



### Garantie légale ou garantie prolongée

En automne, pour la rentrée des classes, vous vous procurez un ordinateur dans une grande chaîne de magasins d'électronique. Aussitôt un modèle choisi voilà le vendeur qui vous vante les vertus de la garantie prolongée (supplémentaire) sur la machine, garanties qui peuvent parfois vous coûter plusieurs centaines de dollars. Que faire? Ces garanties en valent-elles le coût?

Selon une étude menée par l'Union des consommateurs, «les consommateurs n'acquiescent pratiquement rien qui ne leur soit déjà consenti par la garantie légale».

La Loi sur la protection du consommateur précise qu'un bien doit pouvoir «servir à un usage normal pendant une durée raisonnable, eu égard à son prix, aux dispositions du contrat et aux conditions d'utilisation du bien». C'est donc dire que pour un bien particulier la garantie légale peut protéger votre bien pour une durée supérieure à celle d'une garantie prolongée selon le type de bien; et la garantie légale est totalement gratuite et s'applique automatiquement sans aucune intervention de votre part.

Notez bien aussi que le fabricant garantit dans la majorité des cas le bien contre les défauts de matériaux et de main d'œuvre pour une période donnée. Pendant et à la fin de cette période de garantie du fabricant, la garantie légale continue à s'appliquer et protège votre bien.

Les garanties prolongées qui vous sont offertes comportent des exclusions parfois importantes concernant l'usure normale et autres qui font en sorte de réduire son utilité. Souvent les vendeurs nous font des déclarations erronées, voire mensongères, sur la portée des garanties prolongées. Dans certains cas, les textes des garanties seront plutôt difficiles à comprendre et ne sont pas rédigés de façon à ce que le consommateur puisse comprendre la portée de la garantie prolongée.

En magasin, le vendeur doit, avant de vous proposer d'acheter une garantie supplémentaire, vous remettre un avis sur papier qui vous informe de la garantie légale et vous lire le texte suivant: «La loi accorde une garantie sur le bien que vous achetez ou louez: il doit pouvoir servir à son usage normal pendant une durée raisonnable.» Par la même occasion, le commerçant doit aussi vous informer verbalement de l'existence et de la durée de la garantie gratuite du fabricant. Vous voulez en savoir plus? Le vendeur devra vous expliquer comment prendre connaissance des autres caractéristiques de cette garantie.

Alors quand on vous propose une garantie prolongée demandez-vous si le prix demandé en vaut le coût et si vous en avez pour votre argent compte tenu de la (faible) probabilité de bris de l'appareil.

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

## Pianiste virtuose, Vasyl Kotys

YVAN GLADU

Le 27 octobre 2018, 20 h : Vasyl Kotys.

C'est un grand honneur pour Diffusions Amal'Gamme d'accueillir à Prévost, grâce à l'aimable collaboration du maestro Michel Brousseau, ce pianiste virtuose exceptionnel.

Vasyl Kotis cumule les prix internationaux: premier prix du Concours international de piano *Città di San Donà di Piave* (Venise, 2016), premier prix *Nuova Coppa Pianisti* (Osimo, 2016), premier prix au Concours pianistique international de *La Palma D'Oro* (San Benedetto del Tronto, 2017), premier prix du Concours international de piano de Vérone (Verona, Italie, 2017).

Il s'est également distingué dans plusieurs autres concours internationaux de piano, dont le Concours international Chopin en République Tchèque. Il a remporté les deuxièmes prix des Concours international de piano des pays baltes (Gdansk,

2016), Concours pour violoncelle et piano *Moses-Mendelssohn-Preis* (Berlin, 2010), Concours international de piano Horowitz (Kiev, 2010) et le deuxième prix, ainsi que le prix Scriabine, au *Scriabin International Piano Competition* (Grosseto, 2013),

Il a donné des récitals en solo dans les principaux centres musicaux d'Ukraine, d'Allemagne, des États-Unis, de Hollande, de Pologne, d'Italie, d'Espagne et de Croatie, et participé à de nombreux festivals internationaux.

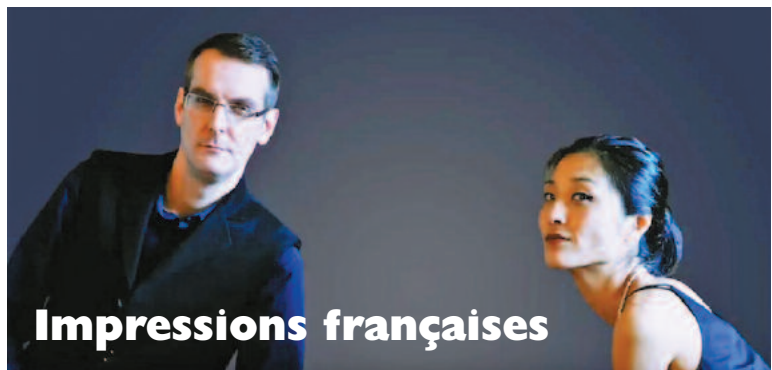
Beaucoup de ses concerts ont été enregistrés par des stations de radio, entre autres par la *NDR Kultur*, la *Deutschlandradio Kultur*, la *RTBF Belgique*.

### Les pièces au programme

*Neuf variations en ré majeur sur un menuet de Duport, K. 573* de W.A. Mozart. *Gaspard de la nuit, Ondine, Le Gibet et Scarbo* de M. Ravel. *Sonate en La mineur, D. 784* de F. Schubert et *Variations Corelli op. 42* de S. Rachmaninov.



Le pianiste Vasyl Kotys



## Impressions françaises

Frédéric Bednarz et Natsuki Hinatsuka

YVAN GLADU

Le 3 novembre 2018, 20 h.

C'est un grand privilège de recevoir à Prévost ce duo prestigieux pour un récital, présenté dans le cadre de la série *Les Grands Classiques* Hydro-Québec, qui réjouira tous les mélomanes des Laurentides.

Présenté par la critique comme «merveilleux violoniste et éminent chambriste», Frédéric Bednarz a joué en Amérique du Nord, en Amérique Centrale, en Europe et en Asie. Il s'est produit notamment à New York au Carnegie Hall, au Symphony Hall de Boston, à Kansas City, en France, en Italie, en Pologne, au Japon, ainsi que dans toutes les grandes villes canadiennes.

La pianiste japonaise américaine Natsuki Hiratsuka a complété son

baccalauréat à l'Université de Boston et sa maîtrise au Conservatoire de musique de San Francisco et à la Manhattan School of Music. Elle a donné de nombreux récitals au Japon, en Angleterre, au Canada et aux États-Unis, notamment dans les festivals d'Aspen au Colorado, au Songfest à Malibu en Californie et à l'International Arts Institute dans le Maine.

### Les pièces au programme

*Sonate pour violon n.4 HWV 371* de G.F. Haendel. *Sonate pour violon et piano en la Majeur* de C. Franck. *Sonate pour violon et piano en la Majeur op.100* de J.Brahms. Trois pièces de F. Kreisler: *La Gitana*, *Syncopation* et *Gypsy Caprice Song and Dance* de André Prévin.



AVEC ODETTE MORIN

[odemorin@journaldescitoyens.ca](mailto:odemorin@journaldescitoyens.ca) • [www.journaldescitoyens.ca](http://www.journaldescitoyens.ca)

## Le curcuma

**Nombreux sont ceux qui auront entendu parler des pouvoirs quasi magiques du curcuma pour contrer l'apparition de plusieurs maladies, dont certains cancers. Il fait partie des épices qui servent à préparer le fameux cari (curry) et l'on en met dans d'autres mélanges d'épices comme le garam masala. On peut parfois se demander comment l'intégrer à notre alimentation au quotidien.**

Sachez qu'il peut être ajouté aux recettes de riz, de couscous, de quinoa, de soupe et de potage, aux sautés (de légumes ou autres), aux purées, aux sauces, aux ragoûts, à vos mélanges d'épices, etc. La racine de curcuma fraîche s'utilise râpée ou hachée. En outre, qu'il soit frais ou en poudre et à l'instar du safran, le curcuma colore en jaune les préparations auxquelles on l'ajoute. Il colore aussi les doigts, alors je suggère le port de gants chirurgicaux pour le manipuler (pour les piments forts aussi). Si vous trouvez son goût trop dominant, vous pouvez le mélanger à de la poudre de cari qui contient aussi du curcuma et d'autres épices dont le goût fait plus l'unanimité. Le curcuma, l'ail, le gingembre et les piments forts sont à la base de nombreuses recettes de pâte de cari. Le curcuma est soluble dans l'huile, donc on devrait le mélanger à une petite quantité d'huile ou l'ajouter à nos recettes au moment où l'on fait revenir ou sauter certaines de leurs composantes (légumes, viande ou autres). Le poivre noir est un compagnon essentiel au curcuma, car il augmente de façon très importante son absorption.

### Riz pilaf aux fruits secs à l'indienne

#### Ingrédients

- Riz à grains longs, basmati ou au jasmin, 335 ml (1 ½ tasse)
- Bouillon de poulet, 675 ml (3 tasses) ou 675 ml d'eau bouillante et un cube de bouillon
- Échalote grise, 1 ou 30 ml (2 cuil. à soupe) d'oignon haché finement
- Ail haché, 2 ou 3 gousses au goût
- Gingembre haché, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé)
- Petits dés de poivron de couleur au choix, 30 ml
- Abricots secs en dés, 60 ml (¼ tasse)
- Raisins secs de Corinthe ou canneberges séchées, 60 ml
- Huile d'olive, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Curcuma, 3 ml (½ cuil. à thé)
- Poudre de cari, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Poivre du moulin et sel (3 ml) si le bouillon n'est pas salé

#### Préparation

Dans une casserole munie d'un couvercle hermétique, faites revenir les légumes dans l'huile, ajoutez les épices, les fruits secs et le cube de bouillon (s'il y a lieu), remuez bien. Ajoutez le riz et le bouillon chaud ou

l'eau, amenez à ébullition en remuant. Baissez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire 15 minutes. Éteignez le feu et laissez reposer le riz sans le découvrir de 10 à 15 minutes avant de servir.

### Chou aux raisins secs et au curcuma

Une recette simple et vite faite, une délicieuse façon de consommer du chou et du curcuma. En se basant sur le chou pommé ordinaire ou de Savoie, on peut faire un mélange avec du chou frisé (kale) et/ou des choux de Bruxelles (émincés) et pourquoi pas, une belle carotte râpée.

#### Ingrédients

- Chou au choix en lamelles minces 900 ml (4 tasses)
- Oignon ou poireau, 1 moyen émincé
- Ail, 2 ou 3 gousses hachées
- Raisins secs de Corinthe, sultana ou canneberges séchées, 110 ml (½ tasse) (facultatifs)
- Curcuma, 3 ml (½ cuil. à thé) ou plus au goût
- Poudre ou pâte de cari, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sel et poivre au goût
- Huile d'olive, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Eau, bouillon ou vin blanc, environ 60 ml (¼ de tasse) ou plus au besoin

#### Préparation

Dans un grand poëlon et sur un feu moyen chaud, faites revenir dans l'huile le chou et l'oignon tout en remuant, de 3 à 5 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients, remuez et laissez mijoter à feu doux et à couvert au moins 10 minutes ou jusqu'à ce que le chou soit cuit à votre goût.

### Grosses frites au four à la «cajun»

#### Ingrédients

- Pommes de terre, 1 moyenne par personne, lavée, brossée (avec pelure) coupée en 6 morceaux sur la longueur (en 2, puis en 3)
- Huile d'olive, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe) pour 2 pommes de terre
- Mélange d'épices «cajun», 5 ml (1 cuil. à thé) ou plus pour 2 pommes de terre. (Faites un mélange de poudre d'ail, de poudre d'oignon, de poudre de cari et/ou de curcuma, de paprika, de thym ou d'origan séché.)
- Sel, et poivre, 2 ml (un peu moins de ½ cuil. à thé) de chacun pour 2 pommes de terre
- Eau salée au besoin

#### Préparation

Faites précuire (à demi) les pommes de terre dans une casserole avec assez d'eau salée pour les couvrir (5 minutes d'ébullition). Égouttez-les puis rincez-les à l'eau froide. Égouttez-les à nouveau puis épongez-les dans un linge de cuisine. Mettez-les dans un saladier avec le reste des ingrédients, remuez bien le tout. Cuisez sur une plaque dans un four préchauffé à (au moins) 425 °F (220 °C) pendant un minimum de 20 minutes, vérifiez la cuisson et prolongez-la si nécessaire.

Bon appétit!