

ACTUEL



ARTS SPECTACLES
LE PRIX RAPSAT-LELIÈVRE POUR DUMAS PAGE 4



La lavande commence à se faire une place dans les champs du Québec. Raison de plus pour en ajouter dans nos recettes.

PHOTO PIERRE-PAUL POULIN, LA PRESSE

LA LAVANDE... POUR CUISINER?

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour la plupart d'entre nous, la lavande est une fragrance qui évoque la plupart du temps le baiser d'une lointaine *matante* ou un séjour dans un salon de massage. Avec son parfum de choses vaguement surannées, il ne vous viendrait pas à l'idée de l'utiliser en cuisine, pas vrai ?

Pourtant, avec ses notes florales et balsamiques, très légèrement mentholées, elle ajoute un peu de fraîcheur aux sauces, équilibre l'acidité de la tomate ou de la fraise. Elle est compatible autant avec les volailles qu'avec les viandes sauvages et elle donne du punch aux poissons à chair fine. Grâce à son miel, entre autres,

elle apporte également un peu de richesse aromatique aux gâteaux, aux glaces et aux desserts. Enfin, disons-le, elle redonne un peu le *feeling* estival aux plats d'hiver.

Fait assez rare dans le monde végétal, on peut travailler la lavande à partir de la fleur séchée, de l'eau distillée ou même de l'huile essentielle. Tout ça, à condition d'y aller avec beaucoup de doigté. Ce que commencent à faire de plus en plus de chefs de Provence, région que l'on associe volontiers à la lavande. Là-bas, on ne compte plus les circuits touristiques organisés autour de la lavande, les musées, les boutiques spécialisées en produits dérivés de toutes sortes. La vérité, c'est qu'on ne peut évoquer la Provence sans penser à ces champs de fleurs mauves ou violacées qui couvrent

les plaines et les montagnes de toute la partie méridionale de la France.

Lavande fine et lavandin

La lavande est une plante coriace qui tolère la chaleur ET le froid. À preuve, on la trouve maintenant partout en Angleterre et en Espagne, mais aussi en Australie, au Japon et maintenant au Québec. La seule chose qu'elle n'aime pas, c'est de pousser «les pieds dans l'eau», comme le dit André Librex, peintre méridional qui s'est installé au sud de Châteauguay pour y faire pousser la lavande fine, l'une des seules qu'on puisse utiliser en cuisine parce que son côté camphré est très subtil.

› Voir LAVANDE en page 2



Tendances LOTO QUÉBEC
en collaboration avec GALAXIE #

Pour la première fois au Spectrum dans un spectacle-concept étonnant, avec les guitares planantes d'Alain Auger et la voix absolument magnifique d'Elisapie Isaac !

TAIMA

2 AOÛT, 19 H
Spectrum

LA PRESSE

rock

Info690

969 FM

BILLETTERIE :
www.ticketpro.ca
(514) 908-9090

RENSEIGNEMENTS :
(514) 876-8989 ou 1 888 444-9114
www.francofolies.com

Rouges saumon



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Il fut un temps où la maxime « blanc sur rouge, rien ne bouge ; rouge sur blanc, tout fout le camp » faisait rage. Un principe dont la naissance remonte probablement à l'époque où régnaient sur les tables françaises des recettes comme le saumon sauce hollandaise, plat à vin blanc s'il en est. Autres temps, autres moeurs : les progrès dans la connaissance des réactions chimiques qui s'opèrent en bouche ont grandement contribué à l'apparition du vin rouge lorsqu'un poisson à chair rouge, comme le saumon, trône dans nos assiettes. Mais attention, pas n'importe quel vin rouge et surtout pas le premier saumon venu !

Question de principe

Certains principes sont à respecter si l'on désire que la rencontre entre ces deux rois, celui des verres et celui des mers, procure l'ef-

fet recherché. C'est-à-dire un mariage heureux, laissant un goût d'unité en bouche, sans l'apparition de ces désagréables goûts de métal et de poisson périmé qui apparaissent lorsque l'on noie le poisson dans un vin inapproprié. Oubliez les gros rouges puissants, chargés en tanins. Optez plutôt pour les rouges aux tanins plus souples et dotés d'une certaine fraîcheur.

Évitez à tout prix les sauces blanches, comme la sauce trop citronnée ou aigre-douce. Faites en sorte que votre saumon soit grillé ou poêlé, plutôt que braisé, poché ou

« Blanc sur poisson, tout est bon ; rouge sur poisson, ça peut être bon ! »

cuit en papillote. Sachez en effet que, plus le saumon sera marqué par le grill ou par la poêle, plus vous aurez de chances d'atteindre le nirvana « saumon-vin rouge ». Les saumons crus, marinés ou fumés sont à PROSCRIRE impérativement ! Par contre, un épais filet de saumon mi-fumé, puis grillé, peut s'avérer gagnant. Quant aux sauces ou aux condiments qui l'ac-

compagnent, voyez rouge !

Tomates séchées et olives noires

Commençons notre pêche à l'harmonie avec les deux appâts qui vous permettront de faire de belles prises à tout coup. Premièrement, un classique en la matière, les tomates séchées. Avec sa plénitude de goût, la tomate séchée est l'un des ingrédients de liaison clés, inhibant les protéines du poisson et s'interpénétrant avec la structure à la fois gourmande et élancée des vins de pinot noir. Vérifiez par vous-même en servant un saumon grillé beurré de pesto de tomates séchées, escorté de l'un des plus beaux achats de l'été parmi les bourgognes de moins de 30 \$, le **Bourgogne-Hautes-Côtes-de-Nuits 2002 Domaine Mongeard-Mugneret (27,65 \$; S-480152)**. Un pinot aux effluves complexes et invitants de violette, de kirsch, de cannelle et de muscade, à la bouche ample, fraîche, épicée et étonnamment expressive.

Vous pourriez aussi opter, sans risque de faire cesser votre pêche miraculeuse, pour une pénétrante pommade d'olives noires (olives noires dénoyautées et huile d'olive passées au robot), badigeonnée sur un filet de saumon, que vous grillerez à l'unilatéral. Pour que le poisson morde, vous accrocherez à l'hameçon soit un rouge à base de syrah, soit un rouge aux caractéristiques semblables et gorgé de fruits, comme l'incroyable aubaine que représente **L'Orangerie de Pennautier 2004 Vin de pays de la Cité de Carcassonne, France (12 \$; S-605261)**. Ce « vrai » vin, élaboré dans les règles de l'art par un petit domaine de pointe du Languedoc, surpasse tous les médiocres Little Penguins de ce monde, ces vins de marque du Nouveau Monde qui inondent actuellement le marché. Ce vin juvénile à la robe rouge carmin dé-



PHOTO PIERRE-PAUL POULIN ©

La connaissance des réactions chimiques qui s'opèrent en bouche a grandement contribué à l'apparition du vin rouge lorsqu'un poisson à chair rouge, comme le saumon, trône dans nos assiettes.

borde de gaieté et de joie et sent bon les raisins mûrs fraîchement cueillis. La bouche est tout aussi débonnaire et juteuse, non dénuée de fraîcheur et de vitalité, aux courbes rondes et aux saveurs croquantes de vérité. Servi à 15 degrés Celsius, il appâtera avec brio la pommade, tout comme le saumon.

Épices

Si vous êtes fana des épices, n'hésitez pas à recouvrir votre filet de saumon d'un concassé grossier de poivre noir et rose ou d'un quatre-épices chinois (poivre, muscade, gingembre en poudre et clous de girofle). Pour vous assurer de bien saisir ce saumon épicé dans votre poêle, vous aurez besoin d'un rouge aux courbes sensuelles, à la structure pleine et, bien sûr, aux parfums épicés. L'original **Syrah Tsantali 2000 Vin de pays Ismarikos, Evangelos Tsantalis, Grèce (16,65 \$; S-10249125)**, et le **Santa Maria Frescobaldi 2003 Morellino di Scansano, Italie (19,95 \$; S-928994)**, aux riches effluves de fruits noirs, d'épices et de fleurs, à la bouche presque juteuse, ample et rappelant vaguement le style sphérique des vins du Nouveau Monde.

Poivron rouge...

Pour un accompagnement plus frais et plus estival, cuisinez un coulis de poivron rouge, simple à réaliser, dans lequel baignera votre pièce de saumon grillé. Vous réaliserez un magnifique accord avec l'achat de l'heure parmi les 2003 du Beaujolais, soit **L'Ancien « Terres Dorées » 2003 Beaujolais, Jean-Paul Brun (17,90 \$; S-10368221)**, un beaujolais pur, d'une grande subtilité, digeste et rafraîchissant, laissant deviner de belles notes de grenade, de poivron, de cerise au marasquin et de pivoine. Quant au classique des classiques, soit le saumon grillé sauce au vin rouge, qu'elle soit bordelaise ou non, vous devrez l'accompagner d'un rouge légèrement plus substantiel, tout en chair, à base de merlot, de pinot noir ou de gamay ; c'est le cas de l'autre référence du millésime 2003 en Beaujolais, le **Château de Poncié 2003 Fleurie, Louis Jadot (28,05 \$; S-10368386)**. Ce vin, qui possède la chair voulue afin de bien évoluer dans le temps, fera écho à cette sauce, idéalement élaborée avec le même vin. Après quoi nous pourrions affirmer, remettant ainsi notre maxime du début à jour : « Blanc sur poisson, tout est bon ; rouge sur poisson, ça peut être bon ! »



Voici une recette...

Brochettes de thon au pesto à la coriandre et aux pistaches

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes
TEMPS DE MACÉRATION : 2 heures
TEMPS DE CUISSON : 4 à 6 minutes
PORTIONS : 4

PESTO

- 250 ml (1 tasse) de coriandre fraîche
- 2 gousses d'ail
- 60 ml (1/4 tasse) de pistaches entières
- 75 ml (1/3 tasse) de parmesan frais, râpé
- Le zeste et le jus de 1/2 lime
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile d'olive
- Sel et poivre

BROCHETTES

- 675 g (1 1/2 lb) de thon rouge, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 2 poivrons rouges, coupés en cubes de 2,5 cm (1 po)
- Coriandre fraîche, pour garnir
- Pistaches concassées, pour garnir
- 8 brochettes en bois, trempées dans l'eau 30 min.

PESTO

Au robot culinaire, hacher très finement la coriandre, l'ail, les pistaches, le parmesan et le zeste de lime. Ajouter le jus de lime. Incorporer lentement l'huile. Saler et poivrer.

BROCHETTES

Dans un bol, mélanger le thon et la moitié du pesto. Conserver le reste de pesto pour une autre utilisation (pâtes, crevettes ou légumes grillés). Placer les cubes de thon dans un plat, couvrir et réfrigérer 2 heures. Régler le barbecue à puissance élevée. Enfiler le thon sur les brochettes, en alternant avec les morceaux de poivron. Cuire les brochettes environ 1 minute sur chacun des quatre côtés, pour une cuisson saignante. Au moment de servir, parsemer de coriandre et de pistaches.



Il y en a 59 autres dans RICARDO

La lavande... pour cuisiner ?

LAVANDE

suite de la page 1

Ce qui n'est pas le cas de l'hybride lavandin, une plante à l'odeur très mentholée dont les hommes ont couvert toutes les plaines le long du Rhône à cause de son rendement important et dont on croit, souvent à tort, que c'est de la lavande fine. Compliqué ? Un peu. Mais pour simplifier les choses, disons que les Français ont imposé une appellation d'origine contrôlée (AOC) pour la production et la commercialisation de lavande fine. Or, en cuisine, on déconseille d'utiliser le lavandin ou l'huile de lavandin, sauf si on tient à manger un plat qui goûte le Tide.

Origine

La lavande, dont on ne sait pas exactement si elle est perse, grecque, syrienne ou turque, a émigré vers le sud et l'est de la Méditerranée, bien avant la naissance du Christ et c'est là que sa réputation a grandi. Baptisée d'après le mot « lavo » qui signifie « laver » en latin, la lavande a été utilisée très tôt pour parfumer l'eau des bains. Considérée comme une plante purificatrice, elle servait autant à la momification que pour se protéger des épidémies, son pouvoir antiseptique ayant vite été reconnu. Mais la lavande avait aussi d'autres vertus ; on la surnommait l'herbe de l'amour au Moyen Âge, car elle était considérée comme un aphrodisiaque. Néanmoins, et c'est un autre paradoxe des hu-

ains, il suffisait de s'asperger le front d'un peu d'eau de lavande pour se garder entièrement chaste.

Question commercialisation, ce sont les Anglais qui l'ont fait connaître au reste du monde. Et qui ont multiplié les hybrides, de façon à ce que la plante puisse s'adapter à tous les climats de leurs colonies. On sait que la reine Élisabeth (la première) aimait en parfumer ses confitures autant que ses placards. On dit qu'elle exigeait même de ses jardiniers qu'ils la fassent pousser à longueur d'année, pour qu'elle dispose en tout temps de bouquets de lavande dans toutes les pièces de ses châteaux. Il faut savoir que la reine souffrait de migraine et que le parfum de lavande soulageait ses crises. Sa descendante Victoria en faisait mettre sous les draps et demandait qu'on lave toutes les nappes avec du savon parfumé de lavande.

La lavande au Québec

On ne peut pas encore parler de route de la lavande dans notre pays de froid et de verglas. Pourtant, grâce au travail de moine (et un peu intrépide) de personnes comme André Librex et sa femme, qui produisent la lavande de façon artisanale dans la région de Châteauguay, ou encore comme Pierre Pellerin de la maison Bleu lavande en Estrie — le plus grand producteur de lavande en Amérique du Nord —, la plante commence à entrer dans les moeurs québécoises. Le couple Librex a ain-

si commencé à faire pousser ses plants de lavande en croisant les doigts, le climat humide du Québec présentant tout un défi pour une plante qui préfère celui de la Provence ou de la Grèce. Si les hivers sont rigoureux et qu'il n'y a pas beaucoup de neige pour protéger les plants, « on risque de les perdre », dit M. Librex qui ne s'est pas découragé et qui continue de repiquer et de retravailler sa plantation. Aujourd'hui, la maison s'enorgueillit de l'aménagement d'une petite boutique où l'on vend des produits dérivés : savons, crème de corps et huiles essentielles qui serviront tant en thérapie qu'en cuisine.

D'eau de toilette à ingrédient culinaire, la lavande a certainement atteint une sorte de maturité. On la voit de plus en plus intégrée au menu des chocolatiers, des glaciers et surtout des cuisiniers professionnels, qui s'en servent pourtant avec une sorte d'appréhension. Il faudrait juste leur conseiller de se retenir un peu, de faire plus simple dans l'usage d'aromate, d'y aller à petites touches et de se servir de lavande comme on se sert de la rose : du bout des doigts !

CARNET D'ADRESSES :

- > Le Lavandou, 3455, rang Lemieux, Franklin, 450-826-3895
- www.circuitdupaysan.com
- > Bleu lavande, 891, chemin Narrow (247 Sud), Stanstead (Fitch Bay) ; 819-876-5851
- www.bleulavande.ca



LES CHEVAUX SONT LÀ!



À ne pas manquer :
Derby de vitesse; Épreuve de la Coupe du Monde; Manège de sauteurs; Grand Prix modifié Lombard Odier; Grand Prix Kubota Cup Serie; Grand Prix CN

www.internationalbromont.org 450, chemin de Gaspé, Bromont Autoroute 10, sortie 78 (450) 534-0787

L'International Bromont
du 20 au 24 et 27 au 31 juillet

Entrée générale :

10 \$ pour 10 jrs, laissez -passer au profit des Nouveaux Écuyers

Points de vente :

Banque Nationale, Postes Canada, Site olympique de Bromont

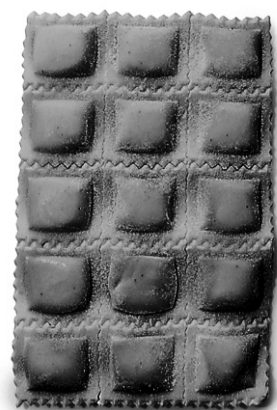
Activités pour la famille :

Petite ferme; Spectacle du cheval savant; Démonstration d'habiletés canines; Démonstration de « Horse-ball »; Et plus encore...

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Pâtes fraîches de la maison Collocia



C'est peut-être notre dernière maison de pâtes fraîches vraiment artisanale où l'on façonne à la main une pâte que l'on découpe à la machine pour en faire des spaghettis, des raviolis, des manicottis, des fettucinis, sans parler de sauce tomate, encore et toujours préparés dans un four domestique. Une fois qu'on les adopte, on ne peut plus s'en passer. Car la pâte fraîche, ce n'est pas de la pâte sèche. Elle cuit en quelques minutes — deux à peine pour les raviolis. Mais on peut transformer les spaghettis en *pasta asciutta*, en les laissant sécher sur un dossier de chaise, ce que font la plupart des Italiens. On peut se procurer une variété de pâtes, farcies ou non, dont les contenus vont varier avec les saisons : ricotta, épinards, viande hachée, courge d'automne.

Pâtes fraîches Collocia, 1880, rue Jean-Talon Est, 722-3080.

Miel de lavande, Le Mas des abeilles



Cuisinier au miel de lavande a quelque chose de sensuel. C'est peut-être la proximité de la nature. Ou la nature même du miel, un nectar sécrété par les abeilles à partir des tiges de lavande de la Haute-Provence qui le rend si précieux, et disons-le, un peu cher. En tout cas, c'est le genre de produit qui nous ferait nous lever

la nuit pour en prendre une cuillerée tellement c'est bon. Mettez-en sur un toast bien beurré, mais surtout, surtout, ne vous en servez pas pour sucrer vos tisanes. Ce miel est beaucoup trop précieux pour ça ! Le Mas des abeilles le produit encore de manière entièrement artisanale, sans usage de chaleur ni conditionnement chimique, dans la région de Bonnieux, en Vaucluse. Un produit splendide qui, comme une baguette magique, transforme tout ce qu'il touche.

Le pot de 250 g vendu autour de 9\$.

En vente à la boutique Un détour en Provence, 1328, rue Beaubien Est ; (514) 279-4528 et au Fouvrac, 1451, avenue Laurier Est ; (514) 522-9993.

Huiles essentielles de lavande



Si vous n'êtes pas sûr pour faire la petite heure de route qui mène à la campagne de M. Librex, vous pourrez trouver des huiles essentielles de lavande « officielle » à Montréal (les huiles de lavandin sont également disponibles, mais le goût n'est pas approprié pour la cuisine). Dans la mesure où ces huiles sont entièrement naturelles,

elles demeurent parfaitement comestibles. Plusieurs diraient salutaires.

En vente dans les magasins d'aliments naturels dont Rachelle-Béry, 2510, rue Beaubien Est ou 505, rue Rachel Est, et chez Tau, 4328, rue Saint-Denis, (514) 843-4420 et à Pomme d'Api, 2599, boulevard Rosemont ; (514) 727-1437.

J'AI LU



Saveurs et bien-être (Filipacchi)
Nathalie LeFol — Beatriz Da Costa

En plus d'un petit glossaire sur chacune des 18 huiles essentielles que présente cet ouvrage plutôt modeste, ses auteures, collaboratrices au magazine *Elle*, proposent une cinquantaine de recettes qui vont des soupes et vinaigrettes aux pâtisseries et crustacés. Comme quoi les huiles essentielles ne servent pas qu'à parfumer votre bain ou faciliter la détente des muscles durant les séances de massage. Elles apportent aussi une certaine originalité en cuisine, considérant leur concentration en éléments aromatiques. Une petite plaquette sympa que les personnes aimant la cuisine aux goûts francs utiliseront régulièrement. Ne serait-ce que pour démystifier le sujet.

PHOTOS IVANO DEMERS, LA PRESSE



Gelée de tomates et lavande, beignet de sauge et vinaigrette lavandée

PHOTO IVANO DEMERS, LA PRESSE

Cuisiner à la lavande n'est évident pour personne, sauf pour les chefs et les experts qui ont pu se permettre des expériences avant de les imprimer. Sachez que la lavande peut conférer un goût très puissant aux aliments si vous l'utilisez avec excès (personne n'a envie d'une cuisine au goût de savon à lessive). Il faut donc y aller avec beaucoup de délicatesse. En attendant, voici quelques recettes simples et tout à fait appropriées à un été qui ressemble à celui que l'on connaît en Drôme et en Vaucluse.

Note : On trouvera les fleurs de lavande séchées en vrac dans les magasins d'aliments naturels. Assurez-vous qu'elles n'ont subi aucun traitement et qu'elles ne sont pas trop « vieilles ». Le cas échéant, vous pourrez toujours utiliser une goutte d'essence essentielle de lavande, en vente dans toutes les pharmacies du Québec.

Côtelettes d'agneau au sel de lavande

Voici un premier exemple avec cette recette de l'auteure américaine Joanne Weir, qui partage son temps entre la Toscane, la Provence et le Colorado. Ici, elle applique certains principes tout simples de la cuisine d'été provençale.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 1 c. à soupe de fleurs de lavande sèches
- > Sel marin et poivre du moulin
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- > 3 gousses d'ail, coupées en deux
- > 8 côtelettes d'agneau (de 125 à 150 g chacune ; 4-5 onces)

PRÉPARATION

1- Dans un moulin à café (ou à épices, c'est la même chose), mettez les fleurs de lavande et réduisez en poudre fine. Mélangez la poudre avec 1 c. à soupe de sel marin.

2- Salez et poivrez les côtelettes d'agneau et laissez reposer une dizaine de minutes. Faites chauffer l'huile d'olive dans un grand poêlon, puis ajoutez l'ail et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit bien doré (environ 2 minutes). Attention de ne pas laisser brûler. Jetez l'ail et mettez les côtelettes dans l'huile aillée bien chaude. Laissez cuire sur un côté pendant environ 5 minutes avant de retourner et de laisser cuire un autre 5 minutes, ce qui devrait vous donner une cuisson « à point » (ou médium-saignant). Servez avec le sel de lavande. Vous pouvez préparer des pommes de terre prébouillies et sautées et un légume vert, telles des fèves (des gousses) sautées à l'ail ou encore des asperges également sautées à l'ail et mouillées légèrement d'un bouillon de poulet.

Gâteau au babeurre et à la lavande

Je vous ai déjà donné cette recette, il y a quelques années. Mais elle est tellement facile à réaliser et a un tel impact que je vous la donne à nouveau. C'est un gâteau à l'américaine, à la pâte très légèrement acidulée, que j'ai baptisé « le gâteau à Michèle » parce que la journaliste Michèle Gélinas, *prima donna absoluta* de la cuisine, me l'a transmise il y a quelques années.

INGRÉDIENTS

- > 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- > 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- > 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- > 1/4 c. à thé de sel
- > 75 ml (1/3 tasse) de beurre non salé
- > 125 ml (1/2 tasse) de babeurre
- > 1 gros oeuf
- > 180 ml (3/4 tasse) de sucre
- > 1 c. à thé d'essence naturelle de vanille
- > 1 c. à thé de fleurs de lavande séchées (en vente dans les épicerie fines ou dans les magasins d'aliments naturels)

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 350 °F. Beurrez et ensuite tapissez de papier sulfurisé puis farinez un moule de 20,5 cm (8 pouces). Mélangez les quatre premiers ingrédients, réservez. Dans un bol, faites fondre le beurre, ajoutez le babeurre, l'oeuf, le sucre et la vanille. Bien mélanger au fouet ou à la fourchette. Ajoutez les ingrédients secs et mélangez. Incorporez les fleurs de lavande, que vous aurez préalablement écrasées au mortier ou sous la lame d'un couteau.

2- Versez l'appareil dans le moule préparé. Faites cuire au centre du four environ 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec un pic qui doit en ressortir propre. Démoulez le gâteau sur une grille. Pour décorer, vous

peuvent utiliser un napperon en papier que vous déposerez sur le gâteau et sur lequel vous saupoudrez du sucre à glacer. Enlevez ensuite le napperon et vous aurez un joli motif de dentelle, tout à fait dans l'esprit provençal.

NOTE : On trouve du babeurre dans presque toutes les épicerie.

Gelée de tomates et lavande, beignet de sauge et vinaigrette lavandée

Cette recette est une adaptation de celle que sert le chef Yves Gattechaud du restaurant de l'Hostellerie du Val-de-Sault dans la ville du même nom en Provence, qui a composé un menu complet à base de lavande. Vous pouvez remplacer les courgettes par des feuilles de basilic, des fleurs de courgette ou de minces tranches de courgette. En tout cas, ça vous fera une entrée d'une grande élégance qui produira des « oh! » et des « ah! » chez tous vos invités.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- Pour la gelée :**
- > 1 kg de tomates bien mûres
 - > 2 feuilles de gélatine (disponibles dans la plupart des épicerie fines) ou 4 grammes d'agar-agar (disponibles dans les épicerie chinoises)
 - > 1 c. à thé de fleurs de lavande séchées

Pour la vinaigrette :

- > 1/2 tasse de vinaigre de vin blanc
- > 1/2 tasse d'huile d'olive extra-vierge
- > 1 c. à thé de fleurs de lavande séchées
- > 1/4 de tasse d'eau
- > 1 goutte d'huile essentielle de lavande fine (ne pas utiliser le lavandin pour cette recette)
- > 1 petit casseau de framboises ou de fraises, nettoyées
- > Sel marin et poivre

Pour les beignets :

- > 2 c. à soupe de farine non blanchie
- > 1 c. à soupe de fécule de maïs
- > 1 pincée de poudre à pâte
- > Eau glacée (environ 1/4 de tasse)
- > Quelques fleurs de thym, quelques épis de lavande, si vous en avez
- > Feuilles de sauge (ou de basilic ou encore des courgettes, coupées en tranches)

PRÉPARATION

1- Préparez d'abord la pâte à beignets en tamisant, dans un bol, la farine et la fécule de maïs et la poudre à pâte. Ajoutez ensuite l'eau bien glacée très progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse mais encore coulante, disons la consistance d'une pâte à crêpe. Laissez reposer à température ambiante.

2- Pour faire la vinaigrette, portez à ébullition le vinaigre puis, hors du feu, ajoutez les fleurs de lavande, l'huile essentielle et l'eau. Ajoutez ensuite l'huile d'olive, salez et poivrez et mélangez bien. Laissez ensuite refroidir avant d'ajouter les fruits. Laissez reposer une demi-heure avant d'utiliser.

3- Pour la gelée de tomates, préparez les tomates (pelées et épépinées) ou vous pouvez utiliser l'équivalent de 800 ml (soit deux boîtes environ) de tomates en boîte, de très bonne qualité comme ces petites tomates des collines qu'on trouve dans les épicerie italiennes. Passez les tomates au robot jusqu'à ce que vous obteniez une belle purée plutôt liquide. Versez cette purée dans un poêlon, ajoutez la gélatine (préalablement ramollie dans un peu d'eau froide) ou l'agar-agar, diluée dans un peu d'eau froide) et les fleurs de lavande. Faites cuire à feu doux jusqu'à ébullition, puis retirez du feu. Passez cette préparation au chinois pour éliminer les grumeaux et répartissez dans des petits moules ou des ramequins individuels.

4- Quelques minutes avant de servir, trempez les herbes ou les fleurs de courgettes dans la pâte à beignet puis plongez dans un peu d'huile d'olive (ou d'arachide) bouillante. Dès que les beignets sont dorés, retirez-les et posez-les sur du papier absorbant.

5- Pour servir, mettez le ramequin de gelée de tomate sur une assiette blanche, déposez les beignets encore chauds et nappez d'un peu de vinaigrette. Décorez d'une branche de thym ou de lavande.

Soupe froide de cantaloup à la lime et à la lavande

On peut servir cette soupe en finale ou en entrée d'un élégant repas d'été sur la terrasse, par exemple. J'ai adapté (et surtout allégé) cette recette d'un livre entièrement consacré à la cuisine à la lavande, publié l'an dernier aux États-Unis par Sharon Shipley, aux éditions Running Press. On peut faire comme le suggère l'auteur, et ajouter 1 tasse de vin doux comme du Gewurtz à la soupe, mais cela lui confère une lourdeur que je ne recommande pas. Restez léger et digérez bien !

Pour 4 ou 6 portions

INGRÉDIENTS

- > 1 cantaloup bien mûr
- > 2 pêches mûres (ou nectarines)
- > 3/4 tasse de jus d'orange fraîchement pressée
- > 1/4 de tasse de jus de lime fraîchement pressée
- > 1 c. à thé de miel, préféablement lavandé
- > 150 g (5 1/2 onces) de yaourt nature
- > 1/2 c. à thé de zeste de lime
- > 1/2 c. à thé de fleurs de lavande, écrasées dans un mortier ou passées au moulin à épices

PRÉPARATION

1- Mettez le cantaloup dans un mélangeur et pulsez jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse et mousseuse. Ajoutez les pêches, pelées et nettoyées, pulsez à nouveau. Versez le jus d'orange et de lime, le miel et 2 c. à soupe de yaourt. Pulsez à nouveau jusqu'à ce que vous obteniez une purée souple. Mettez au frigo pour un minimum de 3 heures avant de servir (et un maximum de 24 heures).

2- Dans un bol, mélangez le reste du yaourt avec le zeste de lime et la poudre de lavande. Au moment de servir, versez la soupe dans des assiettes creuses et garnissez d'une bonne cuillerée de yaourt à la lime.

QUESTION

Q FLAVIE MERCIER : J'aimerais savoir ce que contiennent les « substances lactières » et les « substances lactières modifiées » inscrites sur les boîtes de crème glacée ou de yaourt. Ces produits nous ont été présentés comme n'étant pas trop recommandables. Qu'en pensez-vous ? Merci.

R ROBERT : Ces additifs presque toujours importés des États-Unis ou de Nouvelle-Zélande, définis de manière vague par les producteurs d'aliments industriels, sont souvent ajoutés pour remplacer le lait entier, la crème ou le beurre. On les ajoute pour épargner, puisqu'ils ne sont pas soumis aux mêmes règles tarifaires que les produits canadiens. Premier constat : ils n'existent pas à l'état naturel. Cela dit, voici la définition qu'en donne Santé Canada : « Toute forme liquide, concentrée et séchée, congelée ou reconstituée, des produits suivants : lait écrémé à teneur réduite en calcium (obtenu par procédé d'échange d'ions), caséine, caséinates, produits laitiers de culture, protéines lactosériques, lait ultrafiltré, lactosérum (petit-lait), beurre de lactosérum (petit-lait), crème de lactosérum (petit-lait) et tout autre constituant du lait dont l'état chimique a été modifié de façon à différer de celui dans lequel il se trouve dans le lait. » Sont-ils dangereux pour la santé ? Tout le monde semble l'ignorer (volontairement ou non), mais je vous dirais ceci : rien ne remplace les produits non transformés.

Questions de cuisine? Truc gourmand à partager avec nous? Écrivez à Robert Beauchemin, à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

ARTS ET SPECTACLES

FRANCOFOLIES DE SPA

Dumas remporte le prix Rapsat-Lelièvre

PHILIPPE RENAUD
COLLABORATION SPÉCIALE

SPA, Belgique — Quelques heures avant sa performance sur la Grande Scène Pierre-Rapsat, en plein cœur de Spa, Dumas s'est vu hier remettre le 19^e prix Rapsat-Lelièvre — accompagné d'une bourse de 10 000 \$ —, lors d'une cérémonie réunissant journalistes et dignitaires.

Alors, Dumas, la Belgique, c'est comment ? « C'est cool, jusqu'à maintenant !, a-t-il répondu, l'esprit aussi effervescent que les réputées eaux sulfureuses de la région. J'ai remarqué que les gens ici n'ont pas tout à fait le même rapport avec les musiciens ; j'ai même signé des autographes, tu comprends ? »

Dumas, qui en était à sa première incursion (en tant que star) en territoire européen, a reçu ce prix en professant que « la chanson peut changer le monde » et que son désir était de la faire voyager le plus possible. Alors que se planifie pour lui une tournée en France et en Belgique l'automne prochain, dans le cadre d'une série de concerts avec les Cowboys fringants et la chanteuse Ginette, Dumas se voit effectivement accueilli ici avec beaucoup d'enthousiasme. Comme Stefie Shock et Yann Perreau avant lui, les Francos de Spa et le prix Rapsat-Lelièvre font office de rampe de lancement pour une carrière, espérée, en Europe.

J'erre, le premier extrait de l'album *Le Cours des jours* — que la critique wallonne a reçu comme un coup de cœur — tournait déjà pas mal à la radio (et sur les chaînes de vidéos-clips) avant que Dumas ne mette les pieds à Spa. À son grand étonnement, d'ailleurs : « Il m'est arrivé quelque chose de merveilleux : j'étais en voiture, et quand je suis arrivé à Spa, j'ai été surpris d'entendre ma chanson... J'arrive de tournée en Gaspésie avec le RO-SEQ, j'étais aussi en concert dans la caravane des Cowboys fringants, je ne savais pas que des démarches avaient été entreprises en Belgique ! » Dès son arrivée, Dumas a aussitôt été entraîné dans un tourbillon d'entrevues.

Pour « ajouter au stress », comme il dit, Dumas profitait d'une chance que plusieurs chanteurs belges enviaient : celle de se produire sur la grande scène de l'Hôtel-de-Ville (la scène Pierre-Rapsat), en cette journée de fête nationale — de 175^e anniversaire de la nation belge, que dis-je ! Ainsi, le Montréalais, entouré de ses trois musiciens, a fait une belle première impression auprès du public spadois.

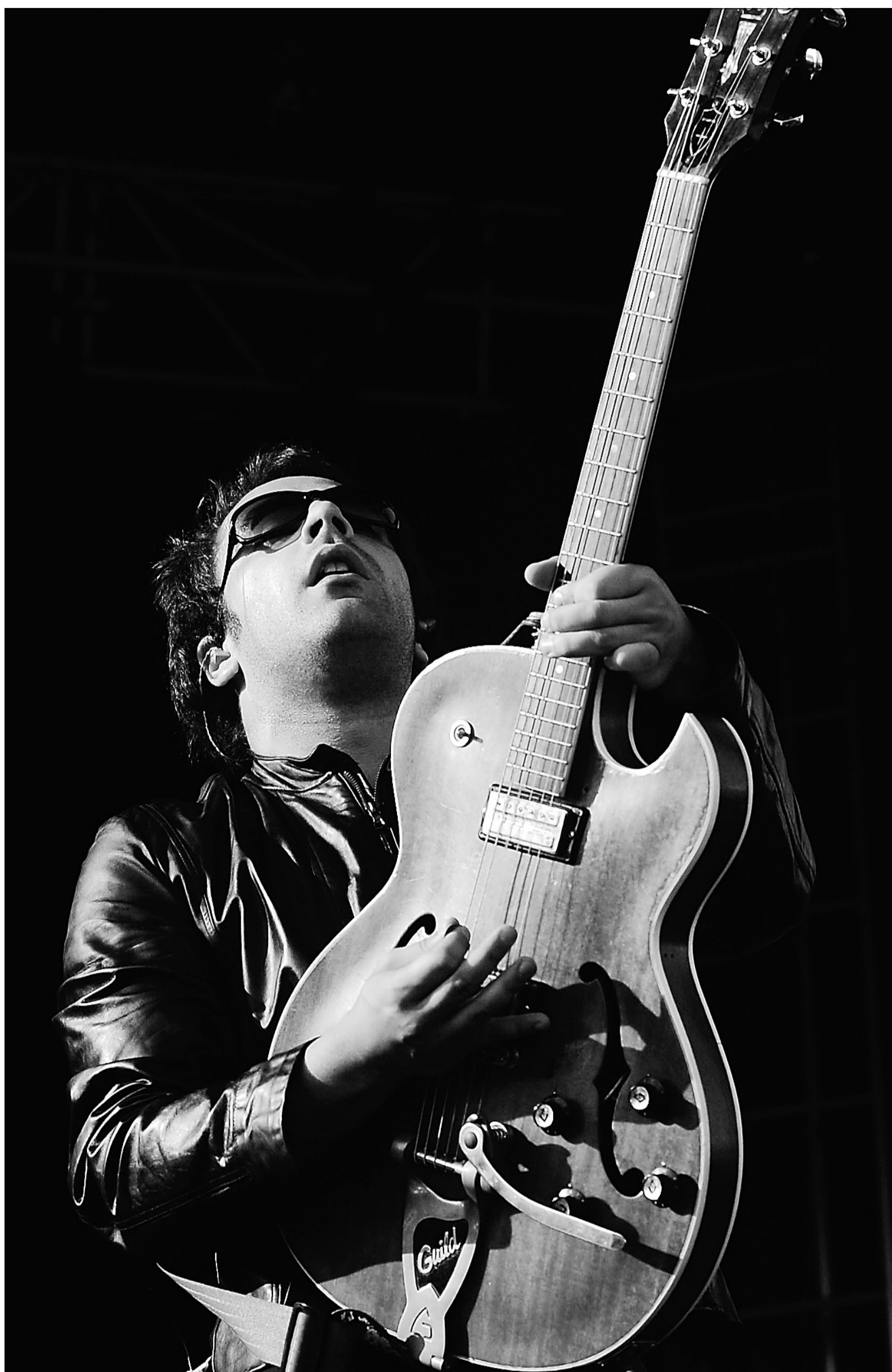
« Bonsoir ! Je suis Dumas, je viens du Québec. Bonne fête ! » Par ces simples mots, Dumas a ouvert la soirée pour le Belge Vincent Venet et Calogero. Entrant rapidement dans le vif du sujet, Dumas a enfilé *Le Cours des jours* puis *Vénus*, donnant le rythme à cette performance de rock romantique. Dumas, à l'aise et confiant, invoquait le public qui l'accueillait d'un clin d'œil bien placé à l'autre.

Rappelons que le prix Rapsat-Lelièvre, remis en alternance à des musiciens belges et québécois, vise à favoriser le développement des artistes dans les marchés du Québec et de la Wallonie. Yann Perreau et la Belge Karine Clercq sont les derniers musiciens à avoir profité des retombées du prix. Dumas, qu'on suivra en solo dans la série Bars en folie de Spa, participera dans quelques jours à l'une des deux Cartes blanches offertes à Bashung, au Métropolis, dans le cadre des Francos montréalaises.

Pétillante Juliette!

Quelques mots sur des concerts attrapés aux Francos, entre un bain de bulles et une bonne bière... Après être passée à Québec il y a peu de temps, Juliette Noureddine sera à Montréal dans quelques jours, et les amateurs de chanson finement ficelée sont priés de ne pas la manquer. Juliette se produisait au premier soir des Francos spadoises, dans le Petit Théâtre du Casino.

Exigeante parolière — ça prend une sacrée assurance pour balancer une chanson en latin en début de spectacle ! —, Juliette a trouvé une formule théâtrale invitante pour nous faire avaler sa savante pilule chansonnière. Poussée par le succès inespéré de *Mutatis Mutandis*, son plus récent album (et premier chez Universal), elle s'ouvre aujourd'hui à un tout nouveau public et propose un spectacle en conséquence. Amusant, ludique, captivant, la chanteuse fréquente peu son



Dumas est venu, a vu et a vaincu en Belgique ! La photo n'a pas été prise à Spa, mais bien au Parc Jean-Drapeau.

PHOTO PATRICK SANFAÇON. ARCHIVES LA PRESSE ©

cher piano pour mieux jouer la comédie et esquiver quelques pas de danse.

Quant à Bernard Lavilliers, arrivé triomphant à Spa après une fête organisée en son honneur à La Rochelle, il n'a pas déçu ses fans, qui voient toujours en lui l'aventurier de la chanson française. Un mythe que Lavi-

liers entretient volontiers, à coup d'anecdotes (ceci dit parfois discutables...) sur l'Afrique, l'Amérique du Sud et Bob Marley. Mais à 59 ans, Lavilliers offre toujours un spectacle agréable.

La première découverte belge du festival porte le doux nom de Stéphanie Blanchoud.

Chanson d'anecdotes, du quotidien poétique, son répertoire est joliment illustré par sa présence charismatique ; Blanchoud possède une formation de comédienne, et une manière toute naturelle de rejoindre l'auditoire. Elle sera invitée au Coup de cœur francophone en novembre prochain.

L'Afrique est gratuite ce week-end

PAUL JOURNET
COLLABORATION SPÉCIALE

L'Afrique débarque cet après-midi à la place Émilie-Gamelin, au coin Sainte-Catherine et Berri. Jusqu'à dimanche, le festival Nuits d'Afrique y installe son Village pour offrir trois journées de musique, d'ateliers et d'autres activités gratuites.

« Avec ce volet extérieur, on espère faire découvrir le continent au maximum de gens. On veut leur montrer son autre visage, celui du bonheur et de la culture. Pas celui de la pauvreté ou du sida », explique Tidiane Soumah,

programmateur du festival.

Pour attirer les foules, trois concerts « Coups de cœur » sont prévus. Une aubaine, car chacun de ces artistes donne aussi un concert en salle coûtant entre 20 et 30 \$.

Après s'être produits au Spectrum samedi dernier, le Malien Balla Tounkara et le Guinéen Sekouba Bambino joueront respectivement ce soir et dimanche soir. Ferro Gaita complète le trio. La veille de son concert de fermeture au Club Balattou, le groupe du Cap-Vert livrera un spectacle samedi soir.

L'autre grand événement sera donné par les Congolais Ricardo

Lemvo et Makina Loca. C'est au rythme de leurs salsas cubaines et de leurs rumbas congolaises que se clôturera dimanche soir la portion extérieure du Festival.

Parmi la vingtaine d'autres concerts, Tidiane Soumah suggère notamment le ballet folklorique de Tche Kreyol, demain et dimanche à 18h40. « Ce groupe de la Martinique visite l'Amérique pour la première fois. Ils sont plus de 40 sur scène. Ce sera haut en couleur », dit-il.

L'échange culturel ne se fera pas seulement par la musique. Plusieurs stands seront aussi ouverts pour représenter la culture et la

gastronomie de différents pays africains.

« Trop de gens pensent que l'Afrique forme un seul bloc, déplore Tidiane Soumah. C'est plutôt un continent constitué de 52 États aux cultures différentes. Nous voulons montrer cette diversité. »

Impossible toutefois de représenter l'Afrique sans évoquer son passé migratoire. Une place de choix a donc été réservée aux Québécois membres de la diaspora africaine. Environ la moitié des groupes comporte au moins un musicien québécois.

Ateliers interactifs

Le public ne fera pas qu'assister aux danses flamboyantes. Il pourra aussi en apprendre quelques pas. Des ateliers de danse sont prévus samedi et dimanche matin. Même chose pour les percussions. De patients artistes tenteront d'insuffler un peu de rythme aux participants.

Les enfants seront aussi initiés aux moeurs africaines. Demain et dimanche après-midi, ils pourront chanter, danser et peindre avec Allison.

« On veut élargir leurs horizons. L'enfant doit savoir que d'autres mondes existent. En lui apprenant l'art africain, les ateliers lui permettent de connaître et d'aimer les différences des autres », souligne Tidiane Soumah.

Informations:
www.festivalnuitsdafrique.com

Nézet-Séguin et l'OM: la grande forme



CLAUDE GINGRAS
CRITIQUE

Ni polkas ni valse, cette semaine, aux Concerts populaires du Centre Pierre-Charbonneau. Yannick Nézet-Séguin, le directeur artistique de cette série, qui y a invité cet été son Orchestre Métropolitain pour trois concerts sur six, avait « risqué » mercredi soir un programme comme il en présenterait en saison normale: une grande symphonie et un grand concerto qui, bien que fort accessibles aux couples attablés, ne font pas partie du menu habituellement offert dans ces soirées.

Encore une fois, Nézet-Séguin avait vu juste. La vaste enceinte était bien remplie — près de 1500 personnes — et l'écoute fut des plus attentives. Et, surtout, l'OM a donné là une prestation comparable à ses meilleures de saison régulière. Si le Smetana d'entrée servit un peu de mise en place des cordes, le résultat d'ensemble possédait l'effervescence voulue.

Pièce de résistance du concert, la huitième Symphonie de Dvorak fut jouée avec précision — mieux, avec amour. Chose rare, Nézet avait la partition devant lui. Mais il la regardait peu. Son Dvorak, il l'avait travaillé, il le sentait et transmet ce sentiment à ses musiciens. Tout y était: l'éclat, avec des trompettes très au point, le charme au 3^e mouvement bien « grazioso », et un étonnant climat de paix dans l'Adagio très soutenu. Pendant que l'OSM sombre dans la stagnation, voici l'OM très en santé et son génial jeune chef qui nous donnent un Dvorak de grand soir!

La soliste, Marie-Ève Poupart, violoniste de 18 ans, avait joué un mouvement de concerto de Paganini avec l'Orchestre du Conservatoire en février, mais c'était là sa première prestation d'importance. Élève de Johanne Arel, elle a appris spécialement pour ce concert et joué de mémoire, et avec une justesse à peu près parfaite, l'exigeant 2^e Concerto de Wieniawski où le violon est continuellement sollicité. Mieux, elle



PHOTO MARTIN BEAULIEU, LA PRESSE

Encore une fois, Yannick Nézet-Séguin avait vu juste.

l'a traduit avec une réelle musicalité et un certain panache. Bien qu'amplifiée, la sonorité était toujours belle. La jeune fille corrigera certaines montées en doubles cordes et détaillera davantage ses staccatos.

ORCHESTRE MÉTROPOLITAIN DU GRAND MONTRÉAL. Chef d'orchestre: Yannick Nézet-Séguin. Soliste: Marie-Ève Poupart, violoniste. Mercredi soir, Centre Pierre-Charbonneau.
Programme: Ouverture de l'opéra « Prodanà Nevěsta » (« La Fiancée vendue ») (1866) — Smetana Concerto pour violon et orchestre no 2, en ré mineur, op. 22 (1862) — Wieniawski Symphonie no 8, en sol majeur, op. 88. B. 163 (1889) — Dvorak

Rendez vos vacances à Québec excitantes!
PARTICIPEZ AU TOURNAGE DU FILM LE 30 JUILLET PROCHAIN

MAURICE RICHARD

avec **ROY DUPUIS JULIE LE BRETON PATRICE ROBITAILLE MICHEL BARRETTE DIANE LAVALLÉE MARIO JEAN RÉMY GIRARD**
et la participation amicale de **VINCENT LECAVALIER STÉPHANE QUINTAL MATHIEU DANDENAULT IAN LAPERRIÈRE MIKE RICCI PASCAL DUPUIS PHILIPPE SAUVÉ et SEAN AVERY**

un film de **CHARLES BINAMÉ**
scénario **KEN SCOTT** produit par **DENISE ROBERT DANIEL LOUIS**



PLUSIEURS SURPRISES ! MICHEL BARRETTE EN SPECTACLE ! 25 000 \$ EN PRIX DE PRÉSENCE DONT

★ une **HONDA CIVIC BERLINE DX 2005** de **l'Allier**

★ un **VOYAGE** pour deux à **CUBA**, offert par **Sol Cayo Guillermo** et **vacances AIR CANADA**

Pour être admissible aux tirages, les gens doivent être présents toute la journée. Détails disponibles chez Vivafilm.

PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE AU COLISÉE PEPSI (entrée sud, boul. Wilfrid-Hamel) À QUÉBEC LE SAMEDI 30 JUILLET À 7H30 AM. Soyez disponibles TOUTE LA JOURNÉE.

TENUE VESTIMENTAIRE REQUISE (L'ACTION SE DÉROULE DANS LES ANNÉES 40-50)

femmes: manteau de laine long, robe ou jupe forcée de préférence longue avec blouse pâle ou foncée, et si possible chapeau de feutre ou foulard soyeux
hommes: manteau de laine long, habit et cravate forcés avec chemise pâle, et si possible chapeau de feutre ou casquette à pointe
enfants: vêtements foncés et unis
PAS DE VÊTEMENTS SPORT OU EN NYLON, NI DE "SHORT"



présente

LE FESTIVAL DE Lanaudière

du 9 juillet au 7 août 2005 www.lanaudiere.org

en collaboration avec

LA PRESSE



DEBORAH VOIGT



BEN HEPPNER



ALEXANDRE DA COSTA



YANNICK NÉZET-SÉGUIN



EMMANUELLE BERTRAND

BROCHURE DE SAISON ET BILLETTERIE :

1 800 561-4343
ou (450) 759-4343

1575, boulevard Base-de-Roc, Joliette (Québec)

Navette Express aller retour Montréal - Joliette - Montréal
Information à la billetterie

28^e Saison « Plaisirs partagés »

Quelques concerts à l'affiche

BEETHOVEN PAR L'ORCHESTRE MÉTROPOLITAIN

Vendredi 22 juillet / 20 h / Concert Joliette

Trois solistes virtuoses, deux chœurs remplis d'allégresse, un orchestre et son chef toujours enthousiastes et inspirés.

E. DERZHAVINA, piano ; **C. CHO**, violon
E. BERTRAND, violoncelle

ORCHESTRE MÉTROPOLITAIN DU GRAND MONTRÉAL / Y. NÉZET-SÉGUIN
CHEFES DU FESTIVAL ET DE L'OMGM

BEETHOVEN : Triple Concerto ; Fantaisie chorale pour piano, chœur et orchestre ; SCHUMANN : « Chant de la nuit » ; BRAHMS : « Le chant du destin »

Amphithéâtre (Joliette) / 43 \$, 35 \$, 26 \$, Pelouse 15 \$

ALEXANDRE DA COSTA - UNE FONTAINE DE JOUVENCE

Dimanche 24 juillet / 14 h / Concert Desjardins

Ils sont jeunes, ils sont beaux, ils sont talentueux - l'avenir est à eux.

Alexandre DA COSTA, violon
ORCHESTRE DE LA FRANCOPHONIE CANADIENNE / Jean-Philippe TREMBLAY

STANILAND : Concerto pour orchestre
BRUCH : Concerto pour violon n° 1
PROKOFIEV : Roméo et Juliette (extraits)

Amphithéâtre (Joliette) / 23 \$, 19 \$, 17 \$, Pelouse 12 \$

DEBORAH VOIGT & BEN HEPPNER : L'AMOUR, TOUJOURS L'AMOUR...

Samedi 23 juillet / 20 h / Concert Canimex

Tous les amours sont déclinés par deux des plus grandes voix du monde de l'opéra, dans l'atmosphère magique de l'Amphithéâtre.

Deborah VOIGT, soprano ; **Ben HEPPNER**, ténor

ORCHESTRE DU FESTIVAL / Asher FISCH

BEETHOVEN : Fidelio Ouverture, 2 airs et 1 duo
WAGNER : Siegfried (duo final) ; Tristan und Isolde (duo de l'acte II) ; extraits orchestraux

Amphithéâtre (Joliette) / 43 \$, 35 \$, 26 \$, Pelouse 15 \$

Fait concert et cocktail avec les artistes : 150 \$

MIRACULEUSES SYMPATHIES

Lundi 25 juillet / 20 h / Concert Banque Nationale

Trois musiciennes exceptionnelles, une révélation : élans communs, sensibilités partagées, échanges spontanés d'une extraordinaire vivacité.

Ekaterina DERZHAVINA, piano
Catherine CHO, violon
Emmanuelle BERTRAND, violoncelle

BEETHOVEN : Trio en ré majeur
CHOSTAKOVITCH : Trio n° 2
SCHUBERT : Trio n° 1

Église de L'Assomption / 25 \$

LA comédie musicale de l'été !

« Irrésistible »
New York Post



BENNY ANDERSSON & BJÖRN ULVAEUS'

MAMMA MIA!

THE SMASH HIT MUSICAL BASED ON THE SONGS OF ABBA

Une mère, une fille, trois pères...
et un mariage que vous n'oublierez jamais

12-24 juillet

Matinées samedi et dimanche



Salle Wilfrid-Pelletier Place des Arts
514 842.2112 1 866 842.2112
www.pda.qc.ca Réseau Admission 514 790.1245

www.mamma-mia.com

ENREGISTREMENT DE LA DISTRIBUTION ORIGINALE DE MAMMA MIA! DISPONIBLE SUR DECCA BROADWAY

ARTS ET SPECTACLES

APPRÉCIATION	
Exceptionnel	★★★★★
Excellent	★★★★
Bon	★★★
Passable	★★
À éviter	☹

ADVENTURES OF BARON MUNCHAUSEN, THE

Cinéma du Parc Ven. et sam. couche-tard: 23h.

ADVENTURES OF SHARK BOY AND LAVA GIRL IN 3-D, THE

VOIR (LES AVENTURES DE SHARK BOY ET LAVA GIRL EN 3-D)

Cinéma Dollar Admission 1\$ 12h10, 15h50.

AIMANTS, LES ★★☆☆½

Cinéma ONF Sam.: 19h.

AURORE ★★★

Angrignon 12h45, 15h45, 19h05, 19h35, 21h40, 22h10. **Beaubien** Ven. au dim., mar. au jeu.: 12h, 14h15, 16h30, 19h, 21h30; lun.: 12h, 14h15, 16h30, 21h30. **Boucherville** 12h30, 14h50, 17h10, 19h30, 21h50. **Capitol Drummondville** 13h40, 16h15, 18h55, 21h25. **Carrefour Dorion** 13h25, 15h35, 19h20, 21h40. **Carrefour Joliette** 13h15, 13h40, 15h50, 16h15, 18h40, 19h05, 21h, 21h25. **Centre Eaton** 13h25, 15h55, 19h05, 21h35. **Châteauguay Encore** 13h15, 15h45, 19h15, 21h35. **Ciné-Parc Boucherville** Tous les soirs au coucher du soleil. **Ciné-Parc Châteauguay** Tous les soirs au coucher du soleil. **Ciné-Parc Joliette** Tous les soirs au coucher du soleil. **Ciné-Parc St-Eustache** Tous les soirs au coucher du soleil. **Cinéma Élysée** 13h15, 15h55, 19h, 21h30. **Cinéma Triomphe** 13h15, 15h55, 19h, 21h30; ven. et sam. couche-tard: 23h50. **Colossus Laval** 12h20, 15h05, 19h, 21h50. **Delson** 13h20, 15h35, 19h30, 21h55. **Langelier** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. et sam. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Deux-Montagnes 14** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Jacques-Cartier 14** 12h50, 15h20, 18h50, 19h10, 21h20, 21h40; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Lacordaire 16** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Marché Central 18** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Pont-Viau 16** 12h50, 15h20, 18h50, 19h10, 21h20, 21h40; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Sphéretch 14** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Taschereau 18** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Terrebonne 16** 12h50, 15h20, 18h50, 19h10, 21h20, 21h40; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Paris Valleyfield** 12h50, 15h30, 18h50, 21h30. **Parisien** 13h, 13h30, 15h30, 16h, 18h35, 19h05, 21h, 21h35. **St-Basile** 13h15, 15h55, 19h, 21h25. **St-Bruno** 12h20, 14h45, 16h45, 19h15, 21h20, 21h40. **St-Eustache** 12h30, 13h10, 15h15, 15h50, 18h30, 19h, 21h10, 21h40. **St-Hyacinthe** 13h15, 15h40, 19h15, 21h40. **St-Jérôme** 13h30, 15h45, 17h15, 18h45, 19h30, 21h, 21h45. **Saint-Laurent (Tracy)** 13h35, 16h10, 18h55, 21h20. **Starcité Montréal** 12h30, 15h05, 18h40, 19h15, 21h20, 21h55. **Ste-Thérèse** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. et sam. couche-tard: 23h50. **Versailles** 13h30, 16h10, 19h05, 21h30.

AVENTURES DE SHARK BOY ET LAVA GIRL EN 3-D, LES ★★☆☆½

VOIR (LES AVENTURES DE SHARK BOY & LAVA GIRL IN 3-D)

Cinéma Dollar Admission 1\$ 12h10. **Cinéma Tops** 13h25, 15h35, 19h25. **Plaza Repentigny** 13h. **St-Léonard 2.18\$** Ven.: 19h; sam., dim.: 15h30, 19h; lun. au mer.: 19h30.

BAD NEWS BEARS, THE EN PRIMEUR

VOIR (UNE ÉQUIPE D'ENFER)

Angrignon 13h30, 16h30, 19h15, 21h50. **Cavendish** 13h05, 15h55, 18h50, 21h15. **Colisée Kirkland** 12h, 14h45, 19h05, 21h55. **Colossus Laval** 13h05, 16h05, 19h05, 21h55. **Des Sources 10** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. et sam. couche-tard: 23h45. **Méga-Plex Deux-Montagnes 14** 12h55, 15h25, 18h55, 21h25; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Lacordaire 16** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h45. **Méga-Plex Marché Central 18** 12h50, 15h20, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h45. **Méga-Plex Sphéretch 14** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h45. **Méga-Plex Taschereau 18** 12h55, 15h25, 18h55, 21h25; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Paramount Montréal** 12h50, 15h40, 18h40, 21h30; ven. et sam. couche-tard: 24h.

BATMAN BEGINS

VOIR (BATMAN: LE COMMENCEMENT)

Angrignon 21h20. **Colisée Kirkland** Ven., dim. au jeu.: 12h10, 15h25, 18h45, 21h45; sam.: 12h10, 15h25, 21h45. **Colossus Laval** 12h30, 18h30, 21h40. **Côte-des-Neiges** 17h15, 20h30. **Des Sources 10** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Lacordaire 16** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Marché Central 18** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Sphéretch 14** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Taschereau 18** 15h30, 18h35, 21h30. **Paramount Montréal** 12h15, 15h30, 16h30, 18h45, 21h45.

BATMAN: LE COMMENCEMENT ★★☆☆

VOIR (BATMAN BEGINS)

Ciné-Parc St-Hilaire Tous les soirs au coucher du soleil. **Ciné-Parc St-Hilaire** Tous les soirs au coucher du soleil. **Cinéma Triomphe** 16h, 19h. **Langelier** 15h, 21h. **Méga-Plex Jacques-Cartier 14** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Pont-Viau 16** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Taschereau 18** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Terrebonne 14** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Méga-Plex Sphéretch 14** 12h35, 15h30, 18h35, 21h30. **Paramount Montréal** 12h15, 15h30, 16h30, 18h45, 21h45.

BEWITCHED

VOIR (MA SORCIÈRE BIEN-AIMÉE)

AMC Forum 22 13h45, 16h30, 19h05, 21h30. **Des Sources 10** 19h20, 21h30; ven. et sam. couche-tard: 23h40.

BRICE DE NICE ★★★

Ciné-Parc Joliette Tous les soirs au coucher du soleil. **Plaza Repentigny** 13h05, 17h15, 21h30. **Quartier Latin** 13h05, 15h30, 18h45, 21h10.

C.R.A.Z.Y. ★★★★★

AMC Forum 22 13h40, 16h30, 19h25, 22h15. **Beaubien** 13h15, 15h45, 18h30, 21h15. **Boucherville** 13h05, 16h, 19h, 21h40. **Capitol Drummondville** 15h50, 21h05. **Carrefour Dorion** 13h, 15h45, 18h45, 21h20. **Carrefour Joliette** 13h25, 15h55, 18h30, 21h05. **Cinéma Élysée** 21h25. **Cinéma Triomphe** 13h30, 16h25, 19h30, 21h55; ven. et sam. couche-tard: 24h20. **Colossus Laval** 12h15, 15h10, 18h35, 21h35. **Delson** 12h50, 15h25, 19h, 21h40. **Lasalle** 12h50, 15h40, 18h40, 21h15. **Méga-Plex Deux-Montagnes 14** 18h45, 21h25; ven. au dim., mar. couche-tard: 24h. **Méga-Plex Jacques-Cartier 14** 12h45, 15h45, 19h45, 21h45. **Méga-Plex Pont-Viau 16** 12h45, 15h45, 19h45, 21h45. **Méga-Plex Taschereau 18** 12h45, 15h45, 19h45, 21h45. **Méga-Plex Terrebonne 14** 12h45, 15h45, 19h45, 21h45. **Méga-Plex Terrebonne 14** 12h45, 15h45, 19h45, 21h45; ven. au dim., mar. couche-tard: 24h. **Quartier Latin** 13h, 13h45, 16h05, 16h45, 19h05, 19h45, 21h45. **St-Bruno** 13h15, 15h40, 18h45, 21h25. **St-Eustache** 13h, 15h50, 18h55, 21h40. **St-Hyacinthe** 13h, 15h55, 18h50, 21h35. **St-Jérôme** 18h45, 21h45. **Starcité Montréal** 12h55, 16h05, 19h05, 22h25. **Ste-Thérèse** 21h; ven. et sam. couche-tard: 23h30. **Versailles** 13h, 15h40, 19h, 21h40.

CAMPFIRE ★★½

(V.O. AVEC SOUS-TITRES ANGLAIS)

Cavendish 16h45, 19h, 21h10.

CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE

VOIR (CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE)

Angrignon 12h35, 13h10, 15h35, 16h10, 18h45, 19h10, 21h45. **Carnaval** 13h05, 15h30, 19h05, 21h25. **Cavendish** 13h10, 15h50, 18h40, 21h20. **Colisée Kirkland** 12h45, 15h40, 19h20, 22h. **Colossus Laval** 12h25, 15h25, 18h55, 21h45. **Côte-des-Neiges** Ven. au dim.: 13h, 15h50, 18h50, 21h15; lun. au jeu.: 15h05, 18h50, 21h15. **Des Sources 10** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. et sam. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Deux-Montagnes 14** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h45. **Mé-**



Photo d'*Aurore*, tirée du film de Luc Dionne, mettant notamment en vedette Marianne Fortier.

ga-Plex Lacordaire 16

12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Marché Central 18** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Sphéretch 14** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Taschereau 18** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h45. **Paramount Montréal** Ven. au dim.: 11h, 12h40, 13h45, 15h45, 18h50, 19h45, 21h50, 22h30; lun. au jeu.: 12h40, 13h45, 15h45, 18h50, 19h45, 21h50, 22h30; ven. et sam. couche-tard: 24h30.

CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE ★★☆☆½

(CHARLIE AND THE CHOCOLATE FACTORY)

Boucherville 13h10, 15h55, 19h05, 21h35. **Capitol Drummondville** 13h25, 15h55, 18h35, 21h10. **Carrefour Dorion** 13h20, 15h55, 19h10, 21h30. **Carrefour Joliette** 13h35, 16h10, 18h50, 21h15. **Châteauguay Encore** 13h10, 15h30, 18h50, 21h10. **Ciné-Parc St-Eustache** Tous les soirs au coucher du soleil. **Ciné-Parc St-Hilaire** Tous les soirs au coucher du soleil. **Cinéma Élysée** 13h25, 15h45, 19h10, 21h40. **Cinéma Triomphe** 13h25, 15h45, 19h10, 21h40; ven. et sam. couche-tard: 23h55. **Colossus Laval** 12h55, 16h, 19h10, 22h. **Delson** 13h25, 15h50, 19h25, 21h50. **Langelier** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. et sam. couche-tard: 23h40. **Lasalle** 13h05, 15h45, 18h20, 18h55, 20h50, 21h20. **Méga-Plex Deux-Montagnes 14** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Jacques-Cartier 14** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Marché Central 18** 12h50, 15h20, 18h50, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Pont-Viau 16** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Taschereau 18** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Méga-Plex Terrebonne 14** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h40. **Paris Valleyfield** 12h45, 18h45. **Quartier Latin** 12h05, 13h15, 15h, 16h15, 18h15, 19h, 21h, 21h40. **St-Basile** 13h25, 15h45, 19h10, 21h40. **St-Bruno** 12h50, 15h35, 19h20, 21h55. **St-Eustache** Ven. au mar., jeu.: 12h55, 15h40, 18h45, 21h30; mer.: 15h40, 18h45, 21h30; mer. avec bébés: 12h. **St-Hyacinthe** 13h20, 15h45, 19h05, 21h35. **St-Jérôme** 12h45, 15h45, 18h45, 21h45. **Saint-Laurent (Tracy)** 13h30, 16h05, 18h50, 21h15. **Starcité Montréal** 12h, 12h50, 15h, 15h30, 18h45, 19h20, 21h30, 22h20. **Ste-Thérèse** 12h45, 15h15, 18h45, 21h15; ven. et sam. couche-tard: 23h40.

CHILDSTAR ★☆☆½

EN PRIMEUR

AMC Forum 22 12h20, 14h45, 17h10, 21h30, 22h.

CHUTE, LA ★★☆☆

Cinéma Tops 15h15, 21h15.

CINDERELLA MAN

AMC Forum 22 12h30, 15h45, 19h15, 22h25.

COCCINELLE: TOUT ÉQUIPÉE, LA ★★☆☆

(HERBIE: FULLY LOADED)

Angrignon 12h40, 14h55, 17h10. **Carnaval** 15h15. **Colosus Laval** 12h, 15h55. **Méga-Plex Jacques-Cartier 14** 12h45, 14h50, 16h55. **Méga-Plex Pont-Viau 16** 13h15, 15h25. **Méga-Plex Terrebonne 14** 12h50, 14h55, 17h. **Plaza Repentigny** 13h25, 19h15. **St-Bruno** 17h. **St-Eustache** 14h20, 19h. **St-Jérôme** 12h45, 15h. **Starcité Montréal** Ven. au mer.: 12h45, 15h15, 19h; jeu.: 12h45, 15h15.

CRASH ★★☆☆½

VOIR (CRASH V.F.)

Paramount Montréal 13h05, 15h55, 18h55, 21h55; ven. et sam. couche-tard: 24h15.

CRASH V.F. ★★☆☆½

(CRASH)

Cinéma Tops 12h55, 15h40, 19h05, 21h35.

CRIS ET COUP DE PIED ★★☆☆½

(KICKING & SCREAMING)

Cinéma Tops 13h10, 15h25.

CRUSTACÉS ET COQUILLAGES ★★★

Parisien 13h05, 15h15, 17h20, 19h20, 21h45.

DALTON, LES ★★

Beaubien 14h15, 18h. **Boucherville** 14h45, 21h25. **Capitol Drummondville** 13h15, 18h30. **Carnaval** 19h40, 21h25. **Carrefour Joliette** 14h, 16h35, 19h15, 21h45. **Ciné-Parc Joliette** Tous les soirs au coucher du soleil. **Cinéma Élysée** 15h25, 17h30, 19h30. **Cinéma Triomphe** 12h45, 15h, 17h, 19h35, 21h25; ven. et sam. couche-tard: 23h35. **Langelier** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. et sam. couche-tard: 23h. **Lasalle** 12h20, 14h45, 18h25, 20h45. **Méga-Plex Deux-Montagnes 14** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Méga-Plex Jacques-Cartier 14** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Méga-Plex Lacordaire 16** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Méga-Plex Marché Central 18** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Méga-Plex Pont-Viau 16** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Méga-Plex Sphéretch 14** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Méga-Plex Taschereau 18** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Méga-Plex Terrebonne 14** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05, 21h; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h. **Paradis** 13h30, 15h45, 19h05, 21h. **Paris Valleyfield** 15h35, 21h35. **Quartier Latin** 12h20, 14h45, 17h, 19h20, 21h40. **St-Basile** 14h, 17h, 19h15. **St-Bruno** 12h35, 14h40, 19h10. **St-Eustache** 14h15, 16h25, 19h, 21h10. **St-Jérôme** 12h30, 14h30, 18h45, 21h. **Saint-Laurent (Tracy)** 13h50, 16h25, 19h10, 21h40. **Starcité Montréal** 12h25, 14h40, 17h, 19h20, 21h40. **Ste-Thérèse** 13h20, 15h15, 17h10, 19h05.

DARK WATER

VOIR (EAU TROUBLE)

Colisée Kirkland 21h50. **Paramount Montréal** Ven. au mar., jeu.: 13h20, 16h10, 19h10, 22h05; mer.: 13h20, 16h10, 22h05.

DERNIER ESSAI, LE ★★

(THE LONGEST YARD)

Plaza Repentigny 15h40, 21h20.

DEVIL'S REJECTS, THE ★★☆☆ EN PRIMEUR

AMC Forum 22 16h15, 14h45, 17h10, 19h45, 22h15. **Méga-Plex Lacordaire 16** 13h, 15h10, 17h20, 19h30, 21h40; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50. **Méga-Plex Sphéretch 14** 13h, 15h10, 17h20, 19h30, 21h40; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h50.

EAU TROUBLE ★★

(DARK WATER)

Cinéma Triomphe 21h45; ven. et sam. couche-tard: 24h. **Méga-Plex Jacques-Cartier 14** 21h30. **Méga-Plex Pont-Viau 16** 17h10, 21h20; ven. au dim., mar. couche-tard: 23h35. **Méga-Plex Terrebonne 14** 15h, 21h30. **Quartier Latin** Ven., sam., lun. au jeu.: 13h10, 15h45, 19h10, 21h45; dim.: 13h10, 15h45. **St-Eustache** 21h. **Starcité Montréal** 22h.

ENCHAÎNÉ ★★

(UNLEASHED)

Cinéma Tops

ARTS ET SPECTACLES

Expo du plasticien Jean-Paul Jérôme à Montréal

MICHEL BELLEMARE PRESSE CANADIENNE « Les vibrations modernes », une exposition itinérante d'oeuvres du peintre Jean-Paul Jérôme organisée par le Musée du Bas-Saint-Laurent de Rivière-du-Loup, est de passage à Montréal cet été, après avoir fait escale à Winnipeg l'an dernier.

d'un idéal de perfection, écrit le commissaire Charles Bourget, dans le catalogue de l'exposition. Ils s'intéressent alors principalement aux faits plastiques : ton, texture, formes, lignes, unité finale qu'est le tableau, et les rapports entre ces éléments. » La référence ultime

« La géométrie chez Jérôme devient vibrante, grouillante et dynamique, rejetant les lignes simples et les compositions stables », peut-on lire dans un document préparé à l'occasion du vernissage de l'exposition à la maison de la culture de Villeray—Saint-Michel—

son travail, on observe une récurrence de thématiques formelles à différentes périodes de sa production. Ses intérêts pour la figure, la structure, le geste, l'essence de la vie, et enfin, pour la perfection de l'acte de peindre, sont autant de paliers révélateurs de son cheminement vers une expression toujours plus aboutie d'un énergique besoin créatif. »

Les Vibrations modernes se veut une rétrospective de l'oeuvre et des préoccupations créatives de Jean-Paul Jérôme, ne couvrant pas que la période proprement dite des Plasticiens, mais présentant des tableaux réalisés au cours de cinq décennies, des années 1940 à 2000.

de leur vision géométrique, c'est le travail du maître incontesté dans le domaine, Piet Mondrian. »

Les Vibrations modernes se veut une rétrospective de l'oeuvre et des préoccupations créatives de Jean-Paul Jérôme, ne couvrant pas que la période proprement dite des plasticiens, mais présentant des tableaux réalisés au cours de cinq décennies, des années 1940 à 2000.

L'exposition met en évidence le cheminement de l'artiste au fil de ces décennies, en faisant ressortir ses intérêts pour les formes, les couleurs et les thèmes durant les différentes périodes de sa carrière.

Parc-Extension. Aux formes s'ajoute le choix de couleurs, naturalistes ou antinaturalistes, chaudes ou froides, qui traduit partout le souci de l'harmonie de l'artiste.

présentée jusqu'au 18 septembre. Plus tard, en novembre, la galerie d'art Gala, du boulevard Saint-Laurent, à Montréal, doit elle aussi tenir une exposition de tableaux de Jean-Paul Jérôme.

La Marche de l'empereur franchit un nouveau cap

La Marche de l'empereur, du réalisateur français Luc Jacquet, vient de franchir le cap du million de dollars au box-office canadien. Sorti au Québec le 20 mai et dans la plupart des autres provinces le 24 juin, le film prendra l'affiche dans les Maritimes dès la première semaine d'août. Le film raconte l'histoire du manchot qui, chaque année, risque sa vie dans le milieu le plus inhospitalier du monde, l'Antarctique, pour perpétuer sa lignée.

CINÉMA CE QU'ON A VU, CE QU'ON EN PENSE. [Logo with star]

LES TEMPS QUI CHANGENT un film de ANDRÉ TÉCHINE «... le tumulte des sentiments touche juste.» «Ce Téchiné est surprenant.»

« DEUX FOIS BRAVO. » « L'imagination de Tim Burton remplit ce film de visions remarquables. »

JOHNNY DEPP « ★★★★★ » LA FANTASIE FAMILIALE LA PLUS BRANCHÉE de l'année. « PHÉNOMÉNAL! LE MEILLEUR FILM DE L'ANNÉE! Une gâterie que la famille entière ne pourra résister! » « Une aventure estivale à ne pas manquer! Un film qui a tout pour devenir un CLASSIQUE FAMILIAL! » « Obtenez votre ticket en or et allez voir le film le plus délicieux de l'année! » « Une expérience magique. Johnny Depp est le Willy Wonka parfait. » CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE

«SEXY ET CAPTIVANT... MICHAEL BAY SAIT COMMENT FAIRE UN GRAND FILM D'ÉTÉ.» «NON SEULEMENT LE MEILLEUR FILM D'ACTION DE L'ÉTÉ, MAIS TRÈS PROBABLEMENT DE L'ANNÉE ENTIÈRE. UN FILM INTELLIGENT, EXCITANT ET INATTENDU.» L'ILE EWAN MCGREGOR SCARLETT JOHANSSON

À L'AFFICHE DÈS AUJOURD'HUI. Table with 4 columns of cinema listings including locations like Quartier Latin, Versaillais, etc.

« DEUX FOIS BRAVO. » « C'est un coup de circuit! Une équipe d'enfer est LA GRANDE COMÉDIE DE L'ÉTÉ! » « BRAVO à Billy Bob Thornton. » UNE ÉQUIPE D'ENFER BadNewsBearsMovie.com

À L'AFFICHE! Table with 4 columns of cinema listings including locations like Quartier Latin, Versaillais, etc.

À L'AFFICHE! IMAX LE TICKET EN OR VISITEZ WWW.WARNERBROSCANADA.COM

MUSIQUES DU MONDE

Niyaz: hors d'Iran, le salut...

PAUL JOURNET
COLLABORATION SPÉCIALE

Le groupe Niyaz a lancé son premier album en avril dernier. Inutile toutefois de le chercher dans les marchés de leur Iran natal. Désormais établi à Los Angeles, le trio n'a pas survécu à l'épreuve de la censure.

« Nous n'aurions pas pu lancer ce disque en Iran, admet la chanteuse Azam Ali. D'abord parce que je suis une fille qui chante. Ensuite parce qu'on fusionne l'électro-pop aux musi-

ques traditionnelles. Ce mélange dérange, car la pop est perçue comme une influence négative pour la jeunesse. »

Le régime oppressif iranien étouffe la scène musicale. Par crainte des représailles, rares sont les artistes qui osent ce métissage.

« Depuis la révolution islamique, la musique en Iran reste prisonnière du passé, déplore Azam Ali. Le style demeure très traditionnel. Et le peu de pop diffusée est très cliché. La musique et les paroles sont bonnes pour la poubelle. »

Avec son album, Niyaz a voulu offrir du nouveau aux membres de sa génération. Malgré les efforts des autorités, sa musique a traversé l'Atlantique. Grâce à l'anonymat d'Internet, le disque est parvenu aux oreilles d'étudiants une semaine après sa sortie aux États-Unis.

La quête...

Niyaz n'aspire pourtant pas à soulever ou à corrompre la jeunesse. Loin de là. Son message est plus poétique que politique.

En langue farsi, le nom du groupe signifie « quête ». Cette quête spirituelle et identitaire, c'est celle de deux Iraniens expatriés, Azam Ali et Niyaz, Loga Ramin Torkian. Leur voyage commence très tôt.

Azam Ali et sa famille s'enfuient en Inde en 1975. Elle n'a que 4 ans. La révolution islamique éclate ensuite en 1979. Les Ali savent alors qu'ils ne pourront plus retourner en Iran. Ils émigrent alors en Californie. Même chose pour Loga Ramin Torkian. Alors qu'il a 14 ans, sa famille se réfugie en Oregon, aux États-Unis.

Les deux sont établis aujourd'hui à Los Angeles. S'intégrer à cette ville superficielle n'est pas facile, explique Azam Ali. « J'y ai réalisé que je suis trop iranienne pour être américai-

ne, et trop américaine pour être iranienne. La vie à Los Angeles est très solitaire. Ce qui force à se replier sur soi. Je me suis créé ma petite bulle. »

L'introspection la ramène à ses racines iraniennes. Elle redécouvre alors la culture et la musique de son pays natal.

Pont entre l'Orient et l'Occident

Le son de Niyaz est la somme de ces expériences : un pont entre l'Orient et l'Occident. L'Orient, ce sont les instruments traditionnels comme la guitare viol — datant du XIV^e siècle —, le saz turc et le luth perse. L'Occident, ce sont les rythmes électroniques sombres et langoureux qui planent sur chaque pièce.

Carmen Rizzo a donné vie en studio à ces arrangements électroniques. En nomination pour deux Grammys, l'Américain est notamment célèbre pour son travail avec le Cirque du Soleil, Seal, Khaled et Alanis Morissette.

Par-dessus ces musiques flotte le chant hypnotique d'Azam Ali. En ourdou et en farsi, elle chante les plus grands poèmes du soufisme, la branche mystique de l'islam. Sa voix envoûtante donne une seconde vie à ces textes du XIII^e et du XIV^e siècle.

Souscrit-elle à cette religion ? « Je préfère ne pas répondre, échappe-t-elle d'un ton embêté. En Iran, les gens ne sont pas à l'aise de parler en public de leurs croyances religieuses. Moi non plus. Je veux être prudente, d'autant plus que je voyage souvent. »

En concert gratuit ce soir 20h30 au Théâtre de Verdure du parc La Fontaine. Première partie : Catherine Potter.



PHOTO FOURNIE PAR SIX DEGRÉS RECORDS

Le groupe Niyaz, désormais établi à Los Angeles, n'a pas survécu à l'épreuve de la censure. Le trio n'aurait pas pu lancer ce disque en Iran, admet la chanteuse Azam Ali.

7 REPRÉSENTATIONS AJOUTÉES !

PRÉSENTÉ PAR : **LA PRESSE** cyberpresse.ca

Cavalía

ENCORE ! ENCORE !
ENCORE DES SUPPLÉMENTAIRES !

8^e SEMAINE

JUSQU'AU 7 AOÛT

Sous le grand Chapiteau blanc au Technoparc de Montréal (sortie Technoparc de l'autoroute Bonaventure)

WWW.CAVALIA.NET
1-866-999-8111

TICKETPRO

JÉRÔME MINIÈRE • QUÉBEC

LILA DOWNS • ÉTATS-UNIS

LES BREASTFEEDERS • QUÉBEC

CALEXICO • ÉTATS-UNIS

RICHARD DESJARDINS • QUÉBEC

Rythme FM Le Rythme au Québec

Ce prix est attribué par le vote du public.

galaxie

ARCHAMBAULT

LOTO QUÉBEC

Rythme FM Le Rythme au Québec

galaxie

Bell

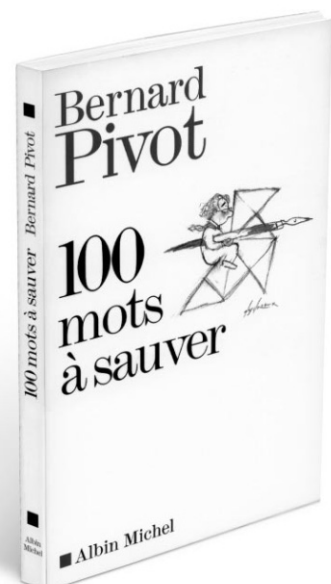
ARTS ET SPECTACLES

CONSEILS D'ADMINISTRATION

LA PRESSE AFFAIRES.com

LA SUPERGRILLE DU MOIS

LA PRESSE



Albin Michel Voici les gagnants qui ont mérité le livre 100 MOTS À SAUVER et un t-shirt La Presse.

- List of names: M. ROMÉO ALLARD DANVILLE, MME FRANCINE M. AUDET TROIS-PISTOLES, M. ANDRÉ BEAUCHAMPS LAVAL, M. GUY BÉGIN MONTREAL, MME MADELEINE BERGERON LACHINE, MME SUZANNE BLAIS DRUMMONDVILLE, MME MIREILLE BLOUIN REPERTIGNY, MME MADELEINE BOUCHER MONTREAL, M. CÉSAR CAMPILLO BROSSARD, MME LUCIE CHARBONNEAU MONTREAL, MME IRÈNE CHARTIER MONTREAL, MME LOUISE CORMIER MONTREAL, MME LUCILLE DÉSILETS CANDIAC, MME RÉJEANNE DÉSILETS DRUMMONDVILLE, MME LOUISE DESMARCHAIS SAINT-JULIE, M. JEAN M. DUBÉ BOUCHERVILLE, MME G. DUCHARME MONTREAL, MME MARCELLE FORGET BEAUDRY SAINT-JÉRÔME, MME DENISE GAGNÉ VICTORIAVILLE, MME LORRAINE HÉLIE PRÉVOST, MME RÉGINE HUDON GRANBY, MME ANDRÉA JOLICOEUR NOUVELLE, M. RÉAL KEROACK SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, M. YVES LAMOTHE MONTREAL, M. JACQUES LAPLANTE BROSSARD, MME LAURENCE LECOMPTÉ MONTREAL, MME SYLVIE LEDUC KIRKLAND, MME SYLVIE LELIÈVRE LAVA-DES-RAPIDES, M. LUCIEN LEMONDE GRANBY, MME LISE LÉONARD SAINT-JEAN-DE-MATHA, MME DIANE LETELLIER LASALLE, M. MICHEL PASSARETTI MONTREAL, M. DENIS PILON MONTREAL, MME GERTRUDE PINEAU SAINT-EUSTACHE, M. GILBERT POITRAS LAVAL, MME GISELÈ PORTELANCE LAVAL, MME MARIE-SIMONE PRÉT VERDUN, M. JEAN RENAUD BROSSARD, MME ANNIE ROBERGE SAINT-EUSTACHE, M. CLAUDE ROBERGE SAINT-CHARLES-BORROMÉE, MME MADELEINE ROBERGE BLAINVILLE, MME MONIQUE ROBITAILLE MONTREAL, MME RÉJEANNE ROY DE LA BAIE, MME SYLVIE SAINT-LAURENT SAINTE-CÉCILE-DE-MILTON, M. HUBERT SAINT-PIERRE DRUMMONDVILLE, MME RÉJANE SIMON SAINT-MARTINE, MME A. TCHAKMAKIAN LAVAL, MME JOHANE TELLIER MONTREAL, M. MICHEL TREMBLAY SAINT-EUSTACHE, M. CLAUDE VADNAIS JOLIETTE

«Merci à tous ceux et celles qui ont participé.» Prévoyez un délai de 4 à 6 semaines pour la réception de votre prix.

LA PRESSE cyberpresse.ca

05737

PLUS DE 4 MILLIONS \$ AU BOX-OFFICE! «...LE MEILLEUR FILM QUÉBÉCOIS DEPUIS LONGTEMPS!» «RENVERSANT... TOUT SIMPLEMENT LE MEILLEUR FILM QUÉBÉCOIS DEPUIS DES ANNÉES.» «FOLLEMENT BON!» «UN FILM À VOIR ABSOLUMENT... Un grand moment de cinéma.» MICHEL CÔTÉ MARC-ANDRÉ GRONDIN DANIELLE PROULX

«LES QUATRE FANTASTIQUES POUR TOUS» «SPECTACULAIRE. ÉTONNANT. REMARQUABLE.» «AMUSANT!»

FANTASTIC FOUR LES QUATRE FANTASTIQUES

HILARANT! «INTELLIGENT ET SEXY.» «DEUX FOIS BRAVO.» M. & Mme Smith

Téléfilm Canada participera à quatre longs métrages

PRESSE CANADIENNE Téléfilm Canada a annoncé sa participation financière à quatre longs métrages de langue française. Les projets sélectionnés marquent le retour de cinéastes réputés comme Louis Bélanger, qui a signé Gaz Bar Blues, et Micheline Lanctôt qui a réalisé notamment Le Piège d'Issoudun et L'Homme à tout faire.

LE PUBLIC ET LA CRITIQUE SONT UNANIMÉS! BOX-OFFICE RECORD : DÉJÀ 3 MILLIONS \$! «Un film qui nous FRAPPE DROIT AU CŒUR.»

13 ANS PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE! «LES QUATRE FANTASTIQUES POUR TOUS» «SPECTACULAIRE. ÉTONNANT. REMARQUABLE.» «AMUSANT!»

PLUS DE 1 MILLION AU BOX-OFFICE! idole instantanée

LE FILM NO. 1 AU CANADA! «Le film va faire un malheur! Une excellente comédie!» «Hilarant!» «Le film le plus drôle de l'été!»

13 ANS PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE! «LES QUATRE FANTASTIQUES POUR TOUS» «SPECTACULAIRE. ÉTONNANT. REMARQUABLE.» «AMUSANT!»

APRÈS LE SUCCÈS DES CHORISTES GÉRARD JUGNOT A UN GROS PROBLÈME... GÉRARD DEPARDIEU CATHERINE FROT GÉRARD JUGNOT BOUDU

LES FILMS SÉVILLE en collaboration avec LA PRESSE et 105.7 RYTHME FM ont le plaisir d'inviter 250 personnes à la première du film, en présence de GÉRARD JUGNOT le 15 août à 19h au cinéma Impérial