



Le dimanche 15 novembre prochain à 10 h 30, aura lieu la première assemblée générale du Renouveau prévostois, aux Sentiers commémoratifs de la Rivière, au 2480 boul. du Curé-Labelle, Prévost.

Selon Paul Germain, chef du parti, « ce qui distingue le Renouveau prévostois des autres partis, c'est essentiellement ses

valeurs: données ouvertes, gestion responsable, démocratie participative, environnement, développement réfléchi et esprit de communauté. C'est pourquoi, nous vous invitons à vous joindre à nous, peu importe vos allégeances passées ou présentes. Le Renouveau prévostois se veut une coalition pour le changement. », a commenté le chef du Renouveau prévostois.

Porto, le chien qui parle

Mon maître peut s'adapter

Il y a des propriétaires de chiens qui trouvent que leur chien a soudainement changé de comportement et qui demandent à Alain ce qui arrive avec leur chien. Ça peut être l'âge avancé, l'arrivée d'un jeune chien ou même la période ado du chien. Ouais, nous aussi on a une période ado, t'sé quand on mord les chaussettes qu'on a pourtant appris à ne pas manger, ou qu'on n'écoute plus rien parce qu'on est trop excité! Dans une famille qu'on a rencontrée, il y avait un vieux chien et un nouveau jeune chien. Vers six mois, à l'adolescence comme y disent, le jeune a voulu prendre sa place, il voulait tout diriger dans la maison. Alain leur a suggéré d'être calme, mais autoritaire, d'exiger, de répéter, de contraindre, sans se fâcher, sans crier. Ouais, pas tou-



Vous pouvez m'écrire, mon maître se fera un plaisir de me lire vos lettres: info@wouflaurentides.org
www.wouflaurentides.org

jours évident pour les humains d'être calmes et autoritaires...

Je comprends mieux maintenant, à l'âge que j'ai, pour quelle raison qu'Alain a toujours été calme et autoritaire. Il m'a discipliné en étant, dans toutes les situations, d'un calme extrême. Il a même appris à s'adapter à mon changement d'âge. Moi, je trouve que je n'ai pas trop changé. À l'âge que j'ai maintenant, des fois Alain m'appelle le vieux grognon; hey on dit que le chien ressemble à son maître, allo Alain!



NDLR: Nos deux cinéphiles Valérie Lépine et Luc Fournier sont reçus gracieusement au cinéma Pine de Sainte-Adèle tous les mois. Ils offriront ainsi les commentaires d'un gars et d'une fille sur le même film.

Sicario

É.U. (2015), Réal. : Denis Villeneuve. Interprét. : Emily Blunt, Josh Brolin, Benicio Del Toro. *Une agente du FBI idéaliste (interprétée par Emily Blunt) est appelée à s'intégrer dans un groupe de choc pour mettre fin à un cartel de drogue mexicain. Elle ne comprendra qu'à la fin quelle était la véritable mission de ce groupe et quel était le rôle de ses acteurs.*

Ciné-fille – Excellent thriller du réalisateur Denis Villeneuve. Pendant deux heures, le scénario nous tient en haleine. Comme l'agente du FBI, on ne comprend pas ce qui se passe au début et petit à petit, on découvre les rouages secrets de l'opération.



Les acteurs, la musique et la photographie contribuent à réjouir le spectateur. Ne vous attendez cependant pas à une facture cinématographique « québécoise », parce que le réalisateur de ce film est de chez nous. *Sicario* est un film qui représente bien la culture états-unienne: violence typique, morale typique et, dans une moindre mesure, manque de nuances typique. – **8,5/10**

Ciné-gars – Je crois que Denis Villeneuve a trouvé un bon équilib-

bre dans ce film. La violence inhérente au sujet traité est présentée de façon succincte et ponctuelle. Il aurait été facile de faire autrement.

La photographie m'a aussi plu. Le directeur photo, Roger Deakins, nous plonge dans l'atmosphère désertique et menaçante des environs de Ciudad Juarez et présente des points de vue originaux des paysages de cette région.

J'ai aimé partager les questionnements qui s'emparent très vite de Kate Macer (l'agente du FBI jouée par Emily Blunt). D'un certain point de vue, elle représente les spectateurs, et ce, jusqu'à la fin. Seul bémol : comme plusieurs films d'action américains, il n'y a aucun mort « du bon côté de la clôture ». Malgré tout, c'est mon meilleur film de l'année. – **9/10**



AVEC ODETTE MORIN

La délicieuse saison des poireaux

La famille des alliées* nous offre, depuis la nuit des temps, de quoi donner beaucoup de saveur à nos plats. Alors, l'oignon, l'ail, l'échalote, la ciboulette sont passés dans nos mœurs culinaires depuis très longtemps. Quant au poireau, il fait parfois figure de parent pauvre de la famille, on ne lui donne pas toujours la place qu'il mériterait sur nos tables.

Il y a plus d'une raison de mettre le poireau au menu. Il faut savoir qu'en plus de sa saveur délicate, le poireau est diurétique et il est champion en fibre. Il a de très bonnes notes en vitamines dont les A, C, E, B1, B2. Il est premier de classe pour sa teneur en minéraux, dont le potassium, le magnésium, le calcium et le phosphore. Comme les autres membres de sa famille, il est fort en composés sulfurés, lesquels, en plus de nous faire pleurer, font la joie de nos papilles tout en nous protégeant contre certains cancers.

On peut utiliser le poireau dans une multitude de recettes, dont les soupes, les potages, les gratins de pommes de terre (Dauphinois), les fricassées (ragoûts de viande blanche)... Le blanc de poireau est excellent braisé (en tronçons) dans du bouillon de volaille (après l'avoir fait revenir dans un peu d'huile ou de beurre). Un délicieux gratin peut être fait à partir de poireaux braisés sur lesquels on dépose une béchamel et du fromage râpé

(gruyère, emmenthal, cheddar, etc.).

Pour congeler les poireaux, rien de plus facile. Il faut les nettoyer, les trancher et les déposer dans des sacs à congélation. On peut les conserver ainsi pendant environ 5 mois. Nul besoin de les décongeler avant de les utiliser dans nos recettes.

**Depuis l'avènement des tests d'ADN, plusieurs espèces vivantes ont été classifiées dans des groupes plus spécifiques. Auparavant, les oignons et ses proches parents faisaient partie de la famille du lis, les liliacées.*

Soupe à l'oignon et poireau

Ingrédients

- Poireau, 1 gros en demi-rondelles
- Oignon, 1 gros émincé en demi-rondelles
- Ail, 4 gousses hachées
- Bouillon de dinde ou de poulet maison, 2 litres (9 tasses)
- Vin blanc, 225 ml (1 tasse ou plus)
- Thym frais, 1 branche ou 1/2 cuil. à thé de thym séché
- Persil frais haché, 1 à 2 cuil. à soupe

- Sel et poivre, au goût
- Sucre (ou miel, sirop), 5 ml (1 cuil. à thé)
- Huile ou beurre (ou moitié/moitié), 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)

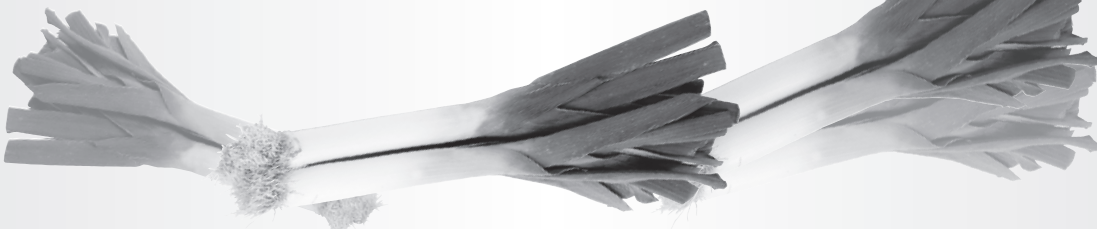
Préparation

Dans une casserole, faites revenir (3 à 5 minutes) dans l'huile à feu moyen chaud, tous les légumes et le thym (sauf le persil). Ajoutez le sucre, le sel et le poivre, remuez le tout (3 à 5 minutes), baissez le feu si le mélange colle. Déglacez au vin blanc. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter à feu doux de 5 à 8 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le persil.

Pour faire gratiner la soupe

Faites griller des tranches de baguette (ou autre pain crousté) au four. Mettez de la soupe (au 3/4 de la hauteur) dans des bols à gratin individuels ou dans un grand plat creux allant au four. Déposez les croûtons (1 ou 2 par portion) sur la soupe et surmontez le tout de fromage râpé (ou un mélange) de votre choix : gruyère, cheddar, emmenthal, tomme, raclette, etc. Faites gratiner au four à 425 °F pendant environ 10 minutes. Afin d'éviter les brûlures, laissez reposer la soupe quelques minutes avant de la servir.

Bon appétit!



Le monde merveilleux du vin

MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS

Septembre ou les huîtres sur un bon blanc

Wow! Quel mois de septembre, je suis rarement nostalgique du temps passé, mais je ferais une exception pour ce mois et je ferais quelques copier-coller pour avoir des réserves de beau temps!

Septembre étant un mois en « bre », voici un beau vin d'Espagne pour accompagner vos huîtres fraîches : Valminor 2014, Rias-Baixas doc, Espagne. D'une magnifique couleur jaune paille, limpide et brillante. Des arômes de fruits blancs, de pomme d'automne (vous savez, la pomme que l'on vient de cueillir) et même une note d'herbes salées. En bouche, le Valminor est sec, vif, très rafraîchissant avec un petit côté salin qui fait de ce vin le parfait compagnon à l'apéro ou comme mentionné avec les huîtres! **Valminor**



2014, Rias-Baixas, Espagne à 17,35 \$ (11 667 759).

En rouge, un petit retour au vignoble du Cep D'Argent avec la Réserve 2012. Élaboré avec du maréchal-foch, du Ste-croix et du De chaunac, ce vin à la robe rubis intense, limpide et brillante nous amène sur des arômes de fruits noirs, de sous-bois, de cacao. En bouche, le vin est sec et vif. Les tanins sont présents, mais sans excès d'astringence, nous avons droit à un vin différent qui sera très agréable après une aération en carafe d'environ soixante minutes. À prendre avec un burger de bœuf, une viande



sauvage en fondue! **La Réserve 2012, Le Cep D'Argent, Vin Certifié Québec à 16,75 \$ (12 357 648)**

Et je reviens en Espagne avec un vin rouge du sud-ouest de l'appellation Jumilla : Luzon Selección 12 Crianza 2011. Magnifique vin rouge à la robe intense, limpide et brillante. Des arômes de fruits noirs séchés, d'anis, de café moka. Un vin sec, vif avec des tanins fermes, mais harmonieux. Beaucoup de longueur et potentiel de garde de quelques années sans problème! À déguster avec un mijoté de bœuf ou de gibier! **Luzon 12 Selección Crianza 2011 à 18,55 \$ (12 662 044)**

