



Le prêt sur gage

Le prêt sur gage est une forme de contrat de crédit par lequel on emprunte une somme d'argent en garantissant ce prêt en laissant un gage ou un bien au commerçant. Si vous ne remboursez pas le prêt, votre prêteur pourra à certaines conditions vendre le bien pour se payer.

Ce type de prêt est une des plus anciennes formes de prêt, a été l'objet d'abus fréquents et a souvent servi de façade au recel d'objets volés.

Le contrat doit d'abord être préparé par écrit et respecter les dispositions prévues à la Loi sur la protection du consommateur. On doit aussi retrouver au contrat le taux de crédit réel sur une base annuelle. Si ces dispositions n'étaient pas respectées, le consommateur pourrait demander entre autres l'annulation du contrat.

Tous les frais, que ce soit d'administration ou d'entreposage que certains prêteurs veulent faire appliquer, doivent être considérés comme des frais de crédit et doivent entrer dans le calcul du taux de crédit annuel, qui bien sûr ne doit pas dépasser le taux de 60 % l'an, ce taux étant un taux d'intérêt criminel.

Dans le but de contourner la loi concernant le crédit, certains utilisent une vente dans laquelle on vend le bien au prêteur, mais on se réserve le droit de le racheter à l'intérieur d'un certain délai en ajoutant un montant pour les frais. Ce contrat s'appelle une « vente à réméré ».

Par ailleurs l'utilisation de ce subterfuge n'ayant pour objet que de contourner les dispositions relatives au contrat de crédit n'a aucune valeur légale.

Finalement si vous n'acquitez pas votre dette dans le délai prescrit, votre prêteur ne peut devenir propriétaire purement et simplement des biens laissés en garantie. Au contraire, celui-ci doit vous faire parvenir un avis de 20 jours pendant lesquels vous pouvez vous acquitter de votre dette et des frais engagés pour éviter que le prêteur devienne propriétaire du bien et pour le récupérer vous-même.

Le prêteur doit détenir un permis de l'Office de la protection du consommateur.

Ce texte ne remplace aucunement les textes de loi en vigueur et ne peut être reproduit sans autorisation.

Génial!

Nous utilisons beaucoup d'expressions évoquant avec noblesse des attitudes ou des événements somme toute normaux. Et c'est une tendance profonde que de donner du *absolument* pour dire *oui* (rien n'est plus total que l'absolu) ou de l'*écœurant* pour quelque chose d'agréable (être écœuré, c'est d'abord être profondément dégoûté). Car ça joue aussi du contraire, pourvu que l'intensité y soit. N'y-a-t-il pas d'excellentes bières qui s'appellent la Maudite ou Mort subite? Il n'est aussi pas rare d'entendre certains spectateurs sportifs autrement pacifiques appeler leur champion à en

tuer un autre. Et personne ne s'en inquiète, tout juste considère-t-on que l'appel est excessif, mais l'excitation du jeu atténue l'expression qui veut alors dire quelque chose comme: *sois meilleur que l'autre*.

Nous sommes ainsi fait que l'intense nous plaît, du vertige des montagnes russes à l'ivresse de jouer à en perdre la tête (ou son temps), jusqu'à l'usage de ces drogues qui offrent d'abord un affolant plaisir, avant de ne plus servir qu'à calmer la souffrance du sevrage... Jouer du mot est évidemment moins risqué. Et ça commence dès la naissance, avec les parents qui choisissaient jadis pour l'enfant le prénom d'un saint patron

selon le jour de naissance ou leur dévotion : une habitude qui a valu aux garçons de tous s'appeler Joseph ; et aux filles, Marie. Notre société y a ainsi trouvé des Euphrosine (janvier et mai), Ubald (avril), Sigismond (mai), Hormisdas (août), Hermione (septembre), ou Zénon (septembre ou décembre). De même, les grands personnages de l'histoire servent encore aujourd'hui de protecteurs, et si les Napoléon sont désormais rares, nous connaissons de nombreux Alexandre (de Macédoine) ou Philippe (son père), des Elisabeth (I ou II). Puis, de plus en plus, c'est vers les vedettes ou les personnages culturels que certains se sont tournés pour des *Nathalie* reprenant celle de la chanson de Gilbert Bécaud, les *René* évoquant le grand défenseur de l'indépendance du Québec, des *Leonardo* (Caprio), des *Emma* (Watson) ou des *Céline* pour l'interprète canadienne-française et désormais étasunienne.

Aller chercher plus haut ce qui attribuera de la noblesse, telle est la mécanique qui déjà sous Louis XIV a permis de désigner des individus sans véritable importance comme un *marquis* (celui de Carabas est sans doute le plus célèbre); être *marquis* c'était pourtant porter le plus humble des titres de la noblesse française. Ensuite, ce fut le tour du *Monsieur*, qui a d'abord expressément désigné le frère du roi avant d'être utilisé comme une marque de déférence devenue banale.


La conséquence de cette dégradation nécessite d'ailleurs désormais d'ajouter du *super*, du *giga* ou du *extra* à toutes sortes de noms, à la place du simple *très*, devenu trop faible, pour dire qu'une tâche est très facile ou un savon vraiment efficace.

Vous avez trouvé géniale la personne qui a pensé aux piles de secours pour la lampe de poche à votre dernier voyage de *campagne*? Le physicien Einstein l'était, lui aussi.



Tu as crié «Let me go»

Documentaire de Anne-Claire Poirier



CLAUDETTE CHAYER – Dans le cadre de notre nouvelle initiative, la série Les classiques du Ciné-club de Prévost, un cadeau qui clôturera chacune de nos saisons et qui vise à mettre en valeur des joyaux de notre histoire documentaire, nous vous présenterons le **15 juin prochain, à 19h30**, le documentaire percutant et sensible, *Tu as crié «Let me go»* en présence du producteur Paul Lapointe.

Dans ce film d'une grande beauté formelle, la réalisatrice livre une réflexion sur le sens profond des faits et événements entourant la mort

La projection se tiendra à la salle Saint-François-Xavier, au 994, rue principale, à Prévost. Le prix d'entrée est de 5 \$ pour les membres 7 \$ non membres.

Prévost dans ta caméra 2018 Vous connaissez un jeune qui rêve de découvrir le monde du cinéma. Voici une belle occasion pour lui. Durant notre camp artistique, il apprendra les rouages derrière et devant la caméra et participera à la production d'un court-métrage. De plus, des visites de lieux reliés au

violente de sa fille, jeune toxicomane assassinée en octobre 1992. Ce film nous entraîne dans la rue avec ceux qui interviennent auprès des toxicomanes, prostitués et sidéens pour ultimement interroger nos attitudes et notre responsabilité collectives face à cette problématique.

Un cri du cœur pour la tolérance qui demeure d'une actualité criante. Film puissant et tendre qui soulève un questionnement qui ne nous quitte pas facilement et, qu'ensemble, nous prendrons le temps de discuter.

domaine, des rencontres avec des professionnels et des activités récréatives sont au programme. Cet été, il ou elle pourrait vivre plein d'expériences entourant sa passion! Les deux places qui restent ont un rabais de 50 \$! (Ouvert à 8 jeunes de 12 à 16 ans). Nous joindre au 450-990-6164 ou info@cinclubprevost.com

Au Ciné-club de Prévost

L'un des plus beaux jardins du monde

MATHIEU PAGÉ

Le 27 mai dernier le Ciné Club de Prévost recevait Sébastien Chabot, réalisateur du film *Le Jardinier*, un projet personnel produit sur neuf années. Par l'entremise d'entrevues avec Frank Cabot, sa famille et proches ami(e)s le film vient présenter l'un des plus beaux jardins du monde, situé dans La Malbaie.

Après la représentation du film, qu'il a largement défrayé de ses propres poches, M. Chabot a pu répondre aux questions de l'audience. Questionné sur ses motivations derrière le projet de si longue haleine, Sébastien Chabot a affirmé s'être d'abord inspiré du livre de Frank Cabot, pour finalement être mué par un désir de préservation et de partage de la beauté du jardin. Il s'est aussi plié aux demandes du propriétaire,

M. Cabot décédé en 2011. Il a ainsi respecté la sensualité du jardin, l'ordre dans lequel celui-ci doit être visité et il a représenté fidèlement les émotions que les visiteurs ressentent dans le jardin. Par ses talents de conteurs, sa vision innovatrice de l'image et des techniques cinématographiques ainsi qu'une musique sur mesure, le réalisateur a su respecter les demandes de l'artiste.



Sébastien Chabot au Ciné-Club



AVEC ODETTE MORIN

Marinade sèche et sel assaisonné

Une marinade sèche (dry rub) est un mélange d'épices avec ou sans sel, que l'on saupoudre assez généreusement sur nos grillades pour ensuite la faire pénétrer en frottant légèrement. Elle peut aussi contenir du sucre ou de la cassonade comme dans le cas de certaines recettes de côtes levées.

Pour faire une bonne marinade sèche, on peut se baser sur quelques ingrédients clés comme la poudre d'oignon, d'ail, le poivre, le paprika, les flocons de piments et les fines herbes séchées. Ensuite, on peut lui donner des saveurs plus exotiques avec du curcuma, de la cannelle, du gingembre, des graines moulues de cumin, de coriandre, de moutarde, de cardamome, etc. Les possibilités sont multiples en suivant notre imagination et le contenu de notre armoire à épices!

Sel assaisonné

Sa saveur rappelle celle des épices BBQ, mais en bien meilleure. Il est sans pareil pour assaisonner les collations telles que le popcorn, les ara-

chides, les noix, les croustilles maison, etc. Avec un peu d'huile d'olive, il rend irrésistibles les légumes grillés au four ou sur le grill: pommes de terre, patates douces et autres légumes racines, sans oublier les poivrons, asperges, courgettes, chou-fleur, champignons, etc. Il donne beaucoup de goût aux brochettes de tofu grillées (préalablement badigeonné d'huile d'olive). Ce sel assaisonné est idéal pour faire une marinade sèche (dry rub). Pour les côtes levées, vous pouvez mélanger 30 ml (2 cuil. à soupe) de ce sel avec 15 ml (1 cuil. à soupe) de cassonade ou plus au goût. Si vous laissez macérer vos viandes enrobées de ce sel pendant plus de 8 heures, il aura le même effet



que le saumurage. Si vous n'avez pas de poivre de céleri, vous pouvez faire un mélange de poivre et de graines de céleri légèrement moulues ou remplacer une partie du sel par du sel de céleri sans toutefois omettre le poivre. De plus, pour cette recette, j'ai utilisé des flocons de piments de Cayenne (de mon jardin) sans graine que je fais maison. Vous pouvez les remplacer par du poivre de Cayenne ou par des flocons de piments (avec les graines) du commerce qui sont assurément plus forts. À moins d'être de grands amateurs de piquant, vous devrez réduire la quantité à environ 5

à 10 ml soit 1 à 2 cuil. à thé. Pour une belle couleur rouge, vous pouvez augmenter la dose de paprika à 105 ml soit 7 cuil. à soupe.

- Sel, 60 ml (4 cuil. à soupe)
 - Sucre, 15 ml (1 cuil. à soupe)
 - Poudre d'ail, 60 ml (4 cuil. à soupe)
 - Poudre d'oignon, 60 ml
 - Poudre de cari, 30 ml (2 cuil. à soupe)
 - Paprika, 75 ml (5 cuil. à soupe)
 - Poivre de céleri, 15 ml ou mél. poivre et graines de céleri moulues
 - Cayenne en flocons moulu, 15 ml
 - Fines herbes séchées, 15 ml ou plus (thym, origan ou marjolaine)
- Mélangez tous les ingrédients et conservez le tout dans un pot de verre à l'abri de la lumière. Donne environ 345 ml soit 1.5 tasse.
Bon appétit!