



MARIE-PIER DIAMOND

CINÉASTE, ARTISTE ET FEMME D'AFFAIRES

PHOTOSYLVAINMAYER

MUSÉE POP

*Michelle
Bélanger*

CES LIENS
QU'ON N'OUBLIE
JAMAIS

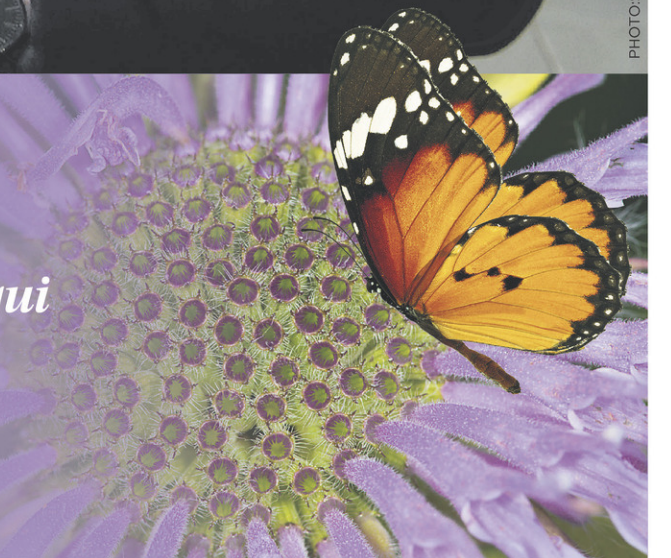


MUSIQUE

DE NOUVELLES
CORDES POUR
LE VENT DU NORD

HORTICULTURE

*Une vivace qui
coche toutes
les cases*



MARIE-PIER DIAMOND, CINÉASTE, ARTISTE ET FEMME D'AFFAIRES



JACINTHE LAFRANCE

jacinte.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

À 27 ans, Marie-Pier Diamond se décrit comme une jeune cinéaste autodidacte et atypique, tant par son parcours que par son traitement de l'image en mouvement. Mais c'est surtout son approche entrepreneuriale du septième art qui lui permet de lancer publiquement son premier court-métrage indépendant après l'avoir fait voyager dans différents festivals.

Le film *The Status Quo* sera offert au public sur les principales plateformes de vidéodiffusion à compter du 22 avril prochain. La production entièrement autofinancée par la réalisatrice et son partenaire scénariste, Frank Romeo, sera offerte gratuitement en guise de remerciement pour tout le soutien apporté à leur projet.

Quand on dit qu'un film est «indépendant», c'est qu'il n'a reçu aucune subvention pour être réalisé. Ses coproducteurs ont littéralement misé leurs économies sur ce projet qui deviendra éventuellement

leur carte de visite dans le milieu du cinéma.

«On n'avait pas beaucoup d'argent pour louer des places [de tournage]. On a été vraiment chanceux, parce que j'ai fait des recherches et les gens voulaient vraiment nous encourager», souligne Marie-Pier Diamond avec reconnaissance. La jeune femme originaire de Shawinigan s'est d'ailleurs tournée vers sa région pour y recueillir de nombreux appuis.

Certaines scènes du film ont ainsi

été tournées à Espace Shawinigan dans des locaux appartenant à la Cité de l'énergie - là où Marie-Pier Diamond avait signé son premier contrat comme vidéaste professionnelle. D'autres sont captées au bar Le Temple à Trois-Rivières, au Musée des Beaux-Arts de Québec et dans un condo neuf du promoteur Humaniti. «Il y avait une vue sur le centre-ville de Montréal et c'était exactement ce que ça nous prenait. On a été extrêmement chanceux.»

Côté éclairage, la compagnie

trifluvienne Audi-C lui a prêté certains équipements. «Beaucoup de gens se sont investis dans le film, des gens de la Mauricie. On a eu énormément de figurants. On a tourné une scène au bar Le Temple à Trois-Rivières et 35 personnes sont venues en veston-cravate pour correspondre au scénario. La grosse scène qu'on a faite à Espace Shawinigan, il y avait une vingtaine d'autres figurants», raconte la cinéaste.

«Voici le résultat, merci de nous



Marie-Pier Diamond a coproduit et réalisé son premier film indépendant, *The Status Quo*.

— PHOTO: SYLVAIN MAYER

avoir aidés et d'avoir concrétisé de projet», c'est le message qu'envoie Marie-Pier Diamond en rendant



«Exprimer mes émotions et exprimer les émotions des autres, ça me fait vibrer. Je n'ai pas l'impression que je travaille. Jamais, jamais. C'est comme une mission de vie, un besoin essentiel. Quand je suis en tournage, je ne travaille pas, je m'amuse»

— Marie-Pier Diamond



Marie-Pier Diamond — PHOTO: SYLVAIN MAYER

son film disponible, assorti d'un montage sur les coulisses de sa production.

THE STATUS QUO: UNE DYSTOPIE POST-PANDÉMIQUE

Le court-métrage de 20 minutes dont le scénario repose sur une fiction dystopique s'est frayé un chemin dans les sélections officielles du festival Émergence et du Santa

Monica Film Festival. Il a aussi reçu trois nominations au Utah Film Festival. Alors que le film de Marie-Pier Diamond était en lice dans les catégories meilleure réalisation et meilleure cinématographie, c'est plutôt pour la qualité de ses effets spéciaux que *The Status Quo* a recueilli les honneurs en Utah.

«J'ai imaginé les effets et j'ai travaillé avec deux artistes VFX, Stéphane Picotte et Kamran Chahkar. Eux, ils ont tout designé ça à l'ordi et ils ont concrétisé cette vision. Le crédit des effets spéciaux leur revient», précise la coproductrice et réalisatrice du film. Quand on voit défiler les codes sur les écrans transparents ainsi créés de façon virtuelle, l'apparence de réalisme est saisissante.

Cet univers futuriste où évoluent des personnages entièrement contrôlés par l'omnipotent Orbis Pharma ayant mis au point une «pilule de conformité», traitement obligatoire pour tous, il a pris forme dans l'imaginaire des deux coproducteurs: Marie-Pier Diamond et Frank Romeo.

En début de pandémie, les deux amis prennent l'air, assis sur un banc de parc; ils improvisent, se mettent à laisser aller leur imagination: «Supposons que la vie qu'on avait avant, on ne la retrouve plus jamais et que le statu quo prenne le dessus? Qu'on en vienne à vivre dans une société complètement différente?»

Un an et demi plus tard, leur vision prenait vie à l'écran.

En un après-midi, le concept était développé dans ses grandes lignes, les personnages et leurs mésaventures précisés. Entre les mains de Frank Romeo, un scénario de 20 pages a pris forme. À partir de là, l'univers du film pouvait se déployer dans l'imaginaire de Marie-Pier Diamond.

«Ça m'a beaucoup inspirée... c'était surtout des "vibes cyberpunks"», lance-t-elle avant d'expliquer cet esthétique qu'elle représente au cinéma. «C'est un style de cinématographie, d'univers un peu futuriste, avec des effets spéciaux. Un style de musique électro un peu trash. Des inspirations d'un monde un peu dystopique et atypique.»

Le résultat est à la mesure de cette vision: d'une froideur à glacer le sang.

«Ce projet-là, je m'en sers comme carte de visite. J'ai beaucoup appris de ce projet. Je pense que j'ai livré un produit extrêmement professionnel, surtout pour un premier», s'avoue Marie-Pier Diamond, satisfaite des succès obtenus.

AUDACE ET AMBITION

«Exprimer mes émotions et exprimer les émotions des autres, ça me fait vibrer. Je n'ai

pas l'impression que je travaille. Jamais, jamais. C'est comme une mission de vie, un besoin essentiel. Quand je suis en tournage, je ne travaille pas, je m'amuse», considère la jeune femme.

Jeune adolescente renfermée, Marie-Pier Diamond a découvert dans cette passion un moyen d'exprimer ses émotions, elle qui les gardait plutôt à l'intérieur. De fil en aiguille, son talent s'est exercé devant l'ordinateur de ses parents avec un simple logiciel de montage vidéo. Son sens du rythme s'est vite fait remarquer.

Avant de réaliser son court-métrage *The Status Quo*, Marie-Pier Diamond s'était fait la main notamment en publicité, en tournant des vidéos corporatives comme celles du FestiVoix (2016) ou du Grand défi Pierre Lavoie (2019) et en signant la réalisation de séries documentaires comme *Les Tatoueuses* et *Alexis le randonneur*.

Mais elle ne cache pas son ambition de joindre les ligues majeures du cinéma, de tourner ses propres longs-métrages pour le grand écran.

En attendant les projets de cette nature, elle continue de faire ses preuves avec détermination: «Quand t'as pas de budget et que tu fais tes preuves dans l'industrie, il faut que tu fasses preuve d'ingéniosité, il ne faut pas que tu te décourages et il faut que tu fonces», affirme Marie-Pier Diamond.

Faire plus avec moins: «C'est ça la magie du cinéma et ça fait partie du domaine de faire avec ton budget». Surtout quand, au final, le spectateur n'y voit que du feu.

«Je veux être un exemple pour les jeunes de la relève: tu peux partir de rien, tu peux partir d'une passion à 11 ans dans ta cave avec la caméra de voyage de ta mère, et tu peux terminer avec un film qui est reconnu dans les festivals à travers le monde et en pouvant vivre de ta passion», lance la jeune femme comme message d'encouragement.

Pour le moment, le film *The Status Quo* est un pur investissement dans sa propre réputation de cinéaste, un investissement qui paie déjà, ne serait-ce que dans les regards attirés par sa seule bande-annonce.

Ce qui nous amène à nous interroger: Marie-Pier Diamond est-elle plus artiste ou femme d'affaires?

«Au début j'étais plus une artiste et j'étais très naïve», dit-elle en avouant s'être fait avoir par certains mauvais payeurs. «Je suis partie d'une artiste qui n'a pas eu le choix de devenir une femme d'affaires, parce qu'il n'y a pas juste l'art, il y a la business. C'est ces deux côtés-là que j'ai appris à gérer», dit-elle.

MICHELLE BÉLANGER À LA TÊTE DU MUSÉE POP

CES LIENS QU'ON N'OUBLIE JAMAIS



FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

C'est une sorte de retour au bercail qu'a réalisé Michelle Bélanger en venant s'installer à Trois-Rivières et au Musée POP après sept ans à la tête du Musée de la nature et des sciences de Sherbrooke. En entrevue, le sourire et l'humeur enjouée de la nouvelle directrice générale parlent d'un heureux retour aux sources.

Pourtant, le Musée POP qu'elle mène dorénavant se compare au précédent en termes d'importance. Pourquoi donc le Musée POP? Pourquoi Trois-Rivières? «Il y a eu l'appel de la région, c'est sûr, mais également l'appel de la collection Robert-Lionel-Séguin, répond-elle. Celle-ci m'interpelle énormément; j'estime qu'il y a beaucoup à faire pour sa diffusion. Je dirais aussi la vocation du musée POP, plus large que celle du Musée de la nature et des sciences de Sherbrooke. C'est très vaste, la culture populaire, c'est un immense terrain de jeu.»

Les liens d'amitié tissés au sein de la communauté culturelle trifluvienne à l'époque où elle dirigeait le Musée des Abénakis d'Odanak ont pesé d'un poids que la pure logique ne saurait évaluer. Elle l'admet volontiers. «J'ai noué de très belles amitiés à Sherbrooke, mais il reste que mon réseau est ici. Quand le poste s'est ouvert, j'ai immédiatement reçu plein de courriels d'amis du coin pour me le faire savoir.»

Sans que cela réponde à un plan, son parcours se construit par cycles de sept ans, calcule-t-elle. Sept années au Musée des Abénakis, sept autres à Sherbrooke. «Selon ce cycle, au terme de mon mandat ici, je serai rendue à l'âge de la retraite. Ça tombe bien : c'est



justement le temps que ça prend pour bien faire les choses.»

Michelle Bélanger n'est officiellement entrée dans «son» musée qu'il y a deux mois, assez pour y prendre ses marques, systématiquement. «La première chose, c'était évidemment de rencontrer l'équipe et de me familiariser avec eux. C'est mon premier coup de cœur. C'est une équipe extraordinaire qui compte des gens fidèles, expérimentés, très compétents et

des jeunes super impliqués. Je suis vraiment choyée.»

Choyée également par l'état de santé dans lequel sa prédécesseure a laissé l'institution. «Tout le monde le sait, Valérie (Therrien) a fait un travail extraordinaire. Elle a mis de l'ordre dans les finances, a donné un second souffle au Musée et elle l'a laissé en excellente santé. Maintenant, c'est à mon tour non seulement de poursuivre ce travail mais d'apporter ma couleur.»

POPULAIRE

Sa couleur? «Pour moi, répond l'ancienne présidente de la Société des Musées du Québec, c'est d'abord le mot populaire qui prime. Un musée est un lieu de rassemblement pour tout le monde. Quand le gouvernement a mis en place la gratuité dans les musées le dimanche, j'ai clairement constaté une différence de perception à Sherbrooke. Les gens ont découvert un endroit

ludique et intéressant et non pas un lieu austère destiné à l'élite comme plusieurs le voyaient auparavant. Ce changement de perception est primordial selon moi.»

De voir qu'au Musée POP, le volet des visites scolaires est rempli à ras bord jusqu'aux prochaines vacances ne pourrait lui faire plus plaisir. «On va atteindre une fréquentation record côté scolaire en 2022-2023. On a battu des records de fréquentation générale en



«La première chose, c'était évidemment de rencontrer l'équipe et de me familiariser avec eux. C'est mon premier coup de cœur. C'est une équipe extraordinaire qui compte des gens fidèles, expérimentés, très compétents et des jeunes super impliqués. Je suis vraiment choyée.»

— Michelle Bélanger

pour la majorité. Savoir ce qu'ils aiment, ce qu'ils recherchent. «On est en train de travailler sur la prochaine exposition jeunesse qui va remplacer *LADN des superhéros*. On a des concepts en tête et je voulais notamment les tester auprès des visiteurs. On a beau avoir la meilleure idée en théorie, si le public ne se l'approprie pas, notre mandat n'est pas rempli.»

Soudainement, *Viens swinger au musée* lui vient en tête. C'est un projet de francisation invitant les membres des diverses communautés culturelles à venir à l'institution de la rue Laviolette pour parfaire leur apprentissage du français. «Les gens des communautés culturelles ne fréquentent pas nécessairement beaucoup les musées québécois or, c'est l'endroit idéal où s'imprégner de la culture de leur

communauté d'accueil pour mieux la comprendre.»

DES PROJETS

À nouveau mandat, nouveaux projets. Sachez, déjà, que la collaboration avec le FestiVoix et sa scène de la cour de la Vieille prison se poursuivra et que la dg compte en tisser avec d'autres événements culturels ou attractions touristiques. «Ce qui est typique à Trois-Rivières, c'est que le milieu culturel et touristique est tissé serré : les événements collaborent beaucoup les uns avec les autres parce que tout le monde y gagne. Sans pouvoir préciser quelle forme ça prendra, je sais qu'il y a encore plein de choses à développer de ce côté.»

Elle a aussi identifié des priorités auxquelles s'attaquer. «Il y a un projet de mise à niveau technique des trois bâtisses du Musée: la Vieille prison, le musée lui-même et la réserve sur le boulevard des Forges. Il faut revoir tous les systèmes mécaniques, électriques, etc. Il faut être en mesure de conserver le plus adéquatement possible la précieuse collection. On en est à faire les demandes auprès du ministère de la Culture et des Communications pour espérer entreprendre les rénovations vers la fin de 2024.»

TOURISME ET CLIENTÈLE LOCALE

De mémoire, elle estime à 50% ou 60% la portion de la clientèle constituée de touristes. «Avec tous

que la clientèle locale vienne nous voir. La fréquentation globale est en hausse, on pense atteindre les 70 000 visiteurs cette année; ce ne sont pas que les touristes qui créent cette tendance.»

Elle estime que la programmation actuelle remplit bien sa part de la mission. Même sans mégasuccès façon *La petite vie* pour faire courir les foules. «On tire très bien notre épingle du jeu sans compter forcément sur des énormes blockbusters. *Attache ta tuque*, c'est un gros succès, comme *LADN des superhéros*. Il ne faut pas oublier la Vieille prison qui continue d'être très populaire.»

Du coup, elle révèle que de nouvelles activités en soirée prendront place dans les vieux murs à partir de fin avril, début mai. On en saura plus très bientôt mais sachez qu'il y sera question des années troubles de Trois-Rivières, à l'époque de la prohibition alors que les activités illicites fleurissaient dans une Trifluvie délinquante.

On va donc s'adresser davantage à une clientèle adulte. «Tous les musées veulent attirer la tranche d'âge qui nous échappe présentement : les 18 à 35 ans. Les gens viennent quand ils sont jeunes, à l'école, mais on les perd pendant les années qui suivent. Heureusement, ils reviennent nous voir par la suite sauf qu'il faudrait quand même combler ce trou-là.»

Par ailleurs, le Musée POP fête ses 20 ans cet été à travers une programmation spéciale où le public d'ici pourra se remémorer 20 années parfois tumultueuses. On prévoit une série d'activités extérieures dont on va dévoiler la teneur un peu plus tard. Prévoyez des chaises pliantes pour du cinéma en plein air.

«On va les axer sur la place qu'occupe le Musée POP dans la communauté», précise Michelle Bélanger, résolument fidèle à son credo. Comme elle est demeurée fidèle à son réseau d'ici aujourd'hui plus riche de son retour.



En acceptant le poste de directrice générale du Musée POP, Michelle Bélanger revient au bercail, en quelque sorte, dans une région qu'elle a bien connue il y a sept ans. —

PHOTO: STÉPHANE LESSARD

La nouvelle directrice générale du Musée POP s'attaque déjà au projet de mise aux normes des trois bâtiments de l'institution. — PHOTO:

STÉPHANE LESSARD

janvier et février tout comme lors de la dernière semaine de relâche. Aussi étonnant que ça puisse paraître, on voit encore plein de gens qui viennent pour la toute première fois. Il est encore pertinent et important de développer des activités directement en lien avec la communauté pour créer un attachement.»

Lors de la semaine de relâche, elle a pris un samedi pour simplement rencontrer les visiteurs, en famille

les attraits que Trois-Rivières a développés ces dernières années, il est évident qu'on va tout faire pour en profiter, mais il faut aussi

DE NOUVELLES CORDES POUR LE VENT DU NORD

FRANÇOIS HOUDE

fhoude@lenouvelliste.qc.ca

Malgré ce que d'aucuns pourraient croire, la musique traditionnelle est en constante évolution, toujours prête à se renouveler et peu de groupes l'incarnent comme Le Vent du Nord. La nouvelle expression de ce dynamisme est un album d'une facture inédite pour eux : *Les voix du vent avec cordes et piano*.

Dans ce nouvel opus, sorte de second cadeau de vingtième anniversaire d'existence, le groupe reprend des chansons de ses huit albums originaux dans une nouvelle formule : appuyé strictement par un quatuor à cordes et un piano. Les membres du groupe ne s'investissant ici que par leurs voix.

«L'idée de rapprocher notre musique de la musique classique flotte dans l'air depuis des années, explique le violoniste André Brunet. Philippe Prud'homme est un pianiste classique virtuose qui a été mis en contact avec la musique traditionnelle à travers notre groupe et il est resté un proche collaborateur. Il estime qu'on doit être un groupe de référence en musique traditionnelle au Québec.

«Pour lui, le lien entre le classique et la musique traditionnelle existe partout dans le monde et dans l'œuvre de nombreux grands compositeurs classiques souvent inspirés de chants folkloriques de leur pays pour de grandes œuvres. Philippe voulait que, comme lui, les musiciens classiques écoutent cet album et soient touchés.

«On a évidemment adhéré à son idée. Philippe a ciblé les pièces qui se prêtaient le mieux à un accompagnement piano de son cru alors qu'Olivier Demers a eu le mandat de signer les arrangements des cordes pour les marier au piano. Les cordes viennent en quelque sorte remplacer nos instruments à nous.»

Il faut savoir que le Vent du Nord a déjà présenté une série de spectacles accompagné par le Quatuor Trad composé d'Émilie Brûlé (violin), Sophie Coderre (violoncelle), Josiane Laberge (alto) et Marie-Pierre Lecault (violin). Une version de certaines de leurs pièces en arrangements symphoniques a également vu le jour et donné lieu à des spectacles à grand déploiement.

Le défi imposé par cette nouvelle mouture n'était pourtant



pas banal et il appert que la formule offre une toute nouvelle texture aux onze chansons choisies. «Ça confère une autre couleur, plus romantique, envoûtante, même, je dirais, estime André Brunet. Olivier a vraiment sorti beaucoup de matière par ses arrangements.

«Par exemple, dans *La mère à l'échafaud*, histoire dramatique d'une femme qui s'apprête à affronter son bourreau, les cordes viennent ajouter un côté mélancolique qui n'était là ni dans la version originale ni dans la version symphonique. Ça fait ressortir la nature tragique de l'histoire.»

MIEUX QU'UNE COMPILATION

Ce choix artistique quant à la teneur de l'album a été préféré à une simple compilation qui aurait pu apparaître judicieuse pour célébrer les 20 ans du groupe. «Fidèles à nos habitudes, on trouvait que c'était plus intéressant de revisiter des pièces, d'explorer de nouvelles avenues. On a ciblé les pièces en faisant le tour de chaque album pour offrir

un beau bouquet qui représente bien notre personnalité et notre parcours.»

N'ayant plus que leurs voix pour se faire justice, les gars du Vent du Nord ont dû affronter une certaine pression derrière les micros. «On a eu quelques journées de sérieuses répétitions, admet André Brunet. Moi, par exemple, je chante presque toujours en m'appuyant sur ce que je joue au violon. Là, je n'avais rien comme référence. On a travaillé la richesse de nos harmonies plus que d'habitude.

«Ç'a été un bel exercice d'humilité, rigole le violoniste. Ça nous prend ce genre d'exercice de temps en temps pour rester éveillés.»

La remarque est d'autant plus vraie pour le violoniste qu'il est et qui a pu apprécier davantage le travail de ses sœurs d'instrument. «Honnêtement, j'étais jaloux. D'abord, à cause de leur formation classique, je voyais comment elles étaient fortes techniquement.

«En plus, leur cohésion de groupe m'a frappé : elles ont vraiment un son d'ensemble qui

leur appartient avec leur propre phrasé, une articulation très précise et en même temps d'une très grande sensibilité. C'est magnifique d'entendre ça.»

UN RETENTISSEMENT

Les voix du vent avec cordes et piano sort à peine que le groupe a déjà certains échos puisqu'il en a présenté des extraits au traditionnel événement RIDEAU, rencontre annuelle des diffuseurs de spectacles québécois.

«Les réactions ont été excellentes et on a déjà conclu des contrats pour 2024. Évidemment, on espère attirer l'attention des diffuseurs surtout qu'une musique plus classique comme celle-là peut nous donner accès à des salles où on ne jouait pas avant. On a fait le lancement dans l'église de Saint-Antoine-sur-Richelieu et c'était absolument magnifique.»

Les compères croient également que l'album puisse avoir un bon retentissement outre-mer où ils sont très appréciés et en demande. «On est convaincu que ça va plaire notamment en France

Le nouvel album du groupe Le Vent du Nord réunit une belle brochette de musiciens qui sont, de gauche à droite, André Brunet, Simon Beaudry, Réjean Brunet, Émilie Brûlé, Josiane Laberge, Sophie Coderre, Philippe Prud'homme, Olivier Demers, Marie-Pierre Lecault et Nicolas Boulrice.

— PHOTO GENEVIÈVE NADEAU

et en Belgique, mais en termes de spectacles, ce n'est pas une formule adaptée aux nombreux festivals estivaux en plein air.

«Ça représente quand même un groupe de 10 musiciens en plus de notre technicien de son : dans un contexte où il en coûte de plus en plus cher pour voyager, ça peut être lourd en tournée.»

L'album est présentement offert via le site espaceparallele.ca/ au même titre que sur le site du groupe (leventdunord.com). On le retrouve sous forme numérique, évidemment, mais également en disque compact.

CANADA'S GOT TALENT

LE «GOLDEN BUZZER» POUR LA TROUPE DE VINCENT DESJARDINS



ROSIE ST-ANDRÉ

rst-andre@lenouvelliste.qc.ca

C'était une soirée haute en émotion à l'auditorium du Collège Laflèche mardi soir. Vincent Desjardins et quelque 200 personnes se sont réunies pour regarder la performance de la troupe Conversion du District V qui s'est mérité un «golden buzzer» à l'émission Canada's Got Talent.

Cette distinction n'est pas anodine. Elle permet aux 36 danseurs de se rendre directement en demi-finale de la compétition. Chaque juge a un seul bouton d'or par saison à utiliser, ce qui fait en sorte qu'une minorité a la chance de sauter certaines étapes.

La juge Trish Stratus est celle qui a donné cette opportunité à la troupe trifluvienne. «C'est le plus grand groupe de danse qu'on a eu sur cette scène. Trente-six corps qui bougent comme s'ils n'en étaient qu'un seul. C'était complètement grandiose. C'était une histoire si intime», a-t-elle dit les larmes aux yeux.

«Quand on a commencé à faire l'émission, je me suis fait demander : "Qu'est-ce tu veux voir sur scène?" et j'ai dit, je veux le ressentir. Je veux que mon coeur manque un battement. Je veux que mon coeur se serre. Et je le ressentais vraiment.»

LE FAMEUX BOUTON

À ce moment, elle s'est levée, et le public comprenait où elle s'en allait. Tout le monde s'est mis à applaudir, et avant d'appuyer sur le fameux bouton, elle s'est assurée que la troupe était prête. Au moment où les confettis dorés se sont mis à déferler, les danseurs se sont sautés dans les bras, la plupart en pleurant. Et avec raison.

«Au moment où ça a été tourné, j'étais parti en Arabie avec le Cirque du Soleil. J'étais à neuf heures d'intervalle avec ma gang. [...] Le coup de fil de ma gang, je l'ai eu à 4h du matin. Ils venaient d'avoir le golden buzzer, ils ont gardé des petits confettis dans



La troupe a mérité rien de moins que le bouton d'or. Cette distinction permet aux 36 danseurs de se rendre directement en demi-finale de la compétition. Chaque juge a un seul bouton d'or par saison à utiliser, ce qui fait en sorte qu'une minorité a la chance de sauter certaines étapes. — PHOTO: FACEBOOK

leur cellulaire», illustre le chorégraphe et propriétaire du studio de danse trifluvien.

RECETTE GAGNANTE

Leur numéro s'inscrit dans un continuum de réussites. En effet, la troupe a gardé la même recette gagnante que celle qui leur avait valu la première place au Hit The Floor à Lévis en 2022, soit celle où la musique a été créée à partir du battement de coeur de Milo, l'enfant de Vincent Desjardins.

«Ça a sorti avec beaucoup de larmes et de surprise. L'émotion était difficile à décrire pour certains. Le surplus d'énergie ou de stress qu'ils ont vécu dans la journée est ressorti après ce golden buzzer-là qui était très inattendu», raconte le chorégraphe.

Les danseurs ont non seulement livré une danse plus qu'impressionnante sur une trame sonore des plus uniques, mais ils ont surtout raconté une histoire. Celle de leur chorégraphe, qui a vécu des problèmes de fertilité avec sa conjointe, d'où la signification des plus touchantes avec son petit battement de coeur.

Le juge Howie Mandel n'a pas mâché ses mots non plus. «C'est de loin le meilleur acte que j'ai vu ce soir», a-t-il lancé sans hésitation.

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Vincent Desjardins fait d'ailleurs valoir que cette expérience sort en quelque sorte de ce que les danseurs ont déjà connu. «C'est vraiment complètement différent, c'est des styles qui sont pas comparables. Même à Révolution des fois, on trouve ça difficile parce que c'est pas le même style de danse. Ils se lançaient un peu dans le vide.»

«Veut, veut pas, t'arrives avec de l'inconnu à 100%. C'est des actes, des performances qui sont tout aussi farfelues les unes que les autres, ou très, très bonnes. C'est difficile de savoir où tu te places, c'est le Canada complet.»

Les danseurs allaient donc à l'émission sans appréhensions, et surtout pour vivre une expérience et mettre leur talent en valeur. «On y allait sans vraiment se donner de but. On y allait juste pour

exposer un style qu'on appelle fusion. On mélange du contemporain avec du hip-hop», décrit Vincent Desjardins.

Les spectateurs ont pu constater l'ampleur de la démarche lors de l'émission de mardi soir, et on peut comprendre l'honneur que Conversion a reçu. C'est toutefois loin d'être la fin du travail.

«Un coup que t'as un golden buzzer, la pression devient un peu plus féroce, confie le chorégraphe. Il y a des attentes, les gens vont espérer avoir une deuxième danse qui est aussi importante. C'est de mettre les bouchées doubles et cette fois-ci, de ne pas juste vouloir aller exposer un style qui est différent, mais de pousser la barre une coche plus haut.»

Et la troupe semble plus prête que jamais à montrer de quoi elle est capable. «C'est une émission qui est nationale. Pour nous, il n'y a pas plus grande plateforme pour exposer notre art. Notre but, c'est de rendre le Québec assez fier pour nous suivre dans l'aventure.»

Après la prestation de mardi soir, on peut dire que c'est déjà mission accomplie.

«Un coup que t'as un golden buzzer, la pression devient un peu plus féroce, confie le chorégraphe. Il y a des attentes, les gens vont espérer avoir une deuxième danse qui est aussi importante.»

— Vincent Desjardins

LÉA STRÉLISKI

L'AMOUR ET SES INGRÉDIENTS SECRETS



LÉA HARVEY
lharvey@lesoleil.com

Oubliez les ingrédients secs et humides à mélanger dans un bol : on ne fabrique pas un couple comme on cuisine un gâteau. Dans son nouveau livre, *La recette de l'amour*, Léa Stréliski propose plutôt à ses lecteurs d'explorer l'intimité, la confiance ou encore le célibat. Des pistes de réflexion qui mettent la table autour de la grande aventure qu'est la quête amoureuse.

On peut feuilleter tous les romans à l'eau de rose, les bouquins de psycho-pop et même tous les livres de cuisine : on a bien peu de chance d'y dénicher LA recette pour tomber amoureux.

Léa Stréliski le précisera d'ailleurs rapidement en entrevue : il faut se prendre pour Dieu pour affirmer que l'on possède la procédure à suivre afin de trouver l'âme sœur à tous coups.

Si l'auteure a opté pour un titre à saveur humoristique avec *La recette de l'amour*, elle avait toutefois envie d'écrire et d'explorer ce sujet.

«L'amour, c'est la clé du bonheur! [...] Mais ça a aussi un côté mystérieux. On ne sait pas pourquoi c'est là. Qu'est-ce qui fait que ta chimie intérieure marche mieux avec celle de certaines personnes?

«[...] Souvent, on préfère oublier cette dimension parce que ça nous fait peur et que ça ne rentre pas nos égos et dans tout ce qui veut nous faire croire qu'on est des gens importants. Mais il y a un ingrédient à cette recette! Et ce n'est pas moi qui le contrôle», explique en riant Léa Stréliski, en entrevue au Soleil.

Son nouvel essai incarne selon elle la suite de son tout premier livre, *La vie n'est pas une course*. Œuvre dans laquelle elle explorait «la pression de la vie moderne» et posait candidement la question : «pourquoi est-ce qu'on court?»

Au fil des 180 pages de *La recette de l'amour*, Léa Stréliski utilise ainsi l'amour comme une lunette pour observer la société et cerner l'air du temps.

«Son ouvrage s'ancre principalement au sein de l'histoire d'amour qu'elle vit depuis plus de 15 ans avec son mari, Pierre Alexandre. L'homme qu'elle aime depuis la troisième année du primaire et qu'elle a retrouvé à 25 ans, après quelques échanges sur les réseaux sociaux.»

«Notre monde n'est pas construit autour des vraies rencontres, de l'intimité, de l'amour. C'est encore là, mais ce qui nous appelle le plus dans une journée c'est la performance, l'ego, l'image, le narcissisme», estime celle qui est également humoriste.

Son ouvrage s'ancre

principalement au sein de l'histoire d'amour qu'elle vit depuis plus de 15 ans avec son mari, Pierre Alexandre. L'homme qu'elle aime depuis la troisième année du primaire et qu'elle a retrouvé à 25 ans, après quelques échanges sur les réseaux sociaux.

On l'aura compris : le livre s'ouvre sur des airs de comédie romantique. Mais l'auteure ramène rapidement ses lecteurs dans la vraie vie : l'arrivée des enfants, le poids du quotidien, les — petites et grosses — chicanes, etc.

En cette époque de «consommation à outrance», Léa Stréliski déplore que plusieurs personnes consomment aujourd'hui les gens comme des produits.

«Je trouve qu'on a tendance à jeter rapidement le bébé avec l'eau du bain. [...] On n'est plus dans la dimension de l'effort. On dirait qu'on s'est habitué au confort que la technologie nous a procuré. Mais, dans la vie, ce n'est pas vrai que tout est facile! Tout est difficile!

«Se trouver une job, élever des enfants, être dans une relation, aimer tes parents, les perdre... C'est un piège que la technologie

nous tend à nous faire croire que tout est facile», affirme celle qui croit en l'importance de l'intimité, de la communication et du «langage des corps» dans une relation.

«UN DÉNOMINATEUR COMMUN»

Léa Stréliski en convient : le portrait de son couple, un homme et une femme mariés avec trois enfants, demeure «ultra traditionnel». À travers son ouvrage, elle ne présente toutefois pas sa situation comme «l'idéal à atteindre».

La recette de l'amour est un «appel à l'amour» sous toutes ses formes, soutient-elle.

Que ce soit dans ses livres, son balado *Dans ma semaine* ou encore ses gazouillis sur Twitter, Léa Stréliski souhaite mieux comprendre sa société et interpeller le plus grand nombre possible de gens.

«Je suis curieuse de ce que disent les gens. Ils m'intéressent. J'aime la vraie vie et les dénominateurs communs.

«Quand je fais des blagues sur scène, je parle beaucoup de la parentalité. Avant, je parlais beaucoup de hockey. Et maintenant de l'amour», précise l'auteure.

Bon nombre d'essayistes souhaitent s'attaquer à des sujets chauds qui peuvent choquer ou simplement faire réagir le public. Léa Stréliski a quant à elle envie de rassembler.

«Il y a une introspection qui vient naturellement [avec *La recette de*

«Ce qui nous appelle le plus dans une journée c'est la performance, l'ego, l'image, le narcissisme», estime Léa Stréliski.

— PHOTO LA PRESSE, PATRICK SANFAÇON

l'amour]. Tu lis mon histoire, mais pendant que tu lis tu penses à ton histoire. J'essaie toujours d'avoir cette espèce de communion avec les gens.

«C'est un peu comme la musique de ma sœur [Alexandra] : ça devient la bande originale de la vie de tout le monde alors que nous n'avons pas tous la même vie», affirme-t-elle.

La recette de l'amour est en librairie.



LA NOUVELLE ROMANCE D'ALEXANDRA STRÉLISKI



VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Après le succès de *Inscape* (2018), Alexandra Stréliski a été associée à la musique néo-classique dans l'esprit de plusieurs personnes. Pourtant, la compositrice est une romantique dans l'âme, comme elle le prouve à travers les 12 pièces de son plus récent album *Néo-Romance*. «La dernière, je l'ai écrite juste après m'être fiancée», dévoile la pianiste amoureuse.

Alexandra Stréliski est une romantique dans tous les sens du terme ces temps-ci!

La compositrice québécoise partage maintenant sa vie entre Montréal et Rotterdam. C'est dans cette ville des Pays-Bas qu'elle a rencontré sa douce moitié, Carolina.

D'origine brésilienne, celle-ci est professeure d'université en économie des arts, annonce la musicienne qui a fait sa grande demande pendant la création de *Néo-Romance*.

C'est avec une nouvelle maturité que l'artiste aborde ce projet musical qui porte la marque d'un renouveau.

«Quand tu retombes en amour, tu as eu une blessure avant, alors tu n'es pas dans la naïveté», explique Alexandra Stréliski.

«Ce qui m'intéressait, c'était de savoir comment on fait pour garder notre cœur ouvert», précise-t-elle.

La pianiste explore cette idée dans *The Breach*, une «tempête de lumières» qui désire nous faire sentir tout le courage qu'il faut pour ouvrir son cœur.

Ébauché pendant un test de son, ce morceau est né dans le feu de l'action lors de la tournée qui a suivi le lancement de *Inscape*.

LE ROMANTISME

«Si vous voulez un truc sur l'amour, il vaut mieux lire le livre de ma sœur», nuance la compositrice qui s'intéresse au romantisme comme courant artistique.

L'amour n'est qu'un thème parmi tant d'autres pour les artistes qui ont défini ce mouvement dans les siècles passés.



«Il y a des pièces parmi les plus tristes que je n'ai jamais écrites sur cet album», soutient

Alexandra Stréliski.

— PHOTO LA PRESSE,
ALAIN ROBERGE

Les romantiques partageaient entre autres une fascination pour le rapport de l'homme à la nature, le passé, la liberté et la beauté.

Alexandra Stréliski s'est demandé ce qu'il subsistait de leur appel au rêve dans notre société moderne marquée par une désillusion certaine.

«Il y a des pièces parmi les plus tristes que je n'ai jamais écrites sur cet album», soutient la pianiste dont la musique est naturellement axée sur les émotions.

Cette fois, elle s'est permis d'aller jusqu'au bout de celles-ci.

«Dans le passé, je me serais censurée à faire quelque chose d'aussi dur, mais je ne me censure plus du tout. Je n'ai plus peur d'aller dans la sincérité émotionnelle», affirme la musicienne.

«De toute façon, les gens

connectent dans la sincérité», ajoute-t-elle.

TABLEAUX ROMANTIQUES

«J'aime beaucoup l'idée de créer des images avec ma musique», mentionne Alexandra Stréliski qui envisage chacune de ses compositions comme de petites histoires.

Grâce au vidéaste Laurence Baz Morais, la compositrice propose un vidéoclip poignant pour accompagner sa douloureuse *Élégie*. On y observe une femme pleurer en gros plan et sous plusieurs angles.

«On aimait bien l'idée de faire des peintures qui bougent», explique Alexandra Stréliski.

La finale percutante de cette vidéo nous ramène aussi à la notion de perspective individuelle qui est chère aux romantiques.

À cette époque, prôner l'expressivité individuelle était presque une révolution alors qu'aujourd'hui l'individualisme est roi.

«L'angle individuel est-il rendu trop grand?», interroge la pianiste.

FAIRE PARTIE D'UN TOUT

D'ailleurs, à l'heure où la musique

est écoutée en morceaux, Alexandra Stréliski espère que certaines personnes écouteront ses compositions dans l'ordre qu'elle a établi.

«J'ai tellement hâte que les gens aient accès à l'album au complet, parce que je l'ai travaillé pour qu'il s'écoute de A à Z», insiste l'artiste.

«On va le mettre en vente au plus d'endroits possibles», déclare la pianiste qui espère ainsi augmenter les chances que son vœu se réalise.

En concert, elle aura le plaisir de choisir le chemin par lequel elle désire entraîner le public dans son univers musical.

Pour les spectacles qu'elle présentera au Grand Théâtre de Québec en juin, Alexandra Stréliski aura deux pianos à sa disposition et, comme sur l'album, elle sera accompagnée de cordes.

Le quatuor à cordes qu'on entend sur ses nouvelles compositions est un petit hommage à ses racines récemment déterrées.

Passant plus de temps en Europe, Alexandra Stréliski a retrouvé la trace de ses ancêtres. La Québécoise née d'un père français et d'une mère d'origine juive polonaise a appris que cette dernière vient d'une famille d'artistes. Plusieurs d'entre eux, autant les hommes que les

femmes, étaient des metteurs en scène, des actrices et des violonistes.

«Dans cette lignée-là, je suis vraiment juste *one of the others* et ça, c'est nouveau dans ma vie parce que je me suis toujours sentie comme une bibitte différente de tout le monde», explique la compositrice pour qui cette découverte a un petit quelque chose de réconfortant.

«C'est comme si je portais un message qui allait au-delà de moi», conclut la musicienne.

Alexandra Stréliski sera en spectacle à Trois-Rivières le 16 septembre au cabaret de l'Amphithéâtre ainsi que les 13 et 14 avril 2024 au Centre des arts de Shawinigan.



DONJONS ET DRAGONS : L'HONNEUR DES VOLEURS

L'HUMOUR SAUVE L'HONNEUR

SYLVAIN SARRAZIN

La Presse

CRITIQUE

MONTREAL — C'est certainement avec une très grande méfiance que le public s'approchera de ce nouvel opus tiré du plus éminent jeu de rôle sur table, l'incontournable *Donjons et dragons*.

Il faut dire que les trois précédents essais furent tellement des navets. Et la bande-annonce de cette nouvelle tentative signée Jonathan Goldstein

et John Francis Daley laisse un peu perplexe. Cherche-t-on simplement à exploiter le filon du jeu culte remis au goût du jour par *Stranger Things*? La volonté de créer un film plus soigné, mieux équilibré et — par pitié — mieux joué que ses prédécesseurs est-elle au rendez-vous?

Avec de nouveaux maîtres du jeu aux manettes, voici une agréable surprise donnant immédiatement le ton : comme dans une partie de jeu de rôle, on est là avant tout pour s'amuser.

L'histoire commence avec une audition pour l'éventuelle libération



Chris Pine incarne Edgin, un barde qui se retrouve empêtré dans une aventure rocambolesque. — PHOTO PARAMOUNT PICTURES

LAURIE GAGNÉ LOUISE TURCOT THOMAS LAPOINTE

NOTRE DAME DE MONCTON

Réalisation DENISE BOUCHARD Scénario MÉLANIE LÉGER

PRÉSENTÉ AU CINÉMA

bellefeuilleproduction.ca

BELLEFEUILLE PRODUCTION LTÉE

LES CYCLADES

UNE DOSE D'ÉVASION

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Porté par des paysages magnifiques croqués en Grèce, *Les Cyclades* de Marc Fitoussi se déploie comme une ode à la joie et une célébration de la légèreté. Laure Calamy se fait pétillante à souhait dans cette histoire d'amitié à la trame familiale, mais qui offre quand même ses bons moments.

Meilleures amies à l'adolescence, la discrète Blandine (Olivia Côte) et la délurée Magalie (Laure Calamy) se sont perdues de vue après un conflit impliquant un garçon.

Devenues adultes, elles se retrouvent grâce au fils de la première, qui s'inquiète de voir sa mère

stagner dans la déprime après son divorce.

Toujours aussi insouciant et extravertie, la seconde acceptera l'invitation du fiston de se joindre à celle qui a été sa complice dans sa jeunesse, le temps d'un voyage en Grèce auquel elles avaient justement rêvé quand elles étaient ado.

On s'en doute, rien ne se passera comme prévu pour le duo dépareillé, qui se transformera pour un moment en trio auprès d'une joaillière à l'esprit libre (Kristin Scott Thomas), bien au fait de la fragilité de la vie.

Au fil des îles au panorama ensoleillé et paradisiaque, l'itinéraire prendra des détours imprévus qui amèneront l'une à se décoincer un peu (une métamorphose qui s'exprime notamment dans ses vêtements et sa coiffure) et l'autre,



à prendre conscience des conséquences de ses actions.

Cette promesse de rendre hommage aux adolescentes d'hier viendra aussi rebrasser des émotions conflictuelles d'autrefois. Comme



d'Edgin (Chris Pine) et Holga (Michelle Rodriguez), respectivement barde et barbare, sous les verrous après un brigandage ayant mal tourné. Après quelques *flashbacks* et une évasion spectaculaire, le duo part à la recherche de ses anciens compagnons, mais se heurte à une trahison. Accompagnés d'un magicien limité, d'un elfe zoomorphe et d'un paladin éloquent, ils se retrouvent empêtrés dans une rocambolesque aventure, cherchant à faire vaciller leur ennemi et à dérober un magot.

Cette fois-ci, c'est surtout la carte humoristique qui est abattue pour faire prendre la sauce. Ce coup de dés porte ses fruits : s'il s'était cantonné au film d'aventure, ce *Donjons et dragons* aurait désavantageusement souffert de la comparaison avec *Le seigneur des anneaux*. S'il en reprend certes les codes, c'est pour mieux leur appliquer un vernis à la *Gardiens de la galaxie*. L'articulation des deux facettes fonctionne, avec des répliques amusantes, des clins d'œil drôles et des saynètes hilarantes.

Cette approche rend la proposition cinématographique très sympathique, en écho aux situations cocasses naissant régulièrement au cours d'une partie de jeu de rôle.

L'HONNEUR EST SAUF

L'aspect action n'a pas été négligé, les vicissitudes de la bande de héros reflétant elles aussi l'esprit d'une séance entre rôlistes, avec ses succès, trophées

et déroutés.

Initié ou non, tout spectateur aura du divertissement à se mettre sous la dent, avec des chorégraphies de combat pas vilaines, des créatures fantastiques passant bien à l'écran, un rythme soutenu et un haletant plan-séquence de l'évasion de l'elfe Doric, se transformant en une gamme d'animaux.

Tout n'est certes pas parfait, avec une prise de risque quasi inexistante en matière de scénario et de personnages. De vieux démons pointent également leurs cornes avec le rôle surjoué de Hugh Grant, mais on se console en sachant qu'il n'atteindra jamais l'intensité de l'épouvantable prestation de Jeremy Irons dans le long métrage de 2000.

On parlait de loin, mais à ce jour, cette version est celle qui offre le plus d'éclats de rire et de péripéties, comme dans une partie sur table entre bons amis.

Au générique

Cote : 7,5/10

Titre : *Donjons et dragons : L'honneur des voleurs*

Genre : Action, fantastique

Réalisateurs : Jonathan Goldstein et John Francis Daley

Acteurs : Chris Pine, Michelle Rodriguez et Hugh Grant

Durée : 2 h 16



Laure Calamy et Olivia Côte interprètent des amies dépareillées dans *Les Cyclades*. —

PHOTO AXIA FILMS

l'intrigue a tout pour faire rêver.

Même chose pour la trame sonore, qui en appelle à une danse nostalgique.

La très sympathique Laure Calamy brosse de surcroît un portrait pimpant de cette Magalie impudique, amoureuse du disco, au sens de la répartie inébranlable. Il faut la voir célébrer son arrivée en Grèce en scandant « Demis Roussos » à tout vent. Fort réjouissant.

Les Cyclades est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 6/10

Titre : *Les Cyclades*

Genre : Comédie

Réalisation : Marc Fitoussi

Distribution : Laure Calamy, Olivia Côte et Kristin Scott Thomas

Durée : 1h50

quoi notre enfant intérieur n'est jamais bien loin si on se donne la peine de l'écouter.

Le récit mis de l'avant dans *Les Cyclades* ne présente rien de bien surprenant. Ça n'empêche pas ce

film joyeux de Marc Fitoussi d'atteindre ses cibles et d'offrir une parenthèse d'évasion.

Si vous avez besoin de vacances, le cadre lumineux, coloré et chaleureux servant de toile de fond à



Prix littéraire des collégiens

En marge de la remise du Prix littéraire des collégiens, Le Nouvelliste s'est associé au Cégep de Trois-Rivières et au Collège Laflèche pour publier les critiques des romans en lice pour ce prix. Ce sont les professeurs qui ont choisi les textes parmi ceux rédigés par les étudiants.

À surveiller dans nos prochaines parutions...

Morel
15 avril

Emmélassés

LAURY-ANN LANGLOIS
Collège Laflèche

Mélasse de fantaisie, roman aux propos et à l'écriture crus, écrit par Francis Ouellet, fait entrer le lecteur dans la dure réalité des quartiers délabrés montréalais des années 80.

Les HLM collants, remplis de gens plus pauvres les uns que les autres, sont édifiés entre les ruelles

de garnottes où les enfants tentent de s'amuser. Les dépendances au sexe, à l'alcool ou aux drogues sont les conséquences néfastes du manque d'amour présent dans l'œuvre. Ce trop-plein de manques laisse les personnages, et principalement l'alter ego de l'auteur, terriblement avides de mieux.

Tous ces éléments contribuent à la compréhension des drames vécus par l'auteur : «Tu peux pas sortir le faubourg du p'tit gars,

mais tu peux pas sortir le p'tit gars du faubourg non plus».

Comparé à la réalité actuelle, le portrait que dresse l'auteur de son enfance est confrontant pour le lecteur. Les détails concernant la vie du personnage principal, Francis, entraînent l'empathie du lecteur, puisque l'enfance est illus-

métaphoriques, hantent inévitablement le lecteur. Prendre conscience des éléments inhumains subis par des gens issus de la société québécoise, il y a à peine 50 ans, peut être un choc certain.

De plus, la langue est un élément important de l'œuvre. Le joul utilisé représente bien la micros-

société que sont les quartiers démunis de la métropole. Le langage explicite plonge le lecteur dans le milieu impitoyable des personnages. Le sens des propos radicaux et l'absence de censure aident à la compréhension du contexte vécu par

Le joul utilisé représente bien la microsociété que sont les quartiers démunis de la métropole. Le langage explicite plonge le lecteur dans le milieu impitoyable des personnages.

trée d'une manière brutale : violence, viol, pédophilie, suicide sont à l'image de son quartier rongé par la misère intellectuelle.

De plus, les stéréotypes qui concernent la monoparentalité ajoutent à l'ampleur du drame familial central. Ces images négatives, bien que parfois

l'auteur.

Aussi, l'idée d'une misère multigénérationnelle est omniprésente et l'espoir de s'en sortir est perçu comme inatteignable pour la plupart. La dépendance rend tout plus difficile, surtout quand l'ignorance remplace la persévérance.

Pour sa part, le Faubourg à



m'lasse ne peut être remplacé. Il est rempli de cet ingrédient de pauvre, dont l'odeur emprisonne et maintient les personnages emmélassés jusqu'aux genoux.

OUELLETTE, Francis, Mélasse de fantaisie, Montréal, La Mèche, 2022, 216 p.



Félicitations à

**JOSETTE
VILLENEUVE**

lauréate du Prix du CALQ
Artiste de l'année
en Mauricie!

Ce prix, assorti d'un montant de 10 000 \$, est remis par le Conseil des arts et des lettres du Québec, en collaboration avec Culture Mauricie.

Gommé au faubourg

DELPHINE PRÉCOURT
Cégep de Trois-Rivières

La vie anguleuse de Francis Ouellette est décrite sans détour dans les pages de Mélasse de fantaisie. Son roman est à la fois poétique et percutant, comme il est trash et déroutant. Le vocabulaire employé appartient au monde de l'enfance et du quotidien québécois. Les mots familiers et copiés de l'oral de même que les nombreux sacres dans l'ouvrage rayonnent d'authenticité : «chesser» se substitue à «sécher», et un assisté social, magnifié, figure dans un «panthéon de béesses».

Avec ce style, l'auteur touche aux aspects crus des sujets qu'il aborde. Il n'est pas question de se censurer. L'homme de lettres dépeint les pires moments de sa vie. Le viol, la pauvreté, l'abus et la consommation de drogues sont traités avec sensibilité et réalisme.

Le lecteur côtoie la famille tantôt fonctionnelle, tantôt dysfonctionnelle du jeune garçon. Dans

son HLM, une prostituée le garde, sa mère aime les femmes, sa voisine d'en bas se montre homophobe et son père est absent. Le quartier du Faubourg à m'lasse est en quelque sorte un personnage en soi. Tel que le dit Frigo, un sans-abri bienveillant du sec-

L'homme de lettres dépeint les pires moments de sa vie. Le viol, la pauvreté, l'abus et la consommation de drogues sont traités avec sensibilité et réalisme.

teur, « Tu peux pas sortir le Faubourg du p'tit gars, mais tu peux pas sortir le p'tit gars du Faubourg non plus ».

La misère sociale est décrite dans la prose de l'artiste comme un trou sans fin imagé. Les troubles, la négligence et le manque d'éducation sont illustrés à travers les nombreux

personnages représentés.

L'écrivain évoque son enfance et celle de plusieurs autres avec son langage et sa sensibilité. On voyage dans la mémoire pélemêle de Ouellette. Le recul de l'auteur rendu adulte permet une exploration en profondeur de ses souvenirs.

La temporalité n'y est pas le fil conducteur, puisque les événements ne sont pas écrits en ordre chronologique. Cela n'affecte toutefois pas la compréhension du récit, car on

peut suivre un enchaînement dans les idées et on apprend à y connaître l'entourage du romancier. Lorsque le temps a fait son œuvre, Ouellette s'émancipe symboliquement et réellement du Faubourg. Ceux qu'il a côtoyés peuvent enfin mourir puisqu'il les fera vivre à jamais dans son livre.

DANIEL LEMIRE

PEUT-ÊTRE UN DERNIER TOUR DE PISTE

NORMAND PROVENCHER
nprovencher@lesoleil.com

Quarante ans après ses débuts, Daniel Lemire s'apprête à repartir en tournée avec sa galerie de personnages colorés bien connus. Et comme leur créateur, même s'ils ont pris de l'âge et des rides, ils tentent de s'adapter du mieux qu'ils peuvent à leur époque. Oncle Georges est devenu influenceur et veut faire le maximum d'argent avec un minimum d'efforts. Le fonctionnaire Yvon Travaillé doit composer avec la pénurie de main-d'œuvre. Déboussolé par les nouvelles tendances sexuelles, Edmond Ratté fait rire de lui parce qu'il est hétéro.

À 67 ans, Daniel Lemire fait partie de ces rares vétérans qui persistent et signent dans l'univers surpeuplé de l'humour où la jeunesse s'impose. Le dernier gala des Olivier a clairement montré que la nouvelle garde occupe maintenant presque toute la place. Or, pas question pour lui de se formaliser outre mesure face à cette relève qui lui souffle dans le cou.

«Je ne suis pas amer ou aigri de quoi que ce soit. C'est normal. Le milieu a bien changé. Quand j'ai commencé, on était quatre humoristes. Là, il en sort quatre par semaine», lance-t-il, attablé la semaine dernière dans un café du quartier Saint-Sacrement.

Loin de lui aussi l'idée de critiquer le style de la nouvelle cohorte d'humoristes. Tout au plus condamne-t-il du bout des lèvres le niveau de langage de certains. Quant à la vulgarité et le nivellement par le bas propres à d'autres, très peu pour lui. «J'ai un peu de difficulté. C'est peut-être inspiré de ce qui se fait aux États-Unis où les humoristes cherchent

à savoir jusqu'où tu peux aller trop loin.»

Son style de *stand-up* est plus conventionnel. L'actualité lui sert

de matière première, même si c'est «laborieux», avoue-t-il, de trouver la bonne recette pour divertir intelligemment. À travers ses personnages, il analyse et observe les grands courants de société, ajoute son grain de sel en mesurant bien la dose, expérience aidant. Il hume l'air du temps, un peu d'économie ici, de réseaux sociaux là, de politique. «Dans plusieurs pays, on est emprisonnés pour ses idées. Ici, des gens qui ont des idées, on connaît pas ça...»

«Il y a des sujets où c'est dur de trouver un angle pour faire rire, poursuit-il en reprenant son sérieux. Je retrouve dans mes vieux cahiers des blagues sur l'environnement que j'ai faites il y a 30 ans. À l'époque, ça avait un côté futuriste, mais là on est dedans. Les gens sont de plus en plus écoanxieux, alors ils n'ont pas tellement le goût de rire de ça.»

EMBOUEILLAGE DANS LES SALLES

La longue pause imposée par la pandémie, Daniel Lemire l'a passée à la campagne à s'occuper de son jardin et de ses poules. Histoire de garder la main, il a déposé quelques capsules humoristiques sur le Web. La fermeture des salles



de spectacles lui a fait réaliser à quel point «il ne faut rien tenir pour acquis» dans le métier.

Son retour sur la scène lui permet aussi de constater qu'elle est loin l'époque où il pouvait monter sur scène quatre soirs par semaine. La fin de la pandémie a entraîné un embouteillage dans la réservation des salles, alors que tous les artistes ont voulu revenir en même temps.

«On ne peut plus faire de spectacles à la fréquence qu'on veut. Les salles sont hyper *bookées*. Les spectacles étaient à guichets fermés et personne n'a voulu se faire rembourser. Il faut dire aussi que je suis moins *hot* que j'étais...», lance-t-il avec une bonne dose d'auto-dérision. N'empêche, quelque 10 000 billets ont déjà trouvé preneurs pour sa prochaine tournée, dont un arrêt est prévu à Québec le 4 avril. Deux supplémentaires ont été ajoutées en juin et à l'automne.

LA RETRAITE?

Ses fans qui iront le voir en spectacle l'applaudiront-ils pour la dernière fois? Après tout, même l'oncle Georges parle de retraite. Le principal intéressé lève les épaules, ne sachant trop ce que lui réserve l'avenir. Ils sont peu nombreux, les

À 67 ans, Daniel Lemire fait partie de ces rares vétérans qui persistent et signent dans l'univers surpeuplé de l'humour où la jeunesse s'impose.

— PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

humoristes de son âge toujours en selle. Lise Dion, pour en nommer une, a fait savoir qu'elle quittera la scène à l'issue de sa prochaine tournée, après 35 ans de carrière.

«C'est un métier où tu ne peux pas dire que tu prends ta retraite. C'est possible que ce soit mon dernier *show*. Si je roule une couple d'années et que je reviens sur scène [avec un nouveau spectacle], j'aurai quoi, 70, 72 ans? Ce serait pas évident.»

À cet égard, la santé, toujours elle, fera foi de tout, de même que sa capacité à composer avec le stress. Pour le reste, on ne peut rien contre les années qui s'accumulent au compteur. «Comme le disait Yvon Deschamps, c'est plate vieillir, mais c'est ça ou mourir...»

Le spectacle est présenté le 8 septembre à la salle J.-A.-Thompson de Trois-Rivières et le 8 mars 2024 à Shawinigan.

«À l'époque, ça avait un côté futuriste, mais là on est dedans. Les gens sont de plus en plus écoanxieux, alors ils n'ont pas tellement le goût de rire de ça.»

— Daniel Lemire, en parlant des blagues sur l'environnement

HORTICULTURE

UNE VIVACE QUI COCHE TOUTES LES CASES



MATHIEU HODGSON
Collaboration spéciale

Eh non! Même si on est le 1^{er} du mois, ceci n'est pas un poisson d'avril. Il y a bel et bien un autre Hodgson à la barre de la chronique horticole du journal *Le Soleil*. Mon père, Larry Hodgson, a écrit pour ce journal pendant 38 ans! Est-ce que je trouve ça imposant de prendre la relève d'un des plus grands noms de l'histoire de l'horticulture au Québec? Euh... oui, un petit peu. Mais, s'il y a une chose que mon père m'a apprise, c'est que le jardinage se doit d'être simple. Alors me voici, en toute simplicité! On n'a pas besoin de tout savoir pour mettre la main à la terre!

Je vous écris ceci alors que les jardins sont encore couverts de plusieurs pieds de neige. Il n'est cependant pas trop tôt pour commencer les préparations pour votre jardin de cet été : c'est justement le moment rêvé pour planter des semences à l'intérieur, qui seront transplantées à l'extérieur fin mai ou début juin.

Bien qu'il soit encore un peu tôt pour partir vos semis de tomates (le classique du potager), il existe des dizaines de légumes, de fruits, de fines herbes et de fleurs annuelles qu'on peut planter dès maintenant. Il y a même des vivaces que l'on peut partir à la graine plutôt que de les acheter en jardinerie, et ainsi faire des économies en plus d'avoir le plaisir de les voir grandir. Ça vous permettra aussi d'assouvir votre soif de jardinage tandis que votre jardin endure les derniers soubresauts de l'hiver.

Et j'ai toute une suggestion à vous faire! Il s'agit d'une plante qui coche toutes les cases. Elle est vivace, indigène au Québec et elle attire les insectes pollinisateurs, y compris les papillons. En plus d'avoir des vertus médicinales, elle est comestible. Très rustique, la

majorité des Québécois pourront en profiter dans leur jardin.

Mais quelle est cette plante miraculeuse?

LA MONARDE FISTULEUSE

Aussi connue sous le nom de bergamote sauvage, la monarde fistuleuse (*Monarda fistulosa*) est une vivace herbacée de la famille des Lamiacées, qui inclut la menthe, la sauge et le basilic. Plusieurs d'entre elles, dont la monarde, produisent des essences dont on peut tirer des huiles essentielles. Elle fleurit de juin à août.

Ce qui paraît être des fleurs est en fait des grappes de 20 à 50 fleurs roses ou lavande qu'on retrouve au bout de branches dressées sur une tige de 60 à 150 cm de hauteur. Ses feuilles, d'un vert variable avec des touches de jaune ou de rouge, sont lancéolées et dentelées, faisant de 2 à 8 cm de long.

La monarde pousse en touffes qui se répandent à partir de ses rhizomes, des tiges souterraines permettant sa prolifération. On peut d'ailleurs séparer les plants aux trois ans pour les multiplier ou pour ralentir leur étalement. Un beau cadeau à faire à un ami!

L'aire de répartition de la monarde fistuleuse est vaste. Elle inclut une bonne partie du Canada, du Québec jusqu'en Colombie-Britannique, le centre et l'est des États-Unis, et même le nord-est du Mexique. À l'état sauvage, on la retrouve fréquemment dans les boisés ouverts et secs, les prairies, les champs humides et les fossés.



jusqu'au centre du Mexique et y passer l'hiver, le monarque doit se nourrir de nectar. Les longues fleurs tubulaires de la monarde fistuleuse en regorgent, et elle attire aussi d'autres types de papillons ainsi que l'insaisissable colibri, un autre vaillant migrateur. J'aimerais bien me gorger de nectar tout l'été pour ensuite passer mes hivers dans le sud moi aussi!

besoin d'un coup de pouce : elles sont particulièrement mises

à mal par le manque de nourriture dans les centres urbains tandis que, dans les zones rurales, leurs populations diminuent en raison du manque de diversité causée par les monocultures et de l'effet des polluants, dont les pesticides.

ALIMENT DE CHOIX POUR LA FAUNE

Puisque les jardiniers s'intéressent de plus en plus aux pollinisateurs et à la biodiversité, la monarde fistuleuse devrait avoir une place de choix dans nos plates-bandes. En effet, elles attirent les bourdons, les guêpes et les abeilles indigènes. Justement, ces abeilles ont bien

On accorde beaucoup de place à l'asclépiade lorsqu'on parle du papillon monarque, et avec raison. Elle est l'hôte de sa chenille, qui se nourrit de ses feuilles. Mais, une fois éclos, pour faire le voyage

COMESTIBLE ET MÉDICINALE

Étant donné ce qu'elle apporte aux pollinisateurs et la durée de sa floraison, je suis déjà un incondionnel de la monarde fistuleuse. Alors, pourquoi en demander davantage? Eh bien, en plus de nourrir la faune indigène, elle nourrit aussi les humains! Mais ne vous attendez pas à manger un grand bol de salade de monarde. On utilise plutôt ses feuilles, fraîches ou séchées, pour préparer des infusions ou agrémenter nos plats. Avec son goût proche du thym



essentielle comme remède contre le rhume et la grippe. On pouvait aussi traiter les infections buccales et les plaies cutanées, ainsi que soulager les maux de têtes et les coliques. Je suis du genre sceptique face aux vertus médicinales des plantes. On donne souvent l'impression que toute plante a des bienfaits sur notre santé, même s'ils n'ont pas été vérifiés par la science. Cependant, des études ont bel et bien confirmé que l'huile essentielle de monarde contient des composés aux propriétés antiseptiques.

CULTURE

Puisque nous sommes au début avril, c'est le moment parfait pour partir des semis de monarde fistuleuse. D'ailleurs, plusieurs semenciers locaux offrent des semences de monarde, alors elles devraient être assez faciles à trouver. Pour semer, vous n'avez qu'à enfoncer les graines à la surface de terreau à plante d'intérieur ou à semis. Recouvrez-les d'un plastique transparent jusqu'à la germination. Ne vous inquiétez pas, les semences peuvent prendre de 5 à 40 jours avant de germer.

Puis, transplantez vos semis à l'extérieur, après les avoir acclimatés bien sûr, quand tout risque de gel est passé. Si vous n'avez pas le temps de faire des semis à l'intérieur, faites-les directement au jardin au mois de juin. Quand on est un jardinier paresseux, on peut aussi trouver des plants de monarde dans certaines jardineries.

La monarde est heureuse en plein soleil mais tolère aussi la mi-ombre. Elle réussit mieux dans un sol riche, bien drainé et légèrement humide (comme beaucoup de végétaux!), mais s'adapte à toutes sortes de conditions. Comestible, médicinale, amie des pollinisateurs et de toute beauté, pourquoi ne pas l'essayer chez vous?

ou de la menthe, on peut aussi l'utiliser pour fabriquer de l'huile aromatisée.

Dans certaines cultures autochtones d'Amérique du Nord, les feuilles et les branches de la monarde fistuleuse étaient utilisées en cataplasme ou en huile



ENTRETIEN HORTICOLE À FAIRE CETTE SEMAINE

- Plusieurs semis peuvent être semés au début avril : aubergine, brocoli, céleri, oignon, menthe, thym, sauge, coléus, lobélie érine, œillet, pensée, etc.
- Quand vous éclaircissez vos semis, la majorité des plantules qui seront supprimées (laitue, betterave, brocoli, oignon, etc.) peuvent être consommées.

- Lorsque vos semis auront 4 à 6 vraies feuilles, vous pouvez commencer à les fertiliser.
- Puisque les journées rallongent, les plantes d'intérieur ont recommencé leur croissance. Rempotez-les, au besoin, et fertilisez-les légèrement.

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

MULOTS GOURMANDS

Q Chaque printemps, nous constatons après la fonte des neiges que du gazon a disparu par plaques sur le parterre devant la maison. Nous soupçonnons des mulots : existe-t-il un moyen de les empêcher de faire ces dégâts?

— Jean Guertin, Gatineau

R Si ces petits rongeurs mangent votre pelouse, c'est qu'ils ont faim, tout simplement! Pourquoi ne pas leur laisser de quoi manger? Ne faites pas de nettoyage de votre jardin à l'automne. Laissez tous les végétaux en place pour que les mulots aient de quoi grignoter durant cette période maigre. Si cela ne suffit pas, sachez que la population de mulots fluctue avec un pic aux 3 à 6 ans. Ressemez votre pelouse en ajoutant du compost pour réparer les dégâts au printemps. Ou encore, débarrassez-vous de votre pelouse! Sinon, vous pouvez installer quelques pièges à souris à l'automne lorsque leur population est à son plus haut. Mais sachez qu'il sera presque impossible de venir à bout des mulots, alors vaut mieux apprendre à vivre avec.

FAIRE FLEURIR UN EPIPHYLLUM

Q J'ai reçu en cadeau, il y a deux ans, un



Les epiphyllums ne fleurissent qu'à l'âge de 3 ans. — PHOTO LISE PARÉ

magnifique epiphyllum, mais il ne fleurit pas. Comment faire pour qu'il produise ses superbes fleurs qui peuvent atteindre 30 cm?

— Lise Paré

R Premièrement, assurez-vous de lui donner les conditions de base pour ce type de plante. L'epiphyllum, aussi connu sous le nom de cactus orchidée à cause de ses fleurs magnifiques, est un cactus épiphytique (poussant sur les arbres). Il est reconnu pour être facile d'entretien. Il requiert un éclairage modéré, idéalement avec un soleil direct le matin, et il s'adapte bien à une humidité atmosphérique variable, un peu comme les conditions dans nos maisons. On peut fertiliser légèrement du printemps à l'automne. Si ces conditions sont bien remplies,

il ne reste qu'une raison pour qu'il ne fleurisse pas : les epiphyllums ne fleurissent qu'à l'âge de 3 ans. Même si votre plant semble plus âgé, il est probable que plusieurs boutures aient été placées dans la même potée. Laissez-lui un peu de temps, sa floraison somptueuse en vaut la peine.

Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à courrierjardinierparesseux@yahoo.com

Retrouvez encore plus de conseils horticoles sur le blogue jardinierparesseux.com

CALENDRIER HORTICOLE

Distinguer les faits des croyances dans le jardin

Votre routine dans le potager est-elle basée sur des croyances populaires? La Société d'horticulture de Sainte-Foy présentera la conférence *Mythbusters: distinguer les faits des croyances dans les jardins et potagers* du comité étudiant Via Agroécologie ce mardi 4 avril 2023, dès 19h30, au Centre de glaces Intact Assurances (999, avenue de Rochebelle, local 121), à Québec. La rencontre sera gratuite pour les membres de l'organisme, il en coûtera 4 \$ pour les membres des Sociétés d'horticulture de Québec et de Beauport, puis 8 \$ pour les non-membres. Info : par téléphone auprès de

France Doyon au 418 658-984, par Internet à shsf.ca ou sur facebook.com/societe.horticulture.ste.foy Informations.

La planification du potager à Québec

La Société d'horticulture de Québec présentera la conférence La planification du potager afin d'avoir une production étalée de Marie-Claude Bourque, le mardi 4 avril 2023. La rencontre aura lieu dès 19h30 au Centre communautaire Marchand (2740, 2^e Avenue), à Québec. Ce sera gratuit pour les membres de l'organisme; il en coûtera 6 \$ pour les non-membres. Info : par téléphone au 418 871-1665 ou par Internet au shq-jardinage.com.

Les nouveautés en vivaces à Lévis

La Société d'horticulture et d'écologie de Saint-Nicolas présentera la conférence Les nouveautés en vivaces de Rock Giguère, le mercredi 12 avril, dès 19h30. La rencontre aura lieu au Complexe aquatique multifonctionnel à Lévis, situé au 1065, route des Rivières. Le coût sera de 7 \$ pour les non-membres, 5 \$ pour les étudiants et les membres d'une société horticole. On recommande de réserver. Info : par téléphone au 418 831-4837, par courriel à shestnicolas@gmail.com ou par Internet au shorticulture.wixsite.com/shestnicolas.

Pour toute activité horticole, écrivez-nous à lemag@lesoleil.com

Le format 355 ml s'impose peu à peu

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



par exemple.

Seul bémol, le consommateur ne semble pas répondre à l'offre quand ce format est disponible sur les tablettes de son détaillant favori. Entouré de canettes de 473 ml, le 355 ml semble ne pas plaire.

Est-ce une question de prix ou de volume de produits?

La perception d'en boire moins à un prix presque égal que le format 473 ml est à considérer et le libre marché maintient cette perception et ne rend pas service à la canette de 355 ml. Pourtant, quelques dossiers d'actualité ces derniers mois ont propulsé la canette de 355 ml à l'avant-plan, la rupture d'inventaire de la canette 473 ml en est l'exemple le plus flagrant.

L'avenir est-il donc au format 355 ml?

Fort probablement, surtout si le consommateur l'adopte pour son prix, mais également son volume.

Devant autant de messages liés à la consommation responsable, l'augmentation des prix dans un contexte inflationniste et la contrainte des enjeux d'inventaire, la canette de 355 ml commence tout doucement à faire son chemin. Elle ne prendra pas tout l'espace dès l'été 2023, mais l'offre commence visiblement à s'adapter.

Le format habituel d'une canette de bière de microbrasserie, en Amérique du Nord, est de 473 ml. Pourtant, le format 355 ml devient la norme pour de très nombreuses brasseries. On assiste à un paradoxe entre les deux formats. Même du côté du consommateur, on sent une certaine confusion.

Le format 473 ml a toujours été le préféré des microbrasseries lorsqu'il a été question de passer de la bouteille à la canette. Considérant que la très grande majorité des bières de microbrasseries sont vendues à l'unité, ce format permet de proposer un volume adéquat, dans un ordre de prix relativement raisonnable.

Il est d'ailleurs fort intéressant de voir que du format bouteille — 341 ml — on est passé au format canette — 473 ml — sans aucune réaction des consommateurs, prêts à payer plus cher pour le contenant d'aluminium, mais pour un volume de produit plus important. Du côté

des brasseries internationales, on a préféré le format canette à 355 ml, très souvent utilisé dans des caisses de 12 à 30, sans doute à cause du poids, du volume vendu, mais, surtout, du prix. Depuis quelques années, le format canette de 355 ml est associé aux caisses de plusieurs produits et celui des canettes de 473 ml aux bières vendues à l'unité dans le monde de la microbrasserie.

De nouveaux projets brassicoles ont fait le pari d'adopter le format canette 355 ml et de proposer leur bière uniquement dans ce format. Le format utilisé permet d'augmenter la quantité de canettes disponibles (vendues en paquet de quatre) pour un volume égal; et puisque ces nouveaux projets brassicoles ont des capacités de brassage assez limitées, la solution permet de satisfaire plus de clients. On s'éloigne donc de l'utilisation de ce format uniquement auprès des brasseries internationales ou régionales et on en offre un plus adapté à une consommation responsable,



Lequel de ces deux formats préférez-vous pour votre bière de micro préférée : 355 ou 473 ml? — PHOTO LA VOIX DE L'EST,

JESSY BROWN



PHOTO MAËLLA LEFAGE

ÉMERVEILLER PLUTÔT QUE SURPRENDRE

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Pourquoi ne pas profiter de ce beau jour du poisson d'avril pour émerveiller quelqu'un en lui jouant un tour? Je ne parle pas ici de mettre de la sauce piquante ou du wasabi dans votre verre, je parle plutôt d'utiliser un ingrédient auquel on ne s'attend pas afin de créer de l'émerveillement, et j'ai ici nommé : le saké.

Alors qu'il y a de cela à peine quelques années, le saké était bu d'une carafe bouillante par désir de s'imprégner de la culture japonaise lors d'un souper de sushis, il est en réalité un produit très complexe, et un acteur de choix dans le cocktail moderne.

Il existe différents types de sakés, mais les plus communs sont le Junmai (riz poli à au moins 70 % de sa taille originale), le Junmai Ginjo et le Ginjo (60 %), le Junmai Daiginjo et le Daiginjo (50 %) et le Nigori (saké peu filtré et opaque).

Le polissage et le procédé de fermentation permettent une palette de saveurs incroyablement complexe, du fruit en passant par l'agrumes et les épices. Le saké offre sa personnalité en cocktail autant avec les ingrédients terreux, comme le gingembre, que les fruits exotiques.

Je vous propose ici un cocktail qui aurait pu être au gin, mais qui est plutôt mélangé avec du saké. Santé!

Princess Peach

INGRÉDIENTS

- 1 ½ oz (45 ml) de saké
- ½ oz (15 ml) de sirop de licorne émeraude Monsieur Cocktail
- 2 oz (60 ml) de nectar de pêche
- 2 tranches de gingembre, pilées
- Poivre du moulin (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un shaker, piler le gingembre dans le sirop.
- 2 Ajouter le reste des ingrédients et mélanger avec de la glace.
- 3 Filtrer au tamis fin dans une coupe refroidie.
- 4 Décorer de poivre du moulin.

PLANÈTEVINS

SIX VINS POUR ACCOMPAGNER LE POISSON ET LES FRUITS DE MER



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

On sait tous que le meilleur vin pour accompagner un poisson blanc léger comme le filet de sole sera un cabernet sauvignon puissant et bien boisé de la Californie... Hahaha, c'est un poisson d'avril!!!

Dans l'Égypte ancienne et la Grèce antique, le poisson était un symbole de vie et de fertilité. Depuis quand est-il devenu un emblème de plaisanterie le 1^{er} avril? Selon le thésaurus, l'expression «poisson d'avril» aurait été utilisée pour la première fois au XV^e siècle, sauf qu'à l'époque, le code s'appliquait au jeune garçon chargé de livrer les lettres d'amour de son maître. C'est bien plus tard, en 1740, que la signification se rapproche de celle que l'on connaît aujourd'hui qui consiste à jouer des tours et annoncer de fausses nouvelles. Quoiqu'il en soit, cette chronique n'est pas un

poisson d'avril! J'ai juste de vraies infos et de vraies bonnes bouteilles à vous proposer en cette journée universelle de la blague. À votre santé!

1 DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS PREMIER CRU VAU LIGNEAU 2020

35,25 \$ • 480285 • 12,5 % • 1,2 g/L
Tous les vins de la région de Chablis sont excellents avec les coquillages comme les huîtres, les palourdes et surtout les pétoncles poêlés quand on choisit un premier cru comme Vau Ligneau qui s'exprime avec ampleur et élégance. Ses notes florales rejoignent celles du fruit dans un ensemble suave et énergique qui ne manquent pas de zeste.

2 BURG RAVENSBURG RIESLING 2021

18,70 \$ • 13453762 • 11,5 % • 6,8 g/L
On fait d'excellents rieslings dans la région de Baden-Baden au sud de l'Allemagne. Celui de Burg Ravensburg provient d'un vignoble qui figure parmi les plus anciens terroirs de riesling au monde. Il y a une énergie exceptionnelle autour de ce vieux vignoble, où les vignes sont cultivées en continu depuis 750 ans.

L'œnologue du domaine, Claus Burmeister, y a vinifié son premier vin alors qu'il était encore adolescent. On trouve du savoir-faire, de la constance et beaucoup d'amour dans ce vin. Ne vous laissez pas influencer par le taux de sucre : c'est un vin sec, parfaitement équilibré et d'une droiture exemplaire. Essayez-le avec un tartare de saumon ou un filet de truite à la salsa de mangue et de tomates fraîches, accompagné d'une salade de cresson. **B**

3 ARGYROS ATLANTIS 2021

21,60 \$ • 11097477 • 13 % • 2,6 g/L
La famille du vigneron Mattheos Argyros cultive un des plus grands vignobles de l'île volcanique de Santorin depuis plus de 100 ans et dont les vignes ont une moyenne d'âge de 60 ans et plus. D'une qualité exceptionnelle pour le prix, ce vin peut littéralement vous transporter dans les îles grecques. Sa *minéralité* saline, mise en valeur par la vivacité suprême de l'assyrtiko fait saliver et nous met en appétit. Plusieurs options d'accords sont possibles, du saumon fumé au poisson blanc, des crevettes nordiques aux calmars frits, sans oublier la salade grecque.

4 STUDIO BY MIRAVAL 2021

19,80 \$ • 14134448 • 13 % • 1,2 g/L
D'emblée, on est charmé par un aromatique floral et salin. Puis ses notes délicates de fruit rouge se déclinent en complexité gourmande vers le zeste de mandarine dans une finale qui perdure agréablement. L'assemblage a la particularité de contenir 30 % de tibouren, un cépage ancien qui compte pour seulement 2 % de l'ensemble du vignoble provençal et qui apporte de la complexité, des notes de garrigues et de poivre blanc. Ce vin a été créé en hommage au fameux studio d'enregistrement du Château de Miraval, qui a accueilli plusieurs artistes au fil du temps, dont Pink Floyd pour l'enregistrement de *The Wall*. Brad Pitt, qui est toujours propriétaire du domaine, a fait rénover le studio en 2022 et la première artiste à y enregistrer fut nulle autre que l'énigmatique Sade. Quel accord pour ce rosé? Homard ou langoustines, sans hésitation.

5 RICOSSA BARBERA D'ASTI

15 \$ • 11315446 • 13,5 % • 6,3 g/L
Avec sa vivacité de fraise fraîche et ses tannins qui déroulent en souplesse, voilà un rouge simple et parfait pour accompagner les poissons

**6 CASTELLARE DI
CASTELLINA CHIANTI
CLASSICO 2021**
25,35 \$ • 14426379 • 13,5 % • 1,9 g/L
Un vin vigoureux sans être dépourvu de fraîcheur. De la cerise noire, du cassis et du cacao sur des tannins fondus en toute élégance dans une finale légèrement épicée. Essayez-le avec du thon mariné aux épices à steak et grillé, servi avec des champignons et du riz sauvage.

grillés comme un saumon frotté au rub de cacao. Il sera aussi excellent avec des pétoncles poêlés, ou même en ceviche avec des fraises et un assaisonnement de poivre rose.

6 CASTELLARE DI CASTELLINA CHIANTI CLASSICO 2021

25,35 \$ • 14426379 • 13,5 % • 1,9 g/L
Un vin vigoureux sans être dépourvu de fraîcheur. De la cerise noire, du cassis et du cacao sur des tannins fondus en toute élégance dans une finale légèrement épicée. Essayez-le avec du thon mariné aux épices à steak et grillé, servi avec des champignons et du riz sauvage.

BIO

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



RECETTES

PAIN DE VIANDE À
L'AGNEAU, SAUCE AU
TAHINI ET TOMATES**Simple**

Yotam Ottolenghi, Tara
Wigley et Esme Howarth
KO éditions



C'est bientôt Pâques, une des fêtes où traditionnellement on choisit de manger de l'agneau. Mais cette viande n'a pas à être toujours préparée en version gigot, grillée ou braisée. Voici de nouvelles idées, dont cet agneau haché servi en pain de viande, façon Ottolenghi.

Ce pain de viande qui peut être servi de deux façons : chaud, en plat principal, ou froid, coupé en tranches épaisses. Il se conserve jusqu'à deux jours au réfrigérateur. Les tranches de pain de viande se mangent bien en sandwich ou dans un pita chaud, avec de la sauce au tahini et des tomates râpées. Dans les deux cas, c'est un super plat familial que tout le monde apprécie!

INGRÉDIENTS

- 1 pain de 6 à 8 portions
- 1 courgette, hachée
- 1 carotte, hachée
- 1 gros oignon, haché
- 3 tomates, 1 hachée,
- 2 râpées grossièrement et la peau jetée



— PHOTO KO ÉDITIONS, JONATHAN LOVEKIN

- 500 g (1 lb) d'agneau haché
- 4 gousses d'ail, pressées
- 80 g (1/3 tasse) de pecorino, râpé finement
- 2 tranches de pain émiettées
- 2 gros œufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate
- 10 ml (2 c. à thé) de cumin moulu
- 10 ml (2 c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
- 100 g (7 c. à soupe) de tahini
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 75 ml (5 c. à soupe) d'eau
- Sel

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à convection à 190 °C (375 °F) ou le four standard à 210 °C (410 °F). Huiler un moule à pain de 20 cm x 10 cm (8 po x 4 po).

2 Au robot culinaire, hacher grossièrement la courgette avec la carotte, l'oignon et 1 tomate – le mélange doit avoir une consistance similaire à celle de l'agneau haché. Transférer les légumes hachés dans une passoire placée sur un bol et les presser pour en extraire le maximum de liquide. Dans un grand bol, mélanger les légumes égouttés, l'agneau haché, 2 des gousses d'ail, le pecorino, le pain, les œufs, la pâte de tomate, les épices et 1 c. à thé de sel. Étendre la préparation d'agneau dans le moule à pain.

3 Placer le moule dans un plat à haut bord allant au four. Verser avec précaution assez d'eau bouillante dans le plat pour couvrir les parois du moule jusqu'à la mi-hauteur. Enfourner et cuire le pain de viande 70 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

4 Pendant la cuisson du pain de viande, préparer la sauce au tahini. Dans un bol, mettre le tahini, le reste de l'ail, le jus de citron et 1/4 c. à thé de sel.

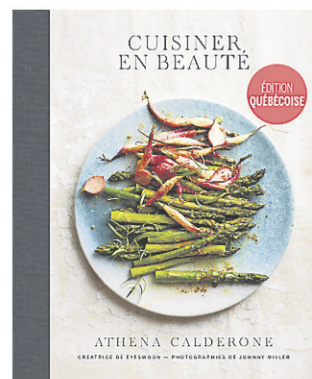
Ajouter lentement l'eau en remuant au fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et épaisse. Réserver jusqu'au moment de servir.

5 Une fois le pain de viande cuit, retirer le moule du plat d'eau. Laisser refroidir 10 minutes. Jeter le liquide et le gras sur le dessus du pain. À l'aide d'une grosse spatule, transférer le pain de viande dans une assiette de service, puis le napper du tiers de la sauce au tahini et le parsemer du tiers des tomates râpées.

6 Servir le pain de viande chaud avec le reste de la sauce et des tomates râpées à côté, ou le laisser refroidir, le couper en tranches et le servir dans des pains pitas.

➤ BOULETTES D'AGNEAU AU TZATZIKI

CUISINER EN BEAUTÉ
Athena Calderone
KO ÉDITIONS



À Pâques, on mange souvent de l'agneau. Mais peut-on le cuisiner de façon originale? Bien sûr! Que diriez-vous d'en faire des boulettes? Ces « keftas » d'agneau sont d'origine moyen-orientale et elles contiennent un mélange de noix de pin, d'herbes fraîches et d'épices audacieuses. Que la boulette soit italienne ou moyen-orientale, sa composante essentielle est l'humidité, c'est pourquoi celles-ci sont liées au boulgour -- ou au couscous -- imbibé de lait; bien que ce

soit une céréale peu orthodoxe dans une boulette de viande, elle ajoute un élément à la fois léger et juteux à la viande hachée. On peut faire cuire les boulettes au barbecue ou au four.

➤ 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse (125 ml) de lait 3,25 %, chauffé jusqu'à la formation de vapeur
- 1/4 tasse (35 g) de boulgour à gros grains -- ou couscous
- 1 1/2 lb (680 g) d'agneau haché
- 1 gros œuf
- 1 oignon, haché très finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1/3 tasse (17 g) de persil frais haché
- 1/3 tasse (75 ml) de noix de pin grillées, plus 2 c. à soupe, pour garnir
- 2 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de piment de la Jamaïque moulu
- 1/4 c. à thé de piment de Cayenne
- 1 1/2 c. à thé de sel casher
- Poivre du moulin
- Sauce tzatziki du commerce (ou maison, faite avec du yogourt

grec et de l'ail au goût, de la menthe au goût et du sel)

PRÉPARATION

- 1 Dans un petit bol, verser le lait chaud sur le boulgour (ou le couscous) et recouvrir le bol d'une pellicule plastique. Laisser reposer de 15 à 20 minutes pour qu'il ramollisse.
- 2 Mélanger les autres ingrédients dans un grand bol, en réservant 2 c. à soupe de noix de pin pour garnir. Ajouter le boulgour trempé avec son excédent de lait et bien mélanger. Façonner le mélange en boulettes ovales de la taille d'un petit œuf.
- 3 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée, soit à environ 400 °F (205 °C). Griller les boulettes de viande, quelques-unes à la fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites à l'intérieur et légèrement marquées de tous les côtés, soit environ 12 minutes en tout. On peut aussi les faire griller au four.
- 4 Servir les boulettes de viande sur un morceau de pain plat, comme du pita, réchauffé et garni de tzatziki. Parsemer de beaucoup d'herbes fraîches et des noix de pin réservées. Servir avec le reste du tzatziki.



— PHOTO KO ÉDITIONS, JONATHAN LOVEKIN

➤ CÔTELETTES D'AGNEAU ÉPICÉES ET HUILE À LA MENTHE

EAT HAPPY
Melissa Hemsley
KO ÉDITIONS



En prévision de Pâques, nous vous proposons des idées pour préparer l'agneau pascal traditionnel, différemment. Ici des côtelettes épicées et parfumées! Une recette archi simple et archi rapide.

➤ 4 portions

INGRÉDIENTS

- 8 petites côtelettes d'agneau
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices harissa (mélange de paprika fumé, cumin et coriandre moulus, poivre de Cayenne, thym ou menthe séchés)

HUILE À LA MENTHE

- 1 poignée de feuilles de menthe fraîche, hachées grossièrement
- 75 ml (5 c. à soupe) d'huile d'olive extravierge
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- 10 ml (2 c. à thé) de miel
- Sel de mer et poivre noir

POUR SERVIR

Au goût:

- Purée de chou-fleur
- Féta émiettée
- Cresson déchiré grossièrement
- Pistaches hachées ou amandes en tranches

- Menthe fraîche déchirée grossièrement

PRÉPARATION

- 1 Préparer l'huile à la menthe. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réserver.
- 2 Préchauffer le gril du four (broil) à puissance élevée. Déposer les côtelettes d'agneau sur une plaque de cuisson et les frotter du mélange d'épices harissa. Saler et poivrer. Cuire sous le gril de 3 à 5 minutes de chaque côté, selon le degré de cuisson désiré. Retirer du four et laisser reposer 5 minutes.
- 3 Entretemps, préparer la purée de chou-fleur, puis la répartir dans des assiettes. Dans un bol, mélanger délicatement le cresson et l'huile à la menthe réservée. Répartir le cresson sur la purée de chou-fleur. Garnir des côtelettes d'agneau. Parsemer de pistaches ou d'amandes, puis de feuilles de menthe, si désiré.



— PHOTO ISSY CROKER, KO ÉDITIONS

LES AS DE L'INFO



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

Environnement

Pourquoi 80 maisons seront détruites à Rouyn-Noranda

Dans le nord du Québec, une entreprise qui pollue l'air va acheter tous les immeubles qui sont proches d'elle et les détruire. Cela représente 80 bâtiments et environ 200 ménages! On t'explique cette situation hors de l'ordinaire juste ici.

DES POLLUANTS DANS L'AIR

La Fonderie Horne est située à Rouyn-Noranda, en Abitibi, dans le nord du Québec. La Fonderie produit du cuivre et des métaux précieux, notamment.

Depuis quelque temps, l'entreprise est beaucoup critiquée parce qu'elle pollue l'air de la ville. La Fonderie Horne dégage de l'arsenic. En grande quantité, l'arsenic est très toxique pour les êtres vivants.

En ce moment, l'arsenic émis par la Fonderie équivaut à 24 fois la limite recommandée par le gouvernement du Québec. Celui-ci exige que l'entreprise réduise ses émissions dans les prochaines années.

DES FAMILLES RELOCALISÉES

C'est donc parce que l'air est pollué que la décision a été prise de déplacer les gens qui habitent

près de la Fonderie.

Ne t'inquiète pas, les familles auraient des endroits où habiter. Le gouvernement prévoit construire un nouveau quartier à Rouyn-Noranda afin de les accueillir. Les familles auront jusqu'à trois ans pour déménager.

Mais pourquoi détruire les maisons? Il y a deux raisons principales : pour la santé des gens qui habitent près de la Fonderie, et pour créer un espace qui sera décontaminé au fil des ans.

La destruction des bâtiments permettra de créer une zone tampon autour de la Fonderie. La principale utilité de la zone tampon, c'est d'agir comme une «barrière» entre les sources de pollution et les habitations. Il s'agit d'un milieu naturel qui limite la dispersion des polluants et qui les filtre.

Pour l'instant, les citoyens de Rouyn-Noranda ne croient pas tous que c'est une bonne idée. Leur ville va beaucoup changer dans les prochaines années, c'est certain.

PAR SOPHIE CARON, JOURNALISTE STAGIAIRE

En grande quantité, l'arsenic est très toxique pour les êtres vivants



PHOTO LA PRESSE, ÉDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE

Éphéméride



1^{er}
AVRIL
2001

PHOTO ARCHIVES LA PRESSE CANADIENNE, MICHAEL BUHOLZER

Les Pays-Bas deviennent le premier pays à légaliser le mariage homosexuel

Jusqu'en 1990, l'Organisation mondiale de la santé considère que l'homosexualité est une maladie. Les luttes pour les droits des communautés LGBTQ+ se font de plus en plus fortes vers la fin du XX^e siècle.

Puis, le 1^{er} avril 2001, les Pays-Bas deviennent le premier pays au monde à légaliser le mariage homosexuel. À minuit, dans la ville d'Amsterdam, quatre couples

homosexuels se disent «oui» devant le monde entier, devenant les premiers couples homosexuels mariés légalement.

Depuis ce jour historique, de plus en plus de pays légalisent le mariage entre personnes de même sexe. Aujourd'hui, près de 30 États et pays accordent ce droit aux homosexuels. Cela signifie que près de 15 % de la population mondiale

vit dans un pays où le mariage gai est reconnu.

Par contre, l'homosexualité est loin d'être acceptée partout dans le monde. Près de 70 pays interdisent toujours cette orientation sexuelle. Chez certains d'entre eux, les personnes homosexuelles risquent la prison ou la peine de mort si leur orientation sexuelle est révélée.

le petit P MAG.



C'EST PLATE...
QU'EST-CE QU'ON FAIT?

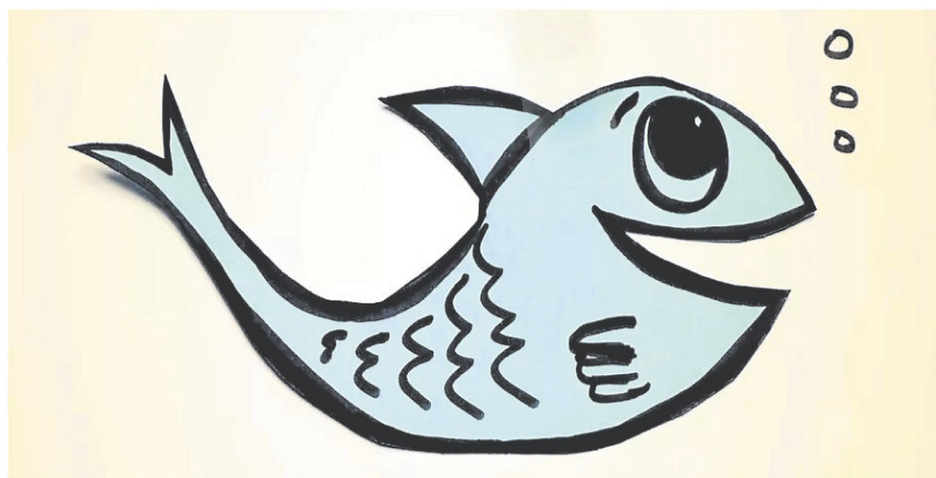


IMAGE ARCHIVES LE SOLEIL

C'est la journée des tours!

Les journées maussades et grises du printemps sont parfois longues et ennuyantes... une chance qu'il y a la journée du poisson d'avril! Il existe plusieurs petits tours faciles et drôles que tu peux jouer à tes parents ou tes amis. Par exemple, tu peux retirer les piles d'un appareil électronique, comme une télécommande ou une

souris d'ordinateur, pour les remplacer par un petit poisson en papier. Avant le repas, tu peux aussi coller un ruban adhésif à l'intérieur de la salière ou de la poivrière : tes parents auront alors beaucoup de difficulté à assaisonner. N'oublie pas qu'un seul tour suffit : ça doit rester drôle et amical! Joyeux poisson d'avril! **FÉLIX LAJOIE**

Mots d'enfants

Toute jeune, ma fille Dominique avait de la difficulté à avaler un Tylenol. Je dis : «Zut, je n'ai plus de Tylenol». Elle répond :

«Ah non! Tu vas pas me donner un gros-lénol!»

— Dominique, 3 ans
(24 ans après, nous en rions encore!)

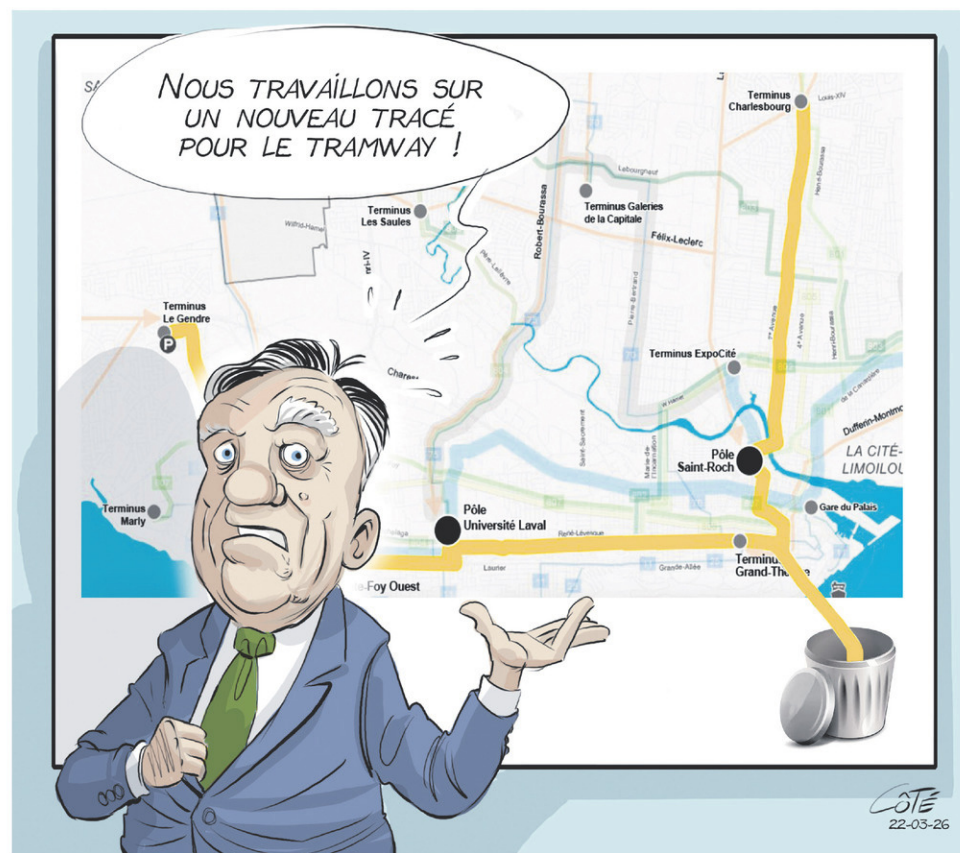
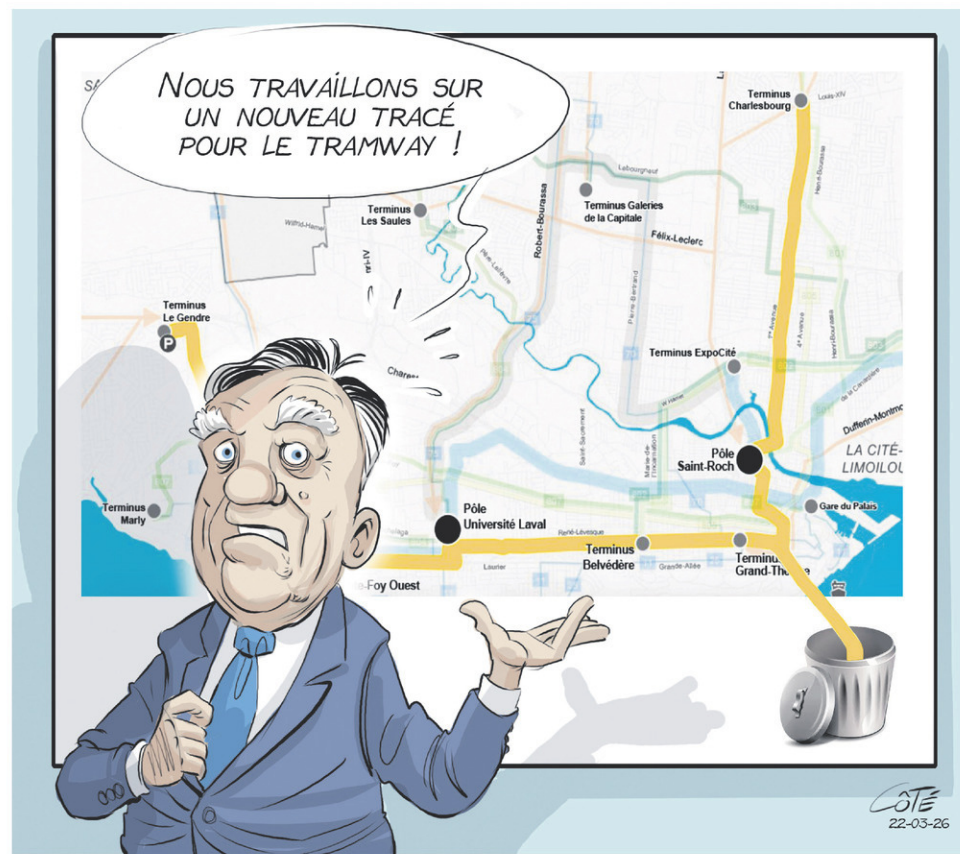


FAITES-NOUS RIRE

Partagez les blagues et les phrases craquantes de vos enfants, en indiquant leur nom et leur âge, à lemag@lesoleil.com

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 Le terminus Belvédère n'y est plus
- 2 L'ombre de la main sur le tableau
- 3 Un doigt de la main en moins
- 4 La poignée du couvercle de la poubelle
- 5 Un des sourcils de M. Legault
- 6 Une partie de la rivière en moins
- 7 La couleur de la cravate

Éloge du voyage en toute sobriété

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

« Le secteur du tourisme, à l'échelle planétaire, générerait jusqu'à 8 % des gaz à effet de serre liés à l'activité humaine. » D'emblée, dans l'essai « Voyager mieux, est-ce vraiment possible? », de Marie-Julie Gagnon, la table est mise. Les voyageurs ont de quoi se poser de sérieuses questions.

Cette statistique, tirée de l'émission *Datagueule* sur France TV en 2019, est l'une des nombreuses données contenues dans la plaquette d'à peine plus de 150 pages. Dense mais facile à lire, l'essai évite le ton moralisateur. Pour Marie-Julie Gagnon, journaliste, chercheuse, chroniqueuse et globe-trotter, l'idée était d'abord et avant tout de « semer une graine dans la tête des gens pour qu'ils se posent des questions, qu'ils s'informent avant de partir à l'aventure ».

Grugée un peu par sa culpabilité de peut-être abîmer le monde en même temps qu'elle l'explore, la voyageuse s'est tournée vers des experts pour en savoir plus sur les crédits carbone, les avantages et les inconvénients des tout-inclus, des croisières, du train, de l'avion et sur les comportements à adopter, à l'étranger, avec la population locale, mais aussi avec la faune et la flore.

« Il y a une mode du tourisme de la dernière chance, par exemple les croisières en Antarctique pour voir les glaciers. J'ai un malaise. Et si on contribuait à accélérer la fonte des glaciers en allant les observer? » avance-t-elle.

« On dirait que la protection de l'environnement et le tourisme ne sont pas compatibles. Pour moi, quelqu'un qui aime voyager n'a pas le choix de se poser des questions. Il m'a fallu beaucoup de temps pour prendre le taureau par les cornes et faire l'effort de comprendre. Je ne voulais surtout pas faire un livre ronflant pour

que tout le monde se sente coupable », raconte-t-elle.

« Je suis bien loin d'être parfaite. Je prends encore trop l'avion, même si j'essaie d'espacer mes voyages. Entre l'idéal et la réalité, il y a une marge. Voyager plus longtemps, plus lentement, n'est pas nécessairement compatible avec ma vie familiale et ma réalité financière. Donc je demande seulement comment on peut faire mieux. »

Choisir des vols directs plutôt que des vols avec escale, utiliser le transport actif ou le transport collectif une fois à destination et privilégier des villes moins achalandées sont quelques pistes formulées dans le bouquin.

Mais la bonne volonté a parfois ses limites. « Avoir deux semaines de vacances, au Québec, c'est très peu quand on compare à ce que certains Européens peuvent avoir. » Les Allemands, par exemple, ont dix semaines de vacances par année, apprend-on dans le livre. Assez pour adopter le *slowtravel* ou rentabiliser un vol de longue durée en passant beaucoup de temps à l'étranger.

« Les Européens nous donnent facilement des leçons, mais la réalité de leur territoire est aussi différente », ajoute Marie-Julie Gagnon. Si la densité du territoire et de la population permet de privilégier le train sur le Vieux Continent, il est souvent plus facile de se rendre à destination en voiture ou en avion en Amérique du Nord.

À la rédaction de son essai, Mme Gagnon a toutefois réalisé que le train n'était pas toujours la meilleure option pour réduire son impact environnemental. « Pour moi, dans le doute, je pensais que le train était toujours la meilleure option. Mais pour certains trajets, l'avion demeure le meilleur moyen. Et ce n'est pas seulement comment on se rend à un endroit, mais comment je vais me déplacer à destination. »

La journaliste et voyageuse en a appris beaucoup sur les crédits carbone au cours de ses recherches. « Je n'avais vraiment rien compris. Je n'avais pas réalisé qu'il y avait toute une compétition dans les crédits carbone et que certains sont là-dedans seulement pour faire de l'argent. Plus on avance les recherches, plus on se rend compte que c'est sans fin. »

Et il y a tout l'aspect de l'éco-blanchiment, des fausses initiatives durables et des établissements qui se prétendent verts. Difficile de ne pas se laisser envoûter par le chant des sirènes quand on nous fait miroiter toutes sortes de certifications



Marie-Julie Gagnon, journaliste, auteure et globe-trotter, s'interroge sur les façons de réduire son impact sur les lieux qu'elle visite. — PHOTO MARIE-JULIE GAGNON



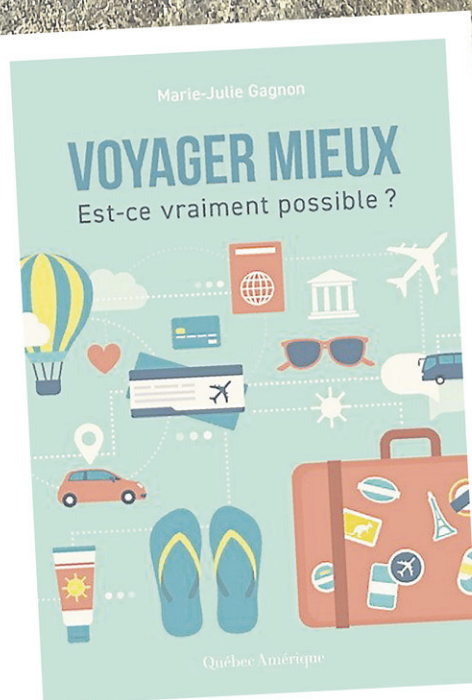
écologiques ou éthiques. « Il faut poser des questions, réfléchir, s'informer auprès d'autres voyageurs, parce que certaines entreprises sont très fortes en marketing et sont moins vertes qu'elles le prétendent... »

Marie-Julie Gagnon met entre autres en garde contre les « refuges » pour éléphants, en Asie, qui donnent bonne conscience en prétendant poser de bonnes actions mais qui maltraitent parfois les animaux. Oui, l'auteure a déjà fait un tour d'éléphant avant de savoir toute la souffrance infligée à ces bêtes. Aujourd'hui, elle ne le referait plus.

« Je ne l'aurais pas fait si j'avais su. Maintenant, ma ligne, je l'ai tranchée de façon radicale avec les animaux. Je ne monte plus de

chameaux, de chevaux, parce que je ne me sens pas apte à déterminer si l'animal a été maltraité. » Pas question de nager avec les dauphins dans un delphinarium non plus.

Mme Gagnon invite donc à l'introspection sans diaboliser les voyageurs pour autant. « Il est facile de montrer les voyageurs du doigt, parce qu'ils sont associés à des privilèges. Il y a aussi tous ceux qui se valorisent et qui tartinent épais sur les réseaux sociaux quand ils voyagent. Mais il y a d'autres questions à se poser : devrions-nous



avoir autant de vêtements, des voitures aussi grosses? C'est à nous de voir ce qu'on peut faire à notre échelle. »

C'est un peu ce que nuancent les experts interrogés par Marie-Julie Gagnon. Même si elles sont polluantes, certaines activités peuvent être des exutoires nécessaires. Encore faut-il se demander pourquoi il est parfois nécessaire de partir à l'autre bout du monde pour décrocher ou recharger ses batteries. Et la réponse ne vient pas forcément des individus eux-mêmes. Il y a peut-être beaucoup à changer dans notre conception du travail et de la performance.

Consciente qu'à titre de journaliste elle a elle-même

Visiter des contrées moins connues, moins achalandées, contribue à rendre le voyage plus durable en limitant la pression sur la destination.

— PHOTO MARIE-JULIE GAGNON

la responsabilité de ne pas promouvoir les activités où l'éthique est mise à mal, Marie-Julie Gagnon tente de mettre l'épaule à la roue en donnant des exemples positifs plutôt qu'en versant dans les reproches.

« En réalité, le message avec mon livre, c'est de viser une certaine sobriété. Montrer les autres du doigt ne mène nulle part. »



PÈLERINAGE PYRÉNÉEN SUR LE FIL FRANCO-ESPAGNOL

Cette randonnée permet de profiter pleinement des Pyrénées.

— PHOTO LA PRESSE, SYLVAIN SARRAZIN

SYLVAIN SARRAZIN
La Presse

Pour ceux qui peinent à trancher le cruel dilemme entre une petite randonnée dans les Pyrénées françaises et une balade sur ses versants espagnols, il existe une magnifique possibilité permettant de ménager la chèvre et le chou. Et si l'on parle de chou, c'est justement parce que cela se dit «col» dans la langue de Cervantès, et que notre trajet du jour transite par les cols de Bessata et du Somport, pour un jeu d'équilibriste le long de la frontière franco-espagnole.

Véritable oasis maillée de silence, de verdure et de pics majestueux, nichée à l'extrémité sud de la vallée d'Aspe qui débouche sur l'Espagne, cette zone perchée à quelque 1600 mètres d'altitude a vu passer nombre de curieux visiteurs au fil des siècles. Tous plus vaillants les uns que les autres, par ailleurs, depuis les pèlerins usant leurs semelles sur ce tracé époussant l'une des voies de Compostelle jusqu'aux cyclistes du Tour de France, sans oublier, une fois la

neige venue, les fondeurs épris de ce petit plateau accueillant.

BIEN BALISÉ

C'est justement au pied de la station de ski du Somport que les sentiers hivernaux se sont transformés en chemins de randonnée, fournissant des balises très pratiques pour s'orienter. On avance ainsi sur des tracés bordés de pins, de chênes et de bouleaux, auxquels succèdent des espaces dégagés parsemés d'une herbe au vert si appétissant que l'on comprend sans peine pourquoi les troupeaux de moutons locaux s'en font un régal.

Ces zones de verdure abritent aussi l'un des trésors des Pyrénées, une flore abondante et colorée — les aventuriers chevronnés écraseront sans doute une petite larme de nostalgie en frôlant d'éclatants rhododendrons, fleur nationale du Népal, qui a trouvé ailleurs que dans l'Himalaya montagne à son pied.

IMPRENABLE ESPAGNE!

Les sentiers sont larges, faciles, plats ou en pente douce : parfait pour détourner le regard de ses

chaussures de randonnée afin de le fixer au loin, sur les charmants panoramas se dessinant en toile de fond. Et idéal pour mes parents, qui frotent avec la soixante-dizaine, mais toujours en grande forme, gambadant comme des cabris en cavale.

Au détour d'un virage, c'est soudainement une véritable muraille aux airs infranchissables qui se dresse devant nos yeux. Imprenable Espagne!

Et pourtant, quelques dizaines de mètres plus loin, en contrôlant de peine et de misère notre position par GPS (les barres de connexion connaissant un coup de barre en ces aires reculées), il s'avère que nos pieds gauches marchent en France, tandis que «nuestros pies derechos caminan en España».

Question : si vous croisiez un haut rocher où une énorme flèche peinte en blanc pointe vers la gauche, que feriez-vous? Suivez-la et vous bouclerez la balade en deux bonnes heures, comme prévu initialement. Jouez les fins finauds en vous fiant à l'intuition que «ça semble plutôt être à droite», et vous allongerez le programme d'au moins une heure, sinon deux, en y ajoutant des traversées d'herbes folles et de montées

époussantes ponctuées de «mer**, mais il est où, le sentier?», avec la complicité d'un GPS maintenant totalement déconnecté et encore plus perdu que vous.

DESCENTE ET CURIOSITÉ

Bref, après quelques détours imprévus et un retour sur le sentier balisé, on gravit le col de Bessata, pour en atteindre le pic, à plus de 1700 mètres d'altitude — le dénivelé reste ainsi plutôt docile, mais une petite pause à l'ombre de l'une des bornes de pierre qui ponctuent la frontière reste la bienvenue. Qui plus est, elles constituent également un excellent abri antiéolien, puisque

le vent se met de la partie dans ce couloir montagneux exposé.

L'heure de la redescente finit par sonner, et c'est de nouveau à travers buissons et forêts que le chemin serpente, jusqu'à rejoindre notre point de départ, en passant devant une dernière curiosité, à savoir une chapelle blanche de forme ovale, surmontée d'une croix rouge. Le Québec regorge certes de bâtiments professionnels de toutes natures, mais force est d'avouer que la situation de celui-ci lui confère un aspect quelque peu... gréco-martien.

On aura compris qu'il s'agit bien du lieu idéal pour tricoter entre les frontières, voire les gommer à coups de souliers. Car lorsqu'on déambule dans ces lieux haut perchés, ce n'est un visa ni pour la France ni pour l'Espagne, mais bien un passeport pour le pays des Pyrénées.

Note : cette randonnée a été effectuée en suivant l'itinéraire proposé dans le guide *Les sentiers d'Emilie dans le Béarn*.

PYRÉNÉES PRATIQUES

Point de départ et d'arrivée : station de ski nordique du Somport, par la route N134 (une heure et demie de trajet à partir de la ville de Pau). On trouve des stationnements à proximité.

Durée : Deux bonnes heures... si on fait confiance à la flèche blanche.

Dénivelé : 140 mètres, sentiers faciles

Saison : De mai à octobre