



ANAÏS BARBEAU-LAVALETTE

ÉCRIRE LE DÉSIR

PHOTO LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

ARTS

CINÉMA

BIÈRES

VINS

EN CUISINE

VOYAGES

PLEIN AIR

LIVRES

**44^e Salon
du livre
de l'Estrie**

BLOCAGES,
MODE
D'EMPLOI

+

VOYAGES

Bourlingueur

CAP SUR
LONDRES

+

VINS

Planète vins

IDÉES POUR
L'ACTION
DE GRÂCE

+

EN CUISINE

Long week-end

SAVEURS
DE SAISON

PlacART



Guylaine Tanguay — PHOTO SIMON RANCOURT

Palmarès des ventes

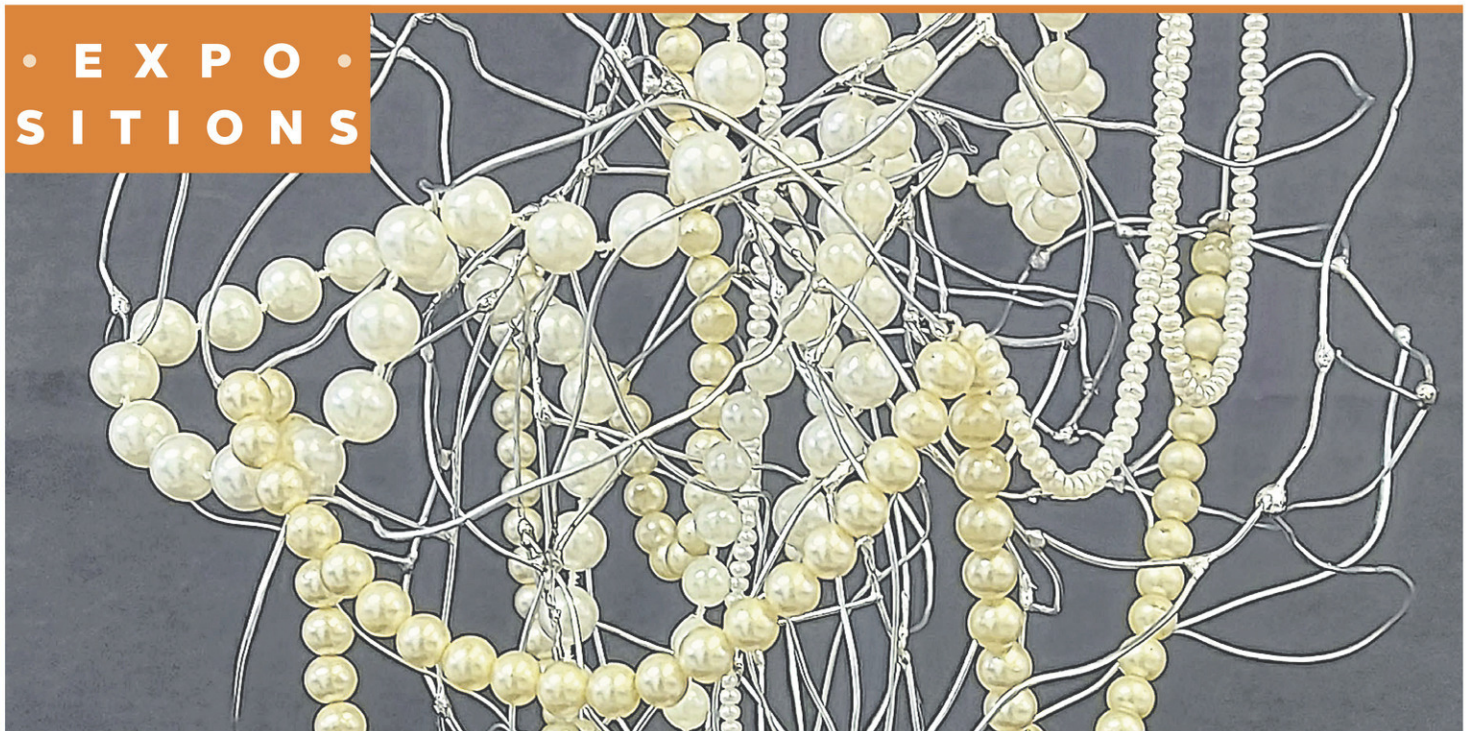
> FRANCOPHONE

- 1 **Vos coups de cœur à ma façon,** Guylaine Tanguay
- 2 *Les liens, les lieux*, Richard Séguin
- 3 *Aubades*, Jean-Michel Blais
- 4 *Gin à l'eau salée*, Salebarbes
- 5 *Car le temps est venu*, Bruno Pelletier
- 6 *Live au Pas Perdu*, Salebarbes
- 7 **Ginette à ma façon,** Guylaine Tanguay
- 8 **Céline à ma façon,** Guylaine Tanguay
- 9 *Daniel Lavoie chante Rimbaud*, Daniel Lavoie et Laurent Guardo
- 10 *Sous le même toit*, 2Frères

> NON FRANCOPHONE

- 1 *Jolene and the Gambler*, Maxime Landry et Annie Blanchard
- 2 *5sos5*, 5 Seconds of Summer
- 3 *Animals*, Pink Floyd
- 4 *2 Baddies*, NCT 127
- 5 *The Sick, the Dying... and the Dead!*, Megadeth
- 6 *Survive*, Stratovarius
- 7 *Patient Number 9*, Ozzy Osbourne
- 8 *Electra Heart*, Marina & The Diamonds
- 9 *Will of the People*, Muse
- 10 *Ali*, Vieux Farka Touré et Khruangbin

EXPOSITIONS



— PHOTO MUSÉE BEAULNE

VOUS VOULEZ VOIR?

EXPO

Archéologie du sensible

Les mémoires familiales et les souvenirs d'enfance sont le point d'ancrage du travail d'Isabelle Anguita. Née en Océanie et élevée en France de parents espagnols et français, eux-mêmes émigrés du Maroc, elle se sert de la fascination nostalgique

qu'exercent sur elle des objets d'un quotidien désuet pour créer un nouveau récit intime. La présente exposition s'articule autour des thèmes de l'identité, des deuils, des traces et de la résilience, par l'entremise d'une quinzaine de sculptures et d'installations réalisées à la suite d'une résidence de création à Coaticook. Pendant son séjour, Isabelle Anguita a mené des entrevues avec

des gens du coin afin qu'ils lui racontent l'histoire d'un objet-souvenir personnel. Elle a ensuite mis en relief des significations et motifs récurrents ayant une résonance particulière avec sa démarche. Les objets-mémoires deviennent ainsi œuvres-miroirs.

Au Musée Beaulne de Coaticook, jusqu'au 13 novembre 2022. **STEVE BERGERON**

LE DISQUE DE LA SEMAINE



8/10

FOLK ORCHESTRAL FRANCO

La maison orpheline
CATHERINE DURAND

comme pour la chanson-titre et *Sommeil pesant*, qui racontent l'absence et la solitude en nous berçant presque. Ajoutez un peu d'électro et le reconnaissable doigté de guitare de l'artiste, jamais loin dessous, et vous obtenez une grande paix malgré tout. Si les tempos alanguis frôlent l'oppression vers la fin (*Dans ma paume*, *Sous les corbeaux*), les motifs mélodiques et les progressions harmoniques, même là, finissent par se révéler originaux et accrocheurs. Le rythme de *Lumières* et le bruit des oiseaux en prolongation d'*Ici, la nuit* permettent de terminer l'aventure sur un rayon de soleil.

STEVE BERGERON

Avec son septième opus de chansons originales, Catherine Durand remonte vers la lumière. Sur *La pluie entre nous* (2016), elle baignait dans des paysages plus gris qu'avant. Cette fois, portée par les cordes et vents de l'Ensemble Cassiopée et les superbes arrangements de Vincent Legault, elle chante les déchirements et égarements amoureux avec une lenteur certes persistante, mais un peu plus souvent en mode majeur,



CHANSON DE CIRCONSTANCE

STAR OF THE COUNTY DOWN

Loreena McKennitt

The Wind That Shakes the Barley (2010)

Comme quelques-uns de ses homologues européens, le compositeur britannique Ralph Vaughan Williams, né le 12 octobre 1872 (il y a donc 150 ans), a tenté de créer une musique nationale en s'inspirant de chansons folkloriques. Une de ses œuvres les plus célèbres est d'ailleurs *English Folk Songs Suite*. On reconnaît notamment, dans la marche d'ouverture, les cuivres jouant *Dives and Lazarus*, un des airs traditionnels les plus connus non seulement d'Angleterre, mais également d'Écosse et d'Irlande. En fait, le phénomène est typique, y compris dans le folklore québécois : des textes complètement différents se chantent sur la même musique. Loreena McKennitt y a aussi mis son grain de sel, en collant sur la mélodie les paroles d'une chanson de Noël, *The Seven Rejoices of Mary*, en plus d'enregistrer une autre version, le classique irlandais *Star of the County Down*.

STEVE BERGERON



DANIEL CÔTÉ

Le Quotidien

SAGUENAY — Après Ginette Reno et Céline Dion, voici les classiques de la chanson française revisités par Guylaine Tanguay. Troisième album de reprises lancé dans les derniers mois, *Vos coups de cœur à ma façon* amène l'artiste à mettre ses pas dans ceux de Charles Aznavour, Gilbert Bécaud, Johnny Hallyday, Zaz, Édith Piaf, Francis Cabrel, Joe Dassin et Serge Lama, pour ne mentionner que les plus connus du lot.

Cet enregistrement a été créé par la même équipe et avec la même approche, soit celle de se coller aux versions originales tout en ajoutant une touche de country. Parfois, il s'agit d'une trace à peine audible, comme dans *La bohème* et *Les portes du pénitencier*, mais la plupart du temps, la couleur country est étroitement maillée aux arrangements.

« C'était essentiel, cette touche, et dès le début du projet, on a vu que ça pouvait se passer. On l'a amenée de façon discrète, on l'a choisie, parfois avec des accents folk. On n'avait pas besoin de mettre du violon partout », résume l'artiste originaire du Lac-Saint-Jean, au cours d'une entrevue téléphonique.

Il y a des moments où le mariage est si judicieux qu'on se demande pourquoi les interprètes originaux n'ont pas emprunté cette voie. Ainsi, *La ballade des gens heureux* possède des couleurs plus riches que sur le 45 tours de Gérard Lenorman, alors que les guitares posées sur *Salut les amoureux* auraient sûrement plu à Dassin, très proche de la culture nord-américaine.

« Même sur sa version, je trouvais qu'elle sonnait country », fait d'ailleurs observer Guylaine Tanguay.

« UN GROS KARAOKÉ »

Si le passé récent est garant de l'avenir, *Vos coups de cœur à ma façon* devrait connaître un vif succès, comme ce fut le cas pour les hommages à Ginette Reno et Céline Dion.

« Ils ont été numéro un pendant plusieurs semaines. C'était comme une lutte entre les deux », note la chanteuse, d'un ton amusé.

Cette popularité se transpose maintenant sur scène, comme l'illustre l'ampleur des foules, de même que leur enthousiasme, depuis que la tournée *À ma façon* sillonne les routes du Québec. Les trois disques forment l'essentiel du programme, avec un enrobage musical comprenant des instruments tels le dobro, le banjo et la mandoline.

« Ce sont vraiment des coups de cœur du public, ceux qu'il avait



GUYLAINE TANGUAY

JAMAIS DEUX SANS TROIS



Du 26 au 31 décembre prochain, Guylaine Tanguay participera à *Parapapam*, un concert de Noël présenté à la Maison symphonique de Montréal, en compagnie de Roch Voisine, du violoniste Alexandre Da Costa, de la soprano Giorgia Fumanti et de l'Orchestre symphonique de Longueuil. Les répétitions ont d'ailleurs déjà commencé. — PHOTO LA PRESSE, PATRICK SANFAÇON

Guylaine Tanguay vient de compléter le cycle *À ma façon* avec un troisième disque consacré aux coups de cœur de son public. — PHOTO MUSICOR

une tournée fixe. C'est libérateur », décrit la chanteuse, qui peut enfin reprendre les séances de signatures à la fin de ses spectacles. Ayant trois nouveaux albums à son actif, elles sont plus justifiées que jamais.

FIN DE TOUT SIMPLEMENT COUNTRY

La tournée *À ma façon*, qui devrait occuper Guylaine Tanguay pendant 18 mois, coïncide avec la fin de l'émission *Tout simplement country*, qu'elle animait depuis trois saisons sur ArTV. Les premières années avaient été compliquées par la crise sanitaire, notamment parce que les artistes québécois ne pouvaient pas toujours se rendre dans les Maritimes en raison des restrictions imposées là-bas. La dernière, cependant, fut un charme.

« J'appelle ça notre année de chance, parce que nous avons eu tellement de plaisir en recevant des personnes connues et d'autres associées à la relève. J'ai aussi apprécié le format structuré, organisé, propre aux émissions télévisées. Il n'y a pas beaucoup de place pour le hasard et, moi-même, je suis comme ça », confie la chanteuse.

C'est l'une des raisons qui l'inciteraient à revenir au petit écran si on lui faisait signe. « Du moment qu'on me présente un projet qui me plaît, ça pourrait me tenter de le faire. Et je me sentirais aussi bien si je devais jaser de plein de choses, pas juste de musique », laisse entrevoir Guylaine Tanguay.

Vous voulez y aller?

À ma façon

Guylaine Tanguay

Jeudi 17 novembre, 20 h

Salle Maurice-O'Bready

Entrée : 54 \$

GUYLAINE TANGUAY Vos coups de cœur à ma façon

COUNTRY FRANCO
Musicor



souhaité que j'interprète sur la plateforme *Livedanstonson*, où j'ai été active pendant la pandémie. Ça donne beaucoup de matériel et les gens chantent du début à la fin du spectacle. On dirait un gros karaoké », s'émerveille Guylaine Tanguay, qui se produira notamment à la salle Maurice-O'Bready de Sherbrooke le 17 novembre.

Ce qui lui fait tout aussi plaisir, c'est que cette tournée est la première qui se déploie toute seule, sans que d'autres séries de spectacles accaparent son attention, comme c'est arrivé dans la foulée de la pandémie. Le jeu des reports avait en effet bousculé son agenda, comme celui de la plupart de ses collègues. Une période qui semble enfin résolue.

« Le public aussi avait été *bar-dassé*, genre "on arrête, on recommence, on arrête". Là, on sent tellement que ça fait du bien aux gens de retourner dans les salles, de repartir à neuf comme nous, avec

ARTS.

ANAÏS BARBEAU-LAVALLETTE

FEMME FLEUVE : À L'ENCRE DE L'EAU



KARINE TREMBLAY
karine.tremblay@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — Il peint l'eau dansante depuis le bord des rives. Elle vient se nourrir du souffle du fleuve pour écrire. Leurs regards se croisent aux abords des flots. Et c'est la naissance d'une déferlante entre elle et lui. Leurs courants s'amalgament, tous deux se laissent emporter par la vague amoureuse qui n'était pas prévue ni attendue. C'est là l'ondoyant noyau de *Femme fleuve*, nouveau roman d'Anaïs Barbeau-Lavalette.

L'écrivaine s'intéresse, dans celui-ci, à ce que bouleverse le désir, aux remous intérieurs que peut provoquer une rencontre.

Les échos du récit, raconté à travers le prisme d'une voix féminine forte, trouvent une résonance dans les deux précédents romans qu'elle a signés.

« *Femme fleuve* s'inscrit dans une suite, en continuité avec *La femme qui fuit* et *Femme forêt*. Avec un peu de recul, je réalise que j'ai fait un triptyque et que ce livre-ci en est le point final, même si ce n'était pas pensé comme ça à la base. »

À la clé, il y a une réflexion qui se poursuit, des idées qui habitent l'imaginaire de l'auteure et cinéaste et qui refont surface d'un écrit à un autre.

« Ce qui nous lie, ce qui nous tient enracinés, c'est toujours présent en moi, tout comme l'est ce questionnement sur l'ailleurs, sur le désir de fuite. »

Ce désir-là appartient à tout le monde, précise la romancière, mais elle s'y intéresse avec une perspective féminine, en portant son regard sur la vie, la voix des femmes.

« On a souvent parlé du désir des hommes à l'endroit des femmes. À peu près tous les livres étudiés dans les écoles, ce sont des auteurs masculins qui les ont écrits. Shakespeare, Kundera, Stendhal : ils ont tous publié des épopées dans lesquelles la femme est toujours en attente de l'homme conquérant, de l'homme sauveur. »

L'idée d'inverser la vision était séduisante. Et nécessaire pour bousculer la perspective.

« Parce qu'on peut le vivre, oui, mais on l'a peu écrit encore, cet élan de la femme désirante. J'avais donc vraiment envie de raconter le désir au féminin, de m'attarder sur ce qu'il peut faire dans une vie, comment il déséquilibre. Je voulais le faire avec une posture qui ne serait pas décadente, mais plutôt fière et enracinée, aussi belle et aussi puissante que d'autres qualités

féminines dont on peut plus facilement parler. »

Pour aller là, il fallait pousser une porte. Oser.

« Je suis consciente que c'est un risque. Je l'assume, c'est ce qui m'appelait dans ce livre. Je le dis dans les premières pages : j'ai appris à être désirée très tôt, très jeune. Mais j'ai appris à devenir désirante tard dans ma vie. Et je me demande comment ça se fait. Ça me fait du bien de me le nommer à moi-même. Tant mieux si ça peut, d'une certaine façon, forger de nouveaux sédiments dans la pensée de jeunes lectrices. »

PARCELLES DE SOI

L'idée de faire éclater les moules qui limitent le féminin est un moteur pour l'autrice. Peut-être aussi un besoin.

« J'ai l'impression qu'on doit continuer de raconter tous nos espaces et c'est une mise en danger, parce que ça veut dire aussi nos espaces les plus intimes. Mais j'ai le sentiment que c'est ainsi qu'on va réussir à élargir notre horizon dans l'imaginaire collectif. L'idée, ce n'est pas tellement d'offrir des modèles féminins, mais plutôt de présenter des portraits complets, imparfaits, rebelles, fragiles, beaux et forts en même temps », note l'écrivaine, qui s'est nourrie de ses racines pour développer sa trame.



« C'est une fiction, mais comme dans n'importe quel roman, il y a des résonances. L'image qui me vient, c'est celle des labyrinthes de miroirs. Tu rentres dedans et certains vont t'agrandir, d'autres vont montrer un seul morceau de toi, d'autres pans de toi vont disparaître. Il y a quelque chose qui ressemble à ça dans la fiction. Certains bouts de moi sont magnifiés par l'écriture, d'autres sont mis en dormance, certains sont inventés. Mais c'est sûr que je m'abreuve à mon histoire, à la façon dont j'ai été construite, à ce par-dessus quoi j'ai poussé, aussi, c'est-à-dire par-dessus une femme qui est partie, une grand-mère qui a laissé ses petits. Ma réflexion par rapport aux liens, la famille, le désir, l'amour, c'est toujours teinté de ça, cette fine ligne de funambule entre le désir de liberté et celui de prendre soin de ce que j'ai semé. Alimentée par

mes racines, je réfléchis du cœur et de la tête d'une façon très précise. C'est normal : tous, on est la suite de notre histoire. »

HORS DES CARCANS

La femme du récit qu'elle a imaginé est une mère dont la fille et le conjoint sont restés de l'autre côté de l'île où elle s'est posée. La camper ainsi, dans une marée qui l'emporte vers d'autres bras que ceux de son amoureux, c'était une façon de souffler plus fort sur les carcans, pesants.

« Ce qui est tabou pour une femme l'est encore davantage pour une mère. On a un drôle de rapport social avec la sphère maternelle. C'est comme si l'imaginaire collectif voulait que, à partir du moment où tu es le soleil du nid familial et que tu t'assures du bonheur des autres, tout le reste de tes aspirations doive

LA FLAMME DU FLEUVE

La présence de l'eau est partout dans les chapitres de *Femme fleuve*. Parce que l'histoire d'amour que raconte Anaïs Barbeau-Lavalette se déroule près du Saint-Laurent. Et parce que l'écrivaine avait envie de prêter voix à « ceux qui habitent avec le fleuve ».

Elle a fouillé l'histoire de la couleur bleue, s'est intéressée aux espèces qui nagent sous la surface de la grande nappe, a rencontré des scientifiques, des plongeurs, des peintres.

« J'ai été en proche discussion avec des chercheurs de

l'UQAR qui étudient le fleuve depuis longtemps. Sans être alarmiste, j'avais envie de parler d'une façon très connectée de ce qui se passe avec notre fleuve. Parce qu'il est en train de mourir, en fait. Je le fais d'une façon très affective parce que j'ai l'impression que les cris d'alarme ne fonctionnent plus. On a développé une espèce de carapace, on n'est plus capable de se faire égratigner. C'est donc plus une déclaration d'amour à cette eau-là que j'avais envie de faire, une déclaration qui n'est pas

juste poétique, mais qui est aussi renseignée. Pour être le relais de ceux qui côtoient et connaissent le fleuve. »

Elle-même y a ses ancrages, des ports d'attache à travers le Québec où elle va se poser pour créer.

« J'écris mieux avec le fleuve, il a un grand pouvoir sur moi. Ça a l'air d'un lieu commun, mais je trouve que le fleuve répare en même temps qu'il ensauvage. Il a quelque chose de sage et de rebelle à la fois qui me correspond et me parle fort. »

KARINE TREMBLAY



CHIEN BLANC BIENTÔT SUR GRAND ÉCRAN

L'automne est chargé de lancements pour Anaïs Barbeau-Lavalette. Son nouveau long métrage, *Chien blanc* (adapté du roman du même nom signé Romain Gary), ouvrira Cinéma 1 le 2 novembre et prendra l'affiche la semaine suivante.

L'enjeu central du film est on ne peut plus actuel, même si l'histoire vraie qui l'a inspiré a plus de 50 ans.

« À quel point une lutte qui ne nous appartient pas peut devenir la nôtre? C'est ce que se demandent Jean Seberg et Romain Gary, deux personnes blanches privilégiées qui vivent au cœur des États-Unis enflammés pendant la montée des mouvements antiségrégationnistes. Ils trouvent un chien dressé pour tuer des personnes noires et ils se disent, du haut de leur humanisme et de leur idéalisme : on va le soigner. »

S'attaquer à pareil sujet demandait autant de sensibilité que d'ouverture.

« La façon dont on a fabriqué le film, c'est un peu inédit. Maryse Legagneur et Will Prosper, qui sont deux personnes afrodescendantes, ont été présents à toutes les étapes, de la scénarisation jusqu'au montage final. Ils ont pu faire résonner leur sensibilité sur la mienne. C'était très confrontant par moments, très riche par d'autres. On a aussi inclus des stagiaires afrodescendants dans tous les départements du film. Ça a permis de créer une expérience de tournage vraiment profonde. »

KARINE TREMBLAY

— PHOTO LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

être mis sur pause, être enterré. Je pense, moi, qu'on est une meilleure mère si on reste pleinement une femme, si on ne perd pas de vue ce qui nous fabrique comme vivante.»

Le désir en fait partie. Au sens large, englobant.

« Ce n'est pas seulement physique ou charnel, le désir. Ce n'est pas que faire l'amour, c'est aussi la soif de rencontres, de voyages humains, la possibilité de se projeter dans d'autres esprits. C'est vaste, et ça ramène la question de ce qui nous lie à l'autre. »

Des rencontres qui sont profondément marquantes et qui laissent une empreinte, il n'y en a pas beaucoup dans une vie, insiste Anaïs.

« Ce n'est pas quelque chose qui se calcule ou se raisonne, mais c'est très émouvant lorsque ça survient. Il y a une part de mystère là-dedans, du magnifique dans le

mouvement de nos courants souterrains lorsqu'ils deviennent soudain des geysers. »

Ou lorsqu'ils deviennent des vagues de fond qui soulèvent l'imaginaire. Et d'où émergent des romans.

ANAÏS BARBEAU-LAVALLETTE *Femme fleuve*

ROMAN
Marchand
de feuilles
256 pages



Anaïs Barbeau-Lavalette sur le plateau du film *Chien blanc* (sortie le 8 novembre), en compagnie de l'acteur Denis Ménochet et de la productrice Nicole Robert. — PHOTO SPHERE FILMS

BLOCAGES D'ÉCRITURE,

Grand succès de la saison culturelle 2021-2022, la plus récente création théâtrale de Michel Tremblay, *Cher Tchekhov*, s'inspirait d'un blocage vécu pendant l'écriture d'un de ses romans. Un tarissement d'inspiration qui a duré plusieurs années. Jusqu'à ce que l'auteur reprenne les pages déjà noircies et décide de faire de cette impasse le cœur de l'histoire. À l'approche du 44^e Salon du livre de l'Estrée, *La Tribune* vous convie donc à une petite conversation avec quatre auteurs et autrices participant à la programmation, qui nous racontent comment ils vivent ces moments où la prochaine phrase leur pose un lapin.

STEVE BERGERON

➤ PATRICK NICOL

« Quand j'écris, c'est rarement avec une échéance qui m'oblige à être productif. Lorsque ça n'avance plus, je peux donc me permettre de me lever et d'aller prendre l'air. Bref, je ne vis pas ça comme du stress », résume Patrick Nicol, qui a déjà suffisamment de romans dans sa bibliographie pour savoir qu'il ne lui sert à rien de se démener.

« Je sais d'expérience que le temps va m'arranger ça. Dans mon cas, ça n'a jamais pris plus qu'une ou deux journées. Même que, si je prends une pause, souvent, je retourne écrire deux ou trois heures plus tard, parce que l'idée de la suite m'est venue. »

« Comme je travaille sans plan, je suis obligé de suivre les choses dans l'ordre où je les écris. »

Ce sont souvent les journées où il n'écrit pas que les portes de sortie se pointent dans son esprit.

Avec l'expérience, Patrick Nicol a pu vérifier l'efficacité de certains trucs qui fonctionnent bien contre les blocages et qu'il conseille parfois.

« Ça peut être aussi simple que de changer le sujet de ta phrase, la mettre au passif, faire sonner le téléphone dans l'histoire. Tu te demandes ce que devrait faire ton personnage, alors que tu devrais plutôt faire intervenir un élément extérieur, par exemple (dans le cas d'un microblocage) écrire "il fait trop chaud" plutôt que "Pierre se lève". C'est un peu technique, mais ça m'aide beaucoup. »

« Sinon, la solution au problème se trouve souvent dans les pages déjà écrites. Je relis beaucoup mes débuts de roman, car en général, j'y ai programmé la fin et j'y retrouve souvent où je m'en vais. »

➤ Président d'honneur de l'événement, **Patrick Nicol** sera notamment à la soirée de lancement le 13 octobre à 16 h, en entrevue devant public le 14 octobre à 16 h 30, à la table ronde *Personnages tombeaux* le 15 octobre à 14 h 15 et au spectacle *Pour en finir avec les Suspects de service* le même jour à 20 h à la Petite Boîte noire.

➤ LOUISE PORTAL

« Je n'emploierais pas le mot *blocage*. Je préfère parler de doutes, de questionnements ou de pauses », résume Louise Portal, qui ne s'en



fait pas trop lorsque l'encrier se révèle soudainement vide.

« Je crois que ça vient de ma façon d'envisager l'écriture, poursuit-elle. J'admire d'ailleurs beaucoup les auteurs de suspenses policiers, qui doivent souvent suivre un plan et se retrouvent parfois devant une intrigue qui ne fonctionne pas. Alors que moi, je laisse monter ce qui vient et je me nourris de tout ce qui se passe autour de moi. C'est la vie qui me fait signe et qui me donne des élans, même pour les ouvrages de fiction comme ma trilogie gaspésienne... J'ignorais d'ailleurs que ce serait une trilogie lorsque je l'ai commencée. Et quand il s'agit d'une œuvre autobiographique, c'est une simple question d'instinct. »

« Quand j'écrivais *Pauline et moi* [sur sa défunte jumelle Pauline Lapointe], je me suis interrogée plusieurs fois sur la pertinence de

continuer. Je m'arrêtais quelques jours. Puis un événement survenait : une rencontre, une personne qui avait retrouvé un vieux journal intime de ma sœur. Cette synchronicité me faisait reprendre. »

Ce qui protège aussi Louise Portal d'un cul-de-sac littéraire, c'est d'être habitée par ses romans en cours d'écriture autant qu'un premier rôle au cinéma. « Je le vis de la même façon : je ne peux pas arriver sur le plateau de cinéma et dire que je ne peux pas jouer telle scène parce que je suis bloquée. Il faut s'abandonner, et c'est la même chose quand j'écris. Je tasse tout le reste pour que les personnages puissent continuer d'avancer. »

➤ **Louise Portal** participera à une table ronde sur la lecture et l'écriture chez les aînés le 14 octobre à 15 h 15, à la table ronde *Du cinéma à la télé en passant par l'écriture* le 15 octobre

à 15 h 30 et à la conférence *L'héritage des mots* le 16 octobre à 13 h 45.

➤ TRISTAN MALAVOY

Étant donné ses multiples autres activités professionnelles et artistiques (auteur-compositeur-interprète, directeur littéraire, chargé de cours, etc.), Tristan Malavoy peut parfois écrire très peu pendant plusieurs mois. La plupart de ses livres sont donc nés lors d'élans qu'il a appris à reconnaître et à écouter.

« Je sais que je ne dois pas les forcer, sinon ça donne un peu n'importe quoi. Mais j'ai des jaillissements où j'ai des choses à dire, où les phrases s'emboîtent toutes seules. J'ai donc appris à respecter ce rythme interne et à faire de la place dans ma vie quand un tel

MODE D'EMPLOI



2



4

élan se produit. Je ne m'inquiète plus quand la source d'écriture semble tarie, parce que, jusqu'à maintenant (je touche du bois), c'est toujours revenu. Mais il y a eu des moments où j'ai craint que ça m'abandonne pour de bon », confie-t-il.

Il peut aussi y avoir, reconnaît-il, des « tentations d'évitement », lorsque le flot des mots l'amène à se dévoiler davantage. « La pudeur n'est jamais bien loin chez moi, même si je sais très bien qu'un écrivain devient pertinent lorsqu'il ouvre les portes de ce qu'il est. »

Il ajoute toutefois avoir réécrit entièrement le dernier tiers de *L'œil de Jupiter*, le roman qui lui a valu le prix France-Québec l'an dernier. Sans être véritablement un blocage, cette opération lui a permis, après une période de mijotage, de mieux emboîter les éléments de son récit.

« C'est parfois très difficile de

réaliser en cours de route qu'on est sur une fausse piste. »

► **Tristan Malavoy** sera en entrevue devant public le samedi 15 octobre à 12 h 30 et à la table ronde *De l'édition à l'écriture* le même jour à 17 h 30.

► ANDRÉE A. MICHAUD

On pourrait croire que c'est le manque d'idées qui peut provoquer un blocage. Mais dans le cas d'Andrée A. Michaud, c'est parfois d'en avoir trop!

« Je ne connais pas du tout le syndrome de la page blanche, mais je connais très bien celui de la page noire! Quand j'ai trop de choses à dire, les idées s'entremêlent, se superposent... »

À preuve, le roman sur lequel

elle travaille en ce moment est l'heureux élu de quatre livres qu'elle avait entamés de front. « C'était évidemment intenable! » Mais la voie à suivre s'est finalement dégagée. « Un des livres se rapprochait trop de *Bondrée* et de *Proie*, et, comme plusieurs écrivains, je souhaite sortir de ma zone de confort. Pour un autre, j'ai simplement pris conscience que je n'étais pas prête à aborder le sujet, qui m'était totalement étranger. »

Andrée A. Michaud attribue cette sorte de « blocage inversé » à plusieurs facteurs : son imagination débordante, le succès et la pression de toujours faire mieux que le livre précédent, peut-être aussi son âge, qui la place en situation d'urgence — « je n'ai plus toute la vie devant moi pour écrire ce que j'ai envie d'écrire! »

Bref, de multiples ingrédients à l'anxiété. « Ça peut vous pousser

à un questionnement qui s'échelonne sur des semaines, voire des mois », dit l'écrivaine, qui n'est pas du genre à s'éloigner de son manuscrit pendant un jour ou deux afin d'y voir plus clair. Au contraire, elle a plutôt tendance à se questionner jusqu'à ce que les dilemmes soient résolus.

« Ça fait partie du métier de s'arracher les cheveux, mais c'est un processus de réflexion qui peut s'avérer très positif. Mais il faut également accepter ses limites et ses capacités. »

► **Andrée A. Michaud** sera à la table ronde *Le noir dans toutes*

ses nuances le samedi 15 octobre à 14 h et en entrevue devant public le même jour à 16 h 30.

Pour connaître l'horaire de dédicaces de nos quatre auteurs et des autres présents au salon, rendez-vous au slestrie.com/horaire-de-dedicaces.

- 1 **Patrick Nicol** — PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT
- 2 **Louise Portal** — PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND
- 3 **Tristan Malavoy** — PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, FRANÇOIS ROY
- 4 **Andrée A. Michaud** — PHOTO ARCHIVES LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ



LE VIEUX CLOCHER
Magog

64, rue Merry Nord, Magog / 819 847-0470
vieuxclocher.com

 UNDERCOVER legends of rock VEN. 14 octobre	 Vincent VALLIÈRES SAM. 15 octobre
 Philippe LAPRISE VEN. 21 octobre	 Simon DELISLE SAM. 22 octobre
 Alexandre BARRETTE VEN. 28 octobre	 Cathy GAUTHIER SAM. 29 octobre
 Jean-Sébastien GIRARD VEN. 4 novembre	 Les années CAT STEVENS VEN. 11 novembre
 Mariana MAZZA VEN. 18 novembre	 Pierre-Luc POMERLEAU SAM. 19 novembre
 Dominic et Martin VEN. 25 novembre	 Michel BARRETTE SAM. 26 novembre



HEATHER O'NEILL

Révolutions d'hier et d'aujourd'hui

LÉA HARVEY

Le Soleil

QUÉBEC — Le tout dernier ouvrage de Heather O'Neill, qui nous parvient ces jours-ci en français, porte bien son titre : ses personnages ont effectivement de quoi « perdre la tête » sous le joug de l'obsession, du désir et de la révolution. Entre la comédie noire et le roman historique, l'écrivaine montréalaise nous plonge au cœur d'une puissante amitié qui a de quoi chambouler le monde.

De majestueux bals de l'époque victorienne, Montréal et sa fracture entre les grandes maisons de riches et les quartiers ouvriers, ses bordels du XIX^e siècle : ce sont des *flashes* de cette époque qui ont tout d'abord inspiré Heather O'Neill dans sa création de *Perdre la tête*.

Puis sa fascination pour la Révolution française s'est greffée à la série d'images...

« Je trouvais intéressant le lien que je pouvais faire entre la Révolution française et la révolution féministe où l'on disait que les femmes avaient les mêmes droits que les

hommes. Mais j'aime aussi la folie autour de la révolution qui rend les gens perdus, puis l'idée que des auteurs peuvent, avec leurs mots et leurs pensées, changer le monde », relate Heather O'Neill en entrevue.

Entre le Mile doré et le Mile sordide, l'écrivaine brosse ainsi un portrait, dès 1873, de la métropole et des tensions sociales qui y régnaient. Un cadre sur lequel elle peint une panoplie de femmes qui soulèvent des questions sur le pouvoir, le genre, les classes, etc.

« C'est un livre qui prend place dans l'histoire, mais il est très moderne. Dans le langage, mais aussi par rapport aux enjeux qui nous occupent aujourd'hui. C'est un peu comme si j'avais pris mes personnages et que je les avais lancés à l'époque victorienne. Juste pour voir comment ils allaient réagir avec les limitations de ce temps-là », estime-t-elle d'ailleurs.

DES FILLES SANS CONCURRENCE

Si la révolte s'installe tranquillement au fil des 504 pages, l'ouvrage de Heather O'Neill s'enracine toutefois au cœur d'une puissante amitié : celle de Marie Antoine —

inspirée de Marie Antoinette — et de Sadie Arnett. Deux petites filles qu'on verra grandir et dont le destin sera lié de près à cette période de revendications et de grands changements.

Entre l'abondance des riches et les besoins des pauvres, les anglophones et les francophones, les femmes et les hommes, la quadragénaire explore ainsi les liens entre ces deux êtres que tout oppose.

Car Marie Antoine est une fillette blonde, parfaite et joyeuse, enviable de tous de par son titre d'héritière de Louis Antoine, propriétaire d'une raffinerie de sucre à Montréal. Sadie Arnett est plutôt une brunette sombre et cruelle, mais très intelligente, fille d'un politicien sévère.

« Avant qu'elles se rencontrent, elles sont seules au monde parce qu'elles sont douées. Personne n'arrive à leur hauteur. Elles n'ont pas de concurrence. Elles ont de l'ambition alors que toutes les autres jeunes filles ne pensent qu'à se marier. Elles encouragent leurs meilleures qualités, mais aussi leurs pires défauts », explique l'autrice, tout en racontant que les petites ne devaient pas au départ être les

protagonistes de son roman.

Elles se sont pourtant imposées avec leur fort caractère narcissique, ne se laissant pas marcher sur les pieds... Même par leur créatrice.

BOULEVERSER L'ORDRE MASCULIN ÉTABLI

Heather O'Neill a toutefois profité de la présence de Marie et Sadie pour approfondir une amitié trouble, une relation si intense qu'elle est surtout explosive. Allant du simple désir, à la jalousie ou l'érotisme, jusqu'à l'obsession. Qu'elles s'aiment ou se détestent, les deux personnages ne peuvent plus se passer l'un de l'autre.

« Toute amitié digne de ce nom comporte un soupçon de haine. Mais cette haine est comme le miel qui parfume le thé : elle crée l'accoutumance », écrit l'autrice dans *Perdre la tête*.

De façon générale, « tout le roman explore la violence de la féminité », affirme Heather O'Neill.

Celle-ci s'est d'ailleurs beaucoup amusée à peindre des femmes fortes, avec de l'ambition comme de la colère. Elle contraste ainsi tout au long de l'histoire l'esprit de ses personnages avec la cage dans laquelle le patriarcat tente de les contraindre.

« Ce n'est pas parce qu'elles sont des femmes qu'elles ont un caractère doux, qu'elles sont gentilles. Elles aussi peuvent être des psychopathes! » soutient l'artiste, à qui l'on doit les succès *La ballade de Baby* et *Hôtel Lonely Hearts*. Deux titres ornés de différents prix littéraires, dont la récompense québécoise qui fait la promotion de la littérature

anglaise dans la province, le prix Paragraphe Hugh MacLennan.

Si Heather O'Neill conçoit que la littérature d'aujourd'hui accepte de plus en plus de nager dans les eaux de cette féminité sombre, elle déplore que bien des personnages féminins soient toujours infantilisés par leur créateur. Notamment lorsqu'il est question d'amitié, comme si ce n'était pas un sujet sérieux.

QUE LE SPECTACLE COMMENCE!

On le sent à la lecture, mais Heather O'Neill le confirmera en entrevue : l'autrice a eu beaucoup de plaisir à écrire *Perdre la tête*. Au-delà de l'humour dans l'histoire ou le nom de certains personnages (Marie Antoine, Mary Robespierre), elle a embrassé leur côté théâtral et flamboyant.

« Mes personnages ont plein de défauts, mais je les adore! »

« Quand j'ai terminé *Mademoiselle samedi soir*, j'étais tannée des Tremblay. Quand j'ai fini *La ballade de Baby*, je m'ennuyais de mon personnage principal avec sa vision poétique sur le monde. Avec *Perdre la tête*, j'ai eu un *trip*. Je m'amusais. Chaque jour était comme un spectacle. Ces femmes-là voulaient vivre jusqu'au bout », raconte-t-elle en riant, rappelant que le XIX^e siècle était de l'ordre du théâtre pour les femmes qui devaient porter un certain costume, agir de telle manière, être conscientes du regard des autres, etc.

Fidèle à sa plume, l'autrice a aussi introduit sa magie : dans les moments les plus lumineux comme les plus graves, la forêt enchantée ou le conte de fées ne sont jamais bien loin.

« Même si on est dans un contexte réaliste, j'aime que les lecteurs puissent croire que tout est possible. Si un cheval se met à parler, vous n'en doutez pas. J'aime écrire comme ça, quand les métaphores deviennent de plus en plus vivantes », affirme Heather O'Neill, un sourire dans la voix.

HEATHER O'NEILL *Perdre la tête*

ROMAN

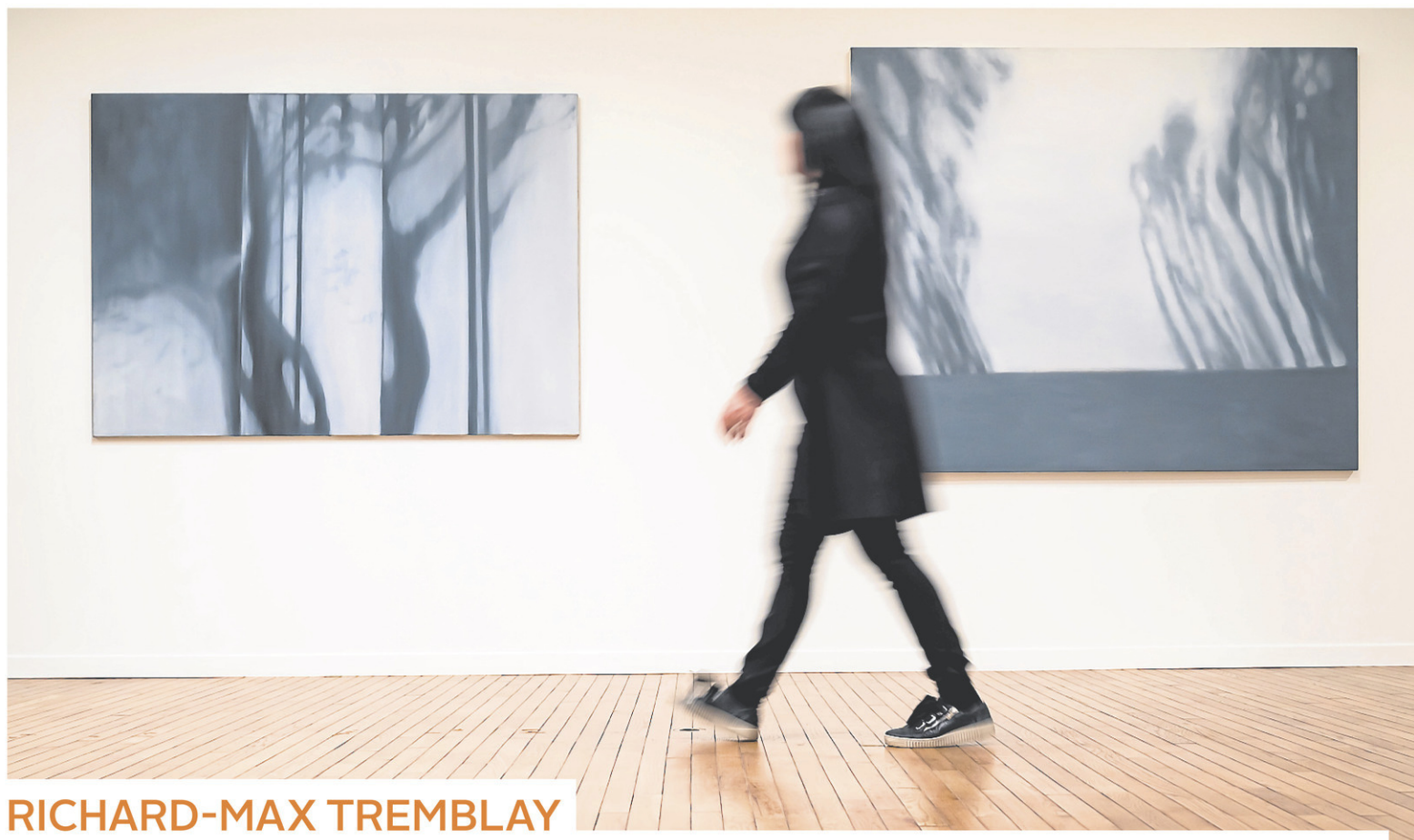
Alto

504 pages

Parution le 12 octobre



Heather O'Neill — PHOTO LA PRESSE, FRANÇOIS ROY



RICHARD-MAX TREMBLAY

CE QUE CACHENT LES ÉCLIPSES

MÉLANIE NOËL

melanie.noel@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — « Le mot *éclipse* peut être utilisé dans le premier sens du terme, soit l'éclipse du soleil ou la disparition passagère de la lumière. Mais dans la démarche de Richard-Max Tremblay, c'est beaucoup plus que ça. Il ne s'intéresse pas seulement à la lumière et à l'ombre, à la disparition et à la réapparition, mais aussi au vrai et au faux, à l'obstacle qui empêche de voir et ce qui est caché », résume la commissaire de l'exposition *Éclipse*, Suzanne Pressé.

L'artiste Richard-Max Tremblay occupera justement une grande place à Sherbrooke dans les prochains mois, avec *Éclipse*, son exposition en deux temps et deux lieux. Le premier segment, *Éclipse: Présence-Absence*, a été lancé le 6 octobre au Musée des beaux-arts de Sherbrooke (MBAS) et se terminera le 8 janvier 2023, alors que le deuxième, *Éclipse: Ombre-Lumière*, sera installé à la galerie d'art Antoine-Sirois de l'Université de Sherbrooke du 26 octobre 2022 au 21 janvier 2023.



Sur la toile, un groupe de visiteurs dans un musée admirent une œuvre qui demeure un mystère. Le visiteur ne peut qu'imaginer ce qu'il y a sur la toile.

— PHOTO LA TRIBUNE, JESSICA GARNEAU

Éclipse: Présence-Absence, présentée sur deux étages au MBAS, rassemble une quarantaine de toiles et photographies grand format de l'artiste figuratif. Tantôt, on découvre un paysage nocturne avec des étincelles montant vers le ciel sans qu'on voie le feu. Tantôt, un rideau fermé sans qu'on sache ce qu'il y a derrière.

Quelques œuvres représentent un

assemblage de boîtes, mais impossible de deviner ce qu'il y a à l'intérieur. Sur un autre tableau, l'artiste peint l'ombre d'un arbre.

« Il ne peint pas l'arbre, mais l'ombre de ce dernier. Il joue avec l'ombre, la lumière et ce qui est caché, c'est-à-dire l'arbre dans cet exemple », note la commissaire.

Cette démarche de Richard-Max Tremblay ne date pas d'hier. « Il m'a

raconté que, lorsqu'il avait 16 ans, sa grand-mère lui avait demandé de peindre sur la cabane dans le bois de son grand-père. Il a peint sur la cabane, mais a planté un immense arbre devant la cabane qui cachait ce qu'il avait peint! À 16 ans, sans le savoir, il commençait quelque chose qu'il poursuit encore aujourd'hui », raconte en riant Mme Pressé.

VUE SUR... RIEN

Observée de loin, la toile *Fantasmagorie urbaine*, qui accueille les visiteurs au rez-de-chaussée, présente un bâtiment réfléchissant sur un autre bâtiment de verre.

« Mais si on s'approche de la peinture, on ne voit plus cette image, seulement les motifs qui deviennent abstraits. C'est l'inverse de ce qui se produit normalement, c'est-à-dire voir mieux une image en s'approchant. L'artiste a un humour fin et une belle intelligence », explique Mme Pressé, qui a travaillé pendant deux ans avec Richard-Max Tremblay pour préparer *Éclipse*.

Une photographie de fenêtres poussiéreuses au point de devenir opaques accueille les visiteurs dans la salle à l'étage.

Sur la toile de gauche, Richard-Max Tremblay a peint l'ombre d'un arbre. « Il ne peint pas l'arbre, mais l'ombre de ce dernier. Il joue avec [...] ce qui est caché », explique la commissaire de l'exposition Suzanne Pressé.

— PHOTO LA TRIBUNE, JESSICA GARNEAU

« Alors qu'une fenêtre normalement nous permet de voir à travers, à l'extérieur, celles-là bouchent plutôt la vue. Elles perdent leur rôle », mentionne la commissaire.

« La rencontre de la peinture et de la photographie est au cœur de ses recherches. Le camaïeu de gris est une de ses particularités en peinture. Plusieurs de ses toiles sont dans ces tons, mais pas toutes », mentionne Mme Pressé, précisant que l'artiste a grandi à Brompton et que son atelier est maintenant à Griffintown, à Montréal.

« Mais le fait qu'il soit originaire de la région n'est pas la raison pour laquelle le comité de sélection a retenu son dossier. C'est parce qu'il est un artiste d'envergure », ajoute-t-elle d'emblée.

80 PORTRAITS À VENIR

Au MBAS comme à l'UdeS, l'artiste expose également une série de portraits photographiques. « Ce sont des portraits d'artistes et de personnalités liées à la culture de quatre générations d'ici et d'ailleurs. Au musée, il y en a six, qui représentent des maîtres pour l'artiste, et à l'université, il y en aura 80 dans l'espace invitation et dans le Centre culturel », note la commissaire.

Après avoir complété sa formation au Goldsmith's College de Londres, Richard-Max Tremblay a poursuivi une pratique en peinture et en photographie. Les années 1980 et 1990 ont été ponctuées d'expositions au Québec et en France dont celles du Centre culturel canadien à Paris et des Services culturels de la Délégation générale du Québec à Paris. Il est lauréat 2015 du fonds en fiducie de l'Académie royale des arts du Canada.

Le 19 novembre 2022 dès 13 h se déroulera une visite commentée en présence de Richard-Max Tremblay, qui combinera l'exposition présentée au Musée des beaux-arts de Sherbrooke à celle présentée à la galerie d'art Antoine-Sirois. Réservation requise.



NOTRE VIDÉO

DISPONIBLE SUR
L'APPLICATION •
LATRIBUNE.CA

CHARLOTTE LE BON

L'ÂME AVANT
L'ACCENT

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

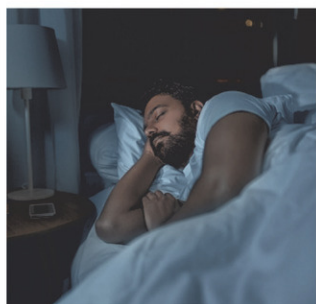
QUÉBEC — Actrice versée dans les arts visuels, Charlotte Le Bon fait, avec *Falcon Lake*, ses premiers pas comme réalisatrice d'un long métrage. Partagée entre le

Québec et la France, où elle mène carrière depuis plusieurs années, la cinéaste évoque cette dualité à travers ses personnages. Et qu'on ne leur parle surtout pas de leur accent!

« Je n'ai jamais trop saisi ce qui, pour moi, est une sorte de fausse

ACTIVITÉS
À VENIR
AU CENTRE
CULTUREL

YVONNE L. BOMBARDIER

12
OCT.

19H00
Conférence *Mieux dormir pour mieux travailler* avec Stéphane Migneault

15
OCT.

15H00
Causerie avec Richard Z. Sirois en partenariat avec Salon du livre de l'Estrie

26
OCT.

17H00
Causerie avec Robert Lalonde organisée par REDA, au Studio B-12

09
DÉC.

19H00
Conte *Les bonnes histoires pour les bonnes oreilles* avec Donald Dubuc

incompréhension, quand les Français disent qu'ils ne comprennent pas notre accent, exprime-t-elle. Je pense que c'est plus de l'ordre du divertissement pour eux que de l'ordre de l'incompréhension.»

Comme mannequin, chroniqueuse, actrice et maintenant réalisatrice, Charlotte Le Bon a passé une grande partie de son temps dans l'Hexagone depuis sa jeune vingtaine.

« Je trouve que, quand il y a des Français et des Québécois dans les films, l'accent est souvent utilisé comme une forme de ressort comique et moi, ça ne me fait pas rire du tout, ajoute-t-elle. Ça m'a même franchement fait chier! C'est toujours le cas, d'ailleurs, quand je suis en France et que ça les fait rigoler que je sois Québécoise. Je ne trouve pas ça drôle.»

En adaptant au cinéma la bande dessinée *Une sœur* de Bastien Vivès, Charlotte Le Bon a voulu raconter la rencontre de « deux âmes », les ados Chloé et Bastien, à un moment charnière de leur existence.

« Ça se passe au bord d'un lac, pendant les vacances scolaires, une image forte en souvenirs pour la réalisatrice.

« Il y a quelque chose de la fin de l'été qui commence à pointer son nez et qui nous fait un petit peu mal dans le ventre, parce qu'on sait que ça approche et qu'on ne peut absolument rien y faire. C'est

vraiment un film sur la nostalgie », décrit Charlotte Le Bon

Selon ses dires, la réalisatrice est « encore sur un *high* » de son expérience à Cannes, où *Falcon Lake* a été sélectionné à la Quinzaine des réalisateurs en mai dernier.

« Faire un film demande tellement d'énergie et de discipline. Il faut toujours y croire malgré les tsunamis de non qu'on se prend dans la gueule. »

— Charlotte Le Bon

« Faire un film demande tellement d'énergie et de discipline. Il faut toujours y croire malgré les tsunamis de non qu'on se prend dans la gueule », évoque-t-elle. « Après, quand une société comme la Quinzaine des réalisateurs nous dit « oui, vous avez votre place parmi nous », c'est une consécration. C'est juste absolument merveilleux », ajoute-t-elle.

D'UN FANTÔME
À L'AUTRE

Si une histoire de fantôme plane dans *Falcon Lake*, une autre

occupe les esprits de Charlotte Le Bon, qui songe à son deuxième long métrage. Sans trop en révéler, elle se dit inspirée par l'histoire d'un ami, qui a, semble-t-il, occupé pendant un moment un appartement hanté.

La réalisatrice envisage déjà un nouveau tournage au Québec, mais pendant la froide saison. « J'ai très envie de tourner la neige », dit-elle.

D'ici là, elle remettra son chapeau d'actrice pour incarner l'artiste féministe Niki de Saint Phalle dans un film biographique signé Céline Sallette.

« Ce qui me plaît, avant même son travail de plasticienne, c'est vraiment la femme qu'elle était. Elle a une histoire extrêmement dense. Elle était Franco-Américaine. Elle était autodidacte. Elle a été mannequin comme moi et je pense que c'est un métier qui la rendait très malheureuse », avance Le Bon, elle-même détentrice d'un DEC en arts plastiques.

« Elle était tellement possédée par son envie de créer qu'elle a à un moment pris la décision de quitter sa famille et ses enfants pour pouvoir poursuivre sa carrière d'artiste, reprend-elle. On est dans la survie. C'était ça ou la mort, pour elle. C'est un sujet assez tabou, en fait. On n'a pas vu beaucoup ça au cinéma. »

Falcon Lake sera présenté au cinéma dès le 14 octobre.

450 532-2250
centreculturelbombardier.com f @



SARA MONTPETIT

Entre vertiges et humilité

QUÉBEC — Sur son c.v. d'actrice, Sara Montpetit compte à ce jour deux rôles, mais pas les moindres. Son baptême du jeu s'est fait dans *Maria Chapdelaine* de Sébastien Pilote, un film qui lui a valu le trophée Iris de la Révélation de l'année 2022. Sa deuxième expérience l'a amenée au Festival de Cannes, où le film *Falcon Lake* de Charlotte Le Bon a été sélectionné à la Quinzaine des réalisateurs.

Sa propre vingtaine tout juste entamée, Sara Montpetit reconnaît que son début de carrière de comédienne a eu l'occasion de lui donner le vertige. Mais pas encore de lui monter à la tête, peut-on observer lorsqu'on discute avec elle.

« Je pense que je n'ai pas encore une grande distance par rapport à ce qui se passe. Ce sont des moments très intenses, je me sens très privilégiée d'avoir pu vivre ça », indique-t-elle simplement en parlant de ses récents passages aux festivals de Cannes et de Toronto.

« Et c'est sûr qu'on est entouré d'une sorte de mise en scène d'entrevues, de personnes qui nous accueillent dans des hôtels qui n'ont pas de bon sens! ajoute-t-elle. C'est étrange et j'essaie de me rappeler que ce n'est pas vrai, tout ça. La vraie moi, c'est dans mon appartement, tranquille, avec mon chat et mon copain. »

TROUVER L'ÉQUILIBRE

Dans *Falcon Lake*, qui arrive sur nos écrans le 14 octobre, Sara Montpetit incarne Chloé, qui navigue dans cette période floue entre l'adolescence et l'âge adulte.

Pendant les vacances d'été à la campagne où convergent premiers émois et une mystérieuse histoire de fantôme, elle côtoiera le Français Bastien (Joseph Engel), un ami de la famille juste un peu plus jeune qu'elle.

« Je suis très fière de ce film-là », confie l'actrice et militante environnementaliste, qui a cofondé à 17 ans le mouvement Pour le futur Mtl, dans la foulée des jours de grève pour le climat instaurés par l'activiste suédoise Greta Thunberg.

« Ça s'est emballé très rapidement. Du jour au lendemain, je donnais plein d'entrevues. Le mouvement était hyper sollicité et ça fonctionnait bien », relate Sara Montpetit.

Celle-ci voit cet engagement comme un « devoir » qu'elle juge nécessaire. Elle avance du même coup avoir eu du mal à y trouver un équilibre.

Charlotte Le Bon a voulu que *Falcon Lake* raconte la rencontre de « deux âmes », Bastien (Joseph Engel) et Chloé (Sara Montpetit). — PHOTO SPHÈRE FILMS

« J'ai un peu fait un *burn-out* de militantisme après un an intensif, raconte-t-elle. Je me suis un peu épuisée. Je me suis rendu compte que je n'avais pas fait la balance entre mon devoir et ma passion. C'est ça que j'essaie de trouver en ce moment. »

Filles de parents évoluant dans le monde de la danse, Sara Montpetit dit appliquer la même quête à sa carrière artistique, qui la mènera sous peu à jouer une vampire « humaniste » dans le premier long métrage d'Ariane Louis-Seize.

« J'ai eu tellement de chance.

On dirait que tout ce que j'ai tellement voulu arrive enfin, comme ça. Je le prends vraiment comme un gros cadeau. Je pense que dans ce métier-là, oui, il y a du talent, mais il y a aussi énormément de chance », note celle qui ne tient pas ses récents succès pour acquis.

« Je m'en réjouis, mais je ne veux pas me dire que c'est fait, parce que dans ce métier, on ne sait jamais quand on va retravailler. Je souhaite que ça continue, je souhaite de faire des projets qui m'émerveillent et que j'aime, mais je ne veux pas trop m'emballer. »

GENEVIÈVE BOUCHARD, LE SOLEIL

X, Y 2 OCTOBRE AU 30 DÉCEMBRE 2022



La réalisatrice du film *Falcon Lake*, Charlotte Le Bon, et l'actrice Sara Montpetit. — PHOTO LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT



450 532-2250
www.centreculturelbombardier.com f @





Le documentaire de Pauline Voisard *Quand punir ne suffit pas : la justice réparatrice lève le voile sur un volet méconnu de notre système pénal.* — PHOTO PRODUCTIONS TRIANGLE

conscience et un travail que les personnes impliquées doivent faire sur eux-mêmes, explique Pauline Voisard. C'est ardu, complexe, mais riche. Personnellement, pendant les trois années de travail sur ce film, j'ai pris conscience que tout n'est jamais blanc ni noir. J'ai dû me mettre dans une posture d'écoute et abandonner mes jugements préalables pour traiter le sujet. J'ai trouvé ça difficile mais très formateur. »

« J'ai aussi été profondément impressionnée par le travail que font les médiateurs, qui doivent assurer que le tout se fasse sagement, pour le bien de chacun. Ils doivent écouter les gens, les préparer minutieusement pour que le processus se réalise de façon sécuritaire pour tous. Ils doivent aussi constamment peaufiner leur formation pour être en mesure de faire face à toutes sortes de nouvelles réalités. C'est un travail extrêmement délicat. »

QUAND PUNIR NE SUFFIT PAS : LA JUSTICE RÉPARATRICE

EN QUÊTE DE PAIX

FRANÇOIS HOUDE
Le Nouvelliste

TROIS-RIVIÈRES — Beaucoup de critiques sont adressées à notre système de justice, mais celui-ci recèle des ressources précieuses que la majorité des gens ne connaissent pas. Un documentaire de la Trifluviennne d'origine Pauline Voisard, intitulé *Quand punir ne suffit pas : la justice réparatrice*, lève le voile sur une de ces pratiques.

Un grand nombre d'entre nous découvrira ainsi l'existence même de cette pratique offerte à bon nombre de victimes et de prévenus. L'idée, présentée très grossièrement, est de permettre à des victimes et à des auteurs d'actes criminels de se rencontrer sous supervision et, après minutieuse préparation, de dialoguer sur ce que chacun a vécu pour, ultimement, peut-être faire davantage la paix avec sa souffrance intime.

La cinéaste va plus loin en plongeant carrément le spectateur dans ce processus d'une infinie complexité. Dans une œuvre documentée, on rencontre des médiateurs, des victimes, des prévenus qui expliquent la démarche, la décortiquent et la vivent même sous nos yeux.

La caméra s'immisce parfois au cœur même du dialogue, ce qui

permet d'en découvrir la fragilité autant que la richesse.

« Quand le sujet m'a été proposé, ça m'a intriguée, parce que ce sont des questions qui m'interpellent, dit Pauline Voisard. C'est quelque chose d'autant plus intéressant que la plupart des gens ne connaissent pas ça, ou alors ils ont une fausse perception de ce que c'est. La justice réparatrice est considérée comme [une solution de remplacement], alors qu'elle est intégrée à notre système de justice traditionnel. »

« Ce qui m'a beaucoup intéressée là-dedans, c'est d'abord cette possibilité de créer un dialogue au sein d'un conflit. Très souvent, dans un processus de communication, on a l'impression de ne pas réussir à s'exprimer correctement. J'ai trouvé fascinant le travail que font les médiateurs pour établir un dialogue sain et constructif pour tous. »

PARLER AVEC LE MEURTRIER DE SON PÈRE

Il faut bien sûr savoir que l'initiative est totalement libre et que chacun peut se désister du processus à tout moment s'il ne se sent pas à l'aise.

Par contre (le film en témoigne), certains ayant vécu de profonds traumatismes trouvent dans la démarche un grand réconfort. Dans le film, on rencontre par exemple



Pauline Voisard — PHOTO PRODUCTIONS TRIANGLE

une victime d'inceste qui retrouve son agresseur et lui parle de sa souffrance. Aussi, la fille d'un homme assassiné établit un dialogue avec le meurtrier pour comprendre les raisons et les circonstances du geste.

La réalité étant ce qu'elle est, il n'y a pas de magie dans ce processus. Certains cas auxquels Pauline Voisard a assisté ont avorté en cours de route. On se retrouve néanmoins devant de véritables rencontres, alors que d'autres scènes, clairement identifiées comme telles, sont des reconstitutions avec comédiens parce qu'il a été impossible de filmer.

« Ça a été énormément de travail, convient la réalisatrice, pour arriver à s'insérer dans le processus avec notre caméra, pour créer une relation de confiance avec les autorités judiciaires, les médiateurs et aussi les personnes impliquées. »

« J'espère qu'en voyant le film, personne ne pensera que c'est quelque chose de facile, de magique, qui apporte toujours des résultats positifs. Certaines victimes ne pardonnent jamais à ceux qui les ont fait souffrir et c'est compréhensible. Mais que la possibilité existe dans le système de justice d'exprimer à l'autre comment il a vécu sa souffrance et les conséquences de ses gestes, je trouve que c'est vraiment une avenue intéressante. Surtout que, par définition, il faut que les deux personnes veuillent faire cette démarche. »

EN SURPLUS DES SENTENCES

Spécifions que, dans la majorité des cas, et toujours dans les cas graves, les prévenus sont aussi jugés par le système traditionnel et encourent des sentences normales. La démarche de justice réparatrice vient alors en surplus, dans un espoir partagé par les victimes et les contrevenants de faire, en quelque sorte, la paix avec des gestes répréhensibles.

« Il y a derrière ça une prise de

AVENUE POUR DÉTENUS

Quand punir ne suffit pas : la justice réparatrice part ces jours-ci en tournée de 15 villes à travers le Québec à la rencontre du grand public, avec notamment une halte à Sherbrooke le 25 octobre. Les projections seront suivies d'une discussion du public avec la réalisatrice et des intervenants du réseau Équijustice. Le film sera aussi diffusé le 26 novembre à Doc Humanité sur les ondes d'Ici Télé.

« Comme cinéaste, je veux que le film soit vu le plus possible, notamment parce qu'il touche tout le monde et pose des questions fondamentales. Je souhaite aussi qu'il soit présenté dans le plus d'établissements d'enseignement possible, pour sensibiliser les étudiants à cette réalité. »

« Mon rêve, c'est qu'il soit projeté dans des établissements correctionnels, parce que je pense que ça peut être une avenue précieuse pour les détenus. Ça peut aussi être l'ouverture d'un très riche dialogue. On ne peut pas tout dire dans un film de 60 minutes. »

Vous voulez y aller?

Quand punir ne suffit pas : la justice réparatrice

Mardi 25 octobre, 14 h 30

La Maison du cinéma

Entrée gratuite mais réservation obligatoire

Billets : lepointdevente.com

VÉRONIQUE LAROCQUE

La Presse

CRITIQUE

MONTREAL — Oubliez le chien, le chat ou même le hamster. L'animal de compagnie le plus amusant est le crocodile. C'est du moins ce que les enfants pourraient se dire après avoir vu *Lyle le crocodile*, de Will Speck et Josh Gordon. Ce reptile qui organise des virées nocturnes, prépare des festins et sait mémoriser des chorégraphies a tout pour plaire aux petits.

Mais ce qui démarque surtout Lyle des autres membres de son espèce, c'est qu'il sait chanter. Et il a une très belle voix, d'ailleurs (celle du populaire Shawn Mendes, dans la version anglaise, et de William Cloutier, grand gagnant de *Star Académie 2021*, en français).

Les pièces pop qui ponctuent cette comédie musicale sont toutefois plutôt génériques. Elles ne marqueront pas les esprits comme l'ont fait des chansons tirées de récents films familiaux, tels *We Don't Talk about Bruno*, d'*Encanto*.

Dans cette histoire se déroulant à New York, le jeune Josh Primm, qui vient de déménager dans la Grosse Pomme avec sa famille, peine à s'adapter à sa nouvelle vie. La rencontre de Lyle, un crocodile qui habite dans le grenier de sa maison, viendra égayer son quotidien.

LYLE LE CROCODILE

La pop ordinaire du crocodile chanteur



Lyle le Crocodile, dont la voix est celle de Shawn Mendes, se lie d'amitié avec la famille Primm, interprétée par Constance Wu, Javier Bardem et Winslow Fegley. — PHOTO SARAH SHATZ, SONY PICTURES

CHANTER... SAUT DEVANT PUBLIC

À l'instar de nombreuses comédies musicales, les portions chantées du long métrage servent à faire progresser l'intrigue à la vitesse

grand V. Mme Primm (Constance Wu) surprend son fils aux côtés d'un crocodile avec la gueule grande ouverte? C'est la panique! Or, il suffit de chanter et de cuisiner un gâteau pour que la peur et

la méfiance se métamorphosent en belle amitié.

Le surprenant don de Lyle, qui demeure muet sauf quand il pousse la note, n'a pas que de bons côtés. Incapable de faire chanter le

timide crocodile devant un public, son maître, le magicien Hector P. Valenti, l'abandonne plus d'une fois (voilà pourquoi l'animal se retrouve seul dans le grenier des Primm).

Javier Bardem est fort convaincant dans ce rôle d'artiste de scène excentrique obsédé par l'appât du gain. Présent dans la vaste majorité des scènes, Winslow Fegley se débrouille bien dans le rôle du jeune Josh Primm, malgré son peu d'expérience au grand écran.

Basé sur la série de livres jeunesse de l'auteur américain Bernard Waber, *Lyle le crocodile* trouvera probablement un plus grand écho aux États-Unis, où des générations d'enfants ont lu les aventures de ce reptile qui est apparu dans la 88^e Rue en 1962. Il n'est cependant pas nécessaire de connaître les albums pour passer un bon moment avec la famille Primm et leur compagnon chanteur.

Au générique

Cote : 6/10

Titre : *Lyle, le crocodile*

Genre : Comédie musicale

Réaliseurs : Josh Gordon et Will Speck

Acteurs : Constance Wu, Winslow Fegley, Javier Bardem et Shawn Mendes

Durée : 1 h 46

UN AUTRE MONDE

Entre le marteau et l'enclume

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Avec un regard aiguisé et pertinent, le réalisateur français Stéphane Brizé scrute le monde du travail depuis plusieurs années. Après avoir ciblé le chômage (*La loi du marché*, 2015) et les luttes syndicales (*En guerre*, 2018), le cinéaste braque, dans *Un autre monde*, une caméra criante de vérité sur un patron broyé par une machine qui n'épargne à peu près personne.

Pour ce troisième volet d'une trilogie montrant sans sensationnalisme certaines dérives du libéralisme, Vincent Linton est de nouveau appelé à interpréter le personnage principal. Avec une retenue qui cache mal un bouillonnement de détresse, de fatigue et de colère, l'acteur se montre sans faille.

Cadre dans une usine appartenant à une multinationale basée



Vincent Linton incarne un cadre se retrouvant devant un dilemme moral dans *Un autre monde*. — PHOTO MAISON 4:3

à l'étranger, Philippe Lemesle (Linton) sent depuis un moment la pression monter. Une nouvelle demande de réduction de coûts — lire des mises à pied — alors que

des employés ont été récemment licenciés rend la situation intenable.

D'une part, un directeur de service lui assure que la production sera en péril si l'équipe perd encore

des joueurs. De l'autre, sa propre patronne ne lui donne pas d'autres choix que de couper.

D'un côté, des employés qu'il connaît par leur prénom sont déjà à bout. De l'autre, un discours organisationnel complètement déshumanisé traite les gens comme des colonnes de chiffres.

Et c'est lui, le patron « local », qui doit porter l'odieux de décisions prises par des gens clamant n'avoir qu'un boss : Wall Street.

Pendant que tout menace de sauter dans ce travail pour lequel il a sacrifié une bonne partie de sa vie personnelle, Philippe voit sa famille s'effondrer : sa femme (Sandrine Kiberlain) demande le divorce, son fils, déjà sous pression, perd les pédales...

RIGUEUR DOCUMENTAIRE

Est-ce que tout ça en vaut la peine? Voilà la question qui plane sur ce film exposant certes le dilemme de ce cadre, mais qui donne aussi la parole aux autres parties.

Dans les mots des représentants syndicaux comme dans ceux des grands patrons de l'entreprise, on sent que Stéphane Brizé s'est beaucoup documenté et qu'il aborde son sujet avec une rigueur s'approchant du documentaire.

On n'est pas dans le racolage ni les raccourcis, ici.

Mais l'émotion nous gagne néanmoins grâce à cette caméra qui filme de très près une sorte de désarroi. Celui-ci est parfois clairement exprimé, notamment par le personnage de Sandrine Kiberlain ou celui du fils (Anthony Bajon), qui se perd dans des monologues frôlant le délire. Il est aussi souvent refoulé, mais quand même toujours palpable.

Au générique

Cote : 8/10

Titre : *Un autre monde*

Genre : Drame

Réalisateur : Stéphane Brizé

Acteurs : Vincent Linton, Sandrine Kiberlain et Anthony Bajon

Durée : 1 h 36

NOVEMBRE

La traque après l'horreur dans Paris

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Sept ans après les attentats de Paris, qui ont fait 130 victimes aux abords du Stade de France, dans un Bataclan bondé et sur des terrasses de la capitale française, Cédric Jimenez revient sur les événements de percutante manière dans *Novembre*. Ou plutôt sur la traque qui a suivi, relatée du point de vue des policiers et à la manière d'un film d'action.

Présenté hors compétition au dernier Festival de Cannes, où il a été chaudement accueilli, le long métrage résume en 100 minutes bien tassées cinq jours d'enquête en plein état d'urgence, tandis que la menace d'autres attentats planait toujours.

On précise d'emblée que le film de Cédric Jimenez s'inspire de faits réels, mais « reste une fiction ». Un fait réitéré avant le générique final, après une bataille judiciaire lancée par un témoin-clé de la véritable enquête ayant suivi les attentats du 13 novembre.

Surnommée Sonia, ou Samia dans le film, celle-ci a argué que le voile islamique porté par l'actrice Lyna Khoudri (dont l'interprétation est par ailleurs impeccable)



Lyna Khoudri interprète un témoin-clé dans l'enquête.

— PHOTO MÉTROPOLE FILMS DISTRIBUTION

ne reflétait pas ses convictions personnelles.

Dans un contexte où les blessures des victimes ou de leurs proches sont encore vives, le film de Jimenez (Olivier Demangel en signe le scénario) prend le parti de ne pas montrer le bain de sang.

PENDANT QUE LE PIRE SE PRODUIT...

Nous sommes déjà au commis-

sariat quand *Novembre* commence, au moment où les téléphones se mettent à sonner frénétiquement. Le pire est déjà fait ou en train de se produire dans la Ville Lumière.

Et la course contre la montre s'enclenche pour la police, dont un commissaire spécialisé dans la lutte au terrorisme (Jean Dujardin) et une enquêteuse qui prendra des risques pour arriver à ses

fins (Anaïs Dumoustier).

À peu près personne ne dormira pendant cinq jours, au fil d'une traque haletante menée à Paris et à Bruxelles, mais aussi hors d'Europe, sur les traces de l'État islamique, qui a revendiqué les attaques.

Ça se passe au téléphone, en inspectant des fichiers obtenus par écoute électronique, en épluchant des témoignages pas

Jean Dujardin incarne un enquêteur spécialiste de la lutte contre le terrorisme dans le film *Novembre*, qui revient sur les attentats de Paris en 2015. — PHOTO MÉTROPOLE FILMS DISTRIBUTION

toujours crédibles par centaines. Dans des interrogatoires qui peuvent être exaspérants, aussi...

On comprend le personnage porté par Jean Dujardin de perdre son sang froid devant l'air narquois d'un prévenu visiblement sympathique aux visées de Daesh.

Le film s'attarde toutefois très peu sur la personnalité ou l'infirmité des personnages. En dehors de leur travail dans les forces de l'ordre, *Novembre* ne donne pas l'occasion les connaître.

La caméra nerveuse se concentre sur les actions précises, mais aussi sur de grands coups de chance, qui mèneront à un dénouement déjà connu pour ceux qui ont suivi l'affaire.

Le récit n'en est pas moins haletant.

Au générique

Cote : 7,5/10

Titre : *Novembre*

Genre : Suspense policier

Réalisateur : Cédric Jimenez

Acteurs : Jean Dujardin, Anaïs Dumoustier et Sandrine Kiberlain

Durée : 1 h 40

AMSTERDAM

Bien beau, mais encore ?

MARC-ANDRÉ LUSSIER

La Presse

CRITIQUE

MONTREAL — En principe, ce nouveau film de David O. Russell (*Silver Linings Playbook*, *American Hustle*) aurait dû constituer l'un des grands événements cinématographiques de la saison : distribution prestigieuse (dans laquelle on trouve, outre les trois acteurs principaux, Robert De Niro, Chris Rock, Zoe Saldana, Mike Myers, Rami Malek, Taylor Swift et plusieurs autres), cinéaste sachant habituellement bien moduler les différentes tonalités, récit inspiré d'une histoire véridique se prêtant à une reconstitution d'époque luxueuse...

L'action se déroule en effet à New York, dans les années 1930, alors que deux vétérans de la Première Guerre et leur amie infirmière

Christian Bale, Margot Robbie et John David Washington interprètent le trio central d'*Amsterdam*, une production décevante en regard des attentes.

— PHOTO MERIE WEISMILLER WALLACE, 20TH CENTURY STUDIOS

enquêtent sur les assassinats d'un officier haut placé et de sa fille. Ils se retrouvent au cœur d'une intrigue parmi les plus secrètes et choquantes de l'histoire américaine.

Bref, sur papier, tous les éléments étaient réunis pour que cette production obtienne quasi automatiquement un laissez-passer pour la prochaine cérémonie des Oscars.

À l'arrivée, il n'en sera rien. Ou si peu. Parce qu'au-delà de ses qualités techniques (la direction artistique est de toute première classe), *Amsterdam* s'écrase lamentablement.

UN ESTHÉTISME MAUVAIS SIGNE

Pas assez drôle pour être classé parmi les franches comédies, pas assez dramatique pour tirer de l'intrigue un récit captivant, trop confus pour même susciter l'intérêt du spectateur, *Amsterdam* est aussi un film trop long. Quand il faut se raccrocher aux qualités esthétiques d'une œuvre, indéniables dans ce cas-ci, pour tromper l'ennui, ce n'est pas très bon signe, convenons-en.

Le constat est d'autant plus dommage à faire qu'en prenant racine dans la rencontre entre trois amis sur les champs de bataille de la Première Guerre mondiale, cette histoire avait un bon potentiel au départ. En évoquant la montée du fascisme en Allemagne et en Italie, le scénario comporte des ramifications politiques avec lesquelles on aurait pu établir certaines correspondances avec la réalité politique d'aujourd'hui.

Là était sans doute l'intention de David O. Russell, mais son approche n'obtient pas le résultat escompté.

Au générique

Cote : 5/10

Titre : *Amsterdam*

Genre : Drame historique

Réalisateur : David O. Russell

Acteurs : Christian Bale, Margot Robbie et John David Washington

Durée : 2 h 14

LOUP-GAROU DE NUIT

Marvel monstreusement rétro

GENEVIÈVE BOUCHARD

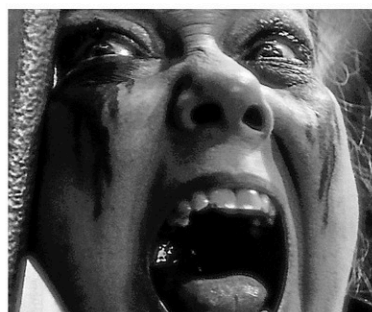
Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Juste à temps pour se mettre dans l'ambiance de l'Halloween, Marvel s'offre une plongée rétro chez le *Loup-garou de nuit*. Au menu de ce spécial télé en ligne sur Disney+, des monstres à abattre, de la cupidité à assouvir, des codes rétros revisités avec un soin qui ne laisse pas l'humour au rancart.

Dans une ambiance un peu hors du temps, mais une esthétique résolument inspirée des codes de l'horreur des années 1930 ou 1940, *Loup-garou de nuit* convie le spectateur au cœur d'un club exclusif de chasseurs de monstres. En tête, le mystérieux Jack Russell, qui mène malgré lui une double vie.

La nuit est sombre et ces mercenaires du surnaturel ont rendez-vous pour un dernier au revoir à leur chef mort et, du même coup, pour nommer son successeur. À la clé, une pierre dotée de puissants pouvoirs à ajouter à l'arsenal du nouveau capitaine. Et les candidats potentiels peuvent déjà compter sur un imposant tableau de chasse.



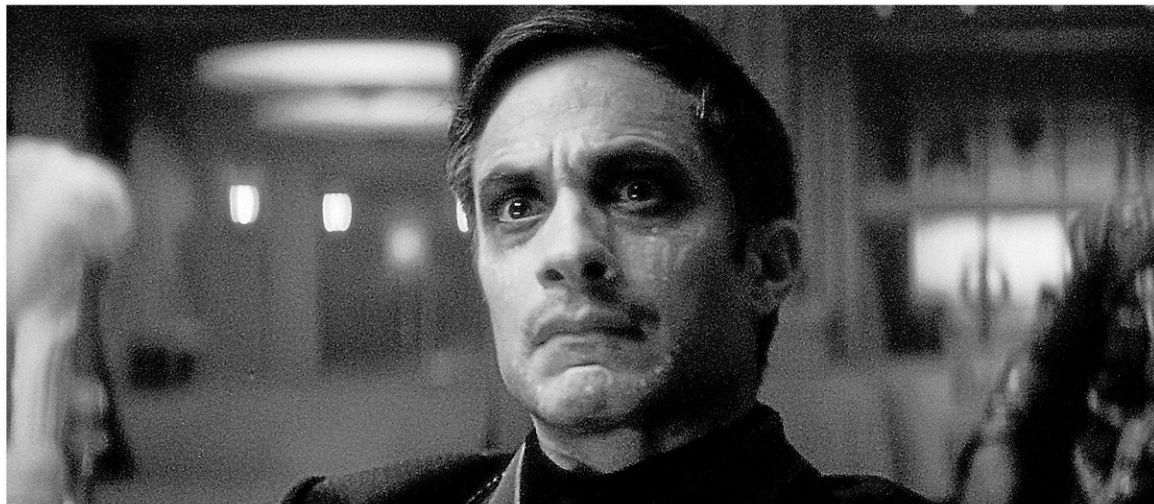
Harriet Sansom Harris en veuve intense organisant une chasse singulière. — PHOTO MARVEL STUDIOS

Tous sauf une, qui arrive dans la réunion comme un cheveu sur la soupe : Elsa, la fille du défunt, souhaite revendiquer son héritage.

Sous la direction de l'intense veuve Verusa (Harriet Sansom Harris), les invités partiront aux trousseaux d'un monstre laissé en liberté dans le domaine familial. Mais ils risquent à leur tour de devenir proie... Surtout qu'il y a plus d'une créature fantastique sur les lieux.

HOMMAGE À UN VIEUX LANGAGE

Apparu dans l'univers de Marvel au début des années 1970, le personnage du Loup-garou de nuit arrive à l'écran sous les traits de Gael García Bernal, présence fort



Gael García Bernal incarne, dans *Loup-garou de nuit*, un chasseur de monstres menant une double vie. Ce spécial de 50 minutes est presque entièrement en noir et blanc. — PHOTO MARVEL STUDIOS

sympathique quand il ne perd pas le contrôle de ses moyens.

L'acteur mexicain donne notamment la réplique à Laura Donnelly, joyeusement frondeuse dans la peau de cette Elsa. Une figure féminine bottant des derrières qui détonne de réjouissante manière

dans l'univers vieillot mis de l'avant dans cet hommage aux classiques de l'horreur.

C'est justement à ce chapitre que ce spécial d'une cinquantaine de minutes touche sa cible. Un point de vue moderne, mais un hommage savouré — et savoureux! — à

un langage cinématographique d'une autre époque.

Celui-ci se décline dans les effets spéciaux (dont la représentation des monstres), dans la facture presque exclusivement en noir et blanc, dans la musique orchestrale aux cordes dramatiques... Le réalisateur Michael Giacchino est aussi compositeur. Il se paie la traite, ici.

Notons ici un souci du détail qui va jusqu'à inclure ces repères qui apparaissent furtivement, à une autre époque, dans le coin supérieur de l'écran de cinéma, afin de signaler au projectionniste le moment de changer de bobine. Un clin d'œil rigolo et plutôt inhabituel dans notre monde célébrant les superhéros en format numérique.

Loup-garou de nuit est présenté sur Disney+.

LE FILM CHOC DE LA RENTRÉE

« UN FILM NERVEUX ET PALPANT ! »
LE PARISIEN

« UN POLAR SOUS HAUTE TENSION. »
FRANCE TV INFO

« D'UNE IMPARABLE EFFICACITÉ. »
LE POINT



JEAN DUJARDIN
ANÀIS DEMOUSTIER
SANDRINE KIBERLAIN
JÉRÉMIE RENIER
LYNA KHOUDRI

PAR LE RÉALISATEUR DE
BAC NORD
UN FILM DE
CÉDRIC JIMENEZ

NOVEMBRE

MAINTENANT AU CINÉMA



« L'interprétation de Vincent Lindon et l'évolution de son personnage sont d'une force inouïe. »

20 MINUTES

UN AUTRE MONDE



VINCENT LINDON
SANDRINE KIBERLAIN
ANTHONY BAJON

UN FILM DE
STÉPHANE BRIZÉ

f i Maison4tiers.com

EXCLUSIVEMENT AU CINÉMA

DÈS MAINTENANT

MAISON 4/3

ZOO DE SAN DIEGO

À LA RECHERCHE
DE MARTY, ALEX,
GLORIA ET MELMAN

Alex, Melman, Gloria et Marty se sont mémorablement enfuis du zoo de Central Park en 2005. Depuis ce jour-là, l'attachant quatuor me donne envie de visiter des zoos. Celui de San Diego a ses propres vedettes, lui aussi. Elles sont moins bavardes, assurément moins désobéissantes, mais racontent des histoires tout aussi fascinantes.

JUDITH DESMEULES

Le Soleil

QUÉBEC — Quand j'étais plus jeune, je m'amusais à inventer une vie aux animaux que je voyais au zoo. À San Diego, c'est encore plus facile, on raconte l'arrivée en Californie de plusieurs pensionnaires, majoritairement ceux sauvés de leur habitat qui se dégrade.

Nos amis du film d'animation comique *Madagascar* ont quitté New York (par accident) pour atterrir dans le pays d'Afrique du même nom parce que le zèbre Marty rêvait d'une vie meilleure à l'état sauvage. Difficile de battre cette histoire-là, me direz-vous, mais on pourrait être surpris.

Le zoo situé en pleine ville est avant tout un endroit divertissant, mais il devient un lieu débordant d'informations sur la préservation des animaux et les habitudes des espèces. Il suffit de s'attarder aux différents contenus explicatifs colorés.

San Diego Zoo Wildlife Alliance — son nom officiel — est un leader dans la préservation des animaux. L'endroit est parmi les premiers parcs à délaissé les cages pour des enclos en plein air qui recréent l'habitat naturel. Ses infrastructures sont les plus naturelles possibles. Il s'agit du zoo le plus

visité aux États-Unis, et l'un des plus grands et populaires dans le monde entier.

Vous l'aurez deviné, le zoo de San Diego est gigantesque. Suggestion des habitués : il faut commencer par un tour guidé rapide à bord de l'autobus, pour tâcher de comprendre le terrain. Pour suivre la carte, il faudrait l'étudier quelques jours. Elle est compliquée, très chargée, même les employés le savent.

Après le rapide tour guidé gratuit, on peut commencer l'exploration. Et si vous êtes du genre cartésien, impossible de visiter le zoo de gauche à droite ou du haut vers le bas, il faut faire une croix là-dessus. C'est un grand labyrinthe dans lequel on peut se promener indéfiniment. On comprend l'utilité des cartes de membres... il faut revenir plus d'une fois pour profiter de tout.

J'ai presque manqué les gorilles, j'ai tourné autour de leur secteur pendant une heure.

D'ailleurs, avec une seule journée de visite, il fallait faire des choix. Les insectes, reptiles, oiseaux et plantes ne seront notamment pas de ce reportage. Ce n'est pas personnel, seulement une raison de logistique.

J'ai vite compris qu'il fallait rester proche des précieux bénévoles avec un gilet rouge. Ils se promènent dans le zoo toute la journée et leur rôle consiste à diriger les visiteurs. Ces habitués ont plusieurs anecdotes en banque.

En discutant, on m'a rapidement dirigée vers les nouveautés, ils volent toujours la vedette, sans exception. Les girafes sont donc les préférées du zoo depuis novembre 2021. La jeune Mawe n'a même pas un an, elle fait encore tourner les têtes.

LES STARS DU ZOO

On retrouve évidemment nos quatre amis de *Madagascar* à San Diego — lion, girafe, hippopotame et zèbre. Marty le zèbre peut bien être le personnage principal de son film; les visiteurs ne font pas la file pour le voir se dandiner dans son enclos.





1 Fixer un babouin hamadryas est un signe de menace qui peut se terminer en bataille. Les femelles ont les fesses rouges et gonflées lorsqu'elles sont prêtes à se reproduire. — PHOTOS LE SOLEIL, JUDITH DESMEULES

2 Le parc Balboa accueille cinq éléphants, dont l'aînée du zoo Mary, qui souffle 58 bougies.

3 Les girafes sont parmi les favorites, sociables et souriantes. Il y a six pensionnaires au Zoo de San Diego, dont deux (grands!) bébés.

Ce sont surtout les Melman qui volent la vedette (et pas juste à cause de Mawe). Ces géantes bêtes sont gentilles, sociables et ravissantes avec leurs grands cils qui rendent jalouses toutes les marques de mascara.

Elles offrent un beau spectacle, toujours debout et actives. Fait intéressant : les repas des girafes sont toujours installés très haut dans les airs, parfois même difficilement atteignables pour le groupe. L'objectif est de recréer la recherche de repas, comme à l'état sauvage. Ça ne doit pas être trop facile, ce serait ennuyant.

Les animaux vedettes de San Diego sont baptisés de noms colorés. Même si la maman de Mawe s'appelle Saba... la tendance d'appeler les animaux par le nom d'un personnage emblématique reste forte. C'est donc Melman.

S'il y a bien un film qui traverse toutes les générations, c'est *Le Roi lion*. Parions que peu de gens connaissent l'espèce de Pumbaa et celle de Timon... mais les noms, impossible d'oublier.

D'ailleurs, leurs espèces ne sont pas installées sur un piédestal à San Diego. Les suricates profitent de leurs buttes de sable le long d'un chemin qui mène au grand terrain de jeu des éléphants. Des animaux à regarder au passage, donc. Sauf qu'on peut facilement les observer pendant plusieurs minutes lorsqu'elles se mettent à creuser. Les petites bêtes sont moins impressionnantes, mais elles valent le détour.

Le meilleur ami de Simba Timon est un phacochère, mais toutes les espèces qui lui ressemblent lui sont quand même attribuées. Comme les pécaris que l'on retrouve au zoo de San Diego, tous des Pumbaa. Les enfants adorent les regarder. À un jeune âge, inutile de les corriger. On leur expliquera toutes les nuances des espèces animales un peu plus tard.

Les différents singes valent aussi le détour. Ils bougent beaucoup! Les babouins font notamment de belles parades de mode avec leurs fesses rouges enflées (les femelles sont prêtes pour des bébés!). Ça engendre plusieurs fous rires. Facilement dans le top 3.

LES SAGES

On ne visite pas le zoo sans rencontrer l'aînée, l'éléphant Mary. Elle souffle 58 bougies. Elle n'a malheureusement plus de dents, on lui sert des œufs brouillés en guise de repas.

Il est commun pour les éléphants de perdre tous leurs ensembles de dentitions, c'est pourquoi ils vivent bien moins longtemps à l'état naturel. Dans les derniers jours de vie, ils essaient de se débrouiller pour manger de l'herbe plus molle qu'ils trouvent majoritairement dans les marécages.

La bénévole Julie, infirmière retraitée, m'explique que les marécages sont parfois appelés le « cimetière des éléphants » parce que c'est là qu'ils essaient de manger leur dernier repas. Mary serait morte depuis longtemps dans la nature.

À San Diego, Mary est accompagnée de Devi (45 ans), Shaba (42 ans), Inhlonipho (11 ans) et Tsandzikle (12 ans). Leurs espèces sont toutes considérées en danger selon la liste rouge de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN).

Ces pensionnaires du zoo attirent évidemment une grande foule, les éléphants jouent souvent dans leurs installations et offrent un beau spectacle. On peut surtout les admirer de plusieurs points de vue.

MAJESTUEUX FÉLINS

Parlons un peu du roi de la jungle. Bien que Simba soit rempli d'énergie dans son univers, il n'en est rien de ses cousins au zoo de San Diego. Ils dorment pendant près de 20 heures chaque jour, mais réussissent tout de même à attirer une des plus grosses foules, seulement parce qu'ils sont si majestueux. Pour profiter pleinement de la beauté de cet animal, il faut arriver tôt, dès l'ouverture du zoo. C'est le matin, à leur réveil, que ces grands félins rugissent et s'activent, avant de se recoucher.

Bref, pour les lève-tard (moi, coupable), le détour vers les lions n'est pas si excitant. Je suis restée assez longtemps pour les voir se lever...

pour changer de position et se recoucher.

Petit conseil : tenez-vous loin ou soyez prêts à être mouillés. Leur jet peut voyager jusqu'à 10 pieds (oui, on parle bien ici d'urine!). Les bénévoles qui travaillent dans le secteur espèrent égoïstement voir un visiteur ignorer l'avertissement... mais ça doit rester un secret interne, oups! La gentille bénévole Julie m'avoue que ce serait un peu drôle d'être témoin d'un tel « accident ».

Après l'énergie des lions, un autre mensonge tout droit sorti des dessins animés : les hippopotames ne sont pas de gentilles bêtes, soyons clairs. Impressionnantes, certes, mais pas adorables comme Gloria, par exemple. Il s'agit d'un animal agressif, l'un des plus dangereux du monde. L'espèce est menacée, les braconniers chassent les hippos principalement pour vendre la viande et l'ivoire des dents. Au zoo, ces bêtes agressives n'attirent pas les foules, elles se cachent la majeure partie du temps dans l'eau pour se refroidir. Plate un peu.

L'endroit où sont gardées les « bêtes dangereuses », comme les félins ou les hippos, ne donne pas une très belle vue. L'endroit est évidemment protégé par des grillages sur tous les côtés, ou une vitre. Voir les animaux au travers rend l'expérience moins agréable, à mon avis. J'ai eu plus de plaisir à regarder les suricates creuser de près que le tigre tourner en rond de loin, à travers une vitre.

UN PETIT TOUR DANS LE NORD

Le pôle Nord du zoo (tout en haut, je recommande des espadrilles, ça grimpe) accueille les trois ours polaires de San Diego. Peu importe la chaleur, leur piscine est très froide. Le trio composé de la princesse Tatqiq, son frère Kalluk et Chinook n'est pas toujours à l'extérieur, il doit participer à plusieurs entraînements et rencontrer souvent le médecin. Il se peut donc qu'au moment de passer... l'aquarium soit vide. Il faut faire deux à trois détours dans la journée pour les attraper.

L'ours polaire est une espèce

vulnérable, son habitat disparaît simplement parce qu'il fond. Ce qui veut dire moins d'espace et moins de nourriture. La San Diego Zoo Wildlife Alliance a une équipe en Arctique, qui étudie les comportements de l'espèce et ses besoins.

Les trois amis qui nous intéressent sont devenus orphelins trop vite, mettant ainsi leur jeune vie à risque. Ils ont donc été accueillis par les équipes d'Arctique, puis transportés au zoo pour s'installer dans leur nouvelle maison. Leur histoire d'abandon, puis d'adoption, est joliment racontée.

COUP DE CŒUR KOALA

Le meilleur pour la fin! Les koalas sont majoritairement endormis, agrippés à leur arbre. Ils se nourrissent entièrement de feuilles d'eucalyptus, et pas n'importe lesquelles. Les koalas sont difficiles, ce qui rend leur survie encore plus laborieuse. Les forêts qui leur servent d'épicerie se font raser, ce qui les laisse sans maison et sans souper.

Fatigués, difficiles et immobiles... Mais tellement adorables. Ils ont l'air d'enlacer leur arbre, ce qui donne envie de s'y coller. On peut les voir de très près, et admirer leur petite griffe ou leur gros nez.

Le zoo a sa propre forêt d'eucalyptus, spécialement pour nourrir Burley, Moki, Logan, Coolaroo, Kolet et tous leurs amis. Si l'un d'entre eux se réveille et décide de déjeuner, c'est jour de chance. J'ai eu droit à un magnifique spectacle d'un koala qui a décidé de changer d'arbre (de lit).

Pour terminer, il faut savoir qu'aucun animal n'est arraché à son habitat naturel pour atterrir au zoo : 99 % des bêtes sont nées au zoo ou sauvées d'une mort certaine. Un objectif de reproduction serait la seule raison qui expliquerait qu'un animal en santé soit amené au zoo. Pour assurer la survie de certaines espèces, il faut faire des matchs de parents parfaits. Il s'agit là aussi d'une mission du Zoo de San Diego : ne pas laisser disparaître une espèce unique.

Info : zoo.sandiegozoo.org (en anglais)

Londres, chère et moderne

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Il faut des poches royalement profondes pour s'attarder à Londres, entre le palais de Buckingham et l'abbaye de Westminster. C'est un peu la faute de la livre sterling, avantageée par le taux de change, des prix élevés et de la modernité des modes de paiement, qui nous fait oublier à quel point le compte en banque se dégarnit.

À Londres, le paiement sans contact avec la carte de crédit est partout : dans les restaurants, dans les dépanneurs et dans les transports en commun. Il remplace même peu à peu la célèbre carte Oyster, cette carte de métro rechargeable. À la place, on présente la carte de crédit au tourniquet du métro, à l'entrée et à la sortie, et les titres de transport s'accumulent jusqu'à atteindre le maximum fixé pour une même journée. Idem dans l'autobus. Pas besoin de chercher le petit change.

Dans les églises où les visites sont gratuites, on suggère un don pour contribuer à l'entretien du bâtiment. La borne de paiement est réglée à 5 livres sterling. On tape. Elle débite. Même les artistes du métro troquent les chapeaux et étuis à guitare, récipients à pourboire, pour des terminaux de paiement électronique. On n'arrête pas le progrès.

Pour les attractions principales, dont le célèbre London Eye, cette grande roue située sur la rive sud de la Tamise et devenue l'attraction payante la plus populaire de Londres, on exige souvent de réserver un billet en ligne. Si les places sont limitées, on ne chipote pas particulièrement avec l'heure d'entrée attitrée. On ne réprimandera pas ceux qui sont un peu en avance ou ceux qui montrent un peu de retard. Mais pour s'assurer de monter à bord, mieux vaut s'y prendre d'avance, sans quoi les places se font rares et les prix risquent de monter.

Elle est jolie et impressionnante, la roue de 135 mètres de haut, en plus d'être installée le long d'une charmante promenade où il est possible de manger et de boire. Mais à 51 livres (78 \$) pour un

billet de dernière minute, en juin, c'était cher payé pour un tour de grande roue. Vrai que la vue est imprenable sur les principaux bâtiments historiques de la ville, mais ceux-ci sont tout aussi impressionnants vus d'en bas. Par ailleurs, le Shard, un jeune gratte-ciel à la forme pyramidale, offre maintenant un belvédère encore plus élevé que la grande roue. Le prix des billets l'est presque autant, variant de 32 à 42 livres sterling. Chose certaine, inutile de s'offrir les deux.

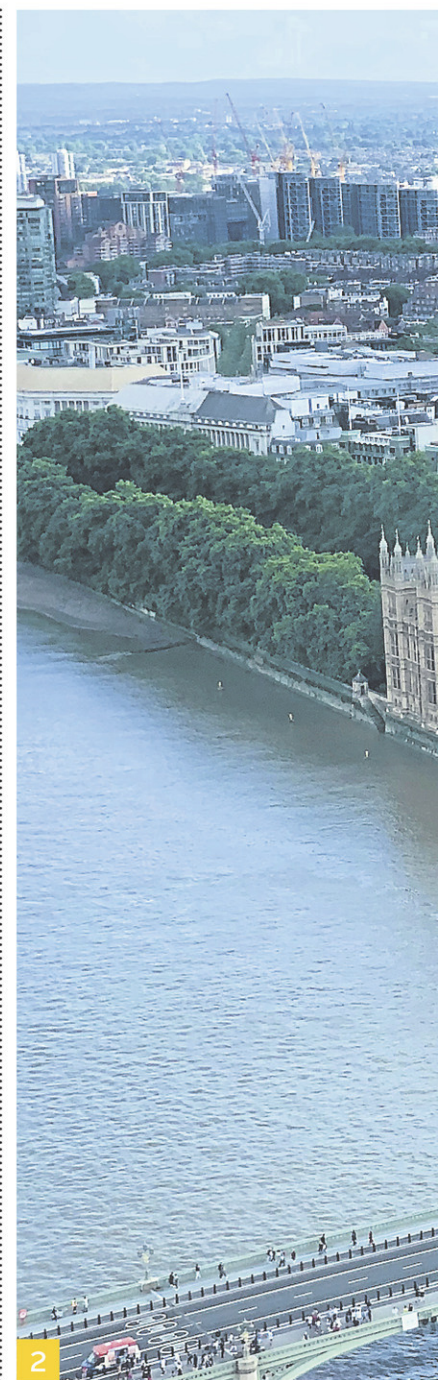
Tout près, l'abbaye de Westminster s'est aussi mise au goût du jour avec ses billets vendus en ligne pour 25 livres. Là, la file d'attente avance à un bon rythme, même si elle ne s'épuise pas. La tournée, avec l'audioguide, permet de s'étourdir avec l'histoire de tous ces rois et toutes ces reines qui y sont portés à leur dernier repos. On y trouve aussi des plaques au nom de Stephen Hawking, d'Isaac Newton et du soldat inconnu. C'est là, aussi, qu'ont été célébrées récemment les funérailles de la reine Élisabeth II. Pour la valeur historique de l'endroit, le rapport qualité-prix y est largement meilleur que pour la grande roue.

LA TOUR DE LONDRES

Toujours le long de la Tamise, le coup d'œil sur le Tower Bridge est gratuit, à moins qu'on cherche à accéder au musée qu'il abrite,

mais la Tour de Londres, qui fut notamment une ancienne prison et un palais royal et dans laquelle sont exposés les joyaux de la Couronne, nécessite une nouvelle contribution d'une trentaine de livres. Fou comme on peut se vider les poches rapidement quand on s'intéresse à l'histoire. Là aussi la visite paraît plus rentable qu'un tour de manège, puisque le site s'étend sur près de cinq hectares et qu'il compte près de 1000 ans d'histoire.

Ses remparts présentent des expositions sur la torture et la vie des prisonniers, mais elles sont d'un moins grand intérêt que l'incursion dans la White Tower, qui servait de donjon. On y expose notamment des armures, des canons et des épées. Les joyaux de la Couronne sont aussi particulièrement intéressants. On y trouve des images du couronnement de la reine Élisabeth II, de même que des sceptres et couronnes devant



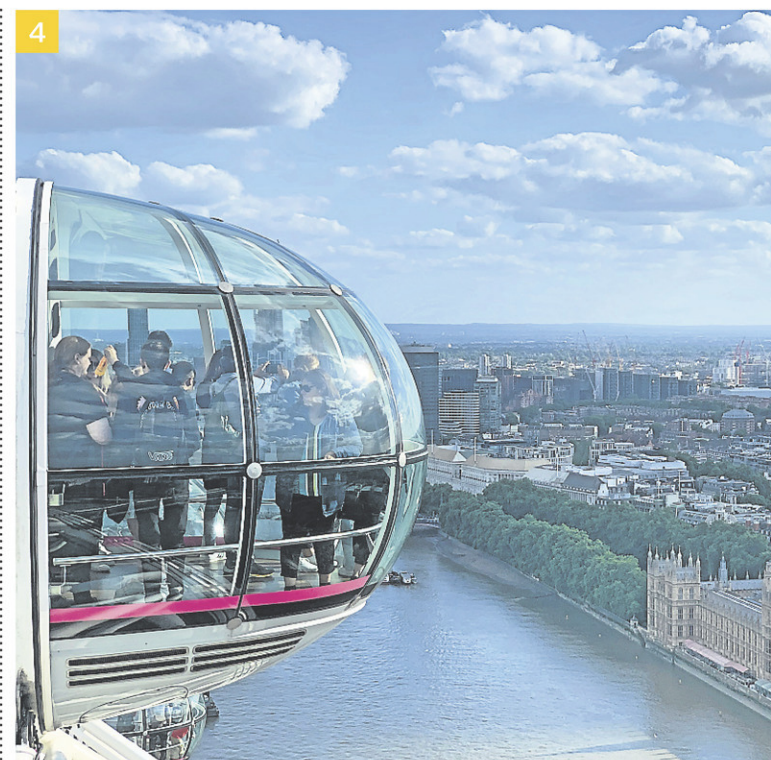


lesquels on défile sur un tapis roulant.

Pour économiser, si le temps permet d'enfiler les attractions, il est judicieux de s'intéresser à la London Pass, valide pour une à dix journées. Elle donne accès à plus de 80 sites dont la Tour de Londres, l'abbaye de Westminster, le château de Windsor, le palais de Kensington, le Tower Bridge, en plus de l'Observatoire royal de Greenwich, le Théâtre du Globe de Shakespeare, plusieurs musées, des tours de bateau et des visites guidées. Plus le nombre de journées est grand, plus le coût quotidien est réduit. Pour les courts séjours, il est préférable de calculer son temps et de planifier ses visites pour vérifier si l'achat en vaut la chandelle.

Il faut donc user d'imagination pour économiser à Londres, surtout que l'hébergement abordable se fait rare si on n'a pas réservé longtemps d'avance. Les chambres exigües qui se louent à un peu plus de 100 livres, au cœur de la ville, quatre ou cinq mois avant le voyage, triplent facilement de prix à quelques semaines d'avis. Même les auberges de jeunesse chargent le prix d'une chambre privée pour un lit en dortoir dans une chambre tout aussi exigüe et sans ventilation, où personne n'arrivera à fermer l'œil de la nuit.

Mais force est d'admettre qu'elle a ce je-ne-sais-quoi, cette ville, qui la rend impossible à détester. On y trouve de tout, de l'histoire à la culture, des traditions vieillottes à la modernité, et on l'aime un peu plus chaque jour. Encore plus quand elle ne se drape pas de gris sous les nuages souvent omniprésents.



1 La White Tower de la Tour de Londres abrite une collecte de canons et d'armures. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

2 Voir Londres d'en-haut est une agréable expérience qui ne vaut toutefois pas le prix pour grimper dans le London Eye. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

3 Le London Eye, cette gigantesque roue, est l'attraction payante la plus populaire de Londres. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

4 La vue sur Londres, à partir du London Eye, permet de voir plusieurs des monuments célèbres de la ville. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

NOS JOURNALISTES SOUS UN AUTRE ANGLE



À VOS PICS ET RÂTEAUX!

GUILAUME ROY

Le Quotidien

Initiative de journalisme local

SAGUENAY — À vos pics et râteaux, amateurs de vélo, car l'automne, c'est le temps des corvées dans les sentiers.

Si vous roulez souvent en vélo de montagne, vous avez sûrement vu l'importance du travail bénévole pour l'entretien des sentiers... et idéalement, vous avez aussi mis la main à la piste.

Même si des milliers de dollars sont investis pour aménager des sentiers, il faut énormément de sueur de bénévole pour les entretenir, car quand on parle de financement, il n'y en a pratiquement pas pour l'entretien des sentiers.

Avec le temps, les centres deviennent de plus en plus vastes et il faut énormément d'énergie pour les entretenir. Et il suffit d'un événement climatique extrême, comme la mini-tornade qui a eu lieu au Tobo-Ski cette année, pour monopoliser les ressources humaines.

Depuis que j'ai commencé à rouler avec plus d'assiduité, il y a trois ans, je m'implique dans les corvées

des centres de proximité dès que j'en ai l'occasion.

Étant résidant de Saint-Félicien, j'ai commencé par m'impliquer au Tobo-Ski. Avec plus de 60 kilomètres de sentiers, les bénévoles sont nécessaires à la survie et à l'entretien du centre. Des bénévoles comme Martin Demers, qui a construit les premiers sentiers il y a plus de 30 ans et qui encore aujourd'hui pilote des projets de corvées.

« Ce sont les bénévoles qui font la différence pour avoir des sentiers bien entretenus, dit-il. C'est encore plus vrai cette année avec la pénurie de main-d'œuvre et la mini-tornade qui a déraciné des centaines d'arbres. »

Le Tobo-Ski travaille à mettre sur pied un programme de parrainage de sentiers que des bénévoles s'engagent à entretenir. Des pancartes de remerciements à leur effigie seront d'ailleurs installées pour les remercier.

À Saint-Félicien, un nouveau collectif, dénommé Les Fabricants, a vu le jour il y a quelques années avec l'objectif d'attirer une nouvelle génération de cyclistes et pour aménager des pistes à leur image, avec plus de sauts et de figures.

Je n'ai pas pu participer aux plus

récentes corvées, mais ils ont encore fait un super travail pour améliorer le Ricochet et la Creek-Crack. Chapeau!

Le printemps dernier, j'ai aussi mis la main à la pâte au mont Lac-Vert, où l'on retrouve de super belles pistes enduro. Bien qu'il y ait beaucoup de corvées à l'automne, des travaux sont aussi nécessaires au printemps, particulièrement

cette année, alors que les pluies abondantes avaient détruit certaines pistes.

En participant à ces corvées, j'ai rencontré plein de passionnés et je me suis fait de nouveaux amis pour aller rouler. Ça permet de faire partie d'une communauté et d'être impliqué pleinement dans l'amélioration des sentiers.

C'est aussi un plaisir fou de tracer sa voie, de rouler dans une piste sur laquelle on a travaillé, de filer à toute vitesse dans un « berm » (virage abrupt) que l'on a modelé ou de s'élaner sur un saut que l'on vient de construire. Ça procure un



Les travaux printanniers au mont Lac-Vert. — PHOTO ARCHIVES LE PROGRÈS, GUILAUME ROY

Des bénévoles à l'œuvre au Tobo-Ski. — PHOTO ARCHIVES LE PROGRÈS, GUILAUME ROY

énorme sentiment de fierté de faire partie de la solution pour avoir plus de plaisir.

Les petits et les grands centres dépendent des bénévoles pour offrir une belle expérience et pour tenir des événements. Peu importe le centre, c'est bien difficile d'offrir des conditions parfaites en tout temps, mais si tu ne t'impliques pas, il ne faut pas chialer sur les conditions des sentiers. Ne demandez pas ce que votre centre peut faire pour vous, mais demandez-vous plutôt ce que vous pouvez faire pour votre centre.

Dans ce texte, je mets l'accent sur le vélo de montagne, mais tous les sports dépendent de bénévoles engagés. Que ce soit pour former les recrues en eau vive, pour mettre de nouveaux ancrages et nettoyer les parois d'escalade ou encore pour aller bûcher et débroussailler des montagnes pour le ski hors-piste, les bénévoles sont indispensables à la bonne santé d'un site de pratique.

Si vous n'avez pas encore participé à une corvée, c'est le temps de vous y mettre. Il suffit de donner quelques heures pour faire une différence.

plein air

PARC RÉGIONAL DES APPALACHES

Quitter le fleuve... pour les hauts sommets

ISABELLE
PION

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

Je vous l'ai déjà dit : parfois il faut savoir quitter la route longeant le fleuve pour s'enfoncer dans les terres. Sinon, on risque de manquer quelque chose.

Si vous prévoyez aller dans Chaudière-Appalaches, vous avez deux bonnes raisons de plonger au cœur de cette région. Saint-Damien-de-Buckland et le parc régional Massif du Sud dont je vous ai parlé il y a quelques mois, et le parc régional des Appalaches situé à proximité. Ce territoire est immense et il compte plusieurs portes d'entrée donnant accès à plus de 140 km de sentiers. On peut facilement cumuler plusieurs sommets en séjournant quelques jours dans ces deux magnifiques endroits.

À notre passage, le printemps dernier, nous en avons profité pour découvrir le mont Sugar Loaf, un sommet de 650 mètres à Sainte-Lucie-de-Beuregard. Alors que mai est généralement propice à la marche en sentiers, le mercure affichait 28 degrés.

En contrepartie, le temps était parfaitement clair. Nous avons eu chaud, mais quel point de vue! On dit que dans ces conditions, on peut voir jusqu'à sept clochers d'église au loin.

C'est l'un des très beaux sommets que j'ai pu dénombrer dans mes randonnées au Québec. Nous faisons l'aller-retour d'environ 6 km, mais on peut aussi opter pour le grand classique, la boucle de 13 km.

Tant qu'à être dans le coin, je lorgne du côté de la montagne Grande Coulée, le plus haut sommet juste à côté. Il faudra toutefois revenir, ma vieille amie et moi, pour atteindre ses 853 mètres : les conditions printanières ne permettent pas d'y

accéder cette fois-ci.

Comme une partie du territoire est en terres publiques, il faut s'informer en période de chasse; seuls quelques sentiers sont fermés pour une courte période.

Si le mont Sugar Loaf vaut à lui seul le déplacement, le parc a plusieurs activités à offrir. Lors de



Le mont Sugar Loaf offre une vue incroyable sur le secteur.

— PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION

notre deuxième journée, c'est en kayak que nous commencerons la journée, avec une balade tranquille sur la rivière Noire Nord-Ouest, au moment où la faune et la flore se réveillent. Nous quittons l'accueil et pagayons jusqu'au lac Frontière, sur une zone en eau calme d'environ 7 km (à l'aller). Sans difficulté, cette promenade se prête bien à toute la famille. À noter que la location d'embarcation est prévue jusqu'au lundi de l'Action de



grâce. Les trottoirs de bois aux abords du lac Talon se révèlent également une belle possibilité avec des enfants, si on cherche une petite promenade contemplative.

D'ailleurs, comme le parc compte plusieurs cours d'eau sur son territoire, on retrouve une trentaine de passerelles pour les enjamber, de quoi ajouter au charme de l'endroit.

Je vous parle de rando et de kayak, deux fabuleux moyens de découvrir et de voyager, mais on retrouve un circuit de plus de six kilomètres de vélo de montagne.

En hiver, on offre plus de 70 km de sentiers de raquette, des pistes pour s'initier au vélo d'hiver et un réseau de sentiers pour le ski de fond : je n'ai pas de mal à m'imaginer ce portrait tout enneigé. Ça me donnera une autre bonne raison d'y retourner.

La chroniqueuse était l'invitée de Tourisme Chaudière-Appalaches.

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

Promenade contemplative aux abords du lac Talon.

— PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION

25 BOUGIES

Fondé en 1997 et né d'un partenariat entre huit municipalités, le parc régional des Appalaches fête cette année ses 25 ans. Plusieurs activités spéciales sont organisées pour souligner cet anniversaire.

Parmi elles, on propose aux visiteurs le Défi des 6 randonnées, permettant de découvrir des circuits signatures et d'autres sentiers un peu moins connus. Ils devront dénicher le logo des 25 ans du Parc, le photographe puis acheminer leurs images par courriel à parcappalaches.25ans@gmail.com. Un tirage aura lieu à la mi-décembre.

POUR DORMIR...

À la recherche d'un endroit où séjourner près du parc? Les Micro-Chalets des Appalaches proposent huit hébergements à mi-chemin entre le chalet et le refuge de luxe – les blocs sanitaires sont situés tout près de chacun d'entre eux dans un domaine en pleine nature à Sainte-Lucie-de-Beuregard. Les lieux sont confortables et proposaient, à notre passage, la sainte paix. Ils sont ouverts en toute saison. Le parc offre également un éventail d'endroits où séjourner. **ISABELLE PION**

Un Relais Boréale à Montréal

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Créés en 1988, les Brasseurs du Nord, mieux connus sous le nom de Boréale, ont réussi à traverser les années bières en se renouvelant et en conservant leur image de chef de file dans un marché de plus en plus complexe.

Leur dernier projet? Une brasserie artisanale en plein cœur de Montréal.

L'usine de Blainville produit des dizaines de milliers d'hectolitres de bière chaque année. La gamme classique et la fameuse Rousse représentent encore une grande part du volume brassé, mais l'arrivée des IPA et de la légendaire IPA du Nord est à modifier le portefeuille de produits de la brasserie.

La création d'une microbrasserie artisanale permet dorénavant de proposer des produits brassés en plus petite quantité et de varier les recettes au gré des saisons et des envies de la clientèle, mais surtout de l'équipe de brassage.

Sur place, j'ai pu déguster trois bières fraîchement brassées.

► Une Kellerbier, aux notes maltées superbement équilibrées, sur une amertume sèche, mais pas astringente. J'avais l'impression de boire une pils belge, avec sa

légère note sucrée. Le genre de bière de soif que tu commandes toute la soirée...

► Une Brown Ale qui profite d'une belle dose de malt Marris Otter et de Brown Malt. À la dégustation, j'y ai décelé une longue garde permettant à la bière de profiter de toute la finesse du malt, ce qui fait du style Brown Ale un de mes styles préférés.

► Une West Coast IPA brassée avec plusieurs houblons différents, laissant des notes aromatiques assez fruitées, mais une amertume sèche et un sucre résiduel presque absent... Très fidèle à ce que l'on s'attend d'une bière de ce style.

On nous promet une offre de bières variée chaque semaine. Voilà un défi fort intéressant qui place, encore une fois, Montréal comme « place à bière ».

Avec l'arrivée du Relais Boréale dans le même quartier qu'Harriana, l'amateur peut passer une excellente soirée. Mention spéciale pour l'achat de la petite canneuse qui permet de partir avec quelques bières brassées uniquement sur place.

Relais Boréale
159 Jean-Talon Ouest, Montréal



PHOTO MAËLLA LEPAGE

TOMATES, BIÈRE ET PARTY!

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

C'est l'automne! Le temps des pommes, de la citrouille et des tomates! Nous nous concentrerons sur le dernier ingrédient, si cela vous sied. En effet, je ne sais pas pour vous, mais pour ma part, je mange beaucoup, beaucoup de sandwich aux tomates ces temps-ci. Les surplus sont au rendez-vous, et je sais que vous vous apprêtez à faire de la sauce en pot pour cet hiver. Et pourquoi ne pas d'abord en retirer le jus et l'eau avant de transformer vos tomates?

Je sais, je sais. Cela implique que je vous fournisse une recette, et j'en ai justement une simple comme holà, qui permet d'agrémenter l'apéro et de convaincre même les plus grands amateurs de bière.

Le Michelada est traditionnellement une bière mexicaine que l'on rehausse de jus de lime, de sel, de sauce piquante et de sauce Worcestershire. C'est un merveilleux apéro, qui se mélange bien aux plats débordant

d'agrumes, de maïs, de poisson et de fraîcheur. Voici donc une version inspirée du Bloody, simple à faire et qui saura étancher la soif de vos convives lors de votre prochain petit party! Salud!

Michelada de Party

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de tequila blanche 100 % agave
- 5 oz de mix à bloody Monsieur Cocktail (ou 2 oz de sauce Worcestershire)
- 2 tasses de jus de tomates
- 2 L de bière blonde
- Sauce piquante (au goût)
- Rondelles de zuchinis (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Ajouter tous les ingrédients dans un distributeur à bonheur (idéalement un pot à limonade).
- 2 Remplir de glace et mélanger délicatement avec une cuillère en bois.
- 3 Décorer de zuchinis tranchés.



Les nouvelles installations de la rue Jean-Talon Ouest. — PHOTO PHILIPPE WOUTERS

Six suggestions pour l'Action de grâce

NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale
nrichard@gcmédias.ca



Pour le long week-end, je vous ai préparé tout un programme : du vin, du gin et une douceur effervescente pour votre brunch du dimanche. À votre santé!

E.GUIGAL CROZES-HERMITAGE 2019

29,80 \$ • 739243 • 14,5 % • 2,5 G/L

Un grand classique qui devrait faire partie de la table de toutes les célébrations. L'année 2019 fut un millésime solaire, les vieilles vignes du Domaine Guigal ont produit une syrah savoureuse, très florale au nez et en bouche, en plus des notes de cerise, de cassis, d'épices et de poivre blanc. Élevé en fûts de chêne pendant environ 24 mois, c'est un vin puissant, d'une fraîcheur remarquable, doté de tanins très présents et fort élégants. Un excellent choix pour les viandes rouges, spécialement le gibier.

CHÂTEAU EUGÉNIE CAHORS 2019

16,40 \$ • 721282 • 12 % • 1,9 G/L

Un cahors qui allie puissance et douceur, selon le savoir-faire de l'arrière-arrière-grand-mère Eugénie, qui se bonifie de génération en génération. En avant-plan, des notes de réglisse et de prune et une justesse exemplaire du fruit dans un équilibre des plus satisfaisants. Évidemment, c'est un vin polyvalent qui plaira à tous et un vrai cadeau à ce prix! On peut aussi le garder au cellier, jusqu'à 7 ans, selon le millésime.

BERA CANELLI MOSCATO D'ASTI 2021

24,75 \$ • 13913440 • 5,5 % • 130 G/L • NATURE

Une douceur à s'offrir pour le brunch du dimanche ou simplement pour une pause d'après-midi, avec une petite

tarte aux abricots ou votre dessert préféré, tout juste sorti de la pâtisserie. Allez, on se gâte avec cette friandise vinicole qui ne peut mieux représenter le savoir-faire du Piémont en termes de Moscato d'Asti. Si vous n'êtes pas familier avec le moscato, pensez fleur d'oranger, abricot, une douce effervescence, léger en alcool et haut en saveurs.

WEINGUT JURTSCHITSCH GRÜVE 2021

25,30 \$ • 13679884 • 13 % • 2,1 G/L

Nouvel millésime, nouvel habillage, mais tout autant de groove dans la bouteille. Un vin mordant et énergisant, aux notes de groseille et de lime. GrüVe est un petit mot doux pour désigner le grüner veltliner, cépage roi de l'Autriche qui rayonne une fois de plus à travers cette cuvée festive et désaltérante.

BÛ VIOGNIER

16 \$ • 14997665 • 13 % • 2,7 G/L • BIO

Un nouveau venu de la gamme Bû. Un vin simple, très accessible et disponible au supermarché! C'est parfait quand on est à la dernière minute pour faire les courses



ou quand il est trop tard pour la SAQ. Bien que ce ne soit pas un viognier classique, on y trouve une bonne rondeur en bouche sur des arômes de fruits exotiques. Un choix qui dépanne pour l'apéro et même pour marier la traditionnelle dinde aux canneberges de l'Action de grâce.

BEEMER

47,50 \$ • 14703778 • 40 %

Un gin de style London Dry, classique et discret qui offre un bel équilibre entre les agrumes et les

épices. Un autre excellent gin du Québec, élaboré au Lac Saint-Jean par Alain Gagnon et son acolyte Philippe Harvey, distillateur en chef, qui a perfectionné son art en Bourgogne, dans le Jura en Suisse avant d'ouvrir les portes du volet distillerie de Beemer en 2020. Il faut absolument essayer aussi leur liqueur de cerises boréales et leur Kirsch fait à partir de fruits du terroir. L'entreprise est nommée en hommage à l'homme d'affaires visionnaire Horace Jensen Beemer. Il fut un des premiers à

Bon long week-end à tous.
À votre santé! — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE, NATALIE RICHARD

développer la région du Lac-Saint-Jean dans les années 1850, en s'assurant que le réseau ferroviaire se rende jusqu'à Roberval où il érigea en 1888 le Grand Hôtel Roberval, communément appelé l'hôtel Beemer. Ce palace entièrement construit en bois fut détruit par les flammes en 1908.

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

LA GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL

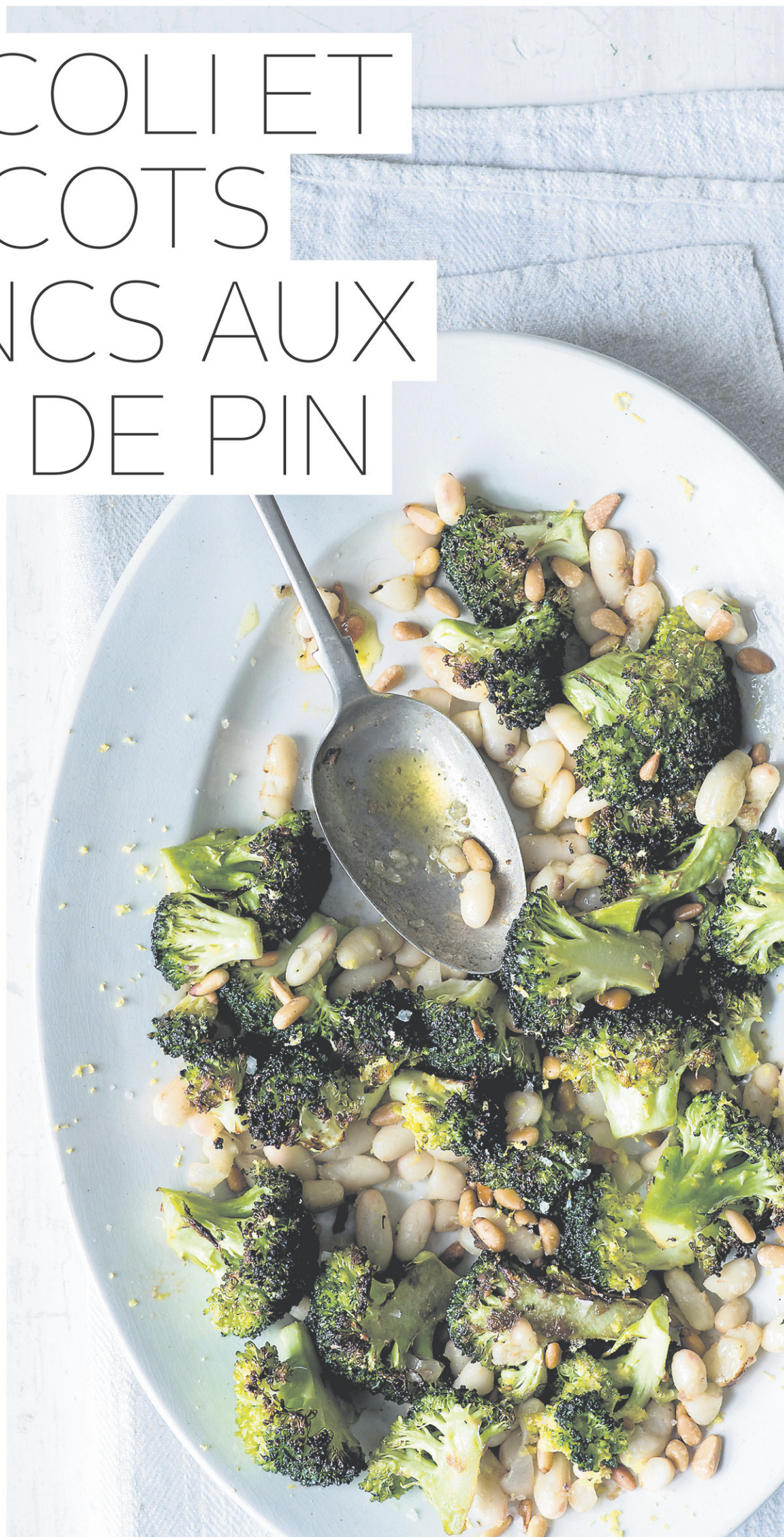
La Grande Dégustation de Montréal est de retour au Grand Quai du Port de Montréal, du 20 au 22 octobre prochain. C'est l'occasion pour les amateurs de vins de faire le tour de 280 exposants de 25 pays et de rencontrer les producteurs, vigneron et distillateurs, en plus déguster et commander leurs produits sur place. Pour plus d'info, consultez lagrandedegustation.com



BROCOLI ET HARICOTS BLANCS AUX NOIX DE PIN



Le brocoli et les anchois vont si bien ensemble. Voilà un excellent plat d'accompagnement pour le rôti du dimanche. Il est également délicieux mélangé à des nouilles de sarrasin, à des pâtes ou à du quinoa. Je le fais souvent pour les pique-niques. Vous pouvez le servir chaud ou froid.



➤ 4 portions en accompagnement

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre ou de beurre clarifié (ghee)
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 4 filets d'anchois en conserve
- 1 gros brocoli d'environ 500 g (1 lb), coupé en petits bouquets
- 1 boîte de 398 ml de haricots blancs, égouttés et rincés
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 5 ml (1c. à thé) de zeste de citron
- Sel de mer et poivre noir

Pour servir

- 45 ml (3 c. à soupe) de noix de pin
- Huile d'olive extravierge
- Copeaux de parmesan ou de pecorino (facultatif)

PRÉPARATION

1 Dans un grand poêlon profond, griller les noix de pin à sec un peu moins de 1 minute à feu moyen, en remuant de temps à autre et en les surveillant de près pour éviter qu'elles brûlent. Réserver.

2 Dans le poêlon, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter l'ail et les anchois et cuire 1 minute, en défaisant les anchois à l'aide d'une cuillère de bois.

3 Ajouter le brocoli et mélanger pour bien l'enrober. Augmenter à feu moyen. Ajouter un peu d'eau, couvrir et cuire à la vapeur 5 minutes.

4 Ajouter les haricots blancs. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le brocoli soit tendre, sans plus, et que les haricots blancs soient bien chauds. Retirer du feu.

5 Ajouter le jus et le zeste de citron. Saler et poivrer. Arroser d'huile d'olive et parsemer des noix de pin réservées et de copeaux de parmesan, si désiré.

TRUC ANTI-GASPILLAGE

Vous pouvez remplacer le brocoli par n'importe quel autre légume de la famille des crucifères, comme le chou-fleur, le kale, le chou vert ou les choux de Bruxelles. Et si vous avez d'autres légumineuses cuites sous la main, n'hésitez pas à les utiliser à la place des haricots blancs.

en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



TRIO DE SAISON

Le week-end de l'Action de grâce est synonyme de gourmandise tant il s'articule autour de la cuisine. C'est la fin de semaine d'automne où on profite encore peut-être un peu de la fin des récoltes pour faire des réserves au congélateur ou en pots. C'est aussi celle où on a le loisir de réunir la famille autour de la table le temps d'un brunch ou d'un souper qui s'étire parce que le lundi est dégarni d'obligations.

Chez nous, le festin est végétarien. Toujours. Mais on varie le menu selon les envies, et les heures qu'on a devant pour tout apprêter.

On se lance donc parfois dans une grande bouffe indienne avec quantité de plats aux épices chaleureuses qui collent bien avec le frisquet des journées automnales. D'autres fois, on préfère se retrouver autour d'un parfumé couscous marocain et d'un tajine de légumes racines. Il arrive aussi qu'on se moule davantage à la tradition, mais en élidant la dinde du menu.

On mise alors sur les ingrédients-clés de la saison, ceux qu'il est coutume de retrouver sur la table d'octobre et qui savent briller autrement qu'en étant conjugués à la volaille. Regard sur trois d'entre eux et sur différentes manières de les apprêter.



LES CANNEBERGES

Parce que c'est la période de l'année où on trouve les canneberges en quantité sur les étals des supermarchés, c'est aussi un bon moment pour faire quelques réserves en les congelant, en sacs, après les avoir rincées.

Le petit fruit acidulé cultivé au Québec fait merveille en sauce et

dans un gâteau à l'orange, ça, on le sait, déjà. On peut quand même profiter de son abondance, en ce moment, pour l'intégrer à diverses recettes.

J'aime particulièrement l'apprêter en chutney, avec des pommes et des oignons caramélisés cuits dans un mélange de vinaigre de cidre et de cassonade. Il fait alors merveille à l'apéro, avec un plateau de fromages, par exemple.

Au dessert, les options pour faire briller la rouge canneberge ne manquent pas. On la marie souvent aux pommes, mais elles s'accordent bien avec d'autres fruits.

En tarte, par exemple, avec des poires en quartier, un soupçon de zeste d'orange, une pointe de cannelle, de la cassonade ou du sirop d'érable, les canneberges sont succulentes.

Fraîches, elles donnent du punch aux muffins à la poudre d'amande, aux pacanes et au chocolat blanc.

Séchées, elles ajoutent de la saveur aux salades composées, au quinoa, au couscous. Elles sont

aussi délicieuses dans des galettes à l'avoine et aux pépites de chocolat noir et aux noix. Le truc que j'aime bien, c'est alors de couper les petits fruits secs en mini morceaux avant de les incorporer à la pâte à biscuits. La petite pointe acidulée qu'ils apportent est ainsi beaucoup mieux répartie dans chaque bouchée. Et ici, ça passe mieux la rampe auprès des enfants.

LES LÉGUMES RACINES

Cuits à la plaque, les légumes racines sont particulièrement savoureux puisqu'ils caramélisent et gagnent en saveur. Au surplus, c'est une méthode de cuisson

simplicissime qui nécessite peu d'attention. On enrobe les légumes coupés d'huile d'olive, on les assaisonne de sel, de poivre du moulin et d'herbes variées, on les répartit sur la plaque, on glisse au four et on les oublie le temps qu'il faut.

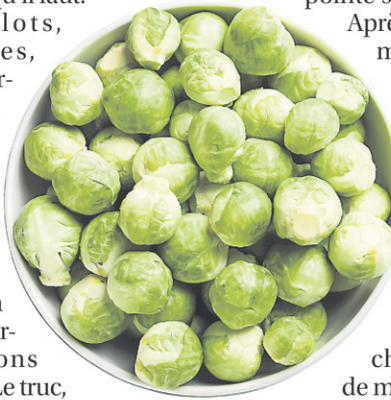
Patates grelots, patates douces, oignons en quartier, panais, carottes, rutabagas s'amalgament bien ensemble. On peut ajouter quelques gousses d'ail en chemise, des quartiers de poivrons rouges, au goût. Le truc, c'est de les tailler en quartiers de formats semblables. Pour rendre la plaque encore plus gourmande, j'ajoute parfois quelques grosses tranches de fromage feta sur le dessus des légumes, à mi-cuisson.

Autre classique : la purée, que je fais rarement avec « juste » des pommes de terre. C'est un accompagnement que j'aime bien jazer en y ajoutant patates douces, carottes, rutabagas.

Pour la rapidité et le goût concentré, je préfère cuire les légumes à l'autocuiseur, comme l'a toujours

fait ma mère. Ça donne des légumes plus goûteux parce que moins gorgés d'eau. Comme elle, je glisse aussi souvent une pomme pelée dans le chaudron de cuisson sous pression. Ça ajoute une toute petite pointe sucrée et acidulée.

Après ça, l'assaisonnement qu'on préfère, le beurre laitier ou végétal, c'est une affaire de goût. Et qu'on ajoute du bouillon, de la crème ou de la boisson végétale, l'important, c'est que le liquide soit chaud au moment de mélanger le tout.



LES CHOUX DE BRUXELLES

Les choux de Bruxelles sont rarement les grands favoris des papilles. En tout cas, ce ne sont pas eux qui remportent la palme des sondages qui pointent le légume préféré de la majorité.

Lennui, c'est peut-être le mode de cuisson qui affadit le petit chou au lieu de le magnifier. Lorsqu'on le noie dans l'eau ou qu'on le laisse trop longtemps se détendre dans un bain de vapeur, le

vert joyau ne paie pas de mine et devient vite raplapla.

Lorsqu'on le grille, à la poêle ou au four, c'est une autre histoire. Il craque sous la dent et il est bien meilleur au goût.

Encore là, la plaque est une bonne alliée. On taille les choux en deux, on les étend sur la plaque recouverte de papier parchemin. De l'huile d'olive, du sel, du poivre, et hop!, un petit tour dans le ventre du four préchauffé à 400 degrés. On les cuit entre 20 et 30 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson.

Pour varier et leur donner un petit kick sucré, on peut les napper d'une marinade faite de vinaigre balsamique, de sirop d'érable, de fleur d'ail, de sel, de poivre. On peut aussi leur donner une touche asiatique en les enrobant d'un mélange de sirop d'érable, de sauce tamari et d'un soupçon d'huile de sésame ajoutée à l'huile d'olive.

Enfin, on peut aussi les manger crus, en les effeuillant dans une sauce crémeuse, par exemple, ou dans une salade.

Questions commentaires, suggestions? Écrivez-moi:

karine.tremblay@latribune.qc.ca

Suivez-moi sur Instagram:

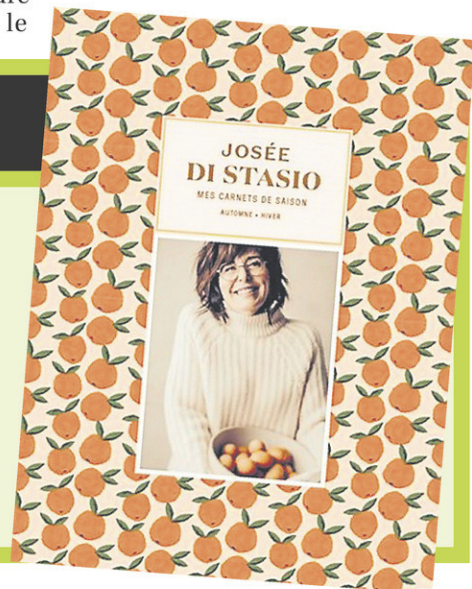
karine.encuisine

FEUILLETÉ AIMÉ

Le nouveau tome des *Carnets de saison* de Josée di Stasio.

La reine du bon (et du beau!) manger revient avec la même formule que celle déjà éprouvée avec son premier chapitre printemps-été, lancé il y a quelques mois. Elle nous plonge cette fois dans les bonheurs gourmands de la saison froide. En 10 chapitres inspirés, son bouquin automne-hiver invite à se déposer dans le cocon de la maison et à savourer tout ce que les prochains mois ont à offrir.

Boissons chaudes à déguster par soirs frisquets, pains, pâtes et plats au four, soupes et douceurs se voient au fil de l'appétissant recueil de 256 pages, publié chez K.O.



NOS JOURNALISTES SOUS UN AUTRE ANGLE

Un nom, un visage, une plume... Mais connaît-on vraiment les journalistes des Coops de l'information? Non, bien sûr! Cette série est donc l'occasion d'en apprendre davantage sur les passions de certains d'entre eux: cannage, LEGO, oiseaux, canot... Au cours des prochains mois, nous mettrons en lumière leurs intérêts divers et parfois surprenants. Voici nos journalistes comme vous ne les avez jamais vus.



JASMINE RONDEAU

jasmine.rondeau@latribune.qc.ca

Je ne peux pas vous dire combien de temps j'ai passé à chercher un autoclave, le premier été pandémique. C'était devenu une véritable chasse au trésor. Celui que j'ai finalement déniché aura duré un an... jusqu'à ce que je le ruine complètement avec une recette de maïs en conserve qui a mal tourné.

Mon copain a eu pitié de moi et m'en a racheté un le Noël suivant. Cette fois de meilleure qualité, et avec un manomètre en plus des pesées, ce qui m'éviterait de le surchauffer à l'en faire déformer, comme la dernière fois.

Même si les tablettes des magasins sont à nouveau garnies et que j'ai réapprivoisé la bête, je crois que cette tranche de vie est assez emblématique de l'épopée qu'on peut traverser quand on décide de se mettre à la mise en conserve.

On couvre de blasphèmes des pots qui débordent, qui se brisent, qui ne scellent pas. Ou on se fie à une recette en ligne pour s'apercevoir que tout est à jeter parce qu'elle n'est pas fiable et qu'elle contient des épaississants ou des produits laitiers (qui sont à proscrire). Mais on apprend de nos erreurs et, si on ne baisse pas les bras, on se targuera d'avoir maîtrisé cette formidable science en admirant nos pots comme des œuvres d'art. N'abandonnez pas!



TOMBÉE DANS LA MARMITE

APPRIVOISER LA BÊTE DE L'AUTOCLAVE

PASSER À L'ÉTAPE SUPÉRIEURE

Dans ma dernière chronique, j'ai parlé des bases de la mise en conserve à l'eau bouillante, qui est la porte d'entrée idéale dans le monde des conserves. Cette semaine, on s'attaque à l'autoclave. Cette méthode est obligatoire pour la réalisation de conserves non acides (pH au-delà de 4,6) comme la viande, différentes sauces, les soupes, les légumes nature, etc. Elle ne peut donc PAS être remplacée par la méthode du four, qui ne rend pas vos conserves sécuritaires.

C'est un outil qui nécessite un certain investissement (entre 130 \$ et 1000 \$ selon le modèle)

et qui implique plusieurs apprentissages, mais qui est rapidement devenu un indispensable pour moi. Surtout depuis que j'ai essayé la recette de dinde dans son bouillon de Miss Conserves, à qui je lève mon chapeau! Imaginez pouvoir prendre une dinde complètement congelée, la cuire rapidement et mettre la viande et le bouillon en conserves avec le même instrument. Du génie!

Il existe différents modèles et tailles d'autoclave sur le marché. Comme la stérilisation est assez longue avec un autoclave, on recommandera souvent d'en acheter un qui peut contenir un maximum de pots à la fois pour éviter d'avoir à faire trop de cycles. Mais

je vois aussi beaucoup de gens s'en procurer un sans réellement savoir s'ils apprécieront le processus. Alors, n'hésitez pas à emprunter ou à vous inscrire à un atelier d'initiation avant de déboursier. Surtout, fouillez les petites annonces : vous pourriez en trouver un à peine utilisé et à bas prix.

Dans tous les cas, le modèle choisi devra au moins venir avec des pesées permettant de régler la pression à 10 ou 15 lb, selon l'altitude où vous vous situez (utilisez 15 lb pour 1000 pieds et plus d'altitude). Attention : un simple autocuiseur de style « presto », sans régulateurs de pression, ne peut pas être utilisé pour la mise en conserve.

En ce qui concerne les modèles électriques d'autocuiseur, il n'existe qu'un modèle à ma connaissance qui permette de réaliser des conserves de manière sécuritaire, soit le Power pressure cooker XL.

LES DÉBORDEMENTS

Si vous êtes arrivés à l'étape de vous lancer, je vous conseille de lire le manuel d'instruction de l'autoclave en entier et de commencer avec une petite production. Vous pouvez aussi faire le test de l'eau colorée, qui consiste à mettre en conserve des pots d'eau colorée avec différents colorants, afin de vérifier s'il y a des débordements.

Conseil important à noter, au sujet des débordements : les pots à l'autoclave doivent être vissés plus serrés que lorsqu'on met en conserve à l'eau bouillante. Sans quoi ils sauteront.

Les petits débordements peuvent aussi arriver. Par contre, cela ne signifie pas que vos pots sont ratés. La règle d'or est que si ils ont tout de même scellé (le couvercle est bombé vers l'intérieur et on peut les soulever par le couvercle sans bague), et qu'il n'y a pas plus de 2 po d'espace vide au-dessus de vos



Avec un autoclave, on peut mettre en conserve de façon sécuritaire toutes sortes de repas prêts à manger, comme des soupes, des légumes nature, de la viande en sauce ou des sauces pour pâtes.

— PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

aliments, votre conserve est toujours bonne. Si l'un ou l'autre de ces critères n'est pas respecté, mettez vos conserves au frigo et consommez dans les jours qui suivent.

Pour éviter les débordements, l'important est d'éviter les trop grandes variations rapides de pression. Cuisinez donc à l'abri des courants d'air, et soyez d'une douceur sans pareille avec les boutons de votre cuisinière.

STÉRILISATION AVEC UN AUTOCLAVE À PESÉE (ALIMENTS NON ACIDES)

LES ÉTAPES

1 Préparez une recette éprouvée pour la mise en conserve.

2 Suivez les étapes de mise en pot indiquée lors de ma précédente chronique (chauffer les couvercles, garder les aliments chauds, enlever les bulles, nettoyer les bords), mais en vissant les pots plus serrés.

3 Verser la quantité d'eau indiquée par le fabricant dans votre autoclave (souvent autour de 3 L). Ajoutez-y une petite cuillère de vinaigre pour qu'il reste bien brillant.

4 Déposez les pots sur la grille du fond.

5 Fermez bien le couvercle en vous assurant que la valve de sécurité n'est pas dirigée vers vous

(dans un cas de surplus de pression, c'est elle qui sautera).

6 Chauffez sur la cuisinière à feu élevé, SANS la pesée. Une fois que la vapeur commence à s'en échapper et que la soupape est levée, calculez 10 min.

7 Placez la pesée prescrite par votre niveau d'altitude à l'endroit prévu à cet effet.

8 Une fois que la pesée se met à danser, vous pouvez démarrer le compteur et calculer le temps de stérilisation indiqué pour votre recette.

9 Gardez un œil sur la pression et la température du rond. Vous voulez que votre pesée

dandine légèrement et de manière constante, mais ne faites jamais d'ajustements violents de température.

10 Une fois le temps écoulé, fermez de moitié le rond de votre cuisinière, puis attendez encore 5 minutes avant de le fermer complètement.

11 Attendez que la soupape redescende avant de retirer la pesée et le couvercle. Puis sortez vos pots sans les verser et déposez-les sur une surface plane. Laissez-les faire « pop » et reposez pendant 24 heures sans les bouger.

12 Entrez-les dans un endroit sombre, frais et sec.

A Le matériel nécessaire est le suivant: une recette fiable, un autoclave, des couvercles neufs, des pots propres et intacts, une pince pour manipuler les pots et un entonnoir à grande embouchure. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

B Question de pouvoir vous démontrer quelques étapes, j'ai décidé de tenter la recette de longe porc de cajun du tome 1 de *Miss Conserves*. Par respect pour son travail, je ne divulguerai évidemment pas les détails de sa recette. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

C Il faut toujours travailler avec des aliments et des pots chauds. Le temps de stérilisation est calculé pour qu'on atteigne la température voulue au centre du pot lorsqu'on démarre avec un pot chaud. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

D Pour stériliser à l'autoclave, il faut serrer les bagues des pots plus serrées que lorsqu'on utilise la marmite d'eau bouillante, sans bloquer complètement l'air qui pourrait vouloir s'échapper sous pression. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

E Pour faire fonctionner l'autoclave, il faut d'abord y verser la quantité d'eau prescrite par le fabricant, qui tourne souvent autour de 3 L, puis déposer les pots sur la grille du fond. Certains autoclaves permettent même de faire deux étages de pots. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

F Une fois qu'on a fermé le couvercle de l'autoclave et démarré le feu, puis que la pression a suffisamment grimpé pour que la soupape lève sur le couvercle, on laisse la vapeur s'échapper pendant dix minutes avant de déposer la pesée. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

PLACE AUX PLUS BELLES!

LARRY HODGSON
Collaboration spéciale

Tous les étés, le Domaine Joly-de Lotbinière tient un concours de beauté... mais un concours de beauté de plantes. À partir de quelque 300 végétaux originaux qui seront sur le marché en 2023, les visiteurs ont pu choisir les plus jolies, celles qui seront les Tendances horticoles en 2023. Voici une première sélection à découvrir! Prenez-en bien note pour votre aménagement du printemps prochain!

1 BÉGONIA FLORENCIO™ PINK

(*Begonia* × hybrida
Florencio™ Pink)
H : 40 à 45 cm L : 40 à 45 cm

Le bégonia hybride Florencio™ Pink est une belle nouvelle variété donnant une multitude de fleurs rose tendre sur une plante dressée et ramifiée et un feuillage vert audacieux. Grâce à une performance exceptionnelle, cette plante résiste aux rigueurs de la saison estivale et présente son beau coloris ininterrompu tout l'été. Vous pourriez utiliser Florencio Pink en jardinière, dans les pots de taille moyenne à grande par exemple, mais aussi en platebande, ajoutant une touche de couleur aux zones d'ombre partielle. Et à l'automne, rentrez des boutures dans la maison pour pouvoir le conserver pour une autre année.



2 BÉGONIA RIEGER VALENTINO PINK

(*Begonia* × *hiemalis*
'KRVALP101')
H : 20 à 25 cm L : 20 cm

Voici une plante qui a l'heur de plaire. Gagnant de nombreux concours, ce bégonia aux petites fleurs semi-doubles rose foncé avec un cœur jaune or brillant est tout à fait original. Elles ne sont pas aussi grosses que celles des bégonias tubéreux, mais sont néanmoins très voyantes. Dense et florifère, avec un feuillage attrayant de couleur vert foncé (que vous remarquerez à peine tellement ce bégonia sera couvert de fleurs!), cette plante au port arrondi vole toujours la vedette!



Excellent pour le soleil et la mi-ombre et magnifique dans la maison aussi! Sol bien drainé.

3 PÉTUNIA AMORE™ QUEEN OF HEARTS

(*Petunia Amore™* Queen of Heart)
H : 30 à 40 cm L : 40 à 45 cm

Est-ce que vous les distinguez? Regardez la photo de nouveau, car chaque tache rouge forme... un cœur parfait! Quelle idée originale pour un cadeau pour son amoureux... ou seulement pour quelqu'un qui est en amour avec l'amour. Même le nom « amore » signifie amour en italien! Et quelle floraison! Du début du printemps jusqu'à la fin de l'automne, ce



PHOTO LES SERRES FRANK ZYROMSKI

pétunia spectaculaire s'épanouira dans des pots, des paniers et des contenants mixtes et aussi en platebande. Les cœurs rouge vif contrastent magnifiquement avec les rayures jaune doré qui créent une étoile centrale sur chaque fleur. Placez-le au plein soleil ou à la mi-ombre dans un sol riche et bien drainé.

4 SAUGE FARINEUSE SALLYFUN XL BLUE

(*Salvia farinacea*
Sallyfun™ XL Blue)
H : 60 à 90 cm L : 60 à 90 cm

Voici une sauge farineuse de bonne taille et qui crée alors tout un impact dans le jardin. Elle peut servir de plante vedette dans les bacs en mélange ou de plante de hauteur moyenne pour le milieu de la platebande. Elle pousse rapidement et remplit son espace en peu de temps. Sa floraison se maintient tout l'été jusqu'à l'automne et vous pouvez rentrer des boutures pour l'hiver. Elle forme une belle base arrondie au feuillage vert foncé et porte de hauts épis floraux bleu violet que les insectes pollinisateurs vont adorer. Un excellent choix pour le plein soleil dans un sol riche et bien drainé.

5 BÉGONIA FLORENCIO™ YELLOW

(*Begonia x hybrida*
Florencio™ Yellow)
H : 40 à 45 cm L : 40 à 45 cm

La plante compagne idéale pour le bégonia Florencio Pink! Avec ses abondantes fleurs jaune doux, cette variété connaîtra assurément du succès dans votre jardin. La plante forme un dôme de feuillage vert moyen couvert de belles fleurs d'apparence délicate, mais résistantes aux intempéries. Essayez-le en bac, en balconnière ou en pleine terre : le résultat est toujours supérieur! Et la plante est vigoureuse et naturellement bien ramifiée. Démarquez-vous avec cette couleur saisissante et son feuillage audacieux.

.....
La semaine prochaine, découvrons les cinq autres gagnants principaux du concours Tendances horticoles 2022.



PHOTO LES SERRES FRANK ZYROMSKI

5

Planifiez une visite!

Saviez-vous que le Domaine Joly-de Lotbinière est toujours ouvert? Oui, mais il ne vous reste plus que quelques jours! Vous pouvez le visiter jusqu'à l'Action de grâce, le 10 octobre, pour vous remplir l'esprit de fleurs et de couleurs d'automne. Le site est ouvert tous les jours, de 10 h à 16 h, alors que le Centre d'interprétation sera ouvert de 12 h à 16 h ce week-end et le lundi de congé. LARRY HODGSON, COLLABORATION SPÉCIALE

RÉPONSES À VOS QUESTIONS



Certaines personnes appellent la bardane « artichaut », mais elle ne ressemble nullement à un véritable artichaut (*Cynara cardunculus scolymus*). — PHOTO 123RF/MAKSIM MOISEENKO

CONTRÔLE DE LA BARDANE

Q Je suis aux prises avec une invasion de ces mauvaises herbes à grandes feuilles sur mon terrain. On la nomme communément l'artichaut, mais ce n'est peut-être pas le nom réel, puisque je sais qu'il existe aussi l'artichaut dont le cœur est comestible. J'ai arrosé l'an dernier avec du Roundup, mais l'effet a été décevant! Quelle serait la meilleure façon de détruire ces nombreux plants qui se multiplient chaque année?
— **Pierre Thibaudeau**

R Je vais présumer qu'il s'agit de la grande bardane (*Arctium lappa*), aussi appelée artichaut, rhubarbe sauvage, toques, tabac du diable... et sans doute des dizaines d'autres noms communs. (Vous comprenez alors pourquoi les jardiniers sérieux apprennent toujours le nom latin.

Sans un nom fiable, c'est la confusion totale!)

La bardane est une bisannuelle qui produit, la première année, une rosette de grandes feuilles ondulées en forme de cœur, vert franc sur le dessus et blanchâtres au revers. Et aussi une longue racine blanche à peau brune comme une carotte. La 2^e année, elle grandit, atteignant jusqu'à 1 m et plus de hauteur et de largeur avec des feuilles encore plus grosses. C'est aussi la 2^e année qu'elle fleurit, avec des fleurs rose-violet entourées de piquants rappelant celles des chardons. Celles-ci deviennent des capsules de graines qui collent sur les vêtements comme du Velcro. Quand on les enlève, les graines tombent au sol et une 2^e génération naît au printemps suivant. La plante meurt après la production de semences, mais ses petits sont alors déjà semés. Ainsi, elle revient d'année en année, comme si elle était une vivace.

Pour détruire cette plante, coupez les feuilles et tiges au sol, de

préférence après la floraison, mais avant la formation de graines, puis bâcher : la couvrir d'une toile noire utilisant quelques briques ou pierres pour tenir la toile ombrageante en place. Laissez-la en place un an, ce qui épuisera la racine et tuera la plante. Pour prévenir toute germination de vieilles graines laissées en terre (elles peuvent rester en dormance dans le sol jusqu'à 10 ans avant de germer!), une fois que vous enlevez la bâche, paillez abondamment.

Des questions svp!

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

Par courrier à

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



ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

➤ Nettoyez et rentrez les pots de grande valeur, car ils peuvent se fendre si on les laisse en plein air remplis de terreau pendant l'hiver.

➤ Il est encore temps de planter arbres, arbustes, vivaces, etc. et souvent les jardinières les offrent à bon prix à l'automne.

➤ Ramassez les feuilles et les fruits s'ils tombent très densément sur la pelouse :

celle-ci est encore en pleine croissance et a besoin de lumière et d'aération.

➤ Laissez les bulbes tendres (glaiuels, cannas, dahlias, bégonia tubéreux, etc.) en terre le plus longtemps possible, car c'est à l'automne qu'ils font leurs réserves. Rentez-les quand le gel a détruit leur feuillage.

Parachronique

STEVE BERGERON

SÉANCE D'ORTHOGRAPHE

steve.bergeron@latribune.qc.ca



Pourquoi les ambulanciers tiennent-ils au mot « paramédic », alors que, dans « parasol », « paratonnerre », « parapluie », « paravent », le préfixe « para- » signifie « contre »?

Danielle Adam
Québec

Votre question est pertinente, mais la réponse est assez simple : il y a deux *para-* différents en français, l'un d'origine grecque, l'autre d'origine latine, et ils ne veulent pas dire la même chose.

Celui que vous mentionnez, qui se traduit effectivement par *contre* et qu'on retrouve dans des mots comme *parachute*, est d'origine latine. En fait, il nous est venu de l'italien : c'est à la langue de Dante que nous avons emprunté *parasol* (*parasole*), *parapet* (*parapetto*) et *paravent* (*paravento*). Ces mots ont été conçus à partir du latin *paro*, qui signifie *parer*, *contrer*.

Visiblement, nos ancêtres ont trouvé que c'était une très bonne idée, et c'est sur ce modèle qu'ils ont formé d'autres mots comme *parapluie*, *paratonnerre*, etc.

Mais il existe un *para-* importé du grec et qui veut dire « à côté de ». C'est lui qui est à l'œuvre lorsque vous tombez sur des mots comme *paranormal*, *parascolaire*, *parapublic*, *paramilitaire*, *paraphrase*, *paragouvernemental*...

En fait, on retrouve beaucoup plus de *para-* grecs que de *para-* latins en français. Ce préfixe entre aussi en jeu dans les mots *paralyse* et *paraplégie*. *Paralyse* vient du grec *paralysis*, lui-même constitué de *para-* et de *luisis*, lequel exprime l'action de délier. Une paralysie, c'est donc, initialement, être « à côté de l'action de délier », autrement dit de bouger. Dans le cas de *paraplégie*, le grec *plégé* signifiant *coup*, on se trouve devant un mot qui parle des conséquences d'un choc (« à côté d'un coup »).

Est-ce lui qui entre dans la composition du mot *parasite*? Tout à fait! *Sitos*, en ancien grec, veut dire « blé, pain, nourriture ».

Quel est le rapport? Dans l'Antiquité, le parasite était « celui qui était admis à la table d'un riche personnage et devait le divertir durant les repas », explique le Dictionnaire de l'Académie

française. C'était donc littéralement une personne qui se tenait à côté du pain! Le sens a évidemment évolué jusqu'à aujourd'hui pour désigner un être humain, animal ou végétal qui vit aux dépens d'un autre, au sens propre comme au sens figuré.

Le *para-* grec se cache également dans les mots *parodontie* (le parodonte est l'ensemble des tissus de soutien de la dent) et *parodie* (« à côté de l'ode, du chant »). Et auriez-vous cru qu'il entre dans la composition du mot *paroisse*? L'ancien grec *paroikia* veut dire « groupe d'habitations voisines ».

En adoptant le mot *paramédic*, les ambulanciers souhaitent donc qu'on les désigne comme des soignants qui prodiguent des soins « à côté de » ceux des médecins. Le hic (que je n'ai pas soulevé la semaine dernière), c'est qu'ils ne sont pas les seuls dans cette situation. Les soins infirmiers, la pharmacologie, l'optométrie, l'orthophonie, la diététique, etc., sont des disciplines, par définition, paramédicales elles aussi.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

J'ai toujours été habitué à utiliser « au plafond » pour décrire quelque chose qui est à une intensité élevée. Par exemple : cet adolescent a ses hormones au plafond. Maintenant, j'entends le contraire, tel « mes émotions sont au tapis », mais en voulant dire que le taux d'émotions est intense.

Pour moi, le plafond, c'est haut, et le tapis, c'est bas.

Jean Dufresne
Sherbrooke

En fait, l'expression québécoise populaire exacte est « la pédale dans le tapis » et elle fait référence au pied qui enfonce l'accélérateur complètement, au point où la pédale touche le tapis de la voiture.

Cette locution vient probablement de l'anglais, car lorsqu'on fait une recherche dans Google, on tombe sur des calques, comme « *pedal to the rug* » ou « *pedal to the floor* ». Les Américains disent aussi « *pedal to the metal* », pour quelqu'un qui conduit très vite ou qui accomplit une tâche rapidement.

Voilà pourquoi avoir les hormones « dans le tapis », c'est avoir des émotions exacerbées ou se retrouver avec une très vive excitation sexuelle. Écouter de la musique dans le tapis, c'est l'écouter très fort.

Il s'agit toutefois d'une expression très populaire. Pour l'instant, vous ne la trouverez pas dans les principaux ouvrages de référence, ni anglais ni français, même si beaucoup de gens l'emploient.

Remarquez, l'expression « au plafond » n'est pas relevée non plus dans les dictionnaires. Ce qui n'empêche pas que vous puissiez l'employer comme synonyme d'« au maximum », tout le monde saisira très bien. Mais il

ne s'agit pas d'une locution reconnue en tant que telle.

Mais si vous dites « au tapis », il pourrait y avoir confusion, car celle-ci pourrait être comprise comme une forme abrégée de l'expression « envoyer quelqu'un au tapis », issue du vocabulaire des sports de combat comme la boxe et la lutte. Aller au tapis ou être envoyé au tapis, c'est tomber à la suite d'un coup de l'adversaire, encore une fois au sens propre comme au sens figuré.

La Coalition avenir Québec a envoyé les autres partis au tapis à la dernière élection.

PERLES DE LA SEMAINE

Ces étudiants pensent probablement qu'un aubergiste, pendant l'Antiquité, on appelait ça un hôte antique.

Pour échapper à la mort, les Égyptiens se faisaient mettre des branlettes [bandelettes].

Les sirènes d'Ulysse étaient méchantes, car elles étaient frustrées de sexe à cause de leurs queues de poisson.

Les femmes des dieux s'appellent dieuses.

Pour s'éclairer le soir, l'empereur Néron allumait des chrétiens.

Pour animer les banquets, les chefs gaulois faisaient venir des bons bardes.

Questions ou commentaires?

Steve.bergeron@latribune.qc.ca





Et si les parents démissionnaient silencieusement ?

MARC ALLARD

CHRONIQUE

Le Soleil



NOUS, LES HUMAINS

Les enfants ne pouvaient pas se tromper, c'est écrit sur le tableau dans la cuisine : « la semaine à Pop's ».

Pendant la semaine à papa, maman est libérée de ses tâches parentales. Après le travail, elle peut aller prendre un verre avec des amies, lire dans un café, marcher en forêt — bref, faire ce qu'elle veut.

Papa s'occupe du lavage, du ménage, de l'épicerie, de la bouffe, des devoirs le soir. Et s'il pense rester coincé au bureau, il doit se trouver une gardienne.

C'est sur le site de Télé-Québec que j'ai découvert, récemment, le témoignage d'Élodie et de Stéphan, un couple qui applique un horaire de garde partagée à sa vie familiale.

Un ami qui compatissait avec mon manque de temps m'a

conseillé de regarder ce reportage diffusé l'an dernier à l'émission *L'Avenir nous appartient*.

Suivant son conseil, je l'ai visionné avec ma blonde. Et, comme beaucoup de parents, sans doute, on s'est reconnus dans les insatisfactions du couple à l'écran.

Stéphan et Élodie, qui ont deux ados à la maison, sont amoureux depuis 20 ans. Mais, à un moment, les frustrations liées au partage des tâches ont mené le couple au bord de la séparation.

Élodie, en particulier, n'en pouvait plus de porter la charge mentale. « D'avoir à penser à tout, tout le temps, ça, ça me drainait », dit-elle dans le reportage.

Alors, Élodie et Stéphan ont adopté un horaire similaire à celui de parents séparés, tout en restant ensemble.

Leur antidote à la charge mentale et au manque de temps m'a

fait penser aux « démissions silencieuses » dans le monde du travail.

Cette expression, devenue mondialement virale sur les réseaux sociaux cet été, désigne une sorte de lâcher-prise professionnel. Vous ne quittez pas votre emploi, mais vous cessez de vous saigner pour lui.

Est-ce que les parents pourraient faire la même chose ?

D'une certaine façon, c'est ce que Stéphan et Élodie ont fait. Ils ont abandonné le modèle familial très répandu où maman et papa s'obligent à être là tous les soirs, osant défier le dogme que les enfants sont toujours mieux avec leurs deux parents en même temps.

La génération des parents hélicoptères pourrait-elle se décarcasser un peu moins pour ses enfants ?

Bien sûr, quand les deux parents sont là, il y a deux personnes au lieu d'une pour répondre aux multiples demandes des enfants, ce qui, théoriquement, leur offre plus de disponibilité parentale.

On est deux pour assembler les

boîtes à lunch, deux pour leur rappeler de manger leurs légumes au dîner, deux pour les aider s'ils ont de la misère avec leurs exercices de maths, deux pour les consoler quand ça ne va pas.

En réalité, on n'est pas deux fois plus efficace à deux. Après une journée de travail, nous, les parents, on a aussi très envie de jaser entre adultes. On a aussi tendance à s'appuyer davantage sur l'autre parent pour les tâches et on prend ça un peu plus mollo. Résultat, on focalise un peu moins sur les enfants et on accomplit souvent moins ensemble qu'en solo.

En plus d'être moyennement productive, cette double présence parentale a un coût : le manque de temps libre. Je vous rapportais récemment qu'une vaste étude a montré que les adultes qui disposent de moins de deux heures par jour pour faire ce dont ils ont envie sont significativement moins heureux que les autres.

Or, les parents de familles nucléaires ont rarement assez de temps pour souffler. Et s'ils n'en ont pas assez, maman ou papa risque d'en souffrir et d'être moins attentif à leurs enfants. C'est un peu comme au boulot : quand on travaille trop, on

Pendant la semaine à papa – et vice-versa – maman est libérée de ses tâches parentales. Après le travail, elle peut aller prendre un verre avec des amies, lire dans un café, marcher en forêt – bref, faire ce qu'elle veut.

— PHOTO 123RF/ANTONIOGUILLEM

succombe au présentisme.

Alors, voilà, je me demande si la génération des parents hélicoptères ne pourrait pas démissionner silencieusement, se décarcasser un peu moins pour ses enfants ?

Pour bien des mères et des pères qui ont des enfants à la maison, adopter un horaire de garde partagée comme Élodie et Stéphan apparaîtra sans doute comme une solution un peu trop radicale.

Mais qu'est-ce qui empêche les autres de commencer avec un soir par semaine où chacun est délesté de sa charge parentale ? Où maman et papa sont libres de ne pas rentrer pour le dîner et de faire ce qu'ils veulent ?

C'est une proposition prometteuse, je trouve. Chez nous, ma campagne de lobbying est déjà bien entamée.



LA TRIBUNE DU MONDE



Votre média au service de la communauté

Quoi de mieux que la lecture d'un média régional pour mieux comprendre ce qui se passe dans sa communauté et avoir le goût d'y contribuer?

Pour des nouveaux arrivants, cela peut même les aider à mieux s'intégrer dans leur terre d'accueil. Grâce au projet **LATRIBUNE DU MONDE** élaboré en collaboration avec Actions interculturelles, plusieurs immigrants ont désormais un accès illimité aux versions numériques de *La Tribune*.

Pour offrir ces abonnements aux personnes immigrantes, des appuis financiers sont nécessaires. Un grand merci à nos partenaires qui croient en *La Tribune* comme outil d'inclusion.

laTribune
— NUMÉRIQUE



MERCI À NOS PARTENAIRES

Actions
interculturelles
— Depuis 1990
La diversité, c'est du **monde**

 **Desjardins**

UsiHOME
STRUCTURES USINÉES


AmericanBiltrite

sherbrooke
innopole