



— FOURNIE

VINCENT VALLIÈRES

## Ailleurs, tout près du cœur

ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

SORTIES

**ARTS**

**Lecture**

CONVERSATION  
AVEC MARGARET  
ATWOOD

+

**SPECTACLE**

**Michaël  
Rancourt**

OPTIMISTE  
DE NATURE

+

**MAISON**

**Tendances  
extérieures**

DEHORS,  
PAIN ET PIZZA!

+

**RÉGAL**

**En cuisine**

MENU  
SAUVAGE

KARINE TREMBLAY  
ktemblaylatribune.qc.ca

**Toute beauté n'est pas perdue a mijoté longtemps sur le feu. Ça s'entend. Textes porteurs, mélodies travaillées, chansons qui se déposent dans le cœur et restent dans l'oreille.**

Vincent Vallières raconte qu'il avait un bouquet de chansons prêtes à fleurir, une première maquette entre les mains, un calendrier de sortie à l'horizon quand, en mars 2020, la pandémie a tout suspendu.

Le travail amorcé en septembre 2019 a d'abord été mis sur la glace quelques semaines. Le temps d'une respiration. Le temps d'un pas de recul.

«On avait de bonnes pistes, plusieurs versions très avancées, des mix finaux déjà enregistrés. Et là, il fallait donner un coup de frein. On ne l'attendait pas, mais c'est devenu un atout», note l'auteur-compositeur-interprète.

Les mois qui se dessinaient devant permettaient le luxe du temps. Un luxe obligé, soit. Mais un luxe pareil.

«On a profité de la pause imposée pour retourner à la table de travail expérimenter d'autres affaires, recommencer des trucs, revoir les arrangements et les tonalités.»

Martin Léon est venu mettre sa griffe au projet dans la foulée.

«C'est un créateur que j'admire. Il a d'abord posé son regard sur mes textes. On a finalement coécrit quatre chansons, mais son apport va bien au-delà de ça.»



**«On enregistrerait quand même juste un disque. Mais pendant qu'on le faisait, c'était bien plus que ça. C'était toute notre vie qu'on mettait là-dedans»**

— Vincent Vallières

VINCENT VALLIÈRES

# VISER HAUT



D'où le titre de directeur artistique qui le coiffe dans le livret du disque qui sera lancé le 9 avril.

«Je lui ai dit, comme aux proches amis et collaborateurs André Papanicolaou et Michel-Olivier Gasse : j'aimerais que tu me *challenges*.»

Pour donner pareille permission, pour aller dans cette zone où les commentaires se disent avec une franchise sans voile, ça prenait une confiance béton.

Les deux auteurs-compositeurs-interprètes avaient déjà partagé scène et micro avec l'heureux

projet des *Douze hommes rapailés*. Chanter les mots de Miron avait tissé des liens solides, scellé une amitié. L'espace de travail se pouvait.

À partir de là, les chansons ont fait des allers-retours entre les deux artistes.

«Ça a été un processus exigeant, mais vraiment intéressant, pendant lequel on a tassé notre ego du chemin au bénéfice des chansons. C'est de cette façon-là qu'on peut élever le jeu. Sinon, on reste pris dans nos *patterns*.»

## CERNER L'ESSENTIEL

Des sessions d'enregistrement ont eu lieu dans le sous-sol du réalisateur André Papanicolaou, dans le studio de Martin Léon et dans le condo montréalais de Vallières, où le plafond haut amenait une réverbération impossible à recréer autrement.

Chaque étape a mené le disque plus loin. Ailleurs. Mais toujours, toujours tout près du cœur.

«La vision de Martin m'a permis de cerner des trucs. Il me ramenait

souvent à cette essentielle question : qu'est-ce que tu as envie de dire?»

La réponse logeait dans l'intime. Celui ancré à soi, bien sûr. Mais aussi celui qui émane des autres, selon ce que traversent les proches, les amis, les voisins.

Les 11 plages de ce 8<sup>e</sup> opus racontent les enfants qui grandissent, la grisaille d'un quotidien sans étincelle, la fin des promesses, les espoirs plombés, la lumière malgré tout, l'amour qui se détériore, celui qui se peut encore, la force du «ensemble», le cœur qui

# CONVERSATION AUTOUR DE QUATRE CHANSONS

## HEILLE VALLIÈRES

«Elle ouvre le disque. C'est en quelque sorte un dialogue intérieur qui met l'accent sur le gars qui se demande : c'est quoi ta capacité d'émerveillement? Est-ce que t'es encore capable de te surprendre? De faire de belles affaires? De te questionner par rapport au monde qui t'entoure?»

## LA SOMME

«C'est une chanson autobiographique qui remonte le temps et pointe des scènes précises. Chaque couplet met en scène le personnage dans un moment qui le forge comme individu. En écho, il voit son fils qui s'apprête à traverser ces mêmes étapes qui mènent de l'enfance au début de l'âge adulte.

«Quand j'ai terminé ce texte, je me suis questionné sur sa valeur. Je me demandais si c'était juste un journal intime, quelque chose qui ne m'appartenait qu'à moi. J'ai ressenti ce sentiment

de doute à d'autres moments, lorsque j'ai écrit *On va s'aimer encore* ou *Le repère tranquille*, par exemple. Ce sont des chansons très différentes, mais chaque fois, j'avais l'impression de flirter avec quelque chose de moins tangible. Probablement que la zone d'intimité où j'allais puiser créait une vulnérabilité plus grande.»

## TOUT N'EST PAS POUR TOUJOURS

«Je la traînais depuis longtemps. On a dépouillé les arrangements. À la fin, il restait le piano. Est venue l'idée de la partager avec quelqu'un d'autre, mais je ne voyais pas l'intérêt de l'interpréter avec une chanteuse de ma génération.»

André Papanicolaou a émis la suggestion de se tourner vers une femme qui avait du vécu, une femme dont la voix portait une histoire.

«On a pensé à Marjo. On a écouté quelques-unes de ses tounes, des interprétations pluguées sur le cœur. C'était ça.»

La rockeuse était une connaissance avec laquelle Vallières avait chanté deux ou trois fois dans des *shows* de la Fête nationale, sans plus. Il lui a envoyé le texte. Le lendemain, elle le rappelait. C'était oui.

«On a travaillé la chanson à deux. C'était un partage précieux. Marjo était très préparée et engagée, elle avait cette envie de participer à quelque chose de plus grand que nous. Ensemble, on avait la prétention d'essayer de faire quelque chose de vraiment beau, qui touchait à une poussière d'éternité, à cette fragilité qu'on perçoit dans la chanson qui raconte la fin d'un cycle et notre capacité à lâcher prise, à accepter, à laisser aller.»

## ON DANSERA SOUS LA PLUIE

«C'est un hommage à ma fille et à ce qu'elle apporte dans nos vies. Je l'interprète avec Ingrid St-Pierre qui, avec toute sa sensibilité, injecte de la lumière au texte.»

KARINE TREMBLAY, LA TRIBUNE

## TOUTE BEAUTÉ N'EST PAS PERDUE PARCE QUE...

«J'ai cherché le titre pendant un certain temps. En relisant les paroles des chansons, je suis retombé là-dessus. Je trouvais que ça ramassait cette idée de la bienveillance ordinaire qui teinte tout le disque. Le mot bienveillance est foncièrement gossant, mais c'est difficile de trouver un synonyme qui exprime exactement la même chose. Je ne parle pas d'affaires glorieuses, mais de trucs tout simples comme notre capacité à sourire à l'autre, à rester dans l'ouverture, à briller par notre empathie collective. Ultimement, au travers de tout ce qui nous secoue, je choisis de dire qu'on est capable de beau, de bon. Je choisis de dire qu'on est capable de s'émerveiller encore, de s'élever au-dessus de la grisaille.»

KARINE TREMBLAY, LA TRIBUNE

## UN FILM ET DES SHOWS

Le lancement de *Toute beauté n'est pas perdue*, le 9 avril, s'accompagnera de la diffusion d'un moyen métrage signé Adrian Villagomez. Le jeune cinéaste a capté prestations et moments-clés tout au long du processus de création.

«Il nous a suivis dans nos lieux de travail, a récolté nos témoignages. Il y a des enregistrements *live* autant que

des portions plus documentaires. C'est une belle fenêtre sur le projet. Et Villagomez est un réalisateur de grand talent. La facture visuelle est magnifique», souligne Vincent Vallières.

Le film sera disponible pendant une semaine et les billets se trouvent sur [lepointdevente.com](http://lepointdevente.com). KARINE TREMBLAY, LA TRIBUNE

Vincent Vallières à Magog, pendant la création de l'album *Toute beauté n'est pas perdue*, photographié par Adrian Villagomez.



«Je pense que je suis un bon faiseur de chansons.

Mais je sais que ce n'est pas assez, qu'il faut aller plus loin. C'était ça, le nœud de ce disque-là», note

Vincent Vallières à propos de la création de *Toute beauté n'est pas perdue*. — PHOTO

LA PRESSE, ALAIN ROBERGE

se sent à la maison auprès de la personne aimée.

Le temps qui file traverse tout le disque. L'idée de la perte aussi, de différentes manières.

«On vit des petits deuils normaux au début de notre vingtaine. On n'a pas obtenu la bonne note qu'on espérait, on n'a pas eu l'emploi qu'on convoitait, des trucs du genre. Avec les années qui s'enchaînent, on rencontre des deuils plus importants, comme le départ ou la mort de gens qu'on aime. Des fois, on a

des enfants qui sont malades. La perte prend un autre sens.»

Elle nous rappelle aussi qu'on avance sur le trajet.

«On est confrontés au fait qu'on arrive quelque part au milieu de notre vie. La question se pose : suis-je là où j'ai envie d'être? La réponse n'est pas la même à 25, 35 ou 45 ans. Les marques du temps qui passe nous rendent peut-être plus vulnérables...»

Et ce temps qui passe, il est bon pour toi, Vincent?

«Il est bon quand on en fait quelque chose, je pense. Tu vois,

moi, je compose des tounes. Je pense que je suis un bon faiseur de chansons. Mais je sais que ce n'est pas assez, qu'il faut aller plus loin. C'était ça, le nœud de ce disque-là. J'avais en me disant : c'est quoi ta capacité de te dépasser dans ce que tu aimes faire dans la vie? Parce que c'est tellement une chance de pratiquer ce métier-là, et depuis tellement longtemps, qu'il faut que je l'honore.»

Ça s'est traduit par un engagement peut-être encore plus grand qu'avant.

«J'ai senti que c'est ce qu'on faisait avec le disque, tous les collaborateurs ensemble. En s'obstinant parfois assez intensément, d'ailleurs (rires). Tous, on voulait amener le projet plus haut. J'en reparlais avec Martin, récemment. On se disait qu'on avait été assez intenses, quand même. Parce que, à la fin, on enregistrerait quand même juste un disque. Mais pendant qu'on le faisait, c'était bien plus que ça. C'était toute notre vie qu'on mettait là-dedans.»

# « OUI? BONJOUR! C'EST MARGARET »

LÉA HARVEY

Le Soleil

«Oui? Bonjour! C'est Margaret», lance une voix enjouée à l'autre bout du fil. Dans un français impeccable, l'écrivaine canadienne suggère un échange bilingue : questions en français et réponses en anglais. Une proposition que l'auteur de ces lignes accepte volontiers. Au programme : littérature, politique et féminisme, des thèmes qui sont chers à la femme de lettres de 81 ans.

**Q** Margaret Atwood, comment allez-vous? Fait-on mieux face à une pandémie quand on écrit, depuis soixante ans, des romans apocalyptiques, dystopiques et de science-fiction?

**R** [rires] Durant la dernière année, les auteurs ont continué à faire ce qu'ils étaient habitués de faire, c'est-à-dire s'asseoir seuls dans une pièce et parler à des personnages imaginaires. Mais j'ai aussi participé à plus de deux cents événements virtuels, dont plusieurs collectes de fonds pour aider les comédiens, musiciens et artistes de la scène. Ces gens-là ont été beaucoup plus affectés par la pandémie que les écrivains.

Maintenant, est-ce que je créerai, à l'avenir, des romans sur la peste? La réponse est non [rires]. Je suis toutefois persuadée que les jeunes auteurs rédigeront sur cette période. Ça a été dur pour les étudiants ou encore les parents qui avaient leurs enfants à la maison, qui ont dû vivre sans amis, sans fêtes, sans rencontres. En ce qui concerne les gens de ma génération, je pense que nous nous souvenons de l'époque où les vaccins pour la polio ou la diphtérie n'existaient pas. Pour nous, ce n'était pas un choc, nous avions déjà vu à quoi ressemblait une pandémie.

**Q** Parlons de votre dernier roman, *Les testaments*, soit la suite de *La servante écarlate*, publiée en 2019. N'est-ce pas étrange, pour une écrivaine, de replonger dans une dystopie qu'elle a créée il y a trente ans pour se rendre compte que la réalité se rapproche de plus en plus de sa fiction? Notamment lorsqu'on parle du droit à l'avortement ou de changements climatiques...



Margaret Atwood. — PHOTO PENGUIN RANDOM HOUSE

**R** Dans les années 1980, j'ai décidé d'écrire *La servante écarlate* parce que les gains que les femmes avaient faits dans les années 1970 étaient en train de s'inverser. Il y avait des retours en arrière. Tout comme aujourd'hui.

À l'époque, j'ai donc voulu examiner deux interrogations. La première : si la place des femmes est à la maison, comment allez-vous les forcer à y retourner, maintenant qu'elles en sont sorties? La réponse : vous ramenez les lois du XIX<sup>e</sup> siècle, quand elles ne

pouvaient avoir de compte bancaire, d'hypothèque, etc. Et la question numéro 2 : si les États-Unis étaient totalitaires, quel type de totalitarisme adopteraient-ils? Serait-ce religieux, idéologique ou nationaliste? Je me suis dit que ce mouvement viendrait probablement de la droite religieuse, de suprématistes blancs. Vous avez vu l'invasion du Capitole? Plusieurs participants étaient issus de ces groupes.

Encore une fois, les choses sont en train de faire un retour en arrière. Était-ce donc étrange de revenir à *La servante écarlate*, trente ans plus tard? Oui. Mais c'était nécessaire. Pour continuer l'histoire et, au moins, fournir aux lecteurs l'aube d'une fin heureuse.

**Q** Mais ne pensez-vous pas que la population est tout de même au fait de ce que vous déplorez dans vos romans, qu'elle est consciente que des dérives peuvent survenir?

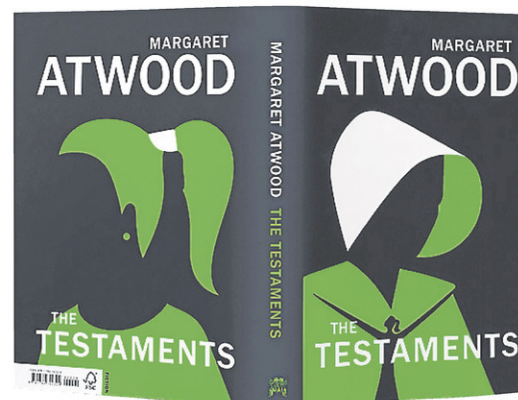
**R** Vous savez, en 1985, les gens ont réagi de façon mitigée. Certains disaient : « C'est impossible, ça n'arrivera jamais. » La guerre froide n'était pas terminée et, pour l'Europe, les États-Unis représentaient un début d'espoir. Ils ne voulaient donc pas croire que ce que j'imaginai pouvait avoir lieu. Au Canada, on riait nerveusement en disant « ça ne peut pas se produire ici ». Sur la côte ouest des États-Unis, par contre, on se demandait : « Combien de temps nous reste-t-il? » Les gens voyaient très bien qu'il était probable qu'une partie de la population se rallie à une idéologie de la sorte.

Bref, ce que je veux dire, c'est qu'on fait toujours une erreur lorsqu'on croit que ça ne peut pas se produire sur notre propre territoire. Tout peut arriver n'importe où. L'Histoire nous montre bien que c'est vrai. Le pays que vous pensez très démocratique peut rapidement se transformer et changer de régime.

**Q** Vous avez publié, en novembre dernier, une collection de poèmes dans laquelle vous traitez beaucoup plus de votre intimité. On connaît bien vos romans et vos positions féministes et politiques. Or, très peu de vos recueils de poésie nous parviennent en français. Même chose pour vos nouvelles ou vos essais. Pourquoi cela?

**R** La poésie est le genre le plus difficile à traduire. Les livres, qui sont guidés par une intrigue forte, telle que les histoires de meurtre, sont, quant à eux, les plus faciles.

À partir du moment où il y a trop de discours profonds et philosophiques, c'est dur de reproduire fidèlement l'ouvrage. Avec [le poème], tout dépend de la prononciation, du rythme de la lecture et des nuances dans le sens des mots. Oui, j'ai toujours écrit et publié des poèmes, mais même en anglais, c'est une part de ma carrière qui est moins connue.



# Marc Levy et la « grande criminalité en col blanc »

LÉA HARVEY

Le Soleil

Marc Levy signe, depuis plus de vingt ans, au moins un roman par année. Ses limites, il les repousse chaque fois qu'il commence un projet. L'écrivain français admet toutefois que sa nouvelle série 9 est plus risquée. Pourquoi? Parce qu'il aborde, « sans détour », d'importants enjeux sociaux, voire politiques.

« C'est un livre qui est complètement ancré dans la réalité. Est-ce que c'est un roman où je prends fait et cause? Oui, bien sûr! Je ne suis pas tombé sur ce sujet par hasard », raconte l'auteur à succès.

*C'est arrivé la nuit* et *Le crépuscule des fauves*, les deux premiers tomes de la série 9, sont en fait le « fruit d'une très longue enquête ».

Avant d'écrire la première phrase de ses nouveaux romans d'action, Marc Levy s'est tout d'abord posé des questions par rapport aux grandes entreprises qui prennent de plus en plus de pouvoir, celles qui, peu importe le domaine, enfreignent les lois sans ne jamais en subir les conséquences.

Il a donc eu envie de partir à la rencontre de « hors-la-loi » qui travaillent quotidiennement pour dénoncer les « vrais » criminels, ceux qui portent le col blanc. Plusieurs personnages de son histoire s'inspirent ainsi des « héros » avec qui il a discuté lors de ses années de recherches.

Originaires d'Oslo, Rome, Tel-Aviv, Madrid, Londres, Paris et Kiev, les protagonistes de la série 9, qui ne se sont jamais rencontrés, mettent ensemble la main à la pâte. Universitaires, entrepreneurs, journalistes, agents de sécurité informatique, peu importe leur métier, ces « Robin des bois des temps modernes » sont tous animés d'un désir de vengeance, pour faire payer « ceux qui se croient au-dessus des lois », pour remettre à l'ordre du jour le « partage des richesses ».

## PUISSANCE ET ABUS

Qui sont ces « criminels à col blanc » dans la série 9? Des ultra-conservateurs américains qui gagnent des milliards grâce aux énergies polluantes; des propriétaires de fonds d'investissement; des politiciens corrompus; des géants du web; des dirigeants de grandes banques ou encore des entreprises pharmaceutiques.



Avec *C'est arrivé la nuit* et *Le crépuscule des fauves*, les deux premiers tomes de sa nouvelle série 9, Marc Levy suit les traces de ceux qui s'attaquent aux plus puissants de la planète. — PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, ALAIN ROBERGE

L'auteur dénonce ainsi de front des groupes qui profitent de leur argent pour abuser de leur pouvoir sur la population.

« Ça peut paraître un peu grandiloquent, mais il faut remettre les choses dans leur contexte. Ces gens ont atteint des puissances économiques qui font qu'ils peuvent tout acheter. Et leur marchandise, c'est vous », déplore le New-Yorkais d'adoption.

Même s'il est animé par une volonté réelle d'alerter ses lecteurs, l'écrivain refuse le titre du « canari dans la mine ». On comprend toutefois rapidement le ton qu'il donne à son roman lorsqu'il parle de George Orwell.

« Dans *1984*, je ne suis pas certain qu'Orwell souhaite vraiment réveiller les gens. Il veut rédiger une histoire qui va les toucher et qui va éveiller quelque chose

chez eux. Moi, ce que j'essaie de faire dans ces romans, c'est de raconter, avec des personnages, une série ancrée dans la réalité des lecteurs. Je laisse ensuite la liberté à chacun de se dire : « Mais en fait, c'est dingue [ce qui se passe]. »

## PASSION ET RIGUEUR

Même si la série 9 aborde de grands enjeux de société, elle ne diverge pas tant que ça de ses autres romans publiés dans les dernières années, affirme Marc Levy.

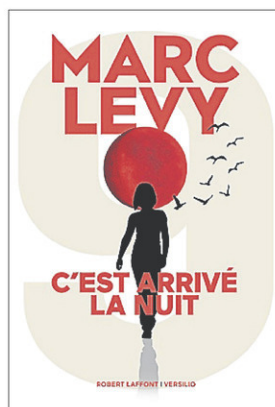
« Mes romans ont toujours eu

un thème lié à ce qui nous rattache à l'humanité. »

On aurait d'ailleurs pu croire qu'après plus de vingt œuvres, qui atteignent les 50 millions d'exemplaires vendus à l'international, Marc Levy aurait senti une pression qui vient avec le geste de créer. Il n'en est pourtant rien.

« C'est juste l'exigence de celui qui aime vraiment son métier. L'exigence d'un alpiniste qui, même s'il a monté dix ou quinze montagnes avant, sait qu'il peut se casser la figure et tomber dans le ravin. J'ai un appétit de faire mieux, une pulsion qui pousse à être à la hauteur du cadeau que la vie me fait », souligne le populaire écrivain.

*C'est arrivé la nuit* et *Le crépuscule des fauves* sont offerts en librairie.





MICHAËL RANCOURT

# Voir le verre à moitié plein

L'imitateur granbyen profite de l'accalmie ambiante pour concocter son prochain spectacle.

— LA VOIX DE L'EST, ALAIN DION



**Malgré le ralentissement de ses activités professionnelles au cours de la dernière année, l'imitateur/chanteur/humoriste préfère voir le verre à moitié plein. Il prépare même un nouveau spectacle.**

L'artiste naviguait sur un bateau de croisière dans les eaux du Mexique lorsque la pandémie a mis la planète sens dessus dessous. Ce qui devait être un contrat de travail et de plaisir ne s'est pas tout à fait passé comme prévu. Après avoir accosté le 1er mars 2020, il est revenu chez lui juste avant que le Québec appuie sur pause, le 13 mars.

«Je n'ai pas recommencé à travailler depuis. En 2020, 35 spectacles étaient prévus, dont certains au Casino de Montréal et au Capitole de Québec, mais ils n'ont pas eu lieu. J'ai donné

quelques spectacles corporatifs virtuels dans le temps de Noël, certains en direct de la maison. J'ai aussi participé à deux spectacles dans des hôtels Jaro à Québec. Au moins, il y avait du monde!», raconte-t-il.

Nul besoin d'être devin pour comprendre qu'après 33 ans de scène, Michaël Rancourt a dû apprivoiser le silence et l'absence soudaine du public. *L'entertainer* s'ennuie de son monde.

«J'adore ce que je fais. Je suis encore sur mon X et les gens sont au rendez-vous. Ils sont mon carburant. Je n'ai jamais été une vedette, je fais peu de télé, mais j'ai toujours été là. Je suis un chanceux à travers tout ça», fait remarquer le Granbyen, qui peut compter sur une solide base de fans.

Et parce qu'il produit lui-même ses spectacles, il doit maintenant jongler avec tous les imprévus et les reports de l'an dernier. «Présentement, je remplace des shows de 2021 en 2022. C'est fou!»

Heureusement, les choses recommencent à bouger un peu.

*Les Années Jukebox, de Piaf à Sinatra*, qu'il présente depuis au moins trois ans, reprendra vie dans des salles à capacité réduite. Les voix de Charles Aznavour, Elvis Presley, Édith Piaf, James Brown, Pierre Lalonde et autres icônes des années 50 et 60 résonneront à nouveau, portées par son groupe de musiciens.

## TOME 2

En raison du franc succès de ce concept, il mijote d'ailleurs un second «tome» dans lequel il pourra imiter d'autres chanteurs de cette époque qui l'allume tant. Les Bobby Darin, Righteous Brothers, Tony Roman, Ricky Nelson, Jacques Brel et compagnie sont sur sa liste de souhaits.

«Je suis un gars nostalgique dans la vie. En ce moment, je suis en pleine sélection de nouvelles chansons que je n'ai pas encore faites. On parle des plus grands classiques de ces chanteurs», laisse entendre l'artiste de 57 ans.

L'étape de la recherche est donc en cours. Il s'est même acheté un rutilant jukebox, qu'il écoute pour

trouver l'inspiration. L'écriture des textes de transition humoristiques viendra plus tard. Le titre aussi.

Il doit d'abord honorer ses engagements pour *Les années Jukebox, de Piaf à Sinatra*, avant de passer au prochain, qu'il croit pouvoir lancer en 2022 ou 2023.

Bref, Michaël Rancourt préfère se projeter dans l'avenir, sans trop s'apitoyer. Son côté optimiste prend naturellement le dessus.

«Je n'ai jamais été insécure dans la vie, mais j'avoue qu'au début de la pandémie, j'ai trouvé ça un peu rock'n'roll de ne pas savoir ce qui s'en venait. Finalement, j'ai réalisé que je pourrais faire un peu moins de spectacles. Je travaillais trop! Mais je ne me verrais pas faire autre chose... C'est un heureux problème.»

*Michaël Rancourt sera en spectacle à la Salle Laurent-Paquin d'Acton Vale le 24 avril à 19h. Billets : [sallelaurentpaquin.com](http://sallelaurentpaquin.com)*

« J'adore ce que je fais. Je suis encore sur mon X et les gens sont au rendez-vous. Ils sont mon carburant. »

— Michael Rancourt, imitateur

## THÉÂTRE LA MARJOLAINE D'EASTMAN

MARC MESSIER  
SEUL SUR SCÈNE

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

C'est au Théâtre La Marjolaine d'Eastman que le comédien Marc Messier rodera son tout premier spectacle solo à vie.

L'établissement a annoncé la nouvelle récemment sur sa page Facebook, en invitant les gens à être les premiers à assister à *Seul... en scène*, que Messier a écrit en collaboration avec Louis Saia et Mani Soleymanlou, qui s'occupe aussi de la mise en scène. On décrit ce spectacle comme « intime et parfois poétique où se marient l'humour et l'émotion ».

L'acteur originaire de Granby se produira du 5 août au 4 septembre prochain pour une série de 15 spectacles auxquels pourront assister 90 personnes par soir, selon les consignes sanitaires actuelles.

Cette offrande, dont la grande première est prévue à Brossard le

16 novembre prochain, vient souligner une carrière de 50 années ponctuée de rôles marquants, notamment dans *Broue*, *La Petite vie*, *Les Boys*, *Grande Ourse*, *Boomerang* et *Lance et compte*. D'ailleurs, il ne faudrait pas s'étonner de le voir ramener sur scène quelques-uns de ses personnages fétiches.

Sa récente interprétation de Jules Ricard dans la série *La faille* vient d'ailleurs de lui valoir une nomination au prochain Gala Artis dans la catégorie Rôle masculin/Série dramatique saisonnière.

Pour le patron de La Marjolaine, Marc-André Coallier a plutôt choisi de joindre l'utile à l'agréable en montant lui-même sur scène, chose qu'il n'a pas faite depuis fort longtemps.

## LE TOUR DU PROPRIÉTAIRE

La situation pandémique a cependant obligé La Marjolaine à reporter pour une seconde fois la pièce *Kilimandjaro* de Mario Jean. Les dates annoncées sont maintenant du 16 juin au 20 août 2022.

Pour occuper une partie de la saison estivale 2021, Marc-André Coallier a plutôt choisi de joindre l'utile à l'agréable en montant lui-même sur scène, chose qu'il n'a pas faite depuis fort longtemps.

« En temps normal, je parle au public durant une dizaine de minutes les soirs de représentations. Mais pour un spectacle, la dernière fois remonte à 2017. »

Du 22 au 31 juillet, il soulignera donc les 60 ans de La Marjolaine avec *Le tour du propriétaire*, une rétrospective des moments marquants de l'histoire de l'institution. Accompagné d'une pianiste/chanteuse, le comédien offrira un florilège d'anecdotes, de chansons souvenirs, de moments historiques et de documents d'archives. Il racontera également quelques tranches de sa vie. Une première partie est prévue, mais l'artiste n'est pas encore connu.

« Ce sera l'occasion pour moi de roder mon équipe avant l'arrivée de Marc Messier ! »,



Le patron du théâtre montera aussi sur les planches du 22 au 31 juillet avec *Le tour du propriétaire*. —FOURNIE

## ENVIE DE SORTIR?

## ARTS VISUELS

Du 31 mars au 2 mai, le Centre d'exposition en arts visuels Boréart de Granby présente **François Cousineau** et son exposition *Figures et symboles*. Le Petit Boréart sera occupé par **Maria Domaski**.

L'exposition *Marier la terre, les feuilles et la forêt* de la

céramiste-sculpteur **Marie Côté** et de l'artiste-peintre **Joseph Branco** se tiendra du 8 avril au 30 mai prochain chez Arts Sutton. Le vernissage aura lieu le dimanche 11 avril à 14 h sur réservation et virtuellement.

## MUSIQUE

**Louis-Jean Cormier** sera à la

Maison de la Culture de Waterloo avec son spectacle *Quand la nuit tombe* le dimanche 4 avril à 19h. Billets : [reseau.ovation.ca](http://reseau.ovation.ca)

**Pierre Lapointe** se présentera sur la scène du Palace de Granby seul avec son piano, ce samedi 3 avril à 19h. Billets : [reseau.ovation.ca](http://reseau.ovation.ca)



Le Granbyen d'origine Marc Messier rodera son premier spectacle solo à Eastman cet été. — ARCHIVES LA PRESSE, BERNARD BRAULT

MARANATHA  
(Jésus revient bientôt)

Je suis le dernier:

« Adam spirituel qui soutiendra sa venue?  
Quelle ville? Quelle dénomination? »

Frères, adorons Dieu de tout notre corps  
et notre esprit.

Sanctifié pour l'amour inconditionnel  
dans la Sainte-Trinité Oecuménique  
pour la gloire de Dieu par Jésus Christ  
et de l'Esprit Saint.

Amen!!! (Hosana, Alleluia, Maranatha)

Je suis J Diam Le I (roi, prophète et juge de la foi  
CHRISTO-SPIRITUELLE) « serviteur de l'Esprit-Saint »  
« pour l'avènement du Notre Père » ainsi que de  
la grande invocation

\* Accompagnement physique et spirituel pour  
les groupes de 12 adultes et plus  
\* prérequis : avoir déjà lu la bible

Réservation : 450 775-DIEU (3438)

BONNE RÉSURRECTION À TOUS!

# LES NUITS BLANCHES DES COWBOYS FRINGANTS

MARIO BOULIANNE

Le Droit

Depuis la sortie de l'album *Les antipodes* en octobre 2019, les Cowboys fringants n'ont pas vraiment chômé, et ce, malgré la pandémie qui frappe depuis plus d'un an.

On se rappellera l'appel à tous lancé au début de la pause forcée, alors que le groupe originaire de Repentigny avait demandé à ses fans de participer à son clip sur la pièce *Sur mon épaule*.

« Le réalisateur Gabriel Poirier-Galarneau nous a appelés et il nous a demandé de nous filmer avec notre cellulaire, se rappelle Karl Tremblay, le chanteur du groupe. Ces images ont ensuite été mises en animation et on a demandé à nos fans de les colorier. En quelques heures, on avait déjà trop de dessins. Ce fut un projet vraiment intéressant, surtout qu'on l'a fait avec le public. »

En décembre 2020, la formation revient à nouveau à l'avant-plan avec la sortie du film *L'Amérique pleure*, qu'il était possible de visionner sur des plateformes de téléchargement et qui, en raison de la forte demande, a été accessible jusqu'en février.

Au début du mois de mars 2021, les Cowboys surprennent encore une fois leurs fans avec le lancement d'un album surprise, *Les nuits de Repentigny*, qui regroupe 23 chansons, des « retailles de disques ».

Enfin, la semaine dernière, on apprenait que *L'Amérique pleure*



Les Cowboys Fringants ont adopté un look rétro pour leur plus récent album *Les nuits de Repentigny*, composé de « retailles de disques ». — PHOTO FOURNIE

sera projeté sur plus de 70 écrans québécois à compter du 9 avril.

À croire que Jean-François Pauzé, Karl Tremblay, Marie-Annick Lépine et Jérôme Dupras passent leurs nuits blanches à tenter de se « réinventer ».

« Évidemment, la pandémie nous a tous mis sur le *hold*, explique Jérôme. On ne peut pas retourner sur scène avec les restrictions sanitaires. En fait, notre tournée qui devait s'amorcer à la fin avril a été reportée. Tant qu'il n'y aura pas une levée complète des

restrictions, nous ne retournerons pas sur scène. »

Même la tournée européenne a été reportée. Pour l'instant, le groupe prévoit se rendre en Suisse, en Belgique et en France en février 2022.

## 25 ANS DE CARRIÈRE

Peu de groupes au Québec ou même ailleurs dans le monde peuvent se vanter d'être toujours à l'avant-scène après 25 ans de carrière. Fondés par Karl Tremblay et Jean-François Pauzé en 1995, les

Cowboys ont vendu plus de 1,3 million d'albums dans la francophonie.

C'est sans doute l'album *Break syndical*, paru en 2002, qui a permis au groupe d'avoir une place de choix dans le cœur du public, avec des titres comme *Mon chum Rémi*, *En berne* et *Toune d'automne*. Cet enregistrement fut suivi par une tournée qui a remporté un vif succès.

À partir de ce moment, le groupe a enfilé les *hits* sur des albums comme *La grand-messe* (2004), *L'expédition* (2008), *Que du vent*

(2011), *Octobre* (2015) et *Les antipodes* (2019).

« Quand on a formé ce groupe dans le sous-sol de Jean-François, on était loin de se douter que nous serions un jour à l'affiche de 70 cinémas au Québec, confie Karl. En fait, il y a seulement six mois, on ne s'en doutait pas plus, parce que ce projet s'est tellement présenté rapidement qu'on n'a pas vraiment eu le temps d'en mesurer toute l'ampleur. »

## UN GROUPE PHARE

Depuis le début, les Cowboys Fringants n'ont pas dérogé d'un iota de leur mission : raconter le Québec et les gens qui l'habitent.

« On a toujours voulu décrire ce Québec habité par des gens qui ne l'ont pas toujours eue facile, explique Jean-François. En mettant la vie de nos compatriotes en musique, on apporte une nouvelle dimension et surtout une façon de raconter et de faire vivre toutes ces histoires qui, du premier coup d'œil, peuvent avoir l'air banales. »

Dans *Les nuits de Repentigny*, cette « petite vie » est racontée simplement.

« Ce sont des histoires pour la plupart vécues, d'ajouter Karl. J'ai vraiment travaillé au Vidéo de la Pointe, tout comme Pizza Barbabas et Autodium sont de vrais commerces. »

## La genèse des Nuits de Repentigny

Enregistré l'automne dernier, le disque *Les nuits de Repentigny* est composé entièrement de chansons inédites, des « retailles d'album » recueillies au fil des 25 ans de carrière de la formation.

« Tout ça a débuté avec des capsules que j'ai enregistrées chez moi, et que je lançais comme ça, sans trop avoir de plan, explique Jean-François Pauzé. J'ai bien vu que ça semblait plaire à beaucoup de monde, alors j'ai proposé au *band* de retourner en studio. »

Réalisé par Gus van Go, cet album est beaucoup plus qu'un simple collage de chansons « rejetées ». Il devient presque un documentaire de 23 chansons retraçant l'histoire du groupe.

« Ce sont, en réalité, des chansons qui n'ont pas fait la *cut* lors de nos enregistrements, ajoute Karl. Il y a des *tounes* là-dedans qui datent de nos débuts. Et j'ajouterais même qu'il y a de ces chansons qui ont encore été laissées de côté cette fois-ci. »

Pour Marie-Annick Lépine, ça ressemble aussi à une trame historique mise en musique.

« Il y a des chansons qui ont été écrites il y a 20 ans, mais il y en a qui l'ont été très récemment, explique-t-elle. La chanson *Le sous-sol* par exemple ne se retrouve sur aucun album. Le public l'a découverte dans le film et on a décidé de la mettre sur l'album. Toutes les chansons qui se retrouvent sur le disque ont été enregistrées cette année. Ce n'est pas un collage de vieux enregistrements. »

En studio, le quatuor a reçu du renfort de la part de Pierre Fortin (batterie), Jérôme Dupuis-Cloutier (trompette, piano), Daniel Lacoste (banjo) et Jean-Sébastien Chouinard (guitare électrique).

Pour ajouter au plaisir de cette nouvelle offrande, quatre pochettes différentes sont offertes pour l'album, qui est déjà sur toutes les plateformes de téléchargement. Une version vinyle sera offerte à partir du 23 avril chez tous les disquaires.

MARIO BOULIANNE, LE DROIT

PHILIPPE GIRARD

DANS LA TÊTE DE  
LEONARD COHENÉRIC MOREAULT  
emoreault@lesoleil.com

Ces jours-ci, Philippe Girard enchaîne les entrevues comme ça ne lui était jamais arrivé depuis ses débuts. Un agenda de premier ministre, dit-il un peu éberlué après un entretien avec le *Rolling Stone* France. L'objet de cet émoi? La publication de *Leonard Cohen sur un fil*, chez Casterman, biographie illustrée du légendaire poète et chanteur québécois (1934-2016). Une tâche ardue qu'il a peiné à compléter, souvent sur le bord de tout abandonner. «Si je ne l'avais pas autant aimé, je n'aurais pas été capable de donner tout ça.»

L'artiste l'a marqué, autant que David Bowie, à une période-charnière de sa vie. Curieux hasard, il a croisé le Montréalais, sans le reconnaître, tout près du parc du Portugal, que Cohen fréquentait, pas loin de chez lui. Un peu plus tard cette journée-là, il achète le magistral *The Future*, qu'il a écouté «mille fois».

Ce fut une porte d'entrée dans son œuvre. Les autres albums suivent, les romans aussi : «*The Favourite Game* et *Beautiful Losers*, que j'ai trouvés super.» Il connaît superficiellement les grandes lignes de son parcours — son combat contre la dépression, ses dépendances (Cohen brûle la chandelle par les deux bouts), ses déconvenues pécuniaires, dont celle qui le ruine après une escroquerie.

À 74 ans, le chanteur entreprend donc une tournée, en 2009, qui passe par Québec, afin de se refaire une santé financière. Philippe Girard voit son idole pour la première et dernière fois sur scène. C'est là que se produit le premier déclic qui allait le mener vers *Sur un fil*.

«Après deux, trois chansons, il dit : "Si j'avais su que vous m'aimiez autant, je serais venu avant." Ce fut un choc. J'ai réalisé que, peut-être, comme [Anglo-Montréalais], Cohen avait souffert d'un déficit d'affection chez lui», souligne l'auteur de Québec en entrevue téléphonique avec *Le Soleil*.



En 2011, de passage à Los Angeles, Girard feuillette l'annuaire. «Surprise : j'ai vu son adresse et son numéro de téléphone. J'en revenais pas.» Pas étonnant : si on google cette adresse, on peut le voir sur la photo assis dans une chaise longue avec son chat. Preuve de son humilité : «Il a traversé l'existence sans se cacher.»

Lors de son décès en 2016, Girard s'attend à la publication d'une biographie à la va-vite «pour capitaliser sur sa mort, avec un ramassis de clichés... Le livre ne sortait pas. À un moment donné, je me suis dit : "OK, je vais le faire et je vais essayer de bien le faire."»

Cette succession de déclics le conduit à entreprendre la rédaction de cette bédé de 114 pages, véritable ode à Cohen, de ses études à l'université McGill, à la fin des années 1940, jusqu'à son trépas.

Question de synchronicité, de hasard ou simplement pour marquer les cinq ans du décès de Cohen, un documentaire, un long métrage de fiction et même

un disque-hommage de First Aid Kit se bousculent au portillon, en plus de *Sur un fil*. L'occurrence ne se résorbera pas, croit Girard : «son œuvre est immortelle.» Et s'est transmise de génération en génération, un phénomène rare, souligne-t-il, avec raison.

N'empêche. Que connaît-on vraiment de l'auteur de *Suzanne*, *d'Hallelujah*, de *Democracy* et de *Dance Me to the End of Love*?

Le bédéiste et romancier amorce des recherches exhaustives. Il se rend alors compte que «je le connaissais mal». Cohen a beau se raconter en chansons, il ne lève qu'un pan sur sa vie.

«C'est comme si ce que je voyais à travers son œuvre me suffisait. J'ai l'impression que pour beaucoup de gens, ce qu'il révélait de lui en entrevue, son humour notamment, c'était suffisant. Et qu'on ne réalisait pas que derrière l'artiste, il y avait un homme qui a mené des combats assez intenses.»

Pas question pour autant de scruter sa vie et de «divulguer des

Le bédéiste Philippe Girard publie une BD biographique de Leonard Cohen. — PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

secrets de famille. J'ai senti dans son œuvre qu'il voulait protéger une partie de son intimité. J'ai passé tellement de temps [deux ans] à le dessiner et à me documenter, que j'avais des discussions imaginaires dans ma tête avec lui. Tu finis par te sentir comme un "ami" et que tu dois respecter son intimité. Je dis certaines choses, mais on peut continuer à vivre avec une part de mystère.»

## LE PRESQUE TRÉPAS D'ADAM

Bien sûr, les aventures de Cohen, toujours malheureux en amour, sont largement représentées.

Seul accroc à la discrétion pour le reste : le grave accident de son fils Adam, qui le laissera de longs mois dans le coma.

«Je trouvais cette anecdote importante parce que c'est à ce moment que Leonard Cohen s'est rapproché de ses enfants. C'est quand même un gars qui est né dans les années 30, qui était pas mal sur la galère, qui voyait ses enfants, mais ne s'en occupait pas beaucoup...»

«C'est devenu une priorité de s'occuper de sa famille, comme si son personnage de rock star s'était dégonflé et que le père a pris le relais. [...] Je pense que c'est un élément important, que c'est conséquent avec son désir de pousser l'expérience de la normalité jusqu'à s'occuper de ses enfants. Il me semble que ça ajoute de l'épaisseur au personnage.»

Philippe Girard a d'ailleurs écrit à Adam Cohen, sans obtenir de réponse. Un bien pour un mal, croit-il, qui lui a donné de la latitude pour son portrait. Par contre, il serait ravi de prendre une bière avec le chanteur, qui a produit les deux derniers albums de son père, *You Want It Darker* (2006) et le posthume *Thanks for the Dance* (2019) : «Je vais même la payer!»

## À L'AUBE DE LA CINQUANTAINE

Philippe Girard mène une carrière enviable ici et ailleurs, récompensée de nombreux prix et mentions en bédé. Le rock s'est retrouvé dans sa mire (*Lovapocalypse*, 2013), la mort rôde dans son œuvre, notamment le très personnel *Tuer Velasquez* (2009) et *L'éloge des morts* (2010).

Force est de se demander si Leonard Cohen ne représente pas la synthèse de ses créations jusqu'à maintenant. «Clairement, ça trouve un écho dans mon univers d'auteur. Honnêtement, et c'est un sentiment qui m'a habité du premier jour jusqu'à la fin, j'ai juste voulu faire un livre sur un artiste que j'ai beaucoup, beaucoup aimé. Je n'avais pas d'autre motivation que ça au départ.

«Je l'ai dit tout à l'heure : j'avais cru remarquer que Leonard Cohen avait peut-être souffert d'un déficit d'affection ici, au Québec. En faisant ce livre, je me suis dit que ça allait peut-être lui permettre de recevoir l'affection qu'il n'a pas eue de son vivant. Peut-être dans une couple d'années, avec le recul, je serai capable de le décortiquer. Et sans doute que je suis caché à l'intérieur sur bien des aspects.

«Tout ce que je voulais, c'est expliquer pourquoi ce gars était tellement intéressant. Rien de plus.»

Une mission noble, s'il en est une.

## ISABELLE BLAIS DANS BÊTE NOIRE

UN DÉFI D'UNE RARE  
INTENSITÉ

FRANÇOIS HOUDE  
Le Nouvelliste

**La carrière d'Isabelle Blais a été ponctuée de rôles forts, mais rarement a-t-elle eu à défendre un personnage comme celui de Mélanie Rivard dans la nouvelle série *Bête noire*, qui a pris l'affiche de *Séries Plus* le 31 mars, pour six épisodes.**

Six épisodes très intenses, il convient de le préciser d'emblée. Le seul sujet de la série la laisse deviner. La Mélanie Rivard évoquée plus haut est une mère de famille tout ce qu'il y a de normal. Directrice de garderie, elle élève Jérémie et Léa avec le père des deux adolescents. Un matin, elle reçoit un appel à la garderie : on lui demande de se présenter rapidement à l'école que fréquentent ses enfants. Sur place, elle découvre une scène de drame policier : une fusillade a eu lieu, faisant plusieurs victimes.

Folle d'angoisse, elle apprend que sa fille est saine et sauve, mais pas son fils. Et que celui-ci est non seulement décédé dans la tuerie, mais également son auteur. La chose est dévoilée dans les premières minutes du tout premier épisode.

La série relate d'une part l'enquête policière et de l'autre, l'in vraisemblable drame de la famille de Jérémie, totalement renversée par ce qu'elle découvre de ce garçon réservé et doux.

« C'est malheureusement un sujet d'actualité, commente Isabelle Blais, avec le constant débat sur l'accès aux armes à feu. La lecture du scénario m'a complètement happée. Jouer la mère de Jérémie constituait un défi vraiment intense. Ce qui est intéressant de la série, c'est qu'elle ne suggère pas de réponses aux questions qu'elle suscite. Elle invite à une réflexion. »

#### RÉALITÉ INFINIMENT PLUS COMPLEXE

« C'est une situation fascinante, mais qu'on ne peut pas vraiment comprendre. Qu'est-ce qui peut amener un adolescent apparemment normal à commettre un acte aussi barbare? On a tous le réflexe initial de blâmer les parents en disant qu'ils ont forcément commis des erreurs. On devine que la famille est dysfonctionnelle, mais

la réalité peut être infiniment plus complexe que ça. »

Le travail de la comédienne a été bouleversant comme rarement un rôle l'a été pour elle. « En travaillant les scènes, je me disais qu'il fallait être un peu masochiste pour se lancer là-dedans. Il me fallait imaginer vivre ça, moi qui, dans la réalité, suis la mère d'un jeune garçon. C'était pour le moins troublant et je dirais même très éprouvant. »

Son métier lui impose de savoir tracer la ligne entre ses rôles et sa propre vie. Ne pas rapporter du travail à la maison. Mais la réflexion autour de cette réalité, de cette possibilité pour tout parent, est inévitable.

« Je trouve qu'il faut être psychologiquement très solide pour éviter que ça déteigne sur ta vie. En même temps, la préparation du personnage ne se fait pas dans une case étanche de ta vie. Ça nous habite et, entre deux bouchées du souper, il peut nous arriver un flash qui nourrit l'interprétation. Il m'a fallu vraiment imposer des limites psychologiques et éviter d'extrapoler en me disant que ça peut arriver à n'importe qui, dont moi. »

« La lecture du scénario m'a complètement happée. Jouer la mère de Jérémie constituait un défi vraiment intense. Ce qui est intéressant de la série, c'est qu'elle ne suggère pas de réponses aux questions qu'elle suscite. Elle invite à une réflexion. »

— Isabelle Blais

#### CHRONOMÉTRER LES RENCONTRES

La comédienne relate un tournage qui avait quelque chose de surréaliste. La tragédie innommable dont chaque comédien avait à s'imprégner était tempérée



— PHOTO LOU SCAMBLE, CORUS

par le plaisir inespéré et enfantin de simplement participer à un tournage en ces temps de privation professionnelle. Le tout, dans un contexte où la moindre interaction impliquait de sévères mesures sanitaires.

« On devait porter le masque et les lunettes de protection, qu'on n'enlevait qu'au moment de tourner. On travaillait en bulles, en fonction des personnages qu'on devait côtoyer plus régulièrement. On avait une distance d'un mètre entre membres d'une même bulle, mais de deux mètres pour les autres. On ne devait jamais être à proximité de la même personne pour plus de 15 minutes dans l'ensemble de la journée et des gens nous suivaient partout pour chronométrer nos rencontres. C'était un peu absurde comme situation et quelque peu dérangent, mais on s'y est habitué. On comprend la nécessité de procéder comme ça, mais on a tous hâte de retrouver des conditions qui sont plus normales », laisse-t-elle échapper dans un discret soupire.

C'est sous la direction de Sophie Deraspe, réalisatrice du troublant film *Antigone*, qu'Isabelle Blais a tourné. La comédienne a obtenu le rôle à la suite de deux auditions.

« Sophie a été une super belle rencontre pour moi. C'est une femme réservée, même un peu secrète, mais dotée d'une très grande sensibilité. J'ai beaucoup aimé sa façon

de traiter le sujet avec une très grande sobriété. C'est une directrice photo de formation, alors elle a le sens de l'image qui parle et elle a apporté une esthétique qui est très près de celle du cinéma. J'ai beaucoup aimé tourner avec elle. »

#### UNE PANDÉMIE CONTRADICTOIRE

À travers le ton de sa voix, on sent bien que la pandémie pèse sur le moral de la comédienne. Pourtant, elle doit à la vérité cet aveu presque déconcertant. « Professionnellement, ça s'est bien passé pour moi. En fait, ça faisait longtemps que je n'avais pas autant travaillé avec les tournages de *L'échappée*, de *Faits divers* et de *Bête noire*. Je suis très privilégiée. Qui plus est, j'ai eu des rôles vraiment intéressants à jouer. »

Elle regrette néanmoins la façon dont *Faits divers* s'est terminée. « Ça été tellement une belle aventure, c'était une série vraiment extraordinaire à jouer. Par contre, quand ça s'est terminé, après quatre saisons, on n'a même pas pu fêter ça. Pas de *party*, pas d'adieu. Chacun est simplement reparti chez lui. C'était triste parce que c'était une équipe vraiment formidable. »

L'hiver a été plus tranquille. Isabelle Blais ne s'en plaint pas. D'abord, c'est toujours le cas pour elle, et ensuite parce que ça lui permet de travailler sur ses projets

personnels délaissés au cours des mois précédents. Ces projets personnels, c'est essentiellement de la musique avec son conjoint Pierre-Luc Brillant et son rôle d'autrice de chansons.

« Présentement, j'ignore totalement de quoi demain sera fait, mais j'y suis habituée. Les producteurs se bousculent présentement aux portes pour prévoir des tournages en été. Il y a les nouveaux projets et la reprise des projets stoppés par la COVID. Il y a donc une plus grande demande que ce à quoi on est habitués. »

« Je suis ouverte aux propositions et à faire des auditions. Le théâtre et le cinéma me manquent, mais j'aime aussi ce qu'on fait en télé tant qu'on n'est pas trop dans des tournages en accéléré comme on en vit parfois. J'aime avoir un peu de temps pour travailler mes personnages, peaufiner l'interprétation. »

« D'un autre côté, je me concentre présentement sur l'écriture et la musique et ça me fait du bien. Pierre-Luc et moi, on n'exclut pas de présenter une série de spectacles en été, mais il flotte une incertitude présentement avec les spectacles. Que va-t-il advenir des nombreux festivals? On a un spectacle en salle programmé à Sorel devant 80 personnes pour bientôt. C'est limité, mais on a super hâte de retrouver la scène et un vrai public. »

## LE CLUB VINLAND

# À la recherche des Vikings disparus

ÉRIC MOREAULT

emoreault@lesoleil.com

## CRITIQUE

**Le club Vinland arrive enfin sur grand écran après quatre reports causés par la pandémie. Une sortie très attendue en raison de sa distribution solide, de son récit ancré dans une période charnière de l'histoire québécoise et d'une hypothèse originale : les Vikings auraient-ils accosté dans la région de Charlevoix en 1005?**

C'est du moins ce que croit le frère Jean (Sébastien Ricard), qui agit comme prof dans un pensionnat de Charlevoix, en 1949.

Le religieux enseigne à des jeunes de 13, 14 ans qu'on destine aux champs ou aux mines. Comme Émile (Arnaud Vachon), un élève difficile qui est sur le bord de décrocher malgré un potentiel évident.

Parce que le frère entrevoit un avenir meilleur pour ses protégés. Afin de les stimuler, il les initie à l'archéologie au sein du club Vinland — une référence à la «terre promise» que cherchaient Leif Erikson et ses Vikings, lors de leur voyage en l'an 1005.

En prenant Émile sous son aile et en devenant une figure paternelle, comme avec les autres étudiants, il permet au garçon d'oublier la mort de son père à la guerre et de sortir de sa coquille.

En parallèle à ce récit initiatique, *Vinland* évoque en filigrane la grève de l'amiante qui se déroule à la même époque. Un conflit de travail qui précède la Révolution tranquille, symbolisé par le frère Jean (et, dans une moindre mesure par la mère d'Émile, jouée par Émilie Bibeau).

Le progressiste veut ouvrir l'horizon à ses élèves et susciter des vocations scientifiques dans une société étouffante et écrasée par un clergé obtus. Ce qui lui vaut évidemment des problèmes avec sa hiérarchie, en particulier le frère Cyprien (François Papineau), jaloux de l'attention qu'il obtient auprès du frère Léon (Rémy Girard), supérieur de la congrégation.

Heureusement, le film n'en fait pas un saint : l'homme a ses contradictions. Son vœu d'obéissance lui pèse, mais il peine à déployer ses ailes.

Contrairement au prof John Keating dans *La société des poètes disparus* (Peter Weir, 1989). La

Sébastien Ricard (à droite) dans *Le club Vinland* — PHOTO FILM OPALE

comparaison s'avère inévitable, en raison de ses thèmes de liberté, d'affranchissement et de refus du conformisme, bien que *Vinland* ne transporte pas la même charge émotive.

Après tout, l'essentiel des efforts du jeune prêtre vise à pousser ses

élèves en les faisant rêver. Le film, lui, y arrive peu — du moins pas autant que *Léolo*, par exemple. Une dose d'onirisme, voire de réalisme magique, aurait aidé à réellement propulser le propos.

Benoît Pilon sort un peu du cadre habituel de ses derniers longs

métrages, qui font une large place aux autochtones, mais n'a pas perdu ses réflexes de documentariste. On le voit autant dans le sens du détail que dans sa façon de magnifier les paysages de Charlevoix.

Sa réalisation, efficace, mais classique, accompagne cette histoire de transmission somme toute convenue. On remarque d'ailleurs à ce chapitre le beau clin d'œil en forme de mise en abîme : le frère Jean partage sa passion du cinéma à Émile en lui donnant sa caméra 8 mm. Ce qui sert à une fin plutôt réussie.

On peut toujours compter sur la présence magnétique de Sébastien Ricard et les nuances de son interprétation pour nous river à l'écran. Le drame social captive aussi en raison de ses jeunes acteurs, qui apporte fraîcheur et spontanéité dans un milieu figé.

*Le club Vinland* saisit la camaraderie, les conflits et la promiscuité des pensionnaires dans une époque révolue, certes, mais dont les échos résonnent encore fortement.

*Le club Vinland* est présenté au cinéma

## Au générique

Cote : ★★★

Titre : *Le club Vinland*

Genre : Drama

Réalisateur : Benoît Pilon

Acteurs : Sébastien Ricard, Arnaud Vachon, Rémy Girard, François Papineau

Durée : 2h05

## Charles Denis, membre du club Vinland

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

«Des Iroquois?» C'est peut-être bien peu, mais ces deux mots, Charles Denis les a déclamés avec force et conviction lors du tournage du long métrage *Le club Vinland*. Pour l'adolescent de Farnham, cette courte réplique a ouvert la porte à un univers qu'il n'a pas fini d'explorer. «Le cinéma, c'est magique!»

Fou de télévision et de cinéma, Charles a sauté sur l'occasion lorsque sa tante l'a informé que la production cherchait des comédiens. À l'époque, il ne faisait partie d'aucune agence; c'est donc par écrit qu'il a soumis sa candidature. Retenu en audition, il a d'abord tenté sa chance pour le rôle jeunesse principal.

«Mais ils me voyaient plus dans le rôle de Chouinard, un garçon comique. Finalement, ils ont choisi un autre acteur pour



Sur le plateau, Charles Denis, à gauche, a notamment pu rencontrer Rémy Girard. — PHOTO FOURNIE

ce personnage. Mais alors que je pensais que tout était fini, ils m'ont rappelé pour m'offrir un troisième rôle parlé!» raconte le

volubile ado.

Le tournage — son tout premier — remonte à 2019, alors qu'il n'avait que 13 ans. Le plus

intéressant dans l'histoire, c'est que Charles ne s'est pas contenté de réciter une petite phrase dans la peau d'un personnage sans véritable identité, mais surnommé «grand chef» par l'équipe. Il est aussi apparu dans plusieurs scènes à titre de figurant, en plus de faire des voix hors champ. Vous dire à quel point il a aimé son expérience.

«C'était une opportunité en or et j'ai sauté dessus. Je voulais apprendre ce métier et j'ai adoré ça», dit-il en appuyant sur chaque syllabe.

Il avoue que pour un garçon de 15 ans aussi énergique que lui, le jeu a aussi l'avantage de forcer la concentration et la maîtrise de soi.

## PRÈS DES GRANDS

Charles a pu fréquenter le plateau de tournage durant huit ou neuf jours, à Saint-Césaire et dans Charlevoix, croisant au passage Rémy Girard, François

Papineau, Fabien Cloutier, Émilie Bibeau et Sébastien Ricard, qu'il a davantage côtoyé. L'ambiance, les gens, la découverte de ce monde bien particulier, tout l'a ravi, au point de — peut-être — rêver à une carrière de comédien.

«Si ce métier pouvait me faire vivre, j'aimerais vraiment ça. C'est tripartite. Mais même si tu le fais juste une fois, c'est l'expérience d'une vie.»

Celui qui fréquente l'école secondaire Jean-Jacques-Bertrand a vu *Le club Vinland* il y a déjà un an et demi, avant tout le monde. Et il est heureux du résultat. «C'est un bon film et je ne me suis pas déçu. À l'écran, ça paraît que je suis content d'être là!» lance-t-il.

Maintenant âgé de 15 ans, le jeune homme fait désormais partie d'une agence artistique en bonne et due forme. Le téléphone peut sonner; Charles ne dirait pas non à un autre rôle!

**MARIE-ANNE DAYÉ**  
Collaboration spéciale

## FOURS EXTÉRIEURS

# NOUVEAU POINT

Dans la maison, c'est souvent la cuisine qui fait office de lieu de rassemblement (lorsque les règles le permettent). Sur la terrasse, c'est généralement près du barbecue. Et si c'était plutôt autour d'un four à pain et à pizza d'extérieur? Qui sait, ce sera peut-être votre nouveau point de rencontre durant l'été!



## LE FOUR À PAIN ARTISANAL

«Le four à pain n'est pas un four à pain». Voilà ce qu'on peut lire, non sans curiosité, au tout début du livre *Les fours à pain au Québec* de Lise Boily et Jean-François Blanchet paru en 1976. Plus loin, il est écrit qu'autrefois, les fours à pain ne se limitaient pas uniquement aux belles fournées. Quand le four refroidissait, on en profitait pour cuire la jarre de bines au lard salé, les tourtières et les brioches. On lit aussi que le four était un reflet d'une technique, d'un niveau de vie, d'un mode de vie, bref, un fait culturel total. Les temps ont changé, car aujourd'hui le four à pain a une fonction différente. Mais ceux qui ont le loisir d'en posséder un sont loin de se limiter au pain : ils font cuire pizzas, bagels, fougasses, mijotés croissants et bien plus.

C'est le cas de Kim Foster Cunningham, qui prend plaisir à cuire des pizzas dans son nouveau four à pain. Lorsqu'elle a acheté son chalet à Pohénégamook il y a quelques mois, un four à pain artisanal construit par un maçon de

la région se trouvait déjà sur le terrain. «Les autres propriétaires ne l'utilisaient pas. On l'a «renippé», ça va être comme une deuxième vie!», affirme avec excitation la propriétaire passionnée de cuisine. Après avoir brûlé quelques croûtes, elle est devenue une «pro de la pizz» à force d'en faire à chaque fin de semaine. Il faut bien gérer l'entrée d'air, explique-t-elle, attendre que les flammes s'éteignent, que la braise soit à point, laisser refroidir et, surtout, ne jamais mettre une pizza congelée sinon la croûte brûle et le centre est mouillé. Après plusieurs essais et erreurs, elle a apprivoisé la bête. Il n'y a pas de recette miracle, car chaque four est unique, fait-elle remarquer. «C'est un lieu de rassemblement qu'on va avoir avec nos amis probablement cet été quand on va pouvoir. Tu es dehors, ta pizz cuit, c'est pas très long, environ 5 à 10 minutes et c'est prêt. Tu prends une petite bière, tu jases alentour, et nous on est sur le bord du lac donc la vue est magnifique.»

## CONSTRUIRE SON FOUR SOI-MÊME

Oui, ça se fait encore, construire un four à pain de façon artisanale. Certaines entreprises au Québec se spécialisent dans ce domaine, comme Fours à pain Jean Laberge dont l'équipe se déplace pour construire le four à pain en argile moyennant environ 5 400 \$. Si on souhaite le fabriquer soi-même, on peut participer à un atelier d'un jour ou s'inspirer des conseils de fabrication sur le site Web. Préparez-vous toutefois à y investir beaucoup de jus de bras et armez-vous de patience.

Annie Lavallée, fondatrice de l'organisme Les Semeurs d'Espoir à St-Tite-des-Caps, faisant la promotion des saines habitudes de vie sur un site agricole, a décidé de se lancer en 2015

dans la fabrication d'un four à pain artisanal. Ce fut un projet d'envergure : 25 personnes à l'ouvrage pendant deux jours, 12 heures par jour. «Il faut être motivé pour fabriquer un four à pain», dit-elle. Avec les conseils d'un couple d'amis ayant de l'expérience à la matière, ils ont bâti le socle en béton sur lequel repose le four et un dôme en argile de 6 po d'épaisseur d'argile comme celui des Semeurs d'Espoir ne garde pas la chaleur comme un dôme de 10 po. Il faut faire des tests pour connaître le temps de chauffage, de repos et de cuisson adéquat. «Je le gère à l'ancienne, je n'ai pas de thermomètre. Mon thermomètre, c'est mon poil de bras. Si le poil me brûle tout de suite quand je mets ma main dedans, c'est que c'est trop chaud. Mais si ça prend 3 ou 4 secondes avant que ça chauffe, là c'est correct», explique Annie Lavallée. Un four comme celui-là requiert un entretien annuel, soit boucher les craques, repeindre la porte, recouvrir le dôme d'une couche de ciment.



# D'INTÉRÊT EXTÉRIEUR



## LE FOUR EN ACIER INOXYDABLE

Un four à pain artisanal est un bel atout dans une cour, un point de rassemblement, un outil qui donnera un goût divin à vos miches. Toutefois, ce n'est pas tout le monde qui a envie de ce type d'installation. Il existe des fours à pizza et à pain en acier inoxydable faciles à installer, simples d'utilisation et qui occupent très peu de place. Vous souhaitez en acquérir un pour cet été? Faites vite, car il semble très populaire! Tout comme le four à pain en argile, il sert lui aussi à cuire toutes sortes de choses : de la pizza, des steaks, des tartes...

Guy Bélanger, ferblantier depuis 37 ans, fabrique ce type de fours de A à Z avec ses trois employés dans son atelier Fours au bois Bélanger de Saint-Augustin-de-Desmaures. Alors qu'il pensait recevoir ses premières commandes de 2021 en avril ou en mai,

son carnet a commencé à se remplir dès décembre 2020. Le four au bois à usage domestique qu'il offre, Le Bélanger, chauffe en 30 minutes et permet, par exemple, de cuire d'une à deux pizzas en même temps sur une pierre de 1,5 po d'épaisseur. Son prix est de 1 495 \$, on le récupère à l'atelier et on l'installe à la maison sans outils. Selon Guy Bélanger, contrairement à d'autres modèles de fours importés, le sien garde mieux sa chaleur, est durable et sa soudure ne casse pas même après plusieurs années. «Il est conçu pour la pizza, mais je me suis rendu compte qu'on est capable de faire tout avec. Avec le feu de bois, le goût est meilleur. Il n'y a pas de limites à s'amuser avec un four de même», affirme fièrement Guy Bélanger. Son conseil avant d'acheter : assurez-vous qu'il y ait une garantie sur l'ensemble des pièces du four.

## BIEN INTÉGRÉ DANS SON DÉCOR

Chez Techo-Bloc aussi les fours à pizza en acier inoxydable connaissent un véritable engouement : le four au bois Forno que l'entreprise propose, importé d'Italie, a vu ses ventes augmenter de 300 % au Québec dans la dernière année.

On peut l'utiliser en été comme en hiver car il est résistant aux intempéries, explique Alex Cadieux, directeur marketing. Le facteur d'isolation du four est primordial, selon lui. «Le fait qu'on peut aller jusqu'à 900 degrés à l'intérieur sans vraiment le sentir à l'extérieur veut dire qu'il n'y a pas une fluctuation énorme au niveau de la température du métal qui est à l'extérieur. C'est quelque chose de très robuste, qui est vraiment fait pour un hiver canadien». Le four se vend aux alentours de 5 000 \$ incluant la livraison, tout dépendant de l'emplacement où vous vous trouvez au Québec. Bien que l'appareil peut être déposé directement sur un comptoir, vous pourriez décider de faire ériger une structure en blocs de béton qui s'harmonise bien à votre terrasse. «Si on peut avoir une cuisine extérieure, ça devient un point de rassemblement. Un îlot avec le four, un frigo, un évier, un tap pour la bière sont toutes des options qu'on peut avoir à l'extérieur qui rendent ça vraiment l'un», suggère Alex Cadieux. «J'ai acheté un modèle comme ça pour mon père il y a trois ou quatre ans, et chaque fois qu'on se rend là-bas, on fait des pizz, des steaks, du pain, des tartes, vraiment n'importe quoi, et ça garde toute la famille dehors».



**1** Le four à pain est un atout qui a pesé dans la balance de l'achat du chalet de Kim Foster Cunningham. Son objectif : retrouver le maçon qui l'a construit afin qu'il le remette à neuf! — PHOTO KIM FOSTER CUNNINGHAM

**2** Dans le four des Semeurs d'Espoir, on peut y cuire 30 pains de 1 livre chacun. — PHOTO LES SEMEURS D'ESPOIR

**3** Pour alimenter le four, Guy Bélanger utilise de l'érable sec, mais on pourrait très bien utiliser du bois de pommier, par exemple, pour donner un autre goût. — PHOTO FOURS AU BOIS BÉLANGER

**4** Le Forno est idéal pour cuire trois pizzas de 10 po ou deux pizzas de 12 po. Il peut atteindre une température très élevée en 15 à 20 minutes. — PHOTO TECO-BLOC

### Carnet d'adresses

› **FOUR AU BOIS BÉLANGER**  
fourbelanger.ca  
foursbelanger@gmail.com  
418 327-3665

› **FOURS À PAIN JEAN LABERGE**  
fourapain.ca  
info@fourapain.ca  
514 346-6247

› **TECHO-BLOC**  
techo-bloc.com  
info@techo-bloc.com  
1 877 832-4625

› **LES SEMEURS D'ESPOIR**  
semeursdespoir.wixsite.com/  
entraidefermette, semeursdespoir@  
hotmail.com, 418 901-0606



— 123RF

## Le chocolat dans la bière

**PHILIPPE WOUTERS**

CHRONIQUE

[philippe.wouters@gcmedias.ca](mailto:philippe.wouters@gcmedias.ca)



Près de l'automne, l'approche à grands pas. J'aurais pu y aller d'une chronique bière et chocolat, mais j'en ai déjà parlé cet automne, les accords bière et chocolat étant appréciés toute l'année. Je vous invite plutôt à découvrir une nouvelle tendance : le chocolat dans la bière.

Dans la bière, il n'y a pas de limite. L'imagination débordante des brasseurs s'arrête en

même temps que le bon goût. Et comme chacun de nous a des goûts différents, l'imagination des brasseurs ne s'arrête pratiquement jamais.

Depuis plusieurs années, les bières noires, liquoreuses, riches et bien alcoolisées ont fait la une des sites internet spécialisés. Si, en plus, elles avaient profité d'un petit affinage en fût de bourbon, on leur donnait encore plus de visibilité.

Au fil des ans, ces bières se

sont transformées en bières de plus en plus sucrées, sans pour autant augmenter leur taux d'alcool. Il suffit de rajouter du sucre dans la bière. Je vous ai d'ailleurs parlé des Pastry Stouts — des bières desserts — il n'y a pas si longtemps. Une tendance dominante dans ces bières sucrées est l'ajout de chocolat. Mais attention, pas n'importe quel chocolat; la brasserie va préférer ajouter du cacao pur, sans matière grasse ajoutée, pour s'assurer d'une belle tenue de mousse et d'une homogénéisation parfaite.

### P-NUT BUSTER, BREWSKEY

Cette brasserie étant spécialisée dans les Pastry Stout,

nous voilà en face d'une bière contenant des arachides, du cacao, de la noix de coco et de la vanille, sans oublier du lactose, du malt, de la levure et du houblon, car ça reste quand même une bière... Cette P-Nut Buster a fait la réputation de la brasserie dans ce genre de bières. On y découvre des arômes francs et sans compromis, un corps rond et une texture riche et onctueuse, typique du style. Elle est par contre difficile à trouver.

### BISCOTTI, BEAUREGARD

Spécialisée dans les bières de couleur noire, la brasserie-distillerie Beauregard nous présente sa version d'un Biscotti liquide, le fameux biscuit italien composé d'amandes, sous la forme

d'une Impériale Choco-café. On y retrouve donc du cacao et du café, mais également des amandes et du lactose. Servez la bière dans un verre de dégustation et profitez des arômes de chocolat et de café qui s'en dégagent.

### TROISIÈME CERCLE, LAGABIÈRE

La célèbre microbrasserie derrière Ta Meilleure s'est amusée à brasser un Pastry Stout composé de cacao infusé dans le bourbon, de biscuit crème et de vanille. Derrière les arômes de chocolat, de café et de vanille, vous y trouverez un Pastry Stout légèrement moins sucré que la moyenne, ce qui n'est pas forcément pour déplaire.

# PLANÈTEVINS



Chaque printemps, l'arbre à coco du Bistro OK de Saint-Jean-Port-Joli enchante les villageois tout autant que les visiteurs, une tradition de Pâques qui date de plusieurs années. — PHOTO NATALIE RICHARD

## PÂQUES DANS VOTRE VERRE

**NATALIE RICHARD**  
Collaboration spéciale  
nrichard@gcmédias.ca

Le vin a toujours accompagné les penseurs. Dans la Grèce antique, il était servi lors des symposiums philosophiques parce qu'il encourageait et animait les discussions. À la Renaissance, Erasme évoquait *in vino veritas* et au siècle des Lumières, David Hume affirmait que de boire du vin entre amis chassait les mélancolies de l'âme.

Aujourd'hui, les philosophes étudient plutôt le vin selon l'expérience qu'il nous fait vivre. Qu'elle soit sensorielle, gastronomique ou sociale, en pleine conscience, elle est directement liée au terroir et aux humains derrière l'ensemble du travail de la vigne.

Sur une note plus ludique, ma mère, qui était professeure de maternelle, avait un jour raconté la fête de Pâques aux enfants de sa classe, tous âgés de 5 ans, un âge où on est spontanément philosophe. Le lendemain, elle leur demanda s'ils se souviennent de la signification de «ressuscité».

Une petite fille s'empresse de lever la main et de lui répondre : «c'est quand on reste icitte». Je trouve cette anecdote absolument adorable, surtout dans le contexte actuel. Pâques est une fête qui représente le printemps, le renouveau et la lumière, de plus en plus brillante au bout de ce tunnel historique. Santé et Joyeuses Pâques!

### 1 LA CANTINA VALLÉE D'OKA ROSÉ DU CALVAIRE 2020

19,95\$ • 13835648 • 12,5% • 1 g/L  
Un excellent nouveau millésime pour le rosé gastronomique du vignoble québécois La Cantina Vallée d'Oka. Floral et aérien, il se distingue par une agréable salinité, des notes de fraise des champs, de peau de pêche et même un peu de poivre rose en finale. Un assemblage de pinot noir (76%) et chardonnay (24%) de notre terroir, parfait à l'apéro et juste à temps pour accompagner notre délicieux crabe des neiges.

### 2 VILLA SPARINA GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2019

20\$ • 14562266 • 12,5% • 3,3 g/L

Nouveauté! Un vin d'exception

issu d'un cépage qu'on ne connaît que trop peu, le cortese aux notes de melon miel et citron Meyer sur une trame minérale incroyable à laquelle s'ajoutent des effluves d'amande. Celui du domaine Sparina est particulièrement réussi, issu de vignes d'une trentaine d'années sur le terroir même de la commune médiévale de Gavi, un village magnifique à visiter dans le Piémont. D'ailleurs, il ne faut absolument pas passer à côté de La Gallina, leur resto gastronomique situé sur le vignoble, adjacent à la Villa Sparina qui propose également un hébergement champêtre fort luxueux. Un lieu de villégiature extraordinaire sur toute la ligne.

### 3 CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS VALLÉE DE BEKAA 2019

16,75\$ • 10210677 • 13% • 1,6 g/L

On connaît bien les rouges du Château Ksara, des vins libanais présents sur nos tables depuis plusieurs années. Le blanc est aussi très bien réalisé et s'accordera bien avec un menu pascal composé de jambon ou de volaille. À la fois floral et vif, aux notes de fruits blancs et de peau de pêche, un savoureux

assemblage de chardonnay et sauvignon blanc avec un peu de sémillon.

### 4 ASTORRE NOTI CHIANTI

12,95\$ • 14444930 • 13% • 1,6 g/L  
Une récente découverte qui m'a vraiment charmée, le Chianti d'Alessandro Berselli, à la fois négociant et éleveur dans les régions de Montepulciano et de Sienne. Un rouge gourmand qu'on peut servir tant à l'apéro qu'au repas. Un nez de cerise et de terre avec des arômes de feuille de tomate et une délicate astringence. Si vous les aimez plus corsés, son grand frère le Riserva DOCG est aussi imbattable pour le prix (16,95\$), vieilli 18 mois en foudre de chêne et 6 mois en bouteille, ce qui lui apporte des notes boisées et des tannins plus présents. **B**

### 5 PASCAL ET ALAIN LORIEUX SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL LES MAUGUERETS — LA CONTRIE 2018

23,80\$ • 872580 • 12,5% • 1,8 g/L

Un classique de la Loire et un *must* à découvrir si vous aimez le cabernet franc, un cépage qui se marie

bien avec plusieurs des éléments qu'on retrouve sur notre table de Pâques comme les viandes grillées, les légumes-racine, les asperges et les betteraves. Celui-ci est expressif et généreux avec des notes de cerise et de poivron rouge grillé, de la matière en bouche sur des tannins élégants et une longue finale.

### 6 BODEGAS VOLVER LA MANCHA 2018

23,45\$ • 11387327 • 15% • 3,6 g/L  
Dans les rouges plus corsés, voici un vin parfait pour les grillades avec des notes de fruits noirs, d'épices douces, de réglisse et de vanille. Un vin puissant, mais soyeux et d'une bonne fraîcheur grâce à cette petite parcelle de vignes située à 660 mètres d'altitude dans La Mancha, un des terroirs les plus chauds d'Espagne. Les raisins sont fermentés en barrique de chêne français et embouteillés sans filtration, 15 mois plus tard. Un rapport qualité-prix d'exception, aussi superbe avec du chocolat noir!

**B** Bio **V** végétane

Pour en savoir davantage, suivez-moi sur [www.sommeliereaventuriere.com](http://www.sommeliereaventuriere.com)



# LA FORÊT DANS L'ASSIETTE

**KARINE TREMBLAY**

karine.tremblay@latribune.qc.ca

## EN CUISINE

**Il y a quelque chose dans l'air, je dirais. Un courant de fond, peut-être.**

Depuis un an ou deux, des voix disent et répètent l'importance de mettre les saveurs du Québec au cœur de l'assiette en (re) découvrant tout ce qui pousse sur notre territoire, à l'état sauvage.

Après *L'érable et la perdrix*, toute récente brique qui s'attarde à l'histoire de notre cuisine québécoise, voilà qu'un ouvrage un brin parent arrive sur les tablettes. Plus pratique-pratique, celui-là.

Signé Simon-Pierre S. Murdock, *Cuisine sauvage* traduit le même intérêt pour tout ce qui pousse dans notre paysage. Il invite surtout le lecteur à oser apprêter poivre des dunes, sapin et mélilot.

«Avec ce livre-là, c'est assez simple : j'ai envie de donner le goût aux gens de cuisiner les ingrédients sauvages. Pour y arriver, je leur donne des outils très concrets», explique le fondateur de l'entreprise Morille Québec.

Sa bannière, qui commercialise différents types d'épices boréales et de champignons sauvages séchés, est née en 2008. Grâce à un panier de morilles, justement.

«J'avais trouvé par hasard une bonne quantité de ces champignons. J'avais vendu une partie de ma cueillette à un restaurant du coin et avec la balance, je m'étais préparé un délicieux plat de pâtes au vin blanc et à la crème.»

En piquant sa fourchette dans le savoureux souper, Simon-Pierre avait eu l'idée, le flash : il devait rendre le méconnu champignon plus accessible pour les consommateurs québécois.

À l'époque, il fallait quand même une certaine vision pour se projeter dans pareil projet d'affaires bâti autour de la commercialisation de champignons sauvages déshydratés. Le garde-manger boréal n'était pas encore le concept «in» qu'il est devenu aujourd'hui.

«Mais depuis quelques années, on remarque un changement, on voit une réappropriation de nos

ingrédients du terroir. Pensez juste aux gins qui sont apparus ces dernières années : ils sont plusieurs à être parfumés d'arômes sauvages. Les consommateurs suivent la tendance. On remarque que leur intérêt est grandissant pour tout ce qui est issu du terroir boréal.»

Sauf que tout intéressés qu'ils soient, ils ne savent pas nécessairement comment mettre en valeur ces ingrédients qui, jusqu'à tout récemment, ne faisaient pas partie de leur menu habituel.

D'où l'idée de publier un éventail de recettes simples, mais inspirantes, remarque Simon-Pierre S. Murdock. Celui-ci n'est ni chef ni diplômé d'une école de cuisine. Mais il manie spatule et cuillère de bois depuis ses toutes jeunes années.

«J'ai grandi dans une famille où on passait beaucoup de temps derrière les fourneaux», explique le Saguenéen.

Aux côtés de son père, celui qui a grandi dans le coin de Lac aux Brumes a vite appris à apprêter des mets sur le feu avec ce qui poussait autour.

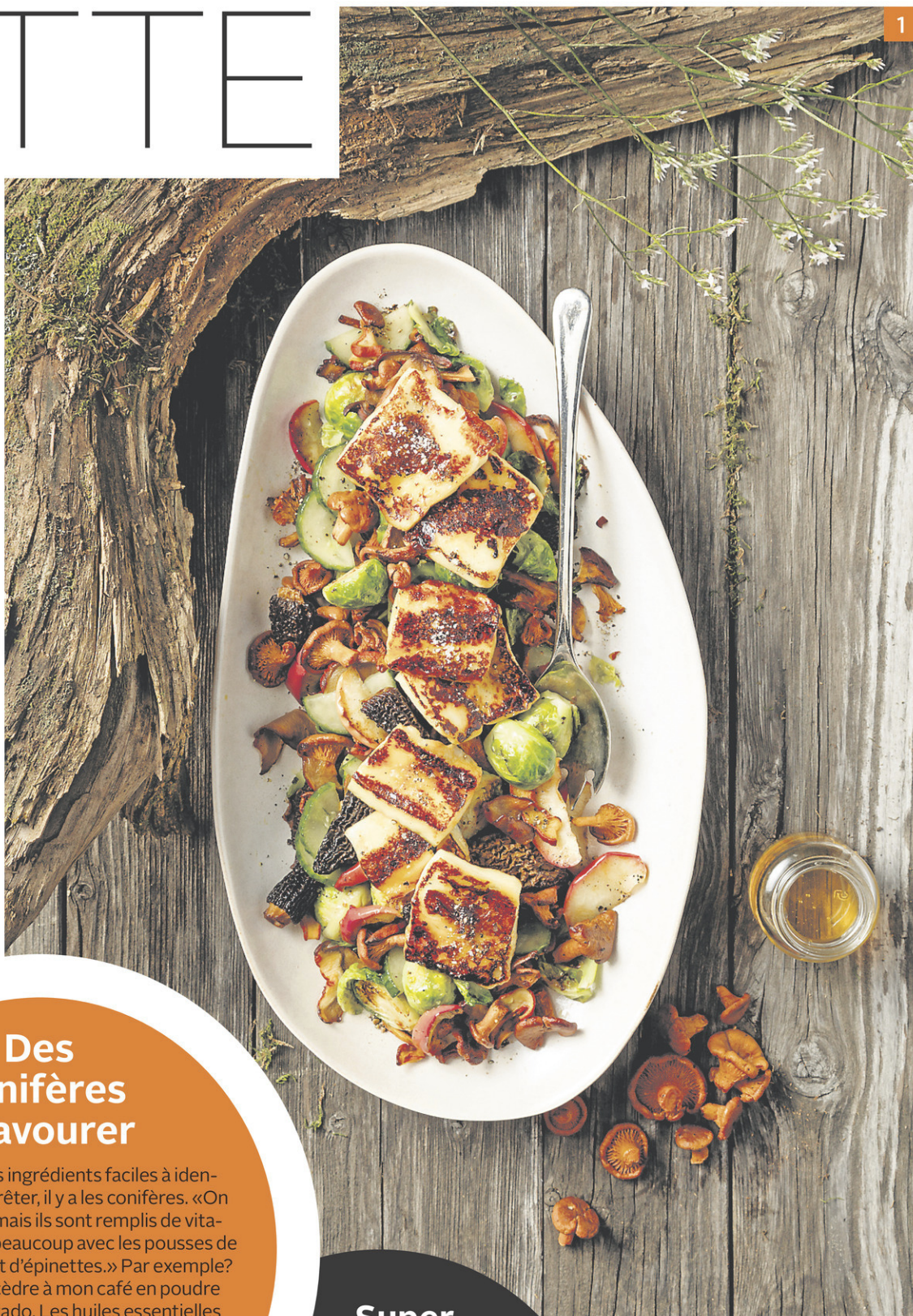
«Lorsque j'étais enfant, mes parents m'ont offert un livre sur la faune et la flore québécoise. Ça me fascinait.»

La fascination est encore là. Décuplée. Et nourrie par l'appétit toujours grand de créer du délicieux à partir de trouvailles boréales.

« Mon approche de la cuisine est assez simple. Je cuisine beaucoup les fruits et les légumes, qui occupent la moitié de mon assiette. Et pour le reste, j'emploie les ingrédients les plus bruts possible, en privilégiant les aliments québécois.»

Reste que faire un recueil de ses bons plats a représenté un défi de taille.

«Je souhaitais présenter des recettes somme toute faciles à réaliser. Les produits de la forêt



### Des conifères à savourer

Dans le rayon des ingrédients faciles à identifier, faciles à apprêter, il y a les conifères. «On les sous-estime, mais ils sont remplis de vitamine C. Je cuisine beaucoup avec les pousses de cèdres, de sapins et d'épinettes.» Par exemple? «Je mélange du cèdre à mon café en poudre pour faire un cortado. Les huiles essentielles du cèdre parfument délicieusement la tasse.

Je confectionne aussi un délicieux tartare de bœuf et de sapin. Les conifères ajoutent beaucoup de parfums et de textures aux plats.»

### Super sirop

Je demande à Simon-Pierre quel coup de cœur boréal il aimerait partager. Sa réponse ne s'est pas fait attendre : le sirop de merisier. Sans hésiter. «Il provient du bouleau jaune et il peut aisément remplacer le vinaigre balsamique avec son goût un peu amer et sa touche florale.» L'érablière Escuminac en commercialise.

ont souvent un goût plus végétal, avec un peu d'amertume. Il fallait donc bien les doser et les agencer avec des ingrédients qui équilibreraient les saveurs.»

En tout, 80 recettes réparties selon les saisons se déclinent dans le recueil.

«J'utilise une cinquantaine d'ingrédients forestiers.»

Et pas seulement ceux qu'ils commercialisent avec Morille Québec.



**Cuisine sauvage :**  
explorer, récolter et cuisiner  
la forêt boréale  
**SIMON-PIERRE S. MURDOCK**  
PRATICO ÉDITION

«Je mets en vitrine divers produits mis en marché par différentes compagnies. Je pense à Gourmet Sauvage ou Océan de saveurs, par exemple. Et j'aimerais que d'autres se lancent dans la niche alimentaire sauvage. Je souhaiterais que la demande soit si grande qu'elle vienne stimuler ce type d'entrepreneuriat alimentaire.»

Ça, c'est un pari qui se gagne par l'assiette. Une recette à la fois.

Questions, commentaires, suggestions? Écrivez-moi :  
karine.tremblay@latribune.qc.ca  
Suivez-moi sur Instagram :  
karine.encuisine

## INGRÉDIENTS-CLÉS TOUT PRINTANIER

Maintenant qu'on a le pied en avril, le printemps se profile. Et avec lui, le temps des morilles.

«C'est un champignon qui a un petit goût de noisette, une odeur de forêt et de foie gras. Il apporte une touche d'umami aux plats. Dès que la fonte des neiges est complétée, on commence à le voir apparaître. C'est toujours excitant d'en trouver parce que ça nous annonce l'arrivée prochaine de l'été.»

La meilleure façon de cuisiner le joyau boisé, c'est avec de la crème, «dans une pâte feuilletée, par exemple. Ou encore avec des pâtes fraîches, dans une sauce au parmesan à laquelle on pourrait ajouter des têtes de violon, un autre aliment phare du printemps dont la saveur rappelle un peu celle de l'asperge», dit Simon-Pierre.

Pendant la courte saison, on en trouve généralement dans les supermarchés. Certains hésitent encore à les glisser dans leur panier, parce qu'elles ont la réputation d'être toxiques si on ne les apprête pas adéquatement.

«Pour les rendre propres à la consommation, il suffit pourtant de les faire blanchir dans l'eau bouillante de 20 à 30 minutes», dit celui qui rappelle que la marguerite n'est pas qu'un joli soleil à effeuiller.

Les boutons de la blanche fleur gagnent à être cueillis et marinés, en mai et juin.



**1**  
Poêlée de champignons sauvages et halloumi mielleux

— PHOTOS TIRÉES DU LIVRE CUISINE SAUVAGE

**2**  
Tomahawk on the rock

**3**  
Cuisine sauvage, signé Simon-Pierre S. Murdock, invite le lecteur à oser apprêter poivre des dunes, sapin et mélilot...

— PHOTO YANNICK LIMARY

«J'ai fait quelques textes pour orienter les gens, mais mon bouquin est vraiment axé sur la cuisine et non sur la cueillette. Parce qu'il faut un certain bagage pour s'aventurer en forêt, choisir quoi récolter et le faire de façon écoresponsable.»

Encore plus lorsqu'il est question de champignons : certains sont hautement toxiques. Si on confond une variété avec une autre, le risque d'intoxication, réel, est à ne pas prendre à la légère.

«Moi, ce que je suggère toujours, c'est de suivre une formation. Certains cégeps en offrent, les cercles de mycologues aussi. Plusieurs ressources existent et il faut vraiment un accompagnement avant de se lancer.» **KARINE TREMBLAY, LA TRIBUNE**

## BIENTÔT UNE MAYO

Simon-Pierre S. Murdock est aussi à la barre de l'entreprise Canada Sauce, qui commercialise ketchup, relish et moutarde québécois. Depuis deux ans, tout baigne (dans la sauce), les affaires roulent tempête.

«On s'apprête à réinvestir 1 million \$ en équipement, pour agrandir nos installations. En trois ans, ça fera 4 millions \$ qu'on injecte.»

Une nouveauté viendra bientôt s'ajouter à la gamme de réputés condiments. Juste à temps pour la saison

des barbecues, Canada Sauce lancera d'ici quelques semaines une mayonnaise 100 % végane.

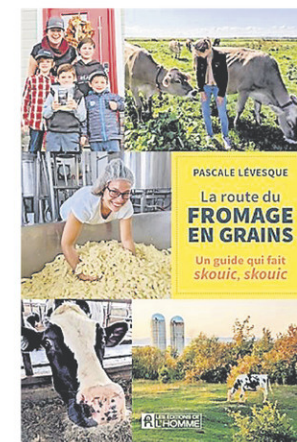
«Les choses vont vraiment bien, on est dans la gestion de notre croissance. Pour continuer sur notre lancée et fournir à la demande, on a dû refuser des contrats. On veut rester fidèle à notre philosophie. Parce que ce qu'on vise, ce n'est pas d'être les plus gros de l'industrie, mais on veut être les meilleurs.» **KARINE TREMBLAY**

## ROUTE FROMAGÉE

Si le livre de Simon-Pierre S. Murdock nous invite à prendre la clé des champs et des forêts, celui que signe Pascale Lévesque est en quelque sorte une ode au roadtrip... et à toutes les fromageries qui ponctuent le chemin!

Sympathique petit guide qui se glisse bien dans le coffre à gants, *La route du fromage en grains* braque ses phares sur l'emblématique délice laitier vendu en sac à travers tout le Québec. De l'Abitibi jusqu'au Saguenay-Lac-Saint-Jean en passant par la Gaspésie et la Capitale-Nationale : l'auteure est allée partout et nous partage ses nombreuses découvertes qui font skouic-skouic.

Très documenté, agrémenté de quelques recettes et de plusieurs photos, l'ouvrage dévoile tous les secrets du fromage en crottes. Il met surtout en lumière les artisans qui le confectionnent partout à travers la province. Au Centre-du-Québec, la Fromagerie Lemaire, Fromage Warwick et la Fromagerie du Prestbytère sont quelques-unes des enseignes qui brillent. Dans les Cantons-de-l'Est, c'est à la Fromagerie Proulx, la Laiterie de Coaticook, la Fromagerie P'tit Plaisir, la Fromagerie Missiska et la Fromagerie La Chaudière que l'auteure a fait halte.



**La route du fromage en grains — Un guide qui fait skouic, skouic**  
**PASCALLE LÉVESQUE**  
LES ÉDITIONS DE L'HOMME

# MODE

**CAROLINE GRÉGOIRE**

Collaboration spéciale  
carolinegregoire@lesoleil.com

Une sélection d'articles beauté aux notes chocolatées à utiliser sans modération. Que ce soit pour l'odeur, la teinte ou la richesse du chocolat, voici quelques bonnes raisons pour renouveler ce petit bonheur au quotidien.

# BEAUTÉ CHOCOLATÉE!

**1** Poudre bronzante Chocolate Soleil de Too Faced, 42 \$. En vente chez Sephora — PHOTO SEPHORA

**2** Savon fait main au parfum de chocolat au lait, 6 \$. En vente chez Quai des Bulles — PHOTO QUAI DES BULLES

**3** Masque pigmenté pour raviver l'éclat de la couleur de MoroccanOil, 32 \$. En vente dans les salons. — PHOTO MOROCCANOIL

**4** Eau de parfum Angel de Thierry Mugler, 140 \$ pour 50 ml. En parfumerie — PHOTO THIERRY MUGLER

**5** Mousse au chocolat visage et corps, 44 \$ pour 50 grammes. En vente chez Maison Jacynthe — PHOTO MAISON JACYNTHE

**6** Ensemble cadeau «Golden egg», 57,95 \$. En vente chez Lush. — PHOTO LUSH

**7** Duo de masque argile avec cacao de Looky, 6,99 \$. En pharmacie — PHOTO ELLE R COSMÉTIQUES

**8** Rouge à lèvres brillant «Slip shine» de Fenty Beauty, teinte bubble rum, 29 \$ en vente chez Sephora — PHOTO FENTY BEAUTY

**9** Parfum pour homme Valentino Uomo, 122 \$ pour 50 ml. En vente chez La Baie — PHOTO VALENTINO

## AS-TUVUÇA

UN ARTISTE QUI NE  
MANQUE PAS D'AIR

PHOTOS MASAYOSHI MATSUMOTO

Si un jour vous prend l'envie de voir un clown triste, demandez à celui qui anime une petite fête d'enfants de tenter de reproduire ces animaux et insectes en ballons. Sa mine deviendra déconfite plus vite qu'il n'en faut à ces *ballounes* pour dégonfler! Ces créations éphémères sont les œuvres du japonais Masayoshi Matsumoto. Ce jeune trentenaire avait un bon boulot en génie chimique, mais sa passion pour l'art du ballon gonflable — acquise dès l'âge de 13 ans — a pris le dessus. Aujourd'hui, Matsumoto consacre environ une journée entière à chacune de ses confectons colorés, qui dégonflent un jour ou deux après leur naissance.

Et il tire ses revenus des ballons qu'il prépare pour des clients ainsi que de sa chaîne YouTube. Incroyable, non? Info : @isopressoBalloon sur YouTube et @isopresso\_balloon sur Instagram **FRANCIS HIGGINS, LE SOLEIL**





quebecsubaru.ca

Le Québec, c'est  
le retour des beaux jours.

Profitez-en.



LA NOUVELLE  
**ASCENT** 2021

208 paiements  
à partir de

**99 \$\***

par semaine  
taxes en sus

Location de

**48**

mois

Prix de détail suggéré de

**39 226 \$**

Transport, préparation et frais  
d'administration inclus, taxes en sus

**AWD**  
Traction intégrale symétrique

**EyeSight** <sup>1</sup>  
Technologie d'aide à la conduite

**BOXER**  
SUBARU  
DEPUIS 1966

Avec un acompte de 2 000,00 \$. Montant total exigé avant le début de la location : 2 413,33 \$ (taxes incluses).

Location basée sur une allocation annuelle de 20 000 km avec kilométrage additionnel de 0,15 \$ le km.

• 8 places



Association des concessionnaires Subaru du Québec

**SUBARU RIVE-NORD**  
Boisbriand

**JOLIETTE SUBARU**  
Joliette

**SUBARU SAINTE-JULIE**  
Sainte-Julie

**LACHUTE SUBARU**  
Lachute

**SUBARU GRANBY**  
Granby

**SUBARU MÉTROPOLITAIN**  
Saint-Léonard

**SUBARU MONTRÉAL**  
Montréal

**SUBARU DE LAVAL**  
Laval

**SUBARU BROSSARD**  
Brossard

**SUBARU SAINTE-AGATHE**  
Sainte-Agathe-Des-Monts

**SUBARU SAINT-HYACINTHE**  
Saint-Hyacinthe

**SUBARU REPENTIGNY**  
Repentigny

**SUBARU DES SOURCES**  
Dorval

\* L'offre de location s'applique au modèle illustré, l'Ascent Commodity 2021 (MT2 C8), à transmission automatique, dont le prix de détail suggéré est de 39 226\$ (taxes en sus). L'offre de location comprend 208 paiements de 99 \$ (taxes en sus) par semaine pour un terme de 48 mois avec un acompte de 2 000 \$. Le premier paiement de 99 \$ est requis à la signature du contrat. Le montant total exigé avant le début de la location est de 2 413,33 \$ (taxes incluses). La location est basée sur une allocation annuelle de 20 000 km. Des frais de 0,15 \$/km seront facturés pour les kilomètres excédentaires. Les frais d'inscription au Registre des droits personnels et réels mobiliers, les frais de transport et de préparation, les droits spécifiques sur les pneus neufs et les frais d'administration sont inclus. Le permis de conduire, l'immatriculation (prix varie selon le client) et les assurances sont en sus. Le concessionnaire peut louer à prix moindre. L'offre et les spécifications techniques peuvent changer sans préavis. Le financement est offert sous réserve de l'approbation de crédit des Services Financiers Subaru par TCCI. L'offre est en vigueur jusqu'au 30 avril 2021. Certaines conditions s'appliquent. 1. EyeSight<sup>SM</sup> est un système d'assistance au conducteur qui peut ne pas fonctionner dans certaines conditions. Il incombe en tout temps au conducteur d'adopter une conduite sécuritaire et prudente. L'efficacité du système dépend de nombreux facteurs, tels que l'entretien du véhicule ainsi que les conditions météorologiques et routières. Consultez le Manuel du propriétaire pour les détails de fonctionnement et les limites. 2. Les cotes de sécurité sont attribuées par l'Insurance Institute for Highway Safety (IIHS). Visitez le [www.iihs.org](http://www.iihs.org) pour connaître les méthodes de tests. Visitez votre concessionnaire Subaru participant pour tous les détails. Ascent et Subaru sont des marques déposées.