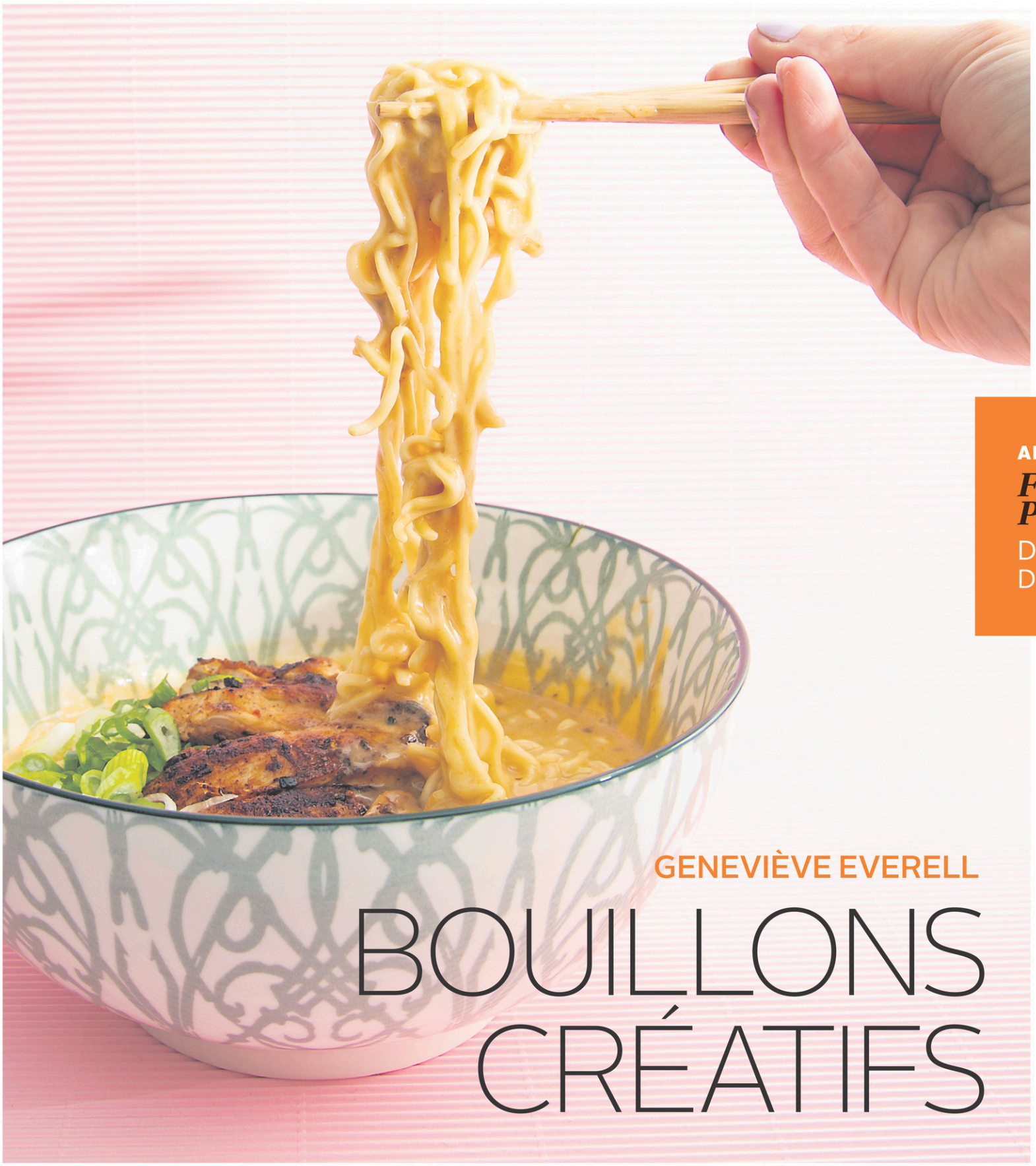
LE MAG.

leSoleil
SEMAINE DU
21 AU 27 NOVEMBRE 2020

ARTS
MAISON
LE P'TIT MAG
RÉGAL
VOYAGES
MODE



GENEVIÈVE EVERELL

BOUILLONS CRÉATIFS

PHOTO SARAH LAROCHE, TIRÉE DU LIVRE *SOUPES-REPAS*

ARTS
François Pérusse
DE L'IMPORTANCE DE RIGOLER

+

MAISON
Génération marteau
DES JEUNES BIEN OUTILLÉS

+

CRITIQUE RESTO
Le Fin Gourmet
ELSA, ELLE L'A



0025550

SOMMAIRE.

4 *En couverture*
DES BOUILLONS ET DE L'IMAGINATION

6 *Vu de là-haut*
DES ÎLOTS D'AUTOMNE DANS LA VILLE

64 *As-tu vu ça*
L'ART DE L'AVANT-APRÈS

ARTS

10 *François Pérusse*
DE L'IMPORTANCE DE RIGOLER

12 *Pierre Lapointe*
MÊMES FÊTES, NOUVEAUX ANGLES

14 *Chilli Gonzales*
UN ANTIDOTE AU CYNISME





18 NOËL, LA CÉLÉBRATION PRÉFÉRÉE DE MARIO PELCHAT

19 *Richard Therrien*
ENTRE DEUX DRAPS

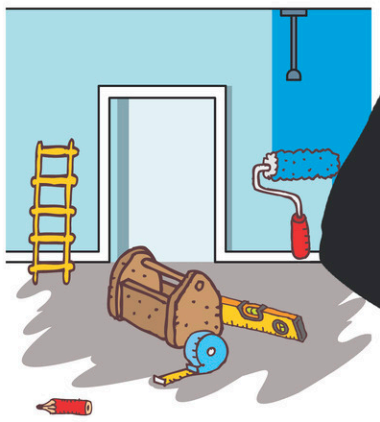
21 *Beyries*
LA MUSIQUE COMME UN PONT

22 LES MÉDIAS QUÉBÉCOIS EN TROIS ESSAIS

23 *Jocelyn Sioui*
L'HISTOIRE VRAIE D'UN «HÉROS TRAGIQUE»

5 PAGES DE JEUX

MAISON



29

29 *Génération marteau*
DES JEUNES BIEN OUTILLÉS

36 *IKEA*
UNE COLLECTION DE MEUBLES MULTIFONCTIONS

37 *On a testé*
L'ÉTUI POUR CELLULAIRE KASEME

le p'tit pMAG.

48 *Une semaine d'actu*
DÉCÈS DE MAX GROS LOUIS

50 *Je bricole*
PETITES ÉTOILES

50 LE JEU DES 7 ERREURS

RÉGAL



51 *Planète vins*
SUGGESTIONS D'EXPERTS BIEN CONNUS

53 *Critique resto*
LE FIN GOURMET : ELSA, ELLE L'A

56 *La recette de la semaine*
VERRINES ANTIPASTO

VOYAGES

40 *Le bourlingueur*
LES MERVEILLES D'IZAMAL

MODE

46 *Ève Salvail*
LE TOP MODÈLE SE RACONTE



Les petits problèmes

MARC ALLARD
CHRONIQUE
mallard@lesoleil.com



NOUS, LES HUMAINS

Je ne voudrais pas me contredire, mais je vais le faire quand même. Récemment, je vous ai parlé d'une liste quotidienne de six priorités, une méthode papier et crayon qui aide à garder le cap sur vos objectifs.

Je repensais à ça, cette semaine, et je me disais : si on se concentre toujours sur nos priorités, qu'est-ce qui arrive avec les petits problèmes?

Par petits problèmes, je veux dire les petits irritants quotidiens : la porte qui grince, le stockage saturé du iPhone, le capharnaüm du tiroir à épices, la carte Air Miles tellement usée que la caissière à l'épicerie doit entrer les numéros à la main... La liste est infinie.

Mais il y a une constante : les petits problèmes restent dans l'ombre des priorités parce qu'il y a toujours quelque chose de plus important ou de plus urgent à faire.

Alors, les irritants continuent de vous irriter. Et quand il y en a trop, ça vous pique tout le temps, mais vous ne savez plus pourquoi ni où ça vous démange.

Et pourtant, vous êtes incapable de vous persuader que les petits problèmes méritent que vous leur sacrifiiez une parcelle de votre journée. Dans ce cas, vous devriez peut-être songer au coût de l'inaction.

Je vais faire l'exercice ici, devant vous. Chaque matin de la semaine, j'assemble la boîte à lunch de mes filles pour l'école. C'est une tâche que je déteste d'emblée, mais la partie que j'exècre le plus est sans contredit de fouiller dans le bordel de plastique pour organiser la grande réunification des plats et des couvercles.

Disons que je gaspille une minute chaque matin à farfouiller dans le tiroir. Il y a environ 180 jours de classe par année, donc je dilapide environ 180 minutes — 3 heures — l'an. Et ça, c'est sans compter la phobie des Tupperware qui s'insinue tranquillement.

Quelques fois, j'ai essayé sans succès de mettre de l'ordre dans le foutoir en empilant les plats de la même grosseur et en cordant les couvercles dans des plats sacrifiés. Une autre fois, un ami a essayé d'implanter son système de classement dans mon tiroir. La greffe a survécu une semaine.

L'an dernier, je me suis résigné en me disant que les plats Tupperware étaient indissociables du chaos. Mais cette semaine, en réfléchissant au prix de l'inertie, je me suis dit que l'abandon me coûtait plus cher que l'action. Et j'ai osé affronter le monstre de plastique.

J'ai fait quelques recherches sur Internet et j'ai trouvé une brillante astuce : placer un égouttoir à vaisselle dans le tiroir et s'en servir pour insérer les couvercles à la verticale. Bon, j'ai été un peu chanceux : je disposais d'un égouttoir inutilisé. Mais j'ai travaillé quand même : j'ai empilé les plats de la même forme au bas du tiroir et, sur le dessus, j'ai assigné chaque couvercle à sa petite case de métal.

En tout, ça m'a pris une demi-heure. L'anarchie dans mon tiroir ne disparaîtra peut-être pas instantanément — les Tupperware sont très sournois. Mais au moins, je donnerai une chance à l'harmonie. Déjà, mes filles et ma blonde ont été épatées par l'ingéniosité de mon système et ont eu beaucoup plus de facilité à fermer le clapet des récipients.

Mais oublions les plats de plastique un instant. Il y a tant d'autres irritants qui peuvent être réglés avec un minimum d'effort et de temps. Je pense par exemple à l'automatisation de la signature au bas de vos courriels, aux alarmes préenregistrées sur vos téléphones, aux paiements programmés de factures ou à la livraison hebdomadaire de café par la poste.

Le «blitz» pourrait aussi être une stratégie pour anéantir les petits problèmes. Vous vous faites une liste des microtâches et — shlack! — vous en réglez trois un samedi matin. Ça donne un petit buzz, il paraît : chaque fois que vous cochez une tâche, votre cerveau libère une charge de dopamine, un neurotransmetteur qui génère un sentiment d'accomplissement.

Un buzz après avoir fait le ménage des Tupperware? Oui, le cerveau fonctionne mystérieusement.



Vos petits problèmes sont peut-être plus gros que vous pensez quand vous tenez compte du coût de l'inaction et temps en stress... — PHOTO 123RF/MAXIM ZARYA

LE COURRIER

Je vous disais la semaine dernière que la répétition est plus importante que la volonté pour adopter une bonne habitude. Un lecteur, Bernard Dupont, peut en témoigner : «J'ai 89 ans. Il y a une bonne quarantaine d'années, j'avais un problème de colonne vertébrale au point de devoir prendre de la cortisone pour pouvoir fonctionner. J'ai alors décidé de régler le problème via des exercices de yoga, presque tous les matins avant de déjeuner. C'était le seul moment disponible (en me levant plus tôt s'il le fallait) pour faciliter l'habitude requise pour la continuité de l'exercice. Ça fait 25-30 ans que je n'ai pas senti de mal dans le dos. Je fais encore mon yoga (un peu moins violent) de 4 à 5 matins par semaine (après mes fruits. Ha! Ha!). Je vous encourage donc à persévérer.»



EN COUVERTURE.

GENEVIÈVE EVERELL

DES BOUILLONS ET DE L'IMAGINATION



RAPHAËLLE PLANTE
rplante@lesoleil.com

Une imagination sans bornes, voilà ce qui caractérise Geneviève Everell! Et un projet n'attend pas l'autre avec la dynamique jeune femme, qui lance un 10e livre de recettes entièrement consacré aux soupes-repas.

L'entrepreneure à la tête de Sushi à la maison indique d'emblée avoir fait fi de son syndrome de l'imposteur pour proposer ce nouvel ouvrage où le bouillon est roi. Vrai que Geneviève Everell s'est fait connaître pour ses tartares, sushis et pokés, mais cela n'empêche pas la chef autodidacte de pousser toujours plus loin la création culinaire.

Avec *Soupes-repas*, elle propose 110 recettes d'inspiration asiatique, avec la touche «funky» qui fait sa signature. «J'ai toujours été un amoureuse des soupes-repas, mais je n'en cuisinais pas vraiment. Je pouvais faire des kilomètres pour aller manger la soupe tonkinoise ou ramen que j'aime, c'est un mets tellement réconfortant!»

La jeune trentenaire originaire du quartier Limoilou, à Québec, a voulu proposer une méthode facile pour préparer de bonnes soupes à la maison. Et elle s'est mise à emmagasiner une foule d'idées pour y arriver, avec une façon de procéder bien à elle.

«REGARDEUSE D'IMAGES»

«Je suis une regardeuse d'images. Je m'alimente visuellement sur les médias sociaux, j'utilise à fond Instagram en défilant par exemple tout ce qui se rattache au mot soupe. J'emmagasine dans ma tête pendant des mois. Je regarde et j'imagine ce que peut goûter un bouillon tomaté ou crémeux, pour ensuite pouvoir inventer moi-même la recette. Si je peux l'inventer toute seule, alors les gens devraient être capables de reproduire ma recette», souligne Geneviève Everell.

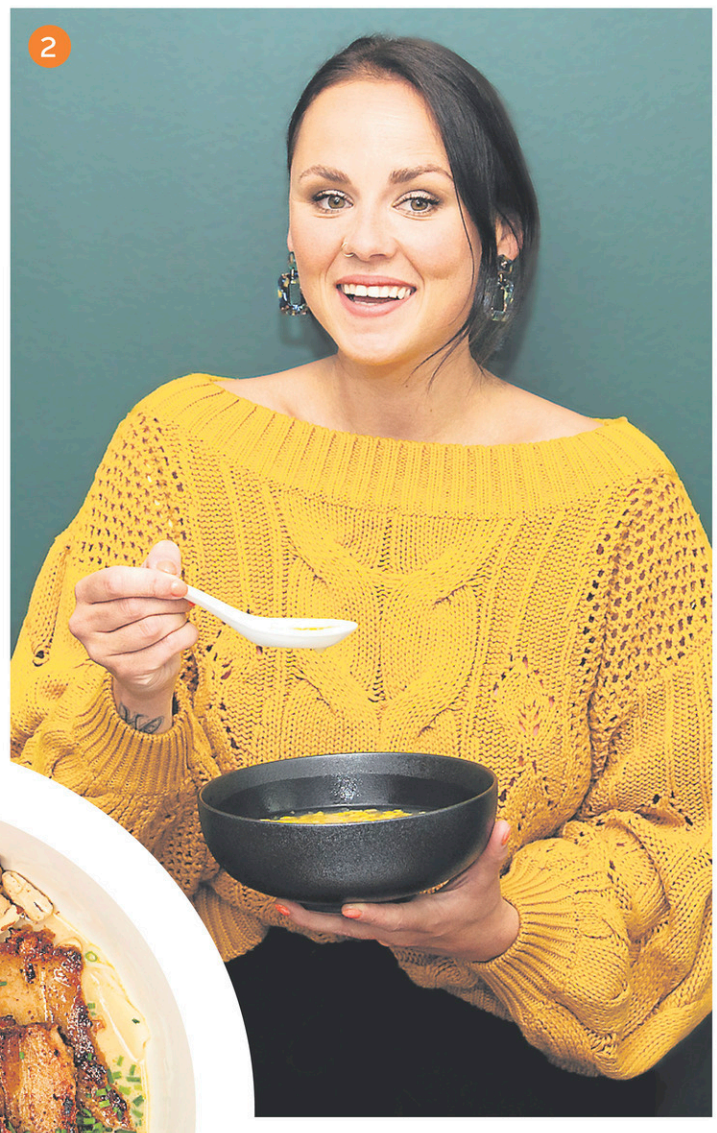
«J'ai ben de la misère à faire des trucs santé, je laisse ça aux autres!»

— Geneviève Everell à propos de ses créations



1

Elle écrit ses idées, ses lignes directrices dans un des cahiers qu'elle traîne toujours avec elle. Mais la chef confie que ce n'est qu'au moment de cuisiner ses créations afin de les prendre en photo pour son livre qu'elle les a goûtées. «Tout est dans ma tête! Je n'avais jamais testé les recettes avant la séance de photos. J'y goûte avec mon équipe, et on fait alors les derniers ajustements pour finaliser les recettes», explique la chef, précisant que le projet a été réalisé en février, avant la pandémie.



2

LA BASE ET UN BRIN DE FOLIE

À la base de toute bonne soupe-repas : le bouillon, bien sûr. «Je suis une fan de bouillons clairs, mais j'ai eu un gros coup de cœur pour le bouillon miso crémeux. C'est super facile à faire quand tu sais quel amalgame d'ingrédients utiliser», mentionne Geneviève Everell. Elle propose près d'une vingtaine de bouillons, qui se conservent très bien au frigo et peuvent aussi se congeler.

Quant aux garnitures, il n'y a pas de limites à la créativité de la chef.



«Le bœuf effiloché de mon papa dans la soupe, c'est délicieux! Le fromage en grains aussi, et le lard poêlé, qu'il soit salé ou non», énumère-t-elle, bien embêtée de ne donner que quelques coups de cœur. Elle se risquera tout de même avec les soupes *ramen and cheese*, teriyaki maïs, lard paprika, dumplings au bœuf, thon en tartare (eh oui, dans le bouillon!) ou encore la *comfort soup* à papa, un bouillon de poulet avec riz garni de croustilles de maïs. «Il y a aussi une bonne vingtaine de recettes végé super intéressantes», note Geneviève Everell.

Le mot d'ordre : gourmandise. «J'ai ben de la misère à faire des trucs santé, je laisse ça aux autres!» dit la jeune femme en riant, préférant des créations éclatées un brin décadentes.



DROIT DEVANT!

Le Québec n'a pas fini d'entendre parler de Geneviève Everell, qui carbure aux projets! Elle révèle qu'elle lancera bientôt une nouvelle publication, cette fois sous la forme d'un magazine qui sera en vente en épiceries «partout au début de 2021». «C'est différent un magazine parce que ça m'amène à toucher un peu à tout à chaque numéro», souligne-t-elle. De nouveaux produits Sushi à la maison feront aussi leur apparition dans les épiceries IGA : «des pâtes à dumplings sortent bientôt, et un autre produit s'ajoutera au début de 2021», signale l'entrepreneure, se gardant d'en dévoiler davantage. On apprendra toutefois qu'un 11e livre est déjà en élaboration pour une sortie prévue «l'été prochain». «Je me lance encore un défi en sortant de ma zone de confort», confie Geneviève Everell, laissant planer le mystère. Un troisième comptoir Sushi à la maison verra aussi le jour à Blainville, dans les Laurentides, après celui de Québec l'an dernier (dans le quartier Montcalm) et celui de Montréal il y a deux ans. En plus de proposer des bouchées, tartares, pokés et sushis variés pour emporter, les comptoirs ont aussi lancé des boîtes mystères qui font fureur. «Ça nous a sauvé la vie! Chaque mercredi tu réserves pour la semaine suivante [jeudi, vendredi ou samedi]. Le 1er décembre on va dévoiler une boîte réveillon pour Noël, et le 15 décembre, une boîte festive pour le Jour de l'An.» Au cœur de Sushi à la maison, une belle gang de «Miss Sushi» qui proposent un service de chef à domicile un peu partout au Québec. «Elles ont bien hâte de pouvoir recommencer à travailler. On prend les réservations pour le printemps et l'été prochain», indique Geneviève Everell, souhaitant très fort que les activités aient repris d'ici là. Info : **sushialamaison.com**

RAPHAËLLE PLANTE

RECETTES

Ramen and cheese Pour 2 soupes

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de bouillon miso crémeux chaud (voir ci-contre)
- 4 hauts de cuisse de poulet
- Épices ail rôti et poivrons, au goût*
- 1 c. à soupe de beurre
- 200 g de fromage à tartiner Le petit crémeux
- 100 g de nouilles ramen
- Sel et poivre, au goût
- Oignons verts ciselés, au goût

PRÉPARATION

1 Suivre les instructions pour faire le bouillon.
2 Assaisonner les hauts de cuisse de poulet avec les épices.
3 Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre le beurre. Ajouter les hauts de cuisse de poulet et les faire cuire environ 15 minutes. Vérifier la cuisson. Réserver.
4 Faire cuire les nouilles selon les indications de l'emballage et égoutter. Ajouter le fromage à tartiner et mélanger.
5 Ajouter les nouilles dans le bouillon. Mélanger.
6 Dresser les bols en déposant les nouilles au fromage, le poulet et le bouillon.
7 Garnir d'oignons verts. Servir chaud.

*** Note de Geneviève**
Les épices ail rôti et poivrons sont faciles à trouver chez votre épicier! Pour ce qui est du fromage, on le retrouve partout et c'est un produit québécois de la fromagerie Boivin.

Recettes tirées du livre *Soupes-repas*

Bouillon miso crémeux Donne 4 tasses

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de beurre
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 1 c. à soupe de gingembre haché
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse d'eau
- 1 boîte de 400 ml de lait de coco
- 2 c. à soupe de miso blanc
- 2 c. à soupe de fumet de poisson
- 2 c. à soupe de sauce hoisin
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de fécule de maïs délayée dans 2 c. à soupe du bouillon
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce soya
- Fleur de sel, au goût

PRÉPARATION

1 Dans une grande casserole, faire fondre le beurre dans l'huile d'olive. Ajouter l'ail et le gingembre. Faire cuire doucement pendant 2 minutes.
2 Ajouter tous les autres ingrédients. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 30 minutes à feu moyen en brassant de temps à autre.
3 Ajuster l'assaisonnement.

Note de Geneviève
Ton nouveau meilleur ami pour toujours!



Soupes-repas
GENEVIÈVE EVERELL
ÉDITIONS GOÉLETTE
192 PAGES, 29,95 $

1 Soupe lard et légumes marinés — PHOTOS SARAH LAROCHE

2 Geneviève Everell propose 110 recettes d'inspiration asiatique dans son nouveau livre *Soupes-repas*.

3 Soupe *ramen and cheese*

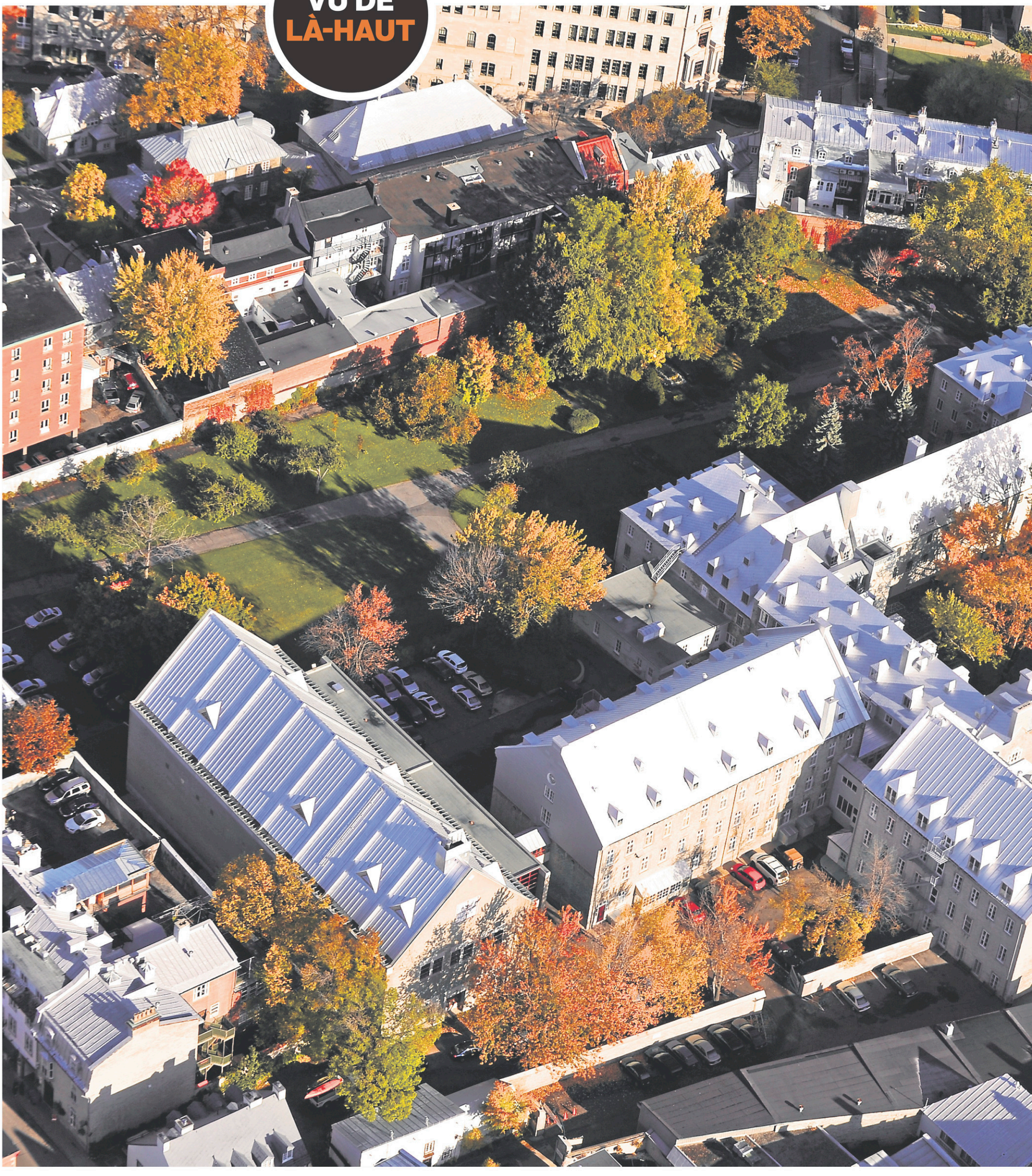
4 Soupe teriyaki maïs



LIRE

Découvrez la recette de soupe teriyaki maïs sur lesoleil.com et dans notre application

VU DE LÀ-HAUT



DES ÎLOTS D'AUTOMNE DANS LA VILLE

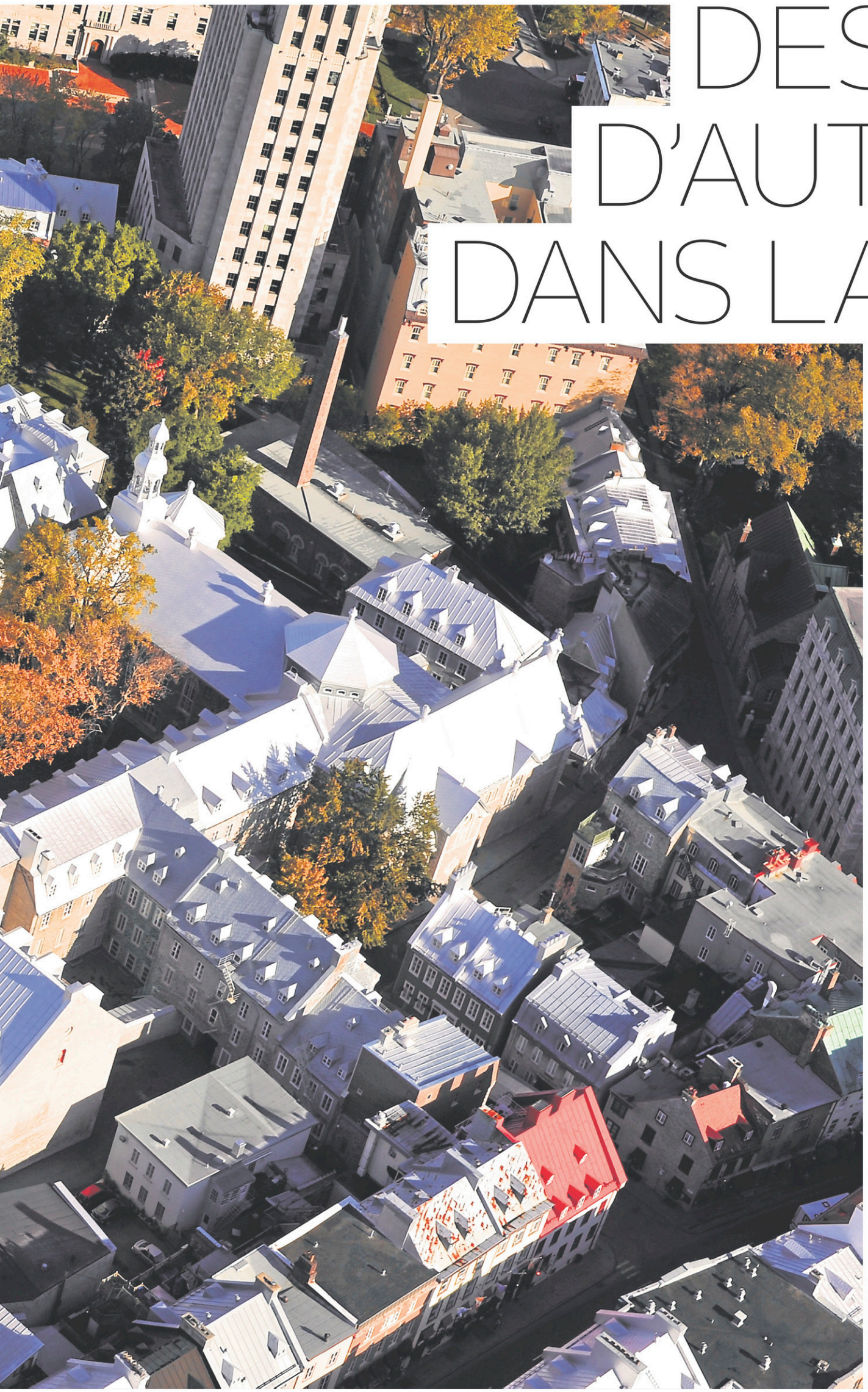


PHOTO PIERRE LAHOUD

Depuis 40 ans, Pierre Lahoud fait le tour du Québec... du haut des airs. Cet «historien volant» a immortalisé nos plus beaux paysages avec de splendides clichés de couleurs d'automne qu'il partage chaque semaine avec les lecteurs du *Mag*.

Aujourd'hui, le monastère des Ursulines de Québec.

«Un des bijoux d'architecture du Vieux-Québec est le monastère des Ursulines. Il est dans un état de préservation remarquable, malgré ses quelque 350 ans. Même si les Ursulines n'y sont plus, il y a une volonté de le transformer tout en respectant sa mission d'origine, raconte M. Lahoud. Les Ursulines ont toujours travaillé pour l'éducation. Et ça continue aujourd'hui. C'est un exemple de ce qu'on doit faire dans la revitalisation des bâtiments : respecter leur mission première. Qui plus est, on a eu le souci de planter des arbres autour et dans la cour. Qu'on ait réussi à conserver tous ces arbres qui s'éclatent à l'automne avec tant de couleurs, alors là, c'est la cerise sur le gâteau!» **PROPOS RECUEILLIS PAR FRANCIS HIGGINS**

Info : **pierrelahoud.com**

QUOIDENEUF

ÇA BOUGE CHEZ VOUS?
On veut le savoir
lemag@lesoleil.com



PHOTO FOURNIE PAR SUSHI TAXI

Un 20e Sushi Taxi pour ses 20 ans

Il y a 20 ans, Sushi Taxi ouvrait les portes de son premier resto sur l'avenue Cartier, à Québec. Ce 3 décembre, l'entreprise née dans la capitale lancera sa 20e succursale, cette fois dans le secteur de Beauport. «Il y a un grand potentiel dans l'est de la ville. C'est un secteur qu'on ne touchait pas encore, qu'on ne pouvait pas desservir par la livraison», dit la directrice générale Nathalie Viel. Malgré la pandémie, les affaires vont bien, tellement qu'on espère l'ouverture de deux adresses et le renouvellement du menu au printemps. «Le sushi occupe une niche particulière en restauration. C'est une façon pour les clients de se gâter.» Adresse : 2190, avenue Larue (près du Metro et de la SAQ). Téléphone : 418 914-4635. Info : **sushitaxi.net**

FRANCIS HIGGINS

BOUTIQUE DE JEUX DEUX EN UN DANS SAINT-ROCH

Le quartier Saint-Roch accueille depuis la mi-octobre une boutique de jeux qui rassemble sous le même toit Le Bastion et La Boutique Mythique. Projet de Pascal Maynard, La Boutique Mythique propose des jeux de cartes, principalement *Magic the Gathering*. Le Bastion, fondé par Mathieu Simard, s'adresse aux amateurs de *wargaming* en proposant des figurines à assembler et à peinturer, pour collectionner et jouer. La salle de jeux à l'avant accueillera divers événements les soirs et fins de semaine pour la communauté de joueurs de la région — lorsque la capitale ne sera plus en zone rouge — dont des tournois de cartes *Magic* ou encore des jeux *Warhammer*. Pour l'instant, la boutique est ouverte du mercredi au vendredi de 11h à 19h, et le samedi de 11h à 17h, au 354, boul. Charest Est. Info : **laboutiquemythique.com** et **boutiquebastion.com**, ainsi que @laboutique-mythique et @boutiquelebastion sur Facebook

RAPHAËLLE PLANTE

La seconde vie de Zaza



PHOTO TIRÉE DU PROFIL FACEBOOK DE ZAZA PRÊT-À-MANGER

Quand Isabelle Beaulieu a laissé sa carrière de conseillère financière il y a deux ans, c'était pour lancer son service de traiteur à la maison, encouragée par son entourage qui appréciait sa cuisine. La réponse a été si bonne qu'elle a décidé d'ouvrir son propre «*snack-bar* rétro» à Québec... en pleine pandémie! Va pour une première vague de confinement, mais la deuxième a eu raison de son commerce. Qu'à cela ne tienne, elle poursuit avec Zaza Prêt-à-manger afin d'offrir des repas pour emporter. Au menu : bœuf bourguignon, lasagnes, bœuf aux légumes, bols de poké, nombreuses soupes-repas (végé, thaï, vietnamienne, mexicaine, etc.), entre autres. Le site Web, la commande en ligne et la livraison partout au Québec seront bientôt disponibles. Adresse : 334, rue Marie-de-l'Incarnation. Info : ZAZA prêt-à-manger sur Facebook. **FRANCIS HIGGINS**

+ UN PREMIER KÜTO - COMPTOIR À TARTARES OUVRE SES PORTES À QUÉBEC > M55



PHOTO MARC-ANTOINE HALLÉ

JE BOIS LOCAL AURA PIGNON SUR RUE

En plus de sa récente boutique en ligne, le regroupement de microbrasseries et d'amateurs de bières Je Bois Local se prépare à acquérir pignon sur rue à Québec. Ce commerce de vente de produits brassicoles et de repas à emporter ouvrira dès la semaine prochaine, si tout va bien. «Avec la COVID-19, on remarquait un besoin criant de livraison de bières de microbrasseries. Les brasseurs n'étaient pas prêts à affronter cette crise. Alors, on a voulu aider», dit la porte-parole Catherine Ouellet. On y offrira des bières d'une soixantaine de microbrasseries, du cidre, des boissons sans alcool, des repas pour emporter, des mets surgelés de la boucherie Turlo, des pizzas ainsi qu'une première collection de vêtements aux couleurs de l'organisation. Adresse : 7649, boulevard Wilfrid-Hamel. Info : **jeboislocal.ca** **FRANCIS HIGGINS**

COUP D'ŒIL



PHOTO AFP, MENAHEM KAHANA

PÈRE NOËL OU MESSIE?

C'est à croire qu'il marche sur l'eau… mais ce père Noël prend plutôt la pose avec son sapin sur une formation de sel solide dans la mer Morte. Derrière la barbe blanche se cache Issa Kassissieh, un entraîneur de basketball mieux connu en tant que «père Noël de Jérusalem», où il installe depuis quelques années sa maison du père Noël au cœur du quartier chrétien de la ville et distribue des sapins à dos de chameau. Sur cette photo, il prenait part le 15 novembre au tournage d'une vidéo promotionnelle pour le ministère israélien du Tourisme à la station balnéaire Ein Bokek, sur la rive israélienne de la mer Morte. Le tourisme a subi un dur coup en raison de la pandémie, mais Israël demeure optimiste qu'il commencera à rebondir l'année prochaine et continue de promouvoir les caractéristiques uniques du pays auprès des potentiels visiteurs étrangers.

LE MAG, D'APRÈS AFP ET AP

ARTS.

FRANÇOIS PÉRUSSE

DE L'IMPORTANCE





GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

Le confinement, François Pérusse connaît. Depuis 30 ans qu'il se l'impose, fin seul dans son studio, à mitonner quotidiennement des capsules radio qui ont trouvé de nouvelles vies sur une dizaine d'*Album du peuple*. Le comique et musicien ne pensait pas nécessairement ajouter un 11e chapitre à sa discographie. La COVID-19 l'a convaincu du contraire. Le résultat est attendu en format numérique le 24 novembre.

«Avec la pandémie, il y a beaucoup de gens qui me l'ont demandé, avance-t-il. J'ai trouvé ça vraiment charmant de voir des gens, dans cette situation qui est difficile, me demander d'en faire un. C'est la première fois que j'ai cette commande-là. On m'a toujours demandé c'était pour quand le prochain album. Mais de me faire dire : "fais-en un, s'il vous plaît", ça m'a touché profondément. Habituellement, je me donne un an. Avec la pandémie, ça me donnait moins de temps.»

Depuis trois décennies, François Pérusse produit au quotidien. Des capsules humoristiques, des chansons rigolotes, des parodies, des personnages qui ont traversé les époques. On pense au gars qui magasine au téléphone et à sa Mona, à Bob Hartley et à ses coups de gueule, au maladroit animateur de radio communautaire Louis-Paul Fafard-Allard, etc.

On observe une transmission d'une génération l'autre. Ce qui fait en sorte qu'une ado de 13 ans, qui a fouillé dans la collection de ses parents, puisse citer en 2020 le fait qu'elle ignore ce qu'est un «galliper», mais qu'elle sait que ce

«L'idée, c'était de dire : "survivons". Mettons-nous un sourire dans la face», dit François Pérusse en parlant du principe qui a guidé la réalisation de son nouvel album. — PHOTOS JÉRÉMIE LEBLOND-FONTAINE

DE RIGOLER

«On m'a toujours demandé c'était pour quand le prochain album. Mais de me faire dire : "fais-en un s'il vous plaît", ça m'a touché profondément»

— François Pérusse

n'est pas garanti (un gag qui date du tome 2, en 1992). Ou qu'elle puisse chanter de mémoire le «classique» *Snack-Bar Chez Raymond* (1996). Mais il y a aussi le fait que la musique et les gags ont indéniablement traversé l'épreuve du temps.

«J'ai la chance d'avoir tous les âges, reconnaît Pérusse. Je vois des jeunes qui adhèrent à ça et ça me touche droit au cœur. Je vais chercher mes gars à l'école et je vois les enfants qui ont toute leur vie à faire dans une époque absolument incroyable. Si je vois des enfants qui écoutent mes affaires, il n'y a rien qui peut me faire plus plaisir. Ça m'aide énormément dans la couverture de mes sujets. Je peux parler de tout.»

«METTONS-NOUS UN SOURIRE DANS LA FACE»

Quand la pandémie s'est pointée, François Pérusse a eu envie de répondre à cette demande d'apporter un peu de lumière dans cette période difficile. Il a replongé dans ses capsules, en a retravaillé certaines. Le processus habituel, en somme. Juste en condensé.

«Je me réécoute, je fais le tri, je me tape la tête sur les murs... Au bout de tout ça, j'ai ce qu'il faut, mais j'ai encore des doutes. Ce n'est pas un exercice facile de faire un album. J'hésite toujours avant de mettre un album sur le marché», détaille le créateur.

«Je me demandais si j'arriverais à temps, ajoute-t-il. Je prends bien mon temps pour brasser ma soupe. Mais je suis content.»

On sent bien sûr un fond de pandémie dans cette nouvelle enfilade de sketchs humoristiques. Mais François Pérusse n'a pas voulu forcer la note. On entend déjà bien assez parler de la COVID-19, plaide-t-il. Et on a besoin d'autre chose.

«Je n'en ai pas mis trop, confirme-t-il. On baigne là-dedans jusqu'aux oreilles. Je me suis dit que si on me propose de faire un album, ce n'est pas pour ramener ça dans la face de tout le monde. Rigolons. Rions de nous autres, premièrement. La crise sanitaire actuelle, je ne voulais pas appuyer dessus. On fait déjà notre *job* d'être là-dedans à temps plein.

«L'idée, c'était de dire : "survivons". Mettons-nous un sourire dans la face. C'est une question de santé. Je me souviens de Louis de Funès qui avait donné une entrevue à Lise Payette, il y a 40 ans. Il disait en somme que si tu ne ris pas, il te manque quelque chose pour ta santé. C'est comme si tu ne faisais aucun exercice...»

Le comique évoque une préoccupation pour la santé mentale, au moment où nous nous retrouvons de nouveau encabanés. «Y compris la mienne, lance-t-il. Faut que je regarde les nouvelles pour faire ma *job*. Ça peut affecter le moral. À un moment donné, il faut se donner une chance. Il faut sortir dehors, il faut regarder le ciel et il faut trouver des choses positives ou rigolotes, parce que ça va se tasser, tout ça.»

Dans un contexte où les opinions se polarisent, François Pérusse propose de rire. Tout simplement. «Pour cet album-là, j'ai réécouté et corrigé des choses qui riaient absolument de nous autres, décrit-il. Quoi de mieux que de rire de soi pour voir qui on est et arrêter de s'insurger contre les gens qui sont comme ci ou comme ça? Bien oui, ç'a toujours été! Il y a toujours eu des extrêmes d'un bord et de l'autre. C'est peut-être plus violent aujourd'hui, parce qu'on est plus nombreux...»



LE *HIT* DE LA PANDÉMIE

Ç'a été un gros *hit* de la pandémie : un doublage signé François Pérusse, qui détournait le message déjà surréaliste d'un prédicateur américain prétendant chasser la COVID-19 à coups de prières. Ç'a donné la chanson *Je ferme les yeux*, une parodie aussi absurde que délectable qui a cumulé les clics sur YouTube.

«J'ai vu passer ça sur mon téléphone, sur Twitter, et je n'avais pas le son, raconte Pérusse. Je regardais juste le gars. Je le connaissais, ce *preacher*. Il est là depuis des dizaines d'années. Je me suis dit : "c'est une toune, ça". En plus, il montre l'autre du doigt, il va pouvoir le traiter de tous les noms.»

Arrivée en ligne à la fin mars, la vidéo du prédicateur Kenneth Copeland et d'un émule implorant Jésus de guérir le coronavirus porte en elle-même un fort degré de ridicule. L'ajout des insultes et d'un florilège d'onomatopées par François Pérusse en rajoute une hilarante couche. Si bien qu'on lui a demandé de récidiver à propos du pasteur. Mais pour le comique, le travail est fait pour le moment. Il trouvera bien d'autres cibles...

GENEVIÈVE BOUCHARD



0050735

MUSIQUE DES FÊTES

PIERRE LAPOINTE

MÊMES FÊTES, NOUVEAUX ANGLES

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

Pierre Lapointe le reconnaît : il entretient un rapport ambigu avec la musique de Noël. Rien toutefois pour le décourager de plonger à son tour dans le bain avec *Chansons hivernales*. L'auteur-compositeur-interprète l'a toutefois fait à sa manière, assumant un côté kitsch, quelques accents grinçants, doux ou tragiques et se donnant pour défi d'embrasser des codes connus sous des points de vue inédits.

«Il ne faut pas se mentir : à une époque où faire des albums rapportait encore de l'argent, ç'a été un moyen extrêmement facile pour les maisons de disques de faire de l'argent rapidement. Ç'a donné des trucs qu'on pourrait comparer à de la saucisse bas de gamme», estime Lapointe, qui ne nie pas que «de grandes» chansons de Noël sont nées dans le contexte.

«Mais la sixième version *dance* d'une chanson de Sinatra ou d'Elvis, elle n'était peut-être pas nécessaire. Ce n'est pas ça qui reste de toute manière», avance le musicien. Ses propres compositions, il ne cache pas son désir de les voir durer d'un Noël à l'autre.

«J'ai essayé d'écrire des chansons qui, je l'espère, deviendront de nouveaux classiques, confie-t-il. J'espère que dans 15 ans, certaines seront reprises et possiblement massacrées par d'autres personnes de mon industrie. Ce sera signe que j'ai réussi...»

Des reprises pour Pierre Lapointe? C'était donc hors de question. «Ça ne m'intéressait pas du tout, tranche-t-il. En raison du métier que j'exerce depuis 20 ans et en raison du savoir-faire que j'ai, j'aurais trouvé ça insultant pour moi-même de reprendre des chansons bêtement. Le but était de trouver de nouveaux angles. Même si le contexte était plutôt restrictif, il m'a aussi donné beaucoup de liberté et d'occasions d'être encore plus imaginatif.»

Au bout du fil, le musicien se lance dans une énumération. «Ç'a donné des chansons d'amour entre deux gars, une chanson en créole, une autre avec un *coming-out* qui vire mal. Il y a une chanson sur un *party* de famille où je dis carrément que la famille me dégoûte, mais qu'on finit toujours par y revenir. Parce que la famille, c'est du monde qu'on n'a pas choisi, qui nous énerve souvent, mais qu'on va aimer toute notre vie.»

«J'espère que dans 15 ans, certaines seront reprises et possiblement massacrées par d'autres personnes de mon industrie. Ce sera signe que j'ai réussi...»

— Pierre Lapointe parlant de ses nouvelles chansons





PHOTO KELLY JACOB

Pierre Lapointe évoque les rassemblements parfois surréalistes qui viennent avec les clans nombreux. «Moi, je viens d'une famille au Lac-Saint-Jean. Du côté de ma mère comme de mon père, ils étaient 10 enfants. Les *partys* de Noël avec 20 mononcles et matantes, au moins 20 cousins et cousines dont la moitié a l'âge d'avoir un *chum* ou une blonde qui viennent avec eux… Il y a toujours des moments un peu drôles.»

Dans un registre plus doux, il s'adresse au poupon Jules, un nouveau filleul qu'il n'a pas pu accueillir comme il l'aurait souhaité à cause de la pandémie.

«Je n'ai pas pu le prendre dans mes bras au moment où il est né, raconte-t-il. J'ai trouvé ça extrêmement dur. Je n'ai pas pu aller à l'hôpital quand il est arrivé, je n'ai pas pu préparer sa venue comme j'aurais voulu. Pour moi, cette chanson, c'est une façon de réparer ça et de lui faire un beau cadeau de bienvenue. Mais encore une fois, le regard que j'ai sur la vie s'exprime là. Ce que je lui dis, en gros, c'est que la vie, c'est dégueulasse et merveilleux à la fois.»

JOUER SUR LES CLICHÉS

Au moment d'entrer en studio avec le réalisateur Emmanuel Éthier, Pierre Lapointe n'a pas fui les clichés musicaux qui viennent souvent avec le répertoire de fin d'année. Au contraire.

«On a joué avec les sons. Quand j'ai parlé avec Emmanuel, je lui ai dit qu'on sortirait tous les clichés : les cloches, les chœurs, les violons… Tout ce qu'on peut sortir pour qu'au niveau de l'écriture, je puisse aller n'importe où, mais qu'au final, les gens puissent ressentir cette espèce de chaleur, ce côté rassurant du temps des Fêtes. Mais je voulais avoir le droit d'aller n'importe où.»

Thèmes pas si souvent — voire jamais? — déclinés dans le répertoire de saison, des histoires d'amour ou de désamour ancrées dans la communauté LGBTQ, notamment en duo avec Mika ou Mélissa Laveaux. «Je suis content parce qu'il y a plein de chansons sur cet album qui nous ont fait dire : "ça ne s'est jamais fait"», se réjouit-il.

C'est toutefois arrivé un peu par hasard, assure le musicien. «Je pense que ce qui fait que des gens hétéros peuvent se retrouver dans mes chansons et depuis plusieurs années maintenant, c'est que ce n'est pas du militantisme. Je fais juste parler de ma réalité et ma réalité, elle est très proche de n'importe qui. Je parle d'émotions.»

Au final, ces angles d'attaques poétiques ont donné la permission à Pierre Lapointe de jouer sans gêne la carte kitsch, en musique comme dans le visuel de *Chansons hivernales* (lire l'autre texte). «Ça nous a permis de ne pas basculer dans du cucul guimauve. On réussit à surfer sur la guimauve sans jamais s'affaisser dedans!» lance le musicien.

UNE POCHETTE SIGNÉE PIERRE ET GILLES

La pochette de *Chansons hivernales* nous montre un Pierre Lapointe sur fond pastel, la larme à l'œil, vêtu en coureur des bois. «En poète coureur des bois», précise le principal intéressé, qui a vécu un «grand moment» en collaborant ici avec le «mythique» duo de portraitistes français Pierre et Gilles.

«Le premier portrait qu'ils ont tiré à la fin des années 70, c'était Andy Warhol. Leur particularité, c'est qu'ils prennent des photos, mais qu'ils peignent sur les photos après. Ça donne toujours des couleurs hyper éclatantes», s'enthousiasme Pierre Lapointe, grand passionné d'arts visuels.

«Ils ont photographié Madonna, Marilyn Manson, Juliette Gréco, reprend-il. Ce sont des monstres sacrés de la culture populaire. Je les ai invités à venir voir mon concert *La science du cœur*. Ils sont venus. J'ai été hyper ému quand ils m'ont dit qu'ils étaient intéressés à faire mon portrait.»

Pour les deux artistes, Pierre Lapointe a mordu à belles dents dans un stéréotype lié aux Québécois qu'il a souvent déploré dans l'Hexagone.

«Ça fait des années que je viens à Paris et que je me bats contre ça : le caribou, la poutine, les "hé tabernacles", cite le musicien. Parce qu'ils travaillent les clichés et qu'ils les magnifient en bijoux bonbon, je leur ai dit que j'étais prêt à m'habiller en coureur des bois pour eux.»

L'œuvre s'est retrouvée dans une exposition à Paris, aux côtés de celles consacrées à plusieurs grandes vedettes. De ça, Pierre Lapointe n'est pas peu fier. Une nouvelle création de Pierre et Gilles devait à l'origine être réalisée pour *Chansons hivernales*. Dans l'impossibilité de voyager pendant la pandémie, Pierre Lapointe et son équipe ont plutôt acheté les droits de ce coureur des bois.

«Au final, je suis content, parce que je trouve qu'elle illustre extrêmement bien le contenu de l'album, observe-t-il. C'est poétique, c'est beau, c'est attirant, mais en même temps, il y a quelque chose d'un peu inquiétant ou d'un peu ridicule…» **GENEVIÈVE BOUCHARD**



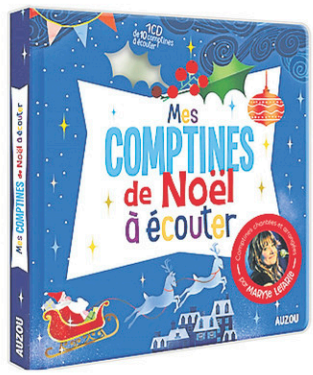
Chansons hivernales

★★★½

CHANSON

PIERRE LAPOINTE

Est-ce qu'on ressent d'emblée la féérie de Noël à l'écoute de ce premier album du temps des Fêtes de Pierre Lapointe? Non. Est-ce qu'on ira nécessairement s'en plaindre? Non plus! L'auteur-compositeur-interprète aborde les célébrations de fin d'année avec une sensibilité qui lui est propre et qui ne tait pas le fait que cette période festive est remplie d'imperfections. Et aussi d'humanité. Posant un regard un brin décalé sur une tradition de chanson française qui ne boude pas un goût pour les arrangements flirtant parfois avec le kitsch, Lapointe brosse plusieurs tableaux qui vont du festif à l'introspectif au mélancolique au grinçant. Il y a des partys, des excès, mais aussi des cœurs brisés et une solitude qui peut résonner encore plus fort à cette époque de l'année. Ça se termine de bouleversante manière en donnant la parole à un jeune homme qui tend la main à ses parents, qui l'ont rejeté à cause de son homosexualité. On est loin du père Noël et des promenades en traîneau. Et c'est tant mieux. **GENEVIÈVE BOUCHARD**



Mes comptines de Noël à écouter

★★★½

JEUNESSE

MARYSE LETARTE

Avec les albums de chansons originales *Des pas dans la neige* et *La parade*, Maryse Letarte s'est imposée dans bien des chaumières comme une incontournable du temps des Fêtes. Depuis un moment, l'autrice-compositrice-interprète a tourné son attention créative vers les tout-petits en signant une série de livres-disques. Parce que les enfants méritent bien un peu de réconfort en cette fin d'année pour le moins étrange, *Mes comptines de Noël à écouter* tombe à point. Il se dégage une bienveillance dans ce projet, qui permet à Letarte de partager le micro avec sa fille à plusieurs occasions. La musicienne a réarrangé un bouquet d'airs connus, mais aussi des extraits de son propre répertoire. Bon, on reste en territoire connu et on n'évite pas certains clichés du genre (des clochettes à profusion, notamment). Mais c'est fait avec délicatesse et on imagine que petits et grands peuvent trouver leur compte dans ce moment musical à partager. Le tout est accompagné d'un livre joliment illustré par LILIDOLL et Isabelle Charbonneau. **GENEVIÈVE BOUCHARD**



Songs for a Winter's Night

★★½

POP

GLASS TIGER

Il faut applaudir ces artistes qui font l'effort d'offrir du matériel original pour Noël. Tout comme il y a quelque chose d'attendrissant chez Glass Tiger de se préoccuper autant de son public francophone, ici par la présence de Roch Voisine et de la soprano Isabel Bayrakdarian, qui glisse un couplet de *Minuit, chrétiens* dans *An Everyday Wish*. Encore faut-il éviter les clichés et trouver des mélodies minimalement recherchées. Ce n'est pas le cas ici et, il faut bien le dire, la voix d'Alan Frew n'a plus la brillance d'antan. Même celle de Roch semble plus nasillarde. Au milieu de ces abus de «*merry Christmas*» et d'«*it's Christmas time again*», la ouate de *Santa Get Your Sleigh*, inspirée du contexte actuel, et la reprise de la chanson-titre, un succès de Gordon Lightfoot datant de 1967, méritent indulgence. Mais mettre trois fois la même chanson (*Happy Holidays* en versions originale, française et remixée), c'est un peu rire du monde. **STEVE BERGERON, LA TRIBUNE**

MUSIQUE DES FÊTES

CHILLY GONZALES

UN ANTIDOTE AU CYNISME



GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

Les clochettes à profusion, les arrangements sirupeux, les clichés éculés, cette impression se faire imposer une joie feinte uniquement dans des visées commerciales… En revisitant de manière intime et épurée tant des classiques que des succès pop bonbon, Chilly Gonzales dit vouloir proposer un antidote au cynisme qui accompagne souvent la musique de Noël. «On en a marre, de ça!» lance au bout du fil le Montréalais maintenant installé en Allemagne.

Sur *A Very Chilly Christmas*, le pianiste aux racines juives propose une version des Fêtes inspirée par les sentiments mitigés qu'il a souvent nourri en grandissant.

«Dans les années 80, on n'était plus dans un Noël chrétien, on était davantage dans un Noël capitaliste, observe-t-il. En étant des Juifs laïcs ou des *secular Jews*, comme plein de monde, mes parents voulaient que nous soyons intégrés. On fêtait Noël pour éviter que les enfants soient jaloux des autres enfants qui ouvraient des cadeaux le 25 décembre.

«Ce n'était pas chrétien, mais c'était une façon de s'assimiler à la société plus large, d'adhérer à ce rêve de Noël. Il y avait là une légitimité, même s'il y a toujours une sorte de gouffre entre le rêve qui nous est vendu et la réalité. La seule façon qui me permettait vraiment d'y croire, c'était au piano.»

DE *SILENT NIGHT* À WHAM!

De là son projet de revenir à la base de certains airs qui font partie de l'imaginaire collectif en les ramenant en toute simplicité à leur mélodie. Ça se passe souvent en mode mineur, qui donne une teinte mélancolique à l'ensemble.

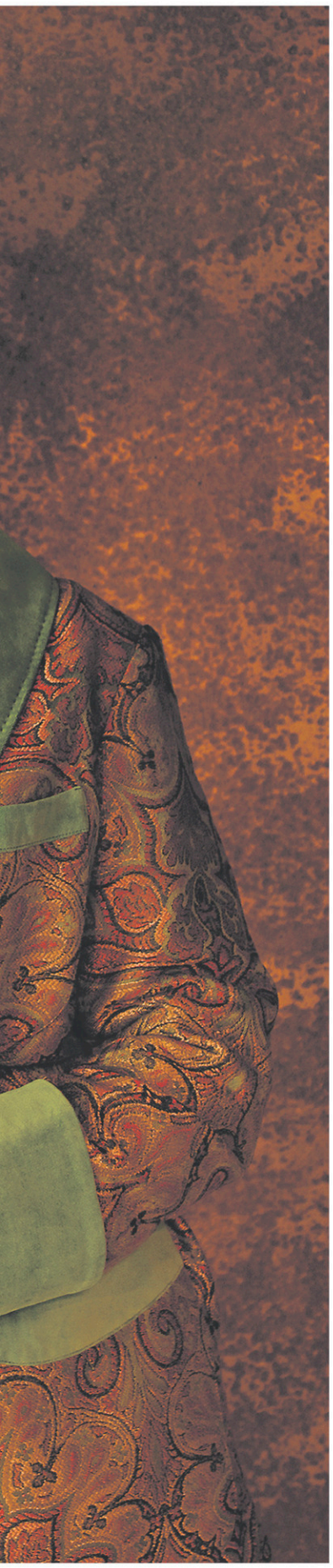
«La musique est faite pour sortir des émotions, explique Chilly Gonzales, Jason Charles Beck de son vrai nom. Quand nous sommes tristes, nous voulons écouter une musique qui est aussi triste, parce que ça nous donne l'impression que nous ne sommes pas seuls. On ne veut pas que la musique nous dise : "*Cheer up*!" Ce qui nous donne de l'espoir, c'est de savoir que d'autres ont ressenti la même chose. C'est pour ça que la mélancolie m'a toujours intéressé.»

Parfois en compagnie des amis Feist (le temps de *The Banister Bough*, la seule pièce originale) et Jarvis Cocker, Chilly Gonzales ratisse large, entre les traditionnelles *Silent Night*, *God Rest Ye Merry Gentlemen* ou *Good King Wenceslas* et des «classiques» pop comme *Last Christmas* de Wham! ou *All I Want for Christmas is You* de Mariah Carey.

Dans sa démarche d'écumage, le musicien les place en quelque sorte sur un pied d'égalité. «Le piano, c'est l'arme qui me permet de faire ça. Le piano réduit tout. On entend la mélodie de la main droite, les accords de la main gauche. On entend le morceau divorcé de toutes ses références : ce qui normalement nous fait rire parce que ça sonne *cheesy* ou quétaine, les boîtes à rythmes un peu *cheap* ou le *reverb* sur la voix de George Michael…

«C'est lié à une époque. On a le vidéoclip en tête avec les chandails d'après-ski et c'est tellement marrant. Mais en ayant la pièce juste au piano, on perd toutes ces références», décrit Chilly Gonzales.

«Des fois, on est bluffé par les arrangements ou les voix et on ne peut pas vraiment comprendre le morceau dans son état épuré musicalement, ajoute-t-il. Le piano et la façon dont je le joue permettent de l'écouter autrement… Du moins, je l'espère!»



«Il y a toujours une sorte de gouffre entre le rêve qui nous est vendu et la réalité, dit Chilly Gonzales à propos de Noël. La seule façon qui me permettait vraiment d'y croire, c'était au piano.»

— PHOTOS ANKA



Faut-il se priver d'apprécier un artiste parce que certains le qualifient de «quétaine»? demande Chilly Gonzales.

POUR EN FINIR AVEC LA CULPABILITÉ

Pianiste, rappeur, *entertainer*, pédagogue… Chilly Gonzales a souvent rebondi là où on ne l'attendait pas. Avec un premier essai rempli d'humour et truffé de références musicales, le musicien s'intéresse à la notion du plaisir coupable. Son point de départ, la chanteuse new age Enya.

«C'est une porte d'entrée pour parler d'une philosophie qui me fascine», explique le Montréalais de son domicile de Cologne, en Allemagne.

Faut-il se priver d'apprécier un artiste qualifié par d'aucuns de «quétaine»? Doit-on laisser un engouement ou un succès d'estime dicter ce qui résonne dans nos haut-parleurs? En revisitant son propre parcours, Chilly Gonzales décortique la question dans *Plaisirs (non) coupables*, arrivé la semaine dernière en librairie.

«Ça m'a pris beaucoup de temps avant d'assumer mes goûts, reprend-il. Ça m'a pris jusqu'à la fin de la vingtaine ou au début de la trentaine pour accepter que je suis le produit de plein de choses depuis l'enfance. Ce qui vient de l'enfance est plus fort qu'un goût plus décidé, plus intellectualisé qu'on exprime à l'adolescence. Les enfants ne décident pas d'aimer quelque chose : on danse ou on ne danse pas, on aime manger quelque chose ou non, on rit ou on ne rit pas. C'est direct et involontaire.»

Le musicien évoque un attrait né très jeune pour les airs rassurants et les voix douces comme celle d'Enya ou de Leslie Feist, avec qui il collabore souvent. «C'est lié au fait que je manquais un peu de ça dans ma relation avec ma maman», confie-t-il.

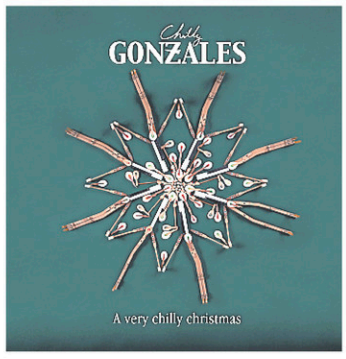
«Mais je n'ai pas tout de suite assumé», ajoute le pianiste, évoquant ces œuvres qui donnent la chair de poule «mais qu'on n'ose pas admettre parce que c'est peut-être interdit dans mon cercle social. Qu'est-ce qu'ils vont dire de moi si je dis que j'aime Billy Joel ou Enya? J'ai voulu explorer ça en racontant mes propres faux chemins.»

Chilly Gonzales décrit certains pièges qui ont jalonné sa route, notamment celui de la virtuosité du jazz fusion. «J'étais dans cette culture où je voulais montrer au monde que j'étais un bon musicien. Je suis tombé dans ce piège qui veut que la musique serve à impressionner les gens.»

Il raconte avoir plus tard versé dans l'autre extrême. «Je ne voulais pas que les gens sachent que j'étais un musicien qui a fait des études. Je suis tombé dans le piège de l'indie-rock où je faisais semblant de faire de la musique un peu par accident. Ça non plus, ce n'était pas mon vrai goût.»

Pour celui qui se donne pour mission de résister aux *buzz* — il dit par exemple avoir refusé de regarder pour le moment la série de Netflix *Tiger King*, qui a fait grand bruit au début de la pandémie —, l'idée est ici de se libérer de cette notion de plaisir coupable… Et de se donner la chance de se faire sa propre tête devant une œuvre.

«On entend tellement de gens nous dire que c'est la bonne chose à écouter qu'on n'a même plus l'opportunité de se faire une idée objective, observe Chilly Gonzales. On est déjà empoisonné par tout ce que les gens disent autour, on n'a pas la chance de juger. C'est triste, ça…» **GENEVIÈVE BOUCHARD**



A Very Chilly Christmas

★★★★

NÉO-CLASSIQUE

CHILLY GONZALES

Artiste iconoclaste qui s'est souvent joué des frontières musicales, Chilly Gonzales propose avec *A Very Chilly Christmas* de casser le moule des Fêtes commerciales en ramenant des airs archiconnus à leur plus simple appareil : leur mélodie. Parfois seul au piano, parfois accompagné du violoncelle de Stella Le Page ou par les voix de Feist ou de Jarvis Cocker, il revisite en douceur des airs traditionnels. Ceux-ci côtoient des succès des années 80 et 90 empruntés à Wham! et Mariah Carey. Si le choix du répertoire se montre pour le moins divers, l'album se déploie avec une indéniable cohérence, qui vient notamment du choix par Gonzales de miser souvent sur des interprétations en mode mineur. Il s'en dégage une impression de belle mélancolie, sentiment qui vient pour plusieurs avec le temps des Fêtes. Et 2020 risque de ne pas faire exception à ce chapitre. **GENEVIÈVE BOUCHARD**



We Need a Little Christmas

★★½

POP

PENTATONIX

Voilà une formation qui a trouvé sa vache à lait et qui lui donne rarement de répit. Incluant un mini-album et une compilation, le groupe vocal présente cette année son sixième album de Noël en huit ans… Le tout avant d'avoir atteint la trentaine, en ce qui concerne la majorité des membres. Visiblement, la formule fonctionne pour les chanteurs texans : leur compagnie de disques avance des ventes de 12,5 millions d'exemplaires à travers le monde. C'est voulu jeune, dynamique, pétillant. Mais ça beurre épais et il faut adhérer à la prémisse, qui a parfois de quoi tomber royalement sur les nerfs de quiconque se montre intolérant aux excès vocaux… Il y a un côté geignard dans les moments voulus plus solennels et quelque chose de presque agressant dans des envolées souhaitées spectaculaires. Surtout celles venues de Kirstin Maldonado, dont le timbre strident rappelle à ses heures un certain groupe d'écureuils chantants… **GENEVIÈVE BOUCHARD**



Winter Poems

★★★½

NÉO-CLASSIQUE

STEPHAN MOCCIO

En cette fin d'année qui n'a pas été de tout repos, si l'envie vous prend de vivre un Noël de douceur et de délicatesse, Stephan Moccio a ce qu'il vous faut. Quelques mois après avoir lancé l'album instrumental *Tales of Solace*, le Canadien installé en Californie — et dont le nom a été associé à des grands succès de Céline Dion, Miley Cyrus ou The Weeknd — nous ramène à son piano en solo sur *Winter Poems*. Le compositeur poursuit ici sur une lancée introspective, fuyant les grands éclats au profit d'interprétations sensibles et tout en souplesse, dans un souci (en apparence, du moins) de simplicité. Moccio présente ici quelques musiques aux accents cinématographiques de son cru et une brochette d'air connus qu'il a remis à sa main. Sans vraiment surprendre par sa proposition, il convie l'auditeur dans un voyage porté par le réconfort et l'apaisement. **GENEVIÈVE BOUCHARD**

MUSIQUE DES FÊTES

GENEVIÈVE LECLERC

LA DOUCEUR DE LA NEIGE

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Geneviève Leclerc l'avoue d'emblée, ce n'était qu'une question de temps avant qu'elle s'offre un disque de Noël.

Avec *Neige* c'est chose faite.

Ce mini-album comprend quatre chansons, dont trois pièces originales et une écrite par l'artiste. À cela, la chanteuse originaire de Gatineau y a ajouté une reprise, *Winter Song*, comme pour se faire un cadeau avant le temps.

«J'ai produit et réalisé ce EP en plus d'avoir écrit une des quatre chansons qui se retrouvent sur le disque, confie-t-elle. C'est une très grande fierté pour moi que de pouvoir revendiquer le titre d'auteure-compositrice.»

Blanc de Neige est sa toute première composition. Un texte qu'elle a écrit sur une mélodie de Nick Burgess.

«Je suis particulièrement fière de ce texte, dit-elle. J'écris depuis un bout de temps, mais je n'ai jamais osé mettre ça sur un album et encore moins un disque de Noël. Mais aujourd'hui, je crois que le temps était venu de m'affirmer en tant qu'auteure.»

Comme un baume sur une année difficile, autant pour elle que pour toute l'industrie de la musique, *Neige* offre une sonorité différente des albums plus classiques de ce temps de l'année.

Il y a bien sûr *Blanc de Neige* qui met l'accent sur la solitude et la nostalgie amplifiée par la perte d'un être cher.

Mais, il y a aussi la très celtique *Flocon*, composée par Marc-André Sauvageau, de même que *Je ne reviendrai que pour toi*, également de Sauvageau, où l'artiste chante la réjouissance des retrouvailles associées très souvent à la période des Fêtes.

«Ce fut un long processus de création, confie la chanteuse. J'ai passé plus de 90 heures sur zoom avec Medhat Hanbali. Il a fait tous les arrangements et la réalisation de l'album. Je l'ai choisi spécialement pour ses qualités d'arrangeur. Son sens du tempo et la modernité de ses idées étaient exactement ce que je voulais pour ce EP.»

Au risque de perdre quelques *fans* en cours de route, Geneviève Leclerc a maintenu le cap sur son idée d'offrir un album de Noël peu commun.

«Le processus de réalisation s'est fait de juillet à septembre, dans la chaleur de notre été pas comme les autres, insiste-t-elle. Après avoir produit cet album, j'ai évidemment d'autres projets de

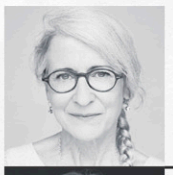


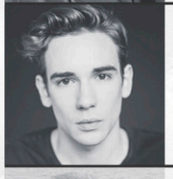
Québec en toutes lettres

EN REDIFFUSION!

En octobre dernier, nous avons présenté une foule d'entretiens en ligne avec des autrices et auteurs d'ici! Écoutez-les en rediffusion sur notre page Facebook ou sur notre chaîne YouTube.


ALAIN BEAULIEU
Novembre avant la fin


MARTINE DESJARDINS
Méduse


ANTOINE CHARBONNEAU-DEMERS
Daddy


HÉLÈNE DORION
Pas même le bruit d'un fleuve


JEAN-PAUL DAOUST
Les cendres bleues


CATHERINE LEROUX
L'avenir


FANIE DEMEULE
Roux clair naturel


JOCELYNE SAUCIER
À train perdu

facebook.com/festivalQETL
Québec en toutes lettres

QUEBECENTOUTESLETTRES.QC.CA

L'ICQ leSoleil BCF AVOCATS D'AFFAIRES VILLE DE QUÉBEC



Geneviève Leclerc signe un texte pour la première fois de sa carrière.
— PHOTOS FOURNIES

compositions originales qui me trottent dans la tête. On verra aussi quelle vie aura *Neige* et je vais voir pour la suite.»

Cette petite galette des Fêtes ne serait pas complète sans y ajouter la reprise d'un classique du genre. C'est donc *Winter Song*, une chanson écrite et composée par Sara Bareilles et Ingrid Michealson, qui s'ajoute à ce mini-album.

Le projet ne serait pas complet sans un vidéoclip et c'est la pièce *Flocon* qui en a bénéficié. Réalisé par La Clic, sur un concept de Geneviève Leclerc, le clip est une production de Musicor.

Aussi, un spectacle s'ajoute à la sortie de l'album qui est d'ores et déjà offert sur les plateformes de téléchargement. Le concert aura lieu le 13 décembre à 20 h sur la plateforme de webdiffusion WhiteBox Play. En plus des pièces du mini-album et du répertoire habituel de Geneviève Leclerc, la chanteuse promet quelques belles surprises.



Neige, le premier album de Noël de Geneviève Leclerc

Enfin, elle ira interpréter sa chanson *Blanc de Neige* lors d'un spécial de Noël qui sera présenté sur les ondes de TVA, le samedi 12 décembre.

«Noël a toujours été mon moment préféré de l'année. Chez moi, la musique des Fêtes commence à jouer au début du mois de novembre, avoue la Gatinoise. J'aime tout de cette période. Les décorations, la bonne bouffe, les réunions familiales et, bien entendu, la neige. Ça faisait longtemps que je voulais sortir mon propre matériel de Noël et j'ai senti que cette année, c'était le bon moment de le faire.»

› whiteboxplay.com
› genevieveleclerc.com



MUSIQUE DES FÊTES

NOËL, LA FÊTE PRÉFÉRÉE DE MARIO PELCHAT



Mario Pelchat renouera avec le répertoire des Fêtes au début de décembre, à l'occasion d'un concert virtuel organisé par l'Orchestre symphonique de Longueuil. Pour les fans vivant à l'extérieur de cette ville, il sera possible de visionner cet événement du 10 au 24 décembre.
— PHOTO ARCHIVES LE PROGRÈS, GIMMY DESBIENS

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Au moment où le Québec est entré en dormance, à la mi-mars, Mario Pelchat venait de présenter pour la troisième fois son spectacle rendant hommage à Charles Aznavour. Une grosse production, avec 20 personnes sur la scène. Dans son esprit, il fallait déployer de tels effectifs parce que le répertoire le commandait. C'est donc à regret qu'il a mis cette production sur la glace pendant trois ans, peut-être quatre, afin de se concentrer sur d'autres activités.

«La seule fois où je suis resté aussi longtemps sans chanter remonte à 2005, mon année sabbatique. En plus, un seul de mes spectacles a été annulé pendant mes 40 ans de carrière et ce n'est pas moi qui avais pris la décision. J'ai donc trouvé ça plate, ordinaire, le fait d'en annuler plusieurs dans les derniers mois», a confié l'interprète au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Quotidien*.

Le Jeannois a chanté, bien sûr. Dans sa voiture quand il se trouvait seul. Une fois ou deux pour des projets, comme la version du *Blues du businessman* entonnée avec plusieurs de ses camarades, aux côtés de l'Orchestre symphonique de Longueuil.

C'est seulement les 3 et 4 décembre, cependant, que Mario Pelchat donnera son premier tour de chant à l'ère de la COVID-19. De retour avec l'orchestre dirigé par son ami, le violoniste Alexandre Da Costa, il célébrera Noël, la fête la plus chère à ses yeux, à la faveur d'un concert virtuel.

La primeur de cet événement sera réservée aux citoyens de Longueuil, puisqu'ils le financent à hauteur de 50 000 $. Pour les *fans* qui résident ailleurs, par contre, une fenêtre sera ouverte du 10 au 24 décembre, toujours à 20 h. Pour réserver, il suffira de se rendre sur le site de l'Orchestre symphonique de Longueuil. Ce sont ses membres qui ouvriront le programme, avant d'accueillir leur invité dans la seconde partie.

«Cet événement devait se dérouler l'an passé. Il a été remis et maintenant, on le fait en mode virtuel, précise l'artiste. Il s'agira de ma première expérience du genre et même si je sais que plein de gens sont contents que je le fasse, je ressens un peu d'appréhension. Je n'ai jamais fait ça, chanter dans une salle où il n'y a personne, mais on ne sait pas. Peut-être que j'aimerai cette expérience. Ce qui est sûr, c'est qu'avec Alexandre, ce sera bien. Après tout, c'est lui qui m'a sorti du confinement pour faire *Le blues du businessman*.»

Il rappelle que cette version est née au moment où les salles de spectacle ont à nouveau fermé leurs portes. L'idée consistait à passer un message au gouvernement provincial, pour qu'il garde à l'esprit que les arts d'interprétation constituent un besoin vital.

«Cette fermeture a fait mal à beaucoup de monde. Les artistes. Les techniciens. Les diffuseurs», fait-il remarquer.

> **«C'est la pièce la plus impressionnante parce qu'on se demande si l'interprète va atteindre la dernière note»**
> — Mario Pelchat, en parlant du *Minuit, chrétiens*

UNE AURA NOSTALGIQUE

Mario Pelchat était encore un gamin lorsqu'il a abordé pour la première fois le répertoire de Noël. Ça s'était passé à l'église Saint-Jean-de-la-Croix de Dolbeau, aujourd'hui désacralisée. Il avait participé à la messe de minuit, dont la vedette était son père, doté d'une voix semblable à la sienne. La mémoire de son *Minuit, chrétiens* demeure vivace.

«C'est la pièce la plus impressionnante parce qu'on se demande si l'interprète va atteindre la dernière note, avance-t-il. Elle fera partie du concert de Longueuil, tout comme *Nouvelle agréable, Il est né le divin enfant* et ma version du *Noël à Jérusalem* d'Enrico Macias. Je reprendrai également *Noël ensemble*, une composition originale que j'ai chantée avec Les Prêtres.»

Ce répertoire que l'homme connaît par cœur produit sur lui autant d'effet que dans sa jeunesse, sinon davantage. Il est en effet nimbé d'une aura nostalgique, laquelle devient plus dense au fil des ans. «J'adore Noël et ma mère aussi aimait cette fête, raconte-t-il. Je pense donc à elle, en même temps qu'à nos chers disparus.»

Quant à ses capacités vocales, elles n'ont pas été sollicitées pour la peine, mais il ne s'en émeut guère. Quelques exercices suffiront pour les ramener à niveau, ce qui lui permettra de savourer le plaisir que procurera son retour à la scène, à l'intérieur de la cocathédrale Saint-Antoine-de-Padoue. «Recommencer à chanter, c'est comme si on réalisait pour la première fois qu'on possède un don», souligne en effet Mario Pelchat.



Bénédicte Décary et François Papineau sur le tournage d'*Entre deux draps*. — PHOTO FOURNIE

Entre deux prises

RICHARD THERRIEN
CHRONIQUE
rtherrien@lesoleil.com



Quatre couples, deux colocs. Tous d'âges et de milieux différents, issus de l'imagination de l'humoriste Matthieu Pepper. Dès janvier sur Noovo, *Entre deux draps* naviguera de maisons en appartements, portant différents regards sur la vie à deux. *Le Soleil* a eu accès au plateau à moins d'une semaine de la fin du tournage.

C'est une première pour Matthieu Pepper, grisé par les 16 heures de travail par jour, lui qui s'est retrouvé à porter plusieurs chapeaux, «du casting jusqu'au choix des décors et aux textes».

«On m'a débloqué un poste de conseiller à la scénarisation, ce qui fait que je suis là à tous les tournages. Ça n'existe pas ici autant qu'on le pense, mais beaucoup aux États-Unis. Je voyais ça dans des documentaires sur les tournages de *Friends* et j'avais envie de faire ça.»

Avec la comédie *Contre-offre*, qui entrera aussi en ondes cet hiver, *Entre deux draps* subit une certaine pression, celle de marquer le retour de la fiction à cette antenne, en plus de servir de carte de visite pour une vente du format à l'international.

«Je n'avais jamais joué de premier rôle. J'ai demandé à l'équipe de ne pas m'épargner. Je sais de quoi peut avoir l'air quelqu'un qui s'écrit un rôle à la télé. Du moment que je suis *off*, dites-le moi!» confie humblement l'humoriste, qui joue Thomas, coloc de Valaire, incarné par Fayolle Jean Jr.

Coloc obligé, disons-le. Quand Thomas se fait larguer par sa blonde et déménage dans un demi sous-sol de Québec, son ami de longue date Valaire s'impose. «Il est tout le temps là, il prend sa chambre, il essaie son linge, il n'a pas de limites. Mais c'est profondément un bon gars», raconte Matthieu Pepper. Fayolle Jean Jr et lui étaient le seul duo à ne pas former une bulle dans la vraie vie, comme les autres couples.

En circonstances de COVID-19, on a vu plusieurs productions engager des acteurs déjà en couple pour faciliter les rapprochements, comme *District 31*, *L'Échappée* et *Les pays d'en haut*. Cette solution un peu forcée pourrait-elle être maintenue après la pandémie? «Je ne voudrais jamais que ça devienne un *must*», répond Matthieu Pepper, qui n'aimerait pas s'empêcher de séparer un couple, dans la fiction bien sûr.

Le procédé a toutefois nécessité quelques précautions. «On a dû faire attention pour que le public comprenne bien qu'on ne raconte pas leur vraie histoire, que ce n'est pas leur intimité. Les acteurs voulaient s'assurer qu'on ne garde pas leurs vrais noms.»

Par contre, le réalisateur François St-Amant remarque que le recours aux vrais couples d'acteurs a facilité bien des choses, notamment pour l'apprentissage des textes, sur l'oreiller plutôt que sur Skype.

«Je travaille avec ma blonde, mais ce n'est pas tout le monde qui aime ça. Quand Pier-Luc Funk, avec qui j'ai travaillé sur *MED*, a su que ce serait avec sa blonde [Virginie Ranger-Beauregard], il était vraiment content. Même réaction pour François Papineau et Bénédicte Décary. Karine Gonthier-Hyndman et Guillaume Girard, qui ne forment plus un couple mais sont restés de super amis, ont dit "*let's go*, on embarque."»

Matthieu Pepper, qui s'est entouré d'une équipe d'auteurs et du script-éditeur François Avard, croit que le public se reconnaîtra dans les situations d'*Entre deux draps*. C'est d'ailleurs pour ça qu'on a opté pour un jeu très réaliste, loin de la caricature ou du sketch burlesque.

«Marco, Virginie et Florence, ça va parler à beaucoup au monde. Ma sœur, qui a des enfants, a vécu ces situations-là 10 fois. Je résumerais ça par la beauté dans la complexité. Des fois, on se dit: «Voyons, y se pognent! Y s'aiment-tu? Oui!» Parce que les gens se pognent et s'aiment quand même.»

Les 10 demi-heures d'*Entre deux draps* seront diffusées à partir du mercredi 13 janvier à 19h30, un peu tôt pour les sujets trop crus. «Il n'y a rien d'explicite, on ne voit pas de seins, mais on voit mes fesses!» révèle Matthieu Pepper, à quelques heures de tourner sa première scène de nu. «Je suis favorable à ce qu'on parle ouvertement de sexualité, parce que ça existe. J'aime beaucoup les quiproquos en sexualité.»

Alors que Thomas et Valaire vivent à Québec, les autres duos proviennent de Boucherville, Trois-Rivières et Montréal, même si tout est tourné en studio.

«On se reconnaît beaucoup là-dedans. En lisant des scénarios, je me suis reconnu et j'ai reconnu des amis», explique Fayolle Jean Jr, qui aime beaucoup la dynamique entre Thomas et Valaire. «Il ne veut pas trop que son chum soit en couple, il veut le garder pour lui.»

L'acteur qu'on a vu dans *Escouade 99* plus tôt cette saison s'est beaucoup promené sur différents plateaux en 2020, dont ceux de *La tour*, *Jenny* et *L'effet secondaire*, tous régis par des règles sanitaires très strictes.

«Je me considère très chanceux de pratiquer le métier que j'aime, alors on s'en accommode», affirme le comédien, qui n'a jamais croisé les acteurs des autres duos, puisque toutes leurs scènes ont été tournées en blocs séparés.

Avec *Entre deux draps*, il apprécie la liberté que permet la comédie, jusqu'à pouvoir improviser.

Cette liberté, le réalisateur François St-Amant y tient beaucoup, lui qui aime poser sa signature sur chacun de ses projets, que ce soit *LOL :-)*, *MED*, *Les magnifiques* ou les deux *Bye Bye* qu'il a coréalisés avec Simon Olivier Fecteau.

«Je suis assez fatigant là-dessus. Quand un producteur m'approche, j'embarque à condition de pouvoir jouer dans le contenu. Je ne veux pas juste *shooter* des textes auxquels je ne touche pas. Dans ce cas-ci, Matthieu m'a montré une belle ouverture et on donne le ton ensemble.»

Colocs dans la vie, Antoine Pilon et Simon Pigeon incarneront à l'écran un couple gai alors qu'ils sont hétéros en réalité. Un choix qui s'est imposé, même si la production avait reçu des propositions de vrais couples gais. «La réponse est super bonne, on tombe zéro dans le cliché. Leur orientation sexuelle ne devient pas l'enjeu central, on ne traite presque pas de leur relation.»

François St-Amant précise qu'*Entre deux draps* se trouve «à mi-chemin entre le sketch pur et la série. Ce n'est pas la grosse *joke* grasse.» Entre deux rires, il sera permis d'aborder des sujets plus sérieux et de s'émouvoir, même si la série n'est pas le portrait d'une génération.

«Par exemple, ça nous tentait de parler du consentement sans être moralisateur. C'est le sketch qu'on a le plus travaillé parce que c'est un sujet sensible. L'angle qu'on a trouvé, c'est que même en couple, le consentement existe.»

SUR LE CHEMIN DES INCENDIES

CHRONIQUE D'UN ALBUM QUI A FAILLI MAL TOURNER

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

L'album *Sur le chemin des incendies* ne fait pas partie de ces choses qu'on regrette à propos des années 1980. Ce n'est pas comme certaines coupes de cheveux, les maisons isolées avec des produits toxiques ou ces voitures qui rouillaient à vue d'œil. Le cinquième album de Paul Piché est devenu un classique, possiblement sa création la plus achevée, nonobstant le succès populaire que lui a valu son premier opus, *À qui appartient le beau temps?*

Ce qu'on sait moins, c'est que cet enregistrement qui fera l'objet d'un spectacle virtuel le 27 novembre à 20h, au Palais Montcalm de Québec, a failli tourner à la catastrophe. Après quelques semaines en studio, histoire de préparer le terrain, Paul Piché, Mario Légaré (basse) et Rick Hayworth (guitare) s'étaient joyeusement plantés.

«Dans un premier temps, ça a été un échec. En plus, la seule pièce qu'on aimait avait été effacée par erreur. Une chance que j'ai eu l'appui d'Audiogram», a confié le chanteur lors d'une entrevue téléphonique accordée au *Quotidien*. La maison de disques a été patiente, en effet, et elle fut payée de retour. Ce 33 tours conçu en toute liberté, sans concession aux modes, s'est déposé sur de nombreuses tables tournantes.

«*Car je t'aime* est ma chanson qui a joué le plus souvent à la radio. Au début, les stations refusaient de la passer, mais quand Tracy Chapman est arrivée avec *Fast Car*, une ballade, elles ont voulu suivre le courant», raconte Paul Piché d'un ton amusé.

J'appelle a également joui d'une belle visibilité, au même titre que ces étranges jumeaux que constituent *Je lègue à la mer* et *Un château de sable*.

MUSIQUE CHANGÉE

La première a failli ne pas exister, sauf à l'état de poème. «Ça parle de la vie. C'est assez existentiel et je me disais que le texte était trop complexe pour qu'on puisse en faire une chanson. Un jour, cependant, Rick a trouvé une belle suite d'accords et je me suis mis à fredonner dessus, en improvisant, fait observer Paul Piché. Ça a tellement fonctionné qu'on a créé une deuxième pièce qui commence par la même phrase : *Je lègue à la mer*.»

Cette anecdote lui a donné raison, puisqu'il avait décidé de réaliser l'album, au lieu de s'en remettre à Rick Hayworth. L'expérience acquise en studio lui avait donné confiance en ses moyens, mais surtout, il désirait que son ami s'investisse entièrement dans la musique.

«Je voulais qu'il soit là en tant qu'artiste, uniquement. Qu'il ait les mains libres. J'y tenais parce qu'à partir du moment où j'ai travaillé avec Rick, ça a changé ma musique au complet», énonce le chanteur.

Revenant à *Un château de sable*, il rappelle que le thème était «la langue, la culture, la volonté d'être différents». «Pour montrer que je ne parlais pas juste du français, j'ai intégré un passage en espagnol. C'était aussi un clin d'œil aux immigrants», indique Paul Piché.

L'occasion était belle d'évoquer son engagement social, finement maillé à son art. Il reflète ses convictions intimes, mais pendant la gestation de *Sur le chemin des incendies*, en 1988, quelque chose a changé.

«Avant, il arrivait que je me passe des commandes en tant que chanteur engagé. Cette fois, par contre, j'ai fait le choix de ne pas avoir de plan. Je souhaitais nommer des émotions, mais il y a eu *La haine*, une pièce qui va plus loin que la dimension personnelle, et aussi *J'appelle*, sur la nature qui essaie de nous parler. À la fin, j'ai réalisé que nommer mes émotions, c'était aussi aborder le fait que je suis une personne engagée, encore plus qu'un chanteur engagé. C'est si vrai qu'aujourd'hui encore, la solidarité, ça me touche. Je viens les yeux mouillés.»

On notera qu'il n'y a que neuf titres sur l'album, ce qui était bien peu, même au temps du vinyle. Son auteur n'en disconvient pas, confirmant qu'il n'a jamais été prolifique. Il n'existe donc pas de trésor caché dans la voûte d'Audiogram, de pièces qui auraient été élaguées à la suite du travail accompli en studio.

«Dans ma vision des choses, c'est comme si les chansons étaient déjà là. Qu'il fallait que tu les déterres», avance Paul Piché en guise d'explication. Ce faisant, il trace un lien avec son premier métier, l'archéologie. Ce n'est pas tous les jours qu'on tombe sur une pointe de flèche. Ou sur *Le temps d'aimer*.



Paul Piché re revisitera l'album *Sur le chemin des incendies* à l'occasion d'un spectacle virtuel le 27 novembre au Palais Montcalm.
— PHOTO LAURENCE LABAT

LE PALAIS, ÇA NE SE REFUSE PAS

Nicolas Houle, le directeur de la programmation au Palais Montcalm, n'a pas eu besoin de harceler Paul Piché pour le convaincre de se produire dans cette salle. Quand il a évoqué la possibilité de revisiter l'album *Sur le chemin des incendies*, dans le contexte d'une webdiffusion en direct, la réponse n'a pas été longue à venir.

«Il voulait que je raconte l'histoire derrière cet enregistrement et j'ai trouvé ça intéressant. En plus, le lieu est important. C'est une belle salle, avec une acoustique magnifique. Je la faisais souvent à mes débuts, avant qu'elle change de vocation. J'avais un préjugé favorable parce que c'est là que Brel chantait quand il venait à Québec», fait remarquer Paul Piché.

Le bassiste Mario Légaré et le guitariste Rick Hayworth, présents lors des sessions d'enregistrement tenues en 1988, seront de retour à ses côtés. Le groupe sera complété par pianiste Jean-Sébastien Fournier, ainsi que le batteur Francis Fillion. Celui-ci remplacera son professeur, Pierre Hébert. Cet autre membre de la bande originale ne pourra venir pour cause de pandémie.

Comme on s'en doute, les neuf titres de l'album figureront au menu. D'autres pièces tirées du répertoire de Paul Piché seront aussi intégrées au programme, de même qu'une petite nouvelle, tellement récente qu'elle n'avait pas de titre au moment où cette entrevue a été réalisée.

«Elle aurait pu figurer sur le disque. Le thème. La musique. Ça aurait fonctionné», affirme l'artiste. Cette composition pourrait aboutir sur son prochain opus, dont l'échéancier demeure flou. Tout ce qu'on peut dire, c'est que 11 années se sont écoulées depuis la sortie du précédent, *Sur ce côté de la Terre*, et que Paul Piché trouve que ça fait pas mal longtemps.

Pour revenir au 27 novembre, il n'y aura personne dans la salle, mais elle sera mise à contribution, laisse entendre le chanteur. Et puisqu'il évoluera dans un environnement technologique, le public sera invité à échanger avec lui, comme dans une conférence. «Il s'agira d'une vraie rencontre», promet Paul Piché. **LE QUOTIDIEN**

BEYRIES

LA MUSIQUE COMME UN PONT



Amélie Beyries a intitulé son nouveau disque *Encounter*. — PHOTO LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT

STEVE BERGERON
La Tribune

SHERBROOKE — S'accrocher. C'est le premier mot qu'inspire le nouvel album de Beyries. S'accrocher aux autres, pour tenir bon quand passe la tempête. Mais s'accrocher aussi à soi, lorsque c'est de l'autre que viennent les remous. S'accrocher, en somme, à ce qu'on a, à ce qui permet de ne pas tomber. Et si on tombe? On tombe, simplement.

Il y a d'abord *What We Have*, qui donne le ton. Plus loin, *Over Me*, chanson d'espoir en des jours meilleurs. *Keep It To Yourself*, sur l'importance de pardonner et de parfois taire ses griefs pour préserver un amour. *Out of Touch*, quand cet amour devient justement un ancrage. Sur d'autres plages, c'est la chute qui est abordée de front : une histoire de deuil dans *Closely*, un appel à l'aide dans *Story of Eva*, un engourdissement asthénique sur *Anymore*...

Est-ce parce qu'on sait déjà qu'Amélie Beyries en a traversé des tempêtes — une dépression et deux cancers — que l'on perçoit d'emblée ces teintes de résilience et de naufrage dans ses nouvelles chansons? Indépendamment de cela, la chanteuse de 41 ans est assez d'accord avec cette lecture.

«Il y a beaucoup de ça : regarder ce qu'on a, voir le verre d'eau à moitié plein... mais ne pas non plus se sentir mal de dire parfois qu'il est à moitié vide et que c'est plate. J'en parlais avec des amis musiciens : c'est horrible ce qui arrive en ce moment aux artistes de la scène. Oui, on le sait qu'on est ultimement chanceux parce qu'on n'est pas malades. Mais c'est quand même difficile et il faut y faire face.»

Comprenez que ce n'est pas parce qu'elle sait la fragilité de la vie que Beyries n'a pas été affectée par la pandémie. Mais elle s'est autorisée à vivre ce coup dur, elle pour qui les rencontres sont un élément capital de l'existence, au point d'avoir intitulé son nouveau disque *Encounter*.

> **«Les rencontres, c'est une des choses qui m'allument le plus. Je me suis donc sentie très désarmée au début du confinement»**
> — Beyries

«Les rencontres, c'est une des choses qui m'allument le plus. Je me suis donc sentie très désarmée au début du confinement. En même temps, pour une personne comme moi qui a pris la décision de ralentir il y a quelques années, le fait que tout soit arrêté m'a vraiment fait beaucoup de bien. Sauf qu'il restait une angoisse latente.»

RETOUR AU CHALET

Lorsqu'Amélie parle de rencontres, elle ne se limite pas qu'aux humains. «Pour moi, mon voyage dans le Grand Canyon a été une grande rencontre. Quand je me suis retrouvée au bord, quelque chose m'a soufflée tellement c'était immense et grandiose. On peut aussi rencontrer une nouvelle passion, un animal, un enfant», dit-elle, évoquant aussi la rencontre entre un artiste et la musique, et celle qu'elle a faite, capitale, depuis quatre ans : la rencontre du public.

Celui qui l'a presque instantanément adoptée en 2016, lorsque son interprétation de *Je pars à l'autre bout du monde* dans *Unité 9* a suscité le coup de foudre.

«Au Québec, il y a vraiment quelque chose de fantastique. J'ai eu la chance d'aller jouer à l'étranger, mais quand je revenais ici après, c'était comme retourner au chalet. Les gens te disent qu'ils écoutent ton disque en boucle et qu'ils sont contents de te rencontrer, enfin!» rapporte-t-elle, surlignant le dernier mot.

«J'aborde donc mes spectacles comme de belles soirées, pas comme une performance. Je suis là pour chanter, jaser, discuter, rire avec le public et mes musiciens... Bref, c'est une grande rencontre, qui me manque énormément.»

Pour pallier cette absence, Beyries a décidé d'aller livrer en personne les albums précommandés par ses admirateurs de la région montréalaise. «C'est ça, lancer un album : créer un pont avec des gens que tu ne connais pas.»

AMPLES ET FÉDÉRATRICES

Ces chanceux et chanceuses découvriront un disque très ouaté, sur lequel guitare et piano ont été enrobés de cordes, nappés des synthétiseurs d'Alex McMahon (réalisateur d'*Encounter*) et enveloppés des harmonies vocales démultipliées de Franck Julien, Marie-Christine Depestre et Beyries elle-même.

«C'est simplement le genre de musique que j'aime écouter. Les spectacles des dernières années m'ont aussi donné envie de chansons beaucoup plus amples et fédératrices, surtout quand je me suis retrouvée devant des foules de 5000 ou 10 000 personnes...»

Beyries avoue n'avoir pas trop ressenti la pression du deuxième album dans le processus de création, étant donné qu'elle possède un dossier où se sont accumulées toutes ses tentatives de chansons.

«*Closely*, par exemple, est une chanson que j'avais commencée en 2010, que j'ai ressortie et retravaillée. Même chose pour *Story of Eva*, qui date de 2016. J'avais donc un petit corpus au départ, mais je tenais quand même à ce que le disque soit une réflexion sur ce que je suis aujourd'hui. Comme pour *Graceless*, un constat de l'époque très démoralisante que l'on vit, ne serait-ce que pour Donald Trump. Et j'ai commencé à écrire ce texte avant la pandémie! »

ESSAIS SUR LES MÉDIAS

AIME BIEN QUI CHÂTIE BIEN



MARIE-ÈVE MARTEL
marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

Trois essais, parus au cours des trois derniers mois, lus sur trois semaines. Trois visions de la dérive des médias, une industrie qui se cherche depuis nombre d'années. La double crise que celle-ci traverse est un secret de Polichinelle : une crise à la fois financière, mais surtout de confiance.

C'est cette crise, mais surtout des pistes de solution pour sortir les médias de leur marasme, que Mathieu-Robert Sauvé, Mickaël Bergeron et Marie-France Bazzo détaillent dans leurs offrandes respectives, *Le journaliste béluga* (Leméac), *Tombée médiatique* (Somme Toute) et *Nous méritons mieux* (Boréal), publiées entre la mi-août et la mi-novembre.

Quiconque est familier avec la réalité des médias n'apprendra pas grand-chose à la lecture du livre de Mathieu-Robert Sauvé, qui se veut toutefois une excellence entrée en matière pour les néophytes qui s'intéressent à notre écosystème médiatique. Des entraves à leur travail aux obstacles qui minent la survie même de la profession, l'auteur couvre presque absolument tous les angles de la profession, sans oublier les conséquences importantes de la crise du coronavirus sur les effectifs journalistiques québécois. Il s'inquiète particulièrement des effets à long terme des fausses nouvelles, qui minent la crédibilité des journalistes professionnels et se désole que le rituel de feuilleter un journal, l'expérience immersive que celui-ci représente, s'éteigne peu à peu avec le virage numérique des entreprises de presse.

JE PENSE, DONC JE SUIS

Dans nos médias, les faits et l'analyse ont laissé trop de terrain à l'opinion et même à l'humour, des contenus qui coûtent moins cher à produire et qui suscitent souvent davantage d'engagements de la part du public. La profondeur est évacuée au bénéfice d'une information spectacle caractérisée par une réaction instantanée à tout et son contraire, déplorent aussi bien M. Sauvé que M^me^ Bazzo.

Alors que le premier grince des dents de voir des chroniqueurs devenir des têtes d'affiche des médias au lieu des journalistes d'enquête, signe d'une profession qui incarne le narcissisme de ceux qui la pratiquent ou qui aspirent à en vivre, la seconde regrette la quasi-disparition de la libre pensée et de la pensée critique.

Les vrais débats ont été délaissés au profit d'un consensus édulcoré, sinon ils sont mis en scène pour offrir un simple divertissement. Ce que nous présentent les médias ne nous ressemble plus, allègue l'animatrice, qui souhaite avec raison davantage y voir des régions, des échanges intergénérationnels et des gens qui ont réellement quelque chose à dire.

UN MIROIR SANS COMPLAISANCE

Tombée médiatique se distingue d'autres essais sur la crise des médias en ce sens où il sort des sentiers battus. À l'instar des deux autres essayistes, Mickaël Bergeron propose de réinventer le modèle d'affaires des médias, qui selon lui ne devraient pas rechercher les profits; il critique même les conditions de travail de plus en plus précaires des journalistes à la pige, qui démontrent un rapport de force plus inégal que jamais entre ceux-ci et les patrons.

Ce sont toutefois les volets traitant de la responsabilité sociale des médias, où personne n'est épargné, de même que sur la représentativité de la diversité dans les salles de presse, qui constituent le point fort du volume, car ces thématiques ont été peu ou rarement traitées au cours des dernières années.

Mickaël Bergeron pose un regard critique sur la profession qu'il a exercée depuis près de 20 ans : il ne met ni gants blancs ni lunettes roses pour y décrire les nombreuses failles du quatrième pouvoir, donnant parfois des munitions aux critiques les plus acerbes des médias, forçant autrement les acteurs de l'industrie à regarder dans un miroir qui n'a rien de complaisant.

Mais n'allez pas croire que les trois essayistes, malgré leurs doléances envers les médias, sont désabusés du métier. Au contraire, au-delà des constats, durs, mais souvent justes, émis par les auteurs, ceux-ci demeurent amoureux du journalisme. C'est pour en assurer la pérennité qu'ils tirent la sonnette d'alarme.

On sent d'ailleurs, dans l'une ou l'autre de ces trois offrandes, toute la bienveillance qui habitait leur auteur devant leur clavier. C'est cet attachement aux médias québécois qui les a poussés à prendre la plume, et c'est ce qui devrait nous pousser à les lire.

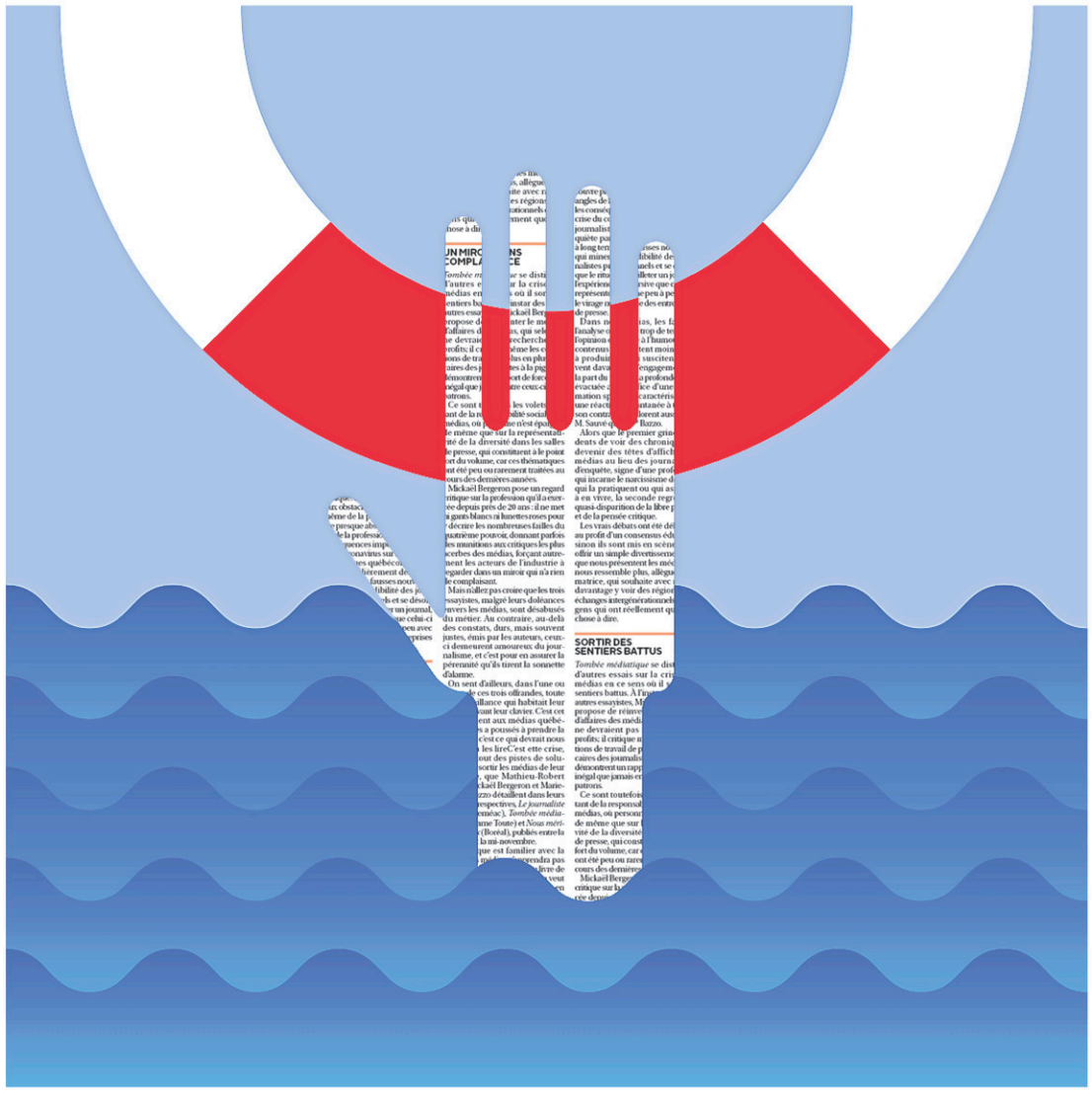
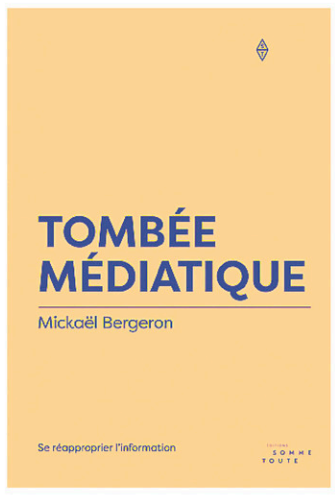


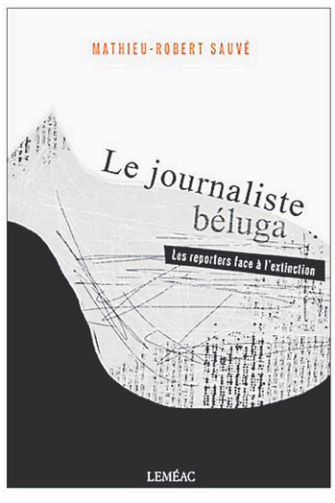
ILLUSTRATION 123RF/NIKOLAE



Tombée médiatique – Se réapproprier l'information
MICKAËL BERGERON
ÉDITIONS SOMME TOUTE



Nous méritons mieux – Repenser les médias au Québec
MARIE-FRANCE BAZZO
BORÉAL



Le journaliste béluga – Les reporters face à l'extinction
MATHIEU-ROBERT SAUVÉ
LEMÉAC

MONONK JULES

L'HISTOIRE VRAIE D'UN «HÉROS TRAGIQUE»



LÉA HARVEY
lharvey@lesoleil.com

Jocelyn Sioui a plongé dans l'écriture de *Mononk Jules* après avoir lu un passage sur son grand-oncle, Jules Sioui, dans *La femme qui fuit* d'Anaïs Barbeau-Lavalette. Parce que Jules Sioui a marqué l'histoire des Premières Nations et celle du Canada. Pourtant, peu de gens se souviennent de lui aujourd'hui. L'auteur a donc rédigé ces 313 pages avec une seule question en tête : comment s'écrit l'Histoire?



1 Jules Sioui, grand-oncle de l'auteur, a marqué l'histoire des Premières Nations et celle du Canada. — PHOTO FOURNIE PAR JOCELYN SIOUI



2 Jocelyn Sioui — PHOTO FOURNIE PAR JULIE GARNEAU

Qui est Jules Sioui? Un «héros tragique», selon son petit-neveu. Le protagoniste principal de cet essai, qui mélange nouvelle, journal personnel, archives, BD et légendes, est le «précurseur d'un paquet de mouvements» importants chez les peuples autochtones du Canada, affirme Jocelyn Sioui après avoir interrogé des gens l'ayant connu et fait de multiples recherches.

«Il a fait de grandes choses, mais comme dans la tragédie grecque, les héros finissent souvent mal pour toute sorte de raisons. Et je pense que c'est ça, *Mononk Jules*. Son combat a été oublié, mais il a quand même bouleversé beaucoup de choses à son époque. […] Les pensionnats, la ségrégation… L'Histoire est sale, mais ce n'est pas parce qu'elle est sale qu'on ne doit pas la raconter», explique l'auteur, qui narre la vie de Jules de sa naissance à sa mort, ses moments de gloire comme sa déchéance.

Dans *Mononk Jules*, l'écrivain décrit le personnage comme un activiste, un défenseur du nationalisme autochtone. Pas un chef, mais un homme qui s'est battu pour ses droits et ceux de son peuple toute sa vie, qui maîtrisait la Loi sur les Indiens sur le bout de ses doigts. Bien connu pour sa grève de la faim en prison, il est également le premier à avoir réuni plus de cinquante «chefs, sages et activistes autochtones». Rassemblement qui donnera naissance à l'Assemblée des Premières Nations telle qu'elle existe aujourd'hui.

L'écrivain s'est enraciné dans l'histoire de son grand-oncle afin de mieux réfléchir sur l'Histoire, celle avec un grand H. «J'ai réalisé que je pouvais raconter une partie de l'histoire du XXe siècle, l'histoire autochtone, à travers le prisme de *Mononk Jules*. Ça me permettait de rebondir sur sa vie à lui, mais aussi sur ce qui se passait [au pays] au même moment», explique l'auteur qui est également dramaturge, comédien et marionnettiste.

Accompagné d'archives, d'extraits de lois et de jugements, *Mononk Jules* survole l'histoire canadienne en incluant tous les acteurs concernés par celle-ci, de 1534 à aujourd'hui. C'est d'ailleurs l'un des messages du livre. «On doit intégrer dans notre ligne du temps les autochtones et arrêter de faire comme s'il y avait seulement eu les Anglais et les Français et à un moment donné des autochtones. Il faut retenir que cette Histoire-là a été créée à plus que deux têtes», affirme Jocelyn Sioui.

L'arrivée de Cartier, la «Proclamation royale» de 1763, l'«Acte de Québec» de 1774, la Loi sur les Indiens (1876), la Seconde Guerre mondiale… Des événements de manuel scolaire que Jocelyn Sioui souhaitait raconter, cette fois-ci, sous un nouvel angle et sans être monotone.

«Je viens du milieu du théâtre. Mes spectacles sont toujours grand public. Je me questionne toujours sur ça : comment rendre accessible ce qui peut sembler parfois aride, souligne-t-il. J'essaie de parler aux gens pour vrai.»

En utilisant l'humour, le sarcasme, les anecdotes personnelles et différents tons, l'auteur avait envie, parfois, de certains sujets plus sombres.

POUR UNE HISTOIRE JUSTE ET COMPLÈTE

En rédigeant la vie de son grand-oncle et sur la façon dont on a collectivement écrit l'histoire canadienne, Jocelyn Sioui sentait le besoin de scruter les faits en pleine face et d'en discuter ouvertement avec ses lecteurs, sans cachotterie.

«Il y a deux côtés à une médaille. On peut décider d'en regarder seulement un. On l'a fait beaucoup en histoire. […] Si on m'avait appris [à l'école] que Jacques Cartier avait kidnappé Donnacona et que celui-ci était mort en France, j'aurais eu une image plus juste du personnage. Ça n'empêche pas ses actes héroïques», nuance-t-il.

S'il a fait cet exercice pour le Canada et les personnalités importantes de l'époque, l'écrivain l'a également fait pour son grand-oncle qui n'est, lui aussi, pas sorti du grand périple de l'Histoire sans taches.

À la fin de *Mononk Jules* naît donc une nouvelle réflexion, un vaste débat de société auquel Jocelyn Sioui convie ses lecteurs : doit-on distinguer nos héros de «leurs failles impardonnables»?



JOCELYN SIOUI
Mononk Jules
ÉDITIONS HANNENORAK
332 PAGES

ÉTÉ 85

LA FIN DE L'INNOCENCE



ÉRIC MOREAULT
emoreault@lesoleil.com

CRITIQUE

François Ozon dit avoir puisé dans ses souvenirs de jeunesse pour *Été 85*, ce qui explique certainement qu'il livre son film le plus candide et léger de son illustre carrière. Mais avec le réalisateur français, la cruauté et la noirceur ne sont jamais loin dans cette histoire d'amour passionnel qui vire au drame…



Félix Lefebvre et Benjamin Voisin dans *Été 85*

Pour ce long métrage, qui fait partie de la sélection Cannes 2020, Ozon a librement adapté *La danse du coucou* (*Dance On My Grave*) roman culte de l'auteur anglais Aidan Chambers.

Il en a donc situé l'action sur la côte normande. Alexis (Félix Lefebvre), 16 ans et hanté par la mort, chavire en voilier et est secouru par David (Benjamin Voisin), 18 ans. Les deux jeunes hommes deviennent instantanément proches, se donnant même rendez-vous au cinéma ce soir-là.

Le plus vieux, extraverti, va promptement se confier à son cadet taciturne : son père étant mort abruptement il y a moins d'un an, il a repris le commerce familial et vit avec sa mère (Valeria Bruni Tedeschi), de toute évidence encore fortement ébranlée par le décès de son mari.

David offre rapidement à Alexis de travailler au magasin. Ce dernier va ensuite céder à ses avances, ébloui par ce doux dingue qui déborde de joie de vivre — en apparence…

Ozon a structuré son récit de telle façon à nous révéler qu'il s'est passé quelque chose au bout de ces six semaines d'insouciance. Mais quoi? Alexis, dont on épouse le point de vue, entre culpabilité et colère, refuse de se confier à ceux qui le pressent de questions. Des aller-retour temporels livrent progressivement les principaux jalons de cette histoire, que l'adolescent a décidé d'écrire sur les conseils de son prof de littérature et mentor (Melvil Poupaud).

De cette façon, le réalisateur de *Dans la maison* et *Grâce à Dieu* peut maintenir un véritable suspense même quand le spectateur pense avoir deviné de quoi il en retourne… On mesure ici l'expérience et le talent d'Ozon qui nous prend à son piège même avec une œuvre plus mineure dans son imposante filmographie. Qui épouse les codes de la bluette pour ados avec l'esthétique qui vient avec (il a tourné en Super 16) pour mieux les détourner — il adore jouer avec les codes des films de genre d'un long métrage à l'autre. *Été 85* ne fait pas exception.

Ni d'ailleurs son habileté à créer un climat de véracité grâce à son impeccable direction d'acteurs. Il a, au fil du temps, lancé bien des jeunes interprètes. Cette fois, il faudra surveiller le travail de Benjamin Voisin, formidable dans la peau de David.

Là où Dolan aurait beurré épais — le Québécois aurait très bien pu faire sien ce récit —, Ozon a évité la surenchère du mélo.

Il a évidemment apporté un soin particulier à la trame sonore, qui s'ouvre sur *In Between Days* des Cure et se clôt sur *Sailing* version Rod Stewart, pour qu'elle reflète le climat de l'époque. Tout comme son impeccable travail de reconstitution.

Il y a, n'en doutons point, un parfum de nostalgie dans cette histoire d'innocence perdue…

Été 85 est présenté sur les plateformes du Cinéma Beaubien, du Cinéma du Musée et du Cinéma du Parc.

Au générique

Cote : ★★★1/2
Titre : *Été 85*
Genre : Drame
Réalisateur : François Ozon
Acteurs : Félix Lefebvre, Benjamin Voisin, Valeria Bruni Tedeschi
Durée : 1h40

DREAMLAND

LA VOLEUSE ET LE RÊVEUR

CRITIQUE

Lorsqu'on regarde le générique de *Dreamland*, on remarque que Margot Robbie produit ce drame policier d'époque superbement filmé. Facile à comprendre : le long métrage, qui puise à la même mythologie que le célèbre *Bonnie et Clyde* d'Arthur Penn (1967), lui offre le rôle d'une femme indépendante et forte.

Difficile de ne pas tracer de parallèle entre les deux œuvres, situées au Texas pendant la grande dépression, où un couple acculé à la misère décide de piller des banques. À la différence du film-culte basé sur la réalité, *Dreamland* s'inscrit dans la fiction, deux fois plutôt qu'une, et s'intéresse plus à l'humanité de ses personnages qu'à leur violence, avec une esthétique en conséquence.

Alors que Penn misait sur des scènes et un montage qui glorifiaient les vols de Bonnie et Clyde, Miles Joris-Peyrafitte (*As You Are*) a plutôt opté sur de superbes images (et de bonnes idées de mise en scène), de longs plans et un rythme patient, ce qui compense une certaine prévisibilité dans le scénario de Nicolaas Zwart.

Le spectateur se doute bien de la trajectoire qu'empruntera le récit lorsque la narratrice nous présente l'histoire de son demi-frère… Eugene (Finn Cole) a 17 ans, ne s'est jamais vraiment remis du départ de son père pour le Mexique dans son enfance et voit son horizon bouché par les fréquentes tempêtes qui ruinent les récoltes de Bismarck (la terrible sécheresse du *Dust Bowl*, de 1931 à 1937, dans les plaines du sud états-unien).

Pour s'évader, il lit des récits policiers bas de gamme (des *Pulp Fiction*). C'est là que débarque Allison Wells (Robbie) dans sa vie. La gangster blonde, blessée, s'est réfugiée dans la grande familiale. Le cœur d'Eugene balance entre la récompense de 10 000 $ (une somme faramineuse pour l'époque) qui remettrait son foyer à flot et son désir de vivre l'aventure par procuration…

La jeune femme va rapidement prendre de l'ascendant sur cet ado romantique et naïf, qui va s'engager sur une pente glissante. Allison incarne une tentation difficile à résister, surtout pour un rêveur en quête de chimères…

Le récit de passage à l'âge adulte se transforme en *road movie* poursuite lorsque Eugene décide de prendre la fuite au volant de la camionnette de son beau-père…

Dreamland révèle un jeune réalisateur avec une vision cinématographique, notamment son sens du cadre, et, donc, du potentiel. Mais surtout que Margot Robbie a le talent et le charisme suffisant pour transcender le récit et river notre regard à l'écran — à la Nicole Kidman… Ce que nous avait déjà annoncé *Moi, Tonya* (2017) et *Il était une fois… à Hollywood* (2019).

ÉRIC MOREAULT



Margot Robbie dans *Dreamland* — PHOTO PARAMOUNT

Dreamland est présenté en vidéo sur demande (Apple TV, Amazon Prime Video, Google Play, etc.).

Au générique

Cote : ★★★
Titre : *Dreamland*
Genre : Drame policier
Réalisateur : Miles Joris-Peyrafitte
Acteurs : Margot Robbie, Finn Cole
Durée : 1h38



Kristen Stewart dans *Seberg* — PHOTO INGENIOUS MEDIA

SEBERG

À MOITIÉ RÉUSSI

ÉRIC MOREAULT
emoreault@lesoleil.com

CRITIQUE

Un bon sujet ne se traduit pas immanquablement par un film remarquable. *Seberg* le prouve malheureusement. Le drame biographique met en lumière un aspect méconnu de la vie de l'actrice Jean Seberg : son soutien aux mouvements civiques qui lui vaudra d'être mise sous écoute par le FBI et harcelée psychologiquement jusqu'au point de rupture. Son traitement superficiel ne rend pas justice à son potentiel explosif et à la performance de Kristen Stewart dans le rôle-titre.

Le récit débute huit ans après qu'*À bout de souffle* (1960), le formidable classique de Jean-Luc Godard, ait fait de l'actrice américaine une vedette. L'icône de la Nouvelle vague laisse à Paris son mari, l'auteur Romain Gary (Yvan Attal), et son fils pour une audition à Los Angeles.

Sur le vol, elle fait la connaissance d'Hakim Jamal (Anthony Mackie), cousin de Malcom X et activiste des droits civiques. Les deux entreprendront rapidement une liaison, ce qui attire l'attention du FBI et de son programme COINTELPRO.

Or, le long métrage manque dès lors singulièrement de perspective pour expliquer les tenants et aboutissants de ce programme secret et illégal qui avait pour objectif d'enquêter sur les organisations politiques dissidentes, dont les Panthères noires, et de perturber leurs activités.

Le scénario de Joe Shrapnel et Anna Waterhouse choisit aussi de mettre autant d'emphase sur les états d'âme de Jack Solomon (Jack O'Connell) que sur Seberg. L'ambitieux jeune agent chargé de sa surveillance va bientôt comprendre qu'il a placé sa main dans un engrenage d'immoralité qui l'entraîne vers le bas.

À l'inverse, le film dépeint l'actrice bien intentionnée comme une naïve et une impulsive, avec une nature autodestructrice — elle n'écoute pas Hamal lorsqu'il la prévient qu'elle joue avec le feu… Jean Seberg s'enfonce alors dans la paranoïa, accentuée par sa consommation d'alcool.

Tout ça est souligné et répété, le film manquant singulièrement d'amplitude et d'une réalisation conséquente de la part du dramaturge australien Benedict Andrews. Sans parler des dialogues qui sonnent creux et du coéquipier réactionnaire caricatural de Solomon.

Ce qui rend d'autant plus remarquable la performance de Stewart (*Personnal Shopper*, *Charlie's Angel*), capable d'être aussi *sexy* et *glamour* pour les séances de photo de Seberg que désespérée dans l'intimité de la jeune femme. Le film ne lui permet toutefois pas de projeter la noirceur requise pour cette tragédie sauf dans les derniers moments.

Reste que *Seberg* a l'intérêt de lever le voile sur cet épisode de la vie de l'actrice, décédée en 1979 dans des circonstances très troublantes, à tout juste 40 ans.

Seberg est présenté en vidéo sur demande et sur Apple TV

Au générique

Cote : ★★1/2

Titre : *Seberg*

Genre : Drame biographique

Réalisateur : Benedict Andrews

Acteurs : Kristen Stewart, Jack O'Connell, Anthony Mackie

Durée : 1h42

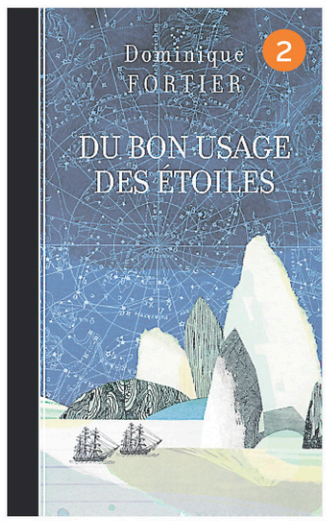
LA LISTE

Cinq œuvres pour accueillir la première neige



1 *TOMBE LA NEIGE* (1963), ADAMO

Avec un titre comme ça, et ses «doudou-dou» en arrière-plan, on pense spontanément aux images d'Épinal du manteau blanc, aux rires et aux joues rouges. Il n'en est rien. Adamo chante ici la solitude de l'amoureux transi : «Tu ne viendras pas ce soir / Tombe la neige / Tout est blanc de désespoir». Et pourtant, c'est absolument magnifique. **ÉRIC MOREAULT**



2 *DU BON USAGE DES ÉTOILES* (2008), DOMINIQUE FORTIER

Du bon usage des étoiles a mis la table pour les sept autres publications de Dominique Fortier : bien que fictif, il est solidement ancré dans l'Histoire. Le tout premier roman de l'auteure guide les lecteurs sur la piste de Franklin, un explorateur britannique du 19e siècle, qui tente de découvrir le passage Nord-Ouest, au nord du Canada. Les grandes glaces et le froid polaire réduiront pourtant à néant les grandes idées de conquête du navigateur et de son équipage réparti sur le *Terror* et l'*Erebus*. **LÉA HARVEY**



3 *LA FAILLE* (2019), FRÉDÉRIC OUELLET ET PATRICE SAUVÉ

Le froid glacial, additionné au caractère grandiose des mines de Fermont, donne le ton à cette captivante série du duo de *Grande Ourse*. Le fameux «Mur» a de quoi dépayser la sergent-détective Céline Trudeau (Isabel Richer), sur les lieux pour enquêter sur un crime sordide, sans se douter que la suite est encore plus monstrueuse. À l'intérieur du Mur, tout le monde a une opinion et les rumeurs vont bon train sur le possible auteur de ces meurtres en série. La doudou est de rigueur tant le froid transperce l'écran. **RICHARD THERRIEN**



4 *A HAZY SHADE OF WINTER* (1966), SIMON AND GARFUNKEL

C'est une histoire de première neige qui a fait école. Donnons bien sûr le crédit à Simon and Garfunkel pour la version originale. Mais on peut arguer que la version toute féminine des Bangles, avec son *riff* de guitare électrique, a mené l'aventure plus loin. Les plus jeunes ont pu découvrir la chanson dans la populaire série *Stranger Things*. Gerard Way de My Chemical Romance l'a aussi revisitée (mais pas tant) pour *The Umbrella Academy*, aussi sur Netflix. **GENEVIÈVE BOUCHARD**



5 *INFORMER* (1993), SNOW

Les Anglos diraient que c'est un «*one hit wonder*», soit un artiste qui a eu un immense succès avant de plus ou moins tomber dans l'oubli. Rapper et reggaeman, l'ex-détenu canadien a adopté comme nom d'artiste le quolibet que lui avaient donné des collaborateurs noirs à cause de la blancheur de sa peau. Son tube *Informer*, avec son débit hyperactif, a longuement été numéro un dans de nombreux pays. **GENEVIÈVE BOUCHARD**

GUILLAUME MORRISSETTE

POLICIER ET FANTASTIQUE PEUVENT SE MARIER

FRANÇOIS HOUDE
francois.houde@lenouvelliste.qc.ca



Guillaume Morrissette présente son nouveau roman, un huitième en carrière, qui marie le fantastique et le policier. — PHOTO FRANÇOIS GERVAIS.

TROIS-RIVIÈRES — Guillaume Morrissette maintient son rythme de production hors du commun et il a lancé il y a quelques semaines à peine son huitième roman intitulé *Quand je parle aux morts*.

L'auteur est connu pour ses intrigues policières qui constituent la plus grande partie de son œuvre, mais Morrissette a aussi écrit deux ouvrages qui relèvent davantage de son intérêt pour le fantastique : *La maison des vérités* (2013) et *L'oracle et le revolver* (2018). Son dernier livre est carrément à cheval sur les deux genres.

«Ça vient d'une offre de mon éditeur qui lançait sa nouvelle collection Psycho Thriller, explique le Trifluvien. Il m'a proposé d'y participer comme premier auteur québécois. Il m'a donné deux lignes directrices à suivre : qu'on retrouve un personnage féminin fort au premier plan et que l'intrigue du roman contienne un gros *punch*.»

Chez Guy St-Jean éditeur, on se doutait bien qu'il suffisait de proposer un défi à Guillaume Morrissette pour qu'il se lance. Ça a donné 500 pages d'un ouvrage en équilibre inattendu sur le fantastique et le roman policier.

«Ce sont deux avenues qui m'intéressent et pour lesquelles j'avais des idées, mais ce qui m'importait, c'est de ne pas dénaturer mon style d'écriture. Peu importe le genre, il faut qu'il y ait un bon rythme auquel contribuent beaucoup les dialogues. Par ailleurs, je cherche toujours à être original dans l'intrigue que je développe.»

Ce récit propose une histoire de meurtre, on s'y attend, mais tricotée autour d'un personnage qui parle aux morts et sur le thème de base de l'aide médicale à mourir pour les gens qui affrontent de sérieuses pertes cognitives. Quand leur souffrance est muette et qu'ils sont incapables d'exprimer clairement leur volonté, peut-on, doit-on, les laisser souffrir ou ne serait-il pas plus judicieux de leur permettre de mourir dans la dignité?

Guillaume Morrissette pose clairement les prémices du débat sans prendre position. «J'ai dédié le roman à mon père qui souffre de démence. Pourtant, je suis dans une zone grise par rapport à l'aide médicale à mourir pour les gens dans sa situation. J'aurais tendance à ne le considérer qu'au cas par cas sans une règle générale.»

«Existe-t-il un au-delà où vont les âmes après la mort? Je n'en sais rien. Mais s'il y en a un et que des personnes vivantes sont en mesure d'entrer en contact avec les disparus, elles ont quelque chose à nous apprendre. J'ai beau être très cartésien, je sais que je ne sais pas tout et il me semble légitime d'écouter ce que ces médiums peuvent avoir à dire; à chacun de voir par la suite s'il y adhère ou pas. Je ne défends pas une position dans le bouquin. Les différents personnages du livre ont des visions très contrastées par rapport au phénomène : certains y sont ouverts, d'autres, pas du tout.»

L'intrigue est à tout le moins originale. Déjà que les drames policiers fantastiques ne sont pas légions, du moins au Québec. Cela dit, l'auteur n'a pas dérogé à son habituelle ligne de conduite qui consiste à documenter rigoureusement ses écrits.

«J'ai trouvé une femme qui gagne sa vie en communiquant avec les morts sous le titre de thérapeute spirituel. Je n'aurais pas écrit ce roman si je ne l'avais pas rencontrée. Je lui ai posé toutes les questions que les personnages sceptiques du roman lui posent. Ce sont ses réponses qui ont dicté les paramètres dans lesquels je situe mon personnage principal.»

On peut aussi dire que ce roman policier fantastique profite de ce que Guillaume Morrissette gagne en expérience et son écriture également.

POINT TOURNANT

«Grâce à Isabelle Longpré, qui a agi comme éditrice pour chacun de mes romans, je pense avoir affiné mon style. J'arrive aujourd'hui à exprimer les choses, à créer des atmosphères, avec beaucoup moins de mots que par le passé. Ça donne une écriture nettement plus fluide qui facilite la lecture et qui repose davantage sur la puissance des mots. Je pense que ça me permet même d'aller plus loin quant à mes réflexions sans pour cela alourdir la lecture. Pour aborder un sujet aussi délicat que l'aide médicale à mourir, je pense que c'était nécessaire.

«Je pense que ce livre marque un point tournant dans ma carrière, va-t-il jusqu'à déclarer. C'est mon huitième roman à raison d'un par année. J'arriverai bientôt à un point de bascule : soit je reste un petit auteur connu d'un groupe très limité de lecteurs, soit je vais être projeté parmi les auteurs importants. Ça prend un livre percutant pour provoquer ce genre de changement et je pense que celui-ci en est un.

«C'est une des raisons pour lesquelles je ne l'ai pas inscrit dans la série des romans impliquant l'inspecteur Héroux. Je ne veux pas que les gens pensent qu'ils vont retrouver ce personnage familier. On est ailleurs. Je veux que ce soit plus universel, plus exportable. On ne m'a encore jamais proposé d'adapter un de mes romans au cinéma, mais j'y aspire. Je pense que celui-ci constitue un pas dans cette direction.»

Ce qui est certain, c'est que le bouquin est d'ores et déjà offert dans pratiquement toutes les librairies.

PANORAMA *Vu, lu, entendu cette semaine*

MUSIQUE

OFF



★★★
HIP-HOP
SOULDIA ET TIZZO

On ne pourra pas reprocher à Souldia d'être avare de ses vers. Quelques mois à peine après nous avoir présenté *Backstage*, au début de la pandémie, voilà le rappeur de Limoilou de retour avec un album complet, concocté avec le Montréalais Tizzo. «C'est ça qui se passe quand Valérie Plante appelle Régis Labeaume», clament-ils. D'une zone rouge à l'autre, les deux rappeurs ont mitonné dans l'urgence ces pièces qui n'étonnent pas tant par leur originalité, mais qui se déclinent avec une indéniable efficacité. Beaucoup d'égo, de l'agressivité tempérée, des échos de la rue, de la solidarité et une tranche de «gastronomie» carcérale. Portées par une certaine rondeur musicale, les plumes sont aiguisées, les rimes vont doit au but. Et l'ensemble, parfois dur, distille à l'occasion message rassembleur. **GENEVIÈVE BOUCHARD**

MUSIQUE

Wilted



★★★
FOK ROCK
PARIS JACKSON

Évidemment, il y a d'abord eu de la curiosité : Paris Jackson est quand même la fille du «roi [déchu] de la pop». Puis de la stupéfaction : Wilted n'a absolument rien à voir avec Michael Jackson. Au contraire. La jeune femme s'inscrit dans un tout autre registre : de la folk-rock éthérée, qui oscille entre pop et alternatif. La belle voix, toute en douceur, évolue entre celle de Chan Marshall (Cat Power) et Dolores O'Riordan (la regrettée chanteuse des Cranberries). Faut-il y voir l'influence de Andy Hull et Robert McDowell du groupe Manchester Orchestra? Certainement. Comme folklore de Taylor Swift a une dette envers Aaron Dessner (The National). Paris Jackson a encore des croûtes à manger, surtout sur le plan de l'écriture, parfois d'une banalité navrante. Mais à 22 ans, soyons un peu indulgents. La suite pourrait nous surprendre davantage! **ÉRIC MOREAULT**

LIVRE

Macaroni en folie (série Alexis)



★★★½
ROMAN JEUNESSE
DOMINIQUE DEMERS, ANDRÉANE BOSSÉ

Après plus de 10 ans, Québec Amérique réédite les deux derniers tomes de sa populaire série *Alexis : Alexa Gougougaga* (2005) et *Macaroni en folie* (2009). Les mêmes histoires rigolotes racontées brillamment par Dominique Demers, mais avec des illustrations remises au goût du jour grâce au talent d'Andréane Bossé. En plus d'ajouter dessins et personnages colorés, on met l'accent sur certains mots en changeant la police et la couleur de ceux-ci, de quoi garder les grands lecteurs en devenir *scotché* aux pages de l'ouvrage. Notons d'ailleurs que, si la série *Alexis* aborde des histoires universelles et intemporelles, *Macaroni en folie* prend d'autant plus son sens présentement puisqu'Alexis doit y relever le défi de vivre 10 jours sans écran! De quoi donner toute une frousse à bien des enfants... et leurs parents! **LÉA HARVEY**

MUSIQUE

Fabulations

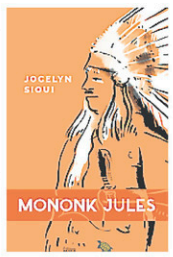


★★★★
ROCK
MÉLODIE SPEAR

Mélodie Spear offre à son public du rock. Pas du «rock féminin». Du rock point. Une musique entraînante, parfois douce ou dansante, mais qui toujours nous rappelle à quel point «ce serait bon en *show*», dans une foule où tous les spectateurs vibreraient sur le même son : les instruments des musiciennes, la guitare et la voix unique de l'autrice-compositrice-interprète. En attendant le retour de ces grands événements, il faut se contenter de sauter, danser et chanter à tue-tête les *beats* enlevants de la jeune rockeuse de Québec. Des chansons qui restent dans la tête pour qu'on en déguste tranquillement les textes parsemés de références à la littérature classique et à la culture populaire, telles des «rhapsodies bohémiennes» comme dirait l'artiste. **LÉA HARVEY**

LIVRE

Mononk Jules



★★★★
ESSAI/RÉCIT
JOCELYN SIOUI

Comment s'écrit l'Histoire? Voilà la question qui guide Jocelyn Sioui dans *Mononk Jules*. À travers la vie de son grand-oncle, Jules Sioui, qui a participé à bon nombre de combats pour les peuples autochtones, l'auteur détaille certains pans de l'histoire canadienne et porte une vaste réflexion sur celle-ci. Rempli d'extraits d'articles et d'archives personnelles, l'ouvrage bien documenté pointe les failles de nos grands récits et les questionne en montrant systématiquement «les deux côtés de la médaille». Loin du manuel scolaire, les pages, entrecoupées des illustrations de Mélanie Baillairgée, sont parsemées d'humour, de commentaires et de sarcasme. Avec sa plume vive, touchante et intime, Jocelyn Sioui met des mots sur une histoire que l'on ne s'est, collectivement, jamais vraiment racontée. **LÉA HARVEY**

MUSIQUE

Power Up



★★½
HARD ROCK
AC/DC

Les dernières années n'ont pas été faciles pour AC/DC. En l'espace de quatre ans, le légendaire groupe de hard rock a perdu son guitariste et cofondateur Malcolm Young (mort après un détour par la démence), son bassiste Cliff Williams (départ à la retraite), son chanteur Brian Johnson (problèmes d'audition), son batteur Phil Rudd (problèmes judiciaires). On aurait pu croire que le diablotin en costume d'écolier, Angus Young, désormais seul maître à bord, en profiterait pour fermer boutique. Pour son 17e album studio, tout le monde a donc réintégré le navire, sauf Malcolm, bien sûr, même si son fantôme plane sur les 12 morceaux de *Power Up*. On applaudit cette formidable résilience. Était-ce une bonne chose de remettre le couvert? Ça, c'est une autre histoire. AC/DC revient avec sa recette réchauffée, ses riffs éculés, son habituel chant éraillé, et livre une formidable copie carbone des 16 albums précédents... qui ne brillaient pas, eux non plus, par leur capacité au renouvellement. Bref, il faut vraiment avoir AC/DC tatoué sur le cœur pour suivre ces vieux gredins dans leur radotage. Les autres, passez votre chemin. Ces types sont admirables — merci pour les services rendus —, mais ils n'ont plus grand-chose à dire... **LA PRESSE**

MUSIQUE

Nothing Ever Happens to Me



★★★½
FOLK-ROCK
DEEP RIVERS

Pendant que Laurence Nerbonne prenait un virage électropop remarqué, ses anciens collègues d'Hôtel Morphée raffinaient de leur côté leur formule rock pour lancer le projet Deep Rivers. Avec leur album *Nothing Ever Happens to Me*, ils sont de retour en selle avec une proposition indie-folk rock franchement bien ficelée qui mérite amplement l'attention. À l'écoute, on mesure bien l'effort qui a été déployé autant sur le plan des mélodies que des arrangements. L'ensemble de l'œuvre est la plupart du temps aérien et dépouillé au service d'une ambiance bien souvent mélancolique qui permet de mettre en valeur la belle voix d'André Pelletier. Résultat : un album indie-folk tout ce qu'il y a de plus contemporain. On peut d'ailleurs faire des parallèles avec quelques ténors de la scène indie. N'empêche, cet assemblage de chansons est tout sauf pastiché, c'est le résultat d'un travail abouti qui s'écoute d'une traite plusieurs fois de suite. **LA PRESSE**

MUSIQUE

Down de nos high



★★★
POP
ALEXANDRE DÉSILETS

Il y a quelque chose de très réjouissant dans ce nouveau EP d'Alexandre Désilets, qui semble s'être donné comme mission d'ensoleiller l'automne en cinq chansons au groove irrépressible. Du disco, des guitares funk, des lignes de basse de feu, une touche contemporaine d'électro, ce court album aux accents résolument rétro est une parfaite source de défoulement entre deux angoisses pandémiques. Non pas que l'auteur-compositeur-interprète voie tout en rose : certains de ses textes sont plus amers que doux, comme sur *Dernier cri*, qui parle du bruit assourdissant que font les réseaux sociaux parfois, ou *Passer tout droit*, sur la différence et la marginalité. Mais il y a aussi de l'amour et du désir sur *Down de nos high*, et des musiques enjouées, toutes composées en collaboration avec le multi-instrumentiste et réalisateur de l'album Jean-François Beaudet, sauf pour *Toxico*, qui est une collaboration avec Zagata. Dans ce déferlement de rythmes se déploie comme d'habitude la voix riche et incroyablement haute du chanteur, peut-être moins mise en valeur que d'habitude par les arrangements, mais reconnaissable entre toutes même dans la pop pure. Bref, un petit plaisir, pas coupable du tout, léger et bien pétillant pour combattre la grisaille. **LA PRESSE**

LIVRE

L'anomalie



★★★½
ROMAN
HERVÉ LE TELLIER

Juin 2021. Un vol Air France Paris-New York, avec à son bord 243 voyageurs, échappe de justesse à l'écrasement en traversant une zone de turbulences majeures. Lorsque l'avion se pose enfin à l'aéroport JFK, passagers et équipage sont accueillis par l'armée et le FBI. La raison? Le même vol, avec les mêmes 243 voyageurs, sortant d'une zone de turbulences identique, s'est posé sur le même tarmac trois mois plus tôt. Scientifiques et services secrets se perdent en conjectures. Comment expliquer l'inexplicable? Mais surtout : que faire de toutes ces personnes dupliquées, qui devront désormais vivre avec leur double? Parmi elles : une avocate américaine, un chanteur nigérian, un architecte parisien, une mère de famille monoparentale, un tueur à gages, un écrivain confidentiel... Hervé Le Tellier déroule son récit avec efficacité. Sa mécanique littéraire est bien huilée, d'une précision mathématique. Le rythme est rapide. Les questions s'entrechoquent. Le lecteur, interloqué, avance avec plaisir dans cette comédie dramatique, aussi ludique qu'existentielle, où la science côtoie l'irrationnel. *L'anomalie* est un livre divertissant, intelligent. Clair dans sa complexité. Parfois drôle. On aurait pu lui souhaiter plus de profondeur. M'enfin, ne boudons pas ce plaisir de lecture. Il ressort de ce roman quelques questions fondamentales, à commencer par celle-ci : que faire si je rencontre un autre moi? Chacun, ici, trouve sa propre réponse. **LA PRESSE**

Exceptionnel ★★★★★
Excellent ★★★★
Bon ★★★
Passable ★★
À éviter ★

SAMEDI SOIR À LA TÉLÉ

(N) - Nouvelle émission 2020-11-21

Réseau	Câb.	19h00	19h30	20h00	20h30	21h00	21h30	22h00	22h30	23h00
ICI RC Télé	2	En direct de l'univers (N)		Les Misérables (N)		Enquêtes à Morecambe (N)		Le Téléjournal (N)	Dans la peau du Dr. Miami (N)	
TVA	4	(18h30) **THOR: UN MONDE OBSCUR (2013) Chris Hemsworth.**		(20h45) **JASON BOURNE (V.F.) (2016) avec Tommy Lee Jones, Matt Damon.**						(23h15) TVA nouvelles (N)
Noovo	5	(18h00) **HARRY POTTER À L'ÉCOLE DES SORCIERS (2001) avec Rupert Grint, Daniel Radcliffe.**				**L'ÉPREUVE: LE LABYRINTHE (2014) avec Kaya Scodelario, Dylan O'Brien.**				
TQc	3	(18h00) **LA FIÈVRE DES PLANCHES (2009)**		Cette année-là (N)		Belle et Bum (N)		**DRACULA (1992) avec Winona Ryder, Keanu Reeves.**		
CBC	6	Rudolph, the Red-Nosed Reindeer		**THE MAN WHO INVENTED CHRISTMAS (2017) avec Christopher Plummer, Dan Stevens.**				**WINDOW WONDERLAND (2013) avec Paul Campbell, Chyler Leigh.**		
CTV	7	W5 / Bitten/ Balarama (N)		**MURDER, SHE BAKED: A PLUM PUDDING MYSTERY (2015) avec Barbara Niven, Alison Sweeney.**				Transplant / Collapse		CTV National News (N)
Global	8	The New Reality	Border Security	Family Home Overhaul / Kate		Crime Beat		48 Hours		Global News (N)
ABC	51	Scoreboard (En direct)	Pre-game (En direct) /(19h35) NCAA Football / Oklahoma State c. Oklahoma (En direct)							Local 22 News at 11 (N)
CBS	53	Channel 3 News Sat (N)	CarCass	NCIS: New Orleans / Relentless		48 Hours		48 Hours		Channel 3 News Sat (N)
FOX	54	(16h00) Football	Update (En direct)	NCAA Football / Arizona c. Washington (En direct)						
NBC	52	Jeopardy!	Wheel of Fortune	**THE CROODS (2013) avec Emma Stone, Nicolas Cage.**				Saturday Night Live		NBC5 News @ 11 (N)
PBS	50	Mountain Lake Journal	New York NOW	The Trouble With Maggie Cole		Inspector Morse / Deadly Slumber Partie 1 de 2		Inspector Morse / Deadly Slumber Partie 2 de 2		Austin City Limit (N)
ICI RDI	19	(18h30) Découverte (N)	Le National (N)	Human +, le futur de nos sens / L'ouïe (N)		Le Téléjournal (N)	La Facture (N)	Le Téléjournal	Le National (N)	Le National (N)
ICI ARTV	31	Sur scène / Damien Robitaille (N)		**LES PETITS MOUCHOIRS (2010) avec François Cluzet, Marion Cotillard.**					(22h50) Les passeurs	Cinéma
Canal D	36	Les héros du feu / Sauvetages hors route		Catastrophes en mer		Hollywood Autopsy / Lucille Ball (N)		Effacer l'Histoire / Corée		Ferme à l'américaine
Canal Vie	44	Objectif mannequin / Une fille en or		J'ai dit oui à la robe	J'ai dit oui à la robe	Nus sur la plage (N)		17 ans et maman / C'est pour ton bien		La famille Groulx
Évasion	40	Direction la mer / Miscou Beach		1 famille, 1 VR: Boondocking en Californie		1 famille, 1 VR: Boondocking en Californie		Chasseurs langoustes / La fin de la saison		Mystères inexplorés
Historia	42	La justice dans le sang		Les derniers humains / Simon: La Préhistoire		L'Enquêteur	L'Enquêteur	Projet Blue Book / L'affaire Roswell		Extraterrestres (N)
MAX	32	(18h00) **UNE FAMILLE EN SURSIS (2017)**		**COURSE EXPRESS (2012) Joseph Gordon-Levitt.**			**TRIPLE 9 (2016) avec Chiwetel Ejiofor, Casey Affleck.**			Cinéma
ELLE Fictions	33	(18h00) **L'INCONNU DU BAL (2018)**		**UNE SECONDE CHANCE (1992) avec Elijah Wood, Mel Gibson.**			(21h35) **UN MARIAGE EXCEPTIONNEL (2016) Alexa PenaVega.**			Cinéma
Séries +	41	Le fardeau / Ne reste pas les bras croisés		FBI / Apex		FBI / Chasse à l'homme		Dernière escale / Volatilisé		Nouvelle-Orléans
TV5	29	Le mystère du lac		Le grand show / Le grand show de l'humour: les grands moments (N)					ChersVoisins	C dans l'air (N)
Unis TV	30	D'humour / Jérémie Larouche et Sébastien Haché.		**LA CHASSE AU COLLET (2016) avec Julianne Côté, Paul Doucet.**				Radio enfer	Radio enfer	Chambres en ville
Z	43	Américars: Rapides et musclés / Travail d'équipe		Seuls et tout nus / L'enfer hondurien		**JOHN CARPENTER: L.A. 2013 (1996) avec Steve Buscemi, Kurt Russell.**				
RDS	25	UFC le décompte / UFC 255		UFC UFC 255 Combats préliminaires (En direct)				Classique de boxe Arturo Gatti c. Angel Manfredy. 17 janvier 1998		
Sportsnet	179	(18h00) LNH Hockey Classics / Ottawa vs Boston		LNH Hockey Classics / Quebec Nordiques c. Canadiens de Montréal Séries de la Coupe Stanley de 1985				Sportsnet Central (N)		LNH Hockey Classics
TSN	190	(18h30) UFC UFC 255 Preliminaries (En direct)						SportsCentre (N)		
Télé-Mag	10	Astromag	Habitat-Mag	Passion auto rétro	Découverte extra	Passionnés VR	La CLIQC	Festidrag.tv	Action Moteur Sport	Habitat-Mag
MATV	9	La voie agricole	EAUtrement	Veux-tu danser?	Suivez le rythme	Aller-retour country	En route vers l'ouest	Fans de Country	Impro en 4 coins	
Télétoon	56	TeenTitans/ Teen Titans	TeenTitans/ Teen Titans	American Dad!	American Dad!	Les Simpson	Les Simpson	Professeur Zarbi	Archer / Bort le Garj	Bravest Warriors
VRAK	38	The Bold Type: de celles qui osent / Les Battantes		Lindsay Lohan / Les quatre finalistes de Lindsay		À la recherche des couples parfaits / Tout ou rien		Petites choses / Le jour d'avant / Lizzy Greene		21 Thunder / La guerre

DIMANCHE SOIR À LA TÉLÉ

(N) - Nouvelle émission 2020-11-22

Réseau	Câb.	19h00	19h30	20h00	20h30	21h00	21h30	22h00	22h30	23h00
ICI RC Télé	2	(18h30) Découverte (N)	Le Gros laboratoire (N)	Tout le monde en parle / Yvon Deschamps et Valérie Plante. (N)				(22h20) Le Téléjournal (N)	(22h50) Sports express (N)	(22h55) Infoman
TVA	4	LOL :-) (N)	En studio (N)		Bijoux de / Mario Tessier et Geneviève Schmidt. (N)		La vraie nature / Maude Guérin et Gilles Duceppe.		TVA nouvelles (N)	Cinéma
Noovo	5	(18h30) Occupation double Chez nous (N)		Occupation double Chez nous / OD extra (N)		**UNE SOIRÉE D'ENFER (2011) avec Dan Fogler, Topher Grace.**				Cinéma
TQc	3	Y'a du monde à messe			Point doc / Toilettes sans tabou		Like-moi!	**LES AIMANTS (2004) avec Sylvie Moreau, Isabelle Blais.**		
CBC	6	Because News (N)	The Great British Baking Show / Festivals Week (N)			Enslaved / Abolition (N)		CBC News: The National (N)		CBC Montreal News (N)
CTV	7	(16h25) Football	NFL on CTV (En direct)	The 48th Annual American Music Awards - Stars gather to honour the best of the music industry from the Microsoft Theatre in L.A. (N)						CTV National News (N)
Global	8	60 Minutes		NCIS: Los Angeles / Angry Karen (N)		NCIS: New Orleans / One of Our Own (N)		NCIS / Requiem		Global News (N)
ABC	51	America's Funniest Home Videos (N)		The 48th Annual American Music Awards - Stars gather to honour the best of the music industry from the Microsoft Theatre in L.A. (N)						Local 22 News at 11 (N)
CBS	53	60 Minutes		NCIS: Los Angeles / Angry Karen (N)		NCIS: New Orleans / One of Our Own (N)		NCIS / Requiem		Channel 3 News Sun. (N)
FOX	54	(16h00) Football	The OT (En direct)	TheSimpsons (N)	Bless the Harts (N)	Bob's Burgers (N)	Family Guy (N)	Local 44 News (N)	What Matters (N)	Empire State Weekly
NBC	52	Football Night in America (En direct)		(20h20) LNF Football / Chiefs de Kansas City c. Las Vegas Raiders (En direct)						
PBS	50	European Christmas	Charlie Thanksgiving	The Trouble With Maggie Cole (N)		Masterpiece Mystery! / Roadkill (N)		Secrets/Royal Travel / Secrets of the Royal Flight (N)		Secrets of the Masons
ICI RDI	19	(18h30) Enquête (N)	Le National (N)	La Semaine verte (N)		Le Téléjournal (N)	Les coulisses du pouvoir		Le National (N)	Le National (N)
ICI ARTV	31	Les Borgia / Le calice empoisonné		Les Borgia / L'assassin		**NITRO RUSH (2016) Guillaume Lemay-Thivierge.**			(22h40) Les passeurs	Cinéma
Canal D	36	Panique sur la 401 / Tous exposés au danger		Douanes	Douanes	Jukebox			Parcomètre Blues	Les pires erreurs
Canal Vie	44	Vendre ou rénover? / Sharon et Mark		Deux soeurs: 1000 livres / Le point de rupture		**COCKTAIL (1988) avec Elisabeth Shue, Tom Cruise.**				C'est quoi ton plan?
Évasion	40	L'homme tortue	Parcs aquatiques	À nous 2 Canada! / Île du Prince Édouard		À nous 2 Canada! / Manitoba (Winnipeg)		Pêches impossibles / Laos		Les aventuriers
Historia	42	Béliveau / L'ombre et la lumière		Sombres secrets	Transmission	FantomWorks: Mécanos d'exception		La malédiction d'Oak Island / La résolution		Le secret du ranch
MAX	32	(18h00) **TU SERAS À MOI (2016) Danielle Savre.**		**MAGIE NOIRE (1996) avec Robin Tunney, Fairuza Balk.**			(21h40) **LE BÛCHER DES VANITÉS (1990) avec Bruce Willis, Tom Hanks.**			
ELLE Fictions	33	(18h00) **COUP DE FOUDRE AU RANCH (2018)**		**RÉELLEMENT L'AMOUR (2003) avec Laura Linney, Hugh Grant.**				(22h10) **POUR L'AMOUR DE ROSE (2016) Fiona Gubelmann.**		
Séries +	41	Soupçon de magie		Soupçon de magie		Haven / Dans l'ombre (N)		Bienvenue à	Bienvenue à	Charmed
TV5	29	Allons boire ailleurs / Brésil		Mes amis, mes amours / Le tout pour le tout		On est presque en direct (N)				Sexe autour du monde
Unis TV	30	Encré dans la peau	Le sens du punch	D'un rire à l'autre / Yves Doucet et Mélanie Couture.		D'humour / Jérémie Larouche et Sébastien Haché.		Les boys du ballet		Floyd/ Nyctophobie
Z	43	Cuvée comique	Corde raide	Comédie sur mesure	Pas un talk show	Galas ComédiHa! 2019 / Phil Roy		Semi-Pro	Semi-Pro / Sur la route	Trop fou pour être vrai?
RDS	25	Sports 30 (N)	NFL Extra (En direct)	Blitz (En direct) /(20h15) LNF Football / Chiefs de Kansas City c. Las Vegas Raiders (En direct)						
Sportsnet	179	Misplays of the Month	Curling 2017 Canadian Open Grand Slam Women's Final					Sportsnet Central (N)		Poker
TSN	190	(18h30) SportsCentre (N)	LMS Soccer / Rapids de Colorado c. Minnesota United FC Séries éliminatoires Western Conference Round 1 (En direct)					LMS Soccer / FC Dallas c. Timbers de Portland Séries éliminatoires (En direct)		
Télé-Mag	10	Portrait de...	Spécial Magazine	Leurre juste à la pêche	Une vie, une passion	Découverte extra	La CLIQC	Crois-tu?	Astromag	Festidrag.tv
MATV	9	L'argent/(19h15) L'argent	Rendez-vous	Figures marquante		Des chemins	Explorateurs de quartiers	La Vie agricole	Mise à jour / Québec	La Bacaisse raconte
Télétoon	56	TeenTitans/ Teen Titans	TeenTitans/ Teen Titans	American Dad!	American Dad!	Les Simpson	Les Simpson	Le Télétoon Show	RobotChicken	Têtes à Claques / Titanos
VRAK	38	Délateurs / Réal Bastien		The Unicorn (v.f.)	The Unicorn (v.f.)	**CHICAGO (2002) avec Renée Zellweger, Catherine Zeta-Jones.**				

TÉLÉ



RICHARD THERRIEN

Discutez télé avec moi sur therrien.lesoleil.com

leSoleil



JACQUES PARENT
Courtier immobilier
418 554·0576
jacquesparent@bell.net
lauzonlauzon.ca
LAUZON & LAUZON
AGENCE IMMOBILIÈRE

EXPÉRIENCE ET TRANSPARENCE AVEC VOUS



DEMERS
Philippe
courtier immobilier
philippedemers.com
RE/MAX FORTIN, DELAGE
Agence immobilière
Lorraine
courtier immobilier
lorrainedemers.com
418 653-5353



MAISON.



GÉNÉRATION MARTEAU

DES JEUNES BIEN OUTILLÉS



PHOTO 123RF/IVOOK

PAGES
M30 À M33

ST-AUGUSTIN-DE-DESMAURES



NOUVEAUTÉ

4097, DE L'HÉTRIÈRE. Beau cottage familial 29 x 28p avec garage! Jolie cour arrière boisée & voisins éloignés. Secteur de choix près SSF & CNDF. Faites vite! **439 000$** | 4 | 2

ST-AUGUSTIN-DE-DESMAURES



NOUVEAUTÉ

4748, ST-FÉLIX. Les Bocages! Spacieuse demeure tout brique avec garage double. Rénovée au goût du jour en 2016! Belle cour avec piscine creusée. Tout près du SSF et du Golf de Cap-Rouge. **639 000$** | 6 | 3

CAP-ROUGE



NOUVEAUTÉ

4432, PROMENADE-DES-SOEURS. Superbe propriété à paliers multiples avec une aire de vie ensoleillée. Belle cour intime avec piscine creusée chauffée. **399 000$** | 4 | 2

SILLERY



NOUVEAUTÉ

2209, PARC-DE-LOTBINIÈRE. Superbe propriété rénovée en 2010: cuisine avec électroménagers haut de gamme inclus. Magnifique terrain clôturé avec grande terrasse. Secteur de choix! **775 000$** | 4 | 2

LÉVIS / DESJARDINS



NOUVEAUTÉ

40, PARENT. Jolie propriété plain pied 4 côtés en pierre situé dans un secteur familial, sans voisin arrière. Accès direct à la piste cyclable. **199 000$** | 3 | 1

ST-AUGUSTIN-DE-DESMAURES



1103-4905 LIONEL-GROULX. Vue panoramique fleuve! Magnifique unité de coin 1663 pi ca au Terrasses du Séminaire II. Plafonds 10 pieds, cuisine spectaculaire avec électros Miele inclus. **849 000$** | 2 | 2

DUBERGER



3030, DES AMARANTES. Magnifique condo au rez-de-jardin dans un quartier calme et paisible. 2 espaces de stationnement, piscine creusée chauffée. **199 000$** | 2 | 1

CHÂTEAU-RICHER



8886, BOUL. STE-ANNE. Opportunité d'affaires à bon prix! Immeuble commercial, situation stratégique pour votre commerce! Garage détaché et sous-sol pour entreposage ou autre. Espaces de stationnements. **195 000 TX.** | 3 | 2

ÉQUIPE Donovan
RE/MAX



TOM DONOVAN, MBA
COURTIER IMMOBILIER AGRÉÉ
418 948-1000
RE/MAX accès
agence immobilière
equipedonovan.com

GÉNÉRATION MARTEAU

TRANSMISSION... MANUELLE!

Décorer sa chambre, réparer un trou dans un mur, changer une poignée de porte ou installer du papier peint... autant de choses que les jeunes sont capables de faire, avec des instructions et un peu de persévérance. Ce sont ces connaissances que la spécialiste des rénos Stéphanie Lévesque veut transmettre aux enfants et aux ados pour les mener à l'autonomie manuelle.



RAPHAËLLE PLANTE
rplante@lesoleil.com

L'ébéniste et entrepreneure générale vient de lancer *Génération marteau*, un ouvrage destiné aux jeunes de 7 à 18 ans, mais aussi à leurs parents pour les assister dans leurs réalisations. Elle a rassemblé une équipe de cobayes — à commencer par son fils Élian, 9 ans — pour voir quels genres de projets les allument, quels outils ils sont à l'aise d'utiliser. «J'ai consulté des enfants de mes amis, des ados. Je les *challengeais*!»

Celle qui a acquis très tôt sa propre autonomie manuelle se considère chanceuse d'avoir hérité des connaissances de son père. Et c'est en observant son fils dans son atelier que l'idée de ce livre lui est venue. «Élian vient avec moi à l'atelier depuis qu'il est bébé. Quand il rentre, il met toujours la main sur quelque chose. Il veut couper des tuyaux de cuivre, prendre le marteau, mais il ne va pas rester longtemps devant un projet si je ne l'accompagne pas. Et je me suis aperçue qu'il fallait que le projet soit quand même assez court. Mais si ça vient de lui, que c'est quelque chose qu'il a vu ou qu'il est allumé par une idée, alors là je peux soutirer un peu plus de son temps», indique Stéphanie.

Génération marteau rassemble près d'une quarantaine de projets originaux, qu'ils soient plus créatifs ou pratico-pratiques, répartis en quatre sections selon l'âge des jeunes : Apprendre la base (7 à 9 ans), Explorer (10 à 12 ans), S'identifier (13 à 15 ans) et Installe-toi (16 à 18 ans). On y présente aussi plus d'une vingtaine d'outils — certains à utiliser sous la supervision d'un adulte — de même que des guides sur la peinture et la pose de papier peint. L'autrice propose même une recette de peinture à la farine pour initier sans crainte les tout-petits : «C'est une peinture aux doigts, pour le bricolage, et ce n'est pas grave si un enfant en met dans sa bouche parce que ça ne contient que des produits alimentaires. Mais ce n'est pas fait pour mettre sur les murs!» prévient-elle.

«À partir du moment où tu penses quelque chose dans ta tête, puis que tu le dessines sur un papier, ça devient de plus en plus réel... mais imagine quand tu peux le fabriquer de tes mains!»

— Stéphanie Lévesque, ébéniste et entrepreneure générale

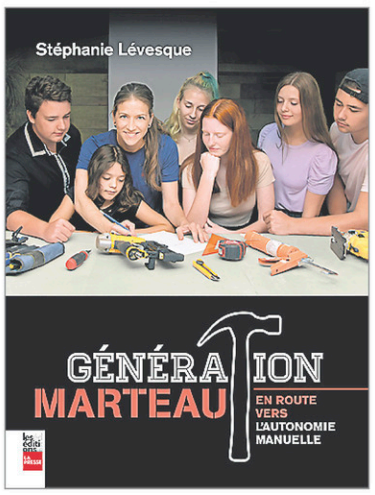


ACCOMPAGNEMENT

Pour qu'un enfant développe son autonomie manuelle, il faut d'abord qu'il soit accompagné. «Le parent, il faut qu'il aime un petit peu le travail manuel. S'il n'aime pas ça du tout, ça part mal, reconnaît Stéphanie Lévesque. Ma vision n'est pas de prétendre que le jeune va prendre le livre et qu'il va tout faire. Le parent a sa mission là-dedans et je peux comprendre



Stéphanie Lévesque se considère chanceuse d'avoir hérité des connaissances de son père, et c'est à son tour de les transmettre à une nouvelle génération.
— PHOTO NADINE TRUDEL



STÉPHANIE LÉVESQUE
Génération marteau – En route vers l'autonomie manuelle
ÉDITIONS LA PRESSE
176 PAGES, 34,95 $

qu'il y en a qui n'aiment pas la réno et c'est correct.»

Aux jeunes, l'ébéniste de formation rappelle l'importance d'essayer et de ne pas se décourager si le résultat d'un projet n'est pas celui espéré. «C'est possible que ça ne soit pas exactement comme ce que tu as vu sur Pinterest ou Instagram. L'important, c'est que tu essaies et que tu comprennes par après où tu as fait tes erreurs, sans nécessairement conclure : "Je suis poche".»

Celle qui a déjà signé deux guides de rénovations — *Steph bricole* en 2012, *Réussir ses rénos* en 2015 — n'a pas la prétention de former de futurs menuisiers-charpentiers ou ingénieurs en structure. «Ce n'est pas parce que tu aimes faire du bricolage et que tu aimes fabriquer des petits trucs que, automatiquement, tu vas faire ça de ta vie! Mais peut-être que ça va devenir ton hobby et que peu importe le métier que tu fais, tu pourras transformer ton environnement et ne pas attendre après quelqu'un d'autre pour installer tes rideaux ou réparer un trou dans le mur.»

CRÉATIVITÉ

S'il y a une grande qualité que Stéphanie Lévesque reconnaît chez les enfants, c'est leur créativité. Une qualité de taille lorsqu'on fait du travail manuel. «À partir du moment où tu penses quelque chose dans ta tête, puis que tu le dessines sur un papier, ça devient de plus en plus réel… mais imagine quand tu peux le fabriquer de tes mains! C'est là que la magie opère.

«Pour moi, en ébénisterie, c'était exactement ça : j'avais un projet dans la tête, je le mettais sur papier et le dessin était affreux, mais quand je le réalisais en trois dimensions… c'est fou ce que ça fait comme effet! Une journée de travaux manuels c'est tangible, ça se voit», souligne la native de Rimouski, qui a vécu plusieurs années à Québec avant de s'installer à Montréal.

En plus d'enseigner les techniques de base de la rénovation au grand public, Stéphanie Lévesque est aussi chroniqueuse dans plusieurs médias et poursuit des études au certificat en gestion de la construction à l'École des technologies supérieures de Montréal. Elle confie qu'elle explore aussi l'idée de lancer des ateliers pour les enfants. «Je suis convaincue que ça va fonctionner.»

Pour suivre ses projets :
stephanielevesque.ca

INFOGRAPHIE LE SOLEIL, SOURCE 123RF/JEMASTOCK



Génération marteau présente plus d'une vingtaine d'outils, contient des guides sur la peinture et la pose de papier peint et rassemble près d'une quarantaine de projets originaux. Pour les Fêtes, on propose de fabriquer un sapin (voir page suivante) ou encore de faire de petites étoiles en pâte à sel pour enjoliver son décor (voir page 50).

LIRE AUTRES TEXTES › M32



MON BEAU SAPIN

Une décoration de Noël toute simple. Un sapin, c'est à la fois sobre et très symbolique. Tu peux lui donner la forme que tu souhaites.

OUTILS, MATÉRIAUX ET QUINCAILLERIE

- Carton double cannelure ou bois très mince (si tu as une scie sauteuse et la permission de l'utiliser sous la supervision d'un adulte)
- Exacto
- Peinture et pinceau pour la déco

PRÉPARATION

- Fais un dessin de ton sapin (voir le modèle proposé). Reporte-le sur le carton ou le bois.
- Si tu veux peinturer ton sapin, fais-le avant de le découper. Tu feras des retouches après.
- Prépare les décorations pour ton sapin.

ASTUCES, TRUCS ET IDÉES

- Trouve du carton solide (celui à double cannelure est parfait). Il ne doit pas avoir été plié ni avoir absorbé d'humidité.
- Tu peux faire un sapin en 2 dimensions, mais c'est plus chouette en 3 dimensions.

ÉTAPES

1 Trace ton modèle sur le carton.
2 Inspire-toi du modèle ci-contre pour dessiner ton sapin. Taille deux sapins.
3 Pour pouvoir emboîter les deux pièces l'une dans l'autre, il faut faire une entaille au milieu de chacune. Fais une entaille à partir du bas jusqu'au milieu du premier sapin. Puis, dans le second sapin, fais une entaille à partir du haut jusqu'au milieu. Mesure bien le centre de chaque sapin, sinon les pièces ne s'emboîteront pas parfaitement.
4 Assemble ton sapin.

Projet tiré du livre *Génération marteau* de Stéphanie Lévesque

VOIR JE BRICOLE > M50





0047560



Le modèle de la photo est fabriqué avec du bois très mince. Les entailles ont été faites à la scie sauteuse par un adulte.
— PHOTO NADINE TRUDEL

QUELQUES OUTILS POUR COMMENCER

Pour commencer à équiper son enfant, sa nièce ou son filleul, que conseille la spécialiste des rénos? Voici quelques suggestions qui pourraient fort bien se retrouver sous le sapin!

On s'attendait à ce que Stéphanie Lévesque mentionne d'emblée le marteau, mais c'est plutôt le **fusil à colle chaude** qui lui vient d'abord en tête «Si tu veux des résultats, c'est un incontournable! Il te permet de faire tellement de choses, il va t'amener à faire des bricolages, mais à un autre niveau. Ça fait toute la différence!»

L'**Exacto** est aussi un outil de base à avoir sous la main pour tailler, gratter et couper, mais ce couteau à lame rétractable doit être manipulé par quelqu'un qui est quand même assez à l'aise, prévient Stéphanie, qui note aussi l'importance du «fameux» couteau universel.

Le **ruban à mesurer** permet de repérer les chiffres et de comprendre les unités de mesure, divisées en fractions. S'il est possible de trouver des rubans à mesurer en centimètres, l'autrice de *Génération marteau* indique qu'ils sont généralement gradués en pouces, car c'est l'unité de mesure utilisée en construction. «Il y en a qui ne sont pas chers, et ce n'est pas nécessaire qu'il soit très long.»

Quant au **marteau** et au **tournevis**, «évidemment, t'as pas le choix d'en avoir», souligne Stéphanie, sans pour autant prendre pour acquis que chaque foyer en détient. Elle suggère un tournevis à embouts multiples, ainsi qu'un marteau plus compact et pas trop lourd pour les jeunes. «Mais il faut faire attention : un marteau trop léger manquera de force de frappe.»



Et aussi à ne pas négliger : une bonne paire de **ciseaux**, «pas celle du Dollorama qui ne coupe pas!» lance-t-elle en riant. **RAPHAËLLE PLANTE**

CONDOS
LOCATIFS
LE FUTUR À VOTRE PORTÉE

CITÉ M







/ DÉPANNEUR BIO ET CAFÉ NOUVEAUTÉ!
/ GOLF INTÉRIEUR NOUVEAUTÉ!
/ SALONS DE BILLARD / CARTES / LECTURE
/ GRAND SALON — RÉCEPTIONS ET LOUNGE
/ PISCINE ET BBQ URBAIN
/ JEUX D'EAU
/ GYM TOUT ÉQUIPÉ

STATIONNEMENT INTÉRIEUR / CLIMATISATION

VUE PANORAMIQUE

VISITEZ NOS CONDOS MODÈLES **OUVERTS 7 JOURS / 7**



HUOT SOCIÉTÉ IMMOBILIÈRE

Lebourgneuf Quartier Le Mesnil
Bureau de location : 1750, rue Claire-Bonenfant, entrée principale
418 932-5981 | citem.ca

HAWORTHIAS, ÉCHÉVÉRIES ET AUTRES SUCCULENTES

VALÉRIE SIMARD
La Presse

Qui n'a jamais succombé aux charmes d'une succulente? Pour ensuite la porter à son dernier repos l'hiver venu. Très populaires, les succulentes ne sont pourtant pas si faciles à cultiver dans nos maisons souvent trop ombragées. Mais si on leur assure de bonnes conditions, la mission est loin d'être impossible.

Aussi appelées «plantes grasses», les succulentes sont un type de plantes et non une famille spécifique. Sous ce vaste chapeau, on retrouve plus de 12 000 espèces, de genres aussi distincts que les cactus, les sansevières, les agaves, les aloès, les crassulas, les haworthias et les échévéries, notamment.

Originaires de régions désertiques, elles ont en commun leur capacité de stocker l'eau et de la transformer en suc leur permettant de subsister dans des conditions d'aridité extrême. D'où la croyance, erronée, qu'elles n'ont presque pas besoin d'eau pour survivre.

«Il y a beaucoup de mythes qui circulent sur les succulentes, souligne Charles Nadeau, producteur de succulentes en Estrie depuis 2017. Une fois établies, elles peuvent facilement tolérer un gros stress et une carence en eau. Mais plus elles sont petites, plus elles ont besoin d'eau et d'une attention particulière.» Comment reconnaître une plante qui a soif ? «Si les feuilles du bas commencent à se ratatiner ou à sécher, c'est signe qu'elle manque d'arrosage, note le propriétaire de Succulentes Québec, qui est aussi photographe. À l'inverse, si la feuille commence à devenir molle et un peu translucide, elle a trop d'eau et la pourriture va embarquer.»

Une fois cet équilibre maîtrisé, les succulentes sont de culture plutôt facile. À condition de leur procurer, pour la plupart, une excellente luminosité (à l'exception des sansevières, qui tolèrent bien la mi-ombre). À ceux qui n'ont pas de fenêtres orientées au sud, Charles Nadeau déconseille sans hésiter les succulentes. «[La lumière], c'est leur talon d'Achille. Ça prend au moins quatre à six heures d'ensoleillement, sinon la plante va s'étioler et perdre ses belles couleurs.»







Les couleurs particulières comme le rouge, l'orange et le rose sont très recherchées par les amateurs, remarque-t-il. Des couleurs naturelles, doit-on préciser, puisque certains magasins vendent des succulentes recouvertes de peinture, une pratique qui nuit à la photosynthèse de la plante et que dénonce Charles Nadeau. «Ça me fait mal au cœur. Je ne comprends pas. Quand on voit ça, ma conjointe et moi, on a quasiment le goût de les acheter pour les sauver. C'est la pire idée.»

LA COLLECTION D'UNE PASSIONNÉE

Originaire des Antilles françaises, Laurentia Guitteaud a amené avec elle au Québec sa passion des succulentes. «Toute petite, j'ai toujours été fascinée par elles, raconte celle qui fait partager sa passion et ses vastes connaissances sur une page Facebook. J'adore leurs formes différentes, le fait qu'il y ait des couleurs vraiment magnifiques et qu'on trouve des miniatures.» Commencée il y a une dizaine d'années, sa collection compte près de 2000 spécimens, dont environ 80 % sont des succulentes (sansevières miniatures, crassulas, séneçons, haworthias, cactus et plantes à caudex). L'été, elle sort plusieurs de ses plantes à l'extérieur. L'hiver, elle les conserve au sous-sol, sous des lampes de croissance à DEL.

«Les haworthias, c'est une de mes premières passions, affirme Laurentia Guitteaud. J'en ai vraiment beaucoup. C'est un peu comme les bonbons, c'est difficile de s'arrêter. Elles ont toujours de petites particularités. Ce sont des petits bijoux. Il y a des milliers de variétés. On pourrait ne jamais, jamais arrêter.» Figurant parmi les succulentes les plus connues, les haworthias appartiennent à la famille des liliacées. Leurs feuilles, souvent de couleur vert foncé, forment des rosettes.

EN TERRARIUM

Si on voit souvent les succulentes cultivées en terrariums, ce n'est pas le milieu idéal pour elles, en raison de l'humidité qui peut régner dans les boules de verre et de la croissance des plantes. Si on ne veut pas avoir à en refaire l'arrangement régulièrement, il faut privilégier les succulentes et cactus à croissance lente, conseille Charles Nadeau. «Ça doit être fait par quelqu'un qui connaît bien ses variétés», souligne-t-il.

› Consultez la page Facebook de Laurentia Guitteaud
› Consultez le site Web de Succulentes Québec

1 Par leur format compact, les échévéries sont parfaites pour les bords de fenêtre, selon Charles Nadeau producteur de succulentes. — PHOTO 123RF/YULIIA LAKEIENKO

2 Les haworthias figurent parmi les succulentes les plus populaires. — PHOTO 123RF/WHITELACEPHOTOGRAP

3 Succulentes Québec propose, en livraison, des ensembles qui regroupe différentes variétés de succulentes, dont des crassulas et des sedums. — PHOTO FOURNIE PAR CHARLES NADEAU

EXPOSITION

Les succulentes ont besoin d'une excellente luminosité toute l'année. Certaines, comme les haworthias, n'aiment pas le soleil direct.

ARROSAGE

Arroser lorsque le terreau est bien sec. Utiliser un terreau et un pot bien drainés. Espacer les arrosages en hiver.

REMPOTAGE

Une fois tous les trois à cinq ans, selon les succulentes.

MULTIPLICATION

Laisser sécher la bouture environ 48 heures à l'air libre, dans un endroit sec, avant de la mettre en terre. Attention!

Une succulente qui ne grandit pas, cela peut être le signe d'un manque de lumière.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le nom des plantes succulentes vient du mot latin *succulentus*, qui signifie «plein de suc».

OÙ LES TROUVER ?

Partout ! En raison de leur popularité, les succulentes sont faciles à trouver. Les variétés les plus courantes sont offertes dans des magasins à grande surface et jardineries et même dans certains supermarchés. Pour un plus grand choix, visitez les Serres Lavoie à Laval, la Pépinière DS à Sainte-Julienne ou Succulentes Québec à Cleveland, en Estrie, l'été ou en ligne.

LA BOUTIQUE SEL ET BOUCANE EST NÉE

Deux Septiliens, Michaël Desjardins et Sophia Lavoie Pilote, ont décidé de lancer une boutique en ligne qui propose des produits tels que des décoctions pour le bain et des encens artisanaux.

L'inspiration derrière cette boutique en ligne vient de leur propre mode de vie. Comme beaucoup de gens, Sophia et Michaël, trouvaient qu'ils vivaient énormément de stress en raison du style vie effréné qu'ils avaient. Ils cherchaient un mode de vie qui permettrait plus de simplicité et plus de temps pour eux. À la longue, ce mode de vie les a conscientisés aux produits qu'ils achetaient et l'impact qu'ils avaient.

Ultimement, ils ont décidé de lancer une boutique en ligne. Le lancement de cette plate-forme a demandé des mois de travail pour s'assurer d'avoir des produits qui soient soucieux de l'environnement. Les deux entrepreneurs voulaient avoir des produits dont on pourrait identifier la provenance et dont les ingrédients seraient compréhensibles pour le public. Aussi, Michaël et Sophia voulaient diminuer leur empreinte écologique au minimum en trouvant des produits qui n'auraient pas à voyager sur de grandes distances.



Mélange à décoction pour le bain.
— PHOTO SEL ET BOUCANE

En plus de l'encens et des décoctions à bain, Sel et Boucane vend aussi des imprimés photo, qui vous permettront de vous retrouver dans un endroit calme et apaisant. Les deux Septiliens souhaitent aussi partager leur mode de vie et créer une sorte de communauté en ligne de gens. **VINCENT BERROUARD (INITIATIVE DE JOURNALISME LOCAL, LE NORD-CÔTIER)**

Info : **seletboucane.com**

UN EMBALLAGE TEXTILE 100 % RESPONSABLE



PHOTOS NEXT

Préoccupés par le gaspillage de papier pour l'emballage de cadeaux de Noël et par les produits textiles pouvant aller directement dans les sites d'enfouissement? L'entreprise Next de Montréal propose une solution de rechange aux emballages de papier et aux choux qui prennent directement le chemin de la poubelle, le matin du 25 décembre. Les entrepreneures Maude Girard et Gabrielle Huppé ont lancé le Vice-Versa[KIT], «le premier emballage textile réutilisable fait de tissus récupérés», lors de la quatrième édition du Festival Zéro Déchet de Montréal qui s'est tenu du 30 octobre au 1er novembre. L'ensemble consiste en une étoffe qui sert à emballer le cadeau, à une bande pouvant être nouée et à un chou, tous en tissu. Ceux-ci sont faits de retailles de tissus récupérés et sont offerts en trois formats : petit, moyen et grand, ainsi que dans plusieurs coloris. Les prix varient entre 19,50 $ et 27,50 $ et ils peuvent être commandés en ligne à **www.nextchance.ca**. «L'intérêt démontré par certaines boutiques pour nos produits pourrait mener à la possibilité de se les procurer auprès de certaines adresses», écrit Next dans son communiqué.

PAUL-ROBERT RAYMOND

...VISITEZ SANS VOUS DÉPLACER
MAISONS... CONDOS... REVUES...
ROYAL-LEPAGE.QC.CA
CONDOSQUEBEC.CA
REVUEVIRTUELLEROYALLEPAGE
ROYAL LEPAGE INTER-QUÉBEC AGENCE IMMOBILIÈRE
0050444

1432 de Jupiter, secteur St-Romuald
via rue de Mercure
quartier les éléments
Phase 5 en location pour juin 2021
OCCUPATION POSSIBLE DÈS MAINTENANT
VISITES SUR PLACE
• Appartements spacieux en LOCATION
• Immeuble tout béton
• Stationnement intérieur inclus
• Ascenseur
• Air climatisé
• Comptoirs de granit
• Environnement boisé
• Design de qualité
• Confort et tranquilité
Choix de grands 2½ jusqu'à 5½
Boudoir / bureau
Salle d'eau additionnelle
581 922-3334
www.quartierleselements.com
Heures d'ouverture (location)
Lundi au samedi de 11 h à 16 h
Phases 1-2-3-4 et 5
0025677

VISITE
lundi au samedi
entre 10h et 16h
3½ 4½ 5½
EN LOCATION
TOUT BÉTON | STAT. INTÉRIEUR | ASCENSEUR | AIR CLIMATISÉ
TERRASSES SURDIMENSIONNÉES | BOUDOIR | 2E SALLE D'EAU
Les Belvédères sur le fleuve
«Vue spectaculaire sur le St-Laurent»
1320, boul. des Chutes, app.103, Québec
(angle autoroute de la Capitale)
418 262-2566 belvederessurlefleuve.com
0026364



AUBÉ ET ASSOCIÉS
AGENCE IMMOBILIÈRE
JEAN AUBÉ
COURTIER IMMOBILIER AGRÉÉ
418 682-0329
DAVID ALEXANDRE AUBÉ
COURTIER IMMOBILIER
418 455-4241
LÉVIS • LE DIAMANT BLEU PHASE 1
Copropriété de prestige au 5e et dernier étage avec vue panoramique sur le Cap-Diamant. Une grande chambre, foyer, puit de lumière, 1 stat. Int + 1 stat. ext. Grand casier de rangement à l'étage. 379 000$
ST-ROCH DISTRICT 03
VENDU
Impeccable condo 2013, une chambre, 4e étage, belle luminosité, vue dégagée, 1 stat. Int. 229 000$
BEAUPORT
VENDU
Spacieuse copropriété entièrement rénovée de 1772 p.c, sur 2 étages (RDC + SS), 2 stat. ext. 219 000$
Danièle Boucher
Courtier immobilier
418 563-6373
viacapitale
Agence immobilière
ST-AUGUSTIN-DE-DESMAURES
NOUVEAU - BOISÉ DU SÉMINAIRE III
Superbe condo 4e étage, 2 cc, cuisine fonctionnelle, planchers bois d'ingénierie, douche céramique, air climatisé. 1 grand rang. dans condo et un au ss. 2 Stat. int. Grand balcon. Piscine ext. ch., terrasse sur le toit.
STE-ANNE-DE-BEAUPRÉ
CHARMANTE MAISON RÉNOVÉE
4 cc. Salle familiale avec poêle à bois, entrée ind. au sous-sol. Grand stat. A 5 min. de la Basilique et 15 min. Mont Ste-Anne, près de tous les services. Occupation rapide possible!
ST-TITE-DES-CAPS
5 CHAMBRES
Vaste maison. 4 sb. Terrasse intime sur le toit du garage (vue montagnes) Grand terrain près de 6000 p.c. plusieurs stat. Entre le Mont Ste-Anne et Le Massif ! Prix pour vendre.
CHÂTEAU-RICHER
NOUVEAU PRIX
Site exceptionnel et enchanteur! Immense résidence bordée d'un lac privé sur le bord du fleuve. 6 gr. cc, 4 sb, 2 s. d'eau, 2 verrières, garage double, piscine cr. ch., spa avec abri, très grand terrain vue à couper le souffle. Présentement exploité en Gîte.
BEAUPRÉ
QUARTIER ST-SAUVEUR
Pour être près de tout et profiter de la vie urbaine. Maison à un étage et demi, une chambre, bureau, cour clôturée, terrasse, garage et 1 espace de stationnement.





1 Minicuisine en acier peint et acier inoxydable RÅVAROR 329 $ (comprend un égouttoir suspendu et 10 crochets)

2 Lit d'appoint RÅVAROR en coton et acier peint 319 $, chariot en acier peint 39,99 $

3 Plateau pliable RÅVAROR en bouleau contreplaqué, 29,99 $

— PHOTOS IKEA, FR.IKEA.CA

IKEA

UNE NOUVELLE COLLECTION DE MEUBLES MULTIFONCTIONS

IKEA présente en novembre la nouvelle collection de meubles RÅVAROR, conçue avant tout pour s'adapter aux réaménagements... et aux déménagements.

«Si vous déplacez constamment des choses pour faire du yoga, travailler à domicile, inviter un groupe à souper (ou quelques personnes), cette collection a été conçue pour vous. En fait, avoir un mobilier adaptable, transformable et facile à déplacer est essentiel pour gérer le quotidien à votre façon», note Viveca Olsson, chef, produit et design chez IKEA.

RÅVAROR signifie «matière première» en suédois, et la collection rassemble des produits de conception scandinave polyvalents faits de bois, d'acier, de coton (denim) ou de laine. Ils conviennent même aux plus petits espaces, comme en fait foi la «minicuisine» composée essentiellement d'un comptoir-lavabo.

Plusieurs meubles offrent diverses possibilités : le lit d'appoint avec housse en denim permet de faire la sieste et devient canapé pour socialiser, le banc à roulettes sert aussi de rangement et se glisse aisément sous une table, le plateau à pattes pliables permet de travailler debout en surélevant son ordinateur ou de manger au lit, l'armoire-penderie à roulettes peut aussi servir de chariot de transport lors d'un prochain déménagement... et le tout peut s'adapter facilement à un nouvel environnement. **RAPHAËLLE PLANTE**

L'ÉTUI POUR CELLULAIRE KASEME

ON A TESTÉ



Rares sont ceux aujourd'hui qui ne possèdent pas de téléphone cellulaire, et les accessoires pour ces outils technos sont des plus variés. *Le Mag* partage un coup de cœur pour les étuis KaseMe, une jeune entreprise beauceronne qui fabrique plus qu'une enveloppe de protection : elle y ajoute une touche colorée, artistique, personnalisée… et ses créations saisonnières donnent même envie de les collectionner!

L'autrice de ces lignes s'est procuré un étui KaseMe au printemps lorsqu'elle s'est résignée à changer son cellulaire franchement désuet. Connaissant déjà un peu l'entreprise québécoise, on a choisi de faire d'une pierre deux coups en achetant local et en protégeant son nouveau «précieux» avec style. L'étui rigide est parfaitement adapté au modèle de téléphone intelligent et est toujours en très bon état après plusieurs mois. Il est fabriqué selon l'appareil que l'on possède, qu'il s'agisse d'un iPhone, d'un Galaxy, d'un Google Pixel ou d'un LG.

On a opté pour l'étui «tough» avec un intérieur en caoutchouc qui offre une très bonne résistance aux chutes et protège aussi l'avant du cellulaire grâce à son profil légèrement surélevé. Une version «slim» en PVC offre également une certaine protection tout en étant très mince.

La tentation n'est pas moins grande de se laisser charmer par un nouvel étui de la collection hivernale… En fait, KaseMe propose régulièrement de nouvelles collections, ainsi que des collaborations avec des artistes pour une durée limitée — certains sont des illustrateurs québécois, par exemple Joanie Houle et FlaFlaDesign. Il y en a pour tous les goûts : photographies, textures, illustrations… il est même possible de personnaliser son étui à partir d'une de ses propres photos.

KaseMe propose aussi des chargeurs sans fil qui ont du style (et qu'on peut même agencer avec son étui). Il faut d'abord s'assurer que son appareil est compatible avec la technologie de recharge QI (téléphones assez récents).

L'entreprise conçoit également des «skins» adhésifs pour ordinateurs MacBook, qui protègent contre les égratignures. On indique qu'ils ne sont pas permanents et qu'ils peuvent être retirés sans laisser de résidus sur l'appareil. **RAPHAËLLE PLANTE**

Prix : à partir de 31,95 $ pour un étui (varie selon le modèle de cellulaire), 69,85 $ pour un chargeur et 29,99 $ pour un skin. Info et commande en ligne : **fr.kasemedesign.ca**





PHOTOS TIRÉES DU SITE KASEMEDESIGN.CA



ACHETER EN BANLIEUE

Vous souhaitez acheter une grande maison avec plus d'espace extérieur ou quitter l'achalandage et l'activité de la ville? La banlieue, entre la ville et la campagne, peut-être le bon compromis pour vous. Vous trouverez assurément un endroit qui correspondra aux besoins de votre famille.

À prendre en compte :

- Le prix des propriétés peut être plus intéressant pour votre budget. Toutefois, l'écart tend à diminuer dernièrement, dû à la crise sanitaire notamment.
- Comme il y a souvent moins de services à proximité, tels que les épiceries, boulangeries, petits cafés, etc., vous devrez vous déplacer davantage en voiture. Cependant, de plus en plus de municipalités proposent des petits commerces de proximité.
- Si vous travaillez en ville, il se peut que vous deviez passer plus de temps dans les transports en commun ou investir dans une voiture.

Nous vous conseillons de faire équipe avec un courtier immobilier qui connait bien le secteur dans lequel vous souhaitez acheter. Il saura vous conseiller et vous guider pendant vos recherches.

Trouvez votre courtier en consultant l'onglet *Mon courtier* sur Centris.ca.

Association professionnelle des courtiers immobiliers du Québec
apciq.ca

LE PATRIMOINE REPREND VIE DANS LA «CITÉ DES MORTS»



MOHAMED ABOUELENEN
Agence France-Presse

LE CAIRE — En plein cœur de la «Cité des morts», les souffleurs de verre s'activent devant leurs fours en briques par plus de 50 degrés, dans un quartier du Caire au patrimoine culturel et artisanal en plein renouveau.

Une menuiserie et un atelier de façonnage du cuir et de bijouterie ont également rejoint la petite communauté d'artisanat traditionnel, recentrée depuis peu autour de la mosquée du sultan mamelouk Qaitbay.

Ce joyau architectural datant du 15e siècle, qui figure sur les billets d'une livre égyptienne, est entouré de tombes monumentales, de ruelles poussiéreuses et d'habitat informel. L'immense nécropole habitée, qui s'étend sur plus de six kilomètres, est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Depuis 2014, une série de projets financés par l'Union européenne (UE) a changé la physionomie de ce quartier.

«Avant les projets, il y avait des ordures partout dans les rues. Maintenant, un camion les ramasse tous les jours», se réjouit notamment Issem Abou Rami, 57 ans, propriétaire d'un petit restaurant face à la mosquée.

Dans ce quartier pauvre du Caire, la production locale est désormais vendue dans d'élégantes échoppes, sous des voûtes de pierre restaurées, mais aussi en ligne.

DÉVELOPPEMENT SOCIAL

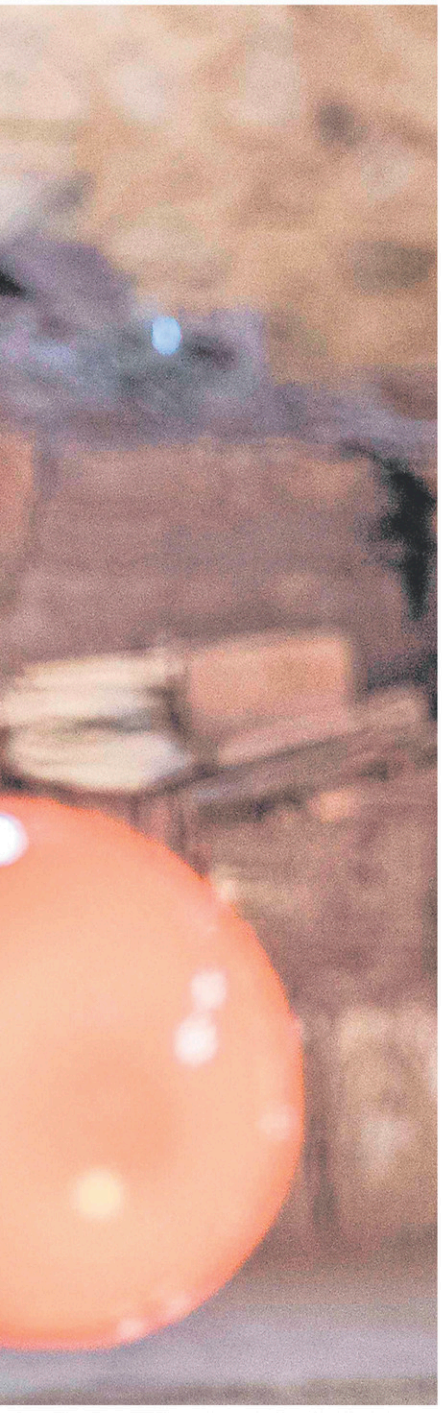
Tout a commencé il y a six ans par la rénovation d'un «Hawd» ou abreuvoir pour animaux, puis celle du «Maqad» ou salle de réception de la résidence du sultan.

Le dernier projet entamé par l'UE en 2018, pour lequel elle a

«Nous avons réalisé que nous ne pouvions pas conserver les monuments sans tenir compte des gens qui vivent dans le quartier»

— L'architecte Agnieszka Dobrowolska











Un souffleur de verre donne patiemment forme à un pichet dans son atelier situé près de la mosquée du sultan mamelouk Qaitbay, au cœur de la «Cité des morts», au Caire.

— PHOTOS AFP, KHALED DESOUKI

contribué à hauteur de près d'un million d'euros, est baptisé «Patrimoine pour les vivants dans la Cité des morts» et se concentre sur le développement social.

Cheville ouvrière de cette métamorphose, l'architecte Agnieszka Dobrowolska, directrice du projet, a supervisé la restauration de monuments, la rénovation des ateliers, leur signalétique, et même le design des bijoux et des objets de cuir qui s'inspirent de motifs mamelouks.

«Notre but principal était la conservation des monuments», raconte-t-elle à l'AFP. Mais «nous avons vite réalisé que nous ne pouvions pas conserver les monuments sans tenir compte des gens qui vivent dans le quartier», ajoute M^me^ Dobrowolska, directrice du cabinet conseil Archinos.

Aujourd'hui, après quelques semaines d'interruption liée à l'épidémie de Covid-19, l'atelier de cuir et de bijoux a repris le travail avec une quarantaine de femmes pour le cuir et une dizaine d'autres pour les bijoux, le tout estampillé de la marque locale Mishka.

Aida Hassan, 45 ans, se réjouit de gagner «1500 livres (125 $) par mois et parfois plus», grâce à son activité artisanale. «Ce projet a contribué à améliorer mes revenus», assure-t-elle en précisant qu'elle a elle-même formé d'autres femmes au travail du cuir.

Parallèlement, des centaines de femmes et enfants du quartier ont bénéficié de cours et d'ateliers sur des sujets aussi divers que les sciences, la technologie, l'anglais ou le sport.

«DURABILITÉ»

L'UE, donateur principal du projet en cours qui doit prendre fin en 2021, insiste sur l'aspect social du programme.

«Notre intention est de soutenir ce type de projets qui bénéficient immédiatement aux groupes vulnérables et démunis. Des projets qui ont un large impact socio-économique, [...] qui garantissent une voie vers la durabilité», explique à l'AFP Christian Berger, le chef de la délégation de l'UE en Égypte.

Des concerts sont organisés, du jazz à la folk en passant par la musique traditionnelle égyptienne. Et des artistes plasticiens, occidentaux ou égyptiens, viennent exposer leurs œuvres.

Il s'agit de «renforcer la diversité de l'expression culturelle, artistique, pour construire des ponts entre l'Est et l'Ouest», explique M^me^ Dobrowolska.

Autre finalité de la transformation des lieux : l'accueil de touristes. La «Cité des morts», parfois entourée de superstitions du fait de son statut de nécropole, peut effrayer les chauffeurs de taxi qui refusent d'y pénétrer. Par ailleurs, elle ne figure pas au programme des circuits touristiques les plus fréquentés.

«Nous cherchons à attirer [davantage] les touristes qui se tiennent en dehors [...] du tourisme de masse», précise encore M^me^ Dobrowolska qui souhaite des visiteurs intéressés par «le caractère unique de cette nécropole».

Non loin de la mosquée de Qaitbay, les autorités ont entamé en juillet des travaux pour construire un axe routier. Démolitions et expulsions d'habitants de la Cité des morts ont suscité de vives critiques sur les réseaux sociaux.

VOYAGES.

LES MERVEILLES D'IZAMAL



JONATHAN CUSTEAU
CHRONIQUE
jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Souvenir de novembre 2019. Quand les voyages se faisaient sans masque. Quand on pouvait s'entasser par centaines dans les rues, au Mexique, pour célébrer le jour des Morts. Quand le calme des villages, l'absence de voyageurs, nous rendait heureux parce qu'on avait trouvé un coin secret, une oasis juste pour nous.

Le Mexique, dans l'imaginaire de plusieurs, c'est Cancún. C'est une série d'hôtels, tous plus énormes les uns que les autres, sur une longue bande de terre ensablée. On s'isole pourtant du vrai Mexique dans la zone touristique qui porte bien son nom. On connaît bien la pyramide de Chichén Itzá, aussi, et si on pousse plus à l'ouest, c'est la ville culturelle de Mérida qui nous accueille. C'est la capitale du Yucatan. Une ville sécuritaire, chouchou des expatriés canadiens, où il fait bon marcher et goûter les riches saveurs traditionnelles.

J'ai un amour infini pour Valladolid, mon premier contact avec le Yucatan. L'atmosphère de cette ville m'a traversé d'un seul coup, s'est imprégnée dans mon ADN. Je m'y sentais chez moi. J'ai presque eu le même coup de cœur pour Izamal, la jaune, petit village à une heure de voiture à l'est de Mérida.

Ce jour de novembre, on clôturait le festival qui avait rempli de cris d'enfants le cœur de la petite bourgade. La petite grande roue ne tournait plus. Les marchands de churros, eux, continuaient de rouler leur pâte à dessert frite dans le gros sucre. Les autres stands de nourriture exhalaient encore les fumets de tacos.

Izamal est jaune. Jaune beaucoup. Jaune partout. Et les fanions colorés, suspendus au-dessus des rues où les chevaux tirent des calèches, habillent parfaitement le village pour lui donner des airs de carte postale. Les chevaux, les pauvres dira-t-on, étaient ce jour-là coiffés de chapeaux éclatants. Eux aussi s'habillaient pour les touristes.

Pour dire toute la vérité, Izamal a été parmi les premiers Pueblos Magicos, ces petites villes reconnues pour leurs caractéristiques magiques, soit pour leur beauté, leur histoire riche ou leurs légendes extraordinaires. On suspecte qu'on y trouve un très grand nombre de pyramides précolombiennes. On présume que des ruines de pyramides se cachent sous ses nombreuses collines. Pour construire ou restaurer des bâtiments, il faut donc des permissions spéciales. Plus question de détruire l'héritage maya.

Parlant de maya, il semble que la langue maya puisse encore être entendue aujourd'hui dans ce village d'environ 15 000 âmes.

Trois pyramides ont déjà été restaurées, dont celle de Kinich Kak mo, la troisième plus large du Yucatan. À 34 mètres de hauteur, elle n'est pas particulièrement haute, mais elle est suffisamment volumineuse pour qu'on mette un bon moment pour en faire le tour à pied. On peut y grimper gratuitement et la vue du sommet vaut l'ascension. On constate qu'il se trouve bien peu de bâtiments pour briser la canopée partout à l'horizon. Se démarque surtout de la masse feuillue un monastère, jaune, vous l'aurez compris. La structure de la pyramide n'est pas dans le même état que celle de Chichén Itzá. Elle est beaucoup moins bien préservée.

1 Le monastère Saint-Antoine de Padoue est sans doute l'une des attractions les plus visitées d'Izamal. — PHOTOS LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

2 Les fanions colorés entre les maisons toutes plus jaunes les unes que les autres donnaient un air de fête au village d'Izamal.




1


2

Et elle est heureusement moins abrupte que celle de Coba, qu'on doit redescendre avec grande précaution pour ne pas planer tête première.

Ironiquement, on rapporte que les pierres des pyramides mayas ont probablement servi à construire une grande partie des bâtiments de la ville, dont le fameux monastère Saint-Antoine de Padoue, immense structure bien campée au sommet d'une ancienne acropole maya. Le *National Geographic* rapporte que le lieu de culte possède la deuxième plus grande cour monastique du monde après Saint-Pierre à Rome. Juste ça.

J'ai surtout exploré sa cour, justement, et comparé chacune de ses arches pour m'assurer qu'elles étaient toutes identiques. J'ai regardé la vie tourner autour d'un grand arbre, en bas, dans la rue, et l'animation du petit bazar d'en face, qui tranchait avec le calme du monastère. Près de l'entrée, une statue du pape Jean-Paul II rappelait que le souverain pontife a déjà visité Izamal.

On ne s'étonnera pas, donc, que le village soit un lieu de pèlerinage.

J'aurais souhaité parcourir les rues à pied pour m'imprégner davantage de l'ambiance. J'aurais souhaité m'improviser archéologue, m'imaginer toutes ces ruines que cachent encore les collines dans lesquelles on n'ose plus creuser. J'aurais voulu me prélasser dans un de ces hôtels qui, justement, cachent des bouts de pyramide dans leur jardin. Mais il m'a fallu partir rapidement vers d'autres aventures, avec la promesse que je reviendrais.

Si Izamal ne doit être qu'un court arrêt dans un trajet entre Mérida et Chichén Itzá, il se peut qu'on s'y accroche les pieds et qu'on ait envie d'y rester. Probablement pas parce qu'il y aurait de quoi s'occuper pendant des jours, mais parce qu'on s'y sent bien, tout simplement.

Le journaliste était l'invité de l'Office du tourisme du Yucatan et d'ENroute Communications.

PLUS TARD, PLUS LOIN



Les plus optimistes visent 2021, d'autres 2022, voire 2023. Cloués au sol par la pandémie, des voyageurs préparent leur prochain départ. Une aventure ambitieuse qui n'est pas pour demain, mais juste d'y penser les fait rêver.

VALÉRIE SIMARD
La Presse

Marjorie Julien et son conjoint ont pris un engagement : en 2023, ils partiront en voyage pendant trois mois. La destination n'est pas arrêtée, les billets d'avion encore moins achetés, mais la demande pour un congé à traitement différé a été déposée et acceptée par leur employeur. «Une promesse pour plus tard», souligne M^me^ Julien.

Ils songent à l'Australie, pour aller rendre visite à des amis qui auront un enfant cette année, la Nouvelle-Zélande et quelques pays d'Asie. Ou à l'Amérique du Sud. Un long voyage qui s'inscrit dans leur volonté de partir moins souvent, mais plus longtemps, afin de diminuer leur impact environnemental.

Par prudence, ils ont décidé que ce voyage aurait lieu en 2023. «On n'est pas certains, à cause de la pandémie, quand ce sera responsable ou raisonnable de le faire, alors on s'est dit qu'on attendrait trois ans, dit celle qui travaille dans le milieu de la santé. On espère que ce sera suffisant.»

PLANIFIER POUR RESTER «ZEN»

Chez CAA-Québec, qui possède sa propre agence de voyages, le porte-parole Pierre-Olivier Fortin indique observer de la demande pour des voyages en 2022, voire pour la fin de 2021, notamment pour Disney et les croisières.

Kassandra Fontana espère quant à elle pouvoir partir en novembre 2021. Elle compte visiter une quinzaine de pays, pour le plaisir ou pour faire du bénévolat, sur une période de neuf mois. Sur son itinéraire figurent notamment Paris, Londres, le Portugal, la Grèce, le Cambodge, la Thaïlande, l'Argentine, le Pérou, le Nicaragua et la République dominicaine, où elle a vécu pendant quatre ans.

Prévu à l'origine pour le mois prochain, son périple a été repoussé lorsque la pandémie a frappé, lui laissant alors beaucoup de temps pour le planifier. «Je n'ai pas encore réservé de vols, précise-t-elle. Ça m'inquiète un peu.»

«Ma première semaine au Portugal est organisée au point où je sais quelle ligne de métro je vais prendre pour arriver à l'appartement que j'aimerais avoir. J'ai commencé à regarder, en détail, la distance qui sépare les villes que je vais visiter. Ça me garde zen!»

Planifier un voyage, même dans un avenir lointain, a des bienfaits psychologiques, selon le psychologue Nicolas Chevrier, spécialisé dans le traitement de l'épuisement professionnel. «De faire de la recherche sur l'endroit où on va, les randonnées qu'on veut faire, les musées qu'on veut visiter, les hôtels où on va aller, cette préparation va nous amener du plaisir, un détachement par rapport au travail, à la vie quotidienne, et nous permettre de travailler sur un certain sentiment de contrôle qui, en ce moment, nous échappe jusqu'à un certain point», souligne-t-il.

«On a tous besoin d'avoir un objectif dans la vie, d'avoir quelque chose qui nous motive, rappelle Kassandra Fontana. Je travaille présentement en hôtellerie. Je vois comment ce n'est pas évident dans le domaine touristique. Après de longues journées, j'arrive chez nous et c'est la seule chose qui me fait du bien. Je pense à mon itinéraire, aux activités que je vais faire.»

Se projeter dans l'avenir permet aussi d'entrevoir le retour à une certaine «normale». «C'est important pour les gens de façon générale de ne pas développer l'impression qu'on est pris dans cette situation pour encore le reste de nos jours», remarque Nicolas Chevrier. Et un projet de voyage, c'est un projet, un concept qui se fait plus rare dans nos vies depuis le début de la pandémie.

«Le fait de pouvoir développer des projets a un effet sur la santé psychologique de façon générale. En ce moment, on a perdu toutes nos soupapes. Dans mon bureau, on sent l'impatience. Les gens sont fatigués.»

«On est dans la routine, on ne peut plus voir nos familles, il n'y a plus de projets qu'on peut faire, alors de se projeter dans l'avenir, ça m'apporte beaucoup d'espoir, souligne Marjorie Julien. Ça nous fait un projet commun, un rêve. Je pense que ça aide beaucoup dans notre couple.»







Planifier un voyage, même dans un avenir lointain, a des bienfaits psychologiques, selon le psychologue Nicolas Chevrier, spécialisé dans le traitement de l'épuisement professionnel. Ci-dessus, Kassandra Fontana, qui espère pouvoir partir en novembre 2021.

— PHOTOS 123RF/CHOREOGRAPH ET KASSANDRA FONTANA

LES RISQUES D'ANNULER

«Dix fois par jour, je regarde les offres pour un 28 jours dans un tout-inclus, raconte France de Chevigny. Malheureusement, mes espoirs jouent aux montagnes russes, car les prix varient beaucoup d'une journée à l'autre. Je regarde aussi pour une location dans un petit village mexicain. Jusqu'à maintenant, aucune dépense et beaucoup de rêve.»

Aucune dépense et beaucoup de rêve : cela résume bien l'état d'esprit de nombreux voyageurs actuellement. Devant l'incertitude de la situation, certains sont frileux à l'idée de faire des réservations à long terme, craignant de ne pouvoir être remboursés en espèces s'ils devaient annuler. Rappelons que, depuis le début de la pandémie, les transporteurs aériens, grossistes et croisiéristes ont offert un crédit de voyage à leurs clients dont le voyage n'a pu avoir lieu.

La COVID-19 étant désormais un risque connu, il n'est plus couvert par les assurances voyages annulation et interruption pour les réservations faites après le 13 mars dernier. «Les risques liés à la COVID-19 devraient de nouveau être couverts lorsque les avis officiels d'éviter de voyager seront levés», précise le CAA-Québec sur son site Internet.

Pour attirer les voyageurs, des fournisseurs ont néanmoins assoupli leur politique d'annulation. «La plupart des fournisseurs de voyages ont mis en place, sans frais ou à peu de frais, des options de flexibilité hors du commun, affirme Pierre-Olivier Fortin, de CAA-Québec.»

À moins d'opter pour un billet remboursable, le crédit de voyage reste toutefois la norme, et les politiques d'annulation varient d'un fournisseur à l'autre. Pas d'excuses : qu'avez-vous à faire de mieux en ce moment que de lire les petits caractères?

«Se projeter dans l'avenir, ça m'apporte beaucoup d'espoir. Ça nous fait un projet commun, un rêve»

— Marjorie Julien

PLUSIEURS PERSONNES SE DRESSENT UNE LISTE D'ENDROITS À EXPLORER. TROIS GRANDS VOYAGEURS NOUS RACONTENT COMMENT ILS CHOISISSAIENT LEURS DESTINATIONS. **MARIE TISON, LA PRESSE**

SE FAIRE UNE



Pour Gilles Proulx, un grand voyageur, la Bolivie est un pays particulièrement magnifique.
— PHOTO FOURNIE PAR GILLES PROULX



Les listes amènent François-Guy Thivierge à visiter des régions qu'il ne connaît pas, comme l'Amérique centrale.
— PHOTO FOURNIE PAR FRANÇOIS-GUY THIVIERGE

MA LISTE EST «DANS MA TÊTE»

NOTRE VOYAGEUR

Pendant 46 ans, Gilles Proulx a été animateur à la radio et à la télévision. Ce grand globe-trotteur a 102 pays au compteur. Maintenant à la retraite, il continue à planifier des voyages à 80 ans.

SON TYPE DE LISTE

Ce grand voyageur ne consigne pas les destinations qu'il veut visiter sur une feuille de papier ou dans un ordinateur : «C'est dans ma tête, c'est ma mémoire qui joue.»

SES INSPIRATIONS

Comme Gilles Proulx a toujours été dans le domaine de l'information, ce sont les bulletins de nouvelles qui l'ont d'abord inspiré : la crise des missiles de Cuba, la guerre du Viêtnam, les tensions en Irlande du Nord, la mort de Che Guevara dans un village perdu de Bolivie. «Tout ça éveillait mon imagination. Je me disais qu'un jour, il fallait que j'aille voir ça.» Ses lectures l'inspirent aussi et l'amènent à retourner explorer des pays qu'il a déjà visités pour approfondir ses connaissances. «Ces contacts que j'établis avec les livres que j'ai lus et les films que j'ai vus apportent à l'amant de l'histoire que je suis une grande satisfaction.»

SUR SA LISTE ACTUELLEMENT

Gilles Proulx avait trois ou quatre voyages en réserve qu'il a dû reporter en raison de la pandémie. Il veut notamment visiter le château de Vaux-le-Vicomte, qui a appartenu au surintendant Nicolas Fouquet, qui aurait fraudé Louis XIV. Il veut aussi suivre les traces d'Adolf Hitler en Bavière et assouvir sa passion pour la photographie en visitant les Cinque Terre, en Italie. «À l'âge que j'ai, j'ai pris ma retraite à l'égard des pays qui demandent de 30 à 35 heures d'avion. Je me concentre sur l'Europe.»

«SANS LISTE, IL Y A DES CHOSES QUE JE N'AURAIS JAMAIS RÉALISÉES»

NOTRE VOYAGEUR

François-Guy Thivierge est un entrepreneur de Québec qui possède notamment une école et un gym d'escalade. C'est aussi un aventurier qui a atteint le sommet des sept continents (cette liste compte l'Antarctique et scinde l'Amérique en deux, l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud) et les deux pôles.

SON TYPE DE LISTE

Il a pris l'habitude de faire des listes en tant qu'entrepreneur : se faire un plan d'affaires, aller voir les banques, etc. Il a gardé cette habitude dans le domaine de l'aventure et consigne

LISTE POUR RÊVER



soigneusement sur ordinateur ses listes de sommets à atteindre. «Ça donne un objectif pour le long terme. Avec une liste, tu sais que si ça ne marche pas pour un sommet une année, ça pourra fonctionner une autre année.»

SES INSPIRATIONS

C'est un peu par la force des choses qu'il a confectionné sa première grande liste, celle qu'il appelle les Sept sommets plus deux. Au début, il voulait simplement escalader l'Everest. Lorsqu'il a réussi cet objectif, il a réalisé qu'avec l'Aconcagua et le Kilimandjaro, il était déjà très avancé dans la liste. Il a donc décidé de poursuivre sa quête et a concocté une nouvelle liste de sommets en se basant sur quatre critères : «Je suis un grimpeur de roche, de glace et de montagne. J'aime aussi découvrir de nouveaux pays. Mes choix découlent donc d'un mélange de ces quatre choses-là.» François-Guy Thivierge ne vise pas nécessairement le plus haut sommet des différents pays, il vise surtout de belles montagnes, de belles voies alpines. Ainsi, il consulte divers livres spécialisés, avec des titres comme Les 50 plus belles ascensions d'Amérique du Nord ou Les 100 plus belles courses en montagne du massif du Mont-Blanc.

SUR SA LISTE ACTUELLEMENT

Lorsqu'il a récemment atteint l'âge de 55 ans, François-Guy Thivierge s'est donné comme objectif d'escalader 55 belles montagnes ou voies alpines en 55 mois au Canada, aux États-Unis, en Europe et en Amérique du Sud. Ça a bien commencé. Dans les 13 premiers mois, il a accompli 13 ascensions dans 9 pays, notamment en Amérique centrale, une région qu'il connaissait peu. La pandémie l'a toutefois obligé à prendre une pause de six mois. Il se donne maintenant jusqu'en décembre 2024 pour réaliser ses projets.



Bonjour Québec a choisi Lydiane autour du monde pour être l'ambassadrice de sa campagne au Québec en 2020.
— PHOTO TIRÉE DE LA PAGE FACEBOOK DE LYDIANE AUTOUR DU MONDE

«J'AI LE GOÛT DE VOIR TOUTE LA PLANÈTE»

NOTRE VOYAGEUSE

Lydiane St-Onge a abandonné son métier de courtière immobilière en 2013 pour devenir globe-trotteuse à plein temps. Elle raconte ses aventures et donne des conseils sur son site Lydiane autour du monde, sa page Facebook et dans le cadre de conférences. Elle a déjà visité une cinquantaine de pays.

SON TYPE DE LISTE

Lydiane raconte d'abord qu'elle n'est pas une grande planificatrice et qu'elle suit davantage le *feeling* du moment... ou la bonne aubaine. «De toute façon, j'ai le goût de voir toute la planète au complet, je vais y aller selon les billets d'avion.» Puis, elle reconnaît qu'elle a une sorte de liste en tête des endroits où elle voudrait vraiment aller dans les prochaines années. «Mais je n'ai rien sur papier.»

SES INSPIRATIONS

Il y a des pays dont elle entend parler, il y a des images qui la frappent, il y a des pays qu'elle n'a pas visités lors de voyage dans une région et qui lui restent en tête. «Le Moyen-Orient me fascine beaucoup. J'y ai passé deux mois et demi, il y a quelques années, mais je n'avais pas fait la Turquie et le Liban. Ce sont deux destinations qui me tentent beaucoup.» Mais Lydiane St-Onge dresse surtout sa liste mentale en fonction des activités de plein air qu'elle veut exercer. «Je n'irais pas à Londres pendant une semaine à juste marcher dans la ville. J'irais une seule journée, puis j'irais dans le nord du pays pour faire du camping et faire du surf. J'ai entendu dire qu'en Angleterre, on peut aller surfer!» Elle s'inspire aussi de livres du genre *1000 lieux à avoir avant de mourir*, mais aussi de livres plus nichés, comme *Les plus beaux sites de plongée dans le monde*.

SUR SA LISTE ACTUELLEMENT

L'aventurière trouve le deuxième confinement plus difficile que le premier. Pas question pour elle de voyager à l'étranger à ce moment-ci en raison de la quarantaine obligatoire. Heureusement, elle considère que le Québec est un immense terrain de jeu. «Nous ne sommes pas à plaindre. Et on a le Canada en plus.» Mais elle avoue qu'elle a vraiment, vraiment envie de retourner à l'étranger. «L'Europe m'appelle énormément. Ça fait longtemps que je n'ai pas été en France. Je veux aussi retourner au Portugal, en Italie. Mais j'aimerais aussi retourner en Indonésie, visiter plusieurs îles autres que Bali.»

MODE.

LE TOP MODÈLE SE RACONTE

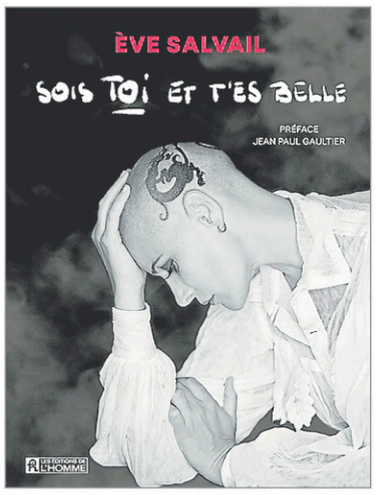


CAROLINE GRÉGOIRE
Collaboration spéciale
carolinegregoire@lesoleil.com

Ève Salvail vit sous les flashs depuis les années 1990. Mannequin international, elle se démarque par son allure unique au crâne rasé et au tatouage de dragon. Elle vient de lancer sa biographie, *Sois toi et t'es belle*. Le recueil se veut un partage entre ses histoires de carrière et le parcours d'une vie marqué par les échecs. Notre rencontre nous a permis de découvrir une femme actuelle et une artiste pluridisciplinaire pleine de projets.

Le récit biographique d'Ève Salvail se veut une ode aux aléas d'une vie digne d'un roman. Adoptée par des parents artistes, elle passe son enfance à Matane. À la suite d'une participation au concours «devenez mannequin» du magazine *Clin d'Œil,* elle reçoit un prix pour sa photogénie et entame une carrière à Montréal puis au Japon. Cette entrée dans le monde de la mode lui apporte un certain succès.

Lors de ce premier séjour à Tokyo l'idée lui vient de devenir le premier mannequin au crâne rasé et tatoué. Ce geste apparaît audacieux auprès de ses agents. Nous sommes en 1992. Que ce soit à Montréal ou en Asie, on la laisse tomber. Elle se retrouve sans représentation. De retour à Montréal, tous croient que sa carrière est terminée. Il suffira du passage de Jean-Paul Gaultier à Montréal. Il découvre des photographies de la belle par le photographe Carl Lessard exposées sur les murs d'un restaurant. Coup de foudre. Elle sera la vedette de son prochain défilé et deviendra une de ses muses.



ÈVE SALVAIL
Sois toi et t'es belle
ÉDITIONS DE L'HOMME
256 PAGES

«Un ami a vu ma conférence sur l'échec et la perception de l'échec. Il m'a conseillé d'écrire un livre»

— Ève Salvail, mannequin international

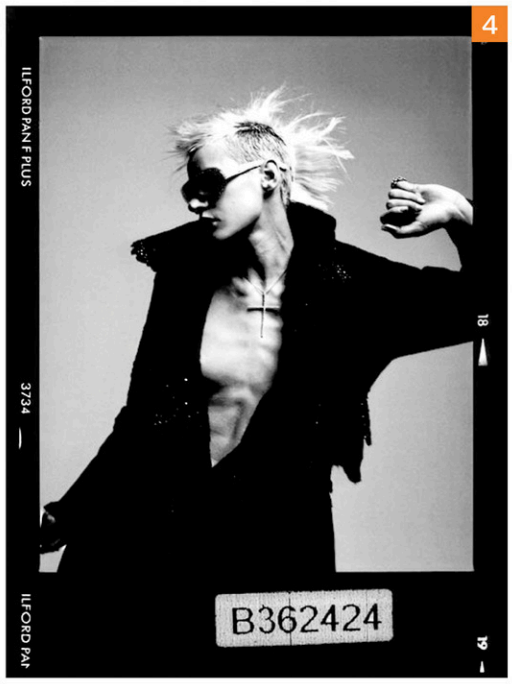


Du jour au lendemain, sa carrière stellaire est lancée. Il aura suffi d'un défilé. «J'avais la conviction que j'allais devenir le premier mannequin au crâne rasé. Je n'avais pas peur. Je me dis "WOW" en pensant à la façon dont les étoiles se sont alignées», relate-t-elle.

Au fil des années, elle est une figure au style unique. Avec sa taille fine en opposition aux courants de mode de la femme fatale, elle incarnera l'archétype du mannequin brindille. Et ce crâne rasé sera un point focal pour les créateurs. En plus de charmer Jean-Paul Gaultier, on la retrouve chez les plus grands noms, Chanel, Versace, Mugler, Armani, Prada, Donna Karan, Paco Rabane ou Christian Lacroix. En plus des passerelles, on la retrouve sur papier glacé. Ève excelle au jeu de la pose et de l'image. Depuis son jeune âge, elle a apprivoisé la photographie en devenant le modèle de prédilection de son père.

Ève Salvail est plus qu'une figure de mode. Au fil des années, on la découvre. Elle touche à plusieurs sphères du domaine artistique. Elle possède un talent pour le dessin, ses cahiers l'accompagnent partout. Le cinéma s'intéresse à elle. Ève possède une voix et un talent musical







qui se traduiront par une carrière de DJ.

Sa vie personnelle a connu des frasques dont une période d'excès et de consommation. Aujourd'hui sobre, elle partage ses expériences sous forme de conférence sur le thème de l'échec et de sa perception. Cette conférence a d'ailleurs été l'un des éléments déclencheurs de l'écriture de sa biographie. «Un ami a vu ma conférence sur l'échec et la perception de l'échec. Il m'a conseillé d'écrire un livre», dit-elle.

Sois toi et t'es belle connaît un bon rayonnement. Il sera lancé en Europe. Une tournée médiatique débutera en France le 18 février durant la semaine de la mode de Paris. Elle affirme toujours aimer les séances de photos se dit prête pour un retour sur les podiums internationaux en marge de la distribution de son livre en Europe. «Les mannequins de mon âge reviennent à la mode. Les filles avec qui je travaillais sont de retour!»

Elle nous parle de la possibilité d'une traduction anglaise. «Il faut que ça sorte aux États-Unis. J'ai vécu 23 ans à New York, j'ai des demandes pour la traduction.» Pour l'instant, la pandémie bouleversant tout, son seul souhait est la santé des gens.

Au-delà de l'emblématique mannequin tatouée, on découvre une Ève Salvail aux multiples facettes, tant sur le plan professionnel que personnel. Hors de question de ne pas lui demander quelques conseils avant de conclure notre conversation.

1 à 5

Ève Salvail à l'aise devant la caméra lors de séances avec la photographe new-yorkaise Jenny Hands. Les images font partie de son porte-folio de mannequin.

— PHOTO JENNY HANDS



PHOTO JIMMY HAMELIN

ÈVE SALVAIL, CRÉATRICE DE MODE

Ce projet cher aux yeux d'Ève a vu le jour après deux années. Essuyant refus par-dessus refus de la part des distributeurs, une rencontre avec le créateur de manteaux Pascal Labelle permet à la collection de voir enfin le jour. Le concept est de proposer des manteaux «hoodies» assez chic pour être porté lors d'événements spéciaux. «Ève m'a confié son désir d'avoir une ligne à son image avec son dragon comme effigie», nous raconte le designer. Voici donc la pensée d'Ève avec le savoir-faire de Pascal Labelle. La collection présente quatre modèles, trois vestes pour femmes et une pour homme. Chaque pièce est confectionnée sur mesure. **www.pascallabelle.com** CAROLINE GRÉGOIRE (COLLABORATION SPÉCIALE)

EN RAFALE

Q Quel conseil donnerais-tu à une aspirante à cette carrière?
R Je recommande Tokyo. Chaque audition est faite de façon encadrée. Il y a peu de criminalité dans cette culture basée sur le respect. La société est très calme et respectueuse. J'ai trouvé cela fascinant.

Q Parlons de tes cheveux. Sera-t-il possible de te voir un jour avec les cheveux longs?
R J'ai essayé de les laisser pousser pour les 20 ans de Leucan. Le confinement est arrivé, j'ai fait ma teinture et ma coupe de cheveux maison, au-dessus du lavabo. C'était tout croche. J'ai finalement tout rasé. Professionnellement, je ne peux pas avoir les cheveux longs. Ma marque de commerce est le tatouage. On me demande toujours de raser au moins les côtés pour le voir.

Q La dépense extravagante que tu as faite?
R Mon premier veston Jean-Paul Gaultier, à la suite de mon premier défilé. Il était dans la vitrine, c'était un veston pour homme que j'ai payé 1700 $, soit environ l'équivalent de mon cachet de défilé. Je n'ai pas fait une cenne avec mon premier *show*...

Q La tendance que tu ne portes pas?
R Je ne suis pas vraiment une fille de jeans ou t-shirt. J'ai mon propre style.

Q Pour DJ Ève, comment fait-on pour que la fête soit réussie?
R Il faut faire danser les femmes! Les gars restent plus longtemps et ils ont tendance à payer plus de cocktails aux dames qui elles, continuent de danser.

Q Entendrons-nous Ève chanter?
R Je trouve ça intimidant malgré ma qualité de voix. Je continue, mais je suis gênée.

Q Un ami a un problème de consommation, on fait quoi?
R Demande de l'aide. Demande de l'aide. Demande de l'aide. Demande de l'aide, parles-en! Dépendance, la violence conjugale, tout ce qui est un problème, tu en parles à quelqu'un.

Q Que dirais-tu à Ève à 18 ans qui s'apprête à devenir mannequin?
R Je ne dis rien. Je la regarde et je rigole. Je sais qu'elle va y arriver.

CAROLINE GRÉGOIRE (COLLABORATION SPÉCIALE)

le p'tit 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!



PHOTO ISTOCK/DAMEDEESO

JILL BIDEN, UNE PREMIÈRE DAME DYNAMIQUE!



PHOTO WIKIMEDIA COMMONS

Joe Biden deviendra le 20 janvier prochain le 46e président des États-Unis, et ce pour les quatre prochaines années. Son épouse, Jill Biden, deviendra alors la première dame des États-Unis. C'est comme ça qu'on nomme l'épouse du président. Même si elle n'a pas un rôle officiel, la première dame s'implique généralement dans différents dossiers et participe à des évènements et rassemblements importants. Michelle Obama, l'épouse de Barack Obama, a travaillé très fort à inciter les Américains à surveiller leur alimentation et à être en santé, par exemple. L'épouse de Donald Trump, Mélania Trump, s'est consacrée au problème de l'intimidation, notamment auprès des jeunes.

UNE BELLE COLLECTION DE DIPLÔMES!

Jill Biden a décidé de conserver son emploi, ce qui est très inhabituel! Elle avait également continué à travailler lorsque son mari Joe Biden était le vice-président du président Barack Obama.

Jill Biden est enseignante depuis près de 45 ans. Elle possède de nombreux diplômes d'enseignement, notamment une maîtrise en lettres de l'Université Villanova et un doctorat en sciences de l'éducation de l'Université du Delaware. Le doctorat est le plus haut diplôme qu'il est possible d'obtenir. Quand une personne possède ce diplôme, on l'appelle Docteur, même s'il ne connaît rien en médecine! Tu verras donc parfois Docteur Jill Biden dans les articles à son sujet.

Depuis plusieurs années, elle enseigne dans une université proche de Washington, où travaille son mari Joe Biden. Elle est aussi très engagée socialement! Elle est notamment la présidente d'une association qui sensibilise les jeunes au cancer et à la santé des seins.

Il y a fort à parier que Jill Biden saura faire bouger les choses à sa manière!

AUGMENTATION D'ANIMAUX ABANDONNÉS

Depuis quelque temps, un très grand nombre d'animaux abandonnés se retrouvent à la Société protectrice des animaux (SPA). Pendant la pandémie plusieurs personnes ont abandonné leur animal devant la porte de la SPA.

POURQUOI PLUS D'ABANDONS?

Les cliniques vétérinaires sont actuellement débordées. À cause de la pandémie de COVID-19, il est plus difficile d'obtenir un rendez-vous dans une clinique pour faire soigner son animal. Les cliniques fonctionnent avec des équipes réduites et ne peuvent pas voir tous les animaux malades. Une visite chez le vétérinaire peut aussi coûter très cher. De plus, puisque beaucoup de gens ont adopté des animaux durant le confinement, les demandes de visites en clinique vétérinaire ont beaucoup augmenté. Cela fait en sorte que plusieurs propriétaires d'animaux qui ne sont pas capables de faire soigner leurs animaux malades vont simplement décider de les abandonner. C'est pourquoi la SPA se retrouve présentement avec un nombre important d'animaux malades.

Avant d'être placés en adoption, les animaux malades recueillis par la SPA doivent être soignés. Espérons donc que ces animaux retrouveront vite la santé et trouveront surtout une nouvelle famille rapidement!

UNE FICHE ÉDUCATIVE!

Pour les enseignants et les parents qui souhaiteraient se servir du contenu de «Ma semaine d'actu» pour explorer des notions des 2e et 3e cycles du primaire, une fiche éducative est disponible gratuitement chaque semaine. Vous la trouverez la section jeunesse de toutes nos plateformes numériques sous le titre «Activités à faire en famille ou en classe». Passez le mot à votre école! Apprendre avec l'actualité, c'est vraiment super!

DÉCÈS D'UN CHEF AUTOCHTONE IMPORTANT : MAX GROS-LOUIS



PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL

Souvent décrit comme un pilier de la nation huronne-wendat, le chef Max Gros-Louis est décédé samedi soir. Pour t'aider à comprendre qui était cet homme, voici son portrait.

SES DÉBUTS À WENDAKE

Max Gros-Louis est né en 1931 à Wendake, une communauté de la nation huronne-wendat dans la région de Québec. Max Gros-Louis a décidé de faire des études pour se spécialiser en droit autochtone, notamment pour comprendre toutes les lois qui encadrent les personnes des Premières Nations. Il a toujours eu la volonté de représenter et de défendre son peuple. Il était aussi un chasseur et un trappeur talentueux!

DEVENIR CHEF

C'est en 1964 qu'il devient chef, pour la première fois, de la nation huronne-wendat. Au total, il sera chef pendant 33 ans à différents moments. Comme chef, il a fait valoir les droits des personnes autochtones au sein de la nation québécoise.

Outre son poste de chef de la nation huronne-wendat, Max Gros-Louis a aussi été un des membres fondateurs de l'Assemblée des Premières Nations, en 1969. Cette assemblée est chargée de représenter les intérêts des Premières Nations à travers le Canada. Grâce à ses talents de négociateur et sa connaissance de la culture autochtone, il a été en mesure d'ouvrir le dialogue entre les nations du Québec.

UNE RECONNAISSANCE NATIONALE

Pour honorer son travail remarquable pour les droits autochtones, Max Gros-Louis a reçu plusieurs distinctions très prestigieuses. Il a été fait officier de l'Ordre du Québec en 2011 et membre de l'Ordre du Canada en 2016. Ces distinctions sont remises aux personnes d'exceptions qui ont participé au rayonnement du Québec et du Canada et qui ont laissé une empreinte de leurs accomplissements.

Au fil de sa vie, Max Gros-Louis aura fait avancer de manière considérable les droits des personnes autochtones, autant au Québec qu'au Canada. Son dévouement et sa connaissance des Premières Nations ont fait de lui une personne écoutée et respectée. Toutes nos pensées sont avec nos amis des Premières Nations, sa famille et ses proches.

TEXTE DE CLAUDINE GIROUX, JOURNALISTE STAGIAIRE (UQAM)



CARICATURE JEAN ISABELLE, LE NOUVELLISTE.

UNE SITUATION TENDUE AUX ÉTATS-UNIS

La situation qui se déroule actuellement aux États-Unis est assez complexe. On t'a dit récemment que Joe Biden allait être le prochain président des États-Unis. Il a gagné les élections en remportant le plus grand nombre de grands électeurs. Toutefois, le président Donald Trump continue de dire qu'il y a eu de la tricherie au cours de l'élection, et qu'on a compté des bulletins de vote illégaux. Pourtant, il n'y a aucune preuve d'une quelconque tricherie. Ni le président Trump ni son équipe n'ont été en mesure de le prouver et des experts en sécurité ont même dit que ces élections avaient été parmi les plus sûres.

UNE PROFONDE DIVISION

Même si Joe Biden a été élu en majorité, un gros pourcentage de la population a tout de même voté pour Donald Trump. Les deux hommes sont complètement opposés sur plusieurs points de vue, ce qui permet de comprendre que les Américains sont aussi divisés. Joe Biden, lors de son entrée en poste le 20 janvier prochain, aura une grosse tâche sur les épaules, celle de faire comprendre au peuple américain qu'il vaut mieux s'unir.

METTRE DE L'HUILE SUR LE FEU

Chez les Américains, la tradition veut que deux présidents qui se succèdent vont s'aider et faire la transition entre les deux gouvernements de manière pacifique. Pour la première fois de l'histoire, il ne semble pas que cela se fera de manière pacifique. On dit que Donald Trump «jette de l'huile sur le feu». C'est une expression populaire qui veut dire qu'une personne pose des gestes pour aggraver une situation déjà explosive. C'est pourquoi on peut le voir sur la caricature avec des bidons d'essence dans les mains. C'est comme s'il voulait que le feu devienne encore plus gros.

Derrière lui, sur la caricature, Joe Biden se tient avec des seaux d'eau, comme s'il était prêt à éteindre le feu de Donald Trump. C'est pour symboliser la lourde tâche qu'il aura de tenter d'unifier son pays lors de son mandat comme président des États-Unis.

TEXTE DE CLAUDINE GIROUX, JOURNALISTE STAGIAIRE (UQAM)

Je bricole



PHOTO NADINE TRUDEL

PETITES ÉTOILES

Une belle idée tirée du livre *Génération marteau* de Stéphanie Lévesque. Tu peux déposer les étoiles sur une table, les suspendre à la fenêtre ou dans le sapin. La pâte à sel est facile à faire et simple à modeler.

OUTILS, MATÉRIAUX ET QUINCAILLERIE

- Pâte à sel
- Emporte-pièce ou carton
- Couteau de cuisine (celui à tartiner est parfait)
- Rouleau à pâte
- Spatule plate et mince
- Tôle à biscuits
- Fil, ficelle ou brin de laine

PRÉPARATION

- Nettoie ton plan de travail.
- Prépare la pâte. Il existe plusieurs recettes de pâte à sel. Stéphanie Lévesque a essayé celle-ci et elle l'aime bien.

Pâte à sel

INGRÉDIENTS

- 2 mesures de farine
- 1 mesure de sel (fin)
- 1 mesure d'eau

ÉTAPES

1 Dans un bol, mélange les deux mesures de farine avec la mesure de sel.
2 Ajoute graduellement l'eau.
3 Mélange le tout pour obtenir une pâte à modeler. Si la pâte est trop collante, ajoute de la farine. Si elle se fendille, ajoute un peu d'eau.

Note : Si tu veux colorer ta pâte à sel, ajoute quelques gouttes de colorant alimentaire dans le bol et mélange bien.

ASTUCES, TRUCS ET IDÉES

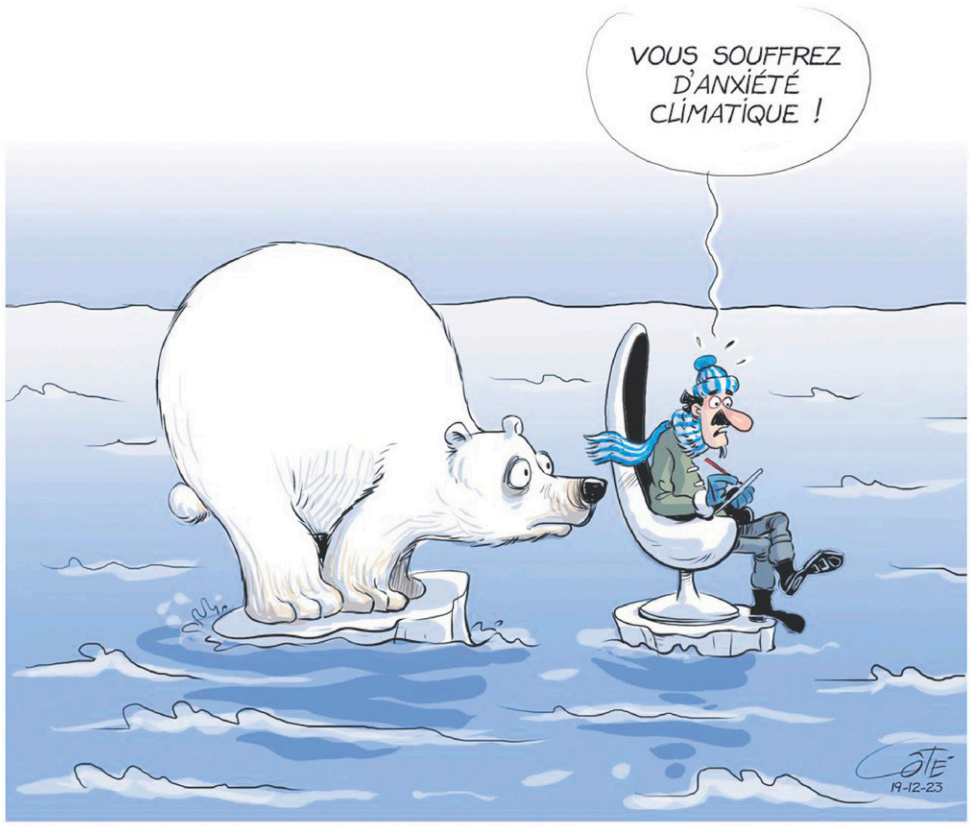
Si tu as des emporte-pièces, tu peux les utiliser. Sinon, dessine un modèle d'étoile sur un carton et découpe-le.

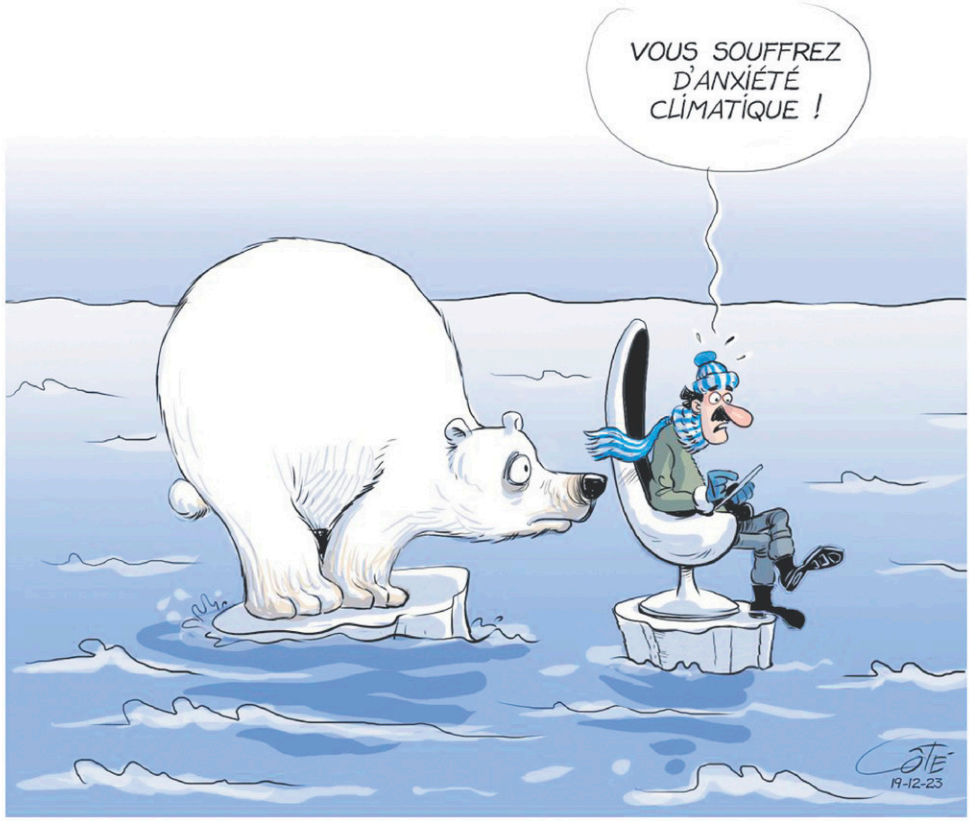
ÉTAPES

1 Avec le rouleau, abaisse la pâte à une épaisseur de ¼ po. Si elle est plus mince, les étoiles seront difficiles à modeler.
2 Dépose ton modèle sur la pâte et taille le contour avec un couteau ou encore utilise un emporte-pièce. Si tu souhaites suspendre tes étoiles, fais un petit trou dans une des pointes avec un cure-dent pour pouvoir y passer un fil ou une ficelle.
3 Avec ta spatule, ramasse les étoiles et dépose-les sur une tôle à biscuits.
4 Préchauffe le four à 250 °F (120 °C). Demande l'aide d'un adulte pour la cuisson.
5 Fais cuire la pâte pendant environ une heure ou jusqu'à ce qu'elle durcisse. Tu peux vérifier de temps en temps. Si tes étoiles sont minces, il se peut que le temps de cuisson soit moins long.

LE JEU DES 7 ERREURS

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





SOLUTION

❶ La barbichette du Docteur Smog ❷ La patte de l'ours polaire ❸ Les boutons sur le manteau ❹ Le crayon ❺ Une vague en moins ❻ L'œil de l'ours ❼ Le glacier sous le Docteur

RÉGAL.

SUGGESTIONS D'EXPERTS BIEN CONNUS

PLANÈTE VINS



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
nrichard@gcmedias.ca

L'univers du vin n'aura jamais été présenté de façon aussi ludique, tant dans sa définition qu'en vignettes anecdotiques.

À la table de dégustation, on trouve trois professionnels : le «sommelier du peuple» Phil Lapeyrie qui nous offre pour une dixième année son expertise et ses conseils dans son guide des meilleurs vins; Nadia Fournier qui décrit méticuleusement et avec passion 1000 des meilleurs vins qu'elle a dégustés pour la 40e édition du *Guide du vin Phaneuf 2021*; et la championne de la démocratisation du vin, la sommelière Jessica Harnois qui, avec l'auteur Pierre Huet, maître des mots à l'humour caustique et l'artiste Guy Godin, s'éclatent de plaisir au fil des pages du livre *Santé!* Un bouquin divertissant, humoristique et instructif, bien campé sur les bases sérieuses d'un guide de dégustation, mais qui se lit comme un roman.

1 Jessica Harnois nous dévoile ses aventures au pays des bouteilles, comme le dit Huet en clin d'œil à *Alice au pays des merveilles*. À travers son parcours incroyable, on apprend tout ce qu'on doit savoir sur le vin, du vocabulaire à l'art de déguster, en passant par le restaurant et le cellier. La dégustation est une chose simple à portée de tous, nous dit Jessica qui rend un bel hommage à l'univers du vin «un monde extrêmement riche et complexe, peuplé d'individus incroyables».

BÙ ÉDITION LIMITÉE RIESLING GEWURZTRAMINER 2019
13 $ • En épicerie • 12,5 % • 7,8 g/L

Forte d'une expérience qui l'a menée partout dans le monde, entres autres quand elle était acheteuse de vins de prestige pour la SAQ, Jessica a créé les vins Bù, justement pour rendre accessible des vins de qualité à un prix raisonnable. Pari renouvelé et encore une fois réussi avec son nouveau riesling canadien, une belle qualité à prix doux. Les notes florales du gewurztraminer qui compose à 25 % cette cuvée sont délicates et agrémentent le riesling qui s'affirme sur une trame citronnée vers une finale aux arômes de lavande. Un délice!

2 Philippe Lapeyrie déguste des centaines de vins par année pour choisir les meilleures bouteilles qu'il suggère dans son guide. Pour célébrer cette décennie, il nous offre de délectables anecdotes racontées avec la verve et l'humour qu'on lui connaît. Il avoue qu'il n'est pas fan de tous les vins qu'il déguste, mais comme bon sommelier se doit, il choisit l'excellence pour ses lecteurs et selon les occasions qu'il réfère dans ses *Tops* 10. Et s'il devait choisir une seule bouteille parmi l'ensemble, son choix repose sur une question très importante : avec qui il boira ce vin.

M. CHAPOUTIER CROZES-HERMITAGE LES MEYSONNIERS 2018
27,95 $ • 10259876 • 13 % • 1,5 g/L Ⓑ
Comme il est fou de syrah, Philippe a choisi cette cuvée juteuse où s'harmonisent les fruits noirs et les notes animales sur une charpente étoffée aux arômes de violette et de poivre fraîchement moulu.

3 Au premier chapitre de son livre, le sommelier nous confie que c'est un cadeau de Noël offert par sa mère en 1998 qui a changé sa vie. *Le Guide du Vin* de Michel Phaneuf fut la bougie d'allumage de sa carrière de sommelier. Nadia Fournier n'avait même pas encore l'âge légal pour déguster du vin à cette époque et elle était loin de se douter que sa vie à elle aussi allait changer quelques années plus tard, à la suite de sa rencontre avec Michel Phaneuf avec qui elle coécrit son premier guide en 2007. Toujours allumée et pertinente, Nadia signe avec brio encore cette année sa dixième édition solo.

MEINKLANG BURGENLAND NEUSIEDLERSEE 2018
18,70 $ • 13971164 • 12 % • 1,3 g/L Ⓑ
Sans être son coup de cœur absolu du Guide, Nadia a choisi ce vin d'Autriche, car il représente bien le renouveau du marché et de l'offre de la SAQ en fait de vins bios, naturels, de soif et pas chers. Je la cite : «Depuis son attaque nerveuse et bourrée de fruit, jusqu'à sa finale sapide et désaltérante, ce vin est l'exemple d'un pur vin de soif».

Ⓑ BIO

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

› Pour trinquer à ces œuvres et au succès de mes collègues, je vous propose une récente découverte de la Vallée de la Loire. Mes papilles ont boudé le sauvignon blanc pendant un certain temps, mais voilà qu'elles s'ouvrent à nouveau avec ce vin qui séduit en douceur avec la fleur de miel et des arômes qui rappellent le sucre d'orge sur un fruit délicat d'une texture à la fois vive et enveloppante. Aussi une très belle œuvre de Jean-François Mérieau!

JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU TOURAINE L'ARPENT DES VAUDONS 2019
20,20 $ • 12564233 • 12 % • 1,6 g/L



1





2





3







PHOTO ANNIE FERLAND

AVOIR LE DERNIER MOT

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Parfois, la première neige nous rappelle que la vie est un cycle. Ce fut mon cas lundi dernier, à mon réveil. Je préparais mon café d'une main, tenant Simone dans l'autre. Le trompettiste jazz italien Paolo Fresu trompetait justement dans mes oreilles (hé oui, vous devez savoir qu'après la passion pour les cocktails vient souvent la passion pour le jazz) et cette neige à travers la fenêtre m'a plongé dans mes souvenirs, jusqu'à mes débuts derrière le bar.

Bien que j'aie abandonné ma carrière au gouvernement pour me lancer derrière le bar de l'Atelier à 30 ans, le cocktail faisait déjà partie de mon ADN sans le savoir : ma nostalgie des vieilles choses, mon amour des nœuds papillon, des complets et du tweed, la verrerie fine, les cigares, les conversations animées des saloons où personne ne s'ennuyait de leur notification par téléphone.

En fin de semaine, permettez-moi de vous ramener aux années 30 grâce à un cocktail. Aux murmures émanant des *speakeasys* illégaux durant la prohibition américaine, plus spécifiquement au Detroit Athletic Club où serait née l'une des plus grandes harmonies de cocktails de tous les temps : le last word.

D'une simplicité désarmante, il vous amènera toutefois à mettre la main sur des ingrédients précis pour le réaliser. Ce ne sera pas facile, mais c'est le prix à payer pour une aussi délicieuse gorgée d'histoire.

Last word

INGRÉDIENTS

- 0,75 oz de gin (genièvre, herbacé ou épicé)
- 0,75 oz de liqueur Luxardo Maraschino
- 0,75 oz de chartreuse verte
- 0,75 oz de jus de lime frais
- Cerise marasquin (pour décorer)

PRÉPARATION

1 Dans un *shaker*, ajouter les ingrédients et mélanger avec de la glace.
2 Filtrer au tamis fin dans une coupe refroidie.
3 Décorer d'une cerise marasquin.

Santé!

Consultez le site Web
monsieur-cocktail.com

ON A GOÛTÉ



PHOTO FOURNIE PAR CRÉATION DELICIA

LA BSISSA DE CRÉATION DELICIA

La jeune entreprise québécoise Création Delicia a lancé une gamme de produits biologiques et naturels aux saveurs méditerranéennes. Les ingrédients proviennent de la Tunisie, pays d'origine des trois fondateurs, et sont transformés à Saint-Jérôme.

On a goûté à la Bsissa, ce mélange déjeuner prêt à consommer qui nous intriguait car il ne ressemble pas à ce que nombre d'entre nous sommes habitués de manger au premier repas de la journée. Composé de céréales, de légumineuses torréfiées, d'arômes et d'épices, la Bsissa en farine se déguste sous forme de crème ou de frappé.

Pour la crème déjeuner, qui peut remplacer le gruau par exemple, on ajoute de l'huile d'olive et un peu de lait ou d'eau. Note importante ici : la farine n'est pas sucrée, et c'est de loin meilleur en y ajoutant du miel, du sirop d'érable ou encore du sucre de dattes, tel que suggéré. On l'a garnie de raisins secs et de noix de Grenoble pour créer un mélange qui nous a plu — ce sont de nouvelles saveurs à apprivoiser.

On a aussi essayé la version frappée en ajoutant de la Bsissa à du lait ou du lait végétal (amandes) et du sucre de dattes ou du miel. Un résultat intéressant, mais la farine ne se mélange pas parfaitement au liquide et a tendance à se déposer au fond du verre. On suggère de l'intégrer à un smoothie. Végétalienne, la Bsissa est aussi proposée en version sans gluten, au goût légèrement différent.

Parmi les autres produits de Création Delicia, on retrouve notamment le sucre de dattes Degla et le breuvage Cœur de dattes, un substitut de café constitué de noyaux torréfiés et moulus, sans caféine, au goût doux et un peu amer.

Des sels liquides provenant d'une source thermale tunisienne ont aussi été développés : réduits en sodium, ils sont offerts en versions originale ou aromatisées (thym, romarin et poivre pour les légumes et les viandes; gingembre, aneth et ail pour les poissons et fruits de mer).

Tous les produits sont en vente sur le site **creation delicia.com** ainsi que dans plusieurs épiceries et magasins d'aliments naturels (prix de la Bsissa : 9,25 $/300 g).

RAPHAËLLE PLANTE

POUR EMPORTER : LE FIN GOURMET

ELSA, ELLE L'A


1

De l'amour et des produits d'ici : c'est ce qu'on trouve en quantité dans les plats du Fin Gourmet, mitonnés par Elsa Bhérer.

SOPHIE MARCOTTE
Collaboration spéciale
smarcotte@lesoleil.com


2

CRITIQUE

Ça fait 14 ans qu'Elsa Bhérer met la main à la pâte dans ce petit resto de l'avenue Raoul-Jobin, dans l'ouest du quartier Saint-Sauveur. Au début, à l'âge de 18 ans, elle a commencé par épauler sa mère, Marina, propriétaire de l'endroit, en se chargeant du service. Elle a ensuite suivi un cours de sommellerie, a acheté des parts du restaurant, et depuis trois ans, elle est chef copropriétaire.

C'est donc elle qui injecte de l'amour dans les moules en escabèche, acras de morue, ris de veau, fish & chips et autres plats, pour le moment encore uniquement offerts pour emporter. Les desserts, qui m'ont à chaque visite laissé un souvenir précieux, sont quant à eux toujours le terrain de jeu de sa mère.

LE CASSOULET QUI CONSOLE

Des mets tout prêts, ce sera bienvenu en ce samedi de travaux de rénovation où nous n'avons ni le temps ni l'envie de cuisiner. J'ai failli craquer pour l'assiette de tapas, toute en fraîcheur et suffisante pour constituer un repas, mais David et moi avons finalement respecté la sainte trilogie entrée-plat-dessert, avec en extra un pain de la boulangerie Le Soleil Levain, à Deschambault.

Pour commencer, direction l'Inde avec du chou-fleur rôti au garam masala et gratiné de parmesan, dans une sauce coco, lime et oignons. L'aspect est beige, mais pas le goût! C'est gorgé de saveurs et ça réchauffe le cœur. Les arancinis sont eux aussi réussis, particulièrement leur coque frite, mince et étonnamment peu grasse. À l'intérieur, un risotto cuit dans un bouillon de pintade, du parmesan, des morceaux de portobellos et de champignons de Paris… et des poivrons qui jouent les envahisseurs — j'en incorporerais moins, pour mieux mettre les champignons en valeur. Mention à la sauce marinara, très peu acide — je sais, c'est une obsession chez moi.


3

Nous aurions pu acheter du vin sur place — il y en avait de très inspirants —, mais nous voulions prendre une pause d'alcool. Sauf qu'une fois attablée devant l'appétissant cassoulet, je refuse de l'accompagner d'un vulgaire verre d'eau, et je vais chercher un reste de rouge de Jean-Paul Daumen (Méditerranée, 2018) dans notre petit frigo à vin. Heureuse idée! Il se marie bien à ce mijoté tout simplement parfait : des hauts de cuisse d'une émouvante tendreté et goûteux à souhait (ils ont été confits dans le gras de canard), deux excellentes saucisses de canard confit de la Maison du gibier, des lardons en quantité, des haricots blancs, quelques légumes — chou-fleur, carottes, courge musquée —, le tout dans une sauce épaisse qui accueille avec joie la visite d'un bout de pain. Un plat presque aussi réconfortant que les étreintes d'êtres chers qui nous manquent tant.

Le tartare de thon nous laisse mi-figue mi-raisin. Sa sauce vierge à la putanesca ne lui procure pas beaucoup de liant, et des morceaux de poivrons rouges sont encore ici un brin expansifs. Les frites brunes, elles, nous rappellent d'agréables repas estivaux dans les casse-croûtes, mais leur mayonnaise au pesto de fanes de carottes et persil les élève dans une autre catégorie. Avec ça, une salade mesclun et de bons croûtons gorgés de beurre.

Comme d'habitude, nous n'avons plus faim, mais trois desserts nous attendent. Il faudra leur faire honneur. On réchauffe d'abord au four les bottereaux, de jolis petits beignets frits originaires de Nantes, enrobés de sucre et contenant de l'eau-de-vie (ici, du kirch discret). C'est le conjoint d'Elsa qui les fait, apprendrai-je plus tard; il est Nantais, et c'est la recette de sa grand-mère. Ensuite, place au moelleux gâteau aux carottes de Marina, qui réserve de belles surprises — ananas, abricots, noix de Grenoble — et dont le crémage fromagé est très peu sucré, ce qui me plaît beaucoup. On a gardé le meilleur pour la fin : le gâteau aux dattes et chocolat, nappé d'une sauce au caramel à la fleur de sel. Une combinaison d'ingrédients que personne ne pourrait désapprouver.

1 Belle maîtrise des textures dans l'entrée d'arancinis aux champignons avec sauce marinara
— PHOTOS LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

2 Le réconfort est à la mode cet automne. Vous en trouverez une bonne dose dans l'impeccable cassoulet du Fin Gourmet.

3 Les desserts de Marina, copropriétaire du resto avec sa fille Elsa, sont renommés depuis plus de deux décennies. Ici, son gâteau aux dattes et chocolat nappé de sauce au caramel salé.

Mets pour emporter du mercredi au samedi soir et du mercredi au vendredi midi

Commandes au www.lefingourmet.ca ou au 418 682-5849

Coût de l'addition pour un repas (deux entrées, deux plats, du pain et trois desserts), avant taxes et pourboire : 94 $

TEMPS DE CRISE

LA CUISINE «NATURALISTE» DE DUCASSE


1

OLGA NEDBAEVA
Agence France-Presse

PARIS — Quand vous êtes confinés et que le stress vous pousse vers des plats gras et sucrés, le chef le plus étoilé au monde, Alain Ducasse, vient chez vous avec sa cuisine «naturaliste», imaginée pour un palace et qui «descend dans la rue» en temps de crise.

Le concept de la «naturalité», qui bannit la viande et réduit au minimum le beurre, ces socles de la cuisine traditionnelle française, a été conçu il y a six ans pour le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, à Paris, 3 étoiles Michelin, fermé depuis le deuxième confinement après une brève réouverture.

Préparé avec les mêmes produits qu'au Plaza, le menu «populaire» baptisé Naturaliste, conçu par le chef de ce restaurant Romain Meder et réalisé par la Péruvienne Marvic Medina Matos est désormais livré à Paris pour un prix moyen de 22 euros.

Une offre à emporter qui s'ajoute à celles de pâtés, foie gras ou joues de bœuf aux lardons des bistrots traditionnels d'Alain Ducasse qui livraient déjà lors du premier confinement.

«C'est le moment de prendre soin de la planète, manger de manière éthique et durable», déclare Alain Ducasse.


2


3

CAROTTE ET POMME 3 ÉTOILES

Peu avant le reconfinement, il a publié *Le Grand livre de la Naturalité* qui raconte l'évolution de son approche, cosigné avec Romain Meder et Jessica Préalpato, cheffe pâtissière d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, et consacrée meilleure pâtissière au monde par le classement *50 Best* en 2019.

«Le stress peut nous orienter vers les nourritures grasses, trop salées, trop sucrées, trop tout. C'est le moment de faire attention, d'où cette orientation vers la +naturalité+» pour un plus grand public, déclare Alain Ducasse, couronné de 21 étoiles pour ses restaurants à travers le monde.

C'est dans les cuisines du bistrot parisien Aux Lyonnais que Romain Meder travaille sur le menu «Naturaliste», végétal avec un peu de poisson, et où maïs ou pois chiche, aliments en conserve banals dans l'imaginaire collectif, sont anoblis.

«Il est difficile d'arriver à l'essentiel, trouver des choses simples qui vont donner du *peps* au plat», raconte-t-il. Pour le maïs, c'est les origines de Marvic Medina Matos qui viennent à la rescousse avec sa culture gastronomique où «le maïs est très important».

Un des plats est construit autour de la carotte, son légume fétiche, qu'il travaille dans son intégralité, comme dans le 3 étoiles.

«Je pars du principe que la carotte ne peut pas être servie sans les fanes parce qu'elles font partie du goût de la carotte», explique Romain Meder. Les épluchures serviront à faire une limonade qui, réduite, donnera un caramel un peu acide.

Déshydratée, réhydratée, fermentée ou cuite en papillote avec des algues : «Avec une carotte, on arrive à faire des goûts puissants, des plats qui ont beaucoup de caractère», dit-il.

Pareil pour la pomme de Jessica Préalpato, l'un des derniers desserts créés pour le palace. «Je ne l'ai pas coupée comme j'aurais pu le faire avant, en petits morceaux [...]. Vous avez une pomme qui arrive, travaillée bien sûr, déshydratée, réhydratée avec un condiment à l'intérieur», raconte-t-elle.

Une version plus radicale encore de la «desseralité», déclinaison de la «naturalité» pour le dessert, qu'elle conçoit avec très peu de sucre,juste comme un assaisonnement.

DÉMOCRATISATION

Si cette haute gastronomie est en hibernation pendant la crise sanitaire, Alain Ducasse croit qu'elle aura toujours sa place.

«C'est comme la haute couture. Une des raisons d'être de la gastronomie, c'est la haute gastronomie. Et la haute gastronomie française est pour l'essentiel le *flagship* (porte-drapeau) de la gastronomie mondiale».

En attendant, le chef tente de démocratiser ses bistrots, à l'image d'Allard à Saint-Germain-des-Prés où il a invité à la mi-octobre Alexia Duchêne, 24 ans, demi-finaliste de la très populaire émission de M6 *Top Chef*. «Je lui ai dit : on te donne les clés, tu fais ce que tu veux», raconte Alain Ducasse.

Elle y propose un menu autour de 30 euros le midi et à 60 euros le soir, bien en dessous du ticket habituel, pour attirer un public jeune parisien en absence des touristes, un projet actuellement en suspens à cause du confinement.

C'est la manufacture du chocolat d'Alain Ducasse qui marche le mieux. «Le chocolat se porte bien, dans une période de stress et d'incertitude. C'est un petit plaisir, pas trop cher, comme la barre à croquer entre 6 et 7 euros».

Peu avant le reconfinement, le chef le plus étoilé au monde, Alain Ducasse 1, a publié Le Grand livre de la Naturalité qui raconte l'évolution de son approche, cosigné avec Romain Meder 2 et Jessica Préalpato 3, cheffe pâtissière d'Alain Ducasse au Plaza Athénée. — PHOTOS AFP

LES TARTARES DE KÜTO MAINTENANT À QUÉBEC



RAPHAËLLE PLANTE
rplante@lesoleil.com

La région de Québec compte depuis jeudi un tout premier Küto – Comptoir à Tartares, qui a ouvert ses portes dans Neufchâtel. Il s'agit déjà d'une vingtième succursale dans la province pour cette jeune entreprise québécoise fondée en 2016 où — vous l'aurez deviné — le tartare est en vedette.

Derrière cette percée dans la capitale, on retrouve le trio qui a fondé la boîte à beignes artisanaux Beiko : Antoine El-Khoury, Alexis Gateau Bégin et Jean-Sébastien Lacroix, qui se sont associés avec Nicolas Leblanc pour ouvrir la franchise Küto (prononcez «couteau») dans Neufchâtel, sur le boulevard de l'Ormière.

C'est d'ailleurs en cherchant un local dans les environs de Lebourgneuf pour y ouvrir un deuxième Beiko que les associés sont tombés sur l'endroit parfait pour y ouvrir non pas un comptoir à beignes, mais plutôt à tartares. «C'était trop grand pour Beiko, mais idéal pour Küto. Il y a une très bonne synergie dans Neufchâtel, on est tout près de Chocolats Favoris et de L'Oeufrier. On a un grand stationnement et on propose la cueillette au volant. On est seulement la 2e succursale à pouvoir offrir ce service», indique Antoine El-Khoury.

Beiko s'est installé dans un tout autre secteur, à Saint-Augustin-de-Desmaures, où la demande est «énorme» depuis son ouverture à la fin octobre, signale M. El-Khoury. L'intention est d'ouvrir d'autres petits comptoirs à beignes dans les prochaines années, et Neufchâtel est toujours dans la mire.

DÉCLINAISONS ORIGINALES

Mais revenons aux tartares. Küto propose une quinzaine de recettes originales : quatre au saumon, quatre au thon, quatre au bœuf, trois aux crevettes — une option intéressante pour les femmes enceintes comme elles sont cuites, note M. El-Khoury — et un tartare végétarien qui peut aussi être offert en version végétalienne. On tente de s'éloigner des classiques, par exemple avec le tartare de saumon érable et bacon ou style césar, le thon à l'italienne, les crevettes mexicaines ou encore le bœuf Küto avec un étonnant mélange de noix de Grenoble caramélisées, roquette, parmesan, oignons rouges et verts et cornichons à l'aneth.

«Ce sont des produits qui se consomment super bien en *take-out* et ça reste très rapide à préparer comme les recettes sont standardisées. On a vraiment été séduits par le concept. Tous les tartares sont servis avec un accompagnement au choix (chips maison, salade du chef ou césar, riz, soupe, petit nachos) et peuvent être transformés en poké bols très copieux», explique Alexis Gateau Bégin.

Quelques entrées et desserts complètent le menu — «le nachos froid au sashimi de saumon est vraiment surprenant», souligne M. Gateau Bégin.

Ce dernier ajoute que la promotion du mercredi a contribué au succès de Küto : dès 17h, on propose une trilogie de tartares de thon, bœuf et saumon, trois demi-portions à prix d'ami qui changent chaque semaine.

Si l'engouement est au rendez-vous dans Neufchâtel, les associés comptent bien ouvrir d'autres franchises dans la région au cours des prochaines années. En attendant de pouvoir accueillir la clientèle dans sa salle à manger de 45 places, où on pourra consommer de l'alcool, tout le menu est offert pour emporter au comptoir, ou encore en commandant en ligne pour la cueillette au volant. On indique qu'un service de livraison doit aussi être proposé avec Uber Eats.

Au 9065, boulevard de l'Ormière. Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 21h, samedi et dimanche de 16h à 21h. Info : **kuto.ca**



1



2

1 Tartare au bœuf style pub — PHOTOS FOURNIES PAR KÜTO COMPTOIR À TARTARES

2 Tartare au saumon érable et bacon

3 Tartare au thon «Tuna Tatar» en poké bol

«On a vraiment été séduits par le concept. Tous les tartares sont servis avec un accompagnement au choix (chips maison, salade du chef ou césar, riz, soupe, petit nachos) et peuvent être transformés en poké bols très copieux»

— Alexis Gateau Bégin, franchisé du comptoir Küto de Québec



3

RECETTESPRATIQUES

INGRÉDIENTS



1 ARTICHAUTS MARINÉS ÉGOUTTÉS
2 BOÎTES DE 320 G



2 SALAMI EN TRANCHES
50 G (1 3/4 OZ)



3 TOMATES SÉCHÉES HACHÉES
80 ML (1/3 DE TASSE)



4 BASILIC FRAIS ÉMINCÉ
30 ML (2 C. À SOUPE)



5 36 OLIVES MANZANILLA

PRÉVOIR AUSSI :
- 1/2 petit oignon rouge haché

FACULTATIF :
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché

LA RECETTE DE LA SEMAINE

VERRINES ANTIPASTO



Préparation : 15 minutes •
Quantité : 12 verrines •
Sans noix / Sans œuf

PRÉPARATION

1 Hacher grossièrement les artichauts.
2 Dans un bol, mélanger les artichauts hachés avec le salami, les tomates séchées, le basilic, l'oignon et, si désiré, le persil. Poivrer et remuer.
3 Répartir la préparation aux artichauts dans douze verrines.
4 Piquer 3 olives sur 12 mini-brochettes. Disposer les mini-brochettes sur chacune des verrines.

PAR PORTION

Calories	61
Protéines	3 g
Matières grasses	2 g
Glucides	9 g
Fibres	3 g
Fer	1 mg
Calcium	31 mg
Sodium	386 mg



Recette tirée du magazine 5 ingrédients, 15 minutes, décembre 2020. Publié par Éditions Pratico-pratiques.

PHOTOS TIRÉES DU MAGAZINE *5-15*, DÉCEMBRE 2020

FONDANTS AU CHOCOLAT STYLE FORÊT-NOIRE



Recettes tirées du magazine *Je cuisine, décembre 2020, Soupers 4 services*. Publié par Éditions Pratico-pratiques.

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 14 minutes • Quantité : 2 portions

INGRÉDIENTS

- 100 g (3 1/2 oz) de chocolat noir 70 % coupé en morceaux
- 80 ml (1/3 de tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 30 ml (2 c. à soupe) de kirsch
- 2 petits œufs battus
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage
- 8 cerises surgelées
- 80 ml (1/3 de tasse) de jus de cerise

Pour la garniture

- 60 ml (1/4 de tasse) de crème fouettée
- Quelques copeaux de chocolat

PRÉPARATION

1 Beurrer et fariner deux ramequins d'une capacité de 250 ml (1 tasse).
2 Dans un bain-marie ou au micro-ondes, faire fondre les morceaux de chocolat.
3 Dans un bol, fouetter 60 ml (1/4 de tasse) de sucre avec le beurre, jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse.
4 Incorporer graduellement le chocolat fondu et la moitié du kirsch à la préparation au sucre. Ajouter les œufs battus et remuer.
5 Incorporer graduellement la farine en remuant, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
6 Verser la préparation dans les ramequins. Égaliser la surface.
7 Pour préparer à l'avance. Couvrir les ramequins et les placer au réfrigérateur. Sortir les ramequins du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson.
8 Pour servir. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
9 Cuire les fondants au four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la surface des fondants commence à craqueler légèrement. Retirer du four et laisser tiédir avant de démouler.
10 Dans une casserole, porter à ébullition le reste du kirsch, le reste du sucre, les cerises et le jus de cerise. Laisser mijoter de 4 à 6 minutes.
11 Servir les fondants au chocolat avec la préparation aux cerises, la crème fouettée et les copeaux de chocolat.



PHOTOS TIRÉES DU MAGAZINE *JE CUISINE, DÉCEMBRE 2020, SOUPERS 4 SERVICES*



PÂTÉ AU BŒUF BOURGUIGNON

Préparation : 35 minutes • Cuisson : 2 heures 9 minutes • Quantité : 8 portions

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 kg (environ 2 1/4 lb) de cubes de bœuf à ragoût
- 1 oignon haché
- 4 tranches de bacon coupées en dés
- 1 contenant de champignons blancs de 227g, coupés en quartiers
- 60 ml (1/4 de tasse) de fécule de maïs
- 2 carottes coupées en dés
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 60 ml (1/4 de tasse) de pâte de tomates
- 5 ml (1 c. à thé) de thym frais haché
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan frais haché
- Sel et poivre au goût
- 450 g (1 lb) de pâte à tarte
- 1 jaune d'œuf battu avec un peu d'eau

PRÉPARATION

1 Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire les cubes de bœuf sur toutes les faces de 4 à 5 minutes.
2 Ajouter l'oignon, le bacon et les champignons dans la poêle. Poursuivre la cuisson de 5 à 7 minutes en remuant de temps en temps.
3 Dans un petit bol, délayer la fécule de maïs dans un peu d'eau.
4 Ajouter la fécule délayée, les carottes, le vin rouge, le bouillon de bœuf, la pâte de tomates, le thym et l'origan dans la poêle. Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter de 1 heure 30 minutes à 2 heures à feu doux, jusqu'à ce que les cubes de bœuf soient tendres.
5 Au moment de la cuisson, préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
6 Diviser la pâte à tarte en deux boules. Sur une surface légèrement farinée, abaisser chaque boule de pâte en deux cercles de 33 cm (13 po) de diamètre.
7 Déposer l'une des abaisses dans une assiette à tarte creuse. Verser la préparation aux cubes de bœuf dans l'abaisse. Couvrir avec l'abaisse restante et presser le pourtour afin de sceller les deux pâtes. Couper l'excédent de pâte.
8 Badigeonner la surface de la pâte avec le jaune d'œuf. Faire de petites incisions au centre de la pâte afin de laisser la vapeur s'échapper.
9 Cuire au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus de la pâte commence à dorer.
10 Pour préparer à l'avance. Retirer le pâté du four et laisser tiédir. Transférer le pâté dans un sac hermétique. Placer au réfrigérateur ou au congélateur. Le cas échéant, laisser décongeler au réfrigérateur la veille du repas.
11 Pour servir. Réchauffer au four de 40 à 50 minutes à 180 °C (350 °F). Au besoin, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium à mi-cuisson si la pâte devient trop dorée.

Quelques bières à découvrir

PHILIPPE WOUTERS
CHRONIQUE
philippe.wouters@gcmedias.ca



1 SURE AUX FRAMBOISES
BIÈRERIE SHELTON

Une bière aux fruits, loin d'être sucrée, mais si bien équilibrée. Au nez, on retrouve les framboises fraîches qui ont mûri au soleil. En bouche, l'acidité de la bière prolonge chaque gorgée, nous laissant avec une belle sensation de boire un yogourt aux fruits. Une bière acidulée, fruitée et désaltérante.

2 SAGUARO
BRASSERIE À LA FÛT

J'adore la dentelle que procure cette mousse. Au nez, on retrouve des arômes herbacés provenant des houblons. On se croirait aussi au milieu d'un champ d'orge. En bouche, l'amertume est bien sèche; c'est le rôle que l'on donne aux houblons utilisés habituellement dans les pilsners. On est peut-être un peu plus loin de l'amertume sèche habituelle d'une pilsner, mais ce n'est pas grave, car c'est bien assumé.

3 DOMINUS VOBISCUM TRIPLE
BRASSERIE CHARLEVOIX

C'est dans le cadre d'une séance de dégustation de bières triples que je me suis rappelé pourquoi j'aimais cette bière. D'abord parce que les triples nord-américaines sont souvent trop sucrées, mais pas celle-ci. Ensuite parce que les triples belges sont souvent très sèches, mais pas celle-ci. On a donc le meilleur des deux mondes. Mention spéciale aux notes sucrées et alcoolisées en rétro-olfaction, idéales pour recevoir une bouchée de fromage cheddar affiné, par exemple.

4 SWORDFISH
BRASSERIE LE NAUFRAGEUR

Avez-vous remarqué cette belle mousse moka, signe d'une présence de matière en suspension dans la bière? Au nez, les notes torréfiées de la céréale s'évoquant une tranche de pain rôtie sont très agréables. En bouche, la bière présente un beau sucre résiduel sur une légère amertume. On est loin d'un Brown Ale ou d'une double; on est sur une bière atypique qui contribue à la culture bière au Québec.

5 PIMP MY LIMO – À LA FRAMBOISE
BRASSERIE DÉPAREILLÉE

Belle couleur orange rosée. Au nez, on sent vraiment la limonade à la framboise qu'on achète fraîchement pressée. En bouche, l'acidité est modérée, mais bien présente. C'est en fin de bouche que le sel s'exprime, relançant le caractère de la bière. Cette brasserie est capable de faire des bières extraordinaires à partir de projets originaux.

1



2



3



4



5



PHOTOS FOURNIES

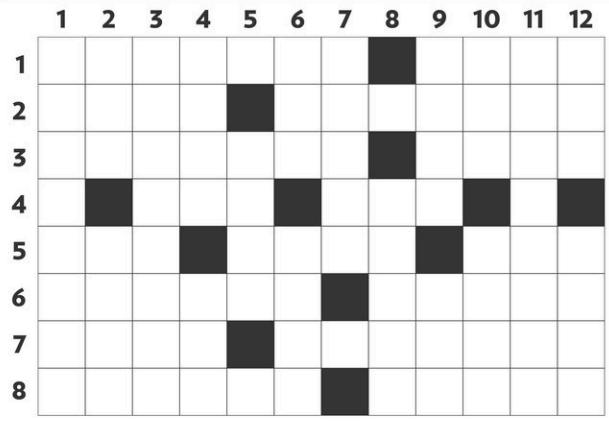
24 JOURS DE FROMAGES!

Chocolats, thés, friandises… et pourquoi pas fromages? On retrouve des calendriers de l'Avent pour tous les goûts, et les dents fromagées seront sans doute ravies d'apprendre que les marchands IGA lancent une version composée de produits artisanaux du Québec, en collaboration avec les fromages CDA. Pendant 24 jours donc, petits et grands pourront découvrir une quinzaine de produits provenant de neuf fromageries de partout en province : La vache à Maillotte, Fromagerie P'tit Plaisir, La Cabriole, Fromagerie du Terroir de Bellechasse, L'Ancêtre, Le Fromage au Village, Fromagerie Saint-Benoît-du-Lac, Rang 9 et Fritz Kaiser. En vente au prix de 35,99 $ jusqu'à épuisement des stocks. Les marchands IGA proposent également d'autres exclusivités pour le temps des Fêtes, notamment la tourtière végétalienne Vegeat en collaboration avec le chef Jean-Philippe Cyr, à base de protéine de pois jaune (13,99 $); les polpettes de Stefano Faita, des boulettes de porc inspirées de sa «mama» en version classique ou pesto (9,99 $); la bûche de Madame Labriski Bomba Rosa à la vanille, framboise et chocolat, sucrée à la purée de dattes (24,99 $); ou encore la crème glacée de la laiterie Chagnon au pain d'épices, qui comporte des morceaux de biscuits et du glaçage blanc au fromage à la crème (5,99 $). IGA a aussi lancé récemment les boîtes repas C'est prêt, qui comprennent trois repas différents pour une famille de quatre personnes, à réchauffer et assembler. La boîte rouge contient des classiques des Fêtes : tourtière du Lac-Saint-Jean, rôti de dinde farcie aux canneberges et flanc de porc farci (95,99 $). **RAPHAËLLE PLANTE**



PHOTO FOURNIE PAR IGA

MOTS CROISÉS JUNIOR



HORIZONTALEMENT

1 L'ensemble de tout ce qui existe. – Qui n'a ni creux, ni bosses et qui n'est pas en pente.
2 Division d'un ouvrage écrit. – Vente à prix réduit, article en promotion.
3 Situation sans issue. – Don fait par testament.
4 Elle est souvent bordée d'immeubles. – Détérioré par l'usage.
5 On s'y rend en bateau, ou en traversant un pont. – On y fait du feu. – Style de musique dont les paroles sont récitées sur un air rythmé et répétitif.
6 Goût caractéristique d'un aliment, d'une boisson. – Matière constituée par les muscles.
7 Qui éprouvent une émotion. – Elle résulte d'une distorsion brutale de la cheville.
8 On peut les manger le lendemain. – Armes de ceux qui pratiquent l'escrime.

VERTICALEMENT

1 Se servir de quelque chose.
2 Mot servant à désigner une personne. – Partie tranchante d'un couteau.
3 Qui arrivent lorsqu'on ne s'y attend pas.
4 Petit de la vache. – Est opposé à l'ouest.
5 On s'en sert pour transporter de l'eau.
6 Se dit de poils, de cheveux coupés au niveau de la peau. – Extrêmement.
7 Liquide incolore et salé qui sort de la peau.
8 Groupement religieux dirigé par un gourou.
9 Se dit d'un teint peu coloré. – Interjection servant à stimuler.
10 Dépôt qui se forme dans les liquides fermentés. – Qui est difficile à trouver.
11 Elle vit peut-être à Londres.
12 Qui t'appartiennent. – À proximité.

SOLUTION du dernier numéro

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	L	I	L	L	I	P	U	T	I	E	N	■
2	I	D	E	A	L	E	■	A	L	L	E	R
3	S	E	■	S	E	U	L	S	■	U	S	E
4	S	E	C	S	■	R	A	S	E	■	S	U
5	E	■	R	O	C	■	R	E	N	E	■	S
6	E	T	E	■	E	N	D	E	T	T	E	S
7	■	R	E	C	R	U	E	■	R	A	V	I
8	G	I	R	A	F	E	■	F	E	T	E	R

MOT MYSTÈRE

DEFAUTS - Un mot de 8 lettres

AIGRE
AVIDE
BETE
BILE
CAPRICE
CASSANT
CHICHE
CRANER
CRETIN
CRUAUTE
CRUELLE
CYNIQUE
DEFICIENT
DEGRE
ECERVELEE
EGOISTE
EHONTEE
ENTETEE
ENVIER
ESCROC
FAT
GALEUX
GORET
GOULU
GRAVE
HAINE
HAUTAIN
HOSTILE
IMPOLIE
IRRESPECT
LICENCE
MORGUE
MOU
NOIRE
NULLE
PAON
PESTE
POISON
POSEUSE
PRETENTION
RANCUNE
RECHE
REQUIN
ROSSE
ROUE
ROULER
RUSER
SECHE
SOT
TAREE
TEIGNE
TETUE
VEULE

E	E	E	L	E	V	R	E	C	E	E	V	N	N	R
P	L	I	T	U	E	U	T	E	T	L	B	I	L	E
A	U	L	U	O	G	D	E	N	U	I	A	U	N	I
O	E	O	E	R	S	E	N	F	A	T	E	Q	I	V
N	V	P	O	U	S	F	I	A	U	S	T	E	T	N
U	O	M	N	C	R	I	A	A	R	O	S	R	E	E
E	C	I	R	P	A	C	H	I	C	H	E	A	R	E
T	A	O	T	E	Y	I	R	R	E	S	P	E	C	T
S	C	V	V	N	R	E	G	O	U	H	E	I	T	N
I	E	A	I	E	E	N	R	R	S	T	C	C	U	O
O	R	Q	N	D	U	T	X	I	E	S	N	E	H	H
G	U	A	B	L	E	A	E	T	O	D	E	G	R	E
E	R	E	L	U	O	R	N	R	A	N	C	U	N	E
C	T	E	E	S	U	E	S	O	P	O	I	S	O	N
E	N	G	I	E	T	E	R	O	G	A	L	E	U	X

Solution du dernier numéro : ESSONNE 21-11-2020

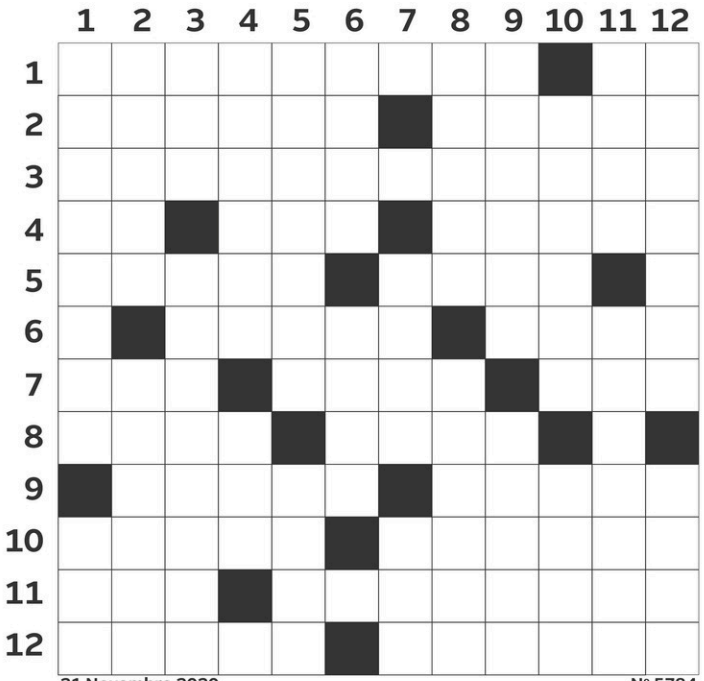
MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

1. Bouleversement dû à une émotion violente - Avenue.
2. Ramené au calme - Paraphé.
3. Patron des petits enfants.
4. Se dit à Malaga - Oeuvre de Corneille - À ce moment-là.
5. Sujet de conversation - Le plus jeune des dieux.
6. Son courant majoritaire est le sunnisme - Répandu çà et là.
7. Graffiti - Grandes divisions - Plate-forme flottante.
8. Volcan sicilien - Dangereux pour la navigation.
9. Entre deux arbres - Originaire.
10. Examinés attentivement - Représentation de la Vierge.
11. Divisions d'un siècle - Manier en tordant.
12. Taches sur la peau - Communautés fermées.

VERTICALEMENT

1. Petit ouvrage fortifié - Exprime un coup.
2. Gemme très estimée - Déesse grecque.
3. Un mois fleuri - Chevelure abondante.
4. Peu épais - Personne qui dirige.
5. Orifice respiratoire des plantes - Mousseux.
6. Porte en avant - Palmier à tige élancée.
7. Formule - Placé.
8. Consécration d'acteur - Composition musicale.
9. Fromages corses - Périmé.
10. Éclaircir par un commentaire - Préjudice.
11. Il rejette toute autorité - Depuis le point du jour jusqu'à midi.
12. Il ne faut pas les prendre pour des lanternes ! - Clubs de golf.



21 Novembre 2020 N° 5784

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	C	R	A	I	N	T	I	F	■	C	A	P
2	H	E	I	N	■	O	R	I	G	A	M	I
3	A	C	R	I	D	I	E	N	■	N	E	M
4	T	R	■	T	O	T	■	I	C	A	R	E
5	O	U	A	I	S	■	T	R	O	P	■	N
6	U	■	J	E	E	P	S	■	M	E	N	T
7	I	N	O	■	R	U	A	D	E	■	O	■
8	L	E	U	R	■	I	R	I	D	I	U	M
9	L	E	R	O	T	S	■	V	O	L	E	E
10	E	■	N	U	E	■	M	I	N	E	U	R
11	U	R	E	T	E	R	E	S	■	A	S	E
12	X	E	R	E	S	■	R	E	G	L	E	S

0049279

SUDOKU

		5	8		9		7	
4				6		2		
	2			1	7	5		
6				5	1			9
							6	8
1				4				
5	6		1			7		
					6		4	
		7			2			

5057

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

SOLUTION DU DERNIER SUDOKU

5	2	1	4	9	3	6	8	7
3	7	6	5	8	2	1	9	4
4	9	8	1	7	6	2	3	5
1	6	7	3	5	8	4	2	9
2	3	9	6	4	1	7	5	8
8	4	5	9	2	7	3	1	6
6	8	4	2	1	5	9	7	3
9	5	2	7	3	4	8	6	1
7	1	3	8	6	9	5	4	2

5056

Niveau de difficulté : facile

Ce jeu est une réalisation de Ludipresse • Informations **www.les-mordus.com** ou écrivez-nous à *info@les-mordus.com*

CITATION SECRÈTE par Isabelle Vadeboncoeur

C L	D L E O O	M E N O	M C B	U A P S I	A I L E L	N U T N I	I T S E	V F	Q E P B E	C E R I U	A E T O	N I N N	D D T
							■						
■			■					■					
■								■					
■			■					■					■
		■									■		

Thème : Citation de Goethe

Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire.

Solution du dernier numéro :

Citation d'Andrée Maillet: Ce sont toujours les indifférents qui sont les mieux renseignés.

HOROSCOPE

Samedi 21 novembre 2020

Bélier (21 mars au 19 avril)

Pour obtenir ce que l'on veut, il faut parfois être capable de faire état de ses propres mérites. Et grâce à l'actuelle présence de Mars toujours en Bélier, 2e décan, une démarche résolument assurée pourrait vous rendre éligible à un programme et vous permettre d'accéder à un nouveau poste. L'arrivée du Soleil dans un autre Signe de Feu, celui du Sagittaire, devrait d'ailleurs vous investir de courage, vous permettant de surmonter toute éventuelle gêne ou timidité. Pourquoi ne pas tenter votre chance actuellement?

Taureau (20 avril au 20 mai)

Étant donné que la Lune se trouve dans le Signe du Verseau, au carré du Taureau, vous devriez peut-être fournir un effort particulier afin de demeurer juste et équitable. Le fait qu'une personne ne soit pas seule à avoir commis une faute n'en minimise pas la gravité. Rappelez-vous que l'impartialité sera de mise, et qu'il ne faudrait pas excuser les uns alors que l'on condamne les autres. Par ailleurs, l'arrivée de Vénus en Scorpion, face au Taureau, devrait apporter un climat plus cordial qui rétablira l'harmonie dans vos relations.

Gémeaux (21 mai au 21 juin)

La façon de donner vaut souvent mieux que ce que l'on donne. N'ayez surtout pas peur de ne pas être à la hauteur, car si vous le faites avec amour, votre geste ne devrait pas décevoir. Étant donné qu'il s'agit d'un autre Signe d'Air, ce cycle Lunaire en Verseau promet d'harmoniser vos entretiens et de dissiper les tensions. Et si vous avez quelque chose sur le coeur, ce serait un bon moment pour en discuter, à condition de choisir habilement le vocabulaire que vous emploierez. Et le Soleil arrivera en Sagittaire, face aux Gémeaux!

Cancer (22 juin au 22 juillet)

Profitez de l'actuelle présence de Mercure en Scorpion pour parler de vos émotions ou fournir des explications visant à clarifier une ambiguïté. Dites ce que vous avez sur le coeur tel que vous le ressentez, sans prendre de détours, mais sans exagérer. Et grâce aussi à l'arrivée de Vénus en Scorpion, Signe d'Eau ami du vôtre, quelqu'un sera bien disposé à vous faire plaisir. La douceur devait être à l'ordre du jour, et c'est probablement sur le plan de l'intimité que vous trouverez un bien-être épanouissant.

Lion (23 juillet au 22 août)

On dit que celui qui donne, reçoit. Étant donné que la Lune parcourt votre Signe complémentaire, celui du Verseau, l'heure devrait être à l'entraide et à la réciprocité. Vous pourriez d'ailleurs grandement bénéficier de la coopération d'autrui. Il serait vraiment dommage de ne pas oser solliciter l'aide de ceux en mesure de vous la fournir. Après tout, vous n'aurez absolument rien à perdre en demandant. Surtout que l'arrivée du Soleil dans le Signe du Sagittaire ira de paire avec vos aspirations profondes.

Vierge (23 août au 22 sept.)

Concentrez-vous sur vos idéaux plutôt que sur ceux des autres. Le bonheur n'a pas d'unité de mesure et il ne sert à rien de vous comparer à autrui. Les valeurs selon lesquelles les autres orientent leurs vies ne sont pas forcément compatibles avec vos aspirations profondes. Étant donné qu'Uranus se trouve dans un Signe de Terre ami du vôtre, celui du Taureau, un heureux hasard pourrait modifier un contexte et rendre un désir beaucoup plus facile d'accès, d'autant plus avec l'arrivée de Vénus dans le Signe du Scorpion...

Balance (23 sept. au 23 oct.)

L'envie de modifier des arrangements pris au préalable pourrait vous mettre mal-à-l'aise, mais qu'avez-vous à perdre en cherchant à savoir si cela serait possible? En bon aspect de votre Signe, la Lune de passage en Verseau devrait avoir comme effet d'alléger l'atmosphère et de vous simplifier l'existence. D'ailleurs les autres pourraient vous surprendre en se montrant particulièrement aimables, flexibles et conciliants. Profitez-en pour émettre des propositions. D'autant plus avec l'entrée du Soleil dans le Signe du Sagittaire...

Scorpion (23 oct. au 21 nov.)

Un contretemps pourrait vous placer en situation d'attente cette fin de semaine. Mais malgré l'actuelle présence contraignante de la Lune en Verseau, au carré du Scorpion, l'arrivée de Vénus dans votre Signe devrait vous aider à ouvrir le dialogue en vue d'amorcer un processus de réconciliation. L'autre personne ne prendra peut-être pas l'initiative, mais cela ne voudrait en rien dire qu'elle serait opposée à rouvrir les voies de communication. Ce sera probablement à vous de prendre les devants...

Sagittaire (22 nov. au 21 déc.)

Les plus grands conquérants seront ceux qui savent vaincre sans bataille. Augmentant votre niveau d'assurance, l'arrivée du Soleil pour son mois annuel en Sagittaire devrait vous permettre d'étendre votre champ d'influence sans sévir ni élever le ton. C'est votre aplomb qui amènera les autres à accepter spontanément votre plan d'action et à vous emboîter le pas. Commencez par ne pas douter de vos aptitudes, et les autres auront spontanément confiance en vous.

Capricorne (22 déc. au 19 janv.)

Il n'est jamais trop tard pour bien faire, même si cela implique de faire marche arrière. Laissez votre coeur vous indiquer quel chemin prendre. N'évitez pas quelqu'un qui cherche à obtenir des explications. Une situation délicate pourrait se régler facilement grâce à la parole et à la diplomatie. Et tandis que l'amalgame Pluton-Jupiter-Saturne toujours en Capricorne, 3e décan, intensifiera votre charisme, vous pourrez convaincre les autres de la validité de votre point de vue...

Verseau (20 janv. au 18 fév.)

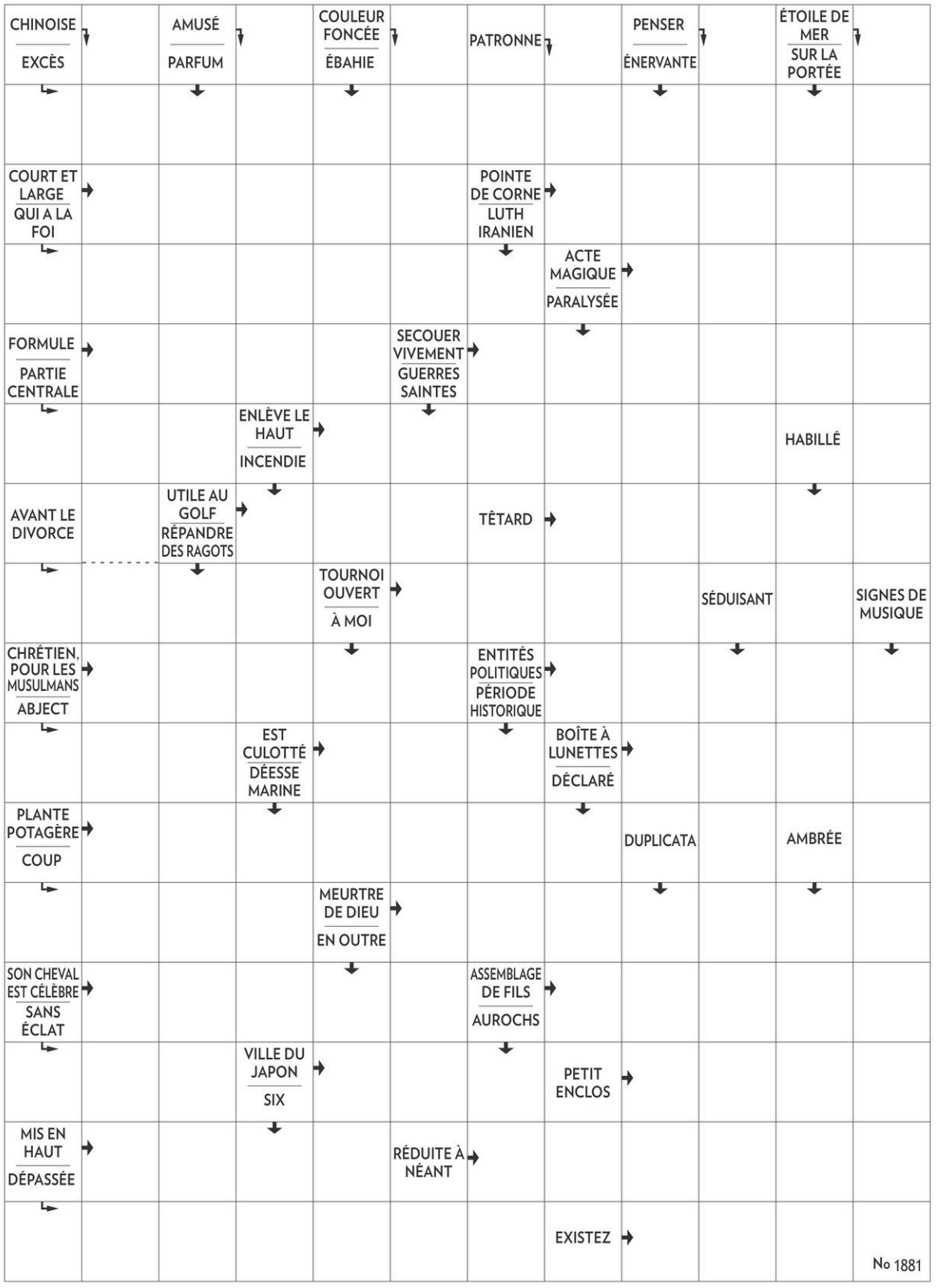
Le passage de la Lune en Verseau devrait encore vous offrir une journée active et affairée sur le plan social. Tandis que la communication jouera un rôle central, l'entretien de vos contacts devrait jouer un rôle déterminant dans la poursuite de certains objectifs, ne les négligez surtout pas. Et une approche qui sortira des sentiers battus ne sera pas forcément considérée trop audacieuse par la critique. C'est d'ailleurs plutôt l'originalité qui pourrait être retenue...

Poissons (19 février au 20 mars)

D'un poirier il ne tombe pas de pommes. Pourquoi rêver en couleurs? Un regard rigoureusement réaliste devrait vous amener à modifier vos attentes quant aux intentions et aux capacités d'autrui. Le bon aspect qui se dessine entre Mercure en Scorpion et Neptune en Poissons allie le rationnel et l'intuitif, vous aidant à trouver des preuves solides pour appuyer les doutes qui vous habitent depuis un certain temps. Mais parallèlement, l'arrivée de Vénus en Scorpion devrait plutôt vous inspirer...

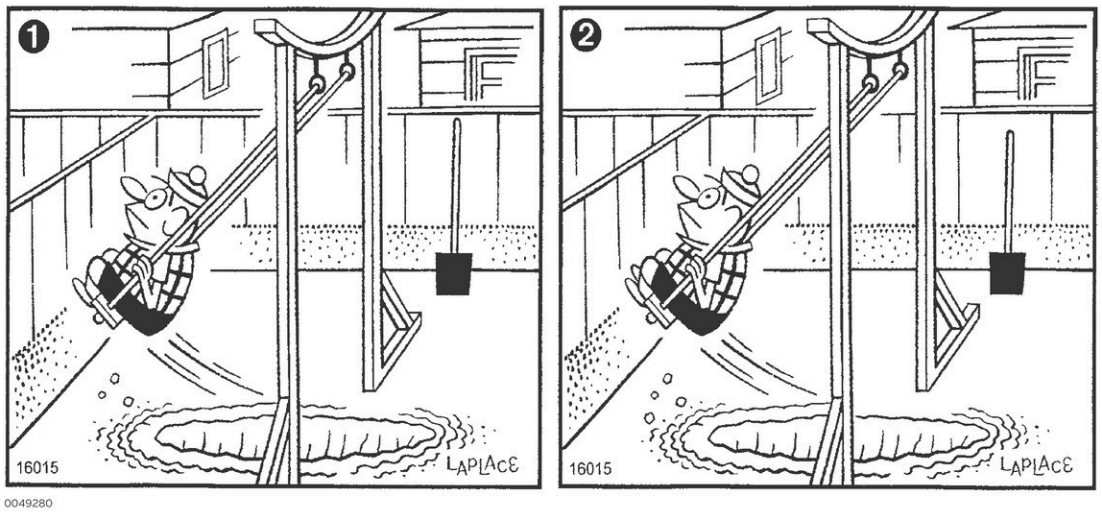
Pour information : *marylene@marylene.com*

MOTS FLÉCHÉS



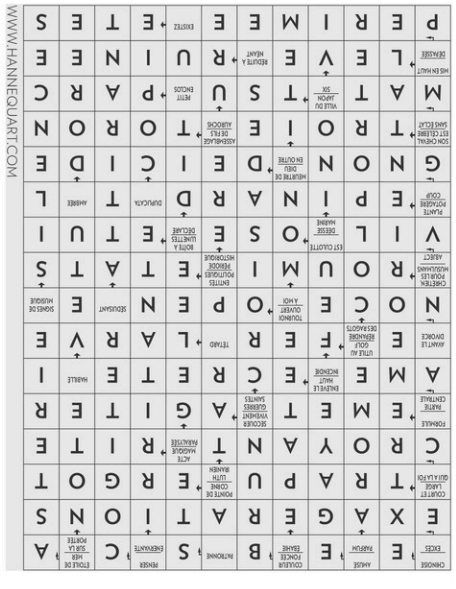
No 1881

ÊTES-VOUS OBSERVATEUR?



Ces deux dessins sont en apparence identiques. En réalité, il y a entre eux huit petites différences.

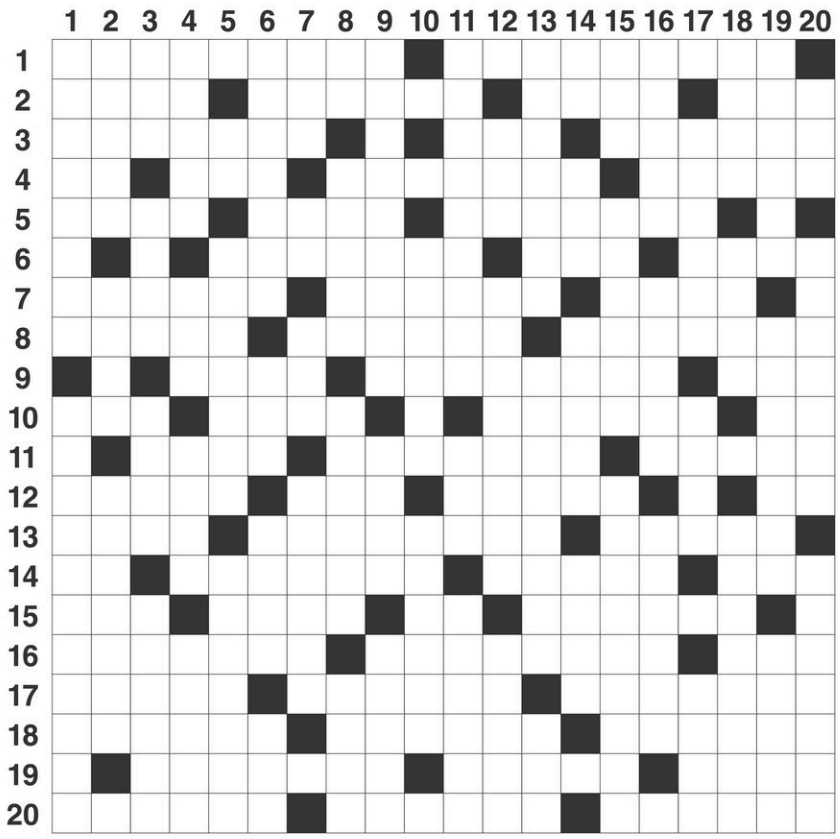
1 Le lobe de l'oreille du gosse.
2 Son pied droit est indiqué.
3 Les cailloux à gauche du trou.
4 Le rebord du trou incomplet à droite du montant de gauche.
5 Le pied du montant de droite est plus large. •6 Le manche de la pelle est plus court. • 7 Épaisseur de la palissade, au-dessous de la balançoire. • 8 La fenêtre de gauche est plus grande.



WWW.HANNEQUART.COM

0049280

MOTS CROISÉS # 962



HORIZONTALEMENT

1. Manger quelque chose petit à petit - C'est un plat qui se mange froid.
2. Met plus haut - Minuscule - Frotté d'huile - Fille de Cadmos.
3. Un continent - Crié pour faire peur - Ventilent.
4. Ancien do - Nenni - Méduse - Bousculade.
5. Exprime la totalité - Air de la mer - Qui est de constitution fragile.
6. On y fixe une ampoule - Pronom personnel - Fusionne.
7. Tissu de coton - Grand et mince - Symbole d'une marque.
8. Tombeau égyptien - Épie - Petit flacon.
9. Qui plaît à l'oeil - Dispositif contraceptif - Agent secret.
10. Égée ou Noire - Petit groupe - Conseillère secrète - Début de calcul.
11. Montagne de Grèce - Monotone - Désigner.
12. Désigné - Conifère - Voisin de la sardine - Notre-Seigneur.
13. Être suprême - Manifester sa joie - Placée.
14. Coutumes - Grand étonnement - Vin doux grec - Après bis.
15. Poil palpébral - Dignitaire ottoman - Avant l'argent - Roi de Pylos.
16. Concerne les oiseaux - Empereur byzantin - Luth maghrébin.
17. Garder à la main - Fulgurant - Tranche de pain.
18. Séparés des autres - Inventent - Renard bleu.
19. Ver marin - Mousquetaire - Piège à oiseaux.
20. Mollusques gastéropodes - Enlève la poussière - Bien ouverte.

VERTICALEMENT

1. Qui mangent beaucoup et très vite - Action de manger.
2. Côté d'une feuille - Plein d'aigreur - Inactives.
3. Petit if - Triste boîte - On y parle italien - Toiles fines.
4. Très grand - Antilope - Ébranlés - Élytres.
5. Spectacle oriental - Pénurie de vivres - Navire de guerre.
6. Point de vue - Beau parleur - Sentir mauvais - À lui.
7. Sous une balle - Marque le lieu - Plante parasite - Pour écrire.
8. Entre deux mots - Se dit en partant - Drupes oblongues - Division d'une pièce.
9. Habituelles - Dieu sumérien - Plus tard.
10. Planchettes de bois - Raillerie.
11. Enflammée - Partie d'un canal - Sert au sauvetage.
12. Ovation sportive - L'avoine et l'orge - Humé.
13. Pâte alimentaire - Illettré - Sou-chong.
14. Soldat américain - Boisson inodore - Trop mûrs - Orifice de l'urètre.
15. École française - Ajouter de l'eau - Européenne.
16. Coup de karaté - Plante piquante - Petites fleurs.
17. Abri en montagne - Nommés au pouvoir - Siège africain.
18. Se dit d'un bleu - Mis par écrit - Pas larges.
19. Antagoniste - Voyage de chanteur - Cohésion.
20. Enlève - Sont à toi - Brutalité.

SOLUTION DE LA DERNIÈRE GRILLE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	P	O	U	R	P	R	E	■	S	T	E	N	D	H	A	L	■	M	A	O
2	E	R	R	E	R	■	N	A	V	E	T	■	E	G	R	O	T	A	N	T
3	R	A	L	L	I	E	R	■	P	L	O	U	F	■	T	R	O	G	N	E
4	R	N	■	I	S	B	A	S	■	E	F	R	I	T	■	S	U	E	U	R
5	A	T	R	E	■	E	G	E	E	■	F	I	N	E	S	■	A	■	L	■
6	U	■	A	■	E	N	E	R	G	I	E	■	I	M	M	O	R	T	E	L
7	L	E	V	U	R	E	■	P	A	N	■	E	S	P	A	C	E	R	■	E
8	T	U	I	L	E	■	C	E	L	E	N	T	■	E	L	E	G	A	N	T
9	■	R	■	V	I	S	O	N	■	R	A	R	E	■	A	L	■	V	I	T
10	L	O	D	E	N	■	S	T	E	M	■	A	M	P	H	O	R	E	■	R
11	E	■	R	■	T	A	S	■	T	E	R	N	I	R	■	T	E	R	R	E
12	N	A	U	S	E	E	U	S	E	■	A	G	R	E	S	■	U	S	E	S
13	I	S	S	U	■	R	■	A	T	O	M	E	■	F	A	T	S	■	E	■
14	N	E	■	E	M	A	C	I	E	E	■	S	C	E	N	E	■	O	L	T
15	E	P	O	■	I	N	N	E	■	D	U	■	I	R	I	T	I	S	■	A
16	■	T	R	E	N	T	E	■	C	I	R	C	A	E	T	E	■	S	A	S
17	S	I	E	G	E	■	M	Y	O	P	I	E	■	R	A	N	G	E	R	S
18	A	S	S	O	R	T	I	■	B	E	N	I	E	■	I	T	A	L	I	E
19	N	E	T	■	A	I	D	E	R	■	E	N	T	E	R	■	L	E	S	E
20	G	R	E	D	I	N	E	■	A	O	R	T	E	■	E	P	A	T	E	S

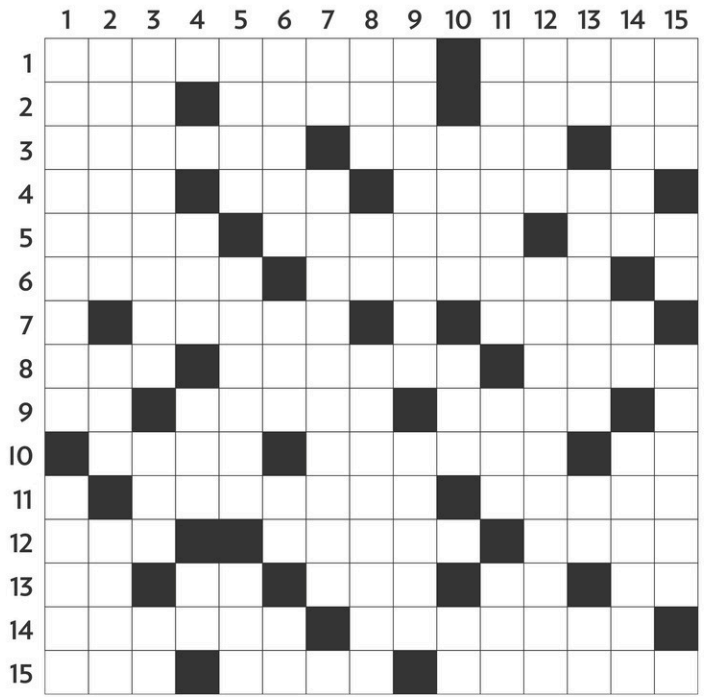
LA GRILLE THÉMATIQUE LES FRUITS

HORIZONTALEMENT

1. Sorte de petite orange douce et parfumée - Peut être aux pommes.
2. Fille d'Harmonia - Ôter la peau d'un fruit - Qui exprime la joie.
3. Fruit de la vigne - Pastèque - Ferrure.
4. Divisions d'un siècle - Peut qualifier un fruit - Emballage léger pour le transport des fruits.
5. Chanteuse américaine de folk - Petite figurine - Chiffres romains.
6. Se présenter en justice - Faisons du tort à.
7. Coloris du visage - Fruit à coque ligneuse.
8. Général né en Virginie - Cumulus - Labiées à fleurs jaunes.
9. Entre docteur et sciences - Enveloppe coriace de certains fruits - Pas compliqué.
10. Meurtri, en parlant d'un fruit - Petite concrétion sphérique - Deux cents.
11. Petite tache ronde sur la peau des crapauds - Son eau est salée.
12. Du maïs - Le cactus en a plus d'une - A bu beaucoup de jus de raisins fermenté.
13. Cérium - Facteur Rhésus - Terme de tennis - Première personne - Infinitif.
14. Tiges allongées terminées par une fleur - Remis en état.
15. Obtenue - Petit fruit - Enlever les aspérités.

VERTICALEMENT

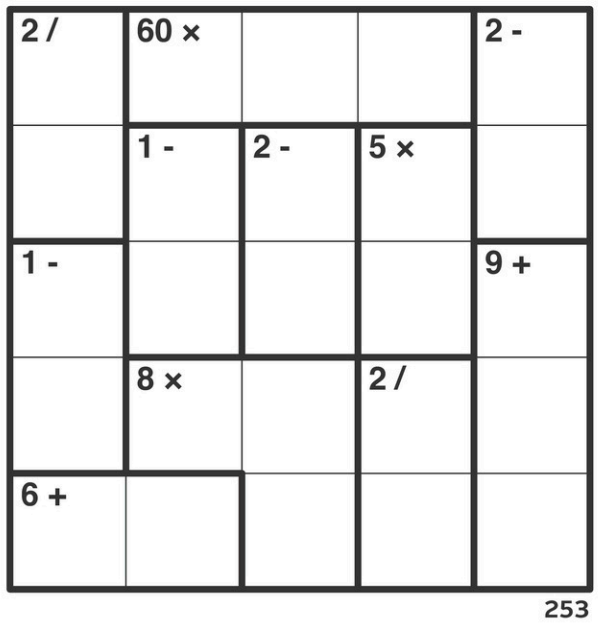
1. Petite prune jaune, à chair ferme, douce et parfumée - Sa chair est juteuse et parfumée.
2. Fruit juteux - Point cardinal - Enveloppe des fruits.
3. Fruit - Petite pomme - Avant te.
4. Poisson comestible - Pas rejeté - Titre religieux.
5. Dieu de l'ancienne Égypte - Passés sous le robinet - Marque le doute.
6. Permettent de diriger - Nuança - Tellure - Connu.
7. Pronom personnel - Melon à chair orange.
8. Crêpe vietnamienne - ... comme un ver - Elle garde des détenus.
9. Capable de se dresser - Comme une tortue.
10. Sa capitale est Vientiane - Capucin - Pluriel.
11. Coeur d'un fruit, dépouillé de la partie comestible - Petit mot latin - Le mois idéal pour semer.
12. Partie du corps - Ses fruits sont comestibles.
13. Île voisine d'Oléron - Elle a du temps de libre - Quatre - Te trouves.
14. Ensemble des instruments de l'orchestre - Xénon - Petite drupe parfois jaune.
15. Hégire - Pour égoutter des bouteilles - Ajouter du miel.



SOLUTION DE LA DERNIÈRE GRILLE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	A	C	C	E	L	E	R	A	N	D	O	■	T	O	N
2	L	O	U	R	E	■	O	R	E	I	L	L	E	■	A
3	L	U	■	A	G	A	C	E	■	V	E	I	N	E	S
4	E	L	I	R	E	■	K	O	R	E	■	N	O	T	E
5	G	E	N	D	R	E	■	L	I	R	E	■	R	U	■
6	R	■	T	■	E	X	P	E	R	T	■	L	I	D	O
7	O	S	E	S	■	E	R	■	A	I	R	■	N	E	S
8	■	T	R	O	N	C	O	N	■	S	U	M	O	■	T
9	S	O	L	■	O	U	T	I	L	S	■	E	■	M	I
10	I	■	U	N	I	T	E	■	I	E	■	S	O	I	N
11	L	A	D	■	R	E	C	L	A	M	E	S	■	N	A
12	E	P	E	L	E	■	T	U	N	E	■	E	M	E	T
13	N	I	■	E	S	S	E	■	E	N	A	■	D	U	O
14	C	O	D	A	■	O	U	F	■	T	R	I	■	R	■
15	E	N	■	R	O	N	R	O	N	■	T	O	T	E	M

KEN-KEN



253

Il s'agit de remplir les zones délimitées par un trait foncé (appelées cages) en se servant du chiffre à gauche, qui représente le résultat de l'opération, et du signe mathématique qui signifie le moyen par lequel il faut résoudre ladite opération.

Comme dans le cas des sudokus, on ne doit pas retrouver 2 fois le même chiffre dans la même colonne ou la même rangée.

SOLUTION DU KEN-KEN 252

4	1	2	3	5
5	3	1	4	2
2	4	5	1	3
1	2	3	5	4
3	5	4	2	1

0049281

HORIZONTALEMENT

1. Trop. - Trop. - Trop peu.

2. Vin. - Sot. - Plus pénible. - Fromage. - Soucis.

3. Qui est capable d'inventer. - Indique le lieu. - Bannissement. - Vante. - Sa capitale est New Delhi. - Numéro dans un livre.

4. Reçu. - Ils se nourrissent de végétaux en décomposition. - Prénom de plusieurs reines d'Europe. - Liquide jaunâtre. - Grand morceau d'étoffe. - Baie du Japon. - D'avoir.

5. Direction. - Mets délicieux. - Effarant. - États d'incertitude. - Récipient.

6. Dernier roi de Troie. - Cohérents. - Manie dans le langage. - Petits cubes. - Gros lutteur. - Chrome.

7. Chez nous. - Tangibles. - Partie d'une bouteille. - Cultivés pour leurs graines. - Matois.

8. Avoir la peau de quelqu'un (Se). - Saillie. - Opération de classement. - Classification pour l'huile. - Ville des États-Unis, sur le Colorado.

9. Fleuret. - Epaulés. - Récipients. - Qui manque de sensibilité. - Consentement donné à. - Interjection espagnole.

10. Masses utilisées pour fendre le bois. - Titre anglais. - Cri d'Archimède. - Imprégné légèrement d'eau.

11. En matière de. - Petite ville de la Montérégie. - Monceau. - Lutte entre deux individus. - Se dit d'une cuisson des pâtes. - Cassé.

12. Imitateur coloré. - Lambins. - Instrument à vent. - Écrivain italien. - Terme de jazz.

13. Robe d'avocat. - Pleuré. - Grosse mouche piqueuse. - Écriture musicale contemporaine. - Langue.

14. Sainte martyre. - Instruments de musique. - Plante à graines oléagineuses. - Poisson comestible. - Aromatisé avec des baies de genièvre.

15. Patronne. - Relative au nez. - Enlève les cailloux. - Son latex est utilisé pour empoisonner les flèches. - Fait tort à.

16. Profit. - Glouton. - Alléché. - Rit en poussant de petits cris.

17. Artères. - Se crie au cheval. - Instrument à cordes pincées. - Mise à l'écart de la circulation. - Incompréhensible.

18. Douze mois. - Stupéfaite. - Prénom. - Ancienne monnaie d'or espagnole.

19. Méprisable. - Montagne de Grèce. - Unité de mesure employée en géodésie. - Parcours très sinueux. - Capable de se dresser.

20. D'accord !. - Monnaie. - Myriapode noir et luisant. - Pays d'origine d'Harrison Ford. - L'odeur du varech l'est. - Peut être naïf. - De bonne heure.

21. Argent. - On l'a pendu. - Fille d'Harmonia. - Nez proéminent. - Société des nations. - Le plus abondant des fleuves français.

22. Pluies torrentielles. - Placée. - Sens. - Décidée.

23. De minuit à midi. - Infinitif. - Greffés. - A des feuilles palmées. - Fragments de lave vacuolaire. - Couleur.

24. Pétrie. - Ventilée. - Amoureux. - Te porteras. - Etat d'Asie, ouvert sur le golfe Persique.

25. Changement de peau. - Gouverneur musulman. - Rend service en audiovisuel. - Petit pied. - Sa robe est grise. - Jeune garçon.

26. Sortie anglaise. - Ne peuvent attendre. - Ne pas boire vite. - Vétilles. - On peut en avoir au cou.

27. Bien au sud de Barcelone. - Article contracté. - Palissade de bois. - Préfixe qui multiplie. - Bières. - Capitale du Ghana.

28. Plat marocain. - A bout de forces. - Monnaie. - Annonce une mort. - Forgée.

29. Insecticide. - Symbole religieux hindou. - Danse populaire hongroise.

30. Ensemble de pages Web. - Coule en Roumanie. - Congénitales. - Génie malfaisant. - On est toujours prêt à l'écouter. - Sa capitale est Salt Lake City.

31. Servait de protection. - Équipé. - Signification. - Formulent. - Prénom féminin.

32. Cougouars. - Céline ou Lise... - Qui imite un style passé. - Pénible. - Poignées.

33. Inopiné. - Indique l'origine africaine. - Salutaire. - Plante oléagineuse.

34. Plie mais ne se casse pas. - Régions désertiques. - D'une locution signifiant sans qu'on le sache. - Prénom féminin. - Réjouissance.

35. Elle a une baguette magique. - Vers. - A cours à Nagano. - Postérieur. - Couverte de petites saillies arrondies. - Ne cavale pas.

36. Déchiffrées. - Possessif. - Patron des peintres et des médecins. - Pastel des teinturiers. - Principe chinois. - Partie tournante d'une machine.

37. Ultraviolet. - Palmier à tige élancée. - Un des chefs de file de la Beat Generation. - Grossière. - Se restaure.

38. Afflux d'une foule. - Chanteur et guitariste américain de blues. - Versus. - Machine agricole.

39. Trois fois. - Rendent faible. - Sans aspérités. - Tentée avec audace. - Panier de pêche. - Matière pesante.

40. Lettre grecque. - Voilier à un seul mât. - On y loge des verrats. - Pas intelligente. - Institution de l'ONU.

VERTICALEMENT

1. Trop. - Trop. - En trop.

2. Rongeur d'Afrique. - Champignons. - Qui est hors de combat. - Paresseux. - Substances vitreuses. - On est prêt à lui pardonner bien des choses. - Travaux.

3. 100 mètres carrés. - Acquiescer à. - Rattaché. - Zone externe du globe. - Signature d'une personne sur un acte. - Sassée. - Une partie de la Suisse.

4. Oiseau. - Ensembles des lésions dues à un froid intense. - Dieux guerriers. - Plantes qui vivent en parasites. - Refuser de divulguer. - Sensibilité. - Entre les deux portes d'une écluse.

5. Embouchure d'un fleuve sur une mer ouverte. - India Pale Ale. - Sans aspérités. - Souverain vassal du sultan. - Garnit un voilier. - Plus à l'ouest qu'au nord. - Bôme. - Eau-de-vie de canne à sucre.

6. Avant nous. - Ventilant. - La thyroïde en est une. - Point de départ d'une chronologie particulière. - Remué. - Tête de rocher. - Démoli. - A elle.

7. Emprisonné. - Détachées de leur contexte. - Se moque. - Se portera. - Se soustrait adroitement à. - Pas beau.

8. Dans la gamme. - Personnel. - Sait étriller. - Spécialité vietnamienne. - Gobe. - Bravent avec insolence. - Saouls. - Jamais.

9. Terme de psychanalyse. - Types. - Fromage corse. - Fonction. - Après le vernissage. - Qui ont du talent. - Instrument de musique.

10. Sculpteur américain. - Appel discret. - Sert à maintenir les douves d'un tonneau. - Empereur romain. - Association. - Unité monétaire de l'Albanie.

11. Se dit entre amis. - Héroïne d'un conte de Lewis Carroll. - Jamaïcain. - Après un coup. - Polie. - Acheteur. - On lui téléphone après un accident.

12. Région champenoise. - Certains. - Ce ne sont pas des boissons pour les enfants. - Embarras. - Palmier. - Force active. - Ébréché.

13. Douze. - Ficelle. - Silencieux. - Crache en Sicile. - Spécialiste du larynx. - Discipline de vie. - Autre nom de l'Irlande.

14. Filent. - Titane. - Accorde. - Vérifié. - Du verbe avoir. - Vêtement. - Comblés.

15. Souvent haché dans la persillade. - Il prend des petits oiseaux au filet. - Capables de. - Formations végétales. - Placer. - Enduits imitant le marbre.

16. Ville de Mésopotamie. - Elle aime le sang. - Consultée. - Le Gange y coule. - Ivan IV. - Contrariés. - Commencement de la formation du fruit. - Marque une alternative.

17. Pour désigner. - On fait du caviar avec ses oeufs. - Action de décoller. - Objet volant non identifié. - Ressources régulières. - Appuyé.

18. Restes de poulet. - Bassin. - Bref. - Acteur français né en 1883. - Il est en bonne condition physique. - Attaquant.

19. Fut roi et cocu. - Qui n'est pas complet. - Particule élémentaire. - Un endroit sec. - Personnes lâches. - Dans l'alphabet grec. - Ancienne forteresse et quartier central de Moscou. - Impayées.

20. Commis. - Arbre de l'Inde. - Se fabrique dans une brasserie. - Qui n'a pas de pieds. - Convoqué. - Protégées. - Pronom familier.

21. Article. - Division du compas. - Peintre surréaliste. - Fardé pour le théâtre. - Qui concerne la soeur. - Maître du Tonnerre. - Perdent.

22. Qui ont une couche de couleur. - Le céleri en est une. - Leurs fleurs sont jaunes. - Partie du littoral. - Il y en a plus d'un au Québec !. - Qui ont vu le jour. - Melchior. - Astate.

23. Se jette dans la Seine. - Assemble. - Nelligan en était un. - Peut surmonter un lit. - Retour violent des vagues sur elles-mêmes. - Se termine en septembre. - Crochet double.

24. Cruauté. - Temps moyen de Greenwich. - Fils d'Isaac. - Personnage représenté en prière. - Utile en reliure. - Aigres. - Arbres d'Afrique.

25. Mesures agraires. - Loutres de mer. - Répartir des cultures. - Centrale. - Poil. - Aluminium. - Grand oiseau australien.

26. Affirmation. - Sert à lier. - Cours d'eau intermittent des régions sèches. - Véhicule public. - Représentation effrayante d'une idée. - Personnage de La Fontaine. - Plante grimpante à petits fruits toxiques.

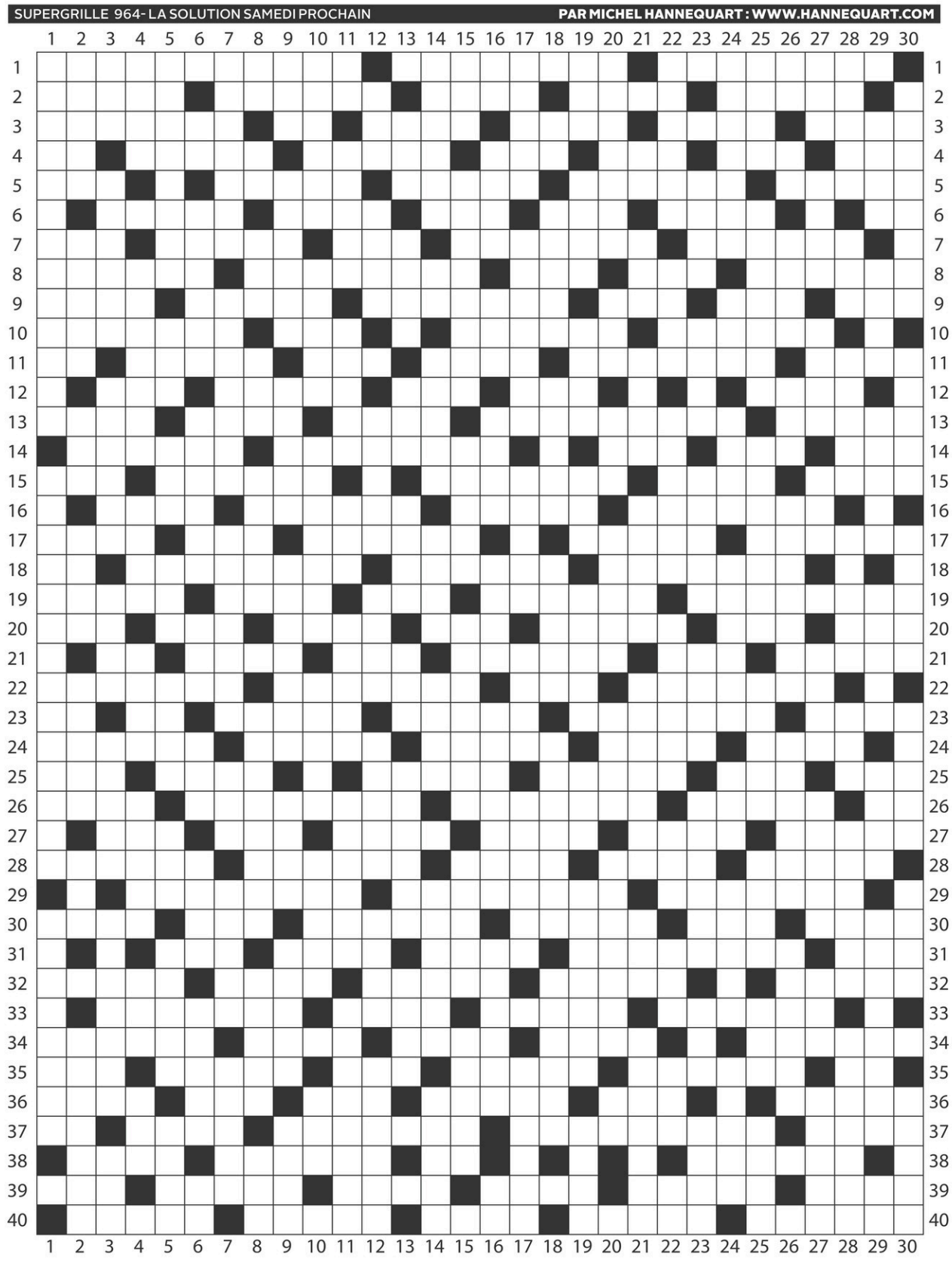
27. Singe. - Se jouent. - Barre pour fermer une porte. - Prénom féminin. - Déesse. - Cachet officiel. - Venue au monde. - Religieuse alsacienne.

28. Ouvertures de stradivarius. - Service du travail obligatoire. - Partie de tour. - Capitale de l'Équateur. - Fromage québécois. - Gantelets garnis de plomb. - Pamphlets.

29. Coude de la crosse d'un fusil. - Hameau antillais. - Petit baiser. - Grands. - Poisson d'eau douce. - Dégoût. - Scandium.

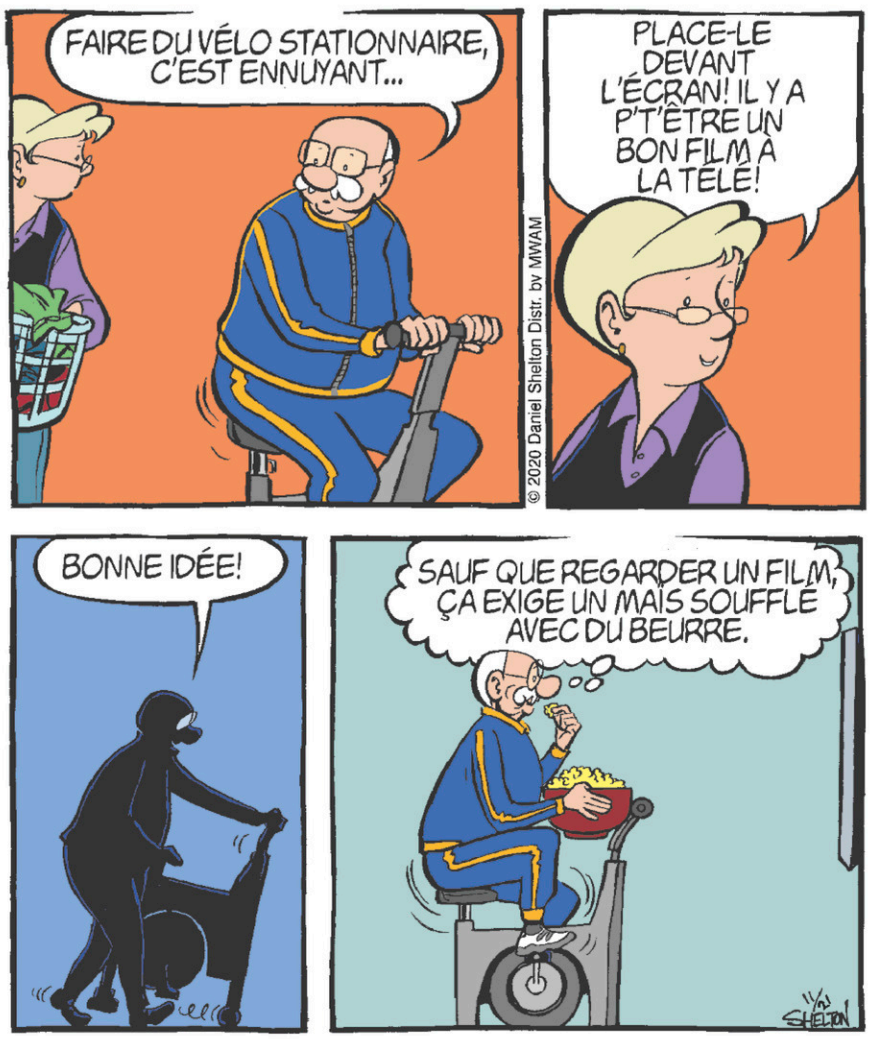
30. Plante à fleurs triangulaires. - Bois d'un noir foncé. - Raccourci. - Ville du Portugal. - Trou d'une aiguille. - On y sert à boire et à manger.

SUPERGRILLE 964- LA SOLUTION SAMEDI PROCHAIN — PAR MICHEL HANNEQUART : WWW.HANNEQUART.COM



0049282

BEN



Suivez Ben du lundi au samedi dans notre application

SUPERGRILLE Solution du nº 963 du 14 nov. 2020

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	B	A	V	E	T	T	E	■	C	O	N	T	R	E	F	I	L	E	T	■	E	N	T	R	E	C	O	T	E	■	1
2	I	M	I	T	E	R	■	G	R	U	A	U	■	B	E	D	O	U	I	N	S	■	R	U	D	E	M	E	N	T	2
3	F	A	C	■	T	U	L	L	E	S	■	B	E	A	T	■	T	H	E	A	T	R	E	■	E	N	■	S	A	I	3
4	T	R	E	V	E	S	■	A	S	T	R	E	■	H	I	F	I	■	D	U	O	■	N	O	N	D	I	T	■	S	4
5	E	R	■	I	■	T	I	C	S	■	A	S	S	I	D	U	■	D	I	S	C	U	T	E	■	R	I	E	N	S	5
6	C	E	N	T	S	■	L	I	O	N	S	■	A	■	E	T	H	E	R	E	■	R	E	U	N	I	■	S	U	E	6
7	K	■	A	R	A	M	E	E	N	■	E	D	I	T	■	E	O	N	■	E	P	I	■	F	I	E	L	■	S	R	7
8	■	P	R	E	V	O	I	R	■	C	R	O	N	O	S	■	R	I	A	■	A	N	E	■	V	R	A	I	■	I	8
9	T	I	R	■	O	R	T	E	I	L	■	S	E	R	I	E	L	■	D	E	N	O	N	C	E	■	P	L	A	N	9
10	O	C	E	A	N	I	E	■	N	O	T	E	S	■	P	L	O	Y	E	R	■	I	C	E	L	U	I	■	D	■	10
11	U	■	N	P	■	O	■	S	T	R	I	E	■	J	O	U	G	■	N	E	V	R	O	S	E	■	L	O	O	K	11
12	R	O	T	I	E	■	V	O	I	E	S	■	L	A	S	■	E	S	T	■	L	■	R	■	R	E	L	U	■	Y	12
13	N	E	■	S	U	D	E	S	T	■	O	T	E	R	■	A	S	E	■	D	A	M	E	S	■	N	I	A	I	S	13
14	E	T	A	■	T	E	T	■	U	L	N	A	I	R	E	S	■	R	H	O	N	E	■	E	V	E	■	T	N	T	14
15	D	A	M	E	■	F	O	U	L	E	■	U	■	Y	A	T	A	G	A	N	■	R	I	V	E	■	S	E	N	E	15
16	O	■	E	P	I	A	■	S	E	T	A	R	S	■	M	I	R	E	S	■	V	I	P	E	R	E	S	■	E	■	16
17	S	C	R	U	P	U	L	E	■	T	I	E	N	N	E	■	R	■	T	O	I	S	E	■	G	N	O	M	E	S	17
18	■	A	■	C	■	T	O	N	D	R	E	■	O	A	S	I	E	N	■	B	R	E	C	H	E	S	■	A	■	U	18
19	O	S	E	E	S	■	O	T	E	E	■	O	B	I	■	O	T	A	R	I	E	■	A	U	T	A	R	C	I	E	19
20	N	O	S	■	C	E	P	■	M	E	L	A	■	N	E	T	■	V	O	T	E	S	■	R	E	B	O	I	S	E	20
21	G	A	T	E	■	D	I	C	O	■	I	S	O	■	N	A	V	E	T	S	■	T	E	L	■	L	E	S	E	S	21
22	L	R	■	L	I	E	N	■	N	O	M	I	N	E	S	■	E	T	E	■	D	E	C	E	L	E	S	■	R	■	22
23	E	■	E	L	O	N	G	E	■	D	O	S	■	C	E	U	X	■	S	C	E	L	L	E	E	■	T	H	E	S	23
24	T	A	L	E	N	T	■	T	I	E	N	■	B	O	R	N	E	E	■	A	L	E	A	■	G	A	I	E	■	U	24
25	■	U	■	S	■	E	X	C	L	U	■	U	L	T	R	A	■	T	I	P	I	■	T	R	A	M	■	U	S	A	25
26	A	B	C	■	P	S	I	■	I	R	E	N	E	■	E	N	E	E	■	E	C	O	■	E	T	A	I	■	U	V	26
27	L	E	U	R	S	■	I	R	A	■	M	I	S	S	■	I	X	I	A	■	A	S	I	E	■	N	U	B	I	E	27
28	O	■	M	A	Y	A	■	I	D	I	O	T	E	■	A	M	O	N	■	I	T	E	M	■	A	T	L	A	S	■	28
29	Y	O	U	P	■	C	R	E	E	N	T	■	N	E	M	E	R	T	E	S	■	R	A	D	I	E	E	S	■	U	29
30	A	R	L	E	S	■	E	N	■	C	I	S	T	R	E	■	D	E	M	E	T	■	G	Y	M	■	S	E	P	S	30
31	U	N	■	R	A	V	I	■	P	A	O	N	■	A	N	N	E	■	B	■	G	R	E	L	E	E	■	E	A	U	31
32	■	E	T	■	D	U	N	E	S	■	N	I	M	B	E	E	■	V	A	L	V	E	■	A	■	P	O	S	T	E	32
33	A	R	E	N	A	S	■	P	I	N	■	F	I	L	■	V	O	I	C	I	■	R	E	N	N	E	S	■	T	L	33
34	R	■	L	■	T	■	C	I	T	E	E	■	D	E	C	A	■	E	L	I	T	■	M	■	E	P	A	T	E	■	34
35	A	X	E	N	E	S	■	E	T	A	B	L	I	■	I	D	O	L	E	■	R	O	U	S	S	I	■	U	S	E	35
36	I	E	■	O	■	T	A	U	■	N	O	E	■	E	M	A	I	L	■	O	I	L	■	A	■	N	E	Y	■	B	36
37	G	R	A	N	D	I	R	■	E	T	U	V	A	G	E	■	S	E	R	F	■	P	E	L	L	E	■	A	R	A	37
38	N	U	L	■	O	P	I	U	M	■	T	I	R	A	S	S	E	■	A	L	E	■	R	E	A	■	O	U	A	H	38
39	E	S	T	I	M	E	S	■	E	T	E	T	E	R	■	K	A	R	M	A	■	B	R	E	B	I	S	■	V	I	39
40	E	■	O	V	E	■	E	C	U	M	E	E	■	E	S	A	U	■	A	G	O	R	A	■	O	R	M	A	I	E	40
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	

LA GRILLE DES MORDUS

HORIZONTALEMENT

1. *Leur nom.*
2. S'intéresse à certaines voies de sorties.
3. Se dégonfler. - Titre abrégé.
4. Romains. - Beaucoup de fric.
5. Luxe. - C'est presque l'heure.
6. S'entend comme une mélodie. - Vaincu par Héraclès. - Hippodrome.
7. J'... - Nettement exagéré.
8. Trop tranquille. - Ne roule pas à la campagne. - (S') interroge.
9. Jours d'un calendrier. - Symbole. - Ville du Québec.
10. Adverbe. - Vit maintenant sans lire.
11. Personnel. - Plus qu'un. - Piège. - Protocole.
12. Elle a de longs cils. - Reprise.
13. Dans un alphabet. - Commande. - Petits nocturnes.
14. Loin du début. - Il a un peu une tête de linotte.
15. Eau-de-vie. - Attirent dans leurs filets.

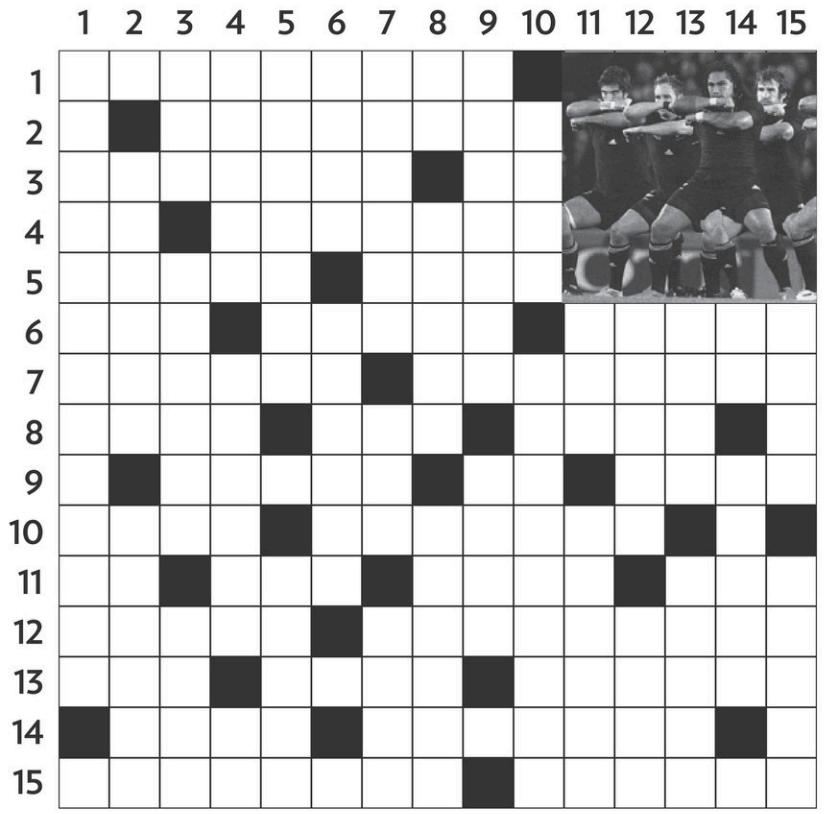
VERTICALEMENT

1. Sans se retenir.
2. Meilleur qu'avant. - Joue cartes sur table.
3. Prénom. - Dans le titre d'un film de Keaton. - Est au large.
4. Grille. - Mirage. - Conjonction.
5. Doivent leur nom à Vladimir Nabokov. - Réveillés.
6. Il est inattendu. - Aime la vase.
7. Dessous. - Orientation. - Quelle cohue !
8. Mesure. - Ne sort pas quand il fait froid. - Fait préférer la radio aux journaux.
9. Vraiment surpris. - Court et sec.
10. Dialecte. - Petits sacs.
11. Parle pour ne rien dire. - En tête.
12. Porte des cornes. - Prénom.
13. Remué avec la terre. - Courbé sans résister.
14. Conjonction. - Chant.
15. But. - Pressés.

0049283

Solution dans les DIVERTISSEMENTS de samedi prochain

par MICHEL HANNEQUART



N.B. Les définitions en italique se rapportent à la personnalité que vous reconnaîtrez dans la grille.

21 novembre 2020

Solution de la dernière grille



AS-TUVUÇA

L'ART DE L'AVANT-APRÈS



› La série *Heartbreak* — PHOTOS FOURNIES PAR FELIX HERNANDEZ DREAMPHOGRAPHY



› La série *The Boy and the Crow*

« La photographie, ce n'est pas dépeindre ce qui existe devant soi, mais dépeindre ce qui existe à l'intérieur de soi», philosophe Felix Hernandez, un photographe et designer graphique de Cancún, au Mexique. Dans son atelier, cet artiste du miniature transforme des jouets et autres petits objets pour les adapter à sa vision. Puis, il les photographie en tentant de réussir autant que possible ses «effets spéciaux» dans la réalité, avant de passer aux retouches numériques. Une particularité de Hernandez est qu'il met autant de soins dans ses clichés des coulisses que dans ses photos finales. Pour le plus grand plaisir des curieux qui se demandent comment il réussit ses images tout droit sorties d'un rêve! Info : **hernandezdreamphography.com**

FRANCIS HIGGINS



› La série *Abducted*