

LEMAG.

leNouvelliste
SEMAINE DU
12 AU 18 MARS 2022



BRYAN ADAMS

ODE AU ROCK ET À LA SPON- TANÉITÉ



ENTREVUE

Tao Vigneault

UN JEUNE
COMÉDIEN
PASSIONNÉ



MUSIQUE

*Ingrid
Saint-Pierre*

ENTRE AUBE ET
CRÉPUSCULE

SÉRIE
GRANDS
CONCERTS

ÉTERNELS ROMANTIQUES

Dimanche 13 mars 2022 à 14 h 30

Salle J.-A.-Thompson

**Concert en toute sécurité et confort :
passeport vaccinal et spectateurs espacés.**

L'OSTR propose un concert riche en émotion avec des œuvres authentiques et bouillonnantes dont le *Concerto pour piano n° 2* de Rachmaninov interprété ici par le brillant pianiste québécois Jean-Philippe Sylvestre.

Avec l'appui de

FONDATION  Sibylla Hesse

BILLETS: 819 380-9797 | OSTR.CA



ARTS.

BRYAN ADAMS

ODE AU ROCK
ET À LAVALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

So Happy It Hurts, de l'icône Bryan Adams, est un hommage au rock et à la spontanéité. Ce quinzième album studio «parle de liberté, d'autonomie, de spontanéité et du frisson de la route», partage l'artiste canadien qui était à Londres au moment de son entrevue avec Le Soleil.

Le lendemain de celle-ci, le musicien canadien devait donner le premier spectacle de lancement de son nouvel opus. Bryan Adams a choisi d'ouvrir son concert en interprétant la théâtrale *Kick Ass*, une ode au rock and roll électrisante de plus de cinq minutes sur laquelle on entend la voix de l'acteur et humoriste anglais John Cleese.

«Je savais que ça serait ainsi du moment qu'elle était terminée; ce sera une super chanson pour ouvrir le spectacle. Je n'ai jamais eu une chanson comme celle-là. C'est différent de ce que j'ai fait auparavant», soutient le rockeur,

qui l'a coécrit avec Mutt Lange.

Les 12 nouvelles compositions de Bryan Adams ne laissent aucun doute : il est un optimiste. «En général, je pense qu'il y a un optimisme qui se dégage de ma musique et de mes paroles, et cet album ne fait pas exception», souligne le musicien de 62 ans qui s'est bien accommodé des contraintes de la pandémie même s'il a pensé que c'était peut-être la fin des tournées pour lui.

En se penchant sur ce qu'il avait déjà accompli, l'artiste s'est rapidement apaisé. «Je me suis dit que j'en ai fait beaucoup et que j'ai eu une bonne vie, donc pas de problème [...] je vais faire pousser des légumes maintenant», raconte le rockeur fièrement végétarien. Il n'a finalement pas eu à troquer la musique pour le jardinage.

Habitué d'être en tournée deux semaines sur quatre, Bryan Adams en a profité pour passer du temps en famille et se lancer dans ce nouveau projet d'album. «Je l'ai fait parce que je ne pouvais pas faire de tournée», confie-t-il.

Les membres de son groupe étant éparpillés à travers le

monde, le musicien a pris sur lui d'enregistrer la majorité des instruments qu'on entend sur *So Happy It Hurts*. Il y a longtemps qu'il ne s'était pas impliqué autant à ce chapitre.

Or, puisqu'«aucun homme n'est une île» comme disait son père, Bryan Adams a tout de même fait appel à Keith Scott pour certains solos de guitare, ainsi qu'à Mutt Lange et Pat Stewart qui ont joué respectivement de la guitare et de la batterie sur quelques morceaux.

«Il arrive un point où l'on réalise que l'on n'est que la moitié de la pizza et que quelqu'un d'autre est l'autre moitié», évoque celui qui affirme cuisiner aussi bien qu'il joue de la musique.

Somme toute, il voit plusieurs ressemblances entre la cuisine et la musique. Surtout au moment d'enregistrer et d'assembler les différents ingrédients qui formeront ses chansons. «C'est comme faire un gâteau!» s'enthousiasme-t-il.

Dans *I Ain't Worth Shit Whitout You*, le chanteur rend hommage aux femmes, ces partenaires de vie essentielles qui lui ont maintes fois démontré qu'elles étaient de



SPONTANÉITÉ

loin le sexe le plus fort.

DANS LA LENTILLE DE BRYAN ADAMS

En plus de cuisiner un album, le rockeur canadien s'est impliqué dans trois projets en lien avec la photographie. Bryan Adams a mis ces talents au service de la 48^e édition du calendrier Pirelli.

«Avant, c'était des photos de top-modèles nues, mais maintenant c'est plus un projet artistique et ils voulaient mon avis sur la façon de le faire», explique le photographe d'expérience.

Il a donc décidé de placer les artistes de la scène au centre de ce projet. Adams a croqué des portraits de vedettes avec l'intention d'évoquer une journée dans la vie de cette personne. Parmi les célébrités qui figurent au calendrier Pirelli 2022, on compte notamment Cher, Jennifer Hudson, Iggy Pop et Grimes.

La musique et la photographie se complètent dans son univers. Ainsi a-t-il composé la chanson *On the Road* pour accompagner ce projet du même nom.

Dans le visuel qu'il a créé pour son nouveau disque, le musicien ne voulait laisser aucun doute au public sur ses intentions. On y voit une voiture, une guitare et lui-même : «Il n'y a pas de question à se poser, c'est un album rock», tranche Bryan Adams.

En plus d'avoir conçu sa pochette, le photographe a également réalisé celle du prochain opus du groupe Rammstein. «Ça sortira cette année et j'en suis vraiment très fier», affirme l'artiste qui avait déjà photographié cette formation par le passé.

La tournée canadienne de Bryan Adams pour *So Happy It Hurts* doit commencer en septembre et se terminer à la fin du mois de novembre.

UNE ENTRÉE AU PANTHÉON

Le Panthéon des auteurs et compositeurs canadiens (PACC) a annoncé, cette semaine, l'intronisation de deux nouvelles légendes de la musique : Bryan Adams et Jim Vallance. Le partenariat entre les deux artistes a été reconnu comme l'un des plus prolifiques de l'histoire du rock au Canada par le président du conseil d'administration du PACC, Stan Meissner.

«Je suis ravi de voir Jim Vallance obtenir la reconnaissance qu'il mérite, c'est un auteur-compositeur magistral et un musicien incroyable», a déclaré Bryan Adams.

«C'est un réel plaisir de voir mon nom ajouté à la liste des auteurs-compositeurs que j'admirais à mes débuts, il y a 50 ans, et que j'admire

encore aujourd'hui, comme Joni Mitchell, Neil Young et Robbie Robertson, pour ne nommer que ceux-là. Je suis particulièrement heureux d'être intronisé avec mon ami et partenaire d'écriture de chansons Bryan Adams», a pour sa part déclaré Jim Vallance.

Tout en continuant à collaborer avec Adams, Vallance est devenu un compositeur, un producteur et un auteur-compositeur convoité par certaines des plus grandes icônes de la musique, dont Ozzy Osbourne, Aerosmith et The Go-Go's.

Bryan Adams et Jim Vallance seront honorés lors du Gala du PACC le 24 septembre au Massey Hall de Toronto.

VALÉRIE MARCOUX

«L'optimiste ultime est quelqu'un qui continue d'attendre le meilleur, même face au pire. Vivre dans l'instant, plutôt que dans la peur. Transformer les négatifs en positifs»

— Bryan Adams



TAO VIGNEAULT, UN JEUNE COMÉDIEN PASSIONNÉ



ROSIE ST-ANDRÉ
rst-andre@lenouvelliste.qc.ca

«Je suis quelqu'un de très dynamique, je parle fort, j'ai de l'énergie. C'était de descendre mon énergie le plus possible [...] parce que c'était un rôle vraiment différent de moi.» C'est de cette manière que le comédien Tao Vigneault, originaire de Saint-Mathieu-du-Parc, fait le pont entre sa personnalité et son rôle d'Olivier dans la série *Le Pacte* à Télé-Québec.

Cette série jeunesse s'adressant aux 9-12 ans est déjà en ondes du lundi au jeudi à 18h30 depuis le 14 février. L'histoire se base sur trois jeunes se liant d'amitié pour que chacun d'entre eux garde le secret des autres, sous peine de se faire dévoiler son secret à son tour sur les réseaux sociaux.

Pour le jeune acteur de la région, c'était une première grande expérience de plateau de tournage, qui l'a bien forgé pour la suite des choses. Rappelons qu'il avait obtenu un troisième rôle dans le film de Benoît Pilon, *Le club Vinland*. «C'était un petit rôle, donc j'avais une réplique environ dans le film, mais quand même 20 jours de tournage. Ça m'a vraiment montré le monde du plateau, comment ça marchait. C'est là que j'ai eu la piqûre, par la suite, j'ai commencé à faire beaucoup de formations», raconte le jeune homme de 15 ans.

Son personnage dans *Le Pacte*, Olivier, est un joueur de soccer vedette de l'école. Cette popularité lui monte à la tête, tellement qu'il devient manipulateur et intimidateur auprès de ses camarades. «Oli, il ne perd pas le contrôle, il est tout le temps au-dessus de ses affaires. Il n'a pas besoin de parler fort, de se rendre intéressant, parce qu'il sait qu'il l'est, puis qu'il est cool et qu'il est beau», émet Tao, qui a adoré jouer un rôle de son extrême opposé.

Le défi à travers ce processus, c'était de trouver une base de son vécu qui puisse l'aider à interpréter Olivier, sans perdre l'essence même du personnage. «En tant que comédien, on joue des personnages, mais on se base sur nos expériences, sur notre vie, il y a une grande partie qui est là-dedans. Quand tu joues quelqu'un qui est très très différent de toi, c'est d'essayer de trouver comment je le



Tao Vigneault dans une scène du *Pacte* avec Maïka Ferron. — PHOTO: EVE B. LAVOIE

ramène à moi concrètement. [...] Ça a été de le mettre le plus proche de moi possible, en gardant le personnage.»

D'ailleurs, plus les tournages avançaient, plus les amitiés se créaient au sein de l'équipe. Un avantage pour certains comédiens, mais un inconvénient pour Tao et Olivier. «Pour les autres comédiens, c'était bon parce que de plus en plus dans la série, ils deviennent amis, ils forment un pacte, ils deviennent plus proches. Moi, Olivier, il fallait tout le temps qu'il sorte de ça un peu. Des fois, juste avant les prises, il fallait rester professionnels, continuer à travailler. Mais ça niaisait un petit peu, ils faisaient des blagues, mais moi je ne pouvais pas embarquer là-dedans. Il fallait que je me concentre sur moi-même», confie-t-il, n'ayant pas moins apprécié son expérience.

DÉJÀ UN NOUVEAU PROJET

La diffusion de la série *Le Pacte* n'est même pas terminée sur Télé-Québec que Tao Vigneault a déjà débuté les tournages pour le nouveau film de Noël d'India Desjardins, *23 décembre*. Son rôle est celui de

Michaël, un jeune sportif qui porte un lourd secret. «Il est glissé dans l'univers des adultes un peu plus vite qu'il aurait fallu. Il va comprendre des choses», émet l'acteur qui a accueilli ce rôle avec grand bonheur.

De recevoir cette nouvelle, il ne pouvait demander mieux dans ses débuts. «Ça a vraiment été un sentiment de bien-être total, de soulagement un petit peu. C'est un métier qui est vraiment difficile, on ne sait jamais quand on va avoir des contrats, si on va en avoir. [...] On est toujours dans l'incertitude, donc je me demandais si *Le Pacte*, c'était un *one shot*, ça s'est passé là et c'est fini pour moi? Est-ce que vraiment, j'ai du talent et si c'est bon ce qu'on fait?», partage-t-il de son air le plus humble et passionné.

Ce plateau, il le partage entre autres avec Guylaine Tremblay, Stéphane Rousseau, Michel Barrette, Bianca Gervais, Virginie Fortin et autres noms bien connus du grand public. Pour un comédien émergent, c'est un privilège de travailler avec ces gens pleins d'expérience et talentueux.

«Lors de la première lecture, lorsque j'ai vu tous ces gros noms-là arriver, le niveau de stress a monté

un petit peu. Mais je pense que je vais vraiment apprendre d'eux, ce sont des gens très généreux, qui donnent beaucoup. Ça va être des professeurs pour moi», confie l'adolescent qui a déjà apprivoisé le plateau après une première journée de tournage.

Dans le film, la mère de Michaël est jouée par Marie-Hélène Thibault, une comédienne originaire de Trois-Rivières avec qui la chimie est déjà installée. «J'ai déjà beaucoup tourné avec Marie-Hélène, on s'entend super bien. C'est vraiment un beau clic, on va bien ressentir l'énergie mère-fils qu'on est supposés laisser disparaître.»

UNE PASSION POUR L'IMPRO

Avant de se lancer dans le monde de la télévision et du cinéma, c'est l'improvisation qui lui a donné le goût du jeu. Depuis l'âge de 8 ans qu'il pratique ce loisir. «C'est vraiment mon sport. Mes amis veulent jouer dans la LNI depuis que j'ai 8 ans. Je tripe vraiment sur ça», avoue-t-il avec émotion.

D'ailleurs, il a eu la chance, la



«En tant que comédien, on joue des personnages, mais on se base sur nos expériences, sur notre vie, il y a une grande partie qui est là-dedans. Quand tu joues quelqu'un qui est très très différent de toi, c'est d'essayer de trouver comment je le ramène à moi concrètement. [...] Ça a été de le mettre le plus proche de moi possible, en gardant le personnage.»

— Tao Vigneault

semaine dernière, de faire son entrée dans la LNI en compagnie de ses acolytes de la série *Le Pacte*. «C'est vraiment mon rêve de p'tit gars qui s'est réalisé. J'ai été vraiment chanceux et reconnaissant de participer à cet événement-là. [...] C'était comme un objectif à long terme, je pensais que ça allait s'accomplir dans 10, 15 ans», raconte Tao avec fierté.

Le parcours du jeune homme ne fait donc que débiter avec ses tournages qui constituent sa porte d'entrée dans ce qui le passionne jusque dans ses tripes. Ce sera assurément un nom à surveiller au cours des prochains mois. En attendant, il est possible de regarder *Le Pacte* à Télé-Québec

Prix littéraire des collégiens

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

Transparence

Valide, c'est son identité. Valide, c'est la nôtre. Valide, c'est tous ceux qui débordent des marges de la marginalité. Valide, c'est la liberté, c'est une révolution. Chris Bergeron, l'auteure de *Valide*, le présente dans ce roman auto-

effet, l'alter ego de Chris, Christelle, ressent une forte pression, notamment lorsque sa féminité l'amène à être suivie le soir et à être insultée, même par ses collègues. Elle apprend à faire sa place, parmi des féministes qui ne

reconnaissent pas son genre, grâce à la communauté LGBTQ+ qui la prend sous son aile.

La ville de San Francisco est détruite et David, une intelligence artificielle, règne sur le monde afin de régler tous les problèmes que l'homme a causés. Christelle est enga-

Autobiographie par le biais d'une mutinerie contre les normes de la société, celles qui limitent le monde au noir et blanc pour détruire l'individualité, Valide est une métaphore et un aveu pour faire comprendre ce que l'auteure ressent en tant que femme transgenre.

biographique de science-fiction tout à fait sensible : « Je suis trans. Comme dans transie. Par la peur, par l'amour, par la solitude. » Ces thèmes, tous attachants, sont attachés au fil conducteur de l'histoire dans un but bien précis. En

gée pour partager ses souvenirs avec lui dans le but de le rendre plus humain. Pour ce faire, elle devra abandonner une part d'elle-même, ce qui la poussera à se révolter et à révéler toute la vérité à son propos. Le lecteur est

aux premières loges pour assister à cette révélation empreinte d'émotions.

Autobiographie par le biais d'une mutinerie contre les normes de la société, celles qui limitent le monde au noir et blanc pour détruire l'individualité, *Valide* est une métaphore et un aveu pour

faire comprendre ce que l'auteure ressent en tant que femme transgenre. L'oeuvre se démarque par son originalité stylistique : il n'y a pas de chapitres et le tout constitue presque un monologue sans toutefois être ennuyant. Le rythme est entraînant et change au cours de l'histoire, selon les

émotions de Christelle. Chris Bergeron a tout simplement créé une oeuvre tout à fait magistrale dans laquelle son double fictif devra faire preuve d'une totale transparence pour subsister.

AUDREY CHAREST
Cégep de Trois-Rivières



— IMAGE TIRÉE DE FACEBOOK

Le pouvoir de se donner des «ielles»

«Enregistrement», «recherche», «attention», c'est dans un Montréal futuriste, contrôlé par David, une intelligence artificielle prônant l'uniformité, que le personnage autobiographique du roman *Valide*, Chris (telle) Bergeron, se voit prisonnière d'une société homogène où l'hétéronormativité règne. Seule ombre au tableau: Christelle est trans. Sa peur, son affirmation et son désir de liberté s'expriment par un vocabulaire simple, mais frappant. L'auteure explique également sa marginalité dans une société conservatrice, où les références culturelles accentuent un monde dystopique autocratique choquant et effrayant.

Victime d'une société transphobe, d'un père violent et misogyne, Chris Bergeron grandit dans un monde où son désir d'agir en femme est grandement limité. Il

décide d'enfouir la petite fille en lui. Cependant, cette fillette ne s'est

Virus, confinements saisonniers, surveillance, météo extrême, restriction des libertés, cette critique sociale laisse entrevoir un monde atroce où certaines caractéristiques actuelles sont amplifiées.

jamais dissipée. Elle s'est seulement transformée : « Quand on naît aussi

souvent que moi, on ne meurt pas facilement. Naissance, renaissance, re-naissance. J'ai rarement été la même personne. Je n'ai jamais non plus vraiment été quelqu'un. » Tranquillement, à coup de rouge à lèvres de plus en plus coloré et de bottes à talons à la hauteur de ses désirs, Christian devient Christelle. Ses aspirations féminines grandissent aussi rapidement que son envie de se libérer d'une société contrôlée, espionnée.

Virus, confinements saisonniers, surveillance, météo extrême, restriction des libertés, cette critique sociale laisse entrevoir un monde atroce où certaines caractéristiques actuelles sont amplifiées. Cette exagération crée chez le lecteur l'anticipation dystopique d'un monde isolé dans lequel l'homme est soumis à une intelligence artificielle dictatrice.

Tout comme l'auteure, ce roman est attachant, car il est transgenre, c'est-à-dire qu'il mélange l'autofiction et la science-fiction, le réel et l'imaginaire. Qui plus est, l'auteure s'interroge sur le jugement que porte la société sur les différences.

Bien que la chronologie des événements soit décousue par moment et la vision masculine trop stéréotypée, l'oeuvre est habilement

écrite. Le courage nécessaire pour décrire les scènes les plus noires et les plus violentes permet de comprendre la résilience de l'auteure: «La fierté est la compagne de la honte». Il suffit parfois d'avoir le courage de se faire pousser des «ielles» pour atteindre le bonheur.

MARC-ALEXANDRE NORMANDIN
Collège Laflèche

CALENDRIER DES PUBLICATIONS

<i>Mille secrets mille dangers</i> Alain Farah	26 février
<i>Valide</i> , Chris Bergeron	12 mars
<i>Mukbang</i> , Fanie Demeule	26 mars
<i>Là où je me terre</i> , Caroline Dawson	2 avril
<i>Tout est ori</i> , Paul Serge Forest	9 avril

INGRID SAINT-PIERRE

ENTRE AUBE ET
CRÉPUSCULE

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

Entre enfance et vieillesse, le cœur d'Ingrid Saint-Pierre tangué. On savait déjà tout son amour pour les personnes pleines d'années, ne serait-ce que par sa chanson *Ficelles*, sur sa grand-mère atteinte d'Alzheimer, et qui a mouillé bien des yeux (dont ceux de Gregory Charles) à *Star Académie* dimanche. Quelques jours avant, on apprenait, lors de l'émission *Tres fois*, qu'une de ses précieuses amies, quand elle était gamine, s'appelait Madame Croft, une dame âgée habitant la maison voisine.

Avec *Ludmilla*, l'album instrumental que l'autrice-compositrice vient d'oser, c'est plutôt l'enfance qui est mise en musique, la plupart des pièces étant inspirées par ses souvenirs de petite fille. Mais les âges vénérables ne sont jamais bien loin. À preuve, la pièce-titre tire son nom d'une poupée de chiffon baptisée Ludmilla par la grand-mère d'Ingrid, reposant sur un édredon fleuri, dans la chambre bleue, à l'étage, où dormait la fillette chaque fois qu'elle visitait sa mamie. Une chambre refuge, source de réconfort, d'échappatoire pour trouver le calme et apaiser tous les maux, les petits bobos d'enfance, et aujourd'hui, les tristesses d'adulte.

« C'est mon endroit préféré, et même s'il n'existe plus, il est encore dans mon cœur. Et c'est un peu là où ce projet d'album prend racine, car cette chambre bleue est un point central de mon enfance. J'ai découvert ensuite que Ludmilla avait vraiment existé, soit Ludmilla Chiriaeff, qui a créé les Grands Ballets canadiens. En plus, ma mère est peintre, et elle peint des ballerines en ce moment. C'était trop de synchronicité pour ne pas appeler cet album *Ludmilla*. »

De la synchronicité, il y en a aussi dans le fait qu'Ingrid figure sur l'album *Nos artistes chantent Passe-partout*, paru la semaine dernière. Elle y interprète une chanson qu'elle a écrite pour l'émission et qui était initialement chantée par Passe-Carreau. Le titre : *Mon ami*

aux cheveux blancs.

« Je trouvais ça beau de mettre en scène une amitié entre un enfant avec quelqu'un de plus vieux. Pour moi, l'amitié entre les générations est tellement importante! Si on crée cette curiosité et ce respect tôt chez les enfants, on aura des gens qui auront envie de prendre soin de l'autre qui vieillit. Notre société valorise beaucoup la jeunesse, la performance, la perfection, mais pouvons-nous aussi créer un intérêt envers nos bibliothèques vivantes, une envie de connaître leurs secrets? Alors d'entendre Passe-Carreau chanter qu'elle a un ami précieux, plus précieux qu'un bijou, j'ai trouvé ça cool. »

On lui fait alors remarquer qu'elle a dû être vraiment bouleversée par les répercussions de la pandémie sur les aînés...

« Ça m'est tellement rentré dedans! D'autant plus que j'avais un projet avec des gens âgés juste



avant la pandémie! Le mélange des générations m'émeut beaucoup, mais depuis deux ou trois ans, il n'y a plus de personnes âgées dans ma vie que je peux côtoyer régulièrement, et ça me manque énormément! Alors je ne peux m'imaginer la solitude qu'ont vécue ces personnes-là! J'ai trouvé ça vraiment difficile pour elles. »

MUSIQUES DE FILM...
SANS FILM

Ingrid Saint-Pierre espère donc

que plusieurs pourront s'approprier la dizaine de petits bijoux instrumentaux qu'elle vient de faire paraître. En réalité, pour elle, il s'agit carrément de musiques de film... sans film.

« Le film, il est dans ma tête. Ce sera à chacun maintenant de se le faire », confie l'artiste, qui, même s'il n'y a pas de paroles, trouve que ces nouvelles créations en dévoilent plus sur elle qu'elle ne l'aurait cru au départ.

« Ce sont comme de petites cartes postales de ma vie. Derrière

chacune se trouvent plein d'histoires et plein de secrets. Les gens qui me connaissent très bien pourront sans doute en reconnaître, mais la beauté de la musique sans paroles, c'est qu'elle laisse totalement le champ libre. Rien ne dicte comment la recevoir. Les gens pourront y mettre leurs propres secrets. C'est ça qui est magique. »

Les pièces de *Ludmilla* sont le fruit d'une accumulation de mélodies, complètes ou fragmentaires, enregistrées sur le cellulaire

Ingrid Saint-Pierre en compagnie de Marily lors du variété du 6 mars de *Star Académie*.

—PHOTO ÉRIC MYRE

d'Ingrid Saint-Pierre, parfois depuis un bon moment.

« En fait, avant la pandémie, j'avais commencé à écrire des nouvelles littéraires, de courts récits, des bouts de vie, et j'entendais les trames sonores de ces histoires. Je les pianotais entre les prises alors que j'étais en studio pour un autre projet, jusqu'à ce que mon réalisateur Philippe Brault, pour moi un grand mentor et un *master* de la musique de film, vienne me demander : "Qu'est-ce que tu joues?" »

C'est à force de discussion avec son ami que la musicienne s'est aperçue que ces morceaux, pour lesquels elle cherchait des paroles, pouvaient très bien vivre sans mots. « Ils n'avaient pas besoin de ce langage-là pour transmettre l'histoire, qui est racontée différemment, c'est tout », résume celle qui ignore toujours si elle publiera un jour les courts récits à l'origine de *Ludmilla*.

mon téléphone et je l'ai enregistré. J'ai tellement eu peur de perdre ce mémo vocal que je me suis organisée pour l'immortaliser : il sera maintenant sur iTunes! » dit-elle avec une fierté amusée.

Polo n'est pas la seule voix humaine sur *Ludmilla* : on entend également la belle-mère d'Ingrid, d'origine japonaise, réciter une comptine à sa petite-fille Namiko. Quant à *Petite chorale*, pour lequel l'artiste a démultiplié sa voix, il lui permettait de faire un clin d'œil à cet élément important de sa vie. On a d'ailleurs appris dimanche dernier, à *Star Académie*, qu'Ingrid s'était présentée aux auditions la première année, quand elle n'avait que 17 ans, et qu'elle avait alors chanté... du grégorien!

« Ce sont comme de petites cartes postales de ma vie. Derrière chacune se trouvent plein d'histoires et plein de secrets. Les gens qui me connaissent très bien pourront sans doute en reconnaître, mais la beauté de la musique sans paroles, c'est qu'elle laisse totalement le champ libre. Rien ne dicte comment la recevoir. Les gens pourront y mettre leurs propres secrets. C'est ça qui est magique. »

— Ingrid Saint-Pierre

Ce n'était toutefois pas une surprise pour ses admirateurs de la première heure : dès sa première tournée de spectacles, Ingrid racontait son attrait pour les églises et offrait même un court extrait de grégorien, devant une salle plongée dans un silence, c'est le cas de le dire, religieux.

« Ça fait toujours partie de ma personnalité. Encore aujourd'hui, quand il y a des funérailles dans la famille, ou à la messe de Noël à Cabano, je suis là. J'avais même écrit un *agnus dei* pour le disque, mais j'ai décidé de ne pas le mettre, à cause du côté ecclésiastique qui correspond moins à mes valeurs. Mais pour moi, le grégorien, c'est la plus grande des méditations. C'est avant tout le côté spirituel et intérieur qui me fascine dans tout ça. »

INGRID SAINT-PIERRE *Ludmilla*

INSTRUMENTAL
Simone Records



— PHOTO LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT

HARMONIUM ET BANJO

Qualifiant l'œuvre de broderie, voire de pointillisme musical, minimaliste mais empreint de beaucoup d'émotivité, Ingrid Saint-Pierre a tenté d'enlever le plus de couches possible. Ce qui ne l'a pas empêchée d'aller parfois où on ne l'attendait pas, question de disperser un peu le cortège de fleurs bleues et de nuages souvent associé à sa douceur et à sa voix menue. Sur *Dire au revoir*, par exemple, elle a marié l'harmonium avec... du banjo!

« J'adore quand je peux réussir à surprendre. Ça peut sembler être un contre-emploi, mais le banjo, qui peut souvent être vu comme très ludique, a un côté qui m'émeut beaucoup. »

De la même façon qu'elle émeut, elle aussi, en racontant comment et pourquoi elle a mis la voix de son fils Polo sur *Je te collectionne...*

« Enfant, je collectionnais plein de choses : les pierres, les insectes... Mais ma plus belle collection en 37 ans, c'est mon fils : ses mots, la poésie accidentelle qu'il me lance parfois... Un soir que j'étais couchée avec lui dans son lit et qu'il me disait des mots doux, j'ai sorti



ANGEL FORREST

SA VOIX...
ET CELLE DES AUTRES

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

On la savait obsédée par le nombre 11, mais il semble qu'Angel Forrest n'ait pas encore fait le tour de ce jardin. Avec son nouvel album *Angel's 11, volume 2*, la chanteuse de blues se fait à nouveau plaisir, cette fois en associant sa voix à celle de — on vous le donne en mille — 11 artistes qui la font vibrer.

Alors que la première mouture d'*Angel's 11*, parue en 2016, mettait en vedette 11 grands guitaristes, la seconde partie du projet laisse place aux chanteurs et chanteuses Harry Manx, Ricky Paquette, son chum Denis Columbus, Rob Lutes, Crystal Shawanda, Wellbad, Reney Ray Kal David & Larui Bono, Brandon Isaak, Dawn Tyler Watson et Jonas Tomalty.

«J'avais fait une *wish list* de 11 noms et le premier que j'ai appelé était Harry Manx. Et il a dit oui. Je ne le connaissais pas personnellement, mais il rejoint mon âme profondément. Il connaissait mon travail et il l'aimait, alors ça m'a donné confiance pour contacter les autres. Je voulais des voix qui me touchent et je voulais aussi qu'ils soient à l'aise avec mes mots», dit-elle au sujet de cet album résolument blues, mais teinté de country.

Six d'entre eux ont pu la rejoindre en studio à Montréal pour enregistrer leur duo en personne; les autres ont participé à distance, d'aussi loin que l'Allemagne dans le cas de Wellbad.

NOMADE

Angel Forrest, on le sait, a l'âme nomade. Partis de Granby, en 2019, à bord d'un autobus transformé en confortable cocon, l'artiste et son conjoint musicien ont avalé les kilomètres et maintes fois changé de décor. Pas faciles à suivre, les tourtereaux!

Après s'être installés trois mois comme prévu à Nashville — «où on commençait à avoir des engagements payants...», glisse-t-elle —, ils ont dû revenir au Canada en raison de la pandémie. Ils ont alors choisi de stationner leur bus quelque temps à Lac-Brome, avant de reprendre la route en direction de la Colombie-Britannique, en



Pour son nouvel album *Angel's 11, volume 2*, la chanteuse de blues Angel Forrest s'est entourée de ses artistes favoris. — DYLAN SKY



ANGEL FORREST
Angel's 11, volume 2
BLUES ANGLO
Ad Litteram

produisant en chemin une série de 13 spectacles virtuels à travers le pays, dont plusieurs extraits ont été publiés sur la page Facebook d'Angel Forrest.

C'est toutefois à l'extrême ouest du Canada, sur Hornby Island, que le couple a déposé ses pénates, charmé par l'ambiance et le climat de l'endroit.

«Mais après quelques mois dans le bus à ne rien faire à part regarder l'océan et les oiseaux, et se dire qu'on était chanceux, on a commencé à faire des chansons. Avec tout ce qui se passait à cause de la pandémie, j'ai commencé à réfléchir à des choses un peu enfouies en moi. J'ai notamment écrit *Gypsy* pour ma fille qui ne pouvait plus voyager, *Please, Please, Please* au sujet d'un drame causé par

la violence conjugale, mais j'ai aussi parlé d'amour avec Denis sur *My Favourite*», dit-elle.

En résumé, ajoute-t-elle en riant, cet opus pourrait simplement s'intituler *2020, The Musical*, tellement il reflète l'état d'esprit dans lequel elle était plongée cette année-là. «Ce sont des sujets parfois lourds, mais traités sous un angle positif. C'est le monde comme je le vois!»

Angel's 11, volume 2 a paru ce vendredi 11 mars, jour de son anniversaire.

EN TOURNÉE

On pourra prochainement entendre ces nouveautés, Angel Forrest étant présentement au Québec pour le lancement du disque et une

série de spectacles.

Cette tournée, elle le sait, ne sera pas comme les autres. L'artiste, qui aime danser avec son public et toucher les gens, devra s'adapter.

«Je sais comment je suis, alors je devrai les approcher différemment, sans cette proximité physique. Ça me rend un peu nerveuse tout ça... C'est tellement important pour moi de garder le contact avec eux.»

Elle compte saupoudrer quelques-unes de ses nouvelles chansons à travers celles de son populaire album *Hell Bent With Grace*. Denis Columbus, qui a lancé un album country récemment, interprétera également quelques pièces.

Angel Forrest sera de passage au Magasin général Le Brun les 18 et 19 mars.

ANTOINE BERTRAND

EN QUÉBÉCOIS, SVP!

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

Foi d'Antoine Bertrand, elle est peut-être révolue l'époque où le public français avait besoin de sous-titres pour comprendre l'accent d'ici. Dans *Trois fois rien*, nouvelle comédie de la réalisatrice Nadège Loiseau, il incarne un Québécois à la parlure bien assumée confronté au problème de l'itinérance à Paris. À date, personne n'a rien à redire...

«À la lumière des projections qu'on fait [en France], c'est un non-sujet. On n'en parle pas. Personne ne pose de question là-dessus. Personne ne demande à Nadège pourquoi elle a choisi un personnage de Québécois», exprime Antoine Bertrand, joint cette semaine dans l'Hexagone alors qu'il participait à la tournée de promotion du film.

«Le monde embarque dans cette histoire-là, ajoute-t-il. Je ne suis pas sous-titré et je pense que je ne me suis pas dénaturé non plus. On y va pas mal à fond dans l'accent.»

On a envie de dire : «enfin». Et Antoine Bertrand aussi. L'acteur observe un changement de mentalité. Il ne joue pas le «Québécois de service» dans ce film, où trois sans-abri gagnent un



« Je ne suis pas sous-titré et je pense que je ne me suis pas dénaturé non plus. On y va pas mal à fond dans l'accent »

— Antoine Bertrand, en parlant de son rôle de sans-abri dans *Trois fois rien*



Antoine Bertrand interprète un itinérant québécois dans *Trois fois rien*. — PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL, YAN DOUBLET

Casquette (Rebbot) semble avoir trouvé son confort dans la rue. Plus jeune, La Flèche (Levin) y a passé presque toute sa vie, lui qui s'est toujours enfui des familles d'accueil où il a été placé. Et Brindille (Bertrand) s'est retrouvé sans toit après une rupture.

Des trois, c'est lui qui espère le plus retrouver une vie dite «normale».

«C'est comme de tomber dans l'eau glacée, évoque Antoine Bertrand. Son premier réflexe est d'en sortir le plus vite possible. Mais la vie étant ce qu'elle est, avec ses obstacles, tu peux te rendre compte que tu as fait sept ans de rue...»

«Oui, on rit, mais après, le film vient aussi nous ramasser, reprend l'acteur. Parce que c'est sûr que le quotidien de ces gens-là est une tragédie.»

Trois fois rien arrive simultanément sur les écrans en France et au Québec, fait qui réjouit grandement l'équipe. «On dit qu'on a une sortie mondiale! Justement pour un film qui a été fait avec trois fois rien, on est bien content de faire une sortie mondiale à la *James Bond* ou à la *Mission: impossible*.»

Antoine Bertrand continue de dire qu'il avance «en dilettante» dans son parcours en France. «Je suis content que ça m'arrive à cet âge-là. Je suis bien installé chez nous, je tripe avec la carrière que je mène», explique-t-il.

N'empêche, les projets continuent de l'amener dans l'Hexagone. Il y jouera en mai dans le film *Petit Jésus*. «Ça parle de la foi, de la croyance, décrit-il. Je trouve que ce sont des sujets qu'on ne touche pas nécessairement en comédie. C'est un bon scénario et je suis content qu'ils me fassent confiance.»

Plus près de nous, Antoine Bertrand sera de la distribution du film *Le frère* de Bachir Bensaddek.

«Mais il y a une grosse partie du film qui se passe en France, précise-t-il. Si même les films québécois que je fais se tournent en France, je ne serai pas souvent à la maison!»

Trois fois rien sera présenté au cinéma dès le 18 mars.

UNE DEUXIÈME CHANCE POUR AU REVOIR LE BONHEUR

Freiné dans son élan quelques jours seulement après sa sortie, en décembre, *Au revoir le bonheur* de Ken Scott retrouve le grand écran après un passage remarqué en France.

Présentée en janvier au Festival de l'Alpe d'Huez, la comédie dramatique a été récompensée d'un prix collectif d'interprétation remis aux acteurs Antoine Bertrand,

Louis Morissette, François Arnaud et Patrice Robitaille.

Au revoir le bonheur raconte les retrouvailles de quatre frères, qui se réunissent à la maison familiale des Îles-de-la-Madeleine après le décès de leur père.

«On était content du prix, parce que l'une des forces de ce film, c'est la fraternie», résume Antoine Bertrand. GENEVIÈVE BOUCHARD

TRAGICOMÉDIE

Dans *Trois fois rien*, Antoine Bertrand et ses confrères nagent en pleine tragicomédie, un genre que l'acteur apprécie particulièrement.

«C'est un sujet qui n'est tellement pas facile, estime le comédien. Il y avait des pièges avec ce film, comme de les regarder de haut ou de les parodier. C'est une comédie.

«On tient pour acquis que ces gens peuvent vivre des situations qui sont aussi comiques. Le talent de Nadège fait qu'on bascule toujours d'un à l'autre.»

Le film aborde le thème grave de l'itinérance, mais trouve à faire rire à travers la dynamique entre trois SDF (sans domicile fixe) qui seront appelés à cohabiter après avoir gagné ensemble à la loterie.

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

Karine Tuil a été très marquée par les attentats du 11 septembre 2001. Depuis, les questions — identitaires, juridiques, morales, politiques, voire philosophiques — entourant ce type de crimes se déposent tranquillement en elle. Après *L'invention de nos vies* (2013), où elle aborde le parcours d'un djihadiste, l'écrivaine française publie *La décision*, un roman qui raconte le quotidien d'une juge d'instruction antiterroriste.

«On a beaucoup d'éléments sur les attentats, leurs auteurs, les victimes, etc. Mais on a très peu de détails sur les juges qui travaillent en amont et instruisent les affaires. Ils dirigent pourtant les enquêtes, interrogent les mis en cause. C'est un métier de l'ombre», explique d'entrée de jeu Karine Tuil, en entrevue au *Soleil*.

Dans *La décision*, c'est Alma Revel qui occupe cet emploi aux fonctions particulières. Son rôle est d'instruire, d'examiner les dossiers des accusés avant que ceux-ci ne soient jugés en cour.

Dans son bureau, la protagoniste doit ainsi tenir le coup devant les images des attentats, analyser les exécutions filmées, faire face à la cruauté des meurtres, etc. Mais elle doit également accueillir les familles des victimes, des témoins ou encore les accusés eux-mêmes.

Au fil des 304 pages, les lecteurs suivent Alma dans son quotidien, mais aussi dans un dossier en particulier : celui d'Abdeljalil Kacem. Soupçonné d'avoir rejoint l'État islamique, en Syrie, le jeune homme de 21 ans est placé en examen. Alma le questionne. Elle doit, au bout d'un long interrogatoire, décider s'il sera ou non remis en liberté.

«[Ces juges] sont amenés au quotidien à prendre des décisions qui ont potentiellement un impact sur la sécurité de la nation. La responsabilité, elle est vertigineuse. C'est une pression et une tension d'une incroyable dureté.

«Ces hommes et ces femmes, chaque jour, sont confrontés à la noirceur, à la douleur. [...] Émotionnellement, c'est extrêmement dur. Et ils doivent en plus prendre des décisions sensées, réfléchies, humaines et justes», lance Karine Tuil, qui voit en cet emploi une réelle «vocation», une «abnégation de soi».

En France, on ne peut d'ailleurs pas pratiquer la profession pendant plus de dix ans, souligne-t-elle.

«C'est un métier où l'on risque sa peau, mais que l'on exerce sans se poser de questions, un peu comme les soldats qui partent en mission, ça fait partie du job, la mort est en option», écrit d'ailleurs Karine Tuil alors que sa protagoniste reçoit des messages menaçants, remplis de haine.



KARINE TUIL

JUGER LE TERRORISME

L'autrice en convient : l'affaire Kacem, le dilemme d'Alma, le déroulement de sa vie professionnelle, tout ça aurait pu nourrir suffisamment les pages de son livre. Or, il était important pour elle de montrer également l'intimité de son personnage principal.

«Très vite j'ai compris que, quand vous êtes soumis à un tel stress, vous êtes forcément transformé dans votre vie privée.

«Comment pouvez-vous rentrer chez vous, être une bonne mère et

une bonne épouse quand, durant la journée, vous avez vu des vidéos de décapitation, rencontré la mère d'un enfant qui a été assassiné dans un attentat?» s'est demandé la lauréate du Goncourt des lycéens 2019. Prix qu'elle a reçu pour son livre, *Les choses humaines*, portant sur une affaire de viol.

S'ajoute ainsi à la trame narrative de *La décision* la vie amoureuse d'Alma : d'un côté son mariage en déclin et, de l'autre, sa liaison avec l'avocat qui représente le jeune

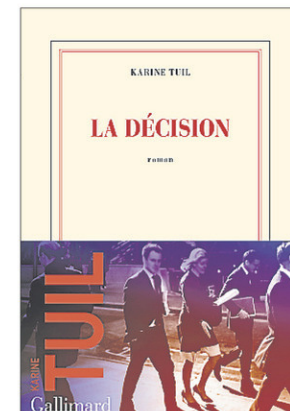
Kacem. Ses trois enfants parcourent également le récit.

PRENDRE PART AU LIVRE

On s'en doute et Karine Tuil le confirme : *La décision* est le fruit de nombreuses recherches. L'écrivaine a fait plusieurs rencontres avec des juges et des avocats en amont de sa création. Elle a assisté à des procès et lu bon nombre de documents pour mettre en lumière le métier de juge d'instruction antiterroriste.



Avec *La décision*, Karine Tuil signe son douzième roman. — PHOTO
FRANCESCA MANTOVANI
©ÉDITIONS GALLIMARD



KARINE TUIL
La décision
GALLIMARD
304 PAGES

Si elle rédige son livre en respectant une «intégrité intellectuelle» pour être «au plus près du réel», la Parisienne tient toutefois à rappeler son titre de romancière. Ce qui la passionne, c'est l'intrigue de ses ouvrages.

Celle qui aborde bon nombre d'enjeux sociaux dans ses livres fait d'ailleurs tout en son pouvoir pour que ses lecteurs demeurent «actifs» lorsqu'ils ont le nez plongé dans ses histoires.

«Ça donne lieu à de grands débats. En librairie, avec le public ou même avec les journalistes, j'ai des débats sur des questions de société. Ça, pour moi, c'est le rôle et la place de littérature aujourd'hui», affirme-t-elle.

D'actualité, *La décision* paraît d'ailleurs en plein procès des attentats du 13 novembre 2015. Ces attaques qui ont fait 130 morts et 350 blessés et qui ont eu lieu à proximité du Stade de France, dans des cafés et restaurants parisiens ainsi qu'au Bataclan.

«Ce n'était pas voulu que le roman soit publié en même temps. [...] Le livre a été très bien accueilli en France. Et, en fait, ça m'a conforté dans l'idée que nous avions besoin de penser ces sujets.

«Même si ça a été une épreuve qui nous a tous marqués et que les procès sont médiatisés; même si tout ça participe à la construction d'une mémoire collective, je crois que la littérature a aussi son rôle à jouer.

«[...] Les gens s'intéressent au livre, me posent des questions sur le métier de juge antiterroriste. C'est finalement une façon de découvrir ce sujet sous un autre angle», souligne Karine Tuil, qui estime avoir montré dans son roman des pulsions de mort, mais aussi de vie et de lumière.

DOMINIQUE FORTIER

DES DEUX CÔTÉS D'UNE ŒUVRE LITTÉRAIRE

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

Dominique Fortier tente, sans succès, de s'attacher à un nouveau projet après la parution des *Villes de papier* (2018), livre pour lequel elle remporte un prix Renaudot. L'univers d'Emily Dickinson l'habite encore. L'autrice croit alors avoir raconté toute la vie de cette poète américaine du 19^e siècle, mais il n'en est rien : l'histoire de son œuvre, elle, n'est pas terminée. Il lui manque sa moitié.

«Je me suis rendu compte que je devais encore explorer ce qui arrive quand quelqu'un disparaît. Qu'est-ce qui reste quand les gens nous quittent? Qu'est-ce qui subsiste après la mort d'une personne? Comment continue-t-elle à vivre à travers ses proches? Comment les livres nous survivent?» énumère Dominique Fortier, en entrevue au *Soleil*.

Si *Les villes de papier* est donc une «histoire de création», *Les ombres blanches* est une «histoire de lecture», de diffusion, de transmission. Avec ce sixième roman, Dominique Fortier raconte la vie de ceux qui ont côtoyé Emily Dickinson, mais surtout de celles qui ont porté et fait publier ses poèmes après son décès, en 1886.

Les lecteurs retrouveront notamment au fil des 248 pages, la sœur d'Emily, Lavinia, sa belle-sœur et meilleure amie, Susan, la maîtresse de son frère, Mabel, ainsi que la fille de cette dernière, Millicent.

Reconnue aujourd'hui comme une figure importante de la littérature américaine, l'artiste née en 1830 au Massachusetts refuse de publier ses écrits de son vivant. Avant sa mort, elle supplie d'ailleurs Lavinia de brûler ses correspondances.

Mais n'ayant aucune indication précise concernant sa poésie, cette dernière suit son instinct et décide plutôt de la faire passer à la postérité.



«C'est un phénomène particulier. Cette œuvre aurait pu ne jamais voir le jour», souligne, toujours fascinée, Dominique Fortier.

Selon l'autrice originaire de Québec, ce nouveau livre n'est donc pas vraiment le second tome du récit de la vie d'Emily Dickinson ni même une «suite» en soi.

Pour elle, *Les villes de papier* et *Les ombres blanches* sont — tant grâce à leur couverture qu'à leur contenu — le positif et le négatif

QUI EST EMILY DICKINSON?

Emily Dickinson est née le 10 décembre 1830, dans la maison familiale d'Amherst, dans le Massachusetts. Lieu où elle décédera 56 ans plus tard.

Si sa poésie singulière et prolifique est reconnue aujourd'hui comme un morceau important de la littérature américaine, l'écrivaine est une figure «fascinante» en elle-même. Notamment parce qu'elle a choisi de vivre recluse dans sa chambre, mais aussi parce que les historiens ne conservent qu'une seule et unique photo d'elle. Emily entretiendra, tout au long de son existence, des correspondances et écrira des centaines de poèmes.

«C'est une vie qui s'est construite autour de la littérature. [Emily] ne s'est pas mariée, n'a pas eu d'enfant. À l'aube de la quarantaine, elle a décidé de cesser de sortir de chez elle. C'est quelqu'un qui existait uniquement par les livres et l'écriture. [...] Pour moi, elle est la quintessence de la création», explique Dominique Fortier.

Pourquoi faut-il lire Emily Dickinson? Pour la liberté avec laquelle elle écrivait, son humour ainsi que son regard et sa langue, modernes et uniques au 19^e siècle, estime l'autrice des *Ombres blanches*.

Afin de ne pas perdre les traits distinctifs (et parfois imparfaits) des courts vers de cette poète américaine, Dominique Fortier conseille d'ailleurs aux lecteurs francophones de consulter une édition bilingue de ses œuvres.

LÉA HARVEY

d'une même image; les deux facettes d'une seule histoire.

Alors que le premier ouvrage plongeait le public dans «l'existence évanescence» d'Emily, entre sa chambre et son jardin, le deuxième met en lumière la vie de celles, un peu plus terre à terre, qui ont gravité tout autour.

«J'ai essayé de montrer comment Emily survivait à travers [Lavinia, Susan, Mabel et Millicent]. Elles sont toutes à leur façon ses héritières», affirme celle qui croit dorénavant avoir tout écrit ce qu'elle avait à dire sur l'œuvre d'Emily Dickinson.

LAISSER DES TRACES

Si *Les villes de papier* flirtait entre le roman et l'essai, Dominique Fortier soutient que son nouveau livre est un roman à part entière. Un ouvrage basé sur des gens qui ont existé, certes, mais où elle s'est donné la liberté de combler les trous de mémoire de l'Histoire.

La fiction n'empêche toutefois pas l'autrice de soulever des questions quant à la littérature ni de réfléchir aux petits miracles que sont certaines œuvres.

Avec *Les ombres blanches*, Dominique Fortier constate notamment un lien entre les romans et l'idée de la mort, du départ.

«J'ai pris conscience de l'une des raisons pour lesquelles on écrit, c'est-à-dire la manière dont les livres ont à voir avec l'absence.

«[...] Je pense vraiment que si nous étions éternels, si nous n'avions pas cette certitude qu'un jour on va mourir, peut-être que nous n'aurions pas besoin d'écrire, de laisser quelque chose derrière nous. Comme un témoin, une trace.

«Susan, l'amie d'Emily, fait un lien entre ses lettres et ses poèmes. Quand on écrit à quelqu'un, c'est d'abord le signe d'une absence. On n'aurait pas besoin d'en écrire si on était toujours avec les gens qu'on aime. Je pense que c'est la même chose avec les livres.»

Au bout du fil, l'autrice cite l'artiste portugais Fernando Pessoa : «La littérature est la preuve que la vie ne suffit pas.»

On l'aura deviné : la lecture et la création prennent ainsi une grande place dans son quotidien.

«Les êtres humains ont besoin d'habiter autre chose que le réel, d'ouvrir des portes qui mènent vers ailleurs. On peut le faire de plusieurs façons, avec la religion ou différentes philosophies. Moi, c'est la littérature. C'est ma manière d'habiter un monde plus vaste.

«[...] Les livres sont aussi comme des petites lanternes qu'on apporte avec soi et qui nous aident à éclairer ce qu'on vit», affirme la passionnée.

Dominique Fortier, lauréate d'un Renaudot pour *Les villes de papier*, explore à nouveau l'univers d'Emily Dickinson avec *Les ombres blanches*, son sixième roman.

— PHOTO CARL LESSARD

LOUISE PENNY

UN SUSPENSE POLITIQUE ÉCRIT DANS LE PLAISIR

LAILA MAALOUF

La Presse

Elles avaient beau écrire un thriller politique où des attentats terroristes sèment la terreur dans le monde entier, leur collaboration a été meublée de fous rires. Louise Penny s'est entretenue avec nous de l'écriture d'*État de terreur*, son premier roman signé avec Hillary Clinton, dont la version française arrive en librairie jeudi.

«On s'est éclatées. Je ne peux pas vous décrire les fous rires qu'on a partagés, Hillary et moi, malgré le fait que c'est une histoire très effrayante», nous confie Louise Penny au bout de fil, de sa maison en Estrie.

L'intrigue qui se tisse dans *État de terreur* n'a assurément rien de drôle, en effet : c'est l'incarnation même du pire cauchemar d'Hillary Clinton lorsqu'elle occupait le poste de secrétaire d'État, de 2009 à 2013.

Une explosion à Londres, puis à Paris, des messages codés qui en font redouter une troisième, tout ça alors qu'une nouvelle administration peine à s'installer à la Maison-Blanche dans le chaos laissé par l'ancienne...

Rien n'est simple pour la nouvelle secrétaire d'État Ellen Adams, qui doit faire sa place dans ce contexte tout en cherchant à entrer dans les bonnes grâces du président.

Les deux auteures en profitent d'ailleurs pour aborder le regard qu'on porte sur les femmes en politique.

«On a tous vu la pauvre Hillary Clinton donner un grand discours politique, et tout ce dont les gens parlaient ensuite, c'est ses chaussures, ses cheveux, le fait qu'elle avait l'air fatiguée... Toutes les femmes ont vécu une expérience du genre où elles se font juger sur leur apparence», souligne Louise Penny.



L'HUMOUR À TRAVERS LE SUSPENSE

Malgré «l'état de terreur» dans lequel on se trouve plongé très rapidement dans la lecture, des notes d'humour ont été parsemées ici et là et on s'amuse de certaines répliques bien senties.

«Un peu comme quand on se retrouve dans une situation vraiment stressante et que quelqu'un dit ou fait quelque chose de drôle involontairement, s'exclame l'écrivaine. On voulait amener un peu de légèreté dans le livre ; on ne pouvait pas avoir une scène anxieuse après l'autre, ça aurait été épuisant!»


 Louise Penny et Hillary Clinton ont écrit conjointement le thriller politique *État de terreur*.

Et cette légèreté, à son avis, n'aurait pas été possible sans l'apport de son amie et coauteure. «C'est un aspect de la personnalité d'Hillary qui n'est pas de notoriété publique; à moins de la connaître, on ne parle pas souvent du fait qu'elle est très drôle. Et elle adore rire d'elle-même», dit Louise Penny.

Elle se revoit sur sa chaise, en train de discuter avec Hillary Clinton sur FaceTime, à imaginer les personnalités — fictives — des chefs d'État étrangers qui ont trouvé leur place dans le roman. Puis, après les discussions virtuelles, venait le temps d'écrire pour Louise Penny, qui envoyait ensuite ses pages à son amie avant de passer aux chapitres suivants, et ainsi de suite.

«Hillary a enlevé les "fuck" dans le livre au complet, ou presque. Le livre aurait été deux fois plus long si on avait laissé tous les "fuck" dedans», s'exclame-t-elle en riant.

«On savait qu'on n'avait pas à [écrire ce livre]. Aucune de nous deux ne l'a fait pour l'argent ; aucune de nous deux n'avait besoin de publicité. On s'est embarquées là-dedans parce qu'on pensait que ce serait amusant.

«Elle a accompli beaucoup de choses dans sa vie, j'ai accompli beaucoup de choses dans la mienne, et on s'est dit : essayons de faire quelque chose de différent, mais seulement si c'est amusant. Alors on s'est arrangées pour que ça le soit.»

Et l'accueil a été tout aussi enthousiaste lorsque *State of Terror* a paru dans sa version originale en anglais, en octobre dernier.

«Hillary est la première à admettre qu'elle est une figure clivante aux États-Unis et on ne savait pas comment ça affecterait la réception du livre. Mais une bonne histoire finit toujours par triompher, j'imagine.»

Y aura-t-il une suite au suspense ou une prochaine collaboration avec son amie? Les personnages d'*État de terreur* ont certainement le potentiel pour croître dans de nouvelles histoires, à son avis, mais il est encore trop tôt pour y songer. D'autant plus qu'elles seront sans doute bien occupées, entre-temps, puisqu'une entente vient d'être conclue pour adapter le livre au grand écran en leur accordant le rôle de productrices déléguées du film.

Après un automne chargé à faire la promotion du roman aux États-Unis, Louise Penny a eu besoin de retrouver le réconfort de *Three Pines* en compagnie de son enquêteur fétiche, Armand Gamache. Sa 18^e enquête est déjà amorcée, mais ne lui demandez pas quand le livre sera prêt.

«Je prends mon temps et je ne vais pas me mettre de pression. Je veux écrire avec joie et liberté et créativité, et ne pas penser à une date butoir. J'adore ça. J'ai tellement de plaisir à retrouver Gamache et *Three Pines*!»

État de terreur est paru le 9 mars.

PANORAMA *Vu, lu, entendu cette semaine*

LIVRE

Un grand moment dans la vie de Françoise David : La marche Du pain et des roses



★★★★
JEUNESSE
LISA-MARIE
GERVAIS,
MARIE-
NOËLLE
HÉBERT

On voit pousser dans les rayons jeunesse des librairies de plus en plus de livres qui documentent la vie d'individus ayant marqué l'histoire. Les voix de Québécois inspirants se font ainsi entendre auprès des enfants grâce aux initiatives comme celle de Lisa-Marie Gervais. Si elle rend ici certainement hommage à Françoise David, la journaliste rappelle surtout à ses petits lecteurs ce qu'est la marche Du pain et des roses. À cette jeune génération qui n'a pas vécu cette grande manifestation, elle raconte le courage des centaines de femmes qui ont marché des kilomètres jusqu'à Québec pour revendiquer leurs droits. Au-delà de la politique, l'album d'une quarantaine de pages retrace ainsi le parcours de Françoise David, la militante. Dès 9 ans. **LÉA HARVEY**

MUSIQUE

Things are great



★★★★
ROCK
BAND OF
HORSES

La voix expressive et aérienne de Ben Bridwell se pose à merveille sur les dix nouvelles compositions à la fois entraînantes et émotives de cette formation rock américaine. Chaque morceau de cet album bien ficelé exploite à sa façon le thème évoqué par le titre, souvent en le contredisant. Or même quand les paroles sous-entendent que les choses ne vont pas si bien que ça finalement, la musique reste lumineuse. On ne tombe jamais dans la lourdeur, autant au niveau émotif qu'instrumental. *Ice Night We're Having* évolue de manière captivante et témoigne d'une certaine recherche d'originalité au niveau du son. Un petit vent de fraîcheur souffle tout au long de cet album très efficace qui termine avec deux chansons qui se font agréablement contraste. **VALÉRIE MARCOUX**

LIVRE

Dans l'amitié d'une montagne

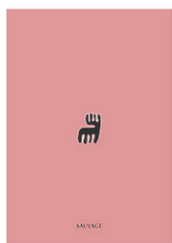


★★★★½
ESSAI
PASCAL
BRUCKNER

La quatrième de couverture du *Petit traité d'élevation* du philosophe Pascal Bruckner nous offre un point de vue quelque peu réducteur en regard de l'étendue des explorations y étant réellement menées. Certes, les piolets de l'auteur s'attaquent rapidement à la question centrale : pourquoi s'échiner à atteindre des sommets et comment expliquer cette attraction irrésistible? Mais cette réflexion n'est que le pic cachant la cordillère, car les chapitres subséquents abordent une foule d'axes divergents, bien que tous encordés au thème montagnard. Y sont déclamés la singularité helvétique, une ode à la vache, un débat sur la réintroduction du loup et de l'ours, le flirt avec la mort ; dans un chapitre savoureux saupoudré de malice, on se gausse gentiment de ces deux espèces aux antipodes : le grimpeur chevronné imbu de ses exploits et l'alpiniste du dimanche embouteillant les sentiers. Bruckner creuse de passionnantes réflexions sur les mystères de la montagne en l'attaquant par toutes les faces. **LA PRESSE**

LIVRE

Toucher la terre ferme



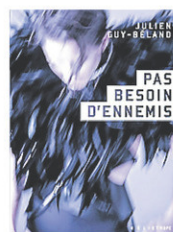
★★★★½
ROMAN
JULIA
KERNINON

Perd-on son essence en donnant la vie? Est-ce que les femmes diluent leurs capacités intellectuelles dans les tâches quotidiennes liées aux enfants? Julia Kerninon vient alimenter à sa manière ces interrogations qui habitent de nombreuses femmes dans le remuant *Toucher la terre ferme*. L'autrice française estime, à l'instar d'une Anaïs Barbeau-Lavalette, que la maternité n'empêche pas la cohabitation de toutes ses identités qui se superposent, et qu'en leur centre, les mères gardent leur identité et leur noyau dur intact, là où se retrouvent toutes leurs vies et toutes leurs histoires. Julia Kerninon, avec toute son intelligence, mais aussi avec tout son amour, offre un regard profond et poétique, positif et lucide, sur la maternité dans ce

qu'elle a de plus confrontant... mais aussi de plus beau. **LA PRESSE**

LIVRE

Pas besoin d'ennemis



★★★★½
ROMAN
JULIEN
GUY-BÉLAND

Bien qu'il ait en partie été écrit «durant une période de toxicomanie active», *Pas besoin d'ennemis* n'a rien de l'opacité caricaturale de certains textes pondus sous influence. C'est avec une suffocante absence de lyrisme que Julien Guy-Béland témoigne dans ce roman autobiographique d'un quotidien qu'il tente de libérer de toutes les violences, réelles ou symboliques, qui le menotent à l'anxiété. Portrait des relations tordues entre les employés d'un bar, auscultation de toutes les formes insidieuses que revêt la masculinité toxique : ce deuxième livre est à la fois une condamnation des abus répétés auxquels les gens appartenant à toutes formes de marge sont soumis, et un rappel que ces marges — ici, les milieux de la nuit et de la musique punk — ne sont pas sans tourmenteurs. Cette mise à nu ne contribue pourtant pas à fétichiser les drogues, mais à déstigmatiser ceux qui en consomment, en plaçant face à ses contradictions une société qui peine à offrir du soutien psychologique à qui en a besoin. **LA PRESSE**

LIVRE

Je suis toujours vivant



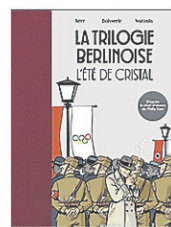
★★★★
BÉDÉ
ROBERTO
SAVIANO ET
ASAF HANUKA

Plus de 15 ans après la publication de *Gomorrah*, enquête romanesque dans laquelle il faisait le portrait de la mafia napolitaine et de sa violence, Roberto Saviano est toujours condamné à vivre caché, sous protection policière. *Je suis toujours vivant* raconte la vie qu'il est forcé de vivre à moitié hors du monde, coupé des siens, de son pays et de la liberté que tout le monde tient pour acquise. Ce qu'il raconte est vrai : les faits, les lieux, les noms. Il ne se doutait pas qu'en étant lu par tellement de gens, que la Camorra ne pourrait pas ignorer ses révélations. Sa vie a basculé : il a commencé à recevoir des menaces de mort et, peu de temps après, des policiers l'attendaient sur le pas de

sa porte. Il n'est plus jamais rentré chez lui. Je suis toujours vivant est le témoignage d'un homme brisé, qui a le sentiment de vivre dans un aquarium, mais qui raconte surtout le combat d'un résistant. Avec un regard sensible, sans apitoiement et avec même une ironie teintée d'autodérision. Son histoire cruelle est brillamment mise en image par l'Israélien Asaf Hanuka, qui traduit avec un réalisme poétique la violence qui pèse et les rêves qui habitent encore l'écrivain. **LA PRESSE**

LIVRE

La trilogie berlinoise – L'été de cristal



★★★★
BÉDÉ
PIERRE
BOISSERIE
ET FRANÇOIS
WARZALA,
D'APRÈS
PHILIP KERR

Philip Kerr a connu un immense succès avec sa *Trilogie berlinoise*, maintenant adaptée en bande dessinée par Pierre Boisserie (scénario) et François Warzala (dessin). Le dessinateur adopte une ligne claire précise, qui sans être époustouflante, campe fort bien le récit dans l'architecture et le monde des années 1930. Le scénariste, lui, tire habilement les fils complexes d'une intrigue qui donne le sentiment d'avoir accès à l'essence de l'œuvre, même si on n'a pas lu les romans. Ce n'est pas tant pour le côté polar qu'on lit la *Trilogie berlinoise* que pour sa toile de fond historique. Le détective privé Bernie Gunther est embauché par un riche industriel pour élucider un vol, lié au meurtre de sa fille et de son gendre. L'affaire décrypte l'arbitraire du régime nazi et la corruption qu'il nourrit. Les conjoints assassinés ne seront pas les seuls morts qu'il croisera dans cette histoire sordide, mais fascinante dans sa peinture d'une époque et de la nature humaine : le détachement, la lâcheté et la fourberie sont en effet des modes de survie dans ces conditions extrêmes. **LA PRESSE**

LIVRE

L'enfant qui voulait disparaître



★★★★
ROMAN
JASON MOTT

L'écrivain et poète américain Jason Mott n'est peut-être pas très connu du public francophone, mais son premier roman,

Face à eux (paru en 2013) avait été sur la liste des best-sellers du *New York Times*. *L'enfant qui voulait disparaître* est son quatrième roman. Le narrateur est un écrivain qui parcourt le pays pour faire la promotion de son nouveau livre. Au cours de l'une de ses escales, un enfant à la peau «plus sombre encore que la pénombre du sommeil» lui apparaît. L'écrivain, qui ne parvient plus à discerner la réalité du fruit de son imagination, entame alors un dialogue avec ce garçon surnommé Charbon, alors que tous les médias parlent d'un enfant noir qui a été abattu par la police. «C'est une histoire trop immense à raconter», dira l'écrivain à l'enfant qui l'implore d'écrire sur sa vie pour qu'il puisse enfin exister. Et pourtant, à travers cette puissante métaphore qui donne une voix à ceux qui en ont été longtemps privés, il parviendra quand même à la raconter, en faisant écho à toute une génération qui ne demande que de vivre sans la crainte de tomber sous les balles. **LA PRESSE**

LIVRE

Morgue pleine



★★★★
BÉDÉ
MANCHETTE
ET CABANES

Milieu des années 1970, Paris. Eugène Tarpon, détective privé, abuse de la bouteille pour oublier que ses affaires sont au point mort. Il est prêt à tout lâcher quand une femme — beauté fatale comme il se doit — se présente chez lui en pleine nuit. Cette visite l'entraînera dans une histoire de meurtre où Tarpon mettra plus que sa réputation en péril. Tristan Manchette, fils du défunt écrivain français Jean-Patrick Manchette, s'est associé à Max Cabanes pour donner une deuxième vie à l'œuvre de son père. Déjà trois romans ont été adaptés en bandes dessinées au cours des 10 dernières années. Dans ce quatrième opus, l'intrigue touffue (voire bordélique) et les dialogues *punchés* sont magnifiquement servis par les dessins nerveux de Cabanes, ce dernier ayant réussi à capter l'essence des années 1970 avec moult détails. Seul hic : les bulles manuscrites qui compliquent inutilement la lecture. Un polar qui emprunte tous les codes du genre (avec argot en prime) : c'en est presque rassurant ! **LA PRESSE**

Exceptionnel ★★★★★
Excellent ★★★★★
Bon ★★★
Passable ★★
À éviter ★

GILLES GAGNÉ

Collaboration spéciale

Il y a 100 ans, ce 12 mars 1922, naissait l'écrivain franco-américain Jack Kerouac, né Jean-Louis Kerouac, à Lowell, au Massachusetts, alors une petite ville industrielle, située à une quarantaine de kilomètres de Boston.

Les parents de Jack Kerouac étaient Canadiens-français, comme on les appelait à l'époque. La mère, Gabrielle-Ange Lévesque, est née à Saint-Pacôme, près de Kamouraska, d'une famille qui avait déjà émigré à Nashua, au New Hampshire. Le père de l'écrivain, Léo-Alcide, venait aussi du Bas-Saint-Laurent, de Saint-Hubert, dans l'arrière-pays de Rivière-du-Loup, mais sa famille a déménagé à Nashua en 1889, alors que Léo était bébé.

Les parents de Jack Kerouac faisaient donc partie de cette mouvance qui a secoué le Québec, principalement entre 1860 et 1920, alors qu'entre 800 000 et un million de citoyens de la Belle province ont déménagé, principalement en Nouvelle-Angleterre, pour trouver du travail en échange d'une rémunération, ce qui était plus ardu dans le Québec rural de l'époque.

Jean-Louis Kerouac, surnommé Ti-Jean dans sa famille, a donc grandi dans les quartiers canadiens-français de Lowell, où ses parents avaient déménagé vers la fin des années 1910. Il avait un frère, Gérard, décédé d'une douloureuse fièvre rhumatismale en 1926, alors que Ti-Jean n'avait que quatre ans. Cette perte marquera la famille et le futur écrivain pour toujours.

En mars 1967, dans une entrevue au *Sel de la semaine*, émission télévisée animée par Fernand Séguin, Jack Kerouac dira qu'il n'a appris l'anglais qu'à l'âge de six ans, à l'école Saint-Louis-de-France, de Lowell. Il gardera d'ailleurs un accent jusqu'à son adolescence.

À l'école secondaire, il joue au football comme porteur de ballon. Sa rapidité et sa force en font une vedette locale, à un point tel qu'il sera recruté par des universités renommées, dont Columbia, à New York.

Une fracture de stress, subie lors de sa première année à cette université, et d'incessantes querelles avec son entraîneur lors de l'année suivante, le feront abandonner ses études.

Il retourne à Lowell et se met à écrire à temps perdu, après le travail ou quand il chôme.

Deux thèmes principaux l'inspirent, l'histoire familiale, parfois en faisant abstraction de ses origines canadiennes-françaises ou en s'en servant comme thème central, puis les aventures de voyage vécues avec des amis rencontrés à New York.

Après avoir navigué dans la marine marchande en 1942-1943, et sa démobilisation de la US Navy pour «indifférence caractérisée» selon les

CENTENAIRE DE JACK KEROUAC, ÉCRIVAIN PHARE DE LA BEAT GENERATION



PHOTO THÉÂTRE LE SOLEIL

EN RAFALE

Au Québec, plusieurs artistes ont écrit des chansons portant sur Jack Kerouac, dont le regretté Sylvain Lelièvre, qui a ravivé l'intérêt d'une nouvelle génération pour l'écrivain en 1976, Richard Séguin, Pierre Flynn et Chloé Sainte-Marie.

Jack Kerouac est mort à l'âge de 47 ans, le 21 octobre 1969, à Saint Petersburg, en Floride, usé à la corde par 25 ans d'abus de toutes sortes. Il est officiellement mort d'une hémorragie abdominale découlant d'une cirrhose du foie. Il vivait avec sa mère, chez qui il revenait toujours après ses virées, et avec sa conjointe, Stella Sampas, originaire de Lowell et sœur de ses amis d'enfance d'origine grecque. Kerouac est enterré à Lowell.

Bien que francophones et nés au Québec, les parents de Jack Kerouac ont été élevés au New Hampshire. La mère de Gabrielle-Ange avait choisi de revenir accoucher dans son village natal de Saint-Pacôme pour éviter les grandes chaleurs estivales. Cette famille Lévesque était apparentée à Dominique Lévesque, père de René, l'ancien premier ministre québécois.

Dans un excellent radio-documentaire diffusé par la SRC, Gabriel Anctil a aussi retracé les pérégrinations de la famille de Léo-Alcide Kerouac, partie de Saint-Hubert-de-Rivière-du-Loup en 1889, alors qu'il n'avait que quelques mois. La maison de la famille existe toujours. Gabriel Anctil a signé plusieurs textes sur Kerouac.

auteurs Barry Gifford et Lawrence Lee, dans *Jack's Book*, Kerouac partage surtout son temps entre New York et Lowell.

Il rédige les premiers chapitres de *The Sea Is My Brother*, et *The Town and the City*, un livre rédigé en trois ans et porteur d'un succès d'estime à sa publication en 1950, à défaut d'être un succès commercial.

Avant de publier ce dernier, Kerouac prendra soin de son père Léo, qui meurt d'un cancer de l'estomac en 1946. C'est par la suite que l'écrivain entreprend de multiples voyages, notamment avec Neal Cassidy, l'éventuelle vedette de l'œuvre la plus connue de Kerouac, *Sur la route*.

Ce livre, dont la rédaction est réalisée en 1951 sur un gros rouleau de papier parce que Kerouac veut l'écrire tout d'un bout, sans changer les pages sur sa dactylo, est pondu en trois semaines, la drogue aidant.

DÉCALAGE ENTRE AVENTURES ET RENOMMÉE

Sur la route ne sort pourtant qu'en 1957. C'est presque 10 ans après les aventures décrites dans l'ouvrage. Le

livre est un immense succès populaire, une bonne partie de la jeunesse américaine étant prête à explorer un mode de vie non-conventionnel, à voyager, à jeter les bases d'une culture hippie en plein bouillonnement, que Kerouac et d'autres nommeront la *Beat Generation*.

Alors qu'à la fin des années 1940, Kerouac est un homme énergique dans la vingtaine, racontant surtout les aventures de ses amis, en 1957 et dans les années suivant la publication de *Sur la route*, il est devenu un trentenaire montrant déjà des signes d'usure découlant d'une surconsommation d'alcool, de drogue et de tabac.

Il affiche parfois des points de vue sociétaux ou politiques aux antipodes de la génération hippie.

Dans *Jack's Book*, l'écrivain américain John Clellon Holmes, un ami de Kerouac, dira de cette période de renommée subite «que les gens voulaient rencontrer cet homme», plus qu'ils voulaient lire le livre.

«Les femmes voulaient faire l'amour avec lui. Elles ne voulaient que vivre cette expérience, et tout ça créait une profonde confusion pour un homme simple et un génie

conventionnel comme Kerouac. Cet épisode l'a complètement perturbé et il n'a jamais été capable de retrouver le nord. Jamais!»

Si Kerouac écrit d'autres livres sur ses amis de la *Beat Generation*, comme *Les clochards célestes*, il consacre l'essentiel de l'énergie qu'il lui reste entre 1957 et l'année de sa mort, 1969, à revenir sur son enfance et à la vie franco-américaine.

Dans ces ouvrages, comme *Visions of Gerard (Visions de Gérard)*, un hommage à son frère, il ponctue les versions originales anglaises de passages plus ou moins longs en français ou en joual. «Encore un autre verre de bière, mon Christ de vieux matou», peut-on lire à la page 75 de *Visions of Gerard*.

L'écrivain et éditeur Victor Lévy Beaulieu lui a consacré un livre, *Jack Kerouac, essai-poulet*, dans lequel il exprime sa nette préférence pour les ouvrages relatant la vie franco-américaine de Ti-Jean. Le nom Duluozy y remplace souvent le nom de famille Kerouac.

Plusieurs Franco-Américains jugent du reste que cet essai de «VLB» est l'ouvrage ayant cerné Kerouac avec le plus de précision.

Lors de la Rencontre internationale Jack Kerouac, tenue à Québec en septembre et octobre 1987, des amis de l'écrivain, dont Allen Ginsberg et Lawrence Ferlinghetti, indiquent qu'à leur avis, les Québécois ont probablement l'habitude de consacrer trop d'importance aux racines de Kerouac pour tenter de le comprendre.

Victor-Lévy Beaulieu souligne de son côté que Jack Kerouac lui-même avait insisté sur son passé canadien-français pour se définir, même si les passages en français étaient rares ou absents dans ses œuvres traitant de la *Beat Generation*.

Le temps donne raison à Victor Lévy Beaulieu quand des manuscrits de Kerouac antérieurs à la rédaction de *On the Road (Sur la route)* sont dénichés, longtemps après sa mort.

Ils sont écrits en français, plus précisément en joual franco-américain. Ces textes, au nombre de 16, sont d'ailleurs publiés en 2016 sous le titre *La vie est d'hommage* après une mise en forme effectuée par le professeur de littérature Jean-Christophe Cloutier.

Kerouac y décrit notamment la difficulté qu'il a éprouvée à parler l'anglais. L'un des plus longs textes s'intitule *Sur le chemin*, un préambule à *On the Road*.

AMANTS : POUR LE JEU DES ACTEURS...

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

Avec *Amants*, Nicole Garcia explore sans la réinventer la dynamique du triangle amoureux. La réalisatrice française mise sur la force des sentiments humains pour créer une tension, voire un suspense. Sans réellement y parvenir, son film donne néanmoins lieu à trois fortes performances d'acteurs.

Éperdument amoureux, Lisa (Stacy Martin) et Simon (Pierre Niney) sont inséparables. Elle est étudiante à l'école hôtelière, il vend de la drogue à des Parisiens en moyen. Un soir qu'ils soupent avec un client, tout bascule et Simon prend la fuite, laissant une Lisa complètement démolie derrière lui.

Quelques années plus tard, la jeune femme a refait sa vie avec un homme riche et plus âgé (Benoît Magimel). Elle ne l'aime pas vraiment, mais trouve son compte dans le confort qu'il lui offre. Lui est épris de sa belle, mais la traite un peu comme sa possession.

Cet équilibre fragile est rompu quand Lisa tombe par hasard sur Simon pendant un luxueux séjour à l'étranger. Des retrouvailles qui auront des conséquences graves pour les trois personnes impliquées.

QUESTION DE CHIMIE

Avec *Amants*, Nicole Garcia convie le spectateur dans un triangle amoureux tout ce qu'il y a de plus classique. Passion, déchirements, jalousie et orgueil nourrissent une intrigue qui ne comporte pas de grandes surprises, si nous passons outre l'in vraisemblance de certaines rencontres «fortuites».

L'intérêt du film réside moins là que dans la chimie qui opère entre les trois très solides interprètes, dirigés par une réalisatrice

elle-même actrice aguerrie.

Pendant que les hommes se livrent de convaincante manière à une guerre d'égo, c'est Lisa, prise entre les deux, qui encaisse les coups. De stature délicate, mais avec un regard qui dit tout, Stacy Martin s'impose comme le pilier de cette histoire ancrée dans les sentiments humains. Dans ce qu'ils ont de plus beau comme de plus laid. Nicole Garcia pose un regard esthétique, mais plutôt froid sur les relations qui se nouent et se dénouent dans *Amants*. Dans les étreintes comme dans



Benoît Magimel campe dans *Amants* un mari qui verra sa femme retourner à un ancien amour.

— CRÉDIT PHOTO : AXIA FILMS



Stacy Martin et Pierre Niney interprètent deux amoureux qui seront séparés par un drame dans *Amants*.

— CRÉDIT PHOTO : AXIA FILMS

les affrontements, elle joue parfois sur les clairs-obscurs, soulignant le côté flou de certaines situations.

De la même manière, elle évoque sans trop la creuser la question des classes sociales, facteur important, ici, pour expliquer les motivations des personnages. Si les acteurs sauvent la mise, on a quand même l'impression de passer à côté de quelque chose...

Amants est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : ★★★

Titre : *Amants*

Genre : Drame

Réalisatrice : Nicole Garcia

Acteurs : Stacy Martin, Pierre Niney, Benoît Magimel

Durée : 1h43

« **Du BONHEUR, GARANTI.** »
- Elizabeth Lepage-Boily, *Cinoche.com*

FRANÇOIS ARNAUD ANTOINE BERTRAND LOUIS MORISSETTE PATRICE ROBITAILLE JULIE LE BRETON CHARLOTTE AUBIN

FESTIVAL DE L'ALPE D'HUEZ 2022
GAGNANT INTERPRÉTATION

AU REVOIR LE BONHEUR

UN FILM DE KEN SCOTT
PRODUIT PAR CHRISTIAN LAROUCHE

« **Un FEEL-GOOD MOVIE... c'est MAGNIFIQUE!** »
- Catherine Beauchamp, 98,5FM

« **Les quatre comédiens sont FORMIDABLES!** »
- René Homier-Roy, *Culture club ICI Première*

« **RASSEMBLEUR qui FAIT DU BIEN.** »
- Manon Dumais, *Le Devoir*

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

AIR CANADA aurevoirlebonheur.com CRISTAL FILMS PRODUCTIONS film pale

f YouTube LesFilmsOpale

LE GRÈS, RÉSISTANT ET TENDANCE

Les tendances 2022 le confirment, le grès sera populaire cette année. Cette matière naturelle est fortement aimée des acheteurs parce qu'elle est ultrarésistante. Effectivement, les atouts phares du grès sont qu'elle est à l'épreuve des chocs de la vie quotidienne et qu'elle peut aller au lave-vaisselle. Cette céramique est disponible dans plusieurs couleurs comme le gris, le rose, le blanc, le vert et le brun. Voici une liste d'objets en grès qui apporteront un joli style rustique et champêtre à la maison. **SARA BROSSEAU, LE QUOTIDIEN**



- ① Bol en grès chez Kozy
- ② Ensemble de trois cônes à bagues en grès moucheté chez Simons
- ③ Tasse en grès bleu chez Eugène Allard
- ④ Pichet Fattoria gris chez Rose Bon Bon
- ⑤ Vase en grès chez H&M Home
- ⑥ Bol porte-encens en grès chez Simons
- ⑦ Accessoires de bain Gansjön chez IKEA



CAROLINE GRÉGOIRE
Collaboration spéciale
carolinegregoire@lesoleil.com

L'accessoire du printemps sera... les lèvres! Dissimulées pudiquement sous le masque depuis quelques mois, on annonce maintenant leur retour. Pleins feux sur les nouveautés et les formules classiques pour les mettre en valeur. À porter sans modération avec son plus beau sourire.

PLEINS FEUX SUR LES LÈVRES



❶ Shiny lipstick édition limitée teinte Rose Nymphaea rechargeable de Hermès, 93 \$ — PHOTO HERMÈS

❷ Crayon contour des lèvres ultrasuede teinte Johnny de Makeup by Mario, 29 \$ — PHOTO MAKEUP PAR MARIO



❸ Rouge à lèvres mat modulable Petalips de Pupa, offert en 8 teintes, 25 \$ — PHOTO PUPA

❹ Rouge à lèvres ICON de Fenty teinte rouge universelle MVP, formule rechargeable, 25 \$ le rouge, 15 \$ le boîtier rechargeable — PHOTO FENTY



❷ Rouge de beauté Brilliant glow and care teinte Abbie de Gucci, 55 \$ — PHOTO GUCCI

❸ Rouge Pillow Talk de Charlotte Tilbury, 40 \$ — PHOTO CHARLOTTE TILBURY



❹ Rouge à lèvres ICON de Fenty teinte rouge universelle MVP, formule rechargeable, 25 \$ le rouge, 15 \$ le boîtier rechargeable — PHOTO FENTY

❸ Rouge longue tenue Matte Ink Supersay de Maybelline, 11,99 \$ — PHOTO MAYBELLINE



❹ La bouche rouge teinte matte rouge pop art, écrin de cuir 80 \$ et recharge 40 \$ — PHOTO LA BOUCHE ROUGE

❺ Baume Chanel no 1 lèvres et joues proposé en 6 teintes, 61 \$ — PHOTO CHANEL

HORTICULTURE

MES SEMENCES SONT-ELLES ENCORE BONNES?



LARRY HODGSON
Collaboration spéciale

Il vous restait des semences à la fin de la période des semis l'an dernier et vous les avez mises de côté pour une autre année. Mais sont-elles encore bonnes? Et que dire de celles d'il y a 2 ans, 3 ans, même 5 ou 6 ans?

En général, les semences de légumes, de fines herbes et de fleurs annuelles sont bonnes pour au moins 3 ans, à condition de les avoir gardées au sec. (Dans un milieu trop humide, elles perdent plus rapidement leur pouvoir germinatif.) Si vous les avez conservées au frais (entre 1 et 10°C), leur viabilité augmente à 5 ou 6 ans, voire plus.

D'ailleurs, sous des conditions parfaites, elles peuvent durer des centaines d'années! Il existe des banques de semences, comme la Réserve mondiale de semences du Svalbard, dont le but est de préserver la diversité génétique des cultures, qui conservent les graines à entre -16 et -30°C et qui calculent que certaines semences seront encore viables... dans 7000 ans!

Évidemment, il y a des exceptions. Certaines semences se conservent peu de temps. Celles de l'oignon, par exemple, sont rarement viables au-delà de la 2^e année. Mais en général, les semences que vous avez mises de côté seront «bonnes» pendant au moins 3 ans.

POUR MIEUX CONSERVER VOS SEMENCES

Ce que beaucoup de jardiniers font pour faire durer les semences le plus longtemps possible, c'est de les conserver au réfrigérateur. Placez-les dans un bocal ou contenant qu'on peut fermer. Ajoutez aussi au contenant un sachet de gel de silice, un absorbant d'humidité que vous trouvez dans les produits de cuir, des produits électroniques, etc. Il sert à assécher l'air, un facteur important dans la conservation des semences. À défaut de gel de silice, fabriquez-vous une petite



TABLEAU DE GERMINATION

Pour plus de précision, voici une liste de quelques semences populaires et de leur durée de conservation habituelle à la température de la pièce.

1 Agérate	4 ans	23 Melon	5 ans
2 Aubergine	6 ans	24 Muflier	4 ans
3 Basilic	8 ans	25 Navet	5 ans
4 Bette à carde	6 ans	26 Nicotiana	5 ans
5 Betterave	6 ans	27 Œillet	2 ans
6 Capucine	7 ans	28 Œillet d'Inde	3 ans
7 Carotte	4 ans	29 Oignon	2 ans
8 Céleri	6 ans	30 Panais	2 ans
9 Chou et crucifères	5 ans	31 Pavot	5 ans
10 Coléus	2 ans	32 Pélagonium	2 ans
11 Concombre	8 ans	33 Pensée	2 ans
12 Coriandre	5 ans	34 Persil	2 ans
13 Cosmos	4 ans	35 Pétunia	3 ans
14 Courge	6 ans	36 Poireau	3 ans
15 Dahlia	3 ans	37 Pois	3 ans
16 Épinard	4 ans	38 Poivron et piment	4 ans
17 Gourgane	5 ans	39 Radis	5 ans
18 Haricot	3 ans	40 Rutabaga	5 ans
19 Impatiens	2 ans	41 Thym	3 ans
20 Ipomée	3 ans	42 Tomate	4 ans
21 Laitue	5 ans	43 Tournesol	3 ans
22 Maïs	2 ans	44 Zinnia	6 ans

enveloppe de lait en poudre qui aura un effet asséchant similaire.

UN TEST DE GERMINATION

Si vous trouvez un vieux sachet de semences et n'êtes pas certain si les graines sont encore viables, pourquoi risquer de gaspiller du terreau en les semant quand peut-être rien ne germera? Voici un petit test de germination facile à faire... et même assez amusant! (À faire avec les enfants, par exemple.)

Placez 10 graines sur un morceau de papier essuie-tout et pliez le papier en deux, par-dessus les graines. Humidifiez légèrement le papier et placez-le dans un sac de plastique transparent scellé. Placez le tout dans un emplacement chaud (21 à 24 °C) et éclairé. Après 3 à 21 jours (cela varie d'après l'espèce), il devrait y avoir germination.

Si 7 graines ou plus germent, les graines sont encore en très bon état et vous pouvez les semer normalement. Si 4 à 6 graines germent, leur pouvoir germinatif est affaibli, mais encore raisonnable : semez-les deux fois plus densément que ce qui est normalement

recommandé. Si 3 graines ou moins germent, les graines sont réellement périmées et, à moins qu'il ne s'agisse d'une plante irremplaçable, il ne vaut probablement pas la peine de les conserver, car les semis risquent de donner des plantes faibles ou peu productives.

Comme la plupart des sachets de semences contiennent assez de semences pour au moins 3 ou 4 ans, il est bon de savoir que la plupart des «vieilles» semences peuvent encore vous être utiles. Bons semis!

1 Avant de semer des graines des années précédentes, il peut être utile de vérifier leur viabilité. — PHOTO 123RF/

BELCHONOCK

2 On peut tester les semences pour assurer que leur germination est encore bonne. — PHOTO 123RF/

BELCHONOCK



RÉPONSES À VOS QUESTIONS

RÉUSSIR LE FUSAIN D'EUROPE AU QUÉBEC

Q J'aimerais savoir dans quelle zone on peut planter un fusain d'Europe. Il y en a au Domaine de Maizerets dans Limoilou à Québec. Est-il facile à cultiver?
Patrick Dessureault

R Le fusain d'Europe (*Euonymus europaeus*) est l'espèce à l'origine du mot «fusain», car on utilisait son bois dur pour fabriquer des fuseaux à laine (*fusus* en latin). On utilise aussi ses tiges carbonisées pour faire les crayons (fusains) pour dessiner. Mais au jardin, ce grand arbuste (1,5 à 3 m de diamètre, 3 à 4 m de hauteur) s'emploie surtout pour ses coloris automnaux : des feuilles pourpres rougeâtres suivies de fruits composés de capsules



Fusain d'Europe avec ses fruits colorés à l'automne. — PHOTO PATRICK DESSUREAULT

roses à rouges qui s'ouvrent pour révéler des graines orange vif, comme dans votre photo. Il est facile à cultiver, adapté au soleil ou à la mi-ombre dans tout sol bien drainé, même pauvre ou alcalin. Par contre, sa résistance au froid est un peu limitée : on peut le cultiver dans les zones de rusticité 4b à 8. Ainsi, il pousse très bien dans la région de Québec (zone 4b) comme au Domaine Maizerets, mais pas nécessairement plus loin au nord.

COMMENT PRODUIRE DE GROS BULBE D'AIL?

Q Je me réserve toujours les plus grosses gousses d'ail de ma récolte pour planter à l'automne. Par conséquent, je consomme les petites et les moyennes. Un employé chez un pépiniériste me disait l'autre jour que si les conditions de plantation sont idéales (bon sol, bon engrais, exposition au soleil), une petite ou moyenne gousse d'ail peut très bien profiter et devenir grosse. J'apprécierais recevoir vos commentaires là-dessus.
Josée Dufresne, Gatineau

R Un caïeu (terme plus correct pour la «gousse» d'ail) ne grossira pas après la récolte. Au contraire, tout caïeu que vous planterez raptera et asséchera en donnant naissance à la prochaine génération de caïeux. Je pense que vous avez mal compris cet aspect de l'explication du commis. Mais un caïeu moyen ou même petit donnera,



Un bulbe d'ail se compose d'une tige desséchée et de plusieurs gousses (caïeux). — PHOTO 123RF/KSTOCK

lorsque planté à l'automne, quand même une plante feuillue au printemps. Souvent, les plantes produites par des caïeux plus petits sont moins grosses et moins vigoureuses et donnent donc une récolte moins abondante, mais, comme le commis l'a expliqué, oui, si les conditions sont très bonnes, elles peuvent quand même donner une excellente récolte, surtout à partir d'un caïeu de taille moyenne. Vous pouvez mettre toutes les chances de succès de votre côté en lui offrant le plein soleil, un sol riche et bien drainé, une fertilisation en douceur, un bon paillis, un arrosage en cas de sécheresse et un désherbage régulier (l'ail tolère difficilement la concurrence des mauvaises herbes). Par contre, le temps demeure hors de votre contrôle. Un été trop frais

ou trop chaud (l'ail réussit mieux quand les températures estivales sont modérément chaudes, mais sans excès) ou encore, trop pluvieux peut anéantir vos efforts, vous laissant avec une récolte décevante. Je pense donc que votre méthode, soit de replanter les caïeux les plus gros, ce qui offre les meilleures chances de succès, et de garder les moins gros pour la consommation, demeure la plus logique.

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



PHOTO GROUPE CNW/POSTES CANADA

Nouveaux timbres floraux

Postes Canada accueille le printemps avec deux timbres sur

la calla, cette populaire fleur de jardin. Ces timbres sont en vente sur postescanada.ca et dans les comptoirs postaux partout au pays.

L'arbre, notre serviteur essentiel

La Société d'horticulture de Sainte-Foy vous invite à une conférence sur les arbres indigènes et cultivés, avec

l'identification par des rameaux et feuilles, avec Martine Cloutier, diplômée en foresterie de Duchesnay. L'activité se tiendra le mardi 15 mars à 19h30 au Centre de glaces Intact Assurance, 999, av. de Rochebelle, local 124, Québec. Coût : 8 \$ non membres. Info : 418 626-7313

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



ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

- Prenez des boutures de pélargoniums, impatiens, bégonias et autres pour décorer vos potées de balcon et de terrasse.
- Achetez vos semences en vue de la saison de jardinage extérieur.
- Les pommes de terre de semence risquent d'être rares cette année, car les producteurs de l'Île-du-Prince-Édouard, aux prises avec une infestation de

gale verruqueuse de ce tubercule, n'ont pas eu la permission d'exporter leur quota habituel de semences ailleurs du Canada. Mieux vaut acheter celles qui sont disponibles sans tarder.

➤ Avec le retour des jours plus longs, les plantes d'intérieur reprennent leur croissance et vous pouvez donc recommencer à les fertiliser à environ la moitié de la dose recommandée sur le mode d'emploi.

PLANÈTEVINS

LES VINS PRÉFÉRÉS DES LECTEURS



NATALIE RICHARD

Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Deux ans déjà et toujours aussi passionnément heureuse de partager avec vous chaque semaine mes découvertes et mon amour pour l'univers du vin. Ceci est ma 105^e chronique, pour un total d'environ six cents vins suggérés, et au moins deux mille bouteilles dégustées, afin de faire les bons choix pour ce rendez-vous hebdomadaire.

Alors j'avais envie de vous lire à mon tour et de savoir ce qui anime vos papilles en ce moment. Vous avez été nombreux à m'écrire et je vous en remercie, ça me fait toujours tellement plaisir de recevoir vos messages, vos commentaires et suggestions. J'ai fait la sélection en fonction des vins qui sont offerts en ce moment et pour mettre en lumière différentes régions de notre belle province.

1 DONNHOF TONSCHIEFER RIESLING TROCKEN 2020

34,50 \$ • 14574208 • 12 %
3,5 g/L

On débute avec le coup de cœur de Martine, de la grande région de Montréal, qui adore le riesling et spécialement celui-ci qu'elle considère comme étant l'ultime

représentation du riesling allemand sec. D'ailleurs, elle en a même mis au cellier pour le laisser vieillir, car effectivement, c'est le genre de bouteille qui se bonifie avec le temps. Je ne peux que célébrer son choix. C'est un vin que j'ai énormément apprécié aussi pour ses notes mordantes de vivacité à l'approche, puis son onctuosité florale se déclinant en longueur. Parfait pour célébrer la journée internationale du riesling allemand ce dimanche.

2 UNION LIBRE UL SEYVAL BLANC - VIDAL 2020

17,95 \$ • 13797979 • 12 % • 3,8 g/L

Voici une suggestion qui donne l'eau à la bouche, partagée par Barbara

qui écrit : «Voici mon vin réjouisser de papilles, découvert depuis mon arrivée au Centre-du-Québec. Il était fabuleux avec un plat de morue à l'orange et au gingembre, servi sur riz de chou-fleur, baigné d'huile de tournesol, fleur de sel et fleur d'ail lactofermentée. Miam!»

3 DOMAINE THIBAUT LIGER- BELAIR BOURGOGNE LES DEUX TERRES 2018

28,20 \$ • 14556190 • 13 %
2,1 g/L

Alain, de la région de Québec, a choisi un rouge qui met en valeur les cépages-roi de deux grandes terres du vin, la Bourgogne et le Beaujolais, réunis ensemble dans un

assemblage de gamay et pinot noir. «En ce moment, pour ma copine et moi, c'est le vin qui nous comble les papilles. Du pur bonheur!»

4 CHÂTEAU LAGRANGE GRAVES 2018

29,10 \$ • 14815104 • 14 % • 3 g/L

Michel du Saguenay partage sa récente découverte de la région de Bordeaux. Un vin qu'il apprécie particulièrement pour sa structure, sa texture tannique riche en fruits et son excellent rapport qualité-prix. Un vin des vignobles Reynaud, élaboré à partir de Merlot 70 %, cabernet-sauvignon 20 % et cabernet franc 10 % qui a profité d'un élevage de 12 mois en barrique de chêne

français. Superbement équilibré et prêt à boire maintenant, mais qui pourra bénéficier d'encore quelques années de garde, entre 8 et 10 ans selon le millésime.

5 MEINKLANG BURGENLAND NEUSIEDLERSEE 2020

18,60 \$ • 13971164 • 12 % • 1,7 g/L

Nature

Ma collègue Virginie porte l'Outaouais dans son cœur, sa région d'origine. Sommelière chez Goulot et au resto Rioux et Pettigrew de Québec, elle suggère d'essayer le blaufränkisch autrichien, un cépage méconnu, parent du gamay, qui gagne à être découvert en raison de son profil gustatif où les notes de cassis et de framboise rencontrent une finale sur les cinq épices. Pour les accords, elle suggère le canard laqué ou confit, la goulash, les côtelettes d'agneau ou un risotto aux betteraves! Ce vin de Meinklang le présente en assemblage avec le Zweigelt et le Saint-Laurent, aussi elle recommande de surveiller le prochain arrivage de Markowitsch qui produit une cuvée à 100 % blaufränkisch. **B**

6 CRAMA REGALA CABERNET SAUVIGNON

7,70 \$ • 13181971 • 13 % • 3,2 g/L

Du côté des Cantons-de-l'Est, Philippe a été impressionné par un vin qu'il a découvert lors d'un souper chez des amis. «Je l'ai beaucoup aimé et quand ils m'ont dit le prix, je n'en revenais pas. C'est devenu mon vin de table.» Je peux confirmer qu'il n'y a pas d'erreur dans les chiffres, il s'agit d'un vin de Moldavie, primé Or dans le cadre des Sélections mondiales des vins du Canada. Naturellement, on se méfie des vins offerts à si bas prix, mais dans ce cas-ci, pour une entrée de gamme, vous ne serez pas déçus!

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

B BIO



Deux ans déjà et toujours aussi passionnément heureuse de partager avec vous chaque semaine mes découvertes et mon amour pour l'univers du vin. — PHOTO 123RF/ZERBOR



Une première semaine des bières de microbrasseries

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Du 1^{er} au 10 avril 2022, l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ) présentera la toute première semaine des bières de micros du Québec. Annoncé aux membres de l'AMBQ dans le cadre du dernier congrès annuel, cet événement a pour but de célébrer les bières et le savoir-faire des microbrasseries du Québec en offrant plusieurs activités.

Je vois cette semaine comme un grand changement dans le marché de la bière au Québec. Pour la première fois, l'approche visée par cette initiative n'est pas de sensibiliser le public à la difficulté de vendre de la bière de microbrasseries au Québec, mais de souligner l'incroyable vitalité de la culture bière au Québec.

La bière de microbrasseries a la cote depuis des années. Il est impossible de savoir quelle est sa part de marché, mais je crois qu'on s'approche du 20 %, voire plus, si je me fie aux dernières estimations basées sur différentes sources de données. Autant dire que la bière de micros va bien.

À quoi s'attendre pendant cette première semaine? À beaucoup

d'activités, de lancements de produits, de dégustations et de visites de brasseries. Toutes les initiatives sont affichées sur le site sbmq.ca/programmation. Je vous en ai sélectionné quelques-unes qui me semblent intéressantes :

VISITE ET DÉGUSTATION - BOB MAGNALE ARTISANS BRASSEURS
9 AVRIL 2022 • DE 12 H À 17 H

Bob Magnale vous invite à découvrir ses installations et son équipe. Je vous encourage à aller rencontrer cette équipe fort sympathique qui vient de s'installer à Acton Vale.

EXERCICE DE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE - BRASSERIE DIEU DU CIEL
DU 1^{ER} AVRIL AU 10 AVRIL

J'adore les exercices de dégustation à l'aveugle. Ils permettent de se concentrer réellement sur le goût de la bière et de s'assurer que nos perceptions sont les plus objectives possible. Brasserie Dieu du Ciel de Saint-Jérôme vous invite à découvrir la bière surprise du jour. Vous pourriez même gagner une carte-cadeau d'une valeur de 25 \$.

QUIZ SPÉCIAL MICROBRASSERIES - BERCÉE MICROBRASSERIE
6 AVRIL 2022 • DE 19 H 30 À 21 H

Vous voulez tester vos connaissances sur la bière de microbrasseries? Ce jeu-questionnaire est pour vous! Quoi de mieux que de passer une soirée de quiz, une bière à la main. Je vais peut-être m'y inscrire...

ATELIER DE DÉGUSTATION AVEC UN BRASSEUR - BORÉALE
8 AVRIL 2022 • DE 13 H À 17 H

La description de l'activité n'indique pas forcément si le brasseur sera le maître brasseur de Boréale, Gabriel Dulong, mais cela risque d'être très intéressant pour l'amateur de Boréale qui désire poser toutes les questions sur les produits de la maison. Un petit test de connaissances des houblons sera également organisé. Je crois bien qu'on s'y verra...

DÉGUSTATION DÉCOUVERTE - MICROBRASSERIE ARTISANALE BENELUX
DU 1^{ER} AVRIL AU 10 AVRIL

Un plateau de dégustation des bières du Benelux avec fiche explicative, voilà qui vous permettra de mieux découvrir les bières de cette brasserie.

Pour la programmation complète, on visite le sbmq.ca



PHOTO MAËLLA LEPAGE

L'OR DU QUÉBEC

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

On l'appelle Acerum. Normal que ce nom n'évoque rien de précis dans votre esprit : c'est un nouveau spiritueux noble 100 % érable, 100 % québécois.

Mais qu'est-ce que l'Acerum? Il s'agit d'une eau-de-vie tirée à un minimum de 35 % d'alcool, obtenue exclusivement par la distillation de l'alcool issu de la fermentation de la sève d'érable. Contrairement aux autres alcools de base, qui sont faits à partir de céréales, de fruits ou de canne à sucre, l'Acerum est unique au Québec. Il provient de la contraction du mot latin « Acer » et du mot anglais « Rum », faisant référence à une fermentation et à une technique similaires au rhum, mais dans lesquelles le sucre de canne est remplacé par l'érable.

Cette appellation est une nouvelle façon de mettre en valeur notre or québécois. De la même manière que les Écossais ont le scotch et les Mexicains la téquila, c'est un spiritueux propre à notre territoire, qui révèle tout en finesse les arômes de l'érable.

Cette eau-de-vie n'a donc rien à voir avec les liqueurs d'érable qui

sont directement sucrées au sirop d'érable. Ici, le goût de l'érable tend vers la délicatesse. Je vous conseille d'ailleurs d'abord l'Acerum comme une vodka, et de l'utiliser en cocktail avec des recettes simples qui mettent ce spiritueux en valeur. L'Acerum peut également être vieilli en fût, ce qui apporte de la texture et fonctionne bien avec des cocktails classiques inspirés des univers du rhum et du whisky.

Quelques distilleries québécoises offrent d'ores et déjà leur interprétation de ce nouveau spiritueux. Je vous invite à le découvrir, car c'est pour moi un véritable coup de cœur en toute simplicité. Santé!

Cosmocerum

INGRÉDIENTS

- 1,5 oz d'Acerum
- 0,5 oz de liqueur d'orange*
- 0,5 oz de jus de canneberge pur
- Zeste d'orange (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Ajouter tous les ingrédients au shaker et mélanger avec de la glace.
- 2 Filtrer au tamis fin dans une coupe refroidie.
- 3 Décorer d'un zeste d'orange.

*Si votre liqueur d'orange n'est pas assez sucrée, n'hésitez pas à ajouter une lame de sirop d'érable clair, au goût délicat.



La première semaine des bières de micros du Québec propose de nombreuses activités. — PHOTO 123RF



SYRIE

LA NAMOURA, UNE DOUCEUR DU MOYEN-ORIENT



AVEC PLUS DE 400 ANS DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES, LA VIE MULTICULTURELLE DE QUÉBEC EST UN BAGAGE INESTIMABLE QUI A TOUT POUR FAIRE VOYAGER SES HABITANTS AU CŒUR DE LA VILLE, ET LEUR FAIRE DÉCOUVRIR UN VIVRE-ENSEMBLE QUI PASSE PAR LES PAPILLES.



PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

VOYAGER PAR LES PAPILLES



SOPHIE GRENIER-HÉROUX
Collaboration spéciale

DERNIER DE 5 — Éveiller les sens et l'esprit des Québécois avec des mets nouveaux et favoriser l'intégration de femmes syriennes grâce à la cuisine; voilà bien ce qui distinguent les plats signés Les aliments ensemble—Les saveurs de la Syrie. Mis sur pied par Nour Sayem il y a près de cinq ans, la commercialisation de spécialités moyennes-orientales et syriennes est, aujourd'hui, dirigée par la famille Khatib, nouvellement installée dans la capitale. Un projet rassurant, voire réconfortant, qui provoque rencontre et partage. Un peu à l'image de la

namoura, un gâteau à la semoule imbibé de sirop et garni d'amandes dorées à souhait!

Namoura

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 700 g de semoule fine
- 500 g de sucre
- 10 g de vanille en poudre
- Beurre de ghee — beurre clarifié sans lactose
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 250 g d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron

Pour le sirop :

- 700 g de sucre
- 300 g d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Noix, au choix

MÉTHODE

1 Dans un chaudron, verser le sucre, l'eau et le jus de citron. Faire bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

2 Dans un bol à mélanger, mettre la semoule, la vanille en poudre et la poudre à pâte.

3 Ajouter le liquide et bien mélanger tous les ingrédients.

4 Laisser la pâte dans le réfrigérateur pendant 12 heures.

5 Le lendemain, sortir la pâte du réfrigérateur. Préchauffer le four à 350°F.

6 Dans un plat rectangulaire, mettre un peu de beurre de ghee et saupoudrer de sucre afin que la pâte ne colle pas pendant la cuisson.

7 Étaler la pâte dans le plat et déposer les noix choisies, comme l'amande émondée ou la pistache, à intervalle régulier. Enfourner pendant une heure, jusqu'à ce que la namoura soit bien dorée.

8 Pendant ce temps, mettre tous les ingrédients pour le sirop dans un chaudron. À feu moyen, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que le mélange commence à bouillir. Réduire le feu et laisser bouillir le mélange pendant 5 minutes.

9 Après la cuisson du gâteau, verser le sirop sur la namoura. Il est

important que le sirop soit chaud lorsqu'on le dépose sur la pâte chaude. Laisser imbiber pendant au moins 30 minutes. Tailler en carrés ou en losanges en s'assurant qu'il y a une noix sur chaque morceau.

Note : Rama Khatib précise que l'ensemble des ingrédients nécessaires pour faire la namoura sont disponibles au magasin Label Terre au 385, rue Soumande, à Québec. Elle apprécie notamment le beurre de ghee de marque Aseel.

Vous avez essayé la recette de namoura? Montrez-nous le résultat en taguant une photo avec le mot-clic #voyagerpailles sur Facebook ou sur Instagram, ou en l'envoyant par courriel à lemag@lesoleil.com.

«C'est un dessert de tous les jours»

— Rama Khatib

La série

12 février
Mongolie, les buuz

19 février
Italie, la lasagne

26 février
Thaïlande, le cari massaman

5 mars
Liban, le taboulé

12 mars
Syrie, le namoura



Petit prix. Grande info.

L'abonnement numérique à 2,50\$ par semaine.
Plus 4 semaines d'essai gratuit.

Numérisez le code QR pour en savoir plus!

leNouvelliste
— NUMÉRIQUE



RECETTES PRATIQUES

RECETTE TIRÉE DU MAGAZINE 5-15, MARS 2022, VOL. 12, NO. 10



LA RECETTE DE LA SEMAINE

CÔTELETTES DE PORC PANKO À L'ASIATIQUE

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 5 minutes • Quantité : 4 portions

INGRÉDIENTS

- 80 ml (1/3 tasse) de farine tout usage
- Sel et poivre au goût
- 2 œufs battus
- 375 ml (1 1/2 tasse) de chapelure panko sans gluten Haiku
- 4 côtelettes de porc désossées de 150 g (1/3 de lb) chacune
- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile de canola

Pour la sauce teriyaki :

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

- 60 ml (1/4 de tasse) de sauce soya
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs

PRÉPARATION

1 Préparer trois assiettes creuses. Dans la première, déposer la farine. Saler et poivrer. Dans la

deuxième, battre les œufs. Dans la troisième, déposer la chapelure. Fariner les côtelettes et secouer pour retirer l'excédent. Tremper les côtelettes dans les œufs battus, puis les enrober de chapelure.

2 Dans une casserole, mélanger les ingrédients de la sauce. Porter à ébullition en remuant, puis laisser mijoter 5 minutes à feu doux.

3 Pendant ce temps, chauffer l'huile à feu moyen dans une grande poêle. Cuire les côtelettes de 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées

et croustillantes. Déposer sur du papier absorbant.

4 Servir les côtelettes avec la sauce.

5ingredients15minutes.com



Recette tirée du magazine *5 ingrédients, 15 minutes*, mars 2022, Vol. 12, No. 10. Publié par Éditions Pratiques.

PAR PORTION

Calories517
Protéines 44
Matières grasses 20 g
Glucides 37 G
Fibres 1 g
Fer 30 mg
Calcium 31 g
Sodium 1019 mg

BOUCHÉES DE ROULEAUX DE PRINTEMPS AU SAUMON



Recette tirée du bookazine *Geneviève Everell - Le magazine de Miss Sushi, No 2, Vol. 1.* Publié par Éditions Pratico-pratiques.

- morceaux
- 60 ml (1/4 de tasse) d'oignon rouge mariné
 - 30 ml (2 c. à soupe) d'oignon vert haché
 - Mayo miso-érable à la maison au goût

PRÉPARATION

- 1** Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire les morceaux de saumon doucement 5 à 7 minutes. Ajouter le gingembre et la sauce teriyaki, puis laisser réduire. Réserver.
- 2** Dans un grand bol rempli d'eau tiède, immerger une feuille de riz. Égoutter et déposer sur un plan de travail en plastique.
- 3** Déposer un morceau de saumon, un morceau d'avocat, un peu d'oignon rouge mariné et d'oignon vert au centre de la feuille de riz. Rabattre les quatre côtés de la feuille de riz sur la garniture.

Réparer un rouleau fendu

Des fois, on a les yeux plus grands que le ventre et on fait fendre notre rouleau parce qu'on a mis trop d'ingrédients dedans. Oups! Quand ça arrive, on a juste à le doubler. Yé! Il suffit d'hydrater une deuxième feuille de riz, d'attendre qu'elle ramollisse et de rouler notre rouleau dedans. Tadaaaaam!

- 4** Confectionner le reste des bouchées en procédant de la même manière.
- 5** Servir avec la mayo miso-érable.

boutique.pratico-pratiques.com



PHOTO TIRÉE DU BOOKAZINE GENEVIÈVE EVERELL - LE MAGAZINE DE MISS SUSHI, NO 2, VOL. 1

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 1 pavé de saumon frais d'environ 300 g, coupé en six morceaux
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce teriyaki
- 6 feuilles de riz rondes
- 1/2 avocat coupé en six

Sauce à l'érable et bacon

Dans une petite casserole, porter à ébullition 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable avec 125 ml (1/2 tasse) de crème à cuisson 15 %. Laisser mijoter de 4 à 5 minutes à feu doux. Retirer du feu, puis ajouter 80 ml (1/3 de tasse) de bacon croustillant émietté. Remuer.



PHOTO TIRÉE DU MAGAZINE HORS-SÉRIE PRATICO-PRATIQUES:ÉRABLE - ON ADORE L'ÉRABLE, DE L'ENTRÉE AU DESSERT!

GAUFRES À L'ÉRABLE



Recette tirée du magazine Hors-série Pratico-pratiques! *Érable - On adore l'érable, de l'entrée au dessert!* Publié par Éditions Pratico-pratiques.

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes
Quantité : 4 portions

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 2 œufs
- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile de canola
- 250 ml (1 tasse) de lait 2 %

PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le gaufrier selon les indications du fabricant.
- 2** Dans un grand bol, mélanger la farine avec la fécule de maïs et la

- poudre à pâte.
- 3** Dans un autre bol, fouetter le sirop d'érable avec les œufs de 4 à 5 minutes à l'aide du batteur électrique. Incorporer graduellement l'huile et le lait en fouettant.
 - 4** Incorporer graduellement les ingrédients humides aux ingrédients secs en fouettant.
 - 5** Vaporiser d'enduit à cuisson ou badigeonner d'huile les plaques du gaufrier.
 - 6** Verser environ 180 ml (3/4 de tasse) de préparation par gaufre dans le gaufrier. Cuire jusqu'à ce que la gaufre soit dorée et croustillante. Répéter avec le reste de la préparation afin d'obtenir quatre gaufres.

boutique.pratico-pratiques.com

PAR PORTION

Calories.....	359
Protéines.....	9 g
M.G.....	18 g
Glucides.....	39 g
Fibres.....	1 g
Fer.....	2 mg
Calcium.....	104 mg
Sodium.....	124 mg

le petit PMAG.

TES QUESTIONS SUR LA GUERRE!

Comment les Ukrainiens vivent-ils le quotidien pendant cette guerre? Comment mangent-ils et subviennent-ils à leurs besoins?

Dans le but de répondre le mieux possible à cette question, nous avons demandé à un journaliste qui est directement sur le terrain de nous raconter ce qu'il y voit. Frédéric Lavoie (photo) est journaliste depuis plus de 15 ans. En ce moment, il est en Ukraine et fait des articles sur la guerre, pour les Coops de l'information. On l'a contacté pour lui poser ta question, alors qu'il était à Rivne, dans le nord de l'Ukraine, mardi soir. Il nous a éclairés un peu en nous racontant la vie quotidienne actuelle des Ukrainiens et Ukrainiennes.

BOIRE, MANGER... PLUS DIFFICILE POUR CERTAINS!

Frédéric nous rappelle que la majorité des habitants de l'Ukraine ont encore accès à de l'eau potable, de l'électricité et de la nourriture. Ce sont seulement dans les villes



bombardées ou celles où se déroulent des conflits qu'il y a des problèmes d'approvisionnement. On peut penser aux villes de Mariupol, Kharkiv, Sumy ou encore Kyiv. Dans ces villes-là, les camions ne peuvent souvent plus se rendre aux magasins pour les remplir de nourriture. Les habitants qui ont décidé de rester doivent donc se débrouiller pour trouver de l'eau et de la nourriture par eux-mêmes. Ils

doivent parfois boire de l'eau de pluie ou de la neige fondue, voler de la nourriture dans les épiceries abandonnées ou chez leurs voisins partis dans d'autres pays. Certains

avaient déjà des réserves de nourriture et peuvent s'en servir.

DES RÉFUGIÉS PAR MILLIONS

Deux millions d'Ukrainiens ont par contre décidé de quitter le pays. C'est comme si toute la population de l'île de Montréal partait soudainement. Pour quitter leur ville, ces réfugiés doivent passer de longues heures en voiture ou en train, parfois sans pouvoir manger, dormir ou se laver. Dans certains cas, les voyageurs ne peuvent même pas aller aux toilettes tellement les trains sont pleins à craquer. Heureusement, de nombreuses organisations d'aide humanitaire sont présentes dans les stations de train ou aux frontières pour distribuer de la soupe, des sandwiches et autres vivres. À certains endroits, des citoyens vont porter des poussettes et des couches à la gare, pour aider les mamans qui arrivent avec des bébés.



**SPÉCIAL
UKRAINE**

UNE
SEMAINE
D'ACTU

La guerre en Ukraine te chicote pas mal et tu te poses mille et une questions. Notre équipe a recensé les interrogations les plus fréquentes et t'offre des réponses juste ici! N'hésite pas à nous écrire si tu as d'autres questions : jeunesse@cn2i.ca.

ÈVE TESSIER-BOUCHARD
MÉLANIE LOUBERT
STAGIAIRES : LAURENT CÔTÉ ET
CHEYENNE OGOYARD



PHOTO APP. WOJTEK RADWANSKI

Qu'arrive-t-il avec les animaux de compagnie des gens en Ukraine?

La guerre en Ukraine oblige beaucoup de citoyens à fuir leurs maisons.

Plusieurs solutions se sont mises en place pour aider les propriétaires d'animaux qui doivent quitter leurs maisons.

Compte tenu de la situation, beaucoup de pays de l'Union européenne proches de l'Ukraine ont décidé d'accepter des réfugiés avec leurs animaux de compagnie.

En temps normal, il y a beaucoup de règles limitant le passage des animaux d'un pays à l'autre, pour éviter qu'ils transportent des maladies. On a vu beaucoup d'Ukrainiens fuir leur pays avec leurs animaux préférés, et les règles ont donc été assouplies, pour permettre à ces fidèles compagnons de rester avec leurs maîtres. Parfois, ils devront rester temporairement

en quarantaine, c'est-à-dire qu'ils n'auront pas le droit de sortir et de voir d'autres animaux. Dans d'autres cas, ils devront se faire vacciner, pour éviter les maladies. Mais ils seront en sécurité.

ET ICI, ON LES AIDE?

Certains organismes ont aussi proposé d'accueillir les animaux. C'est le cas de Proanima, une entreprise québécoise qui a annoncé qu'elle pourrait prendre en charge temporairement les animaux des réfugiés, le temps qu'ils puissent s'installer. Ils offriront également de la nourriture. La Société pour la prévention de la cruauté envers les animaux (SPCA) offre également son support et recueille des dons pour aider les animaux dans le besoin.



PHOTO 123RF/DESIGNER491

Est-ce que le Canada aide l'Ukraine? Si oui, comment? Notre pays fera-t-il la guerre?

Ce conflit entre la Russie et l'Ukraine dure depuis plusieurs années. Cela n'a pas toujours été la guerre, mais depuis le début, le Canada a assuré son appui au peuple ukrainien. Il reconnaît la souveraineté du pays et soutient ce dernier dans sa lutte pour la démocratie.

Ainsi, le Canada a donné près de 900 millions de dollars à l'Ukraine depuis 2014. Cet argent a servi à envoyer de l'aide humanitaire et de l'aide financière ainsi qu'à la création d'un programme pour le maintien de la paix.

En 2015, 200 soldats canadiens ont aussi été envoyés en Ukraine.

Leur mission était de former des militaires ukrainiens et de renforcer les capacités de l'armée du pays.

Lorsque l'invasion par la Russie a commencé, le 24 février, le Canada s'est prononcé. Justin Trudeau a commencé par annoncer une multitude de sanctions (conséquences) économiques contre la Russie, notamment l'interdiction à plusieurs banques et entreprises russes de faire des affaires avec le Canada. Du côté militaire, il a aussi indiqué que les troupes canadiennes déjà présentes en Europe (en Lettonie, entre autres) resteraient sur place

pour dissuader les Russes d'attaquer d'autres pays. Cependant, il a retiré les soldats canadiens qui étaient en Ukraine. Pourquoi? Parce que cela risquait de déclencher une guerre plus importante si Vladimir Poutine constatait que d'autres pays se battaient contre son armée.

Justin Trudeau et le président de l'Ukraine, Volodimir Zelensky, se sont d'ailleurs entretenus cette semaine. Ils ont discuté de la manière dont le Canada pourrait offrir encore plus d'aide à l'Ukraine. Par exemple, le Canada enverra 50 millions de dollars supplémentaires en «équipement spécialisé». Il s'agit essentiellement d'armes pour se défendre.

Bref, le Canada n'ira pas faire la guerre directement, mais va aider l'Ukraine à se défendre en lui fournissant des ressources.

Pourquoi les gens ont-ils soif de pouvoir au point de vouloir faire la guerre?

Pour répondre à cette grande question, nous avons consulté une amie psychologue (Karine Roy-Déry) et un ami expert en philosophie pour enfants (Gilles Abel) afin de trouver avec eux des pistes de réflexion. Tu pourras continuer d'y penser et en discuter avec ta famille ou ta classe!

VOULOIR CONTRÔLER EST HUMAIN!

Tout le monde, tous les êtres humains sont habités par des désirs ressentis plus ou moins fort. Parmi ces désirs, il y a celui de maîtriser, de dominer, de contrôler. Quand on est petit, on souhaite avoir le jouet le plus chouette de la garderie. À l'école, certains veulent être chefs de la bande d'amis ou de l'équipe de sport. C'est normal et ce désir de contrôler fait partie de

nous. Le problème arrive quand on n'arrive pas à contrôler nos désirs. Habituellement, notre éducation, les règles de la société et même les lois nous guident et font en sorte qu'on ne devient pas obsédé par ce désir. Tout découle donc de ce qu'on fait avec ces sentiments intenses, mais normaux.

CHACUN SA VISION!

Une autre chose propre à tous les êtres humains est qu'on ne se représente pas tous le monde de la même façon. Il y a des gens qui ont une représentation plus ouverte, qui inclut les autres et qui est plus souple et bienveillante. Alors que certaines personnes sont figées dans un monde plus rigide dans lequel il y a pour eux des méchants, des ennemis. Ils ont une vision du monde plus

fermée. On peut dire que certains ont une vision obsédante du monde, avec des idées fixes de jalousie ou de destruction par exemple.

UN COCKTAIL PAS TOUJOURS TRÈS BON!

Parfois, le mélange de tout cela donne des résultats plutôt explosifs! Si une personne est habitée par son désir de dominer et qu'elle a également des valeurs moins bienveillantes et une vision du monde obsédante ou très rigide, ça peut aboutir à ce que le fait de tuer pour arriver à ses fins ne soit pas un problème. Parfois même, s'ils n'arrivent pas à obtenir ce qu'ils convoitent, ils préféreront détruire cette chose, ou ce pays. C'est très rare qu'une personne en arrive là, mais ça explique, par exemple, pourquoi il y a des dictateurs ou des dirigeants violents.

C'est ce que l'on décide de faire avec nos désirs et nos émotions qui est important. Et pour s'aider à ne pas faire de mélange explosif, il est bon de s'appuyer sur des valeurs de paix et d'ouverture aux autres.



PHOTO AP, FELIPE DANA

Où les Ukrainiens peuvent-ils aller?

Il est clair que les Ukrainiens ne voulaient pas de cette guerre. Alors que les hommes de 18 à 60 ans sont obligés de s'enrôler dans l'armée pour combattre, les femmes, les enfants et les personnes âgées ne souhaitent qu'une seule chose : se protéger.

PARTIR...

Pour cela, une solution vers laquelle beaucoup se sont tournés à contrecœur est celle de fuir le pays. Ça prend beaucoup de courage pour faire quelque chose comme ça, car on laisse tout derrière soi et on n'a aucune idée de ce qui nous attend de l'autre côté de la frontière. Le pays qui a accueilli le plus de réfugiés ukrainiens est la Pologne (plus de 1 million), suivi de la Moldavie (235 000) et la Hongrie

(170 000). Le Québec a aussi annoncé qu'il n'y aurait aucune limite au nombre de réfugiés ukrainiens que la province serait prête à accueillir. Il est cependant plus compliqué pour les Ukrainiens de venir au Canada, car il leur faut prendre l'avion et cela coûte cher.

...OU RESTER?

Beaucoup de personnes souhaitent cependant rester en Ukraine pour tenir tête à la Russie. Des abris anti-bombes ont donc été aménagés un peu partout dans les villes bombardées pour pouvoir se protéger, notamment dans des gymnases d'écoles et dans des sous-sols. Les stations de métro, lorsqu'elles sont bien enfouies sous la terre, sont une bonne option.

COQUETTES CROQUETTES!



LES P'TITS CUISTOTS



SOPHIE GRENIER-HÉROUX
Collaboration spéciale

Récemment, j'ai invité une amie à souper pour son anniversaire. Quelques jours avant, je lui avais demandé par message texte ce qu'elle souhaitait manger. Elle m'a alors envoyé l'image d'une page de livre; une recette qui lui

faisait envie, mais qu'elle n'avait pas eu le temps d'essayer. Beau coup! J'ai donc mis plusieurs heures à faire les multiples étapes de la recette. Ça sentait bon, l'appétit augmentait et... on s'est délecté! Le lendemain cependant, j'entreprenais un test pour revoir la préparation afin de la rendre plus rapide d'exécution, sans couper dans les saveurs. Après deux tentatives, je crois avoir réussi. Ici, c'est déjà un classique! On adore ces croquettes que l'on sert avec des oignons marinés et du yogourt grec ou un pesto de fleur d'ail — on a sorti la dernière portion qu'on avait au congélateur et ça nous a fait dire que le printemps est mûr pour revenir faire son tour!
Bonne popotte cuistot!

Croquettes de couscous perlé

Donne 6 croquettes

INGRÉDIENTS

- 1 tasse + 2 c. à soupe de couscous perlé, cuit et refroidit
- Un peu plus d'une tasse d'eau
- Huile végétale
- 6 oignons verts
- 1 c. à soupe de graines de coriandre ou 2 c. à thé de coriandre moulue
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à thé de graines de cumin ou 1 c. thé de cumin moulu
- 2 œufs
- 1/3 tasse de farine
- 1 tasse de yogourt grec
- 2 tasses de cheddar fort, râpé
- 1/2 c. à thé de sel
- Poivre frais moulu, au goût

MÉTHODE

- 1 Pour la cuisson du couscous : porte l'eau à ébullition, puis verse le couscous. Baisse le feu et laisse mijoter pendant 5 à 10 minutes. Lorsque le couscous est bien gonflé et qu'il n'y a plus d'eau, verse-le dans un grand bol à mélanger et laisse tempérer quelques minutes. Si le couscous est cuit et qu'il reste un fond d'eau, verse les grains dans un tamis pour enlever le liquide.
- 2 Pendant que le couscous cuit, râpe le fromage et broie dans un mortier les graines de coriandre et de cumin.

- 3 Coupe les oignons verts en petits morceaux. Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, verse 2 c. à thé d'huile végétale et laisse détendre les oignons durant deux minutes. Ajoute les épices, mélange et laisse cuire encore deux minutes.

- 4 Verse les oignons dans le bol où tu as laissé reposer le couscous. Ajoute les œufs et mélange bien. Ajoute ensuite la farine, le yogourt et le fromage. Brasse entre chaque ajout.

- 5 Assaisonne avec le sel et le poivre.

- 6 Dans la poêle antiadhésive, verse 3 c. à soupe d'huile. Ouvre à feu à une température moyenne.

- 7 Pour les étapes suivantes, il vaut mieux être supervisé par un adulte! On ne rigole pas avec l'huile chaude! Dépose environ 1/3 de tasse de mélange de couscous dans la poêle et laisse bien dorer. Ça prend 3 à 5 minutes. Lorsque c'est bien croustillant, retourne la croquette pour dorer l'autre côté. Dépendamment de la grandeur de la poêle, tu peux faire deux ou trois croquettes à la fois.

- 8 Pendant que tu fais cuire les autres croquettes, garde celles qui sont cuites au four chaud à 170°F.

- 9 Tu peux servir les croquettes avec une salade verte, une salade de chou ou un légume vert comme du brocoli.



Le couscous perlé est aussi appelé couscous israélien ou couscous géant. Il est fait de billes rondes qui ressemblent à des pâtes. Cuit dans un bouillon de poulet avec un peu de parmesan, c'est un accompagnement rapide! Et c'est aussi une belle base pour faire des salade-repas.

PHOTOSLE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

plein air

Il était une fois Auberge et campagne

ISABELLE PION

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

Quand j'écoute Lisa Linton me raconter son parcours, j'ai l'impression qu'elle a eu plus d'une vie. Idem pour son conjoint, Patrice Drouin. Leurs chemins, entremêlés depuis plusieurs années, les ont menés vers deux havres de paix en plein cœur de Saint-Ferréol-les-Neiges : Cheval et campagne d'abord, et Auberge et campagne, la suite logique.

Sur la route qui me ramène de La Malbaie, Lisa m'appelle et me propose de passer à la ferme avant de poser mes pénates dans leur nouvelle enseigne.

Sur place, je découvre un vaste domaine offrant un coup d'œil sur les sommets environnants de Saint-Ferréol, le mont Ferréol et le mont Sainte-Anne. On s'y fait facilement des amis : Lisa et Patrice ont plusieurs chevaux et des chiens qui viennent me souhaiter la bienvenue. (Dont Zappa, sympathique labrador brun qui m'accompagne pour ma petite promenade et qui a un faible pour ma mitaine...)

En période estivale, Cheval et campagne suggère différents forfaits permettant entre autres de se familiariser avec les chevaux.

L'endroit laisse deviner toutes les heures de travail investies : là, la maison du couple; un petit chalet à louer à quelques pas; un peu plus loin, une vaste salle de réception où on célèbre des mariages. Le décor parfait pour se dire oui pour la vie.

Ces projets sont arrivés après un long passage dans l'événementiel. Lisa, Suédoise, a rencontré Patrice en Europe, lors d'un Championnat de vélo de montagne où Patrice était consultant. Son conjoint est le fondateur de Gestev et compte une feuille de route impressionnante, dont la fondation de l'Association québécoise de vélo de montagne.

Après avoir réalisé un stage au Québec, Lisa n'est plus jamais repartie.

Leurs passions mises bout à bout ont donné vie à Cheval et campagne.

« C'est drôle comment la vie est un cycle. Mes parents ont demeuré à Montréal quand j'avais deux ans. Mon père était capitaine (...) J'ai habité deux ou trois ans à Montréal au début de ma vie. Après on est retourné en Suède », dit celle qui a aussi habité en France.

La vie s'est chargée de la ramener ici, aux côtés de celui qui allait devenir le père de son fils.

Lisa Linton a toujours côtoyé les chevaux. Ses fidèles compagnons ont rapidement fait leur arrivée sur la terre une fois celle-ci ache-

« C'est drôle comment la vie est un cycle. Mes parents ont demeuré à Montréal quand j'avais deux ans. Mon père était capitaine (...) J'ai habité deux ou trois ans à Montréal au début de ma vie. Après on est retourné en Suède. »

— Lisa Linton

tée. « J'en ai acheté deux, puis après ça je suis allée m'acheter une paire de souliers et... je suis revenue avec un cheval. Après, on a pris des chevaux laissés à l'abandon. Chacun a son histoire. Je ne veux pas acheter un cheval parce qu'il est parfait pour moi... Le cheval arrivait chez nous parce qu'il a eu la chance d'une deuxième vie... »

Le couple dessine les contours de leur propriété de 39 acres, tranquillement.

Comme tant de gens, la vie professionnelle de Lisa a été



chamboulée par la pandémie. En événementiel, les agendas s'effaçaient à vitesse grand V. Pendant ce temps, la mère de famille a eu deux belles années à la ferme, raconte-t-elle.

Lorsque le couple a appris que l'ancienne école du village était à vendre, il n'a pas « réfléchi très longtemps », précise Lisa, et il a acquis le bâtiment construit en 1863, qui a également déjà abrité un magasin général. Les lieux, qui ont été « le cœur du village pendant des années », deviendraient une belle offre complémentaire à Cheval et campagne.

De là est née Auberge et campagne, un établissement comptant 10 chambres, dont un appartement et un petit bar.

Le couple a conservé le cachet et plusieurs traces d'histoire, en commençant par les photos d'époque qui agrémentent le corridor. Le matin, on y sert de copieux petits déjeuners, y compris les brioches suédoises de Lisa... et le miel de l'endroit.

Le salon, où trône un piano, et la salle à manger offrent une aire charmante pour l'après-ski... ou toutes les autres activités que l'on peut faire dans le secteur. Ici, les possibilités ne manquent pas : on est tout près des pistes de ski alpin et de ski de fond du Mont-Sainte-Anne, du réseau de fatbike... qu'on peut d'ailleurs rejoindre depuis l'auberge, qui fait la location de fatbike électriques. C'est sans compter les nombreux attraits sur la Côte-de-Beaupré, comme le cap Tourmente dont je vous parlais cet automne, et la proximité

de Charlevoix. Les possibilités de randonnée sont multiples.

Ici, l'amour des animaux se reflète même sur les murs, où les portraits des chevaux enjolivent les chambres... qui portent aussi leur nom. Les clients qui séjournent à l'auberge ont accès à la ferme. Un amour qui se traduit également par la place faite aux compagnons canins, qui peuvent être hébergés avec leurs maîtres dans l'une des chambres de l'établissement, située en retrait.

Bref, une belle enseigne où combiner plein air et campagne.

La chroniqueuse était l'invitée d'Auberge et campagne.

Suggestions, questions, commentaires? Écrivez-moi à isabelle.pion@latribune.qc.ca
Suivez-moi sur Instagram à [isabelle.pion](https://www.instagram.com/isabelle.pion)



1 Les chemins de Lisa Linton et Patrice Drouin les ont menés vers deux havres de paix en plein cœur de Saint-Ferréol-les-Neiges : Cheval et campagne d'abord, et Auberge et campagne, la suite logique. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

2 Suédoise, Lisa Linton s'est installée au Québec en 1999 et elle n'est plus jamais repartie. Elle ne parlait pas du tout le français lorsqu'elle s'est installée à Saint-Ferréol-les-Neiges, se souvient-elle. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

3 Il est possible de louer un petit chalet sur le site de Cheval et campagne. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

LE DÉBUT D'UN NOUVEAU CYCLE

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Après combien de temps cesse-t-on de célébrer des anniversaires? Après combien de temps devient-il farfelu de souligner un événement marquant? On compte les premiers mois de bébé pendant presque deux ans avant de marquer sa naissance une fois l'an. On fait presque pareil pour les mariages, du moins pour les échevelés comme moi, en passant des noces de paillettes aux noces de dentelles, avant de se rappeler une fois l'an qu'on s'est passé un peu d'or au doigt.

C'est peut-être la pandémie qui s'est accompagnée d'un grand brouillard. Peut-être juste la vie, aussi, qui s'embrouille en même temps que la mémoire, et qui se rend compte qu'on aura tôt fait d'avoir trop de choses à se rappeler. Voilà dix ans, maintenant, que le Bourlingueur est né. À ma grande surprise, c'est à peine si j'ai pris cinq minutes pour regarder combien de vécu peuvent contenir dix années si on entasse tout bien soigneusement. Dix ans, c'est peu et plutôt long en même temps. C'est beaucoup de changements, par-dessus tout, dans une industrie, le tourisme, qui s'était particulièrement démocratisée avant de se placer au neutre pour presque deux années complètes. C'est assez pour avoir fait un tour complet sur soi-même, pour avoir vécu le vertige de se lancer à l'aventure au tournant des années 2010, et retrouver la même faiblesse dans les genoux d'avoir perdu ses repères avant de plonger une nouvelle fois.

J'ai commencé à voyager il y a plus de dix ans. Mais c'est en 2012 que je suis parti longtemps, que j'ai commencé à raconter. Voyager, c'est comme apprendre une nouvelle langue : plus on pratique, plus on apprend de ses erreurs, plus on met de côté le sentiment de l'imposteur. Et quand on s'arrête

trop longtemps, on fait dix pas en arrière et on trébuche dans nos propres lacets avant même le premier pas.

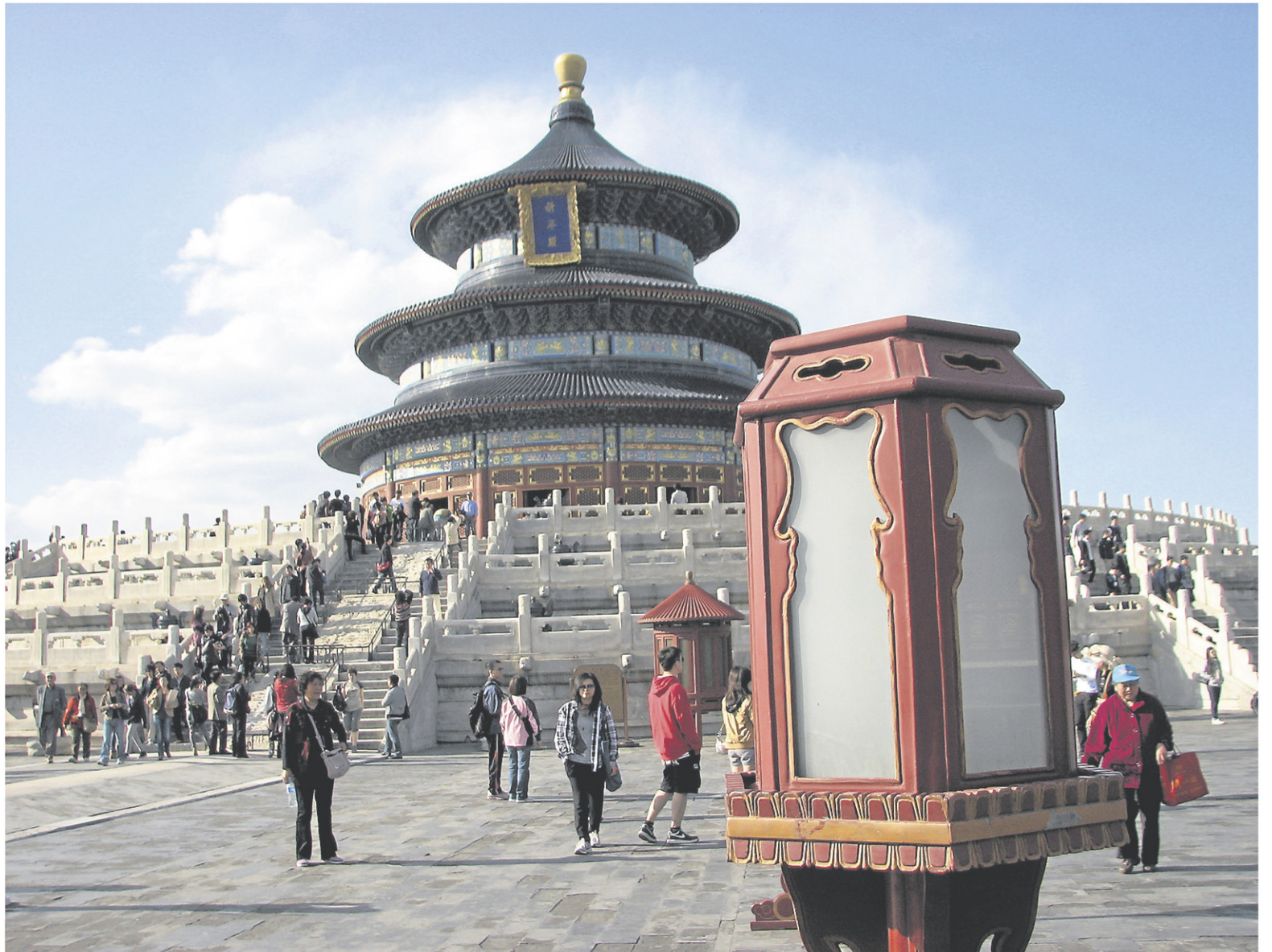
Avant, j'illustrais mon amour du voyage comme une envie de me mettre en danger. Aujourd'hui, avec le recul, cette expression ne colle plus. Le mot «danger» ne prend plus le même sens. On part pour relever un défi qu'on se lance à soi-même, peut-être, mais on devrait surtout chercher à s'ouvrir les esprits. À une époque où on confond dictature et encadrement pour le bien collectif, où on crie à l'aide quand se cogne le petit orteil alors que d'autres s'agenouillent devant des chars d'assaut pour sauver leur patrie, voyager devrait aussi servir à séduire.

S'il était encore un peu exceptionnel, en 2012, de partir faire le tour du monde, il est moins rare aujourd'hui de trouver des jeunes adultes aux passeports bien remplis. Tant mieux. C'est en constatant ma propre différence, dans une mer d'étrangers où personne n'avait la peau blanche, que j'ai complètement compris ce que ça signifie de ne voir nulle part quelqu'un qui nous ressemble complètement.

L'industrie, néanmoins, a changé. Elle renaîtra grandie, je le souhaite, des turbulences des années 20.

On a passé deux ans à se crier des noms. À se (faire) traiter de «moutons» en bêlant trop souvent pour rien. Ne devenons pas des moutons et cessons de n'aller que là où tout le monde est déjà allé. Donnons-nous le droit de voir Venise, Orlando, Paris ou Rome, mais aventurons-nous là où le touriste n'est pas l'unique ami qu'on puisse rencontrer. Cherchons des moyens d'investir vraiment dans les communautés qui nous accueillent et évitons de les démolir pour quelques mentions sur Tik Tok. D'ores et déjà, il est un public qui le réclame. Et c'est tant mieux.





L'industrie a changé parce que nous avons tous le monde entier au bout du doigt, sur un écran lumineux que je me refusais encore de trimballer dans mes bagages il y a dix ans. Ce formidable outil contribue à notre sécurité, nous permet de nous retrouver quand nous sommes perdus et de traduire le moindre mot qui nous paraît incompréhensible. Plus besoin d'apprendre tout le dictionnaire avant de partir, Siri nous soufflera le lexique qu'il nous

importe de connaître. Merveilleux. Les cartes des villes à consulter hors ligne, pour les dinosaures comme moi qui n'achètent pas de carte SIM à l'étranger et qui n'ont pas de forfait de données à tout casser, sont l'invention du siècle.

Mais je l'avoue, je m'emmerde un peu de dépendre de la batterie de mon téléphone, qui me lâche toujours de plus en plus vite. Je m'ennuie aussi des bons vieux guides qui me faisaient visiter un musée en groupe, sans que je sois forcé de

me coller un écouteur sur l'oreille et de me scotcher un écran dans le visage. Je m'ennuie un peu de la simplicité, du contact humain, de l'entraide qui ne venait pas d'une machine.

Ce qui a changé, aussi, c'est la sécurité toujours plus contraignante dans les aéroports et le réflexe à ne plus négliger de contre-vérifier les exigences avant de prendre le large : vaccins, visa, tests PCR, pas de cailloux dans les souliers, pas de liquides dans les poches, pas de tampon israélien dans le passeport. Contraignante, la sécurité l'est plus aussi avec les risques accrus d'attaques terroristes. On nous recommande souvent d'éviter les attroupements, on a fait des grandes villes des cibles où il arrive qu'on se montre soudainement méfiant.

En dix ans, il est devenu moins aisé de visiter la Chine, l'Ukraine, la Russie, le Mali. En contrepartie, les Émirats et l'Ouzbékistan exigeaient des visas pour les Canadiens, en 2012. Ce n'est plus le cas. L'anglais s'est propagé aussi, rendant les communications plus fluides pour tous ceux qui baragouinent la langue de Shakespeare.

Dans quantité de domaines, les transports, l'urbanisme, on suggère que la relance post-COVID pourrait être verte. Que l'occasion

est toute désignée pour combattre les changements climatiques en même temps qu'on redéfinit des industries. Je suis impatient de voir comment le tourisme se saisira de ce grand défi. Impatient, aussi, de lancer un nouveau cycle de dix ans qui n'aura de toute évidence plus rien à voir avec mon parcours des années 2010.

1 Donnons-nous le droit de voir Venise, Orlando, Paris ou Rome, mais aventurons-nous là où le touriste n'est pas l'unique ami qu'on puisse rencontrer. — PHOTOS ARCHIVES LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

2 En dix ans, il est devenu moins aisé de visiter certains pays, comme la Chine. — PHOTOS ARCHIVES LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

3 L'industrie du tourisme a bien changé au cours des dix dernières années. Alors que les voyageurs reprennent la route, le temps est venu pour un nouveau cycle. — PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, PHILIPPE BOIVIN

AS-TUVUÇA



PHOTOS FRANÇOIS PRÉVOST

LE PONT FANTÔME



Pour le photographe et vidéographe François Prévost («né et élevé dans le Vieux-Québec»), la beauté, l'histoire et une structure complexe font du pont de Québec une source d'inspiration inépuisable. «Chaque recoin, chaque assemblage, soit-il si petit ou si grand, est propice à une œuvre photographique. Ces possibilités sont multipliées par le passage des saisons et les différentes lumières qui déclinent le pont en plusieurs aspects», affirme celui qui a croqué les images ci-contre entre l'automne 2020 et l'hiver 2021, lors de moments de brouillard intense. «J'aime bien m'approprier le pont et le connaître un peu plus à l'aide de la photo. Si mon travail pouvait éventuellement sensibiliser d'autres que moi à sa beauté et à son importance, je n'en serais que plus heureux!» Info : @francois_pre sur Instagram **FRANCIS HIGGINS**

