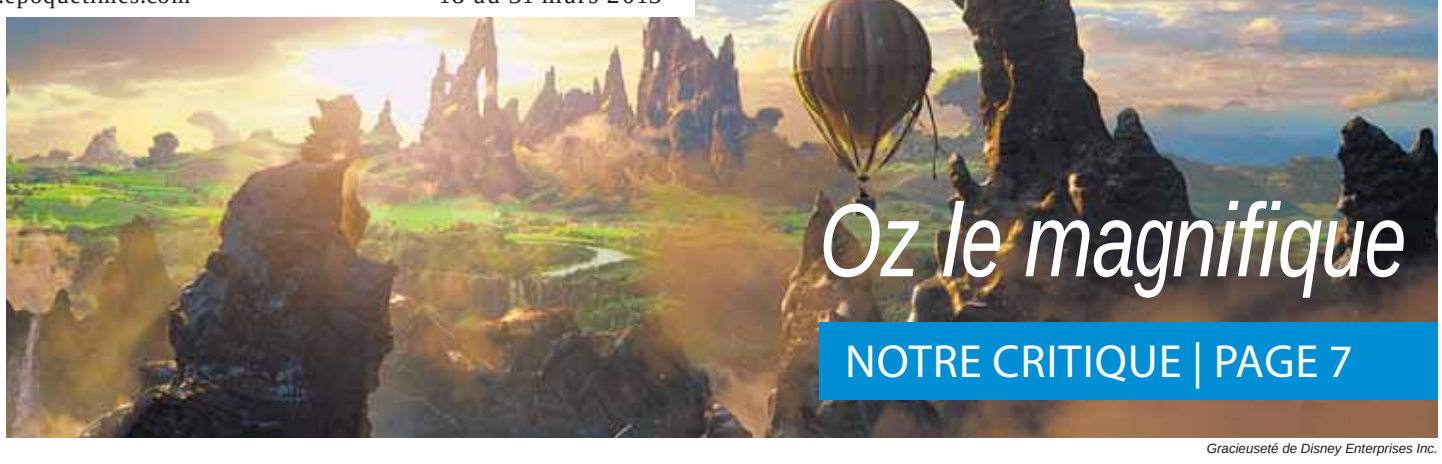
大紀元 ÉpoqueTimes
ÉDITION MONTRÉALAISE

9e année nº 6 www.epoquetimes.com 18 au 31 mars 2013



Oz le magnifique

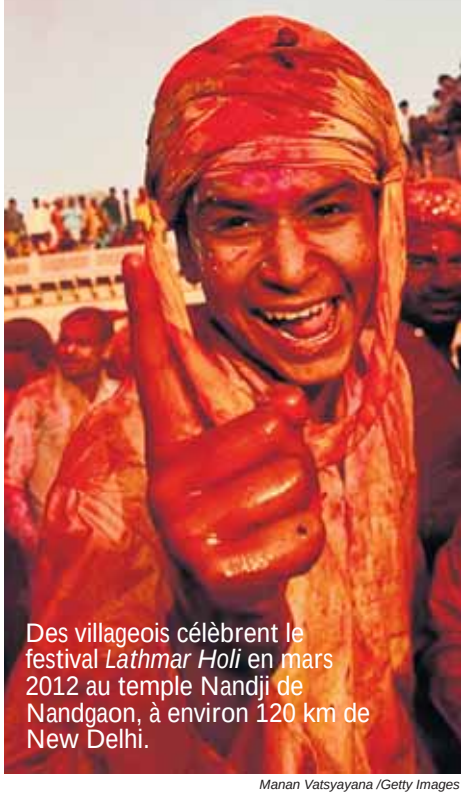
NOTRE CRITIQUE | PAGE 7

Gracieuseté de Disney Enterprises Inc.

Calendrier 2013 des festivals indiens

Couleurs, musique, danse, fleurs, éléphants et sens profond, les festivals indiens sont d'une diversité époustouflante.

PAGE 4



Des villageois célèbrent le festival *Lathmar Holi* en mars 2012 au temple Nandji de Nandgaon, à environ 120 km de New Delhi.

Manan Vatsyayana /Getty Images

LE MARCHÉ DE L'OR BLOND

Richesse toujours en devenir pour certains et acquis patrimonial pour d'autres, le sirop d'érable et ses dérivés continuent de connaître une évolution fulgurante. Au printemps, non seulement les cabanes à sucre ouvrent leurs portes aux gourmands, mais on pourra accueillir le «ième» produit d'érable sur nos tablettes, soit l'eau d'érable. Incursion dans le monde de l'érable.

PAGES 2 ET 3

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Les Développements Dubelle Ltée

IMMOBILIER | PAGE 6

Projet Opus : des acheteurs heureux

Quand le recyclage peut tuer

Remettre plus ou moins en état des véhicules perte totale pour les vendre est le fait de groupes criminels en Europe. **PAGE 5**

Des voitures sont empilées à l'entrée d'un stationnement souterrain le 31 octobre 2012 à Manhattan, New York. Certaines de ces voitures ont peut-être été achetées par des groupes criminels pour être revendues en Europe.

Stan Honda/AFP/Getty Images

Agitation grandissante, répression incessante

Un nouveau rapport sur la situation de la défense des droits de l'homme en Chine indique que, même si le régime est toujours aussi répressif, les militants augmentent leur influence en développant de nouvelles stratégies. **PAGE 4**

ENVIRONNEMENT | PAGE 10

Comment les abeilles survivent-elles à l'hiver québécois?

Nathalie Dieul/Époque Times

VOYAGE | PAGE 12

Rencontre avec les fils du Soleil sur le lac Titicaca

2e partie

Charles Mahaux

ACTUALITÉ

LE MARCHÉ DE L'OR BLOND

Les types de sirop, d'extra-clair à foncé, dépendent surtout du moment de l'année où l'eau d'érable a été récoltée : plus l'eau a été prise tôt dans la saison, plus le sirop sera clair.

Photo : Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Gracieuseté de Philippe Mollé

▲ Philippe Mollé, grand connaisseur du sirop d'érable au Québec, auteur du *Grand livre de l'érable*, journaliste gastronomique à Radio-Canada et au journal *Le Devoir* et ancien chef de renom.

La route de l'érable

MATHIEU CÔTÉ-DESJARDINS
Époque Times

«On commence juste à peine à voir la tête de l'épingle de ce qu'on pourra faire avec le sirop d'érable dans les années à venir», indique Philippe Mollé, Québécois d'origine française depuis 33 ans, devenu une icône de la gastronomie au Québec. Il a été décrit comme le grand connaisseur du sirop d'érable au Québec par Paul Rouillard, directeur adjoint de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

«J'ai tellement travaillé sur le produit [le sirop d'érable], ses subtilités, sur des palettes de saveurs, sur ses couleurs, si vous saviez ce que j'ai fait en recherche et développement», souligne M. Mollé. Une de ses grandes consécrations est *Le grand livre de l'érable* qui a paru dans les librairies depuis le mois passé.

Selon Mollé, il y a quelques vedettes internationales de l'érable, dont le chef propriétaire du restaurant Au Pied de Cochon, Martin Picard. «Il possède son érablière, il est voué à la cause de l'érable. Il y croit et le valorise!», relève l'ancien grand cuisinier réputé. Font aussi partie de son palmarès le chef Joseph Viola, ayant reçu la distinction de Meilleur ouvrier de France (titre de prestige français), le chocolatier lyonnais Philippe Bernachon, provenant de la lignée d'une célèbre famille de chocolatiers, et le grand chef japonais Hiroshi Yamaguchi, nommé ambassadeur de l'érable du Canada.

«On est en train de découvrir que nous avons un très grand produit du monde, au même titre que la vanille, la truffe, la fleur de sel, on est en train de prendre conscience et c'est grâce à la Route de l'érable, parcours de restaurateurs haut de gamme qui sont capables de mettre en valeur l'érable de façon culinaire», souligne M. Mollé.

Les évènements «vins et fromages» et les «portos et chocolats» auront sous peu un compétiteur de taille, soit les cocktails d'érable. «Le Lab, faisant partie des créatifs de la Route de l'érable, fait des cocktails non seulement à partir de l'érable, mais à partir de l'eau d'érable et à partir de différentes variétés de sucres composés. L'équipe est très ingénieuse. Les cocktails peuvent être servis autant en été dans une réception qu'à n'importe quel autre moment. Le Lab a même son mixologiste», raconte Philippe Mollé. Il s'agit de Fabien Maillard, ayant 15 ans d'expérience dans les bars et l'industrie hôtelière.

«J'ai commencé à découvrir les crus de sirop d'érable au Québec. Les producteurs ne m'aimeront pas mais, dans quelque temps, on pourra avoir des évènements où l'on déguste des crus d'érable. La géologie du sol, comme pour la vigne, l'olivier, ou pour l'érable, dès qu'un végétal va puiser dans le sol les ressources, ça amène non seulement des oligo-éléments [classe de différents nutriments essentiels à la vie], mais les ressources du sol d'un coin à l'autre sont variées et contribuent à des goûts spécifiques», précise Philippe Mollé.

L'itinéraire gourmand de la Route de l'érable, comprenant 100 créatifs de l'érable, se trouve en détail à l'adresse suivante : www.laroutedelerable.ca

Comment dénaturer le cadeau de l'érable

MATHIEU CÔTÉ-DESJARDINS
Époque Times

«Le sirop extra-clair [la meilleure qualité selon diverses classifications] n'est en fait qu'une qualité médiocre», s'oppose Michel Durand Nolett, avec toute sa placidité, à l'industrialisation qui trahit le joyau de l'érable. Issu de la communauté Odanak (réserve de la nation Abénakis près de Sorel), il a cumulé les titres tels que formateur pour les producteurs acéricoles, conférencier en plantes médicinales, technicien forestier et gestionnaire foncier (semblable au rôle du notaire pour les communautés autochtones).

«Un vrai bon sirop, c'est brun foncé. Quand il est trop clair, il a perdu ses minéraux et ses propriétés médicinales.» Selon lui, tous les traitements qu'on lui impose, dont celui de l'osmose inversée [puissant purificateur d'eau qui filtre] sont à l'origine de l'altération du sirop d'érable.

Sur le site de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, on peut y lire qu'«en début de saison, le sirop est généralement clair et le goût légèrement sucré […] Plus la saison avance, plus il devient foncé et caramélisé […]». M. Durand Nolett affirme connaître des acériculteurs qui entaillent leurs érables au mois de décembre et janvier.

«C'est l'industrie qui veut ce standard du sirop clair, le sirop artisanal est rarement de cette couleur. Il faut comprendre que ce n'est pas parce qu'il est surchauffé qu'il devient brun, explique-t-il, mais bien quand l'eau d'érable est ramassée au moment le plus opportun.»

«Le sirop d'érable à privilégier, c'est celui qui vient des petites cabanes à sucre familiales, avec une centaine d'entailles, fait dans des anciens chaudrons, filtré avec un sac spécial», partage l'autochtone épanoui. Cela contraste avec les érablières aux 200 000 entailles qu'il connaît, où l'on transporte l'eau d'érable avec des camions-citernes et une production de centaines de milliers de gallons de sirop d'érable.

«La surexploitation de l'érable fait en sorte qu'on entaille les érables trop petits. J'ai vu parfois quatre, cinq ou six chalumeaux [bec verseur qui sert à extraire l'eau d'érable] sur un même arbre pour avoir plus d'eau. L'arbre donne environ 10 % de son eau. Que tu mettes 10 ou un chalumeau, il va te donner le 10 %», continue-t-il.

Raser les plantes aidantes

«Plusieurs érablières sont dépouillées, on coupe les essences qui ne sont pas des érables. On fait de la monoculture. Quand on regarde la santé de son érablière, on doit y retrouver une biodiversité», avance Michel Durand Nolett.

«Je connais des acériculteurs qui ne font aucune intervention, ils ne coupent pas les autres arbres. Ils vont tasser des branches qui sont cassées pour se déplacer, mais ils ont des rendements aussi grands que ceux qui ont tout rasé et qui entaillent à outrance», ajoute-t-il.

M. Durand Nolett explique que «quand on a une érablière avec quelques sapins, c'est excellent pour une érablière, puisque leurs propriétés aèrent le sol. Plus ton sol est aéré, plus l'eau est disponible pour les autres plantes environnantes. Le frêne est une plante-compagne, il va prévenir des maladies chez les arbres».

«Un vieil acériculteur de 80 ans, qui fait du sirop d'érable comme son père le faisait, m'a apporté un pot plein. Et puis j'en ai donné à mes enfants. Ils m'ont dit : "Es-tu capable d'en avoir d'autres? Les autres sirops que nous avons goûtés ne sont pas bons à comparer à celui-là. Ça c'est du vrai"», confie Michel Durand Nolett.

ÉpoqueTimes
ISSN#1712-8099
1099, rue Clark, bureau 2
Montréal QC H2Z 1K3
www.epoquetimes.com
Téléphone : 514 931-0151
Télécopieur : 514 868-0843

Directeur
Olivier Chartrand
[olivier.chartrand@epochtimes.com]

Rédaction
Mathieu Côté-Desjardins
[mathieu.cote-desjardins@epochtimes.com]

Ventes
Kathia Myriam Guay
[kathia.myriam@epochtimes.com]

Distribution
John Halas

Tirage : 10 000 exemplaires distribués gratuitement, en main et en présentoir, deux fois par mois au coeur de la ville de Montréal

Publié par : Époque Times

ÉpoqueTimes fait partie du réseau d'information le plus largement distribué au monde. Toute reproduction des annonces ou informations, en tout ou en partie, est interdite sans la permission écrite de l'éditeur. ÉpoqueTimes ne se tient pas responsable financièrement des erreurs typographiques; textes, dates ou autres pouvant survenir dans les textes publicitaires, mais elle s'engage à reproduire la partie du texte où se trouve l'erreur dans une édition subséquente. Le journal se réserve le droit de refuser toute publicité ne convenant pas à sa politique.

Oubliez le bio dans le sirop

MATHIEU CÔTÉ-DESJARDINS
Époque Times

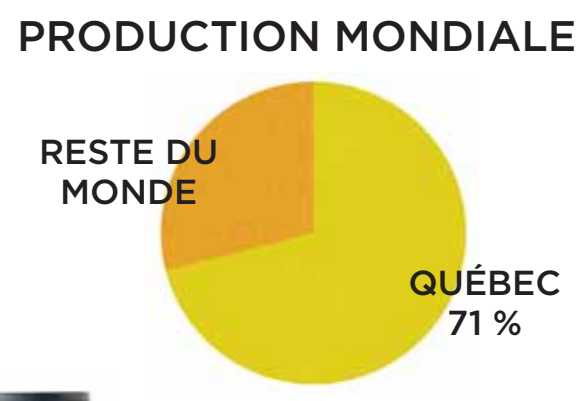
La certification biologique est-elle vraiment nécessaire dans le domaine des produits de l'érable? Selon Michel Durand Nolett de la nation Waban-Aki, technicien forestier de profession, ancien formateur pour les producteurs acéricoles et formateur en plantes médicinales, la réponse est non.

«Ça fait trente ans que je fais de l'agriculture bio, dont de la biodynamie, mais je peux vous dire que le sirop d'érable biologique, c'est un beau mythe. On prend de la sève d'un arbre, on la fait bouillir et ça donne du sirop. Il n'y a aucun produit chimique dans le processus, peut-être à part des résidus au niveau du nettoyage des chaudrons, outils, etc.», stipule-t-il.

Les propos de M. Durand Nolett rejoignent la pensée de Philippe Mollé, entre autres, animateur au canal Évasion et grand conférencier dans le domaine culinaire. «Le bio se résume, pour l'instant, à un effet commercial concernant certaines cultures comme l'érable ou comme l'huile d'olive. Je mets quiconque au défi de distinguer les deux : vous ne verrez aucune différence au niveau du goût, aucune différence au niveau du traitement et il n'y a rien aujourd'hui qui garantisse contre une contamination quelconque», développe-t-il.

«Le bio, ça veut dire sans traitement chimique. La plupart des érablières ne traitent pas parce que tout passe par des kilomètres de tubulures, ils n'ont aucun intérêt à traiter. Peut-être si l'arbre était attaqué comme c'était arrivé par exemple pour le pin, alors il y aurait traitement. Je ne suis pas contre le bio au sens large, je crois seulement qu'il y a une mode», fait remarquer M. Mollé.

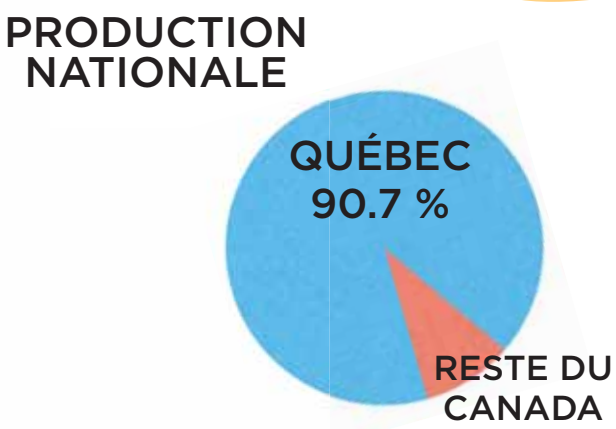
«Vingt pour cent de la production de sirop d'érable au Québec est biologique. Nos producteurs sont informés des types de productions possibles, fait comprendre M. Paul Rouillard, directeur adjoint à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. «Il faut que vous sachiez que ce n'est pas 100 % des acheteurs qui sont prêts à payer une prime bio. Si je dis à tous les producteurs de passer au bio et que je n'en vends pas la moitié, ça ne va pas bien», précise-t-il.



136 M$
VALEUR DE LA RÉCOLTE DE SIROP D'ÉRABLE (2007)

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

PRODUITS DE L'ÉRABLE VENDUS DANS
48
PAYS



LES PLUS GRANDS IMPORTATEURS
1. ÉTATS-UNIS
2. ALLEMAGNE
3. JAPON

Source : site web de La Fédération des producteurs acéricoles du Québec, www.siropderable.ca

Fraude et vol de l'or blond

MATHIEU CÔTÉ-DESJARDINS
Époque Times

Le sirop d'érable continue encore aujourd'hui à gagner en popularité et à élargir son éventail de produits dérivés. Cela ne pourrait être possible sans son lot d'entraves. Le potentiel de miner son parcours est bien réel.

Pillage sucré

«Le premier vol de sirop d'érable date de 2006 à Scott Jonction en Beauce», indique M. Paul Rouillard, directeur adjoint de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. «L'été passé, un nouveau vol a eu lieu dans un entrepôt loué par la Fédération. Des gens ont réussi à s'y introduire et à voler», poursuit-il. Il mentionne toutefois que bien que le vol de sirop d'érable soit récent, ces cas semblent isolés pour l'instant.

La fraude dans le domaine de l'érable ne s'arrête pas au cambriolage. Un autre moyen de faire un profit illégal est d'altérer le sirop. Philippe Mollé, journaliste gastronome à Radio-Canada et au journal *Le Devoir* et ancien chef de renom : «Le premier procédé que plusieurs fraudeurs utilisent est de couper le sirop avec de la mélasse, du sirop de maïs, ce qui est plus fréquent. Certains utilisent même le sucre blanc.» Il renchérit : «Il faut aussi dire qu'une cabane qui n'a aucun érable autour d'elle, qui ne produit pas à la cabane en question, il faut se poser des questions», souligne-t-il.

«Il peut arriver qu'il y ait des mélanges des qualités de sirop avec d'autres produits. Ce qui se passe dans notre entrepôt de la Fédération, où passe la moitié du sirop d'érable au Québec, je peux vous garantir de ce qui s'y fait. Mais pour ce qui a trait aux entrepôts des acheteurs, on ne peut pas être toujours là. Si vous avez une érablière et que vous vendez votre sirop autrement qu'en canettes, tout ce sirop-là est inspecté et pasteurisé. Si un producteur fait une partie de sa production en canettes directement à l'érablière, nous ne pouvons pas vérifier la qualité du produit», exprime M. Rouillard.

Le directeur adjoint de la Fédération des producteurs acéricoles se veut toutefois rassurant sur l'avenir de la protection de l'or blond.

«On désire avoir une réserve stratégique dans laquelle on pourrait loger 40 millions de livres de sirop d'érable, pour pallier les saisons de faible production. On a acheté un entrepôt à Laurierville [Centre-du-Québec] et désormais, tout le sirop y sera entreposé après un premier traitement. On veut faire en sorte qu'un tel évènement ne se reproduise pas», affirme Paul Rouillard.

«De plus, nous avons une équipe d'enquêteurs qui s'occupe de différentes plaintes qui peuvent exister dans le domaine de la production. On dirige nos trois enquêteurs vers les endroits où il y aurait une faute et nous appliquons les correctifs nécessaires», a livré M. Rouillard, en ajoutant que les journalistes ne pouvaient s'entretenir avec ces derniers.

Obscurité québécoise

Bien souvent fiers de leur fluide sucré printanier, bien des Québécois sont en contradiction lorsqu'on fait le constat de leur utilisation du sirop d'érable et de leur considération pour ce dernier.

«Il y a des établissements qui jouent la carte de la bonne conscience, comme la chaîne de restauration de déjeuners Chez Cora, qui servent du sirop de maïs et qui demandent un extra si on leur demande du sirop d'érable, et ce n'est pas la seule! Il n'y a rien de pire pour des étrangers qui arrivent. Imaginez l'image qu'on crée : on est le premier producteur mondial et on leur sert du "sirop de poteau". C'est irrecevable! Ça donne comme image qu'on valorise trop peu l'agroalimentaire de chez nous et qu'on se voue à faire beaucoup plus de profits», dénonce Philippe Mollé.

Dans la mentalité de beaucoup de Québécois, le sirop d'érable est une ressource coûteuse et cela peut faire en sorte qu'ils s'en privent. Coauteur du récent ouvrage *Le grand livre de l'érable*, Philippe Mollé croit qu'il est plus que temps de remettre les pendules à l'heure sur cette question.

«Le sirop d'érable est un produit noble et cher. Voilà donc une compréhension qu'on devrait en avoir. Les gens pensent qu'étant donné que c'est un produit lié au patrimoine local, c'est un produit à rabais. C'est impossible de faire un sirop d'érable pas cher, ça n'existe pas. Pour le faire pas cher, il faudrait le couper avec autre chose. On ne peut pas payer moins cher que le matériel de base. Quand on sait ce que ça représente la quantité de travail que ça prend et une bonne quantité d'eau [40 litres d'eau d'érable pour obtenir un litre de sirop], il est simple de comprendre que ce n'est pas plus cher que n'importe quel autre produit ou ingrédient. Il faut justement apprendre à mieux le consommer», ajoute-t-il.

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Un rapport met en lumière l'agitation grandissante en Chine

Époque Times

Un nouveau rapport publié par une ONG démontre que les militants pour les droits de la personne en Chine ont réussi à s'implanter et à étendre davantage leur influence, et ce, malgré une répression plus sévère orchestrée par l'appareil de «maintien de la stabilité» du régime. Ce fut particulièrement le cas durant la période de remaniement des hauts dirigeants communistes en novembre 2012.

Intitulé *In the Name of 'Stability'* (Au nom de la stabilité), le rapport annuel 2012 de Chinese Human Rights Defenders (CHRC) mentionne que les défenseurs des droits en Chine ont adopté de nouvelles stratégies dans leurs campagnes pour obtenir plus de libertés. Internet en général et les plateformes de microblogue en particulier – comme Weibo – ont démontré leur utilité pour exposer la corruption des fonctionnaires et pour réclamer des droits.

Répression incessante

Des dissidents interviewés par CHRC affirment que l'année 2012 a représenté un aussi grand défi que l'année 2011, considérée comme la plus répressive dans la décennie depuis que la lutte pour les droits de la personne a pris racine en Chine. Bien que certaines percées encourageantes aient incité les gens à aller de l'avant, autant en public que dans le cyberespace, la répression politique est «incessante».

Les méthodes habituelles de harcèlement étaient au rendez-vous, mais il y a eu deux fois plus de cas de «détention douce», de «détention à domicile» et de «disparition forcée» qu'en 2011, des formes de punitions arbitraires qui sont maintenant inscrites dans la loi. Toutefois, moins de militants ont été envoyés dans des camps de travail forcé, et le régime a laissé entendre que ce système de répression extrajudiciaire pourrait être aboli.

La police chinoise a aussi adopté le «contrôle et la gestion des mouvements», un nouveau système de surveillance en ligne pour garder à l'œil les gens, les groupes et les évènements. Le groupe de sensibilisation au sida, Aizhixing, a indiqué dans un récent rapport que la police peut maintenant cibler n'importe qui étant suspecté de poser une menace à «l'ordre social», ce qui ouvre la porte à d'importantes violations des droits de la personne.

Des prisonniers de conscience bien connus demeurent emprisonnés, comme l'écrivain dissident et lauréat du Nobel de la paix Liu Xiabo, dont l'épouse est en détention à domicile depuis qu'il a remporté le prix. Quant à l'avocat Gao Zhisheng, sa famille ne connaît pas son état de santé.

Bien que le militant non voyant Chen Guangcheng ait réussi à s'évader de son assignation à domicile et qu'il ait ensuite été autorisé à se rendre aux États-Unis, les autorités semblent avoir répliqué contre son neveu Chen Kegui. Ce dernier a été condamné à plus de trois ans de prison après s'être défendu contre des fonctionnaires armés ayant fait irruption dans sa résidence.

Autodestruction

Plus de 80 Tibétains se sont auto-immolés l'année dernière, dont des moines et des jeunes, pour dénoncer le Parti communiste et la répression qu'il mène contre la religion et la culture tibétaines. Les autorités ont répondu en augmentant la répression. Par exemple, elles ont instauré une nouvelle règle selon laquelle peuvent être punies les personnes ayant aidé les gens qui s'immolent.

Il y a également eu une augmentation des actes autodestructeurs parmi les Chinois de l'ethnie majoritaire Han en 2012, dont plusieurs étaient désespérés par les injustices commises à leur égard. Des suicides ou tentatives de suicide par l'ingestion de pesticides ont été rapportés. D'autres ont été tués lorsque des promoteurs immobiliers ont pris possession de terrains saisis par les autorités locales, alors que le nombre de confrontations violentes reliées à ces accaparements de terres a augmenté.

Société civile

Le nombre de personnes ayant essayé de se présenter comme candidats indépendants aux élections locales du Congrès du peuple a atteint un sommet en 2012, et plusieurs ont repris la rhétorique anticorruption du nouveau dirigeant – Xi Jiping – en demandant aux hauts dirigeants de divulguer publiquement leurs fortunes (très peu de progrès a été fait dans ce domaine).

Il y a eu une augmentation des militants qui ont utilisé la Constitution pour lutter contre les abus de la police et des fonctionnaires. Aussi, défenseurs des droits et avocats ont augmenté les formations pour échanger sur les stratégies de défense de causes.

Malgré un climat politique hostile, la société civile a fait des progrès dans certains domaines. Certains gouvernements locaux ont, sans fanfare, octroyé une compensation adéquate aux fermiers dont les terres ont été saisies et leurs maisons démolies, ou des fonctionnaires ont été démis de leurs fonctions lorsque leurs méfaits ont été révélés. Un plus grand nombre de poursuites ont été déposées contre des responsables corrompus et certains avocats de défense des droits civils ont même obtenu gain de cause.

Le rapport souligne que les défenseurs des droits ont en général été affectés par quatre développements : l'augmentation des «disparitions forcées»; les promesses du régime d'abolir les camps de travail forcé, qui fonctionnent toujours à plein régime; les élections truquées des délégués locaux au Congrès du peuple; et les placements forcés dans les hôpitaux psychiatriques qui ne sont pas prohibés par la toute première loi chinoise en matière de santé mentale.

Plusieurs recommandations sont offertes à la fin du rapport de Chinese Human Rights Defenders, dont la révision de la loi en matière de santé mentale ainsi que l'abolition des camps de travail forcé et d'autres formes de détention extrajudiciaire, comme les «prisons noires» utilisées pour incarcérer les pétitionnaires.

Les festivals en Inde célèbrent la diversité culturelle

Calendrier 2013 des célébrations

Venus Upadhayaya
Époque Times

Les communautés indiennes célèbrent une variété de festivals durant l'année et ceux-ci ont une grande importance dans la vie communautaire. Voici ce que réserve l'année 2013 :

Holi – 27 mars

Un festival de couleurs. Les Indiens célèbrent Holi en s'aspergeant de poudre colorée et d'eau, et avec des festivités enlevantes dans tout le pays. Ces célébrations accueillent officiellement le printemps.

Gudi Pawda – 11 avril

Gudi Padwa est célébré dans les États de Maharashtra, Goa et certaines régions de Karnataka pour souligner le Nouvel An indien. L'évènement le plus important de la journée est le moment de hisser un drapeau en soie vert ou jaune sur une perche de bambou (*gudi*).

Une timbale enguirlandée est attachée sur le haut de la perche, avec des feuilles de margousier et de manguier, des guirlandes de fleurs rouges et du *gaoshi* (sucreries). Des motifs *rangoli* faits de riz, de farine, de sable coloré ou de pétales de fleurs sont dessinés à proximité du *gudi* ou devant la maison.

Punit Paranjpe/ Getty Images

Des femmes en habits traditionnels participent en mars 2012 à une procession célébrant *Gudi Padwa* à Mumbai.

Thrissur Pooram – 21 avril

Un des plus importants festivals dans l'État de Kerala, *Thrissur Pooram* est célébré à Thrissur, la capitale culturelle de l'État. *Thrissur Pooram* est qualifié par l'UNESCO de «festival le plus spectaculaire sur la planète».

Les célébrations s'étalent sur 36 heures, débutant le matin du premier jour, où des centaines de milliers de personnes dansent au rythme des instruments traditionnels Kerala. Le clou du festival, ce sont les nombreux éléphants qui participent aux rituels.

Vinod Kumar MM

Une mer de monde danse au rythme des instruments traditionnels Kerala dans la ville de Thrissur.

Raksha Bandan – 21 août

Raksha Bandan célèbre la relation entre frères et sœurs. Le festival est marqué par la sœur qui noue un *rakhi* (ficelle sacrée décorative) autour du poignet de son frère. Le frère en retour offre un cadeau à sa sœur et lui promet de veiller sur elle alors qu'elle lui offre des sucreries.

Narinder Nanu/AFP/GettyImages

Une Indienne regarde les *rakhis* (ficelles sacrées) à la veille du festival *Raksha Bandhan* en août 2012 à Amritsar.

Onam – 16 septembre

Célébré pendant dix jours dans l'État de Kerala, *Onam* est marqué par les tapis floraux complexes, les festins succulents, les courses de bateaux-serpents, la danse et la musique folkloriques dans la communauté. Le festival est célébré sans égard à la foi, la caste ou la croyance. La course de bateaux-serpents (*Vallamkali*), couverts d'objets décoratifs et d'ombrelles colorées, est le plus beau spectacle d'*Onam*.

Panthaky/Getty Images

Préparation d'un *rangoli* floral appelé pookkalam dans le cadre des célébrations de l'*Onam*.

Deepavali – 3 novembre

Sanjay Kanojia/AFP/Getty Images

Des lampes à l'huile sont allumées pour célébrer le *Diwali*, le festival des lumières. Il est célébré dans tout le sous-continent indien et dans les communautés indiennes à travers le monde durant les mois de moisson d'octobre et novembre.

Deepavali (ou *Diwali*) est le festival des lumières, célébré en Inde et à l'étranger pour marquer la victoire du bien sur le mal. Les familles s'adonnent à des activités traditionnelles à la maison comme décorer avec des lampes en terre cuite et des chandelles. Les gens portent de nouveaux vêtements et partagent des sucreries et des collations avec leurs proches.

Amal Chen/Époque Times

Une voiture emportée par l'ouragan Sandy le 12 novembre 2012 dans l'État de New York.

Des criminels revendent en Europe les véhicules endommagés par l'ouragan Sandy

Une piètre remise en état produit des dangers ambulants

Barbro Plogander
Époque Times

GÖTEBORG, Suède – En Suède, environ 12 000 conducteurs circulent dans des voitures retapées ayant été endommagées par des ouragans ou d'autres catastrophes naturelles, et plusieurs l'ignorent. Les organisations criminelles empochent d'immenses profits avec ce commerce aux conséquences potentiellement mortelles.

Carfax, un service qui fournit l'historique des véhicules usagés aux acheteurs intéressés, a suivi la trace d'un véhicule impliqué dans un accident en Suède jusqu'aux États-Unis. Le véhicule avait été démoli par l'ouragan *Sandy*, considéré perte totale et vendu dans un encan, mais il a été difficile de retracer ses allées et venues entre l'encan et la scène de l'accident.

Le coussin gonflable ne s'est pas déployé lors de l'impact. Lorsque la police suédoise a ouvert le compartiment du coussin, «Il n'y avait qu'une paire de chaussures et un t-shirt en guise de rembourrage», explique Hakan Lindberg de la branche suédoise de Carfax.

Beaucoup de ces voitures démolies sont maintenant expédiées en Lituanie, selon M. Lindberg.

Il s'agit d'une opération criminelle complexe et à grande échelle : les véhicules déclarés perte totale sont importés et ensuite remontés avec des pièces que des bandes criminelles suédoises subtilisent dans des voitures en bon état. Les voleurs entrecoupent la voiture, désamorcent le système d'alarme et s'affairent calmement à retirer les pièces dont ils ont besoin.

«C'est une industrie importante. Ils envoient une grande quantité de pièces là-bas [en Lituanie] tous les jours», explique M. Lindberg.

Les voitures remises à neuf sont ensuite importées en Suède et c'est à ce moment que les problèmes commencent, puisque certaines d'entre elles sont défectueuses. Un conducteur pourrait circuler sans le savoir avec des ennuis beaucoup plus sérieux que la présence de vêtements dans le compartiment à coussin gonflable.

«Si votre voiture entre en collision avec quelque chose, la colonne de direction est conçue de deux parties, de sorte qu'elle se plie sur l'impact. Dans le cas de ces véhicules reconstruits, les deux parties sont soudées ensemble, donc lors d'une collision la colonne de direction devient une lance qui vous transperce la poitrine», affirme M. Lindberg.

Hakan Lindberg demande combien de consommateurs vérifient les coussins gonflables, les câbles et les connexions pour les phares, et si la colonne de direction peut encore se plier. L'acheteur est séduit par l'extérieur attrayant de la voiture et le prix abordable. M. Lindberg a vu quelques-uns de ces véhicules et concède qu'ils ont fière allure au premier coup d'œil.

Beaucoup de gens qui réalisent avoir acheté une voiture perte totale ont tendance à pratiquer la politique de l'autruche, déplore-t-il.

Il rappelle aux gens de penser à ce qui arriverait si des membres de leurs familles étaient blessés dans un accident causé par la mauvaise qualité du travail.

Lorsqu'une voiture usagée est importée en Suède, elle doit passer une inspection. Les autorités ont indiqué à Carfax que du moment que la voiture passe l'inspection, elle peut circuler sur les routes, même si elle a été déclarée perte totale auparavant dans un autre pays.

On estime à environ 12 000 le nombre de véhicules perte totale remis en état sur les routes suédoises, véhicules qui ne pourraient circuler en Amérique du Nord. L'ouragan *Sandy* à lui seul a endommagé environ 900 000 voitures, selon Jan-Erik Heed de la police de Stockholm.

M. Heed affirme que les autorités de la Lituanie ne coopèrent pas avec leurs homologues suédois pour s'attaquer à ce problème.

Puisque la Lituanie et la Suède sont membres de l'Union européenne (UE), M. Heed a récemment visité Europol, l'agence de renseignements criminels de l'UE. Un de ses mandats est d'aider les États-membres à prévenir la criminalité internationale en Europe.

Selon M. Heed, cette entreprise criminelle est bien organisée et difficile à combattre. À chaque voiture-problème envoyée des États-Unis, le problème prend de l'ampleur non seulement en Suède, mais dans les autres pays européens également.

PLANÈTE QUESTION ET RÉPONSES

Que pensez-vous de la récente décision des États-Unis de permettre aux femmes d'entrer dans les armes de combat?

Les habitants de la Russie au Chili ont des opinions qui varient grandement sur la place des femmes dans les forces armées, révélant diverses perceptions des femmes dans diverses cultures. C'est ce que les journalistes d'*Époque Times* ont appris lorsqu'ils ont posé la question : Que pensez-vous de la récente décision des États-Unis de permettre aux femmes d'entrer dans les armes de combat?

NEW YORK, ÉTATS-UNIS
ANNIE LAURIE MILLER, 22 ANS, CONSTRUCTRICE DE DÉCORS

Je n'aime pas ça. J'imagine que j'ai une idée assez traditionnelle du rôle des femmes, simplement parce qu'elles peuvent être des mères et avoir des enfants. Traditionnellement, ce sont les hommes qui ont fait la guerre, ils ont combattu pour notre pays, pour notre liberté et je considère que protéger fait partie du rôle de l'homme. Mon frère est dans la force aérienne et il m'a dit qu'il m'empêcherait de joindre les forces armées, car on n'est pas traité comme une femme, mais comme un homme. Nos cerveaux sont différents et nos corps également, donc je pense que c'est difficile aussi [pour les femmes de jouer un rôle équivalent dans les armes de combat].

PYATIGORSK, RUSSIE
YURIY BAZAVLUK, 64 ANS, LIEUTENANT-COLONEL À LA RETRAITE, INGÉNIEUR

Essentiellement, j'ai une attitude positive, mais pas tous les rôles conviennent aux femmes. Les femmes peuvent faire de bonnes spécialistes en communications, des opératrices radio et des techniciennes médicales. Cependant, il vaut mieux pour elles de ne pas participer directement aux combats. Après tout, une femme est une femme. Sa mission est de donner naissance et d'élever des guerriers, les prochains défenseurs de la patrie.

SARAGOSSE, ESPAGNE
JESUS YELA PEREZ, 37 ANS, CUISINIER ET EX-MILITAIRE

Je crois que c'est une bonne chose. L'égalité entre hommes et femmes a des bons et des mauvais côtés. Les postes de combat peuvent être mis sur pied parfaitement par des femmes – sauf si elles sont enceintes – car les femmes passent les mêmes examens que les hommes et les conflits internes ont presque disparu.

SALVADOR DE BAHIA, BRÉSIL
JONEMARIO SIVA SOUZA, 37 ANS, MENUISIER

Nous sommes dans le XXIe siècle. Les femmes sont plus autonomes, plus indépendantes et elles ne veulent pas se faire dire quoi faire par les hommes. Lorsqu'elles effectuent une tâche, elles réfléchissent, elles sont patientes – contrairement aux hommes. Les femmes d'aujourd'hui peuvent tout faire. Les valeurs ont changé et je crois que c'est pour le mieux.

PUERTO MONTT, CHILI
CINTIA AGUILA, 22 ANS, VENDEUSE D'ASSURANCES

Je crois que la guerre c'est pour les hommes. C'est très laid quand les femmes combattent. Les femmes ont meilleure allure quand elles font du travail domestique, élèvent leurs enfants et s'occupent de leurs domiciles.

LUND, SUÈDE
LARS SUNDBERG, 56 ANS, TECHNICIEN EN INFORMATIQUE

Si les États-Unis jugent que les femmes sont physiquement et mentalement fortes, alors c'est correct pour elles de le faire.

Photos par Époque Times

Extrait des Neuf commentaires

Depuis la publication des *Neuf commentaires sur le Parti communiste* en novembre 2004 par le *Dajiyuan* (édition chinoise d'*Époque Times*), plus de **135 000 000** personnes ont démissionné du Parti communiste chinois (PCC) et de ses organisations. Nous republions donc ces commentaires ayant déjà une portée historique. Leur intégralité est disponible sur le site [www.epoquetimes.com].

Huitième commentaire

EN QUOI LE PARTI COMMUNISTE CHINOIS EST UNE SECTE PERVERSE

I. Les caractéristiques sectaires du PCC (suite)

Les caractéristiques sectaires du PCC peuvent être résumées en six points :

1. Élaboration de doctrines et élimination des dissidents

Le Parti communiste considère le marxisme comme sa doctrine religieuse et la brandit comme «la vérité immuable». Les doctrines du Parti communiste manquent de bienveillance et de tolérance. Elles débordent au contraire d'arrogance. Le marxisme était un produit de la période initiale du capitalisme quand la productivité était faible et la science sous-développée. Il n'avait pas du tout une compréhension correcte des relations entre l'homme et la société ou entre l'homme et la nature. Malheureusement, cette idéologie hérétique s'est transformée en mouvement communiste international et a fait du tort au monde humain pendant plus d'un siècle avant que les gens ne l'abandonnent, ayant découvert que dans la pratique elle était totalement erronée.

Depuis Lénine, les dirigeants du Parti ont toujours modifié les doctrines de la secte. De la théorie de la révolution violente de Lénine à la théorie d'une révolution continuelle sous la dictature du prolétariat de Mao Zedong, et aux «trois représentations» de Jiang Zemin, l'histoire du Parti communiste est remplie de telles théories hérétiques et de faux raisonnements. Bien que ces théories en pratique aient constamment provoqué des désastres et qu'elles se contredisent elles-mêmes, le Parti communiste n'en proclame pas moins qu'il a la vérité absolue et force les gens à étudier ses doctrines.

Éliminer les dissidents est la méthode la plus efficace de la secte perverse communiste pour propager sa doctrine. Comme la doctrine et le comportement de cette secte perverse sont trop ridicules, le Parti communiste doit forcer les gens à les accepter, s'appuyant sur la violence pour éliminer les dissidents. Après s'être emparé des rênes du pouvoir en Chine, le Parti communiste a mené la «réforme agraire» pour éliminer la classe des propriétaires terriens, la «réforme socialiste» dans l'industrie et le commerce pour éliminer les capitalistes, le mouvement de «purge des réactionnaires» pour éliminer les religions populaires et les fonctionnaires qui étaient en poste avant l'arrivée au pouvoir des communistes, le «mouvement antidroitier» pour réduire au silence les intellectuels et la «Grande Révolution culturelle» pour éradiquer la culture traditionnelle chinoise. Le PCC a été capable d'unifier la Chine sous l'égide de la secte du communiste et de parvenir à une situation où chacun lisait le *Livre rouge*, accomplissait la «danse de la fidélité» et «demandait les instructions au Parti le matin pour lui en faire rapport le soir». Dans la période qui a suivi les règnes de Mao et de Deng, le PCC a affirmé que le Falun Gong, une discipline traditionnelle qui croit aux principes d'«Authenticité-Bienveillance-Tolérance», le concurrençait auprès des masses et a donc voulu l'éradiquer. Il a ainsi commencé une persécution génocidaire du Falun Gong, qui se poursuit encore aujourd'hui.

IMMOBILIER

Projet Opus : des acheteurs heureux

NATHALIE DIEUL
Époque Times

Les Développements Dubelle Ltée

Un grand hall d'entrée accueillera les résidents d'Opus 4.

Les Développements Dubelle Ltée

Vue de la façade d'Opus 4 depuis la rue Allard

«Je n'ai rien trouvé de mieux que ça!», s'exclame Stéphanie Blais, très emballée. Après avoir cherché pendant un an dans toute l'île de Montréal, son choix s'est porté sur un condo de 932 pieds carrés dans le futur bâtiment Opus 4, situé dans le quartier Angrignon. Qu'est-ce qui a motivé son choix, ainsi que celui de plusieurs autres acheteurs tout aussi enthousiastes qu'elle?

«J'ai regardé beaucoup d'autres sortes de condos, des condos dans lesquels j'ai déjà habité, je me suis aussi renseignée sur les condos neufs, les nouveaux développements. […] J'ai cherché partout sur l'île de Montréal et, du point de vue du prix par rapport à l'aspect pratique, je crois qu'il s'agit pour moi de la meilleure place où habiter», confie la maman d'un petit garçon d'un an et trois mois.

Mme Blais est impressionnée par tous les services situés autour du projet Opus, un développement prévu en cinq phases. Le métro Angrignon à cinq minutes à pied, neuf lignes d'autobus dont l'une qui s'arrête juste devant Opus, le Carrefour Angrignon de l'autre côté de la rue, le boulevard Newman avec tous ses grands magasins de vente au détail, sans oublier «le parc Angrignon pour s'évader un peu de la ville», juste à côté de la station de métro du même nom.

Le choix de l'unité de deux chambres à coucher a été guidé par les critères de la jeune femme qui avait déjà acheté des maisons auparavant, mais jamais de condo : «Mon critère principal était de n'avoir personne au-dessus de moi, j'ai donc acheté une unité au dernier étage, avec le soleil du matin».

Mme Blais et son mari avaient très peur d'«acheter un condo sur un morceau de papier», se demandant si cela correspondrait à leurs attentes. David, un vendeur du projet Opus «vraiment exceptionnel» a su les rassurer. «David a vraiment pris le temps de m'emmener dans un autre condo de la compagnie et de me montrer dans la réalité la différence entre ce condo et mon condo.» Le fait que ce vendeur si gentil soit également acheteur d'un condo dans la résidence Opus a prouvé au couple sa bonne foi, «cela signifie qu'il a confiance dans son produit».

Financer son condo

Une fois convaincue, il restait à la petite famille à s'occuper du financement. Au départ, elle pensait mettre une mise de fonds de 125 000 $. Stéphanie Blais estime que les mensualités qu'elle aurait dû payer «étaient raisonnables par rapport à ce qui est sur le marché : ça revenait au même que de payer un loyer pour un condo haut de gamme».

Non seulement la jeune femme était persuadée que c'était un bon achat, mais elle en a convaincu son propre père : «Mon père était si convaincu qu'il s'agissait d'un bon investissement que je l'ai persuadé de vendre une de ses terres pour nous aider! J'ai dit à mon père qu'il devait payer des taxes pour cette terre, et que ça ne lui rapportait rien. Alors que s'il nous aidait à acheter le condo, si jamais il avait des besoins dans le futur, il pourrait vendre ce condo à profit, parce que c'est un bon investissement. Quand il est venu ici et qu'il a vu à quel point c'était proche de tout, il a été impressionné de voir à quel point c'était l'endroit idéal.»

Grâce à l'investissement du père, la mise de fonds du couple a pu augmenter à plus de 80 % du prix du condominium. La jeune femme trouve le prix total du 4 1/2 – 280 000 $ comprenant une réduction spéciale de 10 % – «très bon si on le compare à ce qui est disponible sur le marché, et par rapport à la situation du condo. Je trouve que si j'avais acheté un condo de 350 000 $ loin du métro et des centres d'achat, j'aurais été obligée d'acheter une auto et de dépenser plus d'argent. Donc, pour moi c'est une grosse économie d'argent.»

Un bon choix pour une famille

Stéphanie Blais s'est intéressée au projet Opus après en avoir entendu parler par son amie d'origine indonésienne, Rusiana Tjui, qui avait déjà acheté un condominium de 1700 pieds carrés avec trois chambres, sur deux étages, dans le bâtiment Opus 3. Mme Tjui, ses enfants de deux et cinq ans, et son mari devraient emménager dans leur nouveau logement d'ici deux mois, dès que les papiers de l'hypothèque seront terminés.

Aussi excitée que son amie, la jeune immigrante a choisi de vivre à Opus pour les mêmes raisons. «Nous l'aimons parce que je ne conduis pas. Je n'ai pas encore d'auto. Avec de la chance, j'en aurai une bientôt, mais ici c'est vraiment pratique : l'épicerie est juste là, le centre d'achat est tout à côté aussi. Avec les enfants, c'est très commode : il y a aussi une garderie tout près et beaucoup d'écoles!»

Le mari de Mme Tjui pense qu'il s'agit d'un très bon investissement : «Mon mari a acheté un autre condo dans Opus 4.» L'appartement d'une chambre à coucher a été acheté «soit pour être loué, soit pour en faire un investissement».

Dans Opus 2, Alain Meunier est enchanté du condo de 850 pieds carrés dans lequel il a emménagé il y a quelques mois. Le 4 1/2 de M. Meunier a été adapté selon ses souhaits : vivant seul, il préférait avoir un plus grand espace ouvert plutôt qu'une deuxième pièce fermée. Toutefois, il voulait se garder la possibilité de fermer cette pièce à nouveau au cas où il décide de vendre son condominium un jour : il a donc gardé le mur séparant la cuisine du coin bureau. Il a également fait adapter la salle de bain à ses besoins : plutôt qu'une baignoire et une petite douche, il a opté pour une grande douche uniquement, ce qui lui laisse la place pour une petite armoire. Cela lui a aussi donné assez d'espace pour mettre une laveuse et une sécheuse côte à côte, au lieu de les superposer, ce qu'il trouve plus pratique.

Ce qu'Alain Meunier préfère de son nouveau lieu de vie, c'est qu'il est si proche du métro, mais aussi l'isolation de l'appartement, aussi bien sonore que thermique. «Comme vous pouvez l'entendre, c'est très tranquille. Il n'y a aucun trafic sur cette rue. Le seul moment où il y a du bruit, c'est quand ils viennent chercher les vidanges et le recyclage. Je dors très très bien ici!», s'exclame-t-il avec un enthousiasme aussi débordant que les deux acheteuses qui attendent avec impatience le jour où elles pourront emménager avec leurs familles dans leur nouveau condo.

À proximité

- Métro Angrignon (à cinq minutes de marche)
- Lignes d'autobus : 36, 37, 78 (arrêt devant Opus), 106, 109, 110, 113, 195, 506
- Carrefour Angrignon (180 magasins)
- Boulevard Newman (services médicaux, boutiques de mode, restaurants, banques, épicerie, grands magasins de vente au détail en tout genre, etc.)
- Parc Angrignon (20 000 arbres, sentiers et étang, jardins potagers communautaires)
- Canal Lachine à un kilomètre (piste cyclable pour se rendre jusqu'au centre-ville)

À propos de Développements Dubelle Ltée

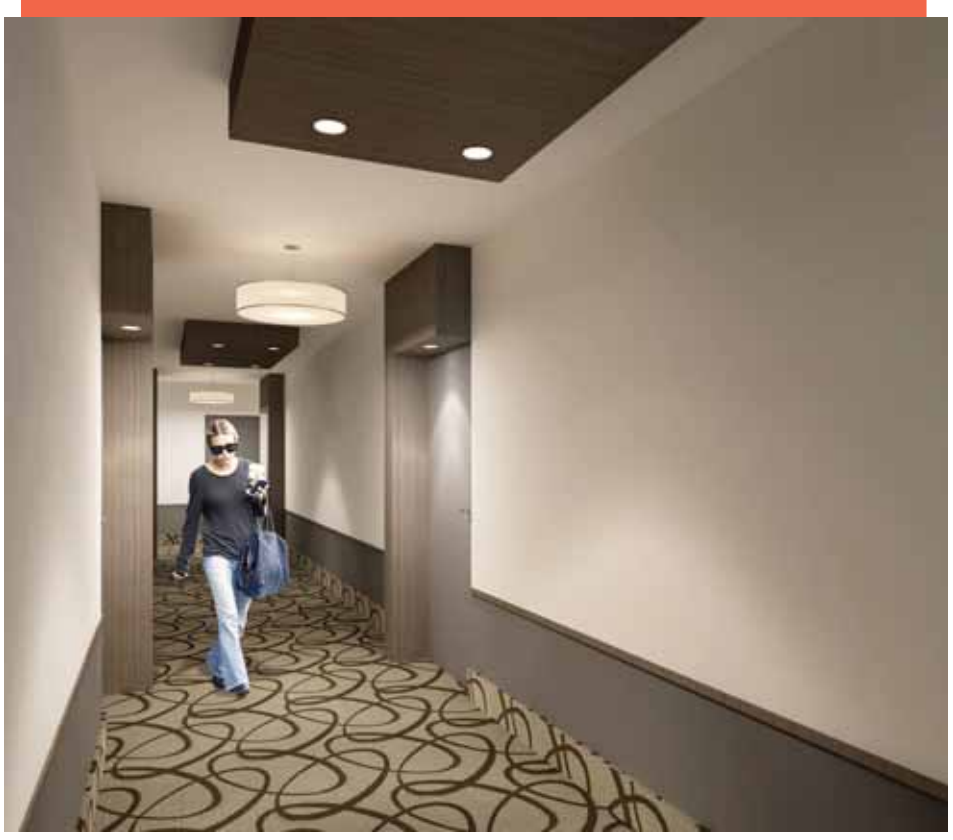
- Entreprise familiale montréalaise fondée il y a 35 ans
- Niveau Émérite Platine (mention Qualité Habitation)
- Sélectionnée à 11 reprises comme finaliste de Qualité Habitation, trois fois lauréat d'un prix Qualité Habitation

Pour plus d'informations : www.opuscondos.com

Fiche technique : Opus 4

- Opus 1,2,3 déjà construits. Développement en cinq phases
- Total : 535 condos, dont 150 dans Opus 4 et 150 dans Opus 5
- Livraison : septembre 2014
- Unités : de 440 (studio) à 1250 pieds carrés (3 chambres à coucher)
- Système central de distribution d'eau chaude
- Supports pour vélos
- Casiers pour espaces de rangement supplémentaire
- Garage intérieur
- Deux ascenseurs

Parties communes (piscine intérieure, salle d'exercice et salle commune polyvalente avec coin-cuisine) : partagées avec Opus 5 lorsque ce dernier sera construit.



Les Développements Dubelle Ltée

Les couloirs d'Opus 4 seront bien éclairés et recouverts de tapis pour l'insonorisation.

Oz le magnifique

Beau, mais à regarder derrière un sofa

MARK JACKSON
Époque Times

Quand j'ai vu le premier film du *Magicien d'Oz* (*Wizard of Oz*) à l'âge de six ans, j'avais été tellement terrifié par la méchante sorcière que je m'étais caché derrière le sofa. Néanmoins, *Oz le magnifique*, version française de *Oz the Great and Powerful*, est un film décent pour enfants. Toutefois, Sam Raimi est un ancien réalisateur de films d'horreur (*The Evil Dead*), donc certaines images ont fait en sorte que le critique que je suis, maintenant âgé de 53 ans, éprouvait au visionnement le besoin de son sofa.

Bien sûr, les jeunes de six ans d'aujourd'hui ont vu bien pire. Il serait souhaitable que ces enfants aient une existence qui ne nécessite aucun sofa.

Oscar Diggs est interprété par James Franco, un magicien de cirque ambulant venant de Kansas circa 1905. Étant quelque peu débauché, il se sort d'une bagarre contre un colosse local en sautant dans sa montgolfière pour se retrouver au beau milieu d'une tornade.

Comme nous savons tous, tout ce qui est aspiré dans une tornade au Kansas se voit projeté dans le monde d'Oz. Comme dans le film original, les scènes se déroulant au Kansas sont en noir et blanc alors que le monde d'Oz est multicolore et les personnages, des Ozites (habitants d'Oz), sont multiethniques. Rien de moins qu'une nouvelle ère!

Oscar (Oz) rencontre les sœurs sorcières Theodora (Mila Kunis) et Evanora (Rachel Weisz), toutes deux pensant qu'il est arrivé à Oz comme un roi magicien, tel que le veut la prophétie. Le roi magicien est censé descendre du paradis pour tuer la méchante sorcière.

Oz ne tient pas à faire partie d'un complot d'assassinat de sorcière, mais Evanora lui montre une montagne d'or qu'il aimerait bien posséder, alors il décide de demeurer en leur présence pour quelque temps.

Le scénario n'arrive pas à être vraiment convaincant malgré le visuel extraordinaire du film. Le manque de substance vient titiller le cinéphile, avec une recette ennuyante pour tous ceux qui ont plus de six ans.

Il y a quelques années, Hollywood était ravie de découvrir que le comédien James Franco avait un talent remarquable pour la comédie. Cependant, le Oz de Franco est plutôt un proche de son personnage nonchalant du film *Pineapple Express*. Il aurait été bien de voir un peu plus de rigueur dans les déplacements, dans le parler et dans l'attitude du personnage, disons un peu plus près du Kansas poussiéreux de 1905.

Michelle Williams jouant le rôle de Glinda est radieuse dans sa bonté. Rachel Weisz est une bonne «mauvaise» sorcière. Mila Kunis, toujours aussi belle même sous un pied de maquillage vert, aurait besoin d'un peu plus d'entraînement en ce qui concerne sa voix. Les sorcières hurlent beaucoup, ce qui est dur sur les cordes vocales. Le personnage le plus attrayant et le plus convaincant dans le film est cette petite fille de porcelaine, faite en animation numérique, dotée de la voix de la jeune actrice Joey King.

Dans le spectacle de Broadway intitulé *Wicked*, les amateurs d'Oz ont pu apprendre sur l'histoire de l'Homme de fer-blanc, sur l'Épouvantail et les autres. *Oz le magnifique* est plutôt axé sur l'histoire du magicien. On y apprend notamment les origines de ses fausses habiletés supranormales, comment il a dupé les gens pour arriver jusqu'au royaume et comment il s'approprie ce qui ne lui revient pas légitimement.

Que perd-il en échange de tous ces acquis? Il perd son côté enjôleur, sa dextérité, son habitude de mentir et sa capacité de tromper. Il utilise alors ses compétences de magicien amateur, qui arriveront à sauver le royaume. L'équilibre semble avoir été retrouvé.

Oz le magnifique en 3-D est un bon film pour les moins de huit ans. Il faut spécifier que plusieurs images sont simplement trop effrayantes pour un enfant de six ans. Vaudrait mieux apporter un sofa.

Gracieuseté de Disney Enterprises Inc.

Le magicien d'Oz (James Franco) et la méchante sorcière de l'Ouest (Mila Kunis) marchant vers la cité d'Émeraude, capitale du pays d'Oz.

ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE
309, RUE RACHEL EST, MONTRÉAL
H2W 1E5, MÉTRO MONT-ROYAL

Aline Kutan soprano
Steeve Michaud ténor
Patrick Mallette baryton

CHŒUR DE L'UQAM
Montreal Welsh Male Choir
Chantres Musiciens

Orchestre de la Société Philharmonique de Montréal
Violon solo **Eugène Husaruk**
DIRECTION **MIKLÓS TAKÁCS**

Billets
35 $ admission générale
Réseau Admission **(514) 790-1245**
Billetterie de la Place des Arts **(514) 842-2112**
À l'entrée de l'église, une heure avant le concert

Renseignements
www.philharmontreal.com • www.lestjeanbaptiste.com

Un moyen plus rapide pour vous permettre de passer plus de temps en famille.

LE SUPER VISA POUR PARENTS ET GRANDS-PARENTS.

POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS, VISITEZ : immigration.gc.ca

Citoyenneté et Immigration Canada | Citizenship and Immigration Canada | Canada

Un ingrédient délicieux et étonnant

Le goût spécifique de l'algue

Valeria Beroiz
Époque Times

La cuisine japonaise traditionnelle s'est toujours distinguée par des saveurs délicieuses, fraîches et naturelles, c'est une des raisons pour lesquelles elle est intéressante pour les personnes qui cherchent à suivre un régime macrobiotique ou végétarien.

Une de ses caractéristiques plus importantes est l'utilisation de l'algue dans ses plats savoureux et parfumés. Un exemple de l'utilisation de cet ingrédient particulier est l'un des plats les plus célèbres et renommés : les sushis.

Bien que l'idée d'utiliser l'algue dans les plats ne soit pas très excitante pour beaucoup de gens, il est bon d'expérimenter et d'exposer le palais à de nouvelles expériences. Il est étonnant de découvrir la variété de plats qui peuvent s'apprêter avec différentes algues : des soupes, des salades et des desserts, tels que gelées, confitures et crèmes glacées.

L'algue n'est pas seulement un ingrédient exotique, elle est également utile pour assurer la cohérence des aliments et rehausser les saveurs originales des plats tout en apportant des éléments nutritifs essentiels. Il est très important de noter cela, puisque les algues ont des propriétés naturelles qui sont nutritives et bonnes pour votre santé, comme des minéraux, des oligoéléments, des protéines et des fibres.

Afin d'intégrer les algues dans notre régime alimentaire, voici une liste des algues les plus utilisées et les plus communes dans la gastronomie japonaise, en prenant en compte les principales caractéristiques de chacune d'elles.

Wikipedia

Un plat japonais avec ail, wakamé et sauce soja

L'aramé

Il est largement utilisé dans diverses recettes asiatiques traditionnelles, comme pour les plats de tofu et de légumes. Il a un goût très délicat, doux et est surtout sans calories. Cette algue est riche en calcium, en fer, en phosphore, en iode et en vitamines A, B1 et B12.

Le kombu

Il est également connu sous le nom de *dashima* en coréen ou *haidi* en chinois. Cette algue est couramment utilisée, en particulier en Asie du Nord-Est. Généralement, on peut la trouver sur le marché sous forme de feuilles coupées en morceaux de 3 à 4 centimètres (oboro kombu) ou fraîche avec du sashimi (lanières de poisson cru). Le kombu est largement utilisé pour cuisiner des plats à base de haricots, car il facilite la digestion. Un des plus célèbres plats japonais est le kombu dashi, une base de la soupe japonaise.

Le kombu est très riche en iode, en calcium (pas autant que l'aramé), en fer, en vitamines A, C et en niacine. Il est recommandé de le consommer cuit à la vapeur pour réduire la quantité d'iode. Il est déconseillé pour les personnes souffrant d'hyperthyroïdie.

Le wakamé

Cette algue a été longtemps utilisée dans la cuisine asiatique, mais n'a été découverte et utilisée dans la gastronomie occidentale que récemment. Elle est bien connue pour être l'un des principaux ingrédients de la soupe miso. Cette algue peut être utilisée comme un condiment – saupoudrée sur des plats tels que le riz – elle peut être bouillie, frite, utilisée dans les salades ou encore accompagnée d'autres légumes.

Elle est riche en calcium et en niacine, a un fort pouvoir reminéralisant, purifie le sang et détoxifie le corps.

Le nori

Il entre généralement dans la préparation des sushis. Il est habituellement utilisé sous forme de feuilles grillées et pressées.

Parmi les propriétés présentes dans le nori, on trouve des vitamines A, B et de la niacine. Il est déconseillé pour les personnes souffrant d'hyperthyroïdie, même si c'est une algue à teneur moindre en iode.

L'agar-agar

Cette algue a la particularité de n'avoir aucun goût ni odeur, elle est donc largement utilisée dans la préparation de desserts comme la gelée, la crème glacée et autres produits laitiers en raison de sa capacité à donner une consistance désirée et à épaissir les préparations.

L'agar-agar est idéal pour les personnes à la diète, car il est très faible en calories et est très nutritif.

La dulse

C'est une algue généralement consommée comme collation et, sous forme de poudre, comme assaisonnement.

Contrairement à d'autres algues, la dulse n'a aucune vitamine A ni niacine et contient peu de calcium et de fer, mais elle a de la vitamine C et des oméga-3.

La liste des algues utilisées dans la cuisine japonaise est longue, mais il est bon de connaître leur existence et d'en tenir compte pour dépasser les frontières culinaires.

Lorsque vous commencez à utiliser des algues dans les plats, il est recommandé de commencer par de petites quantités et des variétés «plus légères» comme l'aramé ou le kombu.

RECETTE

Nouilles de riz aux légumes et aramé

Ingrédients

- 1 paquet de nouilles de riz
- 1 carotte moyenne, coupée en bâtonnets
- 1 poivron, coupé en lanières
- 1 tasse de fèves germées
- 1 peu de maïs égoutté
- 2 échalotes, coupées dans le sens de la longueur
- Huile de cuisson
- 1/2 tasse d'aramé, trempé dans l'eau pendant 10 minutes
- Sauce de soja
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Faire bouillir les nouilles de riz selon les instructions sur le paquet, les passer sous l'eau froide et les mettre de côté. En même temps, dans un wok, commencer à frire avec l'huile de cuisson tous les légumes coupés. Cuire à feu vif pendant 5 minutes, en prenant soin de ne pas trop cuire pour ne pas ramollir les légumes.

Ajouter quelques gouttes de sauce de soja et les algues trempées dans le mélange. Incorporer les nouilles et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que ce soit chaud. Ajouter quelques gouttes de sauce de soja et servir.

Plan de carrière et rétrospection vont de pair

Song Woo

C'est toujours une bonne idée de réfléchir à la façon dont votre carrière a progressé durant la dernière année. La nature humaine a tendance à avoir hâte au lendemain, mais au fil des ans j'ai appris que si vous souhaitez vous déplacer dans la bonne direction, il faut examiner le passé.

En tant que grand amateur de football et de sports en général, j'aime transférer ce que je vois dans le sport au monde des affaires. L'un des points que j'aime dans le football est que les entraîneurs et les joueurs font beaucoup de planifications stratégiques. Ils regardent tous les films disponibles des jeux passés à la recherche de moyens pour s'améliorer afin de battre leurs adversaires. Une bonne équipe ne va pas jouer le prochain match sans visionner le jeu de son adversaire ou sans plan de jeu. Les grandes équipes et les joueurs sont toujours préparés et sont toujours à la recherche de moyens pour s'améliorer.

Je ne pense pas que ce soit le cas dans le milieu du travail. Ce n'est vraiment pas surprenant, car pour la plupart des gens chaque jour efface la veille. Il est facile pour l'employé moyen d'entrer au bureau, de se mettre au travail et de rentrer à la maison. Puis, de revenir au travail le lendemain et de recommencer. Le travail est un cycle répétitif. Avant de vous en rendre compte, une année est passée, puis deux, puis cinq et ainsi de suite.

En tant que formateur et devant mes collègues, j'ai souligné sans relâche que si l'on veut aller de l'avant l'on ne peut pas rester coincer dans le «cycle du travail». Ce que je veux dire par là, c'est que cette façon de faire n'est pas assez bonne. Il faut faire davantage. Dans le football, c'est le temps de jeu qui est rémunéré, c'est leur «travail». Cependant, les joueurs de haut niveau ne se présentent pas seulement au jeu. Ils ont pris du temps en dehors du jeu officiel pour s'améliorer afin de mieux effectuer leur travail. Tout le monde peut voir ce qui se passe dans le jeu, mais on ne voit pas la préparation qui se déroule en dehors du jeu – le conditionnement supplémentaire, l'étude du jeu en regardant les films, etc.

Quelle que soit votre carrière, je sais que vous pouvez faire plus et mieux. Nous avons tous des vies à l'extérieur de nos carrières, je comprends cela. Le temps est une denrée limitée. Aucun d'entre nous n'a suffisamment de temps pour faire tout ce qu'il veut, mais si le fait d'avancer dans votre carrière est important pour vous, alors vous devez être présent aussi en dehors de votre travail. Donc, prenons le temps de passer en revue la dernière année en répondant aux questions suivantes :

- Quels sont les objectifs que je me suis fixés?
- Quels sont les objectifs auxquels je ne satisfais pas et pourquoi je n'y arrive pas?
- Dans quels domaines puis-je m'améliorer?
- Comment est ma relation avec mes pairs/mon patron/mes subordonnés?
- Comment puis-je améliorer l'organisation?

C'est notre façon de revoir le film du jeu. Si vous pouvez répondre efficacement à ces questions, vous pouvez mettre en place un bon plan de jeu pour la présente année. Au lieu de vous borner à travailler et à laisser passer le temps, vous pouvez aller au travail avec des objectifs et plus de motivation. Ne vous laissez pas prendre par la routine et efforcez-vous toujours de vous améliorer. La croissance est un état d'esprit.

Photos.com

Passer en revue le passé pour aller de l'avant dans la bonne direction

La gratitude est bonne pour la santé

Trois étapes simples pour devenir plus reconnaissant

Tysan Lerner
Époque Times

Avant de profiter de notre repas de fête, ma famille et mes amis font chacun l'éloge des choses dont ils sont reconnaissants. Ce fait nous réunit, nous faisant nous sentir plus proches les uns des autres tout en rendant la soirée plus riche et plus significative qu'un simple repas festif.

Le lendemain du «vendredi noir», j'ai lu dans le journal que des Américains s'étaient chamaillés pour mettre la main sur le dernier gadget avant la fin de cette journée traditionnellement consacrée aux soldes aux États-Unis. Des comportements comme la compétition pour acquérir des choses peuvent créer un mur entre les personnes, alors que la gratitude peut améliorer les relations et générer une meilleure santé.

La gratitude est généralement définie comme «le sentiment d'être redevable d'un bienfait reçu», selon l'étude *Gratitude and Well Being: The Benefits of Appreciation* (Gratitude et bien-être : les avantages de la reconnaissance) menée par Randy A. Sansone, M.D. et Lori A. Sansone, M.D., publiée dans *Psychiatry (Edgmont)*, selon le National Center for Biotechnology Information.

La gratitude peut donner un sens à notre vie et parfois nous aider à dépasser des petits détails. Elle peut nous aider à voir le bien dans les situations, les évènements, etc. Elle peut nous aider à reconnaître ce qui a de la valeur dans notre vie et, peut-être plus important encore, elle peut nous aider à sourire.

Pourquoi attendre une occasion spéciale pour devenir plus reconnaissant? Rendons grâce dès maintenant de tout ce qui est bénéfique dans notre vie, commençons dès aujourd'hui à être une personne reconnaissante. Voici trois manières simples que l'on peut pratiquer pour devenir une personne plus reconnaissante.

Commencer un journal de gratitude

Tous les soirs, avant de vous coucher, écrivez au moins cinq choses pour lesquelles vous êtes reconnaissant. Pensez à ce qui a de la valeur à vos yeux, ce qui est important pour vous et écrivez-le.

Il s'agit d'un moyen facile pour devenir une personne plus optimiste parce qu'au milieu des nombreux défis dans notre vie, il y a aussi beaucoup de choses pour lesquelles nous pouvons être reconnaissants.

Trouver ce qu'il y a de bon chez les autres

Définissez ce qui vous procure un sentiment de reconnaissance, l'appréciation de ce qui est précieux et utile, puis trouvez ces qualités parmi les gens qui vous entourent. Parfois, on entre dans une ornière négative avec les autres, parce qu'on les voit à travers des ressentiments, une accumulation de notions et de la colère refoulée

Bien qu'il puisse être utile de traiter ces questions, la réalité est que vous ne pouvez pas changer les autres. Si vous souhaitez vraiment améliorer vos relations avec les autres, vous devriez commencer par changer votre façon de penser.

George Doyle/Photos.com

Devenir plus reconnaissant permet d'améliorer son bien-être et de développer l'optimisme.

Voir la gratitude

Il y a peut-être beaucoup de choses que votre conjoint(e), ami(e) ou parent vous donne régulièrement et vous les tenez pour acquises.

Commencez à manifester votre gratitude envers les personnes qui font quelque chose de bien pour vous. Cela peut avoir ou ne pas avoir d'effet sur les autres, mais cette attitude va certainement vous aider à ressentir une plus grande satisfaction dans vos relations avec eux.

Ces trois étapes simples vont vous aider à devenir plus reconnaissant. Quand vous le serez, vous deviendrez naturellement plus optimiste. L'optimisme est intimement lié à une vie plus longue et en meilleure santé.

Les fusillades de masse sont souvent attribuées à des médicaments sur ordonnance

Martha Rosenberg

Ce n'est plus un secret que des médicaments sur ordonnance, notamment les antidépresseurs, peuvent aggraver l'état de personnes souffrant de troubles psychiatriques et même les inciter à la violence.

Les inhibiteurs sélectifs de la recapture de la sérotonine (ISRS) [Selective serotonin reuptake inhibitor (SSRI)], comme le Prozac, le Zoloft et le Paxil, sont donc liés à la violence. Cela a donné lieu à un avertissement de la part de la FDA «Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux» en 2004. La mise en garde vise les risques suicidaires qu'ils peuvent créer chez les jeunes adultes.

Selon plusieurs rapports publiés, les hommes armés impliqués dans les fusillades de masse à Columbine High School, dans la réserve de Red Lake, à Northern Illinois University et à Virginia Tech étaient sous l'influence de médicaments psychiatriques ou avaient cessé le traitement.

Environ 5000 articles font le lien entre les médicaments psychiatriques et les crimes violents, dont les fusillades dans les écoles, selon le site Internet du ISRS [ssristories.com] où on peut lire ces articles.

D'après les reportages archivés sur ce site, trois hommes âgés entre 70 et 80 ans ont attaqué leurs épouses avec des marteaux alors qu'ils étaient sous l'influence de médicaments psychiatriques. Un patient, âgé de 54 ans, atteint d'une maladie respiratoire et respirant à l'aide d'un tube et d'une bonbonne d'oxygène, mais n'ayant aucun casier judiciaire, a braqué une banque.

En Australie, un homme furieux a poursuivi son facteur et menacé de lui couper la gorge parce qu'il lui avait apporté un courrier indésirable. Au Texas, un homme âgé de 58 ans, n'ayant aucun antécédent criminel, a tenté d'enlever trois personnes. Une femme de l'Oklahoma a accepté une tasse de thé d'une infirmière âgée qu'elle venait de rencontrer et l'a tuée.

«Le genre d'énergie, de rage et de folie que l'on observe dans un grand nombre de crimes d'aujourd'hui n'existait pas dans le passé», a déclaré Rosie Meysenburg, cofondatrice de SSRI Stories, dans une interview peu avant sa mort en 2012.

Mme Meysenburg n'est pas la seule à avoir observé cette violence étrange, imprévisible et inexplicable qui est apparue depuis le début de l'engouement pour des médicaments psychiatriques comme le Prozac il y a 25 ans. Est-ce que les personnes âgées commettaient fréquemment des crimes autrefois? Est-ce que les gens tuaient aussi souvent leurs familles?

Au cours de quelques semaines en 2009, les évènements suivants ont été rapportés. À Middletown, au Maryland, un homme est accusé d'avoir tué sa femme et ses trois enfants. Un homme de Milton, dans le Massachusetts, est accusé d'avoir tué ses deux sœurs lors d'une fête d'anniversaire. Un homme de Santa Clara est accusé d'avoir tué ses deux enfants et trois autres membres de sa famille.

À Orting, Washington, un homme est accusé d'avoir tué ses cinq enfants. À Chicago, un homme est accusé du meurtre de la sœur de sa petite amie, de son père et de son grand-père. Un homme de l'Alabama est accusé d'avoir tué sa mère et ses grands-parents. Que se passe-t-il?

Il y a une autre source d'information qui relie les médicaments psychiatriques sur ordonnance au taux élevé de suicide et de violence, il s'agit du taux élevé de suicide dans l'armée où les antidépresseurs sont largement distribués.

Durant le mois de juillet 2011 seulement, il y a eu 32 suicides suspects, 22 parmi les troupes de service actif et 10 parmi les réservistes. Dans un rapport, 36 % des hommes qui se sont suicidés n'avaient même jamais été affectés. Cela signifie que le stress au combat et le stress post-traumatique n'étaient pas des facteurs déclenchant ce comportement autodestructeur.

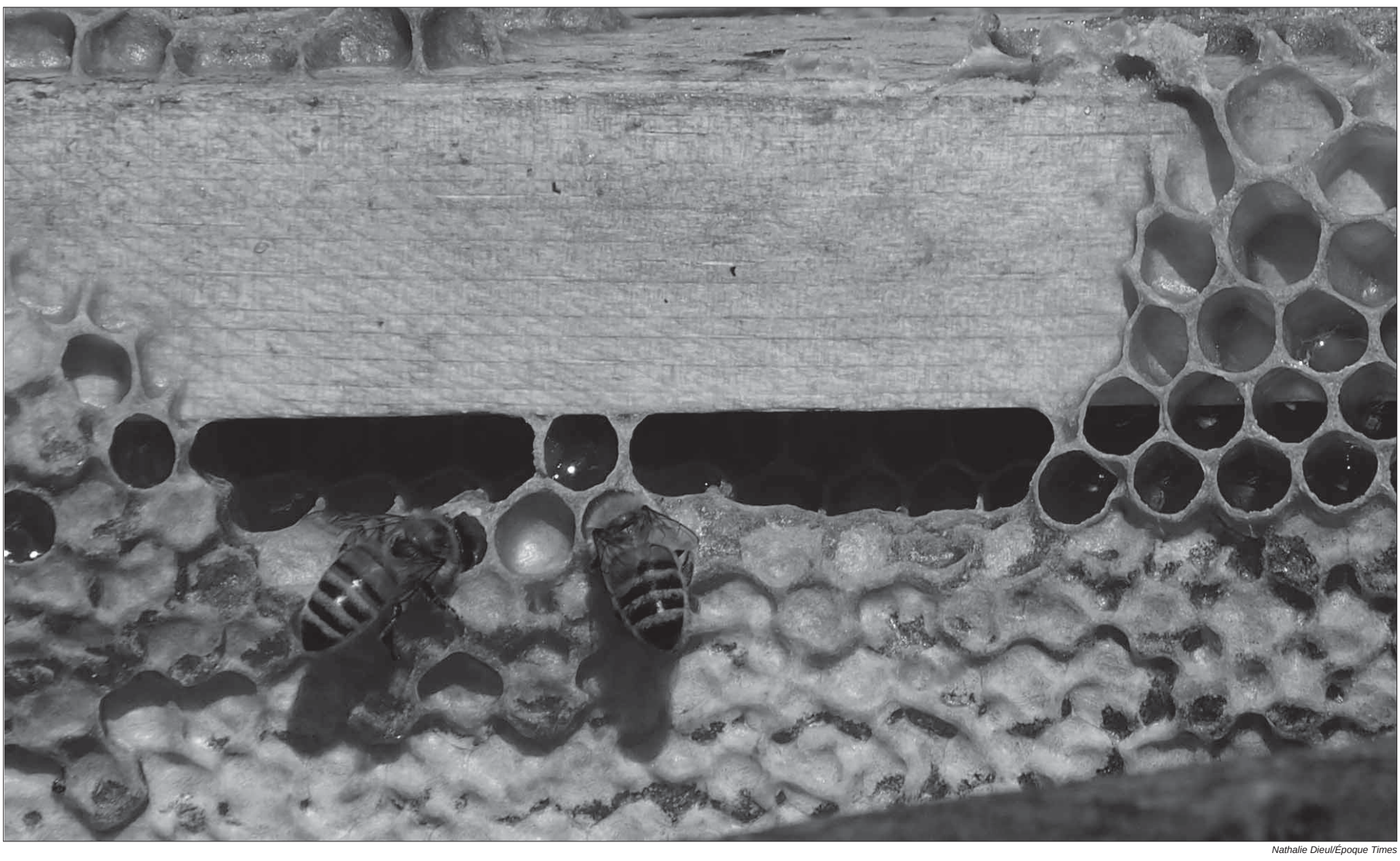
Sans être cynique, on peut se demander si l'origine de ces suicides, au moins en partie, ne proviendrait pas de la prise de ces médicaments. Ce n'est pas être cynique que de se demander si certains, parmi les 20 millions d'Américains qui prennent ces médicaments, ne seraient pas derrière les fréquentes fusillades de masse et les meurtres familiaux.

Martha Rosenberg est auteure et journaliste spécialisée dans le domaine de la santé. Elle vit à Chicago

Brendan Smialowski/AFP/Getty Images

Animaux en peluche et fleurs au mémorial de fortune près de l'entrée de l'école primaire de Sandy Hook, à Newtown, Connecticut, le 18 décembre 2012. Un homme armé a tué vingt élèves et six adultes quatre jours plus tôt.

Environnement



Nathalie Dieul/Époque Times

Au Québec, les abeilles ont été importées par les colons. Elles ne peuvent pas survivre à l'hiver sans l'aide de l'homme.

Comment les abeilles survivent-elles à l'hiver québécois?

Nathalie Dieul
Époque Times

Depuis quelques années, l'apiculture urbaine est à la mode dans les grandes villes du monde. Il y a six ans, Montréal a emboité le pas à des villes telles que Paris, Londres ou New York. Cependant, ici, une difficulté de taille s'ajoute à la survie des abeilles : l'hiver. En effet, l'abeille domestique telle que nous la connaissons n'est pas originaire d'Amérique du Nord, elle a besoin de l'aide et de l'expérience d'un apiculteur pour survivre jusqu'au printemps.

«Il fait tellement froid que, toutes seules, elles ne peuvent pas vivre. Il faut vraiment un apiculteur pour les protéger», explique Lena Guézennec, apicultrice urbaine membre de Miel Montréal. La température est un facteur important, mais aussi la durée de l'hiver qui fait que, si l'homme n'intervient pas, toutes les abeilles disparaîtraient : «à Montréal et au Québec, une ruche toute seule, sans être hivernée et préparée minimalement, mourrait parce que les températures sont trop longtemps en dessous de 0».

Le nourrissage

Pour préparer une ruche à passer l'hiver, il faut tout d'abord leur donner suffisamment de nourriture pour que les abeilles survivent pendant les mois où elles ne sortiront pas. En effet, les abeilles n'hibernent pas comme les ours : elles doivent bouger tout le temps pour garder une température suffisamment chaude de manière à assurer la survie de la reine et d'une partie de la colonie. Pour cela, il leur faut, bien sûr, se nourrir à l'intérieur même de la ruche.

Plusieurs théories existent sur ce qu'il faut donner aux abeilles : du miel ou bien du sucre ? Au Québec, en effet, à cause de l'hiver, «c'est autorisé, même en gestion de ruchers bio, de les nourrir au sucre. C'est une dérogation que le Québec a, du fait des conditions intenses», mentionne l'apicultrice. «Le miel est trop riche, surtout le miel d'automne. Il y a beaucoup trop de minéraux dedans, ce qui leur créerait des dysenteries, des troubles digestifs.»

Il vaut donc mieux soit leur donner du sucre le plus raffiné possible, soit leur donner du miel de printemps, «qui est beaucoup plus clair, moins riche». Cette question du nourrissage est très importante, parce que les abeilles restent enfermées pendant une période d'au moins trois mois, pendant laquelle elles ne sortent pas faire leurs besoins.

«Si elles commencent à faire leurs excréments dans la ruche, ça peut être catastrophique parce que ça peut entrainer une maladie qui s'appelle la nosémose, qui est comme une bactérie qui va infester la ruche», précise Me Guézennec. Les abeilles ont donc «une petite poche de propreté» qu'elles vont vider lors du premier vol du printemps.

Préparer une ruche pour l'hiver nécessite tout un processus. Dès le mois d'août, il faut vérifier la présence d'un parasite, qu'il faudra traiter à la fin août. Vers la même époque, début septembre au plus tard, il faut commencer le nourrissage. Les derniers traitements sont terminés entre la fin septembre et la mi-octobre.

L'emballage

L'autre étape primordiale est l'emballage de la ruche, ou de plusieurs ruches en même temps, ce qui est encore plus efficace contre le froid. Il faut s'en occuper entre la mi-octobre et le début novembre au plus tard : «Souvent, à Montréal, c'est un peu plus tard qu'en région, parce qu'il y a quelques degrés de plus.»

Là encore, plusieurs techniques peuvent être utilisées. Celles que Lena Guézennec et les autres apiculteurs du CRAPAUD (Collectif de recherche en aménagement paysager et agriculture urbaine durable) utilisent pour les ruches installées sur le toit du pavillon du design de l'UQAM nécessitent du thermofoil, de la paille et du feutre. «On enlève les couvercles et on met de la paille. La paille permet d'absorber le trop-plein d'humidité. Pour que la paille ne soit pas directement en contact avec les cadres, on met un tissu de feutre qui va aussi permettre un premier filtre de rétention de l'humidité.»

Il faut laisser deux ouvertures pour assurer une circulation d'air qui est vraiment importante à la survie des insectes : un trou en haut et l'autre dans le bas de la ruche. D'après l'apicultrice, «ce n'est pas tant le froid qui est dangereux pour les abeilles que l'humidité. Parce que, comme pour les humains, faire chauffer une maison humide, c'est bien plus d'énergie que de faire chauffer une maison sèche. Mieux vaut qu'il fasse un peu plus froid et que ce soit sec, que ce soit vraiment humide».

Les abeilles pourraient sortir, mais elles ne sortent pas. Par contre, «on va voir des abeilles parfois qui savent qu'elles vont mourir. Au lieu de prendre de l'espace dans la ruche, elles vont juste se mettre à l'entrée», continue la spécialiste.

«Les dernières abeilles qui naissent à l'automne, ce sont celles qui vont faire tout le cycle hivernal et qui vont être là jusqu'à la relève. En général, en été, ça vit un mois et demi, en sachant qu'il y a tous les dangers de la vie d'abeille. En hiver, la reine arrête de pondre. Celles qui sont nées autour de septembre, octobre vont vivre jusqu'en mars, avril.» Les abeilles qui font l'hivernage ne sortent jamais de la ruche de toute leur vie. Cela contraste bien avec l'image que l'on se fait d'une vie d'abeille qui butine de fleur en fleur!

Activités hivernales

Ces insectes fonctionnent au ralenti l'hiver. Ils se tiennent en grappe, ne faisant que manger et réchauffer la reine pour assurer la sauvegarde de la ruche. Mais comment s'assurer que la température soit assez chaude à l'intérieur de la ruche pour que la reine ne soit pas en danger? Comme tout insecte, le sang des abeilles n'est pas chaud, alors il leur faut bouger constamment leur abdomen et leurs ailes, tout en faisant une rotation très lente pour pouvoir se réchauffer au cœur de la grappe. Grâce à cette activité seulement, les abeilles arrivent à maintenir une température allant de 0 à 20 degrés Celsius à l'intérieur de la ruche pendant l'hiver.

L'apiculture à Montréal

Le nombre d'abeilles par ruche dépend des saisons : jusqu'à 70 000 abeilles au tout début de l'été, aux alentours de 30 000 à d'autres périodes et moins de 30 000 pendant l'hiver. Sur toute l'île de Montréal, il y a environ 160 ruches, y compris celles qui se trouvent complétement à l'ouest de l'île, en milieu rural. Il n'y en a pas plus de 25 dans le centre-ville. Pour le moment, il y a bien assez de pollen pour toutes ces abeilles. Par exemple, si l'on compare avec une ville comme Paris, ici il y a bien moins de ruches par kilomètre d'espaces verts.

Dangers?

Y a-t-il des dangers à avoir des abeilles dans la ville? Bien évidemment, il n'y en a aucun pendant l'hiver! Blague à part, Lena Guézennec compare les dangers liés aux abeilles avec ceux d'avoir un chien. «Un chien, ça mord. On l'oublie, mais un chien ça mord. Les abeilles, c'est sûr que ça pique. Toutefois, une abeille n'attaque pas comme une guêpe.» Les guêpes sont attirées par exemple par un jus sucré, alors que les abeilles ne veulent que butiner. Elles trouvent un gros espace de fleurs et vont y manger jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien, pendant que des éclaireuses cherchent d'autres fleurs, et elles restent concentrées sur leur travail.

Bien sûr, une législation a été mise en place pour encadrer l'apiculture urbaine. Il faut porter des protections pour pouvoir s'approcher des ruches. Celles-ci ne peuvent pas être placées directement sur la rue, «et si elles étaient sur la rue, il faudrait protéger d'une haie de huit pieds de haut au moins pour forcer les abeilles à monter en hauteur et ne pas aller droit sur les gens».

En plus de respecter cette législation, il faut aussi un minimum de bon sens, et ne pas les déranger. Si on ouvre une ruche, elles vont piquer à cause de leur instinct de défense. Si une abeille s'approche de nous, il ne faut pas paniquer, il faut rester calme. Elles peuvent être curieuses, mais il faut se rappeler qu'elles n'attaquent pas sans raison.

Pour en savoir davantage :
www.mielmontreal.com

Nathalie Dieul/Époque Times

En novembre 2012, des apicultrices préparaient les ruches pour l'hiver sur le toit du pavillon du design de l'UQAM : elles ont commencé par mettre une couche de feutre sur laquelle elles ont posé la paille avant d'envelopper le tout de thermofoil.

Petites Annonces

514 931-0151

Heure de tombée : Vendredi 18:30
Veuillez vérifier le contenu de votre annonce et nous contacter si vous désirez apporter des corrections.

IMMOBILIER

À vendre

Condos sur un ou deux étages, situés dans cité universitaire, près nouvel hôpital GRAND CHUM. Face métro Berri-UQAM. Matériaux dernier cri, édifice en béton, terrasse sur toit. Possibilité acheter garage. Faites vite car fin du projet.
Courtiers immobiliers Sutton-Action Inc.
Claire Blouin 514 501-6648
David Cunningham 514 826-4663

IMMEUBLE COMMERCIAL À VENDRE
Centre-ville, coin Parc et Milton
12 appartements + 2 commerces
Revenus : 158 000 $/an, excellent potentiel.
Prix : 2 300 000 $
M. Juneau : 514 772-7357 // 450 628-7357

À VENDRE SALON DE COIFFURE +Équipement + 1 appartement habitable adjacent pour 2 personnes. Seul dans région résidentielle au centre-ville, en face du parc Lafontaine, coin Rachel.
En opération depuis 30 ans.
Vente rapide pour cause déménagement.
Appeler Mme Lee : 514 560-2478

PETIT RESTAURANT À VENDRE
dans région Côte-des-Neiges, bas prix.
Appeler Anna : 514 344-8488

RESTAURANT À VENDRE région AHUNTSIC.
Sécuritaire, achalandé. Très bon emplacement
120 sièges + sous-sol + stationnement
Prix inclut équipement: 110 000 $ négociable. 514-384-0806

RESTAURANT SUSHI À VENDRE à BOISBRIAND. 25 sièges. Prix 50 000 $
Appelez 450 419-4188 /514 476-7704

À VENDRE ou À LOUER. Espace commercial sur St Denis, près UQAM et Collège Maisonneuve. Très bon pour restaurant à emporter, sandwiches, ongles ou autres commerces. Beaucoup d'étudiants et touristes.
Loyer 1250 $ / mois. 514 992-6889

À VENDRE : Avez-vous de l'expérience dans la couture et les altérations d'habits ? Voici l'opportunité ! Commerce établi depuis 25 ans, très bonne clientèle. 19 000 $ Appelez : 514 729-0657

À VENDRE – RESTAURANT BIEN SITUÉ dans station Berri-UQAM, très proche de l'Université UQAM, avec terrasse et permission de tous mets, sauf la pizza.
Prix demandé : 174 000 $ négociable.
514 677-0964 // 514 288-8841

À louer

CHAMBRE À LOUER, centre-ville. Non fumeur, tranquille. Pas d'animaux. Appeler Martha 514 281-0746 entre 17h et 20 h.

BUREAUX À LOUER À VILLE ST-LAURENT près Métro Du Collège, 300 à 1000 pi². Taxe affaires, chauffage, eau chaude, éclairage inclus. Meublés ou non. Situés au 2e étage d'un centre d'achat occupé avec stationnement. Prix raisonnable. Angelo: 514 341-4900 www.gestionlemonde.com

2 BUREAUX À LOUER DANS VIEUX-MONTRÉAL coin St-Antoine Est et St-Denis. 3000 pi² et 950 pi². Air climatisé, chauffage et électricité inclus, possibilité de stationnement, Métro Champs-de-Mars, en face du nouveau CHUM. Occupation immédiate 514 871-9823

514 937-2756 : GRANDE CHAMBRE À LOUER, près Métro Georges-Vanier, meublée, pour étudiante ou femme aimant la tranquillité, la propreté et ne fumant pas.
Pas d'animaux. 350 $/mois.
Laisser message : 514 937-2756

LOCAL COMMERCIAL À LOUER : 3570, HENRI BOURASSA E. , coin Av. Laurentides. Ancien local pour Banque. 1er plancher, 2000 p.c. + sous sol 1200 p.c. Région achalandée, face Tim Horton, local propre, prêt à utiliser. Libre immédiatement. Tél. : 514 526-8160

ESPACE COMMERCIAL À LOUER 750 pi². Très bon emplacement, 8025, Blaise-Pascal, Rivière-des-Prairies, région Montréal, H1E 3X7. Prix: 800 $ rien d' inclus.
438-764-8635 // 514-495-8499

GRANDS APPARTEMENTS 1 ½ et 2 ½ À LOUER sur Ave du Parc, coin Milton. Frais peinturé, 'non fumeur', près Université McGill. Libre immédiatement. Tout compris. Prix 665 $ et 765 $ /mois. Georges 514 772-7357 ou 450 628-7357

À LOUER, JARRY, PRÈS DE CHABOT, 4 1/2 très propre, dans un duplex. Entrées laveuse/sécheuse. Pour locataire sérieux, disponible 1er juillet. 514 721-7860

3 1/2 À LOUER, DANS ROSEMONT
1 pièce double ouverte avec balcon donnant sur parc, sdb, cuisine avec balcon donnant sur ruelle verte, au 2ème étage, calme, propre, entretenu, à louer 560 $/mois, à proximité Jardin Botanique, Hôpital Maisonneuve, Centre de Cardiologie. Idéal pour célibataire, non fumeur, ou profession libérale. Disponible.
Contact: M. Fayet (514)-509-9478

CENTRE POUR PROFESSIONNELS À LOUER, À côté du Métro Iberville, 2348 Jean-Talon, Libre immédiatement, plusieurs bureaux déjà sur place. Tél. 450 661-1743, 514 722-2644, 450 661-9592

COURS ET FORMATIONS

Musique

COURS DE CLARINETTE ET DE PIANO
Professeure diplômée de l'Université de Montréal. Parle français et anglais.
Diane : 514 592-0705

PROFESSEUR AFFILIÉ À L'ÉCOLE PRÉPARATOIRE DE MUSIQUE DE L'UQAM
Cours de piano, 30 $/h
lupiensimon@hotmail.com
819 347-8484 (Métro Jean-Talon)
Arrangeur/compositeur, Pianiste/claviériste

École Internationale de Chant Populaire, Rock, Jazz, R&B, Gospel, Academia Musika
À Montréal depuis 1995. Technique vocale, articulation, respiration justesse, timbre, stylisme, traitement des cordes vocales, improvisation et soutien. Professeur diplômé de Maitrise Arts, chant et réalisation de spectacles musicaux; lauréats et diplômés de concours/festivals internationaux. 506 Cherrier, métro Sherbrooke. Tél. : 514 845-3733

ACADÉMIE DE MUSIQUE DE LASALLE
Cours de guitare, basse électrique, piano, clavier, chant, saxophone, flûte à bec, violon, batterie, théorie musicale et composition, écriture de chanson, etc.
10 % de rabais sur 10 leçons (45 à 60 min.).
514 363-6771 **www.academielasalle.com**

Cours de piano, théorie, composition, improvisation : Pédagogue expérimenté, doctorats de conservatoire de Moscou et UdM, chargé de cours de l'UdM, lauréat de UNESCO et des concours internationaux. **Donne aussi des cours d'Échec :** professeur de l'Association Échecs et Mats. Alexander : 514 768-7120

PROFESSEUR RUSSE DE PIANO, diplômé Conservatoire Tchaikovsky et UDM. 15 ans d'expérience, tous les niveaux. Cours privés, approche personnalisée, préparation examens RCM et McGill. Profitez de l'excellence de l'école russe! 50$/h. 514 462-8579 www.montrealpianoduo.com.

COURS PRIVÉS D'ACCORDÉON
pour débutants et avancés. Tout genre de musique 514 686-4498

Cours de violon Étudiante à l'Université McGill. Plusieurs années d'expérience en enseignement en violon. Bilingue. Michelle Picard 514 249-5745

COURS DE PIANO. PROFESSEURE DIPLÔMÉE UNIVERSITÉ BISHOP'S.
Surtout musique classique. Pour enfants et adultes. Plusieurs années d'expérience et consciencieuse. Métro Jolicoeur. 514 765-0713

COURS DE GUITARE Tous niveaux, tous styles. Approche pédagogique efficace. Professeur diplômé (Maîtrise Musique). Résultats garantis. Plateau Mont Royal. 514 597-0621

Arts Visuels

ATELIER ET FORMATION EN DESSIN ET PEINTURE. Apprenez avec artiste peintre professionnel les différentes notions de bases pour débutants, intermédiaires et avancés en utilisant crayon, fusain, acrylique et huile.
Pour info, 514 254-3119

Langues

COURS PRIVÉS DE FRANÇAIS
Niveaux primaire et secondaire, offerts à mon domicile (quartier Rosemont). Expérience pertinente, 25 $ / h.
Appeler : Isabelle 514 573-1605.

ESPAGNOL. Conversation tous les niveaux. Cours d'appoint Grammaire, professeure native de Barcelone.
Nora Perez 514 524-7832

Professeure de français avec 10 ans d'expérience. Aide aux enfants pour faire leurs devoirs et leurs leçons du primaire au secondaire, préparation aux examens du Ministère de l'Éducation du Québec ou corriger des thèses de maîtrise.
Linda 514 373-7215

COURS DE CHINOIS MANDARIN
Conversation pratique et écriture. Pour personnes sérieuses voulant étudier le chinois et avoir une base solide. En groupe ou en privé. Appeler Mme Li Bai : 514-932-1194 ou cell. : 514 518-5356.

Divers Cours

FORMATION COMPLÈTE EN FISCALITÉ WORD, EXCEL ET LOGICIELS COMPTABLES. Horaires flexibles. Pour information : 514 518-2982 Courriel : info@legroupeadar.ca

COURS COMPLET DE : COUTURE, BRODERIE, CROCHET, PATCHWORK, TRICOT... Aussi des garnitures de toutes sortes et coton pour patchwork. Appelez Marya : 514 543-1203. Visitez au 5145 boul. Décarie (Métro Snowdon)

COURS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE, DÉCORATION DE GÂTEAUX. Métro sauvé. Mme Marie Pamphile 514 852-1779

SERVICES

Déménagement

VOUS DÉMÉNAGEZ? LA SOLUTION : PREMIUM DÉMÉNAGEMENT
Relocalisation résidentielle, emballage, entreposage et transport général
Appelez M. Gagnon : 514 377-1632
www.premiumdemenagement.com

DÉMÉNAGEMENT HIDALGO Résidentiel et commercial. Service professionnel. Confiance et sécurité. Estimation gratuite. Prix raisonnable. Appeler Dionicio : 514 805-9662 ou 514-699-2009 (langues parlées : français-anglais-espagnol).

DÉMÉNAGEMENT POLANCO
- À prix abordables.
www.transportpolanco.com
Pour espagnol : 514 239-0909, pour francais : 514 754-5225

TRANSPORT Réel Mikah et DÉMÉNAGEUR
pour toutes occasions demandé Hakim Saidj au 514-839-5025

Rénovation

RÉNOVATION de sous-sol, salles de bain, cuisine, portes, fenêtres, balcon, clotûres
R.B.Q. 5640-2431-01
Mario 514 774-4244

SERVICES PLUS pour tous genres de réparations intérieures et extérieures, nettoyage, peinture, service de platrier et plus.
Stéphane:514 808-8104.
RBQ # 8359-3053-01

Impôts-Comptabilité

IMPÔTS & COMPTABILITÉ. Vous n'avez pas le temps? Déposez simplement vos documents. Nous nous déplaçons aussi. Rapidité et confidentialité. Nous vous représentons auprès de Revenus Canada/Québec. Situé près métro. 514 728-6045 / 514 583-2980.

BUREAU COMPTABLE, spécialisation impôts des particuliers et entreprises.Rapidité et confidentialité. Service offert de pickup et livraison de documents.
11 327 Avenue Garon (Métro Pie IX, bus 139 N.).
514 658-2337, 514 571-9749

Immigration

SERVICES D'IMMIGRATION
Évaluation du dossier, Visa touriste, Résidence permanente, Travailleurs qualifiés, Étudiants étrangers, Investisseurs, Parrainage membres de famille, Travailleurs temporaires, Citoyenneté, etc.
Appelez 514 660-8027 ou rendez-vous au 645, boul. Décarie, métro du Collège.

AVOCAT EN IMMIGRATION
Services immigration canadienne à prix abordables. Parrainage pour conjoint, certificat sélection Québec, autres demandes immigration/Visa temporaire. Appelez pour consultation sans frais: 514-233-6580 ou canady97@yahoo.ca

Divers Services

Nous achetons toutes les voitures usagées à un bon prix.
Appelez West & West Island Auto Recycling
Reg'd : 514 363-6010

FERRAILLES – ACHAT DE VOITURES pour recyclage jusqu'à 1000 $. Remorquage gratuit. Georges : 514 655-6512 SAAQ. Sur toutes les régions de Montréal et de Laval.

Multi-Prêts HYPOTHÈQUES
AGENCE HYPOTHÉCAIRE
Grégoire Lafontant
Courtier Hypothécaire
Mortage Broker
Tél: (514) 516-4058
Fax: (514) 906-6623
• Pré-qualification
• Achat
• Refinancement
• Investisseurs
Programme pour nouveaux immigrants et travailleurs autonomes
www.multi-prets.com/gregoirelafontant

ENTRETIEN MÉNAGER
Grand ménage, lavage de vitres.
Travail professionnel, honnête, 8 ans d'expérience. Chantale 514 570-7134

DEVON L. WYRE Commissaire à l'assermentation. Pour rendez-vous, appeler 514 366-1512
Courriel : devonlwyre@bell.net

J'offre des services de traduction entre anglais et chinois pour individus et compagnies, et aussi des cours privés de mandarin. S'il vous plait appelez Mme Bai : 514 932-1194

ACHAT D'AUTOS POUR FERRAILLES 24/24, 7/7.
Service rapide. Débarrassez votre entrée et terrain de vieilles voitures, camions, etc.
514 951-4203 / www.autopourferraille.com

COURS DE QIGONG (GRATUITS). FALUN GONG - FALUN DAFA
Exercices de méditation traditionnelle chinoise et enseignements.
Appeler :
Thanh (Mtl): 514 937-2756
Claire (Mtl): 514 327-0277
John (Mtl): 514 435-9043

RAMASSAGE GRATUIT pour recyclage :
Lot electro-ménagers, objets informatiques, tout genre d'aluminium, etc. 514 603-9383

DIVERS

Femme d'âge d'or, pas d'enfants, cherche compagnon sérieux âge d'or avancé, pas d'enfants, qu'on puisse finir nos jours en harmonie. Appels sérieux seulement. Tél. : 514 820-5331

SERVICE ENTRETIEN Résidentiel et commercial
Personne fiable, honnête avec expérience
Contacter Vicky 1-581-999-4541

À VENDRE PETIT RÉFRIGÉRATEUR HAIER
presque neuf 120 $
Laisser message : 514 937-2756

AUTO CAD - Dessin assisté par ordinateur. Formation et stage. Réalisation de dessin. 450 646-3284.

OFFRE MES SERVICES AU MONDE DE L'ÂGE D'OR Femme mature de confiance, à tout faire, avec voiture, pour personnes sans famille ou restant toutes seules.
Appeler Maggie : 514 820-5331.

Organisme communautaire du Plateau recherche enseignants bénévoles pour cours francais ou anglais.
Contacter Dora-Marie 514 843-4356 # 223
www.benevolat@maisondelamitie.ca

RECHERCHE CHANTEUSES ET GUITARISTE
Lead et rythmé pour former band. Âge : 40 ans et plus. Style : des années 50 à aujourd'hui. Pratique 1 fois aux 2 semaines. Pour plaisir et performance sur scène. Denise : 450 627-3156 à Laval O.

Recherchons travailleurs agricoles au sein d'une entreprise maraîchère pour la saison 2013, d'avril à novembre.
Plantation, entretien, récoltes, traitements, lavage, emballage et livraison. Doit avoir permis de conduire et être en bonne forme physique.
Salaire minimum, Saint-Chrysostome, 45 min au sud de Montréal.
info@lesjardinsdambroisie.com

PLACEZ VOTRE PETITE ANNONCE
514 931-0151

Saviez-vous que vous pouviez obtenir **jusqu'à 10800$**[1] en incitatifs gouvernementaux pour les études postsecondaires de votre enfant ?
Informez-vous sur votre admissibilité au BEC (Bon d'études canadien), pouvant atteindre 2000 $[2] supplémentaires par enfant.

LES FONDS UNIVERSITAS
Spécialistes en épargne-études depuis 1964
DAC DUNG BUI «Philippe»
Représentant en plans de bourses d'études
Téléphone: 514 573-5191
dacdung.bui@universitas.ca
universitas.ca/agencecblais
REEE Régime enregistré d'épargne-études
(1) Subvention canadienne pour l'épargne-études (SCEE) de 20 % à 40 %. Incitatif québécois à l'épargne-études (IQEE) de 10 % à 20 %. Maximum annuel de 600 $ en SCEE et de 300 $ en IQEE. Selon le revenu familial net. Certaines conditions s'appliquent. Consultez le prospectus sur notre site Internet ou communiquez avec l'un de nos représentants autorisés. (2) Pour un enfant né après le 31 décembre 2003 et dont la famille reçoit le Supplément de la prestation familiale pour enfants.

Canadian Dream Avocat en immigration
Imane Ben Bahri
Avocate
Membre du barreau du Québec
Immigration
Droit familial
Régie du Logement
3516, Lacombe, Suite 307,
Montréal, Qc, H3T 1M1, Canada.
Tel.:**514 839-3875** ou **514 815-0761**
Email: avocate@canadian-dream.ca
info@canadian-dream.ca
www.canadian-dream.ca

PLANTES EXOTIQUES
pour votre maison, bureau et jardin/paysage
www. flora exotica .ca
(514) 268-2323, 747-7618
Grande collection de plantes exotiques : herbes, légumes, fleurs et fruits.

DENIAN® Électrique
Entrepreneur électricien
Membre de la CMEQ et RBQ
RBQ : 5643-5134-01
Service professionnel. Travaux garantis.
- Rénovation
- Travaux électriques
- Expertise pour assurance

514 632-0618

Nouvelle session de cours personnalisés de
Ballet contemporain
et de Santé pour le dos
Inscription : 25 $
École Suzanne Claveau
Tél. : 514 374-7969
Ecolesuzanneclaveau@gmail.com

EXTERMINATION DES NUISIBLES
Araignées, punaises, fourmis, rongeurs, etc.
Techniciens certifiés et qualifiés
Résidentiel – Commercial
Estimé gratuit – service 24h – garantie écrite
WWW.EXTERMINATION4AS.COM
EXTERMINATION 4 As
24h SERVICE 24h
Assurance Responsabilité
Techniciens Diplômés
(514) 766-4387 RONGEUR
514 766-4387 www.extermination4as.com
10 $ de rabais, un coupon par client

ANNONCES SPÉCIALES

"Prix Égalité 2013 catégorie prévention de la violence"

YWCA Y DES FEMMES MONTRÉAL

Le 13 mars, à Québec, la PDG du Y des femmes de Montréal, Mme Hélène Lépine, a reçu le prix des mains de la sous-ministre de la Justice, Mme Nathalie G. Drouin, pour son projet Outiller pour mieux agir. **L'objectif principal du projet est de prévenir le recrutement des filles par les gangs de rue, surtout pour des fins d'exploitation sexuelle.**

Pour info : Manon Leenhardt
Tél. : 514 899-4661, poste 207
mleenhardt@ydesfemmesmtl.org

IMPÔTS TVB TOUT VABIEN
TOUT VA BIEN EXPERTS-CONSEILS INC.
- Impôts-Financement-Hypothèques
- Services comptables & Conseils

www.groupetoutvabien.com
Courriel : **infos@groupetoutvabien.com**
MONTRÉAL : 5450, Côte-des-Neiges, bur. 104
Côte-des-Neiges. 514 223-2792
BROSSARD : 6200, Taschereau, bur. 406
(Terminus Panama) 450 812-2233

Superbe 9-Plex à Laval! 759 000 $ négociable.
Immeuble détaché, 9 x 4 1/2, chauffage électricité / locataires.
Autres Immeubles commerciaux à vendre!
Bons locataires et Bonnes affaires!!!
Veuillez communiquer avec nous.
Lina Ioanna 514 726-7072
bureau : **450 682-4666**
pasqualina.ioanna@century21.ca
Walter Laframboise 514 754-1840

AVOCATS
- Droit du travail (congédiements, contrats de travail)
- Immigration (visas, permis de travail et étudiant, résidence)
- Régie du logement
- Vices cachés (immobilier, automobiles, etc.)
- Responsabilité civile

Métro Place d'Armes, *près du Quartier chinois*
Tél. : **514 360-3260**

Déclarations d'impôt et tenue de livres
Comptable stagiaire CGA offre ses services en comptabilité
Carmen Schneider
Tél. : 514 358-7876

Angelina Services d'entretien Bio
Entretien et nettoyage commercial, industriel ou résidentiel
Édifices à condo, bureaux, cliniques, restaurants
Nettoyage après rénovations ou sous contrats
Produits biodégradables et prix abordable
Contrat à long ou court terme
Références disponibles
514 524-7995 www.menagebio.com

COURS ET ATELIERS D'ÉVEIL À LA CRÉATIVITÉ
Dessin et peinture
À l'aide d'exercices psychocorporels (enracinement, respiration, etc.) pour stimuler votre énergie vitale et vous centrer sur le présent, le but de ces cours et ateliers est de réapprendre la spontanéité du geste, recontacter avec votre intériorité, libérer votre imagination, affirmer votre personnalité et exprimer votre potentiel créateur dans tous les domaines de votre vie.

Lilissa Fortier
Artiste-peintre professionnelle
Professeure d'art, dessin/peinture
Psychothérapeute en analyse psychocorporelle dynamique
514 590-0308 www.creationsplurielles.com atelierlilissa@hotmail.com

Me Daniel Caisse
AVOCATS -LAWYEARS
Depuis 1983
Tél.:514-288-2250
Courriel : info@danielcaisseavocats.ca
4, rue Notre-Dame Est,suite 601, Montréal, QC H2Y 1B8

PARADIS VÉGÉTARIEN
Boutique d'aliments végétariens et simili-viande
Fournisseur de plus de 200 produits différents
Tous les produits sont pré-cuits. Juste à réchauffer et prêts à servir
Pour sautés, BBQ, au four, etc.
Contactez-nous pour les prix de gros
Heures d'ouverture :
Du mardi au dimanche
de 12h à 18h30
Fermé les lundis
4381, rue Saint-Denis
514 845-7174
Métro Mont-Royal
www.paradisvegetarien.com

Emplacements des présentoirs

- Café Dépôt, 150 Ste-Catherine Ouest, complexe Desjardins
- Palais de justice
- La tour Radio-Canada
- Galerie du Parc, 3575 Parc
- Métro McGill, sortie 20/20
- Marché Tau, 4238 Saint-Denis
- Édifice Balfour, 3575 St-Laurent
- Centre de commerce mondial
- Édifice Berman, 4040 St-Laurent
- Le Commensal, 1204 McGill College
- Jean Coutu, Mont-Royal coin Berri
- Omer De Serres, 334 St-Catherine est
- Second Cup et Café Dépôt, Place Dupuis
- Guy-Favreau Y Centre, 200 boul. René-Lévèsque ouest
- Terra verde, 159 Saint Antoine ouest, Palais des Congres
- Pâtisserie St-Louis de France, 3575 Berri Métro Sherbrooke
- Café étudiant de L'Institut d'Hôtellerie, Métro Sherbrooke
- Second Cup, au coin des rues McGill et Président-Kennedy
- Café Suprême, Place Bonaventure, 800 rue de la Gauchetière
- Café Panfiore, 1080 Beaver Hall, coin Belmont, Métro Square-Victoria
- Vieux Duluth express, 800 rue de la Gauchetière, Métro Bonaventure
- Jardin du Plateau, 933 Mont-Royal est
- Boulangerie Premiere Moisson 860 Mont-Royal est
- Bibliothèque Mont-Royal, 465 Mont-Royal est
- Bibliotheque Mile End, 5434 av.du Parc
- Banque Laurentienne, 1100 Mont-Royal est
- YMCA, 5550 av. du Parc
- YMCA, 1440 rue Stanley 5e étage
- Caisse populaire, 1145 Bernard ouest
- Bibliothèque publique d'Outremont, 41 St-Just Ave.
- Banque Laurentienne, 1447 av. Van Horne
- Clinique Medical Plateau Mont-Royal, 1374 Mont-Royal est, suite 103
- Société de développement de Montréal, 330 rue Champs de Mars

VOYAGE

Rencontre avec les fils du Soleil sur le lac Titicaca

2e partie

Charles Mahaux

Le village de Taquile se situe à près de 4000 m d'altitude; depuis le port, un escalier en pierre y mène lentement.

Christiane Goor
Époque Times

Rencontre avec les fils du Soleil

Chaque jour, une embarcation relie la petite ville de Puno à l'île de Taquile. Il faut partir à l'aube pour voir s'éveiller le lac Titicaca. Le ciel très pur s'égaie de couleurs délicates au lever du soleil : rose thé prolongeant insensiblement le vert émeraude des eaux du lac. Les îles se détachent au loin, telles des ombres chinoises, doublées de leur reflet sur le lac qui s'étire, lisse comme une soie tendue. Quelques *balsas de totoras* glissent à l'horizon. Au terme de trois heures de navigation sous un ciel résolument bleu, on accoste dans un des petits ports de l'île de Taquile. Ici, pas de taxis, pas de voitures, pas même de motos. C'est à pied, le long des chemins empierrés, que le visiteur aborde cette terre lointaine et se laisse envahir par une ambiance surannée inattendue.

Cet îlot d'à peine 11 km^2 ressemble à un promontoire rocheux qui s'élève jusqu'à 240 mètres au-dessus du niveau des eaux du lac. Le sentier qui mène de la jetée au cœur du village épuise très vite le visiteur pressé de découvrir le site et peu accoutumé à une telle raréfaction de l'oxygène. Il faut prendre le temps de la promenade, s'arrêter en chemin pour contempler le paysage rocailleux et se laisser surprendre par la magie du lieu. Puis, c'est la délivrance : la porte d'entrée du village qui se découpe dans le bleu du ciel, une arche de pierre surmontée de statuettes, qui semble posée sur le chemin comme une invitation.

Choisir de rester deux jours à Taquile, c'est accepter de se plier au rythme immuable que commandent les travaux des champs. La principale activité de l'île, c'est l'agriculture, relativement riche malgré le climat froid et sec. En effet, le lac, dont les eaux se réchauffent et se refroidissent plus lentement que sur les terres qui l'entourent, se révèle un précieux régulateur thermique qui autorise la culture d'espèces végétales inattendues à cette altitude. Ainsi en est-il du maïs, des pommes de terre, des *habas* ou sorte de fèves et de la quinoa, ce riz des hauts plateaux andins. Pour augmenter la surface de terres cultivables, les Taquileños ont depuis longtemps apprivoisé leurs terres en y construisant des terrasses qui, en diminuant la déclivité naturelle du terrain, limite les dégâts causés par les pluies. Chacun travaille à Taquile, hommes, femmes et enfants. C'est un labeur harassant, car ils n'ont ni les moyens mécanisés pour réaliser les travaux des champs, ni les animaux de trait pour porter de lourdes charges.

Les petites maisons sont disséminées sur tout le territoire de l'île, mais c'est sur la place centrale du village que s'organise la vie sociale. Le soir on peut y manger la spécialité de l'île, la truite grillée, dans l'un ou l'autre petit estaminet installé sous la treille. C'est là que se réunissent les hommes et les femmes quand ils s'offrent un moment de liberté dont ils profitent pour tricoter ou filer la laine. Les heures s'égrènent sans y paraître, à l'écoute d'une civilisation millénaire.

La sauvegarde des traditions

Comment expliquer que cette île, qui fut réduite à l'esclavage lors de la conquête espagnole, ait pu sauvegarder au fil des siècles les traditions de sa propre culture? Quand, en 1533, Charles Quint prit possession des territoires des hauts plateaux andins, il vendit aussitôt l'île aux enchères, pratique courante à l'époque pour alimenter le trésor en monnaies sonnantes et trébuchantes. Elle fut acquise par le marquis Pedro Gonzalez de Taquila dont la mémoire est sauvegardée par le nom qu'il laissa à l'île, transformé en Taquile par la prononciation locale. Le décès du marquis qui ne laissait aucun héritier permit aux insulaires de retrouver discrètement leurs terres. Abandonnés à leur sort, ils renouent avec les traditions jusqu'à ce que, en 1644, l'île soit une fois de plus vendue aux enchères. Morcelée, elle passera de l'un à l'autre, sans que jamais ses différents acquéreurs ne s'intéressent réellement à son sort. Soit par passivité, soit par désintérêt, soit même par peur, ils se risqueront très rarement à se rendre sur leurs propriétés dont l'accès s'avérait aussi difficile. Ce presque abandon permit une fois de plus la conservation des traditions, loin des regards critiques des citadins.

La situation géographique de l'île décidera un jour l'État péruvien, devenu indépendant, à la transformer en lieu de réclusion pour prisonniers politiques. C'est curieusement dans la coexistence avec les exclus politiques que Taquile va puiser l'énergie et la ténacité qui lui permettront de recouvrer un jour ses titres de propriété. En effet, l'isolement dans lequel était maintenue cette île facilitait la solidarité avec les prisonniers qui partageaient avec les insulaires les affres de la marginalisation. Dans les années 1920, un natif de l'île se lia d'amitié avec un certain Sanchez Cerro qui recouvra un jour la liberté et fut même élu président de la République. Sanchez Cerro n'oublia jamais ses compagnons d'infortune et il les soutiendra, les encouragera à entamer les procédures nécessaires pour recouvrer leurs terres. Cette lutte légale fut longue et difficile, mais elle aboutit en 1942 à la délivrance devant notaire du premier titre légal de propriété accordé aux insulaires.

Une dernière curiosité de l'île, qui trouve son origine dans les coutumes incas, c'est que ce sont les hommes qui tricotent le *chullo* – un bonnet pointu illustré de différents symboles magiques – qui permet de distinguer l'homme dont le cœur est pris du célibataire. Dès leur plus jeune âge, les garçons sont entraînés à cette technique du tricot, car la coutume veut qu'un homme ne peut pas se marier s'il n'est pas capable de réaliser lui-même son *chullo*. S'il est entièrement rouge, c'est que son propriétaire est marié. Par contre ceux qui arborent un bonnet à pointe blanche laissent entendre que leur cœur est à prendre. Ce code d'amour se complique encore quand on sait qu'il est également lié à la manière de porter le bonnet. Un garçon, peu ou pas du tout intéressé par le sexe opposé, laisse pendre le coin de son *chullo* vers l'arrière. Toutefois, s'il rabat le pan de son bonnet, c'est qu'il cherche l'âme sœur…

Charles Mahaux

L'île distribuée en lopins de terre est exploitée au maximum de ses possibilités, elle offre aux Taquileños leurs seules ressources de survie en dehors du tourisme.

LE LAC TITICACA PRATIQUE

DES FORMALITÉS
Seul le passeport en cours de validité est demandé.

LA MONNAIE
L'unité monétaire est le *nuevo sol*. Toutefois, la monnaie référentielle est le dollar américain. Les cartes de crédit les plus connues sont acceptées partout. L'euro se change facilement.

UN CONTACT SUR PLACE
Aventura latinoamericana (www.perou.net), une organisation de voyage belge et donc francophone avec licence au Pérou et son propre personnel sur place. Une adresse avec un excellent rapport qualité/prix pour traiter en direct un programme de voyage personnalisé.

SAISON IDÉALE
Le climat est aussi diversifié que le relief, mais les températures moyennes se situent entre 15 et 20 °C toute l'année à cette altitude des Andes. Prévoir un bon coupe-vent pour la traversée du lac. La période avril-octobre qui correspond à l'hiver austral est idéale pour éviter la saison des pluies.

Y ALLER
Pour se rendre sur le lac Titicaca, le plus rapide est l'avion en passant par une ligne intérieure qui relie Lima à Jiuliaca. Il reste à rejoindre Puno, sur les bords du lac, soit une heure de route en taxi ou en bus. Au départ de Puno, départ quotidien matinal de bateaux-charters vers les îles flottantes et l'île de Taquile. Il faut compter à peu près 25 $ le voyage en bateau aller-retour. Le site de Sillustani à 30 km de Puno peut se joindre en bus ou en taxi.

SE LOGER
À Puno, le Francis Hotel (www.francispuno.com) offre des chambres confortables au centre de la ville à partir de 60 $ la chambre double. Les nuits sont très froides dans les Andes et la plupart des hôtels ne sont pas chauffés. À Taquile, l'hébergement sur l'île est organisé par les habitants eux-mêmes qui répartissent les touristes chez les uns ou les autres, par roulement. Il s'agit d'un logement chez l'habitant et le confort est rudimentaire, à l'image de la vie à Taquile. Le prix est dérisoire, quelques dollars.

SE RESTAURER
Se nourrir ne coûte pas cher au Pérou. Pour environ 4 $, il est déjà possible d'avoir un repas complet, boisson comprise.

À Puno, il suffit de flâner et de pousser les portes des nombreux restaurants du centre-ville, entre autres, le long de La Jirón Lima, une rue piétonne très fréquentée. Ne pas hésiter à manger des pizzas cuites dans des fours en terre.

À Taquile, tous les restaurants offrent la spécialité locale, une truite grillée au citron vert. Il reste à choisir la plus jolie terrasse.