



PATRICK NORMAN

L'ANCIEN,
LE NOUVEAU
ET LA PASSION

PHOTO LA PRESSE



METALLICA ET GUNS N' ROSES

RETOUR SUR
UNE SOIRÉE
CHAOTIQUE

CINÉMA

Les hommes de ma mère

TOUCHANT
NOUVEAU
DÉPART POUR
ANIK JEAN



HORTICULTURE

Même en août

PAS TROP TARD
POUR SEMER



VINS

DES PRIX DOUX
POUR LE MOIS

PATRICK NORMAN

L'ANCIEN ET LE NOUVEAU AVEC UNE PASSION RENOUVELÉE



FRANÇOIS HOUDE
fhoude@lenouvelliste.qc.ca

Patrick Norman dit vivre les plus belles années de sa vie. Non seulement il est en amour mais il savoure désormais chaque spectacle de cette tournée d'adieu à laquelle se greffe le spectacle qu'il présentera le 20 septembre prochain à l'Amphithéâtre Cogeco pour la Fondation Albatros.

«Un spectacle entre amis, souligne-t-il. Avec Paul (Daraïche), la magnifique Guylaine (Tanguay) et, bien sûr, mon épouse Nathalie, ça va être un réel plaisir.» À l'entendre parler, Patrick Norman ne fait d'ailleurs plus les choses que par plaisir. Après 50 ans de carrière, il peut bien se le permettre.

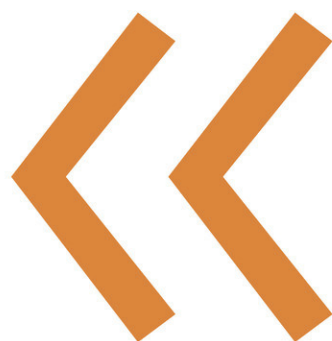
Il parle de ses amis sur scène, mais on peut quasiment dire qu'il retrouvera 3500 amis en ce dernier mercredi de l'été 2023. Les billets se sont très bien vendus au point où on a annoncé il y a quelques jours qu'on a ajouté des sièges dans l'espace gazonné pour répondre à la demande.

C'est tout le paradoxe de cette tournée dite d'adieu pour le guitariste, auteur, compositeur et interprète.

Il annonce qu'il ralentira la cadence au moment même où sa popularité est à son zénith. Il précise quand même des choses. «Je ne dis pas que j'arrête de faire des spectacles mais j'arrête les

grandes tournées qui accompagnent la sortie d'un album.»

«Si je me fie aux tournées précédentes, chacune s'étale sur deux, trois ou même cinq années. Si



«Jamais de ma vie je ne me suis senti autant sur mon X qu'aujourd'hui. J'ai trop de plaisir à être sur scène pour abandonner complètement mais je veux choisir les occasions. Un peu comme pour ce spectacle dans votre magnifique amphithéâtre.»

je fais le calcul, la prochaine va me mener jusqu'à 80 ans! Il faut

toujours bien que je sois encore capable de me pencher pour prendre ma guitare!»

Il rigole, mais il est vrai qu'on oublie facilement ses 76 ans bien masqués, il est vrai, par un cœur toujours jeune.

«Jamais de ma vie je ne me suis senti autant sur mon X qu'aujourd'hui. J'ai trop de plaisir à être sur scène pour abandonner complètement mais je veux choisir les occasions. Un peu comme pour ce spectacle dans votre

magnifique amphithéâtre. Faire de la musique dans un aussi bel endroit avec des gens que j'aime: pas question que je me prive complètement de ce bonheur. J'en ai besoin. Je reçois tellement d'amour de la part du public en





Dans le cadre de sa dernière grande tournée officielle, Patrick Norman fera escale à l'Amphithéâtre Cogeco le 20 septembre temps d'un spectacle avec Paul Daraïche, Guylaine Tanguay et Nathalie Lord. Les profits seront versés à la Fondation Albatros.

toujours aussi généreux au bout de fil. Moi qui ai été sur la route si souvent au cours des 50 dernières années, j'ai découvert le plaisir d'être tranquillement à la maison et de profiter des petites joies de la vie. J'y ai trouvé une harmonie qui m'a fait énormément du bien.»

«Désormais, j'apprécie pleinement chaque spectacle que je présente. Je savoure l'amour que me donne le public et ça me touche au cœur plus que jamais. Je fais vraiment le plus beau métier du monde.»

Il n'y a pas que sur les planches qu'il se délecte des fruit de son talent.

Son expérience à Nashville l'a marqué profondément.

Il y a trouvé les racines de sa passion. «Moi, j'ai été élevé en écoutant la musique que mon père faisait jouer: Merle Haggard, Eddie Arnold, etc. J'ai retrouvé ces racines-là à Nashville. Ça m'a profondément ému.»

«En plus, j'y ai travaillé avec un groupe de musiciens fantastiques: je capotais! Ce sont de super pros. J'ai été en studio avec eux pendant une semaine et j'y suis resté une autre semaine. C'était une expérience extraordinaire et ça s'entend sur l'album.»

Le musicien y a saupoudré un mélange de nouvelles chansons et d'anciennes à parts égales sur les douze plages.

Quand on est en amour et *La guitare de Jérémie* côtoient la nouvelle chanson qui a donné son titre à l'album, *Forever* ou encore *La Gibson de mon père*.

«Ces musiciens-là ne savaient pas si c'était une vieille chanson ou une nouvelle. Ils les ont toutes abordées comme une page blanche ce qui implique carrément une renaissance des chansons très connues. Elle ont pris une toute nouvelle forme en studio et j'adore ça.»

C'est donc un Patrick Norman fidèle à lui-même mais animé d'une passion renouvelée que le public trifluvien va retrouver le 20 septembre.

Les billets pour assister à l'événement dont les profits iront à la Fondation Albatros sont en vente sur le site amphithéâtrecogeco.com. Les billets pour la partie gazonnée donneront accès à des chaises Adirondack qui y seront disposées mais sous la formule des premiers arrivés, premiers servis.

spectacle et moi, de mon côté, je sens que je leur fais plaisir et c'est un sentiment extraordinaire.»

SI ON Y ALLAIT

Si le spectacle s'inscrit dans

une tournée c'est qu'il portera la marque du dernier album studio de l'artiste intitulé *Si on y allait*.

Un album phare puisqu'il marque 50 ans de carrière et qu'il a été enregistré dans la Mecque de la musique country: Nashville,

en juillet 2019.

Il est sorti en novembre de la même année mais le tout premier spectacle de la tournée devant le célébrer était prévu à Saint-Tite en septembre 2020. Certains d'entre vous se souviendront

peut-être de certains inconvénients vécus à compter de 2020 qui ont coupé l'élan de cette série de spectacles.

«La pandémie m'a éloigné de la scène et m'a appris quelques leçons, raconte le sage homme

ARTS.

Il y a 31 ans, deux des plus grands groupes de heavy rock étaient réunis pour un grand spectacle au Stade olympique de Montréal. Cette soirée qui devait être une grande fête de la musique rock a alors dégénéré. Cette semaine, les deux groupes sont de retour dans la métropole : Guns N' Roses se produit au parc Jean-Drapeau le mardi 8 août alors que Metallica s'installe pour deux soirs au Stade, les 11 et 13 août. Retour sur les événements avec des témoins de l'époque.

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

C'était le 8 août 1992. Plus de 55 000 amateurs de *hard rock* du Québec convergeaient vers Montréal pour assister à leur grande messe dans un Stade olympique transformé en temple du rock où les célébrants n'étaient nul autre que Faith No More, Metallica et Guns N' Roses.

Mais la célébration a viré à l'émeute lorsque le chanteur Axl Rose, leader de GNR, a envoyé promener ses disciples et a quitté la scène après 50 minutes d'eucharistie.

Tout avait pourtant bien débuté alors que Faith No More, un groupe de funk metal californien, a rendu une prestation intéressante quoique peu suivie par les 55 000 fans qui devaient prendre place dans le stade.

Le groupe enfilé dix titres, dont la majorité issue de l'album *Angel Dust* paru la même année.

ACCIDENT PYROTECHNIQUE

Par contre, l'arrivée sur scène de Metallica a été chaudement applaudie, eux qui étaient en pleine tournée du *Black Album*. Mais en raison d'un changement de design de dernière minute, le chanteur James Hetfield a mis les pieds où il ne fallait pas.

Une pièce pyrotechnique lui a explosé en plein visage lors de l'intro de la chanson *Fade to Black*, le blessant au côté de la tête et à un bras. Le batteur Lars Ulrich est revenu sur scène pour annoncer

METALLICA ET GUNS N' ROSES

RETOUR SUR UNE SOIRÉE CHAOTIQUE

que le groupe ne reviendrait pas puisque Hetfield a été transporté à l'hôpital pour y être soigné pour des brûlures au premier et au deuxième degré.

Le groupe a donc dû mettre fin à son concert après seulement neuf pièces.

Jusqu'à-là, le public, déçu, faisait contre mauvaise fortune bon cœur.

On attendait alors avec impatience Axl, Slash, Duff, Dizzy, Gilby et Matt. Il aura fallu presque deux heures avant de voir arriver les rockeurs sur la grande scène du Stade olympique.

Malgré cette longue attente et les cris de protestation, on a vite repris vie dans le stade lorsque les premiers riffs de Slash sur *It's so Easy* annonçaient enfin le début du spectacle promis.

Après l'interprétation de *Civil War*, Axl lance au micro qu'il en a assez et qu'il quitte Montréal. Même les explications de la gérance du groupe voulant que les musiciens ne pouvaient pas bien s'entendre sur la scène et que Rose éprouvait encore des problèmes de voix n'ont pas suffi à calmer la grogne qui ne faisait que grandir dans le Stade olympique.

C'est à ce moment que les premiers signes de l'émeute éclatèrent. Des casseurs s'en sont donné à cœur joie dans les espaces publics du stade. Vitres fracassées, boutiques pillées, voitures renversées, la police n'a pas pu contenir les émeutiers. Il faut dire que les forces de l'ordre n'avaient pas prévu ce débordement et les renforts ont tardé à se pointer.

AUX PREMIÈRES LOGES

On comprend bien que l'annonce de ce spectacle avait suscité énormément d'intérêt autant chez les amateurs qu'auprès des médias.

Jeune reporter pour la chaîne Musique Plus, Geneviève Borne était aux premières loges de ce grand spectacle qui passera à l'histoire, et ce, pour les mauvaises raisons.

«On m'avait affectée à la couverture du spectacle, alors j'étais dans le stade avec mon caméraman», se souvient l'animatrice.

Guns N' Roses roulait sur la sortie des deux *Use Your Illusion* un an auparavant, même chose pour Metallica qui avait lancé son fameux *Black Album* en 1991. Les deux groupes étaient au sommet de leur popularité.

«C'était évident que les quelque 55 000 personnes dans le Stade n'en avaient que pour les deux têtes d'affiche, confie Geneviève Borne. Quand Metallica est entré sur scène, ce fut l'explosion dans le stade. Tout se passait à merveille jusqu'au moment où James Hetfield a été atteint par une pièce pyrotechnique.

«On a bien compris ce qui s'était passé, ajoute M^{me} Borne. Les fans étaient très déçus, mais on ne pouvait rien y faire. C'était un accident de scène comme il peut s'en produire dans un tel spectacle. Mais c'est la suite qui a été moins bien acceptée par le public.»

Et cette suite, on la connaît. Après un long, très long délai, Guns



N' Roses est monté sur scène pour ensuite quitter le stade, laissant en plan plusieurs dizaines de milliers de fans déchaînés.

«Quand Guns est parti, le public a littéralement explosé, laissant parler sa frustration. C'est là que

l'émeute a éclaté, se souvient-elle. À ce moment, on s'est dirigé à l'extérieur du stade, tout en constatant que des casseurs avaient complètement détruit la boutique des Expos, renversé des voitures en exposition, fracassé des vitrines. À



l'extérieur, c'était le chaos.»

La formation en journalisme de la jeune animatrice lui a permis de se mettre à l'œuvre afin de rendre compte de la situation avec rigueur.

«J'ai rapidement compris qu'on

n'était plus dans un contexte de compte-rendu culturel, mais plutôt dans une situation de reportage en direct d'un événement majeur, se rappelle-t-elle. À ce moment, mon caméraman me demande de me mettre à l'abri

dans le camion de reportage tandis que lui, il allait faire des images.

«Il n'a fallu que quelques minutes pour que les émeutiers s'attaquent à notre véhicule, avec moi dedans. J'ai eu le réflexe de baisser la vitre et de leur demander d'arrêter, ce qu'ils ont fait immédiatement quand ils m'ont reconnue. J'ai vraiment eu peur à ce moment précis.»

RETOUR À MONTRÉAL

Geneviève Borne, qui se dit une fan de Metallica, plus que de GNR, n'en revient pas que les deux *bands* qui furent au cœur de l'émeute de 1992 reviennent à Montréal, tous les deux, à quelques jours d'intervalle.

«En plus, GNR est en spectacle précisément le 8 août, 31 ans plus tard, jour pour jour, lance-t-elle. Alors que trois jours plus tard, Metallica revient sur les lieux des événements, au Stade olympique. C'est un moment de synchronicité unique.»

DES FANS DÉÇUS

Plus de 30 ans plus tard, des amateurs de musique rock qui ont assisté à ce concert en gardent encore un souvenir amer.

C'est le cas de Serge Lafortune qui avoue avoir acheté des billets spécialement pour voir Metallica à l'œuvre.

«Je suis un *fan* de Metallica depuis très longtemps et avoir la chance de les voir au Stade olympique était vraiment une opportunité unique, surtout que le groupe venait de sortir son *Black Album*, confie-t-il au *Droit*. Lors de ce concert, dès que Hetfield a été brûlé et que Ulrich a annoncé la fin du spectacle pour eux, l'ambiance a radicalement changé.»

Le comptable et grand amateur de musique rock a quand même décidé de rester au stade, même si son groupe favori était sorti de scène.

«On est resté, mais dès que Guns et le charmant Axl ont mis fin au *show*, on a rapidement couru vers le premier métro pour ensuite prendre l'autobus vers Ottawa, se rappelle-t-il. On savait très bien que la marmite allait sauter dans le stade.»

LA LIMOUSINE

Marc Montpetit, lui, a une image très claire de l'arrivée de Guns N' Roses dans le Stade olympique, mais surtout du départ précipité du groupe californien.

M. Montpetit se rappelle également très bien que les esprits se sont échauffés bien avant que Axl Rose et son groupe quittent le stade.

«Il y avait comme une rumeur qui grondait dans le stade, même avant



2



3

1 Axl Rose avait fait un doigt d'honneur au public pour ensuite quitter la scène. — PHOTO ARCHIVES, LA PRESSE

2 Les casseurs s'en sont donné à cœur joie dans les espaces publics du stade. — BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC, LA PRESSE

3 Geneviève Borne était aux premières loges lors de l'émeute de 1992. — PHOTO MARIANNE LÉVESQUE

l'arrivée de GNR, se souvient-il. De nos sièges, on a vu les limousines arriver derrière la scène et les musiciens en sont sortis. Enfin, on s'est dit, le *show* commence.»

Le Montréalais raconte qu'à ce moment précis, la foule a repris ses esprits.

«Quand le *band* est monté sur scène, on a quand même senti beaucoup d'excitation dans la foule. Je crois que les gens étaient contents que ça débute, explique-t-il. Mais, on sentait que quelque chose clochait. Axl semblait de très mauvaise humeur et il n'arrêtait pas de se plaindre du son sur le *stage*, comme s'il avait de la difficulté à s'entendre. Après moins d'une heure de *show*, il annonce qu'il en a assez et qu'il s'en va. On a alors vu le *band* remonter dans les limousines et quitter le stade.»

Marc Montpetit et son frère ont alors assisté à de la casse. L'émeute était déclenchée.

«Ça revolait de partout. Les gens lançaient des papiers en flammes dans les gradins. Ils saccageaient tout dans les couloirs. Les vitres étaient fracassées. C'était vraiment intense», se rappelle-t-il.

«PLUS JAMAIS»

À la suite du saccage du Stade olympique, les autorités de la Régie des installations olympiques (RIO) de l'époque n'ont pu que constater les dégâts.

«Ce fut le résultat de quelques casseurs et de voyous, avait alors commenté le directeur de la RIO, Pierre Bibeau. Mais vous pouvez être certains que plus jamais Guns N' Roses ne mettra les pieds au Stade olympique.»

Cette promesse de M. Bibeau a été tenue. Le groupe mené par Axl Rose n'est jamais revenu au stade. C'est plutôt au parc Jean-Drapeau, ce mardi 8 août, qu'il viendra présenter son spectacle dans le cadre de sa tournée mondiale.

Selon un article de *La Presse* publié au lendemain des événements, le bilan faisait état de 10 personnes blessées parmi le public en plus de huit policiers. Une douzaine d'arrestations ont été effectuées et on évaluait, à ce moment, les dommages à un peu plus de 500 000 \$.

MARC LABRÈCHE OU LA LIBERTÉ DANS LA VOIX D'UNE SOURIS

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

Après avoir prêté sa voix au petit écran à l'exubérante et charmante souris Toupie, Marc Labrèche a renoué avec le personnage pour le cinéma. Un plaisir pour le doublage en animation additionné d'une certaine nostalgie à lire des histoires aux enfants.

«J'y suis retourné avec beaucoup de bonheur. À cause de l'univers qui était quand même installé et précis depuis des années», indique l'acteur à propos du monde magique de *Toupie et Binou*, décliné à la télé dès 2005.

Les jeunes spectateurs ont ainsi appris à connaître dans de courtes capsules la volubile souris Toupie et son mignon ami chat Binou, un «duo inséparable qui aborde la vie avec entrain», résume le site Web de la franchise.

Écrit et réalisé par Dominique Jolin et Raymond Lebrun, le long métrage



1

juste avant *Toupie et Binou*.

«J'ai eu mon rapport avec mon père quand j'ai commencé à jouer. Je pense que Léane a eu la même chose, mais je ne veux pas parler pour elle. C'est quelque chose que les gens nous rappellent beaucoup aussi», évoque-t-il, soulignant notamment des ressemblances physiques.

«Après, on fait avec, ajoute-t-il. Et on est occupé à beaucoup d'autres choses, d'abord à trouver notre place. En ne faisant pas partie d'une famille dans le milieu, c'est déjà du travail. Là, ça peut être perçu comme une épine dans le pied...»

Marc Labrèche ne se dit pas si friand de doublage. Sauf peut-être en animation, précise celui qui a notamment prêté sa voix au bonhomme de neige Olaf dans *La reine des neiges*, dans la version française du succès de Disney. Il dit y voir une liberté, qu'il a embrassée en renouant avec Toupie.

«En animation, on peut insuffler un peu plus la cadence et notre fantaisie personnelle. C'est dans cet espace que je trouve tout mon plaisir à faire du doublage, plutôt que de respecter la rythmique d'un autre acteur.»

Marc Labrèche évoque les histoires qu'il racontait à ses propres enfants quand ils étaient petits, les différentes voix qu'il offrait aux personnages.

«C'est ça que je retrouve avec Toupie», confie-t-il, savourant la relation qu'il a créée avec un jeune public qui ne sait pas qui il est. Dans une carrière prolifique faite de jeu, de parodies et d'animations originales, il décrit l'expérience comme un «anonymat confortable», une «parenthèse protégée».

«Je ne fais pas beaucoup de doublage. À un moment donné, les tournages et les tournées de théâtre ont fait que j'ai arrêté d'en faire. Mais à l'occasion, surtout pour des projets d'animation, j'y retourne», note Marc Labrèche.

«C'est le jeu qui m'a attiré dans ce milieu, ajoute-t-il. C'est pour ça que je ressens le besoin de refaire des parodies de temps en temps. J'ai besoin de faire semblant.»

Toupie et Binou, le film, sera présenté au cinéma dès le 11 août.



2

d'animation attendu le 11 août nous amène dans un grand drame à petite échelle. À cause d'une erreur d'une vache-génie, Binou est séparé de son toutou, le bien-aimé M. Mou.

Dans un monde imaginaire et fantaisiste, il faut maintenant le chercher aux «objets perdus».

Sur leur route tout sauf linéaire, les amis croiseront des personnages colorés qui ont aussi des êtres chers à retrouver.

Geneviève Schmidt, Anne Dorval, Stéphane Rousseau, Xavier Dolan, Benoît Brière, Michèle Deslauriers, André Ducharme, Marc Hervieux et Guy A. Lepage sont de ceux qui prêtent leur voix au film, aux côtés d'un Marc Labrèche friand de l'individualité de son exubérant petit héros.

«Il a un tempérament un peu frondeur, il est égocentrique. Il est sympathique au *boutte* et il a des défauts assumés», décrit l'acteur, qui dit avoir été convaincu par la

transposition en long métrage d'un concept jusqu'ici exploré dans de courtes histoires.

«Je me demandais comment ils réussiraient à étoffer ça. Avec intelligence et avec recul, ils ont fait de bons choix», estime Marc Labrèche.

«C'est un univers qui nous ressemble, qui a sa sensibilité d'ici, reprend-il. Ce n'est pas une fantaisie américaine ou européenne. Elle a sa personnalité.»

LE PLAISIR DE L'ANIMATION

Animateur, acteur sur les planches et à l'écran, Marc Labrèche fait partie d'une famille qui s'illustre sur plusieurs générations. Son père Gaétan était un comédien salué, sa fille Léane Labrèche-Dor tient ces jours-ci la vedette du film *Les hommes de ma mère*, qui arrive en salle cette semaine,

SANCTUAIRE NOTRE-DAME-DU-CAP

Neuvaine DE L'ASSOMPTION

7 au 15 août 2023

Célébrations
Prédications
Processions aux flambeaux
Expériences spirituelles

Recueillement dans les jardins
Restaurant
Boutique
Musée du Sanctuaire

À qui irions-nous?

SANCTUAIRE NOTRE-DAME-DU-CAP
626, rue Notre-Dame Est, Trois-Rivières QC G8T 4G9
819 374-2441

SANCTUAIRE-NDC.CA

Radio-Canada, leNouveliste, TVA, 94.7, NousTV, rythme, 106.9, MEDIAVOX

1 Marc Labrèche interprète la voix de Toupie dans le film d'animation *Toupie et Binou*. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

2 Les complices du film *Toupie et Binou*, accompagnés du précieux toutou M. Mou. — IMAGE SPHÈRE FILMS

LES HOMMES DE MA MÈRE

TOUCHANT
NOUVEAU
DÉPART
POUR
ANIK JEAN

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

Autrice-compositrice-interprète révélée il y a près de 20 ans, Anik Jean s'offre un nouveau départ plus que convaincant au grand écran en réalisant *Les hommes de ma mère*. La cinéaste s'approprie avec aplomb un scénario original imaginé par Maryse Latendresse. Elle offre du même coup un bel

La caméra l'embrasse dans ce long métrage sensible et empreint de bienveillance, qui s'ancre dans un deuil.

écran pour le talent d'actrice de Léane Labrèche-Dor.

Avant même d'apprendre que la réalisatrice et son interprète principale étaient des amies proches, on l'avait deviné en visionnant ce film dans lequel la jeune femme brille, dans un personnage qui touche dans sa répartition comme dans ses failles.

La caméra l'embrasse dans ce long métrage sensible et empreint de bienveillance, qui s'ancre dans un deuil. Elsie (Léane Labrèche-Dor) est confrontée au décès de sa mère (Anne-Marie Cadieux), une artiste exubérante et anticonformiste avec qui elle entretenait une relation fusionnelle.

Comme legs, la fille recevra une mission : retrouver les cinq ex-maris de sa maman afin de disperser ses cendres. Et surtout de rebâtir des ponts avec des hommes qui ont chacun à leur manière été importants dans

sa vie.

Anik Jean a rallié une distribution de premier choix, très investie, pour prêter vie à une dynamique qui peut sembler incongrue pour quiconque a un vécu familial plus linéaire. Personne n'y perd au change.

Patrick Huard, Marc Messier, Benoît Gouin et Colm Feore campent un père et des beaux-pères qui se montrent imparfaits, mais bons. Ils révèlent surtout à cette jeune femme des parties d'elle-même qu'elle n'avait pas apprivoisées auparavant.

C'est là que le film s'avère fort émouvant.

Musicienne dans l'âme, Anik Jean nous happe avec une trame sonore envoi-rante.

Devant une sorte d'errance, puis de rédemption de son personnage central — une photographe qui apprend à assumer ses ambitions —, elle cultive aussi des images d'une inspirante poésie. L'utilisation des robes de mariée, notamment, offre un effet des plus réussis.

Les hommes de ma mère est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 8/10

Titre : *Les hommes de ma mère*

Genre : Drame

Réalisation : Anik Jean

Distribution : Léane Labrèche-Dor, Patrick Huard, Marc Messier

Durée : 2h06



Léane Labrèche-Dor tient la vedette du premier long métrage d'Anik Jean, *Les hommes de ma mère*.

— PHOTO LAURENCE GB



Contre-Courant
X ISQ 25, 26 et 27 août 2023

billets : ilesaintquentin.com

PARTENAIRES
DE L'ÉVÉNEMENT

encanette

M
MARIANA

LE TEMPS
D'UNE
PINTÉ

MAÏKAN
Aventure

HORTICULTURE

TOUJOURS PAS TROP TARD POUR COMMENCER UN POTAGER?



« UN RÉCIT LUMINEUX. UNE ŒUVRE UNIVERSELLE. »
MARC-ANTOINE CÔTÉ, LE QUOTIDIEN

« UNE HISTOIRE ENVELOPPÉE DE BEAUCOUP DE TENDRESSE ET PORTÉE PAR LA TALENTUEUSE LÉANE LABRÈCHE-DOR. »
ALEXANDRE VIGNEAULT, LA PRESSE

« QUEL FILM ACCOMPLI ! DES ACTEURS EXCEPTIONNELS ! »
FABIOLA TOUPIN, ICI PREMIÈRE

« LÉANE LABRÈCHE-DOR BRILLE ! UN FILM ATTENDRISSANT, UN TRÈS TRÈS BEAU FILM »
EVELYNE CHARUEST, ICI PREMIÈRE

« C'EST UN FILM EXTRÊMEMENT TOUCHANT. »
KARINE ROBERT, 98,5

« UN FILM COUP DE POING ! UNE DISTRIBUTION INCROYABLE ! »
GUY MASSÉ, RYTHME FM

LES HOMMES DE MA MÈRE

leshommesdemamere-film.com

JESSIE FILMS | Québec | TELEFILM | Québec | noovo | CRAVE | Cinéma | LE NOUVEAU CINÉMA | FILMS

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA

f t i YouTube d immina films



encore résistent à des gels légers.

AVANTAGES DE LA CULTURE D'AUTOMNE

Moi, qui ai le sang chaud, je vous dirais que le premier avantage du jardinage d'automne est qu'on évite les grandes chaleurs! Mais je ne suis pas le seul à apprécier la fraîcheur : plusieurs légumes poussent mieux à l'automne. Beaucoup de légumes feuilles, comme la laitue ou les épinards, montent en fleur quand il fait chaud. La famille des choux (brassicacées), tels le brocoli, le chou-fleur et même le navet, préfère aussi le froid et aura souvent meilleur goût après un gel léger. En fait, les légumes qu'on plante tôt au printemps (pois, radis, carottes, etc.) sont de bons candidats pour un potager d'automne. Autre avantage indéniable, par temps frais, il y a moins d'évaporation donc moins d'arrosage à faire, peut-être même pas du tout.

DÉSAVANTAGES

Le plus grand désavantage d'un jardin d'automne est la réduction de la durée des jours. Moins de soleil égale moins de photosynthèse. Nos légumes croîtront peut-être moins rapidement qu'ils ne le feraient en été. Surveillez votre jardin. Avec le changement dans le parcours du soleil, qui est de plus en plus bas dans le ciel, certaines zones seront plus ombragées qu'en été et moins appropriées à la culture d'un potager. Cela dit, plusieurs légumes peuvent tolérer des conditions moins ensoleillées : carotte, chou frisé, chou rave, épinard, laitue, navet, oignon vert, pois et radis.

Évidemment, le froid peut aussi poser problème en fin de saison. Malgré le fait que les haricots poussent très vite, en aussi peu que 50 jours pour certaines variétés, ils préfèrent la chaleur et produiront peu ou pas du tout l'automne. C'est le cas de tous les légumes qui aiment la chaleur comme les concombres, les poivrons, les melons et les courges. Même les variétés très hâtives n'arriveront pas à maturité si plantées trop tard, car des températures sous 13 °C ralentiront de façon significative leur croissance.

LÉGUMES ET VARIÉTÉS HÂTIVES

Le grand champion de vitesse est sans aucun doute le radis. Certaines variétés peuvent être prêtes à consommer en moins de 20 jours! Le navet, aussi appelé rabiole, suit le radis de près avec une durée de maturation de 35 à 60 jours. Certaines laitues seront prêtes à être récoltées en aussi peu que 40 jours. À cette vitesse, et en prenant en considération leur résistance au gel léger, vous pourriez encore faire quelques semis successifs. Les épinards aussi sont rapides avec une vitesse de maturation de 40 à 60 jours. Les carottes hâtives, elles, ont besoin

d'environ 50 jours avant d'être prêtes à être consommées.

DATES DE SEMIS

Le mois d'août est parfait pour la plantation du potager d'automne. Pour calculer la date de semis, commencez par trouver la date moyenne de premier gel. À Québec, il s'agit du 14 octobre. Puisque les légumes plantés à cette période de l'année résistent aux gels légers, vous pouvez facilement ajouter deux semaines à cette date, donc le 28 octobre dans ce cas-ci. Vous n'avez qu'à soustraire la durée de maturation et de germination, habituellement indiquée sur le sachet de semences, à cette date calculée et vous connaîtrez la date la plus tardive pour partir vos semis.

Attention! La date de maturité est parfois indiquée à partir de la transplantation et non pas de la date de semis. Par exemple, pour des épinards dont la maturation prend 50 jours et la germination jusqu'à 14 jours, on soustrait 64 jours à la date du 28 octobre. Vous voudrez planter vos semences d'épinard avant le 25 août.

PROLONGER LA SAISON

On peut facilement rajouter plusieurs semaines à la fin de la saison des récoltes en plaçant un mini-tunnel au-dessus d'une plate-bande. Utilisez des tuyaux de PVC de 12 mm pour créer des arceaux et placez-les aux 60 cm. Ensuite, placez une couverture flottante sur les arceaux pour créer un tunnel. Ce type d'installation peut augmenter la température de quelques degrés. Assurez-vous que les feuilles de vos légumes ne touchent pas à la couverture, car elles seront en contact avec l'air glacé. On peut aussi utiliser une toile transparente épaisse pour encore plus de protection. Faites cela en fin de saison seulement, car la toile transparente créera un effet de serre qui pourrait faire surchauffer vos plantes!

Alors, préparez-vous à manger de délicieuses salades fraîches en regardant tomber la neige!

1 Le grand champion de vitesse est sans aucun doute le radis. Certaines variétés peuvent être prêtes à consommer en moins de 20 jours! — PHOTO 123RF, YELLOWDEREVO

2 On peut facilement rajouter plusieurs semaines à la fin de la saison des récoltes en plaçant un mini-tunnel au-dessus d'une plate-bande.

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

PLANTER SUR UN CHAMP D'ÉPURATION

Q J'ai fait installer une fosse septique et un champ d'épuration à mon chalet. Il est entouré d'une forêt d'érables. J'aimerais savoir comment préparer le sol au-dessus du champ et quels types de plantes y planter. Je ne veux pas de gazon et pas d'entretien et j'aimerais conserver le côté forestier du terrain.

— **Hélène Jones**

R Idéalement, tout arbre devrait être à au moins 6 mètres d'un champ d'épuration pour empêcher que ses racines réduisent l'efficacité du système, voire 15 m dans le cas des arbres à racines envahissantes. Vous pouvez toutefois installer une barrière anti-rhizome si ce n'est pas possible. Il n'est pas nécessaire de remplacer le sol existant, mais vous pouvez l'amender d'une couche de 3 à 5 cm de compost que vous mélangez à sa surface. Si vous devez rajouter de la terre, utilisez un terreau de plantation de qualité.

Évidemment, on évitera de planter des arbres ou de grands arbustes. Les arbustes plus petits ont des racines moins profondes, ainsi que la majorité des vivaces, fougères, graminées, annuelles et bisannuelles. Vous pourriez installer un jardin ornemental à cet endroit, mais utilisez un paillis

organique pour empêcher les mauvaises herbes de pousser et réduire l'entretien.

Les couvre-sols sont une autre bonne option, mais on devra tout de même désherber pendant quelques années après leur implantation. Le thym, le phlox mousse, l'aspérule odorante ou l'herbe aux écus sont de bonnes options qui poussent vite. Je ferais attention à la petite pervenche ou autres couvre-sols d'ombre : ils peuvent être envahissants et vous vous trouvez dans un environnement naturel susceptible d'être perturbé par la présence d'invasifs.

Cependant, pour les paresseux, le plus simple et la solution qui requiert le moins d'entretien est l'installation par ensemencement d'un pré fleuri. Il y a plusieurs mélanges de semences disponibles pour diverses conditions, dont certains sont composés de plantes indigènes au Québec. Une fois implanté, un pré ne nécessite qu'une tonte à l'automne, pour empêcher les arbres et arbustes d'y pousser.

Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à courrierjardinierparesseux@yahoo.com

Retrouvez encore plus de conseils horticoles sur le blogue jardinierparesseux.com



ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

➤ C'est la saison des chrysomèles! Gardez à l'œil les courges et les concombres. Enlevez ces petits coléoptères manuellement pour les mettre dans de l'eau savonneuse.

➤ Après avoir désherbé, ajoutez un paillis organique comme du bois raméal, des feuilles déchiquetées ou des rognures de gazon. Cela empêchera les mauvaises herbes de germer.

➤ L'herbe à poux est sur le point de fleurir. Arrachez-la

puisque c'est elle qui provoque la fièvre des foins à l'automne.

➤ Laissez les fleurs fanées sur vos vivaces et annuelles. Elles formeront des graines qui sont une importante source d'alimentation pour les oiseaux.

➤ Pour vérifier la maturité de légumes racines, telles les carottes ou les betteraves, retirez un peu de terre à la base des feuilles. Vous pourrez récolter lorsque la racine est bien charnue.



MATHIEU HODGSON
Collaboration spéciale

Je dois vous faire un aveu. Mon potager a connu de meilleures années! J'ai eu un printemps et un début d'été très occupé, et mon jardin en a souffert. Ce n'est pas la fin du monde, mais j'ai oublié de planter certaines choses ou l'ai fait en retard pour d'autres. Bref, ce ne sera pas aussi productif que l'année dernière. Mais ça ne m'inquiète pas outre mesure, car même au mois d'août, il n'est pas trop tard pour entreprendre un potager.

Oui, oui! Vous m'avez bien compris. Il n'est toujours pas trop tard pour commencer un potager. Il existe quelques légumes qui produisent très vite, d'autres qui préfèrent les températures fraîches tandis que d'autres

RÉGAL.



DE BONS VINS À 15 \$ ET MOINS

PLANÈTE VINS



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Des bons vins à petits prix? Oui ça existe! J'avoue que je suis souvent étonnée de déguster et d'apprécier un vin pour ensuite découvrir que son prix est vraiment très abordable. Et ça me fait toujours plaisir de vous partager mes découvertes à prix doux dont certaines sont déjà des classiques. Voici donc quelques suggestions de vins simples, bien réalisés et agréables à boire. À votre santé!

1 A.A. BADENHORST THE CURATOR 2022
14,60 \$ • 12889126
13% • 2,9 g/L

Adi Badenhorst est un des pionniers de la viticulture dans le Swartland en Afrique du Sud, une région où, traditionnellement, on élevait du bétail et où on cultivait surtout du blé. En plus d'avoir mené la préservation des vieilles vignes, Adi travaille en agriculture biologique, à l'écoute de son terroir et avec un savoir-faire

qui lui aura valu bien des éloges. The Curator fait justement référence à celui qui préserve, protège et s'occupe des vignes, dans le but de faire un bon vin. Tout en fraîcheur, dans un assemblage de chardonnay, chenin blanc et viognier, cette cuvée est un vrai délice.

2 BODEGAS LATUE NATURE DU VIN
10,55 \$ • 14294214
12,5% • 4,5 g/L

Un blanc qui nous vient d'Espagne, embouteillé spécialement pour le Québec. Bio et super bien réalisé, c'est un assemblage de sauvignon blanc et d'airén, un cépage espagnol surtout utilisé pour la production de brandy, qui offre une délicieuse contrepartie au vin avec ses notes de rose, de pomme et d'ananas qui viennent compléter le côté pamplemousse légèrement herbacé du sauvignon. Un très bon vin d'apéro. **VB**

3 CHÂTEAU DES TOURELLES COSTIÈRES DE NÎMES
13,45 \$ • 387035
14% • 2,3 g/L

Une valeur sûre bien connue des Québécois, c'est un vin qui s'envole en général assez rapidement, mais on en trouve en bonne quantité dans les SAQ dépôt. L'assemblage provient des différents cépages de la propriété comme la syrah, le grenache, le mourvèdre et de vieux carignans qui sont vinifiés séparément et offrent chacun leurs qualités dans une bonne concentration de fruits noirs bien structurée et doucement

épiciée. Un vin polyvalent, parfait pour vos grillades estivales. Pour la petite histoire, il faut savoir que Hervé Durand, vigneron au sud du Rhône et propriétaire du domaine Mas des Tourelles — un domaine familial depuis le 18^e siècle — est aussi un des propriétaires du vignoble de l'Orpailleur dans les Cantons-de-l'Est. Vignoble que le visionnaire a fondé dans les années 1980, avec son ami Charles-Henri de Coussergues et leurs partenaires, Pierre Rodrigue et Frank Furtado.

4 CONO SUR BICICLETA RESERVA PINOT NOIR 2020
11,80 \$ • 13284401
13,5% • 2,9 g/L

Le vignoble Cono Sur, établi dans la vallée de Colchagua au Chili,

est une entreprise écologique de développement durable certifiée B Corporation. Sa gamme comprend quelques pinots noirs, dont celui-ci produit en édition limitée. Un petit rouge de soif léger et bien fruité, parfait pour les piqueniques et les BBQ d'après-midi autour de la piscine. À servir frais. **B**

5 CADEMUSA NERO D'AVOLA SYRAH TERRE SICILIANE
11,90 \$ • 12699509
13% • 2,3 g/L

Simple et bien réalisé, un vin léger et fruité qui plaira à ceux qui aiment les rouges gourmands, aux notes de cerise et aux tannins discrets. Les vins de Cademusa sont produits dans la région de Trapani, à l'ouest de la Sicile, par la coopérative Ermes. Les bons vins de

coopérative sont souvent de petits bijoux dans un rapport qualité/prix exceptionnel. **B**

6 CUSUMANO SYRAH SICILIA
14,60 \$ • 10960777
13,5% • 2 g/L

Un grand classique de la Sicile, la syrah de Cusumano a changé d'habillage et de nom pour Didi, mais c'est toujours le même bon vin dans la bouteille. Des saveurs de fraise et de framboise qui perdurent sur des notes de poivre blanc en finale.

B BIO **V** VÉGANE

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



Détente et dégustation à prix doux — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE NATALIE RICHARD

Les levures thiolisées

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Les levures thiolisées sont connues dans l'industrie de la vinification pour favoriser la production de thiols volatils, et elles sont depuis peu utilisées également dans la fabrication de la bière. Voici une petite explication à ce sujet.

Les arômes de fruits tropicaux tels que les fruits de la passion, les litchis et autres fruits ensoleillés sont très appréciés dans les vins blancs et rosés. Ces arômes sont en fait des thiols, des composés volatils aromatiques que l'on retrouve dans les éléments mentionnés précédemment.

Dans le monde du vin, les viculteurs utilisent donc des levures spécifiquement choisies pour leur capacité à produire des enzymes qui libèrent les précurseurs des thiols présents dans le moût de raisin, accentuant ainsi les arômes recherchés.

Sans entrer dans les détails de la chimie du vin, il existe donc plusieurs arômes dans le moût de raisin qui, au contact des enzymes, peuvent développer des effluves différents et ciblés provenant des thiols, révélés lors de la fermentation.

Dans le monde de la bière, les thiols sont très recherchés dans les IPA contemporaines, car ils sont considérés comme des signes de qualité et de buvabilité pour de nombreux consommateurs. Les notes aromatiques

de pamplemousse, de fruits tropicaux et de litchi ne vous rappellent-elles pas celles de certains houblons ? Il est donc possible de favoriser la création de thiols à partir des houblons ajoutés dans la recette en appliquant une fermentation avec des levures thiolisées.

Mais pourquoi favoriser les thiols dans une bière alors qu'ils sont déjà présents dans les houblons ajoutés ? Tout simplement parce que la recette nécessitera moins de houblon, ce qui réduira les coûts de production de la bière et la rendra plus attrayante pour les consommateurs recherchant des IPA aromatiques, sans pour autant exploser leur budget.

Plusieurs témoignages rapportent que l'utilisation de ce type de levure permet une approche plus souple en ce qui concerne le houblonnage à froid et le risque de créer de faux goûts.

Voici quelques avantages de leur utilisation dans la bière :

- Les levures ont tendance à travailler avec les céréales blondes (malt d'orge), précurseuses de thiols, ce qui permet d'obtenir des notes aromatiques tropicales avec peu de houblon lors du houblonnage à froid.
- L'ajout de houblon pour l'amérisation reste important, d'autant plus que les



Dans le monde de la bière, les thiols sont très recherchés dans les IPA contemporaines. — 123RF

thiols seront révélés grâce à la levure.

- La note de terroir est essentielle au développement de la culture de la bière dans chaque région, mais la qualité des houblons varie en fonction de l'ensoleillement et du climat. L'utilisation de

levures thiolisées permet de compenser la perte d'arômes due au climat.

Actuellement, peu de bières québécoises proposent des IPA avec des levures thiolisées. Cependant, il est de plus en plus possible de se procurer ces levures auprès des fournisseurs

habituels des brasseries, ce qui laisse présager que les thiols IPA seront bientôt disponibles sur nos tablettes. Quant à savoir si ce style va devenir populaire, il est probable que non, mais la technique aura tendance à plaire aux brasseries qui cherchent des moyens de diminuer leurs coûts de production.



ESPRESSO MARTINI À LA CITROUILLE ÉPICÉE

EN RAPPEL

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

INGRÉDIENTS

- 1 oz de vodka
- 0,5 oz de sirop de citrouille épicée Monsieur Cocktail (ou autre marque commerciale)
- 1 espresso
- Cannelle moulue (pour décorer)

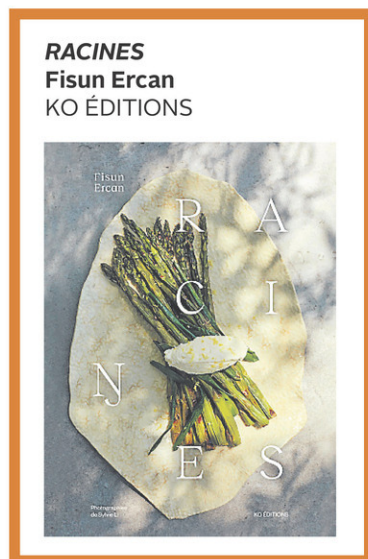
PRÉPARATION

- 1 Dans un shaker rempli de glace, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.
- 2 Filtrer au tamis fin dans une coupe ou un verre à martini déjà refroidi.
- 3 Saupoudrer de cannelle moulue pour décorer.

RECETTES

LÉGUME D'ÉTÉ

➤ AUBERGINE FARCIE À LA VIANDE ET À LA TOMATE



Août est le mois des tomates, des courgettes, de l'aubergine et de tous ces légumes mis en vedette par la cuisine méditerranéenne. Ici, une recette de la chef d'origine turque Fisun Ercan transforme l'aubergine en plat principal en la garnissant de viande épicée. À déguster en regardant le coucher de soleil au son des grillons, ou sur la terrasse en ville. Ou peu importe comment vous aimez l'été.

INGRÉDIENTS

- 6 aubergines
- Eau froide, pour dégorger les aubergines,
- Sel de mer, au goût
- Huile de canola, pour frire
- 1 oignon moyen, coupé en dés
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile de tournesol du Québec ou d'huile d'olive
- 450 g (1 lb) d'agneau ou de bœuf haché (ou un mélange des deux)
- 3 ou 4 tomates bien mûres, pelées, épépinées et coupées en dés
- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de mélange



- d'épices pour viande (mélange de cumin, coriandre, piment de la Jamaïque, poivre, sumac)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de flocons de piment rouge
- 1 poivron vert, épépiné et coupé en dés
- 1/2 bouquet de persil frais, haché grossièrement, plus quelques feuilles pour servir
- 85 g (1/2 tasse) de tomates concassées

PRÉPARATION

- 1 À l'aide d'un économètre, retirer quelques lanières de peau sur chaque aubergine dans le sens de la longueur (environ 3 lanières par aubergine). À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faire une incision profonde dans les aubergines dans le sens de la longueur pour pouvoir les farcir après la cuisson. Remplir un grand bol d'eau froide, saler et y placer les aubergines. Laisser tremper de 15 à 20 minutes. Égoutter et éponger les aubergines.
- 2 Dans une grande poêle de 5 cm (2 po) de profondeur ou une friteuse, verser de l'huile de canola et la chauffer à 180 °C (350 °F). Plonger délicatement les aubergines dans l'huile, quelques-unes à la fois, en prenant soin d'éviter les éclaboussures. Frire de tous les côtés jusqu'à ce qu'elles aient ramolli et qu'elles soient dorées. À l'aide d'une écumoire, retirer les aubergines de l'huile et les déposer sur une plaque tapissée de papier absorbant recyclable ou compostable. Laisser égoutter.
- 3 Dans une sauteuse munie d'un couvercle, sauter l'oignon dans l'huile de tournesol. Ajouter la viande et cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajouter les dés de tomates et le mélange d'épices, puis saler. Laisser mijoter de 15 à 20 minutes. Ajouter le poivron. Retirer du feu, ajouter le persil et mélanger. Couvrir la sauteuse et réserver.
- 4 Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 5 Étendre les tomates concassées dans le fond d'un plat de cuisson de 2 po (5 cm) de profondeur. Y déposer les aubergines frites, l'ouverture vers le haut. Ouvrir les incisions et farcir les aubergines de la farce mijotée.
- 6 Cuire au four environ 10 minutes.
- 7 Au moment de servir, répartir les aubergines dans des assiettes. Arroser généreusement du jus de cuisson et parsemer de feuilles de persil.

> AUBERGINES RÔTIES AUX ANCHOIS ET À L'ORIGAN

SIMPLE
Yotam Ottolenghi, Tara Wigley et Esme Howarth
KO ÉDITIONS



La combinaison anchois-aubergines peut sembler improbable, mais elle fonctionne vraiment. Les anchois apportent une saveur riche et salée au plat, et non un goût de poisson. Présentez ce mets tel quel sur du pain au levain grillé, par exemple, ou en accompagnement avec des restes de poulet rôti ou un

steak de thon frais. Il se conserve au réfrigérateur jusqu'à deux jours ; il suffit de le ramener à la température ambiante avant de servir.

> 4 portions en accompagnement

INGRÉDIENTS

- 4 aubergines de grosseur moyenne, tranchées en rondelles de 2 cm (3/4 po)
- 100 ml (7 c. à soupe) d'huile d'olive
- 20 g (env. 11/2 c. à soupe) de filets d'anchois dans l'huile, égouttés et hachés finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
- 1 petite gousse d'ail, pressée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan
- 5 g (env. 3 c. à soupe) de persil, haché grossièrement
- Sel et poivre noir

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à convection

à 220 °C (425 °F) ou le four standard à 240 °C (475 °F).

2 Dans un grand bol, mélanger les rondelles d'aubergines avec 1/2 c. à thé de sel. Les étaler sur 2 grandes plaques à cuisson tapissées de papier d'aluminium et les badigeonner de 70 ml (environ 5 c. à soupe) de l'huile de chaque côté. Faire rôtir au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement brunes. Retirer du four et laisser refroidir.

3 Dans un petit bol, mélanger au fouet les anchois, le vinaigre, l'ail, 1/8 c. à thé de sel et 1/4 c. à thé de poivre. Incorporer doucement le reste de l'huile (2 c. à soupe) en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que la vinaigrette soit homogène.

4 Au moment de servir, hacher finement l'origan et le mettre dans un grand bol. Ajouter les rondelles d'aubergines rôties et le persil. Verser la vinaigrette aux anchois et mélanger délicatement. Dresser dans un plat de service ou un bol.



PHOTO JONATHAN LOVEKIN / KO ÉDITIONS

> AUBERGINE ET AUTRES LÉGUMES D'ÉTÉ RÔTIS

EAT HAPPY
Melissa Hemsley
KO ÉDITIONS



les tomates cerises et les courgettes, cuisent rapidement : les premières doivent donc rester entières et les secondes, être coupées grossièrement. Les légumes durs, comme les rutabagas, les betteraves et le céleri-rave, doivent être coupés en petits morceaux afin de cuire plus vite. Essayez les légumes rôtis avec différentes vinaigrettes ou servez-les simplement arrosés d'huile d'olive de bonne qualité.

> 4 portions en accompagnement

INGRÉDIENTS

- 22 ml (1 1/2 c. à soupe) d'huile de coco ou de beurre clarifié
- Sel de mer et poivre noir
- Légumes: suffisamment pour quatre personnes
- Oignons verts
- Tomates cerises sur grappe
- Aubergines et poivrons en morceaux
- Morceaux de courgettes
- Haricots verts
- Asperges (facultatif)
- Fines herbes
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan ou de marjolaine séchées

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à convection à 220 °C (425 °F) ou le four standard à 240 °C (475 °F). Sur 1 ou 2 plaques de cuisson, faire fondre l'huile au four 5 minutes. (Préchauffer les plaques permet aussi de réduire le temps de cuisson des légumes.)

2 Retirer les plaques du four et y répartir les légumes d'été. Ajouter les fines herbes et une bonne pincée de sel et de poivre. Remuer délicatement pour bien enrober les légumes, puis les étaler en une seule couche sur les plaques. Cuire au four 15 minutes.

3 Retirer les plaques du four et remuer de nouveau les légumes. Poursuivre la cuisson au four 8 minutes.

4 Servir les légumes aussitôt, tels quels ou arrosés d'une vinaigrette ou d'une sauce. Les légumes se conservent de 2 à 3 jours au réfrigérateur. Idées de sauce: tahini, gingembre haché et ail dilué avec un peu d'eau ou tahini et jus de citron, yogourt à l'ail, vinaigrette aux herbes et au citron. Le tout avec sel et poivre bien sûr.



PHOTO ISSY CROKER / KO ÉDITIONS

Yaxchilan, à la frontière du Mexique... et de l'Europe

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Nul besoin de se compliquer la vie pour visiter les ruines mayas au Mexique. La célèbre pyramide de Chichén Itzá, à l'ouest de Cancún, et l'énorme pyramide du soleil de Teotihuacan, au nord-est de Mexico City, ont attiré la grand-route... et sont donc facilement accessibles. Plus au sud, à force de persévérance et de beaucoup de volonté, les plus anticonformistes opteront pour le site archéologique de Yaxchilan ou son voisin Bonampak.

Le goût du défi bien ancré en moi a tout de suite été attiré par Yaxchilan, aux confins de l'État du Chiapas, presque à cheval sur la frontière guatémaltèque, tracée là en plein milieu de la rivière Usumacinta. Le cours d'eau forme un fer à cheval et encercle presque l'ancienne cité ayant connu la gloire entre les années 250 et 900. Celle-ci, toujours nichée en pleine jungle, constitue une récompense magistrale pour les voyageurs persévérants.

De San Cristobal de las Casas, la principale ville touristique du Chiapas, il faudra huit heures de route, par le nord ou par le sud, en contournant la réserve de la biosphère Montes Azul, pour s'approcher du site archéologique. C'est sans compter l'état lamentable du bitume, les lacets qui donnent le tournis et les barages imprévisibles de la circulation par la population locale. Pas étonnant que le petit port d'embarquement, à Frontera Corozal, au milieu de nulle part, soit souvent désert. Les touristes s'aventurent rarement aussi loin pour un voyage dans le temps.

Parler espagnol permettra de négocier le prix d'une embarcation à moteur, seul (ou presque) moyen de transport vers Yaxchilan. J'ai bien croisé un groupe d'aventuriers qui remontaient la rivière Usumacinta à la rame en une semaine, avec quelques arrêts en chemin, mais le bateau motorisé me convenait dans l'humidité d'un mercure figé autour de 35 degrés. Le prix



Yaxchilan se trouve aujourd'hui au coeur de la jungle mexicaine. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

demandé varie entre 1000 et 1400 pesos (entre 78 et 110 \$) par embarcation.

ENTRE TOMB RAIDER ET TIKAL

On passe ensuite une bonne heure, le visage fouetté par le vent et le bourdonnement du moteur aux oreilles, avant d'arriver, seuls ou presque, dans l'univers merveilleux de Yaxchilan. Il comptait autrefois une centaine de bâtiments, une grande place publique et deux acropoles. Il fait penser à l'univers de *Tomb Raider* ou encore à une version plus sauvage et moins entretenue de

Tikal, au Guatemala.

La visite s'amorce sur un sentier entouré d'arbres matures. Pour accéder à la Grande Place, on traverse littéralement un obscur bâtiment maya où logent aujourd'hui des chauves-souris. Les claustrophobes choisiront peut-être d'escalader la structure plutôt que d'emprunter la voie facile.

Yaxchilan est célèbre pour son architecture, ses hiéroglyphes et les crêtes dans ses plus grands temples. Certaines inscriptions laissent croire qu'une femme a dirigé la ville, ou du moins y a été très puissante, pendant environ dix ans. Plusieurs sculptures ont aussi permis de comprendre les



La rivière Usumacinta agit comme frontière entre le Mexique et le Guatemala. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



Le site archéologique de Yaxchilan rappelle des scènes de *Tomb Raider* ou le paysage de Tikal, au Guatemala, en plus sauvage. — LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

traditions de l'endroit, notamment « l'automutilation » que pratiquaient les prêtres et les rois. À l'aide d'épines, d'os, de griffes ou de pierres, ils faisaient couler leur propre sang pour l'offrir à la Terre.

AU BRITISH MUSEUM

La sculpture portant sur « l'automutilation », en très bon état, est illustrée sur un panneau à défaut d'être offerte en récompense aux visiteurs s'étant rendus jusque-là. On apprendra qu'elle se trouve désormais en exposition... au British Museum de Londres. La réalité frappe. On réalise un peu davantage d'où viennent tous les artefacts faisant la richesse de la collection anglaise.

On s'imagine bien qu'au fin fond de la jungle mexicaine, les conditions actuelles ne permettraient pas de préserver avec la même minutie des objets aussi précieux. Quoique... Et si ce n'était pas le cas, on pourrait sans doute collaborer, si nécessaire, à établir ces conditions favorables pour rendre au territoire maya les reliques de son histoire.

Il arrive à plusieurs occasions, dans une promenade à Yaxchilan, de lire que des objets précieux se sont envolés pour Londres. Un linteau couvert de gravures s'est

pour sa part retrouvé au Musée ethnologique de Berlin, en Allemagne... avant de disparaître à la suite d'un bombardement pendant la Deuxième Guerre

mondiale. Aucune trace depuis. À la fin du 19e siècle, prétextant de bonnes intentions et la recherche scientifique, les Euro-

peens sont repartis avec plusieurs biens archéologiques mexicains. L'UNESCO et l'Institut national d'anthropologie et d'Histoire de Mexico s'assurent aujourd'hui que les objets culturels de valeur



Tous les personnages représentés à Bonampak portent des vêtements différents. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

ne quittent plus le pays.

On se doute bien, à voir les artefacts d'Égypte, de Grèce et d'Amérique latine, au British Museum, qu'on a dépouillé des sites historiques pour en exhiber des parcelles à l'intention des Européens et des touristes. Mais rarement a-t-on la chance de situer de façon aussi précise l'endroit où devraient se trouver ces richesses culturelles.

Malgré tout, j'ai adoré mon passage dans ces ruines ignorées de la masse. Si les jambes tiennent et qu'il reste suffisamment d'eau dans la bouteille pour s'hydrater, l'ascension éreintante vers les deux acropoles donnera accès aux bâtiments les plus impressionnants. Construits en hauteur, ils sont décorés de plusieurs statues. Les chanceux apercevront peut-être du même coup un singe araignée, un ara ou un toucan.

On apprendra aussi à Yaxchilan que les bâtiments, aujourd'hui blanchâtres, étaient à l'origine peints de couleurs vives. Le rouge était notamment à l'honneur.

BONAMPAK

La couleur, c'est l'attrait principal du site de Bonampak, à une heure de Frontera Corozal. Petit, il a été découvert en 1946 et est composé d'une grande place publique et d'une acropole. Le temple des peintures comporte les plus belles fresques colorées - aujourd'hui restaurées - connues de l'art préhispanique. Les murales, couvrant trois pièces, comportent 108 hiéroglyphes et 270 personnages humains qui portent tous des vêtements différents.

Il s'agit là de la seule raison valide de s'aventurer jusqu'à Bonampak, un site qui nécessite lui aussi un certain investissement en temps et en argent. C'est que comme à plusieurs endroits du Chiapas, on a instauré plusieurs stations de paiement. La première exige une obole pour accéder au village de Lacanja. Un peu plus loin, on interdira aux voitures de suivre la route jusqu'à Bonampak, forçant les touristes à embaucher un chauffeur pour un chemin pourtant tout à fait carrossable. Le prix mirobolant, soit environ 40 \$, s'applique par véhicule pour franchir moins de 10 kilomètres.

À choisir, Yaxchilan constitue une meilleure, pour peu qu'on aime les lieux isolés. Si le temps le permet, la réserve de biosphère voisine offre pour sa part plusieurs occasions de randonnée et de rafting. Et les petits villages, avec leurs hébergements en nature, permettent d'entrer en contact avec la communauté rurale du Chiapas.

le petit PMAG.

Cherche et trouve!



Es-tu observateur? Pour chacun des six avions en papier colorés, trouve la vue de dessus qui lui correspond en associant les numéros.

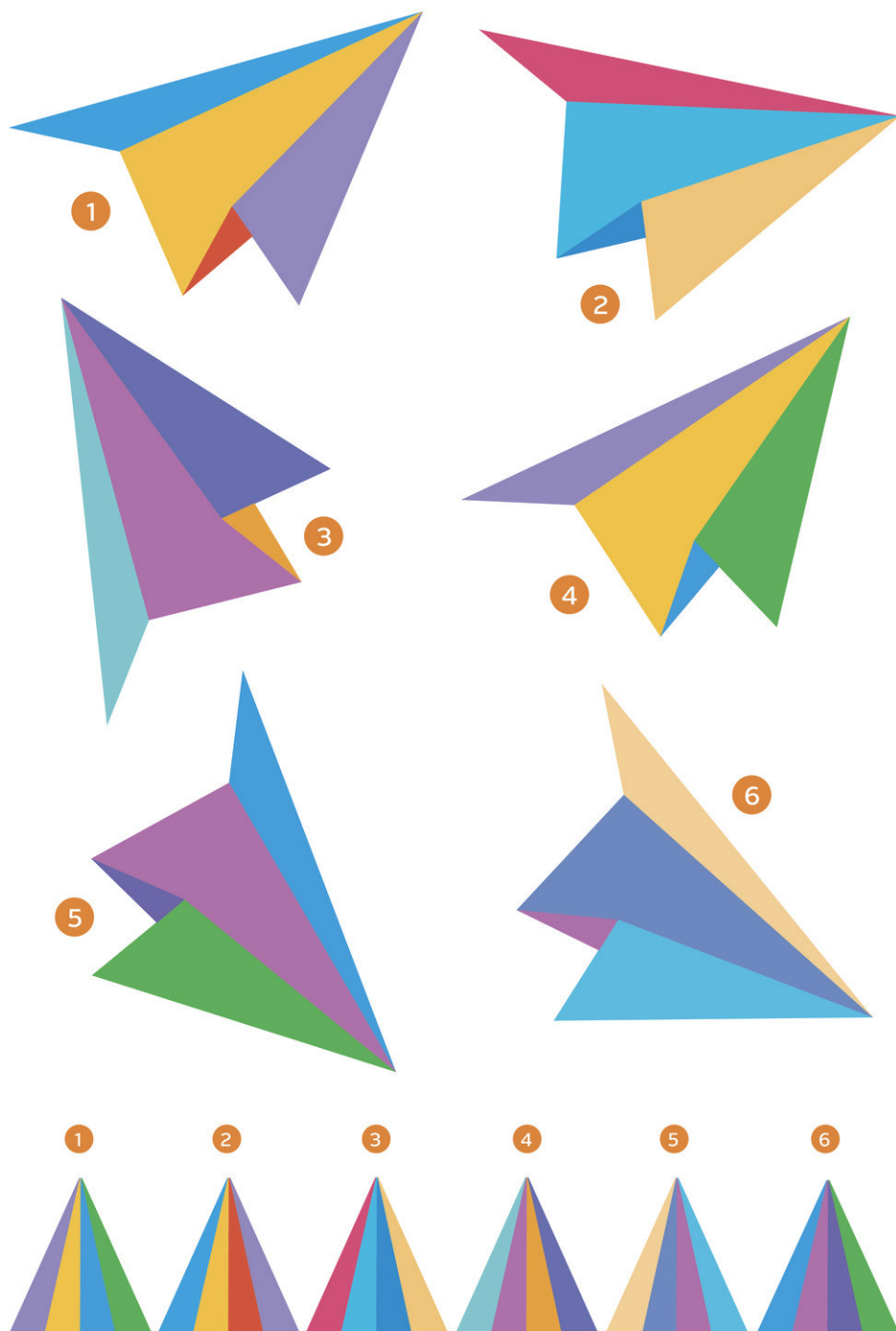
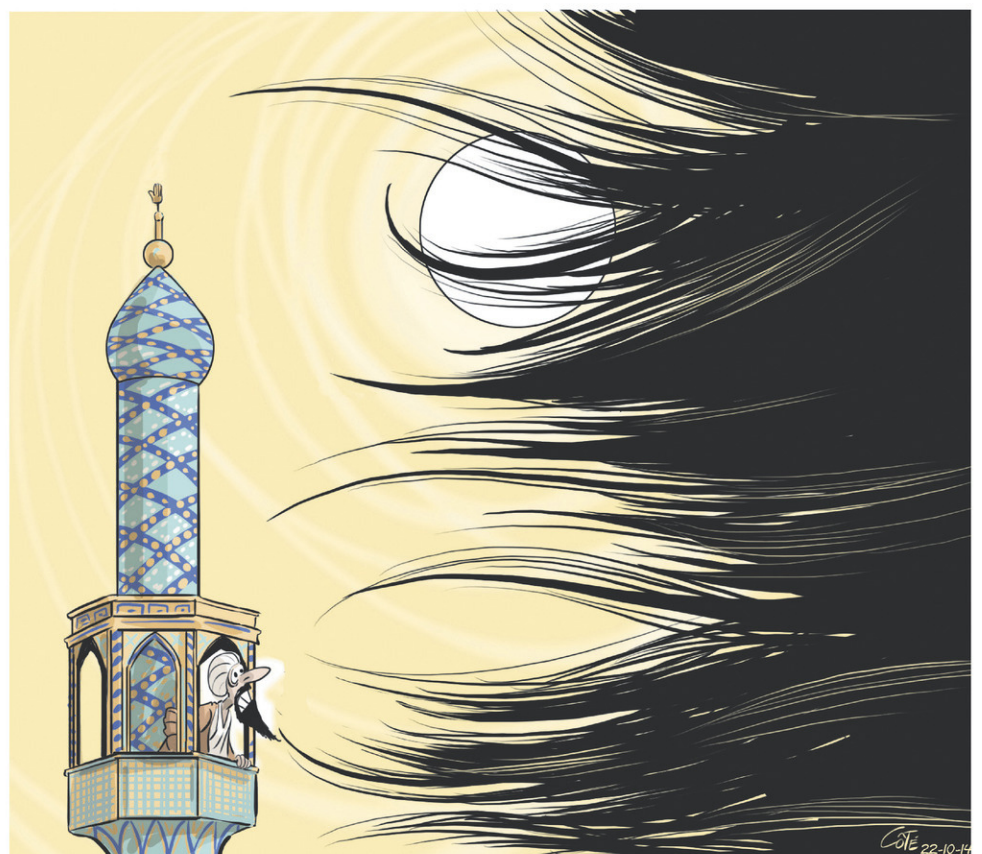
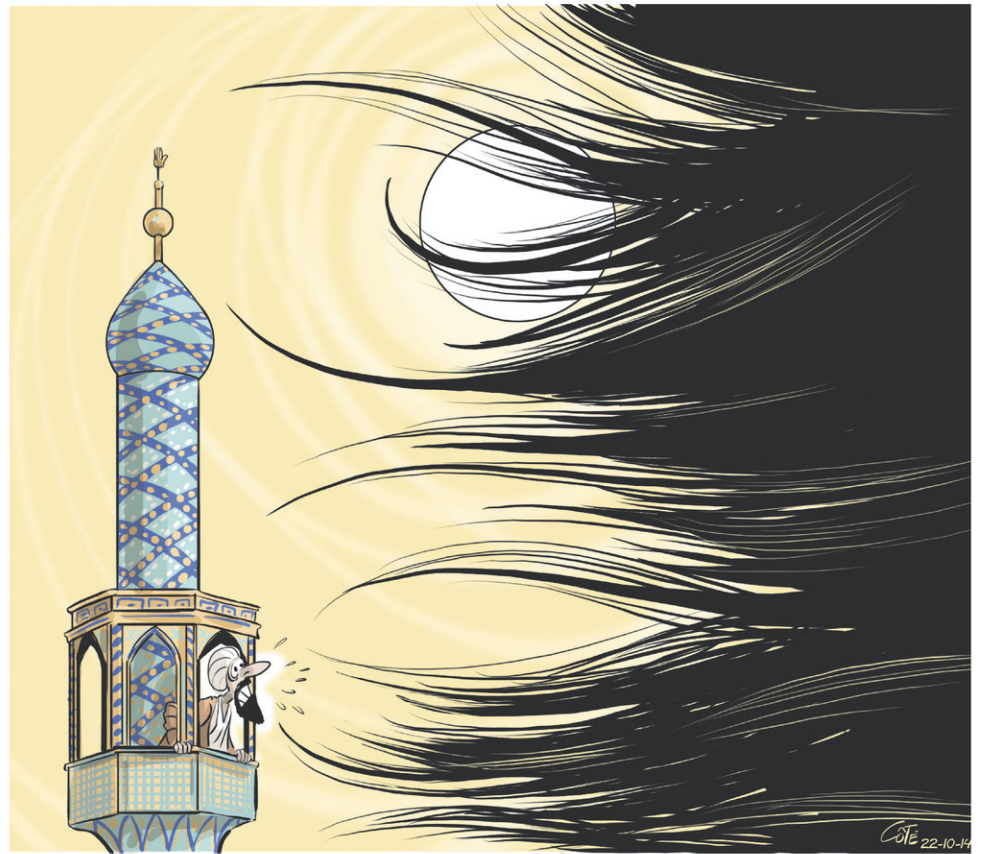


ILLUSTRATION 123RF/FAZILJAN

RÉPONSE : 1-2 / 2-3 / 3-4 / 4-1 / 5-6 / 6-5

LE JEU DES 7 ERREURS

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



- 1 La pointe de la tour plus courte
- 2 La main de l'homme en moins
- 3 La longueur de la barbe
- 4 Les gouttes en moins
- 5 Une mèche de cheveux plus courte
- 6 Des motifs en moins sur la tour
- 7 La main inversée sur le dessus de la tour

SOLUTION