

ISABELLE BLAIS

UN DÉFI D'UNE RARE INTENSITÉ



— PHOTO: LA PRESSE

Salon
du livre



leNouvelliste
est fier de présenter la
**Dictée du
Salon du livre**
Dimanche 28 mars - 10 h

Pour participer
sitr.qc.ca



Un défi d'une rare inten

Isabelle Blais est en tête d'affiche de la série *Bête noire*



FRANÇOIS HOUDE
francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

TROIS-RIVIÈRES — La carrière de la comédienne d'origine trifluvienne Isabelle Blais a été ponctuée de rôles forts, mais rarement a-t-elle eu à défendre un personnage comme celui de Mélanie Rivard dans la nouvelle série *Bête noire* qui prendra l'affiche de *Séries Plus* dès le 31 mars, 20 h et ce, pour six épisodes.

Six épisodes très intenses, il convient de le préciser d'emblée. Le seul sujet de la série le laisse deviner. La Mélanie Rivard évoquée plus haut est une mère de famille tout ce qu'il y a de normale. Directrice de garderie, elle élève Jérémy et Léa avec le père des deux adolescents. Un matin, elle reçoit un appel à la garderie : on lui demande de se présenter rapidement à l'école que fréquentent ses enfants. Sur place, elle découvre une scène de drame policier : une fusillade a eu lieu faisant plusieurs victimes.

Folle d'angoisse, elle apprend que sa fille est saine et sauve, mais pas son fils. Et que celui-ci est non seulement décédé dans la tuerie, mais également son auteur. La chose est dévoilée dans les premières minutes du tout premier épisode.

La série relate d'une part l'enquête policière et de l'autre, l'in vraisemblable drame de la famille de Jérémy, totalement renversée par ce qu'elle découvre de ce garçon réservé et doux.

«C'est malheureusement un sujet d'actualité, commente Isabelle Blais, avec le constant débat sur l'accès aux armes à feu. La lecture du scénario m'a complètement happée. Jouer la mère de Jérémy constituait un défi vraiment intense. Ce qui est intéressant de la série, c'est qu'elle ne suggère pas de réponses aux questions qu'elle suscite. Elle invite à une réflexion.»

«C'est une situation fascinante, mais qu'on ne peut pas vraiment



Marine Johnson, Isabelle Blais et Stéphane Gagnon incarnent la famille Tremblay.

— PHOTO: PHOTO LOU SCAMBLE, FOURNIE PAR CORUS

«Je trouve qu'il faut être psychologiquement très solide pour éviter que ça déteigne sur ta vie. En même temps, la préparation du personnage ne se fait pas dans une case étanche de ta vie.»

comprendre. Qu'est-ce qui peut amener un adolescent apparemment normal à commettre un acte aussi barbare? On a tous le réflexe initial de blâmer les parents en disant qu'ils ont forcément commis des erreurs. On devine que la famille est dysfonctionnelle, mais la réalité peut être infiniment plus complexe que ça.»

Le travail de la comédienne a été confrontant comme rarement un rôle l'a été pour elle. «En travaillant les scènes, je me disais qu'il fallait être un peu masochiste pour se lancer là-dedans. Il me fallait imaginer vivre ça, moi qui, dans la réalité, suis la mère d'un jeune garçon. C'était pour le moins troublant et je dirais même très éprouvant.»

Son métier lui impose de savoir

tracer la ligne entre ses rôles et sa propre vie. Ne pas rapporter du travail à la maison. Mais la réflexion autour de cette réalité, de cette possibilité pour tout parent, est inévitable. «Je trouve qu'il faut être psychologiquement très solide pour éviter que ça déteigne sur ta vie. En même temps, la préparation du personnage ne se fait pas dans une case étanche de ta vie. Ça nous habite et entre deux bouchées du souper, il peut nous arriver un flash qui nourrit l'interprétation. Il m'a fallu vraiment imposer des limites psychologiques et éviter d'extrapoler en me disant que ça peut arriver à n'importe qui, dont moi.»

La comédienne relate un tournage qui avait quelque chose de surréaliste à l'automne dernier.

La tragédie innommable dont chaque comédien avait à s'imprégner étant tempérée par le plaisir inespéré et enfantin de simplement participer à un tournage en ces temps de privation professionnelle. Le tout, dans un contexte où la moindre interaction impliquait de sévères mesures sanitaires.

«On devait porter le masque et les lunettes de protection qu'on n'enlevait qu'au moment de tourner. On travaillait en bulles en fonction des personnages qu'on devait côtoyer plus régulièrement. On avait une distance d'un mètre entre membres d'une même bulle, mais de deux mètres pour les autres. On ne devait jamais être à proximité de la même personne pour plus de 15 minutes dans l'ensemble de

sité



sobriété. C'est une directrice photo de formation alors, elle a le sens de l'image qui parle et elle a amené une esthétique qui est très près de celle du cinéma. J'ai beaucoup aimé tourner avec elle.»

UNE PANDÉMIE CONTRADICTOIRE

À travers le ton de sa voix, on sent bien que la pandémie pèse sur le moral de la comédienne. Pourtant, elle doit à la vérité cet aveu presque déconcertant. «Professionnellement, ça s'est bien passé pour moi. En fait, ça faisait longtemps que je n'avais pas autant travaillé avec les tournages de *L'échappée*, de *Faits divers* et de *Bête noire*. Je suis très privilégiée. Qui plus est, j'ai eu des rôles vraiment intéressants à jouer.»

Elle regrette néanmoins la façon dont *Faits divers* s'est terminée. «Ç'a été tellement une belle aventure, c'était une série vraiment extraordinaire à jouer. Par contre, quand ça s'est terminé, après quatre saisons, on n'a même pas pu fêter ça. Pas de party, pas d'adieu; chacun est simplement reparti chez lui. C'était triste parce que c'était une équipe vraiment formidable.»

L'hiver a été plus tranquille. Isabelle Blais ne s'en plaint pas. D'abord, c'est toujours le cas pour elle et ensuite parce que ça lui permet de travailler sur ses projets personnels délaissés au cours des mois précédents. Projets personnels, c'est essentiellement de la musique avec son conjoint Pierre-Luc Brillant et son rôle d'auteur de chansons. «Présentement, j'ignore totalement de quoi demain sera fait, mais j'y suis habituée. Les producteurs se bousculent présentement aux portes pour prévoir des tournages à l'été. Il y a les nouveaux projets et la reprise des projets stoppés par la COVID. Il y a donc une plus grande demande que ce à quoi on est habitués.»

«Je suis ouverte aux propositions et à faire des auditions. Le théâtre et le cinéma me manquent, mais j'aime aussi ce qu'on fait en télé tant qu'on n'est pas trop dans des tournages en accéléré comme on en vit parfois. J'aime avoir un peu de temps pour travailler mes personnages, peaufiner l'interprétation.»

«D'un autre côté, je me concentre présentement sur l'écriture et la musique et ça me fait du bien. Pierre-Luc et moi, on n'exclut pas de présenter une série de spectacles cet été, mais il flotte une certaine incertitude présentement avec les spectacles. Que va-t-il advenir des nombreux festivals? On a un spectacle en salle programmé à Sorel devant 80 personnes pour bientôt. C'est limité, mais on a super hâte de retrouver la scène et un public vivant.

la journée et des gens nous suivaient partout pour chronométrer nos rencontres. C'était un peu absurde comme situation et quelque peu dérangent, mais on s'y est habitué. On comprend la nécessité de procéder comme ça, mais on a tous hâte de retrouver des conditions qui sont plus normales», laisse-t-elle échapper dans un discret soupir.

C'est sous la direction de Sophie Deraspe, réalisatrice du troublant film *Antigone* qu'Isabelle Blais a tourné. La comédienne a obtenu le rôle à la suite de deux auditions. «Sophie a été une super belle rencontre pour moi. C'est une femme réservée, même un peu secrète, mais dotée d'une très grande sensibilité. J'ai beaucoup aimé sa façon de traiter le sujet avec une très grande



—PHOTO: JULIE C. VONA/JUNOPHOTO



«J'ai lancé un cri du cœur au moment des faits, mais après mûre réflexion, je comprends que c'est toute la suite des événements qui a énormément compliqué les choses.»

— Isabelle Blais

Des débats rendus difficiles

TROIS-RIVIÈRES — On ne peut pas éviter de demander à Isabelle Blais comment se porte son père, elle qui, en décembre, a effectué une sortie publique dans *Le Nouvelliste*, notamment, pour dénoncer les quarantaines à répétition imposées à son père atteint de démence.

Après des déplacements d'une maison d'hébergement à l'autre entrecoupés d'un séjour à l'hôpital, son paternel va maintenant bien depuis qu'il est installé dans un CHSLD de Trois-Rivières. «L'endroit où il se trouve présentement, c'est la meilleure place où il peut être, dit aujourd'hui la comédienne. C'est vrai qu'on y a vécu un épisode difficile à son arrivée puisqu'il a été embarré dans sa chambre le temps de sa quatorzaine et qu'il cherchait par tous les moyens à sortir. Il ne comprenait pas pourquoi il était embarré dans sa chambre.»

«Par la suite, on a eu de bonnes discussions avec les responsables du centre et on comprend les circonstances. Ils n'ont pas eu

beaucoup de temps pour se préparer à l'accueillir et s'adapter aux mesures nécessaires dans son cas. Ils ont corrigé les choses depuis et se sont même excusés auprès de nous.»

«Est-ce que c'est l'article dans le journal qui a fait bouger les choses? On ne le saura jamais, mais le matin même de la parution, la porte de la chambre de papa a été gardée ouverte avec quelqu'un pour le surveiller. Je ne veux pas condamner le personnel qui est débordé et qui fait vraiment tout son possible. Avec le manque d'effectifs, je comprends que c'est difficile.»

«J'ai lancé un cri du cœur au moment des faits, mais après mûre réflexion, je comprends que c'est toute la suite des événements qui a énormément compliqué les choses. Ce sont les déplacements d'une résidence à l'autre puis à l'hôpital à cause de sa condition qui s'aggravait, c'est ça qui a créé une situation d'une complexité hallucinante.»

«Je comprends aujourd'hui que les RPA qui disent être en mesure

de s'occuper au mieux des personnes non autonomes ne sont souvent pas véritablement en mesure de le faire. Il suffit qu'il y ait un problème réclamant certains soins supplémentaires pour que le résident soit envoyé à l'hôpital ce qui entraîne des quatorzaines supplémentaires à chaque déplacement. C'est très compliqué.»

Avec un peu de recul sur l'aventure que constitue toujours cette pandémie, Isabelle Blais retient qu'il est devenu délicat d'oser poser publiquement des questions sur la gestion des événements.

«Les gens sont tellement à fleur de peau que quand tu alertes sur un problème, tu es souvent perçu comme un fauteur de trouble. Dans la sphère publique, il est difficile non seulement de critiquer, mais de simplement poser des questions sur ce qui fait le consensus ou sur la nature des mesures mises en place. C'est difficile d'avoir un simple débat et ça, j'avoue que ça me fait un peu peur.» **FRANÇOIS HOUDE**

ARTS.

ARIANE MOFFATT

LE SUBLIME
DANS LA
SIMPLICITÉ

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

En sentant approcher le jalon important des 20 ans de carrière, Ariane Moffatt a eu envie d'un bilan. Seule au piano, elle se voyait revisiter sur scène des pièces marquantes de son répertoire. L'autrice-compositrice-interprète a finalement été happée par la création... Encore une fois!

La musicienne n'a pas trop l'habitude de freiner ses inspirations. Son précédent album solo, *Petites mains précieuses*, est né alors qu'elle devait plutôt se consacrer à son congé de maternité. Le projet urbain SOMMM, qu'elle a proposé avec le producteur de musique électronique Étienne Dupuis-Cloutier au printemps dernier, était de son côté ancré dans une volonté spontanée de collaborer. Pour *Incarnat*, arrivé dans les bacs vendredi, Ariane Moffatt s'est encore donné la permission de se surprendre. «Une fenêtre s'est ouverte et j'ai plongé!» résume-t-elle en rigolant.

Jointe cette semaine, alors que cette prof de création musicale au concours télévisé *Star Académie* se rendait à sa «deuxième maison», Moffatt ne cachait pas son enthousiasme. D'abord devant ce projet télévisuel qui la tient fort occupée

ces jours-ci. «C'est un genre de marathon, mais qui se fait dans de super bonnes *vibes*, dans de bonnes conditions, avec des jeunes allumés, décrit-elle. J'ai le temps de développer des idées et des projets. C'est concret et c'est ça qui me fait plaisir.»

Son mandat à *Star Ac* la passionne visiblement. «La création musicale, c'est à peu près ce qui m'anime le plus depuis 20 ans, note-t-elle. On sent le désir de la production de mettre de l'avant la création, le travail avec des producteurs. Ce n'était pas juste des paroles, on le matérialise. C'est cohérent, je n'ai pas l'impression de m'être fait vendre de fausses idées.»

L'occasion de remettre son chapeau d'artiste solo ajoute une belle couche de bonheur au printemps d'Ariane Moffatt. Par hasard, *Incarnat* nous est arrivé en même temps que la réouverture des salles de spectacle en zones rouges. Beau clin d'œil pour la créatrice impatiente de renouer avec les planches. Le plan initial de partir en solo au piano demeure. Elle le fera les bras chargés de pièces toutes neuves, dans lesquelles elle a cultivé douceur et poésie.

«C'est le printemps, on se libère, mais on est encore un peu traumatisé, observe-t-elle. De la douceur et de la simplicité, je pense que ça fait du bien. C'est aussi comme ça que je me sentais quand j'ai écrit les chansons, même si c'était avant que la pandémie frappe. Mais l'album en est quand même teinté.»

Elle évoque la chanson *Beauté* qui ouvre la marche. «Je me suis attablée et je me suis mise à

réfléchir à tous les processus de création, à combien ils sont chers à mon cœur... Aux artistes qui sont visibles ou moins visibles. C'était avant la pandémie. Mais si on colle ça à toutes les images des salles vides, ça fait encore plus ressentir l'importance des arts et de la culture dans notre société...»

L'autrice-compositrice-interprète renchérit en citant *Nature*, qui sert d'épilogue, au son de voix d'étudiants du secondaire, puis de celles de ses trois garçons.

«Cette pièce termine l'album dans une sorte d'ouverture, décrit-elle. Je voulais qu'on entende la voix de cette tranche de la population qui a été selon moi la plus touchée, la plus affectée dans la dernière année. Je trouvais touchant de leur faire chanter cette phrase : "ma nature reprendra bien ses droits".»

LE FRAGILE, L'IMPARFAIT, LE VRAI

Pour souligner le 20^e anniversaire de son premier album, *Aquanaute*, paru en 2002, Ariane Moffatt a souhaité préparer une célébration sous le signe du dépouillement. «On dirait que la plus belle chose, au lieu de sortir les trompettes, ça serait de me montrer dans mon plus simple appareil d'autrice-compositrice, évoque-t-elle. Sans fla-fla. J'ai eu envie d'être le plus proche possible du public. J'ai eu envie de célébrer ce lien-là. Il est là le moteur de l'album *Incarnat*. Quand on enlève tout, qu'est-ce qui reste?»

Ça s'est traduit en studio par une volonté de conserver le fragile,





l'imparfait, le vrai. On l'entend dans ces petits bruits fantômes qui s'invitent ça et là. Dans le rire de l'amoureuse qui vient ponctuer une parenthèse instrumentale. Dans ces vers parfois déclamés plus que chantés.

«On a essayé de toucher le sublime dans la simplicité, indique Ariane Moffatt. Ç'a été la même chose avec les cordes. L'idée était d'arriver à quelque chose de plus grand que nature, mais quand même très proche et intimiste.»

La voix de la musicienne, elle, se déploie de manière plus cristalline que jamais. Davantage qu'une éventuelle fontaine de Jouvence, elle pointe son nouveau complice, le réalisateur Marc-André Gilbert. «On connaît telle ou telle partie d'Ariane. Mais les parties plus intimes, plus cachées, que je n'assume pas tout à fait, c'est ça qu'il voulait mettre en avant. Ça donne un son qui se rapproche de quelque chose de plus pur», avance-t-elle, avant de préciser : «J'avais un train de vie plus *clean* que jamais. J'ai l'impression que la voix était prête, qu'elle avait envie de chanter!»

➤ Dans la création de son album *Incarnat*, Ariane Moffatt s'est encore une fois donné la permission de se surprendre. «Une fenêtre s'est ouverte et j'ai plongé!» résume-t-elle en rigolant. — PHOTOS ROYAL GILBERT



«J'ai eu envie d'être le plus proche possible du public. J'ai eu envie de célébrer ce lien-là»

— Ariane Moffatt

AVEC FANNY BRITT ET LOU DOILLON

Deux collaboratrices de renom accompagnent Ariane Moffatt dans son nouveau chapitre musical, *Incarnat*. L'autrice québécoise Fanny Britt y signe sa première chanson, tandis que l'autrice-compositrice-interprète française Lou Doillon prête sa voix à un titre.

La première a, nous dit-on, été «talonnée» par Ariane Moffatt : «J'avais très envie de travailler avec elle, avec la femme, l'autrice, la penseuse... C'est une vraie réflexion qu'elle apporte avec ses écrits et sa parole. Je suis très admirative de son travail. Elle pose un éclairage sur la

maternité, sur la folie du monde contemporain dans lequel on patauge. Je suis allée la chercher, parce que j'avais très envie d'avoir la chance de chanter ses mots.»

Le fruit de la collaboration offre un clin d'œil à *Phèdre* de Racine en détournant notamment la célèbre réplique : «Tout m'afflige et me nuit, et conspire à me nuire»...

«Ce sont des couleurs sombres, observe Moffatt. Elle est capable d'aller là et de mettre le doigt sur quelque chose que j'aurais voulu écrire. Le fait que ça vienne d'elle, ça marchait et ça m'a permis d'aller là.»

Quant à Lou Doillon, elle interprète avec Ariane Moffatt une relecture de la pièce *Everybody's Got to Learn Sometime*, portée par Beck dans le film *Du soleil plein la tête*. «Ça m'avait vraiment ébranlée dans ma vie de jeune adulte, explique Moffatt. Ç'a été marquant pour moi et cette chanson-là m'a toujours poursuivie. Il y a des chansons phares dans nos vies. Celle-là en est une pour moi.»

Les deux musiciennes se connaissent déjà et comptent sur plusieurs amis communs. Un coup de fil et hop! l'invitation était lancée et acceptée. «C'est quelqu'un qui n'a pas besoin de notoriété. Elle est vraiment axée sur les démarches de création. Et elle est elle-même ultra polyvalente et très libre artistiquement», se réjouit Ariane Moffatt, qui voit aussi dans ce duo une main tendue vers la scène française, avec laquelle elle aimerait bien renouer maintenant que ses fils sont plus grands.

«J'espère que ce n'est pas terminé, tranche-t-elle. Je vais être prête à envoyer mes gars dans la tour Eiffel si l'occasion se présente!» GENEVIÈVE BOUCHARD

LA GRANDE EXPÉRIENCE D'UN PETIT RÔLE

Tao Vigneault a participé au tournage du film *Le club Vinland*



KIM ALARIE

kim.alarie@lenouvelliste.qc.ca



Tao Vigneault a beaucoup aimé son expérience sur le plateau du film *Le club Vinland*. — PHOTO: SYLVAIN MAYER

SAINT-MATHIEU-DU-PARC — Comme bien des projets artistiques, le film *Le club Vinland*, réalisé par Benoît Pilon, a été mis sur les lignes de côté le temps que la pandémie passe. L'attente a été longue pour toute l'équipe qui était composée, entre autres, de plusieurs jeunes acteurs qui faisaient leurs débuts devant la caméra. Parmi eux, Tao Vigneault, un jeune acteur qui a eu le privilège d'être sélectionné par la production grâce à un appel lancé sur la place publique.

Le film historique se déroule dans la région de Charlevoix en 1949 dans un pensionnat où un professeur, frère Jean (Sébastien Ricard) se démène pour inspirer des jeunes de 13, 14 ans et leur ouvrir les portes d'un meilleur avenir. Il fonde notamment le club Vinland avec une poignée de ses étudiants où il se plonge dans l'histoire des Vikings.

C'était une toute première expérience au cinéma pour le jeune résident de Saint-Mathieu-du-Parc qui se passionne pour l'art dramatique depuis plusieurs années déjà.

«Tout le monde était vraiment smatte et ça se ressent beaucoup dans le film. On a tissé des liens entre nous autres, la gang de jeunes qui avaient tous le même âge. On était une dizaine de gars qui jouaient tous les jours ensemble alors, après les 20 jours de tournage, on était soudés. En tant que jeunes acteurs, on a été placés avec de grands acteurs reconnus comme Sébastien Ricard, Rémi Girard, Fabien Cloutier, Émilie Bibeau... ce sont des gros noms qui travaillent

beaucoup et qui ont de l'expérience derrière la cravate. Ce qui est le fun, ils étaient nos professeurs dans le film, mais on apprenait aussi beaucoup d'eux autres sur les plateaux de tournage. On les a regardés pendant 20 jours, ils nous ont expliqué, donné des trucs!», raconte celui qui a campé un troisième rôle. «Ce n'est pas de la figuration, je suis toujours un peu là en arrière, mais j'ai deux répliques dans le film.»

Si une première présence sur un plateau de tournage est d'emblée impressionnante, l'aspect historique de la production ajoutait à l'émerveillement. «Les costumes, les décors, les coupes de cheveux et même la façon de parler : de jouer dans un film d'époque c'était fou.»

«Ce qui était impressionnant aussi, c'était le souci du détail de tout le monde, que ce soit pour l'aspect historique ou le raccord entre les scènes. Benoît Pilon avait un grand souci du détail alors c'était intéressant de travailler avec quelqu'un à qui ça importe autant!»

Tao Vigneault a été charmé par ses interactions avec le réalisateur qui avait le défi de travailler avec plusieurs petits nouveaux.

«Il était capable de nous mettre à l'aise. Il était vraiment clair avec nous pour nous dire ce qu'il voulait. Il trouvait les bons mots pour nous l'expliquer même si on est jeune, et on l'était encore plus au moment de tourner le film, il n'avait pas de misère à nous faire comprendre et il n'hésitait pas à nous dire ce qu'il en pensait.»

On peut imaginer qu'il y avait des moments plus difficiles que d'autres dans la direction de ces jeunes



Tao Vigneault, que l'on aperçoit dans la dernière rangée à droite, a développé une belle complicité avec ses camarades de jeu. — PHOTO FOURNIE

dont la complicité est palpable à l'écran... «On n'était pas toujours de tout repos!», rigole Tao. «Il y avait des moments très sérieux et on le savait. On était très professionnels, la gang de jeunes. On avait aussi des moments où on riait ensemble et on avait du fun en tant que bons amis. Benoît était capable de rire avec nous et de nous taquiner pendant ces moments-là. On a tissé un lien avec lui, même ceux qui avaient un rôle moins important, comme moi. Il venait me parler de petits détails, j'aimais ça!»

L'histoire de cet enseignant inspirant est racontée à travers plusieurs scènes qui passent par toute la gamme des émotions. Un réel plaisir pour un jeune acteur qui a soif d'apprendre. «C'est ça qui est le fun en tant qu'acteur, c'est de tout faire! C'est le fun de pouvoir jouer

plusieurs émotions. On [les jeunes] s'est reconnu à travers le film alors ça nous a beaucoup aidés à jouer les émotions.»

Tao Vigneault soulignait néanmoins quelques difficultés rencontrées au cours du tournage sur lesquelles il travaille depuis ce temps. «Je pense que le but c'est de ne pas tomber dans une interprétation mécanique et c'est ça qui est difficile. Il ne faut pas apprendre son texte d'une seule façon, il faut être capable de changer les manières de l'interpréter. Il faut être capable de le ressentir.»

Cette première expérience lui a permis de valider qu'il souhaite poursuivre dans cette voie, bien qu'il ait encore du temps devant lui. «Je suis encore loin, j'ai 14 ans (15 ans dans quelques jours), mais pour le moment j'aime vraiment ça!

C'est comme pour quelqu'un qui a comme passion le hockey, il va viser la Ligue nationale. Je pense qu'avec l'acting c'est un peu plus probable que de jouer dans la LNH. De plus, je trouve qu'au Québec on a une belle gang», raconte celui qui vise de poursuivre ses études en théâtre au Cégep de Trois-Rivières et à l'école nationale de théâtre par la suite.

Pour le moment, il savoure pleinement l'aboutissement de son premier boulot d'acteur. Seule petite déception, il n'y aura pas de traditionnel tapis rouge pour la première du film. «Ça aurait été notre premier tapis rouge pour plusieurs jeunes, c'est dommage parce qu'on l'attendait depuis le début du film.» Au final, l'excitation de la sortie, ô combien attendue, compensera un peu pour ce rendez-vous manqué et la résilience s'occupera du reste.



Sébastien Ricard enfile la soutane du frère Jean dans le long métrage de Benoît Pilon *Le club Vinland*. — PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

SÉBASTIEN RICARD

HISTOIRE DE VOCATION... ET DE VIKINGS

ÉRIC MOREAULT
emoreault@lesoleil.com

Il y a exactement deux ans, Sébastien Ricard enfila la soutane du frère Jean pour le début du tournage du *Club Vinland*. Pandémie oblige, le drame historique prend l'affiche deux ans plus tard. Et il a une forte résonance de nos jours, croit l'acteur, puisqu'il évoque le difficile parcours d'un pédagogue hors pair, à l'image de tous ses professeurs qui se démènent en ce moment pour éduquer les enfants — une véritable «vocation».

L'histoire se déroule en 1949, dans Charlevoix. Le Québec vit cloîtré dans la Grande noirceur. Le frère Jean, figure qui évoque

la Révolution tranquille à venir, enseigne à des jeunes de 13, 14 ans qu'on destine aux champs ou aux mines. Comme Émile, un élève difficile qui est sur le bord de décrocher malgré un potentiel évident.

Le religieux voit un meilleur avenir pour ses protégés. «Il désire éveiller les consciences, ouvrir les portes du savoir», explique Sébastien Ricard en entrevue téléphonique alors qu'il déambule à pied dans Montréal par une splendide journée printanière.

Un rôle sur mesure : il incarne lui-même une certaine conception plus militante dans toutes les facettes de son art : musique (avec Loco Locass), poésie (avec le Moulin à paroles, notamment), cinéma d'auteur et théâtre, auprès de sa complice, la grande Brigitte

Haentjens. Leurs productions avant-gardistes cherchent, justement, à «éveiller les consciences».

On se souviendra d'ailleurs de son interprétation marquante et investie du chanteur des Colocs dans *Dédé à travers les brumes* (2009), qui lui vaudra le Jutra du meilleur acteur. Un autre qui tentait de faire avancer le Québec en invitant sa population à prendre son destin en main.

Le frère Jean s'avère moins flamboyant et extraverti, il demeure néanmoins convaincu que ses élèves peuvent aspirer à mieux.

Forcément, il dérange le haut clergé, tenant d'une orthodoxie conservatrice où les Québécois sont nés pour un petit pain... «Il est suspect.» D'autant que pour stimuler et faire rêver, il a mis sur

le pied un club d'archéologie afin de «les révéler à eux-mêmes».

Ensemble, ils tentent de prouver que Leif Erikson et ses Vikings, lors de leur voyage en l'an 1005, ont établi un campement, alors qu'ils cherchent la «terre promise», le Vinland, dans... Charlevoix! D'où le titre du film.

Autrement dit, le héros du long métrage de Benoît Pilon (*Ce qu'il faut pour vivre, Iqaluit*) ne s'efforce pas tant de susciter des vocations religieuses que pédagogiques et scientifiques.

«C'est très juste : ça résume tout l'aspect subversif du caractère du personnage. À son insu, un peu : le film symbolise ce Québec qui va changer, cette modernité qui est aussi la fin de la vocation religieuse canado-française en Amérique. En leur enseignant, il leur inocule le bacille de la Révolution tranquille.»

Tout ça ne va pas sans heurts. Le frère Jean se révèle trop progressiste pour la période. «C'est le drame de tous les précurseurs. [...] Les gens comme lui ont peut-être été persécutés à l'époque, mais le retour de balancier a pris la forme d'une désaffectation massive du religieux au Québec. Mais c'est sûr qu'il paye cher son désir de liberté.»

LES POÈTES DISPARUS

Ce désir de liberté, et d'affranchissement d'un cadre trop rigide dans l'après-guerre, le refus du conformisme de la part d'élèves qui entrent dans l'adolescence — le rapprochement avec *La société des poètes disparus* (Peter Weir, 1989) s'impose.

La production en a eu conscience dès le début, souligne Sébastien Ricard. Notamment, nous y revenons, en raison de sa volonté d'illustrer la vocation professorale au cœur du récit.

La grosse différence résidant toutefois dans le fait que l'action se passe ici et pendant la Grande noirceur, «une époque pas souvent représentée à l'écran et surtout pas de façon aussi nuancée».

On pourrait aussi évoquer que les recherches des élèves sont plus concrètes : des artefacts vikings. Ces jeunes, à la «présence inestimable», logent au cœur du récit. *Le club Vinland* saisit la camaraderie, les conflits et la promiscuité des pensionnaires. «Leur présence explose à l'écran», croit l'acteur.

DU CÔTÉ DE LA MANICOUAGAN

Reste que ceux-ci sont motivés par leur soif d'apprentissage et de découvertes. Que ce soit pour manier la caméra 8 mm du frère Jean comme Émile ou la truelle comme ses compagnons.

Parce que même si l'hypothèse du professeur peut avoir l'air «complètement délirante» à l'époque, elle n'en demeure pas moins plausible. Pas plus tard qu'en 2014, la Société historique de la Côte-Nord tentait de prouver que les Vikings sont débarqués dans l'estuaire de la rivière Manicouagan!

«Ça se pourrait que dans l'avenir, tout ça s'avère fondé», s'enflamme Sébastien Ricard.

Après tout, les vestiges d'un village scandinave furent découverts en 1960 à L'Anse aux Meadows à Terre-Neuve (le site est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO).

Mais ne comptez pas sur l'acteur pour se lancer à la recherche des traces des Vikings sur la rive nord du fleuve Saint-Laurent.

Après la fin des tournages de *Maria Chapdelaine* de Sébastien Pilote et d'*Au revoir le bonheur* de Ken Scott, et du balado en neuf épisodes de *Pour en finir avec Octobre?*, il amorce en avril le tournage d'une nouvelle saison d'*Une autre histoire*, il prépare l'enregistrement en balado de *La bibliothèque interdite* et répète avec Brigitte Haentjens une création pour le théâtre en septembre!

Bref, contrairement à d'autres artistes, «le moral est bon». Mais, comme tout le monde, Sébastien Ricard rêve d'une plus grande liberté d'action...

Le club Vinland prend l'affiche le 2 avril.

SIX MINUTES AVANT MINUIT

COMME DANS LE BON VIEUX TEMPS

ÉRIC MOREAULT
emoreault@lesoleil.com

CRITIQUE

Confiez un drame historique à un réalisateur et il essaiera invariablement d'adopter une esthétique «contemporaine». Andy Goddard opte exactement pour l'inverse avec *Six minutes avant minuit* (*Six Minutes to Midnight*). Comme son suspense d'espionnage se déroule en 1939, le cinéaste a opté pour un rendu comme dans le bon vieux temps !

Il y a assurément un aspect

suranné dans le traitement narratif, notamment dans son apparence un peu comique lors des inévitables courses poursuites, quelque part entre Benny Hill et Charlie Chaplin. Voyez le genre ?

Ce film typiquement anglais, donc, s'inspire d'événements réels survenus au collège Augusta-Victoria. L'école secondaire privée accueille une vingtaine de filles de l'élite nazie.

À la veille de la Seconde Guerre mondiale, dans un climat tendu, le professeur d'anglais disparaît mystérieusement.

Son remplaçant présente le

profil idéal. Thomas Miller (Eddie Izzard) a un père allemand et une mère anglaise, à l'image de l'enseignement mixte de l'établissement dirigé par la vénérable Miss Rocholl (Judi Dench) et sa dévouée assistante Ilse Keller (Carla Juri). Un drôle de trio...

Le spectateur n'a pas besoin de s'avérer très attentif pour deviner que le prof travaille sous couverture. D'autant qu'il se rapporte rapidement au colonel Smith (David Schofield).

Par un malheureux concours de circonstances, notre pas très habile espion se retrouve suspecté du meurtre de son supérieur ! Si bien qu'il a la sécurité britannique et les agents secrets allemands à ses trousses...

Six minutes avant minuit loge à la limite du pastiche, rebondissements plus ou moins crédibles compris. La qualité du jeu s'en ressent. En vieux routiers, Izzard (*Danny Ocean 13*, *La leçon de*



Eddie Izzard dans *Six minutes avant minuit*

— PHOTO
MÉTROPOLE
FILMS

François Girard) et Dench (*Shakespeare et Juliette*, *Philomena*) se débrouillent, mais on n'en dira pas autant de Carla Juri (*Blade Runner 2049*), mal assurée et sur la défensive.

Par contre, rien à redire de

la réalisation d'Andy Goddard (*A Kind of Murder*) sur l'aspect visuel, qui repose aussi sur la superbe direction photo de Chris Seager.

Le cinéaste multiplie travellings, zooms et plans aériens dans les règles de l'art.

Les thèmes habituels concernant les nazis sont sous-jacents (eugénisme, racisme, etc.). De même, ceux comme la perte de l'innocence, le dépassement ou la fierté nationale sont à peine effleurés. Il faut dire que les jeunes filles jouent essentiellement un rôle de parures, le récit se concentrant sur Miller et les deux femmes.

Ceux qui s'attendent à un long métrage d'action à la James Bond passeront leur tour. Mais si, pour vous, un film de série B, et assumé comme tel, a la saveur d'un plaisir coupable du dimanche après-midi, *Six minutes avant minuit* va vous en procurer une bonne dose.

Vous allez même regarder l'in vraisemblable finale avec un sourire indulgent...

Six minutes avant minuit est présenté en vidéo sur demande.

leNouvelliste  

COUREZ LA CHANCE D'ASSISTER À LA PREMIÈRE DU FILM EN PRÉSENCE DU RÉALISATEUR !

SÉBASTIEN RICARD ARNAUD VACHON RÉMY GIRARD ÉMILIE BIBEAU FRANÇOIS PAPINEAU
FABIEN CLOUTIER GUY THAUVERTE

LE CLUB
VINLAND
UN FILM DE BENOIT PILON

PRODUIT PAR CHANTAL LAFLEUR
SCÉNARIO ET DIALOGUES DE NORMAND BERGERON,
MARC ROBITAILLE ET BENOIT PILON

**LE MARDI 30 MARS À 18H40
AU CINÉMA LE TAPIS ROUGE**
PARTICIPEZ AU : lesfilmsopale.com/concours

Le concours a lieu du 26 au 28 mars. Le tirage des 50 laissez-passer double aura lieu le 29 mars. La valeur totale des prix est de 1 200 \$.

AU CINÉMA DÈS LE 2 AVRIL

leclubvinland.com     

DU RÉALISATEUR DE LA CAGE D'ORÉE

IL VA RÉALISER SON RÊVE

★★★★★
« ALEXANDRE WETTER EST ÉBLOUISSANT... »
LE PARISIEN

MISS

PRÉSENTEMENT À L'AFFICHE!

Au générique

Cote : ★★★

Titre : *Six minutes avant minuit*

Genre : Drame d'espionnage

Réalisateur : Andy Goddard

Acteurs : Eddie Izzard, Judi Dench, Carla Juri

Durée : 1h32

DANS UN CINÉMA PRÈS DE CHEZ VOUS

TR: Tapis rouge | FdL: Fleur de Lys | Cap: Cinéma du Cap | CB: Cinéma Biermans

Antoinette dans les Cévennes

Comédie sentimentale. Antoinette vit une histoire d'amour avec le père d'une de ses élèves... marié. Quand il part dans les Cévennes pour des vacances en famille, elle décide de le suivre à son insu. Quand elle croise finalement son amant et sa famille, les choses ne se passent pas comme prévu. (TR)

Bizarre

Comédie d'épouvante. Millie est une adolescente introvertie intimidée par les autres élèves de son école. Un soir, un tueur en série, Le Boucher, la poignarde avec une dague magique. Le lendemain, Millie se retrouve dans la peau du Boucher. Elle ne dispose que de 24 heures pour retrouver son identité. Elle tâche donc de retrouver l'assassin. (CB, FdL)

Les Croods 2. Une nouvelle ère

Animation. La famille Croods a survécu à bien des épreuves. Épuisée et affamée, la meute découvre un lieu idyllique construit par une autre famille d'humains, les Betterman. Ceux-ci tâchent de convaincre les Croods que leur manière de vivre est mieux que la leur. La tension montant entre les deux familles, une nouvelle menace les propulse dans une aventure épique les forçant à s'épauler dans l'adversité. (CB, Cap, FdL)

La déesse des mouches à feu

Drame. Au milieu des années 90, Catherine, 16 ans, subit les colères de ses parents en plein divorce. Elle se met à fréquenter un garçon peu recommandable qui contrôle le marché de la drogue à son école et un nouveau monde s'ouvre à elle. Avec la poudre blanche et l'alcool fort, elle échappe à la médiocrité de son existence. Ses parents tenteront de retenir sa descente aux enfers mais elle ne veut pas être secourue. (CB, TR)

Effacer l'historique

Comédie satirique. Après une soirée trop arrosée, Marie découvre qu'elle a passé la nuit avec un homme qui possède une vidéo de leurs ébats et qui la fait chanter. Bertrand a une fille qui se fait harceler en ligne par une copine de classe. Christine, chauffeuse de taxi, veut plus d'étoiles sur son application. Trois voisins révoltés contre la technologie partent en guerre contre elle. (Cap, FdL)

En guerre avec grand-papa

Comédie. Peter est un garçon typique de 6e année. Quand son grand-père veuf emménage dans sa famille, Peter doit lui abandonner à contrecœur ce à quoi il tient le plus : sa chambre à coucher. Il imagine une série de mauvais coups pour se débarrasser de l'intrus mais grand-papa Ed ne se laisse pas faire. Une guerre ayant de loufoques conséquences est entamée. (Cap, FdL)

Félix et le trésor de Morgäa

Animation. Félix, 12 ans, est convaincu que son père, disparu en mer deux ans plus tôt, n'est pas mort. Profitant de l'absence de sa mère, il part à la recherche de son paternel avec le vieux Tom, marin à la retraite. Ils débarquent sur une île mystérieuse cachant une cité souterraine dirigée par la mégalomane Morgäa qui détient un trésor qu'elle garde jalousement. Félix et Tom devront user d'ingéniosité pour arriver à quitter cette cité. (CB, Cap, FdL)

Godzilla vs Kong

Aventures de science-fiction. Dans un monde futuriste, Kong est gardé en captivité dans un univers végétal technologique contrôlé par des scientifiques. Le gorille isolé s'ennuie. Lorsque Godzilla, gigantesque monstre radioactif, se déchaîne et met en péril l'humanité, une équipe

de spécialistes envoie Kong dans l'arène telle une arme pour contenir la menace. (Cap)

Laisse-le partir

Suspense. George et Margaret vivent sur un ranch du Montana avec leur fils James, sa femme et leur bébé. James meurt tragiquement et les grands-parents doivent laisser partir leur petit-fils avec sa mère qui se remarie. Quand Margaret découvre que l'enfant est battu par son beau-père, les grands-parents doivent confronter plusieurs membres de la famille du bourreau pour arriver à sauver leur petit-fils. (CB, Cap)

Miss

Drame. Depuis qu'il est tout petit, Alex n'a qu'un seul rêve : devenir Miss France. Sauf qu'Alex est un garçon. Il décide de tenter le coup en cachant son identité masculine. La compétition est féroce, les exigences infranchissables. Alex suit quand même le rythme avec les encouragements de ses proches. (TR)

La mission

Western. Cinq après la fin de la guerre civile, le capitaine Jefferson Kyle Kidd va de ville en ville lire les journaux aux populations locales. Dans les plaines du Texas, il croise Johanna, une fillette de 10 ans élevée par le clan des Kiowa après le massacre de sa famille. Kidd accepte de reconduire l'enfant chez son oncle. Ensemble, ils parcourent des centaines de kilomètres dans la nature sauvage et impitoyable et sont confrontés à de nombreux défis. (TR)

Moins-que-rien

Film d'action. Hutch Mansell, un père de famille sans histoire, accumule des frustrations. Quand des cambrioleurs entrent chez lui, Hutch va se défendre et faire preuve d'une extrême violence. L'incident fait ressurgir des secrets de son passé. (CB, Cap, FdL)

Mon année Salinger

Chronique. New York, 1996. Joanna, jeune diplômée en littérature, décroche un poste d'assistante de l'agente du célèbre auteur J.D. Salinger. Sa patronne est une femme autoritaire et intimidante. Une partie du travail de Joanna est d'envoyer des lettres génériques à ceux qui écrivent à Salinger. Elle décide de répondre personnellement à certaines d'entre elles. Joanna est alors amenée à s'interroger sur son avenir : veut-elle vraiment être éditrice ou bien auteure comme son cœur semble lui dicter? (TR)

Raya et le dernier dragon

Animation. Il y a très longtemps, dragons et humains vivaient en harmonie dans le royaume de Kumandra. Une force maléfique est apparue, transformant les humains en pierre sur son passage et les dragons se sont sacrifiés pour les sauver. 500 ans plus tard, la même menace plane sur la cité. La jeune guerrière Raya se lancera dans un long périple afin de retrouver le dragon Sisu qui pourrait l'aider à ressusciter ses proches et rétablir la paix entre les différents peuples de Raya. (CB, Cap, FdL)

Terrible jungle

Comédie. Elliot se rend dans la tribu des Otopis pour étudier leur civilisation. L'homme s'immerge jusqu'à en perdre la raison. Sans nouvelle de son fils, Chantal part à sa recherche dans la jungle. Elle est accompagnée d'une bande d'aventuriers inexpérimentés dont François-Yves avec qui elle noue une relation. (CB, Cap, FdL)

Tom et Jerry. Le film

Animation. Jerry, une petite souris rusée et courageuse, vient d'arriver dans Manhattan. Cherchant désespérément un logis, elle atterrit dans un hôtel prestigieux. Le choix est d'autant

plus mauvais qu'un très grand et prestigieux mariage s'y prépare. Kayla, responsable de l'organisation et du déroulement de l'évènement, décide d'adopter Tom le chat pour qu'il les débarrasse du rongeur. Une bataille intrépide s'amorce. (CB, Cap, FdL)

Une jeune femme pleine de promesses

Drame psychologique. Cassandra Thomas était une brillante étudiante en médecine jusqu'à ce que, suite à un traumatisme, elle abandonne ses cours. Retournée vivre chez ses parents, elle est devenue cynique et antipathique et travaille dans un café. Le soir, dans les bars, elle donne la leçon aux hommes ayant des comportements déplacés envers les femmes. Elle est prête à tout pour assouvir son besoin de vengeance. (FdL)

Viens jouer

Épouvante. Oliver est un jeune garçon atteint d'autisme. Ayant de la difficulté à se faire des amis, il est enchaîné à son téléphone intelligent et sa tablette. Il y fait la connaissance de Larry, une entité démoniaque qui le terrorise. D'abord convaincus qu'il s'agit d'une simple peur d'enfant, ses parents se rendent compte qu'il y a bien quelqu'un ou quelque chose qui menace leur sécurité. (Cap, FdL)

Wonder Woman 1984

Aventures fantastiques. Diane mène une existence paisible parmi les mortels et travaille au musée d'histoire naturelle des États-Unis à Washington tout en protégeant la population de façon anonyme. Elle trouve un artefact ayant des pouvoirs surnaturels. Ses appréhensions à l'effet que la pierre puisse tomber en de mauvaises mains se concrétisent quand un magnat du pétrole absorbe les pouvoirs de la pierre et devient surpuissant et dangereux. (CB, Cap, FdL)

SALON DU LIVRE DE TROIS-RIVIÈRES

Une dernière ligne droite

FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

TROIS-RIVIÈRES — Le Salon du livre de Trois-Rivières dans sa toute première version virtuelle entame sa dernière ligne droite avec une programmation particulièrement étoffée au cours de la fin de semaine.

Il est délicat de privilégier certaines activités à d'autres puisque tout dépend des goûts et intérêts des visiteurs mais certaines activités pourraient davantage attirer l'attention que d'autres.

La version numérique du Salon a permis de créer un rendez-vous particulièrement apprécié des tout-petits : *L'heure du conte avant d'aller au lit*. L'activité sera présentée pour une dernière fois samedi soir à 19 h alors que Guy Marchamps narrera aux enfants son conte poétique intitulé *Le rhinoféroce, le cocodile et leurs amis*.

Les enfants seront d'ailleurs choyés en fin de semaine puisque samedi, 10 h, on leur réserve une autre activité avec *Les contes de Petite Souris* en compagnie de Jacinthe Lavoie accompagnée du musicien Jean-Luc Lavigne.

L'atelier de BD avec les Mauriciens François Saint-Martin et Marc Bruneau de devrait pas manquer de captiver les jeunes dès 11 h.

Par ailleurs, l'ensemble de la clientèle devrait être comblée par un horaire chargé samedi. La rencontre avec Édith Blais, cette Québécoise qui a été kidnappée par des djihadistes s'annonce passionnante à 10 h 30.

Le toujours très intéressant Serge Bouchard offrira sans doute quelques perles de sagesse lors de l'activité *À portée de main* de 11 h 30 alors qu'il parlera notamment de son plus récent ouvrage, *Un café avec Marie*.

L'échéance est le titre du tout dernier roman de l'écrivain et comédien Raymond Cloutier dont il parlera en compagnie de Danielle Laurin à 13 h.

Monique Juteau, une des écrivaines les plus en vue dans la région présentera son dernier roman, *Le marin qui n'arrive qu'à la fin* lors d'une rencontre à 14 h 30. L'ouvrage vient d'ailleurs tout juste de remporter le Prix littéraire au dernier GalArt.

Il sera également question de poésie à 16 h 30, alors que Gérald Gaudet animera l'activité intitulée *Écrits des Forges, 50 ans de poésie en Mauricie* lors de laquelle il s'entretiendra avec Bernard Pozier.

À 17 h, personne ne voudra rater la précieuse occasion de se

détendre en dégustant chacun chez soi une quelconque consommation alors qu'aura lieu le traditionnel *Apéro littéraire*.

Dimanche ne sera pas moins occupée et intéressante avec des rencontres qui s'annoncent marquantes. Ça commence avec le grand Janette Bertrand qui discutera notamment de son roman *Un viol ordinaire* dès 9 h 30.

Les amateurs ne voudront certes pas faire accroc à la tradition et s'adonner à la *Dictée du Salon du livre* présentée par Martin Francoeur sous une forme virtuelle à 10 h.

À la même heure, place aux jeunes et au conte *Le poil de Baribal* présenté par la conteuse Renée Robitaille. Les jeunes auront aussi l'occasion de parfaire leur talent pour le dessin en compagnie de Lulien Paré-Sorel à 11 h et de Tristan Demers à 13 h.

À 10 h 30, c'est une rencontre avec le récipiendaire du Prix Adagio 2021 Yvon Rivard qui est offerte.

Autre moment-phare de l'édition 2021 du Salon du livre de Trois-Rivières, la rencontre avec la grande Marie-Claire Blais qui présentera sa plus récente œuvre : *Petites cendres ou La capture*. Nul doute que Gérald Gaudet saura diriger cette discussion de main de maître. C'est prévu à 11 h 30.



Julie Brosseau, directrice générale du Salon du livre de Trois-Rivières. —PHOTO: OLIVIER CROTEAU

L'ancien ministre David Heurtel viendra présenter son ouvrage *Journées de ministre* et le public sera invité à échanger avec lui à 12 h 30.

Les causeries occupent encore une bonne place malgré la formule virtuelle et on pourra assister à deux d'entre elles en cette dernière journée du Salon avec *Réinventer l'histoire*, à 12 h 30, avec Sébastien Chartrand, Catherine Leroux et Ghislain Taschereau de même

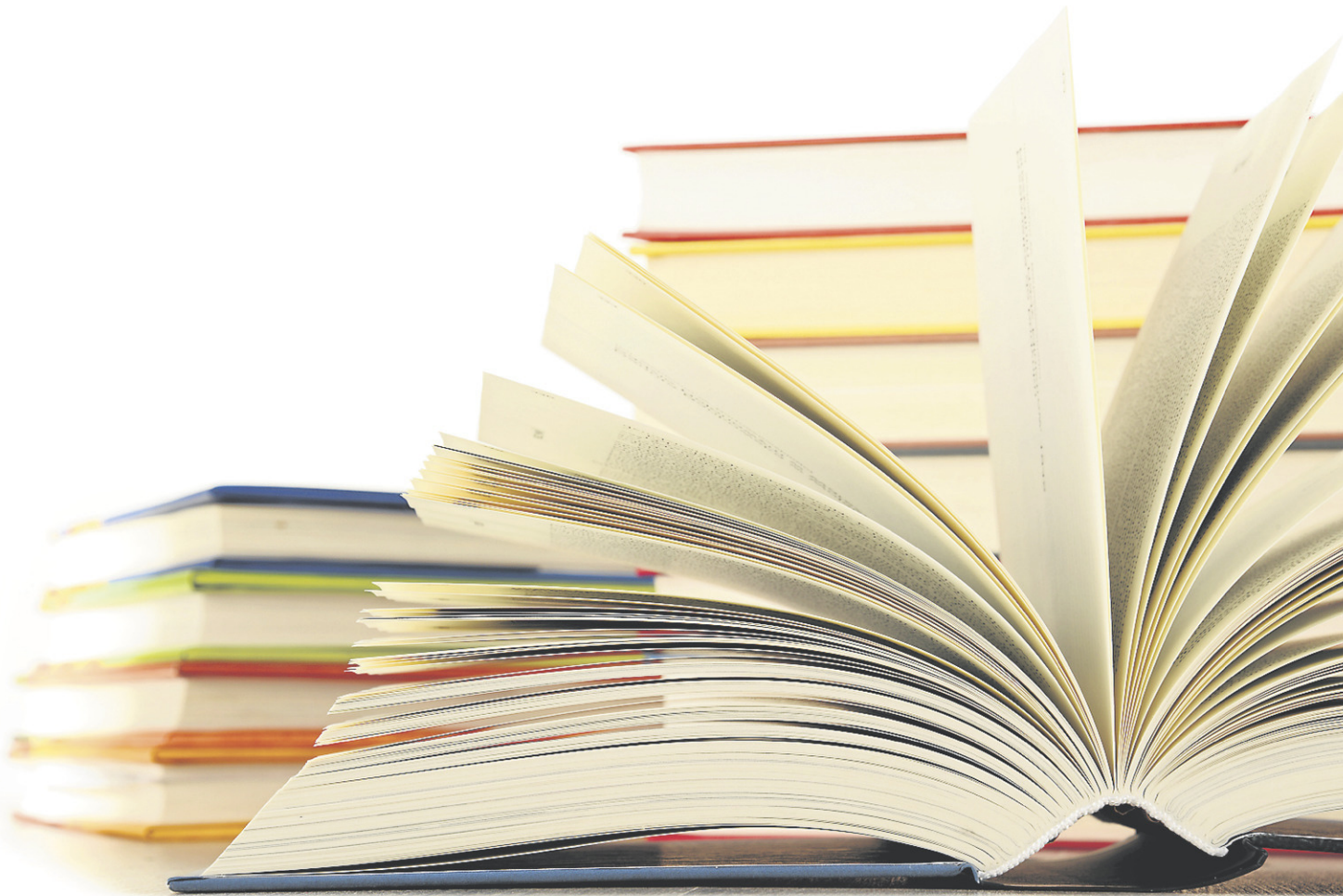
que *Écrire en français : une fierté* en compagnie de Zachary Richard, Lori Saint-Martin et Kim Thuy.

La clôture de l'évènement aura lieu lors d'une cérémonie à 17 h.

Il ne s'agit là que d'un échantillon de tout ce qui est offert en cette dernière fin de semaine. Pour assister à l'une ou l'autre des activités, il suffit d'aller sur le site du Salon du livre www.sltr.qc.ca et de cliquer sur l'onglet programmation qui présente

toutes les activités offertes. En cliquant sur le titre de l'activité, une fenêtre apparaîtra permettant d'assister à celle-ci dès qu'elle débutera.

À noter qu'un volet audio est aussi offert à travers ce même onglet de programmation. À la fin de la liste des activités l'indication «Voir plus» permet d'avoir accès à du contenu audio offert tout aussi gratuitement que le sont toutes les activités virtuelles du Salon de cette année.



—PHOTO: 123RF

L'ÉTONNANTE DESTINÉE DE PIERRE BOUCHER, DE NICOLE LAVIGNE

L'histoire sous l'œil de la romancière

FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

TROIS-RIVIÈRES — Le personnage de Pierre Boucher occupe une place prépondérante dans l'histoire de Trois-Rivières et il est particulièrement réjouissant pour les Trifluviens de voir qu'il est l'axe central d'un roman historique où il est forcément question de notre passé régional local. L'ouvrage s'intitule *L'étonnante destinée de Pierre Boucher* et on le doit à la romancière bouchervilloise Nicole Lavigne.

Précisons d'emblée que si l'ouvrage se base sur un certain nombre de faits historiques, il demeure un roman avec sa bonne part de fiction qui contribue fortement à le rendre facile d'accès et divertissant.

Il aura fallu à Nicole Lavigne quelques versions avant d'oser adopter le ton final, celui qui donne une grande partie de sa saveur à son roman. «J'ai écrit les premières versions au «il», explique l'écrivaine, mais je sentais que quelque chose n'allait pas. Dès que j'ai adopté le «je», tout a changé. J'ai immédiatement senti que le lecteur pouvait accompagner Pierre Boucher et l'aventure qu'est sa vie prenait tout son sens pour la romancière que je suis.»

Bien que solidement documentée, l'ancienne journaliste à Radio-Canada, insiste pour revendiquer son statut de romancière. «J'ai travaillé cinq ans sur ce roman, précise-t-elle, et j'ai rapidement trouvé, à travers mes recherches qu'il y avait quelque chose de très romanesque dans la vie de Pierre Boucher. Je n'ai pas repris les informations glanées pour les reproduire intégralement dans le livre. J'ai approfondi la psychologie du personnage que j'ai découvert dans les recherches mais sans aller trop loin. Je n'aime pas trop les romans que je qualifierais de «psychologisants» qui vont loin dans les émotions des personnages. J'ai cherché à trouver un équilibre entre les événements vécus que l'histoire nous révèle et ce qu'il était susceptible de



«À un certain point, j'avais un grand tableau dans mon bureau avec des dates et événements auxquels je suis demeurée fidèle. À partir de là, j'ai pu laisser plus de place à mon imagination. Je me suis permis d'aborder sa quête amoureuse, par exemple.»

ressentir comme individu.»

Cette appropriation du vécu de son héros, l'écrivaine a pu se la permettre par la connaissance qu'elle avait du personnage historique. «Je suis passée au «je» après deux versions du roman. À ce moment-là, je sentais que je possédais vraiment ma matière. J'en suis arrivée au point où j'ai pu me dégager un peu de ma recherche pour écrire le roman.»

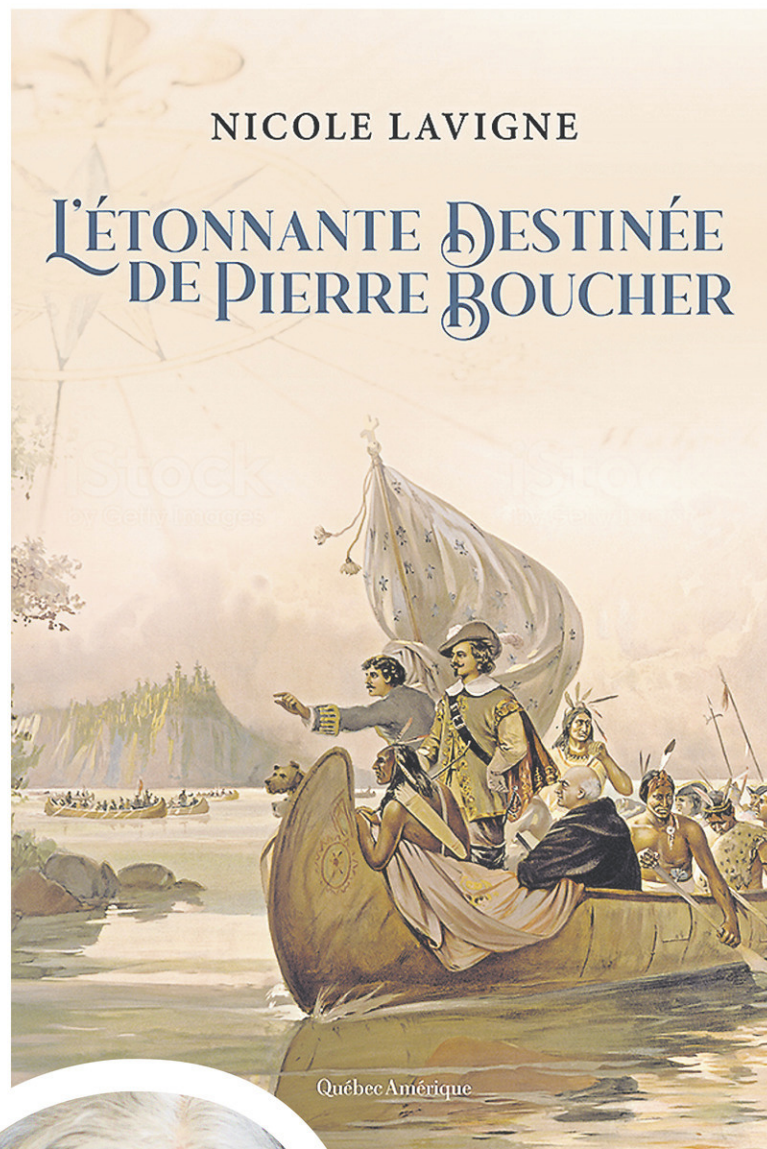
«À un certain point, j'avais un grand tableau dans mon bureau avec des dates et événements auxquels je suis demeurée fidèle. À partir de là, j'ai pu laisser plus de place à mon imagination. Je me suis permis d'aborder sa quête amoureuse, par exemple. Là où il y avait des trous dans l'histoire, disons que la romancière les a comblés. Entendons-nous bien :

ce n'est pas un essai historique, je ne suis pas historienne de formation.»

Cela dit, la romancière a beau inventer des événements que l'histoire a ignorés ou qu'elle pourrait réfuter, elle a voulu que ces épisodes soient plausibles. Ainsi, Nicole Lavigne raconte une aventure sexuelle que le jeune Pierre Boucher de son imagination a eu avec une veuve huronne dans le cadre de ses séjours auprès des autochtones. «Je l'invente, mais c'est très plausible. On sait que les populations d'origine européennes et autochtones étaient en contact et qu'il y a eu du métissage. Donc, on peut très bien imaginer que ça ait pu se produire. Pour d'autres éléments, j'avoue que j'ai pris un peu plus de liberté avec la vérité historique pour servir mon récit.»

Il faut donc aborder ce récit en évitant de tout prendre au pied de la lettre. Il n'en reste pas moins que l'ouvrage témoigne non seulement de la vie d'exception de Pierre Boucher mais aussi de son destin qui a eu quelque chose d'éminemment romanesque. Non seulement comprend-on qu'il a eu une influence prépondérante au sein de la colonie de la Nouvelle-France et plus encore à Trois-Rivières, mais on peut aussi croire qu'il a aussi eu son mot à dire dans l'ensemble de son développement. Pierre Boucher, en effet, est allé rencontrer Louis XIV pour le sensibiliser aux besoins de la jeune colonie. Une bonne moitié de *L'étonnante destinée de Pierre Boucher* se consacre d'ailleurs à raconter cette année passée par le héros loin des siens. La première partie du livre s'attache plutôt à sa jeunesse et à son évolution d'individu et de dirigeant.

«J'ai fait de la mission de Pierre Boucher en France quelque chose de central, indique Nicole Lavigne. J'avoue que je me suis amusée comme une petite folle à raconter les mœurs de la cour et à décrire le Paris de cette époque. Il y a tant à



La Bouchervilloise Nicole Lavigne a été fascinée par la vie de Pierre Boucher au point d'en faire l'objet d'un roman—
PHOTO: RÉAL CAMPEAU.

encore sauvage et foncièrement inhospitalière. Nicole Lavigne décrit aussi les péripéties de la pénible traversée de retour dans d'atroces conditions. On comprend combien dure a pu être la vie des colons au XVIIe siècle et le mérite qui est le leur.

Tout cela concourt à faire de *L'étonnante destinée de Pierre Boucher* un bouquin qui, à défaut de satisfaire les adeptes de la stricte rigueur historique, demeure captivant. Il a l'indéniable mérite de nous faire mieux connaître un personnage central de notre histoire. Le roman témoigne évidemment du rôle majeur joué par Pierre Boucher à Trois-Rivières sans l'explorer en profondeur. Assez pour donner envie de fouiller davantage dans la matière historique pour en savoir davantage sur ce personnage à qui nous devons beaucoup.

C'est publié chez Québec Amérique. Nicole Lavigne sera présente virtuellement au Salon du livre de Trois-Rivières le 28 mars à 14 h et un lancement sera fait de son ouvrage le 7 juillet prochain au Musée Pierre-Boucher de Trois-Rivières.

y découvrir. L'histoire nous dit que Pierre Boucher a rencontré Colbert, l'intendant des finances et le roi qui, Boucher le dit lui-même, l'ont écouté attentivement. On sait combien de temps il est demeuré là-bas et on en déduit qu'il ne devait pas être simple d'obtenir une audience avec le roi. J'ai brodé quelque peu à partir de là. Je ne sais pas si j'aurais l'aval des historiens mais ça reste un roman.»

Les mœurs frivoles de la cour et le contraste choquant avec la misère du peuple constituent une avenue intéressante que l'auteur emprunte allègrement sans s'appesantir inutilement. Le sujet est plus encore plus intéressant quand il est abordé du point de vue d'un personnage arrivant de Nouvelle-France, une contrée

DOMINIQUE SYLVAIN

UN NOUVEAU ROMAN
«KALÉIDOSCOPE»

LÉA HARVEY
lharvey@lesoleil.com

Le nouveau roman noir de Dominique Sylvain aurait pu tomber dans les clichés du genre chemise à carreaux, sirop d'érable, tempête du siècle, tipi, accent démesuré et compagnie. Mais l'écrivaine française, qui campe *Mousson froide* entre Séoul et Montréal, a plutôt opté pour la nuance, et ce, tant pour ses décors que pour ses personnages ou son intrigue.

«Je suis très curieuse de savoir comment le public québécois va le prendre, si des gens vont se reconnaître ou être touchés», confie Dominique Sylvain, en entrevue au *Soleil*.

Pour celle qui a vécu plus d'une dizaine d'années en Asie et qui y a d'ailleurs débuté l'écriture de son tout premier roman, il allait de soi d'implanter les racines de son nouvel ouvrage en Corée du Sud.

C'est pourtant dans la métropole québécoise que l'action se déroule. Min-young s'y établit avec son fils, Mark, après que son ex-mari, Yong-hwan, assassine sauvagement leur fille dans une rue de Séoul. Le roman noir débute officiellement 25 ans après le drame, alors que Yong-hwan sort de prison et désire retrouver sa famille pour «finir le travail».

Pour construire son histoire en toute «subtilité», Dominique Sylvain a d'ailleurs profité des quelques semaines du confinement de mars 2020 pour se plonger dans la rédaction du premier jet de son «roman choral». Un «travail d'immersion» qui lui a permis de travailler pendant plusieurs heures la véracité de sa description de Montréal, de l'hiver québécois, etc. Tout cela avant de faire relire l'œuvre, à plusieurs reprises, par ses deux fils qui habitent la métropole tout comme quelques-uns de ses amis.

Mais le Québec n'est pas le seul élément à avoir posé quelques défis à celle qui écrit pourtant depuis près de 30 ans.



Bien qu'elle soit une habituée des romans choraux — ces livres qui utilisent les narrations distinctes de plusieurs protagonistes pour faire avancer leur intrigue —, Dominique Sylvain n'avait jamais dû, avant *Mousson froide*, «penser comme un chien».

Dans son «roman kaléidoscope», Dominique Sylvain a bel et bien inclus les voix de Mark, devenu agent pour le SPVM et de Min-young, mais aussi celle de Jade Assiniwi, une policière maître-chien d'origine autochtone avec qui Mark travaille. Le chien de Jade, Jindo, un labrador spcialisé dans la traque de matériel électronique, fait donc également partie du jeu.

Inspirée par *Je suis un chat* de l'auteur japonais Natsume Soseki, l'écrivaine a eu envie d'intégrer l'humour, l'intelligence, le point de vue et la gourmandise du chien Jindo aux quatre autres voix sur lesquelles repose l'ouvrage.

«Sans Jindo, l'histoire n'aurait pas pu se raconter du tout ou elle aurait été très classique, mais sans charme. Sa présence était essentielle. [...] Même si j'ai eu du mal! J'ai dû revoir ce qu'est une bonne ou une mauvaise odeur, comment on ressent le froid, etc. J'ai presque dû faire un exercice schizophrénique pour rentrer dans la peau du chien», lance-t-elle en riant.

NOIR OU SOMBRE,
MAIS PAS GORE

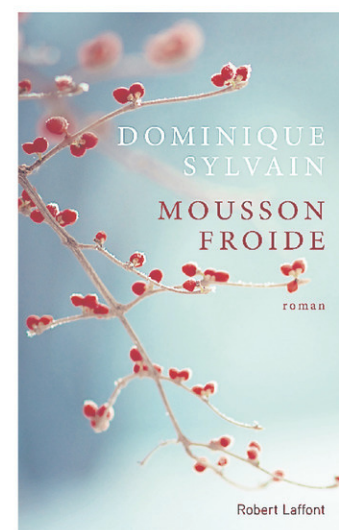
Au même titre que pour la description de ses personnages ou de l'atmosphère de Séoul et Montréal, l'écrivaine qui cumule les prix littéraires remis aux meilleurs polars ou aux romans noirs s'est amusée à «jouer avec les codes» de ces catégories pour créer un ouvrage original.

Bien que quelques passages de *Mousson froide* soient violents,

voire cruels, aucun de ces événements n'est présent gratuitement, insiste l'écrivaine. Même si elle conçoit que certaines personnes puissent se divertir devant des films ou de la littérature *gore*, les grandes explosions de sang et les personnages macabres ne font pas partie de son registre.

En ce sens, Dominique Sylvain s'intéresse ainsi beaucoup plus au suspense psychologique et à l'enquête policière. Bref, aux histoires, comme *Mousson froide*, qui tiennent le lecteur en haleine jusqu'à la toute fin.

Dominique Sylvain a campé l'action de *Mousson froide*, son nouveau roman, à Montréal et à Séoul. — PHOTO DIDIER COHEN

*Mousson froide*

★★★★½

ROMAN

DOMINIQUE SYLVAIN

Entre Montréal et Séoul, *Mousson froide* porte sur l'histoire d'un psychopathe qui, enfermé depuis 25 ans dans une prison coréenne pour le meurtre de sa fille, décide de retrouver son ex-femme et son fils pour se venger d'avoir été emprisonné. Un policier d'origine coréenne et sa mère, le chien Jindo, membre de l'escouade canine du SPVM, sa propriétaire ainsi qu'un psychopathe, père dudit policier : dans le nouveau roman choral de Dominique Sylvain, le lecteur est à la merci de ces personnages tout aussi mystérieux qu'attachants. La prémisse, qui semble simple, n'est que la pointe de l'iceberg puisque l'intrigue se construit tout au long des 374 pages de l'ouvrage. Entre les voix bien distinctes de ses protagonistes à deux jambes ou quatre pattes, l'écrivaine française brosse avec beaucoup de nuance le portrait palpitant de deux grandes métropoles entachées par le crime. LÉA HARVEY

ROSALIE AYOTTE À STAR ACADEMIE

La fierté maternelle est inébranlable

FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

TROIS-RIVIÈRES — Star Académie est une aventure intense et pleine de rebondissements pour les participants, mais ce n'est certes pas un long fleuve tranquille pour les proches de ceux-ci. Josée Bédard, la mère de la Saint-Titiennaise Rosalie Ayotte vit chaque épisode de cette odyssee avec fébrilité.

La chose est d'autant plus vraie que lors du variété de ce dimanche, Rosalie sera mise en danger pour la deuxième fois depuis le début de la série d'émissions. Quoi qu'il advienne de sa fille au terme de l'émission, maman est extrêmement fière d'elle. «Je suis confiante pour dimanche, affirme-t-elle. Elle va présenter une composition récente et je suis convaincue qu'elle va bien la rendre.»

Sa confiance tient notamment à un changement qu'elle a vu s'opérer chez sa fille dans les derniers jours. «Au début, elle voulait surtout être une bonne élève. Elle mettait immédiatement en application les conseils que lui donnaient les professeurs. Cette semaine, j'ai vu un déclic se produire : je l'ai vue être plus elle-même, s'épanouir davantage.»

Le constat peut paraître étonnant à la lumière d'une publicité de l'émission qui montrait Rosalie en pleurs. La mère a cependant été rassurée. «J'ai pu lui parler pendant une minute avant-hier, disait-elle vendredi matin, et Rosalie m'a dit qu'elle venait de vivre la plus belle semaine depuis qu'elle est à l'Académie. Les larmes qu'on voyait, c'était des larmes d'émotion parce qu'elle venait de chanter une de ses compositions pour la première fois devant les juges et elle était assez bouleversée. Elle va très bien.»

Ce sont des mots rassurants pour Josée Bédard qui vit l'expérience avec tous les hauts et les bas qu'on peut imaginer. «C'est très intense. Autant je suis fière de Rosalie et la trouve bonne, autant, parfois, je trouve difficile de lire des choses qui s'écrivent sur les réseaux sociaux. Je ne suis pas capable de m'empêcher d'aller voir ce qui se dit sur Rosalie et parfois, c'est vraiment dur à prendre. Quand des gens écrivent qu'ils ne l'aiment pas du tout ou qu'elle chante comme une corneille, ça me fait de la peine. Je ne comprends pas : moi, j'ai élevé mes

enfants (elle a également un fils de 22 ans) en leur inculquant que s'ils ont quelque chose de constructif à dire, ils doivent le faire, mais que si c'est simplement méchant, qu'ils le gardent pour eux.»

Montrant beaucoup d'aplomb pour ses 20 ans, Rosalie s'est fait un point d'honneur en abordant *Star Académie* de se montrer telle qu'elle est. Elle ne fait pas cachette de son trouble obsessionnel compulsif et elle assume pleinement une image qui ne correspond pas forcément aux critères de beauté généralement mis de l'avant. «Elle veut que les gens qui se sentent moins bien dans la vie puissent voir à travers elle qu'on peut quand même réaliser de grandes choses malgré sa différence. Rosalie a vécu bien des difficultés dans sa vie ce qui fait qu'elle a une force intérieure exceptionnelle et ça, ça me rassure.»

À ce titre, Josée Bédard a toutes les raisons d'être sereine. Sa fille a abordé *Star Académie* comme une expérience d'apprentissage dans un cheminement de carrière et non pas comme un concours de popularité. «Je vois qu'elle profite de la formation et qu'elle absorbe tout ce qu'elle peut. Quand je lui ai parlé, elle m'a dit que je ne pouvais imaginer à quel point elle apprend. C'est ça qui compte.»

Au chapitre des moments marquants que conservera la maman du parcours de sa fille, Josée Bédard retient cette chanson interprétée en compagnie de l'autrice, compositrice et interprète française Pomme que la candidate aime beaucoup. Un beau moment.

Il reste que sa fille pourrait voir l'aventure prendre fin dimanche soir. «Disons que cette semaine, Rosalie n'a pas été à son meilleur parce qu'elle était trop émotive, mais je suis rassurée du fait qu'elle s'affirme de plus en plus et ça ne peut que jouer en sa faveur. D'après ce que j'ai pu constater, les juges ont une perception d'elle qui est juste. Ils aiment la particularité de son grain de voix; Lara Fabian lui a même dit qu'elle reconnaîtrait sa voix entre mille. Elle a dit qu'elle est capable de reprendre une chanson, mais en y mettant du Rosalie.» C'est un beau compliment.

Ce qui ne fait aucun doute, c'est que la jeune femme profitera d'un indéfectible appui des gens de sa communauté. «Il n'y a pas une journée où on ne m'aborde pas dans la rue pour m'en parler. Ici, les gens aiment Rosalie et l'appuient au



Ce qui ne fait aucun doute, c'est que Rosalie profitera d'un indéfectible appui des gens de sa communauté. — PHOTO: SYLVAIN MAYER

maximum. On ne pourra évidemment pas avoir de rassemblement pour voir l'émission, mais il y a des

pancartes d'encouragements un peu partout à Saint-Tite. Les gens sont vraiment derrière elle. C'est sûr

Rosalie Ayotte saura dimanche si elle poursuit l'aventure ou si elle retourne à la maison. — PHOTO FOURNIE

qu'on n'est pas une communauté comparable aux grands centres en terme d'appui, mais je me dis que Rosalie pourrait quand même être sauvée par le public.»

Sauvée ou pas, son passage à *Star Académie* est une victoire dans le cœur de sa mère. «Je suis très fière de ma fille. Elle n'a aucun regret quant à son parcours alors, peu importe ce qui va arriver, elle sera contente de ce qu'elle a vécu. Au départ, tout ce qu'on souhaitait, c'est qu'elle puisse être acceptée à l'Académie et qu'elle ne soit pas la première à quitter. Qu'elle se soit rendue aussi loin dans le parcours, c'est inespéré. Être dans les dix dernières candidates alors que des milliers ont passé les auditions, c'est extraordinaire. Elle a toutes les raisons d'être fière d'elle.»



LA PLANCHE DE SALUT DE JEAN-PIERRE FERLAND

de retrouver le bassiste Tony Levin. «La contrebasse sur l'album *Jaune*, c'était ce gars-là», rappelle-t-il.

Lui, par contre, est touchant, même un brin vulnérable, sur des titres comme *Si je savais parler aux femmes* et *Maman, ton fils passe un mauvais moment*.

À propos de cette dernière, un souvenir lui revient en mémoire, dont on sent qu'il continue de le hanter. «Ça réfère à la misère que j'ai eue au début de ma carrière, alors qu'on ne croyait pas en moi», mentionne-t-il avant d'aborder un épisode nettement plus réjouissant : l'enregistrement d'*Avant de massagir*.

EN DUO AVEC GILLES VIGNEAULT

Pour cette rencontre au sommet, le duo avec Gilles Vigneault, il n'était pas question de travailler à distance. C'est ensemble, dans la même pièce, que les vieux amis ont échangé des lignes en mode récitation. «Il faut mourir sa vie et vivre sa mort», est-il écrit vers la fin de la chanson, une phrase lourde de sens lorsqu'on est arrivé au temps où les ombres s'allongent.

«Le moment le plus chaleureux, c'est quand je l'ai appelé pour lui demander de faire ce dialogue avec moi, rapporte Jean-Pierre Ferland. Je l'aime beaucoup, Gilles. J'ai tellement de respect pour lui. Il n'a pas été dur à convaincre et je suis content qu'on ait récité le texte, au lieu de le chanter. Parce que celui-là, si on le fait sérieusement, on pleure.»

Ce fut quand même l'enregistrement le plus difficile à faire, peut-être parce qu'il a été effectué en temps réel. «Avant que je comprenne ce qu'on était en train d'accomplir, j'étais nerveux. Mais quand Gilles est arrivé et qu'il a lu le texte à côté de moi, j'ai su qu'il avait découvert la chanson, mentionne son camarade. Ce n'est pas long que ça récite bien, avec un gars de cette valeur-là.»

L'album est disponible sur les plateformes habituelles, tandis que les copies physiques seront mises en marché le 16 avril. Jean-Pierre Ferland devra attendre plus longtemps, cependant, avant de réaliser un dernier rêve.

«J'ai hâte qu'il fasse soleil, qu'il n'y ait plus de neige, pour inviter Gilles à la maison, énonce-t-il. J'ai hâte qu'on puisse s'asseoir ensemble dans le salon et qu'on écoute ce qu'on a fait ensemble.»

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

«Ça a été le temps le plus plate au monde, depuis 11 mois. J'ai ri deux fois seulement et la première, c'est quand le premier ministre Legault s'est servi de ma chanson *Envoyé à maison*. L'autre, c'est quand je me suis fait vacciner», a raconté Jean-Pierre Ferland au début de l'entrevue téléphonique accordée au *Quotidien*.

Sa maison à lui, il aurait aimé la quitter quelquefois, notamment pour donner des spectacles. Une trentaine sont tombés à l'eau et quand on est âgé de 86 ans, rien ne dit qu'on pourra les rattraper en chemin. C'est pourquoi l'enregistrement de l'album *Je ne veux pas dormir ce soir* a pris une telle importance. C'est devenu sa planche de salut.

«Ce disque, c'est une vengeance sympathique», souligne joliment le chanteur. On l'imagine à l'autre bout du fil, esquissant un sourire de contentement. Ça ne se perd jamais, le sens de la formule, pas



«Le moment le plus chaleureux, c'est quand je l'ai appelé pour lui demander de faire ce dialogue avec moi»

Jean-Pierre Ferland en parlant de son ami Gilles Vigneault

plus que le goût de travailler avec des camarades, comme ce fut le cas sur cette collection de dix pièces tirées de son vaste répertoire.

L'un d'eux, le réalisateur André Leclair, est devenu une sorte de guide au fil des ans, celui qui aplanit les obstacles, qui rassure et qui valide. C'est dans son studio que Jean-Pierre Ferland a posé sa voix sur ses classiques, avant que d'autres apportent leur grain de sel. Comme le disait Gerry Boulet, il y a de la garnotte, mais juste assez pour refléter le passage du temps.

«C'est la fois où j'ai le mieux chanté parce que c'était sincère. Le contexte dans lequel on a travaillé était triste et c'est ce qu'on ressent», affirme Jean-Pierre Ferland. Il ajoute que chacun des titres a «un rapport avec ce qui s'est passé», en faisant allusion à la crise sanitaire. C'est lui qui les a sélectionnés, voyant en eux un résumé de son parcours.

CLIN D'ŒIL À JAUNE

La surprise, c'est de constater que plusieurs duos ont épousé une forme musicale. Florence K au piano sur

Jean-Pierre Ferland avait le goût d'explorer son vaste répertoire, comprenant tant de classiques de la chanson québécoise. Il est parvenu à le faire avec la complicité du réalisateur André Leclair. — ARCHIVES LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

Un peu plus haut, un peu plus loin; le violon d'Angèle Dubeau sur l'air de *T'es belle*; les guitares de 2Frères sur *Je reviens chez nous*; Bruno Pelletier jouant de la batterie sur *Maman, ton fils passe un mauvais moment*.

Ça fait ressortir les rares interventions vocales, dont celle de Mélissa Bédard sur *Le petit roi*. Sur des arrangements gentiment pop, elle interpelle le vétéran en affichant une douce ironie. Quant à Julie Anne Saumur, si chère à son cœur, elle confère à *Une chance qu'on s'a des accents de vérité* qui transcendent les notes et les mots.

«C'est l'une des plus belles voix du Québec», proclame Jean-Pierre Ferland, qui a aussi eu le bonheur





La série documentaire de six épisodes tente d'expliquer pourquoi l'opération SharQc s'est soldée par un spectaculaire fiasco. Même ceux qui ont tout lu sur le sujet devraient en apprendre. — PHOTO CLUBILICO

SharQc et l'autopsie d'un fiasco

**RICHARD
THERRIEN**

CHRONIQUE
rtherrien@lesoleil.com



«C'est à matin que ça se passe.» Éric «Boubou» Bouffard avait vu juste, le 15 avril 2009.

Alors en France, à bord d'un TGV pour accompagner une équipe de hockey Bantam, ce membre en règle des Hells Angels venait d'apercevoir un nombre important de policiers sur le quai. L'un d'eux allait l'arrêter quelques instants plus tard.

Ce matin-là, 1200 policiers procédaient au même moment à l'arrestation de presque tous les Hells Angels du Québec, ici comme à l'étranger, dans l'opération policière certainement la plus complexe des 25 dernières années.

Pour galvaniser les troupes, on faisait jouer dans le poste de commandement *We Are the Champions*. La police en était convaincue : elle venait de tuer les Hells.

La preuve, la série documentaire de six épisodes en ligne sur le Club illico depuis jeudi, refait le

fil des événements et tente d'expliquer pourquoi ce qu'on a appelé l'opération SharQc s'est soldée par un spectaculaire fiasco.

Un travail minutieux, chirurgical, sur une période de quatre ans, qui nécessitait la lecture de tonnes de documents sur une preuve qui fait l'équivalent de 371 Empire State Building, une fois imprimée.

Quand la réalisatrice et productrice chez Pixcom Isabelle Ouimet a obtenu la copie d'un disque dur regroupant l'ensemble de la preuve policière qui a mené à l'opération SharQc, elle savait qu'elle avait une bombe entre les mains. Il s'agissait d'une mine d'or pour celle qui lisait les *Allô Police* et *Photo Police* de ses grands-parents, à l'âge où d'autres regardent plutôt des films de Disney.

Lui-même fasciné par le crime organisé, le journaliste d'enquête Félix Séguin allait la seconder dans ce travail titanesque.

Le principal atout de cette série?

Les témoignages à visage découvert de deux membres des Hells Angels, Ghislain «GG» Vallerand, du chapitre de Sherbrooke, et Éric «Boubou» Bouffard, du chapitre South.

Les deux parlent franchement, racontent en détail leurs arrestations et disent ce qu'ils pensent du délateur Sylvain Boulanger, ex-membre de l'organisation, dont le témoignage a été primordial dans l'enquête qui a mené à SharQc. «Pour moi, un délateur, c'est un rat», dira Ghislain Vallerand.

Convaincre Vallerand et Bouffard de témoigner à la caméra n'était pas gagné d'avance

Convaincre Vallerand et Bouffard de témoigner à la caméra n'était pas gagné d'avance. Félix Séguin, qui se fait souvent accuser par des membres du crime organisé de manger dans les mains de la police, raconte avoir servi de «punching bag» lors d'une première rencontre avec Bouffard dans un restaurant. Au point où Isabelle Ouimet a dû mettre son point sur la table et menacer de quitter les lieux.

«Vous chiez, mais vous n'avez même pas le culot de le faire devant les caméras sur le traitement qui vous est imposé», a lancé Félix Séguin lors de cet échange musclé. L'abcès étant crevé, le duo est finalement parvenu à convaincre les deux hommes de raconter leur version de l'histoire. Sylvain Boulanger est certainement l'un des pivots de cette série. Cet ancien sergent d'armes, un des plus importants membres du chapitre de Sherbrooke, était considéré comme un «gars plate», qui buvait de l'eau, adorait l'argent mais faisait du couponing, raconte Vallerand.

Vous entendrez de longs extraits du témoignage de Boulanger, négocié durement et à très gros prix; il voulait 10 M\$, il en a finalement empoché 2,9 M\$.

Même ceux qui ont tout lu sur le sujet devraient en apprendre dans la série. Dans les piles de documents qu'elle a scrutés à la loupe, Isabelle Ouimet a notamment trouvé un rapport d'enquête relatif au meurtre du petit Daniel Desrochers en 1995, dont il est question au troisième épisode. «On a réussi à apprendre certaines choses même à des avocats

de la défense qui ont travaillé sur l'opération Printemps 2001», dit-elle.

Les derniers épisodes explorent les causes de l'arrêt des procédures après six ans et demi et d'une réduction de peine pour les accusés.

On ne regarde pas *La preuve* en lavant la vaisselle; les détails sont multiples, l'affaire est complexe et exige notre plus grande attention. La musique dramatique est omniprésente, inutilement à mon avis, même que ça peut devenir irritant.

Mais il y a là un document qui fait beaucoup plus que l'autopsie d'un fiasco judiciaire; il brosse le portrait le plus complet qui soit de l'organisation criminelle la plus puissante au monde et toujours bien vivante au Québec.

Question d'être clair et de faire tomber ce qui peut rester de vision le moins romanesque des Hells Angels, le policier à la retraite et député Guy Ouellette, expert en motards criminalisés, tient à préciser ceci au deuxième épisode : «C'est des tueurs. Tu dois avoir tué pour être membre. Fait que, si vous en voyez un à la télévision, il a tué du monde. Il peut ben vous avoir envoûté ou vous avoir convaincu que c'est un adepte de la moto, il a tué du monde!»

HORTICULTURE



LARRY HODGSON
Collaboration spéciale

MON PREMIER SEMIS DE POIVRON

C'est la première fois que vous cultivez des poivrons? Voici comment faire :

D'abord, sachez que le poivron et le piment sont deux formes de la même plante : *Capsicum annuum*. La différence est que le poivron ne contient que peu ou pas de capsaïcine (l'élément piquant des piments) et que son fruit est plus gros.

Si nous sommes plus familiers avec le poivron carré, le poivron est en fait offert sous plusieurs formes : le poivron long ou poivron banane, le poivron corne de taureau, le poivron mi-long, le mini poivron carré, le poivron cerise, etc. Et il vient dans plusieurs couleurs : rouge, orange, jaune, chocolat, pourpre ouivoire. On peut consommer tous les poivrons au stade vert ou à maturité, quand ils prennent leur coloration finale. Ils sont toutefois plus sucrés et digestes quand ils sont à maturité.

Préférez les variétés à maturation rapide (50 à 65 jours) ou, à la limite, mi-saison (70 à 90 jours), mieux adaptées à notre climat que les poivrons à maturation tardive (100 à 180 jours).

UN SEMIS À L'INTÉRIEUR

Le poivron est un légume de climat chaud : il n'aurait pas le temps de mûrir si on le semait en pleine terre sous notre climat. Ainsi, il faut le démarrer à l'intérieur. On le sème habituellement vers la fin de mars, soit environ 9 semaines avant le repiquage en pleine terre au début de juin.

ASSEMBLEZ VOS MATÉRIEAUX

En plus de semences, offertes en toute jardinerie ou en ligne par divers semenciers, il vous faut des pots avec trou de drainage, du terreau pour semis et un plateau avec un dôme transparent assorti.

LA CULTURE DU POIVRON ÉTAPE PAR ÉTAPE

➤ Humidifiez du terreau dans un bol, ajoutant de l'eau tiède et remuant pour qu'il soit uniformément humide.

➤ À l'aide d'une cuiller, versez du terreau dans le pot, laissant toutefois un rebord de 1 à 1,5 cm libre de terreau pour faciliter l'arrosage.

➤ Avec un crayon, percez un trou de 0,6 cm de profondeur dans le terreau au centre du pot.

➤ Déposez 2 ou 3 graines dans le trou (au cas où la germination soit faible).

➤ Couvrez avec du terreau.

➤ Vaporisez avec de l'eau tiède pour tasser le terreau.

➤ Placez les pots dans le plateau et recouvrez-le du dôme. Le dôme assurera une forte humidité et une température plus constante, importantes pour une bonne germination.

➤ Placez le plateau dans un emplacement chaud (24 à 29 °C si possible) et bien éclairé, mais pas encore au soleil direct.

➤ Après la germination, qui prend habituellement 6 à 8 jours, enlevez le dôme.

➤ Placez maintenant le plateau dans l'endroit le plus ensoleillé possible ou sous une lampe fluorescente ou DEL réglée à 16 heures par jour. Il faut une assez bonne chaleur — au moins 21 °C — pour cette plante bien tropicale.

➤ Si plus d'un semis lève dans un même pot, supprimez les surplus aux ciseaux.

➤ Quand la température nocturne commence à dépasser

régulièrement 12 °C, probablement à la fin de mai, commencez à acclimater les plants aux conditions de plein air : 2 ou 3 jours à l'ombre, 2 ou 3 jours à la mi-ombre, 2 ou 3 jours à l'ombre. N'hésitez pas à les rentrer à l'abri si une nuit fraîche s'annonce.

➤ Repiquez au jardin seulement quand il n'y a vraiment plus de risque de nuits fraîches, au plein soleil et dans un sol riche et bien drainé, espaçant les plants de



Encore mieux en bac

Les poivrons se cultivent facilement aussi en bac sur la terrasse ou le balcon et y donnent d'ailleurs souvent un meilleur rendement, car souvent il y fait plus chaud que dans un potager en pleine terre.

30 cm. Plantez les semis plus profondément qu'en pot, couvrant la tige de terre jusqu'à la hauteur des feuilles inférieures. Le plant s'enracinera sur la partie enterrée et poussera alors plus vigoureusement.

Dans certaines régions, et notamment en altitude ou dans le Nord, il faut couvrir les plants d'une cloche ou d'un tunnel transparent, ou encore les cultiver en serre, et ce, pour rehausser la température nocturne, sinon les fruits ne mûrissent pas. Si oui, il faut enlever ou ouvrir l'abri le jour pour permettre les insectes de fait la pollinisation dès que la plante commence à fleurir.

Pendant l'été, arrosez au besoin dès que la terre est sèche au toucher et donnez une légère fertilisation mensuelle avec un engrais soluble tout usage. L'utilisation d'un paillis peut aider à maintenir une humidité plus stable.

Récoltez le fruit au stade vert ou mûr, à votre goût.

Et voilà! Avec ces renseignements, vous aurez une superbe récolte de poivrons cet été!

1 Poivron vert (immature) et rouge (mature) sur la même plante. — PHOTOS123RF/DENIS & YULIA POGOSTINS

2 Quand l'air et le sol se sont bien réchauffés, vous pouvez repiquer les plants de poivron au jardin.

3 Semis de poivron. — PHOTO123RF/DENIS SUSLOV

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

DÉMARRER UN AVOCATIER AVEC SUCCÈS

Q Depuis plusieurs mois, j'essaye de faire enraciner un avocat. Aucune des façons de faire que j'ai trouvées sur le Web ainsi que celle dans votre livre *Les plantes d'intérieur* n'a donné une plante.
Laurent Bérubé

R Votre question est surprenante, car la plupart de gens réussissent très bien à démarrer un noyau d'avocat. Habituellement, c'est la culture de la plante par la suite qui pose problème. Je ne peux que présenter une des méthodes qui devraient fonctionner en espérant que vous ayez plus de chance la prochaine fois.

D'abord, procurez-vous un avocat très mûr, à l'écorce un peu ramollie. Les fruits encore durs peuvent avoir été récoltés trop tôt et dans ce cas, leur noyau sera immature et ne germera pas. Aussi, le taux de succès est plus grand au printemps, donc c'est en plein la saison pour commencer.

Certaines personnes insistent pour faire germer le noyau en le suspendant au-dessus d'un verre d'eau, mais le taux de succès est moindre. Mettez toutes les chances de votre côté et plantez-le dans un pot de terreau. Il suffit de remplir un pot de terreau humide jusqu'à 2 cm du bord. Extrairez et nettoyez le noyau, enlevant toute chair, puis placez-le dans le pot, partie aplatie vers le bas, couvrant sa base de terreau jusqu'à environ la moitié de sa hauteur. Placez le pot dans un emplacement chaud (20°C et plus) et attendez patiemment, arrosant seulement quand le terreau est sec au toucher. Normalement, vous devriez voir apparaître une tige avec quelques feuilles dans 2 ou 3 semaines.

OÙ CULTIVER TOMATES, CONCOMBRES ET FINES HERBES?

Q Mon jardin est maintenant trop ombragé à cause d'un arbre qui a grandi et je veux recommencer. Quelles sont les conditions idéales pour la plantation en pleine terre de tomates, de concombres et de fines herbes ainsi que les engrais à utiliser pour chacun et le type de terre à utiliser?



Il est habituellement facile de faire germer un avocatier à l'intérieur.

— PHOTO 123RF/
KIVITIMOF

Est-ce que je peux mélanger les trois plantes ou dois-je les séparer?
Claude Chaussé

R Il faut surtout un emplacement au plein soleil (au moins 6 heures de soleil par jour) dans un emplacement bien drainé loin de tout arbre aux racines dominantes. Le sol doit être riche et bien drainé, légèrement acide. Le plus facile pour un nouveau potager est de préparer un cadre de bois de 25 cm de hauteur, de tapisser le fond avec 7 à 10 feuilles de papier journal pour servir de barrière temporaire contre les mauvaises herbes et de remplir le cadre d'une bonne terre à potager. Votre jardinerie saurait vous conseiller une terre de qualité : il ne faut jamais lésiner sur la qualité de la terre apportée. Il n'est pas nécessaire d'acheter un engrais spécifique à chaque plante ni même un engrais «pour légumes» ou «pour potager» : tous les engrais s'équivalent. Préférez toutefois un engrais à dégagement lent, car alors une seule application par saison suffit. Ensuite, appliquez l'engrais selon les recommandations du fabricant.

Pouvez-vous mélanger les trois plantes? Les tomates et les concombres ont des besoins équivalents, donc oui. Les fines herbes constituent une vaste gamme de plantes différentes aux besoins variables. En général, elles vivent assez bien avec les tomates et les concombres — le basilic en particulier! —, mais la plupart préféreraient quand même un sol un peu plus sec, car un peu de stress hydrique intensifie leur saveur. Dans le sol bien arrosé nécessaire pour bien réussir les tomates et les concombres, leur goût risque d'être un peu dilué.

Notez que vous auriez aussi pu faire un très beau potager dans un grand bac.

Des questions svp!

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

Par courriel à

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

CALENDRIER HORTICOLE

Formation en ligne *Le potager* : planification, aménagement et entretien

L'agronome urbaine Lili Michaud offre la formation en ligne *Le potager* : planification, aménagement et entretien. Il s'agit d'une formation de près de trois heures partagée en 10 leçons de 12 à 28 minutes que vous pourrez suivre dans le confort de votre foyer, au moment qui vous convient et à votre rythme. Pour jardiniers

débutants ou initiés. Coût : 30 \$ + taxes.
Info : lilimichaud.com

Radio CKIA et Facebook Live

Larry Hodgson répond gratuitement aux questions horticoles lors de l'émission radiophonique et virtuelle le Jardinier paresseux les mercredis à 10h à CKIA-FM 88,3 et sur **www.facebook.com/JardinierParesseux**.

Pour toute activité horticole, écrivez-nous à **courrierjardinierparesseux@yahoo.com**.



ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

- Mettez vos raquettes et profitez de l'épaisse couche de neige pour tailler les arbres : ainsi vous n'aurez pas besoin d'une échelle!
- Si vous voyez des insectes sur vos plantes d'intérieur, essayez une vaporisation au savon insecticide, un produit biologique efficace.

- Par une belle journée, nettoyez les vitres pour mieux éclairer vos plantes de maison.
- Si vous ne pouvez pas rempoter une grosse plante d'intérieur à cause de sa taille, faites au moins un «surfaçage» : grattez le terreau en surface avec une fourche et remplacez-en les 2 premiers centimètres avec un terreau frais.

**LÈCHE-
VITRINE**

VENT DE FRAÎCHEUR

Quel bonheur de prendre conscience des journées qui rallongent et de la température qui réchauffe un peu plus chaque jour! Pourquoi ne pas profiter de l'arrivée de la saison printanière pour ajouter certaines couleurs et certains motifs à votre intérieur? Une touche de nature, de fleurs ou de verdure et le tour est joué. En pensant légèreté, fraîcheur et renouveau, vous ressentirez inévitablement les bienfaits de l'hiver qui laisse place au printemps. ÈVE-MARIE FORTIER (LE QUOTIDIEN)



- ❶ La serviette de table oiseaux du printemps — PHOTO SIMONS
- ❷ Coussin imprimé de fleurs — PHOTO MODE CHOC
- ❸ Lavande en pot — PHOTO BOUCLAIR
- ❹ Jardinière à cinq pots — PHOTO IKEA
- ❺ Cadre printemps — PHOTO WISH, WOODLANDSHANTY
- ❻ Literie collection «Stain» — PHOTO LINEN CHEST
- ❼ Coussin printemps marine — PHOTO ROSE BON BON

MONSIEUR
COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Sans le savoir, j'étais pour la première fois dans un monde d'extravagance, de couleurs et d'art. Le moment? Mars 2017. Déjà, mes premiers jours à Jalisco avaient été inoubliables. Moi, grand passionné de tequila et du monde de l'agave, je vivais pour la première fois une récolte de «pina» dans les champs bardés de soleil; j'assistais aussi à la cuisson de l'agave dans les fours en pierre, et je humais les grandes cuves de fermentation en bois d'où s'échappaient des effluves de pommes vertes fraîches.

Découvrir pour la première fois le processus de fabrication et de distillation de l'agave au Mexique est un souvenir que je n'oublierai jamais. Ni ce fabuleux spectacle de mariachis à la tombée de la nuit et de leur imitation frivole des Beatles. Mais jamais je n'avais pensé, durant mes nombreux voyages au Mexique, tomber sur un village traditionnel aussi pittoresque que coloré : Tlaquepaque.

Que ce soit la rue des parapluies colorés, la place centrale ou les nombreux verres de «Tepache» (boisson d'ananas fermentée) pour se rafraîchir, cette magnifique ville représente à mes yeux toute la beauté d'une bonne margarita. On associe souvent la tequila à la plage et au soleil chaud. Pour ma part, la tequila m'invite plutôt à la fête, aux discussions enflammées avec des inconnus, à la musique exotique et à la joie de vivre sur cette planète.

Ma version à l'érable et à la barbe à papa bleue m'a été inspirée par les couleurs de cette ville unique, par cette soirée accompagnée de bartenders américains que je connaissais à peine et qui sont devenus, le temps d'une soirée, de grands amis.

TLAQUEPAQUE



Margarita à l'érable (Version simple et rapide)*

INGRÉDIENTS

- 2 oz de tequila Patron reposado
- 0,75 oz de sirop de barbe à papa à l'érable (ou 0,5 oz de sirop d'érable)
- 1 oz de jus de lime
- Rim à la fleur de sel et aux flocons d'érable
- Barbe à papa bleue (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Passer un quartier de lime sur le contour extérieur d'un verre.

2 Tremper les rebords mouillés de jus de lime dans le rim moitié fleur de sel, moitié flocons d'érable.

3 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients et mélanger avec de la glace.

4 Filtrer au tamis fin dans un verre rempli de glace.

5 Décorer de barbe à papa.

Santé!

* Pour la version classique, faible en sucre ou sans alcool de cette recette, consultez le site monsieur-cocktail.com

Une alternative aux NEIPA?

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@gcmédias.ca



Ces derniers jours, au gré des discussions entre amateurs, j'ai remarqué l'augmentation d'une volonté soudaine de consommer moins d'IPA contemporaines, aux arômes de fruits tropicaux, à l'amertume modérée et au sucre résiduel bien présent. Le vent tourne? Je ne pense pas. Cependant, il n'y a pas qu'un seul courant (d'air) dans la culture bière et c'est tant mieux!

Serait-ce la tendance de ce printemps 2021 de consommer moins d'IPA? Les prochaines semaines nous le diront, mais je crois qu'il y a définitivement une volonté de retrouver d'autres arômes et goûts dans la bière. Je vous invite à réfléchir à quelques raisons possibles...

LES NOTES DE MALT

Si on se fie aux commentaires des consommateurs qui adorent découvrir de nouvelles IPA, jour après jour, ce sont les arômes de fruits tropicaux, d'agrumes ou de fleurs que dégagent les houblons contemporains qui plaisent le plus. Tellement puissants qu'ils cachent les arômes de céréales que l'on retrouve dans certaines bières.

Je vous ai déjà parlé des lagers blondes, Helles, Kellerbier ou Pilsner d'Allemagne, des bières aux notes de malt subtiles qui se découvrent au nez, mais également après la première gorgée. Sans compter les bières caramélisées, aux notes de biscuit par exemple, que les Anglais ont toujours brassées. Le consommateur a-t-il envie de retrouver ces notes de céréales? Plusieurs témoignages semblent le confirmer.

LE SUCRE

Plus il y a d'alcool, plus il y a de sucre. Et si le brasseur rajoute du lactose dans la bière, la sensation sucrée y est encore plus prononcée.

Est-ce que le sentiment de boire des bières sucrées aurait tendance à inviter le consommateur à se diriger vers des bières

moins sucrées? Fort probablement. Si on se fie à l'engouement pour les bières légères en alcool, donc en sucre, il y a définitivement une volonté de consommer plus léger, donc de boire des bières moins caloriques, même si l'amertume de la bière laisse croire qu'elle en contient peu.

LE SENTIMENT D'APPARTENANCE

Dans le milieu, on associe la culture des bières artisanales du Québec à celle de la musique émergente. De nombreux consommateurs adorent les bières d'une brasserie parce qu'elles sont le symbole de créativité, d'artisanat, de contre-courant et laissent une impression de collégialité entre consommateurs.

Plus la brasserie produit des bières dont tout le monde parle, plus elle perd des amateurs de bières qui se concentrent sur des produits qui ne suivent pas la culture, mais la font. Et des IPA contemporaines, tout le monde en fait aujourd'hui.

L'EXPÉRIENCE

De nombreux brasseurs me l'avouent, les IPA contemporaines vont attirer une nouvelle clientèle qui ne désire pas goûter des bières maltées, amères ou à fort caractère, mais qui apprécie leurs notes fruitées, tropicales et sucrées.

Dans le cadre de mes activités de formation, il n'est pas rare que je discute avec des consommateurs qui ont commencé leur apprentissage grâce à ces bières, plutôt que les ales blondes d'il y a quelques années. Plus le consommateur désire découvrir le monde de la bière, plus il désire découvrir autre chose. Si son premier palier est d'avoir bu des IPA contemporaines, son cheminement se dirigera vers d'autres styles.

EST-CE LA FIN DES IPA?

Bien sûr que non. Le courant



Le courant IPA contemporain est très bien ancré dans la culture bière et va y rester. Par contre, l'équilibre va progressivement reprendre sa place. — PHOTO 123RF/DAVID TRAN

IPA contemporain est très bien ancré dans la culture bière et va y rester. Par contre, l'équilibre

va progressivement reprendre sa place. Il y aura toujours de nouveaux consommateurs

pour découvrir de nouvelles bières et suivre les tendances du moment.

PLANÈTEVINS



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
nrichard@gcmedias.ca

6 VINS POUR VOS REPAS DE CABANE

Le vin a toujours sa place sur la table carreaütée de notre traditionnel repas de cabane à sucre. Je suis heureuse de voir l'expérience se renouveler cette année avec des boîtes repas à emporter. C'est festif, délicieux et vraiment amusant de recréer l'ambiance à la maison et ainsi contribuer à la pérennité de ce rituel de notre patrimoine.

Pour bien accompagner les mets riches en sucre et en gras, on choisira un blanc vif et mordant comme ceux que nous offrent nos cépages québécois. On peut aussi faire l'opposé et marier les notes sucrées salées du menu avec un vin doux ou demi-sec. Pour les rouges, on choisira un vin fruité et généreux comme le gamay ou sinon, un vin plus capiteux à base de grenache tiendra très bien la route riche et voluptueuse du copieux repas des sucres.

Ceci étant dit, il faut au moins une fois dans sa vie goûter à un « thé de cabane », l'éllixir par excellence des fins de journée au grand air autour de l'érablière. Ses seuls points communs avec le « vrai » thé sont qu'il est chaud et qu'on le sert dans une tasse. La recette est simple, unique et ancestrale : une tasse de réduct d'eau d'érable chaud avec une bonne dose de rhum ou de gin. Bon temps des sucres!

1 DOMAINE DU RIDGE VENT D'OUEST 2019

15,05 \$ • 928 523 • 11,5 % • 1,2g/L
Une belle expression du seyval blanc, à la fois floral et zesté au nez, il est vif et légèrement salin en bouche, avec des notes de pomme verte. Tout ce qu'il faut pour rafraîchir le palais! Si vous ne connaissez pas le Domaine du Ridge, vous ne serez pas déçus d'essayer les autres vins de leur gamme ni de visiter

leur vignoble situé à Saint-Armand, sur la Route des vins de Brome-Missisquoi dans les Cantons-de-l'Est.

2 LES TÊTES TÊTE BLANCHE

18,70 \$ • 14 019 790 • 12,5 %
1,4g/L B
Un vin de soif et de plaisir. Cette cuvée est assemblée par quatre copains, Nicolas, Baptiste, Vivien et Philippe qui récoltent les meilleurs raisins de chenin, sauvignon blanc et roussanne. Le tout vinifié avec leurs levures indigènes, sans se prendre la tête comme ils disent et pour nous en mettre plein la bouche avec un bouquet garni de fleur d'oranger, zeste de mandarine,

abricot, rayon de miel et fleur de camomille sur une douce amertume en finale. Coup de cœur!

3 CHÂTEAU DERESZLA FURMINT DRY TOKAJI 2019

15,85 \$ • 13 479 639 • 12 % • 7,3g/L
Voilà un bon exemple de vin qui affiche un taux de sucre demi-sec et qui est tellement bien équilibré qu'il garde sa vivacité. Il est juste parfait pour s'allier avec le jambon et autres mets cuisinés à l'érable. Le Château Dereszla est une cave légendaire de Tokaj en Hongrie, une région viticole réputée mondialement pour ses vins liquoreux, produits selon un savoir-faire

qui date de plusieurs siècles, avec le furmint, le cépage-roi du pays.

4 JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU LE BOIS JACOU GAMAY 2018

22,10 \$ • 12 572 858 • 12 %
1,6g/L B
Un rouge gourmand au nez de griotte et de terre fraîche comme le printemps. Un vin à la fois juteux et complexe qui s'affirme sur plusieurs niveaux d'expressions avec des tanins forts élégants qui perdurent agréablement. C'est un vrai vin de terroir, celui de Saint-Julien-de-Chédon en Loir-et-Cher, un vin de vigneron, celui de Jean-François Mérieau

qui travaille la terre familiale où il a grandi avec rigueur et authenticité, dans une cave ancestrale creusée dans le roc. Un vin qui en dit long!

5 SELLA & MOSCA CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA

18 \$ • 425 488 • 14,5 % • 2,7g/L
Un classique d'une constance irrécusable qui ne se démode jamais, le cannonau, ou grenache de Sardaigne offre de la structure, de la substance et amplement de fruits noirs pour appuyer les plats plus costauds de votre tablée, comme les braisés, les saucisses et les viandes fumées.

6 CVNE VINA REAL RIOJA CRIANZA 2017

15,95 \$ • 12 278 261 • 13,5 %
2,2g/L
Une entreprise familiale de cinq générations, établie dans la Rioja depuis 1879 et qui mérite toutes les accolades qu'elle reçoit depuis près d'une décennie, comme sa première place au top 100 du prestigieux *Wine Spectator* en 2013. Vous ne serez pas déçus par ce vin franchement délicieux et tellement abordable. N'hésitez pas à essayer aussi leur Gran Reserva (SAQ 12 591 944) qui est tout aussi qualitatif. Le nouveau millésime 2014 vient d'arriver. À boire maintenant ou à conserver jusqu'en 2026.

Pour connaître les cabanes à sucre participantes aux boîtes gourmandes à emporter dans votre région www.macabanealamaison.com

B BIO

Pour en savoir davantage, suivez-moi sur www.sommeliereaventuriere.com



Le vin a toujours sa place sur la table carreaütée de notre traditionnel repas de cabane à sucre, une expérience qui se renouvelle cette année avec des boîtes repas à emporter. — PHOTO NATALIE RICHARD



RECETTES PRATIQUES

INGRÉDIENTS



- 1** DÉLICE DE GRAINS TIPIAK
375 ML (1 ½ TASSE)



- 2** VIN BLANC
160 ML (2/3 DE TASSE)



- 3** POULET
4 PETITES POITRINES SANS
PEAU COUPÉES EN CUBES



- 4** BROCOLI COUPÉ EN PETITS
BOUQUETS
500 ML (2 TASSES)



- 5** MÉLANGE DE FROMAGES
ITALIENS RÂPÉS
375 ML (1 ½ TASSE)

PRÉVOIR AUSSI :

- 125 ml (1/2 tasse)
de bouillon de poulet

FACULTATIF :

- 3 oignons verts émincés
- 60 ml (1/4 de tasse)
de persil frais haché

PHOTOS TIRÉES DU MAGAZINE 5-15, AVRIL 2021, VOL. 11, NO. 11



LA RECETTE DE LA SEMAINE

GRATIN DE POULET AU VIN BLANC

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 19 minutes • Quantité : 4 portions
Sans noix/Sans œuf

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Dans une casserole, cuire le Délice de Grains selon les indications de l'emballage.
- 3 Dans une poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire les cubes de poulet de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur de la chair du poulet ait perdu sa teinte rosée.
- 4 Ajouter le vin blanc, le bouillon de poulet, le brocoli et, si désiré, les oignons verts. Cuire

de 2 à 3 minutes.

- 5 Ajouter le Délice de Grains et, si désiré, le persil dans la poêle. Saler, poivrer et remuer.
- 6 Transvider la préparation dans un plat de cuisson. Couvrir de fromage.
- 7 Cuire au four de 11 à 14 minutes.
- 8 Régler le four sur la position «gril» (*broil*). Poursuivre la cuisson 1 minute, jusqu'à ce que le fromage soit doré.



Recette tirée
du magazine
5 ingrédients,
15 minutes, avril
2021, Vol. 11,
No. 11. Publié
par Éditions
Pratico-
pratiques.

PAR PORTION

Calories.....	726
Protéines.....	83 g
Matières grasses.....	19 g
Glucides.....	51 g
Fibres.....	5 g
Fer.....	3 mg
Calcium.....	314 mg
Sodium.....	361 mg

CÔTELETTES DE PORC AUX POIVRONS RÔTIS



Recettes tirées du bookazine *Les Plaisirs minceur de Caty*, numéro 4, Volume 2. Publié par Éditions Pratico-pratiques.

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes
Quantité : 2 portions

INGRÉDIENTS

- 4 petites côtelettes de longe de porc de 90 g (environ 3 1/2 oz) chacune
- 10 ml (2 c. à thé) d'assaisonnements cajun
- 250 ml (1 tasse) de poivrons

- rôtis coupés en dés
- 45 ml (3 c. à soupe) de pesto de tomates séchées
- 125 ml (1/2 tasse) de roquette
- 10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Aplatir légèrement les côtelettes à l'aide d'un marteau ou d'un attendrisseur à viande.
- 3 Assaisonner les côtelettes avec les assaisonnements cajun.
- 4 Dans le contenant du robot culinaire, déposer les poivrons rôtis, le pesto, la roquette et l'huile d'olive. Mélanger quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse.
- 5 Sur chaque côtelette, répartir la préparation aux poivrons rôtis.
- 6 Sur une plaque de cuisson

tapissée de papier parchemin, déposer les côtelettes de porc. Saler et poivrer.
7 Cuire au four de 20 à 25 minutes.

PAR PORTION

Calories.....	424
Protéines.....	47 g
M.G.....	22 g
Glucides.....	8 g
Fibres.....	0 g
Fer.....	3 mg
Calcium.....	23 mg
Sodium.....	743 mg

Légumes sautés au beurre à l'ail

Couper 1 petite courgette, 1/2 poivron rouge et 1/2 oignon rouge en dés. Couper de 4 à 5 pommes de terre grelots en rondelles. Dans une poêle, faire fondre 30 ml (2 c. à soupe) de beurre à l'ail à feu moyen. Ajouter les légumes, 250 ml (1 tasse) de chou-fleur coupé en petits bouquets et 250 ml (1 tasse) de brocoli coupé en petits bouquets. Saler et poivrer. Cuire de 3 à 4 minutes.



PHOTOS TIRÉES DU BOOKAZINE LES PLAISIRS MINCEUR DE CATY, NUMÉRO 4, VOLUME 2

Salade de concombre au sésame

Couper en biseaux 1/3 de concombre anglais. Dans un bol, mélanger 10 ml (2 c. à thé) de miel avec 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame (non grillé), 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz et 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché. Ajouter le concombre et remuer.



BROCHETTES DE POULET SATAY

Préparation : 25 minutes • Marinage : 3 heures • Cuisson : 18 minutes • Quantité : 2 portions
Se congèle (sans l'accompagnement)

INGRÉDIENTS

- 2 petites poitrines de poulet sans peau coupées en cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de quinoa, rincé et égoutté
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet réduit en sodium
- 1 petite courgette coupée en rondelles
- 1/2 petit oignon rouge coupé en cubes

Pour la marinade

- 125 ml (1/2 tasse) de lait de coco léger
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 5 ml (1 c. à thé) de pâte de cari rouge
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari
- Sel au goût

Pour la sauce

- 125 ml (1/2 tasse) de lait de coco léger
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre d'arachide crémeux léger
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 10 ml (2 c. à thé) de sauce soya réduite en sodium

- 10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de riz
- 5 ml (1 c. à thé) de pâte de cari rouge

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade. Ajouter les cubes de poulet et remuer afin de bien les enrober de marinade. Laisser mariner au frais de 3 à 6 heures.
- 3 Au moment du repas, déposer le quinoa dans une casserole. Verser le bouillon et porter à ébullition. Couvrir et cuire de 18 à 20 minutes, jusqu'à l'absorption complète du liquide.
- 4 Pendant ce temps, égoutter le poulet et jeter la marinade. Sur quatre brochettes, piquer les rondelles de courgette, les cubes de poulet et les cubes d'oignon rouge en les faisant alterner.
- 5 Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, déposer

les brochettes.
6 Cuire au four de 18 à 20 minutes en retournant les brochettes à mi-cuisson, jusqu'à ce que l'intérieur de la chair du poulet ait perdu sa teinte rosée.
7 Dans une petite casserole, porter à ébullition les ingrédients de la sauce. Retirer du feu.
8 Servir les brochettes avec le quinoa et la sauce.

PAR PORTION

Calories.....	631
Protéines.....	49 g
M.G.....	25 g
Glucides.....	58 g
Fibres.....	6 g
Fer.....	12 mg
Calcium.....	55 mg
Sodium.....	768 mg

en cuisine

@tremlayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



AU PLUS PRÈS DE NOS RACINES

SHERBROOKE — L'érable et la perdrix, c'est 400 pages d'histoire, un plongeon dans le passé et une vitrine sur notre vaste territoire.

C'est le terroir à l'avant-plan, la mémoire ravivée, la nécessité de raconter notre hier culinaire.

C'est aussi de la poésie. Des grands espaces. Des images magnifiques qui nous transportent dans les décors de partout au Québec.

J'ai envie de dire que c'est un voyage et un livre essentiel pour qui s'intéresse à la richesse de nos racines.

Le tour d'horizon qu'il propose est fouillé et complet.

Il nous donne à voir le phoque qu'on chasse aux Îles, l'anguille qu'on pêche à Rivière-Ouelle, les morilles qu'on cueille en forêt, l'épluchette de maïs qui rassemble la famille au plus fort des récoltes.

C'est un ovni culinaire, un beau livre dans lequel apprendre.

Il a mijoté longtemps sur le feu des projets qui animaient Elisabeth Cardin, copropriétaire du restaurant Manitoba de Montréal, et Michel Lambert, auteur en histoire de la cuisine familiale du Québec, retraité de l'enseignement et de la restauration.

« J'avais envie de faire un livre depuis longtemps, raconte Elisabeth. J'ai rencontré Michel d'abord par ses ouvrages (*Histoire de la cuisine familiale du Québec*). Cette passion pour l'histoire de la cuisine que j'ai découverte au fil des pages qu'il avait écrites me rejoignait. On s'est croisé un jour dans un événement. J'ai lancé l'idée d'un projet. »

Celui-ci a pris forme et consistance au gré du temps.

« Michel apporte toutes les connaissances du passé. Moi, je suis davantage dans l'émotion. »

Ensemble, les deux auteurs nous promènent entre nature et culture.

« C'est comme un périple au creux du territoire et au creux des émotions liées au travail de la terre, à la découverte des aliments sauvages et des écosystèmes. Je vois le résultat comme un dialogue entre l'histoire et le ressenti. Et je tenais à ce qu'il y ait de l'espace, de la lenteur. On a intercalé des pages de photographies, des poèmes. Pour que le volume respire. »

En fin de parcours, le chef Simon Mathys propose une vingtaine de plats dans lesquels brillent autant d'aliments de notre patrimoine. C'est coloré, inspirant, gourmand. Mais la portion « recettes » s'arrête là.



Elisabeth Cardin et Michel Lambert signent l'imposant volume *L'érable et la perdrix*, qui nous promène dans l'histoire culinaire du Québec. — PHOTOS FOURNIES, PHILIPPE RICHELET

UN PLAT QUI RÉFÈRE AUX RACINES?

« Je suis natif du Saguenay-Lac-Saint-Jean, j'ai été chef propriétaire d'une auberge sur le bord du fjord alors le plat le plus évocateur, pour moi, c'est la tourtière, répond

Michel Lambert. Parce que c'est un mets de fêtes, un mets qui rassemble. Quand je me suis mis à fouiller les origines de ce classique, j'ai réalisé qu'il avait des origines multiples. Il a des racines anglaises, françaises et autochtones, il illustre bien les principaux peuples fondateurs de notre territoire. »

La tourtière, m'expose Michel Lambert, était un instrument de cuisine français, une sorte de grande rôtissoire ronde dans laquelle on cuisait le plat en croûte.

« L'ajout de patates dans la recette vient des Anglais, tandis que la viande de gibier est un apport des Amérindiens. »
KARINE TREMBLAY

« J'aurais pu faire un livre de cuisine, oui, mais je souhaitais proposer un volume plus intemporel et global, qui existerait en dehors du resto. Et je suis davantage une écologiste qu'une restauratrice dans l'âme », expose celle qui a la fibre environnementale et militante bien développée, depuis l'enfance.

« Ça m'a toujours habitée. Le restaurant, c'est arrivé parce que j'étais cueilleuse de plantes comestibles. Pour moi, le cœur et le moteur de mon entreprise, ce sont les relations avec les fournisseurs, l'approvisionnement auprès des producteurs et puis le partage de tout ça autour de la table. L'alimentation et les choix qu'on fait ont une réelle portée. Manger, c'est un geste qu'on répète tous les jours. »

Un geste qui nous relie aux autres.

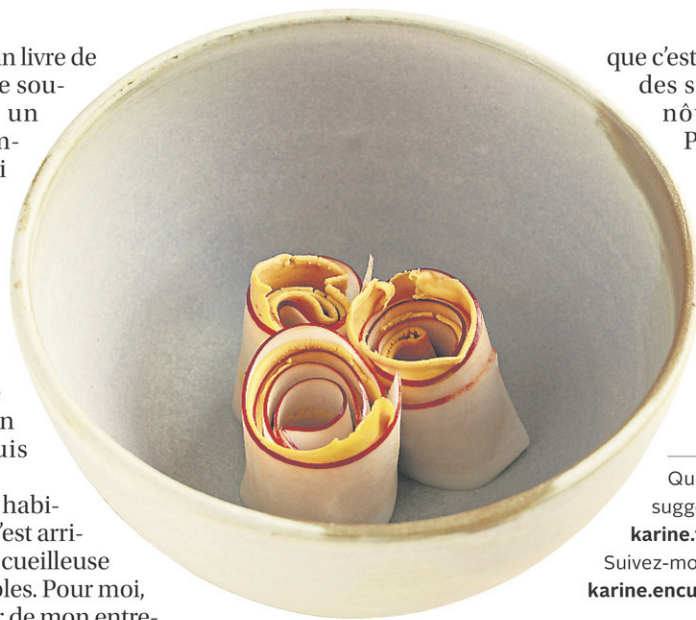
Ceux avec qui on partage un repas. Ceux qui étaient là avant nous, aussi.

« Michel a écrit une magnifique intro où il raconte notre géographie, l'aménagement du territoire, l'histoire des Premières Nations et celle du peuplement de la province. Juste ça, sur le plan des connaissances, c'est immense. »

On réalise que notre cuisine est métissée. Beaucoup plus qu'on ne le pense d'emblée.

« Le pouding chômeur, qu'on pense très québécois, est en fait inspiré de la cuisine anglaise. Quand on creuse

l'histoire de nos mets, on réalise qu'ils sont le fruit d'un partage, de plusieurs influences, de la rencontre de différents peuples. Et c'est vrai partout. Tous, on emprunte aux autres cultures. La cuisine italienne que tout le monde adore, elle a ses classiques, mais on oublie que ce ne sont pas les Italiens qui ont créé les pâtes. On



que c'est universel. On emprunte des savoirs, on les mixe aux nôtres. Et on se rejoint. Parce que pour tous les peuples, manger, c'est se nourrir, se maintenir dans la vie. C'est très profond. »

Comme le contenu du recueil, qu'on feuillette comme on déguste un bon plat. Lentement. En goûtant chaque bouchée.

Questions, commentaires, suggestions? Écrivez-moi:

karine.tremblay@latribune.qc.ca

Suivez-moi sur Instagram:

karine.encuisine

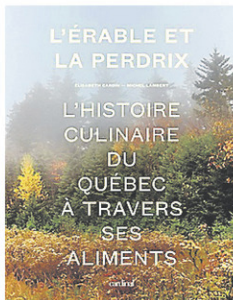
oublie aussi que la sauce tomate est une invention mexicaine. Toutes les cuisines évoluent, constamment », note Michel Lambert.

La table est une rassembleuse. Une bâtisseuse de ponts, aussi.

« En écrivant *Histoire de la cuisine familiale*, j'ai vu à quel point c'était majeur, note M. Lambert. Les émotions évoquées par les souvenirs des repas lorsqu'on était enfant, c'est fondamental. Tout ça construit l'esprit de famille et nous bâtit psychologiquement. Au-delà de ça, lorsqu'on s'intéresse à l'histoire culinaire, on voit un modèle d'inclusion se dessiner. Au fil des siècles, on a été ouverts les uns aux autres, et ça s'est beaucoup passé à travers la cuisine. Parce

ELISABETH CARDIN ET MICHEL LAMBERT
L'érable et la perdrix
L'histoire culinaire du Québec à travers ses aliments

Cardinal
400 pages



NOTRE HISTOIRE EN 20 ALIMENTS CHOISIS

Érable, pomme, morue, perdrix, morille, chou, bourgot, miel et corégone, sont quelques-uns des 20 aliments du terroir mis en vitrine au fil des chapitres et dans les recettes signées Simon Mathys.

« Il amène la tradition ailleurs, vers demain, explique Michel Lambert. Parce qu'il part d'idées anciennes qu'il modernise. »

L'auteur donne l'exemple des bleuets, que le cuisinier a retravaillé d'originale façon.

« Les bleuets étaient importants pour les autochtones. Pour eux, c'était des aliments qui évoquaient le paradis parce qu'ils étaient bleus comme le ciel et goûtaient délicieusement bon. Simon a décidé de s'inspirer de ça et de fumer les bleuets, comme le faisaient les Amérindiens avec d'autres aliments. Il a utilisé une méthode ancestrale, mais il l'a appliquée à un aliment qu'on n'a pas l'habitude de cuisiner ainsi. »

KARINE TREMBLAY



PHOTO FOURNIE, PHILIPPE RICHELLET

DES SAISONS, DE L'HORIZON

Quand on pense « signature culinaire québécoise », on voit tout de suite la poutine. Rien d'autre, ou presque.

« La cuisine québécoise a pourtant une identité forte, fondée sur les quatre saisons, les différents types d'écosystèmes du territoire, et la rencontre des peuples qui venaient de partout. Cette cuisine est à l'image de qui l'on est. »

Elle est à dépeussier. À revisiter. À réinventer.

« Il y a des savoirs à se réapproprier pour connaître ce qui pousse chez nous, ce qui grandit dans le fleuve. On est conditionnés à l'idée que c'est au supermarché qu'on trouve de quoi se nourrir. Il y a autour de nous un immense garde-manger où s'approvisionner. Mais on ne le connaît pas. Cela dit, je pense que l'ouverture est là. Je trouve les jeunes générations pas mal allumées sur tous ces enjeux », note Elisabeth Cardin.

Ramenée à l'avant-scène par la pandémie, l'autonomie alimentaire est un autre fer-de-lance de l'auteure et restauratrice montréalaise.

« J'ai étudié en horticulture et

j'ai eu un important déclic lors d'un cours sur l'identification des mauvaises herbes. La plupart sont comestibles, mais on l'ignore. On ne sait plus comment faire pousser des trucs, conserver nos aliments, les apprêter. Il y a un savoir qui s'est perdu. La pandémie nous a collectivement ébranlés : on réalise, je pense, qu'on est nourris par une industrie et ses lobbys. »

Des lobbys dont on aimerait s'affranchir.

Pour se réapproprier le contenu de l'assiette, il faut connaître, s'éduquer, concevoir autrement les choses.

« Je rêve d'un monde où l'école serait un milieu où on pourrait apprendre à être plus autonomes dans la vie. Quand on s'intéresse à notre souveraineté alimentaire, on se penche sur notre environnement. Et on réalise la nécessité de le protéger. D'agir en pensant aux générations futures. Mon chemin à moi pour toucher les gens, pour leur transmettre cette urgence d'agir, c'est de passer par leur sensibilité. C'est pour ça que mes textes font davantage appel aux sentiments, à l'enfance, aux gens. »

KARINE TREMBLAY



le petit PMAG.

ÈVE TESSIER-BOUCHARD
Coopérative nationale de
l'information indépendante

Tu veux toujours en savoir plus sur le monde qui t'entoure? Chaque samedi, nous te présentons les nouvelles les plus intéressantes de la semaine, publiées par notre équipe sur le Canal Squat, un bulletin de nouvelles quotidien offert sur le site Web jeunesse de Télé-Québec. À lire et à voir dans le journal, dans l'appli et sur notre site Web!

UNE SEMAINE D'ACTU



LA HAUTE VITESSE PARTOUT! ENFIN!

Les gouvernements du Québec et du Canada s'unissent pour faire parvenir l'Internet haute vitesse à tous les foyers québécois! Lundi, François Legault et Justin Trudeau se sont rencontrés à Trois-Rivières pour annoncer une entente à ce sujet! En tout, 826 millions de dollars serviront à la réalisation du projet!!!

Aujourd'hui, la plupart des connexions Internet sont à haute vitesse, car c'est ce qui fonctionne le mieux et qui permet de surfer sur le Web plus rapidement. Malheureusement, plusieurs foyers québécois, généralement situés en région, n'y ont toujours pas accès. Pas très pratique pour travailler ou étudier à distance!

➤ L'INTERNET HAUTE VITESSE POUR TOUS!

L'Internet à haute vitesse est qualifié comme étant un service essentiel, et pourtant 251 000 foyers n'y ont pas accès. De tous ceux-ci, 67 000 sont déjà pris en main par

Legault et Trudeau se rencontrent à Trois-Rivières...



CARICATURE JEAN ISABELLE, LE NOUVELLISTE

d'autres initiatives, ce qui leur assurera un service d'Internet à haute vitesse d'ici 2022.

Le projet des gouvernements, appelé «Opération haute vitesse Canada-Québec», vise à faire parvenir ce service à près de 148 000 foyers d'ici 2022. Environ 36 000 foyers qui n'auront toujours pas accès

à l'Internet haute vitesse avec ce projet parce qu'ils sont situés dans des régions très reculées du Québec, et difficiles d'accès. Des options technologiques sont présentement en évaluation pour pouvoir desservir ces régions éloignées et très peu peuplées. **ZOÉ ARCAND, JOURNALISTE STAGIAIRE**



PHOTO 123RF/
OLEG CHEREMISINOV

UN QUIZ POUR LA JOURNÉE MONDIALE DU THÉÂTRE

Aujourd'hui, 27 mars, c'est la journée mondiale du théâtre. Cette année, nous avons été privés de cet art vivant qui peut nous faire rire, pleurer et réfléchir, tous ensemble réunis dans une salle. Le théâtre a un vocabulaire bien à lui et aujourd'hui nous te proposons un quiz qui te fera découvrir un nouveau mot: vaudeville! C'est l'auteur et ex-enseignant Daniel Brouillette

qui anime cette capsule vidéo que tu peux regarder à la maison ou en classe! Tu peux la trouver dans la section jeunesse de nos plateformes. Tu y dénicheras aussi une dictée spéciale, une capsule de grammaire et une fiche éducative. Propose à ton enseignant.e d'utiliser nos contenus pour les 8-12 ans!

➤ www.lesoleil.com/jeunesse



L'ANXIÉTÉ, UNE BIBITTE QU'ON PEUT DÉJOUER!

Depuis le début de la pandémie, de nombreuses personnes ont ressenti de l'anxiété à un moment ou un autre. Afin de t'aider à comprendre ce qu'est l'anxiété et surtout mieux la calmer, nous t'avons préparé une capsule vidéo que tu peux voir ici : vimeo.com/525575977

EN VOICI UN RÉSUMÉ :

La peur et l'anxiété sont des émotions qui se ressemblent. Imaginons que tu es chez toi et qu'il y a un feu dans ton salon! Il se pourrait que tu sursoutes, que tu cries et que tu partes en courant! Cette réaction, c'est ton corps qui réagit face à un danger que tu es en train de vivre. Il s'agit de la peur.

Par contre, si tu es en train de lire dans ton salon et que tu te mets à imaginer un incendie sous ton canapé alors qu'il n'y a aucun danger... il serait bien possible que ce soit l'anxiété qui te visite! Cette émotion nous joue souvent des tours parce qu'elle est difficile à différencier de la peur. La peur est une réaction normale à un danger réel, alors que l'anxiété survient quand on imagine un danger.



IMAGE TIRÉE DE LA CAPSULE VIDÉO, RÉALISÉE PAR FRANCIS PAPIILLON

L'anxiété se manifeste souvent quand on fait face à une situation nouvelle, ou quand on est confronté à un événement imprévisible. Tu t'es peut-être déjà senti anxieux lors d'un déménagement, avant de commencer l'école ou avant une présentation orale?

COMMENT LA RECONNAÎTRE?

Lorsqu'on est anxieux, on peut se sentir plus émotif, irritable

ou pleurer plus facilement. D'autres fois, l'anxiété se manifeste davantage dans notre corps. Elle fait battre notre cœur plus rapidement, peut nous donner mal au cœur ou au ventre, ou nous donner des maux de tête.

Ces symptômes sont des signaux que ton cerveau transmet à ton corps pour le préparer à se défendre... même s'il n'y a pas de réel danger!

DES TRUCS!

Heureusement, il y a plusieurs trucs qui existent pour nous calmer. Si tu sens que l'anxiété s'installe, tu peux essayer de te changer les idées, en te servant de tes cinq sens.

Écouter de la musique que tu aimes, flatter ton animal de compagnie ou faire un câlin à l'un de tes parents, boire un verre d'eau ou manger un fruit ou compter tous les objets de couleur rouge dans

ta maison vont t'aider à occuper ton esprit. Et lorsqu'on se distrait, l'anxiété se fait moins importante.

Et n'hésite pas à en parler avec une personne en qui tu as confiance. Cela évitera que ton anxiété se gonfle comme un ballon et prenne toute la place. Quand on sait la reconnaître et qu'on en parle, on se sent plus léger, comme si le ballon dégonflait! **SELON UN TEXTE DE CLÉMENCE TESSIER, AUTRICE DE LA CAPSULE VIDÉO**



PHOTOLE SOLEIL, ERICK LABBÉ

SVP! POUR PLUS DE POLITESSE AU RESTAURANT

Avec la réouverture des restaurants en zone orange, de plus en plus de gens décident de faire une sortie dans les salles à manger. Les gens qui travaillent dans les restaurants sont bien contents. Toutefois, une partie de la clientèle se montre toujours désagréable, et même impolie envers le personnel. Certains clients ne disent pas «s'il-vous-plaît» ou «merci», et d'autres donnent des ordres aux serveurs comme s'ils étaient les rois de la place...

Samuel Larouche, un ancien serveur qui travaille maintenant dans la publicité, a donc récemment lancé sur les réseaux sociaux un «appel à la politesse» dans les restaurants! Selon lui, l'impolitesse et le ton

parfois irrespectueux des clients envers les serveurs est un véritable problème dans le monde de la restauration.

Samuel a ainsi écrit sur son compte Instagram : «Ouverture des restaurants = retour de la belle phrase "Tu vas m'donner."» Il voulait en quelque sorte dénoncer la façon de demander des choses des clients qui disent des choses comme «tu vas me donner ceci ou cela» au lieu de «je prendrais ceci ou cela svp». Il a également publié un logo qu'il a créé lui-même. On peut y voir la phrase «Tu vas m'donner», qui est biffée. À la place, il a plutôt écrit «Tu vas m'dire ça autrement»

RESPECTONS LES SERVEURS!

Sa publication, qui a aussi été partagée sur Facebook, a fait beaucoup réagir. Beaucoup de gens, en particulier des serveurs et des travailleurs de la restauration, étaient d'accord avec Samuel.

Samuel Larouche espère que sa campagne de politesse sensibilisera les gens. Il souhaite aussi que les clients qui ne veulent pas respecter les mesures sanitaires (comme le port du masque ou la preuve de résidence) se montrent plus collaboratifs avec le personnel de la restauration. **ÉLOÏSE LAMOTHE, JOURNALISTE STAGIAIRE SELON UN TEXTE DE MARC ALLARD, LE SOLEIL**

Je veux tout savoir!



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

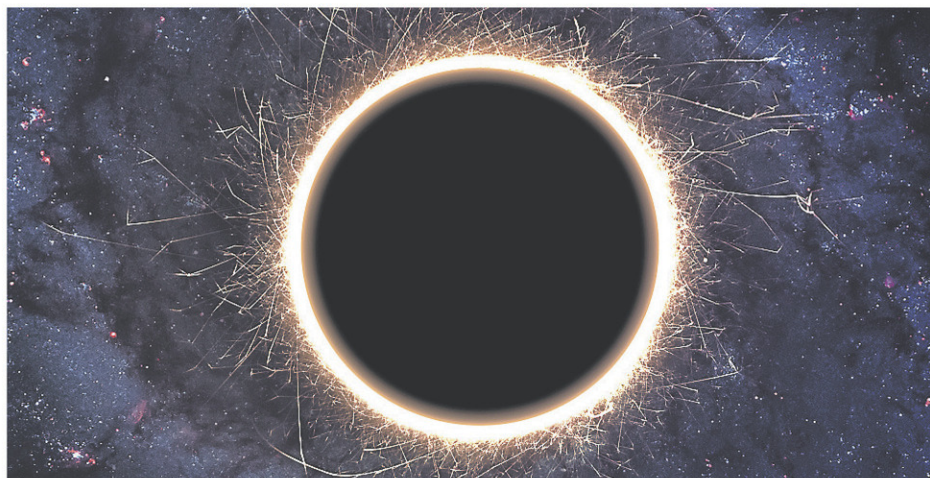


PHOTO 123RF/VADIM SADOVSKI

Des trous dans l'espace

Q Qu'y a-t-il derrière les trous noirs?
Thomas

R Il n'y a rien de particulier «derrière» les trous noirs, c'est juste qu'on ne peut pas le voir : c'est caché par ce qu'on appelle l'«horizon» du trou noir, soit un espace où aucune lumière ne peut s'échapper. C'est pour cela qu'on ne voit pas ce qu'il y a derrière, mais ça n'est rien d'autre qu'une partie de l'Univers comme les autres, pour l'essentiel.

Alors, pourquoi on ne le voit pas? C'est que tous les objets déforment un petit peu l'espace autour d'eux, et à cause de cela, ils «dévient» la lumière. Dans l'immense majorité des cas, l'effet est absolument impossible à voir à l'œil parce qu'il est juste trop faible. Mais dans le cas de certains objets vraiment très, très massifs — même une planète ne suffit pas, ça prend au moins une étoile —, ça peut faire une différence «visible». Et plus un objet est dense et massif, plus cette courbure sera prononcée.

Maintenant, imagine un peu un bout de ficelle que tu aurais placé bien droit sur le sol, et imagine que cela représente un rayon de lumière qui file tout droit. Si le rayon passe à côté d'une étoile, alors la ficelle ne sera plus droite, mais deviendra courbée. Et s'il frôle une étoile encore plus massive, la corde sera encore plus courbée. Un troisième astre encore plus gros et dense? La ficelle se courbe encore plus. Et si on continue de la courber comme ça, il va finir par se passer ceci : les deux bouts de la ficelle vont se toucher! Cela signifiera que le rayon de lumière ne peut plus aller plus nulle part.

C'est ça qui se passe avec la lumière qui passe proche d'un trou noir : l'espace autour est tellement courbé que la lumière n'est pas juste déviée, elle est carrément «capturée». C'est ce qui fait que l'on voit un «point noir», pour ainsi dire, quand on les observe, mais cela ne veut pas dire que l'espace derrière a quelque chose de particulier.

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR JEAN-FRANÇOIS CLICHE

Mots d'enfants

Comme notre érable de Norvège produisait beaucoup de semences pour se reproduire, notre fille nous a dit :

«Maman, il va y avoir une forêt de cabane à sucre sur le parterre en avant»

— Isabelle, 4 ans

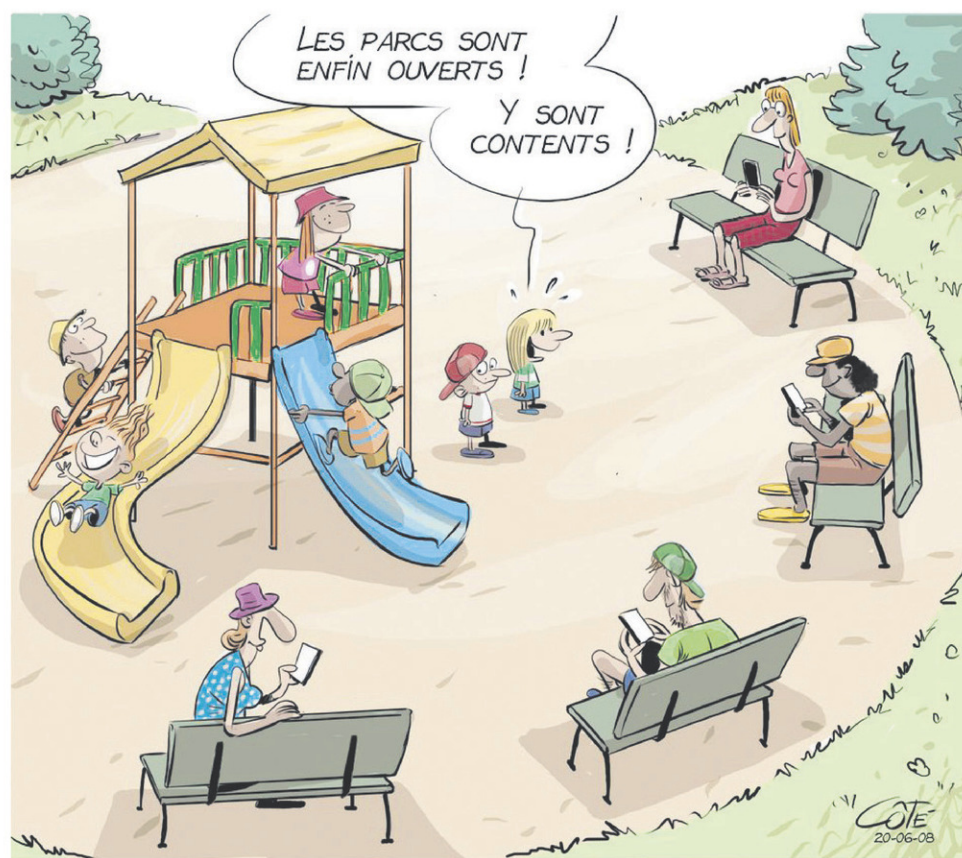
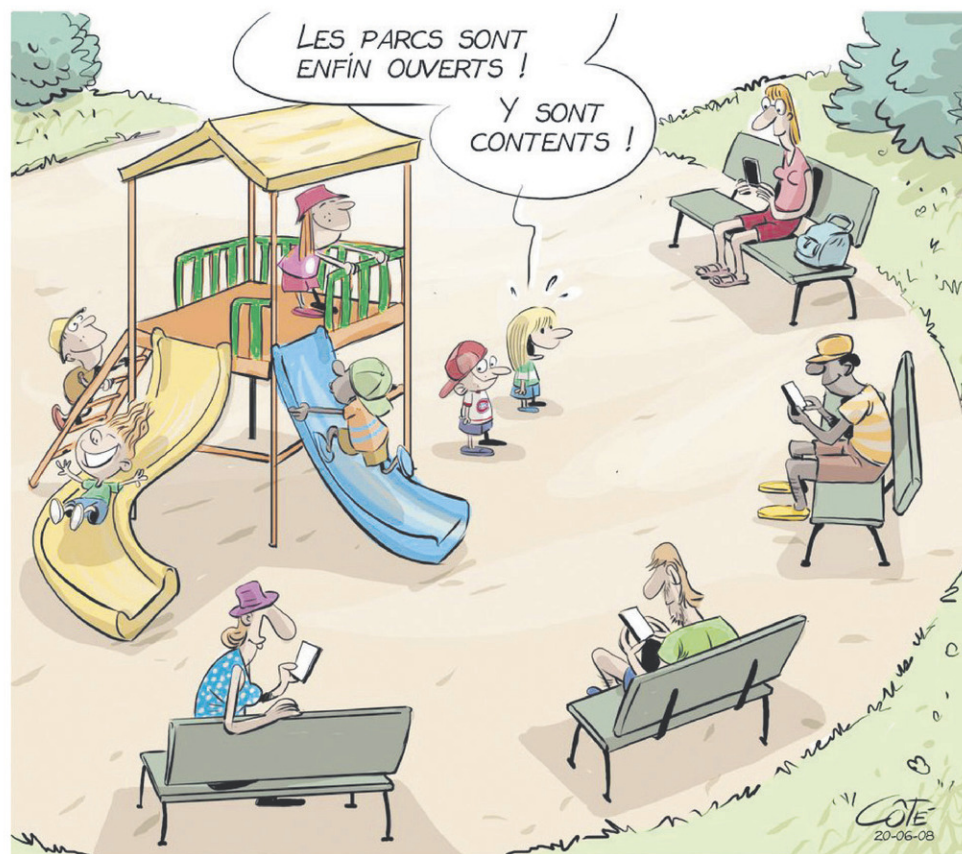


FAITES-NOUS RIRE

Partagez les phrases craquantes de vos enfants, en indiquant leur prénom 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?**

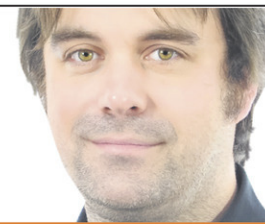


1 Le sac à dos sur le banc de parc 2 Le logo du Canadien sur le chandail 3 Les montants de métal sur le banc 4 Les cheveux plus longs de l'homme à la casquette orange 5 Les pantalons rouges de la dame 6 Le haut de l'échelle 7 La casquette de l'homme en vert

en mode virtuel



JOËL MARTEL jmartel@lequotidien.com



Deux (autres) studios à Montréal

Au cours des dernières semaines, j'ai eu le bonheur de vous présenter plusieurs jeux vidéo qui ont été conçus ici au Québec. Alors que la province est déjà un terreau fertile en matière d'excellents titres, voilà que deux studios majeurs ouvriront leurs portes à Montréal.

BYE BYE STADIA, BIENVENUE PLAYSTATION

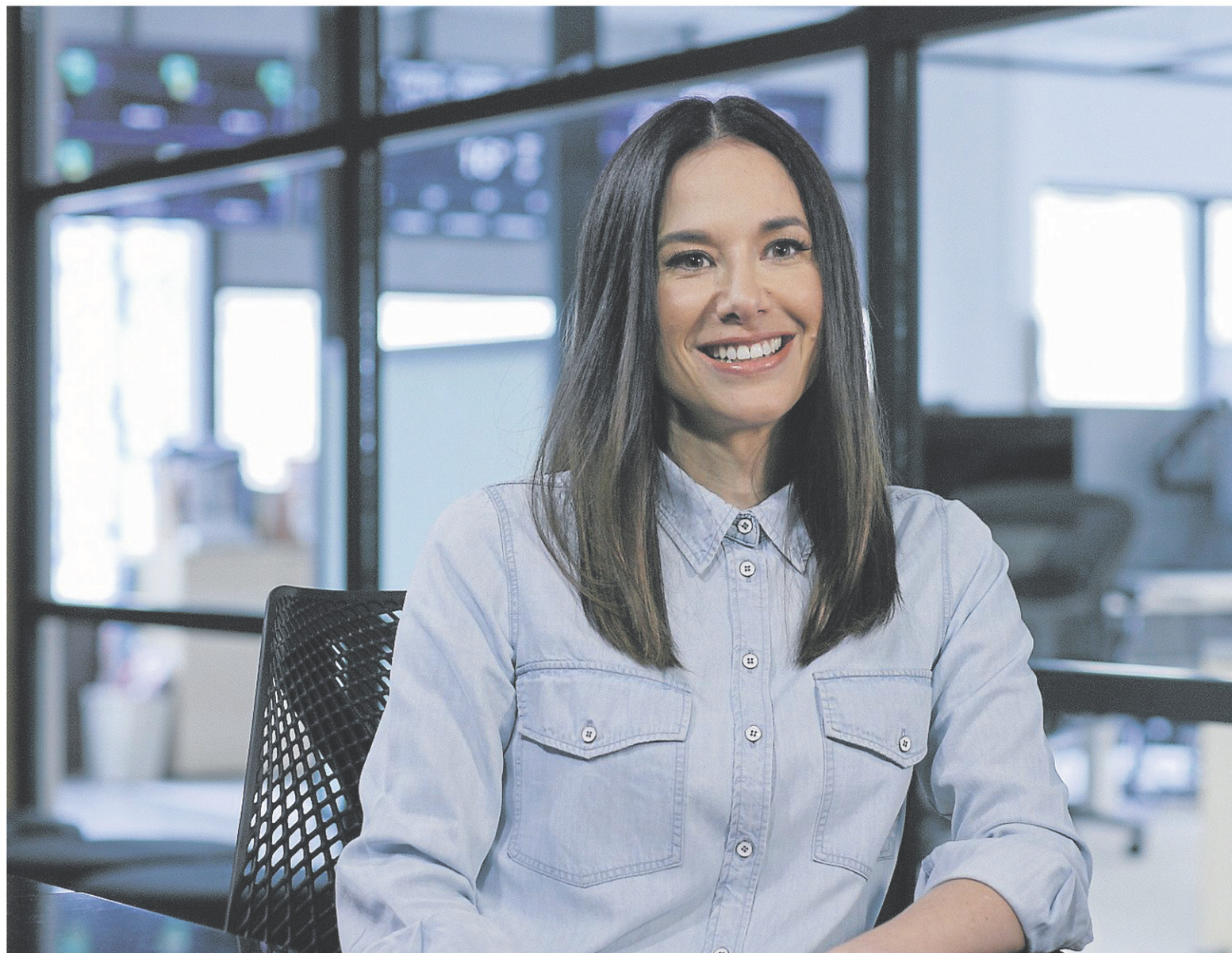
En février dernier, Google Canada confirmait la fermeture de son studio à Montréal qui avait pour mission de concevoir des jeux vidéo destinés exclusivement à la plateforme Stadia. La nouvelle avait causé une onde de choc au sein de la communauté du *gaming*, mais elle avait aussi jeté un voile d'inquiétude quant à l'avenir de Montréal sur l'échiquier de l'industrie du jeu vidéo.

Fort heureusement, les bonnes nouvelles n'allaient pas se laisser désirer trop longtemps, car voilà que le 16 mars, PlayStation allait annoncer l'ouverture d'un studio à Montréal qui sera piloté par Jade Raymond. Rappelons d'ailleurs que cette dernière faisait justement partie de la défunte équipe montréalaise de Google Canada.

Ce nouveau studio qui sera dédié à PlayStation, Haven Entertainment Studios, s'annonce déjà comme étant très prometteur. En effet, en lisant les mots de la PDG et fondatrice sur le blogue de PlayStation, il est difficile de ne pas se laisser emporter par l'enthousiasme quand elle déclare qu'il « est temps pour nous de nous recentrer sur les jeux dans un cadre nous permettant d'exercer notre art sans limitation ni obstacle ».

Lorsqu'on connaît la triste conclusion de l'aventure du studio de Google Canada, les mots de Jade Raymond prennent tout leur sens quand elle affirme dans le même texte que Sony démontre un « engagement pour l'excellence » qui est « inégalé ».

Évidemment, il y a encore toute une aura de mystère autour des futurs projets de Haven Entertainment Studio, mais la



PDG et fondatrice n'a pas caché que son équipe travaillait déjà sur une « franchise secrète ».

UN DE PERDU, DEUX DE RETROUVÉS

Une semaine seulement après la grande annonce de PlayStation, c'est Amazon Games qui a pris tout le monde par surprise en dévoilant l'ouverture d'un studio de développement de jeux à Montréal.

Christoph Hartmann, qui est vice-président d'Amazon Games, a expliqué dans un communiqué que ce nouveau studio mettrait à profit la « richesse de la créativité montréalaise ».

Une fois de plus, tout porte à croire que ce nouveau studio pourrait nous concocter des

titres incontournables puisqu'il compte parmi ses membres fondateurs des vétérans de l'industrie du jeu vidéo qui ont notamment travaillé au cours des dernières années sur *Rainbow Six Siege*, qui a remporté un succès phénoménal.

Xavier Marquis, qui est directeur créatif, a déclaré dans le même communiqué que son équipe avait l'intention de profiter pleinement de « toute la liberté que nous offre Amazon [Games] pour créer une expérience unique ».

Le nouveau studio devrait se concentrer « à développer des jeux qui offrent de nouvelles expériences de jeu audacieuses et qui favorisent la communauté à l'intérieur et à l'extérieur des jeux », mais on sait déjà qu'il

travaillera aussi sur *New World*, un MMO dont la sortie est prévue pour août 2021.

Amazon Games pourrait toutefois nous surprendre dans les mois à venir, car l'entreprise a indiqué que son nouveau studio montréalais serait aussi impliqué dans « plusieurs autres jeux qui n'ont pas encore été annoncés et qui sont en cours de développement ».

Il est aussi très intéressant de noter qu'étant donné qu'Amazon Games est en période de recrutement, il s'agit là d'une excellente occasion pour ceux et celles qui aimeraient faire le grand saut dans l'industrie du jeu vidéo.

Les joueurs et les joueuses devront encore faire preuve de patience pendant plusieurs



Jade Raymond, qui faisait partie de la défunte équipe montréalaise de Google Canada, dirigera le nouveau studio québécois de PlayStation. — ARCHIVES LA PRESSE

mois avant de découvrir ce que ces deux nouveaux studios vont nous concocter, mais en attendant, ils pourront se retourner vers de nombreux jeux qui ont été produits dans la province et, croyez-moi, les bons titres ne manquent pas. D'ailleurs, je suis déjà impatient à l'idée de vous présenter la semaine prochaine un autre excellent jeu vidéo qui a été conçu au Québec. D'ici là, amusez-vous bien !

VOYAGES.

LA QUÊTE DU RETOUR DE SAMUEL LALANDE-MARKON

ISABELLE PION

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

En 2018, Samuel Lalande-Markon a traversé le Québec de Montréal à Kuujuaq à vélo et en canot, aux côtés de David Désilets. Un périple de 2600 km en 31 jours*. De ce périple qui les a menés au Nunavik est né La quête du retour, un récit d'aventures teinté des réflexions du Montréalais, qui s'intéresse aussi aux grands explorateurs, à la poésie et à la musique. Entrevue avec l'aventurier d'origine sherbrookoise, aussi musicien et président du Conseil québécois de la musique.

Q Deux ans et demi plus tard, que reste-t-il de l'expédition Transtaïga? Est-ce qu'on demeure habité longtemps par une telle expérience?

R «Oui! Et en bonne partie parce qu'il y a eu l'écriture d'un livre, à l'opposé d'autres aventures quand même intenses que j'ai eues au préalable, même certaines plus longues. Je me suis rendu compte que lorsqu'on ne cultive pas ces souvenirs-là, qu'on ne se donne pas la chance de les communiquer, souvent, la mémoire étant une faculté qui oublie, ça se dissipe tranquillement. Ce que j'ai vécu, c'est une aventure après l'aventure, à cause de la rédaction du livre.

Le projet est presque plus fort que jamais, maintenant que *La quête du retour* est en vie et que je recommence à en discuter avec les gens... avec une perspective totalement différente que celle que j'avais dans les mois qui ont suivi l'expédition. On finit souvent par raconter les mêmes histoires, les faits les plus spectaculaires. Mais la réalité de l'aventure et le chemin intérieur, ça demande un exercice soutenu.»

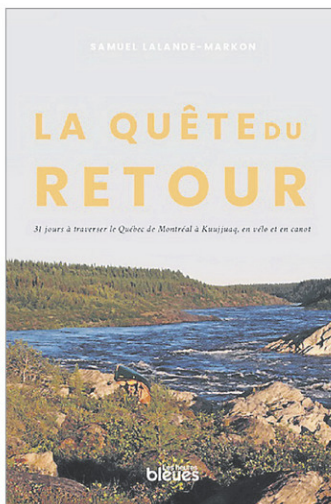
Q À la toute fin du livre, tu dis que tu as eu l'appel de l'écriture. Pourquoi avoir décidé d'écrire cette histoire?

R «La conséquence la plus concrète de la postexpédition dans ma vie a été la lecture. Ça semble anodin; la lecture a toujours été importante. J'ai déjà été un très grand lecteur. Mais cette activité, comme d'autres, semble un peu moins compatible avec la vie aujourd'hui, avec les écrans, l'instantanéité. J'avais perdu mes habitudes (...) Ce qui fait que l'envie d'écrire est revenue. L'aventure a été un bon prétexte. Mon but, ce n'était pas juste de parler du voyage, mais aussi d'exprimer certaines idées personnelles sur notre rapport au territoire, sur la nordicité...»

Q Au fil des pages, tu nous racontes ce périple, mais tu traces aussi des parallèles avec de grands explorateurs, tisses des liens avec la poésie et la musique. Parle-moi de ces intérêts qui ressortent dans ce récit.

R À la base, j'ai une vie de musicien, de gestionnaire culturel, je baigne dans les arts. J'étais relativement intéressé par la poésie, je le suis beaucoup plus! Pour moi, c'était deux univers parallèles : le monde artistique et le plein air. Au départ, j'étais surtout intéressé par la dimension très physique et peut-être une recherche de trouver une limite personnelle, de me retrouver là-dedans. L'un et l'autre ne sont pas si incompatibles que ça, au contraire.

Ce que j'ai trouvé, dans la nature, c'est un environnement qui existe en lui-même, un peu comme l'art (...). Pour moi, le sacré de la forêt se prolonge dans le sacré de l'art parfois. C'est pour ça que j'ai eu envie à l'occasion de faire des parallèles avec des œuvres musicales que j'ai écoutées. Il y a un épisode où je parle d'une écoute de Jean-Sébastien Bach, qui ne semble pas être une musique toute désignée pour un territoire comme ça... Et



SAMUEL LALANDE-MARKON
La quête du retour
LES HEURES BLEUES
312 PAGES

pourtant, il y avait quelque chose qui a du sens entre le sacré de Bach et celui du territoire. Je l'ai ressenti fortement. C'est pour ça que j'ai dit que la poésie est devenue quelque chose d'important.»





1



«...L'être humain est une machine redoutable d'endurance, faite pour se promener sur le territoire...»

— Samuel Lalande-Markon, l'aventurier et auteur

1 Un autoportrait de David Désilets et Samuel Lalande-Markon, au quatorzième jour de leur expédition. — PHOTOS FOURNIES, DAVID DÉSILETS

2 Samuel aux abords de la rivière Koksoak.

3 Avant d'explorer le Nunavik, le musicien Samuel Lalande-Markon avait déjà quelques expéditions à son actif.



3

DES PÉRIPILES À SUIVRE

Vous vivez aussi, comme moi, l'aventure par procuration? Voici quelques périples à suivre à défaut d'y être nous-mêmes.

› AKOR

Il s'agit de la plus longue traversée du Canada dans un axe nord-sud qui n'a jamais été tentée, selon les membres d'AKOR. Le périple dans des terres reculées compte aussi un volet scientifique, dans le cadre d'une collaboration avec des universités canadiennes. De l'île d'Ellesmere au nord, l'équipage constitué de Jacob Racine, Nicolas Roulx, Guillaume Moreau, Philippe Voghel-Robert et Étienne Desbois, terminera au parc national de la Pointe-Pelée, dans le Sud ontarien, après avoir parcouru 7600 km en ski, en canot et en vélo, sur une durée d'environ sept mois.

expeditionakor.com
Facebook : Expédition Akor

› FRÉDÉRIC DION

En mai prochain, l'aventurier mauricien se rendra au mont Logan, au Yukon, soit le plus haut sommet canadien avec ses quelque 5959 mètres d'altitude. En compagnie de l'aventurier Bruno-Pierre Couture, Frédéric Dion tentera la première traversée du plateau sommital en skis tractés par un cerf-volant.

fredericdion.com
Facebook : Frédéric Dion

› FRANÇOIS-GUY THIVIÈRE

L'alpiniste que j'ai découvert en lisant son livre *Aux sommets* a entamé en 2019 toute une aventure : celle de gravir 55 montagnes en 55 mois pour souligner ses 55 ans. Pour en savoir plus et jeter un œil à ses images, on peut consulter :

francoisguythivierge.com
Facebook : Francois Guy Thivierge

Q Parle-moi de ta perception face au territoire nordique. Tu sembles penser qu'on le tient pour acquis. Parle-moi aussi de ton intérêt envers les peuples autochtones.

R «Quand je dis qu'on le tient pour acquis, c'est beaucoup parce qu'on en a utilisé les ressources. Le Nord, le vrai Nord, c'est une terre qu'on utilise pour les ressources naturelles : les mines, le bois, l'hydroélectricité... L'occupation du territoire nordique est faite pour l'utilisation des ressources. On s'en rend compte lorsqu'on le pédale ou qu'on le regarde sur une carte. La route de la Baie-James, c'est un chemin direct pour Radisson, et les communautés autochtones sont un peu exclues de ça. Les communautés de la Baie-James sont sur des routes en cul-de-sac, à près de 100 km de distance de la route principale. Ce n'est pas pour les gens qui sont là et qui utilisent le territoire. Évidemment, ces routes-là sont construites et il ne faut pas les nier. Pour moi, c'est une manière de pénétrer le territoire, qui est exceptionnel. Maintenant, on a un peu à s'inspirer des nations autochtones qui l'habitent depuis des millénaires et qui ont peut-être eu un rapport avec lui qui était plus harmonieux... Cette manière-là (...) est très porteuse pour nous qui sommes dans le sud et qui oublions que nous vivons à l'intérieur d'écosystèmes...»

Q Tu parles des exploits dans les sports d'endurance, du fait que la quête de l'exploit individuel effectue un retour comme on l'a observé auparavant.

Tu écris : «Nous avons moins besoin d'exploits que d'une collectivité qui se redécouvre, à bout de souffle...» Peux-tu m'expliquer un peu ta pensée?

R «Je pense que les exploits individuels ont été beaucoup renforcés dans l'histoire récente, dans une époque qui met beaucoup l'accent là-dessus (...) Ceci dit, ce que je veux dire par rapport à la collectivité, c'est que l'être humain est une machine redoutable d'endurance, faite pour se promener sur le territoire... Assez rapidement, on peut redévelopper ça. Cette sorte de bagage-là sommeille en nous. La rencontre du territoire permet de vivre ça...»

Q Penses-tu à ta prochaine expédition?

R «À moyen terme, dans la lignée de ce que j'ai pu faire, je m'intéresse au personnage de Louis Jolliet dont Serge Bouchard a parlé dans *De remarquables oubliés*, une figure à la fois de musicien et d'explorateur du 17^e siècle et qui a entre autres fait Tadoussac à la Baie-James», dit celui qui revenait d'une expédition dans les monts Groulx et qui rappelle que le contexte de la COVID a tendance à freiner des aventuriers.

Pour avoir un aperçu :
youtu.be/4S6uU8lqDAB

HABITATION

UNE RÉALISATION DU SERVICE
DE LA PROMOTION

PRÉSENTÉ PAR EXPO HABITAT

MÉNAGE DU PRINTEMPS

SAVOIR VÉRIFIER LES ESSENTIELS

La chaleur s'installe progressivement. Le soleil se couche plus tard. Fred la marmotte a vu son ombre. Il n'y a plus aucun doute que le printemps s'est installé! Cette arrivée tant attendue marque également un coup d'envoi que plusieurs attendent: c'est le début officiel du traditionnel ménage du printemps. Quoique pour certains, c'est aussi le bon moment pour ranger leurs décorations de Noël. Mieux vaut tard que jamais...

En effectuant une inspection de votre résidence, vous mettez ainsi toutes les chances de votre côté pour vous sauver bien des problèmes. Il vous suffit de surveiller ce que l'on appelle les essentiels. Il s'agit là d'une stratégie payante, car l'entretien saisonnier est la clé pour que votre investissement puisse durer dans le temps.

GOUTTIÈRES BOUCHÉES

Qui n'a pas toujours aimé avoir de beaux grands arbres matures sur son terrain? Ils protègent du soleil, ils apportent de la beauté à la résidence, mais... ils viennent avec des tonnes de feuilles à ramasser. La joie! L'automne, les feuilles mortes envahissent littéralement les gouttières et provoquent systématiquement des bouchons et peuvent causer des débordements.

Il existe quelques solutions, dont les filets qui recouvrent les gouttières et qui empêchent les feuilles de s'y loger. Aussi, il ne faudrait pas négliger de retirer les feuilles qui se trouvent directement sur le toit, car l'humidité qu'elles apportent pourrait, à long terme, être néfaste pour le bardeau.

L'ÉTAT DES PORTES ET DES FENÊTRES

Autre signe que le beau temps est de retour: on ouvre grandes les portes et les fenêtres et on installe les moustiquaires. Assurez-vous de bien regarder les cadrages afin que vous puissiez être certains qu'ils sont en bon état.



Les cadrages en bois peuvent vieillir plus rapidement et pourraient devenir le nid par excellence de nombreux insectes indésirables. Il existe en quincaillerie des produits qui pourront vous aider à les chasser facilement.

C'est aussi le bon moment pour vérifier que les joints de silicone sont toujours intacts et, pourquoi ne pas huiler vos charnières, de sorte que vos portes et fenêtres ne grinceront pas cet été? Vos voisins vous en remercieront. Et pourquoi ne pas en profiter pour nettoyer les chantepleurs des fenêtres qui pourraient être bouchées par la saleté.

SIGNES D'USURES DES FONDATIONS

S'il existe un triste palmarès des problèmes

qui provoquent de véritables casse-têtes auprès des propriétaires, vous ne serez pas surpris d'apprendre que les bris de la fondation en font malheureusement partie. Bien que les causes peuvent être nombreuses; le dégel et les racines des arbres en sont les principales.

Les fissures peuvent être observées de l'intérieur si votre mur est mis à nu, mais si tel n'est pas le cas, d'autres symptômes peuvent vous alerter tels qu'un taux d'humidité élevé ou des taches sur votre mur.

Afin d'éviter les mauvaises surprises, le simple fait d'effectuer une surveillance visuelle, tant à l'extérieure qu'à l'intérieur, peut vous sauver bien des problèmes.

FAIRE LE MÉNAGE

Enfin, le ménage du printemps est aussi un bon moment pour se départir des objets qui ne servent plus. C'est le temps idéal pour se départir sécuritairement des vieux pots de peinture ou même des vieux meubles désuets. Un véritable ménage du printemps, oui c'est également de dépoussiérer les ventilateurs ou de laver les vitres, mais c'est bien plus que ça. C'est aussi le moment idéal pour prévoir les projets à court et moyen terme et de, bien sûr, vérifier les essentiels, ce qui comprend entre autres l'entretien du climatiseur de même que s'assurer de l'état du revêtement extérieur.

Opter pour
des solutions
durables...

*Ce n'est
pas dur à
planifier!*



expo habitat.

Des experts à votre portée,
dans le confort de votre foyer

10 webinaires gratuits

22 mars au 8 avril 2021 à 18h30

En collaboration avec

