

Josée di Stasio

EN TOUTE SIMPLICITÉ

PAGES 14-15-16



MUSIQUE

LIVRES

HUMOUR

HORTICULTURE

VOYAGES



RESTO

Le Riverest

LA PERLE
DE L'ORIGINAL

PAGE 17

OCNA

CONCERT À
CARNEGIE HALL



2 au 15 mai



On bouge pour les jeunes

Propulsée par



**BANQUE
NATIONALE**



**Centraide
Outaouais**



**Centraide
Est de l'Ontario**



ARTS.

L'ORCHESTRE DU CNA À NEW YORK

LA MUSIQUE COMME FLAMBEAU DE LA VÉRITÉ



Le violoniste manitobain James Ehnes a interprété le Concerto pour violon de Korngold.

— DOMINICK MASTRANGELO

EMMANUEL BERNIER

Collaboration spéciale

NEW YORK — «C'est une grosse journée», confie d'emblée Alexander Shelley en s'asseyant brièvement dans le lobby de son hôtel. On est à cinq minutes du légendaire Carnegie Hall de New York. Le directeur musical de l'Orchestre du Centre national des Arts à Ottawa y fera ses débuts le soir même, un événement qu'il considère évidemment comme «très excitant».

Ce concert aurait dû avoir lieu il y a deux ans, avant qu'un certain virus en décide autrement. Le chef d'orchestre nous parle de l'origine du projet, de comment le thème de la vérité est apparu au confluent des différents défis

de notre temps. Il est question aussi de Peter Jennings, défunt chef d'antenne de la chaîne ABC, d'origine torontoise, dont la famille a rendu possible la création lors de ce concert d'une symphonie — la treizième — de l'icône de la musique contemporaine Philip Glass.

« Nous sommes désireux, au Centre national des Arts, de construire une image de marque pour l'orchestre et de transmettre les valeurs qui nourrissent la culture canadienne », explique M. Shelley.

Le projet, une expression du *soft power* canadien, devait au départ être mis en œuvre dans la foulée de la dernière élection présidentielle états-unienne et de la polarisation idéologique croissante au pays.

Il prend un autre visage avec

l'invasion de l'Ukraine par la Russie de Vladimir Poutine et la bataille pour l'information qui en découle.

Mais après les sept concerts donnés en Europe en 2019 pour le cinquantenaire du CNA, la mini-tournée de l'orchestre (New York, mais aussi Toronto la semaine dernière, pour un retour à Ottawa la semaine prochaine) est également un moyen de faire parler de la formation sur le plan purement musical.

Pour M. Shelley, il s'agit de « faire connaître un des secrets canadiens les mieux gardés — parce que l'orchestre n'a pas encore atteint le niveau de reconnaissance artistique auquel il peut aspirer — et de faire savoir à tous ce que ces merveilleux musiciens peuvent faire ».

TABLE RONDE

Nous avons tout juste le temps de nous déplacer vers une petite salle située tout en haut du Carnegie Hall, où le chef d'orchestre a rendez-vous pour discuter du thème du concert, *La vérité à l'ère moderne*, avec trois intervenants triés sur le volet: le successeur de Peter Jennings à ABC, David Muir, comme modérateur, le journaliste musical du *New York Times* Javier C. Hernández et Gillian Tett, éditorialiste au *Financial Times*.

Juste avant de se présenter devant l'assistance plutôt poivre et sel, Alexander Shelley apprend le décès, dans un sous-sol de Kyiv, du compositeur ukrainien Iouri Chevtchenko, dont il doit diriger le soir même la pièce *Nous sommes*, basée sur l'hymne de son pays.

Mme Tett, qui a commencé le



— PHOTOS: DOMINICK MASTRANGELO



métier comme correspondante en Union soviétique, saisit la balle au bond pour rappeler à quel point les nouvelles technologies, notamment avec les récentes images satellites bouleversantes de Boutcha, en banlieue de Kyiv, permettent de contrecarrer la narration que tente d'imposer la Russie.

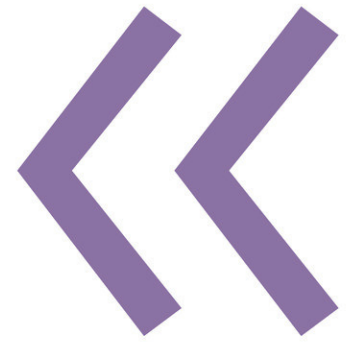
Quant à la musique, ajoute-t-elle, elle « peut être un pont » entre les peuples. Son collègue du *New York Times* renchérit : elle « éclaire la vérité ».

M. Shelley, assis au milieu de portraits autographiés du pianiste Vladimir Horowitz, du violoniste Heifetz et autres légendes musicales, évoque le compositeur

Dmitri Chostakovitch, qui a contesté à sa façon le récit stalinien avec sa *Symphonie no 9* (que le chef d'orchestre dirigera le soir même). Une fois la table ronde terminée, il est temps pour le musicien d'aller peaufiner le menu musical du jour sur les planches du mythique auditorium Isaac-Stern, que l'Orchestre du CNA n'avait pas foulées depuis 1999.

En bras de chemise, le svelte quadragénaire passe plusieurs fois de la scène au parterre pour corriger certains dosages. La salle est immense et l'acoustique, sans être trop réverbérante, exige une projection énergique. Il demande par conséquent aux premiers violons d'accentuer certains

Le compositeur Philip Glass, invité par le chef Alexander Shelley, était du voyage à New York.
— DOMINICK MASTRANGELO



« Nous sommes désireux, au Centre national des Arts, de construire une image de marque pour l'orchestre et de transmettre les valeurs qui nourrissent la culture canadienne. »

— Alexander Shelley

passages marcato, donnant lui-même l'exemple par des gestes évocateurs.

Plus de 2000 spectateurs, surtout en tenue de ville, sont finalement présents à 20 h pour entendre le résultat. Après le très bref mais superbement coloré *Zeiss After Dark* de la Montréalaise Nicole Lizée, Alexander Shelley s'adresse à l'auditoire pour avertir de l'absence, pour des raisons pandémiques, du chanteur YAO, au départ au programme, mais surtout pour parler du thème de la soirée.

Chostakovitch résonne ensuite avec puissance et finesse, avec un dernier mouvement qui emporte tout sur son passage.

L'enthousiasme de la foule est à son comble après le *Concerto pour violon* de Korngold, interprété avec chaleur et autorité par le Manitobain James Ehnes.

Et il y a Philip Glass, bien sûr, qui monte sur scène du haut de ses 85 ans pour se faire acclamer au terme de sa symphonie en trois mouvements, dont les harmonies sous-marines et le pointillisme orchestral ont visiblement conquis le public new-yorkais.

Ce concert sera redonné au Centre national des Arts d'Ottawa les 13 et 14 avril.

Le transport et l'hébergement de ce voyage ont été payés par le Centre national des arts.

La Symphonie n° 13 à Carnegie Hall



Le maestro Alexander Shelly a conduit l'Orchestre du Centre national des arts à son premier concert en plus de 25 ans au Carnegie Hall de New York. Pour l'occasion, l'Orchestre a interprété en première américaine la *Symphonie n° 13* de Philip Glass. Mettant en vedette le violoniste James Ehnes, cette oeuvre commandée par l'Orchestre se décline sous le thème de la vérité à l'ère moderne et écrite à la mémoire du journaliste canadien Peter Jennings. Grâce aux images du photographe Dominick Mastrangelo, Le Droit vous propose un coup d'oeil sur ce spectacle unique acclamé par plus de 2000 spectateurs.

L'OCNA dans le splendide et mythique Carnegie Hall de New York. — DOMINICK MASTRANGELO



— DOMINICK MASTRANGELO



Le compositeur Philip Glass présenté par le chef Alexander Shelly. — DOMINICK MASTRANGELO



Le chef d'orchestre de l'OCNA, Alexander Shelly — DOMINICK MASTRANGELO



Cette prestation mettait aussi en vedette le violoniste James Ehnes. — DOMINICK MASTRANGELO

DARE TO FALL

L'AILLEURS DE MOUNTAIN DAISIES

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON

cbthompson@ledroit.com

Il y a avait une certaine fébrilité, mais surtout une fierté, dans l'air quand *Le Droit* a rejoint au téléphone le duo Mountain Daisies. C'est que Carl Prévost et Ariane Ouellet se préparaient à la sortie de leur premier extrait d'un tout nouveau mini-album. En anglais cette fois.

Pour ce projet dans la langue de Shakespeare, les musiciens originaires de la Petite-Nation, en Outaouais, se sont offert le luxe de prendre leur temps. Non pas parce qu'ils ont chômé, au contraire. Prendre leur temps plutôt pour explorer de nouveaux horizons, de nouvelles sonorités, pour se poser des questions et relever des défis. Parce qu'ils voulaient amener leur musique ailleurs. « À un autre niveau », dit Carl Prévost.

L'intention de ce nouveau projet musical qu'on promet aux sonorités *new country* a d'abord débuté en décembre 2018.

Puis les voyages à Nashville se sont multipliés. À Music City, les musiciens se sont imprégnés de la culture musicale présente, peu importe où l'on tend l'oreille. Là-bas, ils se sont laissés inspirer par le berceau de la musique country et de l'offre musicale «incroyable» et de « la vie de création ».

« On n'a jamais rencontré autant de créateurs et de collaborateurs, affirme Ariane Ouellet. On dirait que l'occasion était tellement plus présente là-bas qu'ici. C'était extraordinaire. »

Mais ce qu'ils cherchaient avant tout, c'était une expertise qui allait les mener à cet ailleurs et qui allait leur permettre de se surpasser.

Pour y arriver, il fallait s'entourer du réalisateur canadien Danick Dupelle (Emerson Drive, Matt Lang et Tyler Joe Miller).

« Sa façon de travailler est vraiment hallucinante, poursuit Ariane Ouellet. On a tellement travaillé fort, on a trouvé quelque chose qui nous habitait et qui était présent dans notre travail depuis des années. Lui, il nous a amenés tellement plus loin que ce qu'on pensait être capable de faire. »

L'ailleurs de Mountain Daisies, c'est aussi un son « plus international » pour s'exporter et profiter de la popularité d'un country plus moderne.

Même si l'intention première du duo est de « créer du matériel



Mountain Daisies lance un premier extrait de leur nouveau projet en anglais.

— COURTOISIE

pour le Québec », le groupe ne cache pas leur rêve de se faire découvrir dans le reste du Canada.

« On veut amener notre musique ailleurs, parce que le public est là, avoue Carl Prévost. Le public veut entendre et écouter du country. [...] Aujourd'hui, on est rendu exactement où on doit être et cette musique-là nous plaît tellement. »

SIMPLE STUFF

Avec le premier extrait, *Simple Stuff*, le renouveau transpire un désir de transformation sincère où les moments d'authenticité priment sur tout le reste.

La volonté de retourner à la base pour se contenter des « choses très simples qui peuvent être tellement importantes », c'est ce qui compte réellement.

Six chansons figureront sur *Dare to Fall*, ce mini-album dont le lancement est prévu le 9 septembre. Une deuxième chanson doit aussi sortir au début du mois de juin.

Si Mountain Daisies attend 2023 pour participer aux festivals, l'automne sera leur saison cette année. Le groupe a bien l'intention d'aller à la rencontrer de son public.

« Parler de notre expérience, faire vivre tout ça sur scène, ça va être quelque chose de vraiment important dans tout ce processus-là, indique Ariane Ouellet. Le public au Québec aime ce genre de musique et on est tellement content d'amener un produit de cette qualité ici. On en est vraiment fier. L'amour que le Québec porte à ce genre de musique est considéré à Nashville. »



ÉMILE PROULX-CLOUTIER LE PLAISIR PHYSIQUE DE LA SCÈNE

VALÉRIE MARCOUX

Le Soleil

Émile Proulx-Cloutier inverse l'ordre habituel des choses. Il offre ses nouvelles pièces sur scène avant de les avoir enregistrées et sans aucune idée du moment où il sortira son prochain album.

« J'ai envie que le gars sur scène soit une version à jour de moi-même », déclare Émile Proulx-Cloutier. L'artiste a donc enrichi la représentation qu'il devait

initialement montrer en 2021 avec du matériel neuf qu'il a créé depuis.

Les compositions inédites forment près de la moitié du répertoire d'*À mains nues*.

« Il y en a qui vont dire que c'est un pari risqué, mais il y a des gens qui ont envie parfois de se prêter à ce type d'écoute », soutient l'auteur-compositeur-interprète.

Pour nombre d'artistes, entendre la foule chanter avec eux est le summum du bonheur, la confirmation que leurs chansons sont appréciées.

En présentant des morceaux inédits

sur scène, ils sont plutôt confrontés à un silence parfois intimidant. Mais pas pour Émile Proulx-Cloutier.

Il se considère comme privilégié de percevoir les réactions des spectateurs au moment où ils découvrent ses créations.

« C'est fragilisant, mais c'est un vrai plaisir », affirme-t-il

De plus, cette écoute attentive permet de mettre en valeur les histoires contenues dans ses compositions qui oscillent entre le chant, le conte et le slam.

À *mains nues* propose tout de même amplement de pièces connues et populaires tirées de ses précédents albums, *Aimer les monstres* et *Marée haute*, mais qu'il interprète seul sur scène avec un piano.

Les spectacles d'Émile Proulx-Cloutier sont caractérisés par les ruptures de ton entre les morceaux qu'il joue.

« Il y a des coups de gueule viscéraux. Il y a des moments qui sont là juste pour faire rire. Je déconne, je m'indigne, je me confesse et, en même temps, je raconte des histoires », dévoile l'auteur-compositeur.

À travers cette variété de formes, de propos et de tons, ce qui semble unir thématiquement ses nouvelles créations est le besoin des autres qui s'en dégage. Le titre du spectacle évoque notamment son désir de connexion et de contacts humains. « Les mains des gens m'ont manqué », admet-il.

Ce besoin physique transparait dans les formulations et les images qu'il transpose ainsi que dans la manière dont les personnages de ses récits conçoivent leur propre corps.

Émile Proulx-Cloutier constate une évolution dans son écriture et sa musique. « Je me suis permis de faire des chansons plus concises et romancées, plus mélodiques aussi », rapporte-t-il.

Il a également changé son approche du slam, qu'il abordait avant comme une chanson sans musique. « Maintenant, je plonge dedans comme si c'était des monologues et des mots qui sortaient spontanément », ajoute-t-il.

« LA SCÈNE FAIT PARTIE DE MOI »

« Je n'ai jamais autant travaillé la scénographie et le visuel d'un spectacle que pour *À mains nues*, dévoile Émile Proulx-Cloutier. C'est simple, mais en même temps, l'œil peut se promener. On n'est pas juste en train de regarder un gars qui joue du piano. »

Des projections lui tiennent compagnie sur scène pendant que ses mains dansent sur le clavier et que ses pieds activent des percussions. Le chanteur a également trouvé une façon de démultiplier sa voix afin d'ouvrir l'espace sonore.

« Il y a un plaisir physique à faire ça, confie l'artiste aux multiples talents. C'est un projet qui prend tout son sens sur scène. »

Aucune date de spectacle n'est prévue dans les salles de l'Outaouais.

VOS PROCHAINS SPECTACLES

Salle Odysée

<p>PHIL ROY PHILOU 9 AVRIL</p>	<p>LES HARDINGS 15 ET 16 AVRIL</p>	<p>ALAIN CHOQUETTE LA MÉMOIRE DU TEMPS 18 AVRIL</p>	<p>UN CERTAIN SOUVENIR UN HOMMAGE À MICHEL LOUVAIN 21 AVRIL</p>
<p>FRANÇOIS BELLEFEUILLE LE PLUS FORT AU MONDE 23 AVRIL</p>	<p>PATRICE MICHAUD GRAND VOYAGE DÉSORGANISÉ 28 AVRIL</p>	<p>ARTHUR L'AVENTURIER AU BOUT DU MONDE EN AUSTRALIE 8 MAI DE 1 À 8 ANS</p>	<p>P-A MÉTHOT FAIRE LE BEAU 18 MAI</p>
<p>LES POLISSONS DE LA CHANSON UN HOMMAGE À GEORGES BRASSENS 21 MAI</p>	<p>UNE SOIRÉE À L'OPÉRA NATALIE CHOQUETTE, LYNE FORTIN, GINO QUILICO ET STEEVE MICHAUD 23 MAI</p>	<p>KLÔ PELGAG NOTRE-DAME-DES-SEPT-DOULEURS 25 MAI</p>	<p>TIRE LE COYOTE AU PREMIER TOUR DE L'ÉVIDENCE 28 MAI</p>
<p>ZACHARY RICHARD DANSER LE CIEL 30 MAI</p>	<p>2FRÈRES SOUS LE MÊME TOIT 22 SEPTEMBRE SUPPLÉMENTAIRE</p>	<p>SAM BRETON AU PIC PIS À PELLE 13 OCTOBRE SUPPLÉMENTAIRE</p>	<p>LA TOURNÉE DES FINALISTES DE STAR ACADEMIE TOURNÉE STAR ACADEMIE 23 AVRIL 2023</p>

BILLETTERIE : 819 243-2525
SALLEODYSSEE.CA

LALISTE

Cinq héros masqués en bédé

1 DEADPOOL : L'ART DE LA GUERRE (2014-2015), PETER DAVID & SCOTT KOBLISH

Marvel nous invite à revisiter l'œuvre de Sun Tzu à travers une aventure de Deadpool. Cet anti-héros qui brise continuellement le quatrième mur vole le manuscrit du stratège chinois. Il provoque ensuite une guerre afin de tester les théories militaires et décrocher un contrat avec une maison d'édition. VALÉRIE MARCOUX

2 PEAU D'HOMME (2020), HUBERT & ZANZIM

Dans ce conte détourné, Bianca reçoit une peau d'homme qu'elle revêt pour découvrir son futur mari. Or, elle constate plutôt l'hypocrisie des hommes envers les femmes. Puis elle remarque que même les hommes sont soumis à des diktats genrés. Sous le masque de la masculinité, Bianca devient le héros d'une révolte des mœurs. VALÉRIE MARCOUX

3 V POUR VENDETTA (1982-1989), ALAN MOORE ET DAVID LLOYD

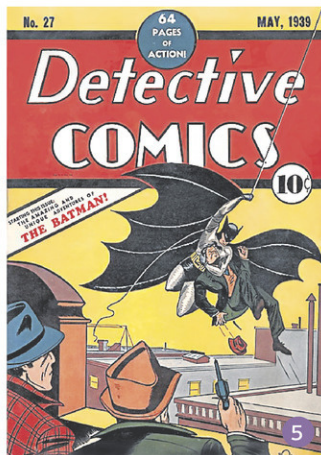
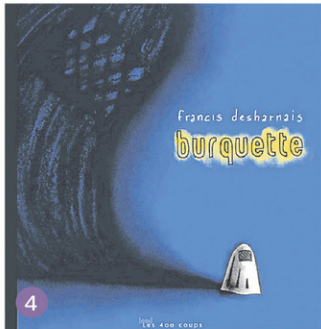
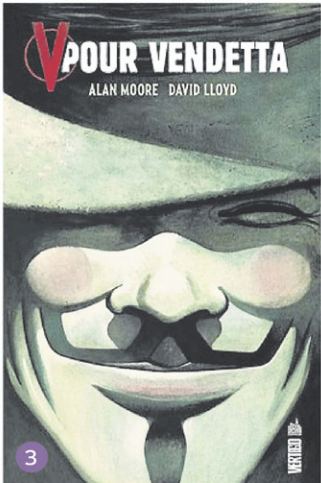
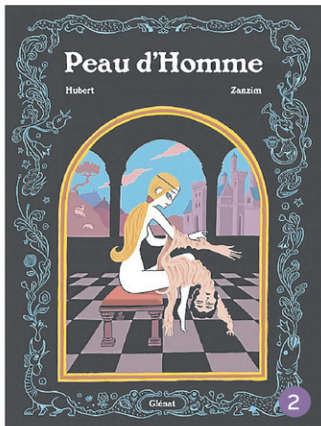
Publiée à partir de 1982, cette série dystopique portée au cinéma en 2005 se déploie dans une Angleterre fasciste autour du révolutionnaire V. Son masque à l'effigie du rebelle Guy Fawkes a notamment été adopté par les activistes du mouvement Anonymous. GENEVIÈVE BOUCHARD

4 BURQUETTE (2008-2010), FRANCIS DESHARNAIS

Dans la foulée des débats autour des signes religieux et des accommodements raisonnables, le bédéiste de Québec Francis Desharnais a créé le personnage d'Alberte, une ado dégourdie contrainte par son père de porter la burqa afin de calmer sa superficialité. GENEVIÈVE BOUCHARD

5 DETECTIVE COMICS #27 (1939), BOB KANE ET BILL FINGER

Populaire morceau de la série *Detective Comics*, l'album n°27 est reconnu dans l'histoire puisqu'on y retrouve pour la première fois Batman. Ce célèbre personnage qu'on ne cesse de se réinventer depuis des décennies et dont le masque aux oreilles pointues a su contribuer à sa grande réputation. LÉA HARVEY



HARMONIUM SYMPHONIQUE



HISTOIRES SANS PAROLES

EXCLUSIVITÉ AMPHITHÉÂTRE COGECO

TROIS-RIVIÈRES

CHAPITRE I

DÈS LE 24 MAI 2022



amphitheatrecogeco.com

DES BALADOS À DONNER FROID DANS LE DOS

La balado-diffusion s'étend aujourd'hui aux médias traditionnels qui voient dans ce médium une manière de se renouveler auprès d'une clientèle plus branchée. Au cours des prochaines semaines, Le Droit vous proposera quelques suggestions de balados selon des thèmes bien précis. Cette semaine, on vous lance dans l'univers du True Crime, un genre très prisé en ce moment.

SOPHIE LACELLE-BASTIEN

*Le Lab – Le Droit
Collaboration spéciale*

À l'approche du Festival de la Radio Numérique qui aura lieu du 28 au 30 avril prochain dans le Vieux-Aylmer, voici quelques suggestions de balado-diffusions québécoises à écouter et qui se démarquent sous le thème du True Crime.

Les *True Crimes*, ou les crimes véritables, proposent des histoires uniquement basées sur des faits divers réels.

Ce style n'est pas pour tout le monde. Cœurs sensibles s'abstenir vous diront les animateurs, mais les auditeurs qui s'aventurent dans ce genre d'histoires deviennent rapidement captivés.

Première suggestion, le balado *Over N Out* de la reine québécoise

du *True crime* en personne, Victoria Charlton.

Cette youtubeuse bien connue (avec plus de 664 000 abonnés) et autrice de *Gardez l'œil Ouvert, tome 1 et 2*, présente une douzaine d'histoires sur des disparitions et des meurtres non résolus à travers le monde dans ses livres.

Un total de 102 de ses vidéos Youtube ont été téléversées pour en faire des balados-diffusions. Ses vidéos les plus populaires sont présentes sur Apple Podcast et vont vous garder en haleine pendant des heures.

Sans aller trop dans les détails, vous découvrirez le passé des meurtriers ainsi que la peine des familles vivant avec une disparition non résolue. On ne manquera pas de vous rappeler de garder l'œil ouvert afin de retrouver quelqu'un manquant à l'appel.

podcasts.apple.com/overnout

CRIME DE BINE

Plus près de nous, le podcast «pratiquement sans filtre» de Mélanie Bouchard et Hélène Thomson, *Crime de Bine*, vous en apprendra beaucoup sur des histoires québécoises et canadiennes. Les deux jeunes mamans se retrouvent chaque samedi matin pour enregistrer un nouvel épisode frissonnant. Cœurs sensibles s'abstenir, puisque les filles n'ont aucune censure par rapport aux détails chamboulants et croustillants qu'elles décrivent.

podcasts.apple.com/crimedebine

L'AFFAIRE VALÉRIE LEBLANC

Sur un mode un peu plus sérieux — et beaucoup plus local —, le balado *Synthèses* se décline sur trois saisons. La première, *Le cas de Valérie Leblanc*, s'est déroulée en

Outaouais.

Être destabilisé pendant et après votre écoute, c'est ce que vous cherchez? Ce balado est fait pour vous. Les animateurs racontent l'histoire de ce meurtre non résolu du point de vue des différents protagonistes qui y sont touchés de près ou de loin par cette histoire. Les réalisateurs sont allés à la rencontre de policiers, mais d'aussi de proches et de la famille de la victime. Émouvant et quelque peu traumatisant.

podcasts.apple.com/syntheses

DISTORSION

Un dernier pour la route?

Distorsion, animé par Émile Gauthier et Sébastien Lévesque est un balado se concentrant sur "des histoires étranges de l'ère numérique" pour reprendre leur slogan. Des épisodes variant entre 30 et 90 minutes ne vous effraieront pas, mais exigeront beaucoup de concentration. Toujours avec de nouveaux sujets rarement traités dans d'autres balados, vous suivrez deux animateurs très attachants autant à la leur du matin que tard le soir.

podcasts.apple.com/distorsion

La semaine prochaine, des balados qui font rire et sourire.

TFO

**C'EST QUOI
TON SCOOP?!**

**LE CONCOURS
JOURNALISTIQUE D'ONFR+**

Inscris-toi!

onfr.tfo.org/cest-quoi-ton-scoop/



ONFR+

THÉÂTRE DU CASINO DU LAC-LEAMY

ULTIMATE ELVIS

EN VEDETTES
Dean Zeligman
Steve Michaels
Deux des meilleurs
au monde pour imiter
LE KING

15 et 16 AVRIL

TOURNÉE 2022

ALAIN MORISOD
Sweet People
LE SPECTACLE
L'éternel retour

ON A HÂTE
DE VOUS RETROUVER
POUR UNE SOIRÉE
MÉMORABLE

6 et 7 MAI

Patrick
Bruel
En acoustique

19, 20 et 21 MAI

THE ULTIMATE
QUEER
CELEBRATOR

AVEC
Marc Martel

2, 3 et 4 JUIN

STIX EXPERIENCE
THE GRAND ILLUSION

11 JUIN

Nouvelle administration

Broue

22, 23, 29 et 30 JUILLET

The new
LEGENDS
Show

BUDDY HOLLY ELVIS PRESLEY JERRY LEE LEWIS MOTOWN
with THE TONETTES

En collaboration avec Paquette Productions

10 au 13 AOÛT

HONEYMOON
SUITE

19 AOÛT

PREMIER CIEL
présente
L'HÉRITAGE MUSICAL D'
HARMONIUM
Autorisé par Serge Fiori

10 SEPTEMBRE

Richard Abel
Des retrouvailles en musique
et en chansons

24 SEPTEMBRE

THE BEST OF
THE EAGLES
EPIC

21 et 22 OCTOBRE

An evening with the music of Supertramp
TRAMP OF THE CENTURY

12 NOVEMBRE

EN TOURNÉE AVEC FAIRE LE BEAU

P-A MÉTHOT NE TIENT PLUS RIEN POUR ACQUIS

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

s'arrêtera à la Salle Odysée de
Gatineau le 18 mai.

Un spectacle presque neuf, créé
il y a trois ans. C'est ainsi que P-A
Méthot décrit *Faire le beau*, qui

Avant la pandémie, en effet, le
nombre de billets vendus s'élevait
à 130 000, tandis que le nombre

de personnes qui l'ont vu a pla-
fonné à 40 000. On comprend que
de nombreuses reprises figurent
à son agenda, autant d'occasions
de ne pas mentionner la COVID,
tout en constatant à quel point les



Flip TFO

Love et Lajoie

► Série jeunesse franco-ontarienne

À découvrir sur **TFO**

Dès le 10 avril à 19 h



L'humoriste P-A Méthot est impressionné par la réaction du public, depuis la reprise de la tournée *Faire le beau*. Il croit que la pandémie a fait comprendre aux gens, comme aux artistes, qu'ils ne pouvaient rien tenir pour acquis.

— PHOTO COURTOISIE, ÉRIC MYRE

confinements successifs ont pesé sur le moral des gens.

« J'ai fini de présenter *Faire le beau* le 12 mars 2020 et j'ai recommencé comme si on était le 13 mars 2020. Je constate que les salles sont pleines et le public hyper content, ce qui montre que les gens, comme les artistes, ne tiennent plus rien pour acquis », a énoncé l'humoriste à la faveur d'une entrevue téléphonique accordée au *Quotidien*.

L'engouement des foules se manifeste dès son arrivée, alors que les applaudissements s'étirent sur trois ou quatre minutes. « C'est hallucinant de voir à quel point ça leur a manqué, assister à des spectacles, s'émerveille P-A Méthot. C'est du jamais-vu et quand des personnes que tu ne connais pas crient "On t'aime", ce n'est pas comme si elles criaient "J'aime les hamburgers". Ça veut dire que tu les as touchées. »

Ces témoignages d'affection lui font dire que les artistes amènent une différence dans la vie des gens, et inversement. Lui, par exemple, ne se contente pas de faire les grandes salles, dans les grandes villes, même si elles génèrent davantage de revenus. C'était sa politique avant la crise et, plus que jamais, l'humoriste croit en la pertinence d'aller partout au Québec, de Natashquan à Lebel-sur-Quévillon.

« La pandémie a été dure pour ma profession, mais les gens qui travaillent dans les petites salles,

eux, ils ont encore de la misère. En plus de recevoir des salaires de rien, ils ont dû reporter des spectacles, organiser des demi-salles, et ce n'est pas terminé. Il y a eu des fermetures et d'autres diffuseurs sont sur le respirateur », décrit P-A Méthot.

Pour les accommoder, il réduit son plateau autant que faire se peut, les éclairages tenant lieu de décor. Au lieu de mettre trois camions sur la route, l'équipe se déplace dans le même véhicule parce que ce fils de Chandler, en Gaspésie, sait ce que ressentent les spectateurs des régions éloignées quand on fait l'effort de les rencontrer.

Bien qu'il vive à Québec, cet ancrage demeure le socle sur lequel sa vie se construit. Chaque été, il y retourne et pas pour jouer au gars qui a réussi. « À Chandler, je ne suis pas celui qui passe à la TV. Tout le monde m'appelle Paul-André plutôt que P-A parce qu'ils me connaissent depuis que je suis au monde. Pour moi, c'est essentiel. »

Même le repos lui vient plus facilement dans son patelin, ce qui tranche avec la vie courante. « Alors que je dors peu, en général, il suffit que j'aille chez ma mère pour dormir comme une loutre », rapporte l'humoriste en riant. C'est donc dans cette communauté qu'il retournera lorsque sonnera l'heure de la retraite, mais d'ici là, il reste tant de choses à accomplir. Comme d'amener *Faire le beau* à bon port.

MARIE-ELAINE THIBERT

Notre histoire

UN NOUVEL ALBUM DE CHANSONS RYTHMÉES ET PORTEUSES D'ESPOIR

OFFERT DANS LES FORMATS SUIVANTS :
COFFRET CD DELUXE
VINYLE
TÉLÉCHARGEMENT NUMÉRIQUE

Exclusivement sur le site
MARIEELAINETHIBERT.COM

Logos: GSI MUSIQUE, musicaction, Canada, SODEC Québec, Québec (Crédit d'impôt, enregistrement sonore, SODEC), GSI DISTRIBUTION, OZIKO

NOUVELLE EXPOSITION AU MUSÉE DE LA NATURE

BIBITTES VIVANTES AU MUSÉE

JEAN-FRANÇOIS DUGAS

jfdugas@ledroit.com

Le Musée canadien de la nature fourmille d'activités.

Les fourmis champignonnistes forment l'attraction principale de l'exposition permanente d'insectes et d'arachnides *Bibittes vivantes*, offerte depuis samedi dernier dans le musée de la rue McLeod à Ottawa, mais dont le lancement officiel a eu lieu mercredi dernier.

«C'est unique dans la région, voire au pays, s'exclame un des porte-parole du Musée, Dan Smythe. En fait, c'est le renouvellement d'expositions existantes avec l'ajout des fourmis champignonnistes.»

Comme leur nom l'indique, la vie de ces insectes tourne autour des champignons.

«Elles savent les cultiver. Ce sont même, que l'on sache, les premiers êtres vivants de la planète à avoir pratiqué l'agriculture. Leur société est la plus complexe de la planète

après les humains», soutient la chef intérimaire du contenu au Musée, Stacy Wakeford.

TOUT UN SPECTACLE

D'ailleurs, le spectacle est fascinant dans leur habitat de 3,3 mètres de long. Quelque 10 000 «petites agricultrices» sont à l'œuvre, sans répit, pour assurer leur bien-être.

«Elles travaillent 24 heures par jour, sept jours par semaine. Elles n'arrêtent jamais», explique Stuart Baatnes, chef des soins des animaux pour le Musée.

«Elles peuvent même porter jusqu'à 50 fois leurs poids!» précise-t-il.

Ainsi, les visiteurs pourront voir les fourmis débiter les feuilles en fragment qu'elles transportent ensuite à la queue leu leu sur des branches — une véritable autoroute d'activité — jusqu'à leurs serres à champignons, logées dans des globes transparents.

Les fourmis champignonnistes



— PHOTOS LE DROIT, PATRICK WOODBURY

à assurer la survie de la colonie. Chaque jour, elle peut pondre jusqu'à mille larves par jour. C'est son principal «métier».

«Une reine peut vivre entre 18 et 25 ans.

La nôtre a presque cinq ans», note M. Baatnes.

Fait intéressant: toutes les fourmis du Musée sont des femelles. La reine «pond» un mâle strictement quand il est nécessaire...

Les fourmis champignonnistes colonisent typiquement les forêts tropicales de l'Amérique centrale et du Sud. Celles du Musée proviennent d'un agriculteur du Trinidad. On en trouve aussi dans certains états américains du Sud.

AUTRES «BIBITTES»

Outre les fourmis champignonnistes, *Bibittes vivantes* présente 20 espèces de créatures rampantes. Phasmes, blattes (coquerelles), mygales (tarentules), coléoptères, scorpions, mille-pattes et sauterelles géantes de la Floride sont tous de la partie.

L'exposition s'étend jusque dans le solarium du Musée, baigné de lumière naturelle et tapissée de végétation.

Bibitte vivantes est une exposition permanente, ouverte à tous les visiteurs munis de billets d'entrée générale.

★★★★★ « ON RIT! » LE POINT
★★★★★ « À HURLER DE RIRE » LE PARISIEN

VOUS PENSIEZ CONNAÎTRE TOUTE LA FAMILLE ?

QU'EST-CE QU'ON A TOUS FAIT AU
BON DIEU ?

UN FILM DE
PHILIPPE DE CHAUVERON



PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE



VERSION ORIGINALE
FRANÇAISE

CINÉMA 9
GATINEAU

CINÉPLEX DIVERTISSEMENT
STARCITÉ HULL

f

YouTube

G



peuvent déchiqueter jusqu'à 17% des feuilles de leur écosystème. On les a vus dépouiller en moins d'un jour des arbres entiers, font savoir les experts du Musée.

«Ils ne mangent pas les feuilles, mais ils servent de substrat pour faire pousser leurs champignons, dont elles nourrissent ensuite leurs larves», note Mme Wakeford.

Les fourmis adultes se nourrissent plutôt de la sève des arbres.

CHACUN SON RÔLE

Leurs nids contiennent des milliers de salles où l'on peut retrouver éventuellement des millions de fourmis.

Ceux qui ont l'œil plus aguerri pourront en observer quatre types dans la colonie.

Chacune d'elle a un boulot précis, même des soldats qui défendent la

colonie et des éboueurs qui évacuent les déchets!

«Leurs mandibules uniques, un peu comme des tronçonneuses, font en sorte qu'elles peuvent facilement déchiqueter les feuilles, mais aussi la peau d'un humain, par exemple. Et si la colonie est sous attaque, elles savent se défendre! Elles se mettent à plusieurs sur un prédateur comme un oiseau, un insecte ou un amphibien», note M. Baatnes.

— Comme un essaim d'abeilles qui s'en prend à un intrus? demande le journaliste du Droit.

«Exactement comme ça, oui», répond-il.

SEULEMENT DES FEMELLES

Pendant ce temps, la reine qui gère toute cette activité est occupée

MARIE-CHANTAL PERRON

LE DEUIL DE LA BELLE-MÈRE

SILVIA GALIPEAU
La Presse

Ce n'est pas exactement un deuil. Ni seulement une perte. Il n'y a pas de mot, en fait. N'empêche que la peine, elle, est bien réelle : celle du deuil d'un enfant qui n'est pas à soi (et qui n'est pas mort non plus !). Complicé ? Ça l'est.

Dans *Les douze mois de Marie*, publié ces jours-ci aux Éditions Mains Libres, la comédienne et autrice Marie-Chantal Perron signe un texte touchant, dur et vrai à la fois, bourré d'émotions, sur une rupture amoureuse. Mais attention, pas celle que l'on croit.

Sa rupture (désunion ?) ou son deuil, bon, faute d'une meilleure expression, est tout autre. C'est celle d'une belle-mère et de la fille de son (ex) conjoint. Une femme et sa belle-fille, quoi. Un sujet inédit, assurément plus commun qu'on croit.

«Librement inspiré d'une véritable histoire d'amour», précise aussi le court ouvrage, tendrement

illustré par Geneviève Boivin-Roussy, qui parvient ici, à travers les différents chapitres (divisés en mois, tel un calendrier), à décortiquer cette scission sans nom.

En 12 mois, donc, on suit l'héroïne (une certaine Marie, «parce qu'on a toutes ce nom-là sur nos baptistaires !»), qui prend l'inévitable et non moins déchirante décision de laisser son conjoint. Et ce, malgré tout l'amour pour cette enfant (qui n'est pas sienne) qui la retient.

Et elle le dit si bien : «Prunelle, ma belle-fille, si belle mais fille d'une autre, par ton arrivée dans ma vie, tu me sacres belle-mère sans être belle ni mère de personne. [...] Prunelle, ma petite fleur d'amour, ma surprise de fou [...] pardonne-moi.»

Pour cause : le «lien invisible», comme le résume son autrice, qui en est ici à son second ouvrage sur le sujet (après *Copine et Copine*, en 2019) et que nous avons rencontrée la semaine dernière pour en discuter, n'a pas davantage de termes pour le définir, l'encadrer et encore moins le reconnaître.

LE RÔLE «ÉJECTABLE»

Qu'est-ce qu'un beau-parent, au juste ? Un rôle «fabriqué de toutes pièces», comme elle dit, à la fois «flou», «ingrat», «sans droits», «hors des lois». «Une figure parentale éjectable.» Pire : éjectée. Quand rupture il y a. Et elle le sait trop bien. D'où la douleur, anticipée et concrétisée.

«Il y a de plus en plus, dans notre société, de familles recomposées qui se décomposent. Or, dans la décomposition, les enjeux pour les enfants et les beaux-parents ne sont pas légiférés. Comme société, il va falloir qu'on se questionne...»

Sa fiction sent effectivement le fait vécu. Marie-Chantal Perron ne le cache pas. «C'est sûr que c'est un élan du cœur, confirme-t-elle. Si tu prends la peine d'en parler, c'est sûr que c'est un enjeu dans ta vie.»

Elle n'en dira pas plus. Ou qu'à demi-mot. «C'est quelque chose qui est parti de moi, mais je me suis permis d'aller dans la fiction pour garder une pudeur, ne pas aller dans le règlement de comptes, mais plutôt dans le questionnement.»



ESPOIR

Son histoire ose d'ailleurs une lueur d'espoir.

«C'est une fiction lumineuse pour donner espoir que ces liens survivent dans la vie, poursuit l'autrice. Et c'est aussi une façon de dire : un lien si puissant garde toujours une porte ouverte.»

On devine ici que l'écriture a eu l'effet d'un baume. «C'est doux, l'écriture, confirme Marie-Chantal Perron. Je n'ai pas voulu une œuvre coup de poing, mais plutôt apporter des questionnements, dans la réparation et

L'actrice Marie-Chantal Perron signe un premier récit, *Les douze mois de Marie*. — PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

dans la fiction», insiste-t-elle.

D'ailleurs, elle conclut : «Si je peux faire évoluer ce petit bout, qu'on comprenne que cette portion d'amour dans une famille recomposée vaut la peine d'être considérée, qu'on n'est pas juste un siège éjectable, alors j'aurais atteint mon but.»

LOTO QUÉBEC
FMG
Desjardins

35^e
ÉDITION

JUSQU'AU
10 AVRIL

Économisez près de 30 %

LES TROIS ACCORDS AVEC LEURS INVITÉS FOUKI & QUIET MIKE

ROCH VOISINE | SALEBARBES

KORIASS ET SOULDIA AVEC LEUR INVITÉE SARAHMÉE

LES LOUANGES | FREDZ | CLAUDIA BOUVETTE

LAURENT PAQUIN | GUILLAUME PINEAULT

ALEXANDRE BISAILLON | MICHELLE DESROCHERS | MONA DE GRENOBLE

GUYLAINE TANGUAY | ANNIE VILLENEUVE

PELCH | MARILYNE LÉONARD

ET PLUS

1 AU 5 septembre

FMG2022.COM





— PHOTO DOMINIQUE T SKOLTZ

JOSÉE DI STASIO

ÉLOGE DE LA SIMPLICITÉ

ANICÉE LEJEUNE
 alejeune@ledroit.com

A-t-on encore besoin de présenter Josée di Stasio? Animatrice de son émission *À la di Stasio*, puis auteure de livres de recettes à succès, elle fait partie depuis 20 ans du paysage culinaire québécois. Et elle vient de publier un sixième ouvrage *Mes carnets de saison: Printemps-été* — dont le deuxième tome sortira cet automne —, dans lequel elle nous guide vers la simplicité en cuisine. Une invitation à savourer la belle saison et le moment présent.

«Dès fois on l'impression qu'il faut en faire plus, surtout quand on reçoit. Mais on n'est pas obligé, ce n'est pas obligé d'être parfait. On peut-tu être juste présent? demande Josée di Stasio à l'autre bout du fil. Quand on stresse, on ne savoure ni ce qu'on a dans l'assiette ni le moment.»

Un constat qui doit résonner chez bon nombre de ceux qui cuisinent et qui passe le plus clair de leur temps la tête dans les fourneaux quand ils reçoivent. Pourtant, pour Josée di Stasio, en optant pour un plat tout simple, «qu'on maîtrise et avec lequel on est à l'aise», on apprécie davantage le temps qu'on passe avec les autres.

«C'est vrai qu'on a une vie active, mais c'est important ce *farniente* à l'heure des repas, insiste-t-elle. De juste profiter, de parler de la pluie et du beau, de refaire le monde. Savourer le moment, c'est ce qui fait la vraie saveur, la vraie valeur, d'un repas partagé. C'est extrêmement précieux.»

Dans les deux dernières années, les routines quotidiennes ont été chamboulées et repensées par la pandémie. Mais il y a selon Josée di Stasio peut-être du positif à en tirer. N'avons nous pas essayé de nouvelles recettes, revisité notre façon de cuisiner, suivi les tendances culinaires de l'heure? Combien on fait du pain ou même des pasteis de nata comme le Dr Horacio Arruda?

«Le plaisir que les gens ont pris à cuisiner. Le fait de travailler à la maison, d'avoir le temps de se préparer une soupe ou de faire du pain (rires). C'est quelque chose qui va rester, en tout cas je l'espère», dit-elle.

Parmi les autres leçons positives, la prise de conscience et l'effort collectif à consommer des produits locaux. Si le discours n'est pas nouveau, la pandémie a largement contribué à favoriser la pratique. «On a encouragé les artisans d'ici en achetant les produits d'ici, parce que ça faisait une différence et on y a pris du plaisir. Et la pandémie a confirmé la chose sur le plan écologique et économique», souligne Josée di Stasio.

Bien consciente que le travail de conscientisation n'est pas terminé, que «le prix rentre en ligne de compte et que tout le monde n'y a pas accès», Josée di Stasio croit néanmoins que «c'est une des choses positives de la pandémie qui devrait rester.»

AU RYTHME DES RÉCOLTES

C'est en suivant le calendrier des arrivages et des récoltes qu'elle a concocté *Mes carnets de saison: Printemps-été*. Ouvrage qui regroupe près d'une centaine de recettes sélectionnées parmi les favorites sur son site internet et agrémentées de plusieurs nouveautés.

«Comme les saisons et les récoltes sont très courtes, je me disais que pour ce premier tome il fallait profiter de la fraîcheur du marché, et de monter notre menu en fonction de ce qu'il y a sur les étales. Alors, j'ai essayé d'avoir deux ou trois recettes pour chaque récolte jusqu'en septembre.»

Et toujours avec cette même simplicité, Josée di Stasio invite à déguster les saveurs de la belle saison, temps qu'ils sont à leurs meilleurs. Influencée par la cuisine italienne, celle de ses grands-parents, elle sait qu'un bon

produit se suffit à lui seul. Et qu'il est à la base de la bonne cuisine.

«Si on mange des produits de saison, on n'a pas besoin de les transformer. Le meilleur exemple, c'est le melon avec du prosciutto et du vinaigre sur le dessus. Pourquoi faire compliqué quand on peut faire simple? Ou encore un sandwich à la tomate. Avec une bonne tomate, c'est dur à battre», fait-elle remarquer.

INVESTIE À 100%

Alors au fil des pages et des récoltes, le livre est une invitation à profiter de tous les plaisirs et toutes les saveurs que la belle saison a à offrir. Le tout enrichi d'astuces, «de tours de main ou d'idées pour célébrer» les beaux jours. Chaque page, à l'esthétique soignée, imprègne le lecteur des couleurs verdoyantes du printemps et de l'été.

«Parfois, je vois les couleurs avant le livre, confie Josée di Stasio. Celui-là, je savais qu'il aurait ces couleurs fraîches, ce vert, et qu'une sorte de papier peint allait l'envelopper, comme pour le protéger. Je connais déjà la couleur du prochain [carnet de recettes] qui devrait sortir en septembre.»

Du choix des recettes à celle de la typo ou encore du graphisme ou de la mise en place pour les photos, l'ancienne styliste, «qui a gardé tous ses réflexes» s'implique de A à Z dans la conception de ses livres. Même les accessoires utilisés pour les photos proviennent, pour la plupart, de chez elle.

L'AMOUR DU LIVRE

Amoureuse des livres, dont elle trouve la présence rassurante, Josée di Stasio souhaite offrir un livre-objet qui traversera les saisons, les décennies. Et s'inscrit d'ailleurs dans la même lignée

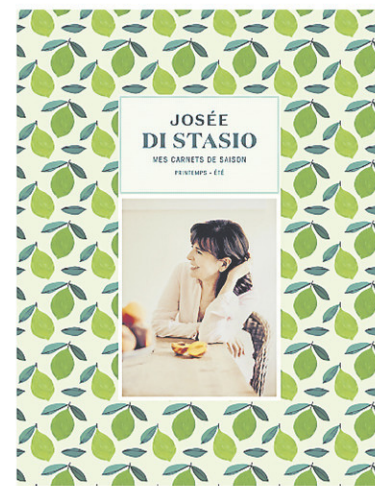
que le premier livre du genre qu'elle a publié en 2013, *Le Carnet rouge*. «Il décrit bien cet esprit, cette ambiance de se déposer dans un livre, d'avoir une matière entre les mains», explique-t-elle.

Si elle conçoit des livres-objets qu'on garde à portée de main, elle veut tout de même qu'ils vivent, qu'ils soient usés, salis, aimés. «Ça fait partie du plaisir. Un jour, dans un salon du livre, quelqu'un m'a apporté un livre vraiment tâché, je voyais les *post-its* rouler, se souvient-elle. Ça m'avait fait tellement plaisir! Je trouvais que c'était un hommage, parce qu'il l'accompagnait vraiment.»

«Je n'ai pas envie que ce soit juste un truc que personne n'a envie d'ouvrir», confie celle dont le premier livre de recettes *À la di Stasio* a connu «un succès phénoménal» en se vendant à plus de 250 000 exemplaires au Québec.

MES CARNETS DE SAISON — PRINTEMPS-ÉTÉ

Josée di Stasio
 KO éditions
 256 pages | 39,95\$
www.joseedistasio.ca



— DOMINIQUE T SKOLTZ

ODEUR DE PRINTEMPS

Josée di Stasio confie dès les premières pages de son livre qu'elle aurait aimé être fleuriste. D'ailleurs, le premier chapitre est consacré aux fleurs. Et comme pour la cuisine, il ne s'agit pas de faire compliqué. Simplement d'accueillir les beaux jours.

«Il n'est pas nécessaire de se ruiner pour avoir des fleurs, estime celle qui visite jardins et fleuristes à chaque nouvelle destination. Une fleur unique me ravit autant qu'un bouquet. Des herbes fraîches dans

mon verre et je suis super contente. Des capucines dans ma salade et c'est beau. C'est la simplicité qui m'intéresse.»

Dans ce chapitre, l'amoureuse des fleurs partage trucs et astuces pour verdir les intérieurs et humer le parfum des fleurs. «En ce moment, j'ai des branches de pommiers qui fleurissent dans un pot. Juste de voir ces petites fleurs me fait vraiment plaisir. J'aime les petites choses sobres», conclut Josée di Stasio.

RECETTES TIRÉES DE SON LIVRE

Les Carnets de saison de di Stasio



— DOMINIQUE TSKOLTZ



CAKE AUX HERBES FRAÎCHES

J'ai découvert la recette de ce cake aux herbes lors d'un tournage à Paris dans la boulangerie-pâtisserie Des gâteaux et du pain. Et je suis tombée sous le charme, pour le brunch ou l'apéro. Merci, Claire Damon.

INGRÉDIENTS

Rendement: 1 cake

- 180 ml (3/4 tasse) de farine tout usage
- 80 ml (1/3 tasse) de fécule de maïs
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre du moulin
- 1/4 c. à thé de piment de Cayenne
- 3 œufs, tempérés
- 80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive ou de pépins de raisin
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'herbes hachées (mélange de persil plat, coriandre, ciboulette et/ou aneth)
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Feuilles de persil et tiges de ciboulette, pour la finition
- Garnitures (facultatif)
- Crème sure à la lime et tranches de saumon fumé ou de gravlax
- Tapenade
- Fromage de chèvre ou autre fromage

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 325 °F. Huiler et tapisser de papier parchemin un moule à pain de 13 × 23 cm (5 × 9 po).
2. Dans un bol, mélanger la farine, la fécule, la poudre à pâte, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Réserver.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs et l'huile. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Ajouter les herbes et l'ail. Bien mélanger. La pâte sera plutôt liquide, un peu comme une pâte à crêpes. Verser le mélange dans le moule et répartir des feuilles de persil et des tiges de ciboulette sur le dessus du cake.
4. Cuire au centre du four de 40 à 45 minutes. À la sortie du four, couvrir le cake d'un linge propre afin qu'il conserve son humidité. Démouler une fois tiédi.
5. Servir tiède ou à la température ambiante. Accompagner de la garniture choisie, si désiré.

PASTA SALSA VERDE

Quand les pâtes sont enrobées d'une éclatante salsa verte, on les laisse s'exprimer en toute simplicité.

INGRÉDIENTS

Pour la salsa verte

Rendement: 4 portions (500 ml / 2 tasses de salsa verte)

- 180 ml (3/4 tasse) d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de câpres, rincées, égouttées et éponnées
- 2 gousses d'ail 1/2 c. à thé de sel
- 250 ml (1 tasse) de persil plat haché grossièrement
- 125 ml (1/2 tasse) de menthe ciselée
- 2 c. à thé de jus de citron
- Poivre du moulin

Pour les pâtes et les garnitures

- 500 g (1 lb) de pâtes, au choix
- Mozzarella fraîche ou burrata
- 1 filet d'huile d'olive
- Feuilles de persil plat
- Feuilles de menthe

PRÉPARATION

Salsa verte

1. Dans le récipient d'un robot culinaire, mettre l'huile, les câpres, l'ail et le sel. Pulser à quelques reprises

pour hacher finement les câpres et l'ail.

2. Ajouter les herbes et le jus de citron. Pulser à quelques reprises jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, mais pas trop lisse. Poivrer. Goûter et rectifier l'assaisonnement, au besoin.

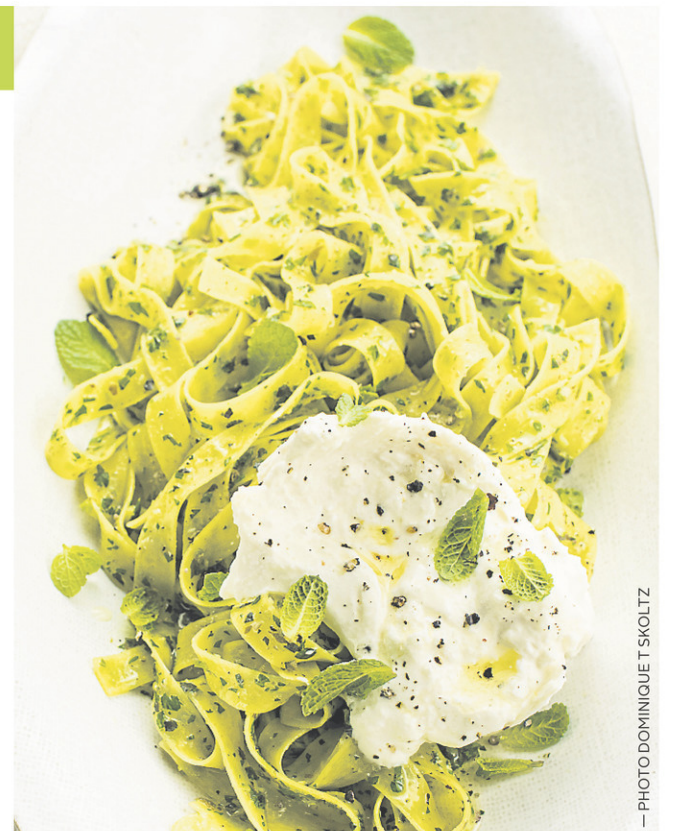
PÂTES ET GARNITURES

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes selon les indications du fabricant. Égoutter, puis verser les pâtes dans un plat de service. Ajouter la salsa verte et mélanger pour la réchauffer.
2. Déposer de la mozzarella en petits morceaux sur les pâtes chaudes et arroser d'un filet d'huile d'olive. Garnir de feuilles de persil et de menthe. Servir aussitôt.

La salsa verte, sans le jus de citron, se conserve quelques jours au réfrigérateur. Au moment de l'utiliser, la laisser tempérer, puis ajouter le jus de citron. On peut aussi utiliser la salsa verte pour bonifier une soupe ou une salade de pommes de terre, ou encore pour accompagner des légumes de saison, du poulet ou du poisson grillés.

VARIANTE

Remplacer le fromage par une bonne conserve de thon, égoutté, et des tomates en dés, légèrement salées.



— PHOTO DOMINIQUE TSKOLTZ



MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC ET FRAISES



— DOMINIQUE T SKOLTZ

Un dessert onctueux et tout léger. Le plus beau? C'est fait en 10 minutes, top chrono. Si vous le souhaitez, accompagnez la mousse de vos sablés préférés.

INGRÉDIENTS

Rendement: 6 portions

- 145 à 170 g (5 à 6 oz) de chocolat blanc, haché*
- 1 contenant de 500 g de yogourt grec nature 0%
- 180 ml (3/4 tasse) de fraises fraîches hachées finement (ou autres fruits de saison)
- 1 c. à soupe de jus de lime
- Miel ou sucre (facultatif)
- Zeste de lime, pour garnir (facultatif)
- Feuilles de mélisse, de basilic ou de menthe, pour garnir (facultatif)

* Pour un goût moins sucré, utiliser 145 g (5 oz) de chocolat blanc.

PRÉPARATION

1. Fondre doucement le chocolat blanc au bain-marie.
2. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter le yogourt dans un bol à vitesse moyenne, de 1 à 2 minutes. Incorporer petit à petit le chocolat blanc fondu en battant jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène.
3. Verser la mousse dans 6 petits pots ou coupes d'une contenance de 125 ml (1/2 tasse) chacun. Couvrir et réfrigérer de 2 à 12 heures.
4. Au moment de servir, dans un bol, mélanger les fraises hachées avec le jus de lime. Laisser macérer 5 minutes. Goûter et ajouter un peu de miel ou de sucre, au besoin, et bien mélanger. Répartir les fraises sur chaque portion. Garnir de zeste de lime et de feuilles de mélisse, si désiré.



La microbrasserie Beemer de Roberval fait sa part pour aider l'Ukraine. — TIRÉE DE LA PAGE FACEBOOK DE BEEMER

Des bières pour aider l'Ukraine

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Pour chaque grande cause humanitaire, l'industrie de la bière s'est retroussé les manches et a offert diverses initiatives pour lever des fonds, envoyer des vivres ou sensibiliser les gens. La guerre en Ukraine et la crise humanitaire qui en découle ont, encore une fois, motivé l'esprit d'entraide dans l'industrie.

UKRAINE PALE ALE LE CASTOR

La microbrasserie Le Castor a distribué une bière de type «blonde hybride» en l'honneur de l'Ukraine et de son peuple. Tous les profits de la vente de cette bière sont versés à la Croix-Rouge d'Ukraine. Sur l'étiquette, un code QR vous dirige vers l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés. Il en reste encore chez votre



Le Castor offre une bière blonde hybride pour aider le peuple ukrainien. — TIRÉE DE LA PAGE FACEBOOK DE CASTOR

détaillant préféré.

UKRAINE LAGER BEEMER

Du côté de la microbrasserie de Roberval, 100% des profits seront versés à la Croix-Rouge canadienne. Selon la brasserie, les fonds permettront d'offrir une aide d'urgence, notamment sous

forme de fournitures médicales essentielles, de soutien psychosocial, de nourriture, d'eau potable, de vêtements, d'hébergement, d'articles d'hygiène personnelle, de combustible et d'autre matériel d'urgence. La distribution de cette bière vient de commencer; vous devriez la trouver chez votre détaillant préféré également.

COLLABORATION INTERNATIONALE

La brasserie Pravda de Lviv, en Ukraine, a lancé un appel à toutes les brasseries du monde pour fabriquer leur recette phare: une Golden Ale houblonnée à froid. Les profits de chaque brassin sont reversés à des associations à but non lucratif qui viennent en aide à l'Ukraine.

Des centaines de brasseries ont répondu à l'appel à travers le monde. Au Québec, c'est du côté de la microbrasserie Le Laboratoire du brasseur, situé à Delson, que vous pourrez goûter la Putin Huylo très prochainement.

Je ne peux les nommer toutes, mais de plus en plus d'initiatives voient le jour dans le but d'offrir les profits d'un événement ou d'une bière à des associations à but non lucratif qui viennent en aide au peuple ukrainien.

LE RIVEREST

LA GASTRONOMIE LOCALE
À L'ORIGINALCHARLES FONTAINE
cfontaine@ledroit.com

Dans le petit village de L'Original dans l'Est ontarien, se cache un magnifique restaurant sur le bord de l'eau, dans une des plus anciennes propriétés de l'Ontario. Valoriser le terroir dans l'assiette est la mission quotidienne du chef. Ce restaurant gastronomique au menu variant met en valeur le fruit du travail des producteurs environnants. Regard sur le restaurant Riverest, à L'Original.

Ouvert en juin 2021, Riverest a été élu «meilleur nouveau restaurant» au *Ottawa Awards 2022*. Surprenant pour un établissement situé dans un village de 1359 habitants. L'Original et ses alentours offrent tout de même un bassin de fermes maraîchères et animales très intéressantes pour les chefs. Celui du Riverest, Colin Marshall, s'amuse à créer des plats haut de gamme avec des ingrédients produits le plus souvent possibles à l'intérieur d'un rayon de 50 km de l'établissement.

Son menu change constamment, au rythme des saisons et de la production des fermiers. En se limitant à ce qui lui est offert, c'est même plus facile pour le chef Colin de laisser libre cours à sa créativité.

«C'est plus simple dans un sens, parce que je fais avec ce que j'ai de local, alors je mélange tout ça d'une manière dont je sais que ça marche. Ce ne sont pas des techniques compliquées ni des recettes compliquées. Ce sont seulement des aliments très frais bien disposés sur une assiette.»

«Le marché est toujours le point de départ, après je laisse aller ma créativité», ajoute-t-il.

Côté expérience en bouche, il veut relever le *punch* dans ses plats. On doit pouvoir déceler le sucré, le salé, le gras et le croquant l'un après l'autre, sous forme d'escalier. Lors du passage *Droit*, l'entrée de mousse de foie de canard provenait de la ferme Mariposa à Plantagenet. La mousse au goût persistant et amer fut adoucie par une moutarde de camerise des Fruits du Poirier à Saint-Eugène, que le chef a congelée l'été dernier. Sur un pain perdu au poireau, des champignons marinés apportent l'acidité au plat qui fut complété par des noix de Grenoble pour le côté croquant.

En plat principal, l'option végétarienne mettant en vedette le céleri-rave a encore respecté le mandat du chef de créer une explosion de saveurs locales. Les tranches épaisses du légume racine ont été braisées dans du cidre de pomme local, couché sur un lit de pommes et d'oignons qui renforcent la touche sucrée. La crème de raifort balance le tout avec une légère amertume et un corps gras. Le plat est couronné de noisettes et de verdure produite par l'entreprise Green Waves à Vankleek Hill.

DE MONTRÉAL À PARIS

Colin Marshall a grandi à London, en Ontario. C'est dans son patelin qu'il a commencé son aventure en restauration comme plongeur à l'âge de 14 ans. Il a ensuite volé pour Melbourne, en Australie, pour y travailler dans un café. Son perfectionnement du Latte Art s'est poursuivi dans un café de Toronto.

Mais, c'est au restaurant Thuck Shop à Montréal que Colin a fait ses armes en gastronomie. Celui qu'il considère comme un mentor, le chef Theo Lerikos, préconise les ingrédients locaux.

«Il mérite toute ma reconnaissance. Je n'avais jamais travaillé dans un restaurant de ce calibre», lance Colin. Il est entré comme garde-manger et a gravi les échelons pour être sous-chef.

Le chef Theo pratique aussi la récolte d'aliments en forêt comme les champignons et autres plantes comestibles, activité qu'il a inculquée à Colin. «J'adore me promener en forêt l'été et trouver des morilles, de l'ail des bois, des têtes de violon, de la salicorne.»

L'Ontarien s'est par la suite rendu dans la capitale de la gastronomie française, à Paris. Sa courte expérience de trois restaurants en huit mois ne fut pas très enjouée. L'amoureux de la pêche est ensuite devenu chef exécutif dans un luxueux club de pêche à Haida Gwaii, île de la Colombie-Britannique.

Pandémie arriva, il ne pouvait pas retourner dans l'Ouest canadien. Alors qu'il se cherchait un nouvel emploi, il a discuté avec le propriétaire du Riverest, André Chabot. Il s'est tout de suite rendu sur place.

«Il n'y a rien comme nous entre Montréal et Ottawa. La semaine après avoir été embauché ici, je



Colin Marshall, chef au restaurant le Riverest dans la ville de l'Original en Ontario.

— LE DROIT ETIENNE RANGER

cuisine.

Colin entretient de vraies relations avec ses fournisseurs. Le lundi, il les contacte pour savoir ce qu'ils ont en réserve. Le mardi, il fait sa tournée des fermes pour ramasser ses produits. Le mercredi, c'est jour de préparation en cuisine, là où il invente de nouveaux plats avec les ingrédients du moment. Jeudi est synonyme d'ouverture du restaurant pour le reste de la semaine.

«Je ne prends pas vraiment de jour de congé, surtout en été, quand ça change tout le temps. Un fermier peut soudainement ne pas avoir de tomates pour les deux ou trois prochaines semaines, alors il faut changer notre plan de départ.»

Conscient de respecter l'environnement en créant une gastronomie durable, le menu de Colin fait également du bien aux producteurs de Prescott-Russell et de la Petite Nation en Outaouais.

riverest.ca
52 rue Wharf, L'Original

suis venu faire un tour et j'ai tout de suite été impressionné par la vue. [...] Je n'ai pas pu laisser passer cette chance. Je suis un marin et là, je travaille sur le bord de la marina.»

Alors que la propriété était encore une maison résidentielle, André et Colin ont conçu la cuisine et le restaurant ensemble, sur une courte période.

TOUT POUR ÊTRE DURABLE

«La durabilité est très importante, non seulement en tant que restaurant, mais pour tout le monde dans

la communauté. Le fait de soutenir les producteurs locaux réduit les émissions de gaz à effets de serre», lance le chef.

Le chef et sa brigade composent quasiment tout au restaurant. Le pain, les pâtes les coupes de viande, seuls le beurre et le fromage ne sont pas produits dans la

Le propriétaire du Riverest André Chabot, accompagné du chef Colin Marshall

— LE DROIT ETIENNE RANGER

HORTICULTURE

REMPOTEZ VOS PLANTES D'INTÉRIEUR SANS PEINE



1



2



3



LARRY HODGSON
Collaboration spéciale

Un des aspects de la culture des plantes d'intérieur est qu'il faut les repoter de temps en autre. Non pas que c'est compliqué à faire, mais si l'on retarde trop, cela peut endommager ou même tuer votre plante. Et comme le printemps est la meilleure période de l'année pour l'accomplir, voici un résumé de la technique.

EST-CE QUE MA PLANTE A BESOIN D'ÊTRE REMPOTÉE?

Voici les principales raisons pour lesquelles il vaut la peine de repoter votre plante.

➤ La plante est dans un pot sans trou de drainage. On en voit fréquemment en magasin depuis quelque temps. Tristement, ces plantes vivent rarement très longtemps dans la maison. Rempotez-les dans un pot plus approprié dès l'achat.

➤ La plante sèche seulement quelques jours après un bon arrosage. C'est signe que son terreau est rempli de racines et ainsi l'eau appliquée est vite épuisée. Il lui faut plus d'espace pour ses racines.

➤ Une croûte blanchâtre ou jaunâtre se forme sur les parois intérieures du pot. Il s'agit de calcaire et signale que le terreau est trop riche en sels minéraux venant des arrosages et fertilisations passées. Ces sels deviennent toxiques aux racines à la longue. Dans ce cas, lors du repotage, faites tomber un maximum de terreau contaminé pour le remplacer par du frais.

➤ La plante ne tient plus debout. Elle est trop lourde du haut.

Rempotez-la dans un pot plus gros et plus lourd.

➤ Des racines sortent des trous de drainage, une indication claire qu'elles cherchent plus d'espace.

➤ Le pot éclate ou est déformé. Il y a tellement de racines qu'elles créent une pression sur le pot!

➤ La plante est dans le même pot depuis plus de 2 ans (5 ans dans le cas de succulentes). Il est toujours sage de repoter une plante avant que les problèmes précédents n'apparaissent!

LA TECHNIQUE

Assurez-vous d'avoir sous la main un pot de taille appropriée, normalement 2,5 à 5 cm plus gros que le précédent. La matière dont le pot est composé a peu d'importance (plastique, fibre de verre, terre cuite, etc.), mais il est vital qu'il ait un ou plusieurs trous de drainage. Un pot sans trou peut toutefois servir de cache-pot.

Il faut aussi du terreau. Un terreau d'empotage commercial d'une marque connue est habituellement un excellent choix, plus encore s'il contient des mycorhizes (champignons bénéfiques). Un terreau pour semis peut aussi convenir. Évitez les terres à jardin, toutefois. Pour les orchidées, il faut un terreau spécial, identifié comme tel, à particules très grossières. Il existe aussi des terreaux pour cactées et autres succulentes, mais habituellement, elles réussissent très bien dans un terreau d'empotage ordinaire.

Aussi, idéalement vous aurez arrosé la plante 1 ou 2 jours à l'avance. Ainsi, ses racines s'agrippent moins au pot.

VOICI COMMENT FAIRE

Préparez du terreau dans un bol ou seau. Mélangez-y de l'eau tiède et remuez avec une cuillère. Vous voulez la consistance d'une éponge essorée. Certains jardiniers aiment bien aussi mélanger un peu d'engrais tout usage au mélange.

Sortez la plante de son pot. Pour ce faire, tenant solidement la base de la plante entre vos doigts, inversez le pot et frappez solidement sur le fond avec la paume de votre main. La motte de racines devrait alors s'enlever facilement.

Placez un filtre au fond du nouveau pot (un morceau de papier journal ou un filtre à café, par exemple). Ainsi, lors de l'arrosage, le surplus d'eau peut sortir, mais pas le terreau.

Contrairement à la croyance populaire, aucune couche de drainage (de gravier, de tessons, etc.)

n'est nécessaire. Elle est même fortement déconseillée.

Faites tomber environ 1/3 de l'ancien terreau. (Presque tout le terreau s'il est contaminé aux sels minéraux.) Utilisez à cette fin vos doigts, une baguette ou un crayon.

S'il y a des racines qui recouvrent le fond du pot ou qui en font le tour, coupez-les. Ce sont des racines d'ancrage, nullement utiles à une plante qui pousse en pot.

Versez du terreau humide dans le fond du pot, assez pour que la motte

soit au même niveau dans le nouveau pot que dans l'ancien.

Centrez la motte sur la nouvelle couche de terreau.

Ajoutez du terreau tout autour de la motte et au travers les racines, puis tassez légèrement.

Arrosez bien.

Placez la plante à l'abri du soleil direct pendant une semaine ou deux, le temps qu'elle s'acclimate au changement.

Retournez la plante à son emplacement d'origine. Votre travail est fait!

SOINS SPÉCIAUX POUR LES CACTÉES ET SUCCULENTES

Ces plantes de milieu aride préfèrent un milieu plutôt sec et leurs racines tendent à pourrir dans un terreau humide. Rempotez-les alors dans un terreau sec et ne les arrosez pas avant 2 ou 3 semaines, le temps que toute blessure aux racines guérisse.

Et voilà! Rempoter une plante n'est pas plus compliqué que cela!

1 Rempoter une plante est un véritable jeu d'enfants! Essayez et vous verrez!

— PHOTO 123RF/LARISA ILINA

2 Les longues racines qui tournent autour du pot sont inutiles à la plante. Supprimez-les au sécateur.

— PHOTO 123RF/ANDRII ZORII

3 Ne remplissez pas le pot jusqu'au bord comme dans cette photo. Laissez un espace d'environ 2 à 5 cm libre de terreau en surface pour faciliter l'arrosage.

— PHOTO 123RF/TATIANA FOXY

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

PEUT-ON CULTIVER UNE KUMATO?

Q Est-ce que la kumato est cultivable dans nos potagers?
Jean Demers

R Non.
Ce fruit au nom mystérieux est tout simplement une tomate hybride (*Solanum lycopersicum* 'Olmeca'). C'est une sélection espagnole aux fruits brun vert de taille moyenne souvent utilisée dans les restaurants chics ou vendue dans les supermarchés haut de gamme. Elle est plus riche en fructose que la plupart des autres tomates, ce qui lui donne un goût un peu différent. Son épiderme robuste et épais fait qu'elle peut facilement voyager sans dommage et résiste longtemps sur les tablettes.

Par contre, si l'on peut cultiver d'autres tomates dans le potager domestique ordinaire, pourquoi ne peut-on pas cultiver une tomate Kumato? C'est n'est pas parce que ce cultivar est de culture difficile ou limitée à un certain climat. C'est plutôt parce que la plante est protégée par un brevet. Or, son propriétaire, la société agroalimentaire suisse Sygenta, conserve jalousement les droits de multiplication. Seulement un nombre très limité de producteurs serricoles soigneusement choisis à travers le monde sont autorisés d'en produire. D'ailleurs, toute la chaîne de production



La Kumato est tout simplement un cultivar spécifique de tomate brune. — PHOTO 123RF/ANDREY STAROSTIN

est fortement surveillée pour que la plante ne tombe pas dans les mains des compétiteurs. Si quelqu'un avait accès à une branche, il pourrait facilement la bouturer. Cependant, seules les personnes autorisées

peuvent même approcher la plante. Évidemment, Sygenta n'a pas le contrôle sur les semences trouvées dans le fruit et quand vous trouvez une Kumato dans votre assiette au restaurant, rien ne vous empêche

d'en récolter une graine ou deux pour semer chez vous. Cependant, Kumato est un hybride. Si vous semez des graines, ils ne seront pas «fidèles au type» (ne seront pas exactement identiques à l'original). Ainsi, Sygenta peut demander un tarif exorbitant pour un fruit qui ne devrait pas valoir plus cher que toute autre tomate et les restaurants et épiceries haut de gamme jouent le jeu. Et c'est le consommateur qui paie le prix de cette arrogance horticole.

Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à

**courrierjardinier
paresseux@yahoo.com**

Par courriel à

Le jardinier paresseux
Le Soleil, C.P. 1547, succ.
Terminus
Québec (Québec) G1K 7J6

CALENDRIER HORTICOLE

Les Mosaïcultures cherchent des bénévoles

Les organisateurs de l'exposition *Mosaïcultures Québec 2022* lancent un appel à tous pour recruter plusieurs centaines de bénévoles. Installé au parc du Bois-de-Coulonge, à Québec, du 24 juin au 10 octobre 2022, cet événement rassemblera plus de 200 œuvres et sculptures horticoles. Des bénévoles de 18 ans et plus — passionnés de plantes et de fleurs — seront mis à contribution pour l'accueil des visiteurs, les visites guidées, les premiers soins, etc. Des postes d'horticulteurs professionnels sont aussi à combler. Info : mosaiculture.ca ou emplois@mosaiculture.ca

Vivaces à floraison prolongée

La Société d'horticulture et d'écologie de Saint-Nicolas présentera le mercredi 13 avril, à 19h30, la conférence *Vivaces à floraison prolongée*. Jardins à floraison continue, avec Roch Giguère. L'activité aura lieu au Complexe aquatique multifonctionnel 1065, route des Rivières, Lévis. Coût : 7 \$ non-membre et 5 \$ étudiant et membre d'une société horticole. Réservation recommandée. Info : 418 831-4837, courriel shestnicolas@gmail.com ou site Web shorticulture.wixsite.com/shestnicolas/activites-1

Cours «Aménager votre paysage»

La Société d'horticulture de Québec annonce une série de

six cours portant sur l'aménagement paysager et dispensés par Alain Lorange, architecte-paysagiste. Les cours auront lieu au Centre communautaire Marchand, 2740, 2^e Avenue Est, Québec. Chaque cours a lieu un mercredi soir à 19h30 et se termine à 22h. Ils débutent le 20 avril 2022 et se poursuivent le 27 avril et les 4, 11, 18 et 25 mai 2022. Coûts : 125 \$ pour les membres de la SHQ, 150 \$ pour les non-membres; 220 \$ pour un couple membre de la SHQ et 255 \$ pour un couple non-membre. Notes de cours fournies. Info : contactez Jeanine Bourque au 418 524-4300 ou j.bour4@videotron.ca. Date limite d'inscription : 15 avril 2022.

Pour toute activité horticole, écrivez-nous à courrierjardinier.paresseux@yahoo.com.



ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

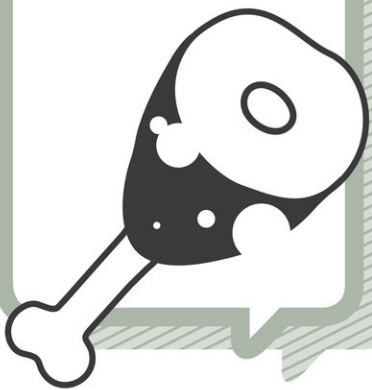
- Quand vous éclaircissez les semis de légumes, sachez que la plupart des plantules supprimées — laitue, oignon, chou, bette à carde, etc. — sont comestibles et constitueront votre première récolte.
- Récoltez des tiges de chatons de saule pour donner un effet printanier à votre logement.
- Si des pucerons apparaissent sur une plante d'intérieur, donnez-lui une bonne douche hebdomadaire jusqu'à ce qu'ils disparaissent.
- giroflée des jardins, marjolaine, muflier, persil, tomates.

Mots d'enfants

En regardant un trou dans un morceau de jambon, Alex dit :

«Heille, un jambon suisse»

— Alex, 5 ans



Revenant de la garderie, Alice dit à sa maman :

«Kiki (une amie) fait de la pieuvre (fièvre)»

— Alice, 2 1/2 ans



Comme on disait toujours «aller à la messe», un jour, en passant devant notre église :

«Regarde, papa, une La Messe!»

— Élaïne, 4 ans

Mamie Lu explique à Élodie le sens du mot «malheur», qu'elle vient de lire dans une histoire. Élodie répond :

«Oh, c'est comme quand on rêve à un cauchemar, mamie?»

— Élodie, 5 ans



Justine est bien intriguée par la façon dont on fait les bébés. Sa mère, dans une étreinte, lui dit : «Comment est-ce que j'ai bien pu fabriquer une si merveilleuse fille?»

Justine répond :

«Bien, je ne sais pas moi, maman. C'est toi qui m'a fabriquée dans ton cœur!»

— Justine, 4 ans (maintenant 24 ans)

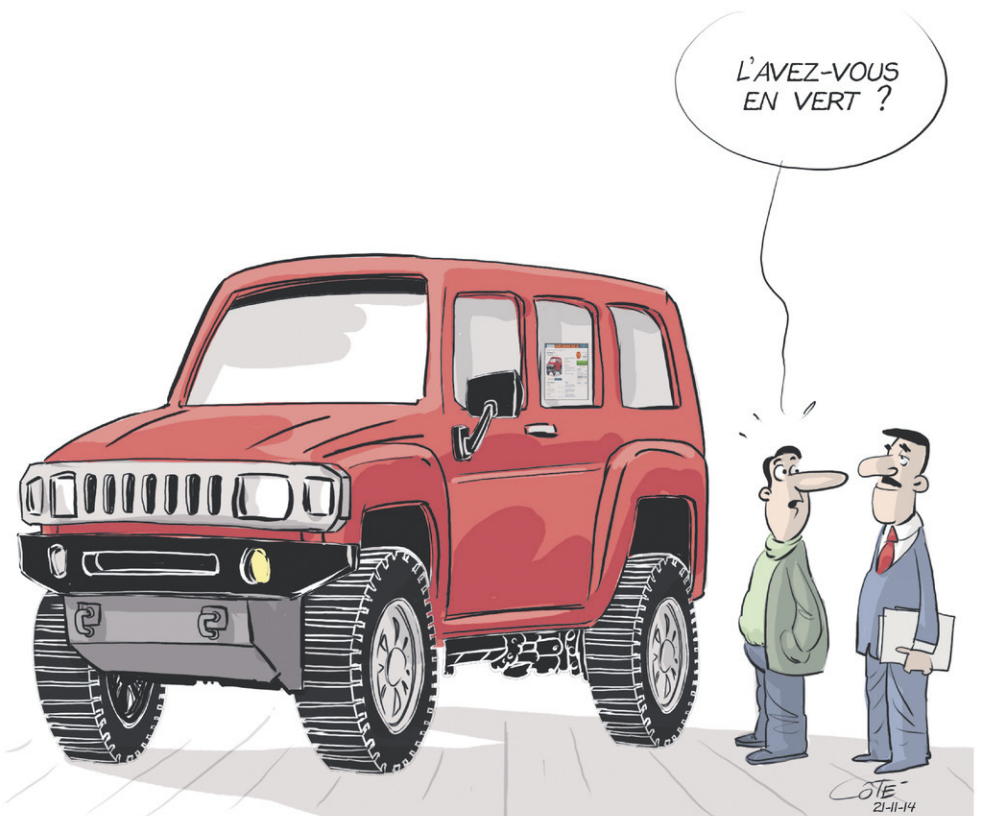
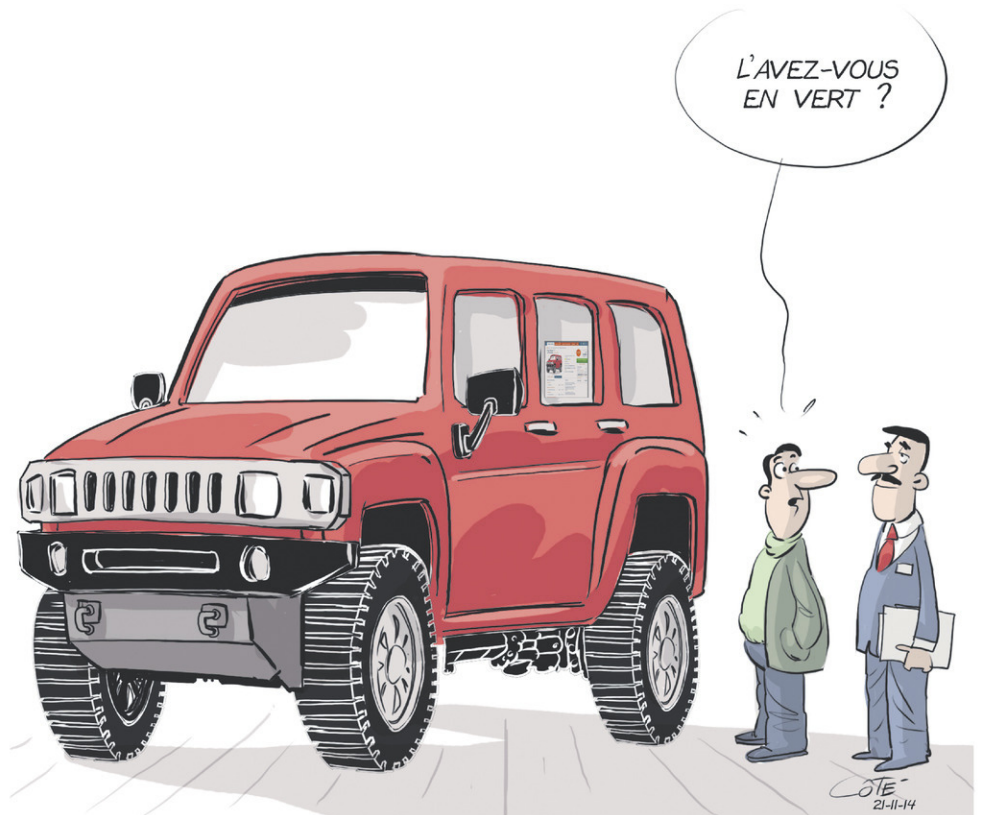


FAITES-NOUS RIRE

Partagez les blagues et les phrases craquantes de vos enfants, en indiquant leur nom et leur âge, à lemag@lesoleil.com

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?**



- SOLUTIONS**
- 1 L'insigne sur le chandail du vendeur
 - 2 Une partie de la moustache du vendeur
 - 3 La longueur du nez du client
 - 4 La couleur d'un des feux avant
 - 5 Un des rétroviseurs
 - 6 Une des poignées
 - 7 La forme d'un des phares carrés

LA SÉPAQ BONIFIE SON OFFRE DE CAMPING

ISABELLE PION

isabelle.pion@latribune.qc.ca

La Société des établissements de plein air du Québec (Sépaq) bonifiera plusieurs de ses campings en vue de la saison estivale. Voici un bref survol des nouveautés dévoilées lundi.

PARC NATIONAL DU MONT-MÉGANTIC

Huit nouvelles unités de prêt-à-camper Étoile feront leur apparition dans le camping du secteur Franceville du parc national du Mont-Mégantic (PNMM). Elles se trouveront dans la nouvelle boucle Syénite inaugurée l'année dernière.

Ce secteur est situé à une quinzaine de minutes en voiture du secteur de l'Observatoire.

Par ailleurs, les soirées d'astronomie feront la part belle au télescope James Webb, dont la thématique fera l'objet d'une présentation de 30 minutes. Il faut dire qu'il y a un peu de l'Observatoire du Mont-Mégantic derrière ce télescope, plus particulièrement grâce au directeur René Doyon.

Dix unités de prêt-à-camper Étoile viendront aussi s'ajouter au nouveau camping de l'Escarpement du parc national de la Jacques-Cartier.

PARC NATIONAL DE LA POINTE-TAILLON

Camper en plein cœur d'une île, c'est ce que proposera le parc national de la Pointe-Taillon dès la prochaine saison. Trois petites îles compteront des emplacements de camping rustique aux abords du lac Saint-Jean.

Les 18 sites prévus compteront une table à pique-nique, un trou à feu et une toilette sèche dans le tout nouveau secteur Camp-de-Touage-Les-îles à Saint-Gédéon, qui se dotera aussi de 10 nouvelles unités

de prêt-à-camper Étoile cet été. Ce secteur a été inauguré l'an dernier.

Chaque île est parsemée d'une petite plage. Il sera possible de s'y rendre en kayak ou en navette. Un transport de bagages sera disponible.

Des excursions guidées en navette ou en zodiac seront également offertes pour découvrir l'archipel, son histoire et sa nature.

RÉSERVE FAUNIQUE LA VÉRENDRYE

Le camping de la Baie des Sables de la réserve faunique de La Vérendrye se refait une beauté. Le camping est sis sur les rives du Grand Lac Victoria, un plan d'eau de 65 km de long. L'ensemble des 43 emplacements sans service ont été relocalisés et aménagés de manière à fournir davantage d'intimité et d'espace. Par ailleurs, la Sépaq a nouvellement pris en charge la gestion et la mise en valeur de cette activité. En tout, 18 circuits de canotage en lacs et rivières pour différents niveaux d'expérience sont accessibles, allant de la sortie de deux jours jusqu'à l'expédition de plus de 10 jours.

PARC NATIONAL DES MONTS-VALINS

Il est maintenant possible de profiter du point de vue vertigineux de l'escarpement au bout du sentier du Pic-de-la-Tête-de-Chien du parc national des Monts-Valins. L'accès a été interdit pendant plusieurs années afin d'éviter d'abîmer la végétation arctique alpine, mais les randonneurs ont maintenant accès à une promenade de 350 mètres et un belvédère permettant de «survoler» ce milieu fragile. L'aménagement a été terminé l'automne dernier. «Ça a ouvert l'automne passé. Ce sera son premier été», indique Simon Boivin, porte-parole de la Sépaq.



PARC NATIONAL DES HAUTES-GORGES DE LA RIVIÈRE-MALBAIE

Le nouveau pavillon L'Équerre, au parc national des Hautes-Gorges de la Rivière-Malbaie, propose quatre chambres à coucher à 7 km du centre de services le plus proche. Il sera loué en refuge pendant la saison hivernale. Il est situé sur les rives de la rivière Malbaie, près de nouveaux sentiers de randonnée.

LES OISEAUX EN VEDETTE

Un grand rendez-vous ornithologique est prévu le 11 juin dans six parcs nationaux. L'événement animé par des spécialistes est organisé en collaboration avec Québec Oiseaux et des clubs d'ornithologie. Il a pour but de documenter dans l'application eBird la faune ailée des six parcs participants, soit Mont-Orford, Yamaska, Îles-de-Boucherville, Mont-Saint-Bruno, Plaisance et Oka. Un «bioblitz» est également prévu au parc national de la Jacques-Cartier le 13 août pour inventorier la biodiversité du milieu.

1 Il est maintenant possible de profiter du point de vue vertigineux de l'escarpement au bout du sentier du Pic-de-la-Tête-de-Chien du parc national des Monts-Valins. — PHOTOS SÉPAQ

2 Il sera désormais possible de dormir sur des îles au parc national de la Pointe-Taillon.

BON À SAVOIR!

> HUTTOPIA

Huttopia inaugure cet été son tout nouveau site Huttopia Adirondacks, à Lac Luzerne, dans l'État de New York. Cette nouvelle destination propose 109 tentes tout-confort, disposées au pied du mont Kenyon et à proximité du lac George.

Elle comptera également un centre de vie, une piscine chauffée, un bistro et un dépanneur. Aménagées en montagne, les tentes sont à distance de marche de ces services.

Après Sutton, White Mountains et Southern Maine, Huttopia offre donc quatre expériences distinctes. Elles sont toutes situées à moins de cinq heures de route de Montréal.

De son côté, Huttopia Southern Maine, qui avait été brièvement ouvert en 2019,

sera pleinement opérationnel en 2022. Le site est situé à Sanford, tout près de Kennebunkport.

> VÉLOPISTE JACQUES-CARTIER/PORTNEUF

Il sera désormais possible de camper le long de la Vélopiсте Jacques-Cartier/Portneuf. Sept sites de camping rustique ont été ajoutés dans la portion de Rivière-à-Pierre. Ces sites, accessibles seulement à vélo, comptent tout le nécessaire pour le séjour (foyer avec grille, table à pique-nique, etc.). Il est déjà possible de réserver au coût de 30 \$ la nuit sur le site de la Vélopiсте.

ISABELLE PION, LA TRIBUNE

VOYAGES.



COUP DE CHAPEAU AU JAPON ET À L'ARABIE SAOUDITE

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Le mot s'était passé, pour peu qu'on se soit donné la peine de pousser les recherches avant de débarquer à Dubaï : parmi la cinquantaine de pavillons majeurs construits pour Expo 2020, une dizaine figurait sur toutes les listes d'incontournables. Presque tous les pays avaient beau être représentés sur le site de plus de quatre kilomètres carrés, les foules s'agglutinaient rapidement autour des mêmes pavillons, si bien qu'il fallait prendre son mal en patience et attendre parfois jusqu'à deux heures pour les découvrir.

L'un des grands défis demeurait de pouvoir visiter le pavillon du

Japon, mon grand coup de cœur de tout l'événement.

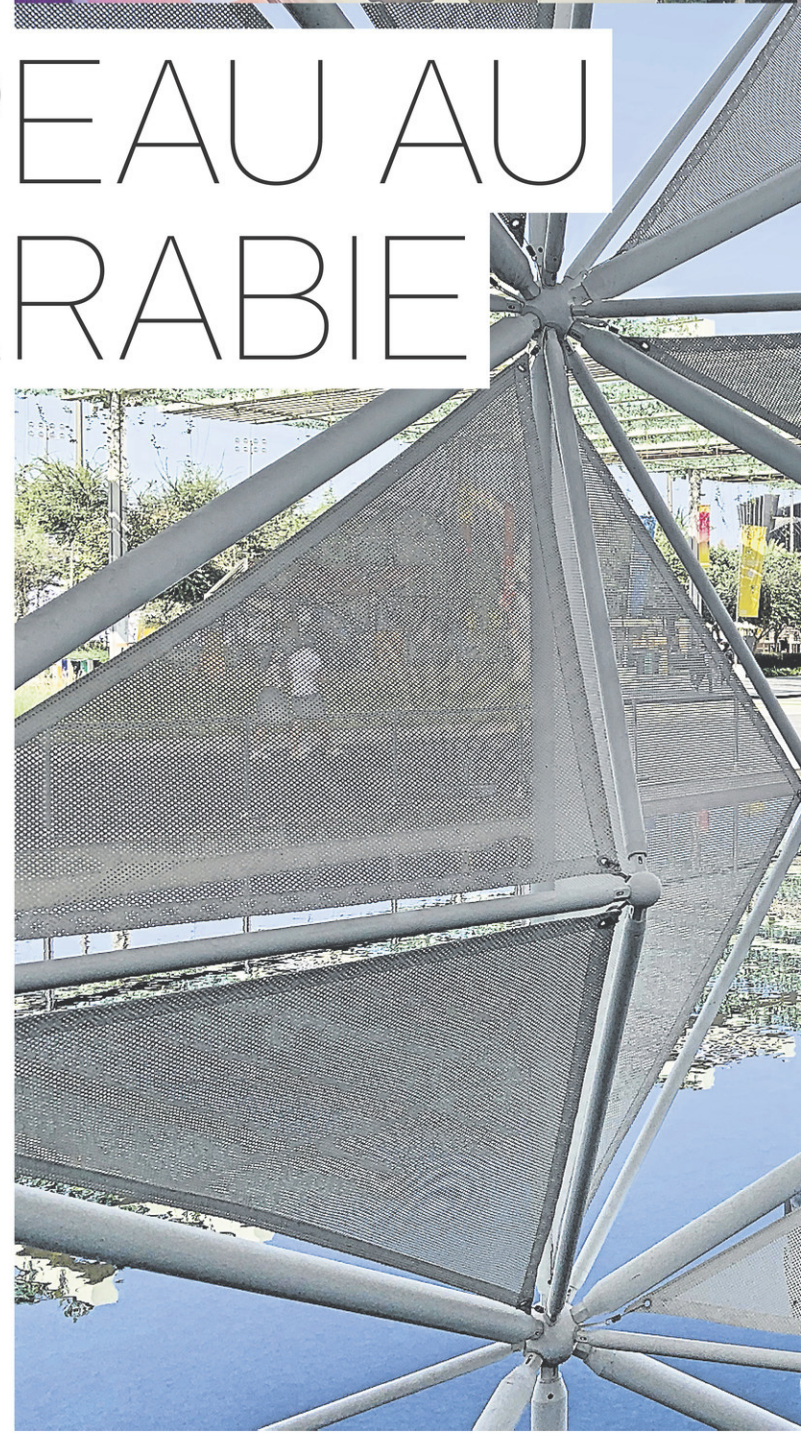
L'expérience proposée durait d'environ une heure. Pour y accéder, des plages de rendez-vous s'ouvraient sur l'application mobile d'Expo 2020 tous les matins, à 9h pile-poil, et s'envolaient à la vitesse de l'éclair. Pas le temps de niaiser, comme disait l'autre.

Après deux tentatives infructueuses de me faufiler dans le bâtiment nippon, reconnaissable à sa façade inspirée de l'origami et campé dans un bassin d'eau artificiel servant de climatisation naturelle, je me suis assuré d'être sur le site dès l'ouverture des portes, à

9h, et de ne lâcher mon téléphone qu'une fois mon succès garanti. Le karma me réservant de bien vilaines surprises, la technologie n'a pas collaboré. Ni pour moi ni pour personne. Il fallait donc faire la file à l'ancienne, en personne, pour obtenir un billet. Bingo!

Le Japon a compris comment garder l'attention des foules, distribuant des téléphones à tous les participants pour rendre la visite interactive. L'appareil enregistrerait les choix des visiteurs de même que leurs mouvements. Par exemple, sur un écran de cordages, une projection illustrant divers pans de la culture japonaise servait d'introduction avant d'inciter les participants à choisir d'instinct une saison qui les interpellait et à traverser l'écran. Selon la saison choisie, le reste du parcours changeait.

Dans une autre pièce, des maquettes aux allures futuristes éblouissaient au premier coup d'œil. Ce n'est qu'après deux ou trois clignements qu'on réalise que les mini-écosystèmes, sous

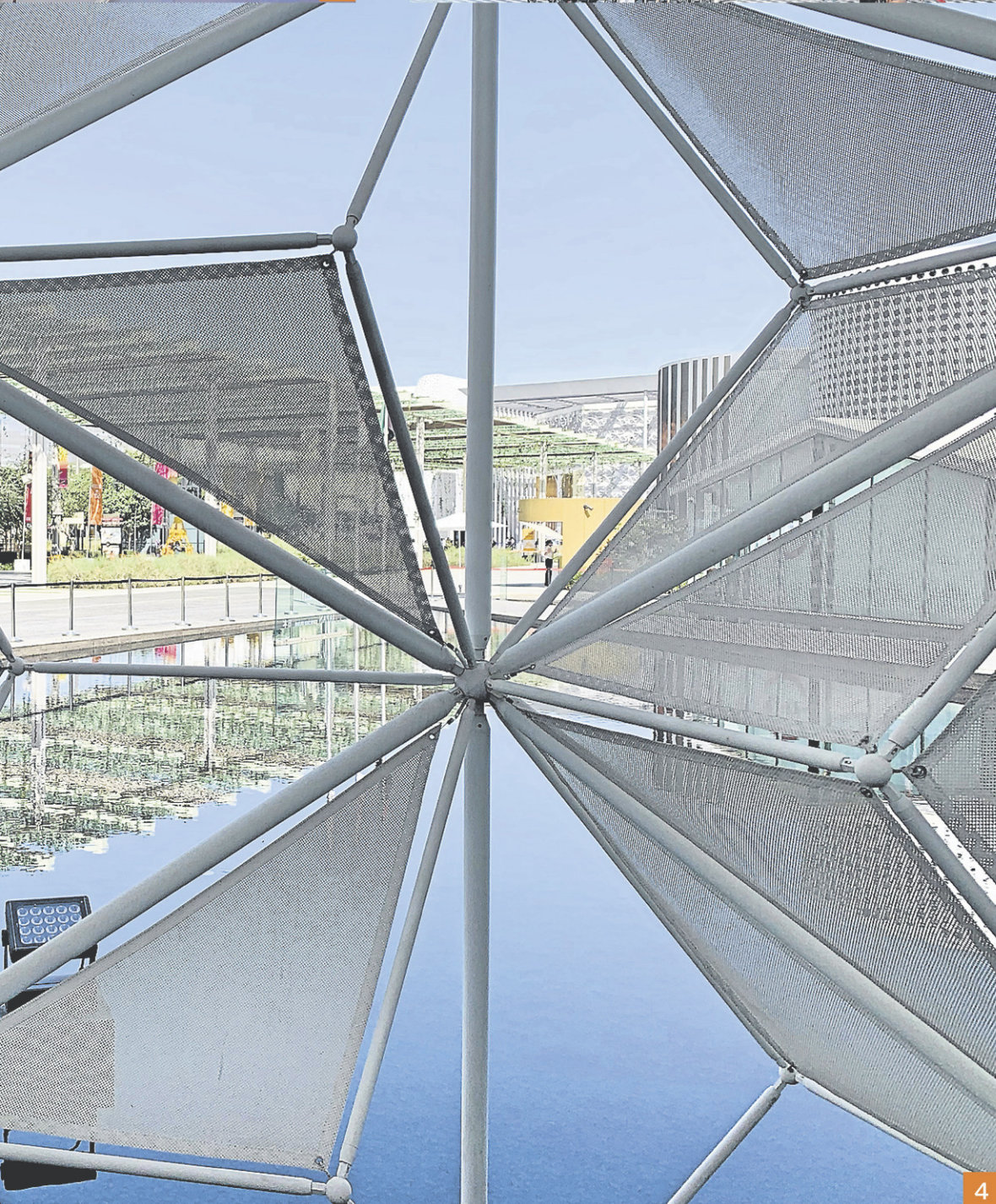




2



3



4

1 et 2 Au pavillon du Japon, des maquettes utilisaient des objets du quotidien pour recréer des milieux de vie, comme ici, où des assiettes remplacent une banquise et un chapeau agit comme une île déserte. — PHOTOS LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

3 Le pavillon de l'Arabie saoudite a remporté le premier prix d'architecture à l'Expo 2020 de Dubaï. Il a aussi été le pavillon le plus visité.

4 La façade du pavillon du Japon est inspirée de l'origami.

des cloches de verre, ont été construits à l'aide d'objets du quotidien. Des boules de crème glacée agissent comme des planètes, un épi de maïs devient une fusée alors qu'une pizza devient une grande roue dans un parc d'attractions. La créativité de cette exposition m'a tout simplement renversé.

Mais il y avait plus direct aussi, comme ce miroir infini où défilaient les défis de l'humanité — pollution, changements climatiques, etc. — en même temps que nos propres réflexions.

Difficile d'insister de façon aussi claire sur la cause des problèmes environnementaux.

À la fin, tous les visiteurs étaient réunis autour d'un écran sphérique représentant la Terre pour une activité virtuelle démontrant qu'en unissant nos efforts, nous pourrions surmonter les défis auxquels nous sommes confrontés. La leçon était somme toute efficace, et surtout, en droite ligne avec le thème de l'expo : «Connecter les esprits, créer l'avenir.»

Le Japon, qui a remporté le prix pour la meilleure exposition d'Expo 2020, prendra le relais de Dubaï pour organiser Expo 2025. Il s'agissait donc d'une belle vitrine pour promouvoir Osaka 2025, où la façade du pavillon actuel sera utilisée à titre de rappel.

L'autre grand coup de cœur de cette Expo, pour moi, aura été le pavillon de l'Arabie saoudite, où la longue file d'attente était constamment en mouvement. Parce qu'il a su maximiser son espace, le grand pays arabe aura remporté le titre du pavillon le plus visité, avec plus de 4,6 millions de passages. Il a aussi remporté le premier prix d'architecture avec son bâtiment incliné et recouvert de miroirs. Il

s'agissait du deuxième pavillon le plus imposant d'Expo 2020.

Orné de 650 panneaux solaires, il détient apparemment trois records Guinness, soit celui de la plus longue fontaine interactive verticale, avec 32 m, du plus gros plancher lumineux interactif et du plus grand écran digital en miroir. Celui-ci, où on pouvait s'observer pendant qu'on patientait, le jour, s'animait de colorées projections en soirée.

Voilà une des forces de ce pavillon, qui changeait d'allure chaque fois qu'on passait devant lui. Même quand les foules nous indisposent et qu'on n'en peut plus de se tenir debout, on s'amuse devant l'ingéniosité arabe. Le circuit de l'exposition était conçu de manière à laisser circuler ceux qui veulent poursuivre leur chemin tout en gardant suffisamment d'espace pour les autres, qui choisissaient de s'attarder.

D'emblée, la fameuse fontaine verticale, en forme de cylindre, incitait les plus aventureux à sauter en son centre, sur une plateforme où on pouvait s'entasser dans l'espoir de rester bien au sec. Les plus lents en étaient quittes pour une petite ondée et des vêtements trempés. Je me suis contenté du rôle d'observateur.

Des escaliers roulants attiraient ensuite les foules dans une ascension à travers la culture et l'histoire arabe. S'ensuivait une kyrielle d'images des beautés naturelles du pays sur un écran à 360 degrés et un plancher interactif. Ça fait beaucoup à regarder d'un seul coup.

Étrangement, ou pas, Riyad est en lice pour l'obtention d'Expo 2030. Si son pavillon 2020 servait à épater la galerie et à mousser une future candidature, c'est réussi.



Petit prix. Grande info.

L'abonnement numérique à 2,50\$ par semaine.
Plus 4 semaines d'essai gratuit.

Numérisez le code QR pour en savoir plus!

leDroit
— NUMÉRIQUE

