc régional Saint-Bernard accueille jusqu'au 27 avril les œuvres de Leah Legault.

Jeune artiste de Vaudreuil, Leah Legault est étudiante à l'Université Concordia. Dans son art, elle fait l'éloge de la vie de banlieue en dépeignant les objets familiers et les activités quotidiennes des gens de façon très personnelle et colorée. Information: parcregionalist-bernard.com ou 450 246-2598. ■

Liquidation du spécialiste

Jusqu'à **-75%** sur modèles de plancher

Les marques et modèles sélectionnés ainsi que les quantités peuvent varier selon les succursales.



15% de rabais

Prix spécial 866⁹⁹

Réfrigérateur 19 pi.cu. avec congélateur inférieur. Étagères réglables Spill-Catcher^{MC}. Système électronique Dual Cool^{MD}. Blanc.

PRIX RÉG. : 1019⁹⁹
PTR : 357419





15% de rabais

Prix spécial 1529⁹⁹

Cuisinière 30 po. à four double avec une capacité de 5,9 pi.cu. (p. supérieure: 2,7 pi.cu. / p. inférieure: 3 pi.cu.). Technologie SteamQuick^{MC} - nettoyage à vapeur rapide. Surface vitrocéramique. Convection. Tiroir-réchaud. Acier inoxydable.

PRIX RÉG. : 1799⁹⁹
PTR : 359863





40% de rabais

Prix spécial 1079⁹⁹

Lave-vaisselle avec grande cuve en acier inoxydable. 46 dB. 5 programmes. 3 paniers. Option AquaStop Plus^{MC}. Acier inoxydable.

PRIX RÉG. : 1799⁹⁹
PTR : 364583



Quantité limitée.



30% de rabais

Prix spécial 1322⁹⁹

Rabais à l'achat de l'ensemble seulement.

Ensemble laveuse (4,3 pi.cu.) - sècheuse (7,1 pi.cu.) frontales. 7 programmes de lavage et de séchage. Cycle de séchage sans froissage. Système antivibrations TrueBalance^{MC}. Blanc.

PRIX RÉG. : 1889⁹⁹
PTR : 359821 - 359826



Quantité limitée.

ST-JEAN-SUR-RICHELIEU

DÉCOCENTRE BOUVREUIL
100, RUE MOREAU
450 349-0066



Meilleur prix garanti[†]

Financement gratuit*

corbeilelectro.com



HEURES D'OUVERTURE : LUNDI AU MERCREDI : 9 H À 18 H • JEUDI ET VENDREDI : 9 H À 21 H • SAMEDI : 9 H À 17 H • DIMANCHE : 10 H À 17 H

Sur marques et modèles sélectionnés. Quantités limitées. Les photos peuvent différer des modèles offerts. Les prix n'incluent pas les taxes. Promotion en vigueur du 26 mars au 6 mai 2013. * Des conditions s'appliquent. † Si vous trouvez le même article annoncé à plus bas prix ailleurs aux mêmes conditions de paiement et de livraison, nous vous rembourserons la différence, et ce, jusqu'à 60 jours après votre achat, sur présentation d'une publicité concurrente en vigueur à ce moment chez un détaillant autorisé et uniquement sur le même modèle. Cette offre ne peut être combinée à aucune autre promotion. Détails en succursale.

WEEK-END

LECTURE

JOURNAL D'UN ÉCRIVAIN EN PYJAMA

La réalité: une usine à fiction

JEAN-FRANÇOIS CRÉPEAU



«Ceci est une chaise», me dit-on en me montrant un accordéon, et moi de répondre: «Je suis noir». Ce jeu se nomme Babel et il a été inventé alors qu'on y construisait une tour si haute qu'on en perdait son langage. Alors, quand l'écrivain Dany Laferrière hésite, devant le *Journal d'un écrivain en pyjama* (Mémoire d'encrier, 2013), à dire qu'il s'agit d'un roman ou d'un essai lyrique, je le crois car, si l'auteur ne sait pas libeller son œuvre, comment moi, lecteur, le saurai-je?

L'écrivain est maître des lieux que sont ses livres, et peut ainsi leur donner l'intitulé qui lui plaît. D'ailleurs, c'est ainsi que Michel de Montaigne inventa l'essai au 16^e siècle et que, plus près de nous, VLB réinventa les genres en qualifiant ses livres d'essai-poulet, lamentation, oratorio, lecture-fiction, épopée drolatique, romaman, roman-plagiaire, roman-comédie, vaudecampagne, essai hilare, utopium, etc.

Alors, quand Dany Laferrière affirme que je lis un roman qui a un narrateur (l'écrivain), un sujet (l'écriture), et un lecteur (vous et moi): j'en conviens. Je suis d'autant plus d'accord que son approche est moins aride que, parfois, celui de l'essai classique; ainsi, il séduira plus de ces gens qui se découvrent soudainement une envie irrépressible d'écrire qu'ils confondent avec un talent d'auteur. L'écriture thérapeutique? C'est faire payer aux autres les honoraires professionnels qu'on ne peut s'offrir.

Revenons à ce livre où un auteur raconte, en brèves séquences, tous les aspects du processus menant à l'écriture d'une fiction. Déjà, dans cette façon de faire, on reconnaît le caractère littéraire dominant chez Laferrière, c'est-à-dire de raconter par petites touches de phrases, de paragraphes, de chapitres ou de toutes ces divisions formelles du contenu.

C'est la spécificité de son style. C'est aussi, selon moi, un trait de plume des Amériques du 21^e siècle, loin de l'Europe de Balzac ou de Proust.

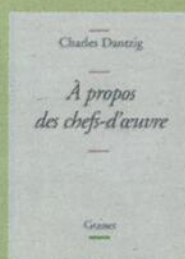
Parmi le florilège de remarques, observations, critiques, commentaires et tutti quanti sur les mille et un aspects du travail de l'écrivain, Dany Laferrière s'observe lui-même exerçant ce métier, son premier credo étant le devoir de lire, de lire et encore de lire. Plus un écrivain fréquente ses semblables, plus il accumule un bagage qu'il s'appropriera et dont ses textes profiteront. J'aime bien quand l'auteur de *L'énigme du retour* écrit qu'il serait bien que ceux dont l'outil de base se résume aux 26 petits signes de l'alphabet et à l'appareil grammatical poussent la curiosité jusqu'à éplucher le dictionnaire, engrangeant ainsi un matériau dont ils auront acquis les plus intimes secrets.

Une autre réflexion que je retiens, c'est de ne pas avoir peur de s'inspirer de tout ce qui nous tombe sur la main au quotidien: d'une marche dans une ville achalandée à une errance dans un boisé désert; d'un souvenir d'enfance dont on ne sait plus bien si nous l'avons vécu ou si on nous l'a si souvent raconté qu'il est devenu nôtre; du passage d'un livre ou d'une séquence de film qui nous ont ennuyés ou émus, etc. Écrire, c'est en quelque sorte butiner dans toutes les alvéoles de la mémoire.

À mon avis, l'ultime conseil que «l'écrivain en pyjama» donne à tout auteur en devenir, c'est de faire simple en éliminant l'accessoire qui, même si les mots pour le décrire ravissent, ne nourrit en rien la trame du récit. Cela nous ramène aux lectures qu'il faut faire en abondance pour faire croître en nous l'émotion des mots. D'ailleurs, tout du *Journal d'un écrivain en pyjama* exprime l'émotion et la passion qui animent leur auteur qui, on s'en souvient, avait promis cet essai lyrique en forme de roman libre à son neveu qui l'interrogeait sur son métier d'écrivain et l'art de le pratiquer. ■

À PROPOS DES CHEFS-D'OEUVRE

(Grasset, 2013) par Charles Dantzig



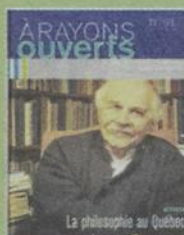
Après *Pourquoi lire?* (2010), l'essayiste et éditeur Dantzig a attiré mon attention par sa réflexion sur la notion de chef-d'œuvre et j'ai eu raison de me laisser prendre au piège du chant des sirènes que suggérait ce titre.

D'abord, ne pas confondre un classique et un chef-d'œuvre, l'un se conjuguant généralement au passé l'autre au présent. Ni l'un ni l'autre n'est ou n'a été obligatoirement un «best-seller», l'instrumentalisation des belles-lettres par le monde des affaires ou de la politique étant bien connu. Pour l'essayiste, la période de turbulences sociales et économiques que nous traversons menace la littérature; cet art des formes s'oppose à l'informe que suggèrent toutes ces instabilités. Ce n'est pas l'usage des TIC qui plane sur la création littéraire, riche et abondante en ce temps morose, mais le contrôle que cela peut entraîner des créateurs et de leurs œuvres.

VITRINE

À RAYONS OUVERTS

(no 91, hiver 2013)



La BANQ, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, publie trois fois l'an cette revue gratuite qui a pour but d'informer ses lecteurs d'un thème autour duquel graviteront

une ou des activités des mois à venir, voire l'année entière; c'est l'objet du dossier de chacun des numéros. On y trouve également une section intitulée «La vie de BANQ» qui nous informe à travers diverses rubriques d'autant d'aspects des préoccupations de l'équipe de l'institution; par exemple, sous le générique «D'art et de culture», j'ai découvert la famille Caron, spécialiste de l'architecture religieuse. Revenons au dossier, ici consacré à «La philosophie au Québec» qui, heureux hasard, arrive en cette année dite «l'année de la Philosophie». L'entretien avec Georges Leroux et Alexis Martin met la table aux sept autres articles sur le sujet et à l'exposition «Raymond Klibansky (1905-2005), la bibliothèque d'un philosophe». On retrouve la revue, entre autres, sur banq.qc.ca. ■

EN VENTE MAINTENANT



T DAY TRIPPER

L'EXPÉRIENCE BEATLES

L'EXPÉRIENCE BEATLES

11 AVRIL

ST-JEAN-SUR-RICHELIEU
THÉÂTRE DES DEUX RIVES

Billets: 450-358-3949 | 1-855-790-1245

Achats en ligne: www.BeatlesExperience.com



4 AVRIL GATINEAU 6 AVRIL SHERBROOKE 11 AVRIL ST-JEAN SUR-RICHELIEU 18 AVRIL STE-THÉRÈSE 20 AVRIL MONTRÉAL

BEATLES EXPERIENCE.COM

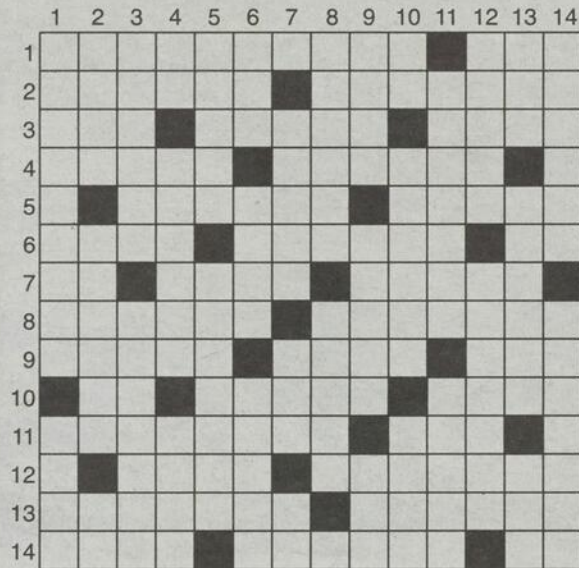
indigo entertainment

LE CANADA FRANÇAIS

THE FELDMAN AGENCY

4846032

MOTS-CROISÉS



HORizontalement

- Métier — Cachés.
- Chant des oiseaux — Têtu.
- Pas ailleurs — Glucide hydrolysable — Ennuya.
- Jus brut de la canne à sucre — Marbrer.
- Entaille — Aimée de Tristan.
- Spolia — Offices divins — Sélénium.
- Dans — Tintement lent et répété annonçant la mort — Convoi.
- Couvrir de givre — Assécher une plaie.
- Relatif à la mer Égée — Hâtiveau — Carabosse.
- Manganèse — Laboure — Javelot.
- Clartés — Interjection.
- Fit mourir par le supplice de la roue — Commerce du livre.
- Se poser à la surface de l'eau — Mémemorisé.
- Assassinée — Couture — Césium.

Problème No 225

VERTICALEMENT

- Passe-droit — Contestât.
- Espèce — Devinette — Actionné.
- Oubliées — Repas au cours duquel on s'empiffre.
- Note — Âne — Boudin.
- Conduit souterrain — Lourdeur.
- À lui — Second calife des musulmans — Vivais.
- Soûls — Petite prairie — Ruisselet.
- Qui contiennent de l'iode — Planche qui conserve l'écorce de l'arbre lors du sciage.
- Obtempéré — Sillon — Serré.
- Nanoseconde — Réfuter — Veille.
- Nattai — Paillote.
- Dignité papale — Déshonneur.
- On les mentionne toujours avant les autres — Lichens — Jamais.
- Décente — Mémemorisés.

Solution du dernier problème

1	A	T	T	E	L	E	R	O	R	B	I	T	E
2	C	R	A	N	E	A	S	S	A	I	N	I	R
3	C	I	L	S	O	I	T	T	E	S	T	S	
4	E	T	O	C	U	R	A	N	I	F	E	R	E
5	L	U	N	E	T	T	E	R	I	E	R	E	A
6	E	R	C	A	R	S	E	R	B	E	U		
7	R	E	F	I	L	E	R	N	E	E	E	X	
8	E	L	E	M	E	N	T	B	I	T			
9	C	R	E	N	E	L	E	R	E	N	A	L	
10	S	A	R	T	R	I	A	D	E	D	U	O	
11	P	R	E	A	U	E	N	E	I	D	E	Q	
12	A	M	U	S	E	E	T	I	N	A	M	O	U
13	H	I	R	S	U	T	E	T	E	I	N	T	E
14	I	N	E	X	A	L	T	E	M	E	A	T	

SUDOKU

Problème No 251

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

RÉPONSE DU NO 250

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

RÈGLES DU JEU :

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

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

14 LETTRES CACHÉES

MOT-MYSTÈRE

DEFAUTS

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.

D	IMBU	INJUSTE	N
DÉLOYAL	IMPOLI	IRASCIBLE	NÉGLIGENT
I	IMPRUDENT	M	NONCHALANT
IDIOT	IMPULSIF	MALADROIT	O
IGNARE	INDÉCENT	MALAPPRIS	ORDURIER
IGNOBLE	INDIFFÉRENT	MALHONNÊTE	P
IGNORANT	INFIDÈLE	MALIN	PARESEUX
IMBÉCILE	INGRAT	MÉCHANT	PERVERS

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

www.mariofortier.ca

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ : MALINTENTIONNÉ

4 LETTRES CACHÉES

LES ENTRECROISÉS

LE PARC MUNICIPAL

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

2	vas	5	sable	espaces	services
as		accès	sites	gardien	9
le	4	aller	table	intérêt	activités
on	bien	boisé	venir	piscine	entretien
se	coin	durée	6	plaisir	moniteurs
3	créé	écrié	amuses	secteur	règlement
est	état	fêtes	groupe	sentier	10
été	iras	idéal	petits	terrain	patinoires
gai	jeux	jeune	public		11
ici	joie	norme	repose	8	balançoires
nom	lieu	piste	7	glissade	12
ont	rire	rampe	enfants	plein air	municipalité

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

SOLUTION DE LES ENTRECROISÉS: JEUX

WEEK-END

PROFESSION: VÉTÉRINAIRE

Une masse découverte sur l'épaule de Sid

MARIE-CLAUDE DUVAL



Sid est un gentil furet de deux ans. À part quelques petits problèmes de santé comme une fragilité intestinale et la pointe d'une canine cassée, il a toujours été en forme.

Pourtant, récemment, une masse a été découverte au-dessus de son épaule droite. Pas très grosse certes, mais tout de même présente depuis environ deux semaines et qui semble vouloir rester. Pour se rassurer, lors de son examen de santé annuel, sa propriétaire accepte qu'on procède à une cytologie à l'aiguille fine.

Il s'agit d'une procédure diagnostic fort utile qui consiste à utiliser une aiguille à peine plus grosse que celle utilisée lors d'une vaccination et à la faire pénétrer dans la masse. Une fois faite, on aspire des cellules qu'on regardera au microscope pour déterminer la nature réelle de la lésion. Il arrive que cette manoeuvre ne fonctionne pas, faute de cellules dans l'aspiration, mais dans la grande majorité du temps, on obtient une réponse précise.

TUMEURS

La peau est un site fréquent pour les tumeurs chez les furets. Dans la grande majorité des cas, il s'agit de lésions bénignes, heureusement. Il y a en premier lieu des tumeurs de type adénome et épithélioma sébacés et en second lieu les mastocytomes. C'est ce dernier type de tumeurs qui nous intéresse puisque c'est ce que nous suspectons pour le cas de Sid.



Les nouvelles sont bonnes pour Sid. Il n'y a pas de tumeur.

Il s'agit en effet de masses fréquentes au niveau de la tête, du cou des épaules et du tronc. Elles sont parfois prurigineuses (qui créent des démangeaisons), ce qui ne semble pas être la situation ici. Elles se présentent bien circonscrites, alopeciques (sans poils), nodulaires et variant de 0,2 à 1 cm de diamètre. Elles sont souvent rougeâtres et couvertes d'une épaisse croûte noirâtre.

Dans la plupart des cas, les propriétaires vont observer ce

semblant de gale plutôt que de noter la masse elle-même. Dans la majorité des cas qui m'ont été présentés en clinique, c'est d'ailleurs ce qui s'est passé.

Le diagnostic définitif est idéalement effectué grâce à une biopsie, c'est-à-dire le prélèvement d'un morceau de la masse. Mais comme il s'agit souvent de petites lésions, ce n'est pas facile de prendre un morceau sans tout enlever. La cytologie à l'aiguille fine devient donc une excellente alternative.

TRAITEMENT

Le traitement consiste à exciser la masse lors d'une chirurgie sous anesthésie générale. Malheureusement, des cas de récurrences ont été rapportés.

Il existe d'autres sortes de tumeurs cutanées chez le furet, mais qui sont beaucoup moins fréquentes. Et d'autres sortes de lésions cancéreuses existent.

Il faut savoir que si on exclut les visites annuelles de santé, les

consultations pour un problème néoplasique constituent la raison la plus fréquente pour prendre un rendez-vous avec un vétérinaire à notre époque chez les furets. En effet, il est quasiment certain que la plupart de ces animaux vont à un moment ou un autre de leur vie développer une tumeur du système endocrinien, ce qui implique principalement les glandes surrénales et le pancréas. Les lymphomes sont aussi très fréquents.

À peine deux jours après le prélèvement à l'aiguille du petit nodule de Sid, les résultats sont entrés. Bonne nouvelle! Non seulement il ne s'agit pas d'une lésion maligne, mais il n'est même pas question de tumeur. Le diagnostic est le suivant: lésion inflammatoire granulomateuse lymphoïde.

En d'autres mots, il s'agit fort probablement dans le cas de Sid d'une réaction à un traumatisme chronique. À la suite une discussion avec sa propriétaire, nous avons en effet découvert que Sid cherche souvent à aller derrière les meubles et il «pousse» parfois très fort pour faire passer ses épaules, ce qui a peut-être occasionné chez lui cette réaction cutanée.

Sa propriétaire va essayer d'aménager les pièces pour prévenir le frottement de peau et nous verrons dans les prochaines semaines ce qu'il adviendra de Sid et de sa lésion cutanée.

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

WEEK-END

TRÉSORS DE FAMILLE

Une belle pièce sur le marché des antiquités

MARIO WILSON



Ce superbe fauteuil, bien près d'être centenaire, arrivera sur le marché d'ici quelques mois, à la vente du mobilier de cet immeuble à caractère religieux qui sera bientôt démolie dans notre ville. Il s'agit d'un parfait exemple d'un fauteuil à accoudoirs de style Eastlake, populaire il y a maintenant près de cent ans.

Bien sûr, il est toujours possible d'en trouver lors d'encans de maison, ceux-là mêmes qui deviennent de plus en plus populaires auprès des chasseurs d'aubaines et qui nous permettent d'admirer de superbes meubles anciens encore cachés dans certaines maisons de campagne. Malheureusement, il arrive trop souvent de se retrouver avec une table, une commode ou une chaise semblable à celle-ci, dont la remise en état nécessitera un investissement trop important pour apprécier l'achat initial. Les meubles de

presbytères, de maisons mères de communautés religieuses ou même de sous-sols d'églises sont mes préférés.

DES TRÉSORS

Je demandais justement à une vieille amie (beaucoup plus vieille que moi, ça va de soi), si elle croyait que le nouveau pape aurait le courage d'offrir en vente les très nombreux trésors que renferment les caves du Vatican.

On n'a pas idée des millions de dollars d'œuvres d'art, de pièces de mobilier ou même de pièces de vaisselle, reçues en cadeaux par les nombreux papes, qui pourraient refaire le plein des paroisses qui doivent fermer leurs portes simplement parce que les coûts de chauffage sont dorénavant astronomiques.

En parfaite condition, entretenus par la ménagère du curé ou le concierge de service, les meubles anciens qui sortent de nos églises constituent toujours une bonne affaire. Il est dorénavant impossible



Ce charmant fauteuil devrait se vendre entre 150 et 175\$.

de dissocier l'histoire du mobilier québécois de celle de notre passé religieux. Une chaise provenant d'un presbytère c'est comme une voiture de curé; on sait qu'elle n'a pas été malmenée.

J'ai d'ailleurs en mémoire des évaluations faites auprès de certaines fabriques de Montréal où les trésors ont trouvé preneur à haut prix lors d'un encan; une panoplie de pièces toutes plus extraordinaires les unes que les autres.

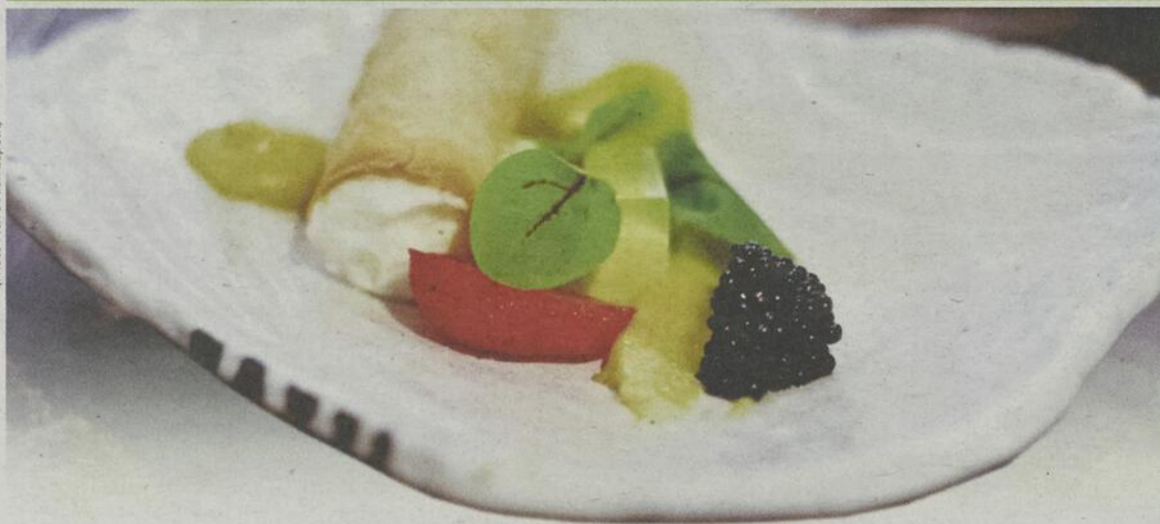
VALEUR

Ce charmant fauteuil avec tous ces éléments si typiques du style Eastlake devrait se vendre entre 150 et 175\$ lors de l'encan. Il fera honneur au vestibule de toute demeure, meublée de pièces anciennes ou modernes.

Et comme le recouvrement du siège ne demandera pas une très grosse dépense, on aura avantage à s'assurer du nouveau confort de la chaise en prenant soin d'agencer le tissu aux couleurs de son nouvel environnement. ■

WEEK-END

LA SANTÉ DANS VOTRE ASSIETTE



(Photo Pierre-Alain Lepetit)

Quatre astuces pour savourer

SYLVIE LAROCHE
NUTR.D.T.P.



Voilà déjà le Mois de la Nutrition^{MD} qui prend fin. Au cours du mois de mars, nous avons enrichi nos connaissances afin de planifier, d'acheter et de cuisiner efficacement pour concocter jour après jour de bons repas. Maintenant, place à la dégustation !

Pour faire durer le plaisir de la table, rien de mieux que de prendre le temps de savourer et de partir à la découverte de nouveaux aliments. Les Québécois sont friands de nouveautés culinaires. Vous n'avez qu'à faire le décompte des émissions télévisées consacrées à la cuisine.

1- LE GOÛT AVANT TOUT

Au-delà des informations nutritionnelles, il y a le plaisir de manger. Prendre le temps d'apprécier les aliments que l'on prépare est une bonne habitude alimentaire essentielle. En étant conscient de ce que l'on mange, il est plus facile de satisfaire pleinement nos papilles gustatives à chaque bouchée. Croquer une pomme juteuse et sucrée, déguster des produits de l'érable du Québec ou manger une soupe faite maison, c'est le bonheur ! Mais quand c'est tellement bon, il est difficile de s'arrêter de manger. Faites durer le plaisir et gardez-en pour demain !

2- DES RECETTES QUI FONT SALIVER

Même à l'ère de l'électronique,

une foule de livres de recettes voient le jour chaque année, mais cuisinons-nous vraiment davantage ? Utilisez-vous les livres de recettes que vous achetez et que vous recevez en cadeau ?

Si vous êtes comme moi, sur la panoplie de livre de recettes que je possède, certains n'ont jamais été utilisés. Pourtant je suis toujours autant attirée par les nouveautés en librairie. En fait, les livres de recettes peuvent servir à nous inspirer, nous mettre l'eau à la bouche et, espérons-le, nous inciter à cuisiner.

3- UN PETIT « JE NE SAIS QUOI »

Un rien peut parfois transformer un plat intéressant en un plat extraordinaire. Miamm !

- Jus de lime et sirop d'érable lors de la cuisson des asperges grillées.

- Gingembre frais râpé avec les sautés de légumes asiatiques.

- Huile d'olive au basilic ajoutée à des fettucines aux tomates italiennes, crevette et parmesan.

- Rôti de bœuf cuit enrobé de fines herbes hachées (romarin, menthe, basilic), ail et huile d'olive et laissez reposer 15 min avant de servir (recette du Chef Stéphane Faïta, *Entre cuisine et bambini*, Trécaré).

- Courgettes grillées avec du jus de lime, graines de coriandre et graines de cumin moulues.

- Soupçon d'huile de sésame grillé sur les pâtes d'accompagnement.

4- UN BRIN DE NOUVEAUTÉ

Essayer de nouveaux plats et de nouveaux aliments est un bon moyen pour casser la monotonie. Que ce soit sur le Web, dans un livre de recettes ou à la télé, les idées de recettes ne manquent pas. Vous pouvez aussi simplement apprêter différemment une de vos propres recettes. Par exemple, transformez le spaghetti sauce à la viande en linguines sauce tomate et fruits de mer.

Pour un peu de piquant, essayez de nouveaux aliments. Découvrir pour s'enrichir de nouvelles saveurs, c'est gagnant !

- Remplacez le riz pas du quinoa, une céréale de la Bolivie et du Pérou qui est une source de protéines, de fibres et de fer.

- Dégustez du beurre de noix de cajou ou du beurre d'amandes sur les rôtis le matin.

- Préparez un *smoothie* de tofu mou avec des fruits congelés pour la collation.

- Ajoutez de l'orge dans votre soupe.

- Faites des crêpes à la farine de sarrasin pour le brunch du dimanche matin.

- Ajoutez une boîte de litchis en conserve à la salade de fruits maison.

Bon Appétit ! Pour des informations, contactez-moi au 450 358-2002. Sources: Nutrition 2013.ca, extenso.org.

Poulet farci à la mangue, pistache et coriandre-sans gluten

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

INGRÉDIENTS

- 454 g (1 lb) de demi-poitriines de poulet désossées (environ quatre)
- 1 à 2 mangues découpées en tranches fines
- 90 ml (6 c. à soupe) de pistaches non salées et hachées grossièrement
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 poivrons rouges ou orange coupés en lanières
- 1 boîte de 398 ml de lait de coco non sucré
- 15 ml (1 c. à soupe) de curry
- Jus d'une lime
- Sel et poivre du moulin, au goût



PRÉPARATION

Tailler chaque demi-poitrine en deux dans le sens de l'épaisseur, sans les couper entièrement, de façon à les ouvrir en portefeuille. Farcir l'intérieur avec des tranches de mangue, 15 ml (1 c. à soupe) de coriandre et 15 ml (1 c. à soupe) de pistaches. Refermer les demi-poitriines avec des cure-dents.

Dans une grande poêle, chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive et saisir les poitrines à feu vif environ 5 minutes de chaque côté. Réserver.

Dans la même poêle, verser le reste de l'huile et faire revenir les poivrons à feu moyen de 3 à 4 minutes. Ajouter le lait de coco et le curry, puis bien mélanger. Déposer les poitrines de poulet dans la sauce et laisser mijoter 10 minutes à feu doux, soit jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'écoule de la viande soit clair ou que le thermomètre à viande indique une température interne de 77 °C (170 °F).

Quand la cuisson est terminée, ajouter le reste de la coriandre et des pistaches ainsi que le jus de lime. Rectifier l'assaisonnement au goût. Servir avec un riz basmati au citron.

Pour des recettes savoureuses: www.lepoulet.qc.ca

Profiteroles de sot-l'y-laisse de poulet

Préparation : 40 minutes - Cuisson : 30 minutes - Portions : 2

Ingrédients

Pâte à chou

- 310 ml (1 1/4 tasse) d'eau froide
- 160 ml (2/3 tasse) de beurre
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 280 ml (1 tasse + 2 c. à soupe) de farine
- 4 œufs

Garniture

- 5 gousses d'ail dégermées
- 60 ml (1/4 tasse) de persil frais haché
- 1 oignon vert
- 250 ml (1 tasse) de beurre à la température de la pièce
- 15 ml (1 c. à soupe) de cognac
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'amandes
- 12 sot-l'y-laisse de poulet
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc

PRÉPARATION

Pâte à chou : Dans une casserole, porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition en remuant de temps à autre. Incorporer la farine hors du feu en une seule fois. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Remettre sur le feu en remuant vivement et dessécher jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole. Travailler quelques instants et incorporer les œufs un à un. Dresser la pâte à chou à l'aide d'une douille sur une plaque recouverte d'un papier parchemin. Mettre au four à 200 °C (400 °F) de vingt à trente minutes, selon la grosseur des profiteroles.

Garniture : Mettre au mixeur l'ail, le persil, l'oignon vert, le beurre mou (à température ambiante), le cognac, le sel, le poivre et la poudre d'amandes, puis mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. À feu élevé, poêler les sot-l'y-laisse environ trois minutes et déglacer avec le vin blanc. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit totalement évaporé.

Méthode : Garnir chaque profiterole de deux sot-l'y-laisse, puis remplir avec le mélange de beurre environ 15 ml (1 c. à table) par chou. Réchauffer les choux au four, recouverts d'un papier aluminium, cinq à dix minutes avant de servir. Prévoir trois profiteroles par personne. Servir avec la verdure à la mangue.

Pour des recettes savoureuses: www.lepoulet.qc.ca

FRUITERIE

HALLES ST-JEAN

L'Avenue du Potager

145, boul. Saint-Joseph

Du 28 mars au 4 avril 2013 ou jusqu'à épuisement.

Ananas Pr. importé no 1

Asperges Pr. importé no 1

WOW!

2/4\$

WOW!

2/4\$



La nouvelle Porsche Cayman 2014 a été dévoilée en même temps que la 911 GT3. Si l'habitacle est identique au cabriolet Boxster, le nouveau coupé Cayman propose des moteurs légèrement plus puissants (275 ch et 325 ch).



La nouvelle Alfa Romeo 4C sera une sérieuse rivale de la Porsche Cayman. La 4C se distingue par son poids plume de 895 kg et son quatre-cylindres turbo (240 ch) installé en position centrale.

Retour sur le Salon de Genève

JEAN-FRANÇOIS
GUAY



Salon de l'auto de Genève demeure toujours aussi impressionnant avec ses nombreuses nouveautés et l'immensité de ses salles d'exposition.

Plusieurs avant-premières mondiales ont été présentées cette année aux 10 000 représentants des médias. Malgré la situation

économique qui affecte plusieurs pays voisins de la Suisse, 690 000 visiteurs ont déambulé au Palexpo de Genève, soit une diminution de 2% par rapport à 2012. L'intérêt de cette grande fête de l'automobile

se trouve nécessairement dans les nouveaux modèles, les prototypes et les concepts. Voyons les nouveautés qui seront commercialisées chez nous au cours des deux prochaines années. ■

Même si les salons automobiles laissent toujours une impression de déjà-vu, le



Le modèle cabriolet de la Toyota GT86 a été dévoilé à Genève et ce n'est qu'une question de temps avant que la Scion FR-S fasse de même au prochain Salon de New York à Pâques.



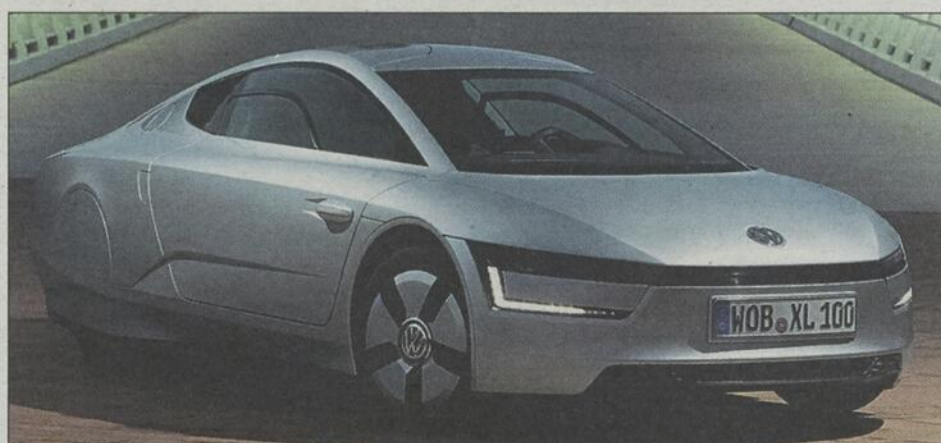
La version Black Series est la plus puissante SLS AMG de Mercedes-Benz avec son V8 de 6,2 l et 631 ch. Cette version ultime ne pèse que 1550 kg.



Outre quelques retouches esthétiques, l'autonomie de la Nissan Leaf a été augmentée de 24 km pour atteindre 200 km. De même, le volume du coffre passe de 330 à 370 litres.



Malgré le flop commercial de la Série 5 GT, BMW revient à la charge avec la Série 3 GT. Cette voiture 5 portes à hayon livrera une lutte fratricide aux modèles X1, X3 et Série 3 Touring de BMW.



Après deux concepts, Volkswagen a enfin dévoilé la XL1 de série. Cette voiture hybride enfichable à moteur diesel et moteur électrique ne consomme que 0,9 L/100 km.



Après le coupé Continental, c'est au tour de la berline Flying Spur de Bentley d'étreindre une nouvelle carrosserie dont les changements se remarquent surtout à l'arrière et de profil.

Crème brûlée aux plaquebières et à la cannelle

JEAN-PAUL GRAPPE



flottante à la rose et aux mûres, ainsi qu'une crème brûlée aux plaquebières et à la cannelle.

Desserts à la mode, ces deux gâteries sont faciles à exécuter. Ils ont aussi l'avantage de pouvoir être conservés plusieurs jours au réfrigérateur.

Cette semaine, nous vous proposons deux desserts susceptibles d'impressionner vos hôtes: une île

Île flottante à la rose et aux mûres

Rendement: 4 portions - Temps de cuisson: 10 minutes - Préparation: 30 minutes

ŒUFS À LA NEIGE

750 ml (3 tasses) de lait
1 c. à café (1 c. à thé) d'eau de rose
8 blancs d'œufs
1 pincée de sel
40 g (1/6 tasse) de sucre

CRÈME ANGLAISE

750 ml (3 tasses) de lait à la rose
8 jaunes d'œufs
160 g (2/3 tasse) de sucre
Mûres

PRÉPARATION: Faire bouillir le lait et ajouter l'eau de rose.

Monter les blancs d'œufs avec le sel et ajouter graduellement le sucre. Les blancs doivent être fermes. Déposer une cuillerée de blanc dans le lait bouillant. Cuire environ 2 min en retournant à micuisson. Égoutter le blanc cuit et répéter l'opération avec le reste des blancs.

Faire bouillir le lait à la rose avec 80 g (1/3 tasse) de sucre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Verser graduellement le lait bouillant sur les jaunes en remuant. Remettre le mélange dans la casserole, à feu moyen, et cuire jusqu'à ce que cette crème nappe bien. Refroidir sur glace. Verser la crème anglaise dans des bols ou des verres. Ajouter des mûres et terminer par les œufs à la neige.

À PROPOS DE MÛRES: On trouve la ronce commune (*Rubus fruticosus*) dans les clairières, à la lisière des bois. Dans certaines régions très ensoleillées, on retrouvera plutôt la ronce à feuilles d'orme (*Rubus ulmifolius*) dont les fruits sont petits et doux. Bien meilleures sont les mûres de la ronce bleuâtre (*Rubus caesius*), plante qui fréquente les lieux frais et humides.

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



Crème brûlée aux plaquebières et à la cannelle

Rendement: 4 portions - Temps de cuisson: 40 minutes - Préparation: 30 minutes

250 ml (1 tasse) de lait
250 ml (1 tasse) de crème épaisse (35%)
80 g (1/3 tasse) de sucre
1 c. à café (1 c. à thé) de cannelle moulue
5 jaunes d'œufs
Confiture de plaquebière

PRÉPARATION: Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème et la moitié du sucre. Ajouter la cannelle et laisser infuser 5 minutes. Blanchir les jaunes d'œufs et le reste du sucre. Verser le liquide chaud graduellement sur les jaunes en remuant. Passer dans une passoire.

Couvrir le fond des ramequins d'une fine couche de confiture de plaquebière. Faire couler l'appareil à crème brûlée sur la confiture. Mettre au four dans un contenant rempli d'eau chaude à mi-hauteur des ramequins. Cuire environ 40 minutes à 150 °C (300 °F), jusqu'à ce que la crème ne soit plus tremblotante. Laisser reposer, puis réfrigérer quelques heures. Saupoudrer la crème brûlée d'une fine couche de sucre et, à l'aide d'un chalumeau, caraméliser.

Un vin du Pérou et un autre du Portugal

ROBERT RHEAULT



Le Pérou n'est pas reconnu comme un grand producteur de vin. La viticulture y a été introduite en 1540 par Bartolomé de Terrazas et Francisco de Carabantes, qui ont fondé le vignoble de Tacama dans la vallée d'Ica à 300 km au sud de Lima. Par la suite, la viticulture s'est répandue au Chili et en Argentine.

Vers 1920, Tacama a pris contact avec la France en important des fûts de chêne dans un premier temps, puis en engageant des techniciens français qui ont rénové le vignoble. Ils y ont introduit des cépages français, tels que le malbec, le tannat et le petit verdot. Il s'agit de cépages typiques du sud-ouest de la France.

En 1962, Tacama a eu recours aux connaissances de l'œnologue français Robert Niederman. Depuis ce temps, les meilleurs experts français se sont succédé afin de faire profiter le vignoble de leur expertise. On retrouve parmi ceux-ci les professeurs Jean Ribéreau-Gayon, Émile Peynaud, Max Rives, Alain Charbonneau et Pascal Ribéreau-Gayon.

En fait, selon le Professeur Max

Rives, le sol et les conditions climatiques de la région produisent des vins dont les caractéristiques s'apparentent aux meilleurs vins mondiaux.

PREMIER VIN

Le Tacama Gran Tinto 2011 (code: 10746543) est un assemblage de trois cépages: le malbec, le tannat et le petit verdot. Vous avez ici un vin limpide aux reflets violacés et d'une opacité moyenne. Le nez, suffisant et agréable, nous livre des arômes de prune, de fraise, de framboise et de réglisse, le tout délicatement torréfié.

La bouche, tout comme le nez s'exprime en douceur et en délicatesse. Le vin est léger, doux et souple. Il accompagnera les repas légers. La finale est plus ou moins longue, mais avec du fruit et des épices. Un rapport qualité-prix indéniable.

PORTUGAL

Le Portugal est depuis longtemps reconnu comme un pays ayant une grande tradition viticole. Notre deuxième vin, le Cortes de Cima, porte l'appellation Vinho Regional Alentejano.

Le vignoble de Cortes de Cima est situé dans la région d'Alentejano, au sud du Portugal. Fondé en 1988 par un immigré danois, Hans

Kristian Jorgensen, Cortes de Cima a commencé sa production en 1998. Les parcelles qui composent ce vignoble reposent sur les flancs de la chaîne de montagnes de Sierra do Mendro, laquelle marque la limite nord de l'AOC Alentejano.

Cette région interdisait la plantation de cépages rouges. En 1991, la plantation de cépages tels que la syrah était interdite par la réglementation de l'AOC. Malgré cette interdiction, Hans Jorgensen contourna les règles et planta des ceps de syrah.

Son premier millésime s'appelait Incognito afin de se soustraire à la réglementation. Rapidement, ce vin gagna la faveur du public tout en se méritant des prix lors de concours à Londres, Bruxelles et Bordeaux.

DEUXIÈME VIN

Le Cortes de Cima (code: 10944380) est un assemblage de plusieurs cépages: d'aragonez, de syrah, de petit verdot, de touriga nacional, d'alicante bouschet et de cabernet sauvignon.

C'est un vin limpide aux reflets violacés et passablement foncé. Le nez est intense et complexe. On y retrouve des arômes de cerise noire, de cassis, de vanille, de café et de caramel brûlé.

En bouche, le vin s'avère sec



Tacama Gran Tinto,

Millésime: 2011
Cépage: 50% malbec, 30% tannat, 20% petit verdot
Région: Pérou/Vallée d'Ica
Producteur: Vin Tacama S.A.
Prix: 14,50\$
Cote:



Cortes de Cima, Vinho Regional Alentejano

Millésime: 2010
Cépages: Aragonez 30%, syrah 35%, petit verdot 10%, touriga nacional 10%, alicante bouschet 10% et cabernet sauvignon 5%
Région: Portugal/Alentejano
Producteur: Cortes de Cima S.A.
Prix: 21,20\$
Cote:

accompagné de tanins fermes et d'une acidité bien présente. Les saveurs sont puissantes et agréables malgré la chaleur attribuable à l'alcool (14%). C'est un vin

charpenté qui peut se boire immédiatement, mais qui gagnera à vieillir au cours des cinq à sept prochaines années. La finale est très longue, épicée et chaude. ■

Le cochon noir de Bigorre élevé au pied des Pyrénées

PAULINE CLOUTIER ET
RAYMOND MARIER



Après les merveilles de Gavarnie et de Pau, les mystères de Lourdes, que peuvent bien encore nous réserver ces belles et accueillantes Pyrénées? Nous nous arrêtons à Lannemezan, petite ville de 6000 habitants.

Ne trouvant pas d'hôtel, nous suivons les indications menant à la gare SNCF où, comme partout en France, se trouve un hôtel de la Gare, disons-le, pas toujours bien tenu. Nous nous y risquons et acceptons la chambre proposée à un prix dérisoire.

Pour le souper, comme Raymond voudrait manger une truite, la préposée à l'accueil nous recommande «le seul restaurant de qualité de la ville». Devinez? C'est le restaurant du club de golf l'Albatros. Pourquoi pas! Ça nous semble sympathique comme appel du pied, notre équipement de golf étant tout fin prêt, à portée de main dans la voiture.

L'ALBATROS

Après maints virages et détours, nous finissons par trouver le site, magnifique! Le propriétaire maître d'hôtel nous accueille avec gentillesse, élégance et courtoisie. Il n'y a pas de truite au menu, mais quantité de plats régionaux : foie gras, saumon, filet de bœuf, cochon noir, côte de porc et un dessert très local, la tarte au sirop d'érable, très apprécié de sa clientèle. Il montre la jeune fille qui s'en lèche les babines à une table voisine.

Nous prenons le jambon noir en entrée et le filet de bœuf, deux plats tendres et savoureux à souhait. Tout à fait rassasiés, nous sautons le dessert et, sentant l'appel du terrain de golf, nous demandons s'il est possible de réserver pour le lendemain matin. «Malheureusement, c'est le jour du tournoi annuel des membres

du club. Un autre jour, peut-être?» — Pas possible, notre voyage tire à sa fin et nous devons reprendre la route.

Avant de partir, nous demandons au proprio s'il est possible d'acheter du cochon noir quelque part. Tout fier, il nous donne l'adresse de son fournisseur, M. Arbéret, dans les Baronnies. Il suggère de nous y présenter le lendemain matin, de sa part.

STRESSÉS

Après une nuit dans un lit peu confortable dont la base s'est effondrée sans raison au petit matin, nous nous présentons à la réception pour régler la note. Un peu stressés, craignant d'être accusés d'avoir brisé le lit et de nous voir réclamer un supplément, nous abordons timidement la question. Tout de suite la dame s'excuse; elle croyait que la réparation avait été faite; c'était la faute des jeunes qui avaient couché là le jour précédent. On aurait peut-être dû demander une compensation, mais on n'a pas osé.

Sur la route des Baronnies, d'un lacet à l'autre, d'une colline à l'autre vers Bonnemazon, nous nous extasions devant la riche verdure de ce coin de pays bien irrigué. Pour arriver chez les Arbéret, nous suivons les panneaux fléchés montrant un mignon petit cochon.

Au premier coup de sonnette, Monsieur nous ouvre la porte de sa cave, entrepôt, dépôt, magasin. Il nous explique qu'en 1981, la race du porc noir de Bigorre était en voie d'extinction. Avec 58 autres éleveurs, il décida de relever le défi et d'en faire une production d'exception.

Élevé en plein air pendant au moins six mois, le cochon noir vit dans les sous-bois, court dans les prés et développe ses muscles. Il se nourrit de seigle, d'orge, d'herbe, de glands et de châtaignes qui permettent la formation du gras, essentiel pour atteindre la qualité visée. Jamais de maïs! Au moment de l'abattage, entre douze et quatorze mois, les porcs pèsent environ 160 kilos.

Les animaux bénéficient du temps qui convient à leur cycle naturel: douze mois minimum pour obtenir le goût du porc noir de Bigorre. Dans cette région au climat idéal pour cette production, on ne trouve que de petits élevages respectant la tradition et l'écosystème.

PRODUITS DE QUALITÉ

M. Arbéret offre des viandes en salaison, du jambon, des saucisses, des pâtés, du boudin, des conserves de civet et de saucisses, de la soupe garbure et des viandes fraîches. Impressionnés, nous faisons provision d'un peu de tout ce qui se conserve assez longtemps.

Il propose ensuite le clou parmi tous ses produits: la fesse, le jambon noir. Vingt mois sont requis pour compléter les opérations de salaison, de séchage et d'affinage. Le prix? Près



Écrin, le mâle reproducteur de cette race docile, vient chercher la caresse de son maître éleveur.



Le porc noir de Bigorre est élevé pendant au moins six mois dans les prés et les sous-bois.



La maison de Marie-Claude et Denis Arbéret, éleveurs de porcs noirs à Bonnemazon.

de 50\$ le kilo, auquel il faut ajouter 1,30 \$ le kilo pour chaque mois d'affinage supplémentaire. Donc 300 \$ pour une fesse de six kilos. Nous nous sommes contentés de goûter — un pur délice! — et d'acheter quatre tranches très très fines pour faire bonne figure.

Finalement, M. Arbéret nous fait visiter une partie de son élevage, un peu plus bas sur la colline. Nous rencontrons sa femme qui nettoie la cour de la maternité. Les femelles ont deux portées par année, huit à dix petits par portée. Les porcelets sont sevrés à six semaines; ils pèsent huit kilos. On met la mère au repos pendant une semaine avant de l'accoupler de nouveau. Pendant qu'ils sont gardés dans les bâtiments, les mères et les petits sont installés sur de la paille et ont accès à l'extérieur.

En partant, nous avons droit à un petit sac-

cadeau accompagné, il va sans dire, de la liste des produits, avec les prix, livraison comprise, même au Québec. Comment ne pas souhaiter que ces producteurs poursuivent leur mission salvatrice d'un type d'élevage traditionnel, à but lucratif tout de même, pour le plus grand plaisir des amateurs de cochonnailles d'exception. ■



PORC NOIR
DE BIGORRE

- Jambon noir épais et rond
- Cuisson de la viande fraîche:
- Saisir et servir rosée.



M. Arbéret, dans sa boutique à la ferme. Les saucissons et les fesses de jambon noir de Bigorre attendent les amateurs de produits d'exception.

Voyage VASCO
L'Univers de la Croisière

148 Richelieu,
Saint-Jean-sur-Richelieu
Permis du Québec

Memphis Nashville
13 au 21 août

En souvenir d'Elvis venez assister au Candlelight.
Inoubliable. Places limitées (20 chambres)
Occ. Quad. **1399\$** Occ. Db. **1599\$**
Autocar spéciale pour le voyage.

Gâtez-vous. Vivez l'expérience.
Du 4 au 19 Octobre

Croisière de rêve avec l'entourage d'Elvis et son épouse Priscilla Presley, Jerry Schelling, James Burton, Ronnie Tuft, Hardin et plusieurs autres accompagnés par Claude Manny ambassadeur d'Elvis.
Italie, Croatie, Turquie et Grèce
Vous visiterez Venise, Dubrovnik, Athènes Izmir, Split, Corfu, Santorin, Mykonos, Katakolon

Vol direct sur Venise avec Air Transat.
Inscription jusqu'au 5 avril 2013.
Places très limitées. Cabine intérieur **3 396\$.**

Claude Manny 514 60 ELVIS • 514 603-5847

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

Permis du Québec

TRÉSORS D'ITALIE
Départ de groupe accompagné le 6 septembre
Inclus : autocar de Saint-Jean.
14 nuits d'hébergement en hôtels 4 étoiles,
tous les petits déjeuners, 13 soupers,
guides et visites locales.
16 jours **3 699\$**

CROISIÈRE : RUSSIE - SCANDINAVIE
WOW! Les Capitales Baltiques
Départ : 27 juin
Vol, 9 jours de croisière, 2 nuits à Copenhague
avant la croisière, accompagnateur francophone
Cabine intérieure
(tarifs pour extérieure et balcons disponibles) **à partir de 2 949\$**

PANAMA
Départ : 29 avril
Hôtel 4 étoiles
Tout inclus
10 jours **989\$**

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

ASTROLOGIE

WEEK-END



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

SEMAINE DU 28 MARS AU 3 AVRIL 2013

BÉLIER

21 MARS AU 20 AVRIL

Au bureau comme ailleurs, il y aura de nombreux compromis à faire pour que tout le monde puisse s'entendre parfaitement. Vous apprendrez à aiguïser votre patience.



TAUREAU

21 AVRIL AU 20 MAI

Vous êtes parfois une personne surhumaine. Mais il y a des jours où il faut se respecter et ne pas dépasser ses limites. Il faut d'abord penser à soi-même avant de se dévouer aux autres.



GÉMEAUX

21 MAI AU 21 JUIN

Vous pourriez prendre le temps de récupérer et de vous reposer au cours des premiers jours de la semaine, puis vous aurez besoin d'évacuer le trop plein par la suite.



CANCER

22 JUIN AU 23 JUILLET

Il serait important de prendre le temps de peser vos mots dans certaines situations ou encore de vérifier vos informations avant d'affirmer quoi que ce soit. L'erreur est humaine.



LION

24 JUILLET AU 23 AOÛT

Si vous avez des achats importants à faire, il serait sage de prendre votre temps avant de vous engager financièrement. Vous réussirez à négocier un bien meilleur prix en prenant quelques jours de réflexion.



VIERGE

24 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE

Vous recevrez certainement de nombreuses propositions pour faire une panoplie d'activités toutes plus intéressantes les unes que les autres. Un petit calcul budgétaire s'impose toutefois avant de tout accepter.



BALANCE

24 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE

Votre santé pourrait bien vous demander un peu de repos. Il ne vous en faudra pas plus pour vous offrir de magnifiques vacances dans un endroit où vous bénéficierez de certains soins.



SCORPION

23 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Même si vous êtes une personne passionnée, vous demeurez très pragmatique et vous ne vous emportez pas pour des riens. Vous envisagerez la possibilité d'entreprendre une forme de spiritualité.



SAGITTAIRE

23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

Vous réussirez enfin à mettre vos priorités aux bonnes places. Vous mettrez fin à une période de procrastination, ce qui vous permettra de mettre de l'avant une vie sociale plus active.



CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Vous entendrez parler de voyages assez régulièrement, ce qui vous incitera à vous renseigner plus en détail au sujet de certaines destinations qui vous passionnent depuis un moment.



VERSEAU

21 JANVIER AU 18 FÉVRIER

Vous n'êtes pas nécessairement la personne la plus expressive en ce qui concerne ses émotions. Peut-être qu'en compagnie d'un professionnel, vous vous ouvrirez plus facilement.



POISSONS

19 FÉVRIER AU 20 MARS

Au travail, vous conviendrez d'une entente à long terme avec les différents partis. C'est possiblement ce qui vous permettra de corriger une situation financière plus précaire.



WEEK-END

INSPIRATION ET AMBIANCE DÉCO

L'importance de bien se préparer

KIMBERLEY C. TREMBLAY
www.groupedecor.wordpress.com



qu'aucune décision n'est précipitée, alors vous n'en sortirez que gagnant.

PRÉPARATION

Tant sur le plan financier que sur celui de la logistique, il est important de se préparer à l'avance. Jamais je n'ai entendu des clients me dire qu'ils ne regrettent qu'une chose et que c'est de s'être préparés trop d'avance!

Cela permet d'éviter de perdre de l'argent dans votre investissement en faisant des choix judicieux. Une bonne façon que j'ai trouvée pour se préparer adéquatement est de découper une image d'inspiration et de la poser sur le frigo.

Chaque fois que je me sens disposée à y penser, je me place en mode de questionnement. Quel est le but de l'intervention, qu'est-ce que je désire obtenir et ressentir à la toute fin du projet pour me sentir pleinement satisfaite de celui-ci? Qu'est-ce

que je désire éviter?

MAIN-D'OEUVRE

Tout dépendant du projet, vous pourriez avoir besoin de main-d'œuvre. C'est important d'y penser à l'avance et de s'assurer que les personnes concernées seront disponibles.

La bonne main-d'œuvre a souvent son carnet de clients planifié longtemps à l'avance. C'est la même chose du côté du mobilier. Si vous voulez vous assurer d'avoir vos choses à temps, que ce soit pour votre déménagement ou votre nouvelle pièce à décorer, il faut prévoir entre quatre et huit semaines avant la livraison.

Allez-y, chassez la grisaille de l'hiver et planifiez, c'est votre meilleure assurance contre la déception. Pour une consultation intérieure ou extérieure, vous pouvez me rejoindre au 514 265-7290. ■



Avant de vous lancer dans des projets de rénovation, prenez le temps de bien planifier vos travaux et vos achats.



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

EN CAS D'URGENCE



WEEK-END

LA NATURE DU HAUT-RICHELIEU

Les papillons printaniers s'en viennent

DENIS HENRI



Le mois d'avril est synonyme de retour des temps doux et des hirondelles, ainsi que de la préparation des platebandes qui pourront recevoir des plantes de toutes sortes.

Parmi celles-ci, il y a plusieurs espèces de plantes à fleurs qui sauront attirer les insectes butineurs comme les syrphes, les abeilles et, probablement, les plus désirés dans nos jardins, les papillons.

Nos papillons de jour, au nombre de 131 espèces, représentent 5,3 % de tous les papillons du Québec pour un grand total de 2446 espèces. Selon les régions, une dizaine, voire une bonne vingtaine d'espèces peuvent visiter vos jardins à la recherche d'un bon repas. Voyons comment nous pouvons les aider à demeurer dans les environs de nos habitations.

NOCTURNES OU DIURNES?

Tout d'abord, il est important de bien distinguer les papillons de nuit des papillons de jour. Bien que ces derniers soient généralement plus colorés, ce critère n'est pas utilisable pour toutes les espèces. Au repos, les papillons de nuit ont l'habitude de ramener les ailes du haut sur les ailes du bas, ce qui leur donne grossièrement la forme d'un triangle.

Quant aux papillons de jour, soit qu'ils gardent leurs ailes de chaque côté comme les ailes d'un avion, soit qu'ils les laissent redressées collées les unes sur les autres, droites dans les airs!

Mais le critère le plus fiable pour bien distinguer ces deux groupes de papillons est la forme des antennes. Les papillons de jour ont une seule et unique forme d'antennes: un long filament mince se terminant par un bout enflé comme une massue. Toutes les autres formes d'antennes appartiennent aux papillons de nuit.

OUVRAGE

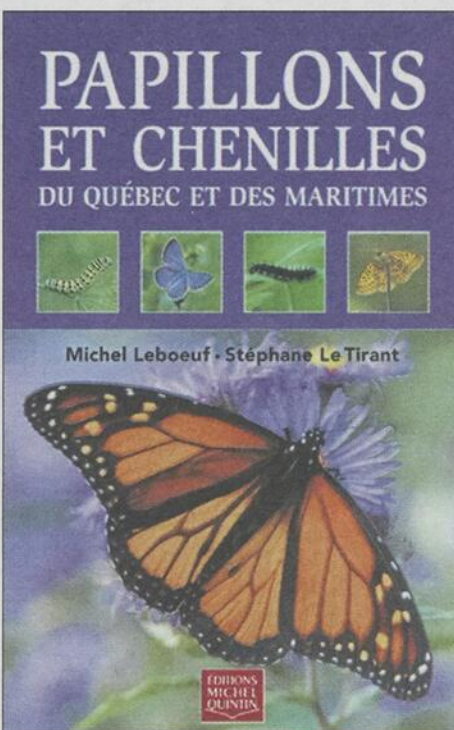
Les éditions Michel Quintin ont dernièrement publié un magnifique volume sur les papillons diurnes du Québec et des Maritimes, volume que je recommande fortement aux naturalistes dans l'âme. Il y a en plus des photos des chenilles de ces papillons, ce qui vous permettra d'identifier chaque espèce de papillon grâce à sa chenille.

Pourquoi parler des papillons alors que le mois d'avril est à peine arrivé? C'est parce que très bientôt, on pourra observer les premiers papillons de la saison... même en avril! Sachez que quelques espèces passent l'hiver en papillon. Ils sont donc prêts à voler dès les premiers jours chauds d'avril. Habituellement, il s'agit de vanesses, de polygones ou encore du Morio, papillon brun foncé avec les bordures d'ailes jaunâtres ou blanches, selon l'usure des écailles qui les recouvrent.

Il n'y a que 5% de nos papillons qui passent l'hiver en forme adulte (ailée). Le stade le plus important pour résister aux rigueurs de l'hiver est, de loin, le stade de chrysalide.

LES ATTIRER

Maintenant, si vous souhaitez attirer des papillons dans votre jardin ou sur votre balcon, voici quelques plantes à fleurs



Si vous aimez les papillons, il faut vous procurer cet ouvrage publié par les éditions Michel Quintin.

que vous devriez planter. Plusieurs sites Internet peuvent aussi vous être très utiles dans cette tâche plutôt agréable avec le printemps qui est à nos portes.

Tout d'abord, voici des arbustes intéressants pour les papillons: Arbuste

aux papillons (*Buddleja davidii*), Hibiscus - (*Hibiscus*), Lantane - (*Lantana camara*), Lilas - (*Syringa*), Rhododendron - (*Rhododendron*), et le Vinaigrier - (*Rhus typhina*).

Pour ce qui est des plantes, la variété est assez impressionnante: Achillée - (*Achillea*), Centaurée de Perse - (*Centaurea dealbata*), Dahlia - (*Dahlia x hybrida*), Digitale pourpre - (*Digitalis purpurea*), Echinacée - (*Echinacea*), Gloire du matin - (*Ipomoea tricolor*), Impatiente - (*Impatiens*), Monarde hybride - (*Monarda x hybrida*), Pétunia - (*Petunia*), Pied d'alouette - (*Delphinium*) et la Rudbeckie - (*Echinacea*).

De plus, jusqu'au 8 septembre prochain, un magnifique film relatant l'histoire de la découverte de la merveilleuse migration des Monarques est à l'affiche au cinéma Imax du Vieux-port de Montréal... en 3-D! Finalement, il ne faut pas rater l'exposition de papillons vivants dans les serres du Jardin Botanique de Montréal jusqu'au 28 avril. Allez-y, vous serez émerveillés par ces bijoux volants!

SUGGESTIONS

Si vous avez des suggestions de sujets pour des chroniques à venir ou avez des questions sur la faune et la flore québécoises, n'hésitez pas à me contacter par courriel à henri.denis@sepaq.com

Bon printemps à tous! ■

WEEK-END

ALCOOL

Vaincre l'entêtement

Nous sommes donc les principaux artisans de nos malheurs. Ils viennent de nous, et l'alcoolique fournit l'exemple parfait de la volonté personnelle déchaînée, même si, la plupart du temps, il ne s'en rend pas compte.

Avant toute chose, nous, les alcooliques, devons nous corriger de notre égoïsme, sinon il nous tuera! Pendant bien des années, ma vie a été centrée sur moi. J'étais rongé par mon ego de toutes sortes de façons: égocentrisme, apitoiement sur mon sort, autosatisfaction, tout cela venait de mon orgueil.

Depuis, le mouvement des Alcooliques Anonymes m'a fait cadeau des étapes de rétablissement et des traditions que je peux mettre en pratique dans ma vie quotidienne, d'un groupe d'attache et d'un parrain ainsi que de la possibilité, si je le désire, de mettre mon orgueil de côté dans toutes les circonstances de ma vie.

Tant que je n'ai pas jeté un regard honnête sur moi-même et découvert que, dans beaucoup de circonstances, le problème venait de moi; tant que je n'ai pas appris à bien réagir au-dedans comme en dehors; tant que je n'ai pas réussi à oublier mes attentes et à comprendre que ma sérénité

en dépendait, je n'ai pas connu la sérénité et ma sobriété n'a pas été assurée.

Grâce à l'expérience et à l'application dans le mode de vie des douze étapes des Alcooliques Anonymes, j'ai connu la croissance, puis la gratitude. Et ce fut enfin la paix d'esprit d'une vie sobre et ouverte aux autres. En d'autres mots, une vie heureuse et utile.

RÉUNIONS

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

Il y a des réunions ouvertes des Alcooliques Anonymes chaque dimanche au Chalet des loisirs Saint-Eugène, 100, rue Bernard, à 10 heures; au 200, Saint-Louis, à 14 heures; au sous-sol de l'église de Marieville, 603, Claude-Ramezay, à 14 heures; au 850, rue Saint-Jacques, à Saint-Jean-sur-Richelieu, à 20 heures; à l'hôtel de ville de Noyan, 1213, chemin de la Petite France, à 20 heures. ■

JUS 100% NATUREL

Jus de pomme
100% naturel

Double Pasteurisation Pas filtré

1 Litre

POMOLOGIE PARADIS
100, 8e rang, Saint-Alexandre
Québec. JOJ-150 450 296-8240

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

1 Litre

POMOLOGIE PARADIS
100, 8e rang, Saint-Alexandre
Québec. JOJ-150 450 296-8240

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

POMOLOGIE Paradis

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

Disponibles chez ces bons marchands:

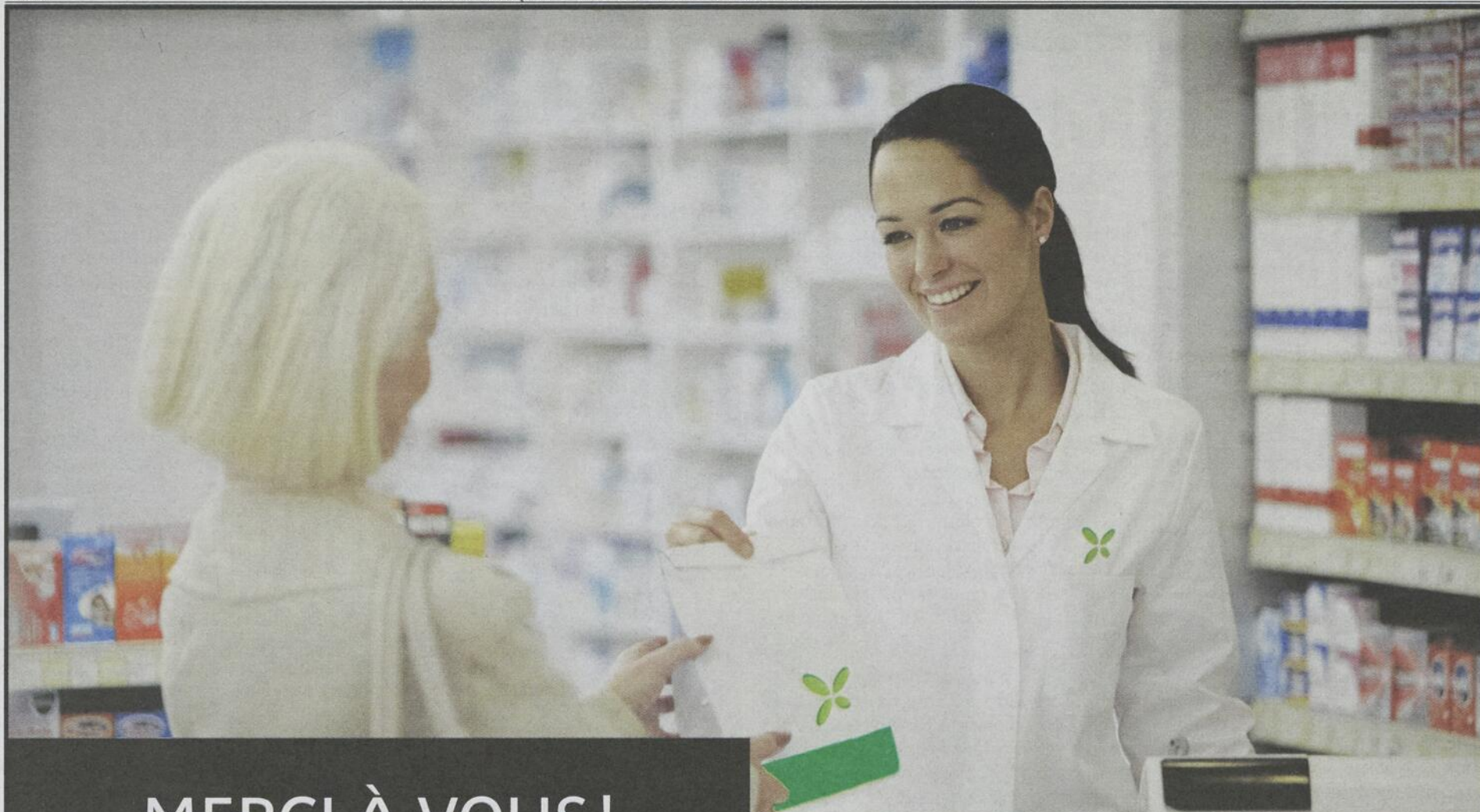
145, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu

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

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

Vous voulez être distributeur? 450 542-2192

La Cabane du Maraîcher
1290, route 235, Bedford



MERCI À VOUS!

Pour une 3^e année consécutive, PROXIM est fière de se classer n° 1 dans son secteur dans le cadre du sondage de *L'INDICE DE L'EXPÉRIENCE CLIENT**.

Vous appréciez particulièrement la courtoisie, la compétence et la disponibilité des employés.

Notre nature à nous, c'est prendre soin de vous.

*Source : Léger Marketing/SVM – Journal Les Affaires / Édition du 8 décembre 2012 / N° 45



Proxim

Martine Clouâtre

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

Jérémie Dufour

122, rue Saint-Jacques
Saint-Jean-sur-Richelieu • 450 347-2389

Éric Boivin, Francis Bourget et Robin Tremblay

900, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu • 450 348-4931

Johanne Viau et Michelle Ouimet

120B, rue Saint-Thomas
Henryville • 450 299-2730

Visitez le www.groupeproxim.ca ou suivez-nous sur [Facebook.com/groupeproxim](https://www.facebook.com/groupeproxim)

