

TIRE LE COYOTE

LE VERTIGE DES MOTS



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

SORTIES

CHANSON

Pierre Lapointe

UN ALBUM
EN TABLEAUX



CHANSON

Anachnid

FEMME
ARAIGNÉE



LE MAG

Société

LA CHIMIE
DE L'AMOUR

— LE SOLEIL, YAN DOUBLET

BIENTÔT À LA



LA PLUS GRANDE DES PETITES SALLES

450 539-4764
mcwaterloo.com
441, rue de la Cour, Waterloo

LA SÉRIE RÉVÉLATION



25 \$

ANACHNID
Sam. 19 février 20 h

LE 100% GARANTI



30 \$

LES HAY BABIES
Sam. 26 février 20 h

LES GRANDS RENDEZ-VOUS



40 \$

TIRE LE COYOTE
Vend. 4 mars 20 h

LES RÉCIDIVISTES



30 \$

COLIN MOORE
Sam. 26 mars 20 h

LES GRANDS RENDEZ-VOUS



38 \$

LISA LEBLANC
Jeu. 31 mars, 20 h













ARTS.

TIRE LE COYOTE

POÈTE DE LA LENTEUR

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Les paroles des chansons de Tire le coyote ont toujours été de l'ordre de la poésie, mais depuis la publication de son recueil *La mémoire est une corde de bois d'allumage*, l'auteur-compositeur-interprète laisse encore plus de place au poète en lui, comme en témoigne son nouvel album, *Au premier tour de l'évidence*. «Pour la première fois, j'ai écrit tous les textes avant même d'apposer une note de musique», dévoile Benoit Pinette.

Les mots devaient vivre par eux-mêmes avant qu'il les enveloppe de sa musique. «C'est quand même vertigineux d'apposer des mots sur une feuille blanche et de ne pas les "cacher" derrière une instrumentation, une orchestration, une voix ou quelque chose d'autre», partage celui qui semble avoir pris goût à ce vertige.

Sur son nouvel opus, Benoit Pinette offre le premier mot à Joséphine Bacon. Pour le musicien, rien ni personne n'égale le pouvoir d'évocation de cette grande poétesse. «J'entendais sa voix quand j'écrivais», explique l'auteur qui a composé ce poème en pensant à elle.

Ce texte récité donne le ton et nous met dans le bon état d'esprit pour apprécier la suite, incitant à porter une attention particulière aux paroles.

NATURE ET PHILOSOPHIE

Depuis l'arrivée de la COVID-19, le résident de Limoilou vit à temps partiel à la campagne, à Saint-Élie-de-Caxton en Mauricie. «Je ne dirais pas que c'est la pandémie qui a créé ça, mais disons que je me cherchais un chalet depuis longtemps», précise celui qui désire prendre ses distances avec une certaine «morosité» ressentie en

ville, où il y a moins d'espace et plus de gens.

«En campagne, on ressent moins ce stress de rencontrer des gens, puis c'est sûr que ça fini par influencer énormément l'écriture du disque», ajoute-t-il.

Le poète reconnaît en riant qu'il avait un certain jugement vis-à-vis des artistes qui devaient absolument partir en résidence dans un endroit retiré pour composer une œuvre. «La plupart des albums et des chansons que j'ai écrites, c'est sur le bord de ma table de cuisine en ville, mais, au final, j'ai changé mon fusil d'épaule», admet le musicien.

L'environnement plus serein qu'il a découvert en campagne



Moi, c'est l'effet contraire que ça me fait : c'est dans la lenteur et l'arrêt que je vais davantage me retrouver et non dans ce besoin de montrer que je suis bon à tout prix»

— Tire le coyote, en parlant de la productivité et de la performance qui mènent nos sociétés

lui a apporté un nouvel ancrage, doublé d'un certain détachement, dans son processus créatif. «Je pense que ça s'est transposé dans l'écriture de l'album qui a quelque chose d'un peu plus enveloppant et apaisé en général», souligne celui qui s'est intéressé aux enseignements du taoïsme pendant l'écriture de son nouvel opus.

«Dans cette philosophie chinoise, la nature est l'enseignante ultime d'une vie heureuse, ce qui, dans mon nouvel

environnement tranquille et apaisant, prenait tout son sens», explique-t-il.

Benoit Pinette s'est notamment permis d'explorer cette lenteur méditative dans *À fleur d'eau*, une composition instrumentale *new age* où cohabitent les sons d'un Moog, d'un Korg et d'un vieux Juno. Ce morceau se rapproche d'un style de musique plus ambient qu'écoute beaucoup le chanteur folk et qui a voulu jumeler ces deux univers.

DÉCOUVRIR L'ÉVIDENCE

Il n'est pas le premier à faire l'éloge de la lenteur. Ni de l'amour, comme il le fait dans la chanson-titre de l'album. «*Au premier tour de l'évidence*, ça se rattache à tout ce qui est sous nos yeux, qui semble évident, mais qu'on ne voit pas parce qu'on est submergé par le quotidien et le rythme effréné de nos vies», explique-t-il.

«On vit dans des sociétés axées beaucoup sur la productivité,





SE RETROUVER DANS L'ART

«Je trouve qu'il y en a qui ont ce talent de vivre sans trop s'en faire avec les choses et je n'ai pas ce talent», indique Benoit Pinette. C'est peut-être pour cela, avance l'homme préoccupé par de grandes questions existentielles, que les personnages qu'il met en scène dans ses textes sont toujours en quête de quelque chose.

C'est le cas de *Mathilde*, dont l'inspiration est venue alors que Benoit Pinette travaillait sur la musique du documentaire *La parfaite victime*. La chanson n'évoque pas l'agression en soi. Elle s'attarde plutôt à l'état psychologique dans laquelle se trouve la survivante. Figée et paralysée, Mathilde tente de se libérer de son mal-être.

«Elle cherche à parler. Elle cherche à résister», souligne l'artiste qui n'a pas de difficulté à se mettre à la place de quelqu'un d'autre. Au contraire, sa grande sensibilité lui fait vivre toutes sortes d'émotions par procuration.

Loin de vouloir exacerber la tristesse liée aux thèmes exploités, Benoit Pinette conçoit plutôt ses compositions comme des compagnons potentiels pour les âmes souffrantes. Lui-même se sent moins seul quand il découvre une œuvre évoquant ses propres hantises.

«J'ai l'impression d'être compris. [...] Une chanson triste me propulse et m'aide à sortir de cet état, partage le poète. Ça sert un peu à ça, finalement, la musique. Les gens se sentent moins seuls avec l'art en général.»

AVEC ROBERT LALONDE

Durant les six à huit mois au cours desquels sont nés les textes de ses morceaux, le musicien a lu une douzaine de livres de Robert Lalonde.

«Robert [Lalonde], sans le savoir, est celui qui a le plus influencé l'écriture de cet album», affirme Benoit Pinette.

Il a senti que l'auteur partageait certaines de ses souffrances existentielles tout en étant, lui aussi, capable de les conjuguer à une vision du monde empreinte d'espoir.

«Ça me nourrissait tellement, autant dans mon besoin de comprendre que de philosopher, indique le musicien. Il y a des artistes comme ça qui nous touchent au point qu'on a l'impression qu'ils ont tout fait pour nous parler à nous.»

Benoit Pinette fait partie de ces personnes qui écrivent aux artistes dont les œuvres l'ont marqué. Improbable et instantanée, une amitié est née avec Robert Lalonde, qui a découlé sur une collaboration. Un peu à la manière d'un cadavre exquis, ils ont coécrit *Nous brûlons jusqu'aux os à distance*, au fil de leur correspondance.

Cette amitié n'est pas la seule qui a contribué à la conception du nouvel album de *Tire le coyote*. L'arrivée du musicien à Saint-Élie-de-Caxton l'a aussi rapproché de Jeannot Bournival, avec qui il a coréalisé *Au premier tour de l'évidence* paru le 11 février.

«Il a son propre studio au village», souligne l'auteur-compositeur-interprète, qui a profité de cette situation pour enregistrer ses chansons à un rythme plus lent, en ayant le luxe de faire plusieurs essais.

«Ça m'a vraiment permis de plonger dans la vision que j'avais et lui avait les capacités et l'habileté à construire ces couches sonores et à me diriger là-dedans», ajoute-t-il. VALÉRIE MARCOUX

sur la performance, et moi, c'est l'effet contraire que ça me fait : c'est dans la lenteur et l'arrêt que je vais davantage me retrouver et non dans ce besoin de montrer que je suis bon à tout prix», affirme l'auteur-compositeur-interprète qui a acquis une certaine notoriété au Québec depuis ses débuts.

Tout en reconnaissant sa chance, l'artiste confie que de remplir les salles et d'enchaîner les concerts n'est pas ce qui

apaise «l'être un peu complexe» qu'il est. Le musicien partage d'ailleurs quelques critiques sur l'industrie dans *La couleur du vent* et *Matière première*.

Cette dernière est parue en 2019 sur *Session acoustique I*. Elle était la seule composition inédite de cet album où Benoit Pinette réinterprétait ses propres pièces. Cette fois, elle est l'unique reprise des 11 morceaux présentés. L'artiste propose des arrangements plus

L'environnement plus serein que *Tire le coyote* a découvert à la campagne lui a apporté un certain détachement dans le processus créatif. —
LE SOLEIL, YAN DOUBLET

étouffés dans cette récente version de la chanson dont est tiré le titre de son recueil de poésie.

En harmonie avec sa nouvelle appréciation de la lenteur, *Tire le coyote* effectuera une tournée à partir du 3 mars, mais de manière un peu différente que par le passé. Les spectacles, notamment, seront plus espacés dans le temps.

«La tournée c'est hyper le *fun* — c'est la communion et le partage avec les gens — , mais je

sais maintenant que ce qui me motive réellement et ce qui me fait du bien, c'est la création», explique celui qui a décidé de s'écouter, malgré toute la reconnaissance qu'il éprouve pour les gens qui se déplacent pour l'entendre jouer.

«C'est peut-être le début de la quarantaine aussi. Il arrive un moment où il faut s'arrêter et se demander ce que nous on veut», conclut-il.

YVES BERGERAS

Le Droit

Le nouvel album de Pierre Lapointe, *L'heure mauve*, est « conçu en sept tableaux ».

Rien d'étonnant, puisque les quatorze pièces qui le composent sont destinées à accompagner les visiteurs du Musée des beaux-arts de Montréal (MBAM) tout au long d'une exposition éponyme mise sur pied par le plasticien suisse Nicolas Party, pensée comme « une méditation à la fois festive et crépusculaire sur la nature, sa représentation dans l'art et son avenir », à découvrir jusqu'au 16 octobre.

Mais si la musique permet bien d'amplifier la dimension « immersive » de l'expérience muséale, l'album de Pierre Lapointe (offert en ligne depuis lundi, alors qu'une version vinyle est prévue pour l'été) a une vie propre et peut très bien coexister de façon complètement autonome, souligne son auteur.

L'œuvre alterne entre sept compositions originales et sept reprises puisées dans le répertoire classique de la grande chanson française, qui viennent leur faire écho, tout comme l'exposition de Nicolas Party met en dialogue ses toiles et murales avec une sélection d'œuvres extirpées des voûtes du MBAM.

L'heure mauve s'ouvre sur *Le serpent qui danse*, texte de Baudelaire mis en musique par Léo Ferré, puis l'album se déploie en convoquant Aznavour, Vigneault, Félix Leclerc, Kurt Weill, Pete Seeger (le temps d'interpréter, dans la langue de Goethe, une chanson associée à Marlene Dietrich) et le pianiste Érik Satie, auquel Lapointe répond par une piste instrumentale de son cru.

Rien de récent, donc. Et ces « classiques », l'auteur-compositeur-interprète les dépoussière en prenant garde de ne pas les bouleverser, optant pour une certaine humilité, dans une démarche orchestrale *classiciste*, d'intention, elle aussi, muséale. Loin des incartades électro-pop, *L'heure mauve* est alité sur

PIERRE LAPOINTE

MUSARDER DANS LES BEAUTÉS MUSÉALES



Nicolas Party et Pierre Lapointe — RICHMOND LAM, MBAM

un tapis de cordes, de vents et de chœurs propice à la rêverie et la nostalgie.

UN COUP DE CHAPEAU AU PASSÉ

« Comme ça se passait dans un musée, on a essayé de rester assez proche des versions originales », dit Lapointe.

« On » évoque le travail de Philippe Brault à la réalisation et de

Guido Del Fabbro, venu signer certains arrangements. Lapointe s'est aussi adjoint les services du pianiste Philip Chiu et d'un ensemble de neuf cordes, dont le Quatuor Molinari.

« L'objectif n'était pas de faire des chansons pour les *dancefloors* », mais de rester fidèle aux « arrangements d'une époque, parce que c'est aussi ça, l'intention » : faire un vrai beau clin d'œil à ce passé

où l'on faisait les choses différemment et rendre hommage à des arrangements dont il importe de reconnaître le pouvoir d'évocation, poursuit-il.

Une démarche qui va en sens inverse avec les habitudes de Pierre Lapointe : « Dans mon travail, j'ai toujours essayé de brouiller les pistes, pour qu'on ne sache pas trop quand ça a été fait ou à quelle époque ça renvoie. »

« Mon but, c'était de rester *classiciste* dans l'approche sonore et aussi dans la façon d'utiliser la langue », non pour singer les anciens, mais pour se coller à leur façon d'approcher le verbe, la poésie, le piétage. « Mon obsession, c'était de retrouver un classicisme qu'on [les chanteurs] n'exploite plus vraiment, aujourd'hui. »

« Je voulais faire quelque chose qui soit à la hauteur de l'architecture d'un musée, avec ses colonnes grecques, ses plafonds hauts, ses grands espaces. Je voulais quelque chose d'aussi sophistiqué et d'imposant, mais qui soit léger et harmonieux en même temps. Des entames de cordes, en chanson, c'est comme les colonnes, en architecture : c'est solide et c'est très beau. »

MÉLANCOLIE

Dans cet espace de liberté, la plus grande contrainte créative du musicien a été... le temps!

« On en avait peu! J'ai 20 ans de carrière, alors j'ai la prétention de penser que je peux [respecter une échéance serrée], mais il faut quand même les accoter, ces grands classiques. Il ne faut pas que [nos compositions] sonnent *pouet pouet* à côté d'elles », s'esclaffe Pierre Lapointe.

L'atmosphère qui s'en dégage se fond dans l'ambiance, elle aussi teintée de mélancolie, de l'exposition de Nicolas Party. Mais cela n'a pas été calculé : « Dans mes couleurs sonores, il y a quelque chose qui amène naturellement la mélancolie. »

PIERRE LAPOINTE
L'heure mauve
CHANSON FRANCO
Bonsound



LE PLAISIR DU JEU DE PISTES

Sur *L'heure mauve*, chaque nouvelle composition entretient des liens, parfois évidents, parfois moins, avec la relecture du classique qui la précède.

Ainsi, à *L'hymne au printemps* de Félix Leclerc succède très naturellement un *Hymne à l'automne* permettant à Pierre Lapointe de faire ses adieux à un ami cher, le compositeur Michel Robidoux, décédé en 2021.

Au pays de *Youkali* de Kurt Weill, Lapointe répond par son propre

néologisme, *Pépiphonie*, figure d'« impératrice de la nuit » flottant dans une mélodie inspirée (entre autres) par l'univers *disneyen* de Blanche-Neige, indique-t-il. Ce mot imagé provient d'une chanson que Lapointe a composée il y a plus de 20 ans, mais qu'il avait « fait disparaître », faute d'en être satisfait.

« Pour *Le serpent qui danse*, j'ai pris le piétage du poème de Baudelaire [suggérant] une relation érotique entre deux êtres, et on peut chanter mon texte sur cette musique » de Léo Ferré.

Lorsqu'est venu le temps d'accompagner la *Gnossienne* n° 1 d'Érik Satie, Phil Brault et Lapointe se sont mis au dessin, procédant un peu comme les poètes *dadas* et leurs cadavres exquis. « On a été surréalistes, puisque Satie était un surréaliste. »

Observant la fascination de Nicolas Party pour Marlene Dietrich (l'exposition du MBAM met en relation deux de ses portraits de la chanteuse teutonne avec une toile d'Otto Dix), Pierre Lapointe a choisi d'entonner — en allemand,

une première pour lui —, *Sag mir wo die Blumen sind*, « hymne pacifiste » popularisé par Dietrich. Il y voit là un « lien à la fois léger et profond, avec la guerre, l'histoire de l'Allemagne et l'histoire de l'art », auquel il ajoute, avec le morceau *Les fleurs d'une autre dimension*, ses propres liens : « *Quand par amour on donne leurs cadavres jolis / Toujours elles nous pardonnent de leur enlever la vie* », chante-t-il.

ARTISTE VISUEL RATÉ

Pierre Lapointe aime s'auto-proclamer « artiste visuel raté », au regard du fait qu'il a, dans sa jeunesse, suivi des études

universitaires en arts à l'UQAM. Sa carrière de musicien embrassée à pleine bouche ne l'a toutefois pas empêché de bécoter les arts visuels, collaborant ici et là avec des plasticiens de renom (Sophie Calle, David Altmejd), ou en agissant à titre de porte-parole pour le Musée national des beaux-arts du Québec, lors de l'inauguration de son nouveau pavillon Pierre-Lassonde.

Cette collaboration avec le MBAM est une « source de grande fierté », mais c'est aussi la « suite logique » de son grand-œuvre musical, voire une forme d'« aboutissement », s'enorgueillit l'artiste. YVES BERGERAS, LE DROIT

ANACHNID

RÊVER ÉVEILLÉE



ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Une aura de mystère nimbe l'auteure-compositrice-interprète Anachnid. Sa facture sonore et visuelle, tout comme son nom d'artiste, contribue sans doute à cette impression. Tout autant que sa personnalité singulière.

Tout juste dans la vingtaine, elle élude déjà son âge, préfère ne pas trop s'attarder sur sa véritable identité et nous confie d'entrée de jeu qu'elle ne souhaite pas insister sur ses racines autochtones. Pourtant, elle y reviendra elle-même à quelques reprises durant la conversation... Complexe Anachnid!

Mais parlons d'abord de ce nom de scène — inspiré de l'araignée, son animal totem de la nation ojicri — auquel elle s'identifie complètement. «C'est une grand-mère araignée bienveillante, qui protège les familles des mauvais esprits et des mauvais rêves. Ça met une intention dans mes spectacles. J'ai aussi un côté venimeux plus sombre, un peu mesquin, mais quand je performe, j'emmène les gens vers la lumière et la guérison», affirme-t-elle.

EXPÉRIMENTAL

Lauréate du Félix de l'artiste autochtone de l'année au Gala de l'ADISQ 2021 — et aussi nommée dans plusieurs autres catégories —, Anachnid profite de l'émergence de la scène autochtone pour expérimenter. Inspirée de ses racines, elle se permet tout, réinventant les sons, insérant dans ses pièces des références à la nature et jouant à fond la carte de l'urbanité. Tout y passe : l'électro-pop, la lenteur du trap, l'indie, notamment, portés par des effets numériques et de synthétiseurs.

La jeune femme compare sa musique à de la nourriture, faisant remarquer que certains chefs cuisinent dans un style traditionnel, alors que d'autres choisissent le style «fusion». «Je te laisse deviner ce que j'ai choisi de faire!» lance-t-elle en riant.

Le résultat est souvent planant, à mille lieues des sentiers battus. Assez pour que son premier album *Dreamweaver* apparaisse sur la longue liste du prix de musique Polaris en 2020.



Anachnid s'inspire de ses racines autochtones pour explorer et créer ses propres sonorités, résolument urbaines. — GURE AGENCY

Le public l'a cependant découverte en 2018, lorsqu'elle a lancé l'extrait *Windigo*. Depuis, sa popularité se dessine, lentement, mais sûrement.

«J'ai toujours été quelqu'un de privé et d'introverti, alors ça s'est bien passé. Je pense que je me suis intégrée à un bon rythme à la société en tant qu'artiste. J'ai fait attention à la façon dont je partage qui je suis, j'ai été prudente pour ne pas entrer trop vite dans les médias. Nous, les autochtones, avons survécu à travers le silence. C'est une valeur culturelle chez moi», glisse-t-elle.

MAGIQUE

Le mot magie revient souvent dans le discours de cette artiste multidisciplinaire «qui aime s'inspirer de l'univers». À commencer par le moment particulier où la musique lui est apparue comme une révélation.

«J'avais quatre ans, c'était la Saint-Jean-Baptiste, il pleuvait, il faisait chaud, il y avait des chandelles partout, des airs de saxophone et tout le monde était content... C'est un souvenir clair pour moi. J'ai toujours eu une connexion magique avec la musique.»

En spectacle, Anachnid exploite sa théâtralité en se costumant et en créant des univers enveloppants. Ici encore, on revient à la magie...

«J'aime que mes performances soient comme un rêve, comme si le temps n'existait pas», mentionne celle qui attire un public de tous les âges, enfants inclus.

Flanquée de deux musiciens, elle se permet même quelques «petits solos» en s'accompagnant à la flûte, au clavier et au tambourin.

Et détail non négligeable, avant ses spectacles, Anachnid

prend soin de découvrir le passé autochtone des endroits qu'elle visite. Une marque de respect qui, semble-t-il, fait mouche chaque fois.

Envie d'y aller?

Quand : le samedi 19 février à 20h (avec le chanteur La Faune en première partie)

Où : Maison de la culture de Waterloo

Billets : mcwaterloo.com

ARIANE AUBERT BONN

aabonn@latribune.qc.ca
Initiative de journalisme local

L'exposition du photographe René Bolduc et de la poète Mélanie Noël *Les futurs disparus* empreint de souvenirs les murs du Centre culturel Yvonne L. Bombardier de Valcourt. Par des photographies réalisées sur plus de trois décennies et une poésie inspirée des images, les deux artistes maintiennent en vie des moments sortis du temps.

La rencontre entre les deux Estriens remonte à 2017. « C'est un projet proposé par Richard Séguin, avec qui nous avons travaillé tous les deux. Il a eu la bonne idée de nous jumeler pour une exposition de mots et photos destinée à la galerie La Sacristie à Saint-Venant-de-Paquette », souligne Mélanie Noël.

Les futurs disparus a été affichée pour la première fois en 2018, assortie de la publication d'un livre. L'exposition en est à sa quatrième édition. Elle s'est bonifiée chaque fois, dont celle-ci, de nouveaux clichés et poèmes.

« Nos futurs disparus disparaissent moins vite quand l'exposition a l'occasion de renaître », commente Mélanie Noël.

TRENTE ANS D'IMAGES

René Bolduc pratique la photographie depuis l'âge de 14 ans. « J'ai commencé avec des appareils 35 mm, puis 2 pouces ¼, et je suis passé au 4 X 5 pouces, puis au grand format. Je n'ai pas d'appareil numérique », dit-il.

La rareté des films et du papier argentique a poussé le photographe à réorienter sa pratique. « Dans les années 2000, j'ai commencé à faire du colloidion humide. Je me suis fait une chambre noire dans mon auto. Je mets moi-même l'émulsion sur les plaques et je dois les développer avant qu'elles sèchent », raconte l'artiste, qui est ainsi passé à une technique encore plus ancienne que l'utilisation de la pellicule.

Depuis trente ans, il sillonne les Cantons-de-l'Est à la rencontre d'humains, de paysages et de bâtiments qu'il fige dans le temps. « J'aime rencontrer le monde, le contact humain est important. La

LES FUTURS DISPARUS

MÉMOIRE EN MOTS ET IMAGES



Le photographe René Bolduc et la poète Mélanie Noël présentent une version bonifiée de l'exposition *Les futurs disparus*. — LA TRIBUNE, ARIANE AUBERT BONN

façon dont je pratique la photographie demande une certaine sensibilité. Je me laisse attirer par des maisons, j'arrête en passant, je cogne, on discute... Je fais beaucoup de portraits en environnement. »

Sa technique ancienne se conjugue avec la lenteur. « Je vois ce que je veux en premier. Je mets une pierre par terre. Je vais chercher le matériel à mon auto. C'est un long processus qui s'enclenche et qui aboutit sur une photographie », décrit René Bolduc.

Après trente ans à capter sa région, il constate que beaucoup de ses sujets ont déjà disparu. Il reconnaît : « Je suis content d'avoir pris ces photos-là. »

LES MOTS SUR LES IMAGES

Mélanie Noël, à l'image de son collègue qui s'imprègne de lieux, se laisse porter par les images de René Bolduc pour qu'en naissent de courts poèmes. « René me racontait l'histoire de chaque photo. C'est quelqu'un qui aime la lenteur. Peu importe ce qu'il fait, il va prendre le temps, donc il y a une grande histoire derrière chaque photo », dit-elle, avant d'imager son processus : « Comme le négatif de René qui réagit, ce sont des éclairs de poésie qui naissent. »

Mélanie Noël est tantôt inspirée par l'histoire derrière l'image, tantôt par l'image elle-même. « Ce sont de courts poèmes. Je ne voulais pas que ce soit trop long. On est dans un musée, donc c'est

assez accessible sans avoir besoin de se concentrer trop longtemps. »

René Bolduc a attendu plusieurs mois avant de découvrir les textes de sa collègue : « Elle me les a envoyés en novembre, on devait imprimer en janvier. Je voyais souvent de quelle image elle parlait. Elle est très sensible. »

Depuis toujours, l'écriture fait partie de la vie de Mélanie Noël. « Mais avant que je montre mes écrits créatifs à d'autres, j'étais déjà adulte depuis longtemps. C'est en vieillissant que j'ai assumé ce partage », dit-elle. Aujourd'hui, elle est sollicitée par d'autres artistes pour que ses textes accompagnent leurs images.

Selon Mélanie Noël, « une des forces de l'exposition, c'est son

aspect universel. C'est une occasion de rendre hommage à chacun de nos ancêtres. On peut s'imaginer dans le futur, se retrouver dans son passé. »

Et au-delà de toutes les rencontres effectuées entre le photographe et ses sujets et celle entre la poète et les images, cette dernière ajoute : « On est devenus des amis. C'est une rencontre de plus à ajouter à la liste. »

Sur place, les visiteurs peuvent également profiter de l'exposition de papier *Le cimetière des naufrages* de Sébastien Gaudette, en plus d'admirer les œuvres de l'installation *Mettre la tête où l'on pense* de l'artiste Michèle Lapointe.

ENVIE DE SORTIR ?

À faire, à voir cette semaine.

ARTS VISUELS

Du 17 février au 27 mars, **Violette Dionne**, sculptrice et céramiste, expose ses créations hétéroclites qui composent *Branle-bas de combat*. L'exposition est présentée au Centre d'art Arts Sutton.

Jusqu'au 12 mars, le Centre d'art

de Dunham présente l'exposition *Fulgurances* composée d'une vingtaine d'œuvres réalisées au pastel sec par l'artiste **François-Xavier Chamberland** en 1979. Bien qu'elle soit exposée pour la première fois, cette série nous ramène aux débuts de sa carrière.

Jusqu'au 16 avril, le Musée Bruck accueille l'artiste multidisciplinaire

Ewa Scheer, qui présente la série de portraits *Imago Historicus* et la collection *Météographes*, composée de peintures éphémères réalisées sur des plaques de glace trouvées en nature, puis photographiées.

MUSIQUE

Thomas Carbou, l'explorateur sonore, s'arrête à la Salle Alec et

Gérard Pelletier de Sutton le 18 février à 20h. Billets : lepointdevente.com

AUTRES

Les **Aventuriers voyageurs** font un arrêt à la Maison de la culture de Waterloo le 13 février à 13h30 pour la projection du documentaire *Amérique du Nord en Westfalia*. Billets : reseau.ovation.ca

Le documentaire *Splendide Islande* des **Aventuriers voyageurs** sera présenté le 20 février à 15h30 et le 23 février à 19h au Cinéma Élysée de Granby.

Il sera aussi diffusé au Cinéma Princess de Cowansville le 10 mars à 19h. Dans tous les cas, on réserve au guichet des cinémas concernés.

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

L'histoire de Cesare et d'Elena avait des débuts romanesques : l'homme fort, sauvage et courageux enlève la belle à son avenir tout tracé. Ensemble, sur leur fidèle destrier, ils voguent amoureux vers de nouvelles contrées.

Or, le destin en a pourtant décidé autrement, convient Tonino Benacquista. Avec *Porca miseria*, le célèbre écrivain (*Saga, Malavita*) et scénariste refait le parcours de vie de ses parents et de sa fratrie, qui ont quitté l'Italie pour la France, en 1954, sept ans avant sa naissance.

Q M. Benacquista, qu'est-ce qui vous a amené à rédiger ce livre sur votre histoire familiale?

R J'écris depuis plus de 30 ans maintenant et je n'ai jamais fait que des fictions. Il m'a fallu tout ce temps pour me décider à écrire une histoire vraie, en l'occurrence la mienne, celle de mes parents. Je crois qu'il a fallu beaucoup de temps pour me réconcilier avec cette histoire.

Mais je pense aussi que tous les auteurs, au courant de leur vie, passent par [la création de] ce récit et, là, pour moi, le moment était venu. Je ne le fais qu'une fois, me raconter moi. Ensuite je retourne à la fiction.

Q C'était la première fois que vous vous soumettiez à cet exercice. Avec du recul, comment avez-vous vécu ce plongeon dans le passé?

R J'en ressors avec un certain soulagement.

J'ai dû me réconcilier avec cette histoire parce qu'il ne s'agit pas forcément de souvenirs heureux ni d'une période heureuse, mais j'avais envie de raconter tout ça. En partie pour m'en débarrasser.

En même temps, parler de soi, ça me permettait d'aborder beaucoup d'autres choses. Me raconter seulement moi, ça n'aurait pas eu beaucoup d'intérêt. Ce qui m'intéressait, c'était de parler du sentiment de déracinement, de double culture, d'appartenance — ou pas — à une culture.

Je traite ça de l'intérieur, en essayant de croiser le regard de l'enfant que j'étais et celui de l'adulte que je suis devenu. Avec 50 ans d'écart.

Q Avez-vous l'impression de dresser également un certain portrait de l'époque?

R Oui, bien sûr. Je montre les années 70 telles que je les ai vécues : dans cette petite banlieue ouvrière où mes parents s'installent.

Il y a aussi beaucoup de souvenirs d'école! Mes confrontations avec l'école elle-même, le savoir, la lecture. La conquête du français n'allait pas de soi pour moi, même si je suis né en France et que j'ai appris cette



Dans *Porca miseria*, l'auteur Tonino Benacquista écrit pour la première fois de sa carrière une histoire vraie.

— PHOTO F. MANTOVANI

TONINO BENACQUISTA

HISTOIRE DE FAMILLE

langue dès la maternelle. Dans une famille d'immigrés, avec des parents qui ne parlaient pas beaucoup de français.

J'essaie donc de mettre en avant ce paradoxe : pourquoi mon appropriation de la langue française s'est faite par l'écriture plutôt que par la lecture. J'ai le sentiment d'avoir écrit avant d'avoir lu.

Q Est-ce qu'au fond, au-delà de la lecture et de l'écriture, vous vous intéressiez surtout à la fiction? Parce que le livre fait un peu l'éloge de tous les possibles qu'il nous reste à créer.

R Oui, il y a de ça. Je laisse une place à l'imaginaire : tous les enfants rêvent, créent des histoires. Moi, disons que j'aimais bien avoir une trace écrite de ça. Je voulais fabriquer une fiction et surtout la terminer! C'est ça qui était important.

Je pense que le goût de la lecture m'est venu tardivement, car il y avait quelque chose d'inhibé. J'étais inquiet de m'attaquer aux classiques. Il y avait quelque chose que je ne m'autorisais pas, qui n'était pas spontané, devant Balzac, Dumas, Zola. J'entendais mes collègues de classe qui s'exaltaient à la fin du *Comte de Montecristo* et qui s'attaquaient à *L'île au trésor*. Hélas, je n'avais pas recours à ces livres.

En revanche, je n'ai jamais eu de problème à écrire mes propres histoires, à fabriquer de la fiction. Je ne faisais pas de la poésie ni du journal. Pour moi, raconter une histoire, c'est aussi se confronter à la langue. Et je crois que ça m'a plus appris qu'une dictée à l'école.

Q Mais votre livre baigne également dans la culture au sens large du terme. Pourrait-on parler d'une forme d'hommage?

R À la culture populaire, oui. Dans un des chapitres, je décris ce que peut être l'idée de culture dans une petite banlieue en 1972 et des œuvres qui étaient à la portée des enfants du quartier.

Il y a la bande dessinée, le cinéma certainement, la musique, mais pour moi dans une moindre mesure, la télévision.

Mais toutes ces influences que j'ai pu avoir, elles se traduisaient par le romanesque. Ce n'était pas le cinéma qui m'intéressait, c'était le travail de fiction qui prenait une forme particulière.

Quand j'ai travaillé dans ce domaine, c'était immédiatement en tant que scénariste. Ça n'a pas été autre chose. Je ne me suis jamais dit: «Tiens, un jour je dirigerai des acteurs et leur ferai jouer une scène.» Ça ne m'a jamais traversé l'esprit! [...]

Q Quelle est votre relation avec l'écriture aujourd'hui?

R Je viens d'avoir 60 ans et je n'ai plus cette espèce de frénésie que je pouvais avoir quand j'étais jeune.

Quand j'avais 25 ans, j'étais obsédé par l'idée de publier mes bouquins. J'ai eu de la chance, mais c'était préoccupant. Aujourd'hui, c'est mon travail quotidien. Je me lève tous les matins, j'écris jusqu'à midi et après je passe à d'autres choses. C'est plus apaisé.

Maintenant, dans mon rapport à l'écriture, ma question véritable est : «pourquoi écrire cette histoire?» Parce qu'elle va m'occuper pendant deux, trois ans. Une fois que j'ai beaucoup de matériel, j'essaie de trouver toutes les raisons de ne pas le faire. Est-ce que j'ai assez d'idées pour le mener à bien? Est-ce que c'est une redite par rapport à ce que j'ai déjà fait? Est-ce que ça n'a pas été 100 fois déjà fait et 100 fois mieux? À quoi bon raconter ça aujourd'hui?

Si je n'ai pas trouvé le moyen de m'en débarrasser, alors là il faut que j'écrive le roman.

Je conserve donc quelques doutes, mais il y a aussi beaucoup de certitudes. J'ai fini par les acquérir grâce à mon expérience!

Aujourd'hui, je sais notamment que lorsque je bute sur quelque chose, j'en trouverai la solution si je persiste. C'est une sagesse que je crois avoir maintenant.

Q Est-ce qu'en tant qu'écrivain on conserve toujours une carapace? Même lorsqu'on aborde des sujets plus délicats comme ceux de *Porca miseria*?

R Vu les thèmes que j'évoque, j'ai quand même l'impression d'être allé assez loin dans la confiance. J'ai eu l'autorisation de ma famille et eu accès à leur mémoire puisque je remonte dans le temps, bien avant ma naissance. [...]

Après j'ai dû chercher une tonalité entre le regard de l'enfant et celui de l'adulte. L'introspection, ça peut être ennuyeux. Je devais trouver des épisodes qui pouvaient faire écho dans l'esprit des lecteurs.

Q Finalement, j'aimerais parler du nom de votre livre. «Porca miseria», c'est une expression qu'employait votre père. Pourquoi en faire le titre?

R Parce que je voulais un titre italien. Ça a longtemps été un titre de travail, mais je me suis aperçu que tout le monde, en France en tout cas, savait ce que c'était. Les termes «porca miseria» [putain de merde] suivent les immigrants italiens, où qu'ils aillent.

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Voïvod a beau exister depuis 39 ans, représenter un gage d'excellence sur la planète métal, ses membres demeurent hantés par le doute. Si étonnant soit-il, cet état d'esprit habitait le batteur Michel Away Langevin il y a quelques semaines encore, à propos du 15^e album studio de la formation. Mis en marché le 11 février, cet enregistrement intitulé *Synchro Anarchy* sera-t-il à la hauteur du précédent, *The Wake*, ou juste correct?

VOÏVOD

UN ALBUM DE SON ÉPOQUE



Voïvod vient de sortir son 15^e album studio, *Synchro Anarchy*.

— CATHERINE DESLAURIERS

Sur une autre pièce de résistance, *Holographic Thinking*, ce qu'on remarque au premier chef, c'est le souffle épique suggéré par des guitares joliment texturées. En pensant à cet enregistrement, Away se remémore l'époque des premiers émois musicaux, lorsqu'il résidait à Jonquière.

«Peut-être que l'intro, la rythmique, c'est des références à nos sources, à un groupe comme Black Sabbath», avance le musicien en donnant l'impression de réfléchir à voix haute.

Déroutant cette trame temporelle, le voici qui mentionne Sloche et Pollen, pionniers du prog au Québec. «On écoutait beaucoup ça, en plus du hard rock, mais quand Judas Priest et Motörhead sont arrivés en 1980, pour nous, ça a été une révélation.

«C'est à partir de ce moment que j'ai fait du pouce pour voir ces groupes à Montréal, tout comme Iron Maiden. Je me suis dit que c'était ça que je voulais faire, même si pour un gars qui s'exprimait en français, ça semblait irréel», confie Away.

De retour en 2022, il mesure le chemin parcouru et se réjouit à l'idée que le groupe surfe sur une belle vague. «Ça fait 39 ans que je dédie ma vie à Voïvod. Il y a eu des périodes où on craignait d'être oubliés, mais ce n'est jamais arrivé. Dès nos débuts, nous avons parlé de la destruction de la planète et je crois que c'est pour cette raison que le groupe reste populaire, raconte le musicien. On regarde ceux qui nous dirigent aujourd'hui et des fois, on se demande s'ils ne sont pas sociopathes.»

Un début de réponse est venu des fans, après qu'ils aient absorbé les premiers extraits. Il y a eu *Planet Eaters* et la tentaculaire *Paranormalium*, de même que la pièce titre, un brûlot aux accents rock porté par la voix spectrale de l'autre cofondateur, Michel Snake Bélanger. «Comme ils ont été bien accueillis, ça nous a rassurés, tout comme les critiques qui commencent à sortir. Certains ont dit que c'était le meilleur album de Voïvod», rapporte Away.

Lui-même évite de se prononcer. Ce qui est toutefois clair dans son esprit, c'est que la nouvelle collection de chansons reflète ce qu'ont vécu ses artisans depuis trois ans. Ils étaient revenus à la maison après une longue et fructueuse tournée, avaient commencé à *jammer* autour de quelques idées, quand tout s'est arrêté. N'ayant plus accès à leur local, lui et Snake, de même que le bassiste Dominic Rocky Laroche et le guitariste Daniel Chewy Mongrain, se sont mis à partager des fichiers.

«Il a fallu trouver des façons de travailler, malgré la distanciation. Puisqu'on avait juste des bouts d'idées, je crois que cette manière de procéder a rendu l'album différent. Je le trouve plus progressif et le fait que Snake était isolé a joué sur ses textes. Sans qu'il soit question de la COVID, on perçoit son influence», estime le batteur originaire de Jonquière, tout comme son éternel complice.

Poussant plus loin son analyse, il croit qu'à bien des égards, la vision artistique du groupe est en train de se réaliser.

«Peut-être parce que nous avons grandi pendant la Guerre froide, la signature de Voïvod est apocalyptique. Moi, par exemple, je me

souviens d'avoir eu peur en voyant le film *The Day After*. Or, les paroles de Snake sont devenues ancrées dans le présent. La dystopie, on la vit maintenant. La science-fiction nous a rattrapés, constate Away.

«Pour l'album, cependant, nous avons fait attention de ne pas tomber dans la désinformation, ni d'être trop terre à terre. Les textes, c'est plus comme des contes.»

LE CHEMIN PARCOURU

Toujours pendant la crise sanitaire, le groupe a sorti des albums *live*

afin d'entretenir la flamme. Il a aussi donné des spectacles virtuels, mais il restait pas mal de temps à meubler. «C'est évident que dans un contexte comme celui-là, les gens s'évadent. Moi, je suis chanceux parce que j'ai le dessin et que le site Away a généré plus de demandes, affirme le batteur. Pour éviter que ça tourne dans ma tête, je dois penser à autre chose. Alors, je dessine. Je dessine.»

À cette relative quiétude a succédé une période de forte intensité, puisque le groupe a enregistré *Synchro Anarchy* au moment où il se remettait à tourner. «Nous n'étions

pas entièrement préparés pour faire l'album, mais nous avons beaucoup d'énergie provenant des spectacles. Notre objectif était de produire quelque chose d'aussi bon ou de meilleur que *The Wake* et pour y arriver, nous avons travaillé comme des fous», rapporte Away.

À cet égard, il met en lumière la contribution de Chewy sur *Paranormalium*. «Je ne sais pas si c'était conscient, mais il a créé l'intro à partir de la finale de l'album *The Wake*. Et vu que c'est un super bon arrangeur, il a travaillé fort pour que les enchaînements sonnent bien», énonce le batteur.

Le résultat est que sur cette composition «à pentures», où plein de fenêtres s'ouvrent et se referment aussitôt, on ne sent aucune rupture de ton. Il existe un ordre à l'intérieur du chaos, pourrait-on dire.

EN TOURNÉE AU PRINTEMPS

«On dirait que les gens ont soif de musique», note le batteur du groupe Voïvod, Michel Away Langevin.

Son point de vue est celui d'un musicien engagé dans un marathon d'entrevues au sujet du 15^e album studio de la formation, *Synchro Anarchy*. Partout dans le monde, des journalistes s'intéressent à cet enregistrement, tandis que les amateurs de métal piaffent d'impatience à l'idée de voir le quatuor sur scène. C'est la tempête parfaite, le prélude à un cycle de tournées qui pourrait s'étirer sur deux ans.

La première aura lieu aux États-Unis, comme le laisse entrevoir une annonce effectuée cette semaine. Voïvod sera l'une des têtes d'affiche du Metal Beer Fest, un événement tenu les 10 et 11 juin, à

Philadelphie. Tant qu'à traverser la frontière, avec toutes les tracasseries qu'on imagine, on en profitera pour jouer aussi longtemps que possible.

«Ce ne sera pas le moment de faire des allers et retours entre le Canada et les États-Unis. Par contre, je crois que les spectacles vont redécoller pour de bon. Partout, on remarque qu'il y a moins d'hospitalisations causées par la COVID», mentionne Away. Il ajoute que le groupe sera mieux outillé pour composer avec ces circonstances exceptionnelles. La gestion de risque sera optimale.

C'est donc avec optimisme que le batteur voit se dessiner la prochaine tournée. En additionnant les escales canadiennes, dont celles

de Montréal et Québec, le quatuor couvrira le marché nord-américain avant de passer l'automne en Europe. Il aurait dû s'y rendre ce mois-ci, avant que ce projet ne soit décalé. «Ensuite, ce sera l'Asie et l'Australie, puis l'Amérique du Sud où il y a une belle scène métal», précise-t-il.

Après deux années en pointillé, lui et ses camarades retrouvent donc des sensations familières. La satisfaction d'avoir ajouté neuf pièces à leur imposant corpus, jumelée à la douce fébrilité qui accompagne le retour sur la route. «Juste de tenir le CD et le vinyle dans mes mains, ça m'a donné un beau *feeling*. On est super excités et chaque fois que des dates sont ajoutées, la tournée fait davantage

partie de la réalité. Enfin, on va rencontrer de nouveaux amis», souligne Away.

UN DOCUMENTAIRE

Même si le temps risque de se contracter pour les membres du groupe, d'autres projets solliciteront leur attention. L'un des plus importants sera le documentaire intitulé *We are connected*, réalisé par Felipe Belacazar. À l'approche du 40^e anniversaire de Voïvod, il reviendra sur ce parcours improbable, amorcé à Jonquière.

Pour assurer le financement, une campagne avait été menée l'année dernière, par le truchement de Kickstarter. «On a dépassé l'objectif. Les gens ont été généreux. Comme le gros du travail est complété, le film pourra sortir en 2022, confirme Away. Il comprendra des entrevues, ainsi que des archives et mes dessins animés.» DANIEL CÔTÉ

D'AMOUR ET DE MOLÉCULES

RAPHAËLLE PLANTE
rplante@lesoleil.com

Qu'est-ce qui unit deux personnes? Quelle est la cause du coup de foudre? En quoi la science peut-elle aider à comprendre notre vie amoureuse? Pour le professeur Normand Voyer, la Saint-Valentin est une belle opportunité pour parler d'amour... et de chimie!

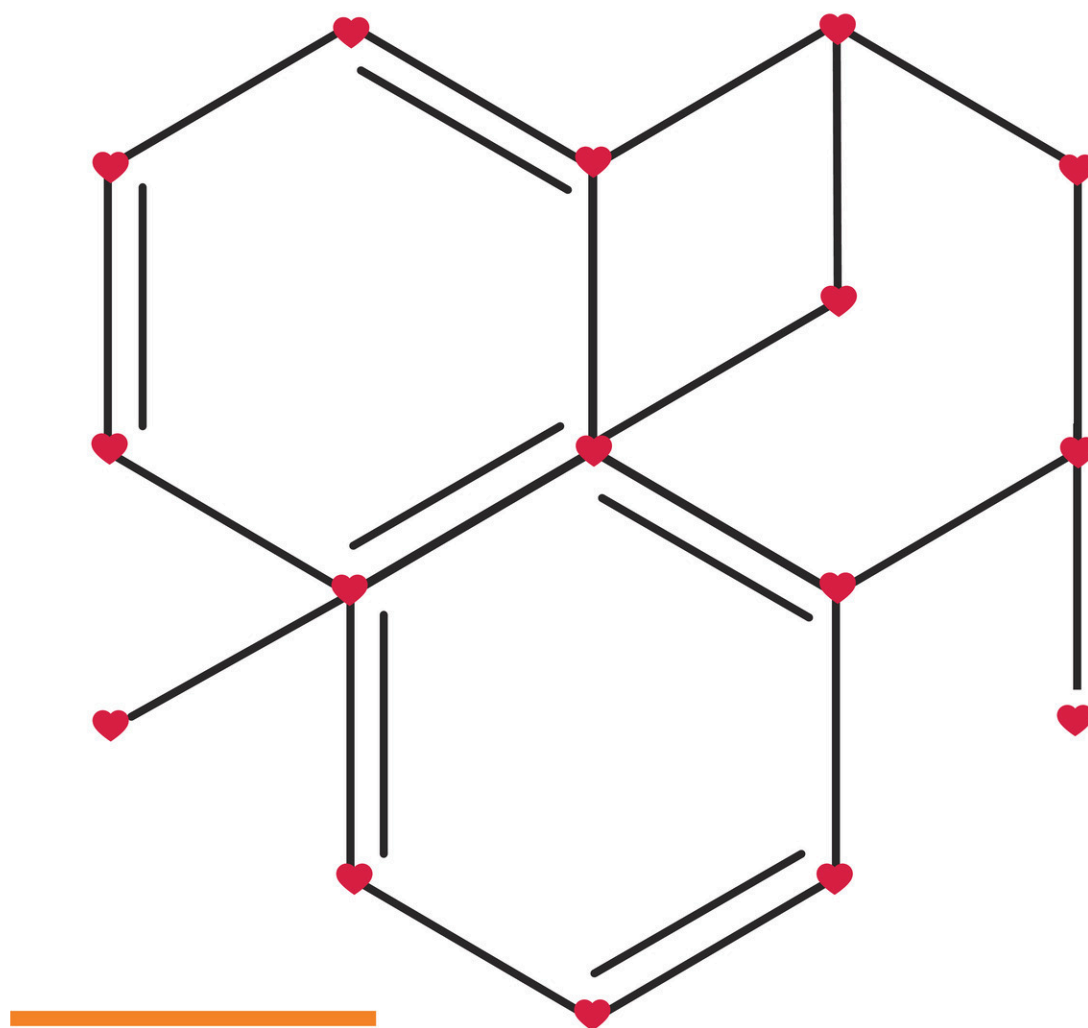
Reconnu mondialement pour ses découvertes en chimie bioorganique, Normand Voyer se distingue aussi par son aptitude à vulgariser la science. Depuis 2007, il a offert plus de 325 représentations de *La chimie de l'amour*, une conférence qu'il adapte à différentes audiences — des ados du secondaire aux adultes.

En 15 ans, les questions sur l'amour avec un grand A n'ont pas tellement changé, souligne le chimiste. «La question qui revient vraiment souvent c'est : "Comment je sais que cette personne-là est vraiment LA bonne personne, avec qui je serai toute ma vie?" Est-ce qu'il y a une façon de savoir si ça va fonctionner, si ça vaut la peine de s'investir ou pas? On pense qu'avec les nouvelles technologies on est capable de prédire scientifiquement si ça va marcher... Eh bien non, ce n'est pas encore le cas», explique M. Voyer.

«Si je connaissais LA molécule qui permet de dire que cette personne-là est en amour avec celle-là et que ça va marcher, je prendrais un brevet et je deviendrais millionnaire, et Tinder serait en faillite!» En effet, à quoi serviraient alors les applications de rencontre?

COUP DE Foudre

Si l'amour comprend sa part de «magie», la chimie permet néanmoins de comprendre différents phénomènes, dont le fameux coup de foudre. Ou plutôt LES coups de foudre. Quatre molécules en sont responsables : la phénéthylamine, la dopamine, la norépinéphrine et l'adrénaline, dite «molécule de l'urgence» — c'est elle qui fait augmenter notre rythme cardiaque et notre pression artérielle, faisant notre



INFOGRAPHIE LE SOLEIL



«Si je connaissais LA molécule qui permet de dire que cette personne-là est en amour avec celle-là et que ça va marcher, je prendrais un brevet et je deviendrais millionnaire, et Tinder serait en faillite!»

— Le chimiste Normand Voyer

cœur battre la chamade et notre visage devenir rouge comme une tomate!

«Le coup de foudre, c'est chimique. Tu ne peux pas l'empêcher. On en a à répétition dans notre vie, dans n'importe quelles circonstances, même en couple, même si on est heureux. Mais ça ne dure pas», signale Normand Voyer, comparant le coup de foudre à une drogue.

Avec le temps, notre cerveau s'habitue. Au bout de quatre ans, il n'y a plus de traces des molécules qui ont causé le coup de foudre, indique le chimiste, précisant que des études scientifiques s'étaient penchées là-dessus.

Mais, comme pour les drogues, certaines personnes deviennent accros. «Des coups-de-foudre-aholic, ça existe! Des personnes qui ont besoin du *buzz* que ça leur procure, qui ne se sentent pas bien quand ça fait trop longtemps

qu'elles sont en couple», mentionne Normand Voyer. Ces personnes peuvent décrocher après 18 mois environ, quand la concentration des molécules responsables du coup de foudre commence à diminuer dans le cerveau.

«Quand le coup de foudre disparaît, ça ne veut pas dire qu'on ne peut pas rester ensemble là! Il y a d'autres substances chimiques qui vont prendre la relève, dont l'ocytocine, "l'hormone de l'attachement". C'est elle qui va créer un lien profond et durable entre deux personnes», indique le professeur à l'Université Laval.

LES SENS EN ALERTE

Peut-on avoir un coup de foudre sur un site ou une application de rencontre? La réponse est non. «Tinder et compagnie, c'est une première étape, mais tu ne peux pas avoir

un coup de foudre sur Tinder, prévient Normand Voyer. Tu peux faire une présélection des personnes qui t'intéressent selon leur physique, leur profil... Comme dans un bar, ton regard va se porter sur certaines personnes.» Mais en fin de compte, ça prend une rencontre «en présentiel» — un mot bien de notre temps.

Peut-on être charmé par un parfum, une odeur? «Bien sûr! On sait depuis longtemps que les odeurs ont un impact sur notre cerveau, sur notre comportement. Quand tu rentres dans la bulle d'une personne qui t'intéresse et que tu sens son odeur corporelle, elle va avoir un impact sur toi, positif ou négatif, et ça va renforcer ou anéantir ce que tu ressentais», souligne le chimiste.

L'odeur corporelle est toutefois bien souvent camouflée par toutes sortes d'autres odeurs : shampoing, désodorisant, parfum... «C'est difficile de dire qu'une odeur est aphrodisiaque. Les compagnies testent des milliers de composés chimiques qui peuvent avoir un impact sur le cycle hormonal, sur la sécrétion de testostérone qui est l'hormone du plaisir, pour trouver LA molécule qui va avoir un impact. Mais c'est bien plus compliqué que ça!»

Et du côté des aliments, certains sont-ils aphrodisiaques? Ce qu'on mange a effectivement un impact sur notre corps, mais il faut mettre les choses en perspective, indique Normand Voyer. «On peut se mettre dans de bonnes dispositions : on sait que tout ce qui est relevé va nous faire suer, et dans la sueur il y a des molécules qui ont un effet aphrodisiaque. Donc un tartare relevé, c'est bon. Une petite dose de champagne aussi, pas plus que deux coupes, c'est suffisant pour stimuler la production de testostérone chez l'homme et la femme», révèle le scientifique.

Il recommande aussi le fromage, en particulier la mozzarella, très riche en tryptophane, un acide aminé qui fait augmenter notre taux de sérotonine, «la molécule du bonheur».

Et le chocolat? Il se fait détrôner par... la tarte à la citrouille! L'odeur de ce dessert fait augmenter le flot sanguin de 40 % dans les zones érogènes — beaucoup plus que l'odeur de la pizza aussi aphrodisiaque, signale M. Voyer. On prend des notes pour la Saint-Valentin... ou le Super Bowl!

**LÈCHE-
VITRINE**

LA FÊTE DE L'AMOUR S'INVITE À LA MAISON



1

La Saint-Valentin est dans quelques jours seulement et il vous en dit peut-être de décorer votre domicile pour la célébrer. Que vous soyez en couple, seul ou en famille, rien n'empêche le cupidon en vous d'ajouter une petite touche de romantisme à la maisonnée. Chambre, cuisine, salle de bain, plusieurs espaces peuvent accueillir ces éléments décoratifs qui apporteront amour et bonheur aux résidents. Nous vous avons déniché quelques produits, voici donc nos suggestions. SARA BROUSSEAU, LE QUOTIDIEN



3



2



4



5



6



7

- 1 Cocotte en cœur chez Le Creuset 2 Bol en métal chez Rose Bon Bon 3 Moule en cœur chez Trudeau
4 Ensemble de vaisselle 5 pièces marshallow en grès chez Eugène Allard 5 Ensemble de 4 anneaux à serviette chez Simons
6 Ensemble de 4 sous-verres marbre avec cœur chez Eugène Allard 7 Coussin décoratif Wila chez Bouclair

JARDIN D'HIVER CONTRE LA DÉPRIME

Les jours ont beau s'allonger, le froid glacial et l'omniprésence d'Omicron sapent le moral. Un antidote ? Créer votre jardin intérieur d'hiver. Les grandes surfaces, tant les quincailleries que les supermarchés, offrent actuellement un choix considérable de potées fleuries à bon prix. Voici quelques suggestions pour mettre de la couleur et des odeurs dans son intérieur.



PIERRE GINGRAS
La Presse

FAIRE DURER LE PLAISIR

Primevères, tulipes, cyclamens, chrysanthèmes, lis callas, azalées, jasmins, jacinthes, amaryllis, orchidées et bien d'autres, le choix est vaste pour faire apparaître le printemps dans la maison. Mais avant de vous laisser séduire, quelques conseils.

➤ Choisissez une plante dont le feuillage est bien vert, signe de santé.

➤ Achetez des plants dont les fleurs sont en boutons. Vous profiterez ainsi d'une floraison plus longue à la maison.

➤ Vérifiez si de nouvelles hampes florales s'annoncent, votre bonheur floral se prolongera d'autant.

➤ Examinez attentivement votre beauté végétale pour vous assurer qu'il n'y a pas quelques bestioles indésirables cachées, telles des cochenilles farineuses. À rejeter impérativement.

JACINTHES, TULIPES ET AUTRES BULBEUSES

De toutes les plantes bulbeuses printanières offertes ces temps-ci, les jacinthes restent probablement les plus intéressantes. Elles émettent un parfum suave, fleurissent un bon moment, surtout si vous avez pris soin d'acheter des plants en boutons,

et n'exigent aucun soin particulier. Pour leur part, tulipes et narcisses, si jolis soient-ils, seront pleinement épanouis durant une dizaine de jours tout au plus, beaucoup moins si la température ambiante est élevée. Par contre, toutes ces plantes peuvent facilement avoir une seconde vie. Il suffit de les entretenir jusqu'au moment où le feuillage

flétrit. Laissez alors sécher le terreau. Plantez les bulbes en pleine terre quand le beau temps reviendra et attendez... le prochain printemps.

SPLENDIDES GERBERAS

Elles sont merveilleuses et figurent parmi les fleurs coupées les plus populaires au monde. Impossible



de ne pas succomber à leurs coloris vifs et à leurs fleurs denses de 5 à 6 cm de diamètre. Avec un minimum de soins, vos plants produiront durant plusieurs semaines à la maison. La recette du succès : température fraîche, lumière vive (évitée le soleil direct) et arrosage parcimonieux. Laissez sécher le terreau entre chaque arrosage, car les racines sont très sensibles à la pourriture. Coupez les fleurs fanées. Certains les font refleurir durant des années.

L'ANTHURIUM : ORIGINALITÉ ET LONGÉVITÉ

Avec son appendice provocateur composé d'une multitude de fleurs minuscules, l'anthurium se distingue par son originalité et sa longévité. Il apprécie la chaleur hivernale de nos appartements, sa floraison s'étale dans le temps sans soins particuliers si ce n'est un apport régulier en eau.

LA CAUSE PRINCIPALE D'ÉCHEC, L'EXCÈS D'EAU

La grande majorité des potées fleuries sont offertes lorsque la floraison est à son apogée. Mais

cette beauté provoquée artificiellement est souvent éphémère à la maison. Souvenez-vous cependant que l'arrosage excessif est la cause principale d'échec avec les potées fleuries en hiver. On doit toujours attendre que la surface du terreau soit sèche avant d'arroser. Il vaut mieux arroser moins que trop. Par ailleurs, plus la température est fraîche, mieux se porteront vos fleurs : entre 15 °C et 20 °C. Placez la plante près d'une fenêtre au besoin pour assurer une fraîcheur ambiante.

1 Les gerberas figurent parmi les fleurs coupées les plus populaires au monde. — ARCHIVES LA PRESSE

2 Les jacinthes émettent un parfum suave et fleurissent un bon moment. — ARCHIVES LA PRESSE

3 Les narcisses seront pleinement épanouis durant une dizaine de jours tout au plus. — ARCHIVES LA PRESSE

4 L'anthurium apprécie la chaleur hivernale de nos appartements. — 123rf



— 123RF

Cinq bières à boire pendant le Super Bowl

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Le football professionnel américain souligne sa fin de saison par le tant attendu match du Super Bowl. Cette année, les Rams de Los Angeles affrontent les Bengals de Cincinnati. Je vous propose aujourd'hui une petite sélection de bières thématiques.

LAGALIGHT – LAGABIÈRE

Cette bière légère au taux d'alcool de 3,9 % m'a surpris. D'abord par l'utilisation du mot «light», habituellement réservé aux grands brasseurs — on a tendance à appliquer le terme « session » dans le monde de la bière de microbrasserie —, ensuite par le choix du style saison, puisque celui-ci a tendance à offrir des notes levurées plus marquées qu'une blonde «light». On se retrouve donc avec une bière au goût riche et au corps plus rond qu'un produit de même catégorie. De quoi intéresser le consommateur qui désire une

bière faible en alcool, mais qui a du goût.

MORALITÉ – DIEU DU CIEL

Fort probablement la brasserie québécoise offrant le meilleur rapport qualité/prix. Alors, fervents amateurs des Rams, si vous cherchez une IPA de la côte ouest, je vous invite à plonger à nouveau vos lèvres dans cette bière qui se passe de présentation. N'empêche qu'on peut en trouver dorénavant en «4-pack», de quoi sustenter votre soif à chaque quart du match.

STOUT IMPÉRIAL RUSSE BOURBON – VROODEN

Difficile de trouver un style de bière propre à Cincinnati, mais non loin de là, se trouve la fameuse Bourbon Trail, au Kentucky. Le prétexte parfait pour se servir un Imperial Stout affiné en fût de bourbon et ainsi relever la richesse de ce whisky qui retrouve

ses lettres de noblesse depuis plusieurs années. Vous aimez les notes de vanille, de bois, de noix de coco qui se développent dans les fûts ? Vous aimerez l'ajout des arômes de chocolat et de café provenant des céréales de la bière. À servir en fin de match, soit pour apprécier la victoire, soit pour adoucir la défaite.

PILSNER – LAGERBRÄU

Ce projet, qui brasse dans les installations d'Avant-Garde à Montréal, nous présente différentes lagers d'inspiration allemande ou tchèque. Si vous cherchez une bière de soif, aux notes de pain frais, herbacées et fines, avec une amertume sèche, cette bière est la parfaite complice pour accompagner vos ailes de poulet.

DISCIPLINE – SIBOIRE

La meilleure bière sans alcool dégustée à ce jour. On y retrouve des notes agréables de mangue, de pêche et de vanille. L'équilibre est fort intéressant et l'expérience globale nous laisse croire qu'on boit une vraie bière, ce qui n'est pas vraiment le cas pour beaucoup de bières sans alcool sur le marché. Pour l'amateur de football qui veut respecter son défi 28 jours.

GROSSE FIN DE SEMAINE...

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

C'est la première grosse fin de semaine de l'année : le Carnaval de Québec vendredi, la Saint-Valentin samedi, le Super Bowl dimanche... Attention, chers amis entrepreneurs, le taux d'absentéisme lundi matin sera grand (je rigole)!

Dans ces conditions aussi variées, difficile de vous suggérer le cocktail parfait. J'ai donc décidé de vous offrir une idée passe-partout qui pourra être bue par tous les participants du Défi 28 jours sans alcool... et même ceux qui ne le font pas!

Un cocktail suggéré après une sortie pour profiter de la neige, pour un apéro à la maison avant le resto avec votre douce moitié ou pour l'accompagnement parfait des ailes de poulet et des grasses et bonnes choses de ce monde.

Le bloody caesar — cocktail le plus bu au Canada — connaît une véritable explosion de popularité depuis quelques années. Il est apprécié pour sa polyvalence. Et

la facilité avec laquelle votre créativité peut s'exprimer dans son univers salé est tout simplement incroyable.

Les combinaisons sont infinies : avec ou sans alcool, arrosé tantôt de vodka, de gin, de whisky ou de tequila, avec de la sauce BBQ ou à pizza, épices maison, jus d'olive ou de cornichon, fromage feta, fines herbes, liquide fumé, sel de truffe ou légumes.

Dernière création de notre équipe, le bloody à l'aneth réunit tout ce que l'on recherche dans ce cocktail : du vinaigre, du gras, du sirop d'érable, du salé, de la fraîcheur et l'umami de la truffe. Le match parfait pour célébrer une grosse fin de semaine!

Bloody à l'aneth

INGRÉDIENTS

- 1,5 oz de gin boréal sans alcool
- Monsieur Cocktail (ou autre gin)
- 0,75 oz de mix à bloody
- 0,5 oz de jus de cornichon à l'aneth
- 0,25 oz de sirop d'érable
- 4 oz de jus Clamato
- Aneth et tomates cerises (pour décorer)
- Mélange maison d'épices (deux parts de croustilles au cornichon à l'aneth, une part de sel de truffe, une part de thym et romarin séchés) ou épices au choix

PRÉPARATION

- 1 Passer un quartier de lime sur le contour extérieur d'un verre haut.
- 2 Tremper les bords mouillés de jus de lime dans le mélange maison d'épices (*rim*).
- 3 Ajouter tous les ingrédients et remplir le verre de glace.
- 4 Mélanger à la cuillère, à la baguette ou à la paille jusqu'à ce que vos doigts deviennent froids.
- 5 Décorer d'un bouquet d'aneth et de petites tomates cerises.

Santé!



— MAËLLA LEPAGE

PLANÈTEVINS



DES VINS POUR CÉLÉBRER L'AMOUR

NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

L'amour est un thème universel et intemporel qu'on devrait célébrer tous les jours. Bien que le fait d'avoir une journée spécialement dédiée à cet ultime sentiment puisse provoquer une occasion et l'envie de partager nos élans du cœur avec les gens qu'on aime. Personne ne s'est jamais plaint d'avoir reçu trop d'amour! Alors, levons nos verres à l'amour sous toutes ses formes!

1 BOTTEGA ROSE GOLD
27,45\$ • 12824971 • 12 %
11,5 g/L

Sandro Bottega est un vrai passionné et ça se voit dans ses bouteilles extravagantes, dessinées et fabriquées au sein même de l'entreprise, spécialement pour leurs proseccos, selon une méthode qui consiste à peindre la bouteille de manière permanente. Et sans compromis sur la qualité des bulles, bien au contraire. Le rosé est élaboré avec du pinot noir à 100 %, on y retrouve des arômes de fraise des champs et de groseille, balancés d'un aspect foral et d'une bonne persistance. Leur gamme inclut aussi le moscato Petalo Il Vino Dell'Amore, aux effluves de rose, légèrement effervescent, plus doux et peu alcoolisé à 6,5 %. Si vous l'offrez en cadeau, il est bon de spécifier que ce sont des vins à boire dans l'année.

2 LOUIS JADOT BROUILLY
SOUS LES BALLOQUETS
24,55\$ • 515841 • 13 % • 3 g/L

Dans ma famille, on disait que le Brouilly était le vin de l'amour, alors on en buvait souvent. J'ai depuis tenté de vérifier plus scientifiquement l'origine de cette hypothèse et, même dans le Beaujolais, je n'ai rien trouvé pour valider cette affirmation. Pas grave, j'adore l'idée. Brouilly est le cru le plus vaste du Beaujolais, celui-ci est issu de parcelles juste en face du mont Brouilly. C'est un vin gourmand aux tannins soyeux, avec

des saveurs de cerise et la douce amertume du noyau de cerise en finale. Servez-le en entrée avec une salade de roquette et bresaola. Il peut aussi très bien accompagner un plat d'aubergine parmigiana ou des pasta alla Norma. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.

3 PAXTON NOW SHIRAZ 2021
21,70\$ • 13897419 • 14 %
1,6 g/L • Biodynamie, nature

On reçoit tellement peu de bons vins australiens, spécialement de McLaren Vale, et du domaine familial Paxton. Gâtez-vous maintenant

avec ce shiraz, Now pour Natural Organic Wine qui a un côté fumé, sublimement ferreux et bien fruité sur la framboise noire, le bleuet et une touche de marjolaine. C'est un vin jeune, juteux, facile à boire maintenant, à l'apéro ou à table avec un carré d'agneau ou des merguez.

4 ROUX PÈRE ET FILS BOURGOGNE
CHARDONNAY 2020
22,85\$ • 14143230 • 12,5 % • 2,1 g/L

Le Domaine Roux est établi dans

le petit village de Saint-Aubin, en face de Montrachet, depuis 1885. Au départ c'était une petite parcelle, acquise par Louis, puis son petit-fils Marcel a développé vers les collines de Montrachet, Meursault et Santenay. Aujourd'hui, la cinquième génération s'applique à déployer son savoir-faire en lutte raisonnée pour préserver la qualité de son héritage. Ça donne des vins superbes comme ce chardonnay de velours, floral et super harmonieux. On suggère une garde de 3-4 ans selon le millésime.

5 WEINGUT JURTSCHITSCH
GRÜVE 2020
25,05\$ • 13679884 • 13 % • 2,1 g/L

Un vin plein d'éclat, vif et assez mordant pour s'émoustiller les papilles et partir le «grùve» d'une soirée parfaite. Une bouteille à la couleur pastel des jeunes amours, aux fluides saveurs de groseille enjolivées de zeste de lime. Parfait à l'apéro en grignotant des croustilles, une entrée de sushi et des edamames.

6 SARONIA
47,50\$ • 14810848 • 23 %

Une nouveauté palpitante que cette liqueur faite à partir de baies d'aronia, un arbuste rustique d'Amérique du Nord qui donne des petits fruits qui ressemblent au cassis. L'ensemble est aromatisé à la fraise et à l'eau de rose dans un habillage conçu en collaboration avec l'artiste peintre Cynthia Coulombe Bégin. C'est l'élixir parfait à servir en apéro pour réinventer le kir, en ajoutant une touche de Saronia à un vin blanc sec et vif, ou à un vin mousseux pour en faire un kir royal. Ça débute vraiment bien la soirée!

BIO

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



Février est le mois de l'amour! Célébrons-le sous toutes ses formes. À votre santé! — NATALIE RICHARD

en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



DU PIMENT PLEIN LES PLATS

C'est un week-end doublement festif qui s'esquisse. Les uns trinqueront à la journée des amoureux, les autres lèveront leur verre à la grande kermesse du football.

La Saint-Valentin et le Super Bowl sont deux occasions qui n'ont a priori pas grand-chose en commun. Et l'assiette pour l'une et l'autre ne risque pas de se ressembler. Alors qu'on nous vend d'un côté la finesse d'une table où scintillent les bulles, le chocolat et les délices recherchés, de l'autre, on nous pousse les pichets houblonnés, les ailes de poulet à la pelletée et les nachos dégoulinants de salsa.

Entre dentelle et terrain de foot, il y a quand même un possible et savoureux trait commun dans l'assiette. Et j'ai nommé le parfumé piment, qui sait ajouter du piquant à tous les menus, du plus raffiné au plus commun. On le retrouvera donc autant dans la bouchée délicate de chocolat pimenté à l'Espelette que dans la sauce relevée nappant le fast-food qui se mange avec les doigts, devant la télévision.

Je passerai ici sur le fait que



certaines disent le piment aphrodisiaque. Sa forme suggestive autant que ses principes actifs et ses saveurs pointues qui fouettent les papilles ont largement contribué

à asseoir sa réputation auprès du gingembre, du ginseng, du chocolat, de la cannelle, des huîtres et du safran, notamment. Il n'y a pas tant à rajouter à ce chapitre, sinon

que notre relation avec les piments s'est considérablement approfondie au fil des ans.

On est maintenant loin de l'époque où la seule option pour

réchauffer la palette gustative d'un plat était d'ajouter des flocons de cayenne ou un trait de sauce Tabasco. Les sauces piquantes se sont multipliées dans les supermarchés. Et on trouve sur les étals toutes sortes de variétés de fruit coloré.

Les piments forment une famille nombreuse tant leur éventail est grand. Ils se vendent frais, séchés, en poudre et en flocons. Ils parfument différents mélanges d'épices et s'amalgament à toute une variété de plats, auxquels ils n'ajoutent pas que du feu. Tant s'en faut.

Le réputé chef anglo-israélien Yotam Ottolenghi m'avait déjà fait remarquer, en entrevue, que les piments ajoutaient du punch, mais pas que. Appelons ça de la chimie alimentaire : ils amènent aussi du corps, de la densité et de

DANS LA CUISINE

Pour manipuler les piments plutôt forts, il est conseillé de mettre des gants de cuisine. Dans tous les cas, il faut éviter de se toucher les yeux et le visage.

C'est la capsaïcine qui



donne aux piments leur goût relevé. On mesure l'intensité du fruit selon diverses échelles. Celle de Scoville (inventée en 1912 par le pharmacologue Wilbur Scoville) est habituellement le baromètre employé pour classer le feu du fruit.

Comme la concentration de capsaïcine est plus élevée dans la membrane blanche à l'intérieur du piment (qu'on appelle placenta) et dans les graines qui s'y trouvent, il suffit de les retirer

pour parfumer un plat de façon un peu moins intense.

Autre astuce pour profiter des arômes des piments sans trop ajouter de piquant, on peut les glisser entier dans le plat (une soupe ou un mijoté, par exemple), pendant la cuisson, et les retirer avant le service.

Les piments séchés peuvent être grillés dans l'huile pour en faire ressortir tous les parfums avant d'être ajoutés aux mets.

KARINE TREMBLAY

Le réputé chef anglo-israélien Yotam Ottolenghi m'avait déjà fait remarquer, en entrevue, que les piments ajoutaient du punch, mais pas que. Appelons ça de la chimie alimentaire : ils amènent aussi du corps, de la densité et de la profondeur aux recettes dans lesquelles on les intègre. Comme si, en s'amalgamant à d'autres aliments, ils venaient réveiller les parfums d'un plat en créant une complexité gustative impossible à obtenir autrement.



PHOTOS 123RF

la profondeur aux recettes dans lesquelles on les intègre. Comme si, en s'amalgamant à d'autres aliments, ils venaient réveiller les parfums d'un plat en créant une complexité gustative impossible à obtenir autrement.

C'est peut-être pour ça que le chasseur d'épices Philippe de

Vienne aime autant la gastronomie mexicaine. Lui qui a goûté aux spécialités culinaires des quatre coins du globe confiait en entrevue une préférence pour la fine cuisine du chaud pays d'Amérique centrale, là où on recense entre 300 et 400 variétés de chilis.

Autant dire que les piments font partie du quotidien, là-bas. Et que

le palais s'habitue à la flamme qu'ils provoquent en bouche. Même chez les plus petits. Au hasard d'une conversation, le grand voyageur m'avait raconté une anecdote, imagée. Voyant que les plus jeunes n'hésitaient pas à plonger leur fourchette dans les plats bien relevés, il avait demandé à une femme mexicaine si les enfants rechignaient lorsqu'ils mangeaient des plats pimentés. « Seulement si on leur enlève », avait-elle répondu avec le sourire.

C'est donc qu'on s'habitue à la chaleur que provoque l'aliment. C'est aussi qu'il y a différents degrés d'intensité; tous les piments n'ont pas le même pouvoir incendiaire ni la même palette aromatique. Ainsi, le pimenton est plutôt doux, fumé et fruité tandis que le piquant petit habanero mexicain est d'une puissance décapante.

À chaque plat, son piment. Pour s'y retrouver un peu, regard sur quelques variétés :

PIMENT OISEAU

On le fait aisément pousser au jardin pendant l'été. Ses fruits abondants ont une saveur plutôt forte.

JALAPENO

Probablement l'un des piments mexicains les plus connus, on le glisse autant dans les sauces et les marinades qu'on sert farci, à l'apéro.

PIMENT D'ESPELETTE

Piment européen qui est parfois employé à la place du poivre. On peut le cultiver dans le potager, mais aussi l'acheter en poudre.

PIMENT D'ALEP

Piment très utilisé dans la cuisine moyen-orientale, il a un goût à la fois riche et piquant.

CHIPOTLE

Très courant dans la cuisine mexicaine, c'est en fait un piment jalapeno qui a été séché et fumé.

POBLANO

Autre piment très populaire de la cuisine mexicaine, où on l'emploie notamment dans les mole. Il est plutôt doux et lorsqu'il est séché, on le retrouve sous le nom de piment ancho.

CAYENNE

Petit piment qui donne aussi son nom à l'assaisonnement carmin qu'on l'appelle aussi poivre de cayenne. La poudre aromatique se glisse dans une panoplie de plats, auxquels elle ajoute une pointe piquante.

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





CHOCOLAT NOIR | DARK CHOCOLATE
PLAISIR NON COUPABLE
GUILT-FREE INDULGENCE
VERI FRUIT
BLEUETS SAUVAGES
ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR
WILD BLUEBERRIES COVERED
IN DARK CHOCOLATE
200 g
GARDER CONGÉLÉ - KEEP FROZEN



CHOCOLAT NOIR | DARK CHOCOLATE
PLAISIR NON COUPABLE
GUILT-FREE INDULGENCE
VERI FRUIT
FRAMBOISES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR
RASPBERRIES COVERED
IN DARK CHOCOLATE
200 g
GARDER CONGÉLÉ - KEEP FROZEN

Difficile de ne pas craquer pour des petits fruits frais mariés à du chocolat. L'entreprise jeannoise VeriFruit a eu la bonne idée de développer une gamme dans laquelle les bleuets sauvages du Lac-Saint-Jean, ainsi que les framboises et les fraises, sont enrobés dans du chocolat noir à 57 % de cacao. Les délices fruités, tout simples, sont ensuite congelés. On préserve ainsi leur fraîcheur et leur saveur. Disponibles dans la section des surgelés de certains supermarchés (notamment la bannière Metro), les savoureuses bouchées se dégustent telles quelles, mais elles peuvent aussi servir à décorer une assiette ou un dessert, par exemple.

KARINE TREMBLAY

On arrive à la mi-parcours pour celles et ceux qui relèvent le défi du *Dry February* - février sans alcool. Encore deux semaines à traverser sans avaler une once de bière, de vin ou de fort, ça ne veut pas dire que les soirées seront tristes. L'éventail de produits sans alcool a pris du coffre, ces dernières années. On est loin des deux ou trois options de bière 0,5 % qui ornaient les tablettes il y a 10 ans.

La maison Noroi propose plusieurs belles options pour jazer le verre tout en gardant l'esprit sobre. Certaines en cannettes prêtes à boire, d'autres en bouteilles à agencer. Son gin sans alcool, Esprit-de-London, est certainement une délicieuse bouteille à découvrir. Parfumé aux baies de genièvre, à la coriandre, à l'angélique, à la fleur de sureau, au gingembre et aux agrumes, le nectar est bien dosé en arômes. Servi avec glace, tonique et un aromate comme de la lime ou du concombre, il est savoureux.

KARINE TREMBLAY



NOROI
ESPRIIT-DE-LONDON
À SAVEUR DE GIN - GIN FLAVOURED
SPIRITUEUX DISTILLÉ NON ALCOOLISÉ
DISTILLED NON-ALCOHOLIC SPIRIT
MOINS DE / LESS THAN 0,5% ALC/VOL
750 ml

PHOTOS TIRÉES DU SITE INTERNET



OOPS!

En retard dans les nouvelles?

POUR NE PLUS ÊTRE LE DERNIER À SAVOIR
CE QUI SE PASSE DANS **TA RÉGION**

ABONNE-TOI!

LAVOIXDELEST.CA/JE-MABONNE

450 375-4555 option 2

Courriel : abonnement@lavoixdelest.ca

laVoixdel'Est



PAPIER / INTERNET / TABLETTE / MOBILE