

Marie-Mai

## 20 ANS DE PASSION

PAGES 2-3



— HUGO-SEBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

MUSIQUE

LIVRES

CINÉMA

VOYAGES

LES AS DE L'INFO

PLANÈTE VINS

### TÉLÉVISION

#### *Star académie*

RETOUR SUR  
LA PREMIÈRE  
CUVÉE

PAGES 4-5-6



### À l'affût

À LA DÉFENSE  
DU TROU

PAGE 29



### TÉLÉSÉRIE

#### *Les saveurs de l'exil*

DÉCOUVRIR  
LE QUÉBEC  
PAR LES  
PAPILLES

PAGES 12-13



# ENCOUVERTURE.

MARIE-MAI, 20 ANS DE CARRIÈRE

# D'INOXYDABLE À IMMuable



CLAUDIA BLAIS-THOMPSON  
cbthompson@ledroit.com

**MONTRÉAL** - Marie-Mai ne regrette absolument rien quand elle songe à sa carrière qui a pris forme il y a 20 ans sous le regard attentif et curieux du Québec à *Star Académie* en 2003.

«Si on me donnait le choix de recommencer à zéro, je le referais, lance-t-elle en entrevue avec *Le Droit*. C'était précieux les conseils qu'on a reçu, c'est une expérience que personne d'autre n'a vécue. On était les premiers.»

Comme un «diamant brut qui avait besoin d'être poli», l'artiste se dit fière de ce début de parcours et avoue ne vouloir rien changer dans la courbe que représente sa carrière. Même si les souvenirs sont parfois flous pour la chanteuse qui n'avait que 18 ans à l'époque.

«J'ai oublié beaucoup de moments. À partir du moment où je suis sortie de *Star Ac*, tout a été à vitesse grand V pendant 15 ans. Toute cette période est un petit peu mêlée. C'est lointain.»

Pour Marie-Mai, 20 ans de carrière c'est entre autres tous ces gens qui ont grandi avec elle depuis ses débuts à *Star Académie*, les tempêtes qu'elle a traversées tout en gardant la tête haute et en continuant d'apprendre dans le seul but de se perfectionner, la transparence qu'elle a offerte parce que fidèle à elle-même, elle embrasse toutes les étapes de sa vie et qui elle est véritablement.

«Quel privilège d'avoir pu faire ça devant les gens avec les beaux moments et les moments les plus difficiles! J'en garde un énorme respect et une fierté. Il ne faut pas avoir peur d'être fier.»



20 ans de carrière pour Marie-Mai c'est entre autres tous ces gens qui ont grandi avec elle depuis ses débuts à *Star Académie*, les tempêtes qu'elle a traversées tout en gardant la tête haute et en continuant d'apprendre.

— PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

## LES DOUTES

Il y a aussi tous ces doutes et ces remises en question qui ont ponctué ces deux décennies où les nombreuses critiques portant sur son apparence et sa façon de s'habiller ont sous-estimé tout le talent de l'artiste.

Mais mardi après-midi, Marie-Mai triomphait dans une petite salle du Cineplex Forum à Montréal. Devant les médias, l'artiste de 38 ans a savouré ses 20 ans de carrière en présentant *Immuable* qui sera

diffusé à Télé-Québec le 25 février.

Elle a surtout célébré chacune de ses identités musicales avec fierté et passion en revisitant une douzaine de ses chansons qui garnit son large répertoire. Cette prestation cinématographique tournée en seulement deux jours met de l'avant une artiste qui se célèbre «autant dans sa vulnérabilité que dans sa force que dans son pouvoir féminin» et qui en a assez d'avoir peur des jugements.

On redécouvre d'abord la rockeuse auprès de ses musiciens (Robert Langlois, Guillaume

Marchand, Maxime Lalanne et Guillaume Doiron) de cette première ère au rock turbulent avant de glisser vers la fragilité et l'incertitude de la chanteuse qui dévoile l'étendue de son talent d'interprète pour terminer avec la pop très colorée de la reine québécoise.

«Il n'y a personne qui est juste une chose dans la vie. Je ne peux pas me définir par qu'une version de moi. Je l'ai la rockeuse encore en moi, ça n'a pas été difficile d'aller la rechercher. La pop et la vulnérabilité je les ai en moi. On comprend mieux qui

je suis quand on me voit performer sans demi-mesure, sans m'excuser.»

## UN SEPTIÈME ALBUM

Et comme tous ces styles musicaux font partie de l'artiste, le septième album prévu pour l'automne promet d'être un amalgame de rock, de pop et d'électro. Avec une vingtaine de chansons en poche, Marie-Mai hésite pourtant à affirmer qu'elle est belle et bien prête à se lancer. Devant ses insécurités, son combat actuel est la pertinence de



— PHOTO: HIRIÉE DU DOCUMENTAIRE IMMUABLE

faire un album en 2023, confie-t-elle.

«Pour moi, c'est tellement personnel faire un album et ça demande beaucoup. On voit tous les efforts qu'on doit faire pour arriver à faire un album avec de moins en moins de ressources pour de moins en moins de résultats. Est-ce que je vais investir tout mon temps, toute mon énergie créative pour quelque chose qui sera un outil pour une tournée? Ce n'est plus une motivation pour moi et on dirait que je dois aller puiser ailleurs. Je veux faire de la musique pour les bonnes raisons, mais ça fait aussi en sorte que je prends mon temps.»

Si chacun des six albums représente le fil conducteur de sa vie, le prochain sera un album de célébration de la femme, de son pouvoir et son agacement face aux commentaires sur son *look* et aux jugements constants qui tentent de la définir par un genre en particulier en la mettant dans une petite boîte.

«Je suis vraiment tannée du regard de jugement par rapport à ce que j'ai l'air comme si je me définissais par un style, par ma couleur de cheveux, comme si on pouvait m'enlever du

crédit parce que je suis une femme et que j'écrivais moins mes chansons. Plus on me fait sentir comme ça, plus j'ai le goût de crier qui je suis, mais pour me réclamer, me célébrer. Si on me fait sentir comme ça, combien de femmes se sentent comme ça?»

## MENÉE PAR LA PASSION

D'*Inoxydable* à *Immuable*, il n'y a pas de différence entre ce qu'elle chante et ce qu'elle est en tant que personne, dit-elle. La chanteuse porte maintenant son regard vers l'avant sans connaître le futur et en voulant se laisser bercer par la suite des choses. Toujours aussi passionnée par tout ce qu'elle fait, elle insiste pour dire que si on la voit à un endroit, c'est parce qu'elle a vraiment envie d'y être.

«Ce que j'apprécie maintenant, c'est repousser les limites pour moi. Je me rends compte que les seules limites qui existent autour de moi, c'est moi qui me les impose. Chaque fois que je sors de mon carcan, je me rends compte que c'est le *fun*. J'ai tendance à vouloir m'amuser avec ça.»

# MARIE-MAI EN SIX ALBUMS

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON  
cbthompson@ledroit.com

**MONTREAL — Marie-Mai est l'une des artistes québécoises les plus prolifiques des dernières années. Sa feuille de route compte non seulement six albums en 20 ans, mais aussi cinq certifications platine, six tournées, 15 fois le Centre Bell, dix Félix et neuf prix SOCAN. L'autrice-compositrice-interprète revoit et commente ici les six albums de sa carrière.**

## INOXYDABLE

Le premier album de Marie-Mai est lancé le 28 septembre 2004. *Il faut que tu t'en ailles*, *Tu t'en fous* et *Encore une nuit* sont les plus grands succès de cet album.

«C'était mon premier album, on l'a fait en trois mois, c'était très très rapide. Il y avait plusieurs chansons que je n'avais pas écrites parce qu'on n'avait pas le temps. C'est quand même sur cet album qu'il y avait *Il faut que tu t'en ailles* et *Encore une nuit* qui sont deux *tounes* que j'avais composé au secondaire. Fred a fait les paroles de *Il faut que tu t'en ailles* en français et *Encore une nuit*, c'est la première chanson que j'ai composée de ma vie. Il y avait sur cet

album deux grosses chansons qui venaient de moi. Ça a été le tremplin vers le deuxième album, de sentir que le plus gros *hit*, c'était une chanson que j'avais faite.»

## DANGEREUSE ATTRACTION

*Mentir*, *Emmène-moi* et *Qui prendra ma place* se hissent en première position des palmarès. Marie-Mai clôture la tournée de cet album lancé le 28 août 2007 avec le Centre Bell.

«On sent que je suis en train de prendre racine dans mon écriture. Je me faisais plus confiance, je prenais plus de risques, j'étais consciente du phénomène du deuxième album. La barre était là avec le premier album et là il fallait aller au-dessus en devenant meilleur dans ce qu'on fait. Ça a été cet album où je me suis permis de ne pas avoir peur de crier ce que je pense, de m'affirmer davantage. C'était déjà plus mature comme écriture comparativement au premier.»

## VERSION 3.0

Ce troisième album paru le 22 septembre 2009 la couronne de deux Félix à l'ADISQ, l'un pour album rock de l'année et l'autre

pour interprète féminine de l'année.

«*Version 3.0*, c'est là où j'ai commencé à m'éclater plus dans mon écriture. Le contenu je l'ai, je sens que les sujets viennent facilement. Maintenant, on va jouer avec le contenant. On va s'amuser avec les styles différents, on va mélanger les trucs, on n'est pas dans la demi-mesure.»

## MIROIR

Ce quatrième album est certifié disque d'Or seulement un mois après son lancement, le 17 septembre 2012.

«*Miroir* est un album plus expérimental. C'est là où on a commencé à ramener un peu plus de guitares acoustiques. On voyageait beaucoup et il y avait une douceur. Je n'avais plus envie de crier durant cette période. Je n'avais moins besoin, je sentais que mes paroles parlaient d'elles-mêmes et je voulais exprimer autre chose.»

## M

Pour cet album lancé le 12 mai 2014, Marie-Mai lance trois vidéoclips la même journée pour les chansons *Conscience*, *Tourner* et *Indivisible*. Avec *M*, l'artiste s'offre une résidence de 22 spectacles au

Théâtre St-Denis en 25 jours.

«*M* est vraiment éclectique. Pour moi, c'est vraiment un album qu'on a fait en pensant au *show*. On voulait des chansons intenses, peu importe le style. C'est l'un de mes préférés encore à ce jour. Je l'aime vraiment beaucoup pour les paroles, les mélodies et les styles. Il y a une belle énergie sur cet album. En le faisant, j'ai aussi senti qu'il y avait une croisée des chemins, qu'un chapitre se bouclait d'une certaine façon. C'est beaucoup cinq albums avec le même réalisateur. Même si j'avais continué à travailler avec lui, il aurait fallu qu'on *shake la patente* un peu. C'est rare qu'une chanteuse va travailler avec le même réalisateur pendant aussi longtemps. Peu importe la façon dont on le voyait, il y avait quelque chose qui se terminait. C'est pour ça qu'on a terminé cet album avec la résidence au St-Denis et à la fin du *show*, je m'en allais dans un mur de fumée pour traverser le miroir. Il y avait quelque chose de 'on s'en va', mais je ne sais pas où. Je le sentais.»

## ELLE ET MOI

Ce dernier album lancé le 9 novembre 2018 permet à Marie-Mai d'annoncer trois spectacles au Centre Bell, ce qui porte le

total à 15 représentations solos sur les planches de l'amphithéâtre montréalais.

«Il est tellement plus grand et plus personnel que les gens peuvent comprendre. C'était la période de ma vie où je me réclamaï pour la première fois, où je me réclamaï seule en fait. Moi qui avais toujours partagé ou qui pouvais m'appuyer sur quelqu'un. Il fallait que cet album soit bon pour moi, il ne fallait pas que je ne garde rien à l'intérieur de moi. Je me mettais énormément de pression. Je les avais entendus les entrevues où on disait que je ne serais pas capable. C'est le genre d'affaire qui en temps normal ne me dérange pas, mais dans un moment vulnérable comme je l'étais dans cette période, c'est là que ça peut commencer à être dangereux et que tu perds du temps dans tes insécurités plutôt que de juste écrire. C'est un album vraiment important. Moi qui réclamaï mon écriture, ma passion, en tant que personne qui avait pris des décisions de carrière, de stratégies. Je me suis retrouvée seule sur mon bateau pendant plusieurs mois jusqu'à ce que je trouve une équipe. Je me suis sentie dans le vide pendant une période, mais quelle belle période.»

# NON, CE N'ÉTAIT PAS FINI

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON  
cbthompson@ledroit.com

16 février 2003. Quatorze candidats quittent le studio Mels à Montréal pour se rendre à l'Académie de Sainte-Adèle, dans les Laurentides. Wilfred LeBouthillier, Jean-François Babin, Marie-Élaine Thibert, Martin Rouette, Élyse Robineault, Suzie Villeneuve, Annie Villeneuve, Pascal Nguyen-Deschênes, Stéphane Mercier,

Marie-Mai Bouchard, Maritza Bossé-Pelchat, Dave Bourgeois, Emily Bégin et François Babin seront presque tour à tour mis en danger.

Pendant neuf semaines, le Québec et le Nouveau-Brunswick sont captivés par ce nouveau genre télévisuel. C'est le début de la télé-réalité. On suit le quotidien de personnes jusqu'alors complètement inconnues. On observe leurs joies, leurs pleurs, leurs craintes et leur évolution artistique.

Les variétés du dimanche sont le moment le plus attendu du public et possiblement le plus angoissant pour les académiciens. Les prestations inoubliables sont nombreuses: Marie-Mai avec Dany Bédard pour *Faire la paix avec l'amour* ou avec France D'Amour pour *Je n'irai pas ailleurs*; l'interprétation de *La bataille de Jean Batailleur* de Wilfred; l'immense voix de Marie-Élaine dans *La quête*; les jumelles Villeneuve avec Serge Lama; *L'hymne à l'amour* de Jean-François Bastien ou

son duo avec Ginette Reno.

Mais il y a aussi le départ volontaire de Suzie, le plongeon de Jean-François ou la fois où il a battu l'athlète Bruny Surin à la course, Stéphane qui a accueilli Julie Snyder dans sa maison en tenue d'Adam, le voyage à Las Vegas des trois filles en danger pour aller rencontrer Céline Dion, l'éternelle mise en danger de François et le vote cruel du deuxième gala où les candidats se sont prononcés pour laisser partir Pascal. Cette façon de faire a d'ailleurs été retirée

rapidement.

*Star Académie*, c'est aussi un ver d'oreille impossible à dissocier et une chorégraphie un peu gênante, des cotes d'écoute vertigineuses (3 037 000 téléspectateurs pour la finale du 13 avril 2003), un album certifié quintuple platine et une tournée qui amène les académiciens 17 fois au Centre Bell.

Retour sur le phénomène 20 ans plus tard avec le regard de Wilfred LeBouthillier, Suzie Villeneuve et Marie-Élaine Thibert.

## WILFRED LEBOUTHILLIER

# LE «BATAILLEUR» DE LA CUVÉE 2003



MARIO BOULIANNE  
mboulianne@ledroit.com

Il a été le premier de classe de la première cohorte de *Star Académie*.

Wilfred LeBouthillier a véritablement mis sa carrière en marche à la suite de son passage remarqué et auréolé lors de la première mouture de la populaire émission de télé-réalité.

«Avec le recul, je peux comprendre l'importance que *Star Académie* a eue pour moi et sur ma carrière, confie-t-il lors d'une entrevue qu'il a accordée au *Droit* cette semaine. Mais, au moment de vivre l'aventure, je dois t'avouer que personne ne s'en rendait compte. Autant les participants que les techniciens ou toutes les autres personnes qui faisaient partie de tout ça.»

Comme ses camarades, Wilfred devait vivre dans un cocon. Isolés dans une grande maison des Laurentides, les académiciens n'avaient pas ou très peu de contact avec l'extérieur. Ils étaient constamment sous surveillance, dans un environnement de création très intense.

«Tout était intense. C'est comme une vie en résumé. Condensé en quelques semaines, explique-t-il. La plupart d'entre nous arrivaient avec peu d'expérience. Moi, j'avais fait des *shows* dans des bars et quelques concours, mais sans plus. Et du jour

au lendemain, on était propulsé dans ce tourbillon, entouré de professionnels et soudain, on chantait devant deux millions de personnes à la télé. C'était complètement fou.»

La vie cloîtrée des premiers académiciens pouvait parfois être perturbante pour certains.

«On faisait tellement d'affaires dans une journée, qu'on ne croyait pas qu'on pouvait faire tout ça. On avait carrément perdu la notion du temps, ajoute l'Acadien. Et en étant coupé du reste du monde, ça rendait l'expérience encore plus troublante. On avait droit à une minute de téléphone par jour. Il n'y avait pas de réseaux sociaux. On recevait des lettres, mais la production les lisait avant nous pour voir s'il y avait des informations sensibles. Et si c'était le cas, on les cachait avec un gros trait de *Sharpie*.»

### UNE CHANCE UNIQUE

L'histoire aura donné raison à certains, dont Wilfred. Après avoir remporté ce concours télévisé, sa carrière a été propulsée à un niveau inespéré pour lui.

«On a eu une chance incroyable de vivre ça en début de carrière, dit-il. Ça m'a donné des outils qui me servent encore aujourd'hui. C'était une école d'apprentissage incroyable. On a eu une chance unique de travailler avec les meilleurs.»

La première chanson qu'il a interprétée sur le plateau de *Star Académie* fut *Jean Batailleur*. Ce succès de Zachary Richard le suit encore aujourd'hui.

«Vingt ans plus tard, je chante

encore *Jean Batailleur* dans mes spectacles. Elle va me suivre toute ma vie, confie-t-il. En fait, je ne peux simplement ne pas la jouer. Il n'est pas rare qu'après deux ou trois *tones* au début du *show*, j'entends quelqu'un dans la salle crier le titre de cette chanson. Mais, je dois avouer que je l'adore et je la chante avec grand plaisir. D'ailleurs, je ne comprends pas les artistes qui refusent de jouer une pièce qui les a fait connaître. On doit le faire, ne serait-ce que pour dire merci au public.»

En plus d'avoir le plaisir d'interpréter cette chanson, Wilfred s'est lié d'amitié avec son auteur.

«J'ai rencontré Zachary pour la première fois très tôt dans ma carrière, alors que j'enregistrais mon premier album. Il a réalisé cinq chansons dans un studio en banlieue de Paris, raconte-t-il. Ce premier contact était plus professionnel que personnel. Par la suite, on s'est rencontré souvent et j'ai appris à connaître l'homme derrière l'artiste. On est resté de bons amis.»

### LES GARS DU NORD

En plus de sa carrière solo qui est marquée de cinq albums, Wilfred mène un projet de groupe avec des amis Acadiens. Il y a 10 ans maintenant, il a formé le groupe de folk-trad Les Gars du Nord avec Dany Boudreau et Maxime McGraw.

«Avec ce groupe, on faisait une tournée du temps des Fêtes, explique-t-il. Par la suite, on recevait tellement de demandes pour des festivals qu'on a dû monter un show sans les chansons des fêtes.»



Wilfred LeBouthillier — SOFIA VILLENEUVE

Les Gars du Nord ont déjà endisqué deux fois, principalement des albums des fêtes. Mais, dans quelques semaines, ils lanceront un nouvel opus, mais cette fois comprenant des chansons originales.

«On va lancer un nouvel album le 24 mars, nous confie Wilfred. On a déjà deux extraits disponibles sur les plateformes de *streaming*. Et l'album va compter 10 chansons.

On a bien hâte de présenter tout ça.»

En terminant, on a demandé à Wilfred ce qu'il dirait au Wilfred de 2003 s'il pouvait le faire.

«Si j'avais la chance de parler au Wilfred de 2003, je lui dirais de faire ce qu'il a à faire. D'ailleurs, les choix qu'il a fait à ce moment ont forgé le Wilfred d'aujourd'hui. Alors, ne change rien, petit Wilfred!»



Afin de souligner les 20 ans de *Star Académie*, Suzie Villeneuve a réuni 12 des «14 premiers». — PHOTO COURTOISIE DE CAROLINE PERRON

SUZIE VILLENEUVE

# Du rêve à la réalité

MARIO BOULIANNE  
mboulianne@ledroit.com

**Il fallait bien trouver une façon originale de souligner les 20 ans de *Star Académie*. Et c'est Suzie Villeneuve qui a décidé de marquer le coup.**

Mais, le défi était quand même grand pour la Jonquiéroise qui faisait partie des 14 premiers académiciens en 2003.

«Ça faisait longtemps que je pensais à une façon de marquer ces 20 ans. J'en avais parlé à quelques personnes, dont Marie-Mai, mais rien de précis ne semblait se dessiner, explique-t-elle au *Droit*. J'ai donc décidé de prendre les choses en main et de favoriser une réunion de toute cette belle *gang*».

C'est à la faveur d'une inspiration nocturne que Suzie Villeneuve s'est lancée dans ce projet qui, de toute évidence, devait se mettre en branle rapidement.

«Nous étions au début de décembre et je voyais la date du 16 février approcher à grands pas, confie-t-elle. Cette date est celle du premier direct de *Star Académie* en 2003.»

L'artiste a donc écrit une chanson qui allait servir de ralliement pour les académiciens de la première heure.

«J'étais déjà en studio pour mon nouvel album et j'ai demandé à Guy Tourville, mon réalisateur, s'il était prêt à embarquer dans mon projet. Il ne me fallait que son accord pour me lancer, ajoute-t-elle. J'ai donc envoyé une invitation aux 13 autres copains et du groupe, 11 ont répondu favorablement. Seules Marie-Mai et Annie [Villeneuve] n'ont pu se joindre à nous pour des raisons professionnelles.»

La chanson, *Du rêve à la réalité*, a été lancée le 15 février dernier. Sur cette piste, on peut entendre Wilfred LeBouthillier, Marie-Élaine Thibert, Emily Bégin, Dave Bourgeois, Élyse Robineault, Stéphane Mercier, François Babin, Jean-François Bastien, Maritza, Martin Rouette, Pascal Nguyen Deschênes et bien sûr Suzie Villeneuve.

«Ce ne fut pas une tâche facile de tous les réunir, dit-elle. Il a fallu organiser un horaire afin de satisfaire les agendas de tout le monde alors, on a enregistré la chanson sur trois jours.»

Mais, Suzie voulait aller plus loin dans ce projet. Son idée était déjà bien claire, elle voulait en offrir plus au public qu'une simple chanson.

«Nous voulions bien sûr unir nos voix pour chanter et dire merci au public pour ces belles années, affirme-t-elle. Mais, il fallait en faire plus. Mon plan était de parler aux gens, de leur dire qu'on les aime. On a donc tourné une série d'entrevues avec les douze académiciens qui ont pris part au projet.»

Ces capsules dont certaines vont jusqu'à 30 minutes sont disponibles sur la chaîne YouTube de Suzie Villeneuve. Aussi, en visitant son site web (suzievilleneuve.com), on a accès à la chanson et aux capsules vidéos.

«Ce fut tellement agréable de tourner ces entrevues, se rappelle-t-elle. Il y en a qui ont parlé pendant plus d'une heure et d'autres un peu moins. Mais, je ne me résiliais pas à couper. On a fait un peu d'élagage, mais sans plus.»

## SOUVENIRS DE STAR AC

Parmi ces 14 académiciens de la première heure, Suzie Villeneuve

fut la première à livrer une performance en direct sur ce tout nouveau plateau de télévision.

«Rien ne nous préparait à ce que nous allions vivre à cette époque, se rappelle-t-elle. Comme le titre de notre chanson le dit, on passait du rêve à la réalité. Et Jean-François [Bastien] l'exprime bien dans la capsule *L'académie 20 ans après*, on ne s'est pas choisi, on a été réuni. C'est ce qui fait que notre amitié a dû se bâtir au fil des jours.»

Et ce premier passage devant les caméras, cette première performance, est encore bien présent dans son esprit.

«Je me souviens de tout, dit-elle. Après avoir chanté tous ensemble la chanson thème, c'est moi qui a lancé la saison avec ma première mise en danger. J'avais interprété *Quand on a que l'amour*, de Jacques Brel.»

Les souvenirs de *Star Académie* sont nombreux pour Suzie Villeneuve. Mais, c'est l'amitié qui unit les «14 premiers» qui est chère à la chanteuse et autrice.

«C'est évident qu'on a de plus grandes affinités avec certaines personnes, mais on est tous et toutes des frères et des soeurs

dans cette aventure, croit-elle. En étant les premiers, nous n'avions aucun repère et tout le monde qui en faisait partie, les artistes comme les techniciens, vivaient une expérience dont le niveau d'intensité était énorme. On a tous abordé cette aventure-là avec beaucoup d'innocence. Parfois, on prenait des chemins qui ne nous convenaient pas nécessairement, mais ça, on s'en rendait compte après. Beaucoup plus tard, même. Mais, ça faisait partie de l'apprentissage.»

Aujourd'hui, 20 ans plus tard, l'artiste est devenue maman, un rôle qu'en endosse à 100% et qui fait partie intégrante de sa vie.

«J'ai longtemps séparé ma vie privée de ma vie professionnelle, confie-t-elle. Mais aujourd'hui, je ne fais plus ça. Je ne sépare plus ces zones-là. Ça fait partie de moi et de l'artiste que je suis en train de devenir.»

En terminant, soulignons que le prochain album solo de Suzie Villeneuve sera lancé à l'automne 2023.

Aucune date précise n'a encore été arrêtée, mais on devrait en savoir dans les prochains mois.

MARIE-ÉLAINE THIBERT

# «JE VOULAIS JUSTE QUE WILFRED GAGNE»

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON  
cbthompson@ledroit.com

**Au début de leur carrière, les 14 premiers académiciens de la cuvée 2003 de Star Académie signaient régulièrement des autographes dans les restaurants Pacini. Vingt ans plus tard, ce ne sont pas que les effluves du restaurant italien qui ont émané un soir de février.**

«Les souvenirs sont revenus assez vite, lance Marie-Élaine Thibert en entrevue avec *Le Droit*. On était juste trop fébriles de se revoir toute la gang. C'est sûr que depuis 20 ans, on est quelques-uns à se revoir ici et là ou qui se parlent par texto. Mais pas se revoir presque toute la gang.»

Douze des quatorze académiciens se sont réunis pour célébrer ces deux décennies qui marquent le début d'une grande aventure musicale, artistique et amicale. Pour souligner ces retrouvailles, Suzie Villeneuve leur a lancé une invitation pour enregistrer une chanson — la tienne — *Du rêve à la réalité*. Une proposition que Marie-Élaine Thibert n'a pas hésité à accepter.

«Je trouvais que c'était une super bonne idée. C'est sûr qu'il fallait faire quelque chose pour nos 20 ans et il fallait le faire ensemble. C'est ensemble qu'on a vécu ça.»

## LES SOUVENIRS DE STAR ACADEMIE

La première finaliste chez les filles de l'histoire de *Star Académie* dit ne retenir que les beaux et drôles souvenirs. Ceux qui l'ont fait grandir, dit-elle. Mais la chanteuse qui affirme être de nature positive reconnaît rapidement que tous ont vécu des moments difficiles à l'intérieur de la résidence de Sainte-Adèle.

«Ce n'était pas évident d'avoir des micros tout le temps et des caméras rivées sur nous, se rappelle-t-elle. On ne savait pas non

plus c'était quoi l'ampleur de tout ça. Mais pour moi ce sont de bons souvenirs qui font où je suis aujourd'hui, que j'ai grandi, que j'ai évolué. Je me suis épanouie là-dedans. Je le referais si c'était à refaire pour la carrière que j'ai aujourd'hui.»

Plutôt solitaire, la chanteuse à la puissante voix se souvient aussi de l'horaire chargé imposé. Malgré l'extraordinaire, «c'était beaucoup en peu de temps», se rappelle-t-elle.

«On avait des cours de chant, cours de gym, on apprenait telle affaire, on recevait tel artiste. Je trouvais ça trop et j'essayais de me trouver des coins où il n'y avait pas de caméras pour souffler un peu, verser une petite larme des fois et juste pour être seule. Mais ça ne se pouvait pas vraiment.»

Passer d'inconnu à célébrité du jour au lendemain a également demandé une certaine adaptation une fois sortie de l'académie, poursuit l'artiste qui compte aujourd'hui huit albums solos. Entre la tournée de *Star Académie*, le premier album éponyme, Marie-Élaine Thibert a animé et participé à *Demandes spéciales* et a chanté en duo avec Céline Dion.

«Quand on nous reconnaissait dans la rue, c'était un troupeau de monde qui se regroupait.»

## EN FINALE AVEC WILFRED

Chaque dimanche ou presque, Marie-Élaine Thibert s'est retrouvée sur le banc des mises en danger. On se souvient des prestations de *La quête*, *Ladieu* et *Je n't'aime plus*. C'est son interprétation de la chanson de Mario Pelchat qui lui a permis de remporter la demi-finale des filles aux côtés de Marie-Mai et Annie Villeneuve. De s'être rendue aussi loin dans l'aventure suffisait à la rendre heureuse, avoue-t-elle.

«Passer la dernière semaine avec Wilfred à l'académie pour moi c'était cool. On était tranquille ensemble, on se respectait. C'était comme un



grand frère.»

En finale avec Wilfred, elle avait choisi *Encore et encore* de Laurence Jalbert.

«À la finale, je me souviens que je voulais juste que Wilfred gagne. C'était à ça que je pensais parce que probablement que je n'étais pas prête à avoir toute l'attention. Je trouvais ça incroyable de m'être rendu là.»

## 20 ANS DE CARRIÈRE

Marie-Élaine Thibert ne tient rien pour acquis même après toutes ces années. Aujourd'hui, elle se sent davantage libre de faire ce qui lui plaît et à son rythme surtout. Parce qu'elle a un nom, dit-elle. Mais gageons que sa puissance vocale et sa douceur d'interprète y sont certainement aussi pour quelque chose.

«Au début, je faisais tout ce qu'on me disait de faire et c'était bien comme ça parce que j'avais besoin d'être guidée et de me faire amener partout. Maintenant, je peux être maître de ma carrière.»

Depuis l'an dernier, la chanteuse parcourt les quatre coins du Québec pour rendre hommage à Nicole Martin en compagnie de Marie Michèle Desrosiers et Annie Blanchard. Le spectacle *Nicole - Les chansons d'une vie* se poursuivra jusqu'en 2024, se réjouit l'artiste.

«C'est vraiment un beau show et c'est le fun de partager une scène avec des personnes que tu aimes.»

En plus de réfléchir à la mise en scène de son prochain spectacle, Marie-Élaine Thibert participera le 7 mai prochain au spectacle *Le temps est bon*, un concert-bénéfice à la Maison symphonique rendant

Marie-Élaine Thibert a accepté l'invitation de Suzie Villeneuve pour les 20 ans de *Star Académie*. — PHOTO

TIRÉE DE LA PAGE FACEBOOK DE MARIE-ÉLAINE THIBERT

hommage à la musique de films québécois et à l'auteur et compositeur Stéphane Venne.

L'événement, qui appuie le Centre jeunesse de la Montérégie pour le projet Découverte qui vise à offrir aux enfants suivis par la Direction de la protection de la jeunesse l'accès à des apprentissages et des expériences artistiques, réunira sur scène 160 choristes et 150 jeunes musiciens provenant de cinq collèges de la région de Montréal. Quelques musiciens de l'Orchestre Métropolitain de Montréal se joindront aussi au groupe.

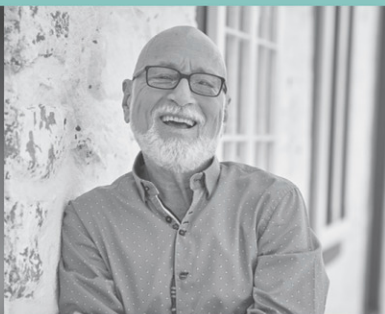
# EN MARS, PAS DE RELÂCHE POUR LES SPECTACLES



**LES TROIS ACCORDS**  
PRÉSENCE D'ESPRIT  
2 MARS



**MÉLISSA BÉDARD**  
MA MÈRE CHANTAIT TOUJOURS  
3 MARS



**PATRICK NORMAN**  
SI ON Y ALLAIT  
4 MARS



**LA COMPAGNIE CRÉOLE**  
LA MACHINE À DANSER  
5 MARS



**DOMINIC PAQUET**  
LAISSE-MOI PARTIR  
7 ET 8 MARS



**SOULDIA**  
DIXQUE D'ART  
9 MARS



**LE LOUP**  
10 ET 11 MARS



**CATHY GAUTHIER**  
CLASSIQUE  
14 MARS



**FABIEN CLOUTIER**  
DÉLICAT  
15 MARS



**LA CHICANE**  
QUAND ÇA VA BEN  
17 MARS



**GEOFFROY**  
18 MARS



**FICELLE**  
CINÉMA D'ANIMATION  
INTERACTIF ET IMMERSIF  
19 MARS **POUR LES 5 À 10 ANS**



**LA ROUTE DU RIRE**  
20 MARS



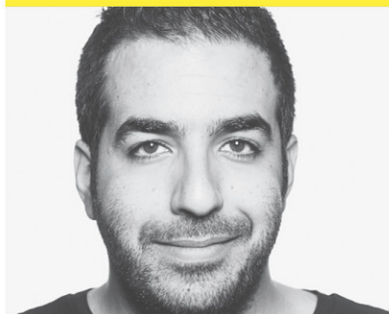
**HEDWIG ET LE POUCE EN FURIE**  
23 MARS



**JEAN-SÉBASTIEN GIRARD**  
UN GARÇON PAS  
COMME LES AUTRES  
30 MARS

## SCÈNE PNG

AUDITORIUM DE L'ÉCOLE  
POLYVALENTE NICOLAS-GATINEAU



**NEEV**  
EN SPECTACLE  
3 MARS



**MATHIEU PEPPER**  
EN RODAGE  
10 MARS



**CLAY AND FRIENDS**  
11 MARS



**CLAUDIA BOUVETTE**  
THE PARADISE CLUB SHOW  
17 MARS



**JO CORMIER**  
ANIMAL  
18 MARS

**BILLETTERIE : 819 243-2525**  
**SALLEODYSSEE.CA**



Patrimoine  
canadien



leDroit

BRITTANY KENNELL

# UNE SECONDE CHANCE

MARIO BOULIANNE  
mboulianne@ledroit.com

Ça prenait bien une fille de Beaconsfield pour brasser un peu le monde du country au Québec.

Brittany Kennell lancera bientôt son deuxième album après avoir fait paraître *I Ain't a Saint* en 2021.

Déjà bien engagée et connue pour ses textes sur l'indépendance et l'honnêteté dans une version bien assumée du *girl power*, elle avait même été plus loin dans ce premier opus en remettant en question ses propres décisions, personnelles et professionnelles.

«J'ai passé 10 ans au Tennessee et là-bas, j'ai dû me débrouiller par moi-même, confie-t-elle lors d'une entrevue au *Droit*. J'ai fait beaucoup d'essais et erreurs'. Mais j'ai beaucoup appris, sur moi et sur mon métier d'auteure-compositrice.»

Parce que Brittany Kennell écrit la très grande majorité de ses chansons, paroles et musique. Et c'est ce qu'elle proposera dans son nouvel opus qui devrait être disponible à la fin du mois d'août.

«Nous n'avons pas encore de date précise pour le lancement, explique-t-elle. Mais, ça devrait se faire vers la fin de l'été. On aura eu le temps de faire plusieurs spectacles ainsi que plusieurs festivals d'ici là, ce qui nous donnera l'occasion de roder quelques chansons.»

L'album intitulé *Pink Collar* comprendra 10 pistes. Elle s'est entourée de réalisateurs de talent, dont Danick Dupelle (Matt Lang, Emerson Drive), Ariel Posen et Matt Cosio.

«L'album me permet de jouer dans des espaces qui m'intéressent, explique-t-elle au sujet de son prochain opus. Il y a autant de chansons up tempo que de balades. Mais, ça me plaît. J'ai puisé dans mes inspirations comme Bruce Springsteen et Miranda Lambert.»

## PREMIER EXTRAIT

Déjà, un premier titre ainsi qu'un vidéo-clip ont été lancés la semaine dernière.

La pièce intitulée *House and a Dog* a d'ailleurs été réalisée par Dupelle dans son studio de Nashville. Tourné dans un studio montréalais, le clip très coloré verse dans l'humour et même un d'irrévérence, avec la présence d'un chien de porcelaine.

«On s'est dit que d'avoir un vrai chien dans le clip, ça pourrait être un peu plus difficile à tourner, dit-elle dans un grand éclat de rire. Alors, on a trouvé un faux chien, ce qui nous permet d'ajouter une touche d'humour. Franchement, je trouve que ça fonctionne assez bien.»

On sent très bien l'influence de Miranda Lambert dans ce premier simple. Une touche de rock tout en poussant son new country à la limite.

«Tu vois, cette chanson est l'expression de ma définition du *girl power*, avoue-t-elle. J'ai voulu faire comprendre que trouver l'amour n'est pas toujours le but ultime et qu'une femme peut vouloir s'accomplir différemment et réaliser ses rêves avant de vouloir fonder une famille. Alors, autant avoir le meilleur ami de l'homme plutôt que l'homme lui-même!»

## DEUXIÈME CHANCE

En attendant l'arrivée du nouvel album, Brittany ne chômera pas. Elle a plusieurs spectacles à son agenda. Et pour elle, chaque minute passée sur scène est une bénédiction et un très grand bonheur.

«Quand j'ai quitté le Québec pour aller vivre à Nashville, le country que je voulais faire n'était pas très populaire, se rappelle-t-elle. Pour voir des grosses vedettes américaines, il fallait aller à Ottawa ou à Toronto. À l'époque, je jouais dans quelques bars du centre-ville [de Montréal] et sans plus. J'ai donc

pris ma valise et ma guitare, et je suis partie pour Nashville. J'avais 18 ans.»

Pendant 10 ans, elle a fait ses classes dans les bars de Loewr Broadway. Au fil des années, elle a peaufiné son art tout en profitant de chaque occasion, bonne ou mauvaise, forgeant ainsi son caractère et sa musique. Elle a quand même profité de ses chances de jouer au mythique Bluebird Café ainsi que sur la scène du légendaire Grand Ole Opry. On l'a également vu à *The Voice*, dans l'équipe de la vedette country Blake Shelton.

À son retour au Québec, elle fut très surprise de l'accueil qu'elle a reçu.

«Ici au Québec, les fans de country sont très accueillants, dit-elle. Ils supportent énormément les artistes. Ils les suivent dans les festivals. J'ai rencontré des gens l'été dernier qui m'ont vu sur scène trois ou quatre fois. Je n'en reviens pas. Je ne pourrai jamais leur dire à quel point je les aime et je remercie de tout ce support.»

On sent toute la reconnaissance dans la voix de Brittany quand elle parle de la communauté country du Québec.

«C'est une véritable deuxième chance qu'on m'a donnée, ici, insiste-t-elle. Je peux vraiment réaliser tous mes rêves présentement. Je veux continuer de faire des *shows* partout au Québec pour bien installer mes bases. Ensuite, je vais viser le Canada anglais. Les



Maritimes et l'ouest du pays sont dans notre mire. J'aimerais faire tourner mes chansons dans les radios anglos et ça devrait arriver bientôt.»

Depuis l'été dernier, elle assure la première partie de Matt Lang. Elle a obtenu sa première nomination au Gala Country pour l'Album anglophone de l'année. En plus de participer à la toute première édition de Lasso Montréal et d'être retournée au Festival Western de St-Tite pour une deuxième année consécutive, Brittany a joué dans son premier Calgary Stampede, en plus de réchauffer la scène pour sa première idole Shania Twain au festival Boots & Hearts en août dernier.

## LE SPECTACLE

Pour sa série de spectacles qui s'amorcera bientôt, Brittany sera accompagnée de quatre musiciens dont Mario Tellaro à la batterie, Joanie St-Amand à la basse, Gab

Brittany Kennell sera de passage à St-Albert le 24 mars et à Gatineau le 18 avril. — LINDSAY KENNELL

Thibault aux claviers et Antoine Loiseau à la guitare.

«On fera les chansons du premier album, quelques nouveautés et des reprises, assure la chanteuse. On aura aussi quelques petites surprises, dont un moment acoustique façon bluegrass et acoustique.»

Dans les prochains mois, on pourra la voir au Festival de la Curd de St-Albert, dans l'Est de l'Ontario, le 24 mars, à la salle Odyssee de Gatineau le 18 avril, au Festival Blues & Jazz de Saguenay le 29 avril, au Country Storm de St-Étienne le 6 mai et dans plusieurs autres festivals. Il suffit de se rendre sur ses réseaux sociaux pour tout savoir sur la carrière de Brittany Kennell.

 RADIO-CANADA  
présente

# Salon du livre de l'Outaouais

23  
-  
26

FÉV-  
RIER

# TERRE DES LIVRES 2023



PALAI  
DES CONGRÈS  
DE GATINEAU

[slo.qc.ca](http://slo.qc.ca)



## ADAM LAMBERT

## UNE NOUVELLE ÈRE POUR LES ARTISTES QUEER



VALÉRIE MARCOUX  
vmarcoux@lesoleil.com

Adam Lambert n'a pas toujours été encouragé à célébrer son appartenance à la communauté LGBTQ2+. Avec *High Drama*, le chanteur américain affiche fièrement ses couleurs et infuse sa sensibilité queer à une sélection de reprises soigneusement travaillées. «Le public est beaucoup plus à l'aise avec ça qu'il ne l'était auparavant», constate l'artiste qui entame un nouveau chapitre de sa carrière.

«Lorsque j'ai fait mes premiers pas dans le monde de la musique, il y a plus de dix ans, le contexte était bien différent», rappelle le finaliste de la huitième saison de *American Idol*.

En 2009, le baiser qu'il avait échangé avec son bassiste sur la scène des American Music Awards avait causé beaucoup de *drama*.

«C'était parfois difficile, complexe et déroutant, mais je me sentais aussi très enthousiaste à l'idée de faire partie d'un mouvement qui, je le sentais, était sur le point de prendre forme», raconte Adam Lambert.

Aujourd'hui, le rapport du public et de l'industrie de la musique avec les artistes queer a changé : on célèbre cette différence qui était autrefois considérée comme indésirable.

«Être queer est désormais un modèle d'affaires viable», affirme le chanteur qui s'est amusé à remettre au goût du jour quelques chansons populaires.

*Sex on Fire*, l'hymne rock musclé de Kings of Leon, devient une pièce dansante propulsée par la voix de falsetto du chanteur, qui est également producteur de son album.



«Ça fait un peu Scissor Sisters, et un peu Robyn aussi», commente-t-il.

Adam Lambert visite également des chansons plutôt récentes comme *Getting Older* de Billie Eilish, à laquelle il donne un petit côté *glam*. Malgré la différence d'âge, l'homme de 41 ans s'est reconnu dans les paroles de la chanteuse de 21 ans dont il admire l'audace artistique.

En général, il a choisi de travailler des pièces auxquelles il sentait qu'il pouvait apporter quelque

chose et qui lui permettait de donner voix à ses propres expériences.

En jouant avec les paroles et les mélodies des morceaux, l'artiste n'a jamais senti le besoin de changer les pronoms utilisés dans ces textes chantés aussi bien par des hommes que par des femmes.

## ICÔNES QUEER

*High Drama* propose aussi de découvrir des titres moins connus et moins récents, dont certains étaient déjà dotés d'une sensibilité queer.

«*I'm A Man* est probablement la chanson la plus obscure de l'album. C'est une manière très intéressante de décrire la masculinité, presque en avance sur son temps», mentionne Adam Lambert à propos de cette chanson de Jobriath parue en 1973.

«Il est une sorte de héros méconnu. Techniquement, il a été le premier homme ouvertement *gay* signé dans une grande maison de disques en Amérique», fait valoir le chanteur qui a un penchant marqué pour la musique des années 1970.

Lors de son audition à *American Idol*, il avait d'ailleurs choisi d'interpréter *Bohemian Rhapsody* de Queen. Cette chanson écrite par Freddie Mercury a donné le ton à sa carrière.

Elle lui a permis de montrer vocalement ce dont il était capable tout en affichant son admiration pour cette icône queer.

Cette expérience a culminé en 2011 quand il a été invité à chanter avec les membres de Queen. Cette collaboration se poursuit encore à ce jour. En compagnie des musiciens britanniques, Adam Lambert a eu la chance de chanter pour le jubilé de platine de la reine Élisabeth II en juin 2022.

«Être queer est désormais un modèle d'affaires viable», affirme le chanteur Adam Lambert qui s'est amusé à remettre au goût du jour quelques chansons populaires.—PHOTO WARNER MUSIC

## UNE COMÉDIE MUSICALE SIGNÉE ADAM LAMBERT

Réalisé en deux mois, *High Drama* est un amuse-bouche en attendant le plat de résistance.

Adam Lambert travaille présentement sur un projet d'envergure qu'il a imaginé pendant la pandémie : une comédie musicale! «Le processus de création

pour ce projet est beaucoup plus long; il a fallu travailler avec un scénariste pour s'assurer que l'histoire est juste», explique l'artiste formé en théâtre qui a joué dans plusieurs comédies musicales.

«Le théâtre est l'endroit où j'ai découvert comment performer

devant un public», affirme Adam Lambert.

Sa comédie musicale se déroule dans les années 1970 à New York et s'inspire d'une histoire vraie. Celle-ci paraîtra sous la forme d'un album-concept, en plus d'être éventuellement présentée sur scène. VALÉRIE MARCOUX

## INGRID ST-PIERRE

DÉPLOYER  
SES ELLES

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

**Aussi étonnant que cela puisse paraître, ce n'est qu'une fois l'enregistrement terminé qu'Ingrid St-Pierre s'est aperçue que son sixième album était dédié aux femmes de sa vie. Le mixage commençait lorsqu'une ultime chanson, véritable épiphanie, lui est tombée dessus.**

«J'ai composé *Reines* [devenue la chanson-titre] alors que tout le matériel était parti. En soi, le disque était fini. La graphiste avait tous les titres en main. J'ai appelé ma gérante en catastrophe pour lui dire que, là, on avait un problème : je venais d'écrire un des textes les plus importants de ma vie et j'avais besoin qu'il soit sur l'album.»

Malgré les «ben là, il est un peu tard» qu'elle a reçus comme réponse, Ingrid St-Pierre a tenu son bout. «J'ai appelé Phil [Philippe Brault, son réalisateur], je lui ai dit : "Viens t'asseoir au piano, on va faire ça, cette chanson-là!" Et ça a donné *Reines*, qui est devenue le scellant de l'album, qui nous a fait comprendre que chaque chanson portait une femme, que ce soit moi ou une femme significative de ma vie. Ça n'a jamais été conscient, durant la création, que je voulais faire un album pour remercier ces reines dans ma vie.»

Charge contre les abus du patriarcat, le texte de *Reines* est celui d'une Ingrid qui a reconnu que, même si elle a reçu une éducation profondément féministe, elle a quand même laissé passer des gestes ou des paroles inacceptables, a adopté des attitudes pour ne pas déplaire, a assimilé des comportements pourtant inégalitaires comme s'ils étaient normaux.

«Par exemple de serrer les poings et de baisser la tête sous la capuche de mon *hoodie* quand je marche dehors tard le soir, alors que c'est totalement inadmissible», commente l'artiste, qui a aussi constaté l'inquiétude qui l'habite depuis qu'elle est devenue la maman d'une fille il y a deux ans. Une peur au ventre qu'elle a mise en mots dans *Le paquebot*, où elle s'adresse à sa petite Namiko.

La preuve que son regard a bel et bien changé, c'est qu'elle n'avait pas vécu la même angoisse à sa première grossesse, alors que les médecins lui avaient erronément annoncé qu'elle attendait une fille. C'est finalement

son petit Polo qui s'est pointé.

«Pourtant, je n'ai aucun souvenir d'avoir ressenti ce vertige-là il y a sept ans. Que s'est-il passé en dedans de moi entre-temps? C'est assurément qu'il y a eu des changements de paradigmes dans notre société, un brassage positif par des femmes qui se sont levées et qui m'ont fait réaliser que j'avais tout faux sur plusieurs choses.»

«ÇA LÉGIFÈRE DANS  
NOS ENTRAILLES»

Ingrid St-Pierre nomme, parmi les autres éléments déclencheurs, le mouvement #MoiAussi, la chute de certaines figures masculines de la communauté artistique, le recul du droit à l'avortement aux États-Unis... «Ça joue aux rois de la montagne / Jusqu'au sommet des monts de Vénus / Ça légifère dans nos entrailles / À la queue leu leu les minus», chante-t-elle dans *Reines*, avec une crudité qu'on ne lui connaissait pas vraiment auparavant.

C'est son amie Alexia Bürger, autrice, actrice et metteuse en scène (et conjointe de Philippe Brault), qui l'a encouragée dans cette franchise de la plume.

«Je me suis aperçue que, lorsque je plaçais un mot plus fort, j'avais inconsciemment tendance à le faire suivre immédiatement par un mot qui venait tout adoucir. Comme si je ne me laissais pas le droit d'être plus frontale — et on s'entend que ça n'a rien à voir avec la vulgarité. J'avais besoin du regard d'Alexia, de son sceau pour me donner cette liberté.»

Liberté qui s'écoute aussi dans certains couplets chantés plus fort et plus bas, ou alors scandés, à la limite du rap. «Et pendant que dehors, des cons s'égosillent / Touchent à bout portant et font la peau des filles / Je sais pas comment t'élever loin des éteignoirs / Je voudrais t'envoler, toi, ma fille lumière», balance-t-elle dans *Le paquebot*.

Et que fait-on quand la conscience d'avoir déposé une fille dans un monde imparfait et faillible vous submerge?

«Je n'ai pas encore d'ultime réponse, j'apprends toujours à être maman. Mais comme je le dis dans la chanson, la plus belle chose que je peux faire pour elle, c'est de l'entourer, comme moi je l'ai été, de femmes grandioses, de madones apostasiées, d'imparfaites au sommet. Tout ça en essayant d'incarner la

Même s'il aborde des sujets parfois lourds, *Reines* demeure un opus aérien comme... un opus d'Ingrid St-Pierre. — PHOTO LA PRESSE, MARCO CAMPANOZZI

meilleure version de ce que je suis et en ayant confiance en ses propres moyens.»

## «LA GUIT', ÇA TE VA BIEN!»

Même s'il aborde des sujets parfois lourds, *Reines* demeure un opus aérien comme... un opus d'Ingrid St-Pierre. Philippe Brault et Ingrid ont convié un quatuor à cordes, des vents, une petite chorale... Et bien sûr le piano, enregistré de très près pour qu'on entende bien le feutre des marteaux, le mécanisme des pédales, le bois qui craque...

Ce qui surprend, en fait, c'est la présence de la guitare.

«Pourtant, j'en écoute beaucoup. Je suis une fille de folk. Avant d'entamer le processus de création, j'avais jasé avec [Vincent] Vallières, quand nous avons fait ensemble sa chanson *On dansera sous la pluie*, et il m'avait dit : "Crime! St-Pierre, c'est l'*fun*, la guit', ça te va bien!"» Ce à quoi elle avait répondu : «T'as ben raison, Vincent!»

Ils ont donc fait appel au guitariste Joseph Marchand pour qu'il joue sur quelques pièces. «Je n'ai pas mis plus de piano, mais comme il est moins présent sur certaines chansons, il ressort davantage quand on arrive dans les piano-voix comme *Reines* et *Mères*.»

Deux plages instrumentales avec cordes et vents se sont aussi faufilées, pour faire respirer l'album. «En fait, ce sont des arrangements de Philippe. À force de dépouiller, on s'est aperçu qu'ils étaient des chansons en soi. Ce sont de petits poumons.»

*Reines* est le quatrième album qu'Ingrid St-Pierre réalise avec Philippe Brault. «Au-delà du travail, Phil, c'est le *mononcle* de mes enfants, car c'est le meilleur ami de mon *chum* depuis qu'ils ont 5, 6 ans. Si c'est un des plus grands réalisateurs, c'est à cause de son immense sensibilité. Il est capable de comprendre l'essence d'une chanson et de se mettre à son service. C'est pour ça qu'on n'entend jamais un album en se disant que c'est du Philippe Brault. Il peut faire du St-Pierre comme il peut faire du Koriass!»



Ottawa

ottawa.ca/centresdesarts

LES SAVEURS DE L'EXIL, UNE NOUVELLE TÉLÉSÉRIE SIGNÉE BLIK.TV

# Les gourmandises d'ici, à travers les papilles de «là-bas»



**YVES BERGERAS**  
ybergeras@ledroit.com

ICI Télé diffusera bientôt *Les saveurs de l'exil*, série documentaire gourmande où la découverte culinaire passe aussi,

voire avant tout, par la rencontre de l'Autre.

La série fait appel aux talents du réputé chef Georges Laurier, aussi à l'aise aux fourneaux qu'à l'animation.

Elle sera d'abord disponible sur TOUTV à partir du 27 février, avant d'être diffusée sur les ondes radio-canadiennes du 6 au 16 mars, ses 8 épisodes (de 22 minutes chacun) ont été entièrement tournés

dans la région d'Ottawa, fait valoir leur réalisatrice, Léa Pascal. Mme Pascal est productrice de BlikTV, boîte de productions responsable de la fiction *Eaux turbulentes* et de plusieurs documentaires (dont *Les enragés du ring*, *Vivre vieux* et *Le choc des bolides*).

Le chef Laurier reçoit à sa table cinq jeunes immigrants des quatre coins du monde: des francophones arrivés relativement récemment au Canada, à qui il va, au fil des épisodes, faire découvrir la culture gastronomique de leur pays d'accueil.

Les participants, qui sont dans la vingtaine, profitent du premier épisode pour se présenter. En termes de talents de cordons bleus, on va d'un extrême à l'autre. La Gussi Kanane le confesse tout de go : il n'est pas ce qu'on appelle un excellent cuisinier; sa toute première réalisation aux fourneaux, c'était



Cinq jeunes immigrants gastronomes apprennent à devenir cordons bleus en compagnie du chef Georges Laurier, au fil de la série documentaire *Les saveurs de l'exil*, produite à Ottawa. — COURTOISIE BLIK.TV

leDroit spheremedia immina films

**VOUS OFFRENT LA CHANCE D'ASSISTER À LA PROJECTION SPÉCIALE DU FILM**

FILM D'OUVERTURE 2023

RENDEZ-VOUS

QUÉBEC CINÉMA

**Le plongeur**

HENRI PICARD

UN SCÉNARIO DE ÉRIC K. BOULIANNE ET FRANCIS LECLERC UN FILM DE FRANCIS LECLERC

ADAPTÉ DU ROMAN DE STÉPHANE LARUE PARU AUX ÉDITIONS LE QUARTANIER

**LE VENDREDI 3 MARS À 18H30 AU CINÉMA 9**

Pour participer, visitez le [concours.imminafilms.com](https://concours.imminafilms.com)  
Indice : Service

[LEPLONGEUR-LEFILM.COM](https://leplongeur-lefilm.com)

**PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA**

Tirage le 27 février. Valeur totale des prix : 300\$.  
Règlement du concours disponible sur [concours.imminafilms.com](https://concours.imminafilms.com)

f t i YouTube immina films

**ENFIN RÉUNIES, LES 2 STARS FRANÇAISES LES PLUS AIMÉES AU QUÉBEC!**

GAUMONT PRÉSENTE

FABRICE LUCHINI *Un* CATHERINE FROT

**HOMME heureux**

FESTIVAL DE LA CALPE D'AVRIL 2023 SÉLECTION OFFICIELLE

« ...VRAIMENT DRÔLE. »

MARC-ANDRÉ LUSSIER, LA PRESSE

**PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE**

AZ FILMS

VERSION ORIGINALE FRANÇAISE

CINÉMA 9 GATINEAU

CINEPLEX DIVERTISSEMENT STARCITÉ HULL

www.azfilms.ca

un *kraft diner*... – «mais un bon», précise cet immigrant congolais. À l'autre opposé du spectre, on trouve Benchelle Belizaire, venue d'Haïti, et pour qui la cuisine est une véritable «passion». Une fois attelée à la tâche, préparer de bons petits plats lui permet d'oublier tous ses petits tracas, confesse-t-elle.

Si Fatoumata Fané s'avoue une «cuisinière moyenne», elle dit partir avec de bonnes bases et une relative «maîtrise» de la préparation des plats du Mali, son pays d'origine.

Sans être doué, Mahmoud Elarja, esprit curieux et gastronome, et globe-trotter fraîchement arrivé du Maroc, se dit ravi d'«apprendre» à cuisiner à chaque étape de son itinéraire de vie. Dans chaque pays qu'il visite, il aime s'imprégner de la culture gastronomique locale, en «dégustant un peu de tout».

Quant au dernier, Balal Almatari, un réfugié d'origine yéménite qui ne se départit jamais de son sourire, il aime préparer des plats pour ses amis, dont les félicitations lui donnent en retour beaucoup de... *confiance* (anglicisme pour «confiance en soi», mais nous serions malvenus de chipot(ler), face à la bonne volonté à toute épreuve qu'il affiche à apprendre le français, dans ses efforts d'intégration...).

## EN ENTRÉE

Les téléspectateurs en profiteront pour découvrir le sympathique chef Laurier, personnalité connue des gastronomes



Le chef Georges Laurier est l'hôte et l'animateur de la série *Les saveurs de l'exil* — COURTOISIE BLIK.TV

d'Ottawa-Gatineau. Ce cuisinier natif de Hull a été chef du Café Henry Burger, avant d'ouvrir en 1995 son propre établissement, le Laurier sur Montcalm. (Ce dernier a fermé ses portes en 2004, mais non sans avoir été coté 4 Diamants CAA, dans l'intervalle.) Georges Laurier a aussi été chef à l'Auberge le Moulin de Wakefield, au restaurant du Musée canadien de l'Histoire et au Quintessence.

Il est aujourd'hui co-propriétaire et chef formateur de l'école de cuisine *C'est Bon*, à Ottawa... où les exilés auront l'occasion de faire la popote.

«La cuisine, c'est une belle façon d'intégrer les nouveaux arrivants», partage d'emblée Georges Laurier à la caméra, juste avant d'accueillir ces immigrants désireux de découvrir les traditions culinaires d'ici.

Mais son objectif, les prévenir-toutefois au début de l'aventure, est aussi de les «sortir de

[leur] zone de confort», durant les quelques semaines qu'ils passeront ensemble.

Histoire de «faire connaissance», il invite ses jeunes ouailles à cuisiner un plat de leur cru dès le premier des huit épisodes de la série.

La découverte commence par une consigne simple : les jeunes devront confectionner leur plat à partir d'ingrédients acquis au Marché By, «le plus vieux marché producteur du Canada». Un double défi, en réalité... car ils ne disposent que d'un 'maigre' budget - 40\$, quelle que soit leur recette. Double... ou triple, car il leur faudra aussi nourrir une poignée d'invités.

#### PLAT PRINCIPAL

Le chef Laurier, connu pour son constant souci de valoriser les ingrédients et producteurs locaux, tient mordicus à amener ses apprentis «sur le terrain». Ils vont donc tranquillement découvrir la région d'Ottawa, sous les caméras de BlikTV.

Au fil des épisodes, les apprentis cuisiniers auront l'occasion de découvrir «la variété de produits de la forêt boréale» en compagnie d'autres chefs ; de se familiariser avec la cuisine traditionnelle au feu de bois ; de mettre leur nez dans des bocaux d'épices «locaux» ; de visiter une cabane à sucre (et confectionner quelques bonbons à l'érable, au passage) ; de pêcher le doré sur la rivière des Outaouais (après quoi, ils devront, sans surprise, apprendre à apprêter

convenablement leurs prises); ou encore d'assister la chef inuk Trudy Metcalfe, pendant qu'elle prépare des plats inuits typiques, dans les cuisines de Rideau Hall, pour le plaisir des papilles de la gouverneure générale du Canada et de ses invités.

Dans le troisième épisode, ils passeront une journée à Saint-Albert, dans une ferme d'élevage artisanal, en compagnie du propriétaire éleveur Danik Forgues. Pas seulement pour se confronter à la réalité que la viande, avant de finir dans l'assiette, ça gigote et ça *grouille* : durant leur visite, ils devront aussi mettre la main à la pâte... ce qui n'est pas synonyme de cuisiner, ici.

Et, parce qu'«un Canadien sur cinq est un immigrant», rappelle-t-on, le quatrième épisode sera l'occasion de découvrir comment certains plats venus de loin ont

finaleme nt enrichi les habitudes gastronomiques canadiennes.

#### DESSERT

À la fin de l'aventure, les cinq immigrants auront l'occasion de découvrir comment la culture des Premières Nations a influencé ce qu'on retrouve dans nos assiettes. L'expérience s'achèvera par un joyeux festin réunissant les familles et amis des participants autour de petites bouchées que leur auront préparées les cinq cuisiniers en herbe en veillant à mettre à profit tout ce qu'ils auront appris au fil des épisodes.

Ce n'est pas l'esprit de compétition que met en avant *Les saveurs de l'exil*, mais l'esprit de coopération et le travail d'équipe. De son côté, le chef Laurier, mentor attentif, se montre beaucoup plus accueillant, plus sympathique que ne le sont les *toqués* de bien des

émissions de télé-réalité.

Au détour de leurs conversations, les jeunes immigrants s'étonnent et questionnent, tout en comparant avec ce qu'ils connaissent. De leur point de vue, l'exotisme, forcément, s'inverse. En évoquant leur «chez-soi» respectif, ils ouvrent de petits morceaux d'horizon sur les saveurs de «là-bas».

#### ESPACE MORDU

«*Les saveurs de l'exil* aura une place de choix sur *Mordu*, l'espace gourmand de la vitrine Web de Radio-Canada. On trouvera en ligne, sous forme de capsules, «des récits touchants», ainsi que les recettes des plats, originaux ou traditionnels, de chacun des pays d'origine des cinq participants, et la présentation des ingrédients manipulés par les apprentis cuisiniers.



**Centraide  
Outaouais**

#### UN SEUL DON, PLUSIEURS CAUSES, PARTOUT EN OUTAOUAIS

Chaque année, Centraide Outaouais organise une campagne de collecte de fonds pour soutenir les besoins de financement de **88 organismes de l'Outaouais**. Ces organismes luttent contre la pauvreté et l'exclusion sociale et offrent des services essentiels aux personnes les plus vulnérables de notre communauté. Grâce à ce réseau d'organismes, nous contribuons à maintenir un filet social de l'Outaouais. **Le don, c'est l'action.**

#### C'EST UN FILET SOCIAL POUR LES PLUS VULNÉRABLES

**88**

Organismes appuyés

**70 000**

Personnes aidées

**9**

Programmes et partenariats

#### UN DON CONTRIBUE À



Assurer l'essentiel



Bâtir des milieux de vie rassembleurs



Briser l'isolement social



Soutenir la réussite des jeunes

#### A GO, ON CENTRAIDE



1500 bénévoles dans plus de 550 campagnes en milieu de travail



Appui au développement des organismes par des formations professionnelles et du soutien coaching

**ici**

Dons redistribués ici, dans nos communautés locales



Dons investis là où les besoins sont les plus grands

[WWW.CENTRAIDEOUAI.COM](http://WWW.CENTRAIDEOUAI.COM) |    

# FILM DE LA SEMAINE



## KATAK, LE BRAVE BÉLUGA

# DE COURAGE ET DE FIERTÉ

La facture visuelle de *Katak, le brave béluga* garde un aspect soyeux dans son portrait d'images de cartes postales, comme cette vue de la baie de Tadoussac. — IMAGE 10E AVE

**GENEVIÈVE BOUCHARD**  
gbouchard@lesoleil.com

### CRITIQUE

**Le Québec n'a pas à rougir de son cinéma d'animation. Ou plutôt oui, il devrait rougir de fierté. Cinquième long métrage des Productions 10<sup>e</sup> Ave, *Katak, le brave béluga* nous fait honneur à bien des égards. À nos paysages, à notre fleuve, à notre faune, à nos voix.**

À ceux qui voudraient prendre la direction du Sud pour la relâche, *Katak* lance à l'inverse une invitation vers le Nord. Et elle vaut le voyage.

Mignon petit béluga, Katak ne manque pas de courage et ne se laisse pas ralentir par sa

différence, lui qui souffre d'un retard de croissance. À un âge où il aurait dû perdre sa couleur grise et aller vivre auprès des mâles de sa communauté, voilà qu'il tarde à blanchir et qu'il est encore couvé par sa mère.

Mais le jeune héros a soif d'indépendance. La disparition prochaine de sa Mamie le poussera à se lancer dans une aventure sur les traces de son grand-père, qui a migré vers le Nord et qu'il ne connaît que de réputation.

Le temps presse s'il espère réunir pour une dernière fois les amoureux de jadis.

Entre Tadoussac et l'Arctique, Katak aura l'occasion de montrer qu'il a bien hérité de la bravoure de son aïeul... et de son

tout aussi légendaire adversaire, le sanguinaire épaulard Jack-Knife.

Au fil du fleuve, il rencontrera surtout plusieurs complices fort sympathiques : l'éperlan Cyrano qui le suivra dans sa quête dans des eaux de plus en plus froides, quitte à s'enrhumer; une épaularde végane qui refuse la voie choisie par son père carnivore; des phoques curieux; des bernaches bien au fait de tout ce qui se passe.

L'équipe derrière *Katak* livre un récit attendrissant et inspirant, sur la forme comme sur le fond. Ce jeune personnage incarne une fierté qui se reflète dans tout ce qui l'entoure.

Cette histoire se déroule chez nous. Elle célèbre notre nature et nos panoramas avec un œil

doux, mais précis.

La facture visuelle garde un aspect soyeux dans son portrait d'images de cartes postales, comme ces vues de la baie de Tadoussac ou de l'archipel de Mingan. Elle pose également un regard intrigant dans l'eau du Saint-Laurent : la couleur qui n'est pas d'un turquoise limpide (on n'est pas chez Nemo, ici!), la lumière a visiblement été traitée avec un soin particulier.

La signature sonore porte aussi une griffe exportable, mais bien québécoise. Alexandre Bacon interprète un jeune Katak pimpant et attendrissant.

Ginette Reno nous offre une grand-maman béluga généreuse, chaleureuse. Une immense voix de la chanson

qui nous arrive doucement au creux de l'oreille.

*Katak, le brave béluga*, est présenté au cinéma.

### Au générique

**Cote :** 8/10

**Titre :** *Katak, le brave béluga*

**Genre :** Aventure familiale animée

**Réalisation :** Christine Dallaire-Dupont et Nicola Lemay

**Voix :** Alexandre Bacon, Ludivine Reding, Ginette Reno, Yves Jacques

**Durée :** 1h22

# La vie commence à 50 ans



## JOUEZ VOTRE MEILLEURE CARTE

819 777-5774  
WWW.FADOQ.CA/OUTAOUAIS



RABAIS  
ACTIVITÉS  
LIGUES, CLUBS  
VOYAGES  
DROITS 50+



## La vie commence à 50 ans



FADOQ – Région Outaouais

# Pas le temps de ralentir!

« Avoir 50 ans aujourd’hui, c’est différent d’il y a 15 ans. On vit plus vieux et on profite d’une retraite beaucoup plus active », estime Anne Desforges, directrice générale de la FADOQ – Région Outaouais. « Une étude récente démontrait qu’à 67 ans, on se voit généralement 15 ou 16 ans plus jeune et on fait nos choix de vie en conséquence », dit-elle.

Pas étonnant que l’organisme compte plus de 25 000 membres en Outaouais et que les activités organisées localement connaissent une croissance de la participation. Il en va de même pour les voyages, ils s’envolent comme des petits pains chauds.

### Tête et cœur

On sait déjà qu’il faut bouger pour garder une bonne forme et retarder les effets du vieillissement. Mais ce n’est pas là le seul bénéfice, croit Mme Desforges: « C’est aussi une question de briser l’isolement, de conserver son autonomie, de faire des rencontres et

d’améliorer sa santé mentale ! » Si la situation économique pousse plusieurs retraités à retourner sur le marché du travail, ils opteront souvent pour un minimum d’heures afin de garder du temps pour des activités de loisirs.

La FADOQ – Région Outaouais s’est adaptée en prévoyant la tenue d’activités en soirée et en diversifiant ses sujets d’activités.

### L’influence des boomers

L’une des caractéristiques de la génération des boomers est le refus de vieillir. Non seulement ont-ils mis beaucoup

de pression sur l’industrie pharmaceutique et cosmétique pour qu’elles développent des produits miracles, mais ils provoquent aussi un changement dans la perception populaire que l’on a face aux aînés.

« On est retraité plus jeune, mais on veut rester actif et contribuer à la société, tout en s’offrant des plaisirs simples de la vie », souligne Mme Desforges.

« Leur interaction avec les plus jeunes générations nous permet d’espérer que l’âgisme sera bientôt chose du passé! »

FARFO

# Vieillir autrement

Les cartes? Bof. Le bingo? Non, merci. Le tricot? Pas vraiment. Les activités traditionnelles des clubs d’âge d’or ne rejoignent plus la génération des boomers, qui sont plus actifs et branchés. « Les centres de vie active répondent davantage aux attentes des 50 ans à 70 ans », explique le directeur général de la Fédération des aînés et des retraités francophones de l’Ontario (FARFO), Michel Tremblay.

« Ils ont voyagé, ils sont branchés et ils veulent rester actifs encore longtemps à travers des groupes de marche ou de vélo, de voyages et des ateliers ou conférences sur des sujets qui les intéressent. »

### Transition

Ce changement se constate au sein même de divers clubs d’aînés, où la vieille garde hésite à embarquer dans les projets un peu fous des nouveaux arrivés, qui veulent que ça bouge.

« On le constate aussi dans le bénévolat », souligne M. Tremblay. « Auparavant, les bénévoles donnaient un coup de main pour organiser

la salle en prévision d’un événement, s’occupaient du vestiaire, etc. Aujourd’hui, ils ont tendance à créer eux-mêmes le genre de club dédié à l’activité qu’ils veulent pratiquer. »

### Inégal

Selon Statistiques Canada, si la population entière de l’Ontario a connu une croissance de 5,1% en 2021, les boomers eux ont grossi leurs rangs de 18%, la plus forte augmentation de tous les groupes d’âge.

La province et les municipalités financent une part importante du budget des centres de vie active, contrairement aux clubs de

l’âge d’or qui s’autofinancent par le membership et des activités. « Souvent, les petites municipalités n’ont pas les moyens de financer les centres de vie active, ou alors l’argent est monopolisé par les groupes anglophones », déplore M. Tremblay.

Les populations francophones rurales ont donc moins accès à des activités organisées de vie active; une lacune partiellement comblée par la possibilité de joindre un centre virtuellement pour assister à certaines activités. Une révision du mode de financement des centres en région pourrait réduire l’iniquité.



## La vie commence à 50 ans

Campus3

# HébergeVac: une pause bien méritée

Le centre HébergeVac de Campus3 est situé au magnifique lac Écluse à Val-des-Monts. 365 jours par année, il offre un service de **répit-dépannage en hébergement temporaire** aux personnes de 50 ans ou plus en perte d'autonomie ou incapacité et qui vivent à domicile. Le centre peut accommoder des gens qui nécessitent un soutien d'une intensité légère à modérée.

### Un vrai répit!

Imaginez pouvoir prendre congé de vos responsabilités pendant cinq jours consécutifs: cuisine, repas, lessive, literie, animation et qualité de vie sont pris en charge par l'organisme, afin de libérer le proche aidant et lui permettre de reprendre son souffle.

L'approche adoptée pour les activités reste toujours celle axée sur la socialisation; ainsi, les participants doivent être en mesure de s'intégrer dans un groupe ou sous-groupe. HébergeVac n'étant pas un service personnalisé de gardiennage, mais un camp de vacances où les aidés peuvent venir socialiser, avoir du plaisir, en toute sécurité tout en

permettant à leurs proches aidants un moment de répit.

### En pleine nature

Le centre HébergeVac est situé en pleine nature, au bord du lac de l'Écluse à Val-des-Monts. On y trouve un chalet divisé en trois unités: un bâtiment central pour les activités de jour pouvant accueillir 40 personnes et comprenant une aire réservée à l'administration, une cuisine tout équipée, une salle communautaire multifonctions (salle à manger, salle de jeux, salon et véranda avec fenestration panoramique) et un balcon offrant une vue magnifique sur le lac.

Un second bâtiment comprend neuf grandes chambres,

deux salles de bain adaptées (dont l'une avec douche), une pièce pour la lessive, une conciergerie, une lingerie, et un balcon sur deux façades avec une vue imprenable sur le site. Le troisième bâtiment est réservé aux employés.

### Pour vous?

Un proche aidant peu aussi accompagner l'aidé, et un service de transport du domicile au chalet est disponible. Êtes-vous éligible pour un répit de 5 jours au centre HébergeVac?

**?** Pour le savoir, remplissez le formulaire de demande en ligne au [www.campus3.ca](http://www.campus3.ca). **Un répit, ça peut faire toute la différence!**



## PARCE QUE TOUT LE MONDE MÉRITE UN RÉPIT!

Nous savons ce que c'est que de à s'occuper à temps complet d'un proche qui a besoin de soins quotidiens et d'une attention constante.

Si vous avez besoin d'un répit, **CAMPUS 3** administre un centre de villégiature et d'hébergement temporaire pour les personnes âgées de 50 ans et plus en perte d'autonomie de même qu'à vous, leurs aidants naturels.

On s'occupe du logement dans un magnifique chalet au bord d'un lac, de la cuisine et des repas, de la literie, de l'animation et de votre qualité de vie.

**campus 3**

Pour en savoir plus :

Tél.: **819 663-3305**

[www.campus3.ca](http://www.campus3.ca)

**RÉPIT  
5 JOURS**

*Service de transport disponible.*

À compter de

**15\$**  
/jour

## La vie commence à 50 ans

Au MIFO

# La relâche en mode adulte

Dessiner et peindre, se remettre en forme, débattre des sujets chauds de l'actualité, apprendre l'espagnol en vue de son voyage dans le sud... On pourrait nommer tout ce qui se déroule au MIFO sans réussir à décrire ce qui s'y passe vraiment. Le MIFO, c'est des cours, des activités, des sorties, des spectacles, du cinéma, mais c'est surtout un milieu de vie. Une jasette entre amis. Une bénévole qui connaît votre préférence pour le café: deux laits, un sucre...

Diane Bertrand s'y rend plusieurs fois par semaine depuis de nombreuses années. Elle a longtemps suivi des cours de peinture, mais préfère aujourd'hui s'inscrire à la séance *Art, peinture et artisanat libre*. Elle peut continuer à explorer sa créativité, mais surtout, elle s'amuse à refaire le monde avec « la gang » qu'elle retrouve avec bonheur, semaine après semaine. Puis elle enchaîne avec son cours de conditionnement physique, pour faire du bien à son corps, après avoir aéré son esprit.

### Bénévole active

Le lundi, Diane est en poste au comptoir café du MIFO comme bénévole. Dans les moments

inoccupés, elle dévore un nouveau roman ou tricote des tuques et des foulards, qu'elle remet ensuite à des œuvres de charité. « Je fais des choses simples », dit-elle. Mais les habitués qui jouent au bridge pendant son bénévolat s'arrêtent, s'intéressent à ce qu'elle fabrique, lui donnent des conseils, et peu à peu, le tricot se complexifie.

Diane, c'est aussi une organisatrice hors pair. Depuis plusieurs années, elle s'implique sur le comité de bénévoles qui planifie les sorties du MIFO. Les étoiles dans les yeux, elle se rappelle le voyage qu'ils ont mis en

place dans le comté de Prince-Edward: visite de vignobles, tour guidée de Belleville, arrêt pittoresque à Gananoque... Sa tête bouillonne déjà d'idées pour les prochaines destinations.

### Et vous?

Mais en attendant, elle continue à visiter sa gang au MIFO et à convaincre les autres de venir, eux aussi, dessiner, bouger, voyager et s'informer avec elle. Car « la gang » n'est pas fermée. Il y a toujours de la place pour de nouveaux visages, de nouvelles histoires et de nouvelles préférences café!

 [mifo.ca](http://mifo.ca).



DIANE BERTRAND


# MIFO

## C'est votre temps. Profitez-en.



pickleball • cours d'espagnol  
peinture • cours d'histoire  
spectacles • et plus encore

Programmation complète sur [mifo.ca](http://mifo.ca)

 6600, rue Carrière  
Orléans ON

 [mifo.ca](http://mifo.ca)



# Le petit Salon du livre d'Ottawa poursuit son chemin au parc Lansdowne

YVES BERGERAS

ybergeras@ledroit.com

Le Salon international de l'artisanat et du livre d'Ottawa (SIALO) se prépare à la tenue de sa 4<sup>e</sup> édition, qui se déroulera du 3 au 5 mars, dans le bâtiment horticole du parc Lansdowne.

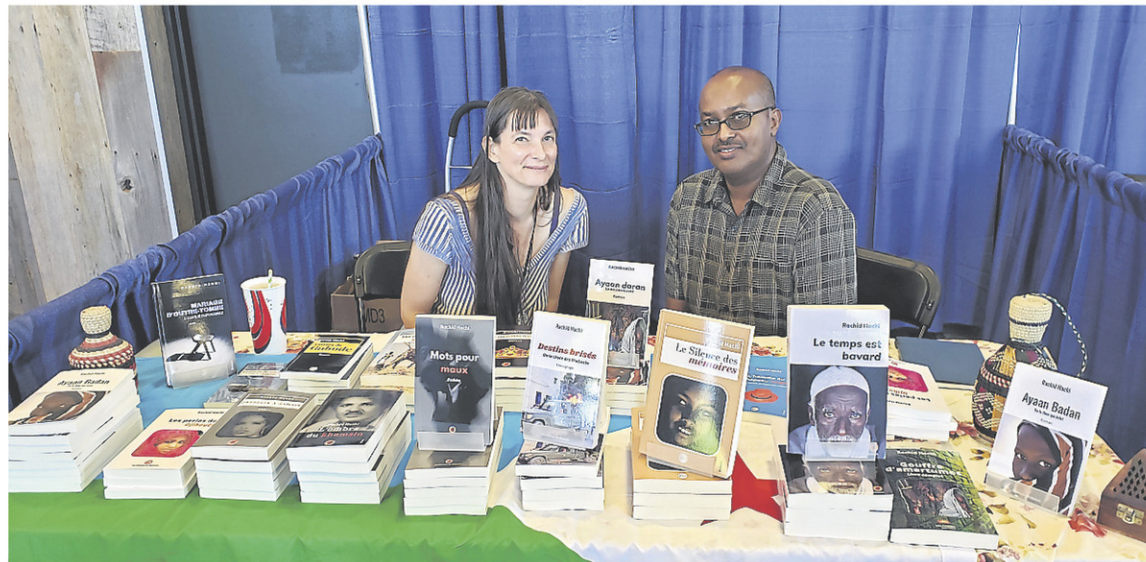
L'événement, qui se tient cette année sous le thème de la cabane à sucre, se déroule en personne, bien qu'un volet virtuel, amorcé en 2022 durant la pandémie de COVID, continue de s'y greffer.

Ce petit salon bilingue – et encore largement méconnu – a vu le jour en 2019, pour favoriser le rayonnement des auteur.e.s locaux, tant francophones qu'anglophones.

Son essor a été quelque peu compromis par la pandémie, convient le coordonnateur francophone du SIALO, Hervé Some.

La poétesse Diane Descôteaux, Liliane Hortons, Barbara Desrochers et Windsor Hector font partie des auteurs francophones qui participeront à l'édition 2023 du salon, partage M. Some.

Le Ottawa International Craft and Books Expo (le nom anglais du SIALO) «a été créé pour offrir une plateforme, un environnement positif aux auteurs auto-publiés et aux petites maisons d'édition francophones» qui n'ont pas forcément accès aux salons littéraires de plus grande envergure. Ces derniers ont tendance à privilégier les auteurs de renom et



Événement bilingue, le Salon International de l'artisanat et du livre d'Ottawa a vu le jour en 2019 afin d'améliorer le rayonnement des auteur.e.s indépendant.e.s et des œuvres auto-publiées. — COURTOISIE SIALO (ARCHIVES)

les éditeurs de premier plan, laissant ainsi de nombreux auteur.e.s dans l'ombre, évoque M. Some.

Ce festival consacré aux auteurs, éditeurs, libraires et autres «services littéraires» (parascolaires, notamment), se présente sur son site Internet comme une alternative «axée sur la collectivité». Sur place, au détour des kiosques d'exposants et en marge des traditionnelles séances de signatures, les visiteurs peuvent s'attendre à des performances d'artistes et à des conférences et tables rondes données par certains auteurs.

Des événements en ligne ont été programmés dès novembre 2022, souligne M. Some à propos du volet virtuel, qui se poursuit

jusqu'au 5 mars.

L'entrée et l'accès en ligne aux éditions antérieures du SIALO étaient gratuites. Faute de billets vendus, «il est difficile de chiffrer le nombre de visiteurs», mais M. Some estime que les précédentes éditions ont réussi à attirer plusieurs «centaines» de lecteurs et de curieux.

## PRESTATIONS D'ARTISTES

Le salon littéraire étant arriéré aux Festivités hivernales d'Ottawa (Winterfest), des «performances artistiques s'étireront cette tout au long des trois jours que dure l'événement, cette année.

La présence de ces artistes a poussé les organisateurs à imposer un coût d'entrée d'une dizaine de dollars, indique M. Some. (Il en coûte 11,64 \$, en incluant les taxes et frais, pour un accès journalier; des laissez-passer sont aussi disponibles pour 20\$.)

Pour chaque billet vendu, un montant de «5\$ sera versé à la mission d'Ottawa», précise toutefois le coordonnateur.

## AUTONOMIE

Les organisateurs du salon indiquent avoir le soutien de plusieurs organismes francophones de la région – «on ne leur demande pas de l'argent, mais

seulement du support, une forme de reconnaissance ou de participation», précise M. Some – mais l'événement fonctionne surtout de façon indépendante, pour l'instant.

Par exemple, aucun partenariat n'a été établi avec l'Association des auteur.e.s de l'Ontario français (AAOF), cette année.

Certains conseils scolaires catholiques de la région ont été approchés en prévision de cette 4<sup>e</sup> édition, notamment pour envisager la tenue de sorties scolaires durant la journée du vendredi – le salon aurait d'ailleurs été étiré sur trois jours précisément pour cette raison, dit M. Some.

Mais, malgré «l'enthousiasme» initial des conseils catholiques, ces «démarches n'ont pas pu aboutir», indique M. Some, tout en demeurant convaincu que ce n'est que partie remise.

Le coordonnateur convient aussi que tenir un tel événement à une date aussi proche du Salon du livre de l'Outaouais (SLO) – lequel se déroule présentement, du 23 au 26 février – ne facilite pas beaucoup les choses.

La programmation ne sera définitivement bouclée que «quelques jours avant le début du salon», indique M. Some. Les auteurs intéressés à participer au SIALO peuvent soumettre d'ici là leur candidature directement sur le site Internet de l'événement.

Programmation: [salondulivredottawa.ca](http://salondulivredottawa.ca)  
Billets: [ottawawinterfest.ca](http://ottawawinterfest.ca)

## DU ROMANTISME «SYMPHONIQUE» OFFERT PAR L'OSG

MARIO BOULIANNE

mboulianne@ledroit.com

L'Orchestre symphonique de Gatineau (OSG) donnera tout son sens au mot romantisme lors de son prochain concert.

Ce programme prendra vie ce samedi 25 février dès 19h30 à la salle Odysée de la Maison de la culture de Gatineau.

Avec des œuvres musicales qui

ont tout simplement «le don de nous faire perdre le contrôle sur nos émotions»... et qui donnent toute leur signification au mot romantisme, l'OSG espère conquérir le cœur de nombreux mélomanes lors de ce concert présenté dans le cadre de la 16<sup>e</sup> saison de l'orchestre dirigée par Yves Léveillé et intitulé *Symphonique Amour*.

Sur le thème universel de l'amour, les mélomanes romantiques pourront découvrir les

œuvres de Edward Elgar. L'orchestre interprétera la *Sérénade pour cordes, opus 20*; *Salut d'amour* et *Variations Enigma, opus 36*.

À ce programme, on ajoutera *Pelleas et Mélisande, opus 46* de Jean Sibelius ainsi que *Norfolk Rhapsodie no 1* de Ralph Vaughan Williams.

## MICHEL LEGRAND

L'OSG reviendra ensuite à

l'agenda de la salle Odysée le samedi 1<sup>er</sup> avril avec un concert rendant hommage à la musique de Michel Legrand et intitulé simplement *Extraordinaire Michel Legrand*. Pour ce spectacle, l'orchestre sera dirigé comme toujours par Yves Léveillé.

Reconnu internationalement comme compositeur, orchestrateur, chanteur et pianiste, Michel Legrand a composé plus d'une dizaine de musiques de film.

Il a légué un énorme héritage

musical et pour cette occasion, l'orchestre gatinois a invité l'un des pianistes les plus en demande au Québec, Christian Marc Gendron, qui sera également accompagné de sa conjointe, la Franco-Ontarienne Manon Séguin.

Il est possible d'obtenir des billets pour ces deux concerts de l'OSG auprès de la billetterie de la salle Odysée.

Pour en savoir plus l'orchestre, on peut visiter leur site web au [www.osgatineau.ca](http://www.osgatineau.ca).

# Une distillerie aux allures de monastère

**JONATHAN CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



## LE BOURLINGUEUR

L'alcool est un cachotier que je connais mal. Non seulement il m'hypnotise beaucoup trop vite, pour peu que je m'y plonge, mais j'atteins rapidement la limite du nombre de boissons dont les noms me sont familiers. À preuve, avant mon passage en Normandie, je ne connaissais de « Bénédicte » que les œufs servis au petit-déjeuner.

Ma méconnaissance des liqueurs de tout acabit ne freine pourtant en rien ma curiosité. Et elle a été piquée, cette curiosité, à Fécamp, ville d'environ 20 000 habitants située à l'ouest de Dieppe et à un peu plus de deux heures de Paris.

La petite ville, à cause de son abbaye, constitue le deuxième site de pèlerinage en Normandie après le Mont-Saint-Michel. Une de ses principales attractions, son Palais Bénédicte, mélange les styles gothique et renaissance.

S'il donne l'impression d'abriter une riche famille d'aristocrates,

le bâtiment n'est pourtant rien d'autre qu'une distillerie « dans un écrin prestigieux », un chef-d'œuvre d'architecture commandé au 19<sup>e</sup> siècle par le marchand de spiritueux Alexandre Le Grand. Il s'agit d'ailleurs de la seule distillerie au monde de la liqueur Bénédicte.

La visite, qu'on effectue avec un guide, permet de retracer l'histoire de la liqueur. On raconte qu'elle remonte à plus de 500 ans, alors que le moine Dom Bernardo Vincelli aurait élaboré la recette à l'aide de plantes médicinales. Ladite recette, égarée avec le temps, aurait été redécouverte par Alexandre Le Grand en 1863.

Le savant mélange regroupe 27 herbes et épices, auxquelles sont ajoutés du sucre et du miel. Parmi les ingrédients : hysope, clou de girofle, baies de genièvre, cannelle, thé noir, noix de muscade, myrrhe, cardamome et safran.

L'homme aurait alors commandé un palais pour y installer sa distillerie, mais aussi pour y

exposer sa collection d'art. Il n'aurait pas vu le bâtiment terminé de son vivant. Le palais est l'œuvre de Camille Albert, qui s'inspire entre autres de Viollet-Le-Duc. L'architecte a remporté la médaille d'argent de l'expo universelle de 1900, où une maquette de sa réalisation a été dévoilée.

Quelques années plus tard, pendant la Première Guerre mondiale, les salles du musée sont transformées en hôpital pour les soldats blessés.

Tout, absolument tout, donne l'impression de déambuler dans un ancien monastère. Vitraux, gargouilles, objets sacrés se côtoient. Un grand vitrail, par exemple, illustre le palais... et une bouteille de son précieux élixir.

Dans la collection de Le Grand, on note un manuscrit qui franchira en 2023 sa 1000<sup>e</sup> année. Une série de clés anciennes et de coffres aux mécanismes particulièrement élaborés plongeront les Y dans un vieil épisode de *Barbe bleue*, conte qui n'avait pas manqué de m'effrayer.

Une grande salle au plancher de bois et aux statues reli-



gieuses séparent les salles muséales de l'espace de production. Avant de découvrir la recette de la liqueur et d'apercevoir les immenses cuves servant à sa production, on s'arrête devant une série de bouteilles de collection illustrant les contenants selon les pays où l'alcool est distribué. Notre œil sera particulièrement attiré par une étiquette arborant un vieux barbu bien connu et l'appellation « Liqueur du père Noël ».

On rapporte d'ailleurs que 96 % de la production de Bénédicte est distribuée à l'international,



contre seulement 4 % en France.

Pour arriver au produit final, il faut passer par quatre préparations avec différentes recettes, une macération de six mois et un vieillissement en cellier de huit mois. Par la suite, on ajoute le miel et le safran avant de procéder à un deuxième vieillissement, de quatre mois celui-là. Il ne reste plus qu'à filtrer après 18 mois de préparation. Simple comme tout. Un schéma à première vue bien compliqué permet de simplifier tout le processus.

Après un coup d'œil aux cuves, on traverse le cellier, dont les barils ont été confectionnés dans les années 1880. On utilise encore les mêmes aujourd'hui, assure la guide, précisant au passage que le plus gros des onze celliers contient quelque 32 000 litres de Bénédictine. Assez pour donner le tournis.

Résultat : on produit maintenant plus d'un million de bouteilles par année dans quatre formules différentes : l'originale, qui contient 40 % d'alcool, le BB, composé à 60 % de Bénédictine et

à 40 % de Brandy et visant principalement le marché américain, le Single Cask, aussi additionné de Brandy, et le 1888, qui constitue un mélange de la recette originale et de Cognac.

Tout au bout de la visite, un bar moderne permet de s'arrêter et de goûter la Bénédictine, à moins qu'en groupe, on soit attiré par la salle de dégustation, qui donne vraiment l'impression d'une chapelle dans un monastère. Les plus chanceux se risqueront même à un peu de mixologie pour concocter une recette facile de « béné-rinha », version française de la caïpirinha. Il suffit de mélanger la Bénédictine, quelques morceaux de lime et de la glace et on retrouve des effluves du Brésil.

Tout le palais est particulièrement photogénique, comme les affiches publicitaires de la Bénédictine, qui ont souvent été élaborées par des artistes connus. Même en ne sachant pas distinguer le vin de la bière, ou le gin du rhum, on ne pourra que se laisser emporter par l'histoire singulière d'une liqueur et de sa distillerie qui n'a rien de bien ordinaire.

Le journaliste était l'invité d'Atout France et d'Air France.

**1** Un bar moderne conclut la visite au Palais Bénédictine. — PHOTOS LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

**2** Un des vitraux de la distillerie illustre le Palais Bénédictine et, tout en haut, une bouteille de cette liqueur.

**3** Le Palais Bénédictine de Fécamp est une distillerie « dans un écrin prestigieux ».

**4** Le processus de distillation prend 18 mois avant d'arriver au produit fini.

**5** La salle de dégustation du Palais Bénédictine imite l'ambiance d'une chapelle.

**6** Une bouteille de Bénédictine.

# plein air

## Cimes et ski de fond dans les Laurentides

**ISABELLE PION**

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



1500 acres de nature protégée. On s'y est rendue, ma vieille amie et moi, lors d'un week-end polaire. Vous savez, ce vendredi où de nombreuses stations de ski ont fermé leurs portes parce qu'on annonçait une vague de froid peu commune. La sortie a été quelque peu écourtée, mais nous a donné un aperçu de ce terrain de jeu qui permet de sillonner des lacs. L'endroit compte aussi des mangeoires où on peut admirer les oiseaux et il est reconnu pour ses soirées d'astronomie, grâce au pavillon Vélán, qui compte un observatoire astronomique.

### SORTIE PRENDRE L'AIR

**P**endant que je désespérais d'avoir un peu de neige pour ma saison de ski de fond, je filais en direction des Laurentides, où je jalousais les fondeurs qui s'affichaient sur les réseaux sociaux.

Jusqu'ici, j'avais visité la région en période estivale. Ça, c'était avant que je ne devienne une fondeuse toujours à la recherche de nouveaux endroits où skier. Ils ne manquent pas, dans les

Laurentides.

On pense d'emblée au P'tit train du Nord (PTN) — célèbre piste cyclable — pour s'élancer à skis, mais la région offre aussi une multitude de possibilités.

Parmi elles : le Domaine Saint-Bernard, qui offre plus de 32 km de sentiers balisés pour le pas classique et le pas de patin, et qui fait partie d'un réseau de plus de 80 km. On peut aussi faire de la raquette et de la marche hivernale sur cette terre comptant

#### DE PETITES PERLES

Il faut parfois savoir sortir des sentiers touristiques pour découvrir des petites perles. Le Club de ski de fond de Labelle fait partie de celles-ci.

J'y suis passée avant de



Kayak & Cabana offre des prêts-à-camper à louer en toute saison. — PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION

reprandre la route, un dimanche où une neige fraîche venait de tomber et où le mercure se montrait enfin raisonnable.

Dans le décor de la montagne à Godard culminant à 400 mètres,

on retrouve une dizaine de kilomètres pour la raquette et environ 25 km pour le ski de fond, allant du niveau débutant à difficile... comme en témoignent les noms de pistes comme « L'extrême » et « La quelque chose ».

Il s'agit aussi d'un terrain de jeu pour les skieurs hors piste.

Parmi les nombreuses possibilités, on peut passer tout près du lac Vigné, ou encore dessus, si la météo le permet.

Du haut de la piste L'audacieuse, la vue sur le plan d'eau est magnifique, me confirme la bienveillante Estelle Gareau.

Le site compte quatre refuges. Certaines personnes ne veulent pas trop ébruiter l'existence du site, me raconte Mme Gareau, ces derniers ayant l'impression d'avoir la montagne à eux seuls. Il y a quand même un monde de différence avant et après la pandémie, souligne-t-elle en rappelant la popularité soudaine de ce sport.

#### MARCHER AU CIEL

Mais ce qui m'a d'abord donné envie d'aller faire une virée dans cette région à environ une heure de Montréal (selon la circulation), c'est le sentier des Cimes, la toute nouvelle attraction inaugurée l'été dernier à Mont-Blanc. Moi aussi, je voulais marcher sur la cime des arbres.

Ce qui est chouette, avec cette structure de bois, c'est que tout le monde y a accès, des petites familles chargées de poussettes



Le sentier des Cimes a été inauguré l'été dernier, à Mont-Blanc dans les Laurentides. — PHOTO FOURNIE, DANIEL DESMARAIS PHOTOGRAPHE



Le Domaine Saint-Bernard offre plus de 32 km de sentiers balisés pour le pas classique et le pas de patin. — PHOTO FOURNIE, DOMAINE SAINT-BERNARD

en passant par les personnes à mobilité réduite. Pour ces dernières, on suggère de contacter le site avant de passer en saison hivernale, les conditions du sentier pouvant varier.

Un ascenseur ou un escalier permet de se rendre à la passerelle, qui elle, relie la tour de 40 mètres (ou l'équivalent de 12 étages).

Plusieurs panneaux nous en apprennent davantage sur la faune et la flore environnantes. Tout en haut, on y voit bien la région, comme la station de ski Mont-Blanc ou encore le

mont Tremblant. Le décor était superbe par un froid après-midi d'hiver, je peux imaginer en automne...

Surveillez la programmation, qui peut varier au moment de votre passage. Lorsque nous y sommes allées début février, par exemple, il était possible d'aller admirer le clair de lune (soirée tartiflette, poutine et pleine lune).

On compte également des sentiers de randonnée au pied de la tour et le site, avec le pavillon d'accueil qui a vu le jour dans l'ancienne pisciculture de Saint-Faustin, ne manque pas d'intérêt.

Le projet touristique ayant nécessité des investissements de près de 20 M\$ a permis de redonner vie à ce site patrimonial.

Je n'ai pas le vertige, mais ma vieille amie et moi, on ne s'est pas aventurées sur le filet géant suspendu qui se retrouve au centre de la tour...

La chroniqueuse était l'invitée de Tourisme Laurentides.

Suggestions, questions, commentaires? Écrivez-moi à [isabelle.pion@latribune.qc.ca](mailto:isabelle.pion@latribune.qc.ca) Suivez-moi sur Instagram à [isabelle.pion](https://www.instagram.com/isabelle.pion)

## OÙ DORMIR DANS LES ENVIRONS?

Originaire de Victoriaville, Marion Cloutier a connu Richard Petitgrew (originaire de Sept-Îles) à Mont-Tremblant.

« Ça a déboulé, raconte Marion. On a démarré l'entreprise six mois après qu'on se soit rencontrés. On a sauté à pieds joints dans cette aventure; on a commencé en 2007 », raconte-t-elle.

Le Kayak Café a d'abord été la prémisses de leur aventure en affaires; le couple a ensuite troqué la restauration pour l'hébergement afin de donner vie à Kayak & Cabana, à Labelle, à environ une quinzaine de minutes de Tremblant.

« On est tombé amoureux du site. On trouvait vraiment qu'il y avait une belle énergie. »

Aujourd'hui, le terrain de 35 acres bordant la rivière Rouge compte cinq « wagons de bergers », des refuges comptant un lit double, un poêle à bois et une glacière intégrée, de même qu'une cabane à flanc de colline. L'endroit nous a servi de camp

de base pour rayonner tout autour, en ski ou en randonnée. Le site est d'ailleurs situé tout près de la montagne Verte; le Sentier international des Appalaches (SIA) passe également tout près, tout comme le PTN.

En période estivale, il est possible de faire la location de kayak ou de planche à pagaie; les propriétaires offrent un service de transport pour ceux qui font la location sur place.

« Quand on a démarré il y a 15 ans, le kayak commençait à émerger... Le lieu était propice pour ça (...) On voulait faire évoluer le sport aquatique; on a agrandi l'offre de services. En 2012, on a ajouté le SUP (...) Aujourd'hui, ce qui est le plus populaire, c'est la planche à pagaie. »

Les sections de la rivière Rouge aux abords de Kayak & Cabana sont calmes; on peut d'ailleurs s'arrêter sur des rives sablonneuses. « C'est pour petits et grands : c'est l'endroit parfait pour s'initier », observe Marion.



Le sentier des Cimes a été inauguré l'été dernier, à Mont-Blanc dans les Laurentides. — PHOTOS FOURNIES, DANIEL DESMARIS PHOTOGRAPHE

# MODE.



**CAROLINE GRÉGOIRE**  
carolinegregoire@lesoleil.com

La ligne du sourcil met en valeur notre regard, comme un cadre peut rehausser une œuvre d'art. Pour s'appliquer à la plus belle ligne possible, la beauté nous offre une grande diversité de produits permettant d'accentuer ce trait caractéristique. Voici nos favoris.

## LE SOURCIL DANS LA LIGNE DE MIRE



❶ Feutre pour sourcil effet microblading de Pupa Milano, 26 \$ en pharmacies. [pupamilano.ca](http://pupamilano.ca)

❷ Pince à sourcils classique de Tweezerman, 31 \$. [tweezerman.ca](http://tweezerman.ca)

❸ Restructiv LashFX de Jouviance, un soin fortifiant pour les cils et les sourcils, 75 \$ en pharmacies. [jouviance.com](http://jouviance.com)

❹ Trousse The Great Brow Basics de Benefit, 49 \$ chez Pharmaprix. [benefitcosmetics.com](http://benefitcosmetics.com)

❺ Pinceau et brosse à sourcil 2 dans 1 de marque Sephora, 11 \$. [sephora.ca](http://sephora.ca)

❻ Brow Lift de e.l.f. Cosmetics, 8 \$ en pharmacies. [elfcosmetics.com](http://elfcosmetics.com)

❼ Ensemble pour sourcils d'apparence plus fournis effet plume d'Anastasia Beverly Hills, 38 \$ chez Sephora. [sephora.ca](http://sephora.ca)



7

# LESCOULISSES DU ZOO

## LA FÊTE DU ROI DE LA BANQUISE



**DAVID PAGÉ**  
Collaboration spéciale

Le 27 février est une date importante pour les ours blancs : il s'agit de la Journée internationale de cette espèce. Plusieurs organismes, dont le Zoo sauvage de Saint-Félicien, profitent de l'occasion pour attirer l'attention sur ces magnifiques animaux. Puisque l'ours blanc est l'une des plus grandes vedettes du Zoo, l'équipe met d'ailleurs beaucoup d'efforts afin d'en faire profiter ses visiteurs et ses pensionnaires. Cette année, cette fameuse journée tombant sur le lundi de la relâche scolaire, l'événement est célébré le samedi et le dimanche de façon à lancer le bal des nombreux événements la semaine.

Au Zoo, la Journée internationale des ours blancs prend la forme d'une fête. Ce n'est pas à cette date que nos ours sont nés — il est un peu tard dans la saison —, mais leur anniversaire est célébré comme il se doit. Année après année, gâteaux et cadeaux gâtent nos pensionnaires et cette année ne fait pas exception. Après quelques années un peu plus calmes en raison de la pandémie, il était grand temps de recommencer à fêter en grand!

Ainsi, pour cette fameuse fin de semaine du 25 et 26 février, une panoplie de surprises attendent nos visiteurs et nos ours. Entre les jeux éducatifs, les animations spéciales, les enrichissements colorés et les sucreries pour tous, l'événement s'annonce prometteur. Alexandra, adjointe à l'éducation, et Christine, technicienne en entraînement et en enrichissement, ont mis beaucoup d'effort pour nos trois protégés. Cependant, tous s'entendent pour dire que, pour cet emblème des changements climatiques, l'effort en vaut largement la chandelle.



Les trois ours blancs du Zoo, Yellé, Milak et Aisaqvak, sont donc à l'honneur, lors de la fête. Le premier est un mâle et, pour le reconnaître dans l'habitat, il suffit de se fier à sa taille. Chez l'ours blanc comme chez plusieurs mammifères, on observe un dimorphisme sexuel important. Cela veut dire que le mâle est plus gros que la femelle. Yellé pèse environ 500 kg, soit plus de 1100 livres. En comparaison, les deux femelles pèsent plus près de 300 kg (environ 660 livres). Si vous souhaitez distinguer nos femelles, cependant, le défi est plus élevé. Il existe plusieurs trucs qui permettent de les reconnaître, mais on peut facilement le faire en observant leur visage. Alors que Milak a un nez plus fin, celui d'Aisaqvak est plus rond.

Ces trois ours agissent au Zoo à titre d'ambassadeurs pour leur espèce. Ils véhiculent toute l'année le message très important mis en valeur le 27 février : il ne faut pas tenir les ours blancs pour acquis. Si l'ours blanc est devenu une icône des changements climatiques, c'est parce que l'espèce est directement affectée par cette menace. D'après l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), l'ours blanc a un statut vulnérable en nature. La principale menace qui pèse sur l'espèce est évidemment celle des changements climatiques, lesquels, en Arctique,

se traduisent principalement par un réchauffement.

Chaque année, la banquise se forme plus tard et fond plus tôt, un problème de plus en plus inquiétant pour les ours blancs. En fait, il a besoin de la banquise pour chasser. L'ours blanc est un grand prédateur du phoque et l'essentiel de sa diète est composé de ces animaux. Même s'il est bon nageur, il ne peut pas rivaliser avec les phoques dans l'eau et

c'est donc sur la glace qu'il les chasse. Une banquise réduite est donc synonyme d'un hiver moins long, et par conséquent d'une saison de chasse moins longue. Comme c'est pendant cette période que l'ours blanc prend du poids et accumule des réserves pour passer l'été, la situation représente un défi de taille pour l'espèce.

La Journée internationale des ours blancs est un bon moment pour se rappeler que l'on peut tous faire

Chaque ours a une personnalité unique! La femelle Aisaqvak aime beaucoup nager, mais ce n'est pas le cas de son compagnon, le mâle Yellé, qui préfère se coucher confortablement dans des nids douillets. — PHOTOS COURTOISE

### EN VEDETTE



**NOM :** Aisaqvak  
**ESPÈCE :** Ours blanc  
**Nom binominal :** Ursus maritimus  
**ORDRE :** Carnivores  
**FAMILLE :** Ursidés  
**SEXE :** Femelle  
**ÂGE :** 20 ans  
**TEMPÉRAMENT :** Calme  
**ALIMENT PRÉFÉRÉ :** Laitue  
**ACTIVITÉ PRÉFÉRÉE :** Nager  
**SECTEUR AU ZOO :** Toundra arctique

notre part pour aider cette espèce majestueuse. Chaque geste posé est en quelque sorte un cadeau qu'on leur offre pour cette fête. Que l'on parle de covoiturage, de transport en commun ou d'achat local, il y a bien des moyens de contribuer à la lutte contre les changements climatiques et de protéger ces magnifiques boules de poil.

### SAVIEZ-VOUS QUE?

Au Zoo sauvage, la diète des ours blancs est très variée. En plus de recevoir un mélange de viande préparé spécialement pour eux, ainsi que des croquettes contenant les vitamines et minéraux essentiels, ils vont aussi se nourrir de hareng, de fruits et de légumes et même de yogourt glacé!

David Pagé est directeur conservation et éducation au Zoo sauvage de Saint-Félicien.

# LES AS DE L'INFO



Si tu veux en savoir plus, commenter les articles, participer à nos concours et sondages, tu peux te rendre sur le site de ton média d'information

[lesasdelinfo.com](http://lesasdelinfo.com)

## Sports

### Dans le sport comme ailleurs, le consentement, c'est important!

Au cours des derniers mois, au Canada, de nombreux scandales sont sortis dans les médias au sujet du climat très toxique qui règne dans le monde du hockey. Le plus gros a évidemment été celui de Hockey Canada — qu'on te résumait récemment dans un article —, mais un autre a aussi été révélé cette semaine. Dans la foulée de ces événements, on te propose de revenir sur le concept du consentement, qui est devenu fondamental, dans le sport et partout ailleurs. C'est parti!

#### NON AUX ABUS DE POUVOIR!

Dans le sport, il arrive qu'on se retrouve sous l'autorité de quelqu'un. Il peut s'agir d'un entraîneur ou d'un capitaine d'équipe, par exemple. La plupart d'entre eux utilisent leur autorité pour rassembler les gens et créer un climat propice à l'apprentissage. Mais malheureusement, certains en abusent pour faire du mal à d'autres personnes.

Ces gens en position de pouvoir peuvent, par exemple, forcer des joueurs à faire des choses contre leur gré, sous peine d'une «conséquence». Par exemple, un entraîneur pourrait menacer un de ses joueurs de le laisser sur le banc pendant tout le prochain match,

sauf s'il fait 100 longueurs de patinoire sur-le-champ.

Il est clairement inacceptable de faire subir un tel traitement à un joueur. Mais parfois, ça peut être encore pire. Dans la dernière année, de nombreux cas d'agressions sexuelles commises par un entraîneur à l'égard de joueurs ont été rapportés. Et bien souvent, le joueur en question avait moins de 18 ans.

#### LES INITIATIONS, UN PIÈGE À ÉVITER

Il a été déterminé que plusieurs cas d'agression sexuelle dans le monde du hockey ont eu lieu lors d'initiations.

En gros, une initiation est un événement lors duquel de nouveaux joueurs sont accueillis au sein d'une équipe. Une série d'activités est généralement organisée pour célébrer leur arrivée. Mais il est arrivé que certaines de ces initiations tournent mal et que les célébrations finissent plutôt... en humiliations.

En Ontario, un groupe de jeunes joueurs de hockey a d'ailleurs entrepris des démarches légales contre leur ligue. Selon eux, cette dernière était au courant de ces situations, mais n'a rien fait. Plusieurs de ces joueurs affirment avoir subi des abus sérieux lors d'initiations et

Un mouvement pour bannir les initiations est en train de prendre de l'ampleur

en sont encore affectés psychologiquement aujourd'hui.

Malheureusement, des choses similaires se seraient aussi produites au Québec. Un mouvement chez les ligues de hockey est toutefois en train de prendre de l'ampleur pour bannir les initiations.

Mardi, le premier ministre du Québec, François Legault, a qualifié de «dégueulasse» ce qui se passe dans le monde du hockey. Il a d'ailleurs invité la Ligue de hockey junior majeur du Québec (LHJMQ) à s'expliquer publiquement sur ces scandales.

#### L'IMPORTANCE DE SE PROTÉGER

Ça peut sembler évident, mais il est quand même important de le rappeler : tout le monde a le droit de se sentir à l'aise et en sécurité, peu importe le contexte. Et lorsqu'on sent que la ligne imaginaire de ce qu'on considère comme «acceptable» est en train d'être franchie,



PHOTO ARCHIVES LE DROIT, PATRICK WOODBURY

il est primordial de se tenir debout et de refuser de se faire maltraiter.

La façon la plus simple de le faire est de dire «non». Si ça ne fonctionne pas, on peut s'éloigner physiquement de la personne qui nous cause du tracass, en sortant de la pièce par exemple. Il ne faut également pas hésiter à aller chercher de l'aide si une situation dégénère.

Si tu es témoin d'un événement qui te trouble ou que tu vis toi-même quelque chose de bouleversant, des ressources existent pour en parler. **LAURENT CÔTÉ**

En voici :

[teljeunes.com](http://teljeunes.com)

[fondationjasminroy.com](http://fondationjasminroy.com)

## Éphéméride

25  
FÉVRIER  
1921

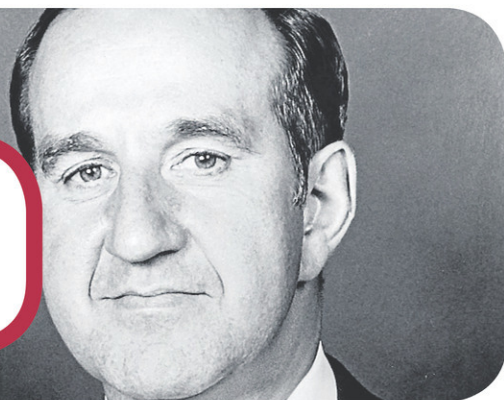


PHOTO BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC, WIKIMÉDIA COMMONS

### Pierre Laporte

Le journaliste et politicien Pierre Laporte est né le 25 février 1921 à Montréal.

De 1945 à 1961, il travaille comme correspondant parlementaire pour le journal *Le Devoir*. Il est connu pour ses nombreuses critiques envers Maurice Duplessis, le premier ministre de l'époque. Par la suite, il fait le saut

en politique. Il est ministre des Affaires municipales de 1962 à 1966, et ministre des Affaires culturelles de 1964 à 1966. En 1970, il est nommé ministre de l'Immigration, de la Main-d'œuvre et du Travail.

Le 10 octobre 1970, Pierre Laporte est enlevé par des membres du FLQ, un groupe de

personnes revendiquant l'indépendance du Québec. Son enlèvement a eu lieu lors de la «crise d'octobre». Il s'agit d'une crise durant laquelle des membres du FLQ ont fait différents actes de terrorisme. Pierre Laporte a été tué par ses ravisseurs, ce qui a créé une onde de choc pour le Québec.

# le petit P MAG.

Cherche et trouve!



Des chats qui chantent (ou plutôt qui miaulent) en chœur! Sauras-tu retrouver dans l'image les 10 objets représentés ci-dessous? Ouvre l'œil!

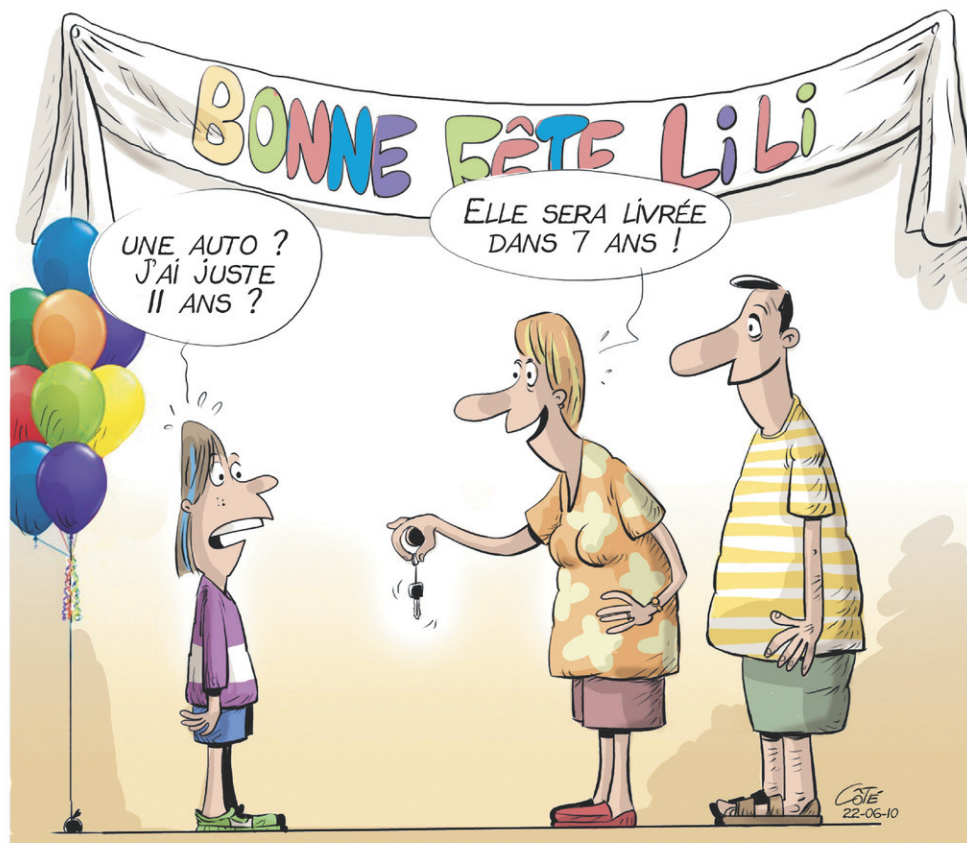
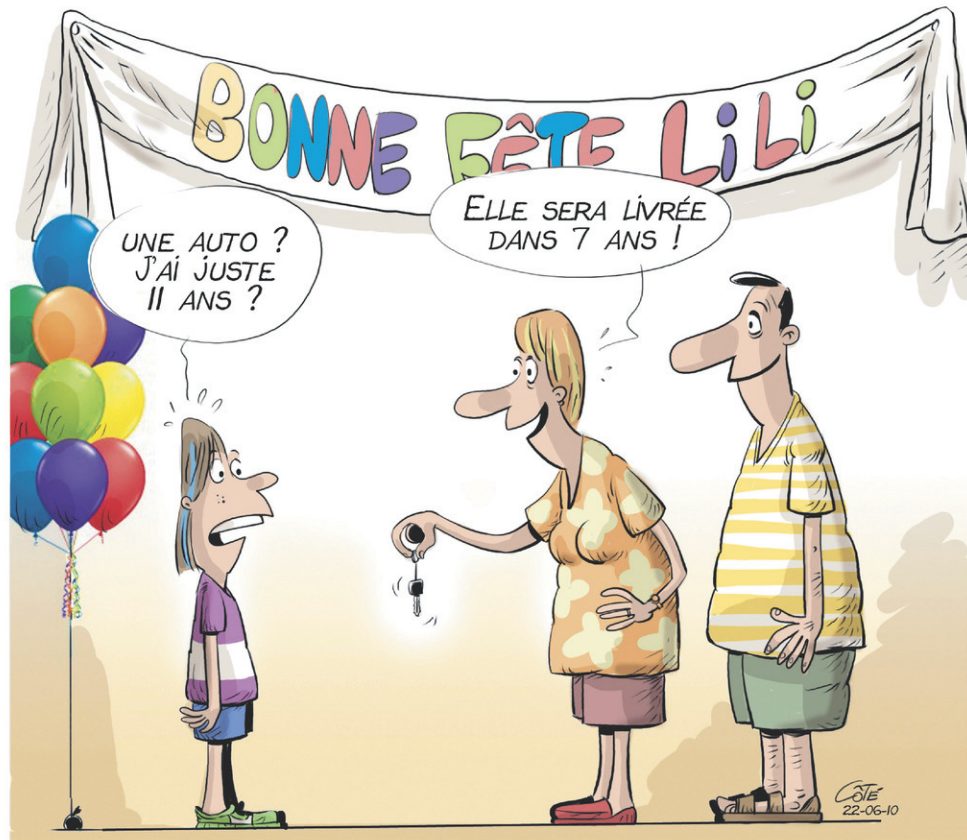


ILLUSTRATION 123RF / KHARLAMOVA



## LE JEU DES 7 ERREURS

CES DEUX CARICATURES D'ANDRÉ-PHILIPPE CÔTÉ SONT EN APPARENCE IDENTIQUES. EN RÉALITÉ, IL Y A 7 ERREURS. **ES-TU OBSERVATEUR?**



- ① Le collet du chandail du papa
- ② Un ballon rouge en moins
- ③ La jambe droite du pantalon du papa
- ④ Une fleur en moins sur le chemisier de la maman
- ⑤ Un doigt en plus sur la main droite de la maman
- ⑥ Les lettres «N» sont inversées dans la banderole
- ⑦ La manche du chandail de la fille plus longue

# Six vins à bon prix pour la relâche

**NATALIE RICHARD**

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale  
nrichard@gcmedias.ca



**C**onvivialité et simplicité sont de mise quand vient le temps de se reposer et de se ressourcer pendant la semaine de relâche. Voici de bons vins pour accompagner vos inspirations culinaires, dans la détente et sans fla-fla.

**MASSAYA 2020**  
20,50 \$ • 13925002 •  
12 % • 13 G/L

« Au Liban, notre terre inspirée cultive un art de vivre unique dont nous sommes les héritiers et les messagers. » Quand on lit ces mots sur la contre-étiquette, on ne peut qu'avoir hâte de déguster le nouveau millésime de cet assemblage sauvignon et obeidi, un cépage autochtone de la vallée de Bekka qui pousse également sur le mont Liban, à des altitudes entre 1200 et 1600 mètres.

Plutôt que des habituelles notes de pamplemousse aux teintes végétales que l'on connaît du sauvignon, on trouve ici des arômes de fleur, de miel et de citron confit, des caractéristiques propres au cépage obeidi, aussi utilisé aussi dans la production de l'arak. Très différent et assez exotique pour se sentir en congé et hors des sentiers battus. Profitez-en pour en faire un apéro dînatoire en formule mezza incluant des pistaches, de l'humus, un fromage fondant miel et noix, des kebbés à la viande ou végétal, une salade taboulé et des brochettes de poulet à la marinade shish taouk.

**CHÂTEAU PLAGNAC**  
**CRU BOURGEOIS**  
**MÉDOC 2020**  
16,50 \$ • 15105083  
• 12 % • 2 G/L

Une nouveauté qui ne passe pas inaperçue, dans un rapport qualité-prix incomparable. Représenté par ses trois tours, le Château Plagnac est classé cru bourgeois depuis 1932.

Le cabernet domine avec ses notes de poivron rouge grillé et de poivre blanc. Les fruits rouges s'expriment en fraîcheur et en toute légèreté, supportés par des tannins délicats dans une finale persistante et légèrement mentholée. Un vin qui peut se conserver une dizaine d'années, selon le millésime et qui est prêt-à-boire maintenant avec un filet mignon, une moussaka ou des aubergines au parmesan.

**KIR-YIANNI CUVÉE**  
**VILLAGES NAOUSSA 2019**  
16,05 \$ • 13990613 •  
14 % • 1,8 G/L • VÉGANE

La Grèce dans nos verres, qualitative et à prix abordable. À découvrir si vous aimez les cépages comme le xinomavro qui produisent des vins plus légers en concentration avec du beau fruit et des tannins qui s'affirment et persistent. D'ailleurs, on y trouve souvent des affinités avec le nebbiolo, le cépage-roi des vins du Barolo. Excellent avec des grillades, du bœuf braisé ou des pennes aux tomates séchées.



**DORNIER THE PIRATE**  
**OF COCOA HILL**  
**WESTERN CAPE 2019**  
15 \$ • 10679361 •  
14,5 % • 4,8 G/L

Chaud et concentré en fruits noirs, avec les bonnes notes végétales que l'on aime retrouver dans le cabernet sauvignon, qui complète l'assemblage de merlot et de shiraz. Simple et satisfaisant pour les amateurs de ce type de

vin bien dodu qui seront comblés avec un festin de mini-burgers au porc effiloché ou des côtes levées.

**ALTOLANDON MIL**  
**HISTORIA GARNACHA**  
**MANCHUELA 2021**  
16,25 \$ • 13794111 • 14 % •  
2 G/L • BIO, NATURE, VÉGANE

Du bon grenache ensoleillé, avec des arômes de violette, une amplitude généreuse en fruit noir.

Mes choix de bons vins pour accompagner vos inspirations culinaires de la semaine de relâche.

— PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE,  
NATALIE RICHARD

Dynamique et bien équilibré avec une concentration de mûre et de cerise amère qui se décline sur des tannins soyeux, avec des notes de cacao en finale. Un vin prêt à boire qu'on peut garder jusqu'en 2024. À essayer avec une paella ou un couscous.

**LES HAUTS DE JANEIL**  
**SYRAH-GRENACHE 2020**  
13,50 \$ • 14872432 •  
13,5 % • 2,3 G/L

Vin de convivialité des côtes catalanes assemblage de syrah et grenache, charmeur et d'une bonne fraîcheur, mûre et cassis sur une finale légèrement poivrée. Vive la simplicité bien réalisée. J'ai dégusté le millésime 2021 qui sera bientôt disponible. Parfait à l'apéro avec des merguez et des croquettes de mozzarella panée ou à table avec un poulet aux olives noires et romarin.

Pour des suggestions quotidiennes de vins, suivez-moi sur Instagram @nrartdevivre ou sur mon site natalierichard.com



## À L'AFFÛT

## À LA DÉFENSE DU TROU



**JEAN-FRANÇOIS DUGAS**  
jfdugas@le droit.com

**A**vertissement : pour tous les purs et durs, les inconditionnels, les beers geeks de l'industrie de la bière artisanale, respirez. Ou plutôt, ne lisez pas cette chronique tout court. Je traiterai de l'apocalypse brassicole qui vous a déchiré l'âme et dont la douleur perdure plus de cinq ans après le fait, c'est-à-dire la bonne décision (sacrilège!) du Trou du diable (TDD) de vendre à Molson-Coors.

Le 9 novembre 2017, la microbrasserie de Shawinigan crée une onde de choc en annonçant une transaction avec le géant mondial de la bière. Personne ne s'y attendait, mais aussitôt, la nouvelle a entraîné une déferlante de réactions sur les réseaux sociaux.

Il ne fallait pas s'étonner vraiment. C'est comme si un Jedi acceptait de passer du côté noir de la Force. Sans même exagérer, la comparaison tient.

On doit savoir que le TDD représentait un véritable fleuron québécois du domaine artisanal depuis sa création en 2005.

Outre la qualité phénoménale de leurs produits, on y trouvait des guerriers féroces et toujours d'attaque pour s'opposer aux gros joueurs de l'industrie de la bière.

Ils avaient aussi une voix importante au sein du conseil d'administration de l'Association des microbrasseries du Québec, organisme chargé de représenter et promouvoir les bières du terroir québécois.

Bref, les gars du TDD brassaient de l'excellente bière et «allaient au bat» contre Big beer. Ils incarnaient David contre Goliath.

Du jour au lendemain, ils sont devenus des Judas qui avaient vendu leur âme. Et les internautes ne se sont pas empêchés de leur dire ou de crier au meurtre dans des groupes de discussion.

Le mécontentement a été d'une rare intensité.

## L'EXEMPLE NEW BELGIUM

Si je vous parle de tout ça aujourd'hui, c'est que j'en avais fait la promesse dans une chronique.

Je suis aussi tombé sur un reportage d'une chaîne de télévision



Le 9 novembre 2017, la microbrasserie de Shawinigan crée une onde de choc en annonçant une transaction avec le géant mondial de la bière. — PHOTO : SYLVAIN MAYER

américaine qui m'a ouvert la porte quelque peu.

Dans celui-ci, on apprend que New Belgium Brewing, une brasserie du Colorado, a récemment décidé d'abandonner la recette de sa bière porte-étendard mythique, la Fat Tire, une broue en vente dans la région. L'objectif premier est d'attirer une nouvelle clientèle, celle des 21 à 29 ans.

New Belgium a même changé l'apparence du contenu : la bière passant d'une ale ambrée à une ale blonde qui s'apparente davantage à une lager. Et du contenant : l'étiquette est beaucoup plus pâle qu'avant.

## AILLE! AILLE! AILLE!

Comme les puristes, je trouve qu'il est inconcevable de transformer le corps et le goût d'une bière sur laquelle on a bâti notre renommée.

La brasserie se distinguait autrefois par ses principes, notamment en matière d'environnement et d'atteinte de la carboneutralité. Ils sont également les premiers du domaine brassicole mondial à avoir instauré la philosophie «d'employés-propriétaires», telle que reprise par la Brasserie Beau's dans l'Est ontarien en 2016.

Bref, outre que s'enrichir, New Belgium avait une conscience sociale forte, comme on l'aime chez les microbrasseries.

Comment donc expliquer ce

180 degrés en matière d'intégrité par la métamorphose de sa bière emblématique?

À vrai dire, il fallait s'y en attendre un peu.

En 2019, New Belgium a vendu sa business à une entreprise australienne, propriété d'un géant de boissons japonais

## C'EST LÀ OÙ LE BÂT BLESSE.

Les beer geeks ont raison en quelque sorte de critiquer les ventes aux Goliaths de ce monde.

Les bières artisanales diffèrent trop souvent de goût une fois qu'elles passent à leurs mains. Peu importe ce que disent les nouveaux acheteurs pour rassurer les amateurs initiaux, les recettes changent.

L'objectif premier est de maximiser la production, ce qui implique des ingrédients moins coûteux et pas exactement identiques...

## RÉALITÉS ÉCONOMIQUES

Alors pourquoi dis-je que le TDD a pris la bonne décision de vendre à Molson?

Les réalités économiques de l'industrie artisanale, voire de tout entrepreneur, comportent son lot de défis.

L'amateur de bières qui se pâme devant une Impériale Stout vieillie dans des fûts de bourbon pendant

18 mois goûte au produit final.

Les propriétaires de la microbrasserie ayant brassé ce savoureux élixir doivent constamment penser aux diverses pressions financières qui mènent à un tel résultat. Les coûts de production et surtout de distribution, les salaires des employés, le loyer, les remboursements de prêts à une banque, les projets d'expansion, la compétition féroce sur les tablettes de magasin voire la faillite font tous partie de leurs préoccupations.

«L'amateur qui boit sa bière, retourne chez lui et ne stresse pas pour sa job de 9 à 5 du lendemain. La réalité est tout autre pour un entrepreneur qui peut tout perdre, même sa maison», m'a rappelé mon meilleur ami Pierre, qui a piloté son propre commerce pendant près de 20 ans.

Il a raison.

## DEUX CÔTÉS DE LA MÉDAILLE

Je comprends les deux côtés de la médaille. Je comprends les purs et durs qui tiennent à leurs trésors brassicoles locaux. Je comprends également les pressions du milieu pour y avoir oeuvré au même moment de cette annonce historique.

En ce sens, au-delà de vendre tous leurs actifs et d'avoir la conscience tranquille, les gens du TDD ont, à mon humble avis, trouvé un bon compromis.

Devant l'incontournable besoin d'investir d'autres millions de dollars pour répondre à la demande toujours grandissante, ainsi que la réalité des dettes et d'un stress quotidien, les propriétaires ont vendu «leurs maux» à Molson, donc tout ce qui leur causait des nuits blanches.

Le montant de la transaction n'a jamais été dévoilé. Mais entre les branches, on entend que les proprios en sont ressortis avec un petit gros lot individuel et aucun passif, de quoi à faire des jaloux alors que l'industrie artisanale actuelle en arrache après la pandémie. D'autres propriétaires ont obtenu un pire retour depuis.

De plus, ils ont assuré l'indépendance du pub, endroit où l'aventure est née. La coopérative de la rue Willow n'a pas été incluse dans la transaction, protégeant des emplois et l'économie locale.

Ainsi, les bières les plus funky du TDD y continuent d'être produites par les mêmes artisans qui ont à coeur la bière locale, sans interférence.

Je comprends la frustration de certains. Je comprends aussi la décision du TDD.

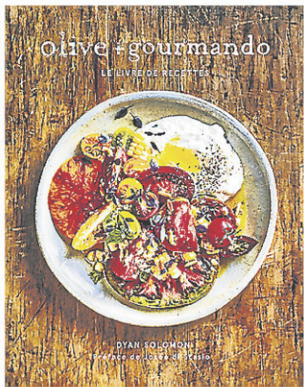
Cinq ans plus tard, il faut peut-être tous ajouter un peu d'eau... à notre bière?

Évidemment, dans un monde idéal, les microbrasseries ne se soumettraient pas à la tentation de vendre pour se délivrer du Mal.

## RECETTES

L'ULTIME GRILLED  
CHEESE

OLIVE + GOURMANDO  
Dyan Solomon  
KO ÉDITIONS



C'est la saison du ski et donc de l'après-ski! Avec tout ce que cela comporte de fromage fondu. Voici une première recette sur cette thématique chaude et réconfortante: le grilled-cheese de la cheffe Dyan Solomon, à base de fromage à raclette. Saveur intense et joyeusement hivernale garantie.

 **LIRE**

Découvrez d'autres recettes sur [ledroit.com](http://ledroit.com) et dans notre application



## INGRÉDIENTS

- 4 pains à paninis (ou tout autre bon pain pour un sandwich)
- 300 g (1 tasse) d'oignons caramélisés (recette plus bas)
- Sel et poivre du moulin
- 280 g (environ 2 3/4 tasses) de gouda râpé
- 340 g (12 oz) de fromage à raclette, tranché
- Ketchup aux fruits pour accompagner.

## Oignons caramélisés

- 2 à 3 oignons, tranchés finement
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- Noisettes de beurre pour caraméliser
- Fleur de sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

## Oignons caramélisés

**1** Dans une grande poêle à feu moyen, faire suer les oignons dans l'huile. Couvrir et remuer de temps à autre. Retirer le couvercle, ajouter quelques noisettes de beurre et laisser caraméliser. Les oignons devraient colorer et coller au fond de la poêle. Déloger les sucs en raclant à l'aide d'une cuillère de bois. Saler et poivrer. Laisser tiédir. Transvider les oignons dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser.

## Grilled cheese

**1** Couper les pains en deux à l'horizontale. Répartir les oignons caramélisés sur la moitié des pains coupés. Assaisonner. Répartir les fromages et refermer les sandwiches.  
**2** Au presse-panini ou dans une poêle à feu moyen-élevé, griller les sandwiches jusqu'à ce que les fromages soient bien fondus. Couvrir au besoin afin que la chaleur circule à l'intérieur des sandwiches. Servir immédiatement accompagné de ketchup aux fruits.

## ➤ SOUFFLÉ AU FROMAGE ULTRA FACILE



Voici une deuxième recette sur cette thématique chaude et réconfortante pour l'après-ski: un soufflé au fromage qu'on peut préparer avec les enfants. Les gens ont souvent peur des soufflés, persuadés qu'ils sont difficiles à réussir, mais c'est faux ! Le secret, c'est de préparer tous les ingrédients avant de commencer le roux. Avec un peu de supervision, les enfants peuvent aider à faire

la préparation. Ils seront heureux d'observer le soufflé gonfler ! Et fiers de leur chef-d'œuvre au sortir du four. En soufflé, les œufs sont légers et aériens comme de la plume. Quant au fromage, vous pouvez remplacer le cheddar par celui que vos enfants préfèrent.

➤ 4 portions

➤ Préparation 10 minutes

➤ Cuisson 35 minutes

### INGRÉDIENTS

- 4 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de chapelure
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 180 ml (3/4 tasse) de lait
- 1/2 c. à thé de sel
- 100 g (1 tasse) de cheddar râpé
- 3 œufs, séparés
- 1 blanc d'œuf

### PRÉPARATION

**1** Placer une grille dans le tiers inférieur du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

**2** À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, beurrer la paroi et le fond

d'un moule à soufflé d'une contenance de 1 litre (4 tasses) avec 2 c. à soupe de beurre. Enrober le fond et la paroi du moule de la chapelure, en prenant soin de couvrir uniformément le moule. Réfrigérer le moule en attendant de cuire le soufflé.

**3** Dans une petite casserole, fondre le reste du beurre (2 c. à soupe) à feu moyen. Incorporer la farine à l'aide d'un fouet et cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'elle soit cuite, mais non dorée, soit environ 4 minutes. Incorporer le lait en un mince filet en fouettant sans arrêt.

**4** Ajouter le sel et cuire, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que la préparation ait épaissi, soit de 4 à 5 minutes. Retirer la casserole du feu et ajouter le fromage. Fouetter jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce soit lisse. Ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois, en remuant sans arrêt après chaque addition.

**5** Dans le bol d'un batteur sur socle ou dans un bol moyen, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement le tiers des blancs d'œufs dans la préparation de



— PHOTO DOMINIQUE LAFOND, KO ÉDITIONS

fromage en pliant. Incorporer le reste des blancs d'œufs de la même manière, en remuant jusqu'à ce que l'appareil à soufflé soit homogène, sans plus. Ne pas trop mélanger.

**6** À l'aide d'une cuillère, déposer l'appareil dans le moule à soufflé froid et cuire jusqu'à ce que le soufflé soit gonflé et doré, soit environ 25 minutes. Servir aussitôt.

## ➤ CROÛTONS À LA RICOTTA, AU CITRON ET AUX RAISINS



Dans la série ski et après-ski, nous vous proposons ici une autre façon de manger du pain et du fromage que la traditionnelle fondue savoyarde. On tartine de la ricotta sur des croûtons et on vitamine le tout avec du citron et des raisins confits. La recette originale suggère d'utiliser du mosto cotto,

un sirop italien à base de raisin. Mais on peut plutôt utiliser du balsamique sirupeux à la place.

➤ 4 à 6 portions

### INGRÉDIENTS

- 12 oz (340 g) de raisins sans pépins
- 4 branches d'estragon frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1 tasse (250 ml) de ricotta fraîche
- 1/2 citron: le zeste râpé et le jus
- 4 tranches de pain croustillant
- 3 c. à soupe de noix de pin, grillées
- Mosto cotto au vinaigre balsamique sirupeux, pour arroser

### PRÉPARATION

**1** Préchauffer le four à 400 °F (205 °C). Étaler les raisins sur une plaque de cuisson et y

déposer 2 branches d'estragon. Arroser d'huile et remuer délicatement les raisins pour bien les enrober.

**2** Saler et poivrer. Faire rôtir les raisins au four jusqu'à ce qu'ils commencent à éclater, de 15 à 20 minutes. Laisser refroidir légèrement, retirer les brins d'estragon et arroser uniformément du jus de citron.

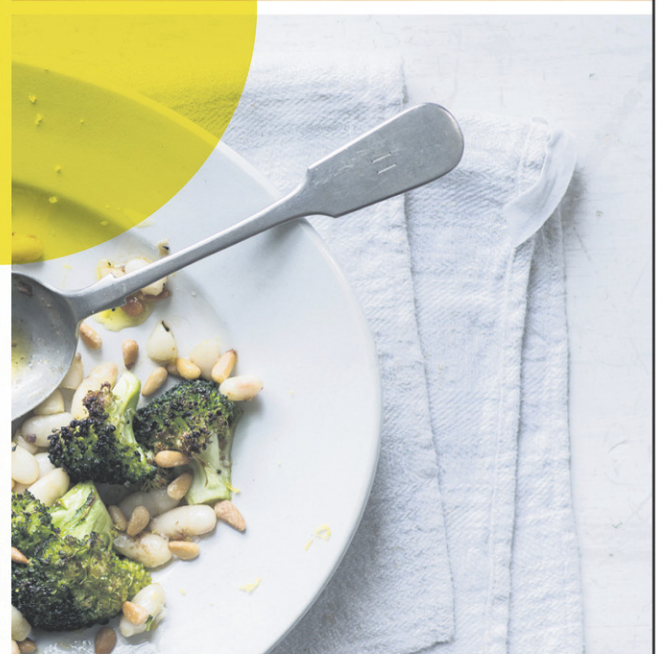
**3** Pendant la cuisson des raisins, fouetter ensemble la ricotta et le zeste de citron.

**4** Juste avant de servir, faire chauffer le four à gril (broil). Placer les tranches de pain sur une plaque de cuisson et les arroser légèrement d'huile de chaque côté. Griller jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 1 à 2 minutes par côté selon l'intensité du gril. Laisser les croûtons refroidir légèrement.

**5** Enlever les feuilles des deux autres branches d'estragon. Répartir le mélange de ricotta sur les croûtons et garnir des raisins et des noix de pin. Terminer avec un peu d'estragon et un filet de balsamique (ou mosto cotto).



— PHOTO JOHNNY MILLER, KO ÉDITIONS



À lire dans le **LEMAG.**

**LES COOPS  
DE L'INFORMATION**

**Local. De calibre mondial.**