



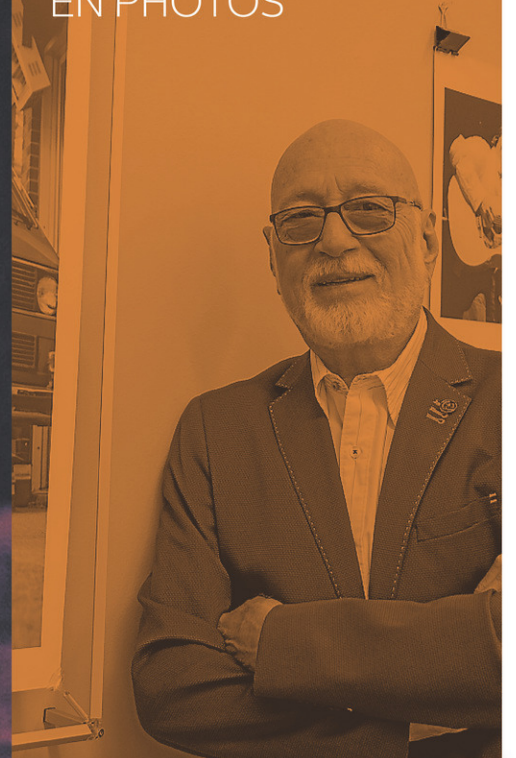
LISIATE TUIONE «ONÉ» TOVO DU CIRQUE DU SOLEIL

## IL DANSE AVEC LE FEU

### EXPOSITION

Patrick Norman

SA VIE  
MUSICALE  
EN PHOTOS



### SPECTACLE

Notre-Dame-de-Paris

LE CONTE DE FÉES  
DE JAIME BONO ET  
PHILIPPE TREMBLAY



### CINÉMA

Confessions

LUC PICARD  
ET L'HOMME  
INVISIBLE



# IL DANSE AVEC



**BRIGITTE TRAHAN**

[brigitte.trahan@lenouvelliste.qc.ca](mailto:brigitte.trahan@lenouvelliste.qc.ca)

**Il a des tatouages hawaïens, une solide carrure et des traits polynésiens qui rappellent un peu le personnage de Maui dans le film d'animation «Moana». Lisiate Tuione «Oné» Tovo est un véritable danseur du feu dans la plus pure tradition hawaïenne et même un des meilleurs au monde dans cette discipline.**

Membre du Cirque du Soleil depuis la création du spectacle *Alegria*, Oné Tovo captive son auditoire en ne faisant qu'un avec son bâton de feu qu'il manipule avec plus de dextérité que les plus habiles majorettes et dont l'une des extrémités, soulignons-le, est munie d'une machette en feu, comme l'exige la tradition.

Et cette tradition, le jeune autochtone la protège comme la prunelle de ses yeux, c'est pourquoi il a appris à manipuler son bâton avec la lame vers le bas. «La danse du couteau de feu est d'abord un art de guerrier avec des mouvements précis qui ont chacun leur nom», précise-t-il.

Le public pourra admirer les prouesses de ce danseur du feu à l'occasion du passage du Cirque du Soleil à l'Amphithéâtre Cogeco de Trois-Rivières, du 20 juillet au 20 août. Sa chorégraphie, qu'il a créée lui-même de toutes pièces, comme toutes les autres qu'il a interprétées pour le Cirque du Soleil, s'insérera dans le récit du spectacle de cette année, «Vive nos divas».

Il peut faire tourner son bâton de feu, l'envoyer très haut dans les airs et le récupérer, le faire passer sous ses jambes, se coucher et le tenir avec ses pieds nus... par les deux bouts enflammés. «C'est la seule partie de mon corps que je fais exprès de brûler. Je ne sais pas si l'on peut parler du pouvoir de l'esprit sur la matière», dit-il, «mais les brûlures sont là néanmoins.»

Et oui, il lui arrive de se brûler

ailleurs aussi, mais par accident, voire de se couper, comme en témoigne une longue cicatrice sur son bras. «Parfois, je ne m'en rends compte qu'en entrant sous la douche. C'est très dangereux», reconnaît-il. Mais cet artiste du



— PHOTO: MATT BEARD



# LE FEU

Lisiate Tuione «Oné» Tovo est originaire d'Hawaï et l'une des vedettes du nouveau spectacle du Cirque du Soleil, Vive nos divas. Il est un des meilleurs au monde dans la discipline de la danse du bâton de feu polynésienne.

— PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

« Je dis toujours que le feu est vivant et je le respecte toujours. Je ne peux pas le dominer ou le contrôler. Je ne peux que le respecter. Je fais mes prestations en sa compagnie et j'espère que nous serons sur la même longueur d'onde tout le temps »

— Lisiate Tuione «Oné» Tovo

cirque ne s'en inquiète pas.

## RESPECTER LE FEU

«Je dis toujours que le feu est vivant et je le respecte toujours. Je ne peux pas le dominer ou le contrôler. Je ne peux que le respecter. Je fais mes prestations en sa compagnie et j'espère que nous serons sur la même longueur d'onde tout le temps», explique-t-il. Le feu est somme toute son partenaire de danse.

Quand il était petit, à Hawaï où il a grandi, Oné Tovo était fasciné de voir les danseurs de feu qui arrivaient à illuminer des soirées de musique et de danses traditionnelles en faisant tourner leurs bâtons autour de leur corps sans se brûler. «Je pouvais voir le lien qui les unissait au feu», se souvient-il.

Dans l'État américain d'Hawaï, la plupart des jeunes se passionnent pour des sports comme le football, le volleyball ou le soccer et deviennent des étudiants athlètes. Lisiate Tuione «Oné» Tovo, lui, raconte qu'il a plutôt choisi la danse du couteau de feu (fire knife dancing), une activité traditionnellement associée aux femmes qui s'en servaient jadis comme moyen de défense. «J'ai des cousins qui sont dans la NFL et mes frères étaient attirés par les sports, mais moi, j'étais attiré par la danse.»

## RECRUTÉ PAR GUY LALIBERTÉ

En mai 1994, dans le cadre d'une compétition internationale de danse du feu à laquelle il prenait part, Oné s'est fait remarquer par le fondateur du Cirque du Soleil en personne, Guy Laliberté. Le jeune danseur était à Montréal lorsqu'il a été embauché. «Guy est lui aussi un danseur du feu. Il possède une maison sur la grande Île et il avait toujours voulu inclure un spectacle de feu» dans le Cirque du Soleil, raconte-t-il.

Oné Tovo provient d'une famille d'artistes qui pratiquait les danses traditionnelles polynésiennes et dans leur troupe, il y avait un danseur de feu qui impressionnait beaucoup le jeune garçon. «J'ai commencé à manipuler les bâtons à l'âge de trois ans», dit-il, sans la présence du feu à chaque



— PHOTO: MATT BEARD

extrémité bien sûr. «J'ai appris la danse polynésienne aussi», raconte-t-il. «Je suis devenu un danseur avant d'être un danseur de couteau de feu», précise-t-il.

## UN DESTIN

Cette tradition, qui implique de mettre le feu aux deux extrémités d'un bâton, dont une extrémité est munie d'une machette, «relève de la culture Samoa et moi, je suis de la culture Tonga», dit-il. Son intérêt s'est malgré tout enflammé, sans jeu de mots, lorsque son frère aîné avait attaché des bas à chaque extrémité d'un manche à balai et y avait mis le feu pour pouvoir pratiquer la danse. «Il ne savait pas qu'il y avait une façon de les sécuriser aux extrémités du bâton et les bas se sont envolés durant une manœuvre, mettant le feu à une maison. C'est là que ma mère a compris que c'est ce que je voulais vraiment faire», raconte-t-il.

Même s'il a commencé à faire des compétitions de bâton de feu dès l'âge de 11 ans, et qu'il a remporté sa première compétition à 15 ans, Oné Tovo ne s'assoit pas sur son talent. Il s'entraîne encore

aujourd'hui de trois à six heures par jour, sans son ami le feu, la plupart du temps. Toutefois, explique-t-il, il y a beaucoup de choses qu'on peut faire sans le feu. C'est pourquoi il est préférable de s'entraîner avec le feu, explique-t-il. «C'est quand on est fatigué qu'on a tendance à se concentrer davantage et c'est le meilleur moment de se concentrer sur les mouvements les plus difficiles», confie-t-il.

Non content d'être un artiste de cirque de réputation internationale, il est également devenu un gardien de traditions polynésiennes. «Nous essayons de garder notre culture vivante et d'être un exemple pour les enfants qui voudraient apprendre cet art. Les filles de mes amis sont excellentes dans cette discipline», se réjouit-il.

Malgré ses origines hawaïennes, Lisiate Tuione «Oné» Tovo s'est fait de nouvelles racines ici puisque sa conjointe est québécoise. Le couple habite à Montréal. Le jeune homme croit toutefois qu'un jour, il retournera sans doute sur son île pour enseigner, cette fois, la tradition de la danse du couteau de feu aux nouvelles générations.



— PHOTO: MATT BEARD





**GENEVIÈVE BEAULIEU VEILLEUX**  
gbeilleux@lenouvelliste.qc.ca

Ils sont jeunes, ils sont beaux et ils sont remplis de talent. Jaime Bono et Philippe Tremblay vivent en ce moment un véritable conte de fées en ayant rejoint la mégaproduction *Notre-Dame de Paris* qui entame sa tournée du Nouveau-Brunswick et du Québec par un arrêt remarqué d'une dizaine de dates à New York. Les deux chanteurs âgés de 19 ans se pincent encore pour réaliser qu'ils font bel et bien partie de la distribution en tant que doublure des célèbres Esmeralda et Quasimodo, au sein du spectacle à l'affiche jusqu'au 24 juillet au Lincoln Center de Broadway.

En effet, ce n'est pas donné à tous les artistes de la relève de côtoyer la crème des créatifs de ce monde, tels que l'auteur Luc Plamondon, le compositeur Richard Cocciante ou encore le metteur en scène Gilles Maheu, des vétérans du milieu du spectacle. Pourtant, c'est le rêve que vivent présentement les deux jeunes adultes qui font, pour ainsi dire, leurs débuts dans le showbusiness par la grande porte et, surtout, dans l'effervescence de la Grosse pomme.

#### UNE AUDITION AVEC PLAMONDON

Jaime Bono, de Montréal, a la musique dans le sang depuis son enfance. L'histoire de son arrivée au sein de la distribution est, selon ses



« C'est le début d'une aventure pour laquelle je vais remercier le ciel pour le restant de ma vie! »

- Jaime Bono

# NOTRE-DAME DE PARIS: LE CONTE DE FÉES DE JAIME ET PHILIPPE



propos, littéralement tout droit sortie d'un film. Attablé avec sa famille au restaurant, son père reconnaît le célèbre auteur au fond de la pièce. Sous la recommandation de sa mère, Jaime, alors âgée de 18 ans, va à la rencontre de Plamondon pour lui signifier son intérêt et

La jeune Jaime Bono a su séduire l'auteur Luc Plamondon, rencontré dans un restaurant de Montréal. - PHOTO: ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



Une opportunité incroyable pour le Charlevoisien Philippe Tremblay, cadet de la distribution. «Ça n'a pas été évident, j'ai travaillé environ un an et demi à placer ma voix pour atteindre les notes des chansons.

- PHOTO: ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

tenter de lui démontrer son talent. «Ma mère m'a prise par le bras et m'a dit que je ne sortirais pas d'ici vivante, si je n'allais pas lui chanter une chanson!», se souvient encore la pétillante chanteuse, en riant.

Le reste demeure gravé dans sa mémoire alors que Plamondon prend le temps de l'écouter chanter

« J'avais encore 15 ans, j'étais tout petit. On m'a présenté le personnage de Quasimodo. On m'a dit que j'étais encore trop jeune, que je n'avais pas la maturité et l'expérience de vie pour le moment, mais qu'on me rappellerait quand je serais majeur »

- Philippe Tremblay

le refrain de la chanson «Je suis malade», une pièce mettant de l'avant la voix puissante de Jaime. «Il m'a complimentée sur ma voix, puis m'a invitée dans son studio quelques jours plus tard», raconte l'artiste, encore incrédule face à cette rencontre marquante. Plamondon lui propose ensuite de personnifier Esmeralda dans la production *Notre-Dame de Paris* sur laquelle il travaille.

Incroyable, mais vrai. Ce contrat d'importance est le tout premier de la jeune femme dans l'industrie. «C'est le début d'une aventure pour laquelle je vais remercier le ciel pour le restant de ma vie!», résume avec émotion la jeune doublure d'Esmeralda, la populaire bohémienne. «C'est un concours de circonstances qui cadre bien avec ma personnalité. Dans la vie, j'ai toujours été du type: tout ou rien!», s'exclame-t-elle. En effet, ses apparitions sur scène remontent au spectacle de son école et la voilà maintenant à l'affiche dans l'un des plus grands lieux de diffusion de New York.

«LE PETIT GARS DE CHARLEVOIX EST BIEN FIER!»

De son côté, le cadet de la production Philippe Tremblay a vécu un

parcours similaire. C'est l'artiste Matt Laurent, alors interprète de Quasimodo dans *Notre-Dame de Paris*, qui l'a repéré lors d'un festival à La Malbaie. «Je faisais une première partie, j'avais 15 ans et Matt vient me parler après le spectacle. Il me dit qu'il fait *Notre-Dame de Paris* et qu'il prend bientôt sa retraite. Il explique qu'il a aimé ma prestation, qu'il m'a filmé et me demande s'il peut envoyer la vidéo à son boss, Plamondon», raconte le jeune homme.

Sans hésitation, l'adolescent accepte l'alléchante proposition et il est convoqué à une audition un mois plus tard en compagnie de nul autre que Luc Plamondon et Richard Cocciante. «J'avais encore 15 ans, j'étais tout petit. On m'a présenté le personnage de Quasimodo. On m'a dit que j'étais encore trop jeune, que je n'avais pas la maturité et l'expérience de vie pour le moment, mais qu'on me rappellerait quand je serais majeur», se souvient Philippe Tremblay. La vie continue et surprise, le téléphone sonne en effet alors que l'artiste atteint ses 18 ans. «Ils m'ont demandé si j'étais intéressé à repasser une audition pour le rôle. J'ai dit: bien sûr!», poursuit le jeune homme, encore émerveillé par la grandeur de cette opportunité.

Avant d'enfiler le costume du légendaire bossu, Tremblay fait un passage à l'émission *La Voix...* dans l'équipe du chanteur Garou et se rend en demi-finale. «Le chemin était comme tracé», sourit le grand blond sur son ancien coach, jadis lui-même interprète de Quasimodo. Ce dernier y est d'ailleurs allé d'un conseil à l'endroit de Philippe concernant le défi colossal que représente vocalement l'interprétation du personnage clé de *Notre-Dame de Paris*.

«Ça n'a pas été évident, j'ai travaillé environ un an et demi à placer ma voix pour atteindre les notes des chansons. En répétition à Paris, le metteur en scène m'a fait courir sans arrêt pendant une heure de temps avec ma bosse pour travailler ma posture. C'est beaucoup d'implication, mais l'équipe m'a bien entouré et Plamondon m'a pris sous son aile, il croit en moi. J'ai cette chance-là», mentionne l'artiste, avec toute la reconnaissance du monde.

Son père Daniel Tremblay le soutient aussi depuis les premiers instants. «Il a toujours été derrière moi et fier. Il me disait quand je me décourageais parfois: non, tu vas aller loin!» C'est pour lui que le chanteur jouera du côté de Québec cet été et il est assuré de voir dans le regard de son père toute la fierté d'un paternel pour son fils lorsque ce dernier chantera «Danse mon Esmeralda» devant des milliers de spectateurs.

Lisez la critique du spectacle sur notre application mobile ou sur [lenouvelliste.ca](http://lenouvelliste.ca)

PATRICK NORMAN

ARRÊTS  
SUR IMAGES

KARINE TREMBLAY

karine.tremblay@latribune.qc.ca

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

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

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

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

On reconnaît Jim Corcoran, Serge Laprade, Nicole Martin, Jean-Pierre Coallier, Manuel Tadros, Monsieur Pointu, qu'il a présenté à Gilbert Bécaud, expose-t-il.

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

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

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

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

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

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

## PREMIÈRE GUITARE

La toute première photo du circuit le ramène à l'époque de ses 18 ans. Dans le salon de sa tante, il tient

sa première guitare, derrière un immense ampli Gibson. Son père est là, tout à côté. C'est de lui qu'il tient son amour pour la six cordes, raconte-t-il.

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

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

C'était un premier tournant.

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

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

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

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

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

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

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

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

Il a pu se reprendre des années plus tard, en 1991, lors d'une

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

«On n'oublie pas les émotions qu'on a vécues, au cours de certains moments», dit-il avant de ramener

## CONNU JUSQU'AU RWANDA

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

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

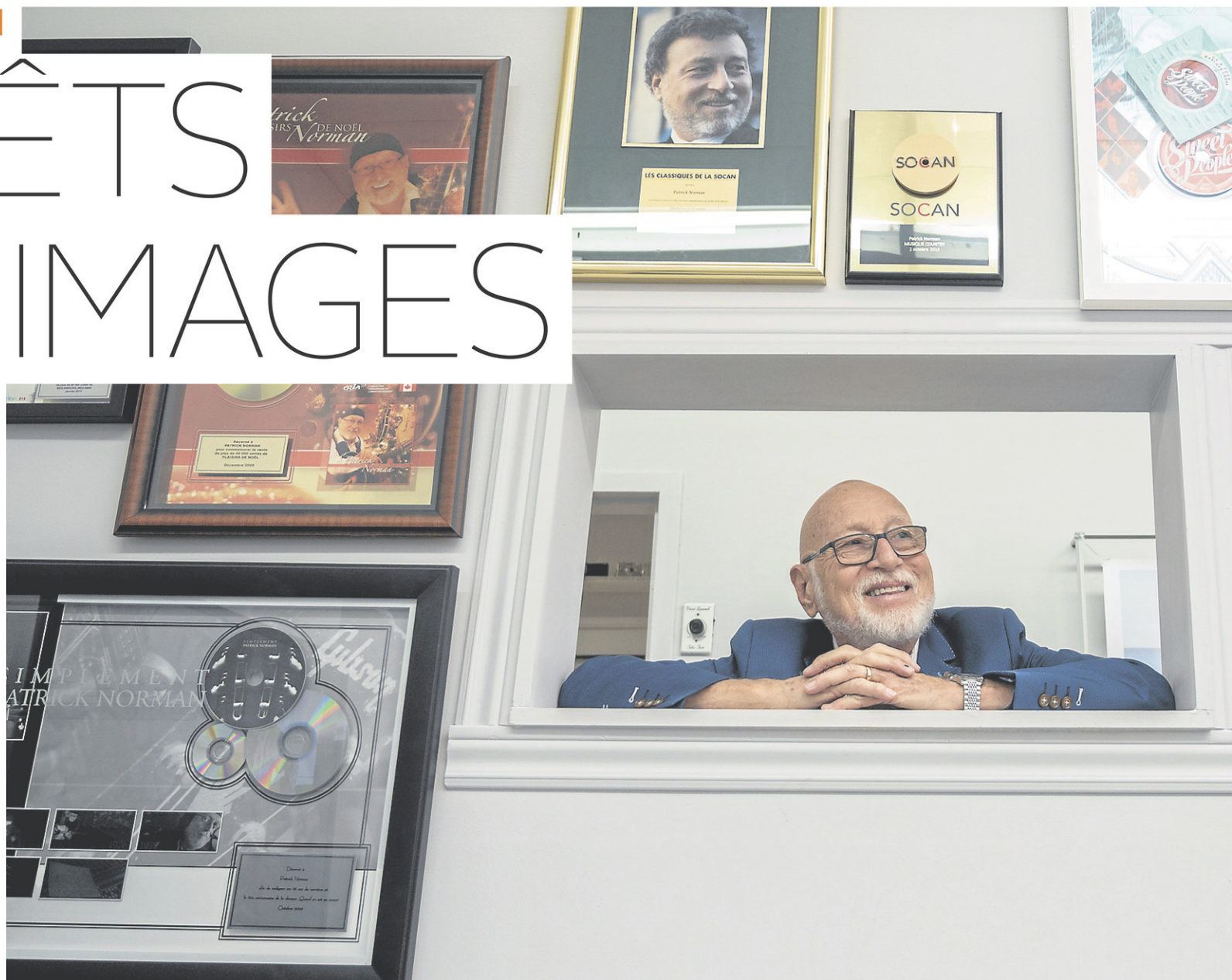
Le nageur paralympique Benoit Huot, avec qui il a reçu l'Ordre du Canada en 2017, est l'un de ceux qui a vu sur place l'engouement pour le répertoire de Norman. «Il m'a dit : "Si tu vas là-bas, c'est certain,

tu remplis le stade!" Il a été au Rwanda avec Joannie Rochette en mission humanitaire et leur chauffeur avait ma chanson comme sonnerie de téléphone. «En discutant avec lui, il a appris que ma composition était très populaire pendant le génocide. Et dans les deux camps. Ça dit toute la puissance de la musique. Et de l'amour», raconte l'auteur-compositeur-interprète.

Celui-ci a pris la mesure de la portée qu'avait sa chanson en Afrique le jour où, dans un

café, une femme noire est venue le voir.

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





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

de club qui faisait du country. On parlait de moi avec mépris.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

la conversation vers Nashville, où il a vécu un séjour pivot.

### UN NOUVEAU FEU

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

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

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

«Le disque était enregistré depuis 1984, mais il restait sur les tablettes. J'étais snobé par le milieu, j'étais vu comme le gars

## LALISTE

### Cinq chansons de Roger Waters

#### 1 DÉJÀ VU (2017)

Extrait-phare de l'album *Is This The Life We Really Want?* réalisé par le collaborateur de Radiohead Nigel Godrich, *Déjà Vu* a pavé la voie à un retour sur disque pour Roger Waters, après des années occupées notamment par la création de l'opéra *Ça ira*. GENEVIÈVE BOUCHARD

#### 2 THE BRAVERY OF BEING OUT OF RANGE (1992)

Tirée de l'album *Amused to Death* (et seul titre de cette parution au programme de l'actuelle tournée), *The Bravery of Being Out of Range* a été inspiré par les politiques de Ronald Reagan et Margaret Thatcher. Gageons que l'ère Trump a redonné des munitions à Roger Waters... GENEVIÈVE BOUCHARD

#### 3 RADIO WAVES (1987)

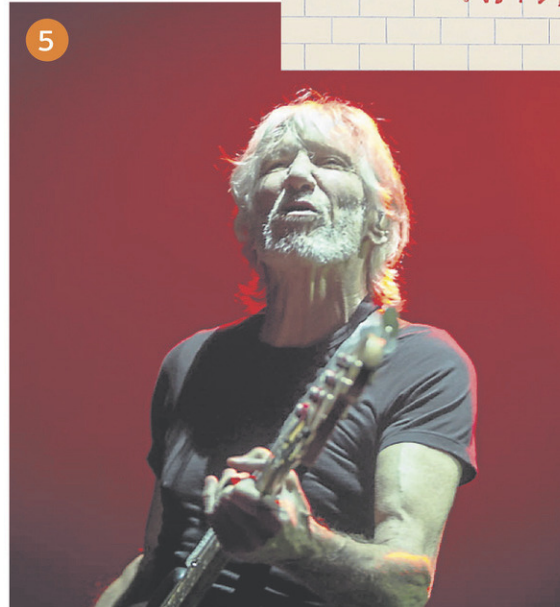
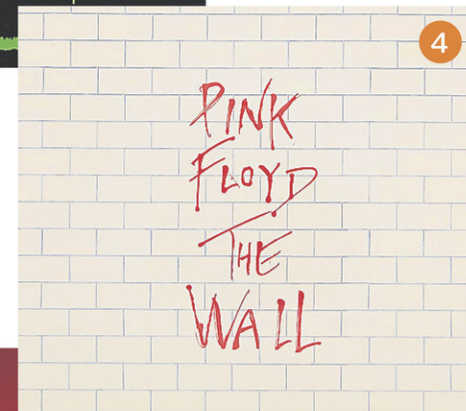
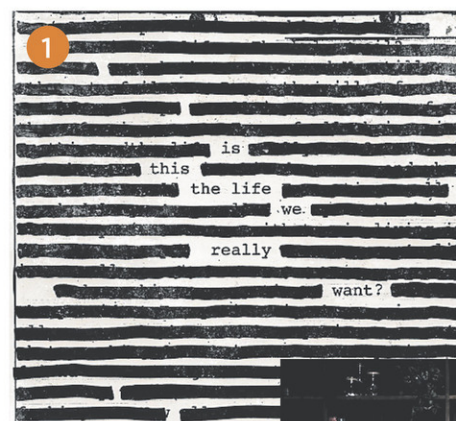
La première chanson de *Radio K.A.O.S.* présente le personnage de Billy, un homme avec un handicap et des habiletés spéciales lui permettant notamment d'entendre les ondes radio. Roger Waters a dédié cet album concept à toutes les victimes des effets violents du monétarisme. VALÉRIE MARCOUX

#### 4 ANOTHER BRICK IN THE WALL (1979)

Malgré une discographie foisonnante, *Another Brick In The Wall Part Two* demeure le morceau le plus connu de Pink Floyd. Véritable succès planétaire, la chanson est d'ailleurs l'un des rares simples du groupe. Une pièce qui a su traverser le temps et qui marque encore les générations d'aujourd'hui. LÉA HARVEY

#### 5 HEY YOU (1979), PINK FLOYD

Premier morceau qui ouvre la face B de *The Wall*, *Hey You* s'ancre au cœur du récit que raconte Roger Waters en tant que principal auteur-compositeur, sur le populaire album. La chanson, qui porte notamment sur l'isolement, est bercée par des airs planants et mélancoliques. LÉA HARVEY



## ARTS.

## CONFESSIONS

LUC PICARD  
ET L'HOMME  
INVISIBLE

GENEVIÈVE BOUCHARD  
gbouchard@lesoleil.com

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

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

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

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

«Ça fait longtemps qu'il me fascine, confie Luc Picard. Il a commis un meurtre dans le restaurant de quelqu'un que je connais. Cette combinaison de tueur à gages et de



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

— Luc Picard, à propos de Gérald Gallant

petit monsieur qu'on ne remarque pas m'intéressait.»

On songe effectivement à un homme invisible en visionnant ce film basé sur le livre *Gallant : confessions d'un tueur à gages*, signé par les journalistes Éric Thibault et Félix Séguin du Bureau d'enquête du *Journal de Montréal*.

«Il y a eu plein de portraits-robots et ils n'ont rien de particulier», résume Luc Picard, qui, nourri par des heures d'interrogatoires policiers du véritable Gallant, a trouvé

dans ce personnage du «bonbon» pour l'acteur et le réalisateur en lui.

«Tu ne veux pas l'idéaliser, tu veux jouer la vraie affaire. L'autre défi, c'est que par définition, c'est un gars plate. Comment je peux vous intéresser pendant deux heures à un gars plate? Dieu merci, il est entouré de personnages super colorés.»

Une femme pour préserver les apparences, mais qui en a dedans aussi (Éveline Gélinas), une maîtresse qui va se prendre au jeu à la Bonnie and Clyde et qui ne soufflera

pas mot quand ça va se corser (Sandrine Bisson, lire l'autre texte).

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

«Je trouve que ce milieu criminel-là, on ne l'a pas vu tant que ça au cinéma québécois, explique

Luc Picard. On a souvent vu des mafieux italiens. Là, on est dans une espèce de petite misère. C'est presque un film de pauvres, en fait. Ils n'ont jamais d'argent. Ça m'a beaucoup interpellé.»

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

Mais cette rivalité sanglante entre groupes criminalisés a fait des dommages collatéraux. Luc Picard le





1

## L'AMALGAME DU COMPLICE

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

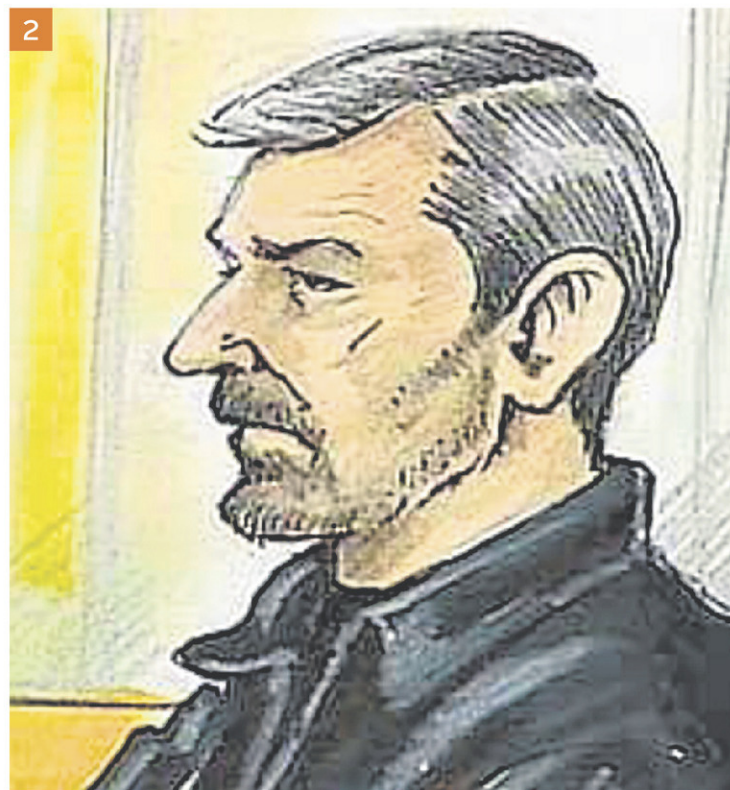
«Mon personnage est un amalgame de plusieurs criminels qui

tournaient autour de lui», explique l'acteur.

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

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

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



2

## BONNIE AND CLYDE

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

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

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

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



3

savait et l'a entendu de nouveau en ciblant ses lieux de tournage.

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

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

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

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

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

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

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

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

— PHOTO LES FILMS OPALE

## FUREUR SUR PATTES

## Inclusion sous un vernis comique

DANIELLE BONNEAU

La Presse

## CRITIQUE

MONTRÉAL — L'industrie de l'animation est en ébullition. Alors que *Minions : il était une fois Gru* et *Lightyear* sont toujours en bonne position dans les palmarès, voilà que se pointe, sans tambour ni trompette, *Fureur sur pattes : la légende de Hank* (*Paws of Fury : The Legend of Hank*), une comédie porteuse d'un message d'inclusion et d'ouverture aux autres.

Le long métrage d'animation portait initialement le nom de *Blazing Samourai*, puisqu'il s'inspire de la comédie *Blazing Saddles* (*Le shérif est en prison*), réalisée en 1974 par Mel Brooks et devenue un classique.

La parodie de western ne passerait pas la rampe aujourd'hui avec son humour outrageux. Mais la trame narrative fournit un cadre intéressant pour un film d'animation.

Les amateurs de *Blazing Saddles* (ils sont légion) reconnaîtront certaines scènes emblématiques du



*Fureur sur pattes : la légende de Hank* portait initialement le nom de *Blazing Samourai*, puisqu'il s'inspire de la comédie *Blazing Saddles* (*Le shérif est en prison*), réalisée en 1974 par Mel Brooks. Mais il n'est nullement nécessaire de connaître la version originale pour apprécier le film d'animation. — PHOTO PARAMOUNT PICTURES

film qui, en changeant de contexte, sont tout à fait appropriées dans un film familial.

La scène où les plats de fèves au

lard ingurgités donnent lieu à un festival de pets en est une. L'arrivée du nouveau samourai, attendu impatiemment par la population

composée uniquement de chats qui déchantent en découvrant que leur prétendu sauveur est un chien, en est une autre.

## EN PARTIE AU QUÉBEC

Il n'est nullement nécessaire de connaître la version originale pour apprécier le film d'animation, réalisé par Rob Minkoff et Mark Koetsier. Ici, un dirigeant sans vergogne, le chat Ika Chu, souhaite faire fuir les résidents d'un village afin de s'approprier leur territoire à des fins personnelles.

Son plan machiavélique échoue lorsque son émissaire, le chien Hank, prend son rôle de samourai au sérieux et se fait des alliés. Il gagne notamment l'appui du samourai désillusionné Jimbo, qui le prend sous son aile.

L'animation par ordinateur, riche en gags visuels, a été réalisée en partie au Québec par le studio Cinesite Montréal, en collaboration avec Aniventure.

Les parents apprécieront la couche d'humour supplémentaire, qui fait directement allusion

aux conventions régissant les films d'animation d'arts martiaux.

Sous un vernis comique, les créateurs mettent de l'avant des valeurs comme la persévérance, le courage et l'acceptation de l'autre.

Les chats adoptent ainsi certains comportements propres aux chiens pour s'en sortir. Il y a aussi une note sous-jacente de féminisme.

Le film d'animation pourrait avoir une suite, a annoncé Jimbo à la fin du générique. Cela aussi s'inscrit dans la façon usuelle de faire les choses.

## Au générique

Cote : ★ ★ ★

Titre : *Fureur sur pattes : la légende de Hank*

Genre : Animation

Réalisateurs : Rob Minkoff et Mark Koetsier

Durée : 1 h 37



## LÀ OÙ CHANTENT LES ÉCREVISSES

## Pour amateurs seulement

MARC-ANDRÉ LUSSIER

La Presse

## CRITIQUE

MONTRÉAL — L'adaptation cinématographique du roman à succès de Delia Owens, publié en 2019, ressemble en tous points à une adaptation d'un roman de Nicholas Sparks : même atmosphère hyper-romantique, même approche classique du récit, même traitement chatoyant sur le plan visuel. Certains y verront sans doute des qualités (on est au cinéma, après tout), d'autres auront du mal à souscrire à cette histoire dessinée à trop gros traits.

Parfois drame judiciaire, souvent bluette, *Là où chantent les écrevisses* (*Where the Crawdads Sing*) repose d'abord sur un procès au cours duquel Kya (Daisy Edgar-Jones) est accusée du meurtre d'un ancien amoureux.

Le récit relate ainsi la vie particulière d'une jeune femme ayant d'abord dû survivre au sein d'un milieu hostile pendant son enfance (père violent, mère disparue à jamais, famille disloquée) pour ensuite apprendre à vivre



Kya (Daisy Edgar-Jones) est courtisée par deux jeunes hommes, dont l'un est interprété par Taylor John Smith. — PHOTO COLUMBIA PICTURES

seule dans une maison délabrée au bord d'un marais, loin de tout.

## TÉLESCOPER LES CLICHÉS

La réalisatrice Olivia Newman (*First Match*), qui signe ici un premier long métrage pour le grand écran, mise évidemment sur l'aspect dramatique de l'histoire de Kya pour provoquer l'émotion, mais elle insiste aussi beaucoup sur l'aspect romantique de la vie sentimentale du personnage.

Courtisée par deux jeunes

hommes (interprétés par Taylor John Smith et Harris Dickinson), Kya est vue avec ses partenaires dans un contexte où tout se révèle parfait : l'angle de la prise de vue, les ombrages, le ciel aux couleurs sublimes, les reflets des rayons de soleil qui — quel hasard! — surgissent juste au bon moment sur l'eau... Et puis, à la clé, ces violons qui se font beaucoup entendre.

Autrement dit, la réalisatrice emprunte un style qui rappelle une manière plus ancienne de faire du cinéma, sans même chercher à éviter les clichés, inévitables dans les circonstances.

Pour amateurs seulement.

## Au générique

Cote : ★ ★ ½

Titre : *Là où chantent les écrevisses* (v.f. de *Where the Crawdads Sing*)

Genre : Drame

Réalisateur : Olivia Newman

Acteurs : Daisy Edgar-Jones, Taylor John Smith et Harris Dickinson

Durée : 2 h 5



PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE

VERSION ORIGINALE FRANÇAISE

LE TAPIS ROUGE





## HALF MOON RUN

# RATTRAPER LES RENDEZ-VOUS

STEVE BERGERON

sbergeron@latribune.qc.ca

**On peut dire que le groupe Half Moon Run est en train de vivre ce que son année 2020 aurait dû être. Après une tournée printanière au Québec, notamment pour remercier ce public qui le soutient indéfectiblement depuis ses débuts — et surtout pendant la pandémie —, le trio achève une virée canadienne qui l'a mené de Victoria à St. John's.**

Devon Portielje, Conner Molander et Dylan Phillips se sont même permis un mini-tour outre-Atlantique en juin pour quatre concerts, à Londres, en Allemagne et à Istanbul, où ils étaient censés se rendre pour une première fois il y a deux ans...

«Ça a été vraiment magique! Il y a quelque chose de vraiment cool de voir des gens tomber amoureux de ta musique dans un pays où tu n'es jamais allé», raconte Dylan

au téléphone, encore un peu sous l'effet du décalage, alors que la formation est passée de la Colombie-Britannique à Terre-Neuve en 24 heures.

Le spectacle dans la métropole turque s'est merveilleusement bien déroulé, et les gars ont pris quelques jours de congé là-bas pour visiter un peu.

«C'était vraiment spécial pour nous de nous retrouver dans cette ville historique, à la rencontre de l'Europe et de l'Asie.»

### UNE SCÈNE TELLEMENT ÉNORME

Mais le concert que Half Moon Run attendait le plus cette année, c'est cette carte blanche au Festival d'été de Québec, le 17 juillet.

En 2020, ça devait être un plateau double avec The National, plus un orchestre à cordes et une chorale... La nouvelle proposition sera un peu différente, mais pour Dylan et ses coéquipiers, cela reste «le show le plus attendu de [leur] carrière».

«Du moins, je le sens comme ça, confie Dylan. On a vraiment fait beaucoup d'efforts pour que ce soit un show très spécial. On a embauché Pilou [Pierre-Philippe Coté] pour nous aider avec la scénographie et la direction artistique. «C'est tellement énorme comme scène! Et nous, nous jouons de façon tellement rapprochée! On s'est demandé comment remplir tout ça», raconte le batteur.

Le groupe a résolu le problème en ajoutant non pas un, mais deux quatuors à cordes. Et comme il s'agit d'une carte blanche, il y aura évidemment des invités. Mais motus et bouche cousue sur leur identité. Tout ce qu'on sait, c'est que ce seront des artistes francophones.

Quant au menu musical, ce sera un mélange de tout ce que Half Moon Run a enregistré depuis une décennie [l'année 2022 est d'ailleurs celle du dixième anniversaire de son opus 1, *Dark Eyes*].

«Ce disque dure une quarantaine de minutes et je me

rappelle comment c'était difficile, à l'époque, de donner un spectacle complet. Il fallait vraiment jouer tout ce qu'on connaissait», commente-t-il, heureux que son trio puisse maintenant piger dans trois albums et deux microalbums.

C'est à Sherbrooke que se terminera cette tournée canadienne estivale, le 19 juillet, à la Fête du lac des Nations. Bonne nouvelle pour ceux et celles qui ne pourront aller dans la capitale : Half Moon Run apportera en Estrie quelques éléments de son spectacle de Québec, dont un des deux quatuors à cordes.

«Ce sera comme le show de la victoire pour cette tournée-là.»

### REDEVENIR TROIS

Victoire, notamment, d'avoir réussi la transition de quatre à trois membres, après le départ, il y a deux ans, d'Isaac Symonds. On peut d'ailleurs se demander s'il n'y a pas eu, pour Half Moon Run, un deuil à faire quant à la sophistication de sa musique.

Half Moon Run est en train de rattraper tous les rendez-vous manqués de 2020. Devon Portielje, Conner Molander et Dylan Phillips se préparent, à leur passage au Festival d'été de Québec le 17 juillet, à donner leur plus gros show en carrière.

— PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

«Ça a été un peu difficile au début, avoue Dylan. On peut dire que c'était un casse-tête. Mais une fois qu'on a eu trouvé la solution au casse-tête, ce n'était plus qu'une question de pratique», résume celui que cette soustraction a le plus affecté, car Isaac était souvent son principal partenaire pour la section rythmique.

Le musicien a donc dû développer un peu plus ses talents d'homme-orchestre.

«Par exemple, dans un passage où je devais jouer du clavier avec mes mains et de la batterie avec mes pieds, Isaac jouait aussi de la batterie de son côté pour m'appuyer.

«Aujourd'hui, si je dois jouer du folk kit juste avec mes pieds, je dois être plus souvent comme un *one-man band*. En même temps, Devon et Connor sont plus libres sur la scène, ils peuvent courir partout, c'est devenu très physique.

«L'important est que nous ayons trouvé la manière de faire fonctionner les choses. Et je ne me sens pas pogné par tout ce que j'ai à faire : je peux encore respirer dans la musique et avoir du fun.»

Il y a quand même fallu faire des choix avec certaines chansons et cibler les passages qui ont le plus besoin que l'on mette la gomme.

«Il y a des parties pour lesquelles ce n'est pas nécessaire de faire trop de choses. Il vaut mieux miser sur l'expression et l'émotion dans les passages les plus importants.»

Dylan a d'ailleurs demandé à ses amis et proches si, selon eux, il manquait quelque chose depuis que le groupe était redevenu trio. «Au contraire, tout le monde dit que c'est même mieux. Comme si nous étions prédestinés à ça.»

Au lendemain du spectacle de Sherbrooke, Half Moon Run souhaite consacrer août, septembre et octobre à la réalisation de son prochain opus, déjà bien avancé. L'objectif est de réussir à le terminer juste avant la costaute tournée européenne (20 concerts en 26 jours) de novembre. Sortie espérée en 2023.

Qui sait? Peut-être que cet album contiendra la première chanson en français de Half Moon Run? lance-t-on à Dylan... qui fait comprendre que cet élément ne dépend pas uniquement de lui.

«Je suis celui qui parle français dans le groupe, mais je ne suis pas celui qui chante!»

# MODE.

# NOS ESSENTIELS



**CAROLINE GRÉGOIRE**  
Collaboration spéciale  
carolinegregoire@lesoleil.com



2



5

## POUR LA BAINNADE

Le Mag vous propose ses coups de cœur colorés pour profiter de la saison de la baignade.

1 Bain doux lavant pour cheveux de Authentic Beauty Concept, 35 \$ en salon  
— PHOTO AUTHENTIC BEAUTY CONCEPT

2 Verres solaires RayBan, 139 \$ — PHOTO RAYBAN

3 Chapeau Outdoor Research, 42,99 \$ chez Altitude Sports  
— PHOTO OUTDOOR RESEARCH

4 Maillot short Oh Buoy de Saxx, 80 \$  
— PHOTO SAXX

5 Maillot une pièce Malai, 178 \$ chez Bikini Village  
— PHOTO BIKINI VILLAGE

6 Sandales Teva, 79,99 \$ chez Altitude Sports  
— PHOTO TEVA

7 Filtre solaire Laneige Hydro UV fps 50+, 39 \$ chez Sephora  
— PHOTO LANEIGE

8 Serviette en microfibre, 22 \$ chez Décathlon  
— PHOTO DÉCATHLON

9 Encre hydratante pour les lèvres Poutsicle de Fenty, 30 \$ chez Sephora  
— PHOTO FENTY BEAUTY



3



4



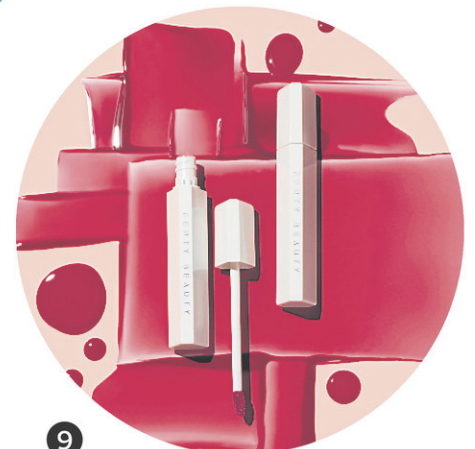
8



6



7



9

1

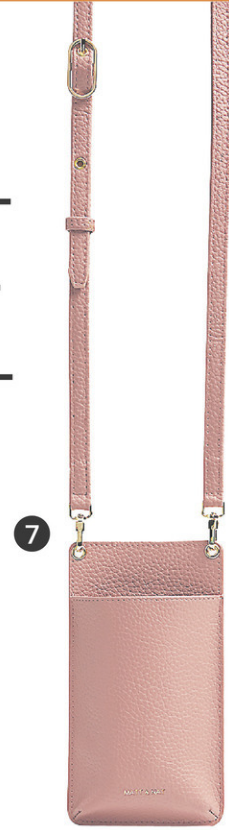


# POUR L'ÉTÉ



**POUR LES SORTIES ESTIVALES**

L'été 2022 sous le signe du divertissement. Du spectacle en plein air jusqu'au grand festival, l'occasion est idéale pour passer un bon moment. *Le Mag* vous présente ses essentiels stylés pour profiter du spectacle.



1 Gourde d'eau pliable Stojo, 39,95 \$ chez Linen Chest — PHOTO STOJO

2 Lunettes fumées surdimensionnées, 19,99 \$ chez Simons — PHOTO SIMONS

3 Sac multifonction Cotopaxi, 74,99 \$ chez Altitude Sports — PHOTO COTOPAXI

4 Élixir de beauté par Caudalie, 30 ml, 22 \$ en pharmacies — PHOTO CAUDALIE

5 T-shirt stylé de la micro collection «Girl Power» de Moni Amuli, 75 \$ en ligne au moniamulicouture.com — PHOTO MONI AMULI COUTURE

6 Palette d'ombres pailletées Stoned Vibe de Urban Decay, 69 \$ chez Sephora — PHOTO URBAN DECAY

7 Pochette pour téléphone cellulaire, 55 \$ chez Simons — PHOTO SIMONS

8 Eau de toilette Vanille Coco de Comptoir Sud Pacifique, 120 \$ pour 100 ml chez Sephora — PHOTO COMPTOIR SUD PACIFIQUE

9 Basket haut Sk8 Hi de Vans, 100 \$ chez Little Burgundy — PHOTO VANS

# HORTICULTURE



**LARRY HODGSON**  
Collaboration spéciale

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

## AUGMENTEZ LA PART DES VÉGÉTAUX À ENTRETIEN RÉDUIT

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

### ► Les moins exigeants : les arbres

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

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



# ÉVOLUER VERS UN TERRAIN QUI NÉCESSITE MOINS D'ENTRETIEN

### ► Deuxième place : les arbustes

Les arbustes demandent à peine plus de soins que les arbres. Après la plantation initiale et les arrosages la première année, il n'y a presque rien à faire. Personnellement, mon terrain est surtout composé d'arbustes, justement pour cette raison : la sainte paix!

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

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



un arbuste robuste et rustique que ne nécessite aucune attention l'automne et l'hiver!

Mais le pire exemple de l'abus d'un arbuste est la haie taillée! On prend un arbuste parfaitement capable de pousser sans attention et on commence à le couper de tout bord, tout côté. J'appelle une haie taillée «20 ans de travail acharné». D'ailleurs, après 20 ans de soins méticuleux, la plupart des haies sont tellement stressées par ces interventions qu'elles sont finies, presque irrécupérables, et il faut donc recommencer à zéro.

Pourquoi ne pas planter plutôt une «haie libre» plutôt qu'une

haie taillée? Vous plantez des arbustes en ligne et vous les laissez pousser, tout simplement. Oui, une telle haie sera plus large qu'une haie constamment taillée, mais tellement plus commode! Et vraiment zéro entretien!

Là où les arbustes diffèrent des arbres est que la plupart «se fatiguent» après 7 à 12 ans environ. Ils deviennent trop denses en haut et trop minces en bas et commencent à fleurir moins. C'est là qu'on fait une «chirurgie majeure» : une taille de rajeunissement. Vous rabattez l'arbuste à 15 à 40 cm du sol... puis il repousse tout seul et reste beau encore 7 à 12 ans. Puis vous le

répétez. Zéro travail annuel; mais une bonne grosse journée de travail chaque décennie... ce n'est pas si pire, non?

### ► Entretien intermédiaire

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

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

De plus, les annuelles finissent par coûter très cher aussi, même si leur coût initial est moindre que celui des



insectes et les maladies, etc. Vraiment, on n'en finit plus d'intervenir. Je me sens stressé juste à y penser!

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

#### Voici quelques idées :

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

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

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

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

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

autres végétaux, juste du fait qu'il faut toujours les remplacer.

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

#### ET LA PELOUSE?

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

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

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

**1** L'entretien de son terrain peut paraître important, mais il y a moyen de le réduire considérablement.

— PHOTO 123RF/MAXOIDOS

**2** La protection hivernale : inventée spécialement pour vous faire travailler inutilement. — PHOTO

123RF/MICHELE URSI

## RÉPONSES À VOS QUESTIONS



Plate-bande envahie d'herbe aux goutteux. Notez les feuilles vertes découpées et les fleurs blanches en ombelle. —

PHOTO DANIELE AUDET

### ENCORE L'HERBE AUX GOUTTEUX!

**Q** Ma plate-bande est envahie chaque année par cette plante. Je m'efforce de la déraciner le plus possible, mais elle est tenace.

— **Danièle**

**R** Il s'agit de l'herbe aux goutteux (*Aegopodium podagraria*), une plante couvre-sol fort populaire qui devient rapidement une mauvaise herbe redoutable. D'origine européenne, elle s'est échappée de la culture à beaucoup d'endroits à travers le monde, dont au Canada.

On voit habituellement la forme panachée (à feuillage marbré de blanc) en culture, mais quand la plante se ressème, cela donne des plantes entièrement vertes, comme la vôtre. La plante se répand rapidement par rhizomes souterrains et pose une menace écologique majeure, car elle anéantit la végétation indigène et convertit le secteur en une monoculture. Un jour, notre planète risque de devenir un vaste tapis d'herbe au goutteux si les humains n'agissent pas pour l'arrêter! Malgré cela, on trouve encore l'herbe aux goutteux en vente dans toutes les jardinerie. Clairement, il faut la bannir... mais aucune instance gouvernementale ne bouge sur le dossier, et cela, depuis plus de 40 ans.

Comment s'en débarrasser? Il n'y a pas de façon facile. Même les herbicides puissants comme le dicamba et le glyphosate (Roundup) ne

parviennent pas à l'éliminer complètement. L'arrachage tend à augmenter le problème, car le moindre morceau de rhizome resté en terre devient une nouvelle plante. Il y a l'occultation — couper tout soleil à la plante — qui fonctionne, mais c'est un processus lent. Il faut, dès la fonte des neiges, couvrir tout le secteur infesté d'une toile noire qui exclut toute lumière. D'ailleurs, couvrez au-delà du secteur originalement infesté d'au moins 30 cm pour arrêter tout rhizome vagabond qui essaierait de s'échapper de l'ombre de la toile en poussant latéralement. Aussi, il faut une véritable toile noire, une bâche, qui exclut toute lumière. Un géotextile noir ne conviendra pas : il laisse passer de la lumière. Laissez la toile d'occultation en place 12 mois. Après, si à un endroit ou deux, une petite plantule d'herbe

au goutteux pâle et sérieusement affaiblie réussit à sortir de terre, arrachez-la. Ce sera le coup de grâce. Par la suite, vous pourriez replanter ce que vous voulez à l'emplacement.

#### Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à [courrierjardinierparesseux@yahoo.com](mailto:courrierjardinierparesseux@yahoo.com)

Par courrier à

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



### ENTRETIEN HORTICOLE À FAIRE CETTE SEMAINE

➤ Pour éloigner les oiseaux et tamiser des petits fruits, installez un filet protecteur quand ils s'approchent de la maturité.

➤ Assurez-vous que vos tomates ne manquent jamais d'eau, sinon elles peuvent fendiller.

➤ Récoltez et faites sécher les feuilles de fines herbes quand vous voyez des boutons floraux, car leur goût est alors à son plus intense.

➤ Les limaces peuvent se cacher sous les pots de vos plantes. Vérifiez quotidiennement.

# RECETTES PRATIQUES



PHOTOS TIRÉES DU MAGAZINE 5 INGRÉDIENTS, 15 MINUTES, AOÛT 2022, VOL. 13, NO. 03, PRATICO-PRATIQUES

## Alternative

Au lieu d'une tostada, vous pouvez utiliser six croustilles de maïs placées en cercle, pointes vers le centre.

## LA RECETTE DE LA SEMAINE

# TACOS-WRAPS CROUSTILLANTS

Préparation : 25 minutes • Cuisson : 24 minutes • Quantité : 8 portions (4 tacos-wraps)

### INGRÉDIENTS

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 450 g (1 lb) de bœuf haché mi-maigre
- 1 oignon haché
- 1 sachet d'assaisonnements pour tacos de 24 g
- 4 grandes tortillas
- 375 ml (1 ½ tasse) de cheddar jaune râpé
- 4 tostadas
- 160 ml (2/3 de tasse) de crème sure 14 %
- 375 ml (1 ½ tasse) de laitue iceberg émincée
- 2 tomates épépinées et coupées en dés
- 4 petites tortillas

### PRÉPARATION

- 1** Dans une poêle, chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile à feu moyen. Cuire le bœuf et l'oignon de 5 à 7 minutes, en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère de bois.
- 2** Ajouter les assaisonnements pour tacos et 125 ml (1/2 tasse) d'eau. Poursuivre la cuisson de 3

à 4 minutes, jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que la viande ait perdu sa teinte rosée.

**3** Déposer les grandes tortillas sur le plan de travail. Au centre de chaque tortilla, répartir la préparation à la viande et la moitié du fromage.

**4** Couvrir d'une tostada, puis garnir de crème sure.

**5** Ajouter la laitue, les tomates et le reste du fromage par-dessus. Couvrir d'une petite tortilla.

**6** Replier chaque grande tortilla vers le centre sur la petite en formant plusieurs plis pour bien sceller les tacos-wraps.

**7** Dans une poêle, chauffer le reste de l'huile à feu doux. Déposer un taco-wrap dans la poêle, côté avec des plis vers le bas, et presser légèrement à l'aide d'une spatule. Faire griller de 2 à 3 minutes de chaque côté. Transférer dans une assiette, puis répéter avec le reste des tacos-wraps.

**8** Au moment de servir, couper les tacos-wraps en deux.

[boutique.pratico-pratiques.com/produits/5-ingredients-15-minutes](https://boutique.pratico-pratiques.com/produits/5-ingredients-15-minutes)



Recette tirée du magazine 5 ingrédients, 15 minutes; Numéro d'août 2022, Vol. 13, No. 03, Pratico-pratiques

## PAR PORTION

Calories.....	476
Protéines.....	22 g
Matières grasses.....	30 g
Glucides.....	27 g
Fibres.....	3 g
Fer.....	2 mg
Calcium.....	284 mg
Sodium.....	672 mg

# CÔTELETTES DE PORC ET CITROUILLE RÔTIES SUR LA PLAQUE



Recette tirée du magazine *Gabrielle* Vol. 10, No. 06, Pratico-pratiques

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 25 minutes  
(au moment du repas)  
Quantité : 4 portions  
**Sans gluten / Se congèle**

## INGRÉDIENTS

- 4 côtelettes de porc de 150 g (1/3 de lb) chacune
- 1 petite citrouille coupée en quartiers
- 2 petits oignons rouges coupés en quartiers

- 225 g (1/2 lb) de choux de Bruxelles coupés en deux
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym frais haché
- 10 ml (2 c. à thé) de romarin frais haché
- 10 ml (2 c. à thé) de grains de coriandre moulus
- Sel et poivre du moulin au goût

## Pour la marinade

- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de paprika
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
- Sel et poivre du moulin au goût

## PRÉPARATION

**1** Dans un sac de congélation, mélanger les ingrédients de la marinade. Ajouter les côtelettes de porc dans le sac et remuer afin de bien les enrober de marinade. Retirer l'air du sac et sceller.

**2** Dans un autre sac de congélation, mélanger les quartiers de citrouille avec les oignons, les choux de Bruxelles, les fines herbes et les grains de coriandre. Saler et poivrer. Retirer l'air du sac et sceller.

**3** Déposer les sacs à plat au congélateur.

## La veille du repas:

**1** Laisser décongeler les sacs au réfrigérateur.

## Au moment du repas:

**1** Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).  
**2** Égoutter les côtelettes de porc et jeter la marinade.  
**3** Sur une ou deux plaques de cuisson tapissées de papier parchemin, déposer les côtelettes de porc et les légumes. Cuire au four de 25 à 30 minutes, en retournant les côtelettes et en remuant les légumes à mi-cuisson.

[boutique.pratico-pratiques.com/produits/gabrielle](http://boutique.pratico-pratiques.com/produits/gabrielle)



PHOTO TIRÉE DU MAGAZINE GABRIELLE VOL. 10, NO. 06, PRATICO-PRATIQUES

## BABA GHANOIJ

Cette recette méditerranéenne est excellente en trempette pour les légumes et les pitas, ou pour remplacer la mayo dans les sandwiches. Si la saison le permet, faites cuire l'aubergine sur le barbecue pour ajouter un bon petit goût de fumée.



Recette tirée du livre *Miss Conserves Tome 2 - Mes nouvelles recettes coups de cœur*; Pratico-pratiques

- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron en bouteille
- 45 ml (3 c. à soupe) de tahini (beurre de sésame)
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de piment de Cayenne, au goût
- 1 gousse d'ail
- 1 goutte de fumée liquide
- Sel et poivre au goût

**1** Répartir la préparation dans les bocaux en laissant un espace libre de 0,5 cm (1/4 de po) entre la préparation et le rebord des pots.

**2** Plonger un ustensile dans les bocaux et le remuer afin d'éliminer toute bulle d'air. Au besoin, ajouter de la préparation.

**3** Stériliser à la casserole 10 minutes (pour des pots de 125 ml ou de 250 ml).

[boutique.pratico-pratiques.com/produits/miss-conserves-tome-2](http://boutique.pratico-pratiques.com/produits/miss-conserves-tome-2)

## PRÉPARATION

**1** Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

**2** Déposer les dés d'aubergine sur une plaque de cuisson et cuire au four 30 minutes, jusqu'à ce que la chair soit cuite.

**3** Dans une petite casserole, mélanger le reste des ingrédients. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 2 minutes à feu moyen-doux.

**4** Dans le contenant du robot culinaire, déposer la préparation. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

**Pour mettre en conserves, suivre les indications suivantes :**

## PAR PORTION

**1 pot de 125 ml**

Calories.....	134
Protéines.....	4 g
Matières grasses.....	9 g
Glucides.....	12 g
Fibres.....	5 g
Fer.....	1 mg
Calcium.....	65 mg
Sodium.....	14 mg

Préparation : 25 minutes  
Cuisson : 32 minutes  
Stérilisation : à la casserole  
Quantité totale : 500 ml (2 tasses)  
Temps de stérilisation : 10 minutes (pots de 125 ml et 250 ml)  
**Sans œuf / Sans produits laitiers / Sans noix / Végé**

## INGRÉDIENTS

- 1 grosse aubergine pelée et coupée en dés
- 60 ml (1/4 de tasse) d'eau

# en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



## ET BRILLE LE BURGER!



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### LE SAVIEZ-VOUS?

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



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

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

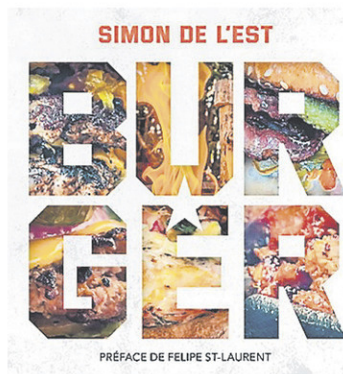
Le petit extra du recueil : un bouquet de sept cocktails qui s'invitent en fin de bouquin, imaginé par l'ami et client Barman Bruno (qu'on peut trouver sous ce pseudo sur les réseaux sociaux) pour savamment s'agencer à quelques-uns des burgers du livre. Mojito, Kentucky mule fumé, Giuseppe pamplemousse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

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

## BURGER

*Simon De L'est*

LES ÉDITIONS DE L'HOMME  
176 PAGES



Plusieurs restaurants offrent maintenant une version végétarienne du burger. — PHOTO 123RF

## TROIS AUTRES BOUQUINS QUI PIMPENT LE BURGER



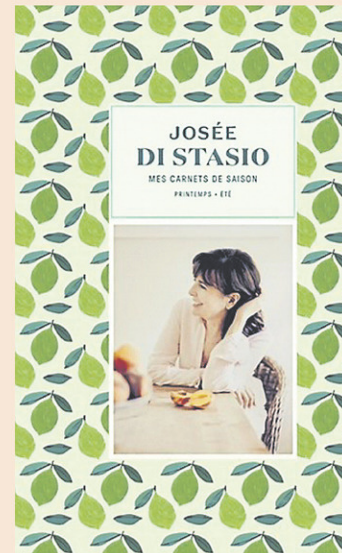
**FAST FOOD SANTÉ**  
*Geneviève O'Gleman*  
LES ÉDITIONS DE L'HOMME

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



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

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



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

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

## SAUCE VÉGANE POUR BURGER

(adaptée d'une recette tirée du livre *Chloe's Kitchen*)

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

### INGRÉDIENTS

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

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

## «BURGER WEEK»

### Bientôt une édition végétarienne

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

# PLANÈTEVINS

## VIN EN CALIFORNIE : LES RÉGIONS ÉMERGENTES



**NATALIE RICHARD**

Collaboration spéciale  
natalierichardmedia@gmail.com

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

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

### 1 LIBERTY SCHOOL CHARDONNAY CENTRAL COAST

19,95 \$ • 719443 • 13,5 % • 6,5 g/L

Si vous êtes déjà des amateurs du chardonnay de Mer Soleil qui profite des brises marines de Monterey et du soleil des Sant Lucia Highlands, vous allez adorer ce chardonnay de Liberty School. Il provient



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

exactement de la même région et il est vinifié dans le même chai. C'est une belle collaboration entre la famille Wagner, qu'on connaît surtout pour les vins Caymus, et la famille Hope de Paso Robles qui sont des alliés depuis de nombreuses années. D'ailleurs Liberty School était à l'origine une des marques de Caymus, rachetée par la famille Hope en 1996.

### 2 CHALK HILL CHARDONNAY SONOMA COAST 2020

25 \$ • 13678128 • 14 % • 3,3 g/L

Une expérience intéressante serait de comparer les chardonnays de différentes régions, comme celui-ci de Chalk Hill qui provient de la vallée de Russian River. Un terroir propice à la culture du pinot noir et du chardonnay, étant protégé de la chaleur grâce aux brouillards saisonniers et aux brises de l'océan pacifique qui

préservent la fraîcheur dans le vignoble. Le vignoble Chalk Hill y est établi depuis 50 ans au sein d'un spectaculaire domaine qui accueille les visiteurs pour des dégustations et des visites guidées.

### 3 DAOU PASO ROBLES 2021

27,95 \$ • 14977285 •

13,5 % • 3,3 g/L

Vous l'aurez deviné, les frères Daou, Georges et Daniel, sont d'origine libanaise. Pendant la guerre civile, leur famille a dû déménager dans le sud de la France et plus tard aux États-Unis où ils réalisèrent leur rêve d'acheter un vignoble en 1998, à Paso Robles. Parmi leur gamme de vin qui comprend surtout des rouges d'inspiration bordelaise, ce rosé produit à 95 % de grenache est d'inspiration provençale. Très aromatique aux effluves de rose et de jacinthe, bien balancé sur des notes de framboise

noire. C'est un vin qui a du corps avec une concentration et un taux d'alcool qui en fait un rosé gastronomique. À servir à table avec une salade de confit de canard ou une poitrine de poulet aux canneberges. 91 points de Wine Enthusiat. **B**

### 4 HAHN PINOT NOIR MONTEREY COUNTY

21,70 \$ • 13522908 •

14,5 % • 5,2 g/L

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

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

### 5 LE CIGARE VOLANT BONNY DOON CENTRAL COAST

24,95 \$ • 14 602 889 •

13,6 % • 2 g/L

Le créateur du Cigare Volant, le légendaire vigneron Randall Graham, voulait au départ produire du pinot noir, mais ce n'était pas le cépage idéal pour son terroir de Monterey. Donc pour retrouver la finesse qu'il admirait tant des vins de Bourgogne, il choisit la syrah en ajoutant au fil du temps à son assemblage d'autres cépages rhodaniens comme le grenache et le cinsault. On y trouve un nez très agréable de prune, de cassis avec des effluves de cacao et étonnamment beaucoup de fraîcheur en bouche et de l'amplitude sur des tannins qui ont du caractère. Bien que Randall ait vendu ses parts en 2020, il est toujours très présent dans la production et les dégustations avec l'équipe pour s'assurer que son œuvre soit toujours au top. Il évolue avec la relève qui a même fini par le convaincre de faire un vin orange... et il l'a aimé!!

### 6 TREANA CABERNET SAUVIGNON PASO ROBLES 2020

35 \$ • 13940974 • 14,5 % • 7,9 g/L

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

**B** BIO

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



# AS-TUVUÇA



PHOTOS MICHAEL PEDERSON

## DE L'ART MINIATURE SUR LE BITUME



**B**ien que faite principalement de béton et d'asphalte, la rue regorge de trésors artistiques qui ne requièrent qu'une créativité débordante. Souvent de taille miniature, les œuvres de l'artiste australien Michael Pederson charment le public par leur ingéniosité ainsi que leur message poétique, ludique et même absurde. Il arrive à transformer une simple plante en bordure de route, avec un peu d'imagination, en création inattendue qui vaut certainement le coup d'œil. Ne soyez donc pas surpris de voir un aéroport de pigeons ou une maison sur une rampe de parc. Ses idées lui viennent de ses longues marches à rêvasser avant de tomber face à face avec le lieu qui abritera sa prochaine création. Info : @miguelmarquezoutside sur Instagram **PHILIPPE CHABOT**

ures		Pigeon Arrivals	
Flight		Time	From
P 125		9:31	Skyscraper
P 542		9:33	Fountain
P 892		9:35	Statue
P 75		9:37	Picnic table
P 430		9:40	Puddle
			Flight
			P 568
			P 494
			P 32
			P 130
			P 273



# le petit P MAG.

Le coin  
lecture



Voici pour vous, jeunes mordus de lecture, une sélection de livres à ne pas manquer, choisis par des gens qui s'y connaissent!

## Dans les coulisses de l'édition : la grande aventure du livre



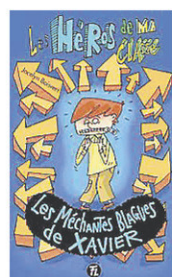
STÉPHANIE  
VERNET ET  
CAMILLE DE  
CUSSAC  
AROLA

Ah, le livre... Quel objet fantastique! Mais sais-tu par quels chemins il doit passer avant d'arriver jusqu'à toi? C'est à ce voyage que te convie le très complet *Dans les coulisses de l'édition : la grande aventure du livre*. L'autrice et l'illustratrice s'allient pour créer une véritable fête où rien n'est laissé au hasard. Chaque élément est réfléchi pour te permettre de découvrir les différents maillons de la chaîne du livre : de l'auteur au lecteur en passant par le

graphiste, la représentante, la critique littéraire, la bibliothécaire et bien d'autres. Le rôle de chacun est décrit et accompagné d'une foule de détails passionnants, autant écrits qu'illustrés. L'éditeur s'est visiblement fait plaisir en publiant ce magnifique ouvrage de grande taille et imprimé sur un beau papier épais!

**Sophie Loisel**  
Bibliothécaire  
à la Bibliothèque de Québec

## Les méchantes blagues de Xavier



JOCELYN  
BOISVERT  
ÉDITIONS FOULIRE

Oh non! Vous vous êtes encore retrouvé dans le bureau de la directrice, et ce n'est pas par amour pour elle, mais plutôt parce que vous avez fait pleurer Mira avec votre sens de l'humour unique. Or, cette fois-ci il pourrait y avoir des dommages. Il faut que vous réussissiez à passer la semaine sans visiter pour une énième fois la directrice, en serez-vous capable? Dans ce livre, c'est vous qui incarnez Xavier, un futur

humoriste qui doit apprendre à ne pas trop blesser son public. Il y a de multiples choix à faire, et une seule façon de réussir, heureusement, vous pouvez recommencer à volonté. Parfois, l'auteur donne son avis d'une façon très amusante. Ce livre ainsi que toute la série sont de belles lectures qui vous divertiront à coup sûr.

**Rose-Marie Cantin**  
Lectrice de 13 ans

## Raymie Nightingale : Un été marquant



KATE  
DICAMILLO  
SCHOLASTIC

Même si tout s'effondre autour d'elle depuis que son père s'est éclipsé avec l'hygiéniste dentaire, Raymie est déterminée à remettre son monde à l'endroit. Son plan est infallible : remporter le titre Mademoiselle du Centre de la Floride pour que sa toute nouvelle aura de célébrité ramène son père à la maison. Mais tout le monde sait que pour accomplir un tel exploit il faut savoir se distinguer par ses bonnes actions et faire tourbillonner un bâton de

majorette au-dessus de sa tête. Raymie pourrait accomplir l'impossible si ce n'était de l'ultrasensible Louisiana et de la corrosive Beverly qui lui mettent constamment des bâtons dans les roues. Mais se pourrait-il que ces deux pestes deviennent ses meilleures alliées? Ce qui est certain, c'est que l'été de Raymie risque d'être haut en couleur!

**Vicky Sanfaçon**  
Librairie Pantoute

RUBRIQUE ASSEMBLÉE PAR PHILIPPE CHABOT

## 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?**



- ① Un des sourcils de l'homme ② Une des poignées de porte ③ Une des lumières ④ La bande blanche sur la pompe à essence ⑤ La grosseur d'un des miroirs ⑥ Un cercle sur le chandail de la femme ⑦ Une des rails sur toit de la voiture

NOITUTOS

# SANDWICH TOUT GARNI!

## LES P'TITS CUISTOTS



**SOPHIE GRENIER-HÉROUX**  
Collaboration spéciale

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

Eh bien, cher cuistot, j'ai la parfaite idée pour toi. Ce mois-ci, je te dis comment réaliser une muffaletta, un pain garni de légumes grillés et marinés, de fromages et de charcuteries. C'est aussi amusant à faire qu'à manger! Je te propose ma version de ce classique qui tient son nom du pain rond et moelleux utilisé traditionnellement.

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



PHOTOS LE SOLEIL, YAN DOUBLET

## Muffaletta Donne six portions

### INGRÉDIENTS

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

### MÉTHODE

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### Pas de gaspillage!

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



## MASCATE

## LA CAPITALE DISCRÈTE

**JONATHAN  
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



## LE BOURLINGUEUR

La capitale d'Oman, Mascate, détonne avec la mesure de Dubaï, pourtant à moins de deux heures à vol d'oiseau.

Étendue, elle vacille entre traditions et modernité, un heureux mélange qui permet de passer des maisons traditionnelles à l'extravagance de l'Opéra royal ou du palais du sultan.

Déjà à l'arrivée, la gentillesse des Omanais déconcerte. À l'aéroport, on nous rend rapidement nos sourires et on nous offre des conseils pour notre séjour. Dans la file d'attente pour tamponner les passeports, j'accumule les recommandations. Oman, moins prisé des touristes que les Émirats voisins, sait bien traiter les visiteurs.

Mascate se parcourt surtout en voiture. Mais il faut savoir s'y retrouver entre les grandes routes qui relient les trois quartiers principaux, Ruwi, moderne, Mutrah et sa corniche, en bord de mer, et le Vieux Mascate, un enchevêtrement de rues, de vieilles maisons et de forteresses. Surtout, il faut planifier pour profiter des heures d'ouverture,

en matinée pour la Grande Mosquée, ou idéalement en soirée pour le souk de Mutrah. L'après-midi, trop chaud, peut-être une occasion de découvrir l'Opéra royal.

Celui-ci peut valoir le détour pour assister à un spectacle en soirée, alors que des troupes de partout dans le monde s'y produisent. Sinon, des tours guidés sont offerts pour découvrir le bâtiment de marbre blanc commandé par le sultan Qabous bin Saïd Al Saïd.

On aime en premier lieu son stationnement étagé, qui permet de garer la voiture à l'ombre, un détail d'une grande importance dans un pays aussi ensoleillé. En attendant le début d'une visite, on peut flâner dans les chics boutiques attenantes à l'opéra ou même manger dans un des restaurants haut de gamme de l'endroit. Les jardins entourant l'édifice sont aussi magnifiques.

L'Opéra lui-même, commandé en 2001 et inauguré 10 ans plus tard, compte sur une collection d'instruments impressionnante, dont certains, comme une guitare rappelant un visage



L'Opéra royal, majestueux, a accueilli des artistes internationaux de renom comme Andrea Bocelli et Plácido Domingo.

— PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

souriant, ont une forme tout à fait unique. À l'intérieur de la salle, un siège particulier est réservé pour le sultan, et le sultan seulement.

Le prix d'un tel édifice? « Quand c'est le sultan qui paye, on ne connaît jamais le prix », se limite à répondre le guide.

La construction de l'Opéra a été assurée par la même entreprise qui a érigé la Grande Mosquée, un monument incontournable qui n'ouvre aux visiteurs qu'entre 8 h et 11 h du samedi au jeudi. Il importe d'arriver plus tôt que tard, si on veut avoir le temps de flâner, et de prévoir

des vêtements appropriés couvrant les bras et les jambes. Les femmes et les filles de plus de sept ans doivent se couvrir la tête.

C'est une fois de plus le sultan Qabous qui a commandé le bâtiment pouvant accueillir 20 000 fidèles à la fois. Il s'agit, on s'en doute, de la plus grande mosquée du pays. On y trouve notamment le deuxième plus grand tapis tissé à la main au monde, un tapis persan de 70 m sur 60 m couvrant la salle de prière principale. On rapporte que 600 ouvrières y ont travaillé pendant plus de deux ans. Certaines sources rapportent même qu'il a fallu quatre ans de boulot.

La salle de prière est par ailleurs impressionnante pour son chandelier de 14 mètres dont on prend toute la mesure en se plantant tout juste en dessous. Avec ses 600 000 cristaux et ses 1122 ampoules, il pèse la bagatelle de 8,5 tonnes. C'est là qu'on fait un pas de côté pour le toiser plus longuement. On ne voudrait surtout pas qu'il nous tombe sur la tête.

Ce fameux chandelier a été le plus gros du monde jusqu'à l'inauguration de la mosquée Sheikh Zayed à Abu Dhabi.

Sinon, la vieille ville compte le Musée national, le palais du sultan et quelques forts. On s'y attarde moins que sur la jolie corniche de Mutrah, que longent des maisons à moucharabieh,

des cloisons ajourées qui permettent une aération naturelle. Si l'envie nous en dit, on peut parcourir les 4,5 km de la corniche jusqu'à un grand parc où sont installés quelques manèges pour enfants.

Dans la baie, on peut généralement voir une ou quelques boutres, des embarcations traditionnelles, et le yacht du sultan.

Le souk, pratiquement désert en après-midi, s'anime particulièrement en soirée. On n'y a pas encore pris les mauvais plis de sollicitation des touristes comme dans les autres grands marchés des pays avoisinants, ce qui permet de le parcourir sans une méfiance exagérée.

Après le coucher du soleil, les terrasses de la corniche deviennent très populaires. Mieux vaut réserver une table si on pense s'y poser, sans quoi on risque de se buter à des établissements pleins à craquer. Les touristes rencontrés avaient particulièrement un faible pour Bait al-Luban, un restaurant au décor traditionnel servant des plats omanais près du marché de poissons. Parce qu'il faut savoir s'émerveiller, on craque non seulement pour la cuisine et l'ambiance, mais aussi pour l'eau aromatisée à l'encens et le café traditionnel offerts gratuitement.

Il suffit donc d'une journée et demie bien remplie pour faire le tour des principaux attraits de cette capitale bien discrète.



L'Opéra royal, majestueux, a accueilli des artistes internationaux de renom comme Andrea Bocelli et Plácido Domingo.

— PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU