



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

THÉÂTRE

*L'Ancien
presbytère*

L'ÉTÉ DANS
UNE NOUVELLE
SALLE



HUMOUR

*Daniel
Lemire*

TOUJOURS
EN SELLE



RÉGAL

Chocolat

LES SECRETS
DU CACAO



MAISON

*Les filles de la
construction*

TOUTES
POUR UNE !

ALEXANDRA STRELISKI

LES ÉMOTIONS À FLEUR DE PEAU

LE THÉÂTRE DE L'ANCIEN PRESBYTÈRE SORT DE CHEZ LUI

ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Grand changement pour le petit Théâtre de l'Ancien presbytère: pour la première fois, l'établissement granbyen présentera sa production estivale ailleurs que chez lui, en s'installant dans la nouvelle salle de spectacle de l'école secondaire du Verbe Divin.

Plutôt que d'offrir 27 représentations de la pièce Saint-Creux-du Bonheur dans l'établissement de la rue Saint-Charles d'à peine une soixantaine de places, l'équipe en proposera 21 devant une salle pouvant accueillir 224 personnes. Tout un pas, admet le patron de l'Ancien Presbytère, Martin Gougeon.

« Ça fait dix ans qu'on fait énormément de représentations durant l'été. C'est formidable, mais on atteint un certain plafond pour le rendement.

On est toujours restreint. Là, on a enfin le potentiel d'accueillir plus de monde, d'accepter les gens à la dernière minute et de viser un public plus large géographiquement, explique Martin Gougeon, qui rêvait de cette salle depuis un bon moment. « C'est un saut dans le vide, mais avec un magnifique parachute! »

La clientèle de l'Ancien Presbytère, ajoute ce dernier,



Le Théâtre de l'Ancien Presbytère déménage sa production estivale dans la salle de l'école secondaire du Verbe Divin de Granby. On voit ici le patron du Théâtre, Martin Gougeon, en compagnie du directeur de l'école, Jean Striganuk. — ALAIN DION, LA VOIX DE L'EST

profitera désormais d'un endroit plus vaste, climatisé, avec des sièges confortables qu'elle pourra choisir, et où elle sera à l'abri des aléas de la météo avant le spectacle et durant l'entracte. « Mais on ne perdra pas notre touche et notre côté intime », assure-t-il.

Celui-ci ne tarit pas d'éloges sur le directeur de l'école du Verbe Divin, Jean Striganuk, qui lui a ouvert ses portes. « Jean croit à la culture et aux arts. Il nous offre son aide depuis 2014 dans d'autres dossiers. On a testé une vingtaine de représentations de théâtre jeunesse ici en décembre et ça marchait. »

« Je suis un gars de théâtre aussi — ma formation est en art dramatique — et je sais à quel point c'est un milieu difficile, renchérit M. Striganuk. Aujourd'hui, je suis en mesure de faire une différence et d'aider ce que j'aime le plus, le théâtre. Et c'était un mariage évident entre le théâtre

de Martin et notre salle. C'est gagnant-gagnant. »

IL EST OÙ LE BONHEUR?

Présentée du 30 juin au 19 août prochain, la pièce Saint-Creux-du Bonheur est née de la plume de Martin Gougeon. Elle prend la forme d'une comédie racontée sous forme de récit continu sur un jeune homme ambitieux, axé sur le travail, qui un jour « frappe un mur et doit se reconstruire », résume l'auteur.

Pour endosser la trentaine de personnages qui parsèmeront l'histoire, Martin Gougeon a fait appel aux comédiens Maxime de Munck, Laura Côté-Hallé, Patrick Golau et Martin Laroche.

PROJET DE PRÈS DE 6 M\$

La salle de spectacle où sera présentée Saint-Creux-du Bonheur n'est qu'un morceau du vaste projet d'agrandissement de près de 6 millions\$ que le Verbe Divin réalise présentement, sans aucune subvention. L'idée est notamment de combler le besoin pour une salle de 250 places à Granby, explique M. Striganuk.

Avec son spectaculaire hall d'entrée vitré — en construction — indépendant de l'entrée de l'école, son bar pour les spectateurs, sa terrasse extérieure et sa vaste loge pour les artistes, il s'agira d'un centre culturel en soi. « Les gens n'auront pas l'impression d'entrer dans une école. On souhaite que cette salle devienne incontournable dans le milieu culturel », ajoute Jean Striganuk, en précisant que cette salle sera nommée le Théâtre de l'Aparté.

À même cet agrandissement, l'étage supérieur permettra aux élèves de développer leur intérêt pour les arts dans un environnement neuf et lumineux. Studio d'enregistrement, régie, locaux collaboratifs, rien ne sera laissé au hasard pour stimuler les jeunes, assure le directeur de cette école secondaire qui accueille plus de 600 élèves.

Être belle...
Et bien voir

**CENTRE VISUEL
LISE DUCHESNE**, O.O.D.

53 Drummond, Granby 450 777-3372

www.centrevisuelliseduchesne.ca



« Je me suis toujours sentie comme une *bibitte* différente de tout le monde », confie Alexandra Stréliski, qui vient de lancer, le 31 mars, son nouvel album intitulé *Néo-romance*. — ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

D'ailleurs, à l'heure où la musique est écoutée en morceaux, Alexandra Stréliski espère que certaines personnes écouteront ses compositions dans l'ordre qu'elle a établi.

« J'ai tellement hâte que les gens aient accès à l'album au complet, parce que je l'ai travaillé pour qu'il s'écoute de A à Z », insiste l'artiste.

« On va le mettre en vente au plus grand nombre d'endroits possible », déclare la pianiste, qui espère ainsi augmenter les chances que son vœu se réalise.

SE DÉCOUVRIR UNE FAMILLE D'ARTISTES

En concert, elle aura le plaisir de choisir le chemin par lequel elle désire entraîner le public dans son univers musical.

Pour les spectacles qu'elle présentera, Alexandra Stréliski aura deux pianos à sa disposition et, comme sur l'album, elle sera accompagnée de cordes.

Le quatuor à cordes qu'on entend sur ses nouvelles compositions est un petit hommage à ses racines récemment déterrées.

Passant plus de temps en Europe, Alexandra Stréliski a retrouvé la trace de ses ancêtres. La Québécoise née d'un père français et d'une mère d'origine juive polonaise a appris que cette dernière vient d'une famille d'artistes. Plusieurs d'entre eux, autant les hommes que les femmes, étaient des metteurs en scène, des actrices et des violonistes.

« Dans cette lignée-là, je suis vraiment juste *one of the others* et ça, c'est nouveau dans ma vie parce que je me suis toujours sentie comme une *bibitte* différente de tout le monde », explique la compositrice pour qui cette découverte a un petit quelque chose de reconfortant.

« C'est comme si je portais un message qui allait au-delà de moi », conclut la musicienne.

LA NOUVELLE ROMANCE D'ALEXANDRA STRÉLISKI

VALÉRIE MARCOUX
Le Soleil

Après le succès d'*Inscape* (2018), Alexandra Stréliski a été associée à la musique néo-classique dans l'esprit de plusieurs. Pourtant, la compositrice est une romantique dans l'âme, comme elle le prouve à travers les douze pièces de son plus récent album *Néo-Romance*. « La dernière, je l'ai écrite juste après m'être fiancée », dévoile la pianiste amoureuse.

Alexandra Stréliski est une romantique dans tous les sens du terme ces temps-ci!

La compositrice québécoise partage maintenant sa vie entre Montréal et Rotterdam. C'est dans cette ville des Pays-Bas qu'elle a rencontré sa douce moitié, Carolina.

D'origine brésilienne, celle-ci est professeure d'université en économie des arts, annonce la musicienne, qui a fait sa grande demande pendant la création de *Néo-Romance*.

C'est avec une nouvelle maturité que l'artiste aborde cette réalisation musicale qui porte la marque d'un renouveau.

« Quand tu retombes en amour, tu as eu une blessure avant, alors tu n'es pas dans la naïveté », explique Alexandra Stréliski.

« Ce qui m'intéressait, c'était de savoir comment on fait pour garder notre cœur ouvert », précise-t-elle.

La pianiste explore cette idée dans *The Breach*, une « tempête de lumières » qui désire nous faire sentir tout le courage qu'il faut pour ouvrir son cœur.

Ébauché pendant un test de son, ce morceau est né dans le feu de l'action lors de la tournée qui a suivi le lancement d'*Inscape*.

LE ROMANTISME

« Je ne voulais pas forcément parler d'amour », nuance la compositrice, qui s'intéresse au romantisme comme courant artistique.

L'amour n'est qu'un thème parmi tant d'autres pour les artistes qui ont défini ce mouvement dans les siècles passés.

Les romantiques partageaient entre autres une fascination pour le rapport de l'homme à la nature, le passé, la liberté et la beauté.

Alexandra Stréliski s'est demandé ce qu'il subsistait de leur appel au rêve dans notre société moderne marquée par une désillusion certaine.

« Il y a des pièces parmi les plus tristes que j'aie jamais écrites sur cet album », soutient la pianiste, dont la musique est naturellement axée sur les émotions.

Cette fois, elle s'est permis d'aller jusqu'au bout de celles-ci.

« Dans le passé, je me serais censurée à faire quelque chose d'aussi dur, mais je ne me censure plus du tout. Je n'ai plus peur d'aller dans la sincérité émotionnelle », affirme la musicienne.

« De toute façon, les gens connectent dans la sincérité », ajoute-t-elle.

TABLEAUX ROMANTIQUES

« J'aime beaucoup l'idée de créer des images avec ma musique », mentionne Alexandra Stréliski, qui envisage chacune de ses compositions comme de petites histoires.

Grâce au vidéaste Laurence Baz Morais, la compositrice propose un vidéoclip poignant pour accompagner sa douloureuse *Élégie*. On y observe une femme pleurer en gros plan et sous plusieurs angles.

« On aimait bien l'idée de faire des peintures qui bougent », explique Alexandra Stréliski.

La finale percutante de cette vidéo nous ramène aussi à la notion de perspective individuelle, chère aux romantiques.

À cette époque, prôner l'expressivité individuelle était presque une révolution, alors qu'aujourd'hui, l'individualisme est roi.

« L'angle individuel est-il rendu trop grand? » interroge la pianiste.

ALEXANDRA STRÉLISKI
Néo-Romance
INSTRUMENTAL
Secret City
Records

NÉO-
ROM-
ANCE
ALEXANDRA STRÉLISKI

DANIEL LEMIRE

UN DERNIER
TOUR DE PISTE ?

NORMAND PROVENCHER

Le Soleil

Quarante ans après ses débuts, Daniel Lemire s'apprête à repartir en tournée avec sa galerie de personnages colorés bien connus. Et comme leur créateur, même s'ils ont pris de l'âge et des rides, ils tentent de s'adapter du mieux qu'ils peuvent à leur époque. Oncle Georges est devenu influenceur et veut faire le maximum d'argent avec un minimum d'efforts. Le fonctionnaire Yvon Travaillé doit composer avec la pénurie de main-d'œuvre. Débousolés par les nouvelles tendances sexuelles, Edmond Ratté fait rire de lui parce qu'il est hétéro.

À 67 ans, Daniel Lemire fait partie de ces rares vétérans qui persistent et signent dans l'univers surpeuplé de l'humour où la jeunesse s'impose. Le dernier gala des Olivier a clairement montré que la nouvelle garde occupe maintenant presque toute la place. Or, pas question pour lui de se formaliser outre mesure devant cette relève qui lui souffle dans le cou.

« Je ne suis pas amer ni aigri de quoi que ce soit. C'est normal. Le milieu a bien changé. Quand j'ai commencé, on était quatre humoristes. Là, il en sort quatre par semaine », lance-t-il.

Loin de lui aussi l'idée de critiquer le style de la nouvelle cohorte d'humoristes. Tout au plus condamne-t-il du bout des lèvres le niveau de langage de certains. Quant à la vulgarité et au nivellement par le bas propres à d'autres, très peu pour lui.

« J'ai un peu de difficulté. C'est peut-être inspiré de ce qui se fait aux États-Unis où les humoristes cherchent à savoir jusqu'où tu peux aller trop loin. »

Son style de *stand-up* est plus conventionnel. L'actualité lui sert de matière première, même si c'est « laborieux », avoue-t-il, de trouver la bonne recette pour divertir intelligemment. À travers ses personnages, il analyse et observe les grands courants de société, ajoute son grain de sel en mesurant bien la dose, expérience aidant. Il hume l'air du temps, un peu d'économie ici, de réseaux sociaux là, de politique.

« Dans plusieurs pays, on est emprisonnés pour ses idées. Ici, des gens qui ont des idées, on connaît pas ça... »

« Il y a des sujets où c'est dur de trouver un angle pour faire rire, poursuit-il en reprenant son sérieux. Je retrouve dans mes vieux cahiers des blagues sur l'environnement que j'ai faites il y a 30 ans. À l'époque, ça avait un côté futuriste, mais là, on est dedans. Les gens sont de plus en plus écoanxieux, alors ils n'ont pas tellement le goût de rire de ça. »



Daniel Lemire: « Quand j'ai commencé, on était quatre humoristes. Là, il en sort quatre par semaine. » — LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

EMBOUEILLAGE
DANS LES SALLES

La longue pause imposée par la pandémie, Daniel Lemire l'a passée à la campagne à s'occuper de son jardin et de ses poules. Histoire de garder la main, il a déposé quelques capsules humoristiques sur le Web. La fermeture des salles de spectacles lui a fait réaliser à quel point « il ne faut rien tenir pour acquis » dans le métier.

Son retour sur la scène lui permet aussi de constater qu'elle est loin, l'époque où il pouvait monter sur scène quatre soirs par semaine. La fin de la pandémie a entraîné un embouteillage dans la réservation des salles, alors que tous les artistes ont voulu revenir en même temps.

« On ne peut plus faire de spectacles à la fréquence qu'on veut. Les salles sont hyper *bookées*. Les

spectacles étaient à guichets fermés et personne n'a voulu se faire rembourser. Il faut dire aussi que je suis moins *hot* que j'étais... » lance-t-il avec une bonne dose d'autodérision. N'empêche, quelque 10 000 billets ont déjà trouvé preneurs pour sa prochaine tournée.

Ses admirateurs l'applaudiront-ils pour la dernière fois? Après tout, même l'oncle Georges parle de retraite. Le principal intéressé lève les épaules, ne sachant trop ce que lui réserve l'avenir. Ils sont peu nombreux, les humoristes de son âge toujours en selle. Lise Dion, pour en nommer une, a fait savoir qu'elle quittera la scène à l'issue de sa prochaine tournée, après 35 ans de carrière.

« C'est un métier où tu ne peux pas dire que tu prends ta retraite. C'est possible que ce soit mon dernier

show. Si je roule une couple d'années et que je reviens sur scène [avec un nouveau spectacle], j'aurai quoi, 70, 72 ans? Ce serait pas évident. »

À cet égard, la santé, toujours elle, fera foi de tout, de même que sa capacité à composer avec le stress. Pour le reste, on ne peut rien contre les années qui s'accumulent au compteur. « Comme le disait Yvon Deschamps, c'est plate, vieillir, mais c'est ça ou mourir... »

Vous voulez y aller?

Les 7 et 8 avril, 20 h

Vieux Clocher de Magog

Le 15 avril, 20h

Salle Laurent-Paquin
d'Acton Vale

ENVIE de SORTIR?

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

À voir, à faire ces jours-ci.

ARTS VISUELS

Christine Marchand présente ses œuvres (peinture, estampe et dessin) inspirées de la poésie d'Élaine Langlois dans l'exposition *Nos saisons réciproques* présentée dans la salle d'exposition Boréart de Granby jusqu'au 2 avril.

Jusqu'au 9 avril, le Centre d'exposition Yvonne L. Bombardier de Valcourt accueille les artistes Kathryn Lipke, Kylie Sandford et Margrethe Ulvik, réunies ici pour l'exposition *Écosystèmes*.

La céramiste Jacinthe Baribeau présente l'exposition *Le jeu des apparences* jusqu'au 30 avril au centre Arts Sutton.

La photographe Monique Dupras présente l'exposition *Errance* jusqu'au 15 avril au Musée Bruck de Cowansville.

Jusqu'au 18 avril, le Centre d'art de Dunham reçoit deux expositions en une: celle de Marie Latour (*Vos déchets, mon trésor*) et celle de Sarah Hall (*Pieds sur terre*).

MUSIQUE

Le 2 avril à 16 h à l'église St-André de Sutton, assistez à un concert classique (Mozart, Haydn, Bach et autres compositeurs) sous la

direction d'Anne Lauber. Les billets (20 \$) sont en vente à la boutique Nath'elle de Sutton et à l'entrée le jour même.

Le pianiste Richard Abel et la soprano de renommée internationale Giorgia Fumanti se produiront à l'église de Saint-Pie le 1^{er} avril à 20 h dans le cadre d'un grand concert au profit de l'église. Richard Abel sera accompagné de musiciens et de danseurs, dont huit violoncellistes. Billets: 450 772-2641.

Le Bistro du Rucher boltonnois reçoit Adam Karch le 1^{er} avril à 20 h. Le vendredi 7 avril à 19 h, on pourra y visionner le film *Couleurs de l'incendie* de Clovis Cornillac.

Billets: rucherboltonnois.net/Billetterie

Myriam Gendron s'arrête à la SAG de Sutton le 1^{er} avril à 20 h. Billets: lepointdevente.com

Dans le cadre de sa Série Blues, le Palace de Granby recevra Mike Deway dans la salle cabaret du foyer Yves-Gagnon le 6 avril à 19 h 30. Billets: reseau.ovation.ca

HUMOUR

Le 5 avril à 19 h 30, le foyer Yves-Gagnon du Palace de Granby accueillera la soirée *La route du rire* avec Stéphane Poirier, Véronique Isabel Filion et Sam Boisvert. Quelques jours plus tard, le 7 avril à 20 h, ce sera au tour de Dominic

Paquet. Billets: reseau.ovation.ca

Le Cabaret bio-dégradable s'amène au Centre culturel St-John de Bromont le 7 avril à 19 h. Billets: lepointdevente.com

Simon Delisle sera de passage à la Maison de la culture de Waterloo le 1^{er} avril à 20 h pour présenter son spectacle *Invincible*. Billets: mcwaterloo.tuxedobillet.com

CINÉMA

Les Aventuriers Voyageurs présentent un film qui vous permettra de découvrir les trésors méconnus de la Gaspésie grâce au réalisateur gaspésien Tommy Ferlatte. Le film sera présenté au Cinéma Élysée de Granby les 2 et 5 avril.

Du 4 au 16 avril 2023

GRAND SOLDE

oeufonique!

Nous payons les taxes sur les meubles et les matelas

**TAXES
PAYÉES**



LIT COMPLET
3 morceaux

Spécial
649\$

**TAXES
PAYÉES**



CANAPÉ
3 places avec
coussins décoratif

Spécial
999\$

**TAXES
PAYÉES**



**TABLE ET 6 CHAISES
REMBOURRÉES** 7 morceaux

Spécial
2199\$

Section Davantage

**OBTENEZ
3 VÊTEMENTS
POUR LE PRIX DE 2**

**TAXES
PAYÉES**



Sur tous les
matelas Mirabel

BIEN DORMIR
Mirabel
MATELAS • MATTRESS



**OBTENEZ
100\$ DE RABAIS**

à l'achat d'un duo laveuse-sécheuse à
chargement frontal GE admissible



GE APPLIANCES

meublesetdavantage.ca

info@meublesetdavantage.ca

OUVERT 7 JOURS



FARNHAM
1555, boul. Industriel
450 293-4727

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
370, rue Laberge
450 348-0006



NOTRE MISSION :
Vous offrir le meilleur prix

SIX CHOSES QUE VOUS NE SAVIEZ PEUT- ÊTRE PAS SUR LE CHOCOLAT



PHILIPPE CHABOT
pchabot@lesoleil.com

Le chocolat, certains en raffolent, d'autres n'apprécient guère, mais tous s'entendent pour dire qu'il s'agit d'une friandise incontournable. Le Mag vous plonge dans l'univers du cacao, à la découverte d'histoires intrigantes qui font frissonner, sourciller ou qui piquent tout simplement la curiosité.

LA FACE CACHÉE DE LA CULTURE DU CACAO

Le chocolat est souvent synonyme de célébration, mais aussi d'exploitation et de déforestation.

Dans son tout nouveau livre, *Chocolaté : Le goût amer de la culture du cacao*, l'écrivain Samy Manga nous transporte dans la vie d'Abéna, un petit garçon de 10 ans qui travaille dans les plantations de cacao du Cameroun. À travers son récit, l'auteur dénonce le travail forcé des enfants, l'impact écologique du chocolat ainsi que l'emprise des multinationales sur la production de cacao.

Le Rapport de l'Institut NORC de l'Université de Chicago avertit que plus de 1,5 million d'enfants travaillent dans les plantations de cacao et le travail des enfants n'a fait qu'augmenter durant la dernière décennie.

Plus alarmant encore, l'UNICEF signale que 15 000 d'entre eux sont des esclaves, éloignés de leurs parents en raison du trafic

d'enfants, qui doivent fournir la fève de cacao aux multinationales qui se graissent la patte.

En effet, en 2021, les grandes entreprises du chocolat ont fait un chiffre d'affaires d'environ 100 milliards \$ et les cultivateurs du cacao, dont la plupart se trouvent en Afrique, n'ont touché qu'un petit 2 % de la recette, selon le Conseil international du cacao.

Mais ce n'est pas tout. Le chocolat a un impact écologique néfaste. Pour un kilogramme de chocolat, l'environnement doit absorber cinq kilogrammes de CO₂. Sans compter également la déforestation liée à la culture du cacao, qui représente environ 15 000 terrains de football disparus en Côte d'Ivoire et au Ghana en 2018.

Le livre *Chocolaté : Le goût amer de la culture du cacao* est disponible en librairie.

ASSASSINER CHURCHILL AVEC DU CHOCOLAT

Alors que les soldats nazis larguaient mille et une bombes sur la tête des Anglais lors du Blitz, les officiers allemands planifiaient discrètement l'assassinat du premier ministre du Royaume-Uni, Winston Churchill.

Les nazis ont laissé libre cours à leur imagination pour concevoir un plan machiavélique digne d'un film d'OSS 117. Ils se sont inspirés du terme américain pour désigner de succulents desserts

faits de chocolat, «Death by chocolate», afin de mettre au point une sucrerie mortelle.

Un engin explosif, capable de tuer tout le monde se trouvant dans un rayon de quelques mètres, avait été recouvert de chocolat noir puis dissimulé dans

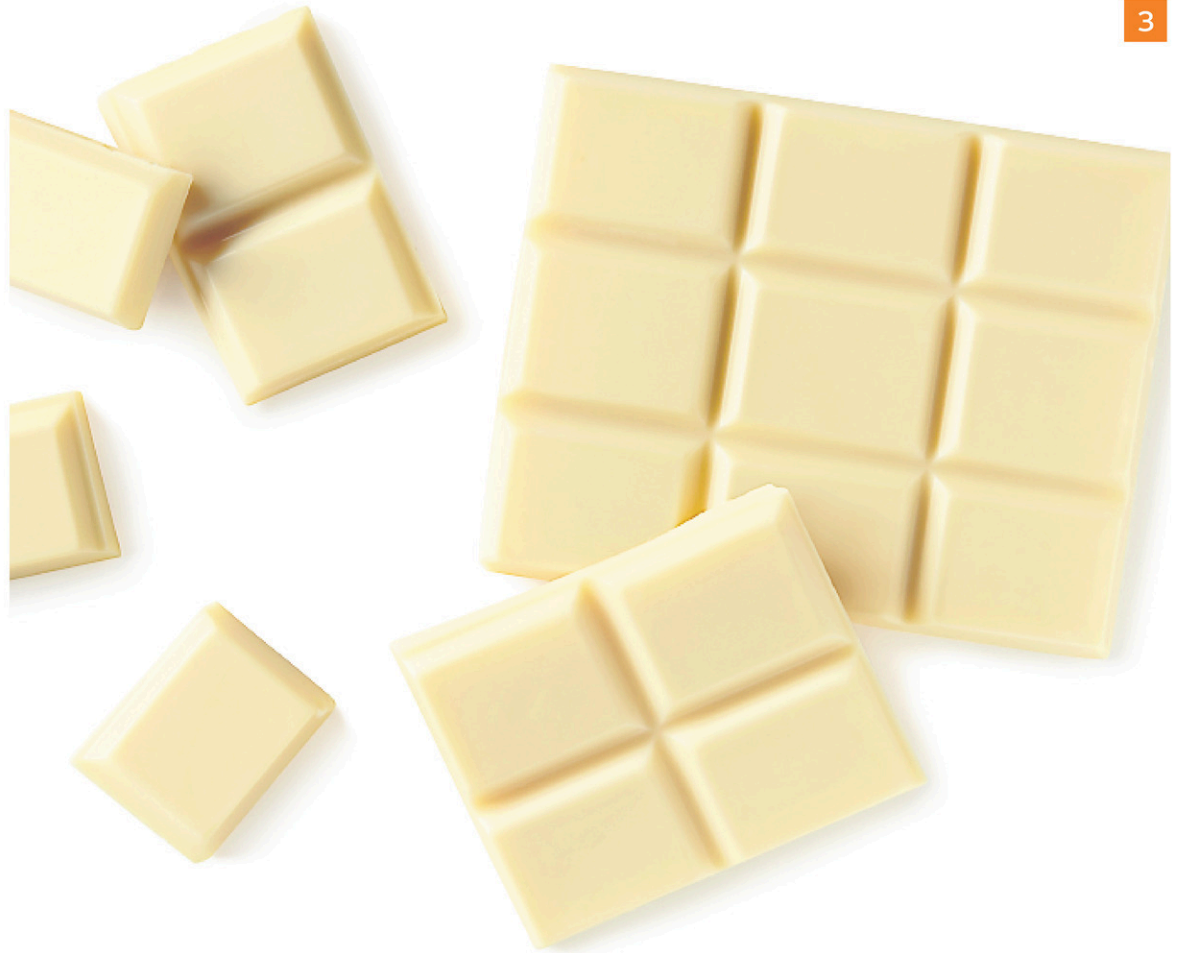
un emballage noir et doré étiqueté Peter's Chocolate.

Le plan était d'envoyer un agent secret glisser ces barres de chocolat dans le buffet utilisé par le Cabinet de guerre afin d'assassiner Churchill, qui était reconnu pour avoir une dent sucrée. La

bombe se déclencherait sept secondes après qu'un morceau de chocolat soit cassé.

Cette tentative a toutefois été déjouée par l'agent du MI5, Lord Victor Rothschild.

Source : International Churchill Society



PRIX NOBEL ET CHOCOLAT?

Plus un pays mangerait du chocolat, plus celui-ci aurait de chances de remporter un prix Nobel.

Voici les conclusions d'une étude publiée dans le très sérieux *New England Journal of Medicine*. Comme le cacao augmente la capacité cognitive, laquelle est essentielle pour remporter un Nobel, les plus grands consommateurs de chocolat seraient avantagés.

La Suisse, grande capitale mondiale du chocolat, trône d'ailleurs au palmarès de l'étude.

La seule donnée qui ment est le cas de la Suède. Ce pays se trouve à la deuxième position pour les prix Nobel, tandis que sa consommation de chocolat peine à atteindre le top 10. Le chercheur de l'étude peine toutefois à trouver une réponse claire à cette exception.

Le Canada se retrouve en milieu de peloton, comme quoi il faudrait peut-être manger plus de chocolat pour se faufiler dans les pays lauréats de nombreux prix Nobel.

Source : *The New England Journal of Medicine*

PAYEZ UNE RANÇON AVEC DES FÈVES DE CACAO

En Amérique précolombienne, donc avant le débarquement des Espagnols sur le continent, le cacao était fréquemment transformé en un breuvage réservé à l'élite et aux dieux.

La fève de cacao était une denrée rare, dont seule la haute classe de la société pouvait profiter. Les malfrats voulaient toutefois eux aussi se tremper les lèvres dans ce breuvage de dieux. Ils ont alors enlevé de riches héritiers ou des membres de familles royales afin de demander une rançon payable seulement avec des fèves de cacao.

Il s'agit d'ailleurs de l'une des premières formes de la monétisation du cacao. Aujourd'hui, le cacao est monnaie courante dans la société. En effet, cette fève est maintenant cotée en bourse et est l'un des aliments les plus échangés du monde.

Sources : *Economic Anthropology* et *Stratégie Bourse*

LE CHOCOLAT BLANC, CHOCOLAT OU PAS?

Une controverse frappe le monde du chocolat. Le chocolat blanc peut-il être considéré comme du chocolat de la même manière que ses cousins, les chocolats noir et au lait?

Contrairement à ses homologues, le chocolat blanc est fait à base de beurre de cacao et non de pâte de cacao. La pâte de cacao tire son origine d'une fève broyée et possède une saveur bien à elle qui a fait sa réputation aux quatre coins de la planète.

Pour sa part, le beurre de cacao est fait d'un ingrédient que l'on retrouve autour de la fève. Ce beurre n'a donc pas la véritable saveur de cacao, son goût est plutôt la somme d'un mélange de sucre et de lait en poudre. On est alors placé devant un problème éthique, le chocolat blanc, c'est du chocolat ou pas? À vous d'en juger!

Source : *Abtey Chocolatier*

LA CÉRÉMONIE DU CACAO SACRÉ

Le cacao n'est pas seulement une friandise, une chance de plus de remporter un Nobel ou même une monnaie d'échange. C'est également un ingrédient utilisé pour se recentrer sur soi-même

et atteindre des objectifs préalablement fixés.

Pour y arriver, il faut prendre part à une cérémonie du cacao sacré. Cette cérémonie se fait seule dans un espace sacré, ce qui veut dire une pièce significative pour vous.

Avant d'entamer le rituel, il est important de réfléchir sur des intentions personnelles à réaliser. Une intention peut être de traiter une vieille blessure ou d'appeler une nouvelle opportunité, par exemple. Puis, il faut préparer un breuvage mousseux à base de cacao sacré. Le cacao sacré est une fève qui a été «récoltée de manière durable, traditionnelle et dans l'intention de guérir».

Par la suite, il faut exprimer sa gratitude et son intention tout juste avant de boire le cacao sacré. L'énergie que vous donnerez le cacao devrait supposément vous guider vers la réalisation de l'intention choisie plus tôt.

À titre informatif, un bloc de cacao sacré et artisanal en

provenance du Guatemala de 454 grammes coûte un peu plus de 66 \$ avec la livraison.

Source : cacaosacre.com

1 Le chocolat est souvent synonyme de célébration, mais aussi d'exploitation et de déforestation. — 123RF/ALTITUDEVISUAL

2 Plus un pays mangerait du chocolat, plus celui-ci aurait de chances de remporter un prix Nobel. — 123RF/VOLODY10

3 Le chocolat blanc peut-être considéré comme du chocolat de la même manière que ses cousins, les chocolats noir et au lait? — 123RF/BAIBAZ



Cliniques de denturologie
Rémi Bissonnette

4 denturologistes pour vous servir

Pour vos besoins en prothèses dentaires partielles, complètes et sur implants

Farnham 450 293 5115	Waterloo 450 539-1733	Granby 450 777-3368
--------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

www.denturologistebissonnette.com

LES FILLES DE LA CONSTRUCTION

L'IMPORTANCE D'UNE
COMMUNAUTÉ

La Pièce

Collaboration spéciale

Ça peut sembler une évidence. Pourtant, il faut l'avoir vécu pour en saisir réellement toute la portée : un projet de rénovation ou de construction, c'est exigeant à tous les plans. Du choix des matériaux à l'exécution des travaux, en passant par le suivi du budget et les relations interpersonnelles, il y a tant d'éléments impliqués dans un tel exercice.

C'est justement ce qu'a vécu Marie-France Côté Nolet lorsqu'elle s'est lancée, sans aucune expérience dans le domaine, dans la rénovation de fond en comble d'un plex centenaire de l'arrondissement du Sud-Ouest à Montréal. Un projet qui a été difficile sur tous les plans, qui a révélé de nombreuses surprises en cours de route, mais qui, au final, l'a motivée à fonder Les filles de la construction.

UNE COMMUNAUTÉ
AXÉE SUR L'ENTRAÏDE

Avec son projet Les filles de la construction, Marie-France Côté Nolet souhaite être une ressource



2

de premier plan pour toutes les personnes, principalement des femmes, qui veulent se lancer et s'impliquer dans l'aventure des rénovations, mais aussi être plus confiantes tout au long du processus. «Ce que j'ai trouvé difficile lors de la réalisation de mon projet, c'était d'aller chercher de l'information afin de pouvoir me faire une tête sur différents sujets. Je me sentais un peu seule, explique-t-elle. Je voulais donc que ça change.»

Avec du contenu gratuit diffusé sur son blogue et sur son compte Instagram, la communauté des Filles de la construction a comme objectif de



Venez voir
notre collection
de courtepintes

Literie Plus Design

19 Principale, Granby • 450 991-0600



supporter les gens dans leurs projets de rénovation ou de construction afin qu'ils puissent être autonomes et informés tout au long de l'exécution des travaux. Des experts du domaine sont invités à participer aux formations par cohortes afin de partager leurs connaissances aux membres. L'objectif est que chaque personne soit le plus outillée pour réduire la possibilité d'erreurs coûteuses.

MISSION : INFORMATION

Il est important de savoir que Les filles de la construction n'exécute pas de travaux et ne gère pas de chantier. Il s'agit vraiment d'un groupe de soutien pour les personnes qui se lancent dans l'aventure, afin que le tout soit le moins stressant et le plus agréable possible pour elles.

Au travers des formations qu'elle offre, l'entreprise souhaite surtout mieux encadrer les personnes qui veulent mettre la main à la pâte afin que leur projet soit à leur image.

Si des bases de la construction sont enseignées, elles n'excluent pas de devoir faire appel à des ressources professionnelles à différentes étapes du chantier. Au contraire, la collaboration est fortement recommandée et les enseignements reçus servent surtout à avoir une meilleure vue d'ensemble des éléments à considérer pour collaborer efficacement avec les professionnels de tous les corps de métier. Les connaissances transmises visent aussi à rendre les rénovateurs plus autonomes dans

leurs décisions et plus en contrôle de leur projet.

Le monde de la construction est abordé sous différentes facettes au travers des formations afin que chaque personne puisse aller chercher toutes les connaissances qu'elle souhaite acquérir, autant au niveau technique que personnel. La santé mentale, une composante importante, mais parfois négligée d'un projet, est notamment abordée.

LA FORCE DE L'ESPRIT D'ÉQUIPE

Outre les acquis plus «professionnels» consolidés grâce aux formations, la participation aux groupes de soutien des Filles de la construction permet aux apprenants de ne pas se sentir seuls avec leurs émotions. Une fierté pour la fondatrice du mouvement, qui, lors de l'exécution de son projet, a souvent ressenti cette solitude.

«Maintenant, de savoir que d'autres personnes sont là pour t'aider à régler ton problème, tout semble plus accessible, plus abordable et plus facile», exprime-t-elle.

Ce n'est pas un secret : la force d'un groupe est toujours plus puissante. C'est d'autant plus vrai dans le cas d'un projet de rénovation ou de construction qui peut devenir étourdissant très rapidement. Et c'est exactement le besoin auquel vient répondre la communauté des Filles de la construction avec son encadrement, mais surtout son approche conviviale.

Les Coops de l'information sont fières de faire équipe avec La Pièce afin de vous offrir des contenus exclusifs sur l'art de vivre et les tendances déco. Découvrez plus de contenus sur le site de La Pièce, lapiece.ca.

1 Avec son projet Les filles de la construction, Marie-France Côté Nolet souhaite être une ressource de premier plan pour toutes les personnes, principalement des femmes, qui veulent se lancer et s'impliquer dans l'aventure des rénovations, mais aussi être plus confiantes tout au long du processus. — PHOTO LES FILLES DE LA CONSTRUCTION

2 La participation aux groupes de soutien des Filles de la construction permet aux apprenants de ne pas se sentir seuls avec leurs émotions.

3 La force d'un groupe est toujours plus puissante. C'est d'autant plus vrai dans le cas d'un projet de rénovation ou de construction qui peut devenir étourdissant très rapidement.



PLOMBERIE CARIGNAN INC.

Résidentiel | Commercial | Industriel



Inspection par caméra

Nettoyage et débouchage haute pression

Localisation de bris

Drain de fondation

Excavation



Jean-Yves Carignan
www.PlomberieCarignan.com
450.378.7473

Quelques autres bières à découvrir

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



confort que j'ai été attiré par cette bière. Une belle note de gingembre envoûte l'espace, comme c'est très souvent le cas lorsqu'il s'agit d'utiliser cette racine. On y perçoit également la légère présence de coriandre, ce qui n'est pas évident quand on sait que le gingembre aime prendre toute la place. D'ailleurs, en bouche, on a une présence de lime intéressante qui ne figure pas sur la description de la canette. Mes papilles me jouent-elles un tour? À la deuxième gorgée, la fraîcheur du gingembre est encore bien présente. Une bière qui va probablement alimenter quelques cocktails en période estivale. **4/5**

EMBARQUE S'A SLEIGH! – BRASSERIE DÉPAREILLÉE

Je n'allais quand même pas passer derrière l'occasion de goûter cette bière à l'érable en ce temps des sucres qui commence. D'autant plus que Dépareillée n'a pas pour habitude de tourner les coins ronds. Au nez, on ne perçoit pas trop le sirop d'érable, mais bien plus la céréale. Je suis donc en face d'une bière à l'érable, naturelle. En bouche, les notes d'érable sont tout aussi discrètes, mais bien présentes. On est devant une Brown Ale qui réussit bien sa mission, sans tomber dans l'excès, pour le plaisir des papilles. **3,5/5**

Cette semaine, voici quelques nouvelles bières à déguster.

LANDBIER II – LAGERBRAÜ

Le projet Lagerbraü est animé par des passionnés de lagers qui parcourent le Québec brassicole au gré des rencontres pour brasser quelques collaborations et qui rapportent idées et découvertes à la brasserie Shelton, leur camp de base et de brassage. Cette Landbier II est le fruit d'une collaboration avec la microbrasserie La Chouape, mais brassée chez Shelton, comme la Landbier I. Une Landbier, c'est une lager de soif brassée avec les matières premières de la région; dans ce cas-ci, c'est le malt d'orge de la brasserie La Chouape qui a été utilisé. Au nez, on sent de belles notes de pain frais. Qu'il est agréable de voir que les malteries locales ont enfin acquis l'expertise nécessaire pour rivaliser avec les grandes malteries internationales. En bouche, la bière présente une belle amertume soutenue par une légère astringence qui en fait une redoutable bière de soif. Je vais en boire tout l'été. **4,5/5**

HOP SOLO SIMCOE – MATERA

Matera est également un projet de brasseurs qui ont élu domicile chez Harricana. On leur doit plusieurs bières intéressantes et j'avais donc bien hâte de goûter cette nouvelle West Coast IPA. Mention spéciale pour avoir osé ressortir un style fort populaire il y a dix ans, mais un peu oublié ces dernières années au profit de bières IPA plus sucrées. Voici une IPA ambrée, alors que je pensais que cela n'existait plus. Pourtant, cette West Coast IPA balance une belle dose de houblon et de caramel, jusqu'à ce que je trempe mes lèvres dans un corps rond, bien sucré avec du sucre de malt et amer à souhait. Je retombe dans mes premières virées en Amérique, à la recherche de la IPA la plus rare... Merci Matera. **5/5**

GINGIBERI – EMPORIUM

La microbrasserie Emporium présente une Gose. On est loin ici de ses styles de prédilection auxquels on a été habitué. C'est justement parce que la brasserie sort de sa zone de



— MAELLA LEPAGE

ÉMERVEILLER PLUTÔT QUE SURPRENDRE

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Daiginjo et le Daiginjo (50 %) et le Nigori (saké peu filtré et opaque).

Le polissage et le procédé de fermentation permettent une palette de saveurs incroyablement complexe, du fruit en passant par l'agrumes et les épices. Le saké offre sa personnalité en cocktail autant avec les ingrédients terreux, comme le gingembre, que les fruits exotiques.

Je vous propose ici un cocktail qui aurait pu être au gin, mais qui est plutôt mélangé avec du saké. Santé!

Princess Peach

INGRÉDIENTS

- 1 ½ oz (45 ml) de saké
- ½ oz (15 ml) de sirop de licorne émeraude Monsieur Cocktail
- 2 oz (60 ml) de nectar de pêche
- 2 tranches de gingembre, pilées
- Poivre du moulin (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un shaker, piler le gingembre dans le sirop.
- 2 Ajouter le reste des ingrédients et mélanger avec de la glace.
- 3 Filtrer au tamis fin dans une coupe refroidie.
- 4 Décorer de poivre du moulin.



PLANÈTEVINS

SIX VINS POUR ACCOMPAGNER LE POISSON ET LES FRUITS DE MER



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

On sait tous que le meilleur vin pour accompagner un poisson blanc léger comme le filet de sole sera un cabernet sauvignon puissant et bien boisé de la Californie... Hahaha, c'est un poisson d'avril!!!

Dans l'Égypte ancienne et la Grèce antique, le poisson était un symbole de vie et de fertilité. Depuis quand est-il devenu un emblème de plaisanterie le 1^{er} avril? Selon le thésaurus, l'expression «poisson d'avril» aurait été utilisée pour la première fois au XV^e siècle, sauf qu'à l'époque, le code s'appliquait au jeune garçon chargé de livrer les lettres d'amour de son maître. C'est bien plus tard, en 1740, que la signification se rapproche de celle que l'on connaît aujourd'hui qui consiste à jouer des tours et annoncer de fausses nouvelles. Quoiqu'il en soit, cette chronique n'est pas un

poisson d'avril! J'ai juste de vraies infos et de vraies bonnes bouteilles à vous proposer en cette journée universelle de la blague. À votre santé!

1 DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS PREMIER CRU VAU LIGNEAU 2020

35,25 \$ • 480285 • 12,5 % • 1,2 g/L
Tous les vins de la région de Chablis sont excellents avec les coquillages comme les huîtres, les palourdes et surtout les pétoncles poêlés quand on choisit un premier cru comme Vau Ligneau qui s'exprime avec ampleur et élégance. Ses notes florales rejoignent celles du fruit dans un ensemble suave et énergique qui ne manquent pas de zeste.

2 BURG RAVENSBURG RIESLING 2021

18,70 \$ • 13453762 • 11,5 % • 6,8 g/L
On fait d'excellents rieslings dans la région de Baden-Baden au sud de l'Allemagne. Celui de Burg Ravensburg provient d'un vignoble qui figure parmi les plus anciens terroirs de riesling au monde. Il y a une énergie exceptionnelle autour de ce vieux vignoble, où les vignes sont cultivées en continu depuis 750 ans.

L'œnologue du domaine, Claus Burmeister, y a vinifié son premier vin alors qu'il était encore adolescent. On trouve du savoir-faire, de la constance et beaucoup d'amour dans ce vin. Ne vous laissez pas influencer par le taux de sucre : c'est un vin sec, parfaitement balancé et d'une droiture exemplaire. Essayez-le avec un tartare de saumon ou un filet de truite à la salsa de mangue et de tomates fraîches, accompagné d'une salade de cresson. **B**

3 ARGYROS ATLANTIS 2021

21,60 \$ • 11097477 • 13 % • 2,6 g/L
La famille du vigneron Matheos Argyros cultive un des plus grands vignobles de l'île volcanique de Santorin depuis plus de 100 ans et dont les vignes ont une moyenne d'âge de 60 ans et plus. D'une qualité exceptionnelle pour le prix, ce vin peut littéralement vous transporter dans les îles grecques. Sa *minéralité* saline, mise en valeur par la vivacité suprême de l'assyrtiko fait saliver et nous met en appétit. Plusieurs options d'accords sont possibles, du saumon fumé au poisson blanc, des crevettes nordiques aux calmars frits, sans oublier la salade grecque.

4 STUDIO BY MIRAVAL 2021

19,80 \$ • 14134448 • 13 % • 1,2 g/L
D'emblée, on est charmé par un aromatique floral et salin. Puis ses notes délicates de fruit rouge se déclinent en complexité gourmande vers le zeste de mandarine dans une finale qui perdure agréablement. L'assemblage a la particularité de contenir 30 % de tibouren, un cépage ancien qui compte pour seulement 2 % de l'ensemble du vignoble provençal et qui apporte de la complexité, des notes de garrigues et de poivre blanc. Ce vin a été créé en hommage au fameux studio d'enregistrement du Château de Miraval, qui a accueilli plusieurs artistes au fil du temps, dont Pink Floyd pour l'enregistrement de *The Wall*. Brad Pitt, qui est toujours propriétaire du domaine, a fait rénover le studio en 2022 et la première artiste à y enregistrer fut nulle autre que l'énigmatique Sade. Quel accord pour ce rosé? Homard ou langoustines, sans hésitation.

5 RICOSSA BARBERA D'ASTI

15 \$ • 11315446 • 13,5 % • 6,3 g/L
Avec sa vivacité de fraise fraîche et ses tannins qui déroulent en souplesse, voilà un rouge simple et parfait pour accompagner les poissons

Cette chronique n'est pas un poisson d'avril! J'ai juste de vraies infos et de vraies bonnes bouteilles à vous proposer.
— COLLABORATION SPÉCIALE NATALIE RICHARD

grillés comme un saumon frotté au rub de cacao. Il sera aussi excellent avec des pétoncles poêlés, ou même en ceviche avec des fraises et un assaisonnement de poivre rose.

6 CASTELLARE DI CASTELLINA CHIANTI CLASSICO 2021

25,35 \$ • 14426379 • 13,5 % • 1,9 g/L
Un vin vigoureux sans être dépourvu de fraîcheur. De la cerise noire, du cassis et du cacao sur des tannins fondus en toute élégance dans une finale légèrement épicée. Essayez-le avec du thon mariné aux épices à steak et grillé, servi avec des champignons et du riz sauvage.

B BIO

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



...

VOYEZ LES OFFRES D'EMPLOIS DE NOS ANNONCEURS

...

ZONECARRIÈRE.ca

UN SITE D'OFFRES D'EMPLOIS DÉDIÉ
AUX RÉGIONS DU QUÉBEC ET
PROPULSÉ PAR L'ENSEMBLE DES
COOPS DE L'INFORMATION



**LES COOPS
DE L'INFORMATION**

