



CHRISTINE BEAULIEU

LA FILLE DU MILIEU

LIVRES

Yvon Laprade

RADIOGRAPHIE
D'UN GRAND
MOUVEMENT

SPECTACLES

*Simon
Morin*

DANS
L'INTIMITÉ
DES PETITES
SALLES



HUMOUR

*Jean-Sébastien
Girard*

ODE
À LA
DIFFÉRENCE



- PHOTO: OLIVIER CROTEAU



L'Orchestre Pop de Trois-Rivières

présente :

Le groupe vocal Trois Quatre

Samedi 11 mars à 19h30 et dimanche 12 mars à 14h
Salle Anaïs Allard-Rousseau

Adulte : 30\$ | Enfant : 17 ans et moins : 15\$ • Billets en ligne : culture3r.com
Orchestre Pop | Culture Trois-Rivières (cultur3r.com)
ou à la billetterie : 819 380-9797 | 1 866 416-9797
Informations supplémentaires : Orchestrepop3r@gmail.com



CHRISTINE BEAULIEU: LA FILLE DU MILIEU



JACINTHE LAFRANCE

jacinte.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

Les Rendez-vous Québec cinéma dont Christine Beaulieu est co-porte-parole avec Emmanuel Schwartz achèvent ce weekend. Et si vous avez fréquenté l'évènement un tant soit peu, vous ne pouviez guère la manquer: le nom de Christine Beaulieu figure au générique de cinq films québécois en programmation depuis le 22 février dernier.

On peut la voir dans *Les tricheurs*, *23 décembre*, *Nouveau Québec*, *Norbourg* et *Frontières* qui y était présenté en grande première, lundi dernier; tous des films tournés ces trois dernières années. «Je vous rassure, je n'ai pas fait cinq films en même temps, mais c'est à cause de la pandémie que tous les films sont sortis dans la même année.»

CARMEN: UNE SŒUR COMME CHRISTINE

Frontières: c'est ce long-métrage de fiction signé Guy Édoin qui ramenait l'actrice dans son patelin, à Trois-Rivières, où le film poursuivait sa tournée québécoise de projection en première. Jeudi soir, on le présentait au cinéma Le Tapis rouge en présence de trois comédiennes et du réalisateur, juste avant qu'il prenne l'affiche un peu partout au Québec vendredi.

Au milieu des deux frangines de son personnage Carmen, incarnées par Pascale Bussièrre (Diane) et Marilyn Castonguay (Julie), Christine Beaulieu ne se sent pas

vraiment dépaycée. Elle-même étant la cadette d'une famille de filles, en sandwich entre l'aînée et les deux benjamines jumelles, elle n'est pas allée chercher bien loin la composition de son personnage.

«Toutes les familles sont diffé-

«C'est particulier, parce que normalement, la grande sœur, c'est elle qui est le pilier. Quand c'est l'aînée qui est chambranlante, c'est tout un déséquilibre qui se passe dans la famille et c'est ce qui se passe dans *Frontières*», raconte celle qui se

minutes plus tard, elle en dira autant d'Isabelle, la mère-de-famille-cool-séparée-en-bons-termes-avec-son-ex qu'elle incarne avec bonheur dans *L'œil du cyclone*.

Isabelle: la maman qu'elle serait «Moi, c'est un de mes plus beaux cadeaux professionnels. C'est de la grosse, grosse joie. Grand bonheur! Quelle équipe!», affirme celle qui se sent, sur ce plateau, comme au sein d'une deuxième famille. Une famille qui continuera vraisemblablement d'évoluer à l'écran puisqu'une quatrième saison serait déjà sur la planche à dessin; tournage prévu en août prochain.

À 41 ans, Christine Beaulieu s'explique mal comment il se fait que la vie ne l'ait pas dotée d'enfants et fait d'elle une maman, elle qui se dit pourtant d'un naturel très maternel. «J'adore les enfants, les enfants

reconnait un rôle de rassembleuse au sein même de sa propre famille, en tant qu'enfant du milieu. «Je suis assez proche de Carmen, ce n'est pas compliqué pour moi de jouer Carmen, du tout, du tout. Je suis Carmen», dira-t-elle. Quelques

reconnait un rôle de rassembleuse au sein même de sa propre famille, en tant qu'enfant du milieu.

«Je suis assez proche de Carmen, ce n'est pas compliqué pour moi de jouer Carmen, du tout, du tout. Je suis Carmen», dira-t-elle. Quelques

«Je suis assez proche de Carmen, ce n'est pas compliqué pour moi de jouer Carmen, du tout, du tout. Je suis Carmen»

Christine Beaulieu était de passage à Trois-Rivières pour le visionnement en première du film *Frontières*, au cinéma Le Tapis rouge.

m'aiment aussi, ils se collent à moi... Pour moi, c'est très facile depuis toujours», raconte la comédienne qui a commencé à garder des enfants très jeune et qui chérit ses relations avec ses neveux, nièces et filleuls.

Cependant, si elle avait eu des enfants, Christine s'imaginerait un peu le genre de mère qu'est Isabelle avec Jade, Jules et Emma: «Je n'ai pas besoin d'en avoir moi-même pour savoir comme je





«Toutes les familles sont différentes, mais Carmen, c'est comme Christine dans sa famille». Micheline Lanctôt, Pascale Bussières, Christine Beaulieu et Marilyne Castonguay partagent la vedette dans *Frontières*.

serais, comment je ferais, comment j'aime...», explique la comédienne qui trouve aussi de l'inspiration chez les mamans que sont ses sœurs. «J'aime comment elles sont avec leurs enfants. Elles ont du fun dans la vie avec leurs enfants, elles ne sont pas trop sérieuses», observe Christine.

LE THÉÂTRE: UN EXERCICE DE MISE EN FORME

D'ici la fin du mois de mars, Christine Beaulieu montera sur les planches en s'inscrivant dans la création québécoise de la pièce *Insoutenables longues étreintes* au théâtre Prospero. Le texte le plus difficile que la comédienne n'ait jamais eu à apprendre est signé par le dramaturge russe Ivan Viripaev,

un artiste exilé qui soutient ouvertement l'Ukraine. La mise en scène est de Philippe Cyr, son complice à la mise en scène de *Jaime Hydro*.

«C'est un projet pour stimuler la créativité et continuer d'entraîner son muscle d'actrice de théâtre. C'est de l'ordre de l'entraînement», illustre l'actrice formée à l'école de théâtre du Cégep de Saint-Hyacinthe. Pour elle, il y a sur scène quelque chose qui tient de la performance sportive pour laquelle il ne faut pas négliger de s'entraîner.

«C'est vraiment le théâtre mon carré de sable, mais jouer au théâtre, c'est plus physique... On dirait qu'il ne faut pas que tu lâches ça pendant trop longtemps sinon tu ne seras plus capable d'y retourner. C'est comme si ça me gardait en forme pour ce métier-là qui est l'art de la scène.» Un métier qui la

garde bien occupée entre les plateaux de télé, ceux du cinéma et la scène théâtrale.

Sans oublier cette corde bien tendue à son arc qu'est la scénarisation particulièrement rompue au théâtre documentaire: après *J'aime Hydro* qui l'a conduit jusqu'à la Manic, ce sont Les saumons de la Mitisipu qui lui ont fait redescendre les rivières jusqu'aux Jardins de Métis l'été dernier. Dans cette performance, Christine Beaulieu adopte le point de vue du saumon, de l'œuf à l'âge adulte. Elle y raconte tout le trajet qu'il doit faire dans la rivière Mitis (Mitisipu en mi'kmaq) et tous les obstacles qu'il doit franchir, avec ou sans l'aide des humains que nous sommes.

LE DÉPART DE SOPHIE BROCHU

La créatrice de *Jaime Hydro*, la pièce de théâtre documentaire à laquelle elle a consacré des années de sa vie, n'essaie même pas de cacher sa déception. Sa tristesse, même. Le départ de Sophie Brochu à la direction d'Hydro-Québec suscite de grandes questions chez la citoyenne et chez la dramaturge engagée qu'est Christine Beaulieu.

«C'est une grande rencontre dans

ma vie. Je pense que c'est d'une grande tristesse qu'on la perde à la tête de notre société d'État», estime celle qui croyait avoir clôt le dernier chapitre de sa pièce, après y avoir intégré sa rencontre avec Sophie Brochu.

Mais l'histoire a mal tourné, avec la démission annoncée par la PDG au gouvernement du Québec, en janvier dernier. «C'est triste pour notre avenir énergétique, pour toutes les décisions qui ne se prendront pas

«C'est vraiment le théâtre mon carré de sable, mais jouer au théâtre, c'est plus physique... On dirait qu'il ne faut pas que tu lâches ça pendant trop longtemps sinon tu ne seras plus capable d'y retourner. C'est comme si ça me gardait en forme pour ce métier-là qui est l'art de la scène.»

selon ce qu'elle croit être la bonne avenue. Moi, j'avais confiance en elle. Je me disais: Hydro Québec est entre bonnes mains. Je l'avais ajoutée à mon spectacle depuis le mois d'août (...) Mon spectacle était fini avec elle, j'étais comme en paix», relate Christine Beaulieu.

Ce sentiment aura été de courte durée, ce qui place à présent la docu-scénariste devant de grandes questions: est-ce qu'il faut ajouter un nouveau chapitre à la pièce? Faudra-t-il suivre les développements

de l'actualité énergétique à l'infini? «Ça change tellement vite le milieu de l'énergie que je ne peux pas constamment m'ajuster à la vitesse de l'éclair à tous ces changements-là», réfléchit-elle tout haut.

D'un autre côté, un tel projet porté pendant des années de recherche, de scénarisation et d'interprétation, c'est un investissement personnel qu'on n'abandonne pas si facilement. «C'est comme si *J'aime Hydro* était devenu une grosse, grosse, grosse introduction à tout ce qui se passe maintenant. Mais est-ce que cette introduction est encore pertinente à présenter? Tout me dit que oui...», indique la créatrice qui constate toujours l'engouement du public en salle.

«C'est une femme très impressionnante. Il n'y a pas mieux qu'elle, il n'y a pas plus compétente, il n'y a pas plus qualifiée, il n'y a pas plus pertinente que Sophie Brochu pour diriger Hydro-Québec au Canada ou en Amérique du Nord», considère-t-elle. «Peu importe qui va la remplacer, je suis désolée, c'est impossible d'accoter Sophie Brochu à la direction d'Hydro-Québec. Impossible!»

Tout un défi de casting pour la suite du feuilleton.

YVON LAPRADE

RADIOGRAPHIE D'UN GRAND MOUVEMENT



FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

S'il vous semble que les régions du Québec se gonflent de plus en plus de citoyens en rupture avec les grands centres, surtout Montréal, vous n'avez pas la berlue. Yvon Laprade a fait le même constat, chiffres à l'appui. Il s'intéresse au phénomène dans un nouveau bouquin : *La grande évasion. Histoires de citoyens qui ont fait le choix des régions.*

Son approche a ceci de particulier que, non seulement il pose sur la question son regard interrogateur de journaliste, mais il constitue lui-même une statistique dans le décompte global puisqu'il a quitté son Montréal natal en 2019 pour s'établir dans le pittoresque village de Saint-Élie-de-Caxton. C'est donc riche de son expérience qu'il peut notamment offrir certains conseils à ceux qui songent à abandonner pour de bon l'excitante vie urbaine pour respirer l'air plus vivifiant de la campagne et des régions.

«Le sujet est assurément d'actualité», commente ce scribe cumulant pas moins de 45 années d'expérience au sein de divers médias écrits et qui signe une chronique hebdomadaire dans les journaux des Coops de l'information. «Les chiffres officiels le démontrent : de plus en plus de gens quittent Montréal, principalement, pour aller vivre en région. La pandémie a certainement contribué au phénomène parce qu'elle a amené bien des individus à revoir leur mode de vie tout en leur permettant d'expérimenter le travail à domicile. Cependant, alors que les effets de la pandémie se dissipent, la tendance, elle, se poursuit.»

UN CAS PERSONNEL

Yvon Laprade l'avoue : s'il n'avait pas lui-même vécu l'expérience de changer de milieu de vie, il n'aurait sans doute pas écrit le livre. «Disons que de quitter ma vie de Montréalais pour aller vivre dans un village en Mauricie ne s'est pas fait sans péripéties. C'est le fruit d'un cheminement



«Les chiffres officiels le démontrent : de plus en plus de gens quittent Montréal, principalement, pour aller vivre en région. La pandémie a certainement contribué au phénomène parce qu'elle a amené bien des individus à revoir leur mode de vie tout en leur permettant d'expérimenter le travail à domicile. Cependant, alors que les effets de la pandémie se dissipent, la tendance, elle, se poursuit.»

et il faut savoir que pareille initiative est rarement aussi simple qu'on peut l'imaginer au départ. Ça a été mon cas, et ce, même si je possédais le chalet depuis longtemps et que j'y séjournais très régulièrement.»

«Pour que ça fonctionne, je pense qu'il faut être prêt à changer de vie. Les comportements, la dynamique, le rapport avec les gens sont bien différents à la campagne qu'à la ville. Également, tu n'as pas la même proximité de services ou de loisirs, tu as souvent besoin d'un véhicule pour te déplacer pour une simple course, tu dois être plus autonome, etc.»

«Chaque mode de vie a ses avantages et ses inconvénients, mais je



pense que les gens qui songent à venir s'établir pour de bon à la campagne doivent prendre conscience d'avance de la nouvelle réalité qu'ils vont expérimenter et qui est bien différente d'un séjour temporaire, le temps d'une fin de semaine ou des vacances.»

Même si son expérience personnelle est une heureuse réussite, il précise que son livre n'est pas une ode à la campagne. En tant qu'auteur, il pose plutôt un regard curieux, critique et mesuré sur cette migration, en exposant avantages et inconvénients qui ne sautent d'ailleurs pas toujours aux yeux ni des intéressés ni des simples observateurs.

D'où peut-être, les nombreux (34, pour être plus précis) courts chapitres de l'ouvrage qui offrent autant de témoignages d'expériences, réussies ou pas, que d'entrevues avec des intervenants du milieu. La formule a l'avantage d'en faire un bouquin qui se lit très facilement, notamment parce qu'il n'a pas la prétention d'analyser en profondeur le phénomène, mais d'en tracer succinctement les contours.

«À travers au-delà d'une trentaine d'entrevues, j'ai notamment parlé à des maires et des intervenants de plusieurs régions qui m'ont expliqué les complexes enjeux du mouvement vers leur coin de pays. J'ai

pu constater qu'on y est très intéressé à accueillir de nouveaux résidents, mais que ça pose le gros défi d'assurer les services adéquats. Il faut planifier ce développement et on n'a pas toujours les ressources pour le faire.»

«Ils sentent bien que ce mouvement va se poursuivre et que ça va changer la dynamique et le rapport entre grands centres et régions qu'on connaît actuellement.»

De nombreux enjeux se posent pour ces dernières : la pénurie de main-d'œuvre qui freine le développement, celle du logement, l'aménagement du territoire, l'accueil d'immigrés, la rétention des jeunes, le respect de l'environnement, la mise en place d'infrastructures, de services de proximité, etc.

«J'ai senti des frustrations de la part de responsables qui veulent une meilleure écoute de la part du gouvernement pour faire face à cette nouvelle réalité. Ils sont nombreux à trouver que nos politiciens tardent à bouger pour mettre en place les mesures nécessaires pour leur faciliter la tâche.»

PLUS DE RÉFLEXION QUE DE RÉPONSES

Pour sa part, l'auteur n'a pas la prétention d'offrir des réponses aux nombreuses questions qui

Dans *La grande évasion*, Yvon Laprade se penche sur le phénomène qui amène de nombreux citoyens à quitter les grands centres pour les régions. — PHOTO LE NOUVELLISTE, STÉPHANE LESSARD

se posent. Il se contente d'un constat qui éveille le lecteur à une réalité, dont tant l'ampleur que la complexité lui échappent souvent. «Je dirais que je présente une sorte de radiographie, le constat d'une réalité et je pose beaucoup de questions. Ce qui se dessine, c'est qu'au cours des prochaines années, les régions devraient connaître un développement considérable et qu'il faut s'ajuster rapidement à cette nouvelle réalité.»

L'intérêt manifesté par plusieurs médias pour le bouquin avant même sa publication officielle semble démontrer que le journaliste caxtonien a eu du flair en s'intéressant à un phénomène qui non seulement préoccupe de plus en plus d'individus, citoyens ou campagnards, mais qui pourrait laisser sa profonde trace dans le futur développement socioéconomique du Québec.



L'humoriste Jean-Sébastien Girard présente son premier spectacle solo, *Un garçon pas comme les autres*.

— PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ



«Quand on est petit, on a l'impression que c'est une tare d'être différent. En grandissant, on a envie de le célébrer»

— Jean-Sébastien Girard

JEAN-SÉBASTIEN GIRARD

ODE À LA DIFFÉRENCE



GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

S'il pouvait revenir dans le temps et s'adresser à l'ado qu'il a été, Jean-Sébastien Girard se ferait rassurant. «Les raisons pour lesquelles on rit de toi sont les mêmes qui vont faire qu'on rit de toi plus tard. Mais c'est un rire qui vient avec amour», tranche le comique habitué des ondes radio, qui présente avec *Un garçon pas comme les autres* son premier spectacle solo.

Au micro de *La soirée est (encore) jeune*, Jean-Sébastien Girard a

conquis les auditeurs avec un savant mélange d'humour caustique et de nostalgie assumée. Une rencontre entre Mike Ward et Serge Laprade, a déjà résumé son confrère Olivier Niquet.

«Ou plutôt Michel Louvain», précise en entrevue le principal intéressé, qui était à une autre époque un spectateur assidu de l'émission *De bonne humeur* et qui cultive son goût pour les succès du passé dans *JS Tendresse*, un concept radiophonique qu'il a d'ailleurs porté sur scène.

Quand Juste pour rire lui a offert de monter un premier spectacle d'humour, Jean-Sébastien Girard a choisi de revenir à la base de ce personnage amalgamant le kitsch et le grinçant.

Son titre emprunté à la comédie musicale *Starmania* a donné le ton. Ses souvenirs ont fait le reste.

«C'est par là que j'ai trouvé ce que je voulais faire. Tout s'est déposé», confirme-t-il.

«Quand on est petit, on a l'impression que c'est une tare d'être différent, ajoute-t-il. En grandissant, on a envie de le célébrer. Je ne veux pas faire de psycho-pop, mais on se rend compte que c'est cool de ne pas être comme tout le monde. Mais en même temps, on veut appartenir à un groupe. C'est un tiraillement...»

La description du spectacle évoque un «weirdo en permanente» — photos à l'appui — qui rêvait de signer des autographes. Un jeune qui souhaitait autant se faire remarquer que «ne pas se faire niaiser».

«Être un garçon pas comme les autres dans l'enfance et dans l'adolescence, ça détermine ce que je suis devenu», note l'humoriste.

IMPUDEUR

Jean-Sébastien Girard se décrit comme un «late bloomer», un artiste dont l'épanouissement est arrivé plus tard dans la vie. Ces dernières années, on l'a vu au petit écran dans *Votre beau programme* ou *Les échangistes*. Ses textes ont été récompensés aux galas des Olivier et des Gémeaux.

De son propre aveu, il n'a toutefois pas plongé dans l'aventure d'un *one-man-show* avec une confiance débordante, malgré des expériences marquantes — pour le meilleur et pour le pire — avec ses confrères de *La soirée est (encore) jeune*.

«J'étais terrorisé. J'ai eu peur de ne pas aimer ça. Je n'avais tellement pas fait de scène», confie-t-il.

«Je ne suis pas Louis-José Houde, je n'ai pas fait l'École nationale de l'humour», ajoute Jean-Sébastien Girard, qui a songé beaucoup à l'idée d'impudeur liée au concept même de sa proposition.

«C'est ce qui me réveillait la nuit, relate-t-il. Pourquoi je me révèle autant? Je vais avoir 50 ans, est-ce que j'ai besoin de ça? Ça va bien à la radio. Je peux aller souper avec mes amis le samedi soir au lieu d'aller à Dolbeau faire des blagues qui ne marcheront pas...»

Le comique indique toutefois avoir rapidement trouvé ses repères au contact du public, pendant sa période de rodage.

«J'avais peur que ce soit quelque chose d'humiliant. Qu'est-ce qui se passe si la moitié du spectacle

ne fonctionne pas, si ça ne rit pas? Mais ce n'est pas ça qui s'est produit, raconte-t-il. Ce qui touche les gens, c'est le petit garçon. C'est le personnage.»

On est bien loin ici de l'accueil reçu par Jean-Sébastien Girard et ses complices de *La soirée est (encore) jeune* en 2016 au festival ComediHa!. Un numéro désastreux et copieusement hué pendant un gala animé par Mike Ward.

«C'est extraordinaire. C'était épouvantable, mais pour moi, c'est un moment d'histoire. Tant qu'à se planter, aussi bien que ce soit un grand numéro raté», observe Girard.

«La plupart des gens ne nous connaissaient pas, on est arrivé comme un bulldozer, avec très peu d'autodérision. C'était, disons, maladroit», reprend-il.

L'année précédente, l'irrévérencieux comique ne s'était pas fait d'amis dans la capitale en associant l'épithète peu élogieuse de «mongols» aux gens de Québec. L'incident avait soulevé l'ire du maire de l'époque, Régis Labeaume, et avait eu maints échos dans les médias.

Le ton s'est adouci par la suite, notamment quand il a pris la plume pendant la pandémie. «Depuis la COVID, mon humour est un peu moins *trash*», confirme Jean-Sébastien Girard.

D'ici à ses premières «officielles» à Montréal (14 mars), à Québec (27 mars) et à Gatineau (30 mars), on peut encore attraper Jean-Sébastien Girard en rodage à Lévis, Rimouski et Sainte-Anne-des-Monts.

THE DARK SIDE OF THE MOON

LES NOCES
D'OR
D'UN ALBUM
CULTE

leNouvelliste

CONCOURS

MAISON 4
3GAGNEZ L'UN DES 30 LAISSEZ-PASSER DOUBLES
POUR LA PREMIÈRE DU FILM À TROIS-RIVIÈRES11 NOMINATIONS
CÉSAR 2023
PRIX
MEILLEUR SCÉNARIO ORIGINAL
MEILLEURE ACTRICE DANS UN SECOND RÔLEFESTIVAL DE CANNES
HORS COMPÉTITION
SÉLECTION OFFICIELLE 2022ROSCHDY
ZEMANOUK
GRINBERGNOÉMIE
MERLANTLOUIS
GARREL

L'INNOCENT

UN FILM DE LOUIS GARREL

EXCLUSIVEMENT AU CINÉMA DÈS LE 24 MARS

Maison4tiers.com

LUNDI LE 20 MARS À 19H00 AU CINÉMA FLEUR DE LYS

POUR PARTICIPER : MAISON4TIERS.COM/INNOCENT-NOUVELLISTE

30 gagnants remporteront un laissez-passer double pour assister à la première du film à Trois-Rivières. Les gagnants seront avisés par courriel. Une seule participation par personne et par adresse. Règlements du concours disponibles sur le site internet. Tirage le 7 mars 2023 à midi. Valeur des prix : 900 \$.

NORMAND PROVENCHER
nprovencher@lesoleil.com

Le 1^{er} mars 1973, Pink Floyd lançait un album qui allait entrer dans l'histoire. Cinquante ans plus tard, l'engouement pour *The Dark Side of the Moon*, un chef-d'œuvre de rock progressif et de musique expérimentale, tiré à 45 millions d'exemplaires, ne se dément pas. Les fans de la première heure gardent encore frais à leur mémoire la première fois qu'ils ont entendu le bruit métallique de la caisse enregistreuse de *Money*, les cliquetis d'horloges de *Time* ou le saxo planant de *Us and Them*.

L'album à la pochette mythique — un rayon de lumière décomposé par un prisme — a aussi marqué Michel Maltais, le producteur derrière la seule et unique prestation du groupe britannique à Québec. «L'album a été l'aboutissement d'un gros travail et d'une éclosion de talents», explique l'auteur du livre *Kosmos, une aventure québécoise au temps du rock progressif* (Septentrion, 2021).

Les 5000 spectateurs présents au Pavillon de la jeunesse, le 10 novembre 1971, étaient alors loin de se douter que les quatre jeunes musiciens sur scène — Roger Waters, David Gilmour, Richard Wright et Nick Mason — deviendraient les créateurs, deux ans plus tard, du troisième album le plus vendu de tous les temps, derrière *Thriller* de Michael Jackson et *Back in Black* d'AC/DC.

«Pink Floyd avait expérimenté des choses auparavant, mais il venait de trouver son créneau. L'album a été un élément clé dans



l'évolution du groupe, comme *The Wall* l'a été dans son éclatement, ajoute Michel Maltais en entrevue téléphonique au *Soleil*.

«Il y avait aussi une question de conjonctures qui correspondait à l'esprit du temps. Tout était là pour que ça fonctionne.»

SYNTHÉTISEURS

C'est dans le mythique studio d'Abbey Road, lieu rendu célèbre par les Beatles, que *The Dark Side of the Moon* a été conçu en une quarantaine de séances, à compter du 14 mai 1972. La première pièce enregistrée a été *Us and Them* (à presque huit minutes, la plus longue de l'album), suivie de *Money* six jours plus tard.

Le groupe, fort d'une imagination débordante, n'hésite pas à

mettre à profit les expérimentations sonores à l'aide de synthétiseurs, une approche que les autres groupes de l'époque, comme Led Zeppelin ou The Who, n'employaient qu'à l'occasion.

L'ingénieur de son Alan Parsons dispose de moyens techniques peu communs à l'époque, dont un enregistreur à 16 pistes. Avec ses effets stéréo avant-gardistes, l'album a d'ailleurs été longtemps le chouchou des démonstrateurs pour les systèmes haute-fidélité.

Le 20 janvier 1972, plus d'un an avant sa sortie, au Rainbow Theatre de Londres, quelques centaines de privilégiés découvrent en primeur l'album. Intitulé *Eclipse* à l'origine, titre jugé peu vendeur par Gilmour, le disque est finalement baptisé *The Dark Side of the Moon*, après



«Il y avait aussi une question de conjonctures qui correspondait à l'esprit du temps. Tout était là pour que ça fonctionne»

— Le producteur Michel Maltais, en parlant de *The Dark Side of the Moon*

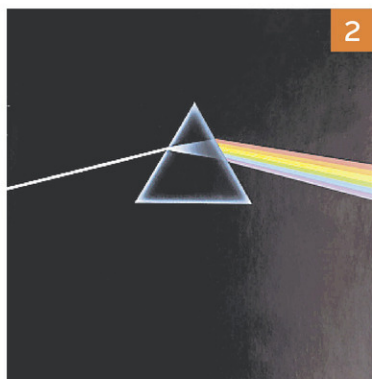
l'échec commercial de l'album du même titre d'un autre groupe britannique, Medicine Head.

Quoi qu'il en soit, la lune et les astres étaient alignés pour la suite des choses. La consécration attendait Pink Floyd dans les livres d'histoire et le cœur de millions d'amateurs de musique.

IMPASSE SUR QUÉBEC

Après le passage historique de Pink Floyd au Pavillon de la jeunesse, Michel Maltais et ses amis de l'organisation Kosmos avaient tenté de faire revenir le groupe en 1973, dans la foulée de la sortie de *The Dark Side of the Moon*. En vain.

Pink Floyd et son directeur de tournée avaient choisi, «pour des raisons obscures», de faire



l'impasse sur Québec et de présenter un seul spectacle au Forum de Montréal. «J'étais très frustré que le *show* se fasse seulement là-bas. Je pense que c'était une décision d'affaires de faire une seule grande ville [au Québec].

«Le groupe commençait à être assez populaire, alors il pouvait choisir ses lieux de spectacles. Plutôt que faire deux salles qui n'auraient pas été nécessairement pleines, je crois qu'on a préféré faire une seule salle, en se disant que, de toute façon, les gens de Québec se déplaceraient à Montréal.»

En collaboration avec le puissant promoteur de l'époque Donald K. Donald, Michel Maltais devait toutefois se reprendre, le 25 juin 1975, en organisant le retour de Pink Floyd, mais encore une fois uniquement à Montréal. Le spectacle s'était tenu en plein air devant 43 000 personnes à l'ancien Autodrome.

«Le groupe commençait à faire de spectacles à grand déploiement. Il avait joué son album

Wish You Were Here au début, et à peu près l'intégralité de *Dark Side of the Moon* en seconde partie.»

L'ambiance était «assez extraordinaire», se souvient l'ancien producteur, d'autant plus que la foule a eu droit à un lever de lune derrière la scène pendant le spectacle, coïncidence inoubliable et magique s'il en est une.

UN GÉRANT HORS PAIR

Au-delà du talent incommensurable de ses musiciens, Michel Maltais estime que Pink Floyd a pu compter sur «un méchant bon gérant» en Steve O'Rourke, lui qui avait compris, à l'instar des membres de la formation, l'importance d'investir dans des éclairages et des effets scéniques

sophistiqués.

«Il comprenait leur musique. Il a réussi à greffer des gens de scénarisation qui avaient des idées créatrices et qui avaient compris leur sensibilité artistique.»

Pink Floyd, avec son quatuor original, offrira sa dernière performance publique le 2 juillet 2005 à Londres. Un dernier album paraîtra en 2014, *The Endless River*, suivie de l'annonce officielle de la dissolution du groupe, après une guerre de successions entre Roger Waters et les autres membres du groupe autour de l'entreprise «Pink Floyd».

Le musicien aux opinions politiques controversées avait interprété *The Dark Side of the Moon* dans son intégralité lors d'une tournée mondiale de 2006 à 2008.

«Il y avait beaucoup de génies musicaux dans Pink Floyd. Mais trop de génies, ça peut aussi faire des étincelles...» conclut Michel Maltais.

1 Les membres de Pink Floyd en 1973 lors de la promotion de l'album *The Dark Side of the Moon*.

— PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

2 L'album mythique *The Dark Side of the Moon* est resté au *Billboard 200* pendant 1007 semaines au total, ou plus de 19 ans. Un record historique.

— IMAGE 123RF/9PARUSNIKOV

SIMON MORIN EN TOURNÉE ACOUSTIQUE

DANS L'INTIMITÉ DES PETITES SALLES

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Après avoir lancé un deuxième album l'automne dernier, Simon Morin prend la route ce printemps avec un spectacle monté spécialement pour de petites salles. Et attention, le garçon est particulièrement en forme.

Il lancera d'ailleurs cette tournée acoustique à L'entité de Trois-Rivières, le 15 avril.

Par la suite, c'est au cabaret La Basoche de Gatineau, le 22 avril, que le chanteur déposera ses guitares avec cette proposition entièrement acoustique de *Panorama*, le second opus de Morin.

Cette deuxième offrande sur disque fut proposée dans une enveloppe très contemporaine.

On a pu apprécier le nouvel extrait lancé la semaine dernière et intitulé *Ma chance*. Ce titre où les percussions apportent une ambiance tribale à la chanson montre clairement une belle maturité chez l'artiste qui roule sa bosse depuis une bonne douzaine d'années.

«*Ma chance* parle de l'importance de se mettre en action pour provoquer les choses, plutôt que de rester dans l'attente et d'espérer, écrit-il à propos de ce nouvel extrait. Des fois, il faut passer à l'action. Arrêter d'être passif, prendre son destin en main et créer l'opportunité. Provoquer notre chance.»

C'est avec une invitation intimiste et entièrement acoustique que Simon Morin ira à la rencontre du public, adaptant les pièces de *Panorama*, mais aussi celles de son premier album, *Ébène*. Il ajoutera quelques titres tirés de la minisérie *Chaos* dans laquelle il avait un rôle principal, ainsi que des reprises qu'il affectionne particulièrement.

Et pour ce nouvel environnement musical, il sera accompagné de son guitariste Vincent Gendron avec qui il collabore depuis une dizaine d'années.

«Vincent et moi, on a monté un *show* qui compte 21 chansons, confie l'artiste lors d'une entrevue avec *Le Droit*. C'est un spectacle acoustique, mais qui voit plus grand que deux gars avec une guitare devant un micro. Il y a un décor, un écran géant, une mise en scène et même si nous sommes seulement deux, on occupe toute la scène. On promet une très belle soirée.»

NOUVELLE PROPOSITION

Cette proposition est tout de même nouvelle pour Simon Morin. Habitué de se produire dans des salles et des bars-spectacles où l'audience est gagnée d'avance, cette fois, il devra aller chercher son public, un spectateur à la fois.

«Avec cette tournée, c'est un défi que je me lance, avoue-t-il. C'est moi qui invite donc, il faudra convaincre les gens que j'ai quelque chose d'intéressant à offrir. Et pour être bien honnête, ça m'angoisse. C'est la première fois que je me retrouve dans cette position, celle de devoir 'vendre' le spectacle, même si je sais que ma proposition artistique est très bonne.»

Lui qui aime beaucoup interagir



avec son public aura l'occasion de le faire au cours de cette tournée. Il visitera dix villes, dans des salles contenant une centaine de places.

«L'intimité de cette tournée me donnera l'occasion de faire vivre ma musique autrement, espère-t-il. Dans ce genre de salles, le public est plus à l'écoute. Les gens sont là pour ça, pour connecter avec l'artiste et c'est exactement ce que je veux faire avec ce spectacle. Je sais que je vais vivre des moments privilégiés et j'ai très très hâte de vivre ça.»

CARRIÈRE BIEN REMPLIE

Au fil de sa carrière, Morin a pris part à des dizaines de concours, dont *Star Académie* et *The Voice* en France. On l'a également vu dans la minisérie *Chaos* diffusée en 2021. Mais, on se souviendra de son interprétation de *Come with me now* qui avait jeté le Québec par terre, lors de son passage à *La Voix* en 2015.

Par contre, avec cette tournée acoustique, «on est vraiment ailleurs», ajoute-t-il.

Outre Trois-Rivières et Gatineau,



Simon Morin a lancé son deuxième album, *Panorama*, l'automne dernier.

—COURTOISIE

Simon Morin sera sur la scène de la salle Claude-Léveillé de la Place des arts de Montréal le 28 avril, à l'Espace Mandeville de Drummondville le 29 avril, à La Chapelle de Québec le 3 mai, à la Chasse-Galerie de Lavaltrie le 4 mai, au Parvis de Sherbrooke le 12 mai et au Vieux Bureau de poste de Lévis le 25 mai.

On peut bien sûr en savoir plus en visitant son site internet (simonmorin.com).

« EXCELLENT FILM! »
— Guy A. Lepage, *Tout le monde en parle*

« JE L'AI VU, JE VOUS LE RECOMMANDE! »
— Claude Poirier

ÉRIC BRUNEAU
dans le rôle de Donald Lavoie

BENOÎT GOUIN
SYLVAIN MARCEL
ROSE-MARIE PERREAULT

CRÉPUSCULE
POUR UN TUEUR

Un film de
RAYMOND ST-JEAN

EXCLUSIVEMENT AU CINÉMA DÈS LE 10 MARS

cinéma québécois
Québec
LE FRANÇAIS
MUSÉE
FILMÉRIE
Canada
radio-canal
crave
Téléfilm

NOUVEL ALBUM

ATCHOUM SANS COMPROMIS

DANIEL CÔTÉ
Le Quotidien

SAGUENAY — L'exercice est amusant : essayez d'écouter le nouvel album d'Atchoum en faisant abstraction du texte, qui s'adresse évidemment aux enfants. Vous verrez que Véronique Gagné, l'artiste derrière le sympathique personnage, a raison d'affirmer que sa démarche musicale ne souffre d'aucun compromis. Il y a de vraies compositions, avec de jolis coups de chapeau au passé, dans son sixième opus intitulé *Autour de moi...*

Si vous avez un certain âge, par exemple, *Loin de chez moi*, les bombes vous rappellera l'époque où la France et le Québec succombaient aux charmes du yéyé. Dans *Fâchée, fâchée*, par ailleurs, vous croirez entendre Plastic Bertrand lorsque la fillette aux cheveux rouges chante : « Je veux tout casser. » Et si vous explorez *Mousse de nombril*, les claviers vous ramèneront au début des années 1980, quand des figures légendaires comme Lene Lovich et les gars d'Ultravox définissaient les contours de la *new wave*.

« Comme le disait Robert Gravel, ce n'est pas parce que c'est drôle que ce n'est pas sérieux. C'est ce que je pense de ma musique et c'est pour cette raison qu'au début de chaque projet d'album, je détermine quelle sera ma ligne. La fois précédente, avec Pépé, c'étaient les pièces de Violent Femmes. Dans ce cas-ci, par contre, j'ai pensé aux Pixies et aux B-52's, ces derniers pour leur côté *Love Shack*, ensoleillé et engagé. »

L'exception, et elle est de taille, se rapporte à la chanson *Le spaghetti à papa*. Quiconque a vu Mara Tremblay sur scène sait de quoi il s'agit. Un succès improbable créé il y a 24 ans sur l'album *Le chihuahua*. Tant qu'à faire une reprise, pourquoi ne pas solliciter la collaboration de la principale intéressée? L'ayant côtoyée en différentes occasions, Véronique Gagné a d'abord obtenu l'autorisation de reprendre sa composition sous le giron d'Atchoum.

« Après l'avoir enregistrée, je lui ai fait écouter ma version, tout en offrant de coucher sa voix à côté de la mienne. Elle a accepté et, à la fin, c'est Mara qui prend le *lead*, alors que je fais des *backs*. Je trouve que ça coule bien. Je suis fière de faire

revivre cette chanson qui avait été enregistrée à Saint-Félicien, dans le studio de Fred Fortin. Je suis contente de lui redonner un élan », mentionne l'artiste, en ajoutant qu'un *clip* réunissant les deux interprètes sortira dans les prochains mois.

PIRATES LIMITÉS

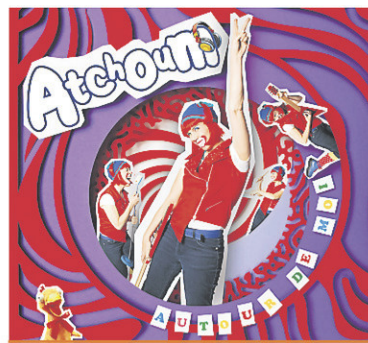
La musique sans des textes qui tiennent la route, cependant, ça ne fait pas des enfants forts. C'est donc avec beaucoup de soin que Véronique Gagné sélectionne les thèmes qui sont abordés. Comme elle le rappelle, le créneau jeunesse laisse peu de marge pour la redite, alors qu'un *crooner* a le droit de seriner des airs tendres pendant 60 ans sans qu'on lui en tienne rigueur.

« Atchoum ne pourrait pas avoir deux chansons de pirates », donne-t-elle en exemple.

Ce qui lui semblait pertinent, sur *Autour de moi...*, c'était d'aborder les problèmes que vivent les enfants d'aujourd'hui. Ça donne un titre comme *Le vertige*, alors que le clown cherche une forme d'équilibre. Il y a

ATCHOUM
Autour de moi...

JEUNESSE
Productions Inattendues



aussi *Fâchée, fâchée*, sur la gestion de la colère, de même que *Loin de chez moi, les bombes*, qui trouve sa source dans l'invasion de l'Ukraine par la Russie.

« À la télé, les maisons tombent », constate Atchoum, avec la candeur qui fait le charme des tout petits.

C'est aussi ça, se coller à la vraie vie, et ce principe vaut tout autant pour *Bon voyage*. C'est la dernière



des neuf chansons offertes depuis le 3 mars et on comprend pourquoi. Posant sa voix sur un lit de guitare acoustique et de cordes, Atchoum s'adresse à un être cher.

« Je sais que tu es auprès de moi, même si tu n'es plus là », dit-elle de sa voix la plus douce. « J'ai perdu une amie qui s'est enlevé la vie. J'ai essayé de le mettre en mots », résume simplement Véronique Gagné.

Atchoum présente son sixième album, *Autour de moi...*, avec la fierté d'avoir créé des textes pertinents, ainsi que des musiques ne souffrant d'aucun compromis.

— PHOTO JULIE GAUTHIER

LE PREMIER QUART DE SIÈCLE D'ATCHOUM

SAGUENAY — Atchoum n'a pas d'âge, mais il y a quelque chose de vertigineux dans le fait que ce personnage est entré dans sa 25^e année. Ça montre que le temps passe très vite et que le clown créé par Véronique Gagné en 1998 a diverti plusieurs générations de petits Québécois. C'est d'autant plus impressionnant quand on compare cet engagement au long cours à celui, plus bref, de certaines stars du volet jeunesse.

Comme c'est souvent le cas, Atchoum a vu le jour de la manière la plus spontanée qui soit. Vivant alors à Rimouski, Véronique Gagné l'a fait apparaître à l'occasion de matchs d'impro. « J'étais échassière et j'ai continué là-dedans au Saguenay, où j'ai fait le baccalauréat interdisciplinaire en art offert à l'UQAC, précise-t-elle. Ce qui m'a mise sur la carte, c'est le Festival international des rythmes du monde. »

Dix années se sont écoulées avant qu'Atchoum amorce le second stade de sa carrière, par l'entremise de la chanson. Dès lors, les albums et les films se sont succédé, tandis que les tournées prenaient de l'ampleur.

« C'est au Saguenay qu'Atchoum est devenue

musicienne et heureuse, note Véronique Gagné. Tout ce que j'aimais, je lui ai permis de le faire. Chanter. Côtayer les enfants. Faire rire les gens. »

C'était encore de l'animation de foule, mais d'une manière différente. Plus gratifiante. Quand elle rencontre des gens qui pratiquent son ancien métier, l'artiste ne peut s'empêcher de les admirer, tout en étant un peu soulagée. « C'est exigeant, l'animation, parce que tout est en mode intense. Je me mettais tellement de pression pour être drôle », se souvient-elle.

Aujourd'hui, ses défis sont d'un autre ordre : la sortie d'un album ainsi que la création du spectacle en salle qui sera proposé à l'automne. Un multi-instrumentiste et deux danseurs lui tiendront

compagnie dans le but de faire vivre le nouvel enregistrement, *Autour de moi...*

« J'ai ajouté les danseurs pour que les enfants voient plein d'affaires sur la scène. C'est une nouveauté », fait remarquer Véronique Gagné.

Constatant que les diffuseurs sont moins craintifs, à mesure qu'on s'éloigne de la crise sanitaire, elle anticipe une belle réponse de leur part. « En 2023, on est ailleurs et, pour les artistes, c'est rassurant », se réjouit son alter ego.

DANIEL CÔTÉ, LE QUOTIDIEN



Véronique Gagné a créé le personnage d'Atchoum il y a maintenant 25 ans. — PHOTO ZOË COMMUNICATIONS

Les fines lignes de Frontières

GENEVIÈVE BOUCHARD
Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Avec *Frontières*, Guy Édoin signe un drame haletant sur fond de deuil et d'une aura de surnaturel. Pascale Bussières nous

happe dans une incarnation complètement investie d'une mère qui a perdu ses repères.

Un fusil de chasse à la main, l'actrice campe le personnage de Diane, qui garde le contrôle de la ferme familiale même si elle peine à se remettre de la mort de son

père.

La paranoïa s'est installée chez cette mère d'une ado (Mégane Proulx), qui glisse dans une tension constante vers l'irrationnel.

Son environnement lui apparaît si hostile qu'elle cadenasse sa porte quatre fois plutôt qu'une. Mais l'intérieur même de sa maison a de quoi inquiéter, alors que des

phénomènes paranormaux se font sentir.

Ses sœurs (Christine Beaulieu et Marilyn Castonguay) vont sonner l'alarme, si bien que sa mère (Micheline Lanctôt) va revenir de la Floride, où elle a refait sa vie, pour rassembler les membres du clan.



Micheline Lanctôt, Christine Beaulieu, Marilyn Castonguay et Pascale Bussières dans une scène de *Frontières*. — PHOTO SPHÈRE FILMS

leNouvelliste 

**ASSISTEZ À LA PREMIÈRE
EN COMPAGNIE DES ACTEURS ET ARTISANS**



Rose-Marie PERREAULT Pierre-Yves CARDINAL Nicolas FONTAINE Élise GUILBEAULT

LA CORDONNIÈRE
réalisé par François Bouvier

MAGASIN GENERAL

**AUSSI À GAGNER
5 EXEMPLAIRES DU ROMAN**

**LE VENDREDI 17 MARS À 19H
AU CINÉMA FLEUR DE LYS**
PARTICIPEZ AU : lesfilmsopale.com/concours

L'annonce promotionnelle paraîtra le 3-4-5 mars. Le tirage aura lieu le 6 mars. 50 gagnants se mériteront un laissez-passer pour deux personnes et 5 gagnants se mériteront en plus, un exemplaire de *La Cordonnière* Tome 1. La valeur totale des prix est de 1 150 \$.

AU CINÉMA DÈS LE 17 MARS
cordonnier-lefilm.com

 LesFilmsOpale

« UN EXCELLENT FILM DE CINÉMA.
HENRI PICARD EST REMARQUABLE. TRAME SONORE D'ENFER. »
MARC-ANDRÉ LUSSIER, LA PRESSE

★★★★★
« UNE RÉUSSITE IMPECCABLE. »
ÉLIZABETH LEPAGE-BOILY, CINOCHE

★★★★★ « LE PLONGEUR PASSE BRILLAMMENT
DU LIVRE À L'ÉCRAN. » MANON DUMAIS, LE DEVOIR

★★★★★ « ADAPTATION FORT RÉUSSIE.
TRAME SONORE EXPLOSIVE. » MAXIME DEMERS, LE JOURNAL DE MONTRÉAL

« EXTRÊMEMENT ENIVRANT. TRÈS TRÈS BON. VOUS ALLEZ ADOREZ ! »
CATHERINE RICHER, ICI PREMIÈRE

« UNE RÉUSSITE !
TRÈS DYNAMIQUE ! » EUGÉNIE LÉPINE-BLONDEAU, ICI PREMIÈRE

« HENRI PICARD
CRÈVE L'ÉCRAN. » SALUT BONJOUR, TVA

FILM D'OUVERTURE 2023

RENDEZ-VOUS
QUÉBEC CINÉMA

HENRI PICARD

Le plongeur

UN SCÉNARIO DE ÉRIC K. BOULIANNE ET FRANCIS LECLERC UN FILM DE FRANCIS LECLERC UNE PRODUCTION DE MARIE-GLAUDE POULIN

ADAPTÉ DU ROMAN DE STÉPHANE LARUE PARU AUX ÉDITIONS LE QUARTANIER

leplongeur-lefilm.com



13 ANS +

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA
 immina films

LES FANTÔMES RÔDENT...

Situé dans les Cantons-de-l'Est, tout près de la frontière américaine, ce cinquième long métrage de Guy Édoin porte bien son titre. Le cinéaste y joue sur les limites d'habile manière et sur plusieurs tableaux.

La menace de fugitifs venus des États-Unis alimente le sentiment de crainte qui gangrène déjà l'emprise de Diane sur son quotidien. On avance dans cette histoire sur la fine ligne entre le réel et l'irréel, entre la vie et la mort, entre le normal et le paranormal.

Guy Édouin ancre une histoire où rôdent des fantômes dans un automne désolé, dégarni, à un moment où un changement de saison semble bienvenu. Un décor parfait pour un récit où les protagonistes doivent, chacune à leur manière, tourner la page.

Frontières nous présente une galerie de personnages féminins forts, qui ont des blessures à guérir, mais qui demeurent soudés, solidaires.

Les actrices sont solides, particulièrement Pascale Bussières et Micheline Lanctôt, qui se présentent sans fard, en mères prêtes à tout pour retrouver leur enfant.

Là aussi, ça se passe sur plusieurs niveaux...

Au générique

Cote : 7,5/10

Titre : *Frontières*

Genre : Drame

Réalisation : Guy Édoin

Distribution : Pascale Bussières, Christine Beaulieu et Micheline Lanctôt

Durée : 1 h 35

CRÉPUSCULE POUR UN TUEUR

CONFESIONS
D'UN AUTRE
TUEUR À GAGES

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

QUÉBEC — Un peu plus de sept mois après *Confessions* de Luc Picard, un nouveau long métrage nous amène sur les traces d'un assassin qui a véritablement sévi au Québec dans les dernières décennies. Signé par Raymond St-Jean, *Crépuscule pour un tueur* donne l'occasion à l'acteur Éric Bruneau d'incarner Donald Lavoie, auteur de près de 30 meurtres pour la pègre montréalaise.

Comme son titre l'indique, le film attendu sur les écrans le 10 mars s'intéresse à la fin de règne du redoutable tueur à gages. Nous sommes à Montréal, au tournant des années 1980. Notre homme a maintes fois prouvé son efficacité à son patron, le malfrat Claude Dubois.

Mais voilà que la confiance s'étirole entre le chef et son homme de main. Si bien que ce dernier cherchera une porte de sortie avant de subir le même sort qu'il a imposé à tant d'autres criminels. Tandis qu'un programme de protection de témoins voit le jour au Québec, un enquêteur poussera Lavoie à retourner sa veste pour devenir délateur.

«C'est un voyage dans le temps qui est intéressant pas seulement à cause du *look*, des costumes, de la musique : c'est toute cette réalité-là qui était très différente. C'était avant les motards, avant les gangs de rues», explique le cinéaste Raymond St-Jean.

«Il y avait vraiment une omerta totale à l'intérieur de ce gang, ajoute-t-il. On le montre dans le film : dès qu'il y a un soupçon, les gens sont exécutés. C'était très difficile de pénétrer ce milieu. La seule façon de démanteler ces organisations, c'était que des gens qui ont participé à ces crimes deviennent témoins.»

FASCINANT PERSONNAGE

Le personnage de Donald Lavoie a de quoi fasciner. Avant de devenir un meurtrier de sang-froid — «c'est facile de prendre la vie de quelqu'un», clamera-t-il en somme —, il a grandi dans un orphelinat après avoir été abandonné par un père à qui il refuse de pardonner.

Son témoignage contre ses anciens collègues a été très médiatisé, tout comme une entrevue accordée à l'émission *The Fifth Estate* de CBC dans laquelle il explique ses motivations et qu'on peut toujours voir en ligne.

«C'est un paon. C'est quelqu'un d'extrêmement fier», estime le comédien Éric Bruneau, qui s'est beaucoup documenté avant de se mesurer au personnage de cet homme qui vit toujours, mais sous une nouvelle identité.

«Je n'avais pas envie de jouer un tueur à gages impassible, qui ne ressent rien.»

— Éric Bruneau

«J'ai réussi à m'asseoir avec des enquêteurs, avec des gens qui l'ont connu, qui ont été proches de lui, ajoute-t-il. Je l'ai pris de l'intérieur. Mais ce n'est pas non plus comme si j'allais jouer René Lévesque ou Elvis. Le public n'a pas tant de références de qui est Donald Lavoie.»

Sans vouloir défendre les actes de violence commis au fil des ans, l'acteur a cherché le côté humain de celui qu'il interprète.

«Le film tourne autour de cette recherche du père. Il s'est cherché une famille tout le long pour être validé. Moi, c'est comme ça que j'ai réussi à entrer dans le récit. Je n'avais pas envie de jouer un tueur à gages



L'acteur Éric Bruneau et le réalisateur Raymond St-Jean. — PHOTO LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT

impassible, qui ne ressent rien», décrit Éric Bruneau.

«Je ne voulais pas nécessairement toucher les gens avec ce personnage, précise-t-il toutefois. Mais ce besoin de validation, tout le monde a ça dans la vie.»

MONTRER LA VIOLENCE

Avec un personnage qui a gagné sa vie à assassiner des gens, on comprend vite que *Crépuscule pour un tueur* ne fait pas toujours dans la dentelle.

Donald Lavoie ne tergiverse pas longtemps et ne se perd pas dans de grands discours quand vient le temps d'exécuter un ordre et de faire disparaître les preuves. Le réalisateur Raymond St-Jean a choisi d'aborder la brutalité du personnage frontalement.

«Avec le temps, je pense qu'il y a un aspect spectacle à la violence. Il y a aussi ce côté annoncé qui célèbre la violence», indique-t-il, citant ces répliques prévisibles souvent

lancées au cinéma par un personnage qui vient de tirer sur un adversaire. «Moi, je ne voulais pas ça, tranche-t-il. Même s'il dit que c'est facile de tuer un homme, je voulais que ce soit inattendu. Pour moi, c'était de montrer le côté immédiat et bref de l'épisode. Tu es là, puis tu n'es plus là.»

L'acteur Éric Bruneau estime aussi que de montrer la violence s'avérait nécessaire pour comprendre le parcours, même romancé, de Donald Lavoie.

«De l'avoir évité, ça aurait été de faire de l'angélisme un peu, croit le comédien. Raymond vient du documentaire. Je ne pense pas qu'il pousse là-dessus, mais il faut quand même montrer l'horreur pour comprendre l'enjeu dans lequel il est pour vrai.»

À LIRE MARDI SUR NOS APPLICATIONS MOBILES ET SUR LENOUVELLISTE.CA: **entrevue avec Rose-Marie Perreault et Benoit Guin.**

« UN TRÈS BEAU FILM!
UN SUSPENSE FANTASTIQUE! »
PATRICK LAGACÉ, 98,5FM

« TRÈS RÉUSSI! »
PÉNÉLOPE MCQUADE,
RADIO-CANADA DANS LE CIEL

PASCALLE
BUSSIÈRES

MICHELINE
LANCTÔT

CHRISTINE
BEAULIEU

MARILYN
CASTONGUAY

FRONTIÈRES

UN FILM DE GUY ÉDOIN PRODUIT PAR FÉLIZE FRAPPIER

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA **spherefilms**

[sphere-films.com](https://www.sphere-films.com)

INGRID ST-PIERRE

DÉPLOYER
SES ELLES

STEVE BERGERON
steve.bergeron@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — Aussi étonnant que cela puisse paraître, ce n'est qu'une fois l'enregistrement terminé qu'Ingrid St-Pierre s'est aperçue que son sixième album était dédié aux femmes de sa vie. Le mixage commençait lorsqu'une ultime chanson, véritable épiphanie, lui est tombée dessus.

« J'ai composé *Reines* [devenue la chanson-titre] alors que tout le matériel était parti. En soi, le disque était fini. La graphiste avait tous les titres en main. J'ai appelé ma gérante en catastrophe pour lui dire que, là, on avait un problème : je venais d'écrire un des textes les plus importants de ma vie et j'avais besoin qu'il soit sur l'album. »

Malgré les « *ben là, il est un peu tard* » qu'elle a reçus comme réponse, Ingrid St-Pierre a tenu son bout. « J'ai appelé Phil [Philippe Brault, son réalisateur], je lui ai dit : viens t'asseoir au piano, on va faire ça, cette chanson-là! Et ça a donné *Reines*, qui est devenue le scellant de l'album, qui nous a fait comprendre que chaque chanson portait une femme, que ce soit moi ou une femme significative de ma vie. Ça n'a jamais été conscient, durant la création, que je voulais faire un album pour remercier ces reines dans ma vie. »

Charge contre les abus du patriarcat, le texte de *Reines* est celui d'une Ingrid qui s'est avouée que, même si elle a reçu une éducation profondément féministe, elle a quand même laissé passer des gestes ou des paroles inacceptables, a adopté des attitudes pour ne pas déplaire, a assimilé des comportements pourtant inégalitaires comme s'ils étaient normaux.

« Par exemple de serrer les poings et de baisser la tête sous la capuche de mon *hoodie* quand je marche dehors tard le soir, alors que c'est totalement inadmissible »,

commente l'artiste, qui a aussi constaté l'inquiétude qui l'habite depuis qu'elle est devenue la maman d'une fille il y a deux ans. Une peur au ventre qu'elle a mise en mots dans *Le paquebot*, où elle s'adresse à sa petite Namiko.

La preuve que son regard a bel et bien changé, c'est qu'elle n'avait pas vécu la même angoisse à sa première grossesse, alors que les médecins lui avaient erronément annoncé qu'elle attendait une fille. C'est finalement son petit Polo qui s'est pointé.

« Pourtant, je n'ai aucun souvenir d'avoir ressenti ce vertige-là il y a sept ans. Que s'est-il passé en dedans de moi entre-temps? C'est assurément qu'il y a eu des changements de paradigmes dans notre société, un brassage positif par des femmes qui se sont levées et qui m'ont fait réaliser que j'avais tout faux sur plusieurs choses. »

« ÇA LÉGIFÈRE DANS NOS ENTRAÎLLES »

Ingrid St-Pierre nomme, parmi les autres éléments déclencheurs, le mouvement #MoiAussi, la chute de certaines figures masculines de la communauté artistique, le recul du droit à l'avortement aux États-Unis... « Ça joue aux rois de la montagne / Jusqu'au sommet des monts de Vénus / Ça légifère dans nos entrailles / À la queue leu leu les minus », chante-t-elle dans *Reines*, avec une crudité qu'on ne lui connaissait pas vraiment auparavant.

C'est son amie Alexia Bürger, autrice, actrice et metteuse en scène (et conjointe de Philippe Brault), qui l'a encouragée dans cette franchise de la plume.

« Je me suis aperçue que, lorsque je plaçais un mot plus fort, j'avais inconsciemment tendance à le faire suivre immédiatement par un mot qui venait tout adoucir. Comme si je ne me laissais pas le droit d'être plus frontale », rapporte Ingrid St-Pierre sur son processus d'écriture.

— PHOTO SHAYNE LAVERDIÈRE





Ingrid St-Pierre a fait paraître son sixième album, *Reines*, le 24 février, un opus féministe sur lequel elle rend hommage aux femmes importantes de sa vie.

— PHOTO LA PRESSE, MARCO CAMPANOZZI

« Je me suis aperçue que, lorsque je plaçais un mot plus fort, j'avais inconsciemment tendance à le faire suivre immédiatement par un mot qui venait tout adoucir. Comme si je ne me laissais pas le droit d'être plus frontale — et on s'entend que ça n'a rien à voir avec la vulgarité. J'avais besoin du regard d'Alexia, de son sceau pour me donner cette liberté. »

Liberté qui s'écoute aussi dans certains couplets chantés plus fort et plus bas, ou alors scandés, à la limite du rap. « Et pendant que dehors, des cons s'égosillent / Touchent à bout portant et font la

peau des filles / Je sais pas comment t'élever loin des éteignoirs / Je voudrais t'envoler, toi, ma fille lumière », balance-t-elle dans *Le paquebot*.

Et que fait-on quand la conscience d'avoir déposé une fille dans un monde imparfait et faillible vous submerge ?

« Je n'ai pas encore d'ultime réponse, j'apprends toujours à être maman. Mais comme je le dis dans la chanson, la plus belle chose que je peux faire pour elle, c'est de l'entourer, comme moi je l'ai été, de femmes grandioses, de madones apostasiées, d'imparfaites au

sommet. Tout ça en essayant d'incarner la meilleure version de ce que je suis et en ayant confiance en ses propres moyens. »

« LA GUIT', ÇA TE VA BIEN! »

Malgré des sujets parfois lourds, *Reines* demeure aérien comme... un opus d'Ingrid St-Pierre. Avec Philippe Brault, la chanteuse a convié un quatuor à cordes, des vents, une petite chorale... Et bien sûr le piano, enregistré de très près pour bien entendre le feutre des marteaux, le mécanisme des pédales, le bois qui craque...

Ce qui surprend, en fait, c'est la présence de la guitare.

« Assurément, nous avons vécu des changements de paradigmes dans notre société, un brassage positif par des femmes qui se sont levées et qui m'ont fait réaliser que j'avais tout faux sur plusieurs choses. »

— Ingrid St-Pierre

« Pourtant, j'en écoute beaucoup. Je suis une fille de folk. Avant d'entamer le processus de création, j'avais jaser avec [Vincent] Vallières, quand nous avons fait ensemble sa chanson *On dansera sous la pluie*, et il m'avait dit : « Crime! St-Pierre, c'est l'fun, la guit', ça te va bien! » Ce à quoi elle avait répondu :

« T'as ben raison, Vincent! »

Ils ont donc fait appel au guitariste Joseph Marchand pour qu'il joue sur quelques pièces. « Je n'ai pas mis plus de piano, mais comme il est moins présent sur certaines chansons, il ressort davantage quand on arrive dans les piano-voix comme *Reines* et *Mères*. »

Deux plages instrumentales avec cordes et vents se sont aussi faufilees, pour faire respirer l'album. « En fait, ce sont des arrangements de Philippe. À force de dépouiller, on s'est aperçu qu'ils étaient des chansons en soi. Ce sont comme de petits poumons. »

Reines est le quatrième album qu'Ingrid St-Pierre réalise avec Philippe Brault. « Au-delà du travail, Phil, c'est le *monocle* de mes enfants, car c'est le meilleur ami de mon *chum* depuis qu'ils ont 5, 6 ans. Si c'est un des plus grands réalisateurs, c'est à cause de son immense sensibilité. Il est capable de comprendre l'essence d'une chanson et de se mettre à son service. C'est pour ça qu'on n'entend jamais un album en se disant que c'est du Philippe Brault. Il peut faire du St-Pierre comme il peut faire du Koriass! »

INGRID ST-PIERRE
Reines

CHANSON FRANCO
Simone Records



MERCI VÉRO!

Parmi toutes les femmes que célèbre Ingrid St-Pierre sur *Reines*, quelques-unes sont identifiées, d'autres préservées, comme cette amie à qui est dédiée *L'onoclée*, du nom d'une fougère qui résiste aux tempêtes. *Sentinelle* est aussi un hommage à une autre femme importante dans la vie de l'artiste, une guerrière qui, contre toute attente, a pu écouter la chanson dernièrement.

« C'est mon plus beau cadeau. C'était un peu inespéré. Je n'étais pas capable de lui envoyer, mais là, l'album sortait,

je n'ai pas eu le choix. Elle est pour moi un exemple de résilience, qui se bat la tête haute. C'est une reine aussi, une des plus fortes dans ma vie. »

Ceux et celles qui avaient regardé le passage d'Ingrid à l'émission *Premières fois* devraient reconnaître rapidement la vieille dame dont il est question dans la chanson *Madame Croft*.

L'autrice-compositrice-interprète avait raconté à Véronique Cloutier l'histoire de cette voisine octogénaire devenue sa meilleure amie, la « première

femme importante de [sa] vie » en dehors de sa famille. Le départ de Madame Croft, trop vieille pour rester dans sa maison, avait brisé le cœur de la petite fille qu'elle était.

« Cette émission est arrivée à un moment clé dans ma vie. J'étais dans une période où j'avais besoin d'une petite tape dans le dos, de me sentir un peu choisie par le public. Ça m'a tellement fait du bien de recevoir tout cet amour et cette reconnaissance! J'avais écrit une espèce de nouvelle parce que j'avais envie de parler de Madame Croft et je l'avais envoyée à l'équipe de Véronique. Pendant l'émission, la petite-fille de Madame Croft l'avait lue. C'est

donc la faute de Véro (et je lui ai d'ailleurs dit) si ce texte est devenu une chanson. Ça m'a donné l'élan. »

Et il y a finalement *Mères*, pour laquelle Ingrid St-Pierre s'est inspirée de sa propre maternité, confiant la réalisation du clip à Anaïs Barbeau-Lavalette.

« Je ne voyais personne d'autre qu'elle pour trouver les images de cette chanson-là. Justement, elle cherchait depuis quelques années une chanson pour coller à son organisme *Mères* au front (j'en fais partie, moi aussi). C'était donc naturel de prêter *Mères* à une cause plus grande. »

STEVE BERGERON

ATELIER CANÉA

UNE PASSION POUR UN SAVOIR-FAIRE RECHERCHÉ

La Pièce

Collaboration spéciale

Le cannage est une technique de tressage importée d'Europe qui existe depuis plus de quatre siècles. Si elle servait d'abord à concevoir des assises et des dossiers de chaises, elle est, aujourd'hui, intégrée de différentes façons au mobilier et aux accessoires décoratifs.

Panneau sur un meuble, luminaires, cache-pots, table, étagères : les possibilités d'incorporer les fibres naturelles tressées dans les décors sont maintenant nombreuses, surtout qu'elles s'inscrivent dans la lignée des tendances actuelles. En effet, les meubles et les accessoires en cannage rappellent beaucoup les années 1970, une époque qui revient «à la mode». Ainsi, autant les meubles rétro retrouvent leur place dans les décors contemporains, autant de nouvelles pièces de mobilier intègrent cette technique pour s'harmoniser avec les tendances actuelles.

Si le cannage d'aujourd'hui est un peu plus industriel qu'il pouvait l'être à une autre époque, il reste que certains artisans travaillent toujours le rotin et les fibres naturelles, que ce soit pour restaurer des meubles existants ou pour créer de nouveaux objets. C'est le cas de Mélissa Poulin, propriétaire d'Atelier Canéa, une entreprise de

Québec, qui met le cannage en vedette à travers ses réalisations.

LA DÉCOUVERTE D'UNE PASSION

C'est en travaillant aux Ateliers de la Pente Douce, alors qu'elle était affectée à la restauration des meubles, que Mélissa Poulin découvre le tressage et le cannage. Souvent, elle devait réparer du mobilier en cannage industriel, ce qui consiste à installer la matière préalablement tressée dans un cadre en rotin. La plupart du temps, elle effectue cette opération sur des chaises.

Mais c'est en 2019 qu'elle décide de développer davantage son expertise en la matière. Elle contacte alors Jacques Demers, une sommité du tressage à Québec qui a eu son entreprise dans le domaine pendant une quarantaine d'années, afin de perfectionner sa technique, d'en apprendre de nouvelles et d'approfondir ses connaissances.

Grâce à cet échange, M. Demers est devenu, en quelque sorte, son mentor. Mélissa décide donc, en 2020, de lancer sa propre entreprise, Atelier Canéa.

DONNER ET REDONNER VIE AUX OBJETS

Avec son expertise assez unique, Mélissa Poulin est en mesure de restaurer les meubles en cannage auxquels les gens ont un attachement particulier, que ce soit une chaise dans la famille

depuis des dizaines d'années ou même un coup de cœur plus récent. Chaque mandat est réalisé dans le souci de respecter l'histoire du meuble.

Elle propose également, en collaboration avec Nicolas Boivin de L'atelier B — une autre entreprise avec qui elle partage son espace de travail — des créations originales. Nicolas conçoit des meubles sur mesure en bois massif auxquels Mélissa ajoute, à la demande du client, du cannage. La paire offre également des accessoires et des objets dans leur espace boutique.

En parallèle, Mélissa travaille sur le développement et la conception de cache-pots et de luminaires originaux en

cannage. Sa participation au dernier Salon Nouveau Genre lui a permis de présenter ses premières créations et de tâter le pouls du public pour de tels produits. Déjà, la réponse est positive et la créatrice a la tête pleine d'idées pour de nouvelles conceptions!

Comme d'autres techniques ou matières, le cannage apporte une telle richesse aux meubles et aux accessoires qu'il orne. Mais pour pouvoir en profiter, il faut des artisans, comme Mélissa Poulin, qui utilisent leurs talents et leur passion à bon escient pour créer et revaloriser de tels objets, de véritables œuvres d'art qui traversent si aisément le temps.

1 Mélissa Poulin d'Atelier Canéa, une entreprise de Québec, met le cannage en vedette à travers ses réalisations.

2 à 5 Quelques-unes des réalisations d'Atelier Canéa.

6 Avec son expertise assez unique, Mélissa Poulin est en mesure de restaurer les meubles en cannage auxquels les gens ont un attachement particulier. — PHOTOS LE SOLEIL, ERICK LABBÉ



1



3



4



5



6



2

TRESSAGE ET CANNAGE : MIEUX COMPRENDRE CES TECHNIQUES

Les fibres naturelles sont bien présentes dans les décors actuels et s'intègrent aux meubles et aux objets grâce à des techniques éprouvées depuis des siècles. Le tressage est en fait un ensemble de techniques qui varient selon l'origine et l'usage du meuble. Plusieurs matières peuvent être employées pour réaliser une panoplie de motifs. Une des techniques de tressage les plus populaires est le cannage.

Cette dernière a connu un grand essor au XX^e siècle, notamment grâce aux chaises Cesca B32 de Marcel Breuer. Dans les années 1960 et 1970, les meubles faits de rotin étaient très populaires dans les intérieurs, d'où la volonté de plusieurs personnes de vouloir procéder à leur restauration aujourd'hui. Il existe deux types de cannage : le cannage industriel et le cannage traditionnel. La première technique consiste

à installer la matière pré-tressée en industrie dans une bande de rotin sur la chaise. Quant au cannage traditionnel, il s'agit de tisser le motif souhaité, brin par brin, directement sur le meuble.

Quelle que soit la technique employée, les motifs faits de fibres naturelles complètent à merveille chaque décor, notamment en lui procurant un petit côté chaleureux et authentique. **LA PIÈCE (COLLABORATION SPÉCIALE)**



— PHOTO 123RF

Quelques bières à découvrir

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



cette région. La distribution ne se fera en effet qu'autour de la MRC des Collines. Voici une triple qui ne tombe pas dans la caricature des bières nord-américaines aux phénols trop prononcés et aux notes de gomme balloune. On est plutôt sur des notes précises de levure et un profil assez typique de la triple belge, très difficile à reproduire. Par contre, on décelez une finale légèrement plus sucrée que ses cousines belges. Le miel utilisé pour augmenter le taux d'alcool de la bière, sans toucher à son corps, donne également de belles notes florales et légèrement épicées.

LE COQ JAUNE TROU DU DIABLE

Au fil du temps, l'usine de Shawinigan a développé une véritable expertise en bière d'affinage et assemblage. On retrouve encore sur les tablettes des détaillants des produits qui méritent qu'on s'y attarde. Cette Coq jaune présente de belles notes acidulées, sur une base de bière aux fruits ayant été affinée en fût de vin rouge. Ces 24 mois d'affinage lui ont donné du caractère et le fruit a laissé de la place au caractère boisé et sauvage, accentué par le temps. Le genre de bière que j'aime partager à table, pour le plaisir des convives et en raison du savoir-faire derrière chaque bouteille.

TRIPLE DU BELVÉDÈRE BRASSEURS DES COLLINES

Après la Rousse du Pont Rouge, voici la Triple du Belvédère. Ce sont les consommateurs de l'Outaouais qui pourront profiter de cette bière, deuxième cuvée de ce très jeune projet créé par Dominique Gosselin, anciennement maître brasseur des Brasseurs du Temps, et Martin Gravel, sommelier de bière réputé dans

Cette semaine, je vous propose trois bières qui ne demandent qu'à être découvertes.

MENOM MENOM BRASSERIE DÉPAREILLÉE

La brasserie Dépareillée, située à Yamachiche, propose plusieurs



— PHOTO TIRÉE D'INSTAGRAM

MON PRÉFÉRÉ

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Je ne peux pas croire que je ne vous ai pas encore parlé de mon cocktail préféré d'entre tous : la margarita.

Avec les émotions de la dernière semaine (voir l'article de ma collègue Raphaëlle Plante, sur la fraude dont a été victime Monsieur Cocktail), je peux vous garantir que je suis vite revenu à l'essentiel, comme on peut dire. Et cet essentiel, c'est ce cocktail désaltérant par excellence. Un cocktail qui possède une place privilégiée dans mon cœur.

Pourquoi? Parce qu'il coche toutes les cases : la complexité végétale et saline de la tequila de bonne qualité, la rondeur de l'orange, la présence familière et acide de la lime fraîche. La margarita est un cocktail rafraîchissant, avec une finale douce et légèrement sucrée qui reconforte. Et qui n'aime pas le sel?

Franchement, bien franchement, ce cocktail est pour moi une passion. J'aime en faire des variations

à l'ananas, à la fraise ou à la pêche. Je l'aime aussi moitié tequila et moitié mezcal, ou allongé avec des produits d'ici comme la canneberge ou l'érable.

Dure semaine? Dure journée? Quelque chose à célébrer? Pas encore une maudite tempête? Toutes les raisons sont bonnes pour déguster, tranquillement, une bonne margarita.

Salud!

Margarita

INGRÉDIENTS

- 1 oz de tequila blanche 100 % agave
- 0,5 oz de liqueur d'orange ou de sirop d'orange
- 0,5 oz de jus de lime frais
- 1 trait de sirop d'agave (optionnel)
- 1 pincée de fleur de sel
- Zeste de lime (pour décorer)

PRÉPARATION

1 Humecter une partie du rebord d'une coupe de jus de lime et la saupoudrer de fleur de sel.

2 Dans un shaker, mélanger tous les ingrédients avec de la glace.

3 Filtrer au tamis fin dans une coupe refroidie.

4 Décorer d'un zeste de lime.



— PHOTO MAËLLA LEPAGE

PLANÈTEVINS

L'UNIVERS DU BAROLO



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

La plus puissante et la plus spectaculaire expression du cépage nebbiolo s'exprime dans un vin issu du terroir où il excelle : Barolo.

Située dans la région du Langhe dans le Piémont à quelques kilomètres d'Alba, l'appellation Barolo est divisée en onze petites communes, dont cinq qui se démarquent : Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba et Montforte d'Alba.

LE VIN DES ROIS ET LE ROI DES VINS

Le Barolo, qui profite aujourd'hui d'une reconnaissance mondiale, doit sa gloire en partie au comte de Cavour, Camillo Benso, qui fut également l'un des architectes de l'unité italienne. Pour moderniser son domaine, le comte a d'abord introduit la monoculture du nebbiolo, selon un schéma qu'il avait observé en Bourgogne.

Puis, il a engagé l'œnologue français Louis Oudart qui innova en vinifiant le premier vin sec.

À l'époque, les vins étaient doux et liquoreux et ce Barolo «moderne» attira l'attention des nobles qui prirent intérêt à développer le vignoble. Et ainsi associé à la royauté, le Barolo fut nommé «Le vin des rois et le roi des vins».

Les réglementations et les zones de production telles qu'on les



Dans le Langhe, le vignoble de la famille Ceretto accueille les visiteurs dans une bulle au-dessus des vignes. Ils dirigent aussi deux excellents restaurants à Alba, La Piola et Piazza Duomo, 3 étoiles Michelin.

— PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE NATALIE RICHARD

connaît ont été délimitées par le consortium qui a été fondé en 1934. Puis, une série de millésimes exceptionnels entre les années 1990 et 2001 ont fait exploser le marché, les prix et le nombre de propriétés, aujourd'hui évalués à près de 4 millions d'euros l'hectare.

On définit le Barolo comme une main de fer dans un gant de velours. Il a l'air léger avec sa couleur rubis clair aux teintes briquees. Mais ses tannins sont puissants, ses notes complexes et d'une vive acidité. Et il impose de laisser du temps au temps. Son style varie selon les types de sol.

Du côté de Barolo et de La Morra, les vins sont plus fruités, plus aromatiques et ils mûrissent plus rapidement, tandis que ceux de Montforte et Serralunga sont plus intenses, plus structurés et vieillissent plus

lentement. Dans l'ensemble des notes de dégustation, on trouve des saveurs de cerise et de prune qui évoluent sur la cerise séchée, le pétale de rose, le goudron, la réglisse et certains y goûtent même du thé, de l'encens et la fameuse truffe blanche d'Alba. Maintenant, à vous d'y trouver vos arômes!

1 GIACOMO FENOCCHIO BAROLO 2018

57,75 \$ • 15101306 • 14,5 % • 1,6 g/L

Située à Montforte d'Alba, la maison familiale Giacomo Fenocchio fut fondée en 1864 et son savoir-faire se transmet aujourd'hui par Claudio Fenocchio qui a repris les rênes de son père en 1989. Le domaine s'est développé, mais on y travaille toujours avec la même rigueur, dans le respect de la tradition et de l'environnement. Les

raisins qui composent cette cuvée sont cultivés sur 1 hectare de vignes de 20 ans, à 350 mètres d'altitude. D'une belle couleur briquee, avec des effluves de rose séchée et des saveurs de cerise amère sur des tannins puissants et bien équilibrés, complétés par la réglisse et des notes de feuille de tabac et d'épices.

2 SILVIO GRASSO BAROLO 2018

47,25 \$ • 12287782 • 14,5 % • 1,5 g/L

Le terroir de La Morra que la famille Grasso vinifie depuis 1927 est parsemé de marnes calcaires qui apportent une richesse aromatique à tous les vins de leur gamme qui sont particulièrement élégants et toujours super bien élaborés dans l'harmonie et la complexité. 2018 est un bon millésime de garde, classique et généreux.

3 TERRE DEL BAROLO VINUM VITA EST BAROLO 2017

29,75 \$ • 14027061 • 14 % • 2,6 g/L

Bien que 2017 fut une année plutôt compliquée, la coopérative Terre del Barolo, qui représente 300 familles issues de toutes les communes de l'appellation, a su relever le défi avec une cuvée à la fois intense et soyeuse qui trouve son charme dans la simplicité et la *buvabilité*. Un rapport qualité-plaisir qui demeure exceptionnel.

4 ROBERTO VOERZIO NEBBIOLO DISANFRANCESCO LANGHE 2020

47,50 \$ • 13745010 • 14 % • 1,4 g/L

Roberto Voerzio est fier d'être natif de La Morra où il travaille la vigne depuis qu'il est tout petit. Depuis 1986, il opère son propre vignoble avec sa femme, où il s'applique à devenir le meilleur et à élaborer des cuvées qui se comparent aux plus grands vins du monde. Ses nebbiolos en appellation Langhe sont tout aussi excellents, à déguster maintenant en attendant ses crus de Barolo Fossati 2015 et Cerequio 2012 qui seront disponibles en mars.

5 VIETTI LANGHE NEBBIOLO PERBACCO 2020

32,75 \$ • 15131177 • 14 % • 1,8 g/L

Vietti est un vignoble historique de Castiglione Falletto. Cette cuvée est issue de différents terroirs du Barolo et du Barbaresco. Toutes les parcelles sont vinifiées et vieilles séparément en barriques et en foudres, entre 18 et 20 mois. Puis l'assemblage choisi pour le Perbacco est embouteillé, tandis que les barriques sélectionnées pour la production du Barolo Castiglione (SAQ 14799431 - 76,50 \$) continueront leur maturation pour une autre année.

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



RECETTES

MORUE RÔTIE ET SALSA
AUX PAMPLEMOUSSES

CUISINER EN BEAUTÉ
Athena Calderone
KO ÉDITIONS



Cette recette d'Athena Calderone réunit tous les ingrédients hivernaux cruciaux: de la morue pour nous faire rêver d'être à la mer, des pamplemousses remplis de soleil, du piment fort pour nous réveiller les papilles et beaucoup de facilité pour qu'on puisse préparer le tout par un petit mardi soir tranquille. Bon appétit !

› 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive plus 1 c. à soupe
- 2 lb (910 g) de pavés de morue
- 7 oignons verts
- Sel et poivre du moulin
- 2 pamplemousses roses moyens
- 1 piment jalapeño, épépiné et haché finement
- 2 c. à soupe de câpres
- 1/4 tasse (13 g) de feuilles de



menthe fraîche, déchirées si elles sont grosses

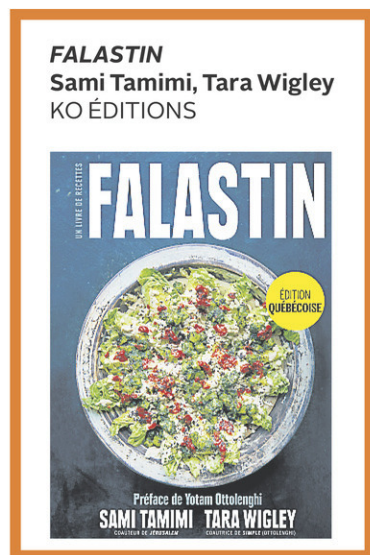
- 1 citron vert: le zeste râpé et le jus

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 275 °F (135 °C).
- 2 Verser 1/4 tasse (60 ml) de l'huile dans une poêle de taille moyenne allant au four ou un plat de cuisson peu profond.
- 3 Ajouter le poisson et 4 oignons verts, puis retourner le poisson pour bien l'enrober d'huile. Saler et poivrer.
- 4 Faire rôtir le poisson au four jusqu'à ce qu'il soit tout juste opaque de part en part, de 15 à 25 minutes, selon l'épaisseur des pavés.
- 5 Pendant la cuisson du poisson, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, retirer la pelure et la partie blanche des pamplemousses. En travaillant au-dessus d'un bol, lever les suprêmes de pamplemousses -- la chair, à l'intérieur des fines peau -- et réserver le jus. Trancher finement les 3 oignons verts restants. Les ajouter dans le bol avec le piment, les câpres et le reste de l'huile (1 c. à soupe).
- 6 Mélanger le tout, puis saler et poivrer. Juste avant de servir, ajouter la menthe et mélanger.
- 7 Parsemer le poisson du zeste de lime et arroser le tout du jus de lime.
- 8 Garnir de cuillerées de salsa de pamplemousses et servir avec les oignons verts rôtis.

ASTUCE: Les suprêmes de pamplemousse rose permettent de mettre en valeur sa chair rosée, et la technique n'est pas difficile une fois qu'on sait comment s'y prendre. Tout d'abord, coupez le haut et le bas de l'agrumes, puis passez un couteau (un couteau fin, flexible et dentelé est le plus efficace) tout autour du fruit pour enlever la peau et la partie blanche. Enfin, en travaillant au-dessus d'un bol, coupez le long des lignes naturelles des quartiers, juste à l'intérieur de chacun, en laissant les succulents petits suprêmes tomber dans le bol au fur et à mesure.

MIJOTÉ DE CREVETTES ET DE TOMATES AVEC SAUCE À LA CORIANDRE



- 1 gros oignon, haché finement
- 4 gousses d'ail, pressées
- 1 morceau de 2cm (3/4po) de gingembre, pelé et râpé finement
- 1 piment vert fort, haché finement
- 10ml (2c. à thé) de graines de coriandre, broyées légèrement au mortier
- 7,5ml (1 1/2c. à thé) de graines de cumin, broyées légèrement au mortier
- 8 gousses de cardamome, écrasées légèrement au mortier
- 20 g (environ 1 tasse) d'aneth, haché finement
- 10 ml (2 c. à thé) de pâte de tomates
- 6 tomates italiennes, hachées grossièrement
- 600 g (1 1/3 lb) de grosses crevettes crues décortiquées
- Sel et poivre noir

PESTO À LA CORIANDRE

- 30 g (environ 2 tasses) de feuilles de coriandre fraîche, hachées grossièrement
- 1 piment vert fort, haché finement
- 50g (un peu plus de 1/3 tasse) de noix de pin, grillées légèrement
- 1 citron, râpé finement pour obtenir 7,5ml (1 1/2c. à thé) de zeste, puis coupé en quartiers
- 80ml (1/3tasse+1c. à thé) d'huile d'olive

PRÉPARATION

- 1 Mettre une grande sauteuse sur

feu élevé. Mélanger délicatement les tomates cerises avec 5 ml (1 c. à thé) de l'huile d'olive, puis les mettre dans la sauteuse lorsque celle-ci est très chaude.

2 Cuire environ 5 minutes, en secouant la sauteuse une ou deux fois, ou jusqu'à ce que les tomates soient fendillées et très noircies. Retirer les tomates cerises de la sauteuse et réserver.

3 Essuyer la sauteuse. Verser 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile d'olive et chauffer à feu moyen-élevé.

4 Ajouter l'oignon et cuire environ 8 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il soit tendre et légèrement doré. Ajouter l'ail, le gingembre, le piment, les épices, l'aneth et la pâte de tomates, et cuire encore 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils dégagent leur arôme.

5 Ajouter les tomates, 300 ml (1 1/5 tasse) d'eau et 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel, puis donner un bon tour de moulin à poivre. Amener à faible ébullition, réduire à feu moyen et cuire environ 25 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et que les tomates soient complètement défaits.

6 Pendant la cuisson de la sauce, préparer le pesto à la coriandre. Mettre la coriandre, le piment et les noix de pin dans le récipient d'un robot culinaire. Actionner l'appareil par pulsations à quelques reprises jusqu'à ce que les noix de pin soient grossièrement hachées. Transférer le mélange dans un bol. Ajouter le



— PHOTO: JENNY ZARINS, KO ÉDITIONS

zeste de citron, l'huile et 1 ml (1/4 c. à thé) de sel, puis donner un bon tour de moulin à poivre. Bien mélanger et réserver.

7 Bien éponger les crevettes et les mettre dans un bol. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile d'olive et 1 ml (1/4 c. à thé) de sel, puis donner un bon tour de moulin à poivre.

8 Dans une grande poêle, sur feu élevé, chauffer le reste de l'huile. Ajouter les crevettes, en plusieurs fois, et frire seulement 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées (les cuire assez mais pas trop).

9 Transférer les crevettes sur une assiette au fur et à mesure qu'elles

sont cuites. Une fois la cuisson de la sauce terminée, y ajouter les crevettes et les tomates noircies, et poursuivre la cuisson à feu moyen environ 3 minutes pour bien réchauffer le tout.

10 Servir le mijoté directement dans la sauteuse ou répartir dans des bols individuels peu profonds.

11 Retirer les huit gousses de cardamome avant de servir. Seules leurs graines peuvent être mangées.

12 À l'aide d'une petite cuillère, garnir de la moitié du pesto. Servir aussitôt avec les quartiers de citron et le reste du pesto dans un petit bol à côté.

SOUPE À LA THAÏLANDAISE AU POISSON ET AU CARI ROUGE



de plus en plus facilement au supermarché. Demandez de l'aide pour les trouver!

GARNITURE DE LÉGUMES

- 1 carotte, blanchie et coupée en julienne
- 40 g (1/4 tasse) de grains de maïs surgelés, blanchis
- 40 g (1/4 tasse) d'oignon rouge, coupé en tranches fines
- 25 g (1/4 tasse) de pois mange-tout, blanchis et émincés
- 1 tomate, coupée en dés
- 1 oignon vert, coupé en biseau

CITRONNELLE MARINÉE

- 1 morceau de gingembre frais de 5 cm (2 po), pelé et coupé en tranches
- 1 gousse d'ail
- 15 ml (1 c. à soupe) de citronnelle finement hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron vert
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sambal oelek
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce de poisson

POISSON ET BOUILLON AU CARI ROUGE

- 340 g (3/4 lb) de filet de turbot (ou du poisson blanc de votre choix)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon rouge, émincé
- 45 ml (3 c. à soupe) de pâte de cari rouge
- 55 g (1 1/2 tasse) de coriandre fraîche, les tiges et les feuilles
- 1 L (4 tasses) de bouillon de légumes
- 2 boîtes de 398 ml (14 oz) de lait de coco
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson
- 10 ml (2 c. à thé) de sauce sriracha
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de lime
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- Coriandre fraîche, pour garnir
- Basilic frais, pour garnir

GARNITURE DE LÉGUMES

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.

CITRONNELLE MARINÉE

Au mélangeur, réduire le gingembre,



— PHOTO DOMINIQUE LAFOND, KO ÉDITIONS

l'ail et la citronnelle en une purée lisse. Transvider dans un bol et incorporer le reste des ingrédients. Mélanger et réserver.

POISSON ET BOUILLON AU CARI ROUGE

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 2 Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, enduire le poisson de 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile.
- 3 Saler et poivrer. Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que la chair du poisson soit floconneuse. Défaire la chair en flocons à l'aide d'une fourchette et réserver.

4 Dans une casserole, à feu moyen, attendrir l'oignon rouge dans le reste de l'huile. Ajouter la pâte de cari, la citronnelle marinée et la coriandre.

5 Poursuivre la cuisson 2 minutes. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 7 minutes. Ajouter le lait de coco, la cassonade, la sauce de poisson, la sauce sriracha, le jus de lime et le sel. Mélanger.

6 Passer le bouillon au tamis, puis le répartir dans des bols. Déposer les flocons de poisson blanc et la garniture de légumes sur le bouillon. Parsemer de coriandre et de basilic.

Une autre recette ensoleillée qui plonge dans la mer et qui fait rêver aux plus belles plages de Thaïlande. Comme on les aime en mars! Les ingrédients plus exotiques -- le sambal oelek ou la branche de citronnelle par exemple -- se trouvent

LES AS DE L'INFO

Avec le soutien de Desjardins



Si tu veux en savoir plus, commenter les articles, participer à nos concours et sondages, tu peux te rendre sur le site de ton média d'information

lesasdelinfo.com

Techno

Pourquoi bannir TikTok?

Tu as peut-être entendu que l'application TikTok sera interdite sur les téléphones des employés du gouvernement. Qu'est-ce que ça signifie? On t'explique la situation.

Tu connais sûrement TikTok, l'application qui contient des milliers de vidéos (souvent assez drôles). TikTok est très populaire, et pas seulement chez les jeunes. De plus en plus d'adultes aiment y passer du temps. Mais à partir de cette semaine, ceux qui travaillent pour les gouvernements du Canada et du Québec n'auront plus le droit d'avoir l'application sur leur téléphone de travail.

Le gouvernement fédéral, à Ottawa, a annoncé que les employés de l'État, qu'on appelle les fonctionnaires, devaient effacer l'application de leur appareil. Même chose pour tous les élus, c'est-à-dire les députés qui votent des lois. Le gouvernement du Québec a aussi décidé que ses employés devaient supprimer TikTok de leur téléphone professionnel.

EST-CE QUE TIKTOK EST DANGEREUX?

Le problème avec TikTok, c'est que cette application recueille

beaucoup d'informations sur ses utilisateurs. Or, TikTok appartient à une entreprise chinoise, qui s'appelle ByteDance. Et beaucoup de personnes pensent que la Chine pourrait faire de l'espionnage grâce à l'application.

C'est pour cela que certains gouvernements pensent que TikTok représente un risque pour la sécurité de leur pays. Ils ne veulent pas que leurs secrets soient connus par la Chine. Voilà pourquoi ils interdisent à leurs employés, qui possèdent des informations confidentielles, d'avoir TikTok!

AILLEURS DANS LE MONDE

Aux États-Unis, la décision d'interdire TikTok sur les téléphones des fonctionnaires américains a été votée en décembre. En Europe, on est allé encore plus loin: les employés de la Commission européenne doivent effacer l'application sur leur téléphone personnel. Une demande que l'on n'a pas vue dans le cas du Canada ni des États-Unis pour le moment.

Je te rassure, le gouvernement canadien a bien précisé qu'il agissait de manière préventive, car

Beaucoup de gens pensent que la Chine pourrait faire de l'espionnage

il n'existe pas de preuve que la Chine se livre à de l'espionnage grâce à TikTok.

Il faut aussi rappeler que cette interdiction ne s'applique pas à la population générale. Ta famille et toi pouvez continuer à regarder des vidéos si vous le voulez. Seuls les employés du gouvernement sont concernés pour le moment.

COMMENT TIKTOK A-T-IL RÉAGI?

Un porte-parole a qualifié la décision de triste pour les Canadiens qui ne pourront plus se divertir sur TikTok. L'application a affirmé que le gouvernement chinois n'avait pas accès aux informations de ses utilisateurs, et que les données des Canadiens étaient en sécurité. Selon l'entreprise, 8,8 millions de personnes au pays possèdent un compte sur l'application. **MARIE BERNIER**



PHOTO AP, KIICHIRO SATO

Éphéméride



IMAGE FRANÇOIS MORELLON LA CAVE, WIKIMEDIA COMMONS

4
MARS
1678

Antonio Vivaldi

Né à Venise, en Italie, le 4 mars 1678, Antonio Vivaldi est un compositeur de musique classique.

Son père lui apprend à jouer du violon alors qu'il est très jeune. Il devient prêtre en 1703, mais son asthme l'empêche de dire la messe. Il se met donc à donner

des cours de piano. Ses capacités musicales en tant que compositeur et interprète sont rapidement reconnues. En 1711, il publie son premier recueil de concertos pour violon qui lance sa carrière.

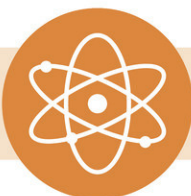
Par la suite, il crée des opéras, de la musique religieuse, des recueils et des concertos. Il fait des performances musicales devant des

personnes très importantes pour l'époque, dont le roi de France François 1^{er} et l'empereur d'Autriche Charles VI.

Aujourd'hui, un grand nombre de musiciens jouent encore les pièces musicales de Vivaldi et sont influencés par sa musique. Les concertos *Les Quatre Saisons* sont de loin ses œuvres les plus connues de nos jours.

le petit P MAG.

Je veux tout savoir!



Les sciences t'intéressent? Tu te poses des questions sur les animaux, les plantes, l'espace ou n'importe quelle autre partie du monde qui t'entoure? C'est bien normal : les sciences, ce n'est pas que pour les adultes! Alors, envoie-les-moi à jfcliche@lesoleil.com. Une fois par mois, je répondrai à une ou deux questions que tu m'envoies.



IMAGE 123RF/FAMVELDMAN

La composition des étoiles

Q De quoi les étoiles sont-elles faites?
Elliot

R Les étoiles sont principalement faites d'hydrogène, qui est le plus petit atome qui existe et qui est aussi l'élément le plus abondant dans l'Univers. On estime que l'hydrogène compte pour environ les trois quarts de la matière normale contenue dans l'Univers. Alors pas étonnant que ce soit surtout de ça dont les étoiles sont faites!

Maintenant, dans les étoiles, cet hydrogène subit ce qu'on appelle la «fusion nucléaire». En effet, la chaleur et la pression qui règnent à l'intérieur des étoiles sont si intenses qu'elles forcent les noyaux d'hydrogène à «s'unir», à fusionner pour former un élément plus lourd, l'hélium, et c'est cette réaction nucléaire qui fait que le Soleil est chaud.

Dans les étoiles comme notre Soleil, qui est une étoile d'un type assez commun, l'hydrogène

(surtout) et l'hélium (autour du quart) forment plus de 98 % de la masse de l'astre. Le reste est fait de toutes sortes d'autres éléments (carbone, oxygène, fer, etc.) qui peuvent se trouver là pour différentes raisons.

Ce peut être parce que, selon leur type et leur âge, les étoiles peuvent produire différentes choses. Par exemple, passé un certain stade, les noyaux d'hélium commencent à fusionner entre eux pour faire (principalement) du carbone et de l'oxygène.

Mais ce peut aussi être simplement parce que la fusion nucléaire ne se déroule pas de façon ordonnée et qu'il peut y avoir des «accidents» qui, des fois, débouchent sur d'autre chose que de l'hélium.

Dans tous les cas, la règle générale reste quand même que les étoiles sont très, très, très majoritairement faites d'hydrogène et d'hélium.

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR JEAN-FRANÇOIS CLICHE

LE JEU DES 7 ERREURS

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

SELON UN INSTITUT SCIENTIFIQUE POLONAIS, LE CHAT SERAIT UNE ESPÈCE ENVAHISSANTE



SELON UN INSTITUT SCIENTIFIQUE POLONAIS, LE CHAT SERAIT UNE ESPÈCE ENVAHISSANTE



- ① La pile de feuilles moins haute
- ② La bouche du chat roux
- ③ La patte du chat gris en moins
- ④ Une série de RRRRRR... en moins
- ⑤ Le fil de l'ordinateur
- ⑥ Le dossier de la chaise
- ⑦ Les yeux de la femme

Voyages
traditours
circuits et croisières



Voyagez
en groupe
en toute

CONFIANCE



Partez
avec
nous!



1 888 907-7712
TRADITOURS.COM

Permis du Québec

VOYAGES.



1



HUIS CLOS AU COEUR DES MONTAGNES

**ISABELLE
PION**

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

Deux janvier. Je sors de mon auberge de Sainte-Anne-des-Monts et je souris instantanément en apercevant l'estuaire du fleuve Saint-Laurent. Un avant-goût de mer... juste avant une mer de montagnes. Dans quelques heures, je serai dans la réserve faunique de Matane, où les sommets avoisinant les 1000 mètres

m'encercleront.

Se rendre à l'Auberge de montagne des Chic-Chocs, située à 615 mètres d'altitude dans la réserve, est presque une aventure en soi. Un minibus vient chercher les clients au bureau d'information touristique. Rapidement après avoir quitté Sainte-Anne-des-Monts, les montagnes escarpées se dressent droit devant nous;

le réseau de mon cellulaire, lui, disparaît.

Environ une heure plus tard, tout notre groupe est transféré dans un véhicule traînant une remorque à chenillettes, point de départ vers le dernier tronçon vers l'établissement. Le chemin compte une pente de 28 %, ça vous donne une idée.

Le décor porte encore les cicatrices de la tempête du 23 décembre, qui a fait tomber de nombreux arbres. Je m'étonne du niveau de neige, que je pensais plus élevé en raison de l'environnement montagneux. Il y en a suffisamment, néanmoins, pour que je remise mes crampons au profit des raquettes — sous peine de défoncer. Les skieurs du groupe se passeront de poudreuse, mais pourront dévaler les pentes du

secteur. Reconnu pour la pratique du ski de haute route, l'endroit offre des dénivelés de 300 mètres à travers les sous-bois. Ne s'aventure pas qui veut, ici : mieux vaut avoir un minimum d'expérience.

À notre arrivée, après environ 2h30 de route, il fait déjà noir. L'équipe de guides nous accueille en nous expliquant le fonctionnement de notre lieu de séjour, qui compte 18 chambres.

Ici, on nous prend en charge de A à Z, sous une formule s'apparentant à un tout-inclus de plein air. Un horaire prévoit le déjeuner, le dîner (dans la cuisine de l'établissement ou en sortie) et le souper.

Lors du dernier repas, on nous présente les activités du lendemain, encadrées par les guides, offertes en journée complète ou en demie, en randonnée ou en



avec le groupe lors de ma toute première randonnée. On a de la chance : le ciel se dégage et à notre arrivée au refuge, les monts Nicol-Albert et Frère du Nicol-Albert se dressent droit devant nous. À ne pas confondre avec le mont Albert du parc national de la Gaspésie.

Les traces de la faune nous rappellent que nous sommes en plein dans son territoire. J'espère secrètement voir un orignal, mais ce sera plutôt une gélinotte qui fera irruption sur notre chemin.

Mon coup de cœur? Une randonnée qui nous a menés au sommet du mont Frère du Nicol-Albert, environ 9 km aller-retour. La marche sur la crête m'a rappelé ma découverte des Chic-Chocs en plein hiver et ses impressionnants sommets qui nous font sentir bien minuscules.

Ces paysages hivernaux sont sans aucun doute parmi les plus beaux de la province. Le lunch au sommet se fera rapidement, mais Gilles et Sandra, un couple de vignerons français, sortent de leur sac à dos une bouteille de leur production, conférant une petite touche magique à cette pause.

Parce que c'est aussi ça, le séjour : le huis clos en plein cœur des montagnes, loin de tout, incite à la rencontre et à la découverte des invités. Pendant un peu plus de quatre jours, les histoires de gens de tous âges s'entremêlent, les grandes tables réunissant des inconnus prêts à partager des bouts de leur vie.

Ici, les conversations ne sont pas interrompues par un cellulaire scotché au bout des doigts : vous êtes là dans une zone sans réseau et sans WiFi. Ceci dit, sachez-le : le seul poste Internet de l'auberge, installé dans le bureau des guides, est réservé aux urgences, de même que le téléphone. Mais sait-on jamais : en haut d'un sommet, vos messages textes pourraient bien se mettre à entrer...

Moi qui boude généralement le tout-inclus, je me serai réconciliée avec la formule... le temps d'un séjour au cœur des montagnes.

La chroniqueuse était l'invitée de la Sépaq.

ET EN PÉRIODE ESTIVALE...

Si vous souhaitez visiter l'auberge l'hiver prochain, mieux vaut réserver longtemps d'avance. La saison commence juste après Noël, le 28 décembre.

La formule est sensiblement la même pour la période estivale, mais les moments d'entrée et de sortie de l'auberge sont possibles tous les jours, contrairement au lundi et vendredi en saison hivernale. Le transport est alors effectué entièrement par minibus depuis Sainte-Anne-des-Monts.

L'été, on y va entre autres pour la randonnée et les activités nautiques. D'ailleurs, le Sentier international des Appalaches traverse la Gaspésie sur 650 km, dont plus de 100 km sur la réserve faunique de Matane. Les guides proposent notamment des combinaisons kayak/rando, note le directeur de l'auberge, Guy Laroche.

Les gens en profitent aussi pour essayer le vélo de montagne à assistance électrique. **LA TRIBUNE, ISABELLE PION**

ski. Pour le deuxième scénario, les adeptes de plein air reviennent dîner à l'auberge — une belle option pour profiter au chaud du cadre magnifique — et on leur présente alors les possibilités pour l'après-midi. Comme les groupes sont hétérogènes (on retrouve différents niveaux de skieurs et de randonneurs), les suggestions tentent de répondre aux différentes envies.

Pour chaque sortie, on nous demande de prendre une radio (qui nous permettra de communiquer avec un guide au besoin), de même qu'une trousse contenant un détecteur de victime d'avalanche (DVA). L'établissement est en contact avec Avalanche Québec et compte sa propre station météo.

Tout l'équipement est fourni : raquettes, skis, bâtons de marche.

Plusieurs skieurs ont néanmoins décidé d'apporter leur propre équipement. Plusieurs en profitent pour tester le ski-hok, cet équipement hybride entre le ski et la raquette.

DES HISTOIRES QUI S'ENTREMÊLENT

En randonnée, on compte quelques possibilités de sorties en solo, dont la boucle de l'auberge et la marche vers la chute Hélène. La boucle d'environ un kilomètre autour de l'établissement est courte, mais magnifique, nous donnant un point de vue sur un chapelet de montagnes, dont les monts Coleman et Matawee.

Tout près également, on retrouve le mont 780 (du nom de ses 780 mètres), que je grimperai

1 Les aires intérieures de l'Auberge de montagne des Chic-Chocs invitent à la rencontre des autres clients.

— PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION

2 L'Auberge de montagne des Chic-Chocs se trouve à environ deux heures trente de Sainte-Anne-des-Monts.

— PHOTO SÉPAQ, MATHIEU DUPUIS

La couleur de l'herbe chez le voisin

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca

LE BOURLINGUEUR

Les terminaux de l'aéroport de Monterrey, au Mexique, sont particulièrement petits. Étonnant, peut-être, pour une agglomération qui approche les 4 M d'habitants. Étonnant, aussi, quand on voit l'étendue de la ville, où se croisent et s'entremêlent les autoroutes en quantité impressionnante.

Là, dans et autour de la ville, il n'y a qu'autoroutes... ou presque. Tellement que je serais bien confus si on me forçait à prendre le volant pour passer du point A au point B. Là, on construit aussi à une vitesse folle. Les tours d'appartements et les centres commerciaux grimpent vers le ciel en claquant des doigts, si bien qu'il s'en ajoute toujours une poignée entre chaque visite.

Là, à Monterrey, dans l'État du Nuevo Leon, c'est devenu ma deuxième maison. J'y visite ma belle-famille au moins une fois par année. Je reconnais les airs de la vieille ville, le quartier huppé de San Pedro, les sièges sociaux des grandes compagnies, les sommets acérés du Cerro de la Silla et les abords du fameux parc Fundidora, îlot de verdure dans une mer de béton.

De passage en passage, j'y plante une partie de mes racines, j'assimile les petites et les grandes différences qui ne me sautent plus aux yeux et j'apprends à contourner l'arbre qui cache la forêt. À comparer la couleur de l'herbe entre le Canada et le Mexique, on découvre qu'elle n'est pas toujours plus verte là où on l'attendrait le plus.

Déjà, près de la sortie de l'aéroport international, un panneau annonce la construction prochaine d'un nouveau train léger qui reliera l'aéroport au quartier de San Pedro. Le projet devrait aboutir en 2026, avant celui du REM de Montréal, dans une ville qui a cruellement besoin d'un transport collectif plus efficace. On y passera de trois à six lignes de métro.

Ce qui frappe, c'est effectivement à quel point la voiture est partout, partout, partout. Alors qu'on cherche au Québec à

établir un meilleur partage de la route en réaménageant nos rues pour faire une place aux cyclistes, là-bas, les vélos sont rares. On les croise dans certains quartiers résidentiels, bien méfiants des voitures arrivant de tous les côtés. Pas de pistes cyclables, cela dit, à moins de faire une promenade dans le grand parc Fundidora, un modèle dans la conversion d'une ancienne fonderie en espace public. On y trouve notamment un centre d'arts pour enfants gratuit qui permet aux jeunes de tous les horizons de s'initier au dessin, au théâtre d'ombres ou à la lecture dans un environnement éclaté et visuellement séduisant.

Si l'absence de pistes cyclables saute autant aux yeux, ce n'est pas parce que Monterrey fait figure d'exception à travers le monde. C'est parce qu'ici, on a choisi le partage de la route comme une action prioritaire.

Pour en revenir aux voitures, elles sont tellement partout que même les terrasses de certains restaurants bien notés surplombent une artère majeure de six ou sept voies. Et il faudra payer pour se stationner partout,



On trouve peu de cyclistes à Monterrey, sauf au parc Fundidora. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

partout, partout, même au centre commercial. Les stationnements, presque toujours souterrains, laissent 15 minutes de grâce. On achète et on déguerpit. Sinon, il est tout naturel de payer pour garer sa voiture... sauf chez Walmart.

D'ailleurs, les centres commerciaux constituent de véritables lieux de rassemblement, et pas que pour les adolescents en soif d'autonomie. Pour fuir la chaleur, pour sortir de la maison, on flâne entre les boutiques, on s'affale dans un restaurant de centre commercial ou on y débusque un cinéma ou une salle de quilles.

À noter que dans les restaurants, on ne s'affale jamais vraiment, par ailleurs. Parce que là aussi, on se sert et on déguerpit. Si la bouffe constitue chez nous un prétexte pour une rencontre sociale qui s'étirera pendant toute la soirée, à Monterrey, on attendra à peine que vous soyez assis

pour prendre votre commande. La nourriture arrivera rapidement, au fur et à mesure qu'elle sera prête et on ne se fera pas prier pour vous amener la facture. On parle d'efficacité.

Les rencontres qui s'étirent, autour du barbecue par exemple, se feront plutôt à la maison jusqu'à tard en soirée. Les mariachis, qu'on invite pour les anniversaires ou les événements spéciaux, chanteront et souffleront des cuivres près du coup de minuit. Chaque fois qu'ils entonnent la mélodie, je crains que les voisins débarquent en brandissant le poing, exaspérés de ne pouvoir s'assoupir sous la couette. Mais j'ai plutôt vu des voisins applaudir, saluer la célébration.

D'ailleurs, dans le nord du Mexique, on s'assure de souligner comme il se doit les moments marquants d'une vie. Les mariages sont souvent énormes, comptant plusieurs

centaines d'invités. Lors d'une cérémonie cet automne, j'ai sursauté à constater comment on anticipe encore les rôles d'époux et d'épouse de manière « traditionnelle ».

Presque aussi gros que le mariage, le *quince años*, la Fête des 15 ans, convie les invités à célébrer le 15e anniversaire d'une jeune fille de la famille. Les cartons d'invitation, la location de la salle, les chorégraphies rappellent un peu un mariage. Robe de bal et séance de photos marquent ainsi le passage de la jeune fille de l'enfance à l'âge adulte dans un rite d'origine religieuse.

Si chaque fois que je passe par Monterrey, je trouve un je-ne-sais-quoi pour activer ma fibre écoanxieuse, en contrepartie, je jalouse un peu le sens des traditions rassembleuses qui résistent à la culture américaine, même si la frontière se trouve à moins de deux heures de route.



Monterrey, c'est un peu comme ma deuxième maison. J'y reconnais chaque fois la vieille ville et les contours du Cerro de la Silla. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU