



— MARTIN GIRARD

DOMINIC ET MARTIN

EN ATTENDANT LE TITRE

ARTS

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

ARTS

Daniel Lavoie

TOUJOURS
DANS L'ŒIL
DU PUBLIC

+

ARTS

Guylaine Tremblay

LA VOIX D'YVON
DESCHAMPS

+

MAISON

Rénovation

DÉMOLIR,
SANS RUINER
SON COUPLE

+

VOYAGES

Destinations

OÙ PARTIR
EN 2022 ?

QUAND GUYLAINE CÉLÈBRE YVON

DANIEL CÔTÉ
Le Quotidien

Il ne faut pas se fier au titre du nouveau spectacle de Guylaine Tremblay, *J'sais pas comment, j'sais pas pourquoi*. Bien sûr qu'elle sait pourquoi il était impératif de reprendre des chansons d'Yvon Deschamps, même si ce n'est pas son métier (elle n'est pas vraiment une chanteuse, dit-elle). Pour y arriver, la comédienne a réuni une solide équipe d'auteurs et de musiciens qui l'ont aidée à faire de cet hommage un projet éminemment personnel. Des gens qui savent comment.

Décalée en raison de la pandémie, la tournée est encore toute jeune. Une poignée de sorties ont eu lieu à ce jour, mais déjà, la réaction du public donne à penser que cette prestation sera couronnée de succès.

« Les spectateurs, je les sens super avec moi. Les thèmes sont tellement universels que même les jeunes peuvent se reconnaître là-dedans », mentionne l'interprète.

Le défi n'était pas banal, eu égard à l'origine des compositions. Comme elles ont été créées dans les années 1970 et 1980, il fallait imaginer une nouvelle enveloppe musicale, un son plus contemporain. Guylaine Tremblay a travaillé avec le pianiste et compositeur Jean-Fernand Girard (frère de Rémy) comme

directeur musical pour les nouveaux arrangements.

« De grands compositeurs ont collaboré avec Yvon. Des gens comme François Cousineau, Jacques Perron et Serge Fiori. Vu que les enregistrements originaux étaient proches du rock progressif, nous les avons mis à notre sauce », explique Guylaine Tremblay.

Le fait que Jean-Fernand Girard soit un *jazzman* de premier plan aurait pu conférer au spectacle des accents proches de la note bleue. Or, ce n'est pas le cas. Ou si peu.

« Des fois, il y a de petites touches jazz. Jean-Fernand aime tellement ça, note l'interprète. Des fois, il m'a conseillée sur la façon d'aborder les chansons, pour que ça convienne à ma voix, souligne-t-elle. Ce qu'il a préparé est tellement beau. »

Michael Pucci (guitare), Francis Covan (violon, accordéon) et Patricia Deslauriers (basse, contrebasse) complètent l'équipe de musiciens.

PAS QUE LES FESSES

Précisons que quinze titres font partie du spectacle, alors que l'humoriste en a écrit plus de cinquante. Certains choix ont été déchirants, laisse entendre la chanteuse, qui se réjouit à l'idée que plusieurs pièces constituent des découvertes pour le public.

Il n'y avait pas que *Les fesses, Je suis moi* et *Aimons-nous*, dans le répertoire de l'humoriste.

Ce qui ressort davantage, à ses yeux, c'est que les chansons



s'apparentent à des courts métrages.

« Il y a tellement d'émotions dedans, s'émerveille-t-elle. J'en profite pour évoquer des moments importants de ma vie. »

Ses interventions ont été préparées avec l'aide des auteurs Michel Poirier et Simon Boulerice. Elles ouvrent une fenêtre sur son parcours, autant que sur sa relation avec l'œuvre d'Yvon Deschamps.

Trop jeune pour l'avoir vu sur scène, Guylaine Tremblay l'a découvert par le disque et grâce à ses présences au petit écran, notamment à l'émission *Les beaux dimanches*. Renouer avec le répertoire d'Yvon Deschamps lui sourit pour plusieurs raisons.

« Il m'accompagne depuis que je suis toute petite. *Les unions, quosse ça donne* a éveillé ma conscience sociale », donne-t-elle en exemple.

Ce qui l'interpelle tout autant, c'est le caractère universel des textes créés par son idole de jeunesse.

« Ses chansons sont simples, mais tellement belles, sensibles, touchantes. *Hier* évoque le bien-être, en lien avec la nature, tandis que *Papa* exprime le bonheur d'être parent. Aujourd'hui encore, on peut se reconnaître là-dedans. Cet homme a écrit des merveilles et j'ai hâte qu'il puisse voir mon spectacle, au retour de ses vacances au soleil. Ce soir-là, je serai un peu plus nerveuse », reconnaît Guylaine Tremblay.

En attendant, elle savoure le retour à une certaine forme de normalité et constate que le plaisir est mutuel.

« La scène, il n'y a pas grand-chose qui puisse remplacer ça, pour une artiste. Sentir les gens vibrer en même temps que toi, c'est magnifique, surtout à ce moment-ci, alors que tout se détend. On est tous *tannés* d'être enfermés chez nous à regarder des séries à la télévision », fait observer Guylaine Tremblay avec justesse.



Plus que jamais, Guylaine Tremblay est contente d'avoir monté un spectacle centré sur les chansons d'Yvon Deschamps. La tournée *J'sais pas comment, j'sais pas pourquoi* est encore jeune, mais déjà, la réaction du public lui donne raison d'avoir rendu hommage à son idole de jeunesse.

— LA PRESSE, ROBERT SKINNER

Envie d'y aller?

Qui : Guylaine Tremblay

Quand : 2 juin 19h30

Où : Palace de Granby

Billets : reseau.ovation.ca

ENVIE DE SORTIR?

À voir, à faire cette semaine.

ARTS VISUELS

L'artiste d'origine coréenne **Yong Sook Kim-Lambert** présente l'exposition *Entre les terres / Between lands* chez Boréart jusqu'au 3 avril. Au travers de ses œuvres,

oscillant subtilement entre le figuratif et l'abstraction, elle témoigne de sa quête identitaire. L'entrée est gratuite et la salle est ouverte du jeudi au dimanche, de 13 h à 16 h. Le centre culturel France-Arbour est situé au 279, rue Principale à Granby.

Jusqu'au 16 avril, il est possible d'admirer l'exposition d'**Ewa Scheer** au Musée Bruck de Cowansville.

Violette Dionne, sculptrice et céramiste, présente l'exposition *Branle-bas de combat* au Centre

d'art Arts Sutton jusqu'au 27 mars.

HUMOUR

Philippe Laprise présente son nouveau spectacle *Pourquoi pas* au Théâtre des Tournesols de Cowansville le 25 mars à 20h. Billets : tournesols.tuxedobillet.com

MUSIQUE

Laura Niquay présente *Waska Matisiwin (Cercle de Vie)*, une œuvre sensible et grandiose qui nous dévoile son univers folk-grunge. C'est à l'église Emmanuel de Cowansville le 25 mars à 20h. Billets : lepointdevente.com



— MARTIN GIRARD

DOMINIC ET MARTIN REPRENNENT LE COLLIER



ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Nouveaux gags, nouveaux sujets, nouvelle énergie... Dominic et Martin retrouvent le plaisir de la scène ces jours-ci. Le duo comique promène son sixième spectacle en carrière, en attendant de lui trouver un nom.

« On dévoilera le titre bientôt ! » assure Dominic Sillon, la moitié la moins corpulente de cette drôle de paire, qui roule sa bosse depuis 1993.

C'est à une œuvre presque achevée que les deux gars convient le public jusqu'au printemps, histoire de parfaire leurs numéros et de retrouver entièrement leur sens aigu de la répartie, un peu émoussé par la pandémie. Quoique l'humour, c'est comme le vélo...

« Le show est prêt à 75 % ou 80 %. Le squelette est tout là. On est dans le *fine-tuning*. Mais il y a encore quelques gags qu'on va changer et il y a encore des choses écrites qu'on oublie de faire. Ça va finir par rentrer ! », rigole Dominic Sillon, qui sait bien qu'avec son vieux complice, il n'a pas à s'inquiéter de la qualité du rendu.

APRÈS JUSTE

Avant la pandémie, Dominic et Martin achevaient leur tournée du spectacle *Juste*. Quelques dates étaient encore au calendrier, mais le projet s'est éteint doucement, poussé par l'air du temps. Non sans que les humoristes aient participé, ici et là, à quelques représentations, dont quatre dans des cinéparcs, où les coups de klaxon et les appels de phares remplaçaient les rires du public. Pas l'idéal, disons.

Pas l'idéal non plus d'offrir des spectacles virtuels lorsqu'on est un duo dont les deux membres sont chacun chez eux, en raison de la distanciation.

Ils ont donc eu le temps de se consacrer à leurs occupations professionnelles — Martin à la radio, Dominic à la création, à la script-édition et au développement télévisuel —, mais en ne perdant jamais de vue leur association.

« Ces deux dernières années, on continuait à préparer du matériel en prévision d'une éventuelle reprise », affirme Dominic, en assurant que leur envie de monter sur scène demeure bien vivante. Dans la vie de tous les jours, l'un et l'autre ont des intérêts différents, mais l'amour du métier les garde liés.

« Le fait de travailler dans d'autres domaines et de combler chacun nos autres aspirations, ça a nous a permis d'ajouter de la viande à notre duo. On a pu grandir là-dedans et éviter de faire du sur-place. »

PARLER DE LA VIE

Depuis leurs débuts, les acolytes écrivent chacun de leur

côté, s'échangent les textes, se relancent et se complètent. Puis vers la fin du rodage, ils font souvent appel à un œil extérieur pour bonifier les numéros et s'assurer de viser dans le mille.

Pour cette nouvelle proposition, ils auraient préféré éviter le thème de la pandémie, mais il leur a été impossible de passer à côté. « Veut, veut pas, on en parle un peu. C'est tout ce qu'on a vécu au cours des deux dernières années. On a changé, la société a changé, à cause de ce qui est arrivé. On n'avait pas le choix de faire un retour là-dessus. »

Mais il n'y a pas que cela dans la vie. Témoins de leur propre quotidien, de leur évolution et de tout ce qui les entoure, Dominic Sillon et Martin Cloutier s'interrogent et parlent de ce qui les touche.

« On aborde notamment la vieillesse, on parle des conspirationnistes, de l'explosion des concepts télévisuels douteux, de nos familles... »

Le but premier, dit-il, c'est d'être le plus drôle et le plus efficace possible pour que les gens continuent de répondre à l'appel.

À ce duo qui dure depuis presque 30 ans, on peut se permettre de demander quel est le secret de son succès.

« Le travail... et une partie de chance aussi, croit Dominic. Dans notre cas, c'est important de se renouveler, sans pour autant se dénaturer. »

Envie d'y aller ?

Qui: Dominic et Martin

Quand: 19 mars à 20h

Où: Théâtre des tournesols de Cowansville

Billets: tournesols.tuxedobillet.com



MATT ANDERSEN

UNE VRAIE TOURNÉE QUÉBÉCOISE

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Matt Andersen sillonne les routes du Québec depuis une dizaine de jours, en solo. Lui qui avait l'habitude de jouer à Montréal et Québec avant de rentrer dans ses terres est engagé dans sa plus longue tournée au sein de la société distincte.

«Je suis content de couvrir de nouveaux territoires, surtout que

ça fait deux ans que je n'ai pas fait une tournée de cette ampleur. J'ai vraiment hâte et comme je ne fais jamais les mêmes erreurs d'un soir à l'autre, c'est toujours différent», a-t-il lancé en riant, à l'occasion d'une entrevue téléphonique accordée au *Quotidien*.

Reprenant son sérieux, Matt Andersen affirme que les interactions avec le public comptent pour beaucoup dans la couleur de ses spectacles. «C'est comme une conversation», énonce-t-il

avant de préciser qu'en solo, son instrument de prédilection est la guitare acoustique.

L'électricité, c'est quand son groupe l'accompagne, ce qui devrait se produire dans les prochains mois.

Le programme, lui, va dans plusieurs directions, depuis son arrivée au Québec. Des pièces à haute teneur d'octane côtoient des ballades comme celles qui émaillent *House To House*, son premier album solo.

Sorti en février, cet enregistrement est atypique, en ce sens qu'il creuse un seul sillon. «Ces chansons viennent de l'intérieur. Elles attendaient leur tour depuis longtemps», raconte le musicien originaire du Nouveau-Brunswick.

Trop calmes pour figurer sur ses albums «*full band*», elles demeuraient dans une sorte de purgatoire, ce qui commençait à le tracasser. «Je trouvais ça plate que personne ne puisse les entendre», indique Matt Andersen.

Plusieurs épousent des accents folk, alors que d'autres, comme *Time For The Wicked To Rest* et *All We Need*, possèdent des tonalités gospel.

On remarque également une reprise, l'immortelle de Curtis Mayfield, *People Get Ready*. Cette fois, trois chanteuses ont été mobilisées. Voyant qu'il restait de l'espace sur le CD, le guitariste a eu le goût d'aborder ce titre qu'il lui arrive de faire en spectacle.

«Les filles ne l'avaient jamais fait, mais tout de suite, elles ont trouvé le ton. On a gardé la première prise», fait-il observer.

L'AMOUR DU BLUES

Sur scène, les gens qui le verront pour la première fois découvriront son amour pour le blues.

Le guitariste Matt Andersen vient d'amorcer sa plus grosse tournée au Québec.

— SCOTT DOUBT

Dès ses débuts à la guitare, à l'âge de 14 ans, des maîtres tels Buddy Guy, Taj Mahal et Roy Buchanan, de même que le duo formé par Sonny Terry et Brownie McGhee, ont constitué des inspirations majeures.

«Je pourrais en jouer toute une soirée. Ce ne serait pas un problème», assure Matt Andersen.

Il affiche la même sérénité en ce qui touche la crise sanitaire, plus spécifiquement, l'impact qu'elle a pu avoir sur les arts de la scène.

«Tant qu'elle a duré, j'ai essayé de ne pas trop m'en soucier. Je me disais qu'après, les gens auraient encore le goût d'entendre de la musique en spectacle», résume l'as de la six-cordes.

Envie d'y aller?

Qui : Matt Andersen

Quand : 26 mars à 20h

Où : Église Emmanuel de Cowansville

Billets : surlascenedavignon.com

CHIAAC DISCO : TOUT EST DANS LE TITRE!

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

La musique disco, un plaisir coupable maintenant assumé, est au cœur du nouveau disque de Lisa LeBlanc, *Chiac Disco*. Les rythmes dansants y partagent la vedette avec le chiac. «Ça adonne que l'album a été écrit en français avec mon accent que je trouvais l'*fun* à utiliser sur des *beats funk et disco*», indique l'autrice-compositrice-interprète.

«Pour moi le disco, ça représente les meilleures soirées avec mes amis à danser et à se déguiser. J'ai tellement de bons souvenirs avec ce genre de musique et ça rend tellement le monde de bonne humeur», partage Lisa LeBlanc.

La pochette ne laisse aucun doute sur les inspirations de l'artiste. L'esthétique des années 70 accompagne ce nouvel opus. Elle a même eu le plaisir de recevoir une guitare, fabriquée spécialement pour elle par son ami musicien David Gregory, qui s'harmonise avec l'univers visuel de *Chiac Disco*.

Celle-ci n'est pas la seule œuvre d'art conçue dans le cadre de ce projet. Il faut aussi mentionner le captivant vidéoclip d'*Entre toi pi moi pi la corde de bois* réalisé par Philippe Beauséjour. «Il est malade! Pour moi, c'est une œuvre d'art en *criss!* C'est tellement de travail», soutient Lisa LeBlanc.

Même si le disco domine, cette nouvelle offrande musicale ludique intègre de beaux arrangements de cordes et une balade touchante dans laquelle l'artiste renoue avec ses racines folk.

C'EST LA FAUTE À BELINDA

Durant la pandémie, Lisa LeBlanc s'est inventé un avatar dans le

cadre des soirées de Bingo avec Johanne. Elle a organisé ces événements virtuels et humoristiques avec ses amis pour se divertir.

Caissière le jour et liseuse de bonne aventure le soir, Johanne est l'alter ego de son complice Benoît Morier avec qui elle coréalise son nouvel opus.

«On faisait ça en Facebook *live* et puisque sur Facebook, tu ne peux pas mettre de la musique qui existe déjà, on a commencé à faire de la musique pour le bingo pour le *fun*», raconte celle qui a baptisé son double Belinda.

Belinda a aidé Lisa à assumer son amour pour le disco, bien que l'album lancé sous ce pseudonyme en 2020, *It's Not a Game, It's a Lifestyle*, n'était pas encore aussi dansant que *Chiac Disco*.

«Ça a ouvert mes valves créatives, affirme Lisa LeBlanc. Pour moi, une des façons de survivre à la pandémie a été de faire de l'humour.»

La première chanson composée pour *Chiac Disco* est *Gossip*, dans laquelle l'autrice nous amène au Tim Hortons de son patelin natal, Rogersville, épice de commerce local.

Dans cette chanson, on l'entend notamment utiliser le terme chiac «hardes», qui réfère à des vêtements comme elle l'explique dans une capsule vidéo intitulée *Le mot acadien du jour* publiée sur ses réseaux sociaux.

Cette première expérience concluante devrait être suivie d'autres extraits vidéo qui



«Ça a ouvert mes valves créatives. Pour moi, une des façons de survivre à la pandémie a été de faire de l'humour»

— Lisa LeBlanc, en parlant de Belinda, son avatar

permettront de se familiariser avec le chiac.

«Le chiac est un mélange de vieilles expressions françaises et des mots anglais qu'on va conjuguer en français, résume Lisa LeBlanc. C'est vraiment dans le sud-est du Nouveau-Brunswick que c'est parlé, pas le nord, là c'est un autre accent.»

Après le disco, le chiac est l'élément qui distingue ce nouvel

effort musical. «*Obviously*, il y avait du chiac dans le premier album, mais on dirait que ce n'était pas ça mon but», souligne l'artiste qui a décidé d'assumer son accent, notamment pour lutter contre l'insécurité linguistique qu'elle remarque dans la société.

Lisa partage sa culture comme jamais auparavant. Une composition sensuelle est même dédiée à la gastronomie acadienne. «J'ai grandi avec ça, j'adore cette bouffe-là, mais [...] c'est pas sexy comme mets», admet-elle en rigolant.

LE PIÈGE DE L'HYPERPRODUCTIVITÉ

Contrairement à ses habitudes, Lisa LeBlanc a composé ses dix nouvelles chansons en collaboration avec les musiciens Mico Roy, Léandre Bourgeois et Benoît Morier. L'autrice-compositrice-interprète fait également une place à la voix de Ngabo sur cet album qui fait l'éloge de la paresse, du déni et de la procrastination.

Avec *Chiac Disco*, l'artiste prend position contre l'obsession de notre société pour l'hyperproductivité.

«Je trouve que c'est vraiment malsain. Je parle à tellement de monde qui ont fait des *burn-out*, moi inclus, confie-t-elle. C'était quand même des moments *darks*, le *burn-out*, la dépression et tout ça.»

C'est avec humour que la musicienne a choisi d'évoquer

Lisa LeBlanc vient de lancer *Chiac Disco*, un album en français. — LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT

l'épuisement et les épisodes de dépression qui l'accompagnent. «Ça m'aide à passer un message sans tomber dans la victimisation», affirme-t-elle.

L'autrice-compositrice-interprète avait pris une sabbatique en 2019, loin de se douter qu'une pandémie s'abatrait sur les artistes de la scène en 2020. Résultat : elle n'a pas donné de concert depuis décembre 2018.

Durant cette période, la musicienne en a profité pour explorer les métiers de réalisatrice et de directrice artistique. Lisa LeBlanc a notamment réalisé l'album d'Édith Butler, *Le tour du grand bois*, paru en 2021. Elle n'hésite pas à dire que Benoît Morier, son complice en musique comme dans la vie, a été son mentor pendant ce moment d'apprentissage et de perfectionnement.

Envie d'y aller?

Qui : Lisa LeBlanc

Quand : 31 mars à 20h

Où : Maison de la culture de Waterloo

Billets : reseau.ovation.ca



DANIEL LAVOIE

LES GRANDS RETOURS



En attendant *Notre-Dame-de-Paris* et la tournée des 40 ans de son album *Tension attention*, Daniel Lavoie fait paraître une nouvelle compilation. Il sera également à *Star Académie* dimanche soir. — ARCHIVES LA PRESSE, OLIVIER PONTBRIAND

chanson-titre, mais aussi son grand succès *Ils s'aiment*. Même s'il reste plus d'un an avant que la tournée de spectacles s'ébranle, le chanteur ne croit pas qu'il préparera un tour de scène comportant l'interprétation intégrale de l'album.

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

Retour dans la peau de son Frolo de *Notre-Dame-de-Paris*. Replongée dans son album marquant *Tension attention*, dont le 40^e anniversaire sera souligné par une tournée de spectacles en 2023. Retrouvailles, finalement, entre le public et certains de ses disques devenus introuvables, désormais « retrouvables » sur le site Madistribution.com.

Pour couronner le tout, une nouvelle compilation, *J'ai quitté mon île - 14 chansons d'un autre temps*, est parue le 18 mars. Bref, pour Daniel Lavoie, qui vient de célébrer son 73^e anniversaire, l'heure de la retraite n'a pas encore montré la pointe du début du bout du nez.

« Cette compilation arrive quand même à un moment où j'avais pas mal décidé d'arrêter de faire ce genre de choses. Mais j'ai rencontré le producteur Martin Leclerc, qui m'a proposé de repartir en tournée, et j'ai simplement répondu : pourquoi pas? Tout simplement. J'ai ce privilège d'avoir dépassé les plans de carrière et d'avoir des dizaines d'albums, ce qui me permet de lancer une compilation de temps à autre, pour le simple plaisir, et de remettre certaines chansons (plusieurs datent des années 1970) en têtes et en cœurs. »

En rendant accessibles sur madistribution.com ses albums parus entre 1975 et 2014, Daniel Lavoie remet en circulation plusieurs titres qui, contrairement à ce qu'on pourrait croire, n'apparaissent pas sur les principales plateformes.

« Une grosse partie de mes chansons n'étaient pas offertes sur iTunes, par exemple les *Bébé Dragon*, que j'ai faits dans les années 1990. Beaucoup de personnes m'écrivaient, sur les sites de fans, pour me demander tel disque ou telle chanson. Et j'étais un peu mal pris, parce que je croyais qu'ils étaient accessibles, mais ce n'était pas le cas. Quand Martin m'a proposé de remettre tout mon catalogue en ligne, j'ai trouvé que c'était vraiment une bonne idée. »

LES 40 ANS DE TENSION ATTENTION

Opus 6 de Daniel Lavoie (le cinquième en français) paru en 1983, *Tension attention* est le disque qui a propulsé le Franco-Manitobain au firmament des étoiles, grâce à sa



Daniel Lavoie a repris le rôle de Frolo en 2018 et l'an joué plus de 1000 fois.— PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, ANDRÉ PICHETTE



Laissez-moi vous aider à trouver votre style!

Grand choix de verres et montures de QUALITÉ à PRIX COMPÉTITIF

CENTRE VISUEL LISE DUCHESNE, O.D.D.

www.centrevisuelliseduchesne.ca

53 Drummond, Granby
450 777-3372

« Ça m'étonnerait. Je vais certainement souligner les chansons qui ont marqué cet album, comme *Le métro n'attend pas*, et le visiter plus que je ne l'aurais fait dans mes autres spectacles. Mais honnêtement, je ne me souviens pas des autres titres. Il est question toutefois de peut-être lancer un vinyle du 40^e anniversaire », révèle-t-il.

« Mais c'est assurément un album qui a été important pour moi, qui m'a fait passer la rampe de l'artiste qui est un peu connu dans son pays à l'artiste international qui a connu un succès un peu partout dans le monde. *Tension attention* a beaucoup changé ma vie et ma vision de ce métier. »

APRÈS LE TSUNAMI

Voilà maintenant quatre ans que Daniel Lavoie est remonté à bord du navire de *Notre-Dame-de-Paris*, reprenant son rôle de Frolo, qu'il n'a pas joué pendant 18 ans. Si les débuts de la célèbre comédie musicale resteront toujours inoubliables dans l'esprit du chanteur, les dernières années ont été encore plus agréables, car le spectacle, désormais établi, est sorti du tourbillon.

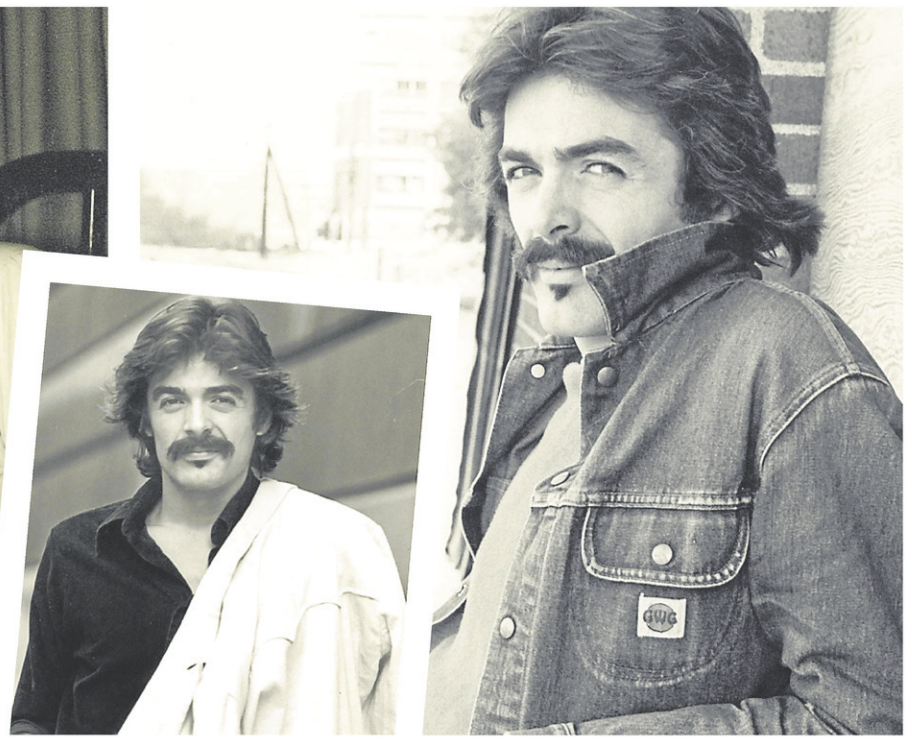
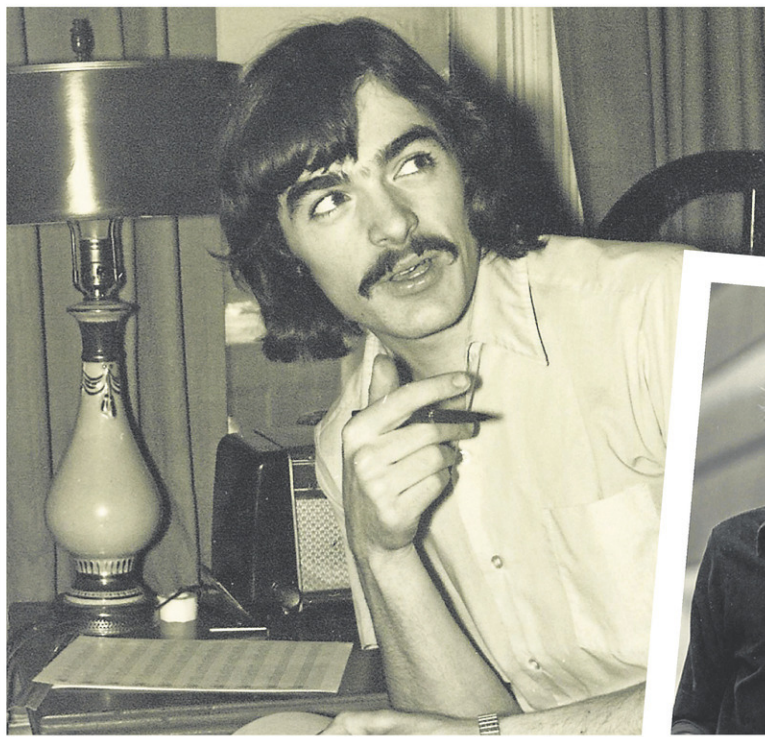
« Le fait de refaire *Notre-Dame-de-Paris* en français en Chine, en Corée, en Turquie, même à Londres, c'est comme un triomphe et un pied de nez. J'avoue que je m'amuse comme un petit fou. »

— Daniel Lavoie

lon de ses premières années.

« Il y a vingt ans, c'était un triomphe mondial, un immense *show* qui faisait beaucoup de bruit. Pendant quelques mois, on a été les nouveaux Beatles, on a fait des tonnes de promo et de télés. On a vécu un tsunami. Maintenant, c'est devenu quelque chose qui est entré dans le cœur des gens. On a juste à se présenter le soir au théâtre et on joue devant de belles salles pleines, partout dans le monde, devant un public qui a souvent déjà vu le spectacle dix ou quinze fois. On sait qu'il y a un véritable échange de plaisir. »

Tout récemment, le spectacle s'est installé en Corée, de novembre à janvier. Et une nouvelle tournée de l'est du Canada, comportant Moncton, Ottawa, Montréal, Sherbrooke, Trois-Rivières et Québec, l'attend pour l'été prochain, diésée



notamment des retrouvailles avec un autre coéquipier de la première heure, Bruno Pelletier, qui reprendra le rôle de Gringoire, lui aussi après plusieurs années d'éloignement.

« Lorsqu'on m'a offert de refaire Frolo en 2017, j'ai été interpellé parce que c'est quelque chose que je n'avais jamais envisagé. J'ai eu envie d'aller voir, vingt ans plus tard, ce personnage que j'avais beaucoup aimé et qui a aussi beaucoup changé ma vie. Et je n'ai jamais regretté une seconde, notamment parce que maintenant, on le chante en français partout. »

« Le fait de refaire *Notre-Dame-de-Paris* en français en Chine, en Corée, en Turquie, même à Londres, c'est comme un triomphe

et un pied de nez, insiste-t-il. J'avoue que je m'amuse comme un petit fou. »

Le plus extraordinaire, ajoute-t-il, ce sera lorsque ce spectacle, avec dedans un « gars qui chantait *je n'ai jamais vu New York* », sera présenté au Lincoln Center, dans la Grosse Pomme, toute une semaine en juillet 2022. Encore une fois entièrement en français.

CHANTER EN FRANÇAIS

Cette fierté du français chez Daniel Lavoie rappelle indéniablement l'oppression vécue par les Franco-Manitobains, racontée notamment par la romancière Gabrielle Roy. Une francophobie que Daniel Lavoie a tout autant vécue.

« J'ai lu *La détresse et l'enchantement* avec des larmes dans les yeux parce que j'ai vécu ça. C'est d'ailleurs la grande raison pour laquelle je suis parti. Je ne supportais pas d'être un citoyen de deuxième catégorie. Les Franco-Manitobains qui vivent là-bas diront que je n'avais pas raison de me sentir comme ça, et peut-être qu'ils ont raison, mais moi, je sentais ce *French bashing*, ce côté hautain d'une culture qui ne méritait pas davantage d'être *number one* que nous. De maintenant chanter en français partout dans le monde et de voir les gens heureux de nous entendre fait donc partie de mon grand plaisir. »

Mais même s'il a déménagé au Québec il y a une cinquantaine d'années, Daniel Lavoie restera toujours un fier Franco-Manitobain. Il y est encore retourné en octobre dernier, pour un spectacle avec de jeunes Franco-Manitobains dans le cadre du Gala Franco 150, soulignant le 150^e anniversaire de l'entrée de la province dans la Confédération canadienne.

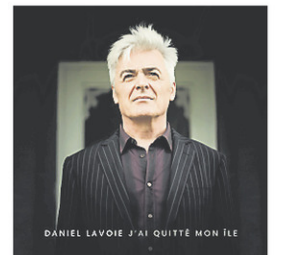
« Ça a été extrêmement émouvant. Le Manitoba est encore le pays de mon cœur et on ne quitte jamais complètement le pays qui nous a vus naître. J'ai encore là-bas beaucoup de frères, neveux, cousins, cousines, même un vieil oncle, le frère de ma mère. Je suis resté Franco-Manitobain et je le resterai toujours. »

La nouvelle compilation de Daniel Lavoie comporte plusieurs photos d'archives dans le livret, dont plusieurs des années 1970 et 1980.

— ARCHIVES PERSONNELLES
DE DANIEL LAVOIE

DANIEL LAVOIE J'ai quitté mon île – 14 chansons d'un autre temps

COMPILATION
Productions Martin Leclerc



DISCOGRAPHIE ALBUMS STUDIO ORIGINAUX SOLOS EN FRANÇAIS

1975	<i>À court terme</i>
1976	<i>Berceuse pour un lion</i>
1979	<i>Nirvana bleu</i>
1981	<i>Aigre-doux, how are you?</i>
1983	<i>Tension attention</i>
1986	<i>Vue sur la mer</i>
1990	<i>Long courrier</i>
1995	<i>Ici</i>
1996	<i>Le bébé dragon 1</i>
1997	<i>Le bébé dragon 2</i>
2004	<i>Comédies humaines</i>
2005	<i>Moi, mon Félix</i>
2007	<i>Docteur Tendresse</i>
2014	<i>La licorne captive</i>
2016	<i>Mes longs voyages</i>

RÉNOVER SA MAISON SANS DÉMOLIR SON COUPLE

UNE « GRANDE AVENTURE HUMAINE »

LAURIE WIELAND

Le Soleil

L'un est plus pragmatique, l'autre a la tête pleine d'idées, mais aucun des deux n'est manuel... Le couple formé par les ex-politiciens Caroline Saint-Hilaire et Maka Kotto raconte l'aventure que fut la rénovation d'une maison de campagne dans le tout nouveau livre *Rénover sa maison sans démolir son couple*. Ce fut pour eux une « grande aventure humaine », expriment-ils.

Les rénos, ça n'a rien d'un jeu d'enfant. Surtout lorsqu'on s'y lance en couple, alors que les défis du chantier peuvent vite devenir sources de désaccord au quotidien. Rénover sa maison apparaît donc comme étant le test ultime d'une union amoureuse ou, du moins, un « long marathon d'équipe », comme l'a si bien écrit le couple Kotto-St-Hilaire.

Parfait opposés, mais complices remarquables, les deux amoureux ont entrepris un « immense chantier » de rénovation dans leur maison de campagne, en plein cœur de la pandémie. Bien qu'ils s'y étaient soigneusement préparés, ce chantier fut rempli d'imprévus, d'embûches et de défis à surmonter, autant sur le terrain que dans leur union amoureuse.

Dans leur livre *Rénover sa maison sans démolir son couple*, en vente partout depuis le 9 mars, le couple raconte avec un brin d'humour cette « folle aventure », qualifiée d'abord et avant tout d'expérience humaine.

Bien qu'ils se disent loin d'être devenus des pros de la réno, les deux ex-politiciens ont entrepris ce projet majeur telle une épreuve de la vie, à traverser ensemble, après quoi ils affirment en être ressortis grandis. « Voilà pourquoi ce fut une aventure humaine, remplie d'apprentissages », explique Maka Kotto.

« Vive l'aventure! La vie est une école, vous savez. Ça a été une vraie galère par bouts, mais on a chacun appris beaucoup tant sur le côté technique que sur le plan personnel. On a fait plein de découvertes. On en ressort maintenant avec un bagage de



« La vie est une école, vous savez. Ça a été une vraie galère par bouts, mais on a chacun appris beaucoup tant sur le côté technique que sur le plan personnel. »

— Maka Kotto, ancien député et coauteur du livre *Rénover sa maison sans démolir son couple*



nouveaux apprentissages qui nous servira pour les prochains défis à venir. »

Selon eux, la réussite de telles rénovations est d'abord et avant tout le fruit d'une bonne communication et d'une soignée préparation, mais aussi d'un mélange de compromis, de volonté commune, d'ardeur et surtout... d'amour.

L'ouvrage de 216 pages en 20 chapitres est rédigé tel un vrai récit d'aventures, à la fois ludique et philosophique. Les anecdotes, les péripéties à n'en plus finir et les blagues glissées par-ci par-là nous gardent accrochés du début à la fin. La narration est effectuée par le couple ensemble, mais chacun y insère ses commentaires personnels pour exprimer sa vision des faits à l'aide de petites bulles de conversation.

« On a vraiment écrit le livre à deux. Le narrateur, c'est nous deux, et les commentaires individuels servent à exprimer nos opinions et à ajouter une petite touche humoristique », explique Caroline St-Hilaire.





2



3



Le livre *Rénover sa maison sans démolir son couple* est en vente partout depuis le 9 mars. — LES ÉDITIONS DE L'HOMME



5



4



7

TRUCS DE « PAS-DU-TOUT-PRO DE RÉNO »

En entrevue avec *Le Soleil*, les deux tourtereaux ont partagé leur rétrospective et quelques-uns des grands conseils de pas-du-tout-pros de réno qu'ils ont à offrir à ceux qui se lancent dans une même aventure.

« C'est si important de ne pas tomber dans le blâme de l'autre, exprime M^{me} St-Hilaire, même si c'est facile. Il faut savoir accepter les choses qu'on ne peut pas changer. Nous, on a vécu un calvaire, on va se le dire! Mais faut apprendre à en rire et se dire qu'on reste chanceux dans notre malchance, on a le luxe de pouvoir faire un si beau projet. Relativiser, c'est important. »

Quant à lui, M. Kotto affirme qu'il faut partager et négocier les idées, sans ne jamais rien refouler. « Il ne faut pas imposer ses idées, jamais. Il faut les verbaliser et ensuite les négocier, ensemble. C'est important de ne jamais hésiter à partager ses frustrations au fur et à mesure, il ne faut rien refouler. »

Et... préparation, préparation et encore de la préparation. Avant de se lancer dans un grand chantier, il faut consulter des gens qui sont déjà passés par là, parler à des experts, demander conseil, faire des bons plans. « Il faut voir clair avant de se lancer là-dedans. Demandez à vos amis, vos proches, c'est fou les connaissances que certains peuvent vous apporter », explique l'ancien député.

« Une fois les deux acolytes bien alignés sur un même objectif réel, il suffit d'avoir la même volonté de le mener à terme et vous avez la recette gagnante pour que ça fonctionne », ajoute-t-il.

«ÇA EN VALAIT LE COUP»

Ce livre, bien qu'il serve de guide à saveur humoristique pour les

apprentis de la rénovation, a plutôt servi à tourner la page d'un grand chapitre pour la famille Kotto-St-Hilaire. « L'écriture fut vraiment thérapeutique. C'est notre manière de fermer ce chapitre et de laisser cette aventure derrière nous », exprime M. Kotto.

« On en a vécu beaucoup! » ajoute Caroline St-Hilaire, « mais vaut mieux en rire, comme on dit. »

Avec les travaux maintenant terminés, le couple peut affirmer que « ça en valait le coup ». « Notre prochaine collaboration pourrait porter sur comment écrire un livre en couple sans déchirer les pages de sa vie, peut-être? » lance M^{me} St-Hilaire.

Chose certaine, l'ancienne mairesse de Longueuil semble avoir encore bien des idées réno en tête. « Chéri, je t'annonce qu'on agrandit la terrasse bientôt », lance-t-elle à son chum en concluant l'entrevue.

1, 2 et 3 Bien qu'ils aient vécu

quelques moments de découpage sur le grand chantier, la famille Kotto-St-Hilaire est bien heureuse d'avoir traversée cette aventure. — PHOTOS FOURNIES

4 Autre petit secret pour réussir ses rénos et se garder motivé : les moments de récompenses!

5, 6 et 7 Le chalet était un vrai chantier de construction et si c'était à refaire, le couple affirme qu'ils passeraient plus de temps sur les lieux afin de surveiller les travaux et s'éviter des mauvaises surprises.

Nouveauté printemps en boutique

Literie Plus Design

19 Principale, Granby • 450 991-0600



Il serait bon de commencer à développer un système d'identification transparent sur l'utilisation de l'alcool neutre dans les spiritueux québécois, croit notre chroniqueur. — 123RF

Une légère distinction à faire

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Une fois n'est pas coutume. C'est du côté des spiritueux québécois que je porte ma plume cette semaine. Spécialiste en bière, certes, mais surtout amoureux des alcools bien faits et du savoir-faire s'y rattachant, j'ai visité des centaines de distilleries et vu arriver la vague des maisons « artisanales » depuis les États-Unis jusqu'au Québec.

Je me souviens de la section des alcools québécois dans ma succursale SAQ, un très timide espace disponible avec un choix plus que limité. La faute n'était pas à la SAQ, car la production artisanale de spiritueux n'était pas aussi variée qu'elle l'est aujourd'hui. D'ailleurs, la SAQ a réussi à se positionner avec pertinence dans ce marché. Cela dit, elle est la seule à pouvoir le faire, la vente d'alcool distillé étant un monopole d'État. Je ne peux m'empêcher de le souligner.

En vue d'encourager les produits du Québec, elle a développé un programme d'identification des spiritueux qui permet aux consommateurs de s'y retrouver. Aux dires de mes proches et amis, ce programme semble exercer une influence non négligeable sur les décisions d'achats. Malheureusement, il semble également créer une injustice pour

une catégorie de distillateurs québécois.

L'identification des spiritueux « québécois » présente un classement en trois catégories :

- Origine Québec - Produit élaboré par des artisans québécois et avec des ingrédients cultivés ici.

- Préparé au Québec - Produit conçu ou distillé au Québec avec des ingrédients québécois, mais aussi d'ailleurs dans le monde.

- Embouteillé au Québec - Produit assemblé et mis en bouteille par une entreprise locale.

L'idée derrière ce classement est d'identifier rapidement les produits distillés, assemblés ou embouteillés au Québec. Peut-être trop rapidement ?

Il y a quelques jours, une brasserie-distillerie montréalaise a lancé deux spiritueux en lien avec leur gamme de bière et entièrement manipulés, du grain à l'embouteillage, dans leurs installations au Québec. Le processus de fabrication le plus complet que peut réaliser une distillerie de la fermentation du moût de céréale à la dernière distillation avec les aromates. Les produits ont été classés « Préparés au Québec », car les céréales de spécialité utilisées proviennent de l'extérieur du Québec.

Dans le milieu, plusieurs distilleries achètent de l'alcool de grain neutre d'une autre province,

ajoutent des aromates et réalisent la dernière étape de distillation pour diminuer les coûts de production. Le produit sera également classé « Préparé au Québec ».

Pourtant, nous sommes devant deux approches complètement différentes. Dans la première, la distillerie choisira ses grains, s'assurera d'une fermentation complète avec une levure sélectionnée et distillera le résultat de la fermentation pour créer son alcool de base. Par la suite, cet alcool sera conservé et distillé à nouveau avec des aromates sélectionnés, et le spiritueux embouteillé sera le fruit d'un travail artisanal.

Ailleurs, on achètera un alcool de grain neutre, on ajoutera les aromates et on distillera le tout avant embouteillage.

J'ai eu plusieurs discussions avec différents distillateurs sur l'épineux sujet de l'alcool neutre acheté à la tonne au Québec. Je comprends également que les enjeux des coûts de production sont souvent liés à la faible marge bénéficiaire des spiritueux québécois, mais lorsque j'achète un pain dans une boulangerie, j'aime savoir si ce pain a été fabriqué ici ou cuit ici. Derrière chaque alcool fermenté et distillé sur place, il y a un savoir-faire et une signature.

Il serait bon de commencer à développer un système d'identification transparent sur l'utilisation de l'alcool neutre dans les spiritueux québécois. Car même si les deux produits utilisent des matières premières provenant de l'extérieur du Québec, les produits sont différents.

Le meilleur dessert liquide!

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Après deux années de rendez-vous manqués, nous voilà enfin de retour pour renouer avec l'une des plus fortes traditions québécoises : la cabane à sucre.

Rêvant justement de sirop d'érable, de richesse et de volupté, je vous propose cette semaine une recette très costaute : un lait de poule maison (eggnog) à l'érable et aux pacanes.

Pour ceux qui veulent se gâter avec ce meilleur dessert liquide possible, vous trouverez cette recette très technique, mais ô combien satisfaisante! Monter les œufs en neige fait toute la différence!

Pour plaire à toute la famille, je suggère de préparer d'abord cette recette sans alcool, puis d'ajouter 0,75 oz de vodka dans le verre des adultes, tout simplement.

Santé!

P.-S. C'est très sucré.

P.-P.-S. C'est le but.

Eggnog pacane et érable

(Donne 8 à 10 portions)

INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse (180 ml) de vodka (optionnel)
- 4 oz (120 ml) de sirop maison érable et pacanes (ou 2 oz de sirop d'érable)
- 3/4 tasse (180 ml) de crème 35 %
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 3 œufs
- 1/3 tasse (80 ml) de sucre
- 1,5 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à thé de muscade moulue
- Muscade râpée (pour décorer)

PRÉPARATION

1 Séparer les jaunes et les blancs d'œufs dans deux bols.

2 Fouetter les jaunes d'œuf avec 1/4 tasse du sucre jusqu'à obtenir une consistance homogène.

3 Ajouter la préparation de jaunes d'œufs, la vodka, le sirop, la crème, le lait, la cannelle et la muscade dans un bol à punch ou un bol de service. Bien mélanger.

4 Dans le bol de blancs d'œufs, introduire le reste du sucre et fouetter pour monter en neige.

5 Verser les 2/3 des œufs en neige dans le bol de service, mélanger délicatement et servir dans des tasses.

6 Décorer chaque tasse d'une louche d'œufs en neige restants et de muscade râpée.



— MAËLLA LEPAGE

La vigne est belle



NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale
nrichard@gcm medias.ca



La viticulture au Québec est encore très jeune, mais se démarque déjà grâce à des cuvées qui ont pris leur place sur les grandes tables d'ici et d'ailleurs. On s'y intéresse également en Europe pour la maîtrise des cépages hybrides que nos vignerons ont su apprivoiser en climat extrême, un savoir-faire qu'on explore désormais à titre de solution aux défis grandissants apportés par les changements climatiques.

Notre histoire n'est pas longue mais elle est belle et passionnante. Dans les années 1980, il y a eu les défricheurs comme l'Orpailleur et le vignoble de la Bauge, puis en 1993, l'incontournable Négondos, le premier vignoble biologique de la province, et finalement dans les années 2000, d'autres innovateurs qui se démarquent, se sont joints à la fête, ou devrais-je dire à la folle idée de planter de la vigne et de réussir à faire du bon vin au Québec.

La vigne est belle est une nouvelle

série documentaire qui rend hommage aux vignerons et vigneronnes du Québec au fil de six chapitres qui nous plongent dans leur univers et leur vie au vignoble, sur une période d'un an.

Le réalisateur Pascal Brouard, aussi à la barre de Curieux Bégin, signe cette série présentée en mars sur les ondes de Télé-Québec et sur le web. À ne pas manquer pour enfin comprendre et apprécier la signature unique

de nos cuvées, en plus des défis et de la richesse que nous offre notre terroir.

Voici quelques-uns des vignobles présentés et leurs joyaux, disponibles à la SAQ et dans les épicerie spécialisées.

L'ORPAILLEUR 2020
16,45 \$ • 743 559 • 13 % • 2,2 G/L

Et c'est ainsi que tout a commencé en 1982, grâce à la persévérance d'un jeune vigneron dans la vingtaine, Charles-Henri De Coussergues qui décida de quitter sa Provence natale pour le climat du Québec. On le traitait de fou au début de l'aventure à laquelle peu de gens croyaient.

« Il n'y avait pas de permis, il a donc fallu tout mettre en place même au niveau de l'agrotourisme qui n'était même pas une option à l'époque. Il était alors inconcevable de

recevoir des gens sur une terre agricole. On a réussi et on y est encore 40 ans plus

tard. Et la vigne est là pour rester ». Le vignoble de l'Orpailleur est situé à Dunham dans les Cantons-de-l'Est.

CHÂTEAU DE CARTES PETNAT ROUGE 2020
18,30 \$ • 14 808 377 • 12 % • 1,8 G/L

Le vigneron Stéphane Lamarre qui a commencé son projet en 2006 a persévéré malgré les nombreux défis. « La croissance du vignoble québécois est fulgurante, on a débuté avec 8000 bouteilles et aujourd'hui avec fierté, j'en produis 120 000... et j'en manque! Je suis persuadé qu'il y a un beau futur pour le vignoble québécois. » En conversion bio, le vignoble Château de Cartes est situé à Dunham dans les Cantons-de-l'Est.

DOMAINE ST-JACQUES PINOT NOIR 2020
26 \$ • 13 023 172 • 12,5 % • 1,8 G/L

À cause du climat, il n'est vraiment pas évident de planter des viniferas au Québec mais pour Yvan Quirion, un vigneron qui aime les défis, il s'agissait de trouver la meilleure méthode de protection pour son terroir. « On réussit très bien grâce à un système de géotextile qui maintient un radiant isolant pendant la saison hivernale ». En conversion bio depuis 2018, le Domaine Saint-Jacques est situé en Montérégie, à St-Jacques-le-Mineur.

Pionniers de la production de chardonnay et de la viticulture biodynamique au Québec, Véronique Hupin et Michael Marler du vignoble Les Pervenches comptent parmi les vignerons mis en valeur dans la série

La vigne est belle, présentée à Télé-Québec et sur le web. — FOURNIE

PAR TÉLÉ-QUÉBEC

VIGNOBLE DE LA BAUGE ÉVOLUTION ROUGE
20,35 \$ • 14 382 345 • 13 % • 2 G/L

Simon Naud, vigneron de la deuxième génération au sein du vignoble familial, explique que les goûts des consommateurs ont aussi évolué. « Le style des vins québécois, marqués par une bonne acidité, est plus tendance aujourd'hui qu'il ne l'était quand on a commencé en 1986, alors qu'on ne considérait que les rouges puissants, concentrés et corsés. » Le vignoble de la Bauge est situé à Brigham dans les Cantons-de-l'Est.

LES PERVENCHES LES ROSIERS 2020
32 \$ • ÉPICERIES SPÉCIALISÉES • 12,7 % • 1,7 G/L • BIO, BIODYNAMIE

Pionniers de la production de chardonnay et de la viticulture biodynamique au Québec, Véronique Hupin et Michael Marler ont commencé leur aventure vinicole en 1998, en élaborant dès le départ des vins biologiques qui expriment la typicité de leur terroir. Leur philosophie consiste à embouteiller le vivant. Le vignoble Les Pervenches est situé à Farnham dans les Cantons-de-l'Est.

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



PLUS DE PRODUITS DE LA MER D'ICI SUR LE MARCHÉ QUÉBÉCOIS

JOHANNE FOURNIER

Collaboration spéciale, *Le Soleil*

Si 80% des poissons et fruits de mer pêchés au Québec sont principalement écoulés en Asie, en Europe et aux États-Unis, le chef Jean Soulard croit que cette tendance peut très bien s'inverser, du moins graduellement.

En entrevue avec *Le Soleil* à titre de coprésident du 1^{er} Salon Fourchette bleue – poissons et fruits de mer, qui s'est tenu à Rivière-du-Loup les 22 et 23 février, il estimait que l'événement constituait un bon départ vers une meilleure connaissance des produits marins du Saint-Laurent.

« Quand je suis arrivé dans ce pays, je me suis dit qu'il y avait un travail de pionnier à faire, raconte le chef natif de la France. On était au début des années 1990. Puis, une synergie s'est installée à travers les différents producteurs, artisans, maraîchers et éleveurs. » Selon le porte-parole de Fourchette bleue, l'organisme à l'origine du Salon, celui-ci est un début « pour faire allumer une lumière ».

« Ça en vaut la chandelle! Je suis né sur le bord de la mer avec un grand-mère qui partait avec son panier pour aller chercher le poisson pour servir à l'auberge une heure plus tard. Pour moi, c'est ça, la cuisine. C'est d'avoir le poisson frais qu'on va chercher à côté. Il y a des centaines de variétés qu'on ne pêche pas. Elles ne sont pas connues. »

Pour l'ancien chef du Château Frontenac à Québec, la commercialisation des poissons et fruits de mer d'ici pourrait aussi bien fonctionner que celle des produits du terroir.

À son avis, les Québécois ont toujours été ouverts aux nouveautés culinaires, plus que les Européens et les Canadiens des autres provinces.

« C'est un bonheur, pour le Québécois, d'être autour d'une table et de découvrir. Il a cette curiosité. C'est pour ça qu'on est prêt pour autre chose. »

M. Soulard fournit comme exemple la loquette, le

concombre de mer et l'oursin qui offrent beaucoup de possibilités de transformation. « Un jus de carotte avec un crustacé, c'est extraordinaire! »

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), André Lamontagne, a comparé le Salon « à une graine qui est plantée et qui est arrosée par tous les participants ».

« Je vois ce salon comme de l'innovation, des gens qui sont mobilisés pour aller davantage à la rencontre des consommateurs, a fait savoir M. Lamontagne, qui a participé à l'événement. C'est tout l'écosystème des pêches qui va s'ajuster pour ultimement répondre aux besoins des consommateurs. »

FRANC SUCCÈS

Ayant réussi à réunir 16 exposants et 160 participants, le 1^{er} Salon Fourchette bleue – poissons et fruits de mer a été, de l'avis de son instigatrice, un franc succès.

« Je fais un bilan positif parce que tous les gens avec qui j'ai parlé étaient très heureux et me

« Ça en vaut la chandelle! Je suis né sur le bord de la mer avec une grand-mère qui partait avec son panier pour aller chercher le poisson pour servir à l'auberge une heure plus tard. Pour moi, c'est ça, la cuisine. C'est d'avoir le poisson frais qu'on va chercher à côté. Il y a des centaines de variétés qu'on ne pêche pas. Elles ne sont pas connues. »

— Jean Soulard



Les oursins et la loquette d'Amérique offrent beaucoup de possibilités de transformation. — FOURCHETTE BLEUE

disaient avoir fait des rencontres très intéressantes, raconte la fondatrice de Fourchette bleue et directrice générale d'Exploramer de Sainte-Anne-des-Monts, Sandra Gauthier. Les exposants m'ont confirmé avoir fait des ventes intéressantes. La plupart d'entre eux étaient même un peu surpris. »

À son avis, l'objectif de cette première foire commerciale, qui visait à permettre un meilleur accès aux poissons et aux fruits de mer du Saint-Laurent exclusivement destinés au marché du Québec, a été atteint.

En donnant la priorité aux marchands, aux poissonniers et aux restaurateurs québécois, l'événement souhaitait limiter les exportations des ressources marines et aquatiques du Saint-Laurent vers l'étranger ainsi que de donner l'occasion aux participants québécois de se servir avant le Boston Seafood Show, qui s'est tenu du 13 au 15 mars.

Si 16 entreprises du domaine ont répondu à l'invitation, les grands transformateurs, eux, ont décliné l'offre.

Selon Sandra Gauthier,

plusieurs raisons pouvaient expliquer leur absence.

« Beaucoup de ces gens sont en vacances à ce moment de l'année. Certains ne sont même pas au Québec. » Il faut aussi préciser que la tenue d'événements en personne n'était autorisée que depuis seulement deux semaines.

« Plus l'usine est grosse, plus c'est difficile de se retourner sur un 10 cents dans un délai aussi rapide, explique Mme Gauthier. Il y en a qui n'ont rien à vendre. Il y en a aussi qui n'ont pas le goût de vendre au Québec. On ne va pas se battre contre eux! » Elle croit néanmoins qu'un jour, les Québécois revendiqueront l'accès à leurs ressources naturelles. « Mais on n'est pas rendu là. Je préconise la technique des petits pas et, avec le Salon, on a fait un beau petit pas. »



Si 80% des poissons et fruits de mer pêchés au Québec sont principalement écoulés en Asie, en Europe et aux États-Unis, le chef Jean Soulard croit que cette tendance peut très bien s'inverser, du moins graduellement.

— COLLABORATION SPÉCIALE, JOHANNE FOURNIER

AGRICULTURE URBAINE

CULTIVER
SES CHAMPIGNONS
À LA MAISON

LAURIE WIELAND

Collaboration spéciale, Le Soleil

Cuits à même la poêle, en sauté ou en sauce, dans les recettes ou en accompagnement, les champignons se prêtent à tout lorsqu'on parle de cuisine. Un concept qui ne date pas d'hier, mais qui a pourtant explosé en popularité dans les dernières années : les trousse de culture de champignons maison, une excellente manière de les cultiver en toute saison et d'agrémenter ses plats à l'année, d'après Les Urbainculteurs.

Destinées à tous ceux qui désirent faire pousser des champignons à la maison, les trousse de culture de mycélium sont des ensembles «prêts à pousser» faciles d'utilisation. L'objectif premier? Permettre à tous de cultiver à l'année, en toute simplicité.

La culture de champignons maison est une expérience scientifique en soi, ainsi qu'une activité amusante pour les jeunes et les moins jeunes, qu'ils soient expérimentés ou qu'ils veuillent tenter un premier contact avec l'agriculture, «sans pour autant se salir les mains!» lance Vincent Hanrion, chargé de communications chez Les Urbainculteurs.

La commercialisation de ce genre de trousse clé en main se fait depuis environ une dizaine d'années au Québec et ailleurs dans le monde. Les Urbainculteurs tiennent en stock les trousse de culture de Mycoboutique, une entreprise familiale montréalaise spécialisée dans tout ce qui touche aux champignons. Au coût de 27 \$, il s'agit d'un sac d'un kilogramme de culture qui, dans les conditions recommandées, produira 30 % de son poids total en champignons.

«Il y a un réel engouement depuis quelques années pour la culture et la production maison, explique M. Hanrion. C'est à la fois lié à la demande grandissante pour tout ce qui a trait aux aliments frais, mais c'est aussi une question d'offre. Plusieurs



Les champignons émergeront du sac comme ceci, en poussant vers le haut.

entreprises et certains restaurants se sont lancés dans la production urbaine de champignons parce que c'est facile et ça permet de diversifier leur offre avec des variétés différentes de celles vendues sur les tablettes d'épicerie.»

Rappelons que Les Urbainculteurs sont une entreprise d'économie sociale qui travaille à développer et promouvoir une agriculture urbaine accessible et responsable, au bénéfice des organisations et des individus. «Ces petites boîtes à champignons sont vraiment un beau principe d'agriculture urbaine, à faire pour le plaisir en famille à la maison ou encore à l'école. Il s'agit d'une belle initiation à l'agriculture et c'est vraiment gratifiant de faire pousser quelque chose par soi-même», affirme Vincent Hanrion.

UN PROCESSUS
RELATIVEMENT SIMPLE

Les trousse de culture maison produisent la plupart du temps des pleurotes, une sorte de champignons sauvages bien connue du grand public qui appartient à la catégorie des comestibles. «Il s'agit d'une variété très simple qui pousse facilement», explique M. Hanrion.

Les champignons comestibles peuvent être cultivés à l'extérieur comme à l'intérieur, sur le comptoir de la cuisine, dans une cave, dans un garage ou dans n'importe quel espace bien aéré. La température de la pièce doit cependant être constante. Pour fructifier, le champignon requiert lumière et air frais.

Le principe est simple : pour que se développe un champignon, il faut un substrat et du mycélium. Le substrat, c'est la base qui sert à alimenter les pleurotes pour qu'ils se développent. Bien que les trousse clé en main contiennent déjà tous ces ingrédients, il demeure possible de fournir un substrat maison.

Tel qu'expliqué par Les Urbainculteurs, on peut utiliser comme substrat tout ce qui contient de la cellulose à la maison : du marc de café, des copeaux de bois, des cartons ou encore du papier. On vient alors alimenter notre culture tout en limitant nos déchets.

À cette base, il faut ajouter le mycélium. Chaque trousse produite par Mycoboutique renferme déjà du mycélium blanc de champignon ainsi qu'un substrat brun, ici composé de sciure de bois, de céréales, d'eau et de sulfate de calcium. Les composantes du substrat peuvent varier selon la trousse choisie.



Les trousse de culture offertes par Les Urbainculteurs se détaillent au prix de 27 \$.

«Ce qui devient intéressant, c'est qu'on peut faire plusieurs cultures avec un même mycélium», explique l'expert d'agriculture urbaine, grand fan de champignons. «Il suffit de renouveler le substrat et de l'arroser, puis ça va se remettre à fructifier. Ça vraiment une multiplication infinie, car ce qu'on achète, c'est le mycélium!»

Lorsqu'on est prêt à démarrer la culture, il faut d'abord faire de petites incisions dans le plastique du sac puis l'immerger dans l'eau. Le contenant ne doit pas être hermétiquement fermé, parce que les champignons dégagent du CO₂ et doivent respirer de l'oxygène afin de croître correctement, est-il expliqué. Il faudra ensuite s'assurer que la culture demeure dans des conditions humides en vaporisant une fois par jour.

Vaporisez, patientez, récoltez et... dégustez! Vous pouvez faire la récolte au fur et à mesure que les champignons poussent, ou bien les récolter d'un coup et les conserver au frais, enroulés dans un chiffon humide.

À noter qu'avant son utilisation, il est possible de conserver la trousse de culture au froid jusqu'à un mois, après quoi la fructification se développera à l'intérieur du sac, expliquent Les Urbainculteurs.

PLUS DE VARIÉTÉ,
MOINS DE COÛTS,
PLEIN DE POSSIBILITÉS

Les champignons qui émergent de ces trousse sont des produits

qu'on ne retrouve pas forcément en épicerie.

Il s'agit d'une option intéressante pour ceux qui souhaitent avoir de la variété à coût moindre, alors que les pleurotes peuvent être de plusieurs couleurs et de formes différentes.

Pleurotes de l'orme, pleurotes bleus, gris, rose, blancs ou jaunes, cette famille de champignons se démarque des autres par sa richesse en nutriments et son bon goût. On reconnaît le champignon des bois, aussi appelé «pleurote en coquille», grâce à sa forme d'huître. Dans la nature, il pousse généralement de mars à mai.

Pleurotes à l'ail, au fromage, panés ou caramélisés, coupés en lamelles dans la poêle, dans une omelette, une sauce, un risotto... Si vous en doutiez encore, il y a des milliers de recettes à imaginer pour sublimer ce savoureux champignon.

«Personnellement, j'adore les faire revenir dans la poêle avec de l'ail et du persil, les huiler et saler pour les faire cuire comme des croustilles. Dans les sauces, les soupes, ils se prêtent bien à tout», lance Vincent Hanrion, en spécifiant toutefois de ne pas les congeler pour éviter qu'ils perdent du goût et de la texture.

De plus amples renseignements au sujet des trousse de culture de champignons maison sont disponibles sur le site Internet des Urbainculteurs ou au mycoboutique.com.

VOYAGES.

DIX ENDROITS POUR

C'est peut-être l'une des questions les plus énigmatiques de l'année : où voyager en 2022? Entre restrictions sanitaires et réouverture des frontières, il reste très difficile de dessiner des tendances. Voici dix suggestions basées sur des nouveautés, des commémorations, ou tout simplement des coups de cœur sur différents continents. Mais attention aux règles en vigueur, le vent peut tourner à tout instant... VALÉRIE SIMARD ET SYLVAIN SARRAZIN, LA PRESSE



— ARCHIVES REUTERS, STEFICA BIKES



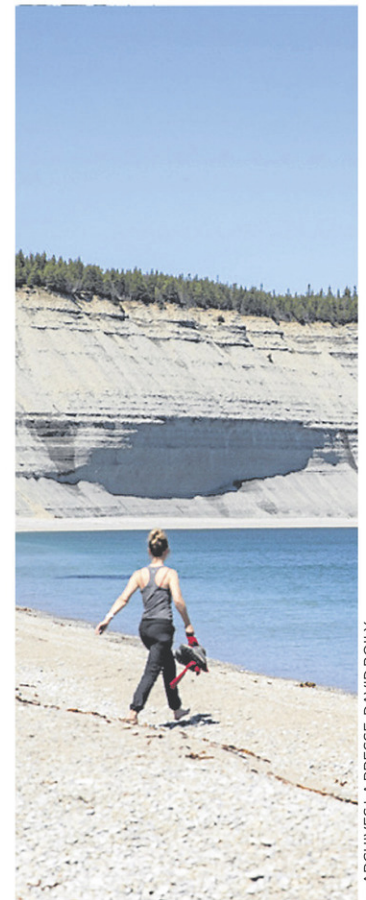
— ARCHIVES AP



— ARCHIVES LA PRESSE



— ARCHIVES LA PRESSE, ALAIN ROBERGE



— ARCHIVES LA PRESSE, DAVID BOILY

AUSTRALIE ENFIN!

«Welcome Back World!» Avec ce mot de bienvenue peint sur le sol de l'aéroport de Sydney, l'Australie ne laisse pas de doute sur sa volonté d'accueillir de nouveau les touristes internationaux. Fermées depuis presque deux ans en raison d'une stratégie «zéro COVID», les frontières de ce pays insulaire sont ouvertes depuis le 21 février aux voyageurs vaccinés. Queensland, Victoria, Tasmanie, Nouvelle-Galles-du-Sud, le choix sera certainement difficile. Pour sortir des sentiers battus ou pour voir les classiques sous un autre œil, des communautés aborigènes animent des activités partout au pays (randonnée dans les parcs nationaux, pêche, plongée en apnée sur la Grande Barrière de corail, découverte de l'art aborigène). Le parc national de Daintree, une forêt ancienne du Queensland inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, a d'ailleurs été restitué à la tribu aborigène Kuku Yalanji de l'Est, en septembre dernier.

SERBIE ENTRE CULTURE ET GASTRONOMIE

Alors que la Croatie s'est imposée comme une destination de premier choix, sa voisine serbe est jusqu'à présent plutôt restée en retrait. La reprise du tourisme pourrait marquer un tournant grâce à deux virages amorcés par le pays. D'une part, Novi Sad, deuxième ville de Serbie, endossera le titre de capitale européenne de la culture en 2022, partagé avec deux autres cités (Kaunas, en Lituanie, et Esch-sur-Alzette, au Luxembourg). On y annonce la venue de quelque 4000 artistes tout au long de l'année et la mise en valeur des infrastructures locales pour l'occasion. D'autre part, la capitale Belgrade se forge une solide réputation en matière gastronomique, le guide Michelin ayant récemment porté à son menu les meilleurs restaurants serbes et commencé à y distribuer ses étoiles. Pas moins de 14 adresses de la capitale sont désormais passées au crible du prestigieux guide.

MEXIQUE PRÈS DES CÔTES, PRÈS DU CŒUR

Pas originale pour un peso, cette destination demeure quand même une valeur sûre pour des Nord-Américains confinés qui désirent laisser leurs tracas sur une plage ou manger leurs émotions avec un taco. De nombreux médias spécialisés pointent vers le Mexique cette année, en raison de ses restrictions souples et de sa proximité. En revanche, ils ne s'accordent pas sur une zone particulière : CN Traveler présente Querétaro comme une charmante ville coloniale à deux heures de Mexico, où les hôtels poussent comme des cactus, tandis que le Yucatán reste proverbial, le Lonely Planet soulignant que Mérida ne démerite pas. D'après les données de recherche d'Expedia.ca, Playa del Carmen, Riviera Maya et Tulum (l'effet influenceurs?) restent dans le trio de tête des destinations prisées par les Canadiens.

YELLOWSTONE UN PIONNIER FÊTÉ

On parle beaucoup du gigantesque Yellowstone, et pour cause : il vient de célébrer en mars son 150^e anniversaire de fondation. Plus qu'un aîné, il est un pionnier, puisqu'il s'agit du tout premier parc national établi dans le monde. Ses phénomènes géothermiques, tout autant que sa faune éclectique, fascinent toujours autant les visiteurs. Tout au long de 2022, des activités et investissements spéciaux sont prévus par les responsables des lieux. À l'été, des représentants des Premières Nations, pour lesquelles la zone est particulièrement importante, présenteront leurs cultures et traditions au public. Une nouvelle route sera ouverte et des infrastructures pour accueillir davantage de personnel du parc seront déployées. Situé à la croisée du Wyoming, du Montana et de l'Idaho, le parc de Yellowstone offre aussi l'occasion de sortir des sentiers battus en matière d'exploration des États.

ANTICOSTI LA NATURE EN RÊVE

L'île d'Anticosti n'est plus une destination réservée aux chasseurs et aux pêcheurs. Avec le forfait tout-inclus offert par la SÉPAQ à la nouvelle auberge de Port-Menier et le dépôt récent de la candidature de l'île d'Anticosti au Patrimoine mondial de l'UNESCO, elle attire de plus en plus de Québécois avides de nature, de dépaysement et de faune (bonjour, les chevreuils !). Forte de ses fossiles vieux de 443 millions d'années, de sa majestueuse chute Vauréal, de ses canyons et de ses falaises, Anticosti a de quoi émerveiller ceux et celles qui ont l'impression d'avoir tout vu au Québec. Mais gare à ceux qui tardent à réserver. À la SÉPAQ, il ne restait, la semaine dernière, que quelques disponibilités en chalet pour l'été. Les réservations pour le camping ouvriront le 10 mai prochain. Quant à l'auberge, elle affiche complet cette année. Il sera possible de réserver pour 2023 à compter du 23 avril.

S'ÉVADER EN 2022



— ARCHIVES LA PRESSE

ÎLE DU CAP-BRETON FRUITS DE MER, PLEIN AIR ET MI'KMAQ

Alors que Vancouver et Whistler restent parmi les destinations nationales les plus considérées sur la plateforme Expedia, mettons plutôt le cap à l'est et lorgnons l'île du Cap-Breton ; la seule évocation canadienne dans les suggestions de CNN pour 2022. C'est vrai qu'il y en a pour tous les goûts, entre la piste Cabot offrant près de 300 km de vues spectaculaires, les randonnées dans le parc national des Hautes-Terres-du-Cap-Breton, les fruits de mer abondants et les festivals disséminés tout au long de l'année. Le secteur est surtout évoqué pour la floraison récente des activités de découverte des cultures autochtones, tout particulièrement des Mi'kmaq : ateliers de fabrications artisanales, visites guidées axées sur l'histoire de ce peuple, festivités traditionnelles... l'office de tourisme local a de nombreuses pistes à suivre pour mettre en valeur ces ressources patrimoniales.



— ARCHIVES LA PRESSE

LA NORVÈGE POUR LES JAMBES ET PAR LE VENTRE

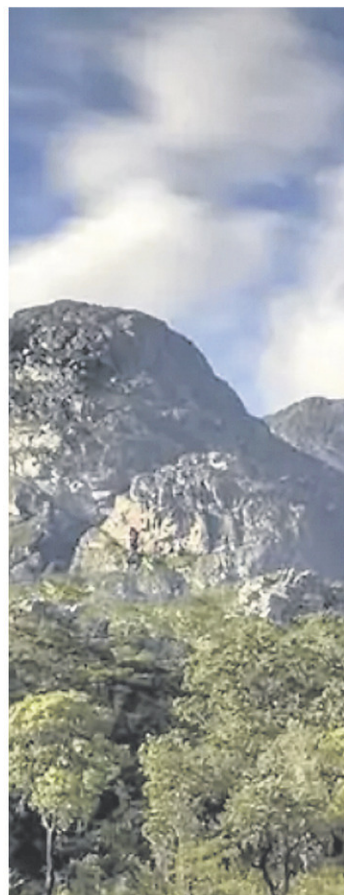
Championne aux plus récents Jeux olympiques d'hiver, la Norvège a une fois de plus prouvé au monde le succès de sa culture basée sur les sports. À vous, amateurs de ski de fond, on aurait aimé proposer un séjour dans la région de Susjoen, mais (malheureusement!), l'hiver tire à sa fin. Le reste de l'année, on peut notamment profiter de la vie culturelle d'Oslo (qui a repris avec la levée des mesures sanitaires), visiter les fjords, se perdre dans la nature sauvage ou grimper des montagnes. Les gourmands voudront se diriger au cœur du pays, dans la région de Trøndelag et sa capitale Trondheim, moteur du renouveau de la cuisine norvégienne. Nommée «région européenne de la gastronomie» en 2022, Trøndelag est reconnue pour ses producteurs et ses tables étoilées. Elle est aussi l'hôte de festivals gastronomiques qui seront de retour cette année, après une pause pandémie forcée.



— AGENCE D'ARCHITECTURE ANTHONY BÉCHU

DIJON PAS QUE POUR LA MOUTARDE

Voilà une destination qui n'a pas l'habitude des listes annuelles des publications spécialisées en voyage. Si elle s'y fraie un chemin cette année, ce n'est pas pour sa célèbre moutarde, mais bien parce que Dijon, la capitale de la région française de la Bourgogne, accueillera dès mai prochain la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Aménagé dans le bâtiment historique de l'ancien Hôtel-Dieu, ce complexe regroupera des écoles de cuisine et de vins, un grand espace de dégustation, des restaurants et commerces gourmands, un hôtel ainsi que des salles d'exposition et de cinéma. Sa mission : raconter et faire vivre les valeurs du «repas gastronomique des Français» et des «Climats du vignoble de Bourgogne» reconnus par l'UNESCO. La Cité sera d'ailleurs située au départ de la Route des grands crus, qui traverse 38 villages viticoles et s'étend sur 60 km à travers le vignoble bourguignon.



— TIRÉE DE CHIMANIMANI.COM

MOZAMBIQUE UN NOUVEAU PARC MAGNIFIQUE

Tout récemment établi, le parc national de Chimanimani, à la frontière du Zimbabwe, a attiré l'attention de nombreux photojournalistes et explorateurs. Face à la dégradation de la faune locale, les autorités nationales ont décidé de protéger cette aire et de soutenir le tourisme durable, où observation de oiseaux, randonnées tropicales et découverte des communautés figurent à l'agenda. Éléphants, reptiles et flore variée croiseront le chemin des aventureux. On y trouve également le mont Binga, plus haut sommet du pays. Attention à certaines zones du Mozambique, très instables, notamment la province septentrionale de Cabo Delgado — le parc est plutôt situé dans la province de Manica, dans l'ouest du pays.



— DISNEY

WALT DISNEY WORLD RETOUR VERS LES CLASSIQUES

Avec les nouveautés qui sont fréquentes, il y a toujours une bonne raison d'aller à Disney. Ces jours-ci, c'est l'ouverture de l'hôtel Halcyon et de l'expérience immersive *Star Wars : Galactic Starcruiser*, à Walt Disney World Resort, à Orlando, en Floride, qui fait jaser. Tout au long du séjour prévu de deux nuits, les invités sont plongés dans l'univers de Star Wars, soit dans un vaisseau interstellaire peuplé d'éclectiques personnages, où est servie une cuisine galactique exotique et dans lequel le jeu de rôles est, promet-on, réel. Vaisseau spatial oblige : la taille des cabines est inversement proportionnelle au prix de cette aventure, établi à 5000 \$ US par personne. Plus accessibles sont les activités liées aux célébrations du 50^e anniversaire du parc thématique, lancées l'automne dernier, dont l'inauguration des montagnes russes intérieures *The Guardians of the Galaxy : Cosmic Rewind* à Epcot prévue à l'été.



SAVOUREZ

UN MÉLANGE DU BRÉSIL ET DE COLOMBIE

LE MÉLANGE DU LECTEUR

SUR PLACE
AU CAFÉ DE LA BRÛLERIE
4, RUE DE LA GARE, GRANBY.

OU ALLEZ SUR LE SITE
[CAFEDELABRULERIE.COM/PRODUCT-PAGE/
LE-MÉLANGE-DU-LECTEUR-LA-VOIX-DE-L-EST](https://cafedelabrulerie.com/product-page/le-melange-du-lecteur-la-voix-de-l-est)

laVoixdel'Est

en collaboration avec

Le CAFÉ
de la
Brûlerie