

MATIÈRE À RÉFLEXION

LE ROI DES ONDES

PAGES M4 ET M5



AVEC
DOMINICK
FORTIN,
ANIMATEUR
DU MATIN #1
AU 95,7 KYK.

SOMMAIRE

M6

SPIRITUALITÉ

Et si on parlait de violence... ordinaire?



M34

Réutiliser avant de recycler

M36

PLANÈTE VINS

Le Québec à l'honneur



M14

La diversité existe aussi chez les marionnettes



VOYAGES

LE BOURLINGUEUR

M8

Vue sur le tourisme de demain

TOIT & MOI

Prôner l'économie de seconde main

M22

JEUNESSE

M29 >>> Le P'tit Mag

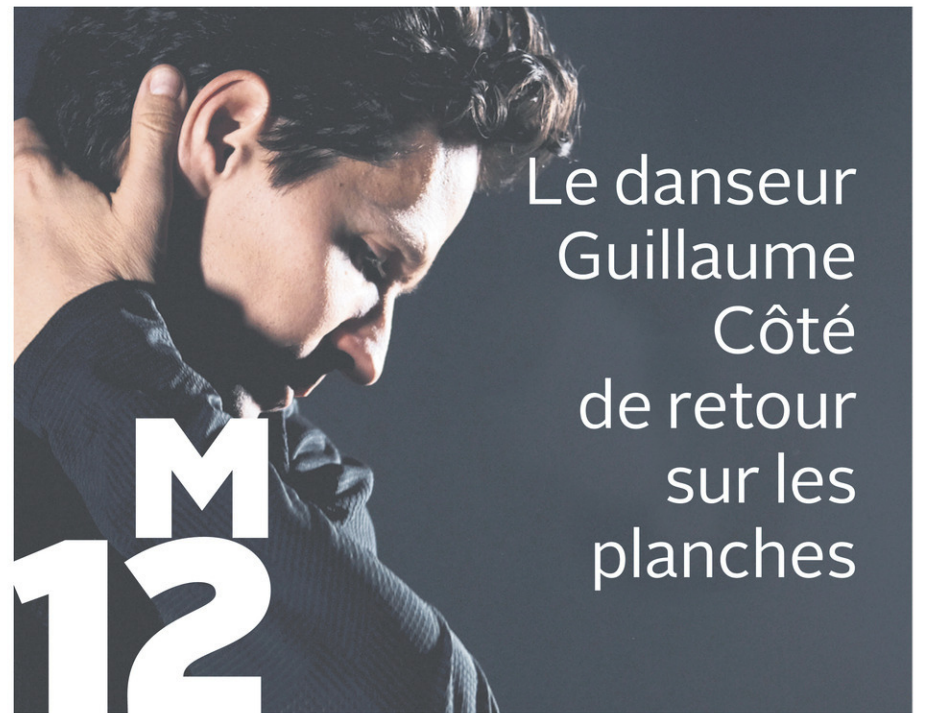
M30 >>> Une semaine d'actu

M32 >>> Apprendre à s'organiser, grâce aux devoirs

M33 >>> Au travail avec son perroquet



ARTS



Le danseur Guillaume Côté de retour sur les planches



PATRICIA RAINVILLE prainville@lequotidien.com



NORMAND BOIVIN nboivn@lequotidien.com

entre elle et lui



-PHOTO 123RF

Ça vaudra toujours la peine d'essayer

Il avait 18 ans lorsqu'il a quitté, avec son sac à dos, le centre jeunesse où il avait passé toute son adolescence. Il avait des troubles du comportement, ce qui lui a valu un billet d'entrée au centre vers l'âge de 12 ans. Seule sa date de naissance lui donnait cette nouvelle liberté. Ce n'était pas parce qu'il était prêt à affronter le monde des grands.

Mais son nouveau statut d'adulte faisait en sorte qu'il devait maintenant voler de ses propres ailes. Il n'avait pas terminé son secondaire. Il n'avait pas d'emploi. Devinez ce qu'il a fait. Un vol qualifié.

À 18 ans à peine, il passait du centre jeunesse au pénitencier pour cinq ans. Peine minimale oblige lorsqu'on commet un crime avec une arme à feu.

Il est sorti au bout de quelques années d'incarcération. Quatre ans, si ma mémoire est bonne. Les années avaient passé. Il était plus âgé, mais pas beaucoup plus en mesure de faire ce que font la majorité des jeunes adultes.

Alors il a fait quoi? Un autre vol qualifié. Résultat? Huit ans de pénitencier de plus au compteur. Il devrait sortir de détention après avoir franchi le cap des 30 ans.

J'ai assisté au procès de ce jeune homme, il y a quelques années. Loin de moi l'idée de banaliser son geste ou de l'excuser. Mais je me suis bien rendu compte que ce ne sont pas tous les jeunes adultes qui ont la même « chance » dans la vie.

Que serait-il arrivé à ce jeune homme s'il avait eu en main les outils nécessaires pour affronter la vie d'adulte après avoir passé la porte du centre jeunesse? Peut-être qu'il aurait quand même commis un vol qualifié. Peut-être qu'il aurait étudié un métier qui le passionnait. On ne le saura évidemment jamais.

« Je suis sorti avec mon sac vert et un chèque de BS. Je n'avais pas fini mon secondaire. Qui voulait m'engager? Personne », avait dit le jeune homme, durant ses représentations sur sentence.

Si l'histoire de ce jeune homme m'avait touchée, ce n'était pas le cas de la majorité des gens. On s'attendait devant le sort des enfants, bien évidemment. Mais rarement devant celui des grands adolescents ou des jeunes

adultes. Et pourtant. Ils sont des tonnes à quitter les centres jeunesse pas assez équipés pour prendre leur vie en main. Au Québec, plus ou moins un jeune de la DPJ sur quatre obtient un diplôme d'études secondaires à 19 ans, contre 77% dans la population en général.

Je ne jette pas le blâme aux institutions. Mais je salue les initiatives comme celles de la Fondation pour l'enfance et la jeunesse, qui se préoccupe de l'après-centre jeunesse.

Parce que ces jeunes ont aussi le droit d'obtenir les mêmes chances que n'importe qui. Les traumatismes laissés par leur passage en famille d'accueil ou en centres jeunesse sont de connaissances judiciaires. Ils ne pardonnent et n'expliquent pas tout, mais ils sont bien souvent pris en compte lorsque vient le temps de donner une sentence à un individu.

Chaque année, la Fondation pour l'enfance et la jeunesse du Saguenay-Lac-Saint-Jean tente de venir en aide à ces petits et à ces plus grands, de différentes manières. Notamment en planifiant avec eux leur « trousseau » et en les aidant à préparer leur nouvelle vie. Parce que ce n'est pas vrai qu'on est prêt à être un adulte avec un sac à dos et un chèque de BS.

Depuis quelques années, la fondation organise une course, durant laquelle les participants accompagnent les ados hébergés dans les centres. J'ai participé à ces courses les cinq dernières années. J'ai aussi fait des activités avec ces belles gangs, histoire de leur faire découvrir de nouveaux sports. J'ai toujours été touchée par ces ados, qui n'ont pas eu la même chance que la plupart d'entre nous.

Parce que ce n'est pas juste de naître sous une mauvaise étoile.

Je ne sais pas si la fondation aurait pu faire quelque chose pour le jeune homme dont je vous parlais plus tôt. Peut-être que oui, peut-être que non.

Mais ça vaudra toujours la peine d'essayer. Et d'investir dans notre jeunesse. Même si elle n'est pas parfaite.

Pour participer à la Course des 5 sentiers de la fondation, qui se tient jusqu'au 17 juillet prochain, visitez le fondationenfancejeunesse02.com ou la page Facebook de la fondation.

Une technologie qui laisse à désirer

Cette semaine, je ne me sens pas de taille à accoter la chronique de ma collègue de gauche Patricia. Quand on lit sa chronique, on n'a plus rien à ajouter. Je vais donc parler d'autre chose.

Mercredi, j'ai tondu ma pelouse avec ma nouvelle acquisition, une tondeuse à essence. Fini pour moi les tondeuses à batterie. Mon environnementalisme a pris le bord. Ou plutôt non, je crois que j'ai fait un bon choix environnemental. Parce que ma tondeuse à batterie c'était, selon moi, une catastrophe pour l'environnement.

Je m'étais laissé tenter, ça doit bien faire une dizaine d'années, par une tondeuse électrique. Pas nécessairement pour sauver la planète, car un petit moteur à quatre temps de 150 centimètres cubes, ce n'est pas un Airbus 380, mais parce que ça me tentait de faire différent. De ne plus avoir à entretenir un moteur qui se met à roter et faire ma pelouse en silence. Mais pas question d'une tondeuse avec un fil. On en avait eu une à la maison quand j'étais jeune. Ça fonctionnait bien et c'était silencieux et efficace. Mais la gestion du fil, c'était une autre paire de manches. Ceux qui en ont eu savent de quoi je parle.

Ayant un petit terrain, parce que la moitié est boisée, je me suis dit qu'une tondeuse à batterie ferait l'affaire et je me suis lancé.

Au début, c'était *l'fun*. Pas besoin de lancer le moteur avec la corde, ça part comme un charme et fait un beau travail, même si la largeur de coupe laisse à désirer. De plus, ce n'est pas très lourd.

Mais, il y a un mais. Amateur de camping, l'été je ne vais en ville que pour tondre ma pelouse. Des fois, elle pousse plus vite que mon envie de la tondre. Quand on a un bel été humide, elle pousse vite et si on attend 10 jours, c'est là que ça se gâte.

Premier constat : quand la pelouse est longue, ma tondeuse manque de jus avant la fin. Il faut donc la recharger. Et quand on descend d'Alma justement pour la tondre, ça ne nous le dit pas de revenir le lendemain.

L'année suivante, je suis donc retourné au

magasin qui me l'avait vendue, Canadian Tire pour ne pas le nommer, afin d'acheter une deuxième batterie. Avec deux batteries, je serais en voiture.

« Monsieur, elle ne se fait plus cette batterie. La tondeuse était en liquidation, car on arrêta la production et les batteries ne se font plus. »

Les bras me sont tombés par terre. Plus de batterie? J'ai eu beau chercher sur Internet, n'importe! J'en ai trouvé nulle part. Résultat? Le coup fatal est arrivé cette année en début de saison. Même quand la pelouse est courte, la batterie ne suffit plus à la tâche.

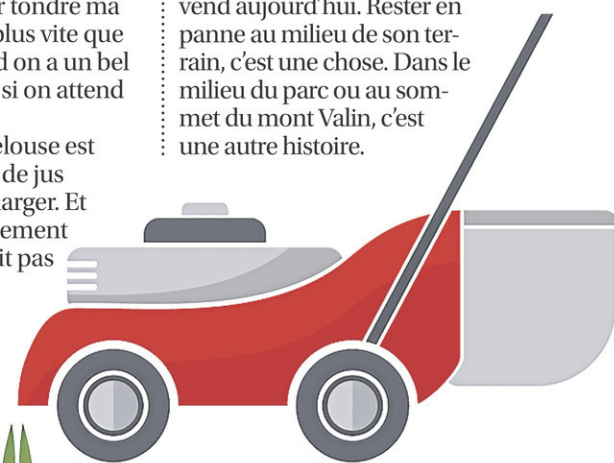
J'ai une belle petite tondeuse pas maganée pantoute, mais qui va aller à la ressourcerie.

Alors je suis bien dompté. D'autant plus que je m'étais aussi fait prendre, quelques années plus tôt, quand j'ai eu l'idée de m'acheter un fouet (Weed Eater) à batterie. Ce petit fouet, il doit tourner vite pour être efficace. Lui non plus n'a jamais suffi à la tâche. Alors je m'en étais racheté un à essence aussi.

Non, mais quel gaspillage! C'est de l'écolo de bottine ces trucs-là. Je serais curieux de connaître l'impact environnemental de ce genre d'objet qui devient obsolète. Il devrait y avoir des lois pour obliger les fabricants à continuer de fournir des pièces pendant un certain nombre d'années, pour que ça vaille au moins la peine.

En attendant, fini les patentes à batterie. À commencer par les voitures.

Je vais garder mes voitures à essence au moins le temps qu'il faudra pour qu'on sache vraiment à quoi on peut s'attendre comme durée de vie pour les bagnoles qu'on nous vend aujourd'hui. Rester en panne au milieu de son terrain, c'est une chose. Dans le milieu du parc ou au sommet du mont Valin, c'est une autre histoire.



-123RF

MATIÈRE À **réflexion**

▶ La radio parlée



L'évolution de l'opinion grâce à l'information

De stagiaire à *morning man* numéro un au Saguenay-Lac-Saint-Jean. On pourrait simplement utiliser ces quelques mots pour décrire Dominick Fortin, animateur de l'émission du matin sur les ondes du 95,7 KYK, mais son parcours est beaucoup plus nuancé. De ses débuts jusqu'au sommet, en passant par son ascension, la voix radiophonique régionale a répondu à nos questions en abordant différents sujets.

PROPOS RECUEILLIS PAR LE PROGRÈS

Tout d'abord, commencez par vous présenter.

Natif de Sherbrooke ayant fait son primaire à Ste-Julie, en banlieue de Montréal, je suis arrivé dans la région à l'âge de 13 ans pour aller vivre chez mon père, lui aussi un homme de radio qui a occupé de nombreux postes de direction dans plusieurs marchés. Il a aussi été réalisateur du Festival de l'humour pendant de nombreuses années. J'ai eu une adolescence plutôt tranquille et ordinaire, passant de l'école Lafontaine à Laure-Conan, puis Dominique-Racine et finalement par le Cégep de Chicoutimi, entre deux shows rock et quelques soirées au

pic de sable de la rue Beauregard. Comme bien des ados, je n'avais absolument aucune idée de ce que je voulais faire de ma vie... Musicien? Animateur de radio (j'ai été refusé en ATM)? Programmeur analyste? Finalement, l'appel de la radio a été assez puissant pour que je retourne vivre chez ma mère, en Outaouais, pour pouvoir aller faire un cours de radio à la Cité collégiale d'Ottawa (aujourd'hui appelée La Cité). Deux merveilleuses années très formatrices.

Vous êtes *morning man* depuis de nombreuses années. Comment tout ça a commencé et comment percevez-vous votre rôle?

J'ai réussi à décrocher un stage au 95,7 KYK, qui était à ce moment à Alma. Ce stage s'est transformé en emploi d'été, puis en emploi permanent à l'automne. J'ai occupé à peu près tous les postes possibles à l'intérieur de la station: journaliste sportif, journaliste, coanimateur le matin et dans l'émission du retour de

l'époque, avec Claude Bergeron, qui a aussi été à mes côtés pendant mes trois saisons à titre de descripteur des matchs des Saguenéens. L'année la plus importante avant mon poste de *morning man* fut assurément mon année à la barre de l'émission du midi (L'Informateur). Animer une émission d'affaires publiques m'a donné le petit plus qui me manquait avant l'étape ultime parce qu'en radio, animer l'émission du matin, c'est jouer au centre du premier trio! C'est LE rôle que tu veux occuper dans ce métier. J'ai gagné mes galons avant d'y arriver et j'ai aussi eu la chance d'être à la bonne place au bon moment dans ma carrière et d'avoir été bien préparé.

Parlez-nous de l'évolution du rôle et de l'impact de la radio parlée au cours de la dernière décennie.

Je pense que la radio parlée a repris ses lettres de noblesse, au cours des dernières années. Au début des années 2000, la musique régnait de manière démesurée dans l'industrie. Opérer une station musicale ne coûtait pas cher et les compagnies coupaient systématiquement dans les salles de nouvelles pour économiser. Ce qui a changé la *game*, c'est la

démocratisation d'Internet et l'arrivée du streaming! La musique sur demande est devenue plus accessible alors que l'information locale était toujours difficile à obtenir. Au final, les gens se sont tournés vers des radios plus près de leur quotidien et de leur réalité, de sorte que la radio parlée est devenue à nouveau l'incontournable qu'elle était dans les années 70-80. On est bombardé de nouvelles de partout via nos téléphones et nos télévisions. Notre rôle, c'est de refléter ce qui se passe ici.



Vous ne jouez pas la même carte que les morning men qui vous ont précédé. Vous êtes, disons, plus posé. Qu'est-ce qui vous motive à travailler de cette façon ?

Rien n'est jamais tout noir ou tout blanc. Faire de l'opinion, ce n'est pas avoir raison à tout prix. Une opinion, ça évolue selon les informations qu'on reçoit. Les gens sont de plus en plus éduqués, souvent plus que nous-mêmes. Il y a

toujours un auditeur qui connaît davantage le sujet que j'aborde ou encore qui a une information que je n'ai pas. Une fois que tu as compris ça, tu dois te laisser des portes ouvertes et tenter davantage de provoquer une réflexion que de dire : « J'ai raison ». Je suis aussi plutôt « vivre et laisser vivre » de nature. On peut s'indigner de certaines choses, mais il ne faut pas non plus devenir une caricature prévisible. Ce que je suis en ondes, c'est ce que je suis dans la vie.

Dominick Fortin est à la barre du *Show du matin* au 95,7 KYK, qui trône au sommet des émissions les plus écoutées depuis plusieurs années.



— PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

Avez-vous des inspirations ?

Bizarrement, même si j'ai grandi dans des studios de radio et que la radio était ouverte 24 heures sur 24 dans la maison, je n'ai jamais été un auditeur assidu ou *fan* d'un animateur ou d'une station en particulier. Il y a du bon et du mauvais

dans tout. Chaque animateur qui a du succès possède quelque chose d'unique. Certains sont de bons conteurs, d'autres de bons analystes ou ont un sens de la répartie hors norme. Avoir un modèle, c'est un peu se limiter à devenir une « copie de ». J'essaie de faire ma propre affaire et, à date, je pense que ça m'a bien servi.

Parlez-nous de l'image des « radios poubelles » et du rôle qu'elles exercent sur la population.

C'est quoi une radio poubelle ? Parce que toutes les stations le deviennent à partir du moment où une personne n'aime pas ce qu'elle entend. Cette expression est souvent accolée à des stations d'opinion pour deux raisons. D'abord parce que beaucoup de gens ne font pas la différence entre la radio d'information (précise et neutre) et la radio d'opinion, où l'on se sert de l'information pour émettre des

commentaires et des analyses. Ensuite parce que la radio d'opinion provoque des réactions parce qu'elle vient jouer sur tes certitudes. Quand quelqu'un dit le contraire de ce que tu as toujours pensé, ça peut choquer. Elle est aussi ton meilleur ami jusqu'à ce qu'elle parle de toi ou ton organisation... Généralement, ceux qui galvaudent le terme « radio poubelle » sont aussi ceux qui pensent que la radio peut grandement influencer la population en général. De mon point de vue, les gens sont très intelligents et sont capables de faire la part des choses.

Vous trônez en tête des sondages depuis plusieurs années. Comment expliquez-vous ce succès ?

D'abord parce que je suis bien entouré. J'ai des collègues extraordinaires qui ont chacun ce petit quelque chose de plus dont je parlais plus haut ! Aussi parce que nos patrons ont été très patients. Je crois sincèrement que la stabilité est la clé du succès pour beaucoup d'entreprises et nous sommes essentiellement la même équipe qui est partie du bas de l'échelle et qui a réussi à gravir l'Everest. On a

traversé plusieurs tempêtes, le chemin a été difficile, mais finalement on a acquis beaucoup d'expérience. On est aussi tous des gens de la région. Martin-Thomas (Côté) vient de Chicoutimi-Nord, Tania (Clouston) de Saint-Fulgence, moi j'ai passé mon adolescence à Chicoutimi. Cette identité régionale se reflète dans tout ce qu'on fait et probablement que bien des gens se reconnaissent là-dedans.

spiritualité

Et si on parlait de la violence... ordinaire?

Quand on entend parler de violence conjugale, ou quand on échange à ce propos entre amis, on en vient très rapidement à parler de ces histoires terribles qui font les manchettes. C'est à la fois effrayant... et très rassurant. On se dit que oui, parfois peut-être, moi aussi j'ai des comportements impulsifs, mais que non, ce n'est pas de la violence conjugale. Parce que la violence conjugale, ce sont ces histoires-là!

Tout le monde vit des conflits,

tout le monde peut avoir une journée difficile, c'est vrai. Et toute dispute n'est pas nécessairement de la violence. Pour le savoir, encore faut-il comprendre ce que c'est que la violence et quels effets elle peut avoir sur nos proches, ceux qu'on aime et, à la fin, sur nous-mêmes.

Et si, plutôt que de partir d'histoires terribles, nous parlions aujourd'hui de la violence plus ordinaire, celle qui ne fauche pas des vies, mais les use lentement? Et si nous parlions des petites remarques cinglantes, des

questions qui n'en finissent pas, des reproches, des négociations impossibles.

Ça peut être monter le son de ma voix pour couvrir celle de l'autre parce que ce qu'elle ou il dit me dérange. Ou tout simplement parce que j'ai décidé qu'on allait faire à ma manière, un point c'est tout.

À d'autres moments, je peux boudier ou ignorer mon partenaire de vie parce que je ne suis pas d'accord avec ce qu'elle ou il a dit et fait. Ou bien je reviendrai sans cesse sur la situation passée,

jusqu'à épuisement. Jusqu'à ce que, de guerre lasse, l'autre dépose les armes, s'excuse peut-être.

Ou bien encore, tout simplement, je prends des décisions pour deux, sur un vêtement porté, sur un repas entre amis, sur l'achat d'un nouveau véhicule. Ce sera comme ça et voilà! Fin de la discussion.

Bien sûr, je peux penser que c'est parce que l'autre ne comprend rien, n'écoute pas, que je sais mieux qu'elle ou lui. Je peux aussi me dire que je me suis juste emporté, voire qu'elle ou lui aussi crie et que mon

comportement est donc justifié. La vraie question cependant est celle de savoir combien de temps je compte ignorer ce que fait cette violence à ma ou mon partenaire. Et si j'essayais de me mettre à sa place pour une fois? Et si je tentais d'imaginer ce que ça me ferait, à moi, de vivre ces situations?

Si, chaque fois qu'une dispute éclate, je me disais que j'aurais dû le savoir. Je finirais par m'en attribuer la responsabilité, je me dirais que c'est de ma faute finalement. Je m'accablerais.



Avec une telle dynamique conjugale, les gestes de violence peuvent s'estomper totalement. Ce serait une erreur de croire que c'est la violence qui a disparu; elle a pris une autre forme, c'est ce qu'on appelle le contrôle coercitif. — PHOTO 123RF

Ou bien, j'adopterai des stratégies pour ne plus créer ces situations, j'accepterai que tu me parles fort, que tu me parles mal, sans broncher. La plupart du temps, je serai un peu anxieux à l'idée de ce que tu pourrais penser et je préviendrai les escalades en devançant tes attentes. Et souvent, ce ne sera pas suffisant! Alors je m'abaisserai toujours un peu plus, jusqu'à ce que tu ne me reconnais plus. Il y a deux choses qu'il faut savoir sur cette forme de violence conjugale.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Tout d'abord, elle peut être silencieuse. C'est épuisant de vivre avec quelqu'un qui n'abandonne jamais, négocie toujours, fait des reproches, et finalement tient les comptes de ses insatisfactions. Ça ne fait pas de bruit parce qu'on finit par se taire, ce qui a un effet destructeur sur l'estime de soi. On n'est jamais assez bon, jamais écouté.e, jamais au repos. Et on finit par l'accepter.

Il peut être difficile de comprendre ce qu'est le contrôle coercitif tant il peut ressembler parfois à une paix dans le ménage.

La seconde chose à savoir, c'est qu'avec une telle dynamique conjugale, les gestes de violence peuvent s'estomper totalement. Ce serait une erreur de croire que c'est la violence qui a disparu; elle a pris une autre forme, c'est ce qu'on appelle le contrôle coercitif.

Il peut être difficile de comprendre ce qu'est le contrôle coercitif tant il peut ressembler parfois à une paix dans le ménage. C'est qu'il faut se mettre dans la peau de l'autre personne qui finit par n'avoir son mot à dire sur rien, rogne toujours plus sur ses ambitions personnelles, mène une vie au service de sa ou son partenaire. Acheter la paix a un coût! C'est beaucoup de stress, de la tristesse aussi, une relation qui perd de sa splendeur et finalement une vie qui s'éteint doucement.

Condamner les hommes qui frappent, cognent et blessent va de soi, mais qui aura le courage de questionner avec humilité ses propres comportements en apparence plus anodins et leurs effets sur leurs proches? Qui aura la lucidité de voir, avant qu'il ne soit trop tard, que ces comportements l'éloignent de ses proches, détruit son couple ou sa famille?

IL EST IMPORTANT DE CONSULTER

C'est une discussion qui n'est pas facile à avoir dans un couple, l'autre peut être gêné.e de répondre, craindre les conséquences. Si tu es un homme qui t'interroges sur

tes comportements ou un homme près de toi t'inquiète, tu peux joindre deux organismes communautaires qui sauront t'aider: le Centre de ressources pour hommes Optimum au Lac-Saint-Jean, et le groupe Cou...rage au Saguenay.

Et bien sûr, si tu es une femme qui subit une forme ou l'autre de violence ou t'inquiète pour une femme près de toi, une maison d'hébergement pour femme existe près de chez toi, et nous t'invitons à les contacter.

Pour plus d'informations, vous

pouvez consulter la page *J'ai besoin d'aide* en cliquant sur le lien suivant: <https://besoindaide.ca>.

Sébastien Ouellet,
Directeur général du
Centre de Ressources
pour Homme Optimum
Saguenay-Lac-Saint-Jean



SANTÉ DENTAIRE
IVOIRE
DENTUROLOGISTES

On vous sert comme personne



Sylvia Belley, h.d.
Clinique d'hygiène dentaire
(Clinique de Chicoutimi)

NOTRE ÉQUIPE S'AGRANDIT

Dany Fillion d.d. est fier de vous annoncer l'ajout de Frédéric Claveau denturologiste à son équipe, tout comme Sylvia Belley qui vous offre maintenant sur place un service d'hygiène dentaire.



Frédéric Claveau, d.d.
Denturologiste

PROTHÈSES DENTAIRES AVEC OU SANS IMPLANTS

CHICOUTIMI • JONQUIÈRE • ALMA • LA BAIE | 418 541-7032 | ivoire.ca

VOYAGES.

VUE SUR LE TOURISME DE DEMAIN

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

La pandémie aura ironiquement été riche en parutions de toutes sortes pour voyager par procuration. Ou peut-être les remarquions-nous davantage, coïncés que nous étions entre les quatre murs monotones de notre zone rouge. Carolyne Parent, qui bourlingue depuis 25 ans dans les pages du *Devoir* et du magazine *Elle Québec*, entre autres, jure pourtant qu'il ne faut voir aucune préméditation dans l'arrivée sur les tablettes d'*Un monde à voir*, sa collection de 100 aventures pour un temps nouveau du voyage.

« Ça fait 25 ans que je suis pigiste dans l'univers du voyage. Je voulais me faire plaisir et l'idée de départ était de publier mes plus belles histoires en carrière. La pandémie est arrivée et je trouvais que j'étais à côté de la plaque. Ce n'est pas vers ça que s'en va le voyage. Notre vie est en changement. Tout est en mutation et ça se répercutera sur le voyage. J'ai donc voulu présenter 100 aventures qui ont du sens », résume-t-elle. Elle cite un texte sur l'Uruguay, où elle nous entraîne dans un parc où on loge dans d'anciennes bicoques de pêcheurs converties en dortoirs alimentés à l'énergie solaire. Ou encore Christiania, le quartier « utopique » de Copenhague où on cherche à adopter un mode de vie durable.

Carolyne Parent le dit ouvertement, son recueil n'est pas un guide de voyage. Il cherche plutôt à

inspirer le lecteur à voyager autrement, à chercher des expériences différentes plutôt que de s'agglutiner avec des milliers d'autres touristes dans une capitale photographiée à outrance. Le graphisme du bouquin, coloré à souhait et mettant en valeur de magnifiques photos, donne envie de dévorer les aventures de l'auteure avec les yeux, avant de se laisser emporter par les mots qui résument des histoires hors de l'ordinaire.

Dès l'introduction, je me suis trouvé une parenté avec la journaliste, qui parcourait le monde bien avant que j'obtienne mon premier passeport. Les façons de voyager ont changé, convient-elle. Avant, on tenait un journal de nos aventures. Aujourd'hui, plus personne n'a le temps de consigner des notes à propos des lieux qu'on coche plutôt sur notre *bucket list*. J'ai souri, alors que je garde encore des cahiers barbouillés que j'ai remplis avec soin les premières fois que j'ai pris l'avion. Il est vrai que j'en ai perdu l'habitude. J'ai aussi aimé le regard que Carolyne Parent pose sur l'étranger, sur l'autre et son milieu de vie.

Comble du hasard, nous avons tous les deux choisi la Pologne pour notre premier voyage solo en Europe. « J'avais 17 ans. Je me suis envoyé une carte postale par jour pour en faire un journal de voyage. Ma mère me disait que je me prenais pour une journaliste... », raconte-t-elle en riant.

Même en admirant les beautés connues des destinations

populaires, Carolyne Parent se permet quelques regards de côté et ramène des souvenirs inusités. Qu'elle nous raconte les chevaux sauvages de Corolla, en Caroline du Nord, le sanctuaire de papillons d'El Rosario, au Mexique, ou les cérémonies initiatiques au Sénégal, elle nous livre ce qu'on n'a pas encore vu ou lu du reste du monde.

« Je voyage pour rencontrer des gens. Avant, il y avait une hiérarchie du voyage. On ne partait pas à Paris avant d'avoir vu New York. Maintenant, on a perdu un peu le désir du voyage, cette envie de s'imprégner, de lire avant de partir, d'écouter la musique du pays, de goûter sa cuisine. Avant, le voyage commençait bien avant qu'on soit assis dans l'avion. Il faudrait un retour du balancier, qu'on retire de nos voyages plus qu'une belle photo sur Instagram. Il faut arrêter de toujours recréer les mêmes choses. »

SUIVRE D'AUTRES PISTES

Mais n'y a-t-il pas un danger à partager des secrets, des histoires de « sentiers moins fréquentés » et d'en faire la nouvelle saveur à la mode? « Là où il y a un os dans la moulinette, c'est dans la gestion des foules, des files d'attente. Il a fallu limiter le nombre de visiteurs au Machu Picchu et dans le vieux Dubrovnik. Ce que tout le monde prône, c'est de diversifier davantage. Oui, allez voir Dubrovnik parce que vous avez aimé *Game of Thrones*, mais après allez dans l'arrière-pays croate. Le tourisme de demain passe par la gestion du flux touristique. »

Ce contrôle du flux ne risque-t-il pas de tuer la spontanéité qui, le plus souvent, est à l'origine des plus belles expériences de voyage? « Il faut laisser place à l'imprévu, sinon, on est encore dans la consommation. On trouve néanmoins de belles adaptations, comme Amsterdam, qui a créé des excursions pour ramasser le plastique dans ses canaux. Le



tourisme est une business qui accapare les ressources, mais il faut respecter les communautés et chercher à quitter les endroits en les laissant dans le même état ou mieux que quand on les a trouvés. »

Parmi les petits gestes simples qui peuvent changer les choses, celui de voyager avec ses déchets. « Si on sait que les infrastructures de récupération sont inexistantes dans le pays qu'on visite, on peut revenir avec notre plastique. Si tout le monde allégeait ses bagages de un ou deux kilos, il y aurait une différence énorme sur le carburant consommé par les avions... »

Ce que la pandémie aura changé pour Carolyne Parent, qui raconte pas moins de 55 destinations dans son ouvrage publié aux éditions KO? « J'aurai envie de voyager plus longtemps, de m'incruster, de savourer chaque nanoseconde. J'ai envie de réaliser des rêves. »

Si l'Iran caracole en tête des pays qu'elle souhaite visiter, elle attendra peut-être que les relations internationales s'adoucissent avant de s'y pointer. « Je voudrais aller à Fribourg-en-Brigau, en Allemagne, pour voir leur écoquartier. J'ai envie de mettre les projecteurs sur des mouvements comme ça. »

Il y aura peut-être un peu de l'Asie, aussi, un continent où elle se sent chez elle. « Je ne sais pas si c'est à cause du bouddhisme, mais les gens y sont souriants. Il n'y a jamais de problèmes. Tout finit toujours par s'arranger. Ça nous change de notre société de

La journaliste Carolyne Parent célèbre 25 ans de voyages en lançant *Un monde à voir*, 100 aventures à vivre au temps nouveau du voyage. — PHOTO LA TRIBUNE, MICHELLE BOULAY

performance. Ce qui me frappe ici, c'est comment on ne communique pas entre nous. »

Tout en suggérant des façons plus conscientes de voyager, comme le séjour chez l'habitant, Carolyne Parent insiste pour dire qu'elle ne veut faire la morale à personne. « Nous sommes tous des touristes qui souhaitons arriver quelque part avant les autres touristes. Seulement, je pense que nous pouvons tous être des touristes mieux informés pour nous assurer que nous savons vraiment à quoi nous souscrivons. J'espère qu'un quart de siècle de bourlingue peut apporter un éclairage sur le voyage de demain. Je trouve fantastique tout ce qui se trame et j'ai confiance que nous allons tous mieux voyager. L'industrie a capté ce message. Cet été, on explore le Québec, on achète local, et quand on repartira à l'étranger, on pourra appliquer la même philosophie. Ce n'est pas parce qu'on dort dans un tout inclus qu'on ne peut pas en sortir une journée pour aller voir ce qu'il y a de l'autre côté de la porte. »

« Cet été, on explore le Québec, on achète local, et quand on repartira à l'étranger, on pourra appliquer la même philosophie. Ce n'est pas parce qu'on dort dans un tout-inclus qu'on ne peut pas en sortir une journée pour aller voir ce qu'il y a de l'autre côté de la porte. »

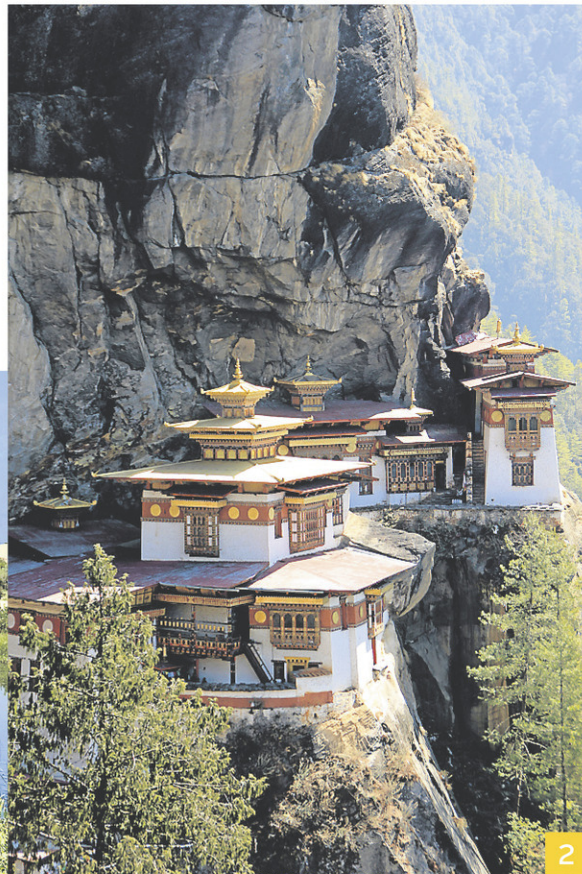
— Carolyn Parent



UN MONDE À VOIR

100 aventures à vivre au temps nouveau du voyage

CAROLYNE PARENT



3

3 À Corolla, en Caroline du Nord, il est possible d'observer des chevaux sauvages. — PHOTO FOURNIE

2

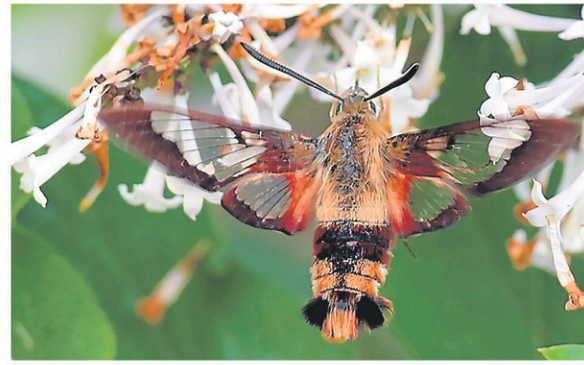
2 Sur 100 résumés d'aventures, trois concernent le Bhoutan, un petit pays d'Asie. — PHOTO FOURNIE

Lapointe
centres dentaires

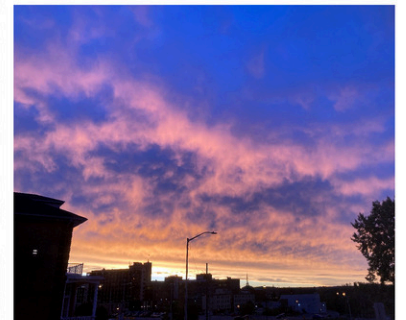
JONQUIÈRE: 2702, boul. du Royaume
CHICOUTIMI: 1299, rue des Champs-Élysées

1 800 Lapointe | centreslapointe.com

1 Carolyn Parent a pu assister à une partie d'une cérémonie initiatique au Sénégal. — PHOTO FOURNIE



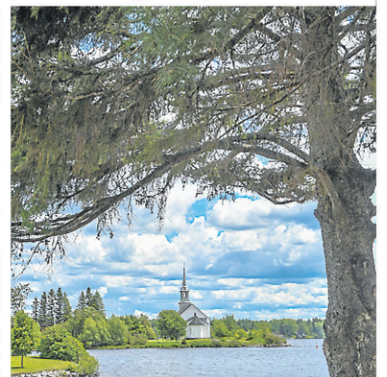
Photos Le Progrès, Rocket Lavoie



Photos Le Progrès, Jeannot Lévesque



Photos Le Progrès, Michel Tremblay



ARTS.



DE RETOUR SUR SCÈNE

Guillaume Côté dansera de nouveau devant public dans le cadre du Festival des Arts de Saint-Sauveur, un événement dont il assume la direction artistique. C'est *+(dix)*, une nouvelle production qui est aussi la première portée par sa nouvelle compagnie, Côté Danse, qui mettra fin à cette absence causée par la pandémie.

PAGES M12 ET M13

UN PREMIER PROJET

POUR LA COMPAGNIE CÔTÉ DANSE



LE JEANNOIS PRÉSENTERA + (DIX) À SAINT-SAUVEUR



DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Le 30^e Festival des Arts de Saint-Sauveur sera mémorable à plus d'un titre pour Guillaume Côté. La compagnie qui porte son nom, Côté Danse, effectuera sa première sortie publique à la faveur d'un spectacle intitulé + (dix). Comme lui-même fait partie de la distribution, en compagnie de ses camarades Martha Hart, Kelly Shaw, Benjamin Landsberg et Rakeem Hardy, les représentations données les 4, 5 et 6 août marqueront également son retour sur scène.

Il n'a pas dansé devant des spectateurs depuis le début de la pandémie, en effet. Les oeuvres que les amateurs ont pu découvrir au cours de cette période, dont un charmant numéro exécuté dans les rues de Toronto, ont toutes été captées par une caméra avant de vivre sur la Toile. Pour mettre fin à cette longue absence, il était donc approprié d'emprunter la voie tracée par un projet éminemment personnel.

« Ça faisait longtemps que je voulais fonder cette compagnie. Le festival me donnera l'occasion d'effectuer un décollage en douceur avant que nous partions en tournée. Comme cette production est portée par de jeunes danseurs,

il sera plus facile de la promener un peu partout. Les agendas seront moins compliqués à gérer », a souligné le Jeannois au cours d'une entrevue téléphonique accordée au Progrès.

La nécessité de fonder Côté Danse est devenue évidente à partir du moment où il a produit ses propres spectacles, parallèlement à son travail au sein du Ballet national du Canada. Accoler son nom à ces projets le rendait mal à l'aise. C'est pourquoi ce ne sera plus lui, mais la nouvelle entité, qui les amènera dans l'espace public. Dans la même foulée, elle prendra *Krypto* sous son aile.

« Nous n'avons pas présenté cette création depuis la première tenue dans le cadre du festival, en 2019. Elle fera l'objet d'une tournée qui se déroulera en mars prochain. Elle ira notamment à Alma », annonce Guillaume Côté. Puisque l'artiste originaire de Lac-à-la-Croix fait partie du groupe de danseurs, cette escale à la Salle Michel-Côté, sous l'égide de Ville d'Alma Spectacles, prendra des airs de retrouvailles.

« LE SYNDROME DE L'APPARTENANCE »

D'autres productions figurent dans les cartons de Côté Danse, dont une qui se concrétisera en septembre, à Toronto. Baptisée *Touch*, elle prendra forme dans un hangar où seront projetées des images à 360 degrés. « Ce spectacle immersif s'articule autour du concept du toucher, ainsi que des relations. Il y aura deux danseurs

et la musique a été composée par Antoine Bédard. On lui doit aussi celle de *Frame by Frame*, le projet que j'ai fait avec Robert Lepage », note le Jeannois.

Puisqu'on parle de Robert Lepage, il prêtera son concours à une autre oeuvre associée, cette fois, à la compagnie Côté Danse. Tout ce qu'on peut confirmer, c'est qu'elle verra le jour dans un horizon de deux ou trois ans. « Son agenda est rempli tellement longtemps d'avance. Ce n'est vraiment pas pour tout de suite », lance Guillaume Côté d'un ton enjoué, en parlant de l'homme de théâtre.

Dans l'immédiat, c'est + (dix) qui retient l'attention du danseur. Sur une musique de Son Lux, un groupe de Los Angeles, il a imaginé une chorégraphie de 70 minutes dont la source est *l'Odyssée* d'Ulysse. Ce personnage qui a erré pendant dix ans avant de revenir chez lui a fait naître une réflexion sur le cycle de la vie, en perpétuel recommencement. La facture sera contemporaine, avec une esthétique classique.

« Chacun vit ses aventures, mais à un moment donné, on souhaite revenir à la maison. C'est le syndrome de l'appartenance, qui ne se rapporte pas uniquement à un lieu physique. Il embrasse aussi les gens, de même que la communauté à laquelle on se sent attaché, et je trouve que ça tombe bien dans le contexte de la pandémie, énonce Guillaume Côté. J'ai vraiment hâte de danser ça au sein de la nouvelle compagnie. »

La mise en place de la compagnie Côté Danse permettra à Guillaume Côté de produire plusieurs créations dans les prochaines années, tout en remettant sur les rails le projet *Krypto*. Celui-ci a vu le jour en 2019, à l'occasion du Festival des Arts de Saint-Sauveur. Une tournée est prévue en mars 2022, laquelle s'arrêtera à Alma. — PHOTO COURTOISIE, KAROLINA KURAS

30^E ÉDITION DU FESTIVAL DES ARTS DE SAINT-SAUVEUR

RICHE PROGRAMMATION SUR FOND DE PRUDENCE

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

« On a souffert pendant un an. On revient de façon graduelle en ce qui touche la logistique, mais pas sur le plan artistique. Je suis tellement heureux de présenter neuf magnifiques spectacles en présence, surtout que c'est l'année du 30^e anniversaire », a commenté le directeur artistique du Festival des Arts de Saint-Sauveur, le danseur Guillaume Côté, à la faveur d'une entrevue accordée au Progrès.

Rappelons qu'en 2020, cet événement n'a accueilli aucun spectateur en chair et en os. Tout s'était passé en ligne, mais on avait créé de l'émerveillement en tournant des chorégraphies dans des lieux naturels, avec l'appui de différents compositeurs. Ces nouvelles manières de faire ayant montré leur potentiel, on en retrouvera la trace dans la programmation 2021, où elles cohabiteront avec des propositions au caractère plus familier, du 29 juillet au 8 août.

S'agissant du volet virtuel, l'un de ses principaux axes sera la série *En tandem*. Elle amènera le cinéaste Ben Shirinian à tourner quatre courts métrages favorisant des maillages improbables. L'un d'eux mettra en cause le chorégraphe Jera Wolfe et la poète Natasha Canapé Fontaine. Il y aura aussi l'étonnant jumelage du contreténor Daniel Taylor et de l'artiste multidisciplinaire Andrea Pena, originaire de la Colombie.

Guillaume Côté fait également partie de ce projet auquel l'Orchestre Métropolitain, de même que le designer Yao South, ont prêté leur concours. « Notre tournage a été effectué dimanche, au Théâtre Gilles-Vigneault de Saint-Jérôme. Je portais un costume très original afin de réimaginer l'oeuvre de Debussy, *Prélude à l'après-midi d'un faune* », raconte le danseur. Quant au quatrième duo, il regroupe son collègue Frédéric Gravel et le Gireh Gospel Choir.

Pour voir ces films, deux options existent. Soit on se rend à Saint-Sauveur, où ils seront projetés à la belle étoile, soit on procède en ligne. Or, ce sera pareil pour les dix oeuvres retenues dans le cadre

de la compétition FASS Forward, qui constitue un ajout à la programmation. « Nous avons reçu de super beaux films sur la danse, ce qui reflète l'intérêt qu'a suscité ce médium pendant la pandémie. Les dix meilleurs seront diffusés », signale Guillaume Côté.

RETOUR SUR LES 30 ANS

Même les activités tenues devant public seront colorées par les expériences tentées l'an dernier. C'est ainsi que des chorégraphies seront exécutées au parc John-H. Molson, dans le cadre de la série *Les sentiers de la danse*. Les gens emprunteront un circuit balisé par de courtes performances mariant danse et musique. Pour ne donner qu'un exemple, le corniste Louis-Philippe Marsolais y épaulera la danseuse contemporaine Eva Kolarova.

Aux yeux du public, cependant, le premier motif de réjouissance tiendra au retour des grands spectacles, dont les billets seront en vente à compter du 28 juin, sur le site du festival. Anniversaire oblige, cette séquence donnera lieu à maintes retrouvailles, à commencer par celle qui se déroulera le 29 juillet. Pour lancer la série, on a invité la compagnie Rubberband Dance, des membres du Ballet national du Canada et d'autres artistes de renom. Ils partageront l'affiche avec Margie Gillis.

« En 1992, Margie faisait partie de la première édition du festival », rappelle Guillaume Côté. Suivant la même logique, il a invité la Compagnie Marie Chouinard à animer la soirée du 31 juillet. « Elle aussi a une longue histoire avec Saint-Sauveur, fait remarquer le danseur. Son équipe va proposer une sélection de solos et de duos souvent drôles. Ce sera l'équivalent d'un *best of*. »

Entre ces deux rendez-vous, il y aura celui du 30 juillet, intitulé *Rêverie*. Il mettra en évidence le chorégraphe canadien Jera Wolfe. Celui-ci offrira trois créations, dont

Dans le cadre de la série *Les sentiers de la danse*, le public pourra découvrir une chorégraphie exécutée par la danseuse Eva Kolarova.

— PHOTO COURTOISIE, ANDRÉ CHEVRIER

deux présentées pour la première fois. Le 1^{er} août, par ailleurs, son collègue James Kudelka évoquera la relation de longue durée entre une femme et un homme. Ce spectacle qu'on dit émouvant a pour titre *Four Old Legs* (*Quatre vieilles jambes*).

Pour sa part, Guillaume Côté s'associera à quatre danseurs afin de proposer la première oeuvre créée par sa nouvelle compagnie, Côté Danse (4, 5 et 6 août). Elle se nomme + (*dix*) et a été inspirée par le personnage d'Ulysse. Dernière activité empruntant à l'esthétique de la danse, la performance des Grands Ballets Canadiens, le 8 août, aura l'honneur de clôturer l'édition 2021. Cinq chorégraphies figurent au programme, dont la *Suite Coppélia*.

La veille, enfin, les mélomanes retrouveront une autre amie du Festival des Arts de Saint-Sauveur : Angèle Dubeau. Les oeuvres qui seront exécutées par la Pietà, la formation dont fait partie la violoniste, mériteront une place de choix à l'album *Immersion*. « C'est de la musique remarquable, avec des accents cinématographiques », met en relief Guillaume Côté, qui assume la direction artistique de l'événement depuis 2015.



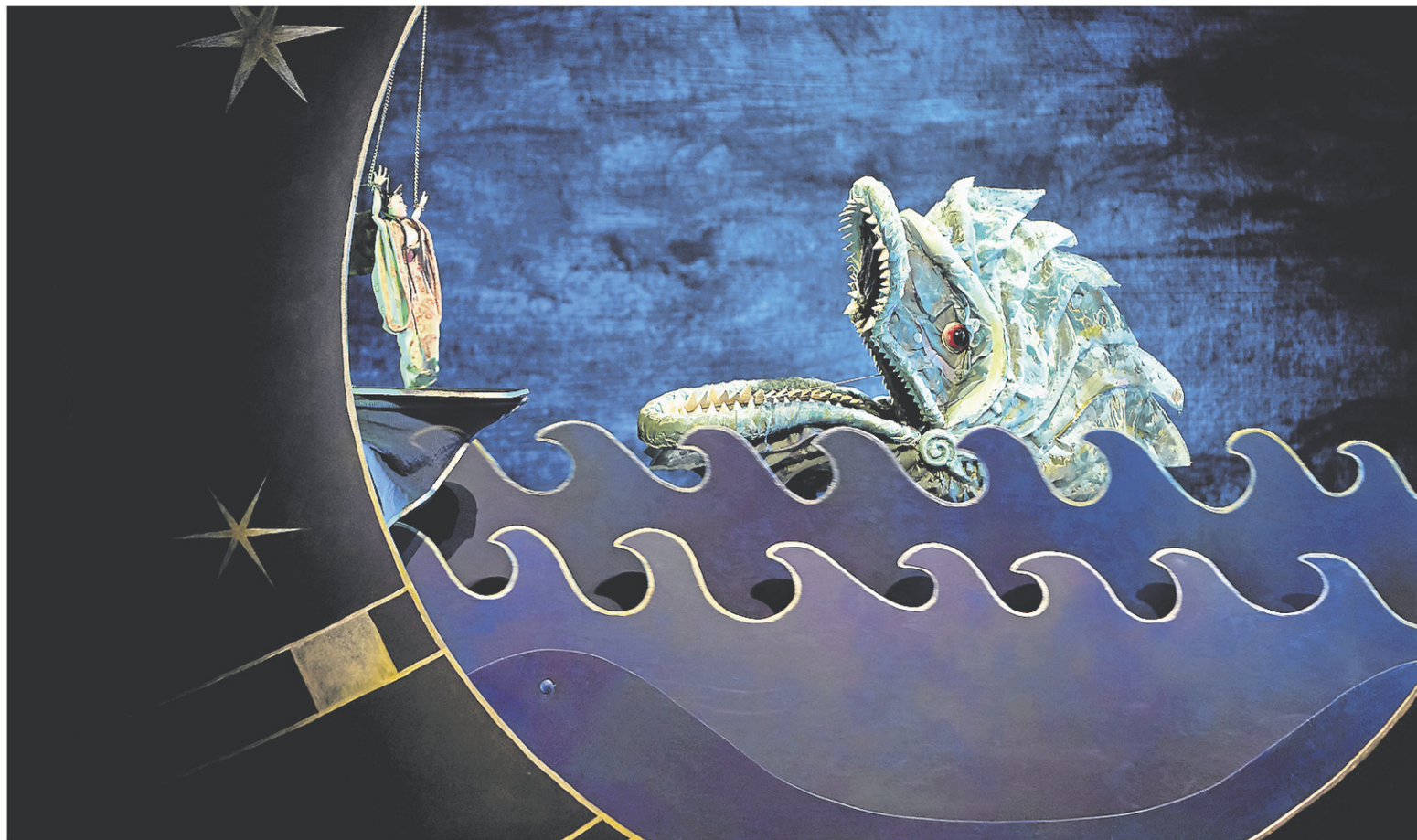
Angèle Dubeau sera de retour au Festival des Arts de Saint-Sauveur avec le groupe La Pietà. Ce concert présenté le 7 août sera axé sur l'album *Immersion*.

— PHOTO COURTOISIE, LUC ROBITAILLE



PLUSIEURS TECHNIQUES SERONT REPRÉSENTÉES AU FIAMS

LA DIVERSITÉ EXISTE AUSSI



Dans *Furioso*, le public découvrira comment fonctionnent les marionnettes à tringle, une technique utilisée surtout en Europe. — PHOTO COURTOISIE, MICHEL PINAULT

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

La notion de diversité embrasse tant de choses, à notre époque. La langue. L'art de vivre. Le genre ou l'absence de. Même les marionnettes se présentent sous des jours différents, ne serait-ce qu'en raison de leur fonctionnement. Et comme chez les humains, cette diversité est source de jolies découvertes, comme le constateront les gens qui, du 27 juillet au 1^{er} août, fréquenteront le Festival international des arts de la marionnette à Saguenay (FIAMS).

Plusieurs modes d'expression seront en effet représentés, des techniques qui, forcément, conditionnent les choix artistiques. Or, le fait d'en inclure autant dans la programmation ne tient pas du hasard, ainsi que le souligne Dany Lefrançois, codirecteur artistique du FIAMS avec Benoît Lagrandeur. « Nous souhaitons représenter les différents courants de la marionnette contemporaine, tout en rejoignant l'ensemble des groupes d'âges », fait-il remarquer.

Même en l'absence des invités

AINSI PASSE LA CHAIR, DE SARA MOISAN

LE MYSTÈRE DE LA CRÉATION

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Vu de l'extérieur, le travail des artistes a quelque chose de mystérieux. Qu'est-ce qui les pousse à s'investir autant dans leur pratique, alors que la reconnaissance ne vient souvent qu'en pointillé? Leur univers mental, la façon dont ils perçoivent le monde et l'expriment dans leurs oeuvres, constitue également un objet de fascination. C'est pourquoi la nouvelle création du Théâtre de la Tortue Noire, *Ainsi passe la chair*, représente un témoignage à la fois précieux et émouvant.

C'est l'équivalent d'une lettre d'amour, celle d'une fille à son père. Auteure du texte et unique interprète de ce spectacle d'une durée de 30 minutes, Sara Moisan a grandi dans un foyer dont l'une des pièces était un atelier. Toute sa vie, son père a dessiné, sculpté,

photographié, mais surtout produit des tableaux. Très tôt, il est devenu l'un de ceux dont on fréquente les vernissages. Puis, la vague est retombée, sans toutefois éroder son désir de créer.

Gatien Moisan a persisté jusqu'au dernier jour de sa vie. Même quand la maladie a troué sa mémoire, notamment celle des chiffres qu'il manipulait avec autant d'aisance que ses pinceaux, des formes sont nées au bout de ses doigts. « On est là pour faire découvrir aux gens une nouvelle dimension des choses », aimait à dire cet homme décédé en 2019, à l'âge de 80 ans. Centrale chez lui, cette notion de partage était partie prenante de sa démarche.

L'ODEUR DE LA TÉRÉBENTHINE

Pour relater ce parcours, Sara Moisan a mobilisé une quincaillerie imposante. Le public, limité à 20 personnes par représentation, doit porter un casque afin

de l'entendre via un enregistrement. Une entrevue provenant des archives familiales livre aussi le point de vue du paternel sur l'art et le sens de la vie. Ainsi s'engage un dialogue d'outre-tombe avec le public pour témoin.

« Est-ce que ta carrière aurait été différente sans moi et ma soeur? Te l'es-tu demandé? », s'interroge doucement Sara Moisan. Elle venait d'évoquer un lointain souvenir, l'un de ces vernissages où il était de bon ton d'adopter une pose étudiée. « Je me sentais parfois observée, comme si j'étais une autre oeuvre de l'artiste », confie-elle avec un reste d'ironie.

L'enfant préférerait squatter dans l'atelier, indissociable de l'odeur chérie de la térébenthine. Au moment où elle décrit ce lieu sacré sur l'enregistrement, on voit la comédienne mélanger de la peinture sur une table. Cette image est diffusée sur l'écran transparent qui la sépare des spectateurs.

Plus tard, ce fabuleux outil lui permettra de peindre en direct. On verra également défiler des oeuvres de son père, ainsi qu'une nuée de chiffres pour rappeler que Gatien Moisan souscrivait à la théorie du nombre d'or. Ce déploiement technologique n'est pourtant pas intrusif. Étroitement maillé à l'histoire, il fait partie du vocabulaire d'*Ainsi passe la chair* au même titre que le texte livré par son auteure.

DESTIN PARTAGÉ

Ce qui est tout aussi calibré, c'est le ton emprunté par Sara Moisan. Sa voix fait penser à celle d'une conteuse, avec juste ce qu'il faut de distance par rapport au sujet. Néanmoins, on perçoit l'affection qu'elle nourrit envers son père, avec aussi une pointe d'admiration pour cette capacité qu'il avait de garder le cap. « Tu as accepté le chaos en souriant, sans avoir peur », mentionne-t-elle à la fin de la pièce. Même la maladie n'avait pu éroder sa formidable volonté.

Ainsi s'est achevée une vie philosophique, aurait-on le goût d'écrire. Et c'est pourquoi cette pièce hors normes, tant dans sa facture que dans son propos, ne touchera pas uniquement les personnes ayant connu Gatien Moisan. C'est l'histoire d'une quête, superposée à celle d'un destin partagé, puisque Sara Moisan est aussi devenue une artiste. Chercher. Trouver un peu. Chercher encore. Le cycle se poursuit sous des formes différentes.

Tenue dans la galerie Espace virtuel de Chicoutimi, désormais sous le giron du Centre Bang, l'avant-première d'*Ainsi passe la chair* n'était accessible que sur invitation. Quant à la première série de représentations, elle aura lieu dans le cadre du Festival international des arts de la marionnette à Saguenay. Pour y assister, il faudra se rendre au Centre national d'exposition de Jonquière. La pièce sera jouée le 28 juillet, à 18 h et 22 h, puis le lendemain, à 19 h et 21 h.

CHEZ LES MARIONNETTES

internationaux, hormis par la magie du numérique, il a été possible de réaliser cette ambition parce que la scène québécoise est d'une richesse exceptionnelle. Ses créateurs embrassent la modernité dans toutes ses dimensions. Ils ne craignent pas, non plus, de sortir des sentiers battus, ce dont témoigne, entre autres, le spectacle développé par les Saguenéens Mylène Leboeuf-Gagné et Serge Bonin.

Il a pour titre *Pantition* et sera présenté au parc de la Rivière-aux-Sables de Jonquière, les 30 et 31 juillet. Ce ne sont ni des cordes ni une main glissée dans une gaine qui feront bouger le personnage principal, un pantin aux airs de diva. « Le mouvement viendra des touches du piano dans lequel on aura placé la marionnette. C'est une invention unique », s'émerveille Dany Lefrançois.

Autre production singulière, *Furioso* repose sur une technique peu familière au Québec, celle de la marionnette à tringle. Le Théâtre de l'Oeil s'en sert pour raconter l'histoire joyeusement compliquée de deux chevaliers partis à la recherche d'une princesse dont ils sont amoureux. « La marionnette



Codirecteur artistique du Festival international des arts de la marionnette à Saguenay, Dany Lefrançois souligne que les manipulateurs derrière le spectacle *Bois* effectuent un travail remarquable. — PHOTO COURTOISIE

à tringle est surtout utilisée en Europe. Grâce à une tige installée sur la tête des personnages, on manipule ceux-ci par le haut », note le codirecteur artistique du FIAMS.

La compagnie à laquelle il est associé, le Théâtre de la Tortue Noire, se distingue aussi par l'originalité de son approche. Dans *Ainsi passe la chair*, un spectacle créé et interprété par Sara Moisan, la technologie occupe une place centrale, sans toutefois empêcher l'artiste de recourir à d'autres outils pour honorer la mémoire de son père. « En plus de la manipulation vidéo

en direct, il y a du théâtre d'objets et du théâtre de matière », rapporte Dany Lefrançois.

Ainsi passe la chair sera à l'affiche le 28 juillet, à 18 h et 22 h, puis le lendemain, à 19 h et 21 h. Pour voir cette production, il faudra se diriger au Centre national d'exposition de Jonquière, soit à deux pas de la Salle Pierrette-Gaudreault où *Furioso* sera proposé les 27 et 28 juillet. C'est également dans cette salle que *Statue* sera offert en première mondiale, les 29 et 30 juillet. Ce projet porté par Kristina Troske et Céline Chevrier s'appuie sur la technique de la prothèse.



Statue met en scène deux marionnettistes qui font vivre un buste à l'aide de leur corps. — PHOTO COURTOISIE, CÉLINE CHEVRIER

« Un buste marionnettique prend vie grâce au corps des artistes qui le manipulent. Tout passe par le langage physique, puisqu'il y a pas de texte. C'est ainsi qu'on suscite une émotion », décrit Dany Lefrançois. Présentée le 31 juillet, de même que le lendemain, au Côté-Cour de Jonquière, la pièce *Bois*, du Puzzle Théâtre, sera également livrée en première mondiale.

« Ce spectacle est destiné aux

personnes âgées de quatre ans et plus. Il se déroule en forêt, alors que des manipulateurs extraordinaires travaillent avec des bouts de bois », résume Dany Lefrançois. L'intérêt que soulève cette proposition étant inversement proportionnel aux dimensions de la salle, il faudra se hâter pour réserver un billet. La demande a de fortes chances d'excéder l'offre, un phénomène qui risque de se produire fréquemment cette année.

ARTISTIQUE



La technologie est utilisée à bon escient, dans *Ainsi passe la chair*. Elle permet à Sara Moisan d'illustrer le parcours de son père, tandis que la bande sonore livre l'essence de ce qui fut cet homme. — PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



Dans *Ainsi passe la chair*, Sara Moisan décrit la relation avec son père, le peintre Gatien Moisan. Le premier tableau la ramène dans l'enfance, assistant à des vernissages dont la nature lui semblait mystérieuse. — PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE

PAS DE CONCERTS, MAIS UN CALIBRE RELEVÉ

UNE SAISON VIRTUELLE POUR L'ORCHESTRE DE LA FRANCOPHONIE

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Une fois encore, l'Orchestre de la francophonie (OF) vivra l'expérience d'une édition 100 % virtuelle. Confrontée au défi que posait le déplacement de la moitié de ses 37 musiciens, ceux qui proviennent d'un autre pays que le Canada, la formation fondée par le chef Jean-Philippe Tremblay a dû rapetisser ses voiles. Chacun des membres de la cohorte 2021 demeurera à la maison, tout en participant à un

éventail impressionnant d'activités pédagogiques.

Signe que ce plan B possède de jolis attributs, près de 200 personnes ont soumis leur candidature afin d'être parties prenantes de la 20^e saison. « Vu que c'était en ligne, j'ai été un peu surpris par cette réponse. Je crois que l'expérience de l'an dernier a pu nous aider. Le mot s'est passé », a mentionné le maestro originaire du Saguenay, au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

Rassemblant des musiciens qui

s'apprêtent à amorcer leur carrière professionnelle, l'OF se donne pour mission de les préparer à toutes les dimensions de la vie d'un orchestre. Ils apprennent à préparer des auditions, à peaufiner leur jeu, à prendre soin de leur santé physique et psychologique, entre autres choses. L'oeuvre de quelques compositeurs est aussi abordée, comme en font foi les interventions qui seront consacrées à Beethoven et Bruckner.

« L'un des éléments du programme qui a bénéficié de notre présence en ligne, l'année dernière, est le volet consacré aux classes de

maîtres. Comme le transport ne représentait pas un facteur, nous avons constitué un groupe d'invités incroyable, ce qui sera encore le cas cet été. Chaque élève aura trois rendez-vous individuels avec ces formateurs. En plus, je vais animer une série de rencontres avec des experts réputés », fait valoir Jean-Philippe Tremblay.

En parallèle, tous les musiciens devront préparer un récital de 30 minutes, livré en solo, de même qu'un projet mobilisant des outils numériques. En revanche, il sera impossible de vivre pleinement la vie d'orchestre, faute de répéter ensemble et de donner des concerts. C'est pourquoi, au moment de sélectionner les participants, la direction n'a pas tenu compte des familles d'instruments. Elle a pris les meilleurs, toutes spécialités confondues.

« Il y a beaucoup de percussions et de clarinettes, mais moins de cordes que d'habitude. Grâce à ces circonstances exceptionnelles, semblables à celles d'un concours, le niveau des participants est plus élevé », constate le chef fondateur de l'OF. Parmi ce groupe qui sera actif du 6 juillet au 15 août, on remarque cinq ou six Québécois. Il y a également des interprètes du Canada anglais, du Brésil, de la France, de l'Italie et, pour la première fois, de l'Iran.

Sans égard à leur provenance,

cependant, les circonstances qui présideront à leur arrivée sur le marché du travail seront fortement teintées par la crise sanitaire. Partout sur la planète, à de rares exceptions près, les orchestres symphoniques ont cessé leurs activités pendant une année, parfois davantage. Comme ça inclut les auditions, tout laisse croire que le processus de recrutement reprendra avec une vigueur inédite, parallèlement au retour à la scène.

« Je ne suis pas sûr que les auditions tenues en ligne ont été concluantes, puisqu'il faut assimiler toutes les nuances du son avant de porter un jugement. La plupart des formations ont sans doute mis un point d'orgue au processus », analyse Jean-Philippe Tremblay. Plusieurs postes pourraient être en jeu, d'où l'importance des auditions simulées auxquelles se soumettront bientôt les membres de l'OF.

« Il ne faut pas oublier que la pandémie a été terrible pour de nombreux musiciens, notamment les pigistes au sein des orchestres. Moi-même, j'en connais plusieurs qui ont changé de vocation. La grande question, c'est de savoir s'ils reviendront », poursuit le maestro. Il croit que ça prendra plusieurs mois, voire un an, avant qu'on puisse mesurer les conséquences de la crise sur la planète classique.



Le chef d'orchestre Jean-Philippe Tremblay a hâte de diriger des concerts, notamment sur les scènes étrangères. Il croit que la reprise sera timide, cet automne, avant de prendre son erre d'aller après les Fêtes. — COURTOISIE, OF

Voici une scène à laquelle on n'assistera pas cette année: les membres de l'Orchestre de la francophonie réunis sur scène, dirigés par le chef Jean-Philippe Tremblay. Comme l'an dernier, les 37 membres de la cuvée 2021 travailleront en ligne afin d'appivoiser toutes les dimensions de la musique orchestrale. —

PHOTO COURTOISIE, JACQUES ROBERT



LE RETOUR DES CONCERTS VU PAR JEAN-PHILIPPE TREMBLAY

REPRISE TIMIDE À L'AUTOMNE, AVANT LE VRAI DÉCOLLAGE

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Comme la plupart des chefs d'orchestre, Jean-Philippe Tremblay a passé le plus clair de la pandémie loin du lutrin. Les concerts s'étant faits rarissimes, il s'est concentré sur son travail pédagogique au sein de l'Orchestre de la francophonie, tout en complétant un mandat d'une durée de deux ans à l'Université d'Ottawa.

« J'ai été chanceux parce que ce contrat m'a permis de travailler en présence des musiciens, a-t-il souligné. Ces séances étaient compliquées à gérer, en particulier quand il fallait intégrer des voix, mais nous avons réussi à former de petits orchestres en respectant les normes de distanciation. »

Sans ces activités de nature pédagogique, il aurait été privé du plaisir de faire de la musique au sein d'un groupe. Tous les concerts auxquels le Saguenéen devait participer, de par le vaste monde, ont en effet été annulés. Seule une petite fenêtre s'est ouverte en avril dernier, du côté de la Chine. Elle s'est toutefois refermée quand le gouvernement a refusé l'accès aux citoyens du Canada, où le taux de contamination était jugé préoccupant.

« Le travail à grande échelle, avec des humains, me manque énormément », admet volontiers Jean-Philippe Tremblay. La musique de chambre n'étant pas plus accessible, cet adepte de l'alto a trouvé un brin de réconfort en jouant des oeuvres en solo, à la maison. Du Bach, entre autres.

« C'est réparateur, tout comme le fait de s'asseoir avec la partition d'une symphonie de Bruckner. C'est un compositeur qui nous incite à prendre le temps d'écouter, lui qui a écrit un mouvement d'une durée de 28 minutes. Ça va dans le sens de ce que nous vivons depuis

plus d'un an », estime le maestro. Quant au retour à la vie d'avant, il le voit s'installer tranquillement. Certains orchestres reprendront leurs activités à l'automne, sans remettre à l'affiche l'ensemble des programmes qui figuraient à leur agenda. « Ça serait difficile parce

que leurs concerts sont planifiés sur quatre ans. Dans ce contexte, ils devront annuler », estime Jean-Philippe Tremblay.

Lui-même s'attend à travailler davantage à partir de janvier. « C'est encourageant », laisse-t-il entrevoir. En parallèle, le fondateur de

l'Orchestre de la francophonie planchera sur la saison 2021, celle qui marquera le retour de cette formation sur scène. On gardera une part de virtuel, surtout dans les deux premières semaines, avant de passer à l'étape du travail en présence.

Pendant la tournée intégrée à la formation académique, les musiciens interpréteront des oeuvres qui ont été composées à la demande de la formation, au cours des 20 dernières années. Ils vont aussi étrenner une symphonie commandée à Simon Bertrand, tout en mettant leurs pas dans ceux des anciens maîtres tels Beethoven et Bruckner.

Pour vivre un moment d'évasion et participer à la relance culturelle de votre région, visitez les musées qui vous entourent.

Ils ont tant à offrir, il y a tant à découvrir.

#MuséesQc

Centre d'histoire d'Arvida
Centre d'histoire Sir-William-Price
Centre d'interprétation de l'agriculture et de la ruralité
Centre national d'exposition de Saguenay
L'Odyssée des Bâtisseurs
La Pulperie de Chicoutimi - Musée régional
Moulin des Pionniers de La Doré
Musée amérindien de Mashteuiatsh
Musée de la Défense aérienne de Bagotville
Musée du Fjord
Musée La vieille fromagerie Perron
Musée Louis-Hémon
Village historique de Val-Jalbert
Zoo sauvage de Saint-Félicien

TANT À
DÉCOUVRIR
LES
MUSÉES
DU QUÉBEC

musees.qc.ca

En partenariat avec:

Québec



FLORENCE K ET L'ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE SAGUENAY

LA RICHESSE DES DIMENSIONS

GABRIELLE SIMARD

gsimard@lequotidien.com

Le rendez-vous musical extérieur entre l'Orchestre symphonique du Saguenay-Lac-Saint-Jean et la chanteuse Florence K, prévu le 26 juin sur la Zone portuaire de Chicoutimi, aura de quoi rappeler les festivals d'autrefois. Bien que les mesures sanitaires en vigueur doivent être appliquées, l'événement sera l'un des premiers spectacles extérieurs sans place assignée avec une foule de 1000 personnes à être présenté au Québec depuis le début de la pandémie.

« Je n'ai pas fait beaucoup de spectacles dans la dernière année, constate Florence K. C'est un plaisir immense de remonter sur scène avec l'orchestre. En quinze ans de carrière, j'ai peut-être fait dix spectacles avec des orchestres. C'est assez rare et c'est un sentiment incroyable qui nous transporte. Ma fille Alice va aussi monter sur scène pour chanter deux chansons avec moi. Je n'ai aucun doute, ce sera une belle soirée. »

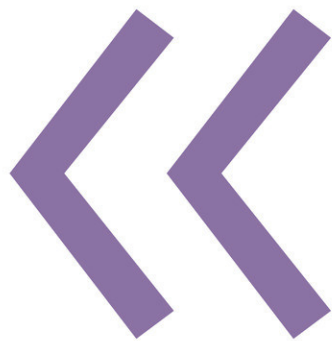
L'artiste parle de cette rencontre entre ses chansons les arrangements symphoniques de l'orchestre comme d'une occasion de festoyer. « Je vais être au piano, je vais chanter et on va vivre les émotions des chansons avec la texture des instruments de l'orchestre. Ça donne des dimensions encore plus riches et le fait de tous être réunis va aussi ajouter beaucoup de joie au moment », évoque-t-elle.

Florence K est aussi convaincue qu'en se trouvant en zone verte avec les mesures en place, les festivaliers pourront profiter davantage du spectacle sans craindre d'attraper la COVID-19.

DEVANT 1000 PERSONNES

Le spectacle gratuit, initialement prévu pour le Festival jazz et blues 2020, pourra accueillir un maximum de 1000 personnes. Pour réserver, le public doit se rendre sur le site de diffusion Saguenay. « À l'heure actuelle, 820 places sont déjà réservées. Les précautions sanitaires ont été prises et on est sûr d'atteindre le chiffre magique de 1000 », confirme le porte-parole du festival, Jacques Dubé.

En plus d'animer l'émission de radio sur la musique francophone *C'est formidable*, sur CBC Radio et CBC Music, Florence K poursuit ses études à temps plein en psychologies et publiera son troisième livre à la fin octobre.



Je vais être au piano, je vais chanter et on va vivre les émotions des chansons avec la texture des instruments de l'orchestre. Ça donne des dimensions encore plus riches et le fait de tous être réunis va aussi ajouter beaucoup de joie au moment. >>

— Florence K



Florence K se produira en compagnie de l'Orchestre symphonique du Saguenay-Lac-Saint-Jean, samedi soir, devant 1000 personnes sur la Zone portuaire de Chicoutimi. — ARCHIVES LE PROGRÈS, MICHEL TREMBLAY



— ARCHIVES LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

INVITÉ PAR LE FESTIVAL JAZZ ET BLUES DE SAGUENAY

CARL MAYOTTE, UN MUSICIEN SOUS INFLUENCES

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Sa musique est énergique, un brin cinématographique. On pense aussi à UZEB et, loin de s'en formaliser, Carl Mayotte assume pleinement cette filiation. Après tout, son premier album a été coréalisé par Michel Cusson et il lui arrive de jouer avec Paul Brochu, le batteur de cette formation phare du jazz fusion à la québécoise.

À petites touches, cependant, le bassiste introduit quelques nuances dans le portrait qu'on pourrait se faire de lui. Sur son nouvel enregistrement, *Pop de ville, vol. 1*, une oreille exercée est censée percevoir deux ou trois atomes de *city pop*, un courant japonais dont l'heure de gloire remonte au début des années 1980.

« Ils mélangeaient de la *pop*, du *disco*, du *jazz fusion* et d'autres musiques. J'ai connu ça grâce à la magie de YouTube, ce qui est

un peu moins charmant que les albums en vinyle que mon père écoutait. Sur mon disque, j'ai donné une *vibe* de cette énergie », a raconté Carl Mayotte au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

D'autres noms sont ajoutés à la liste de ses références musicales, notamment ceux du regretté Chick Corea, ainsi que du groupe Weather Report. C'est donc un artiste aux racines profondes, mais néanmoins tourné vers l'avenir, qui vient d'amorcer une tournée qui

le tiendra occupé pendant une bonne partie de l'été.

Une quinzaine d'escapes figurent à son agenda, dont deux au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Aujourd'hui (samedi), son quintette est attendu dans la nouvelle salle de concert du Centre d'expérimentation musicale de Chicoutimi, à 19 h. Le 15 juillet, c'est à l'Auberge Île du Repos de Péribonka que résonneront ses compositions.

« Ceux qui m'accompagnent sont les potes avec qui j'ai enregistré *Pop de ville vol. 1*, mon album pandémique. Comme j'avais été nommé Révélation Radio-Canada en 2020, j'ai voulu profiter de la lumière que ça jetait sur ma carrière. C'était aussi l'occasion de monter encore mon répertoire, avec l'espoir d'aller chercher quelques dates », raconte le musicien.

Sur ce dernier point, il n'était pas sûr d'avoir fait une bonne affaire. Les diffuseurs semblaient demeurer sur leur quant-à-soi, du moins, jusqu'au moment où le Québec a amorcé son déconfinement. « Il faut avoir de la résilience », fait observer Carl Mayotte, dont la persistance a été récompensée.

De Gaspé à Sherbrooke, en passant par les Îles de la Madeleine, il prête vie à ses deux premiers disques aux côtés de Stéphane Chamberland (batterie), Damien-Jade Cyr (saxophone), Gabriel Cyr (guitare) et Francis Grégoire (claviers). Il lui arrive également d'offrir des oeuvres inédites.

« Pour que l'ensemble prenne forme, ma musique est assez écrite. Dans un spectacle, il y a toutefois une place pour la créativité », énonce le bassiste, dont les arrangements laissent parfois filtrer des accents *rock*, *groove* ou *funk*. Il aime tellement le mélange des genres que c'est pour cette raison qu'on trouve la mention *vol. 1*, sur *Pop de ville*.

« Puisque l'enregistrement a été complété en deux mois, un rythme assez intense, je n'ai pas pu réaliser mon projet initial, qui consistait à intégrer des représentants de la musique populaire québécoise. Ça ferait du bien, cet amalgame avec le jazz fusion. J'ai commencé à tendre des perches et un jour, ça va arriver », promet Carl Mayotte.



Le bassiste Carl Mayotte promènera son jazz fusion dans plusieurs régions du Québec, cet été. Sa prochaine sortie aura lieu aujourd'hui (26 juin), à Chicoutimi, dans le cadre du Festival jazz et blues de Saguenay. — PHOTO COURTOISIE

EMMANUEL BERNIER

Collaboration spéciale

On a beaucoup parlé de la difficulté des jeunes artistes à tracer leur chemin pendant la pandémie, alors que plusieurs auditions, concours et concerts sont sur pause depuis plus d'un an. Faisant flèche de tout bois, deux musiciens de Québec ont profité de cette période de relative accalmie pour faire paraître leur premier disque en duo chez ATMA Classique, lancé le 19 juin dans le foyer du théâtre Le Diamant.

Marie Bégin vient d'une famille où du violon, on en mange! Ses parents jouent tous les deux au sein de la section de seconds violons de l'Orchestre symphonique de Québec et son frère Dominique étudie présentement cet instrument au niveau universitaire. Après s'être perfectionnée en Europe, notamment auprès du légendaire Zakhar Bron, la violoniste est devenue, à 26 ans, violon solo de l'Orchestre symphonique du Saguenay-Lac-Saint-Jean et premier violon du Quatuor Saguenay.

Le pianiste Samuel Blanchette-Gagnon s'est quant à lui distingué en remportant le prestigieux Prix d'Europe en 2019. Il a récemment été choisi — comme sa partenaire musicale — par CBC/Radio-Canada pour leur liste de 30 jeunes musiciens à surveiller au Canada. Le jeune homme travaille depuis plusieurs années à Québec avec le pianiste Michel Franck,

Les deux musiciens, qui ont étudié en même temps au Conservatoire de musique de Québec, se connaissent depuis longtemps. « On a commencé à jouer ensemble quand Marie préparait un concours européen. On a monté le programme en quelques jours et on l'a présenté pour un petit concert pour les jeunes lors d'un camp d'été », se souvient le pianiste en entrevue par ZOOM.

La *Sonate pour violon et piano* de Debussy, incluse dans leur disque, faisait partie de ce premier concert. Puis est venue la *Sonate pour violon et piano* de Franck. Il ne restait qu'une vingtaine de minutes de musique à trouver pour avoir un programme complet.

« On ne voulait pas juste faire un disque français, ce qui est un peu la mode ces temps-ci, raconte Samuel Blanchette-Gagnon. On voulait quelque chose qui est apparenté par le style et l'écriture, mais qui n'est pas français. On avait entendu parler des *Mythes* de Szymanowski, un genre de mélange entre l'impressionnisme et la musique de Scriabine. »

« On voulait une esthétique particulière pour notre projet, même avec la photo dans la forêt sur la couverture. Les *Mythes* s'inscriraient vraiment dans cette

L'EXPÉRIENCE D'UN DISQUE-PARCOURS



Le pianiste Samuel Blanchette-Gagnon et la violoniste Marie Bégin, deux artistes de Québec, lancent leur album. — PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

Le défi est un peu différent pour la *Sonate* de Franck. « Il y a tellement de monde qui l'ont faite avant. Tout le monde la joue! » dit Marie Bégin en riant. « C'est facile de trouver un extrême et son contraire, ajoute son partenaire. On s'est dit: laissons ça de côté, travaillons-la comme on veut. On assumera ce que ça donne. »

Pour se rapprocher de l'expérience du concert, les deux musiciens ont en outre ajouté deux courtes transcriptions de mélodies françaises en fin de programme, « deux bonbons », selon Samuel Blanchette-Gagnon : *Après un rêve* de Fauré et *Beau soir* de Debussy.

Au menu des prochains mois pour les jeunes artistes : des concerts à Montréal et au Saguenay, l'organisation d'une série de concerts à Québec, dénicher un agent, et un éventuel second disque. Bref, ils ne chômeront pas!

esthétique du rêve, des légendes », renchérit sa collègue.

« On a essayé d'avoir quelque chose qui se fait peut-être moins maintenant, un CD avec lequel c'est le *fun* de partir à la première piste et que c'est une expérience de l'écouter au complet dans l'ordre. Maintenant, on va sur Apple Musique et on clique sur le morceau qu'on veut... Là, on voulait que ce soit un tout, que ce soit une progression, un chemin » précise le pianiste.

Un prix remporté par Marie Bégin il y a quelques années au Festival-concours de musique classique Pierre-De Saurel a permis au duo d'enregistrer son album à l'automne 2019 à la salle de concert du Domaine Forget, réputée mondialement pour son acoustique.

Il est évidemment intimidant pour de jeunes musiciens de graver ces fleurons du répertoire pour violon et piano. Ils ont eu la chance d'approfondir la *Sonate de Debussy*

en Europe avec le violoniste Pierre Amoyal, qui l'a lui-même travaillée avec Gérard Poulet, dont le père a été créateur de l'œuvre aux côtés de... Debussy!

« Debussy, c'est tellement émotionnel, à fleur de peau, mais il est écrit tellement de choses sur la partition! On a essayé d'avoir une conception basée sur le texte, mais en même temps très personnelle et libre », résume la violoniste.

« C'est une expérience de l'écouter au complet dans l'ordre [...] On voulait que ce soit un tout, que ce soit une progression, un chemin »

— Le pianiste Samuel Blanchette-Gagnon



LIVRAISON DE MOBILIERS ET D'ÉLECTROMÉNAGERS

PATIENCE!

M26

DÉMÉNAGEZ
LÉGER

M22

10 ASTUCES
POUR RÉUSSIR
LES CLÉMATITES

M24

UNE CUISINE AUX
ACCENTS FARMHOUSE
MODERNE

M28

AVANT DE DÉMÉNAGER

SOYEZ FUTÉS, VENDEZ VOS ARTICLES DE MAISON INUTILISÉS

*Vendez avec confiance,
achetez avec plaisir!*



Réjean AUBRY 418 591-3131 www.viacapitalesaglac.com
Michelle AUDET 418 812-8811 www.viacapitaleventu.com
André BILODEAU 418 695-1240 www.viacapitaleventu.com
Denise BLANCHETTE 418 820-6277 www.viacapitalesaglac.com
Marylène BOIVIN 418 944-9533 www.lavoieaucarre.com
Audrey BOLDOC 418 812-2286 www.viacapitaleventu.com
Louis BRODEUR 418 590-3422 www.lavoieaucarre.com



Sara CORMIER 418 817-6419 www.viacapitaleventu.com
Andrée CÔTÉ 418 720-2486 andree.cote1@hotmail.com
Jean-Philippe CÔTÉ 418 815-4780 jean-philippe.cote@floreop.ca
Jérôme CÔTÉ 418 818-2411 www.viacapitalesaglac.com
Marc-André DESBIENS 418 817-5333 www.viacapitaleventu.com
Jonathan DESJARDINS 418 817-3306 JonathanDesjardins710@hotmail.com
André DUBÉ 418 818-6677 www.viacapitaleventu.com
Éric DUBÉ 418 815-0545 www.viacapitaleventu.com
Marc DUBOIS 418 812-6004 www.viacapitalesaglac.com
Carl DUCASSE 418 540-7976 www.viacapitalesaglac.com
Michel DUFOR 418 818-4747 www.lesdufour.com
Vicky DUFRESNE 418 818-2987 www.viacapitalesaglac.com



Cynthia GAGNÉ 418 321-0044 cynthiagagne1@hotmail.com
Guyline GAGNON 418 540-4930 guylinegagnon1@gmail.com
Josée GAGNON 418 541-0528 www.viacapitalesaglac.com
Mélyssa GAGNON 418 557-6635 www.viacapitalesaglac.com
Michel GAGNON 418 812-5071 www.viacapitalesaglac.com
Cyndie GAUTHIER 418 590-3390 www.viacapitaleventu.com
Jean-Roch GIRARD 418 812-6484 www.viacapitalesaglac.com
Marie-Audrey GIRARD 418 376-4580 marieaudreygirard.com
Michel GIRARD 418 698-9199 www.viacapitaleventu.com
François GOBEIL 418 290-2490 www.viacapitalesaglac.com
Lynda GRAVEL 418 290-3849 lyndagravel@outlook.com
Jean-Michel LAFONTAINE 418 376-1952 www.lavoieaucarre.com



Hélène LAVOIE 418 693-4293 www.lavoieaucarre.com
Jacques LAVOIE 418 557-4293 www.lavoieaucarre.com
André LESSARD 418 690-6765 www.viacapitalesaglac.com
Réjean MARTIN 418 815-2320 www.viacapitaleventu.com
Sylvain Perreault 581 668-6202 www.viacapitalesaglac.com
Claude POTVIN 418 815-1114 www.viacapitaleventu.com
Jean-François POTVIN 418 550-4848 www.viacapitaleventu.com
Kevin POTVIN 418 812-6677 www.viacapitaleventu.com
Jean-Marc PRINCE 418 812-1777 www.viacapitalesaglac.com
André SIMARD 418 690-6996 www.viacapitaleventu.com
Camil SIMARD 418 818-3523 www.viacapitaleventu.com
Guy SIMARD 418 550-6561 gsimard@viacapitale.com



Pierre-Olivier SIMARD 418 550-5136 psimard@viacapitale.com
Richard SIMARD 418 810-0976 rsimard@digicom.qc.ca
Hélène TALBOT 418 944-1251 www.viacapitaleventu.com
Denise TRDINA 418 557-5556 www.denisetrdina.com
Bertrand TREMBLAY 418 818-8658 btremblay@videotron.ca
Chantale TREMBLAY 418 668-9551 chantale9551@gmail.com
Daniella TREMBLAY 418 290-3871 www.viacapitaleventu.com
Lisa-Marie TREMBLAY 418 817-1990 www.viacapitaleventu.com
Sarah TREMBLAY 418 376-0484 sarah.tremblay@viacapitale.com
Serg TREMBLAY 418 693-4011 sergtremblay@viacapitale.com
Hélène TURGEON 418 590-1818 www.heleneturgeoncourier.com
Linda TURGEON 418 540-0575 www.lindaturgeon.com



viacapitalesaglac.com

EMILIE GAGNON

egagnon@lequotidien.com

On déplace et on transporte de nombreuses boîtes lors d'un déménagement. Quand ce dernier est enfin terminé, on ouvre la plupart d'entre elles, mais souvent, on en laisse quelques unes au sous-sol de la nouvelle maison. Et dans la majorité des cas, ces dernières peuvent y rester plusieurs mois, voir même quelques années. Casseroles, assiettes, cadres, décorations, rideaux, livres, et plus encore, bon nombre d'articles tombent aux oubliettes au fond de ses boîtes.

Selon une récente étude réalisée par la plateforme de vente en ligne Kijiji, près d'un Québécois sur cinq possède des boîtes qu'il n'a toujours pas ouvertes depuis son dernier déménagement. Et cinq est le nombre moyen de boîtes demeurées fermées. Toujours d'après ce sondage, près de la moitié des Québécois (45 %) ayant déménagé au cours de la dernière année auraient transporté au moins une boîte d'items qui ne lui servira plus dans sa vie. Imaginez tous les objets inutilisés qui accumulent la poussière et perdent toutes leurs utilités.

Et devinez quels sont les objets non utilisés les plus souvent déménagés ? Les articles de maison et les articles de cuisine comme la vaisselle par exemple. « Il y a de l'argent qui traîne dans nos maisons, lance au cours d'une entrevue téléphonique avec le Progrès, Laurence Bareil, alias la reine du shopping. Arrêtons de déménager notre poubelle ! Parce que notre poubelle, c'est le trésor de quelqu'un d'autre. »

Également ambassadrice du shopping intelligent, Laurence Bareil, prône l'économie de seconde main qui pour elle, représente une bonne façon de se départir de ses articles de maison inutilisés tout en générant du profit. C'est pourquoi elle conseille d'emblée de se départir de tous objets encombrants en les vendant en ligne. D'ailleurs, les données du sondage révèlent que les Québécois possèdent en moyenne 545 \$ d'items inutilisés pouvant être mis à la vente afin de générer un revenu additionnel.

Pour Laurence Bareil, en plus d'être pratique et payant, l'économie de seconde main est une façon de magasiner de manière plus avertie. « De façon assez globale, l'économie de seconde main c'est bon sur toute la ligne. Dans le sens où c'est écologique, c'est économique et local. Ce sont trois mots qui sont présentement à la mode. Malgré que je n'aime pas parler de mode

puisque j'aimerais que ce soit la norme moi, avance celle qui s'est autoproclamée la reine du shopping. L'économie de seconde main, c'est gagnant parce qu'au niveau financier, c'est bien plus intéressant. Personnellement je préfère acheter un produit haut de gamme moins cher et usagé que d'acheter un produit accessible au plein prix, mais neuf. J'en ai plus pour mon argent avec l'économie de seconde main. »

Laurence Bareil est d'avis que les gens trouvent leur compte dans le fait de pouvoir se procurer des choses sur des plateformes numériques « parce que c'est proche, parce que ce n'est pas cher, et parce que c'est rapide. On peut avoir encore tout rapidement et ça répond aussi à ce besoin-là. » Outre les raisons énumérées, les gens se tournent vers les plateformes de vente en ligne aussi parce que la pandémie

a amené la plupart du monde à regarder ce qu'ils ont géographiquement près d'eux.

« Tout est plus facile quand tu achètes usagé. Tu peux chercher par localisation. Par exemple, si tu veux t'acheter un set de patio pour profiter de l'été dans ta cour, c'est génial de pouvoir l'acheter à quelqu'un qui est à deux rues de chez vous, lance-t-elle. Parce que ça fait que tu n'as pas besoin de payer de livraison. Ça permet aussi de l'avoir vite et souvent dans la journée même puisque tu peux aller directement le chercher. »

Par ailleurs, on retrouve en première place des articles les plus vendus sur la plateforme Kijiji, avec 23 %, les articles pour la chambre à coucher, et ce, quelles que soient leurs utilités. Viennent ensuite les décorations (14 %), les machines à café (13%), les meubles de rangement (10%) ainsi que les aspirateurs (10%).

Laurence Bareil, reine autoproclamée du shopping.

— PHOTO BAINCLARK



ÉQUIPE DUFOUR TURGEON



André Lessard
courtier immobilier
418 690-6765



Sylvain Perreault
courtier immobilier
581 668-6202



Linda Turgeon
courtier immobilier
418 540-0575



Jean-Marc Prince
courtier immobilier
418 812-1777



Michel Dufour
courtier immobilier
418 818-4747



Vous recherchez des courtiers de confiance qui sauront comprendre vos besoins et vous conseiller dans votre démarche ?

Notre équipe peut vous aider et vous accompagner dans toutes les étapes de la transaction immobilière !

APPELEZ-NOUS

Il nous fera plaisir de vous rencontrer et de vous démontrer l'étendue de notre offre de services !

10 ASTUCES POUR RÉUSSIR LES CLÉMATITES

LARRY HODGSON
Collaboration spéciale

Ces plantes grimpantes aux fleurs si spectaculaires donnent parfois du fil à retordre aux jardiniers. Voici comment bien les réussir!

La jolie clématite a la réputation d'être capricieuse et cette réputation est d'ailleurs assez bien méritée. Reprise inégale, tiges qui meurent sans raison apparente, mort subite: elle n'est pas la plante la plus facile au monde! Mais il y a moyen de bien la réussir. Voici 10 astuces pour vous assurer un succès.

ASTUCE 1 > CHOISISSEZ DES CULTIVARS RÉPUTÉS PLUS FACILES

Certaines clématites sont de véritables divas : si l'on ne fait pas tout pour leur plaire, elles refusent de collaborer. Mais d'autres réussissent même sous des conditions assez ordinaires. Voici 10 clématites que tout le monde réussit, choisies spécifiquement pour les zones de rusticité québécoises :

- > C. 'Elsa Spath', zone 3
- > C. 'Hagley Hybrid' ('Pink Chiffon'), zone 3
- > C. 'Huldine', zone 3
- > C. 'Jackmanii', zone 3
- > C. 'Nelly Moser', zone 3
- > C. 'Perle d'Azur', zone 3

> C. tangutica et ses cultivars et hybrides ('Bill Mackenzie', Golden Tiara®, 'Helios', etc.), zone 2

> C. 'The President', zone 3

> C. 'Ville de Lyon', zone 3

> C. viticella et ses cultivars ('Margot Koster', 'Polish Spirit', 'Purpurea plena elegans', 'Royal Velours', 'Venosa Violacea', etc.), zone 4

ASTUCE 2 > CHOISISSEZ UN EMPLACEMENT CONVENABLE

Les clématites fleurissent modestement à la mi-ombre, mais copieusement au plein soleil, alors optez pour le soleil. Un emplacement au sol riche (on peut y ajouter du compost pour l'améliorer), un peu humide, mais quand même bien drainé et à l'abri des vents du nord conviendrait bien. Notez que la

croissance que les clématites préfèrent un sol alcalin est fautive : elles poussent mieux dans un sol plutôt acide, d'un pH de 5,5 à 6,6. Si votre sol se draine mal, laissant des flaques d'eau après une pluie, mieux vaut créer une plate-bande surélevée pour vos clématites.

ASTUCE 3 > INSTALLEZ LE TREILLIS EN PREMIER

Les tiges des clématites sont fragiles. Plutôt que d'essayer d'installer le treillis derrière la plante après la plantation et donc de risquer de briser les tiges, installez-le en premier, contre un mur, une clôture, un arbre, une pergola ou encore, en isolé, mais solidement debout. Préférez un treillis aux tringles minces (moins de 6 mm), sinon, recouvrez-le d'un filet, car les pétioles volubiles des clématites se fixent difficilement sur les treillis aux tringles larges.



Clématite 'Ville de Lyon'.

ASTUCE 4 > ÉVITEZ DE PLANTER TROP PRÈS DE LA MAISON

À cause du surplomb du toit et l'effet d'ombre pluviométrique qui en résulte, la zone près du mur est constamment sèche et ne convient donc pas à une plante qui préfère l'humidité. Dans ce cas, plantez la clématite à au moins 45 cm du mur, là où la pluie tombe, et dirigez ses tiges vers le treillis fixé au mur.

ASTUCE 5 > PRÉPAREZ UN TROU DE PLANTATION TROIS FOIS PLUS LARGE QUE LE POT ET 5 CM PLUS PROFOND

Enlevez délicatement la plante du pot, en faisant attention de briser ni les racines ni les tiges. Plantez en enterrant la motte 5 cm plus profondément qu'à l'origine. La partie de la tige qui se trouvera enterrée prendra racine et renforcera la robustesse de la plante. Comblez de terre amendée de compost (jusqu'à 25%) et d'un peu d'engrais tout usage à dégagement lent, puis arrosez bien.

ASTUCE 6 > DIRIGEZ LES TIGES VERS LEUR NOUVEAU SUPPORT

Fixez-les sur le treillis avec des attaches de jardin, sans serrer. Par la suite, la plante trouvera son propre chemin.

ASTUCE 7 > AJOUTEZ ENVIRON 5 À 10 CM DE PAILLIS AU SOL POUR AIDER À LE GARDER LE PLUS ÉGALEMENT HUMIDE

Le paillis maintiendra aussi les racines au frais, à leur grand plaisir.

ASTUCE 8 > PENDANT LA SAISON DE CROISSANCE, ARROSEZ QUAND LE SOL APPROCHE LE POINT DE SÈCHERESSE

Repoussez toute tige égarée vers le treillis, la fixant au besoin.

ASTUCE 9 > APPRENEZ À BIEN TAILLER

Cela a peu d'importance les deux premières années, mais à partir de la troisième ou quatrième année, il faut penser à tailler. Les experts ont classifié les clématites en trois groupes de taille, chacun avec une taille spécifique à une période spécifique, mais je trouve que cela confond les jardiniers. Il est plus facile d'agir la façon suivante : tous les trois ou quatre ans, rabattez vos clématites à 30 cm du sol. Rien de plus simple!

ASTUCE 10 > INSTALLEZ UNE PROTECTION HIVERNALE

Normalement, les variétés recommandées n'ont pas besoin de protection hivernale, mais pour plus de sécurité, surtout dans la zone de rusticité 3, vous pouvez rajouter une couche supplémentaire de paillis (peut-être des feuilles d'automne déchiquetées, abondantes à cette saison) de 15 à 20 cm.

Et voilà! Cultiver des clématites n'est pas plus compliqué que cela et quelques efforts pour bien les placer et les planter vous assureront d'une abondance de fleurs pendant plusieurs décennies!



La clématite de Jackman (Clematis 'Jackmanii') est la plus populaire au Québec... parce qu'elle est si fiable sous notre climat. — PHOTO WIKIMEDIA COMMONS, MIKE GIFFORD

VIA PROTECTIONS



Hélène Turgeon
Courtier immobilier
Cell. 418 590-1818

POUR INVESTISSEURS!



MLS: 9565816

ARVIDA :
1912-1914 RUE POWELL
Immeuble de 6 logements, situé dans un des plus beaux quartiers Patrimoniaux du secteur Arvida. À proximité des services. Très intéressant!

0070452



RÉPONSES À VOS QUESTIONS



Herbe aux goutteux — PHOTO RAYMONDE BERGERON

HERBE AUX GOUTTEUX VERTE

Q Je vous demande d'identifier cette plante qui pousse partout sur mon terrain. Dois-je la conserver ou la détruire?

Raymonde Bergeron

R La détruire, si vous en êtes capable, car il s'agit de l'herbe aux goutteux (*Aegopodium podagraria*), considérée l'une des plus pernicieuses des mauvaises herbes. La vôtre est la forme à feuilles vertes, soit la forme sauvage dans son Eurasie natale. La forme à feuillage panaché blanc et vert ('*Variegata*') est plus populaire dans nos jardins, car plus ornementale, mais les deux sont des plantes très envahissantes et difficile à contrôler. Elles s'étendent par de longs rhizomes souterrains qui produisent des rejets (bébés) sur toute leur longueur. Ainsi un seul plant de cette petite vivace peut couvrir jusqu'à 1 m² en seulement 2 ans et engouffrer votre terrain tout entier en une décennie.

Il ne faut surtout pas essayer de l'arracher, car cela brise les rhizomes en morceaux. Comme chaque morceau donne une nouvelle plante, souvent cela empire le problème plutôt de l'arrêter. Par contre, on peut la tuer en lui enlevant tout accès à la lumière, son unique source d'énergie. À cette fin, recouvrez le secteur infesté d'une bâche noire que vous ferez tenir en place avec des briques ou des pierres. Ce recouvrement coupera le soleil et mènera à sa perte. Après un an à 18 mois, quand il n'y aura plus aucune plante vivante, enlevez la bâche et replantez le secteur de nouveaux végétaux, tout simplement.

ATTAQUE DE SPONGIEUSES

Q J'ai un joli pommier sur mon terrain. C'est la première année que je constate qu'il fait le bonheur des chenilles. J'en retrouve par centaines! Ce sont des petites chenilles noires d'environ 4 à 5 cm de long. Elles se logent le long des branches. J'aimerais savoir si c'est néfaste pour mon arbre et s'il y a quelque chose à faire.

Françoise Morasse

R Il s'agit de spongieuses (*Lymantria dispar*), ainsi appelées, car les amas d'œufs, pondus à l'automne à la base des troncs des arbres, sur les roches et sur les structures, ont une apparence spongieuse. La chenille poilue peut faire penser à la livrée de l'Amérique (*Malacosoma americanum*), plus courante, mais elle ne forme pas les grandes «tentes» de soie dans les branches des arbres comme cette dernière. La spongieuse est un insecte importé d'Asie qui envahit le Québec depuis quelques années, causant des dommages aux arbres



On reconnaît la spongieuse par les 5 paires de points bleu près de la tête suivis par 6 paires de points rouges. — PHOTO 123RF/ALEXANDRUM79

et aux forêts. Cela dit, ce sont les attaques répétées qui sont les plus nuisibles. Même si votre pommier est complètement défolié au début de l'été, comme c'est seulement la première année, il ne souffrira pas de conséquences à long terme. Ainsi, quand l'invasion arrêtera à la fin du mois de juin ou au début de juillet, au moment où les chenilles se dispersent dans les environs et se convertissent en chrysalides, l'arbre produira rapidement des feuilles pour remplacer celles perdues.

Si les chenilles de votre arbre mangent encore (elles arrêtent de le faire à la fin de leur cycle), vous pouvez vaporiser du BTK, une bactérie naturelle toxique pour les chenilles, sur les feuilles de votre pommier. Mais pour qu'il soit efficace, les chenilles doivent manger ce produit. Si elles restent sur le tronc et les branches et ne mangent plus, le BTK ne sera pas efficace. À la place, une vaporisation au savon insecticide peut en éliminer la plupart.

Enfin, si vous voyez une masse beige spongieuse sur le tronc de votre arbre cet automne (les œufs), enlevez et détruisez-la.



ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

- Certaines fines herbes sont très envahissantes. Supprimez alors les fleurs fanées des plantes suivantes pour les empêcher de se ressemer: aneth, anis, bourrache, cari, cerfeuil, coriandre et mélisse.
- Quand vous arrosez, il faut humidifier toute la zone de racines de la plante. Ainsi, un arrosage lent une fois par semaine lui est beaucoup plus utile qu'un arrosage superficiel et vite fait même si vous le répétez tous les jours.
- Si vous coupez régulièrement les mauvaises herbes au sol, elles s'épuiseront et finiront par disparaître. Cela cause moins de dommage au sol que le sarclage.
- N'oubliez pas les premières fleurs sur les cucurbitacées (courges, concombres et melons) sont toutes mâles. Il faut patienter un peu que les premières fleurs femelles, celles qui donneront des fruits, apparaissent.

CALENDRIER HORTICOLE

RADIO CKIA ET FACEBOOK LIVE

L'émission radiophonique et virtuelle le Jardinier paresseux avec Larry Hodgson est offerte gratuitement les mercredis à 10h à CKIA-FM 88,3 et sur www.facebook.com/JardinierParesseux.

FORMATIONS HORTICOLES EN LIGNE

L'agronome Lili Michaud offre des

formations en ligne que vous pouvez suivre à votre rythme dans le confort de votre foyer. Au programme: Les ravageurs et les maladies au potager, Le compostage domestique, Les fines herbes de la terre à la table, Le potager: planification, aménagement et entretien et Les trucs de culture de 25 légumes, de l'ail à la tomate. Coût: 25\$ et 30\$ + taxes. Pour information et inscription: www.lilimichaud.com

DES QUESTIONS SVP!

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

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

Marie-Ève Rathé

Courtier immobilier résidentiel

- Photographie immobilière
- «Home staging»



À vendre par le proprio
... et son courtier!

Bonne Saint-Jean
Baptiste!



418 817-4933

marieratte@hotmail.com

RETARD DE LIVRAISON

LES CONSOMMATEURS DEVRONT S'ARMER DE PATIENCE

EMILIE GAGNON

egagnon@lequotidien.com

La pandémie a eu un impact important sur bien des secteurs d'activités économiques. C'est le cas en autres pour l'industrie du meuble et de l'électroménager. Depuis plusieurs mois, les détaillants sont affectés considérablement au niveau de leur approvisionnement ce qui occasionne d'énormes délais et retards dans la livraison.

Et la situation est loin d'être terminée pour ces commerçants ; pénurie de matériaux, pénurie de conteneurs en provenance d'Asie et de Chine, tout arrive pour créer d'autres délais. Les commerçants naviguent sur une vague d'incertitude et il est difficile pour eux de préciser quand la situation reviendra à la normale.

Le président de Gagnon Frères, Frédéric Gagnon, le confirme au cours d'une entrevue téléphonique, il y a encore énormément de délais actuellement et ceux-ci peuvent doubler, tripler, voir même quadrupler dans certain cas. « Il y a plus d'un an, la COVID-19 a paralysé les usines. Ces dernières ont rencontré d'autres problèmes par la suite telles que des pénuries de matériaux. Dès qu'il arrive quelque chose, la situation se répare beaucoup plus lentement », souligne-t-il.

Du côté de Meubles Gilles Émond, c'est sensiblement la même chose. Selon son propriétaire François Émond, les délais se situent entre 1 et 6 mois. Ce dernier parle également de pénurie de matériaux dans certaines usines manufacturières. Comme ces commerçants sont dépendants des activités des manufacturiers, ils s'en trouvent affectés dès qu'il arrive quoi que soit du côté des usines.

Prenons la marque Frigidaire par exemple. Quand ce fournisseur fabrique un produit quelconque, il s'approvisionne auprès d'usines

pour certaines pièces. Actuellement, 8000 réfrigérateurs d'un modèle très populaire sont prêts à être livrés, mais selon le commerçant, il manque à l'heure actuelle une composante dans la chaîne d'approvisionnement.

« La compagnie qui fabrique les balconnets de plastique pour mettre dans les portes du réfrigérateur est en difficulté d'approvisionnement actuellement. Les 8000 réfrigérateurs ne peuvent donc pas être expédiés. Ce qui occasionne des délais extrêmement longs. » D'ailleurs, François Émond pourrait nommer plusieurs autres exemples comme celle-ci.

Il faut toutefois mentionner que ce n'est pas le cas pour tous les fournisseurs. Quelques-uns fabriquent eux-mêmes la totalité de leurs pièces. C'est le cas de la marque Samsung. « Pour les balconnets de plastique par exemple, ils ont une usine de plastique pour les fabriquer. Ils n'ont pas de problème à ce niveau-là. » Ils n'y a donc pratiquement pas de délais pour les réfrigérateurs Samsung actuellement selon M. Émond puisque ce fournisseur contrôle la chaîne d'approvisionnement.

DU JAMAIS VU

La situation est très particulière depuis plusieurs mois. « Nous n'avons jamais vu ça », admet le président de Gagnon Frères. Et est-ce que les consommateurs sont compréhensifs ? Selon lui, tout est une question de degré et de perception. « Si le client est dans un projet de rénovation et qu'il entrepose ses anciens électros dans le garage, et qu'il a la possibilité d'attendre, les délais deviennent raisonnables, mentionne-t-il. Mais si les électros du client sont à bout d'âge et qu'il en a besoin dans le moment, c'est à ce moment que les délais deviennent inacceptables pour lui. »

En général, les détaillants règlent la majorité des cas en offrant des

produits de souscriptions. « Si nous avons un client qui souhaitait s'acheter un frigo Samsung, par exemple, et que le délai est énorme, nous lui donnons l'option d'acheter le LG qui possède une capacité identique et une qualité similaire, précise M. Gagnon. Mais il y a quand même des gens qui choisissent d'attendre. Et là ce qui arrivent, c'est que dans certains cas, les fournisseurs ne respectent pas les délais qu'ils avaient donnés aux commerçants préalablement. » C'est donc dans des situations semblables que s'enchaînent les délais et que les retards s'accumulent.

LES VENTES AU RENDEZ-VOUS

Malgré tout, les ventes sont au rendez-vous autant chez Gagnon Frères que chez Meubles Gilles Émond. « Les ventes sont très bonnes malgré la pandémie. Les gens ont redécouvert certains aspects de la vie auxquelles on donnait moins d'importance. Je pense par exemple à l'importance de s'occuper de sa famille proche, mentionne M. Gagnon. La bulle familiale est revenue en force étant donné que nous ne pouvions plus voir nos amis, ou à peu près plus. Les gens ont misé davantage sur leur intérieur de maison, leur terrasse. »

MEUBLES QUÉBÉCOIS FAITS SUR MESURE

Qu'en est-il maintenant pour les meubles québécois faits sur

mesure ? Selon François Émond, les consommateurs doivent faire preuve de plus de patience. « Actuellement, tout ce qui est composante de matières premières est touché. Soit il y a une pénurie ou soit il y a une hausse importante des coûts », souligne-t-il.

Par ailleurs, beaucoup de matières premières proviennent de la Chine et des pays asiatiques. Le problème majeur que cela engendrent c'est qu'il y a eu une très forte croissance des coûts et donc des délais qui s'en suivent.

« Les conteneurs utilisés pour apporter la matière première des pays étrangers coûtaient de 7000 à 8000 dollars américains. Maintenant, ils en coûtent 14 000. Cette augmentation doit être calculé dans le coût des produits. »

Soulevons que par le passé, la majorité des usines canadiennes qui fabriquaient les pièces servant à la conception de mobiliers et d'électroménagers ont fermé leurs portes, faute de ne pas pouvoir concurrencer avec les pays étrangers. Le marché des matières premières s'est donc concentré au niveau de certains territoires dont la Chine et l'Asie.

DÉLAIS PROLONGÉS

Alors que les détaillants comme Gagnon Frères et Meubles Gilles Émond commandent leurs produits directement auprès des manufacturiers, ils ont bien peu de pouvoir sur les délais de livraison de ces derniers. « C'est le

manufacturier qui promet le délai. Bien souvent, actuellement, les délais promis sont de 60 jours au lieu de 30. Nous vérifions d'ailleurs toutes les semaines le délais de livraison promis par nos fournisseurs », souligne Frédéric Gagnon.

Dans les cas où le délai doit être prolongé, le commerçant communique avec le fournisseur et ce dernier l'informe de la situation. « Par exemple, ils peuvent nous dire qu'ils ont un problème dans leurs usines en Corée, en Asie, au Mexique ou aux États-Unis et nous donnent un autre 60 jours qui s'ajoutent au délai initial », explique M. Gagnon.

Le client qui attend depuis deux mois se retrouve donc à devoir attendre encore deux mois de plus. Et ses deux mois additionnels ne sont même pas garantis. « Nous offrons aux clients la possibilité d'annuler leur commande s'ils le désirent, et de toute façon la situation ne risque pas de s'améliorer ailleurs, puisque c'est un problème de manufacturiers. » Et finalement, si le client annule, il se retrouve à la fin de la liste d'attente et doit recommencer tout le processus.

C'est donc dire que les consommateurs devront faire preuve d'encre beaucoup de patience dans les prochains mois s'ils souhaitent acquérir de nouveaux mobiliers ou électroménagers puisqu'aucun commerçant ne peut prédire quand la situation reviendra à la normale en ce qui a trait à la livraison des produits.



DÉLAIS DE LIVRAISON DÉRAISONNABLES

QUELS SONT LES RECOURS

EMILIE GAGNON

egagnon@lequotidien.com



Comme la Loi sur la protection du consommateur l'indique, le commerçant doit, en tout temps, respecter l'entente que vous avez prise avec lui concernant la date de livraison de vos électroménagers ou de votre mobilier, et ce, qu'elle soit écrite ou verbale. Dans le cas où ce délai ne serait pas respecté, vous avez droit à des recours auprès de l'Office de protection du consommateur. Mais quels sont-ils ?

Dans un premier temps, il est toujours conseillé de tenter de vous entendre avec le commerçant pour régler le problème. Vous pourrez ainsi négocier directement avec lui. Si votre négociation échoue, vous avez la possibilité de faire une mise en demeure. La mise en demeure est une lettre qui donne au commerçant la possibilité de répondre à votre demande sans passer par les tribunaux.

Si vous êtes dans cette situation, sachez que l'Office peut vous fournir des outils pour vous aider à en faire la rédaction. Finalement, si le commerçant en question ne donne pas suite à la mise en demeure ou que celle-ci n'apporte pas les résultats désirés et que votre problème n'est toujours pas réglé, vous pouvez tenter une poursuite devant les tribunaux.

D'un autre côté, vous pouvez faire des démarches directement auprès de l'Office. Il est possible de déposer une plainte contre un commerçant ou de dénoncer une situation que vous jugez problématique. Mais attention ! Vous devez être certains que le commerçant a manqué à l'une de ses obligations. Pour déposer une plainte, vous devez communiquer avec un agent de l'Office et c'est ce dernier qui déterminera si votre plainte est recevable selon les renseignements que vous aurez fournis. Une plainte est dite recevable lorsque son sujet relève de l'Office.

Dans le cas où elle l'est, il inscrira votre plainte au dossier du commerçant. Notez qu'il est de votre responsabilité de faire les démarches auprès du commerçant. L'agent pourra vous fournir des outils qui vous aideront à régler votre problème. Il se peut que l'agent vous demande de fournir des documents pertinents liés à votre plainte, dont la facture, le contrat, ou tous documents qui appuient vos dires. À la suite de la plainte, l'organisme pourra agir et sanctionner les commerçants fautifs.

Il est toutefois possible d'éviter toutes les étapes mentionnées précédemment. En effet, pour écarter tout désagrément avec le commerçant liés aux délais de livraison qui pourraient ne pas être respectés, l'Office de protection du consommateur vous recommande, avant tout achat, de convenir d'une date de livraison avec le commerçant.

Vous devriez donc faire inscrire des éléments à

ne pas négliger sur votre facture, dont la date précise de livraison de l'électroménager, ainsi qu'une clause qui prévoit l'annulation de l'achat et le remboursement de l'acompte si la date de livraison n'est pas respectée. D'ailleurs, n'acceptez jamais les mentions telles que « rush », « urgent », « prioritaire », « aussitôt que possible » ou « de 4 à 6 semaines »

LIVRAISON DEUX MOIS APRÈS L'ACHAT

Dans le cas où le commerçant vous mentionne un délai de livraison qui va jusqu'à plus de deux mois après l'achat, vous devez en premier lieu vérifier que le commerçant détient un compte en fidéicommiss. Et si l'on vous demande de donner un acompte, faites votre chèque à l'ordre de [nom de l'entreprise] en fidéicommiss.

Finalement, un compte en fidéicommiss vous protège advenant le cas où l'entreprise ferait une faillite ou procéderait à sa fermeture. Les sommes qui y sont déposées pourraient donc servir à vous dédommager en cas de problème. Sachez toutefois que, même s'il est prudent de prendre ces précautions, l'Office de protection du consommateur soutient qu'elles ne garantissent pas que vous obtiendriez un remboursement.



**INSPI
RATION**

LE «FARMHOUSE» MODERNE, L'INCONTOURNABLE DU MOMENT

L'aspect vieillot de la maison de ferme (Farmhouse) semble en charmer plusieurs. En effet, ce design qui marie à merveille les styles contemporain et champêtre s'invite de plus en plus dans les foyers. Dans la cuisine par exemple, ce style ajoute confort et charme. Mur de planches de bois, articles anciens, objets de décorations rustiques, tissus campagnards, tous des éléments à intégrer pour adopter la tendance dans votre demeure. **ÉMILIE GAGNON**



1



2



3



4



5

Nuage Diffus
OC-68

6



7

1 Luminaire suspendu Dainolite — Tanguay

2 Tablette en bois 48 po — Canac

3 Tapis Oasis — Rose Bon Bon

4 Robinet de cuisine Fusio — BMR

5 Table bois ASHLEY 311679 — Gagnon Frères

6 Nuage Diffus OC-68 — Benjamin Moore

7 Assiette profonde 25 cm - Caviar — Eugène Allard

MODE.



1



5



MYTHIQUES LUNETTES D'AVIATEUR

Conçues à l'origine par la compagnie Bausch and Lomb pour protéger la vue des aviateurs de la luminosité excessive, les premières lunettes de style aviateur sont apparues dans les années 1930. La lunette aviateur originale est celle de la marque Ray-Ban (bannir les rayons en français) qui fut offerte aux pilotes américains au début de la Seconde Guerre mondiale. Ce style intemporel s'est vu interprété de différentes façons au fil des années. La beauté de cette lunette? Chacun peut trouver le modèle qui convient à sa forme de visage.

CAROLINE GRÉGOIRE (COLLABORATION SPÉCIALE)



2



6



3



7



4



8



9

1 Pour le logo maniaque. Gucci, 580\$

2 Tendance années 1980. Glory de Carrera, 315\$

3 Comme dans les séries policières. Aviator de Randolph Engineering, à partir de 250\$

4 Le style surdimensionné proposé par Vintage Frame Company, 249,99\$

5 L'aviateur original par Ray-Ban, Havana Collection avec des verres gris dégradés, 218\$

6 Pour les enfants. Hypsterkids, 25,99\$ chez Clément

7 Pour vos verres de prescription. Michael Kors, 215\$

8 Version grand luxe acétate et veau par Chanel, 560\$

9 Le style à prix sympathique, modèle Maddy, 15\$ chez Simons

le petit PMAG.



UNE SEMAINE D'ACTU

ÈVE TESSIER-BOUCHARD
Coopérative nationale de
l'information indépendante

Tu veux toujours en savoir plus sur le monde qui t'entoure? Chaque samedi, nous te présentons les nouvelles les plus intéressantes de la semaine, publiées par notre équipe sur le Canal Squat, un bulletin de nouvelles quotidien offert sur le site Web jeunesse de Télé-Québec. À lire et à voir dans le journal, dans l'appli et sur notre site Web!



DES RATS DONNENT CONGÉ AUX ÉLÈVES D'UNE ÉCOLE PRIMAIRE

À l'école primaire des Jolis-Vents à Saint-Cyprien, près de Rivière-du-Loup, les élèves se sont retrouvés en vacances une semaine plus tôt que prévu en raison... des rats! Ces rongeurs s'étaient installés à certains endroits dans l'école. Rassure-toi, les rats ne sont pas dangereux. La direction du Centre de services scolaire du Fleuve-et-des-Lacs a simplement décidé de fermer l'établissement pour faciliter le travail de l'équipe d'extermination. À part les exterminateurs et le concierge, plus personne n'est autorisé à entrer dans l'école. Maintenant que l'école est vide, les exterminateurs ont installé des trappes un peu partout à l'intérieur et autour de l'établissement. D'ailleurs, aucun poison ne sera utilisé pour éviter la contamination.

EN CONGÉ UNE SEMAINE PLUS TÔT!

Pour terminer l'année scolaire, les élèves n'ont pas fait l'école à

distance, ils ont eu congé. Pour faciliter la tâche aux parents qui n'avaient pas congé, le service de garde a accueilli les 106 enfants dans un local situé à quelques pas de l'école. Il y a un grand aréna où les enfants ont pu s'amuser autant qu'ils le souhaitent.

UN PHÉNOMÈNE RARE DANS LES ÉCOLES

Il n'est pas rare qu'il y ait des rats dans les édifices commerciaux ou certains restaurants, mais il s'agit d'un phénomène inhabituel dans une école. D'ailleurs, aucun élève ni membre du personnel n'a pu apercevoir de rats dans l'école. Les établissements scolaires sont des lieux remplis d'action pendant la journée et les rats sont des animaux nocturnes, donc plus actifs la nuit.

Pour l'instant, les experts ne connaissent pas le nombre de rats présents dans l'école. En



fermant l'école plus tôt, la direction aura plus de temps pour régler le problème. D'ici le retour en classe prévu le 24 août, les rongeurs seront exterminés, un grand ménage sera fait, les fissures où circulaient les rats seront réparées et une équipe fera la désinfection complète des lieux.

En espérant que tu as passé une bonne fin d'année scolaire, à distance, sur place ou encore accompagnée de rongeurs! **PAR LYNDIE JULIEN, JOURNALISTE STAGIAIRE, SELON UN ARTICLE DU SOLEIL DE JOHANNE FOURNIER**





QUI A GIFLÉ LE PRÉSIDENT FRANÇAIS, EMMANUEL MACRON?

C'est Damien Tarel, un homme de 28 ans, qui a frappé le président de la France, Emmanuel Macron, le 8 juin dernier. Tu as peut-être vu la vidéo de la claque qui est devenue virale sur Internet.

Il reste donc à comprendre pourquoi cet homme qui n'avait jamais été accusé d'un crime a décidé de s'en prendre au président de la France.

UN CRI DU MOYEN-ÂGE AVANT LA CLAQUE!

Avant de gifler le président de la France, on a entendu l'homme crier les mots suivants: «Montjoie, Saint-Denis, à bas la Macronie.»

Qu'est-ce que ça veut dire? C'est un slogan, un cri de rassemblement pour les partisans du Roi pendant le 12^e siècle. Il faut dire que M. Tarel aime beaucoup le Moyen-âge...

Certaines personnes ont aussi fait des liens entre l'attaque et la crise des gilets jaunes, qui avait éclaté au mois de novembre 2018 en France. Pendant cette crise, des centaines de milliers de Français étaient sortis dans les rues pour protester contre le président Emmanuel Macron. Ils s'indignaient contre plusieurs mesures du président, notamment la hausse du prix de l'essence.

UNE GIFLE QUI COÛTE CHER

M. Tarel a été arrêté immédiatement après l'incident. Il a été emmené au palais de justice où il est passé devant un juge qui l'a condamné à une peine de prison de 18 mois. Si M. Tarel a un bon comportement derrière les barreaux, il pourrait se faire libérer plus rapidement, soit dans quatre mois.

Pour le président français, cette attaque ne veut pas dire que la France vit des tensions en ce moment. Il considère qu'il n'y a pas raison de s'inquiéter. Il est plutôt calme pour quelqu'un qui s'est fait gifler! **PAR FÉLIX LALIBERTÉ, JOURNALISTE STAGIAIRE**



PHOTO AFP, LUDOVIC MARIN



UN PÊCHEUR AVALÉ PAR UNE BALEINE ET RECRACHÉ VIVANT!

Récemment, Michael Packard plongeait pour pêcher des homards au large de Cape Cod, dans le Massachusetts, aux États-Unis. Soudainement, il a été bousculé et tout est devenu noir. Il était coincé dans la gueule d'une baleine à bosse! Ces mammifères marins mesurent 14 mètres, en moyenne. Le pêcheur se rappelle avoir lutté pendant environ 30 secondes, avant que le cétacé ne remonte à la surface et le recrache. Le pêcheur a eu très peur, mais il s'en est sorti sain et sauf.

AURAIT-IL PU ÊTRE AVALÉ?

Les rares fois où un être humain se retrouve dans la gueule d'une baleine, c'est par accident. Les cétacés ne mangent pas d'humains!

La gueule des baleines à bosse est immense. Elle peut mesurer environ 3 mètres de long. Elle peut aisément recevoir la visite d'un être humain. En revanche, il est scientifiquement impossible qu'une baleine ne l'avale réellement. Pourquoi? Parce que la gorge d'une baleine à bosse fait à peu près la taille d'un poing humain et ne peut s'élargir que d'environ 38 cm pour avaler un repas.

Les baleines à bosse sont des cétacés à fanons. C'est-à-dire qu'elles n'ont pas de dents, mais des fanons. Les fanons, ce sont une sorte de poils. Lorsqu'une baleine est en

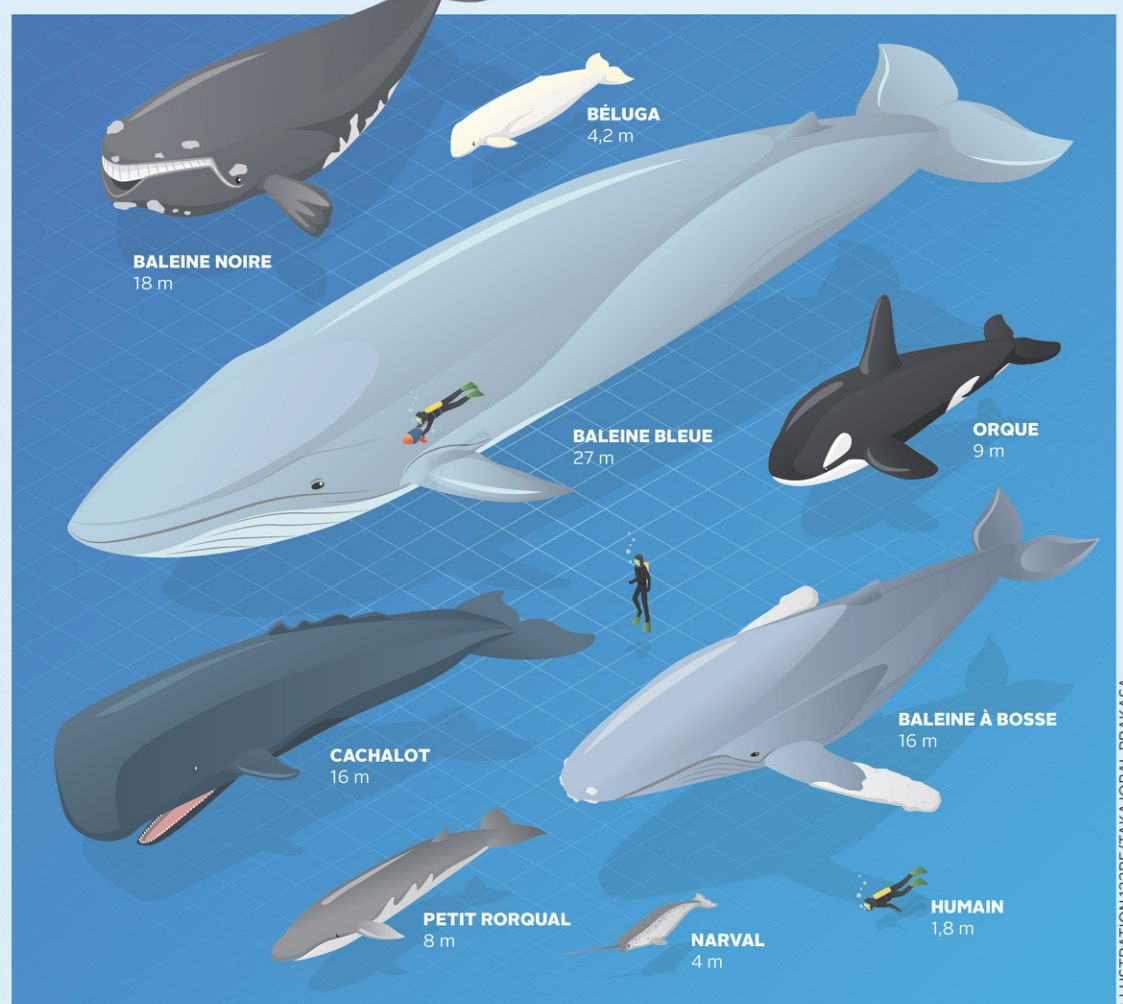
quête de nourriture, elle prend une énorme gorgée d'eau de mer et se sert de ses fanons comme d'une passoire pour expulser l'eau et ne garder dans sa gueule que la nourriture. Ces baleines se nourrissent seulement de petites proies, comme le plancton, le krill et les petits poissons, mais jamais d'être humain!

AU MAUVAIS ENDROIT, AU MAUVAIS MOMENT!

Michael Packard s'est retrouvé au mauvais endroit, au mauvais moment. Selon les experts, la baleine à bosse est probablement plus traumatisée que le pêcheur lui-même.

La prochaine fois que vous nagez dans l'océan, ne paniquez pas. Les baleines ne sont pas agressives envers les êtres humains. Si vous avez la chance de croiser l'un de ces magnifiques mammifères, les spécialistes recommandent de laisser de l'espace aux animaux. Observez-les à distance (si possible, avec des jumelles) et évitez tout mouvement susceptible de les effrayer, de les surprendre ou de les faire paniquer.

Finalement, Michael Packard s'en tire avec des ecchymoses (ce qu'on appelle communément des bleus). Il a même indiqué qu'il retournerait plonger dans la mer dès qu'il serait remis de ses émotions! **PAR LYNDIE JULIEN, JOURNALISTE STAGIAIRE.**



libre@dos

f www.facebook.com/melissa.viau

@ mviau@lequotidien.com



APPRENDRE À S'ORGANISER, GRÂCE AUX DEVOIRS

Pendant sa dernière année au primaire, à l'école Saint-Bernadette de Jonquière, Simon Larocque a appris comment rédiger une lettre d'opinion.

Celui qui s'apprête à entrer à l'école secondaire a choisi de se positionner face aux devoirs. Imagine-toi donc que, du haut de ses 12 ans, il a trouvé plein d'avantages à faire ses devoirs.

«Ceci s'adresse aux parents et aux élèves, car j'ai vu que plusieurs personnes n'aimaient pas les devoirs, mais je les comprends très bien. En contrepartie, je veux vous expliquer pourquoi ils sont importants pour notre vie future», explique Simon.

Cet élève sait que la plupart des enfants aimeraient mieux jouer et avoir plus de temps libre, mais selon son analyse, les devoirs à la maison sont très nécessaires pour les jeunes.

«Ils permettent de développer leurs compétences dans les matières, poursuit Simon. Par exemple, si tu ne fais pas tes devoirs tu pourrais échouer dans un test de math ou de français, car tu n'aurais pas nourri ton cerveau. Donc si tu ne fais jamais tes devoirs tu pourrais

même doubler une année d'école entière.»

Les devoirs permettent aussi aux enseignants de savoir si l'élève a compris ce qui a été vu et appris en classe. «Si certains élèves font des erreurs, ou que des choses sont incomplètes, ceci prouverait aux professeurs qu'ils ont mal compris ou qu'ils n'écoutaient pas. Le prof pourrait donc leur expliquer.»

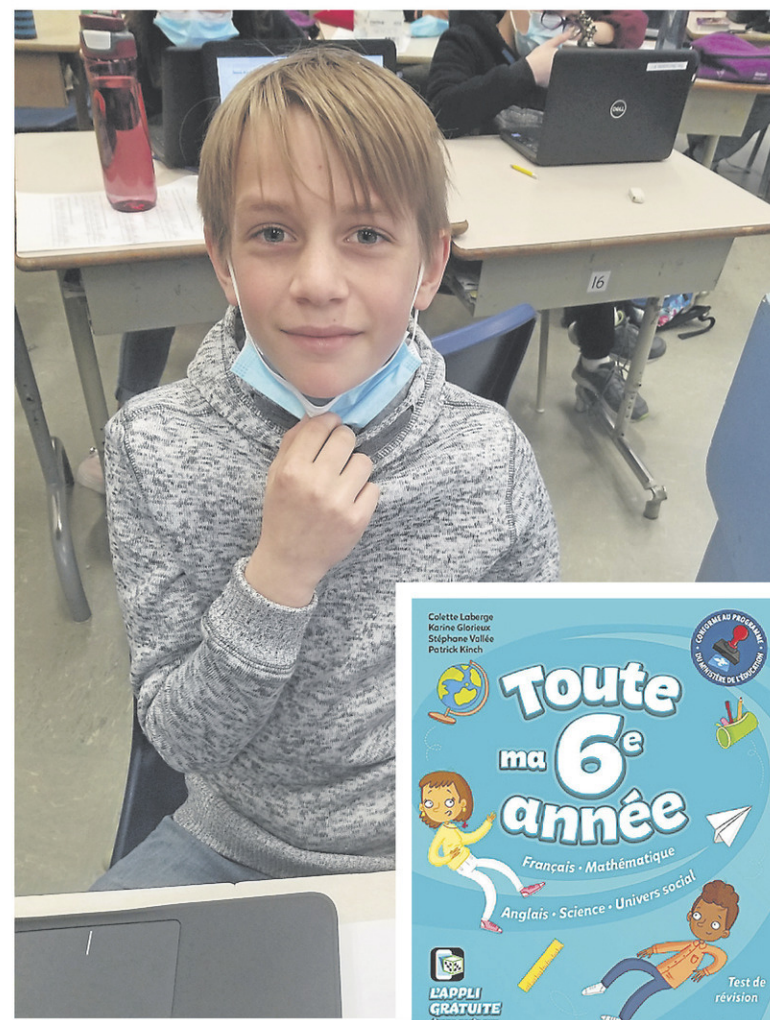
C'est aussi une bonne façon pour tes parents de voir où tu es rendu dans tes apprentissages. Tu risques même de leur rafraîchir la mémoire sur des notions qu'ils avaient oubliées! L'école, c'est un peu comme ton travail d'enfant, tout comme l'adulte qui part travailler tous les jours. Il est rare qu'on puisse trouver un travail qu'on va aimer sans s'investir hors des heures payées. Beaucoup d'enseignants et enseignantes préparent des projets à la maison, hors des heures de cours. C'est un peu comme leur période de devoir.

Selon Simon, les devoirs aident vraiment à développer l'autonomie et l'organisation. D'ailleurs, même si tu as congé de devoir scolaire

pendant les vacances d'été, tes parents te donnent sûrement des tâches à faire en te demandant de les réaliser selon un échéancier. Tu dois donc faire preuve d'organisation et de discipline. «En gros, faire tes devoirs t'aide surtout pour plus tard. Pour t'apprendre à t'organiser mieux et à finir tes travaux à temps», conclut Simon Larocque.

APPRENDRE

Il existe plein de façons de continuer à apprendre en s'amusant, même en vacances. On peut observer la nature, cultiver un jardin, faire du sport, visiter de nouveaux endroits, lire, etc. Si les cahiers d'exercices te manquent, la collection *Toute mon année* est pour toi. Ces cahiers sont basés sur le programme du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec. Ils permettent aux enfants de la prématernelle à la sixième année d'apprendre et réviser. C'est pratique pour les journées de pluie, quand on est en camping ou pour passer le temps pendant un trajet en voiture.



Dans une lettre d'opinion, Simon Larocque souligne l'importance des devoirs. — PHOTO COURTOISIE

La collection *Toute mon année* comprend des cahiers d'exercices basés sur le programme du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec. — COURTOISIE, TCMEDIA LIVRES.COM

UN SPECTACLE DES FOUS DU ROI POUR LES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE NOTRE-DAME-DU-ROSAIRE

Les yeux rivés sur les artistes en performance dans la cour de leur école, certains petits de la maternelle quatre ans, de l'école Notre-Dame-du-Rosaire (NDR) de Chicoutimi Nord, n'avaient encore jamais vu de spectacle avant ce 16 juin 2021.

La directrice de l'école, Patricia Aubut, a fait preuve d'imagination pour rendre la fin de l'année scolaire festive. «La troupe Les Fous du roi est venue donner trois représentations à notre école, le 16 juin

dernier», raconte M^{me} Aubut. Le tout s'est déroulé dehors pour respecter les normes sanitaires reliées à la pandémie. «Pour moi, c'était très important que chaque élève ait son plat de popcorn pour vivre ce moment», poursuit la directrice. La populaire troupe, qui souligne avoir fait beaucoup de prestations dans les écoles

avant les vacances estivales, a émerveillé les 329 élèves de NDR.

«Autour de l'école, des familles ayant de jeunes enfants sont venues admirer le spectacle. Ces enfants vont éventuellement venir à l'école et c'est important de déjà leur donner le goût d'apprendre», termine Patricia Aubut.

L'école Notre-Dame-du-Rosaire a terminé l'année scolaire avec un spectacle la troupe Les Fous du Roi, des artistes professionnels dans le domaine des arts de la rue, du cirque et de la scène. — PHOTO COURTOISIE





**Mélissa,
Râto
et cie**

@mviau@lequotidien.com

WOUF!

« J'espère que je fais partie des conditions d'embauche de Mélissa. »

— Râto

AU TRAVAIL AVEC SON PERROQUET

Une fois par semaine, Chantale Gagnon se rend à son travail, chez Laurentia Exploration, accompagné de son perroquet. « Ça le socialise et ça lui fait voir autre chose », mentionne la dame de Saint-Honoré.

C'est toute une aventure pour ce Gris d'Afrique qui a vécu les 13 premières années de sa vie enfermée dans sa cage, sans pratiquement en sortir. Pour vous donner une idée, son ancienne famille approchait son oiseau avec des gants. Il y a sept ans, quand M^{me} Gagnon l'a accueilli chez elle, elle n'avait aucune expérience avec les perroquets.

Avec de la patience, en s'informant un peu partout, et au bout de quelques morsures, Chantale et Ouaga ont fini par se comprendre. Même s'il est toujours très attaché à sa cage, et qu'il n'en sort pas, malgré la porte ouverte, il a de plus en plus d'interactions avec les chats et les chiens de la maison.

« Je revenais du Burkina Faso quand j'ai adopté Ouaga. À ce moment, il s'appelait Ti-Gars », raconte-t-elle. Inspirée par Ouagadougou, la capitale du Burkina Faso, Ti-Gars est devenu Ouaga. « Ouaga aura 21 ans le 14 août prochain. Il est dans la fleur de l'âge. C'est un jeune adulte », poursuit sa fière propriétaire.

Pour se rendre au travail, Ouaga est installé dans sa cage de transport pendant le trajet en voiture, qui dure une trentaine de minutes. Rendu au bureau, il est en liberté sur son perchoir. « J'ai mis une affiche à ma porte qui souligne que j'ai un perroquet en liberté et de cogner avant d'entrer, prévient l'attentionnée employée. Il développe des liens. L'autre jour, il s'est même posé sur la main d'une de mes collègues. »

Dans cette entreprise de Jonquière, spécialisée en services géologiques, tous les animaux sont bienvenus. « Ici, si vos animaux sont importants pour vous, ils le sont aussi pour nous », avait-on confié à M^{me} Gagnon lors de son



Une fois par semaine, Ouaga accompagne Chantale Gagnon, adjointe à la direction, à son travail chez Laurentia Exploration. — PHOTO COURTOISIE

embauche comme adjointe à la direction, en septembre 2019. Elle venait alors de dénicher l'entreprise de ses rêves.

Depuis son entrée sur le marché du travail, en 1981, celle qui a vécu entourée d'animaux rêvait de mettre les pieds dans ce genre d'entreprise. Il aura fallu presque 40 années pour la trouver! « J'ai travaillé un peu partout dans le monde et ici, je sens pour la première fois que l'humain est important et au cœur des préoccupations », remarque celle qui a des études en comptabilité. M^{me} Gagnon a découvert plusieurs

entreprises où elle a principalement occupé des postes en gestion administrative. Même si son poste actuel implique beaucoup de responsabilités, elle ne sent pas le stress qu'elle ressentait dans ses emplois précédents.

Elle a aussi déjà amené son chien Coyote à son travail. Par contre, comme le sympathique bouvier australien de trois ans a peur des escaliers, c'est plus complexe. « Je vais prochainement être aidé par une éducatrice canine pour désensibiliser Coyote et je veux aussi préparer Rebelle, mon autre bouvier australien, à me suivre au travail. »



Hugues Guérin Tremblay, président chez Laurentia Exploration, avoue que Toundra dort bien après ses journées au travail. — PHOTO COURTOISIE

TÉMOIGNAGES

« Chanterelle, une femelle Parson Russell Terrier, détend l'atmosphère au bureau et aide à dissiper les périodes de stress. Elle me suit partout, même en hélico et dans certains secteurs de prospection. Le fait d'avoir un chien avec moi permet notamment des rapprochements avec les résidents des zones éloignées. »

— Maxime Bouchard, vice-président chez Laurentia Exploration

« Aller travailler avec Toundra, une femelle Alaskan de quatre ans, est aussi bénéfique pour moi que pour elle. Elle sociabilise avec tout le monde et, quand on arrive à la maison le soir, elle est prête à se reposer. Elle vient aussi en exploration, même sur les campagnes héliportées. »

— Hugues Guérin Tremblay, président chez Laurentia Exploration

« Je vis déjà avec un bull mastiff croisé Labernois de plus de dix ans. Quand on m'a dit, lors de mon entrevue, que je pourrais l'emmener travailler avec moi, j'ai été surprise et je dois dire que cette affirmation a joué dans ma décision d'accepter le poste qu'on m'offrait. »

— Julie Fortin, agente de bureau responsable Ecologo



RÉUTILISER AVANT DE RECYCLER

VERS LE ZÉRO DÉCHET



VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Refuser est le premier commandement de la règle des 5R qui doit nous guider vers l'idéal du zéro déchet. Ce R nous rappelle de refuser les produits dont on n'a pas besoin, ceux suremballés, ainsi que les articles à usage unique. Ces derniers sont plus faciles à refuser lorsqu'on connaît les solutions de rechange qui s'offrent à nous: et il y en a pour (presque) tout!

Depuis que je composte, ma poubelle de cuisine se remplit vraiment moins vite et je n'ai pas à la vider régulièrement. Cependant, je ne peux pas en dire autant de mon bac de recyclage.

Si, comme moi, vous ne faites pas la majorité de votre épicerie dans un commerce offrant du vrac, vous vous retrouvez probablement avec un lot impressionnant d'emballages destinés au mieux à la récupération au pire à la poubelle. Confrontée à cette réalité, je tente d'abord de préférer les emballages en matières plus facilement recyclables, comme les cannes, le carton et le verre. Ensuite, je tente d'allonger la durée de vie de ces emballages en les réutilisant pour remplir les fonctions d'articles à usage unique. Après tout, le R de réutiliser vient avant celui de recycler!

RÉUTILISER

Les contenants en verre sont sûrement les plus commodes à réutiliser, notamment parce

qu'ils sont faciles à laver. Ce n'est pas pour rien que les épicerie en vrac utilisent elles-mêmes ce type de contenant quand vient le moment d'en prêter à leur clientèle. Certaines épicerie, comme La Locale sur l'avenue des Oblats à Québec, choisissent de préportionner leurs aliments dans des pots en verre qu'ils prêtent selon un système de consigne. Cette formule fait gagner du temps au moment de choisir les produits et de les payer, tout en fidélisant la clientèle.

Les contenants en aluminium qui accompagnent souvent le prêt-à-manger ou la livraison peuvent être lavés et réutilisés pour la cuisson d'aliments au four.

Enfin, il y a les emballages en plastique qui s'immiscent tout de même dans mes achats. J'utilise fréquemment les sacs de plastique, comme celui qui protège le pain, pour remplacer le papier cellophane ou les sacs à sandwich. Combinés aux élastiques qui viennent avec certains fruits





2



3



EVELYNE CHARUEST
Ciao plastique!
ÉDITIONS DE L'HOMME
176 PAGES



4



5

et légumes, ces emballages me servent pour refermer un bloc de fromage, protéger mon demi-concombre ou envelopper un sandwich.

Cela étant dit, je tente d'éviter les emballages de plastique à l'épicerie puisqu'ils sont plus difficiles à recycler et qu'on ne peut pas les réutiliser longtemps. Si on les réutilise un moment, il faut particulièrement éviter de les soumettre à des changements de température puisque le plastique qui les compose est instable et relâche éventuellement des particules de plastique et nous expose aussi aux additifs chimiques utilisés lors de sa fabrication. De plus en plus d'acteurs dénoncent les effets néfastes du plastique et de ses composantes sur la santé humaine en plus de l'environnement, si bien que certaines personnes tentent de bannir cette matière de leur vie. La journaliste Evelyne Charuest s'est d'ailleurs lancé le défi de vivre un an sans plastique dans le cadre du projet *Ciao plastique!* qui a fait l'objet

d'une série documentaire et d'un livre qui explique bien les problématiques relatives à cette matière omniprésente dans nos vies.

Pour ce qui est des emballages compostables, faites attention d'en disposer au bon endroit : la plupart pourront être compostés au compost municipal, mais pas nécessairement dans votre compost domestique.

DES OUTILS DURABLES

Il est probable que les emballages venant de l'épicerie ne répondent pas à tous vos besoins. On peut alors se tourner vers les articles durables qui ont été inventés pour remplacer leurs cousins jetables.

Le papier cellophane peut être remplacé par des pellicules d'emballage alimentaire réutilisables avec de la cire d'abeille. Certains commerces vendent la cire d'abeille pour vous permettre de les confectionner vous-même. Pour les garder longtemps, il faut éviter de les laver à l'eau chaude.

Ceux que je me suis procurés à l'épicerie La Locale sont faits au Québec par La P'tite Fabrique qui estime leur durée de vie à un an, selon l'entretien, et suggère de les composter en fin de vie.

On peut aussi opter pour les couvre-plats réutilisables en tissu avec un élastique permettant d'ajuster la grandeur.

Pour remplacer les sacs en plastique jetables, on a principalement le choix entre la version en silicone ou en tissu. Si vous optez pour un sac en silicone, choisissez le 100 % en silicone. Il pourra alors aller au four micro-onde comme au congélateur.

Le tapis de cuissons en silicone et fibre de verre peut remplacer le papier parchemin et le papier d'aluminium pour la cuisson au four de plusieurs aliments. Celui de la marque UpSimply, que j'ai trouvé à la boutique écolo La Vitrine sur le chemin Sainte-Foy, supporte des températures allant jusqu'à 480 °F et se lave

facilement. Le point négatif est qu'il vient emballé dans une membrane de plastique. J'ai contacté la compagnie afin de savoir comment elle proposait de disposer de cet emballage. On m'a répondu qu'il était recyclable, tout en reconnaissant que ce n'était pas la solution « optimale ». En effet, à peine 20 % des matières en plastique envoyées au recyclage au Québec seront réellement recyclées, dévoile Evelyne Charuest dans *Ciao Plastique!*.

J'ai encore un rouleau de papier d'aluminium chez moi, cette matière se recycle bien, mais autant que possible, je tente de laver les feuilles d'aluminium pour les réutiliser plusieurs fois.

Il y a bien d'autres articles à usage unique à refuser, nous y reviendrons. Entre temps, je vous invite à m'écrire au sujet des articles jetables auxquels vous ne trouvez pas de solutions de rechange durables et il me fera plaisir de me pencher sur la question.

1 Le tapis de cuisson en silicone et fibre de verre de la marque UpSimply, malheureusement emballé dans une membrane de plastique «recyclable». —PHOTO UPSIMPLY

2 Certaines épicerie, comme La Locale sur l'avenue des Oblats à Québec, choisissent de préportionner leurs aliments dans des pots en verre qu'ils prêtent selon un système de consigne. —PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

3 Un sac 100% en silicone pourra aller au four micro-onde comme au congélateur. —PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

4 Les couvre-plats réutilisables en tissu avec un élastique permettant d'ajuster la grandeur de la marque Eco Loco. —PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

5 et 6 Pellicules d'emballage alimentaire réutilisables avec de la cire d'abeille. —PHOTO ABEEGO ET LE SOLEIL, YAN DOUBLET

PLANÈTEVINS



Cette magnifique vue du fleuve du Domaine Isle de Bacchus de l'île d'Orléans nous donne envie de découvrir les vignobles qui ont recommencé à accueillir les visiteurs sur les routes des vins de notre belle province. — VIGNOBLE ISLE DE BACCHUS

LE QUÉBEC À L'HONNEUR!



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

A lors que le week-end de notre fête nationale bat son plein, c'est l'occasion de découvrir de nouveaux produits québécois. Les vignobles ont recommencé

à accueillir les visiteurs sur les routes des vins de notre belle province et, si on ne part pas à l'aventure, on trouve de plus en plus de produits de chez nous sur les étagères : vins, spiritueux et coolers 100 % Québec. On aime ça ! La preuve, le dernier rapport annuel de la SAQ indique que les produits d'ici ont enregistré une hausse des ventes de 27 % en volume.

LE SAVIEZ-VOUS ?

À titre informatif et pour le plaisir de se souvenir, la SAQ,

qui célèbre ses 100 ans cette année, portait à l'époque le nom de Commission des liqueurs et offrait 23 marques de vin et 39 de spiritueux à ses débuts en 1921, alors que la prohibition régnait encore sur l'ensemble des provinces canadiennes, sauf en Colombie-Britannique. Notre société d'État, qui est aujourd'hui un des plus grands acheteurs au monde, a commercialisé au cours de l'année dernière 15 800 produits de 82 différents pays. De quoi nous faire voyager !

1 ISLE DE BACCHUS – LE BRUT DE BACCHUS 2017

28\$ • isledebacchus.com • 12%
12 g/L

On fait d'excellents vins effervescents au Québec et en voici un autre bel exemple. Le millésime 2017 qui vient d'être dégorgé en 2021, est élaboré selon la méthode traditionnelle (comme en Champagne) avec du vidal et geisenheim. Les bulles sont fines et croquantes, dans une finale acidulée de bergamote qui harmonise l'approche florale provenant du geisenheim, un hybride allemand dérivé du riesling et du chancellor, qui est aussi un hybride d'origine française. Un plaisir qui vaut décidément l'escapade vers l'île d'Orléans pour s'en procurer et même en déguster un verre avec un plateau de fromages ou charcuteries, sur la superbe terrasse du vignoble qui surplombe le fleuve et le coucher du soleil. Le vin est aussi offert en ligne, via www.isledebacchus.com

2 LA CANTINA VALLÉE D'OKA CHARDONNAY 2020

23,95\$ • 13 835 841 • 13% • 1,5 g/L

Délicatement boisé et d'une belle ampleur qui offre des notes de poire subtilement vanillées, un millésime à la fois vif et soyeux qui confirme le pari du vigneron Daniel Lalande d'apprivoiser le chardonnay dans la vallée d'Oka. Le vin est offert au vignoble ou sur commande en ligne pour l'instant tout comme leur pinot noir 2019 qui mérite aussi d'être mentionné pour sa qualité et le plaisir qu'on prend à le boire. Les deux vins seront vendus en SAQ en septembre.

3 LÉON COURVILLE VIGNERON CUVÉE DÉTENTE 2020

15,95\$ • 11 686 626 • 12%
3,5 g/L

Parfaitement situé dans les hauteurs face au lac Brome dans les Cantons-de-l'Est, le Domaine Les Brome est un des sites les plus enchanteurs pour partager une bouteille de vin sur sa grande terrasse avec vue sur les vignes, les montagnes et le lac. En été, sa cuvée rosé est devenue un classique. Heureux

mariage de seyval noir, de chaunac et Maréchal Foch, elle donne tout son sens au mot détente avec son cocktail rafraîchissant de petits fruits rouges comme la canneberge, la fraise, la groseille et même des notes de rhubarbe en finale. Simple, coquet et désaltérant.

4 DOMAINE L'ANGE-GARDIEN CÔTE-DE-BEAUPRÉ

16,90\$ • 14 646 961 • 12%
2,2 g/L

À flanc de colline devant l'île d'Orléans, le Domaine L'Ange-Gardien produit des vins qui cumulent les médailles depuis 2004. Le vignoble est accueillant avec de belles terrasses pour déguster une sélection de leurs nombreuses cuvées comme ce rouge de soif, bien équilibré et parfait pour les BBQ, avec sa fraîcheur balsamique, légèrement boisé avec la belle amertume du noyau de cerise sauvage en finale. Ses produits sont aussi offerts au Marché de Sainte-Foy, à Québec.

5 AU PIED DE COCHON GIN DE MONONCLE BIÈRE D'ÉPINETTE

18,20\$ • 14 700 121 • 7%
140 g/L (4 x 355ml)

Une nouveauté de la Cabane du Pied de Cochon. Les adeptes de l'émission *Un chef à la cabane* reconnaîtront le cocktail en honneur du mononcle de Martin Picard, à base de bière d'épinette et de leur gin Mononcle bien marqué par le genièvre et le sapin baumier. Un mix qui rappelle la lavande et la gomme à savon, encore plus rafraîchissant quand on l'allonge avec du soda.

6 MENAUD VODKA

60,75\$ • 14 016 505 • 40%
D'une grande finesse et d'une élégance inégalée pour une vodka. Menaud valorise son terroir de Charlevoix et distille à partir de grains de l'Isle-aux-Coudres, légèrement filtrés à froid, pour conserver le caractère distinctif des saveurs du blé et du seigle qui révèlent également des arômes de fruits secs.

Pour en savoir davantage, suivez-moi sur www.sommeliereaventuriere.com



Une erreur d'étiquetage ?

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@gcmedias.ca



Avez-vous déjà remarqué certaines étiquettes de bières « à l'envers » chez votre détaillant favori ? Si oui, prenez le temps de placer la canette dans le sens contraire, étiquette à l'endroit, pour rendre service à la brasserie.

Les styles de bières troubles — que ce soit par l'ajout de céréales, le houblonnage à cru sans complexe ou l'ajout d'un ingrédient particulier — sont de plus en plus populaires. Alors que dans les années 90, les brasseurs s'efforçaient de vous offrir la bière la plus limpide possible, voilà qu'un nouveau courant brassicole penche vers le contraire.

De la matière en suspension dans la bière, c'est tendance ! Mais comment s'assurer que le résultat souhaité soit celui vécu par le consommateur ? En l'obligeant à retourner sa canette pour la servir.

Petit cours rapide sur une canette. Il s'agit d'un contenant cylindrique, composé de deux extrémités, dont une percée. C'est assez facile, n'est-ce pas ? Donc, si vous désirez servir la bière dans un verre, on vous demandera de décapsuler la canette et de la pencher délicatement dans votre verre, trou vers le haut. Vous pouvez essayer de faire le contraire, mais je ne vous apprendrai rien en vous invitant à le faire pieds nus.

Si cette canette a profité trop longuement d'un peu de repos sur la tablette, les matières en

suspension ne le seront plus, profitant de la gravité comme le fait la pulpe de votre jus d'orange.

La brasserie veut s'assurer que vous allez la servir correctement et « remuer » les matières en suspension avant de décapsuler et servir votre bière. Le but de coller l'étiquette à l'envers est donc d'inviter toutes les personnes — de la brasserie au verre du consommateur — qui manipuleront cette bière à la déposer à l'envers, extrémité percée de la canette vers le bas et d'attendre que le consommateur final retourne la canette pour le service.

C'est en fait tout le contraire du service d'une bière sur lie — levure de fermentation au fond de la bouteille —, qui consistait à servir délicatement la bière afin d'éviter que celle-ci ne se balade dans la bière pendant le service et tombe dans votre verre, laissant une impression visuelle pas très invitante.

Que retrouve-t-on dans ce genre de bières ? Plusieurs ingrédients originaux comme des paillettes rouges dans la célèbre LoveDust de la marque Echo Session Ales. L'effet paillette dans le verre est accentué par le remuage de la canette. Mais également de la purée de fruits qui, comme votre pulpe, mérite un petit coup de bassin afin de mélanger le tout.

De plus en plus de brasseries appliquent cette petite astuce visuelle. Prochaine tendance ? Des autocollants « Secouez-moi ».



Certaines brasseries collent leurs étiquettes à l'envers pour que la bière soit stockée à l'envers et retournée seulement au moment d'être servie.

— 123RF

ROSE ET BLANCHE



PHOTO MAELLA LEPAGE

Je tiens à vous remercier pour votre fidélité et votre curiosité au fil des semaines, et je suis très heureux de vous annoncer que j'accueillerai une nouvelle cuvée dans la famille Plante dans les jours qui viennent. Je tirerai donc ma révérence pour la majeure partie de l'été afin de m'occuper à fond de mes deux petites filles et je vous revois dès la fin d'août pour d'autres suggestions cocktails et petits bouts d'histoire !

Je vous souhaite le plus inoubliable des étés, gorgez-vous de moments avec vos proches et arrosez-les d'un bon verre concocté maison !

Sangria blanche à la pêche

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de vin blanc avec ou sans alcool
- 1/3 tasse de sirop de pêche
- 1 citron, en rondelles*
- 1 tasse d'eau pétillante
- Quartiers de pêche (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un pichet, ajoutez tous les ingrédients (sauf l'eau pétillante).
- 2 Laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.
- 3 Avant de servir, remplir le pichet de glace et ajouter l'eau pétillante.
- 4 Décorer de quartiers de pêches.

* Pour une version rapide, remplacer les rondelles de citron par 1/4 tasse de sirop de citron et servez aussitôt.

Sangria rosée au litchi

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de vin rosé avec ou sans alcool
- 1/3 tasse de sirop de litchi
- 1/2 pamplemousse, en tranches**
- 1 tasse d'eau pétillante
- Litchis (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un pichet, ajoutez tous les ingrédients (sauf l'eau pétillante).
- 2 Laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.
- 3 Avant de servir, remplir le pichet de glace et ajouter l'eau pétillante.
- 4 Décorer de litchis entiers.

** Pour une version rapide, remplacer les tranches de pamplemousse par 1/4 tasse de sirop de pamplemousse et servez aussitôt.

Santé!

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

J' aime l'été, le soleil et la montée en popularité de la légendaire sangria, ce cocktail léger en alcool, rafraîchissant et aimé de tous. Après une mode douteuse durant laquelle les sangrias se

sont drapées de couleurs vives et frivoles : bleu, vert et mauve pour ne nommer que ceux-là, je vote pour vous faire découvrir ou redécouvrir la tradition espagnole de macération, où les jus et liqueurs fluo sont remplacés par des rondelles d'agrumes.

Ces versions roses et blanches s'exprimeront décidément mieux par un beau soleil ardent d'après-midi accompagné d'un rosé de Provence et d'un sauvignon blanc, respectivement.

Et pour ceux qui ne jurent que par la sangria rouge, je vous invite à explorer les nombreuses variations sur le site de Monsieur Cocktail et même, pourquoi pas, à essayer notre version prête à boire aux bleuets sauvages du Lac-Saint-Jean!

SIMON TURCOTTE CONFITURIER

DE L'ART EN PETITS



RAPHAËLLE PLANTE
rplante@lesoleil.com

« Simon a été victime de son succès. Il ne pensait jamais dans sa vie être confiturier! »

En confiant cela, Geneviève Senécal repense à tout le chemin parcouru depuis 20 ans, alors que Simon Turcotte élaborait ses confitures dans la cuisine familiale. Les produits haut de gamme de Simon Turcotte confiturier sont désormais distribués dans plus de 200 points de vente au Québec.

M^{me} Senécal est aux côtés du créateur de petits délices en pot depuis le début de cette aventure « non planifiée ». Ils ont d'abord formé un couple, ils sont aujourd'hui des associés.

« Simon, c'est un artiste, un poète, un jardinier. Il se consacre à la cuisine et je suis responsable de l'administration et de la production. On a décidé il y a quelques années que c'est moi qui ferais les entrevues parce que ça devenait trop stressant pour lui, il n'était vraiment pas bien là-dedans », explique l'entrepreneure, qui travaillait dans le milieu de l'éducation avant de se consacrer à temps plein à l'entreprise dès 2010.

Geneviève Senécal raconte comment Simon Turcotte est tombé dans la marmite de confiture en 2000. « On a acheté une petite maison à Sainte-Marcelline-de-Kildare, dans Lanaudière. Nos deux filles étaient toutes petites et Simon travaillait alors dans la restauration après avoir fait sa formation de cuisinier. Chaque année, à Sainte-Marcelline, il y a le Festival des artisans la 3^e semaine de septembre. La Ville a contacté Simon quelques semaines avant pour lui proposer de prendre part à l'événement, en lui donnant carte blanche. C'est là que ça a commencé », relate M^{me} Senécal.

Elle explique que M. Turcotte a alors pensé faire des confitures, « comme ça si ça ne se vend pas ce ne sera pas gaspillé, on les mangera et on les donnera à la famille ». Il s'est mis à la tâche avec beaucoup de sérieux, créant pas moins de 10 variétés de confitures en trois semaines.



« L'événement a été un succès, on a tout vendu. La réponse du public a été incroyable! Par la suite, les gens appelaient à la maison pour avoir des confitures. Simon a décidé de faire une petite *batch* de ses 5-6 préférées pour répondre à la demande. Il a été victime de son succès, il ne pensait jamais dans sa vie être confiturier! »

Et pourtant, l'artisan autodidacte a constaté au fil des marchés et festivals auxquels il a pris part que ses créations charmaient les papilles d'un nombre grandissant de gourmands. Ses confitures ont porté le nom En Robe des Champs jusqu'en 2009. « Simon a décidé de changer le nom et l'image de l'entreprise pour que ce soit à la hauteur des produits qu'il créait. Il a été le premier au Québec à utiliser l'appellation de confiturier, affirme Geneviève Senécal. On avait d'abord fait affaire avec des firmes de marketing et tout le monde disait de ne pas changer de nom, parce que ce serait comme repartir à zéro... mais Simon ne les a pas écoutés et il a bien fait! »

FRUITS DU QUÉBEC

Ayant déjà développé une gamme de confitures pour le petit déjeuner, Simon Turcotte a alors élargi son offre avec des gammes pour

ARRÊT GOURMAND

Si vous prévoyez une balade dans Lanaudière cet été, sachez que la boutique Simon Turcotte est désormais ouverte du jeudi au dimanche, de 10h à 17h, jusqu'à la fête du Travail. Elle a pignon sur la rue Principale de Sainte-Marcelline-de-Kildare.

« L'avantage pour les visiteurs, c'est qu'ils ont accès à l'ensemble de nos produits, tant les confitures, les gelées, les moutardes... On s'est ajusté pour les dégustations avec la pandémie, et on fait toujours goûter à tout plein de produits », signale Geneviève Senécal. Les clients peuvent s'y procurer un Trio découverte lancé pour souligner les 20 ans de l'entreprise. « On offre déjà

plusieurs trios, mais on se faisait souvent demander de pouvoir faire son propre trio personnalisé. Les gens peuvent choisir trois pots de 125 ml de différentes gammes », indique M^{me} Senécal. Elle suggère aux visiteurs de découvrir d'autres arrêts gourmands dans Lanaudière: « Il y a plein d'artisans, des fromageries, des boulangeries, des cafés... pleins de choses à voir et à faire! » Signalons qu'en dehors de la période estivale, la boutique Simon Turcotte est ouverte les samedis et dimanches, de septembre jusqu'à Noël, puis au printemps, de la fête des Mères à la Saint-Jean-Baptiste.

RAPHAËLLE PLANTE

accompagner les fromages, pour cuisiner avec les viandes et pour mettre en valeur les fruits nordiques, et a même créé un trio de moutardes fines.

Fraise, bleuets, cerise de terre, pomme, camérisse... tous les fruits à la base de ses confitures et gelées proviennent du Québec. Même les poires! « On utilise la poire beauté



POTS



1
Geneviève Senécal et Simon Turcotte avec leur fille Jeanne, qui assurera probablement la relève de l'entreprise. — PHOTOS SIMON TURCOTTE CONFITURIER

2 à 7
Plus de 22 produits sont créés par Simon Turcotte, de la confiture à la gelée, en passant par les moutardes fines et les gammes de produits pour accompagner les fromages et les viandes.

8
Pour un arrêt gourmand, la boutique de Simon Turcotte est située à Sainte-Marcelline-de-Kildare.

QUELQUES ÉTAPES CLÉS

2000

Simon Turcotte crée une dizaine de variétés de confitures pour le Festival des artisans de Sainte-Marcelline-de-Kildare. Certaines de ses premières créations sont toujours parmi les plus populaires aujourd'hui, notamment la confiture de poires, vanille et pamplemousse, et la gelée de pommettes et basilic frais.

2002

Après un vif succès au Salon des métiers d'art du Québec à Montréal, Simon Turcotte décide de se consacrer à plein temps à la confection de confitures.

2005

Ouverture d'une boutique sur le lieu de production, à Sainte-Marcelline-de-Kildare

2009

Nouveau nom et nouvelle image pour l'entreprise. Ajout de gammes de produits, notamment «Le moment du fromage» et «Les secrets de cuisine» (pour accompagner les viandes) — les moutardes fines suivront un peu plus tard.

2010

La boutique Simon Turcotte déménage à son emplacement actuel, au 531, rue Principale.

2020

Simon Turcotte confiturier souligne son 20^e anniversaire en proposant un trio découverte et enregistre des ventes quasi record malgré la pandémie grâce à sa boutique en ligne. L'entreprise produit désormais plus de 80 000 pots de confiture par année et propose 22 produits — sans compter la confiture de Noël disponible uniquement aux Fêtes.

flamande cultivée dans un verger de Saint-Joseph-du-Lac, elle est très juteuse et sucrée. Pour Simon, c'est vraiment important d'utiliser des fruits du Québec. 90 % de ce qu'on retrouve dans nos produits vient d'ici, le 10 % restant ce sont des agrumes», indique son associée. Et le créateur concocte des mariages plutôt audacieux, par exemple poire, vanille et pamplemousse, rose sauvage et framboise ou encore fraise et cinq épices chinoises.

La production des diverses confitures s'échelonne de juin à décembre, au gré des récoltes. « Simon a visité chaque producteur pour s'assurer de la qualité du produit et que c'est cultivé de façon écoresponsable, mentionne M^{me} Senécal. On cuisine les fruits mûrs à point, et on ajoute moins de sucre que les confitures commerciales, qui contiennent normalement 50 % de fruits et 50 % de sucre. Nous, c'est plutôt 60-65 % de fruits pour 35-40 % de sucre de canne. C'est pour ça d'ailleurs qu'on inscrit tartinade sur nos pots au lieu de confiture. »

cuisine familiale puis dans son atelier de production dans la cour — agrandi plusieurs fois — Simon Turcotte compte aujourd'hui toute une équipe à ses côtés : son associée Geneviève, mais aussi cinq autres employés, tant en cuisine que pour la vente ou l'administration. Plusieurs autres vendeurs se greffent à ce noyau pour représenter l'entreprise lors de marchés, salons et festivals.

Et la relève semble assurée avec Jeanne, la plus jeune des filles de M. Turcotte et M^{me} Senécal. « Elle a pris part à tous les volets de l'entreprise : les marchés, la cuisine, la boutique... À 22 ans, elle a fait son cours de cuisine et de pâtisserie et a commencé un cours de gestion en entreprise. C'est probablement la relève, mais on ne veut pas lui mettre trop de pression. Elle veut d'abord aller travailler ailleurs, explorer, se perfectionner, pour que lorsqu'elle va revenir elle apporte un plus à l'entreprise », indique M^{me} Senécal, fière de voir sa cadette s'épanouir.

Info et boutique en ligne : simonturcotte.com
(on y retrouve aussi la liste des points de vente par région).

RELÈVE

Après avoir démarré seul son entreprise, d'abord dans la



6

7

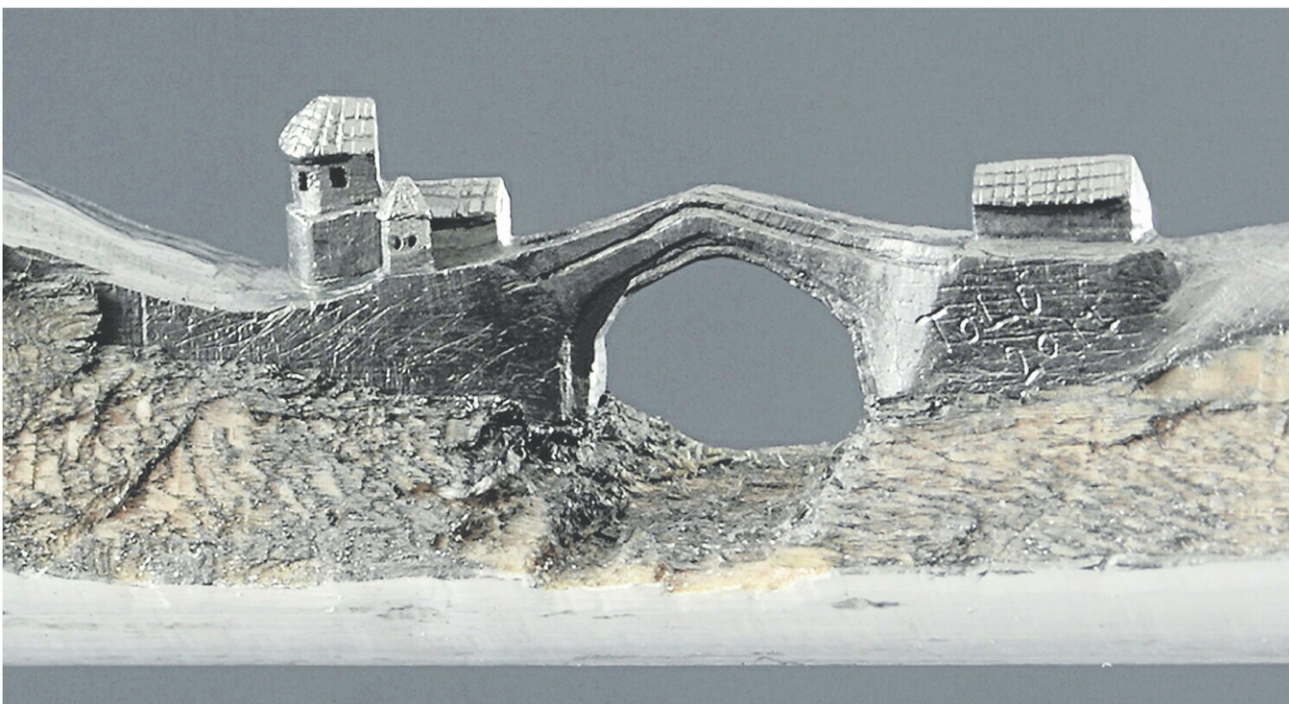
8

AS-TUVUÇA



Photo Jasenko Đorđević

DES SCULPTURES QUI ONT BONNE MINE



Le crayon à mine est à la base de maintes esquisses et dessins réalisés par des artistes. Mais entre les mains de Jasenko Đorđević, il devient lui-même un chef-d'œuvre ! L'artiste de Bosnie-Herzégovine sculpte la fragile mine graphite pour créer une œuvre miniature unique : un personnage, un animal, un objet et même un paysage lorsque la sculpture est travaillée à l'horizontale. M. Đorđević s'intéresse aux miniatures depuis l'enfance, et a commencé à sculpter des crayons en 2010, inspiré par le pionnier de cette forme d'art Dalton Ghetti. L'artiste utilise divers scalpels chirurgicaux et aiguilles pour réaliser ses sculptures. Il indique que ses œuvres nécessitent en moyenne 5 à 10 heures de travail pour en élaborer la forme, puis quelques jours pour peaufiner tous les menus détails. Pour en voir davantage : toldart.com et @toldart sur Instagram **RAPHAËLLE PLANTE**

