

# L'en verre du décor et la cinquième saison

Jean-Sébastien Côté

C'est le 4-5-6 septembre, à la gare de Prévost, que se tiendra la deuxième édition du symposium du verre. Et pour souligner l'événement, le groupe d'artistes responsable a lancé le 4 août passé son logo pour le symposium du verre, ainsi que le nom choisi pour le regroupement annuel des artistes, artisans et professionnels du verre.



Photo: Jean-Sébastien Côté

Mme Lucie Papineau, députée de Prévost, Annie Depont, organisatrice de l'événement, Mathieu Lanthier, graphiste et Claude Charbonneau, maire de Prévost.



## En direct de mon laboratoire secret

Avec Odette Morin

**L'autre jour tandis que je repassais mes chaussettes en écoutant de l'opéra à tue-tête, je me suis souvenu vous avoir fait une promesse.** Réf. : Le journal de Prévost/juin 2004 : Tentative de reproduction du pâté aux fraises de ma mère

Le temps de décrocher le chat des rideaux, ça m'est revenu. Ah oui, un pâté aux petits fruits! Tu ne dois faire de promesses que tu ne tiendras pas me disait ma mère. Bon, bon me dis-je en descendant les marches qui mènent à mon laboratoire. Au boulot! Après tout, c'est sûrement pas pire que de repasser des chaussettes. J'avais déjà quelques scénarios en tête, imaginés lors de nuits sans sommeil : génoise, pâte

brisée, pâte à scones, non, trop molle, trop sèche, trop raide, celles-là ne marcheraient pas. Après moult expériences des plus catastrophiques, j'ai brûlé mes mitaines à four, fait partir toutes les alarmes de la maison et même regretté ne pas être devenue hôtesse de l'air... j'étais sur le point d'abandonner. J'en conclus qu'avec ses innombrables enfants, ma mère aurait opté pour la simplicité et voici enfin le résultat.

### PÂTÉ AUX PETITS FRUITS DE MAMAN

- MÉLANGE DE FRUITS
  - 4 tasses de petits fruits (fraises et/ou framboises, bleuets, mûres, quartiers de pêches etc...)
  - 1 demi à 1 tasse de sucre (selon l'acidité des fruits)
  - 1 cuil. à soupe de liqueur (ex. : Brandy) facultatif
- MÉLANGE SEC
  - 1 tasse et 3 quarts de farine
  - 3 quarts de tasse de sucre

- 2 cuil. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- MÉLANGE LIQUIDE
  - 2 œufs
  - 1 demi tasse de lait
  - 1 demi cuil. à thé de vanille
  - 1 cuil. à thé de zeste râpé (citron ou orange) facultatif
- 2 cuil à soupe de beurre fondu et une grosse pincée d'amour inconditionnel

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Beurrer un plat qui va au four (pyrex, terre cuite) d'environ 25cm par 5cm
3. Mélanger les fruits avec le sucre et la liqueur. Garder à la température de la pièce pendant la préparation de la pâte
4. Dans un grand bol à mélanger, tamiser les ingrédients secs
5. Dans un moins grand bol, battre les œufs et mélanger avec le lait, la vanille et le zeste (ne pas y mettre le beurre fondu car il pourrait figer)
6. Mettre les trois quarts des fruits au fond du plat de cuisson
7. Verser le mélange liquide dans le mélange sec, ajouter le beurre fondu. Mêler le tout à la spatule très brièvement comme pour une pâte à muffin (ne pas battre)
8. Déposer la pâte par grosses cuillerées sans la niveler. Ajouter le reste des fruits par dessus
9. Mettre au four pour au moins 35 minutes (jusqu'à 45 minutes selon l'épaisseur du pâté)
10. Il ne vous reste plus qu'à faire la vaisselle et à déguster ce délice avec 6 à 8 de vos enfants

P.S: Faute d'enfants, invitez quelques amis. Qui sait, vous aurez peut-être des volontaires pour la vaisselle.



L'EN VERRE DU DÉCOR a été le nom retenu par le groupe d'artistes et Annie Depont, présidente et organisatrice de l'événement, nous explique que l'homonymie EN VERRE/ENVERS, annonce la découverte par le visiteur de secrets de fabrication révélés par le fabricant: le fil de la couture, ce que l'on ne voit pas à l'endroit. Tandis que le logo, œuvre du jeune graphiste Mathieu Lanthier, exprime par ses lignes et ses effets cristallins, la dualité du métier du verre: «élégance, pureté des lignes et fragilité, dynamique non agressive et l'obligation pour le créateur de respecter la matière», complète Mme Depont.

Pour ce qui est du symposium du verre, celui-ci comptera cette année une vingtaine d'exposants. À travers

eux, il sera possible de rencontrer diverses orientations du métier du verre. Il y aura notamment des professionnels de la construction et de laboratoire, des artisans et des artistes. Quelle que soit leur technique, tous pouvaient s'inscrire et c'est pour cela qu'il sera possible de trouver sur les lieux, les classiques: vitraux, peinture sur verre, verre soufflé, sculpture, bijoux, lampes, vases, miroirs décoratifs; mais aussi les pratiques moins conventionnelles que sont: le verre fusion, la pâte de verre, le dessin au sable, le verre technologique et des créations d'artistes.

Enfin, il serait impossible de passer sous silence le fait que le thème choisi par les organisateurs cette année est: **La Cinquième Saison**. Un thème à caractère loufoque et imaginaire qui promet des résultats des plus intéressants car chaque artiste devra créer une œuvre pour la circonstance. De plus, ces œuvres seront exposées à l'intérieur de la Gare durant la durée complète du symposium pour que le public puisse voter pour l'œuvre qu'il juge la plus méritante. Bref, un événement à ne pas manquer, autant pour le plaisir que pour la culture générale.

## La lutte de Patricia Normand pour la reconnaissance du Strep B

Jean-Sébastien Côté

**Patricia Normand, résidente de Prévost depuis 30 ans, a connu à l'éveillé de l'année 2003 une peur énorme lorsqu'elle a failli perdre son troisième enfant aux mains d'une bactérie très virulente, le SGB (Streptocoque du groupe B).**

Depuis ce jour elle fait campagne pour amener le ministère de la Santé à entreprendre des actions pour faire face à ce danger qui est très présent chez les femmes enceintes.

Le cas de Patricia Normand n'est certainement pas unique, en fait, selon les statistiques, la bactérie SGB est présente chez 25% des femmes enceintes, et peut être responsable des décès intra-utérins, des accouchements prématurés et d'autres problèmes périnataux. Lorsqu'il y a infection à la naissance on constate

10% de décès et environ 20% des enfants restent avec des séquelles permanentes.

### La fondation

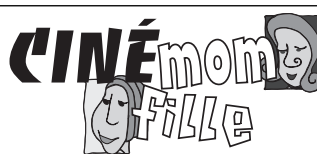
C'est ainsi qu'à son retour à la maison avec sa petite survivante, sa fille Cloé, Mme Normand a mené une longue bataille pour créer la Fondation canadienne de Strep B.

La fondation qu'elle a mise sur pied possède comme mission première «de sensibiliser la population aux dangers reliés au SGB et à l'im-

portance d'être dépistée et traitée», affirme Patricia Normand. Or, cela fait à peine un an que la fondation existe et elle a déjà réussi quelques tours de force: un dépliant est maintenant disponible dans tous les CLSC du Québec, ainsi qu'à l'hôpital pour enfants Sainte-Justine et l'Hôtel Dieu de Saint-Jérôme. La fondation canadienne du Strep B est aussi la référence sur le sujet pour la ligne téléphonique Info-Santé.

La pertinence de cette fondation est bien établie. En parallèle, il existe déjà depuis 2002 aux États-Unis une recommandation émise par le CDC (Center for disease control and prevention) qui suggère aux femmes enceintes de suivre un examen de dépistage. Depuis cette recommandation, il a été prouvé que le taux de mortalité infantile aux États-Unis a considérablement chuté. Ici, au Canada, bien que nous possédions un système de soin de santé universel, et que nous soyons une société avancée technologiquement, notre taux de mortalité infantile est relativement élevé à 4,82/1000. Ce taux nous place encore loin derrière des pays tels que la Suède avec un taux de 2,77/1000. C'est pourquoi, Mme Normand considère qu'il est primordial que la recommandation soit faite ici et que la population canadienne puisse bénéficier d'une fondation comme celle qu'elle a mise sur pied.

Patricia Normand voit la lumière au bout du tunnel, car elle a récemment reçu une lettre de la direction de la Société des obstétriciens et gynécologues du Canada déclarant qu'elle finalisait les démarches pour la recommandation. Par ailleurs, Mme Normand fait savoir qu'il est possible d'aller chercher des renseignements sur le sujet sur le nouveau site Web de la fondation ([www.strepb.ca](http://www.strepb.ca)).



### Le Village

**cinéfile** – Le village est un film de classe moyenne. C'est bon, l'histoire est bien pensée, mais j'ai déjà vu mieux. Moi, les films où il y a de gros monstres extraterrestres, c'est pas mon fort. Mais je crois que le film aurait dû avoir beaucoup plus d'action... Ça fait changement des gros films américains.

7/10



**NDLR:** Deux collaboratrices, Johanne Gendron et sa fille Charlotte Frenza offrent aux lecteurs du journal leurs commentaires sur un film ou un spectacle à l'affiche. Le lecteur pourra apprécier la différence ou la convergence de point de vue.

**cinémom** – La peur gouvernera-t-elle votre vie? Si oui, où vous mènera-t-elle? Le village est un film étonnant avec un scénario intelligent. Nous sommes très loin des films d'épouvante parfois insipides que nous offre Hollywood. Dès le départ, nous sommes ravis de voir William Hurt, Sigourney Weaver et Joaquin Phoenix participer à cette production. Dans un village reclus, à l'atmosphère inquiétante, étouffé par un secret omniprésent, entouré d'une forêt, une jeune femme devra écouter son cœur et suivre son instinct... car l'amour bannit la crainte. Ce «triller» offre une réflexion intéressante sur la peur dans notre société. Un film à voir absolument.

8/10