



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

CINÉMA

**Confessions**

LE DÉFI  
DE LUC PICARD



ARTS VISUELS

**Patrick  
Norman**

TOUTE UNE VIE  
EN MUSIQUE



RÉGAL

**En cuisine**

LE BURGER,  
ROI DE L'ÉTÉ



RÉGAL

**Planète vins**

DÉCOUVERTES  
EN CALIFORNIE

MICHEL DUFRESNE, LUTHIER

BOIS ET MUSIQUE  
EN PARFAIT ACCORD

## MICHEL DUFRESNE, PARTICIPANT AU TOUR DES ARTS 2022

LA LUTHERIE COMME  
TERRAIN DE JEU

ISABEL AUTHIER  
isabel.authier@lavoixdelest.ca

**Michel Dufresne vit parmi les bourdons, les chanterelles et les œillets. Il a beau habiter en pleine nature, c'est pourtant dans le confort de son atelier qu'il côtoie ces objets aux noms charmants qui entrent dans la composition de ses guitares. Car depuis à peine un an et demi, l'homme est luthier de cordes pincées. On dirait pourtant qu'il a fait cela toute sa vie.**

Ce gestionnaire de carrière réfléchissait depuis quelques années à un projet de retraite lorsqu'il a un jour croisé la route d'un jeune Français venu étudier la lutherie à Québec. Déclat.

«Cette rencontre m'a incité à envisager la lutherie. J'avais déjà travaillé le bois et j'aimais le travail de précision, alors je me suis enligné vers ça», raconte le West Boltonite qui joue de la guitare «sans être un bon musicien». «Je me suis dit pourquoi ne pas allier mes deux passions pour le bois et la musique?»

Diplômé du Cégep du Vieux Montréal après trois ans de formation à l'école-atelier Bruand spécialisée en lutherie-guitare, Michel Dufresne consacre aujourd'hui «la moitié de son temps ouvrable» à sa nouvelle pratique.

Son esprit analytique et sa curiosité insatiable en font déjà un puits de connaissances techniques et historiques en la matière. Il ne cesse jamais de s'instruire, de lire et de faire des recherches pour

approfondir son savoir et son savoir-faire. Chaque nouveau voyage est maintenant prétexte à visiter des luthiers. «Il faut devenir avant d'être. C'est par l'essai qu'on découvre», dit-il avec sagesse.

Ses précédents voyages à travers le monde et son intérêt pour les musiques du monde inspirent d'ailleurs sa pratique. L'exploration du son le fascine. Avant même de concevoir un instrument, tout un travail est fait en amont pour «forger le caractère» et le timbre de chacun.

À ce jour, cinq instruments sont nés de son imaginaire, dont un ukulélé, une guitare classique et une «cigar box guitar» de forme carrée.

Ceux-ci lui servent maintenant de référence pour les prochains. Il planche présentement sur une guitare de type «parlor», plus compacte et plus étroite que le modèle classique, tout en rêvant du jour où il fabriquera des ouds d'origine arabe à la caisse arrondie.

### DES CENTAINES D'HEURES DE TRAVAIL

Complexe, la fabrication d'une nouvelle guitare nécessite entre 200 et 250 heures de travail. À elle seule, la finition compte une trentaine d'étapes. Il faut voir les fins détails de ses œuvres, notamment ses pièces de bois minutieusement ouvragées, pour comprendre l'ampleur de la tâche.

«Il faut être patient, mais c'est très méditatif. On est dans l'instant présent. Je ne vois pas le temps passer», dit-il.

L'homme a manifestement trouvé chaussure à son pied. «C'est une façon de se garder jeune, en apprenant et en poussant plus loin mes connaissances. C'est aussi un mode d'expression de ma créativité. La lutherie est un peu un alliage entre tous les bagages que j'ai acquis dans ma vie. Il y a finalement un côté scientifique qui m'impressionne, parce que j'aime comprendre les choses. Disons que j'ai un beau terrain de jeu!»

Quand on lui demande quelles sont ses ambitions de luthier, Michel Dufresne ne cherche pas midi à 14 heures. «Faire de beaux objets de musique et créer un peu de bonheur, car la musique est un mode de communication universel.»

### UN HÔTE ACCUEILLANT

Michel Dufresne sait recevoir. Pour sa toute première participation au Tour des arts, il promet une visite hautement intéressante à ceux qui se donneront la peine de se rendre jusqu'à lui. Dans son atelier, il a tout préparé sous la forme d'un mini-circuit expliquant simplement, étape par étape, le processus de fabrication de ses guitares.

Du croquis initial aux détails de la finition, les curieux apprendront mille choses sur les différentes cordes utilisées (acier, boyau, nylon...), les essences de bois (érable, palissandre, poirier, wengé, lacewood...), les gabarits, les systèmes de barrages à l'intérieur de la table d'harmonie et

bien d'autres détails propres à la lutherie.

Les gens auront également accès à des instruments à cordes de sa collection personnelle, des objets beaux et rares provenant d'ailleurs, comme une guitare vietnamienne, un oud du Moyen-Orient et un rubab de l'Ouzbékistan.

«J'invite les gens à venir me voir. J'ai déjà participé au Tour des arts comme visiteur, et il ne faut pas hésiter à poser des questions aux artisans!» indique celui qui ouvrira sa porte du 16 au 24 juillet, entre 10h et 17h.

Sur son vaste terrain ombragé, il a même aménagé un petit coin isolé où les musiciens aguerris pourront jouer en toute tranquillité de l'un ou l'autre de ses instruments.

Un espace pour pique-niquer sera aussi offert aux visiteurs.

Son adresse : 31 chemin Mason à Bolton-Ouest.



Le luthier Michel Dufresne en est à sa première participation au Tour des arts, il promet une visite hautement intéressante à ceux qui se donneront la peine de se rendre jusqu'à lui. Dans son atelier, il a tout préparé sous la forme d'un mini-circuit expliquant simplement, étape par étape, le processus de fabrication de ses guitares.

L'EST, ALAIN DION



La signature officielle de Michel Dufresne.



Son travail demande p

# Entrez sans frapper... du 16 au 24 juillet

Déjà qu'une balade dans Brome-Missisquoi est un bonheur en soi, imaginez pouvoir vous arrêter en chemin pour entrer dans l'intimité d'artistes et d'artisans chevronnés. C'est ce que propose le Tour des arts depuis 33 ans.

Durant neuf jours, de 10h à 17h, 39 d'entre eux accueilleront les visiteurs

sans rendez-vous dans leur atelier pour jaser, expliquer leur démarche, faire montre de leur talent et, pourquoi pas, offrir leurs créations uniques, fabriquées de leurs mains.

À travers les routes d'Abercorn, Sutton, West Brome, Brome, Lac-Brome, Bolton-Ouest, Bolton-Est, Mansonville

et autour, les visiteurs n'ont qu'à choisir leurs escales favorites.

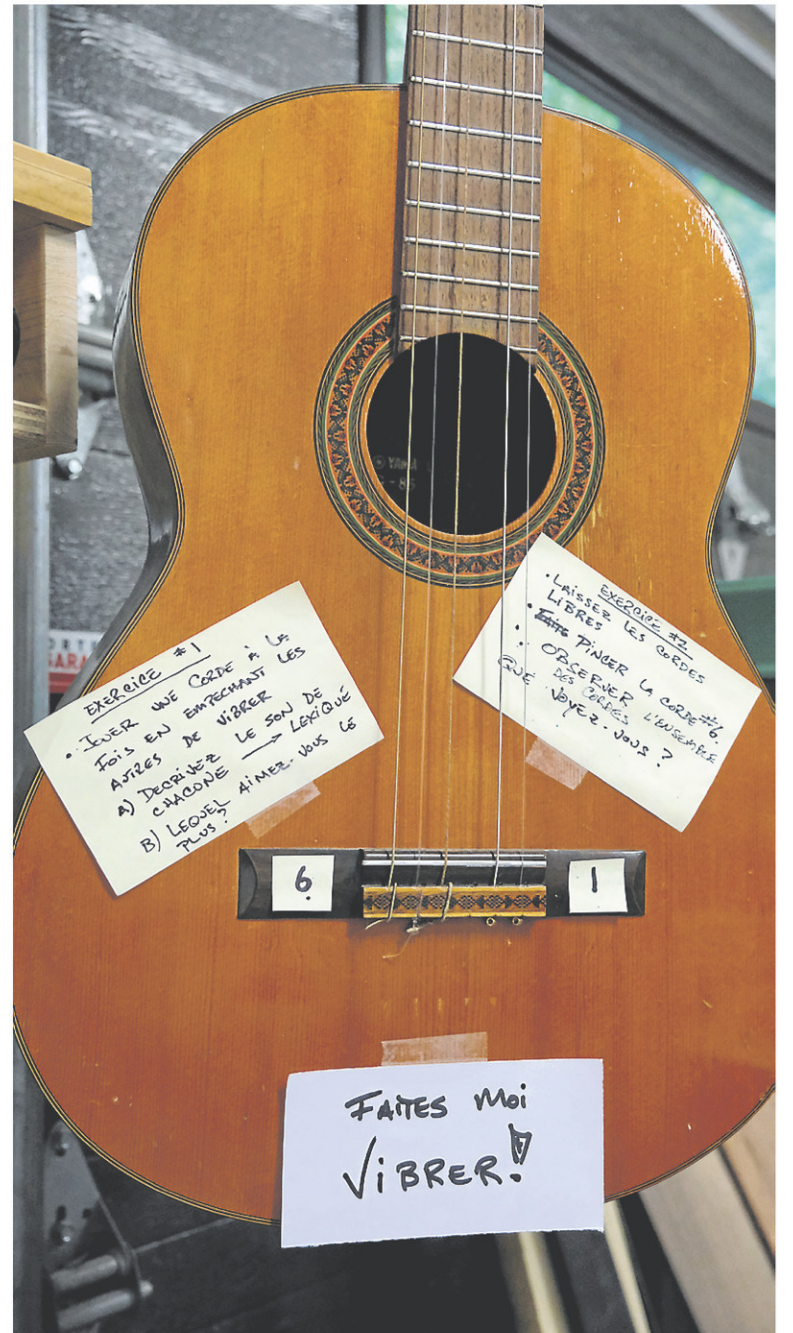
La meilleure façon d'établir son itinéraire demeure la visite préalable de l'exposition des membres au Centre d'art Arts Sutton (7, rue Academy), où sont exposées quelques œuvres de chacun des participants.

Suffit ensuite de noter l'adresse de vos créateurs coups de cœur et d'aller leur rendre visite directement. Sinon, il est possible de télécharger la brochure sur le site [tourdesarts.com](http://tourdesarts.com) ou de se la procurer dans les bureaux touristiques et les commerces locaux.

ISABEL AUTHIER



nière participation au Tour des arts. On le voit ici manipuler l'une de ses créations, une «cigar box guitar». — PHOTOS LA VOIX DE



L'artisan a préparé un mini-circuit permettant aux visiteurs de mieux comprendre son univers.



patience et minutie.



Différents gabarits permettent la fabrication de ses œuvres.



Les cordes sont un détail essentiel à la qualité de ses instruments.

## ARTS.

## CONFESSIONS

LUC PICARD  
ET L'HOMME  
INVISIBLE

GENEVIÈVE BOUCHARD  
gbouchard@lesoleil.com

Homme discret, voire «plate», habité de certaines valeurs conventionnelles, **Gérald Gallant a assassiné 28 hommes (plus 12 tentatives de meurtre) dans son parcours criminel, réussissant à échapper aux autorités pendant plus de deux décennies. De quoi fasciner l'acteur et réalisateur Luc Picard, qui s'inspire de son histoire dans le film *Confessions*, attendu au cinéma le 20 juillet.**

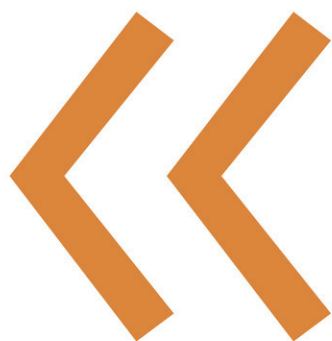
Maltraité par sa mère (interprétée de cruelle manière par Catherine De Léan et Louise Portal), malmené à l'école à cause de troubles d'apprentissage et d'un bégaiement qui le suivra jusqu'à l'âge adulte, Gérald Gallant a commencé sa carrière criminelle jeune, d'abord comme cambrioleur.

Doué pour assassiner des gens d'une manière professionnelle, «la tête au-dessus du cœur», il fera des dégâts comme tueur à gages pendant la guerre des motards, qui a fait la manchette au Québec dans les années 90.

Des assassinats perpétrés dans des lieux publics, devant témoins. Pourtant, Gallant s'en tirait. Peut-être parce qu'il ne faisait pas de bruit (sauf celui de ses armes à feu), qu'il n'avait l'air de rien.

«Ça fait longtemps qu'il me fascine, confie Luc Picard. Il a commis un meurtre dans le restaurant de quelqu'un que je connais. Cette combinaison de tueur à gages et de petit monsieur qu'on ne remarque pas m'intéressait.»

On songe effectivement à un homme invisible en visionnant ce film basé sur le livre *Gallant* :



«L'autre défi, c'est que par définition, c'est un gars plate. Comment je peux vous intéresser pendant deux heures à un gars plate? Dieu merci, il est entouré de personnages super colorés»

— Luc Picard, à propos de Gérald Gallant

*confessions d'un tueur à gages*, signé par les journalistes Éric Thibault et Félix Séguin du Bureau d'enquête du *Journal de Montréal*.

«Il y a eu plein de portraits-robots et ils n'ont rien de particulier», résume Luc Picard, qui, nourri par des heures d'interrogatoires policiers du véritable Gallant, a trouvé dans ce personnage du «bonbon» pour l'acteur et le réalisateur en lui.

«Tu ne veux pas l'idéaliser, tu veux jouer la vraie affaire. L'autre

défi, c'est que par définition, c'est un gars plate. Comment je peux vous intéresser pendant deux heures à un gars plate? Dieu merci, il est entouré de personnages super colorés.»

Une femme pour préserver les apparences, mais qui en a dedans aussi (Éveline Gélinas), une maîtresse qui va se prendre au jeu à la Bonnie and Clyde et qui ne soufflera pas mot quand ça va se corser (Sandrine Bisson, lire l'autre texte).



Et surtout un complice, Dolly (David La Haye, lire l'autre texte), aussi habile que Gallant sur la gâchette. Et historiquement ostracisé, mais d'une autre manière. Le voilà tueur homosexuel à la solde de motards souvent rustres. Il livre la marchandise, mais il a la mèche courte.

«Je trouve que ce milieu criminel-là, on ne l'a pas vu tant que ça au cinéma québécois, explique Luc Picard. On a souvent vu des mafieux italiens. Là, on est

dans une espèce de petite misère. C'est presque un film de pauvres, en fait. Ils n'ont jamais d'argent. Ça m'a beaucoup interpellé.»

Et il y a tout ce contexte, qui nous revient en tête en visionnant le film, pas si lourd pour autant, ceci étant dit, grâce notamment à la musique moriconienne de Daniel Bélanger.

Mais cette rivalité sanglante entre groupes criminalisés a fait des dommages collatéraux. Luc Picard le savait et l'a entendu de



1

## L'AMALGAME DU COMPLICE

Il se déguise en femme pour aller buter un gars dans un resto de poutines. Et il aura tant d'occasions d'émouvoir, de surprendre. Dans *Confessions*, David La Haye interprète le complice de Gérald Gallant. Un mélange entre la fiction et la réalité.

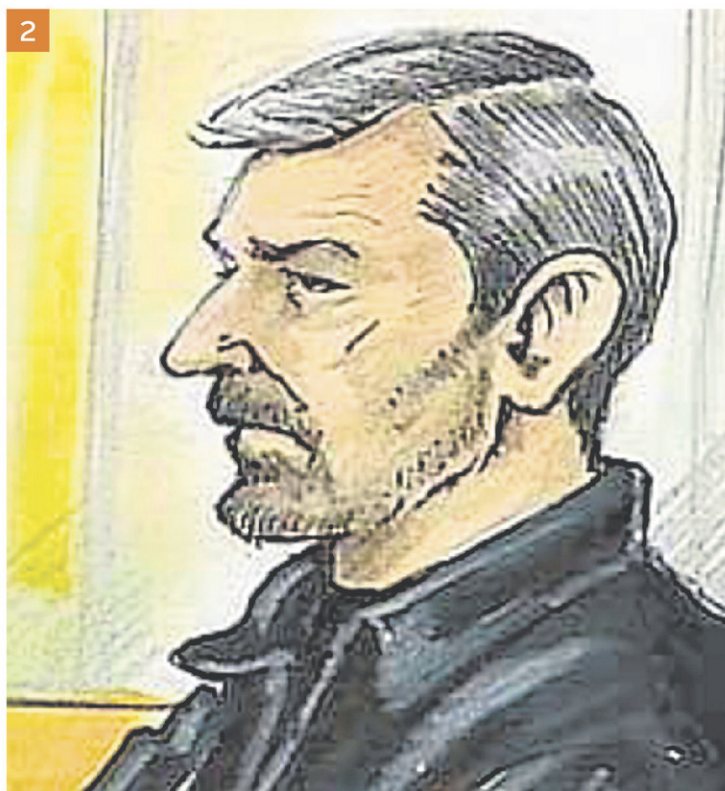
«Mon personnage est un amalgame de plusieurs criminels qui

tournaient autour de lui», explique l'acteur.

David La Haye campe donc Dolly, de son surnom, un truand homosexuel qui tranche un peu dans le décor de motards dans lequel il évolue, sans être membre en règle.

Mais il est fidèle et il livre quand il le faut. Ou il exécute, plutôt.

«J'ai été très touché par ce personnage-là, confie David La Haye. Il a grandi dans les années 70. Il devait aimer Dalida. Il n'a pas dû être l'enfant le plus accepté dans sa classe. Il est un survivant. Et c'est la même chose pour Gallant. Ils veulent s'en sortir. Ce sont des gens qui veulent trouver leur place au soleil.» **GENEVIÈVE BOUCHARD**



2

## BONNIE AND CLYDE

Sandrine Bisson interprète, avec toute la fougue qu'on lui connaît, la maîtresse de Gérald Gallant dans *Confessions*. Un rôle que l'actrice incarne avec respect et beaucoup d'attitude.

«Je ne veux pas encenser Gallant. Loin de là. J'ai fait d'elle, j'espère, une fille intriguée, amoureuse.»

Une Bonnie, comme dans *Bonnie and Clyde*, un thème récurrent dans le film.

À la vie, à la mort, en somme. Ou jusqu'à ce quelqu'un vous trahisse... **GENEVIÈVE BOUCHARD**

nouveau en ciblant ses lieux de tournage.

«Il y a un meurtre dans le film qui a eu lieu dans un restaurant Ashton dans la vraie vie, dit-il. On voulait voir si on pouvait tourner dans le même lieu. Le propriétaire a dit que ça avait été un événement trop traumatisant, que des employés ont dû faire des thérapies.»

Le film s'ouvre d'ailleurs sur le visage de témoins d'un contrat tout juste exécuté par Gallant. C'est loin d'être la joie...

*Confessions* nous arrive au moment où le très médiatisé Maurice «Mom» Boucher (bien sûr représenté dans le film), qui présidait les Hells Angels au Québec pendant la guerre des motards, vient de mourir en prison.

Coïncidence... Le film devait sortir en 2020 et a été reporté à cause de la pandémie. Tout un hasard, quand même.

*Confessions* est présenté au cinéma dès le 20 juillet.



3

1 À droite, David La Haye incarne Dolly, le complice de Gérald Gallant. À gauche, le réalisateur de *Confessions*, Luc Picard, joue Gallant. — LE SOLEIL, YAN DOUBLET

2 Gérald Gallant lors de son procès. — PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL

3 Dans *Confessions*, Luc Picard a été interpellé ce milieu criminel, qui selon lui, n'a pas été tant vu au cinéma québécois. «On a souvent vu des mafieux italiens. Là, on est dans une espèce de petite misère. C'est presque un film de pauvres, en fait.»

— LES FILMS OPALE

**PATRICK NORMAN**

# ARRÊTS SUR IMAGES

**KARINE TREMBLAY**

karine.tremblay@latribune.qc.ca

Patrick Norman nous attend dans le ventre du Musée national de la photographie de Drummondville, au cœur de l'exposition qui retrace sa vie musicale.

«C'est une longue limousine de souvenirs», illustre-t-il en jetant un regard circulaire.

Sur tous les murs, des photos racontent son parcours des 50 dernières années.

Notre œil s'accroche sur une image de 1987, captée alors qu'il chantait l'hymne national au Forum de Montréal. La photo voisine montre un jeune Patrick Norman avec Nanette Workman. Plus loin, il sourit dans d'autres décors, avec d'autres visages.

On reconnaît Jim Corcoran, Serge Laprade, Nicole Martin, Jean-Pierre Coallier, Manuel Tadros, Monsieur Pointu, qu'il a présenté à Gilbert Bécaud.

«J'étais choriste pour Bécaud en 1973. Je suis même sur la pochette de son disque. En faisant la tournée avec lui, j'ai appris ce que c'était, chanter devant des salles pleines.

«On arrivait en après-midi et devant nous, c'étaient des murs de sièges. Le soir, quand le rideau s'ouvrait, c'était devenu un mur de gens. C'est un souvenir impérissable.»

Comme plusieurs de ceux qu'il a déterrés en préparant l'exposition.

«J'ai fouillé dans mes archives, j'ai retrouvé des photos que je ne me rappelais plus, ça m'a fait revivre toutes sortes de choses. J'ai choisi 75 images significatives, qui marquent des moments importants.»

Ce voyage au cœur de la mémoire est heureux pour le chanteur et musicien de 75 ans, qui s'émeut devant plusieurs des clichés qui le catapultent des décennies en arrière.

«Les années passent et font en sorte qu'on regarde vers l'avant. On met des choses de côté, on les oublie.»

## PREMIÈRE GUITARE

La toute première photo du circuit le ramène à l'époque de ses 18 ans. Dans le salon de sa tante, il tient sa première guitare, derrière un immense ampli Gibson. Son père est là, tout à côté. C'est de lui qu'il tient son amour pour la six cordes, raconte-t-il.

«Mon père faisait de la musique. J'étais tout petit et je le regardais avec fascination. Je n'avais pas la permission de toucher à sa guitare, mais lorsqu'il n'était pas là, je jouais en cachette.

«Un jour, je devais avoir 10 ans, il est revenu plus tôt. Il m'a entendu, il a trouvé que je me débrouillais bien et à partir de là, il m'a laissé plaquer des accords.»

C'était un premier tournant.

Le second est venu quelques années plus tard, quand il a découvert le *fingerstyle* de Chet Atkins.

«C'était une autre façon de jouer, et c'était ce que je voulais faire. Ça a changé ma vie.»

Le jeune musicien qu'il était alors admirait le talent du groupe The Sprights au resto Buffet Versailles, sur Saint-Hubert. Il avait son premier groupe, The Scorpions. Et il allait bientôt rencontrer Claude St-Jean, ancien lutteur qui allait le prendre sous son aile.

«Il était proprio d'une salle de spectacles et d'un resto où

j'ai joué souvent et où on croissait des gens connus de tous les milieux. C'est là que j'ai connu Renée Martel.

«Claude St-Jean, c'était un colosse au cœur grand. Il a été mon gérant pendant 10 ans, je lui dois beaucoup. Et à Fernand Gignac également parce que c'est lui qui, après m'avoir entendu interpréter des reprises, avait soufflé à Claude que j'avais du talent.»

On s'arrête devant un cliché délavé, ramené de Nashville. Patrick pose avec Chet Atkins, son idole, et Hank Snow, celle de son père.

«Ce moment-là, dans le berceau de la musique américaine, c'était immense pour le jeune homme que j'étais. Je n'ai pas su quoi dire à Chet Atkins. J'étais tellement intimidé!»

Il a pu se reprendre des années plus tard, en 1991, lors d'une émission spéciale sur le country qu'il animait pour Radio-Canada. Deux heures d'entretien lui ont permis de découvrir la générosité de celui qu'il admirait tant et avec qui il a même pu jouer quelques notes. Le souvenir lui arrache une larme. Ce ne sera pas la seule de la visite.

«On n'oublie pas les émotions

qu'on a vécues, au cours de certains moments», dit-il avant de ramener la conversation vers Nashville, où il a vécu un séjour pivot.

## UN NOUVEAU FEU

«Cette ville, c'est un lieu à part. J'avais enregistré là, avec le producteur Lou Lofredo, l'album *Textures*, qui n'est jamais sorti. Je pense qu'on peut maintenant l'obtenir sur le Web. Il y avait là-dessus une version de *You've Lost That Loving Feeling* qui, je pense, était supérieure à l'originale.

## CONNU JUSQU'AU RWANDA

À la fin des années 1980, *Quand on est en amour* cartonnait à la radio. Et pas qu'ici.

«On m'a dit plusieurs fois que j'étais connu au Rwanda, que le pays au complet entonnait ma chanson dans les autobus», souligne Patrick Norman.

Le nageur paralympique Benoit Huot, avec qui il a reçu l'Ordre du Canada en 2017, est l'un de ceux qui a vu sur place l'engouement pour le répertoire de Norman. «Il m'a dit : "Si tu vas là-bas, c'est certain, tu remplis le stade!" Il a été au Rwanda avec Joannie Rochette en mission humanitaire et leur chauffeur avait ma chanson comme sonnerie de téléphone.

«En discutant avec lui, il a appris que ma composition était très populaire pendant le génocide. Et dans les deux camps. Ça dit toute la puissance de la musique. Et de l'amour», raconte l'auteur-compositeur-interprète.

Celui-ci a pris la mesure de la portée qu'avait sa chanson en Afrique le jour où, dans un café, une femme noire est venue le voir.

«C'était une Rwandaise. Elle avait 8 ans au moment du génocide. Pendant que sa famille se faisait massacrer à la machette, elle, elle était cachée, et c'est ma chanson qu'elle se répétait en boucle dans sa tête, en se bouchant les oreilles. Elle m'a dit : "Vous ne savez pas ce que vous rencontrer signifie pour moi. En sortant d'ici, je vais pousser un grand cri." J'ai oublié son nom. Mais pas le moment.»

KARINE TREMBLAY, LA TRIBUNE





Pour marquer ses 50 ans de carrière, Patrick Norman propose une exposition de photos qui racontent le chemin qu'il a parcouru au cours des cinq dernières décennies, au Musée national de la photographie de Drummondville.

— PHOTOS LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

«Pas parce que je chante dessus, mais parce que la *track* musicale était formidable, grâce à Bergen White. C'était un grand qui avait travaillé avec de grosses pointures comme Presley, Aretha Franklin et James Brown. L'arrangement, c'était une fusion parfaite entre country et disco.»

C'était bien avant que la popularité s'invite dans la vie et la carrière de l'auteur-compositeur-interprète, à qui le succès a vraiment souri en 1986, lorsque la chanson *Quand on est en*

*amour* s'est hissée au sommet des palmarès.

«Le disque était enregistré depuis 1984, mais il restait sur les tablettes. J'étais snobé par le milieu, j'étais vu comme le gars de club qui faisait du country. On parlait de moi avec mépris.

«Certains disaient : "Patrick Norman à mon émission? Jamais!" Et moi, je manquais de confiance, je n'avais tellement pas l'idée de devenir connu que tout ça venait renforcer mes convictions d'être un imposteur dans cet univers-là.

«C'était épouvantable. Mais j'avais la musique qui me rendait heureux, alors je continuais.»

### S'AFFRANCHIR DU SYNDROME DE L'IMPOSTEUR

Le vent a tourné quand Jacques-Charles Gilliot, de la station CFGL, a décidé de programmer la chanson-titre de l'album.

«Les gens téléphonaient pour l'entendre à la radio. On a vendu des milliers d'albums, jusqu'à dépasser le cap des 300 000. Cette année-là, j'ai reçu mon premier trophée Metrostar.»

Plusieurs autres ont suivi, dans différents galas. Toujours pour la même chanson.

«Je recevais des prix, mais j'ai mis du temps à m'affranchir du sentiment d'imposteur. Je pense même qu'il est toujours là, quelque part, dans un vieux tiroir...»

Même après 33 albums. Même après les salles pleines. Même après les prix pluriels.

«Quand tu as une étiquette dans le milieu artistique, c'est difficile de renverser la vapeur. J'ai le sentiment d'avoir réussi à le faire dans les années 1990 avec l'album *Passion vaudou*, enregistré en Louisiane. Mais pendant longtemps, j'étais terrifié avant de monter sur scène.

«J'avais toujours peur de ne pas être assez bon, parce que le monde du *showbiz* me faisait croire que je n'avais pas ma place.»

Regard circulaire, à nouveau. Sur les murs qui racontent ses années de métier.

«Je vois ce qui a marqué mon parcours, il y a beaucoup de choses! Je suis très, très fier d'avoir accompli tout ça. Et de l'avoir fait à travers la musique.

«Sans doute que oui, en voyant ces images, j'arrive un peu mieux à faire taire le syndrome de l'imposteur.»

## ENVIE DE SORTIR ?

À voir, à faire ces jours-ci.

### ARTS VISUELS

Le Musée Bruck de Cowansville présente l'exposition *Entre-Nous* du photographe **Steve Pellerin**, jusqu'au 5 septembre.

Jusqu'au 31 juillet, le Centre d'art de Frelighsburg propose l'exposition *Langage éphémère* de l'artiste **Sébastien Gaudette**. Ouvert tous les jours de 9h à 17h.

Jusqu'au 31 octobre, **Nature et Créations**, la plus grande exposition de sculptures à ciel ouvert du Québec vous accueille au vignoble Domaine des Côtes d'Ardoise (879, rue Bruce à Dunham). À voir : 200 sculptures à l'extérieur et en galerie.

### MUSIQUE

Dans le cadre du festival **Sutton Jazz**, le quatuor **Jonction** sera en spectacle au parc des Vétérans le 16 juillet à 11h. Le **Trio Andrés Vial** présentera un concert au Marché du samedi de Sutton le 16 juillet à 16h. **The Barr Band** sera à l'Auberge Sutton Brouère le 17 juillet à 17h. Mike reçoit **Simon Estérez** le 21 juillet à 18h au Mollies Café Dinette buvette. Pour consulter toute la programmation, on visite le [suttonjazz.com](http://suttonjazz.com)

Les Mercredis chauds présentent **Marie-Ève Laure** au parc du Centenaire de Waterloo le 20 juillet à 19h. En cas de pluie, le spectacle aura lieu à la Maison de la culture de Waterloo. C'est gratuit.

Les soupers spectacles de La Grillade de Saint-Alphonse-de-Granby reçoivent **Marc Hervieux** le 16 juillet à 17h. BILLETS : [reseau.ovation.ca](http://reseau.ovation.ca) ou 450 522-7800.

**B. Mine & Friends** occupera le parc André-Dansereau (140, boulevard Robert) à Granby le 18 juillet à 19h. C'est gratuit.

Le groupe **Damoizeaux** sera en concert gratuit le 17 juillet à 11h au parc Victoria de Granby.

Le 16 juillet à 11h, le Grand Alexandre présente **Magi!** au parc Noyan (795, rue de Noyan) à Granby. Dans ce spectacle interactif qui mêle rire et émerveillement, toute la famille sera charmée par le magicien clown. C'est gratuit.

C'est le retour des **Vendredis festifs** et gratuits au parc Coldbrook de Lac-Brome. Le vendredi 22 juillet à 18h, spectacle du violoniste-chanteur Alain François. Beau temps, mauvais temps. On apporte sa chaise.

L'auteur-compositeur-interprète montréalais **Colin Moore** s'arrêtera au Théâtre Lac-Brome le 16 juillet à 20h. BILLETS : [theatrelacbrome.ticketaccés.net](http://theatrelacbrome.ticketaccés.net)

### THÉÂTRE

La production de marionnettes géantes *Victor et le cadeau des songes* est présentée au **Théâtre de la Dame de cœur** d'Upton jusqu'au 21 août. BILLETS : [dame-decoeur.com](http://dame-decoeur.com)

Le **Théâtre de Rougemont** présente la pièce *Huit femmes* jusqu'au 6 août. BILLETS : [theatrerougemont.com](http://theatrerougemont.com)

*Un banquet pour 4* tient l'affiche du **Théâtre L'ancien presbytère** de Granby jusqu'au 27 août. BILLETS : [ancienpresbytere.org](http://ancienpresbytere.org)

Jusqu'au 24 juillet, la salle **Alec et Gérard Pelletier** de Sutton accueille la pièce *Un contrat*. BILLETS : [lepointdevente.com](http://lepointdevente.com)

### CINÉMA

Le Théâtre Lac-Brome présente le film *Le temps des secrets* en version originale française le mercredi 20 juillet à 19h.

Les Productions Jean-Bernard Hébert présentent

# HUIT FEMMES

dès le 7 juillet 2022

DE ROBERT THOMAS  
ADAPTATION MICHEL TREMBLAY  
MISE EN SCÈNE ALAIN ZOUVI

Myriam POIRIER | Josée BEAULIEU | Louise DESCHÂTELETS  
Sonia VIGNEAULT | Pascale DESROCHERS | Christiane RAYMOND  
Lou VINCENT-DESROSIERS | Marie-Andrée LEMIEUX  
Décor : Guy NEVEU | Costumes : Ariane GENET | Conception musicale : Christian THOMAS | Chorégraphies : Maud ST-GERMAIN

**INFOS ET RÉSERVATIONS**

450 469-1006 SANS FRAIS 1 888 666-3006  
[www.theatrerougemont.com](http://www.theatrerougemont.com)  
370, rang de la Montagne, Rougemont, Québec, J0L 1M0

SODEC Québec DISTNET

0099797



Lady Boom Boom,  
connue par ses  
proches sous le nom de  
Henri Delisle Langlois.

— HENRI  
DELISLE LANGLOIS

## RITA BAGA À LA BARRE DE DRAG RACE BELGIQUE

Après avoir représenté le Québec jusqu'en finale de la première saison de *Canada's Drag Race*, en 2019, Rita Baga (de son vrai nom Jean-François Guevremont) animera l'an prochain l'édition belge de l'émission.

«Dès le début de ma carrière, j'avais comme souhait de démocratiser l'art de la drag et de rendre accessible à tous et toutes cet univers merveilleux, explique-t-elle par voie de communiqué. De voir qu'aujourd'hui, j'arrive à poursuivre cette mission au-delà des frontières, c'est la plus belle chose qui soit.»

Celle qui œuvre comme drag queen depuis 15 ans s'est notamment fait connaître du grand public québécois lors de son passage à *Big Brother Célébrités*, en 2021. Depuis, elle multiplie les apparitions et les projets, tant au petit écran que sur scène.

Jusqu'en 2023, Rita Baga présente un peu partout dans la province Créature, son tout premier *one-woman-show*. Jusqu'ici, plus de 25 000 billets ont trouvé preneur. FRANÇOIS R. POULIOT

## CANADA'S DRAG RACE

# LADY BOOM BOOM REPRÉSENTERA FIÈREMENT QUÉBEC

FRANÇOIS R. POULIOT  
fpouliot@lesoleil.com

**Lady Boom Boom, figure bien en vue de la drag à Québec, compte bien ramener dans la capitale la couronne de la troisième saison de *Canada's Drag Race*. Sur les ondes de Crave, la populaire compétition télévisuelle a débuté jeudi soir.**

Après une première audition en 2019, et une deuxième en 2021, la troisième aura été la bonne pour celle qui est connue par ses proches sous le nom de Henri Delisle Langlois.

Admiratrice de la version originale américaine — *RuPaul's Drag Race* — depuis l'adolescence, elle a longtemps caressé le rêve de participer à l'émission.

«Dès le premier épisode, je suis tombée sous le charme, lance-t-elle au bout du fil. À 14 ou 15 ans, je venais de trouver une passion qui regroupait l'ensemble de mes passions.

«En grandissant, j'ai toujours été intéressée par la couture, les costumes, la coiffure, le maquillage», précise-t-elle.

Actuellement dans la mi-vingtaine, elle enfle les robes et les escarpins de Lady Boom Boom depuis qu'elle a l'âge de fréquenter les bars.

«Deux mois après mes 18 ans, j'étais une régulière du Dragage [bar gai de Québec], laisse-t-elle fièrement tomber. J'avais hâte d'être majeure juste pour pouvoir y performer!»

Et son amour de la scène? Il remonte à la tendre enfance.

«Je devais avoir deux ou trois

ans, quand mes parents m'ont inscrit à des cours de danse.»

### MÊME PASSION, DIFFÉRENTS DÉFIS

Évoluant professionnellement dans le milieu depuis près de dix ans, Lady Boom Boom a vite réalisé que tout le monde ne bénéficiait pas «d'une famille aimante et aidante» comme la sienne.

«J'ai des parents qui ont toujours été aux premières loges pour m'encourager, pour me pousser dans le dos quand je manquais de motivation, confie-t-elle. Ils sont venus me voir à mes premiers spectacles au Dragage.» Tout comme sa grand-mère.

«J'ai appris quand même assez tôt que, dans ce milieu, même si on est unies par la même passion, on a toutes un parcours et

des défis différents.»

Avec *Canada's Drag Race*, Lady Boom Boom voit d'un très bon œil la tribune dont elle jouit avec ses 11 consœurs. Semaine après semaine, d'un océan à l'autre, les téléspectateurs seront exposés à un éventail de parcours.

«Il y a des gens qui, comme moi quand j'étais jeune, seront en mesure de s'identifier à certaines participantes, souligne-t-elle. Ces mêmes personnes se rendront compte qu'elles ne sont pas seules à vivre ce qu'elles vivent.»

Elle considère également que l'émission constitue une excellente porte d'entrée pour les gens qui ne s'identifient pas à la communauté gaie.

Si elle se veut divertissante, *Canada's Drag Race* a, selon elle, le potentiel d'outiller et de multiplier les alliés.



«Il y a des gens qui [...] seront en mesure de s'identifier à certaines participantes. Ces mêmes personnes se rendront compte qu'elles ne sont pas seules à vivre ce qu'elles vivent»

— Lady Boom Boom

# DÉBARRASSEZ-VOUS DES MOUSTIQUES!



—123RF

**MARIANE GUAY**

[mguay@lequotidien.com](mailto:mguay@lequotidien.com)

À moins que vous ayez été sous une roche au cours des dernières semaines, vous avez sûrement remarqué la présence imposante des moustiques, alors que cet été ils semblent particulièrement voraces. Ils n'hésitent pas à envahir nos maisons et nous tourner autour jusqu'à l'insomnie. Voici donc quelques trucs pour vous en débarrasser!

## 1.

Armez-vous de citrons et de clous de girofle. Bien que ces odeurs soient intéressantes pour l'humain, les moustiques les détestent. Il suffit donc de couper des citrons en deux et d'y poser des clous de girofle. Voyez par vous-mêmes l'efficacité de ces répulsifs naturels.



## 2.

Les huiles essentielles peuvent également être vos meilleurs alliés pour renvoyer les moustiques à l'extérieur de



voire maison. À l'aide d'un diffuseur, vous pouvez propager des odeurs citronnées. L'huile essentielle d'eucalyptus citronnée est d'ailleurs recommandée par plusieurs.



## 3.

Vous avez peut-être déjà des répulsifs naturels dans votre maison. Sinon, le basilic, la menthe, les géraniums et la lavande peuvent avoir des effets positifs sur la proportion de moustiques dans les aires de vie. Si les plantes vous intéressent, n'hésitez pas à garnir vos fenêtres de ces végétaux.

## 4.

Encore une fois dans l'optique d'éloigner les moustiques, vous pouvez opter pour une solution bien connue: gardez les lumières fermées le plus possible. Ces insectes volent vers les sources de lumière,



donc s'il n'y en a pas dans la maison, vous serez peut-être épargné. D'ailleurs, il existe des lumières expressément faites pour ne pas attirer les moustiques. Elles sont de couleur plus jaunâtre, une couleur qui nuit à leur vision.

## 5.

Si rien de tout cela ne semble fonctionner, placez-vous près d'un ventilateur. Ces insectes volants n'apprécient pas particulièrement



avoir le vent dans les voiles et quitteront pour aller un peu plus loin. Ils seront encore dans les parages, mais pas sur vous, au moins!

# SOLDE D'ÉTÉ

JUSQU'À

# 50%

DE RABAIS



## Literie Plus Design

19 Principale, Granby 450 991-0600



0098944

# HORTICULTURE

**LARRY HODGSON**  
Collaboration spéciale

**T**rouvez-vous que vous passez trop de temps à entretenir votre terrain? Même que tout votre temps libre y passe? Il serait peut-être temps de regarder comment réduire un peu ces efforts, de viser un terrain qui fonctionne presque tout seul. Je ne pense pas qu'un terrain de banlieue de dimensions typiques qui nécessite zéro entretien existe, mais un terrain qui ne demande que 15, 30, 60 minutes par semaine en moyenne, bien sûr que oui. Voici quelques façons pour y parvenir.

## PLUS DE VÉGÉTAUX À ENTRETIEN RÉDUIT

La première suggestion pour réduire le travail est de remplacer les plantes qui demandent beaucoup de soins par les plantes qui en ont besoin de beaucoup moins. Et ce sont les arbres qui demandent le moins de soins, suivi des arbustes et des vivaces. Les plus nécessaires, par contre, sont le gazon et le potager. Je n'ose pas suggérer que vous réduisiez les dimensions de votre potager. Après tout, c'est la source de nourriture fraîche et saine de votre famille! Mais le gazon, oui, on peut facilement trouver des moyens pour réduire son entretien.

### › Les moins exigeants : les arbres

Un arbre demande zéro soin la plupart des années. Après la plantation initiale et les arrosages la première année, le temps qu'il s'installe, c'est le calme plat. De temps en temps, il y a une tempête qui arrache quelques branches, mais souvent ce sont des branches secondaires sans importance. Seulement très rarement a-t-on besoin d'intervenir. Par contre, quand il faut réagir, c'est souvent par personne interposée. Si une grosse branche s'arrache, c'est un arboriculteur qui doit faire le travail. Éventuellement, bien sûr, tout arbre finit par mourir et il faut penser l'enlever... mais probablement pas de votre vivant!

Évidemment, il faut choisir un arbre adapté à vos conditions. Si vous plantez à l'ombre un arbre qui devrait aller au soleil, ou en sol sec un arbre qui aime l'humidité ou en zone de rusticité 4 un arbre de zone 6, vous compliquez inutilement les choses... et vous vous donnez du travail en conséquence. Restons zen : que des variétés adaptées. Aummmm!

### › Deuxième place : les arbustes

Les arbustes demandent à peine plus de soins que les arbres. Après la plantation initiale et les



# VERS UN TERRAIN DE MOINS D'ENTRETIEN

arrosages la première année, il n'y a presque rien à faire. Personnellement, mon terrain est surtout composé d'arbustes, justement pour cette raison : la sainte paix!

Mais il faut laisser les arbustes prendre leur forme naturelle si vous voulez vous libérer du travail. Si vous décidez de tailler régulièrement pour leur donner une forme quelconque, vous perdez tous les avantages des arbustes. Si, par exemple, quelqu'un vous suggère qu'il faut supprimer les fleurs fanées de votre lilas ou seringat, dites-lui poliment de se mêler de ses propres affaires. Cela n'est jamais nécessaire. L'idée que ce le soit est une invention de jardiniers trop zélés.

Et la protection hivernale? Quelle idée archaïque! Dites-vous bien que si un arbuste a besoin d'être emballé comme une momie pour passer l'hiver, il vaut mieux qu'il crève. Ainsi vous pourriez le remplacer par un arbuste robuste et rustique que ne nécessite aucune attention l'automne et l'hiver!

Mais le pire exemple de l'abus d'un arbuste est la haie taillée! On prend un arbuste parfaitement capable de pousser sans attention et on commence à le couper de tout bord, tout côté. J'appelle une haie taillée «20 ans de travail acharné». D'ailleurs, après 20 ans de soins méticuleux, la plupart des haies

sont tellement stressées par ces interventions qu'elles sont finies, presque irrécupérables, et il faut donc recommencer à zéro.

Pourquoi ne pas planter plutôt une «haie libre» plutôt qu'une haie taillée? Vous plantez des arbustes en ligne et vous les laissez pousser, tout simplement. Oui, une telle haie sera plus large qu'une haie constamment taillée, mais tellement plus comode! Et vraiment zéro entretien!

Là où les arbustes diffèrent des arbres est que la plupart «se fatiguent» après 7 à 12 ans environ. Ils deviennent trop denses en haut et trop minces en bas et commencent à fleurir moins. C'est là qu'on fait une «chirurgie majeure» : une taille de rajeunissement. Vous rabattez l'arbuste à 15 à 40 cm du sol... puis il repousse tout seul et reste beau encore 7 à 12 ans. Puis vous le répétez. Zéro travail annuel; mais une bonne grosse journée de travail chaque décennie... ce n'est pas si pire, non?

### › Entretien intermédiaire

Dans ce groupe, pensons surtout aux vivaces. Vous les plantez et elles reviennent d'année en année, réduisant l'entretien. Parfait! Beaucoup de jardiniers trouvent cela trop facile et alors coupent toutes les feuilles de fleurs vivaces à l'automne, ne comprenant pas que ce n'est pas

nécessaire. Un gros effort strictement pour rien. Quelle horreur!

En effet, avec les vivaces, il n'y a pas vraiment d'entretien régulier, mais... il y a un entretien sporadique. Parfois, on en perd (les vivaces ne sont pas nécessairement éternelles) et il faut alors les remplacer. D'autres deviennent trop larges et il faut alors les diviser. Et une certaine part a une nature envahissante qu'il faut limiter. Malgré tout, les vivaces nécessitent peu de soins comparativement aux annuelles qu'il faut remplacer tous les ans. Et qui nécessitent passablement d'arrosage et de fertilisation alors que les vivaces, habituellement, s'occupent de leur propre entretien.

De plus, les annuelles finissent par coûter très cher aussi, même si leur coût initial est moindre que celui des autres végétaux, juste du fait qu'il faut toujours les remplacer.

Deux ou trois vastes platebandes de vivaces robustes (hémérocalles, hostas, phlox, alchémilles, pulmonaires, filipendules, échinacées, etc.) peuvent presque combler un terrain et réduisent énormément son entretien, notamment par rapport à l'entretien de la pelouse.

## ET LA PELOUSE?

Justement, la partie du terrain qui nécessite le plus de soins est la pelouse.

Une pelouse est un milieu archi artificiel. Aucune graminée ne pousse vraiment sous la forme d'un tapis égal de 8 cm de hauteur, ce qui serait la hauteur d'idéal d'après les spécialistes de leur entretien. (Encore moins à 2 cm, la hauteur idéale d'après les maniaques de pelouse «vert de golf» qui ne semblent pas être capables de s'arrêter de «scalper» leur gazon, le laissant en piètre état.) Il faut toujours forcer la pelouse à obéir à nos attentes en faisant une tonte régulière, habituellement hebdomadaire. Puis, il faut offrir des arrosages, des fertilisations, des traitements contre les insectes et les maladies, etc. Vraiment, on n'en finit juste d'intervenir. Je me sens stressé jusqu'à y penser!

Donc, il me paraît logique que réduire la surface gazonnée soit un but intéressant si l'on veut réduire l'entretien de son terrain. Cependant, force est de constater que la plupart des gens ne sont pas prêts. La pelouse, malgré ses exigences, ses difficultés et ses défaillances, règne encore en roi et maître sur les terrains québécois. Comment alors au moins en réduire l'entretien?

### Voici quelques idées :

› Acceptez l'idée qu'une pelouse peut être composée d'autre chose que des graminées. Beaucoup de gens acceptent maintenant le trèfle et le thym comme partie intégrante de la pelouse. Mais j'inclus chez moi violettes, crocus, lierre terrestre, scilles, bugle rampante, pissenlits, plantains, etc. Tout ce qui ne pique pas, quoi! Quand on ne fait plus de chasse aux mauvaises herbes, l'entretien baisse considérablement.

› Faites de l'herbicyclage et laissez les rognures de gazon se décomposer sur place. Vous pouvez éviter complètement la fertilisation si vous le faites. Oui, fertilisation zéro!

› Engagez quelqu'un d'autre pour s'occuper de la pelouse... ou utilisez une tondeuse robot. J'aimerais bien avoir les moyens de me payer un tel luxe!

› N'arrosez pas quand il fait sec. Votre pelouse entrera alors en dormance estivale et pourrait même jaunir, mais reverdira avec le retour de la pluie.

› Enfin, tondez régulièrement, mais à une hauteur d'environ 8 cm : les coupes trop rases donnent un gazon faible qui ne sera jamais beau.

Je vous ai lancé beaucoup d'idées pour faciliter l'entretien de votre terrain en même temps et je m'en excuse. Mais il faut tout simplement comprendre qu'entretenir son terrain n'a pas besoin d'être une corvée. Et qu'avoir un terrain dont vous serez très fier sans y investir plus d'une ou deux heures d'entretien par semaine est parfaitement loisible.

## CHAOS DANS LES AÉROPORTS

## LES BAGAGES DE CABINE À LA RESCOUSSE

FLORENCE DANCAUSE

La Presse

**Vois retardés, bagages perdus ou abandonnés... Le chaos dans les aéroports a de quoi freiner les ardeurs des voyageurs. Pour alléger le stress et éviter l'attente à destination, le bagage de cabine est un précieux allié. Voici tout ce qu'il faut savoir pour voyager avec son carry-on dans les règles de l'art.**

Air Transat conseille aux voyageurs de privilégier les bagages en cabine « compte tenu des enjeux opérationnels qui affectent présentement les fournisseurs de service de gestion des bagages en soute dans plusieurs aéroports canadiens, dont Toronto et Montréal », précise-t-on par courriel. La compagnie aérienne confirme qu'elle reçoit actuellement « un nombre élevé de réclamations liées à des bagages perdus ou retardés ».

« Si les voyageurs peuvent partir avec seulement un petit sac avec eux, c'est l'idéal », confirme Nathalie Lahaie, copropriétaire de l'agence Voyages Arc-en-ciel. Elle s'estime chanceuse de n'avoir eu qu'un cas de bagage retardé dans les dernières semaines.

Se disant peu alarmé par la situation puisqu'aucun de ses clients n'a subi de problèmes, le directeur général de Voyages Constellation, Moscou Côté, signale que la recommandation d'apporter seulement un bagage en cabine « a toujours été là ».

## TRUCS DE PRO POUR VOYAGER LÉGER

Si on a le luxe de choisir le sac à apporter dans l'avion, « on devrait privilégier une valise avec une coquille rigide », explique Luc Nowlan, styliste et pro du rangement de la valise.

« On prend aussi une valise à quatre roulettes, avec une fermeture centrale. »

Conseil ultime pour voyager léger : imaginer ses vacances et planifier des ensembles en conséquence, indique le styliste, qui suggère de prendre des vêtements aux tissus souples, qui ne se froissent pas ou presque pas.

« On peut aussi suivre la règle d'environ trois hauts pour un bas. »



Pour alléger le stress et éviter l'attente à destination, le bagage de cabine est un précieux allié. — AFP

Maintenant, il faut manier l'art de tout faire rentrer dans notre bagage.

« On utilise les renforcements de notre valise pour placer nos sous-vêtements et nos bas. »

C'est au tour ensuite des pantalons ou des vêtements plus longs. Pour éviter les plis disgracieux, « on les met à plat et on fait dépasser les jambes », explique Luc Nowlan. On roule nos t-shirts qu'on met par-dessus et ensuite on rabat nos pantalons.

**« Si les voyageurs peuvent partir avec seulement un petit sac avec eux, c'est l'idéal. »**

— Nathalie Lahaie

Idéalement, on aurait un côté de la valise rempli de vêtements, et un autre côté destiné aux chaussures, aux produits d'hygiène et à tout autre accessoire qu'on veut apporter avec soi, suggère l'expert.

## QU'EST-CE QUI EST AUTORISÉ ?

Deux bagages de cabine sont autorisés par personne, indique Transports Canada sur son site web. Il suffit de vérifier auprès de votre transporteur aérien les dimensions maximales et le nombre d'articles permis.

Par exemple, Air Canada autorise un article standard en cabine qui ne doit pas dépasser 40 cm x 23 cm x 55 cm, y compris les roulettes et les poignées. Un article personnel est aussi permis (43 cm x 16 cm x 33 cm).

Du côté d'Air Transat, le bagage de cabine ne doit pas dépasser 40 cm x 23 cm x 51 cm et l'article personnel doit être au maximum de 30,5 cm x 12,7 cm x 43,2 cm.

Pour les deux transporteurs, il n'y a pas de limite de poids; on doit seulement être capable de soulever son bagage pour le mettre dans le coffre supérieur de l'avion.

Si vous optez pour la valise en cabine, votre trousse de toilette devra être revue en conséquence afin de passer au contrôle de sécurité. Savon, dentifrice, baume à lèvres, crème à raser, déodorant – tout liquide, aérosol ou gel doit être dans un contenant de 100 ml/100 g (3,4 oz) ou moins.

Il suffit de se munir d'un sac de plastique transparent et refermable d'une capacité maximale de 1 L pour les ranger. Les médicaments ne sont pas assujettis aux restrictions de quantité.

On laisse à la maison tout objet pointu – couteau ou ciseaux – avec des lames de plus de 6 cm.

Les appareils électroniques portatifs (ordinateur portable, appareil photo, etc.) sont les bienvenus en vol. Quelques précautions sont néanmoins à prendre si on transporte des piles, mieux vaut s'informer avant.

L'Administration canadienne de la sûreté du transport aérien propose sur son site web une liste complète et détaillée des articles qu'on peut apporter en cabine ou non.

Impossible de se passer de ses bagages en soute ?

« Il faudrait avoir dans son sac en cabine au moins tout ce dont on aura besoin dans les 48 prochaines heures », indique Nathalie Lahaie. Voilà qui évitera quelques ennuis à destination !

# en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



## ET BRILLE LE BURGER!



Idône de la cuisine d'été et des partys dans la cour, le burger n'en finit pas de se réinventer. C'est qu'avec ses garnitures déclinables à l'envi et sa galette interchangeable, le grand favori des fast-food se présente comme un classique qu'on peut jizzer bien davantage que le hot dog, son cousin de cantine. Tant et tellement que certains auteurs de livres de cuisine choisissent de lui consacrer tout un chapitre, quand ce n'est pas carrément tout un bouquin! En pleine saison du barbecue, pleins feux sur l'incontournable sandwich nord-américain.

**C**onnu pour sa cantine urbaine du quartier Tétreaultville à Montréal, Simon De L'est signe la plus récente parution à faire briller le hamburger.

Le créateur de plats, qui avoue dès les premières pages de *Burger* son obsession gourmande pour l'emblématique sandwich, a rassemblé différentes déclinaisons de ce grand classique. Il fait la preuve, dix fois plutôt qu'une, que le typique mets nord-américain peut se draper des parfums de diverses cuisines d'ailleurs.

En version kefta, kebab, tex-mex ou tandoori, ses assiettes affichent quand même une constante : dans son livre à lui, le

burger se conjugue loin, très loin de la tendance végé.

Chez lui, c'est le royaume assumé de la viande. Il y a bien le sandwich aux pleurotes du Mitch Deli qui s'affiche tout végétal.

Mais sinon, porc, bœuf et agneau occupent toujours une place prépondérante entre les moitiés du pain brioché qu'il choisit avec soin, comme tout le reste de ses ingrédients, par ailleurs. Le maestro de la boulette insiste, et plus d'une fois, le secret d'un bon burger réside dans la qualité des ingrédients qu'on choisit pour le confectionner. Un fromage goûteux, une sauce bien équilibrée, c'est tout ce que ça prend pour ajouter punch et saveur. On peut le croire sur parole quand on sait qu'il a remporté le premier prix québécois de la Burger Week 2021 avec son bacon + bacon burger.

Les secrets qu'il sert ici, entre les pages,

sont somme toute assez simples, comme l'est l'humble burger.

J'avoue avoir un coup de cœur pour la section qu'il consacre aux accompagnements, aux sauces et aux condiments. Parce que ce sont ces petits extras qui confèrent souvent de la personnalité aux plats.

Et ça, le spécialiste du « smash burger » le sait bien, lui qui a fondé S.J.B. BBQ, une entreprise spécialisée dans les sauces et les épices à frotter. Il sait manifestement créer des bases passe-partout qui peuvent pimenter d'autres recettes, d'autres repas.

Dans le livre, il décline notamment une originale relish de maïs, une sauce sud-ouest, un chutney de tamarin et un autre à la menthe et coriandre, particulièrement indiqué pour profiter de l'abondance des fines herbes fraîches. Dans ce même chapitre, le cuisinier pousse la générosité jusqu'à offrir la recette de sa sauce à burger signature en révélant

### LE SAVIEZ-VOUS?

Le hamburger aurait fait son apparition en Allemagne d'abord avant de s'enraciner aux États-Unis grâce à l'immigration. Il devrait son nom à la ville de Hambourg.



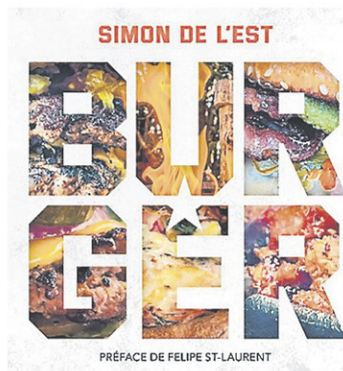
Connu pour sa cantine urbaine montréalaise du quartier Tétreaultville, Simon De L'est signe la plus récente parution à faire briller le hamburger. — LA PRESSE, ARCHIVES, MARCO CAMPANOZZI

les secrets de sa composition... à 80 %. Pour goûter « la vraie affaire », il faudra continuer d'aller Chez Simon cantine urbaine.

Le petit extra du recueil : un bouquet de sept cocktails qui s'invitent en fin de bouquin, imaginé par l'ami et client Barman Bruno (qu'on peut trouver sous ce pseudo sur les réseaux sociaux) pour savamment s'agencer à quelques-uns des burgers du livre. Mojito, Kentucky mule fumé, Giuseppe pamplemousse et Bacon old fashioned comptent parmi ses créations.

Questions, commentaires, suggestions ? Écrivez-moi : [karine.tremblay@latribune.qc.ca](mailto:karine.tremblay@latribune.qc.ca)  
Suivez-moi sur Instagram : [karine.encuisine](https://www.instagram.com/karine.encuisine)

**BURGER**  
*Simon De L'est*  
LES ÉDITIONS DE L'HOMME  
176 PAGES



## TROIS AUTRES BOUQUINS QUI PIMPENT LE BURGER



**FAST FOOD SANTÉ**  
*Geneviève O'Gleman*  
LES ÉDITIONS DE L'HOMME

En se lançant dans l'aventure du livre *Fast food santé*, Geneviève O'Gleman s'était donné le défi de concocter des recettes tirées du répertoire de la restauration rapide sans utiliser de friteuse et sans rien sacrifier au chapitre du goût. Parce que le burger est un incontournable, elle a réalisé quelques classiques en s'assurant de proposer deux versions : l'une à la viande, l'autre végétarienne. Sloppy Joe, Big Mac, burger de poulet et de tofu croustillant figurent dans son alléchant répertoire.



**VEGGIE BURGERS — LES MEILLEURS BURGERS VÉGÉTARIENS DU MONDE**  
*Joni Marie Newman*  
MARABOUT

Ici, ce n'est pas l'inspiration qui manque pour faire la démonstration que le burger végétarien sait surprendre les papilles. La Californienne Joni Marie Newman a exploité différents filons culinaires pour créer 101 recettes sans viande autour du burger. Galettes au berbéré éthiopien, brunch burger aux fruits, burger tomates séchées et artichauts, burger-ravioli, burger Oktoberfest burger de seitan farci façon spanakopita sont quelques-unes des déclinaisons « entre deux pains » qu'on trouve dans le recueil, qui présente aussi sauces variées, pains et « buns » et salades d'accompagnement.



**MES CARNETS DE SAISON — PRINTEMPS — ÉTÉ**  
*Josée di Stasio*  
KO

La respectée référence culinaire a pris soin d'intégrer une section « casse-croûte » à son carnet de saison, lancé plus tôt ce printemps. Le burger y a place belle avec quelques recettes gourmandes qui ont de la personnalité. Avec ses propositions de burger à l'halloumi grillé, de burger végétarien aux champignons et de burger de poulet à la grecque, di Stasio montre elle aussi que le classique de la restauration rapide peut avoir classe et caractère. Tout à la fois.

## SAUCE VÉGANE POUR BURGER (adaptée d'une recette tirée du livre *Chloe's Kitchen*)

Envie d'ajouter un petit kick à vos burgers sans les noyer de mayonnaise ? Voici une recette de sauce express qui fait l'unanimité à la maison.

### INGRÉDIENTS

- 2/3 t. de tofu mou
- ½ c. à thé de fleur d'ail fermentée Le Petit Mas
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 3 c. à table de ketchup
- 1 c. à table de sirop d'érable
- ½ c. à thé de sel
- 2 c. à table de relish
- 1 c. à table d'aneth frais

Au mélangeur, mixez le tofu, la fleur d'ail, la moutarde, le ketchup, le sirop, le sel jusqu'à consistance lisse. Ajoutez la relish et l'aneth.  
**KARINE TREMBLAY**

### «BURGER WEEK»

## Bientôt une édition végétarienne

L'annuelle Semaine du burger à laquelle participent divers restaurateurs au pays permet de faire rayonner l'emblème de la malbouffe sur tous les menus. Elle permet aussi de montrer qu'avec un peu de créativité, on peut amener le classique sandwich dans différentes palettes gustatives. L'éventail des possibles est grand et le ludique événement gourmand empruntera une nouvelle avenue à la fin de l'été alors qu'une édition toute végétale aura lieu du 1er au 14 septembre. Le nom le dit : les restaurateurs participants devront créer un burger à base de plantes. Infos : [leburgerweek.com/fr](https://leburgerweek.com/fr)  
**KARINE TREMBLAY**

## VIN EN CALIFORNIE

## LES RÉGIONS ÉMERGENTES

**NATALIE RICHARD**

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale  
nrichard@gcm medias.ca



Highway 1 sur la côte californienne est une des routes les plus spectaculaires du monde, entre Los Angeles et San Francisco. — NATALIE RICHARD

**O**n connaît très bien les grands terroirs de Napa, Sonoma et même Mendocino plus au nord, mais trop peu ceux de la côte centrale californienne qui produit des vins formidables. Quelques joyaux de la viticulture sont nichés entre Santa Barbara et Santa Cruz, dans les régions de Paso Robles, Monterey et Santa Lucia Highlands.

Voici quelques découvertes époustouflantes parmi les vins que j'ai dégustés récemment et qui sont disponibles chez nous. J'espère vous donner envie de voyager dans ces régions pour en découvrir davantage. Des destinations certes moins connues, mais combien qualitatives et tellement accueillantes. Sans mentionner la Highway 1 de la côte californienne, une des routes les plus spectaculaires du monde, entre Los Angeles et San Francisco.

**1 LIBERTY SCHOOL CHARDONNAY CENTRAL COAST**

19,95 \$ • 719 443 • 13,5 % • 6,5 g/l

Si vous êtes déjà des amateurs du chardonnay de Mer Soleil qui profite des brises marines de Monterey et du soleil des Santa Lucia Highlands, vous allez adorer ce chardonnay de Liberty School. Il provient exactement de la même région et il est vinifié dans le même chai. C'est une belle collaboration entre la famille Wagner, qu'on

connaît surtout pour les vins Caymus, et la famille Hope de Paso Robles qui sont des alliés depuis de nombreuses années. D'ailleurs Liberty School était à l'origine une des marques de Caymus, rachetée par la famille Hope en 1996.

**2 CHALK HILL CHARDONNAY SONOMA COAST 2020**

25 \$ • 13 678 128 • 14 % • 3,3 g/l

Une expérience intéressante serait de comparer les chardonnays de différentes régions, comme celui-ci de Chalk Hill qui provient de la vallée de Russian River. Un terroir propice à la culture du pinot noir et du chardonnay, étant protégé de la chaleur grâce aux brouillards saisonniers et aux brises de l'océan Pacifique qui préservent la fraîcheur dans le vignoble. Le vignoble Chalk Hill y est établi depuis 50 ans au sein d'un spectaculaire domaine qui accueille les visiteurs pour des dégustations et des tours guidés.

**3 DAOU PASO ROBLES 2021**

27,95 \$ • 14 977 285 • 13,5 % • 3,3 g/l • Bio

Vous l'aurez deviné, les frères Daou, Georges et Daniel, sont d'origine libanaise. Pendant la guerre civile, leur famille a dû déménager dans le sud de la France et plus tard aux États-Unis où ils réalisèrent leur rêve d'acheter un vignoble en 1998, à Paso Robles. Parmi leur gamme de vin qui comprend surtout des rouges d'inspiration bordelaise, ce

rosé produit à 95 % de grenache est d'inspiration provençale. Très aromatique aux effluves de rose et de jacinthe, bien équilibré sur des notes de framboise noire. C'est un vin qui a du corps avec une concentration et un taux d'alcool qui en fait un rosé gastronomique. À servir à table avec une salade de confit de canard ou une poitrine de poulet aux canneberges.

91 points de Wine Enthusiat. **B**

**4 HAHN PINOT NOIR MONTEREY COUNTY**

21,70 \$ • 13 522 908 • 14,5 % • 5,2 g/l

Hahn est un autre des vignobles qui se démarque vers Monterey et les Santa Lucia Highlands. Le domaine se spécialise dans les chardonnays et les pinots noirs. Leur vignoble est planté à flanc de collines, en altitude, dans un climat frais et venteux, des conditions idéales pour les cépages bourguignons. Le résultat est d'une grande élégance aux notes de cerise et de mûre, légèrement vanillé, avec une complexité qui perdure. Ils ont

également une belle boutique de dégustation au cœur du chic village de Carmel-by-the-Sea. Pour connaître les dates du nouvel arrivage, contactez l'agence Sélection Fréchette (Frechette.vin)

**5 LE CIGARE VOLANT BONNY DOON CENTRAL COAST**

24,95 \$ • 14 602 889 • 13,6 % • 2 g/l

Le créateur du Cigare Volant, le légendaire vigneron Randall Graham, voulait au départ produire du pinot noir, mais ce n'était pas le cépage idéal pour son terroir de Monterey. Donc pour retrouver la finesse qu'il admirait tant des vins de Bourgogne, il choisit la syrah en ajoutant au fil du temps à son assemblage, d'autres cépages rhodaniens comme le grenache et le cinsault. On y trouve un nez très agréable de prune, de cassis avec des effluves de cacao et étonnamment beaucoup de fraîcheur en bouche et de l'amplitude sur des tannins qui ont du caractère. Bien que Randall ait vendu ses parts en

2020, il est toujours très présent dans la production et les dégustations avec l'équipe pour s'assurer que son œuvre soit toujours au top. Il évolue avec la relève qui a même fini par le convaincre de faire un vin orange... et il l'a aimé!

**6 TREANA CABERNET SAUVIGNON PASO ROBLES 2020**

35 \$ • 13 940 974 • 14,5 % • 7,9 g/l

La gamme signature de la famille Hope depuis 1996 Treana représente le rêve réalisé de produire des vins de classe mondiale, à des prix accessibles. Ce cabernet est l'emblème du terroir de Paso Robles. Intense et exubérant aux notes de mûre et de cerise noire auxquelles s'ajoutent le café torréfié et la vanille sur des tannins à la fois tangibles et élégants.

**B** BIO

Pour des suggestions quotidiennes de vins, suivez-moi sur Instagram @nrartdevivre ou sur mon site [natalierichard.com](http://natalierichard.com).



# SANDWICH TOUT GARNI!

## LES P'TITS CUISTOTS

**SOPHIE GRENIER-HÉROUX**  
Collaboration spéciale

**J**uillet bat son plein, le soleil fait sa *job* de soleil, les cours d'eau nous taquinent les orteils, les fleurs chatouillent nos sens, que demander de plus?! Ah, oui! Un bon lunch! Le genre gourmand et savoureux. Du juillet entre deux tranches de pain!

Eh bien, cher cuistot, j'ai la parfaite idée pour toi. Je te dis

aujourd'hui comment réaliser une muffaletta, un pain garni de légumes grillés et marinés, de fromages et de charcuteries. C'est aussi amusant à faire qu'à manger! Je te propose ma version de ce classique qui tient son nom du pain rond et moelleux utilisé traditionnellement.

Ce sandwich italien s'est fait connaître de ce côté-ci de l'Atlantique grâce aux immigrants arrivés en Nouvelle-Orléans dans les années 1890. D'entre eux, c'est Salvatore Lupo, épicer à la Central Grocery, qui aurait élaboré une version américanisée de la muffaletta sicilienne. Depuis, on en trouve autant en Sicile qu'en Nouvelle-Orléans! J'en ai justement une part qui me fait de l'œil.



PHOTOS LE SOLEIL, YAN DOUBLET

## Muffaletta

Donne six portions

### INGRÉDIENTS

- 1/2 aubergine (pour environ deux tasses d'aubergine en morceaux)
- 3 fleurs d'ail ou une à deux gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poivron jaune ou rouge (ou la demie de chaque couleur)
- 1/2 tasse d'artichauts marinés (8 à 10 quartiers, environ)
- 25 olives vertes, dénoyautées
- 3 c. à thé de câpres
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe de pesto
- 125 g de capicollo
- 75 g de salami
- 6 tranches de provolone
- 200 g de fromage de chèvre mou
- Deux à trois poignées de roquette
- Une miche de pain ronde ou ovale, ou une focaccia (500 g environ)

### MÉTHODE

**1** Coupe d'abord ton aubergine en petits cubes. Dépose-les dans un bol, verse l'huile d'olive et assaisonne de sel et de poivre. Laisse l'aubergine s'imbiber et se dégorger de son eau de végétation pendant que tu coupes la fleur d'ail en morceaux. Ensuite, coupe ton poivron en cubes.  
**2** Dans un poêlon ou sur une plaque allant au four, dépose les cubes d'aubergines et la fleur d'ail. Ajoute un filet d'huile d'olive. Laisse cuire 5 à 10 minutes à feu moyen en brassant

de temps en temps. Si tu optes pour le four, porte la température à 350°F et fais cuire pendant 10 minutes.

**3** Pendant ce temps, coupe les quartiers d'artichauts et les olives en petits morceaux. Dépose le tout dans le bol qui avait servi à garder les dés d'aubergine à l'étape 1. Ajoute les câpres.

**4** Verse les cubes de poivrons dans ton poêlon ou ta plaque. Mélange bien et laisse cuire encore 5 minutes.

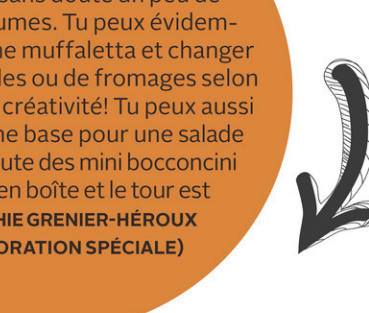
**5** Quand les légumes sont bien fondants, transvide ton poêlon dans le bol avec les olives, les artichauts et les câpres. Brasse le tout et laisse reposer ta salade de légumes à température ambiante.

**6** Avec la supervision d'un adulte, coupe le pain en deux, horizontalement. Tartine chaque morceau de pesto.

**7** Sur la section du bas, dépose plusieurs cuillères de salade de légumes. Sois généreux! Presse avec le dos d'une cuillère pour égaliser le tout.

**8** Dispose ensuite des morceaux de fromage de chèvre, des tranches de capicollo, des tranches de provolone et des tranches de salami. Presse bien entre chaque ajout. Répète cette étape une deuxième fois.  
**9** Ajoute à nouveau de la salade de légumes, puis de la roquette. Dépose le dessus du pain et presse fermement.

**10** Avec l'aide d'un adulte, emballe le pain garni dans une pellicule plastique. Ça doit être très serré!



### Pas de gaspillage!

Il te restera sans doute un peu de salade de légumes. Tu peux évidemment refaire une muffaletta et changer le type de viandes ou de fromages selon tes envies et ta créativité! Tu peux aussi l'utiliser comme base pour une salade de pâtes. J'ajoute des mini bocconcini ou du thon en boîte et le tour est joué! **SOPHIE GRENIER-HÉROUX** (COLLABORATION SPÉCIALE)





**TOUT CE QUI SE PASSE CHEZ MOI,  
AU BOUT DES DOIGTS!**

**ABONNE-TOI!**

**laVoixdel'Est**  
— NUMÉRIQUE

LAVOIXDELEST.CA/JE-MABONNE  
450 375-4555 option 2  
Courriel : abonnement@lavoixdelest.ca