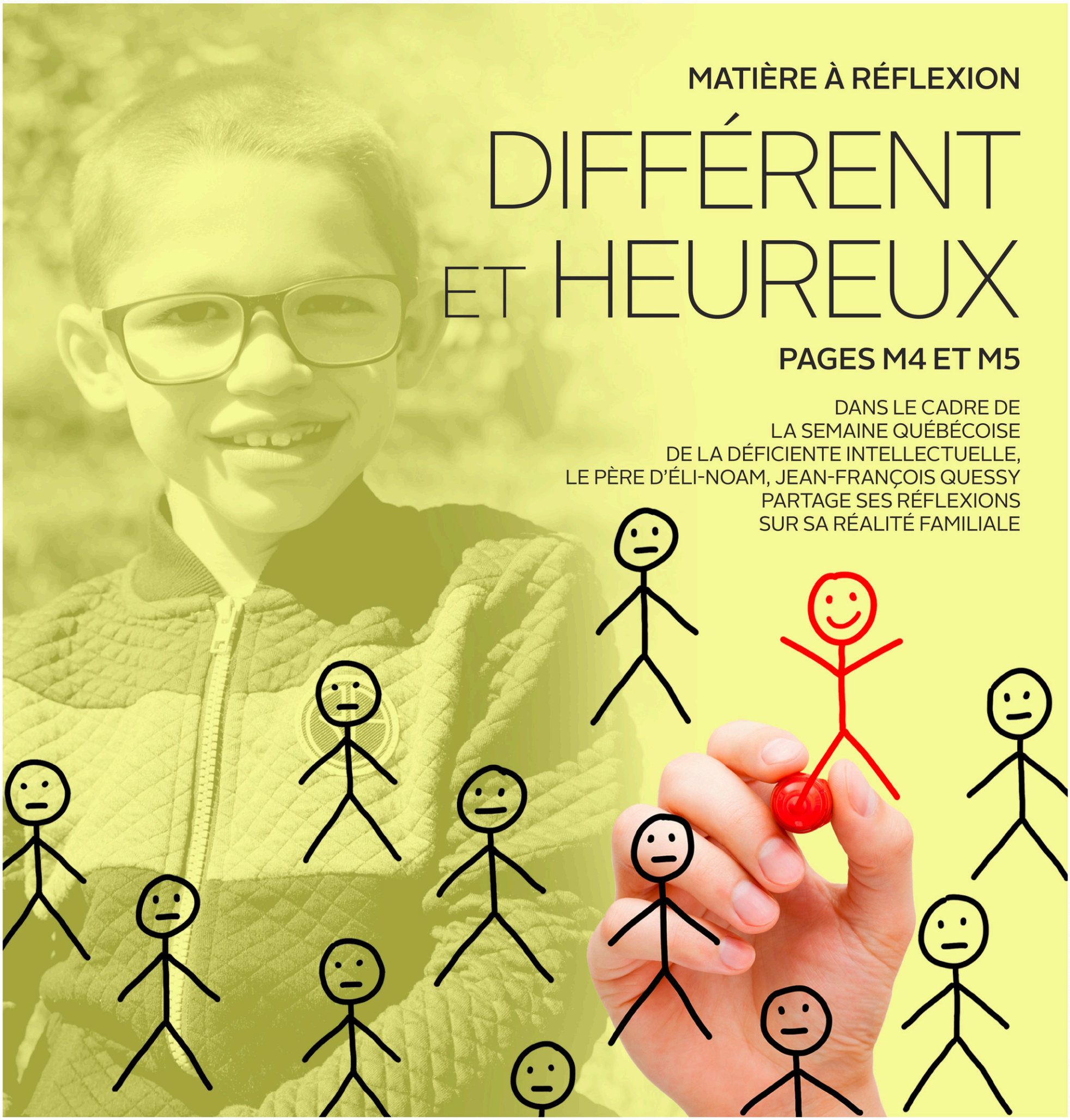
LE MAG.

leProgrès

SEMAINE DU 27 MARS
AU 2 AVRIL 2021

SAGUENAY–LAC-SAINT-JEAN



MATIÈRE À RÉFLEXION

DIFFÉRENT ET HEUREUX

PAGES M4 ET M5

DANS LE CADRE DE LA SEMAINE QUÉBÉCOISE DE LA DÉFICIENTE INTELLECTUELLE, LE PÈRE D'ÉLI-NOAM, JEAN-FRANÇOIS QUESSY PARTAGE SES RÉFLEXIONS SUR SA RÉALITÉ FAMILIALE

INFOGRAPHIE LE PROGRÈS / PHOTOS COURTOISIE ET 123RF

SOMMAIRE

M6
ENTRE ELLE ET LUI

Trop ou pas assez
Patricia Rainville

La nouvelle malbouffe
Normand Boivin

M14
La «vengeance sympathique» de Jean-Pierre Ferland

ARTS
Le Centre d'expérimentation musicale entre dans une nouvelle ère

M12

— PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

RÉGAL
M36
Tous derrière nos athlètes culinaires

VOYAGES
M34
La quête du retour de Samuel Lalande-Markon

— PHOTO COURTOISIE

M39
PLANÈTE VINS
6 vins pour vos repas de cabane

JEUNESSE

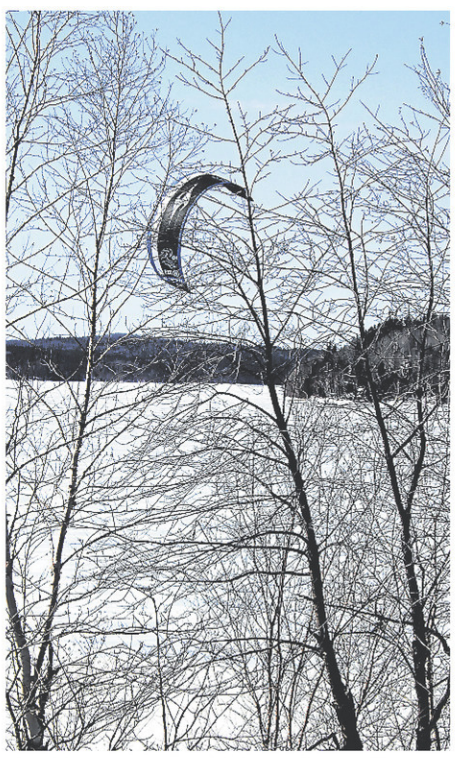
M29 » Le P'tit Mag
M30 » La haute vitesse partout, enfin!
M32 » Des supports pour le télétravail conçus par des élèves de 6e année
M33 » Éduquer un chien, de 1980 à aujourd'hui

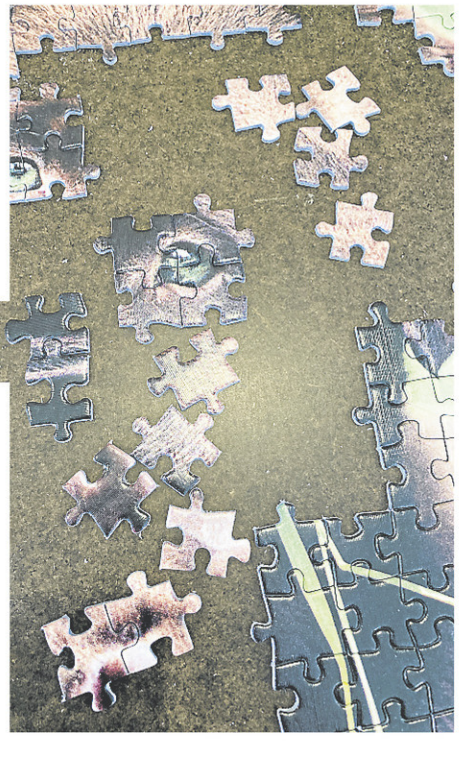
TOIT &MOI
D'or ou d'argent

M28

— PHOTO SIMONS

Photos Le Progrès, Rocket Lavoie





Photos Le Progrès, Jeannot Lévesque

Photos Le Progrès, Michel Tremblay

MATIÈRE À

réflexion

Déficience intellectuelle

Des défis et des réussites

La déficience intellectuelle ne faisait pas partie du plan de match de Jean-François Quessy et de sa conjointe quand ils ont choisi d'avoir des enfants. Leur deuxième garçon, Éli-Noam, huit ans, compose avec une mutation extrêmement rare qui entraîne des problèmes de santé, une épilepsie et une déficience intellectuelle sévère. Le papa a toujours été actif sur le Web, témoignant du quotidien de sa famille, de ses défis et de ses réussites, afin de contribuer à démystifier leur réalité. Il poursuit aujourd'hui son oeuvre en partageant ses réflexions avec *Le Progrès* dans le cadre de la Semaine québécoise de la déficience intellectuelle. **PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE-MARIE GRAVEL.**

Vous êtes papa de deux garçons, dont l'un, Éli-Noam, a une déficience intellectuelle. Vous utilisez beaucoup les réseaux sociaux pour traiter de cette réalité. Est-ce qu'il est important pour vous de démystifier ce que vous vivez ?

Oui, c'est très important pour moi. Non seulement de démystifier ce que nous vivons, mais surtout de démystifier qui il est. Éli-Noam a huit ans. Il vit avec une déficience intellectuelle sévère, mais ce n'est pas la déficience qui le définit en tant qu'être humain. Il est une personne à part entière et sa déficience est l'une de ses nombreuses caractéristiques. On a affaire à un petit bonhomme toujours souriant, sociable, avec de beaux grands yeux bruns, qui adore faire plein d'activités et voyager, qui aime les croustilles et le *popcorn*, qui se baigne et joue dans le sable... Puis tout ça avec une déficience intellectuelle sévère! Certes, il demande beaucoup plus de soins et d'attention que «l'enfant moyen» (troubles sensoriels, TDAH, aucune conscience du danger, crises d'épilepsie à chaque jour, capacités de communication très limitées, etc.), mais il aime la vie, il est heureux, et il apporte beaucoup à tout le monde. Évidemment, il lui arrive souvent d'attirer les regards, mais nous prenons toujours le temps de donner des explications aux gens: il est différent. Il a une déficience intellectuelle. Il ne comprend pas tout. Il crie fort, mais il est content. Il est en train de faire une crise d'épilepsie, mais ne soyez pas inquiet, nous sommes habitués, etc. Ce qui suscite des réactions en apparence négatives, c'est souvent la peur ou la méconnaissance d'une réalité. La plupart des gens n'ont pas de mauvaises intentions. Il faut essayer de le garder en tête, même si on n'a pas toujours envie de prendre le temps d'expliquer notre réalité gentiment et même si certaines réactions malhabiles peuvent être blessantes de prime abord.

Il y a quelques années, vous avez pris la décision de quitter le Lac-Saint-Jean où vous viviez afin de vous rapprocher des centres où il y a davantage de soins et de services pour votre garçon. Qu'en est-il de l'accessibilité aux soins en région ?

Éli-Noam était déjà suivi par plusieurs spécialistes du CHU Sainte-Justine. Parfois, les rendez-vous étaient fréquents et, à certains moments, nous avons dû vivre des mois d'hospitalisation. Avec un autre enfant, à cinq heures de route, ce n'était pas évident. Nous avons toujours eu des services fantastiques au Lac-Saint-Jean, que ce soit de la part de nos médecins, du personnel du centre de réadaptation ou du CPE que nos fils fréquentaient. D'ailleurs, Éli-Noam a été accueilli à bras ouverts au CPE Les Amis de la Culbute de Roberval, avec ses différences, ses crises d'épilepsie, sa machine de gavage, etc. Ce n'était pas évident, mais ils ont toujours été des partenaires hors pair. Ils ont même fait le lien avec notre nouvelle garderie, dans Lanaudière, lorsque nous sommes déménagés, pour leur expliquer comment était Éli-Noam et pour leur dire que, oui, c'était possible et qu'ils tomberaient sous le charme, malgré leurs inquiétudes. Ce qui a motivé notre déménagement, c'était d'être plus près de nos spécialistes, mais surtout de permettre à notre enfant d'avoir accès à une école spécialisée, ce que nous ne pouvions pas avoir au Lac-Saint-Jean.

L'intégrer dans une classe «régulière» était impensable pour nous. De notre point de vue, ça aurait été comme le faire «garder» et ce n'était pas ce que nous voulions pour lui. Nous aurions été inquiets et nous nous serions sentis coupables chaque matin. Éli-Noam à un pupitre pendant plus de 5 minutes, c'est inimaginable! Avec les crises d'épilepsie, ses incompréhensions, sa communication de très bas niveau, les couches à changer, etc.

J'ai beau croire à «l'intégration» des élèves à besoins particuliers, mais je trouve déplorable que l'on prône beaucoup trop souvent l'intégration à tout prix, en sachant que ce n'est pas la meilleure chose pour le développement de l'enfant et en sachant aussi que les services requis ne seront pas au rendez-vous. Nous avons tout laissé derrière nous (notre maison, nos amis, la famille de ma conjointe, nos emplois, etc.) pour repartir à neuf dans une région que nous ne connaissions pas. En 48 heures, nous avons vendu notre maison et, la semaine suivante, nous signions une promesse d'achat 400 kilomètres plus loin. Quand j'y repense, il fallait du culot pas à peu près! Nous avons une superbe maison, un beau réseau autour de nous, de bons emplois, mon grand est épanoui et adore son école et ses amis tandis qu'Éli-Noam fréquentera une école réservée exclusivement à la clientèle DI-TSA jusqu'à l'âge de 21 ans. Je suis fier de notre famille. Ça a été la meilleure décision de notre vie!

Quelle est l'importance d'une Semaine québécoise de la déficience intellectuelle pour les familles qui composent avec celle-ci ?

Pour moi, c'est reconnaître que les gens vivant avec une déficience intellectuelle ont leur place et méritent que nous les aidions à la prendre. En tant que société, nous avons la responsabilité de contribuer à leur inclusion sociale, de les aider à se réaliser, à socialiser, à évoluer, à se sentir valorisé et à être tout simplement bien. Nous devons être bienveillants, curieux, ouverts d'esprit et imaginatifs pour qu'ils soient intégrés le plus possible, à la mesure de leurs capacités, évidemment. Ce que je perçois depuis quelques années, c'est que les gens sont beaucoup plus ouverts qu'avant devant la différence. Il y aura toujours du chemin à faire, mais la Semaine québécoise de la déficience intellectuelle, c'est aussi pour moi l'occasion de remercier toutes ces personnes qui font la différence dans nos vies.

Vous avez tenu le blogue Un gars, un père qui comptait nombre d'abonnés et qui s'est même mérité le titre de 2e meilleur blogue au Canada dans la catégorie «*Famille*» au concours «*Made in Blog Awards 2013*». Pourquoi avoir abandonné cette tribune ?

Il faut comprendre qu'un gars, un père est né en même temps que mon premier enfant. À ce moment-là, les blogues de parents étaient rares et les pères qui écrivaient étaient pratiquement inexistants. Puisque j'avais envie de lire d'autres pères et que je n'en trouvais pas, j'avais décidé de commencer à écrire moi-même et de partager ma réalité de nouveau papa. Ç'a rapidement pris de l'ampleur, mais jamais trop vite non plus, toujours en préservant une proximité avec mon lectorat. Je me suis vite joint à l'équipe du magazine Naître et Grandir, pour qui j'écris encore aujourd'hui. À l'arrivée d'Éli-Noam, le blogue a pris une tournure un peu différente puisque notre famille traversait plusieurs épreuves. Je le dis souvent: personne n'est préparé à accueillir un enfant malade! Malgré tout, Un gars, un père est demeuré une plateforme dans laquelle les gens disaient puiser beaucoup d'espoir et d'inspiration. J'ai toujours eu la chance d'avoir un lectorat très réactif, à l'écoute, et je leur en suis, encore aujourd'hui, très reconnaissant. Au cours de ces dix années, plusieurs parents d'enfants malades ou à besoins particuliers m'ont contacté en privé pour échanger. J'ai toujours pris le temps de répondre à tout le monde et, pour moi, il était impensable d'ignorer un message et de ne pas offrir un certain support à un papa ou une maman qui en avait besoin. Pour être passé par là, je sais à quel point la vie avec un enfant malade ou ayant de grands besoins est un énorme défi, individuellement, en tant que couple, mais aussi pour toute la famille, pour nos relations interpersonnelles et parfois, pour tout le reste de notre existence.

Jean-François Quessy et sa conjointe ont choisi de quitter la région pour se rapprocher des spécialistes du CHU Sainte-Justine qui suivent leur garçon Éli-Noam.

— PHOTOS COURTOISIE

Vous agissez aujourd'hui à titre de thérapeute en relation d'aide. Est-ce que ce choix de carrière a été influencé par votre réalité familiale ?

Je ne sais pas. J'ai toujours eu en moi ce désir d'écouter, de comprendre l'autre, de l'accompagner dans ses remises en question. Au cours des dernières années, lorsque des parents communiquaient avec moi, j'avais envie de leur offrir tellement plus, mais je voulais auparavant m'assurer d'avoir un coffre à outils bien garni pour les soutenir adéquatement. J'ai finalement décidé de suivre différentes formations, dont une en PNL (programmation neuro-linguistique), une en communication non violente et une autre de plus de 1000 heures en relation d'aide. Depuis février, Un gars un père est devenu Tout part de Moi. J'offre des services de coaching thérapeutique dans une formule virtuelle aux gens qui vivent une situation temporaire difficile ou une insatisfaction (manque de confiance ou d'estime de soi, difficulté à mettre ses limites, enjeux relationnels, reconnaître et gérer ses émotions, apprivoiser la vie avec un enfant malade, etc.). C'est fou à quel point, même virtuellement, il est possible de créer une alliance thérapeutique extraordinairement efficace! À chaque fois, je suis épaté de la proximité qui peut se créer avec un client. Le cadre est super professionnel, mais aussi tellement humain! Je pense que je suis, avant toute chose, quelqu'un qui aime profondément l'être humain. J'ai besoin de comprendre l'autre, de bien saisir sa perception des choses, son vécu, ses émotions, ses peurs, ses résistances, pour pouvoir, par la suite, le soutenir et l'aider à avancer, conformément à ses objectifs. En fait, mes clients me contactent parce qu'ils considèrent avoir un «problème». Moi, je ne donne pas de solution à des problèmes! J'éclaire les gens pour les amener à voir en eux ce qu'ils ne voyaient possiblement pas avant de me contacter. Par la suite, ils trouvent leurs propres solutions et je peux leur donner un coup de pouce pour les mettre en pratique. Est-ce que tout ça aurait vu le jour si j'avais eu une réalité familiale plus «standard» ? Je ne le saurai jamais. Ce que je peux dire avec certitude toutefois, c'est que je ne serais pas le thérapeute en relation d'aide que je suis aujourd'hui. Ce que j'ai traversé au cours des dernières années m'a transformé, m'a forcé à me questionner, m'a poussé à revoir complètement ma conception de la vie de famille et m'a appris à voir la vie sous plusieurs angles. Tout part de Moi, c'est le cumul de la personne que je suis, de mes compétences relationnelles, de mes connaissances sur le développement et la psychologie humaine, de mes intérêts pour l'autre, de mon vécu et de mon désir d'aider les gens à avancer et à aller mieux. En partie, cela contribue probablement à donner un sens à tout le reste.

entre elle et lui

PATRICIA RAINVILLE *prainville@lequotidien.com*

NORMAND BOIVIN *nboivn@lequotidien.com*

Trop ou pas assez

Je ne sais pas si vous vous en rendez compte, mais nous, les journalistes, on mange une solide volée depuis un an. Il suffit d'aller faire un petit tour sur les pages Facebook des médias pour le constater. Ou dans nos boîtes de courriels.

On ne fait pas ci, on fait mal ça, on parle trop de cela, pas assez de ceci. On est trop négatifs, on est corrompus, on ne pose pas assez de questions. Ou on en pose trop. On est trop gentils, trop mous, ou, à l'opposé, on est beaucoup trop agressifs, trop harcelants. Des reproches, en veux-tu, en voilà !

Il ne faut pas être trop susceptibles pour faire ce métier par les temps qui courent. Et pas trop déprimés non plus. Il faut même être un peu masos, si on commence à aller lire les commentaires qui pullulent sous nos articles publiés sur les médias sociaux. Malheureusement pour moi, lire ces commentaires fait partie de mes tâches, donc je ne peux même pas vivre dans le déni.

Eh oui, les journalistes lisent vos commentaires la plupart du temps. Et, oui, certains commentaires font parfois plus mal que d'autres. Certains nous trottent dans la tête, nous poussent à nous remettre en question, nous font douter, nous déstabilisent. C'est correct, mais recevoir juste le pot en pleine face, à la longue, ça devient un peu pesant.

Imaginez-vous donc que plusieurs journalistes arrivent à ressentir des émotions. Il est même possible qu'ils commettent des erreurs. Mais par les temps qui courent, même si l'erreur est humaine, le journaliste n'a plus de marge de manœuvre. Surtout s'il écrit sur la pandémie.

Parce que cette réalité, jumelée à des mesures strictes imposées à la population et à la liberté qu'offrent les médias sociaux, nous aura donné un dur coup. Reproches, menaces, insultes ; on est presque autant détestés que les politiciens. Et ça, on ne nous avait pas tellement avertis à l'école.

À lire certains détracteurs, il ne faudrait plus écrire de nouvelles négatives. Je suis bien désolée de vous le dire, mais le journal serait bien mince et les bulletins de nouvelles bien courts s'il fallait simplement parler de la pluie et du beau temps et seulement célébrer la beauté du monde.

J'ai subi les foudres de certains, cette semaine, lorsque j'ai osé écrire sur deux opérations policières visant à punir des rassemblements illégaux sur des stationnements de Chicoutimi. Les policiers ont remis 23 constats en une heure, mais je n'aurais pas dû en faire un texte, selon certains. J'incitais à la haine, selon d'autres.

Ok, on se calme l'incitation à la haine, svp. Ce n'était que des faits. Mais bon, je commence à y être habituée, puisque je suis appelée à écrire sur ce genre d'événements jour après jour.

Mais je vais vous le dire, j'en ai un peu marre. Frapper sur le journaliste et l'insulter est devenu monnaie courante. Vraiment, à les lire et à les entendre, être journaliste est un jeu d'enfant.

Et pourtant.

J'aimerais parfois inviter ces *Jo Connaissants* à faire notre *job*, juste une journée. On va voir si c'est aussi facile que ça, aller chercher l'information, se la faire confirmer, l'écrire et surtout la vulgariser, bien souvent en un temps record, ère numérique oblige.

Mais bon, c'est toujours trop, pas assez ou complètement inutile, continueront à se plaindre certains.

Vous savez quoi, ce n'est pas de les inviter à faire ma *job* une journée qui me plairait le plus, mais ce serait de les voir me le dire en pleine face, ce qu'ils pensent.

Et pas seulement derrière un écran.

La nouvelle malbouffe

Aujourd'hui, on ne sait plus où donner de la tête. Qui croire et quoi penser. C'est ainsi, parce qu'on est débordé de nouvelles. Tout va trop vite. Pas le temps de réfléchir.

Ça fait drôle, n'est-ce pas, de lire un journaliste qui dit qu'il y a trop de nouvelles ? Journaliste ou complotiste ?

Oui. Il y a trop de nouvelles et pas assez d'informations. Donc, je crois que nous sommes mal informés. Pas sur tout, mais « la dernière nouvelle », je trouve qu'elle arrive trop vite. Premier sur la nouvelle, c'est un fléau, car l'information en souffre.

Sans faire de sémantique, pour faire simple, je distingue ici « nouvelle » et « information » pour la compréhension. Si quelqu'un trouve un meilleur mot, qu'il le dise.

La nouvelle, je vois ça comme un gros plat de *chips*. C'est rapide, ça bourre, mais ça ne nourrit pas. Ce sont des calories vides. L'information, elle, c'est un plat mijoté avec de bons ingrédients, dont on s'est assuré de la qualité. C'est bon pour la santé mentale, pour être un citoyen bien informé.

Actuellement, on entend beaucoup de nouvelles sur le racisme, mais pas assez d'informations. Et qu'est-ce qui arrive quand on bouffe trop de *chips* avant le souper ? On ne mange pas. Alors, quand on est saturés par les nouvelles, on ne s'informe plus, on pense qu'on a fait le tour du sujet.

On reste avec de fausses impressions, on part avec nos idées toutes croches. Or, s'il y a un sujet qui doit être traité avec mesure et modération, c'est bien celui-là. Mais ce n'est pas ce qu'on fait, ça explose partout. Le risque, c'est qu'on finisse par banaliser les vrais problèmes où il y en a. En attendant, on s'enfarge partout.

Quand la nouvelle sur M^me^ Ottawa, « victime de racisme » dans un hôpital de Lanaudière est sortie, j'ai tout de suite dit à ma blonde que je n'y croyais pas. J'ai peut-être tort, mais deux infirmières qui se moquent d'une Autochtone après l'affaire Joyce Echaquan ? Aucun sens. À moins d'être deux vraies idiotes !

J'ai tout de suite pensé à un malentendu ; qu'elles ont trop voulu en faire. « On va t'appeler Joyce ». « Chante-nous une chanson en attikamek ». C'est trop. C'est vrai que c'est ridicule. Malhabile au plus haut point.

Mais qu'est-ce qu'on fait quand tout le monde nous surveille ? Qu'on marche au bord d'un précipice ? On risque de tomber.

C'est ce qui est arrivé et la nouvelle s'est retrouvée sur la place publique en moins de temps qu'il en faut pour épeler le mot « réfléchir ».

Le politique s'en est emparé, on a mis les deux filles à la porte pour éviter un tollé ; les chefs ont crié aussi au racisme et c'est reparti.

S'il y avait eu dénonciation sans que ça se retrouve sur la place publique, peut-être que les filles auraient pu s'expliquer, qu'on aurait constaté que la formation antiracisme qu'elles ont reçue était mal comprise, qu'il faut mettre des choses au point. L'information qui en serait ressortie quelques jours plus tard aurait été plus complète, sans doute avec du pour et du contre, qu'elle aurait porté davantage sur les lacunes du programme lui-même plutôt que de pointer les employées malhabiles qui ne se seraient pas retrouvées à la porte avec le processus de grief qui s'enclenche. Peut-être que le résultat aurait été le même, qu'elles se sont vraiment moquées de la femme. Mais il n'y aurait pas, aujourd'hui, ce voile d'incertitude entourant l'affaire avec le syndicat qui accuse et le CISSS qui affirme que son enquête était bonne.

Moi, c'est ce que j'aime du journalisme écrit : on prend plus le temps de fouiller avant d'écrire... quoiqu'avec le Web, c'est un piège qui nous guette nous aussi. Moi, je suis un vieux qui prend son temps. Des fois, c'est mieux de ne pas être trop pressé. Ça évite d'avoir l'air fou.

Les photographes des six journaux membres de la Coopérative nationale de l'information indépendante (CN2i) poursuivent leur défi: s'imposer une thématique chaque semaine, en se détachant de l'actualité, d'Ottawa-Gatineau à Saguenay, en passant par Granby, Sherbrooke, Trois-Rivières et Québec. Cette semaine, le couvre-chef est à l'honneur. Pour apprécier le travail des photographes des autres journaux, rendez-vous sur notre site Web (*lequotidien.com*) ou sur notre application.

DÉFI PHOTO

Jeannot Lévesque

Rocket Lavoie

Michel Tremblay

LE 92,5 ckaj fm 99,7
100 % RÉGIONAL

DONNE AU SUIVANT...

15 000 $ au 01 mars 2021
REMIS EN DONS
POUR LES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES SANS BUT LUCRATIF

1er DON:
CASERNE DE JOUETS DU SAGUENAY
de Chicoutimi-Nord

2e DON:
SOUPIÈRE DE JONQUIÈRE

3e DON:
SOUPIÈRE DE LA BAIE

4e DON:
LA MARMITE FUMANTE D'ALMA

5e DON:
SOUPIÈRE DE KÉNOGAMI

6e DON:
SOUPE POPULAIRE DE CHICOUTIMI

7e DON:
ST-VINCENT-DE-PAUL
4 CONFÉRENCES :
ST-ALPHONSE, ST-MARC,
ST-EDOUARD, ST-ALEXIS
de La Baie

8e DON:
MAISON D'HÉBERGEMENT LE SÉJOUR
de Jonquière

9e DON:
MAISON D'ACCUEIL POUR SANS-ABRI
de Chicoutimi

10e DON:
MAISON D'HÉBERGEMENT LE RIVAGE
de La Baie

11e DON:
CHEVALIERS DE COLOMB
de Larouche

12e DON:
APDPH
Ass. promotion des droits des personnes handicapées
de Jonquière

13e DON:
CENTRE DE PRÉVENTION DU SUICIDE 02
de Chicoutimi

14e DON:
MAISON DE L'ESPOIR
de La Baie

15e DON:
SOLI-CAN
du Lac-Saint-Jean Est

Le 92,5 CKAJ aide sa communauté! Inscrivez votre **ORGANISME COMMUNAUTAIRE À BUT NON LUCRATIF** pour les prochains tirages.
Envoyez-nous le nom de votre organisme et de la personne-ressource ainsi que ses coordonnées à : **claudine@ckaj.org**
Répondez à la question suivante : Dites-nous comment utiliseriez-vous ce don de 1000 $?

ET CE N'EST PAS FINI...

0059466

Joël en mode virtuel

@joelmartel JOËL MARTEL jmartel@lequotidien.com

Deux (autres) studios à Montréal

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

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

BYE BYE STADIA, BIENVENUE PLAYSTATION

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

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

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

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

Évidemment, il y a encore toute une aura de mystère autour des futurs projets de Haven Entertainment Studio, mais la PDG et fondatrice n'a pas caché que son équipe travaillait déjà sur une « franchise secrète ».

UN DE PERDU, DEUX DE RETROUVÉS

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

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

Une fois de plus, tout porte à croire que ce nouveau studio pourrait nous concocter des titres incontournables puisqu'il compte parmi ses membres fondateurs des vétérans de l'industrie du jeu vidéo qui ont notamment travaillé au cours des dernières années sur *Rainbow Six Siege*, qui a remporté un succès phénoménal.

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

Le nouveau studio devrait se concentrer « à développer des jeux qui offrent de nouvelles expériences de jeu audacieuses et qui favorisent la communauté à l'intérieur et à l'extérieur des jeux », mais on sait déjà qu'il travaillera aussi sur *New World*, un MMO dont la sortie est prévue pour août 2021.

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

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

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

LA F1 ET LA TECHNOLOGIE HYBRIDE

STEEVE FORTIN
CHRONIQUE
redaction@lequotidien.com

LE TECHNOLOGUE

Depuis 2014, les voitures de Formule 1 utilisent une motorisation hybride qui combine un moteur turbo de 6 cylindres ainsi qu'un système électrique complexe. Pour les puristes, cette unité de puissance ne reflète pas l'essence même de la F1 dont les motorisations d'antan, V10 et V12, vrombissaient à tue-tête, parlez-en aux résidants de Saint-Lambert ! Même si les F1 ne sont pas aussi bruyantes que jadis, leur motorisation est tout de même un véritable bijou technologique.

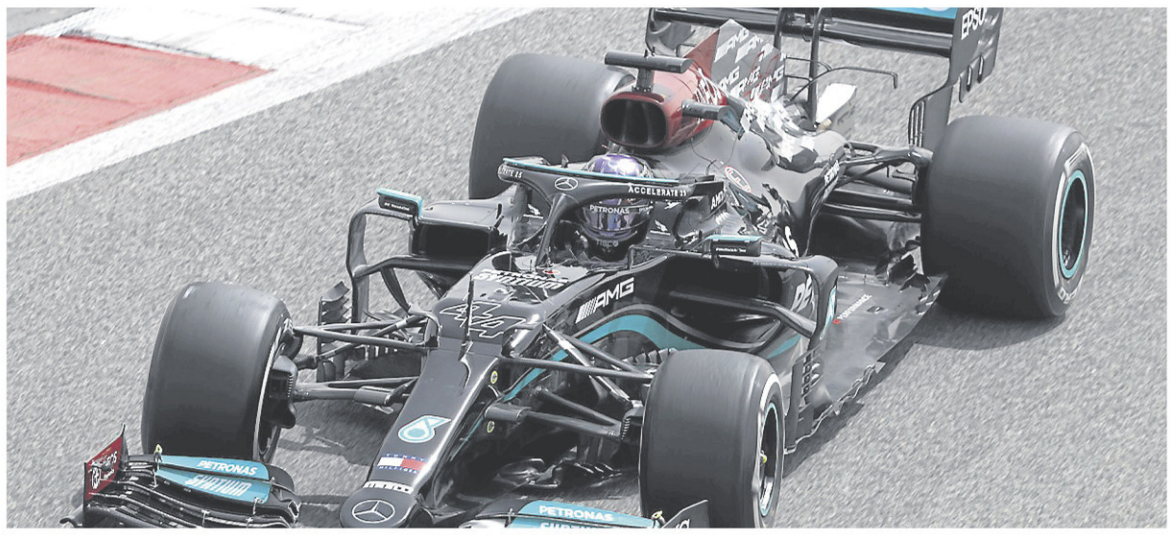
LE MOTEUR TURBO

La technologie du moteur turbo est très populaire auprès des constructeurs automobiles, depuis quelques années, car autrefois réservée aux voitures de performance, ce type de motorisation est désormais utilisé pour pratiquement tous les types de véhicules.

La turbocompression consiste à utiliser les gaz d'échappement pour faire tourner une turbine qui vient compresser l'air qui entre dans le moteur, augmentant ainsi grandement ses performances. Les moteurs Diesel utilisent d'ailleurs cette technologie depuis très longtemps, mais pour les voitures à essence, cette technologie était trop fragile pour une diffusion grand public.

En F1, l'écurie française Renault est la première à utiliser la turbocompression au Grand-Prix d'Angleterre de 1977, qui coïncide aussi à la première course de Gilles Villeneuve en F1 au volant d'une McLaren. La motorisation turbo permet d'obtenir une grande performance via une petite cylindrée, mais elle comporte toutefois de nombreux inconvénients comme une latence dans le temps réponse de la turbine qui doit se charger de gaz d'échappement avant de déployer toute sa puissance. Dans les faits, en sortie de virage, les premières F1 turbo prenaient quelques secondes avant de déployer toute leur puissance, les laissant ainsi vulnérables durant cette période de latence.

Dans les années 80, les moteurs turbo sont utilisés par une majorité d'écuries de F1 et leur puissance, surtout en qualifications, atteint des sommets qui ne seront probablement jamais égalés. D'ailleurs le moteur 4 cylindres turbo de BMW dépassaient les 1300 chevaux en qualifications et 900 en course ce qui devait être un véritable combat à maîtriser pour les pilotes. Les moteurs turbo sont toutefois bannis de la Formule un pour la saison 1989, qui marque alors le début d'une époque dominée par les moteurs atmosphériques V8, V10 et V12 caractérisés par le son qu'ils produisent.



L'écurie Mercedes domine outrageusement l'ère hybride en ayant remporté tous les titres des pilotes et des constructeurs depuis 2014. — COURTOISIE MERCEDES AMG F1

LE RETOUR DU TURBO

Depuis 2014, la F1 fait appel à une motorisation hybride complexe composée d'un moteur turbo de 6 cylindres ainsi que d'une unité de puissance électrique. Au niveau technologique, le moteur hybride se situe à des lieues de celle d'une Toyota Prius. L'unité de puissance en F1 se divise en plusieurs parties.

MOTEUR THERMIQUE

Un moteur V6 de 1,6 litre 24 soupapes avec un turbocompresseur unique dont la pression est limitée à 5 bars. Le moteur, qui peut atteindre un régime de 15 000 tours par minute, est limité à une consommation d'essence de 100 kg/h.

SYSTÈMES DE RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (ERS)

Le système de récupération d'énergie est la pièce maîtresse de l'unité de puissance en F1. Ce système est composé de plusieurs parties.

• MGU-K: Récupération au freinage.

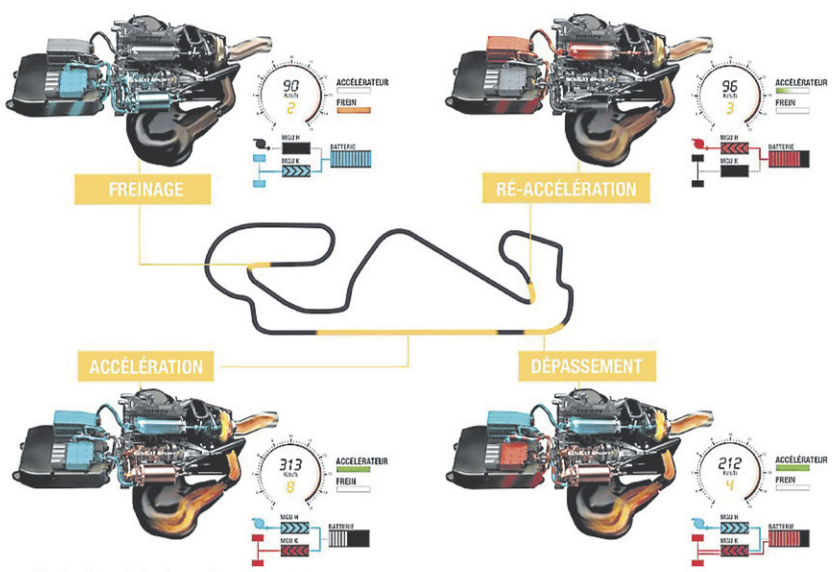
Ce système de récupération d'énergie au freinage est similaire à celui des voitures électriques et hybrides qui se retrouvent sur nos routes. Un moteur électrique est relié directement aux roues arrière et fonctionne comme un générateur, lors du freinage, stockant l'énergie dans une batterie. Cette énergie peut par la suite être utilisée afin de donner, pendant quelques secondes, 161 chevaux supplémentaires à la voiture. Lorsque la charge de la batterie est pleine, le moteur électrique peut être utilisé pendant un maximum de 33,3 secondes par tour.

• MGU-H: Récupération à l'échappement

Un moteur électrique est situé entre la turbine d'admission et la turbine d'échappement du turbocompresseur afin de récupérer l'énergie des gaz d'échappement qui est par la suite stockée dans la batterie. Cette énergie est par la suite utilisée par le système MGU-H afin de relancer le turbocompresseur plus rapidement, éliminant la latence (communément appelé lag), pour ainsi obtenir une réponse à l'accélérateur similaire à celle d'un moteur atmosphérique. Cette technologie est similaire à celle du E-turbo dans les voitures sur nos routes.

La réglementation en Formule un permet aux écuries d'utiliser pour leurs voitures, et ce, pour l'ensemble de la saison, 3 moteurs à combustion interne, 3 turbocompresseurs et 3 MGU-H, 2 batteries et 2 boîtiers de contrôle électroniques. En plus de devoir être efficaces au niveau énergétique, les motorisations contemporaines en F1 se doivent d'être d'une fiabilité sans faille. Nous sommes loin des années 80 où les moteurs de qualifications n'étaient utilisés que pour quelques tours seulement avant d'être remplacés.

L'unité de puissance Renault de 2014. — COURTOISIE RENAULT



La gestion de l'énergie de l'unité de puissance V6. — COURTOISIE RENAULT

spiritualité

Retour sur le voyage du Pape François en Irak

Du 5 au 8 mars derniers, le pape François a effectué une visite historique en Irak. Sous le thème *Vous êtes tous Frères*, il était question pour le Saint-Père de contribuer à la réconciliation d'un peuple durement éprouvé par la guerre et le terrorisme, mais également de venir au chevet de l'une des plus vieilles communautés chrétiennes au monde, aujourd'hui plus affaiblie que jamais.

Lors de sa visite historique en Irak, le pape François s'est notamment exprimé devant les parlementaires irakiens. — PHOTO AFP

DES GESTES MARQUANTS

Durant le marathon de quatre jours qu'il a réalisé en Irak, le pape François s'est notamment exprimé devant les parlementaires irakiens, a coprésidé une célébration multiconfessionnelle réunissant chiites, sunnites, yézidis, sabéens et chrétiens, puis a rencontré l'ayatollah Ali Al-Sistani, haute figure de l'islam chiite. Partout, il a rappelé que la religion ne pouvait être invoquée afin de justifier une quelconque forme de violence. Mais encore, le souverain pontife a signifié aux Irakiens qu'il se tenait à leurs côtés dans la recherche d'une paix durable à laquelle tous doivent aspirer.

Tel qu'il l'avait fait lors de son voyage aux Émirats arabes unis en 2019, le pape François a réservé une place importante au dialogue interreligieux pendant son séjour en Irak. Sans doute est-ce pour cette raison que les musulmans ont été si nombreux à souhaiter la bienvenue à l'évêque de Rome lors de son arrivée à Bagdad, la capitale irakienne. En effet, la foule était nombreuse le long du trajet emprunté par le souverain pontife entre l'aéroport et le palais présidentiel, où le président irakien, Barham Saleh, l'a chaleureusement accueilli en le qualifiant de « véritable messager de paix ».

UNE PROXIMITÉ AVEC LES CHRÉTIENS ÉPROUVÉS

Depuis Rome, juste avant son départ pour l'Irak, le pape François a déclaré se rendre à la rencontre d'une « Église martyre ». Car, faut-il le rappeler, les chrétiens irakiens ont enduré maintes souffrances suite à l'invasion américaine de l'Irak, en 2003. Or, les grandes étapes de la visite papale en terre irakienne se sont avérées en parfaite adéquation avec cette volonté de partager la douleur des chrétiens d'Irak. Ainsi, le pape François s'est rendu en la cathédrale syriaque catholique de Bagdad, où un attentat perpétré par Al-Qaïda a fait 48 victimes en octobre 2010, de même qu'à l'église Al-Tahira (Immaculée Conception) de Mossoul, que les miliciens de l'État islamique ont utilisée comme champs de tir pendant près de trois ans.

Mais c'est incontestablement à Qaraqosh, ville chrétienne de la plaine de Ninive entièrement abandonnée par ses habitants durant le règne de l'État islamique, qu'il a été possible d'observer la plus grande ferveur. Car cette agglomération est devenue le symbole de la renaissance de la chrétienté irakienne. En effet, sur ses 50 000 habitants d'autrefois, environ la moitié est revenue y vivre, signe pour le pape François que les chrétiens, qui ne sont désormais tout au plus que 400 000 en Irak, contre 1,3 million avant 2003, ont leur place dans le pays. Devant une foule rassemblée, le souverain pontife en a profité pour rappeler au monde qu'à l'image de leurs frères et sœurs d'Irak, les chrétiens de Syrie traversaient également l'une des périodes les plus sombres de leur longue histoire.

UN BAUME POUR LES CHRÉTIENS D'IRAK

Interviewés par les médias du monde entier, de nombreux chrétiens irakiens ont affirmé avoir du mal à transposer oralement la joie que leur a procurée la visite du pape François dans leur pays. Pour plusieurs, cela n'incarnait rien de moins qu'un miracle qu'on n'attendait plus. Pandémie de COVID-19 oblige, seules 8000 personnes ont pu assister au grand rassemblement tenu le dimanche 7 mars dans un stade d'Erbil, capitale de la région autonome du Kurdistan irakien. Comme derniers mots adressés aux fidèles venus y célébrer la messe, le pape François a évoqué qu'il avait été témoin, à travers sa rencontre des chrétiens d'Irak, d'une « grande manifestation de foi et de courage ».

Trois semaines plus tard, personne ne sait encore vraiment quels seront les impacts de la récente visite papale en Irak. Chose certaine, en revanche, il faut souligner l'audace du pape François, âgé de 84 ans, qui n'a pas hésité à se rendre dans un pays toujours en proie à l'instabilité afin de témoigner son soutien à un peuple dans la douleur. Comme le soulignait un jeune chrétien irakien à l'organisation catholique Aide à l'Église en Détresse, « c'est une grande dose d'espoir qu'ont reçue tous les chrétiens d'Irak ».

David Villeneuve
Doctorant à l'Université Laval

ARTS

Visite du Centre d'expérimentation musicale (CEM), aménagé dans un ancien dojo

— PHOTO LE PROGRÈS – JEANNOT LÉVESQUE

À LA FINE POINTE DE LA TECHNOLOGIE

PAGES M12 ET M13

DES LIEUX MIEUX ADAPTÉS À SA MISSION

UNE ÈRE NOUVELLE POUR LE

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Située au bout d'un stationnement de terre que la fonte des neiges a rendu glissant, l'entrée principale du Centre d'Expérimentation Musicale (CEM) n'annonce rien de flamboyant. Il suffit de pousser la porte, cependant, pour constater que les nouveaux espaces dont dispose cet organisme spécialisé dans la recherche, la création et la diffusion de musiques et de contenus numériques feront de lui un acteur incontournable à l'échelle du pays.

Aménagée dans un ancien dojo situé sur la rue Rhainds, à Chicoutimi-Nord, une salle de 2800 pieds carrés apparaît. Les travaux réalisés dans les derniers mois laissent deviner son potentiel, notamment les panneaux acoustiques posés sur les murs de béton. On pourra y tenir des spectacles devant 200 personnes, 60 en mode COVID. Ce sera le joyau du CEM, puisque les artistes auront accès à des technologies de pointe embrassant autant la multiphonie que l'éclairage et les tournages.

« Ça paraîtra sur le résultat », fait valoir le directeur général Guillaume Thibert, en référant aux équipements qui seront ajoutés dans un proche avenir. Une autre caractéristique de cette salle tient à son caractère éminemment malléable. Au gré des projets, on pourra la transformer à loisir, ce qui permettra au public de vivre des expériences qui, d'ordinaire, sont l'apanage des grands centres.

Or, cette salle ne représente qu'une fraction des nouvelles infrastructures, lesquelles se déploient sur 9000 pieds carrés. Impossible d'en faire le tour rapidement, d'autant que le chantier n'est pas terminé, tant s'en faut. On croise régulièrement des ouvriers qui cohabitent avec les membres de l'équipe du CEM, ainsi que d'innombrables outils technologiques et instruments de musique attendant qu'on leur accorde un peu d'attention.

Une grande salle de répétition figure dans les plans, au même titre que la salle de mixage et de création multiphonique, où on retrouvera un système de son comportant huit haut-parleurs. Des salles plus petites, destinées aux musiciens, ont aussi été prévues, de même que des espaces de rangement et des aires communes. Et comme le souhaitait la direction, quelques appartements seront aménagés afin de recevoir les artistes en résidence.

Puisqu'une maison était jumelée au dojo, il sera facile de réaliser cette partie du projet. Déjà, on remarque la présence d'appareils électroménagers dans deux pièces, ainsi qu'un foyer qui, paraît-il, est pleinement fonctionnel. Au lieu de louer des appartements en ville, le CEM pourra offrir à ses partenaires la chance de vivre sur leur lieu de travail. Il aura également la possibilité de tenir deux résidences simultanément sans que personne ne se sente à l'étroit.

« Nous aimons l'idée que les gens seront près du centre-ville de Chicoutimi-Nord et qu'ils pourront se rendre à pied vers celui de Chicoutimi, en traversant le pont Sainte-Anne », indique Guillaume Thibert. Deux types de résidences seront proposées, soit celles de création, qui doivent déboucher sur un projet achevé, et celles de recherche et création, qui ne comportent aucune obligation de résultat. Celles-ci étaient rares, mais pourraient connaître un nouvel élan.

Tout en appréciant l'apport des musiciens de l'extérieur, le CEM ne perd pas de vue l'une de ses priorités : offrir une tribune aux créateurs du Saguenay-Lac-Saint-Jean. « Avant tout, je veux que ce soit eux qui se servent de nos nouvelles installations, de concert avec les artistes en résidence, énonce le directeur général. On crée ainsi du réseau, ce qui peut mener à d'autres collaborations. »

APPUI DE DESJARDINS

Signe que le déménagement du CEM constitue un projet rassembleur, les caisses Desjardins du Saguenay-Lac-Saint-Jean ont tenu à participer au montage financier, qui frôle les 800 000 $. Elles ont approuvé le versement d'une somme de 100 000 $ provenant du Fonds du Grand Mouvement, ainsi que le confirme Patrice Vachon, directeur des communications et des stratégies d'affaires pour les caisses Desjardins du Saguenay.

« La demande du CEM avait été adressée à la caisse de Jonquière, avant de faire l'objet d'une analyse à l'échelle de notre Table de proximité. Celle-ci a dit oui, puis le dossier a été référé au national. Quand il a reconnu que le projet était admissible, la Table a donné l'approbation finale, précise-t-il. Nous sommes vraiment contents, parce que nous avons eu un coup de coeur pour cette initiative portée par un entrepreneur culturel. Ça nous plaît, le fait qu'elle soit si innovante. »

Cet enthousiasme était partagé par deux représentants de la caisse Desjardins de la Rive-Nord du Saguenay, lors de leur visite de la grande salle, mardi dernier. « Je suis agréablement surpris », a souligné l'administrateur André Larouche, tandis que la directrice générale Manon Tremblay retrouvait un lieu familier. « Je venais ici pour la piscine, il y a 20 ans, et je suis revenue il y a dix ans pour le karaté, a-t-elle confié. C'est agréable de voir un projet culturel s'implanter à Chicoutimi-Nord. »

En plus d'acquérir le bâtiment qui abritait un dojo, jusqu'à l'année dernière, le Centre d'Expérimentation Musicale est devenu propriétaire de cette maison où seront hébergés des artistes en résidence, annonce le directeur général Guillaume Thibert. Il est accompagné par André Larouche et Manon Tremblay, administrateur et directrice générale de la caisse Desjardins de la Rive-Nord du Saguenay. Une contribution de 100 000 $ a été versée au CEM, laquelle émane du Fonds du Grand Mouvement. La succursale de la rue Roussel compte parmi les voisins de l'organisme culturel. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

CENTRE D'EXPÉRIMENTATION MUSICALE

Producteur de contenus, Constantin Monfilliette fut l'un des premiers artisans du Centre d'Expérimentation Musicale à emménager dans les nouveaux locaux situés sur la rue Rhainds, à Chicoutimi-Nord. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

Cet ancien dojo abrite désormais le Centre d'Expérimentation Musicale. C'est au rez-de-chaussée que se trouve la grande salle où les musiciens pourront présenter au public le fruit de leur travail. Il sera possible d'y recevoir un maximum de 200 personnes. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

UNE TRANSACTION CONCLUE À L'ÉTÉ 2020

LE CEM A TIRÉ PARTI DE LA CRISE

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Preuve que les situations de crise sont sources d'opportunités, c'est à l'été 2020 que le Centre d'Expérimentation Musicale (CEM) a amorcé les démarches afin de dénicher un bâtiment où il pourrait se développer à son aise. Se trouvant à l'étroit chez Touttout, le centre de production en arts visuels situé sur la rue Bossé, à Chicoutimi, ses administrateurs jugeaient que le moment était venu de passer à l'action.

« Ça faisait longtemps qu'on voulait se relocaliser et avec la pandémie, on venait de réaliser que ça prendrait plus d'espace. Une possibilité d'achat s'est alors présentée, comprenant une maison et un dojo. L'ensemble répondait à nos besoins, y compris pour l'emplacement, et nous avons pu conclure la transaction à un coût raisonnable », a raconté le directeur général Guillaume Thibert au cours d'une entrevue accordée au *Progrès*.

Une partie du financement est venue de l'interne. Puisque les nouvelles installations permettront de loger les artistes en résidence, il ne sera plus nécessaire de louer des appartements en ville. La même logique vaudra pour l'entreposage du matériel, qui sera désormais centralisé. Ajoutez l'appui d'Investissement Québec, de Desjardins, ainsi que de la ville de Saguenay, en plus d'une forte dose de bénévolat, et on se rapproche du compte.

« Nous avons également soumis une demande à Patrimoine Canada, de l'ordre de 900 000 $, à propos de laquelle nous attendons des nouvelles. Elle aiderait à financer une nouvelle phase de rénovations, l'objectif étant que le centre soit fonctionnel en septembre », note Guillaume Thibert. À ce moment-là, le CEM prendra sa vitesse de croisière. Sept résidences de création auront lieu chaque année, auxquelles s'ajouteront des résidences de recherche et création.

Des spectacles seront aussi présentés dans la grande salle. La plupart découleront des activités du CEM, mais des partenariats devraient enrichir l'offre. On pourrait imaginer des organisations comme le Festival international des arts de la marionnette à Saguenay, le Festival jazz et blues de Saguenay, ou REGARD sur le court métrage à Saguenay, investissant cet espace dans le cadre de leur programmation.

« Il y a aussi des territoires qui demeurent peu occupés dans la région, qu'on pense au jazz moderne ou à la multiphonie. Sans devenir un diffuseur qui concurrencerait ceux qui sont actifs présentement, nous pourrions aller là-dedans. Comme la salle est modulaire et qu'on y retrouvera les mêmes conditions que dans un studio, elle offre plein de possibilités », laisse entrevoir Guillaume Thibert.

Directeur général du Centre d'Expérimentation Musicale, Guillaume Thibert révèle que l'achat de la propriété où l'organisme vient d'emménager a été effectué à l'été 2020. Le prix était satisfaisant et grâce à différents appuis, incluant une forte dose de bénévolat, le déménagement a pu se concrétiser dans les derniers mois. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

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

L'ALBUM *JE NE VEUX PAS DORMIR CE SOIR*

LA PLANCHE DE SALUT DE JEAN-PIERRE FERLAND

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

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

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

« Ce disque, c'est une vengeance sympathique », souligne joliment le chanteur. On l'imagine à l'autre bout du fil, esquissant un sourire de contentement. Ça ne se perd jamais, le sens de la formule, pas plus que le goût de travailler avec des camarades, comme ce fut le cas sur cette collection de dix pièces tirées de son vaste répertoire.

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

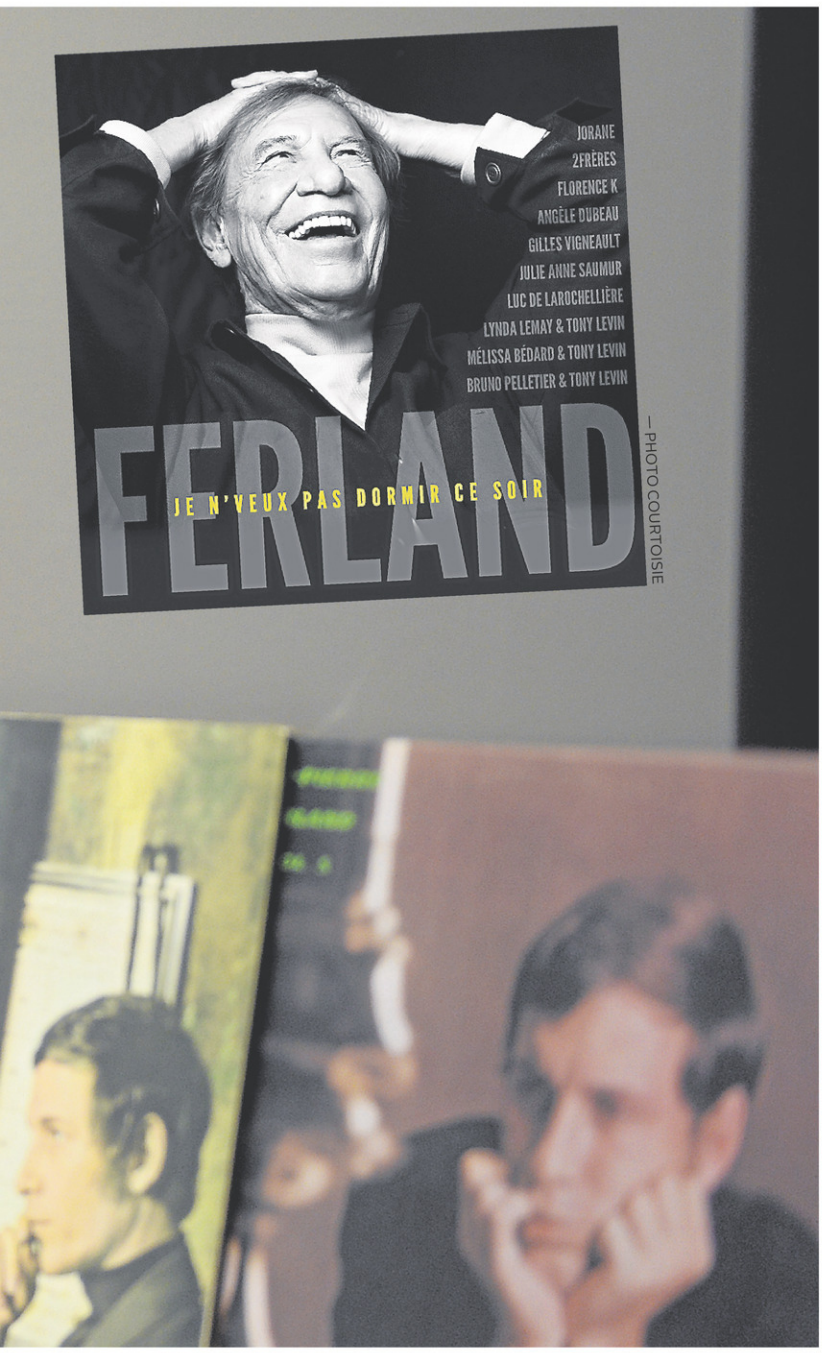
« C'est la fois où j'ai le mieux chanté parce que c'était sincère. Le contexte dans lequel on a travaillé était triste et c'est ce qu'on ressent », affirme Jean-Pierre Ferland. Il ajoute que chacun des titres a « un rapport avec ce qui s'est passé », en faisant allusion à la crise sanitaire. C'est lui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

CLIN D'OEIL À *JAUNE*

La surprise, c'est de constater que plusieurs duos ont épousé une forme musicale. Florence K au piano sur *Un peu plus haut, un peu plus loin* ; le violon d'Angèle Dubeau sur l'air de *T'es belle* ; les guitares de 2Frères sur *Je reviens chez nous* ; Bruno Pelletier jouant de la batterie sur *Maman, ton fils passe un mauvais moment*.

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

« C'est l'une des plus belles voix du Québec », proclame Jean-Pierre Ferland, qui a aussi eu le bonheur de retrouver le bassiste Tony Levin. « La contrebasse sur l'album *Jaune*, c'était ce gars-là », rappelle-t-il. Lui, par contre, est touchant, même un brin vulnérable, sur des titres comme *Si je savais parler aux*



— PHOTO COURTOISIE

femmes et *Maman, ton fils passe un mauvais moment*.

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

EN DUO AVEC GILLES VIGNEAULT

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

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

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

L'album est disponible sur les plateformes habituelles, tandis que les copies physiques seront mises en marché le 16 avril. Jean-Pierre Ferland devra attendre plus longtemps, cependant, avant de réaliser un dernier rêve. « J'ai hâte qu'il fasse soleil, qu'il n'y ait plus de neige, pour inviter Gilles à la maison, énonce-t-il. J'ai hâte qu'on puisse s'asseoir ensemble dans le salon et qu'on écoute ce qu'on a fait ensemble. »

REPRISE DES ACTIVITÉS CET ÉTÉ

LE CAMP MUSICAL FAIT LE PLEIN D'INSCRIPTIONS

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Ça sent le printemps, au Camp musical du Saguenay-Lac-Saint-Jean. L'offre de cours est prête, à quelques nuances près, et les inscriptions commencent à entrer dans ses bureaux de Métabetchouan-Lac-à-La-Croix. Il est même question de tenir des concerts, une pratique à laquelle il avait fallu renoncer en 2020, ce qui donne une idée de l'état d'esprit qui anime l'équipe. Elle a confiance que la reprise sera vigoureuse, une impression confirmée par le directeur artistique, David Ellis.

« Nous allons sortir de cette crise plus forts qu'avant », a-t-il mentionné mercredi, lors d'une entrevue accordée au *Progrès*. Ce qui lui permet d'affirmer une telle chose, entre autres, c'est le nombre de personnes ayant réservé une place en vue des sessions de formation offertes au cours de l'été. Le rythme se comparerait à celui d'il y a deux ans, sans toutefois atteindre le niveau de 2020. On avait alors relevé une nette progression, jusqu'à ce que le virus impose sa loi.

« Nous étions sur une vague forte, mais ce qui se passe ces temps-ci est bien aussi. Ça fait un an qu'on vit sous la pandémie, ce qui fait une différence parce que les gens sont plus conscients du contexte. De notre côté, nous savons que si la situation change, nous allons nous adapter. S'il faut annuler une session, par exemple, nous offrirons un remboursement complet », fait remarquer David Ellis.

Il croit que cet argument mérite considération, alors que plusieurs parents soupèsent l'offre de cours. Le directeur artistique souhaite les rassurer, tout en rappelant que le temps presse, eu égard au rabais accordé à ceux qui réservent tôt. « La date limite est le 31 mars, précise-t-il. Ensuite, pour une formation d'une semaine avec pension complète, il faudra débourser 800 $, plutôt que 765 $. »

Tous les cours figurant sur le site Internet du Camp musical tombent sous le coup de cette réduction. Ce ne sera pas le cas, en revanche, des contenus qui pourraient être ajoutés dans les prochaines semaines. La formule des mini-sessions, explorée à l'été 2020 afin de se mouler aux contraintes imposées par les normes sanitaires, aurait donné des résultats suffisamment encourageants pour planifier une récidive.

C'est ce que laisse entrevoir l'addition d'un stage centré sur l'apprentissage du saxophone, une activité qui pourrait se matérialiser dès le 13 juin. « Il y a une clientèle plus âgée, qui étudie au cégep ou à l'université, que nous pouvons accueillir tôt dans la saison. Ça nous permettra de tenir des activités pendant dix semaines », se réjouit David Ellis, qui croit que d'autres stages pourraient faire leur apparition au fil de l'été. La flûte et la guitare seraient de bons candidats.

QUELQUES CONCERTS

En ce qui touche les mélomanes, ils devraient retrouver leurs habitudes cette année, du moins en quelques occasions. Des concerts sont en effet planifiés, sans toutefois qu'on puisse parler d'une programmation aussi ambitieuse qu'avant 2020. « Ce ne sera pas comme à ce moment-là, mais nous en aurons quelques-uns. Un petit budget a été réservé à cette fin. L'un des problèmes, c'est de savoir combien de personnes pourront venir dans notre salle », énonce le directeur artistique.

Directeur artistique du Camp musical du Saguenay-Lac-Saint-Jean, David Ellis anticipe une bonne saison l'été prochain. Les inscriptions entrent à un rythme encourageant et quelques concerts devraient émailler la programmation. — ARCHIVES LE PROGRÈS, GIMMY DESBIENS

UNE TRADITION INSTAURÉE PAR L'ENSEMBLE TALISMAN

LES SEPT DERNIÈRES PAROLES DU CHRIST MIGRENT À SAINT-CYRIAC

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

La chapelle Saint-Cyriac perpétuera la tradition instaurée par l'Ensemble Talisman, alors qu'elle présentera son interprétation du chef-d'oeuvre de Haydn, *Les Sept Dernières Paroles du Christ*. Sitôt annoncé, le concert prévu pour le 2 avril, à 15h, a affiché complet. Les 50 places disponibles ont été accaparées en moins d'une journée, ce qui a justifié la tenue d'une deuxième séance le même jour, à 18h30.

« Les gens ont soif d'aller à des concerts et là, c'est 60 minutes dans la belle chapelle avec Haydn. Moi aussi, j'aurais le goût d'être dans la salle », lance avec humour le violoniste Luc Beauchemin. Dès l'édition 2011, à laquelle avaient participé des étudiants du Conservatoire de musique du Saguenay-Lac-Saint-Jean, il avait constaté à quel point cette oeuvre associée au Vendredi saint remue les âmes.

L'impact fut si grand qu'il a entraîné la naissance de l'Ensemble Talisman, l'année suivante. Dès lors, c'est la version pour quatuor à cordes qui a été interprétée par ses membres. Pendant une dizaine d'années, ils ont élu domicile à la chapelle de la cathédrale de Chicoutimi, une séquence interrompue en 2020, du fait de la crise sanitaire. Un an plus tard, la formation reprend du service à l'invitation du comité responsable des concerts à la chapelle Saint-Cyriac.

« Comme il n'y aura ni éclairage ni amplification, l'ambiance sera propice au recueillement. La musique sera livrée en toute simplicité pendant une heure, sans entracte », précise Luc Beauchemin. Il ajoute que le défi que relèvera le groupe complété par Jessy Dubé (violon), Isabelle Harvey (violoncelle) et Bruno Chabot (alto) tient à la structure de l'oeuvre. Puisqu'elle consiste en une suite de mouvements lents, on ne peut miser sur l'effet de contraste.

VERSION DIFFÉRENTE EN 2022

Les mélomanes qui assisteront aux concerts du 2 avril seront des privilégiés. Non seulement entendront-ils une pièce remarquable, mais ce sera la dernière fois que l'Ensemble Talisman intégrera les paroles mentionnées dans le titre. Ce sont celles prononcées par Jésus au couchant de sa vie, lesquelles annoncent le début de chaque mouvement. À compter de 2022, ces intermèdes seront remplacés par des musiques originales.

C'est un projet que la formation entend déployer sur plusieurs éditions. L'an prochain, quatre de ses membres seront mis à contribution, tandis que trois autres personnes ont été contactées afin de compléter le tableau. En 2023, sept compositeurs prendront la relève, et ainsi de suite. Tous auront carte blanche, dans la mesure où ils écriront pour un quatuor à cordes et respecteront la fenêtre de temps qu'on leur confiera.

« Si des artistes veulent flatter l'oreille de l'auditeur ou la heurter, ce sera leur choix, et je crois que ça va créer une attente. On voudra savoir ce qui a été préparé, comparer avec les autres éditions, et comme une bonne partie de notre public est fidèle à cet événement, ça lui donnera une raison supplémentaire pour revenir. Je suis convaincu que cette idée fonctionnera », avance Luc Beauchemin.

Ces versions différentes feront vibrer les murs centenaires de la chapelle Saint-Cyriac, eu égard aux atomes crochus qu'ont développés les citoyens de Lac-Kénogami, ainsi que les membres de l'Ensemble Talisman. Les concerts livrés dans les derniers mois, dans le but de célébrer la fin des deux confinements, ont permis de constater qu'ensemble, ils sont capables de réaliser de grandes et belles choses.

Luc Beauchemin, Isabelle Harvey, Jessy Dubé et Bruno Chabot, de l'Ensemble Talisman, proposeront le chef-d'oeuvre de Haydn, *Les Sept Dernières Paroles du Christ*, le 2 avril. Ils se produiront à la chapelle Saint-Cyriac, où la demande a justifié la tenue d'une supplémentaire, le même jour. — PHOTO COURTOISIE, ALAIN CORNEAU

AUTEUR DU LIVRE *CULTIVER SON JARDIN EN PLEINE CONSCIENCE*

DENIS DAHL, LE JARDINIER HEUREUX

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Membre du conseil municipal de Saguenay de 2005 à 2014, Denis Dahl garde de cette expérience un bon souvenir. La chose publique l'a toujours intéressé, mais comme le laisse deviner le titre de son premier livre, *Cultiver son jardin en pleine conscience*, une autre passion a pris le pas sur la politique.

Publié à compte d'auteur (on peut se procurer un exemplaire en téléphonant à l'auteur, au numéro 418 543-8171), cet ouvrage qui fait 60 pages témoigne des bienfaits que lui apporte le jardinage. On pense spontanément à ceux qui sont comestibles, alors que le Chicoutimien insiste sur une autre dimension que résume bien le mot harmonie.

« Faire un jardin, c'est vivre avec le monde vivant. Si tu as de la diversité provenant des légumes, des fruits et des arbres, plus d'animaux viendront chez toi. Ça accroît la complexité biologique du lieu où tu vis », a énoncé Denis Dahl au cours d'une entrevue accordée au *Progrès*.

Les mauvaises herbes ? Au lieu de les combattre sans merci, il les coupe avant de les coucher sur le sol, en compagnie des plantes sur le déclin. « Les limaces en raffolent », assure l'heureux homme. Les oiseaux qui, l'an dernier, ont mangé toutes ses noisettes ? Loin de les détester, il prend plaisir à observer les 30 espèces qui fréquentent son terrain voisin du parc de la Rivière-du-Moulin.

La perte de ses noisettes est évoquée dans le chapitre consacré à la part des anges. Dans sa version à lui, cette part représente tout ce que le jardinier cultive et qui n'aboutit pas sur sa table ou celle de ses proches. La nature prélève son tribut, des erreurs peuvent réduire la production, mais ce n'est pas une raison suffisante pour se faire du mauvais sang.

« Le jardinier, en bon philosophe, parvient à accepter cette réalité en discernant ce qui dépend de lui et ce qui n'en dépend pas », écrit Denis Dahl. Or, cette harmonie avec la nature contribue puissamment à l'harmonie intérieure, ce qui représente le message central de *Cultiver son jardin en pleine conscience*.

Cette activité à laquelle il avait été initié par sa mère, enfant, meuble ses loisirs depuis une quinzaine d'années. Lui et ses voisins y ont trouvé l'occasion de tisser des liens étroits, symbolisés par l'achat d'un rotoculteur. Et très tôt, soit à l'époque où il siégeait à la table du conseil, Denis Dahl a constaté à quel point son niveau de stress avait baissé.

« Je cherchais des trucs pour y arriver. J'ai fait de la méditation pleine conscience, mais un jour, j'ai réalisé que j'obtenais un bienfait équivalent en travaillant dans mon jardin. Chaque fois que j'y allais, je me *groundais* à l'énergie pure. Sarcler, c'est une forme d'autorégulation », fait-il remarquer.

Le livre retrace ce cheminement. Des photographies montrent le fruit de son labeur, le plaisir qu'il y a à manger ce qu'on a produit, mais ce n'est pas l'endroit où trouver des trucs et astuces. L'auteur jugeait plus important de s'attarder au pourquoi, de préférence au comment dont parlent tant de manuels.

« Je m'adresse aux jardiniers en tant qu'êtres humains, notamment en évoquant le principe du *ying* et du *yang*. Dans un jardin, il y a du plaisir et du déplaisir. C'est comme dans la vie, où rien n'est jamais noir ou blanc. Quand des feuilles jaunissent, peut-être que la cause tient au manque de lumière ? Chaque problème a une solution », raconte Denis Dahl.

Quant au désir d'écrire, il lui trottait dans la tête depuis un certain temps. La poésie l'a tenté, au point de pondre quelques textes. Puis est arrivé l'été 2020, ponctué par des journées si chaudes que les rondes de golf se sont espacées. Pourquoi ne pas traiter du jardinage ? C'est ce sujet qui, finalement, l'a mené au bout de son portage. Un livre est né, dont la forme élégante doit beaucoup à la graphiste Guylaine Gagnon, qui oeuvre aux Imprimeurs associés.

« Je le voyais comme un manuel d'ornithologie, facile à consulter, et je suis content du résultat », indique l'auteur. Tant mieux si le contenu fait du bien aux gens, mais avec le retour des beaux jours, d'autres occupations l'appellent. C'est la saison des semis, puis ça se passera dehors. Un nouveau cycle qui s'étirera jusqu'en décembre, alors que seront récoltés les dernières bettes à cadres, les derniers choux de Bruxelles.

Denis Dahl est fier de son premier livre, *Cultiver son jardin en pleine conscience*. L'ancien conseiller municipal à la ville de Saguenay montre comment cette activité l'ai aidé à retrouver une forme d'équilibre, depuis une quinzaine d'années. — PHOTO COURTOISIE

> **« Je m'adresse aux jardiniers en tant qu'êtres humains, notamment en évoquant le principe du *ying* et du *yang*. Dans un jardin, il y a du plaisir et du déplaisir. C'est comme dans la vie, où rien n'est jamais noir ou blanc. »**
>
> — Denis Dahl

Pratiquer le jardinage comme le fait Denis Dahl, c'est profiter toute l'année des fruits de sa récolte, ainsi qu'en témoigne cette photographie captée dans sa résidence de Chicoutimi. — PHOTO COURTOISIE

LA COVID A EMPÊCHÉ JULIE BOULIANNE DE CHANTER

Julie Boulianne a combattu la COVID dès le début de la pandémie, alors qu'elle se trouvait en Angleterre. Ses capacités vocales ont été si affectées que la chanteuse a dû consulter un spécialiste américain. — PHOTOS COURTOISIE

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Julie Boulianne se trouvait à Londres, au début de la crise sanitaire. Elle a fait partie des premières personnes atteintes de la COVID, une expérience qui l'a amenée à séjourner quatre mois dans cette ville, bien involontairement. Tout en voyant s'accumuler les annulations et les reports, la mezzo-soprano a constaté que les conséquences de la maladie tardaient à s'effacer.

« J'ai eu une grosse faiblesse musculaire, tellement que je n'étais plus capable de chanter. Je ne pouvais pas le faire pendant plus de trois ou quatre minutes avant de perdre la voix. J'étais devenue un gros *Jell-O* et c'était paniquant. Je ne savais pas ce qui se passait », a raconté la chanteuse au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

Le salut est venu de New York, par l'entremise d'un spécialiste consulté à distance. Pour redonner à sa voix le support nécessaire afin de pratiquer son art, Julie Boulianne a effectué des exercices. Le mal a été vaincu et, aujourd'hui, l'unique reliquat du coronavirus consiste en des hallucinations olfactives. Son odorat lui joue des tours, mais ne l'empêche pas de travailler.

Le hic, bien sûr, c'est que les maisons d'opéra ont sacrifié de grands bouts de leur programmation, depuis le printemps 2020. L'une des disparitions qui ont fait le plus mal fut celle du *Rosenkavalier* de Richard Strauss, à La Monnaie de Bruxelles. Le personnage d'Octavian l'attendait en juin, partagé avec sa compatriote Michèle Losier.

Il s'agissait d'une prise de rôle espérée depuis longtemps, mais tout n'est pas perdu. Il semble que cette production sera à l'affiche en 2023, une attente qui rendra ce rendez-vous encore plus significatif. « J'ai hâte de m'attaquer à ce rôle difficile », confirme Julie Boulianne, dont une autre ambition serait de faire du bel canto.

LE GOÛT DE RALENTIR

En attendant, la chanteuse compose le mieux possible avec les contrariétés liées à son métier. Outre l'agenda perpétuellement bousculé, l'un des irritants les plus sévères se rapporte aux déplacements. Ceux qui croient que voyager est une chance parlent à travers leur chapeau. Prendre l'avion n'a jamais été aussi désagréable.

« C'est un peu compliqué, la réalité de la voyageuse. Juste pour les tests, qui ne sont pas toujours payés par les maisons d'opéra, j'ai déboursé 2000 $, cette année. Il faut aussi calculer le nombre d'heures avant le départ, ce qui m'a coûté une chambre d'hôtel pour être certaine que ça fonctionne », décrit Julie Boulianne.

En plus, l'artiste s'impose ce casse-tête sans avoir l'assurance que l'événement pour lequel elle se déplace aura lieu. Les normes sanitaires peuvent changer si rapidement, partout dans le monde. On comprend donc la mezzo-soprano quand elle affirme que son plus beau séjour, elle l'a fait à son chalet du Lac-Saint-Jean, l'été dernier. Un mois de pur bonheur.

Quand les activités reprendront pour vrai, cependant, son agenda sera rempli pour deux ans. À l'Opéra de Montréal, elle participera à la création de *La beauté du monde*, dont le livret a été écrit par Michel Marc Bouchard. Il se passera aussi des choses à l'Opéra de Québec, mais quoi ? Pas moyen de le savoir avant l'annonce officielle.

D'autres rendez-vous sont prévus en Europe, mais le désir de ralentir le rythme, ne serait-ce qu'un peu, commence à s'insinuer dans l'esprit de la chanteuse. « La pandémie m'a fait réaliser à quel point il y a des facteurs de stress dans notre métier, avance-t-elle. Le manège tourne vite et, récemment, il y a des trucs pour lesquels j'ai dit non. Avant, j'aurais peut-être accepté. »

EN CONCERT VIRTUEL

À défaut de voir Julie Boulianne dans l'une de nos salles de spectacles, les mélomanes pourront visionner un concert de l'Orchestre classique de Montréal où la mezzo-soprano interprétera deux airs. Intitulé *Les Quatre Saisons*, cet événement se déroulera le 30 mars à 19h30, à la Salle Pierre-Mercure. Il sera webdiffusé en direct, puis en différé jusqu'au 30 avril, via l'adresse *orchestre.ca*.

Dirigée par l'assistant-chef Xavier Brossard-Ménard, la formation ouvrira le programme en interprétant le *Concerto grosso en ré mineur* de Vivaldi. Puis, Boris Brott s'installera à la tribune au moment où la chanteuse originaire de Dolbeau-Mistassini émergera des coulisses. Deux pièces écrites par des compositeurs autochtones, Barbara Croall et Tomson Highway, solliciteront son talent.

La première, qui s'intitule *Zasakwaa* (*Gel intense*), lui était familière. « Je l'ai créée avec le même orchestre en 2018. Très descriptive, cette oeuvre a quelque chose d'impressionniste, tout en évoquant la musique traditionnelle des Premières nations. Elle nous amène à l'approche de l'hiver, ce qu'on sent bien dans les textures. C'est en communion avec la nature », a décrit Julie Boulianne au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

L'un des défis qu'il avait fallu relever, il y a trois ans, se rapporte à la langue. Par bonheur, Barbara Croall, membre de la Première Nation Odawa, avait assisté aux répétitions. Les écueils furent promptement aplanis. « Ce n'est pas hyper complexe comme le mandarin, ou ces langues où il y a tellement de consonnes », fait remarquer la mezzo-soprano d'un ton amusé. Toujours à propos de *Zasakwaa*, notons que la flûtiste Naama Neuman assumera le rôle de soliste.

Julie Boulianne complétera son doublé a interprétant la pièce intitulée *Some Say a Rose*, écrite par Tomson Highway. Cette fois, l'atmosphère sera différente, puisqu'il s'agit d'un extrait de la comédie musicale *The (Post) Mistress*. « Le ton est un peu jazz, même si les arrangements sont ceux d'un quintette à cordes, mentionne l'interprète. C'est très touchant. Très beau aussi. Je verrais Bing Crosby chanter là-dessus. »

La suite du programme mettra en vedette Marc Djokic, violon solo de l'Orchestre classique de Montréal. Il participera à un hommage rendu au grand Astor Piazzolla, dont on célèbre le 100e anniversaire de naissance. L'oeuvre qui sera offerte aux mélomanes a pour nom *Cuatro estaciones portenas*, autrement dit les quatre saisons. Puis viendra la conclusion du concert avec un extrait des *Quatre saisons* de Vivaldi. Bien évidemment, on a opté pour *Le printemps*.

Pour revenir à Julie Boulianne, elle se considère chanceuse de pouvoir exercer son art, même dans le contexte d'une webdiffusion. Elle l'a fait en quelques occasions, offrant des airs du *Messie* de Handel en décembre, aux côtés de l'Orchestre symphonique de Montréal, après avoir chanté dans l'opéra *Cosi fan tutte* à l'automne, au Capitole de Toulouse. Comme tant d'artistes, cependant, elle préfère se produire devant public, sans intermédiaire.

« Chanter devant une vitre, en distanciation, ce n'est pas agréable parce que t'as de la misère à te synchroniser. Dans les captations comme à Toulouse, par ailleurs, je suis divisée. Je chante pour la salle — il y avait quelques personnes — ou pour la caméra, que je n'aime pas ? Malgré tout, je m'adapte », résume la Jeannoise. **DANIEL CÔTÉ**

NOUVEAU SPECTACLE DU THÉÂTRE DU FAUX COFFRE

LE CLOWN NOIR DIOGÈNE REMONTE SUR LES PLANCHES

ARIANE GOBEIL
agobeil@lequotidien.com

Le Théâtre du Faux Coffre présente sa nouvelle création, *Quand Ruth rencontre Kevin, l'histoire qui vous redonnera foi en l'humanité.* Cette pièce solo marque le retour sur les planches de Martin Giguère dans le personnage du clown noir Diogène. Les représentations auront lieu du mercredi au samedi, du 31 mars au 17 avril, à 19 h, à la Salle Murdock du Centre des arts et de la culture de Chicoutimi.

Le célèbre clown cynique du Théâtre du Faux Coffre retrouvera son public dès le 31 mars dans une production qui promet de faire rire et de surprendre. Les goûts littéraires de Diogène ayant été affectés par la pandémie, ce dernier « sombrera, l'esprit ouvert, dans ce qui se fait de plus malhonnête sur le Net ».

Dans la lignée des populaires *Lectures de Diogène*, le flamboyant personnage s'intéressera, durant ce spectacle, au contenu douteux qu'on peut trouver sur le Web.

« C'est une histoire qui peut se résumer en trois phrases, mais je ne veux pas tout dévoiler. Le concept veut qu'il y ait une trentaine d'histoires… Est-ce qu'il y en aura trente ? », laisse planer Martin Giguère.

Les autres Clowns noirs qui, dans le contexte actuel, ne pourront pas partager la scène avec Diogène, accueilleront tout de même les spectateurs à leur arrivée et écouteront attentivement les histoires de leur acolyte. « Il y a une chanson que les clowns viennent faire. Ça met de la vie et les gens sont heureux de les voir », indique Martin Giguère.

> « Ce sont des textes trouvés sur Internet. Je suis tombé sur quelque chose qui n'a pas de bon sens, un truc qui m'a fait mourir de rire ! »
>
> — Martin Giguère

Le titre de cette nouvelle création, *Quand Ruth rencontre Kevin, l'histoire qui vous redonnera foi en l'humanité,* nous laisse deviner que Diogène n'a pas perdu son sens de l'absurde et du comique pendant le confinement.

Pour ce qui est du fil conducteur de la pièce, celui qui incarne le fameux clown érudit ne veut pas trop en dire.

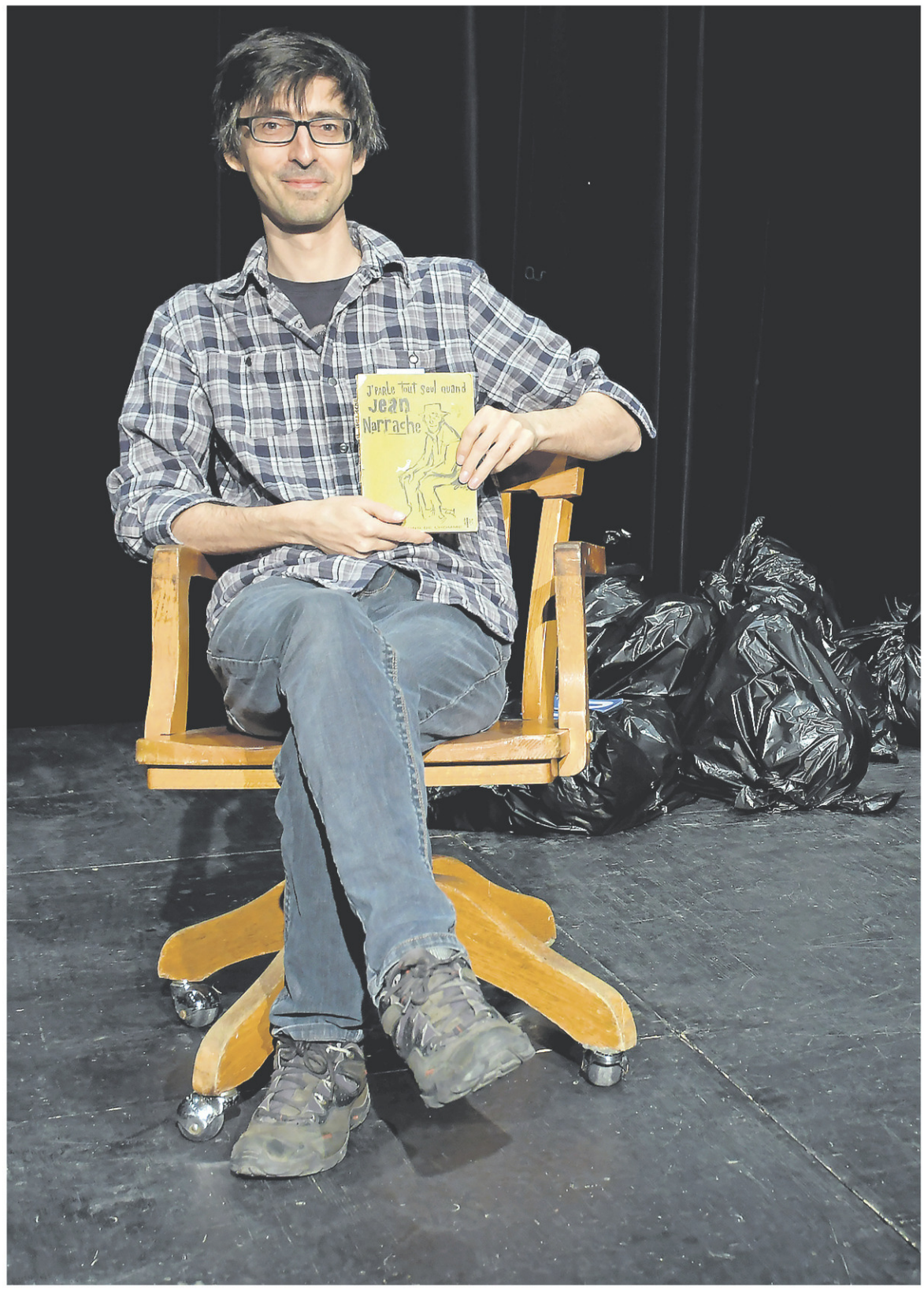
« Je ne sais pas comment le résumer pour ne pas vendre le punch ! Ce sont des textes trouvés sur Internet. Je suis tombé sur quelque chose qui n'a pas de bon sens, un truc qui m'a fait mourir de rire ! Disons que Diogène va découvrir cette histoire et essayer de garder son calme. »

Martin Giguère assure au public que ce spectacle d'environ 60 minutes garde le même style que les précédents, mais avec des textes complètement différents. Quelques clins d'œil aux événements de la dernière année seront également au rendez-vous.

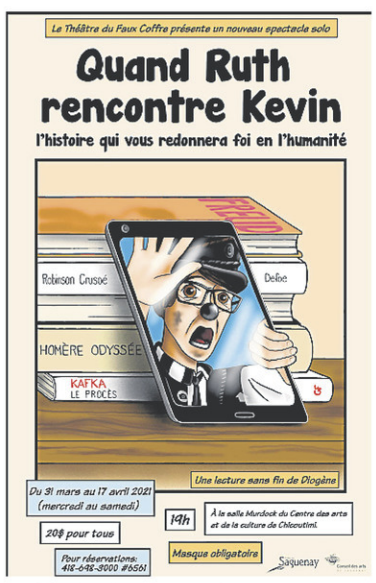
« C'est pour rire de ces gens qui font ces textes-là, de la publicité arnaqueuse, pour attirer les clics et nous faire acheter. Diogène suranalyse ces textes. Même si c'est mal écrit, pour lui, c'est voulu et il se cache un sens. La preuve qu'on peut faire dire ce qu'on veut à un texte… et à une étude ! », déclare-t-il en riant.

La Salle Murdock, qui compte 100 places, pourra accueillir une trentaine de personnes seulement par représentation, en raison des règles sanitaires. Le port du masque est obligatoire et les spectateurs sont invités à payer leur entrée avec un billet de 20 $ (le montant exact) afin d'éviter de manipuler de l'argent inutilement.

Pour effectuer une réservation, vous pouvez écrire à *info@faux-coffre.ca* ou appeler au 418 698-3000, poste 6561.



Dans cette pièce de théâtre, Diogène lira un poème de Jean Narrache. — PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



L'affiche du spectacle *Quand Ruth rencontre Kevin, l'histoire qui vous redonnera foi en l'humanité.* — PHOTO COURTOISIE

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

SharQc et l'autopsie d'un fiasco

RICHARD THERRIEN
CHRONIQUE
rtherrien@lesoleil.com

« C'est à matin que ça se passe. » Éric « Boubou » Bouffard avait vu juste, le 15 avril 2009. Alors en France, à bord d'un TGV pour accompagner une équipe de hockey Bantam, ce membre en règle des Hells Angels venait d'apercevoir un nombre important de policiers sur le quai. L'un d'eux allait l'arrêter quelques instants plus tard.

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

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

La preuve, la série documentaire de six épisodes en ligne sur le Club illico depuis jeudi, refait le fil des événements et tente d'expliquer pourquoi ce qu'on a appelé l'opération SharQc s'est soldée par un spectaculaire fiasco.

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

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

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

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

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

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

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

« Vous chialez, mais vous n'avez même pas le culot de le faire devant les caméras sur le traitement qui vous est imposé », a lancé Félix Séguin lors de cet échange musclé. L'abcès étant crevé, le duo est finalement parvenu à convaincre les deux hommes de raconter leur version de l'histoire.

Sylvain Boulanger est certainement l'un des pivots de cette série. Cet ancien sergent d'armes, un des plus importants membres du chapitre de Sherbrooke, était considéré comme un « gars plate », qui buvait de l'eau, adorait l'argent, mais faisait du *couponing*, raconte Vallerand.

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

Même ceux qui ont tout lu sur le sujet devraient en apprendre dans la série. Dans les piles de documents qu'elle a scrutés à la loupe, Isabelle Ouimet a notamment trouvé un rapport d'enquête relatif au meurtre du petit Daniel Desrochers en 1995, dont il est question au troisième épisode. « On a réussi à apprendre certaines choses même à des avocats de la défense qui ont travaillé sur l'opération Printemps 2001 », dit-elle.

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

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

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

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

INSPECTION PRÉACHAT

DES DÉLAIS À PRÉVOIR

M23

DÉMARRER SES SEMIS DE POIVRONS

M24

À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS BORÉALES AVEC SIMON-PIERRE MURDOCK

M27

TROIS NOUVEAUX BARBECUE POUR WEBER

0054245

ÈVE-MARIE FORTIER
emfortier@lequotidien.com

Trois nouveaux modèles de barbecue s'ajoutent cette année à l'offre de Weber Grills Canada. Alors que le barbecue à gaz Weber Traveler est conçu pour celles et ceux qui souhaitent cuisiner de délicieuses grillades loin de la maison, deux nouveaux barbecues intelligents qui fonctionnent à l'aide de la technologie Weber Connect permettront aux chefs de tous niveaux de préparer facilement le repas parfait pour eux.

La technologie Weber Connect qui est intégrée aux nouveaux barbecues intelligents comprend des sondes de température haute technologie, une connectivité WiFi et Bluetooth et une application grâce auxquelles les besoins de cuisson individuels de chaque amateur de grillades peuvent être respectés.

« Chaque semaine, nous recevons des milliers de questions d'amateurs de barbecue du monde entier sur la façon de griller différents aliments à la perfection. Nous avons créé nos nouveaux barbecues intelligents Genesis et Spirit pour accélérer la courbe d'apprentissage de nos clients ce qui auparavant n'était possible que par la pratique au fil du temps », a indiqué Chris Scherzinger, PDG de Weber, par voie de communiqué.

Les amateurs de grillade pourront se procurer leur nouveau barbecue juste à temps pour le printemps, que ce soit pour déguster de délicieux repas à la maison ou en voyage.

PHOTOS : WEBER

INSPECTION PRÉACHAT

LES INSPECTEURS EN BÂTIMENT FORTEMENT SOLLICITÉS

ÈVE-MARIE FORTIER
emfortier@lequotidien.com

Faites-vous partie des personnes qui songent à acheter une nouvelle propriété cet été ? Si oui, sachez que vous êtes actuellement très nombreux à franchir les différentes étapes préalables à l'achat d'une maison. Que vous vous trouviez au Saguenay-Lac-Saint-Jean ou ailleurs au Québec, les délais avant d'obtenir un rendez-vous avec un inspecteur en bâtiment peuvent notamment être de plusieurs jours. En ce contexte où de nombreuses offres sont souvent déposées pour une même propriété, ne pas être en mesure de procéder rapidement à l'inspection peut devenir un véritable enjeu à l'obtention de la maison.

Pascal Parent, président de l'Association des inspecteurs en bâtiment du Québec (AIBQ), explique qu'il est relativement habituel que les horaires d'inspection soient aussi chargés à cette période de l'année en raison des nombreuses transactions qui s'effectuent.

« Il y a présentement beaucoup de ventes. Il n'est donc pas surprenant que le délai de sept jours suggéré par Du Proprio ne soit pas toujours respecté. Il est toutefois important de comprendre qu'il n'est pas obligatoire de suivre ce délai au niveau légal ; le délai doit seulement être raisonnable pour les deux parties », a-t-il souligné à l'occasion d'une entrevue téléphonique avec *Le Quotidien*.

Étant donné la surenchère qui est de plus en plus fréquente, déposer une offre d'achat conditionnelle à l'inspection peut devenir un réel enjeu. Un vendeur pourrait décider de prioriser l'offre où l'inspection n'est pas exigée à celle où elle l'est afin que la transaction soit plus rapidement conclue.

« Il y a beaucoup trop d'acheteurs pour le nombre de maisons disponibles actuellement. Cela fait en sorte que certains clients vont même jusqu'à lever la clause d'inspection pour réussir à obtenir la propriété souhaitée. Il est toutefois primordial de faire inspecter avant d'acheter, sans quoi l'acheteur n'aura aucun recours si un problème survient », a indiqué le président de l'AIBQ.

Selon M. Parent, les vices cachés et les poursuites auraient grandement augmenté depuis que la surenchère est observée dans le marché immobilier de plusieurs régions du Québec.

« La pression est énorme, mais choisir de ne pas faire inspecteur la propriété, c'est aux risques et péril de l'acheteur. Ce n'est pas tellement plus avantageux pour le vendeur parce que s'il se fait poursuivre par après, il devra également débourser plusieurs frais et embarquer dans des procédures légales qu'il aurait pu éviter », a-t-il conclut.

0057861

MON PREMIER SEMIS DE POIVRON

LARRY HODGSON
Collaboration spéciale

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

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

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

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

UN SEMIS À L'INTÉRIEUR

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

ASSEMBLEZ VOS MATÉRIAUX

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

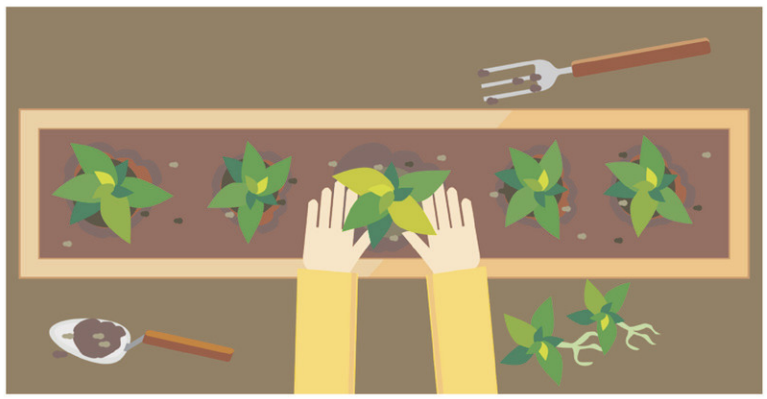
LA CULTURE DU POIVRON ÉTAPE PAR ÉTAPE

- Humidifiez du terreau dans un bol, ajoutant de l'eau tiède et remuant pour qu'il soit uniformément humide.
- À l'aide d'une cuiller, versez du terreau dans le pot, laissant toutefois un rebord de 1 à 1,5 cm libre de terreau pour faciliter l'arrosage.
- Avec un crayon, percez un trou de 0,6 cm de profondeur dans le terreau au centre du pot.
- Déposez 2 ou 3 graines dans le trou (au cas où la germination soit faible).
- Couvrez avec du terreau.
- Vaporisez avec de l'eau tiède pour tasser le terreau.
- Placez les pots dans le plateau et recouvrez-le du dôme. Le dôme assurera une forte humidité et une température plus constante, importantes pour une bonne germination.
- Placez le plateau dans un emplacement chaud (24 à 29°C si possible) et bien éclairé, mais pas encore au soleil direct.
- Après la germination, qui prend habituellement 6 à 8 jours, enlevez le dôme.
- Placez maintenant le plateau dans l'endroit le plus ensoleillé possible ou sous une lampe fluorescente ou DEL réglée à 16 heures par jour. Il faut une assez bonne chaleur — au moins 21°C — pour cette plante bien tropicale.
- Si plus d'un semis lève dans un même pot, supprimez les surplus aux ciseaux.
- Quand la température nocturne commence à dépasser régulièrement 12°C, probablement à la fin de mai, commencez à acclimater les plants aux conditions de plein air : 2 ou 3 jours à l'ombre, 2 ou 3 jours à la mi-ombre, 2 ou 3 jours à l'ombre. N'hésitez pas à les rentrer à l'abri si une nuit fraîche s'annonce.
- Repiquez au jardin seulement quand il n'y a vraiment plus de risque de nuits fraîches, au plein soleil et dans un sol riche et bien drainé, espaçant les plants de 30 cm. Plantez les semis plus profondément qu'en pot, couvrant la tige de terre jusqu'à la hauteur des feuilles inférieures. Le plant s'enracinera sur la partie enterrée et poussera alors plus vigoureusement.
- Dans certaines régions, et notamment en altitude ou dans le Nord, il faut couvrir les plants d'une cloche ou d'un tunnel transparent, ou encore les cultiver en serre, et ce, pour rehausser la température nocturne, sinon les fruits ne mûrissent pas. Si oui, il faut enlever ou ouvrir l'abri le jour pour permettre aux insectes de polliniser la plante dès qu'elle commence à fleurir.
- Pendant l'été, arrosez au besoin dès que la terre est sèche au toucher et donnez une légère fertilisation mensuelle avec un engrais soluble tout usage. L'utilisation d'un paillis peut aider à maintenir une humidité plus stable.
- Récoltez le fruit au stade vert ou mûr, à votre goût.

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

0061859

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



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

L'agronome urbaine Lili Michaud offre la formation en ligne *Le potager : planification, aménagement et entretien*. Il s'agit d'une formation de près de trois heures partagée en 10 leçons de 12 à 28 minutes que vous pourrez suivre dans le confort de votre foyer, au moment qui vous convient et à votre rythme. Pour jardiniers débutants ou initiés. Coût : 30 $ + taxes.
Information : lilimichaud.com

ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

- Mettez vos raquettes et profitez de l'épaisse couche de neige pour tailler les arbres : ainsi vous n'aurez pas besoin d'une échelle!
- Si vous voyez des insectes sur vos plantes d'intérieur, essayez une vaporisation au savon insecticide, un produit biologique efficace.
- Par une belle journée, nettoyez les vitres pour mieux éclairer vos plantes de maison.
- Si vous ne pouvez pas rempoter une grosse plante d'intérieur à cause de sa taille, faites au moins un «surfaçage» : grattez le terreau en surface avec une fourche et remplacez-en les 2 premiers centimètres avec un terreau frais.

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

DÉMARRER UN AVOCATIER AVEC SUCCÈS

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

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

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

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

Il est habituellement facile de faire germer un avocatier à l'intérieur.
— PHOTO 123RF/ KIVITIMOF

OÙ CULTIVER TOMATES, CONCOMBRES ET FINES HERBES?

Q Mon jardin est maintenant trop ombragé à cause d'un arbre qui a grandi et je veux recommencer. Quelles sont les conditions idéales pour la plantation en pleine terre de tomates, de concombres et de fines herbes ainsi que les engrais à utiliser pour chacun et le type de terre à utiliser. Est-ce que je peux mélanger les trois plantes ou dois-je les séparer?
Claude Chaussé

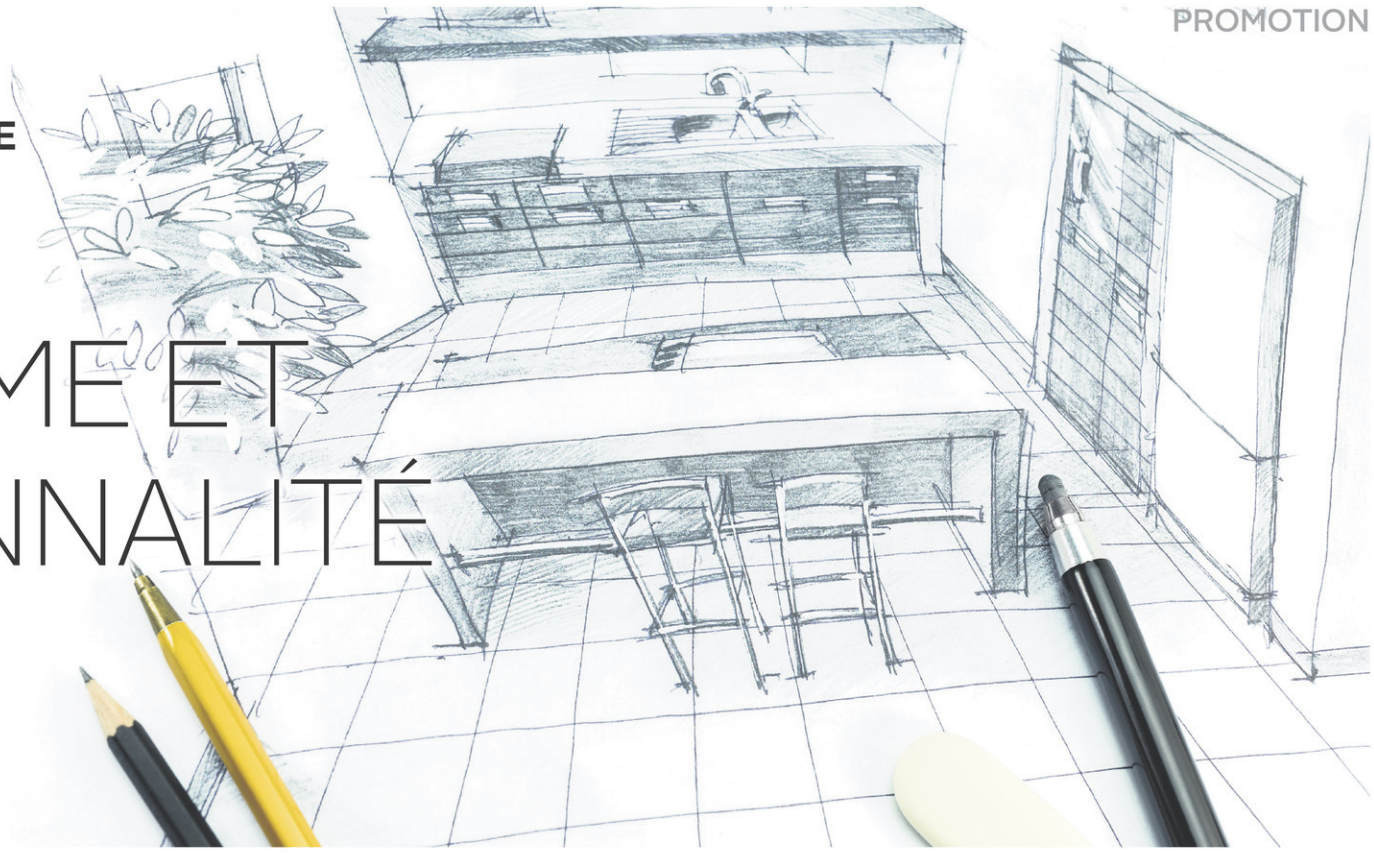
R Il faut surtout un emplacement au plein soleil (au moins 6 heures de soleil par jour) dans un emplacement bien drainé loin de tout arbre aux racines dominantes. Le sol doit être riche et bien drainé, légèrement acide. Le plus facile pour un nouveau potager est de préparer un cadre de bois de 25 cm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

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

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

DES QUESTIONS SVP!
Vous pouvez nous joindre par courriel à
courrierjardinier paresseux@yahoo.com
Par courrier à
Le jardinier paresseux
Le Soleil
C.P. 1547, succ. Terminus
Québec (Québec) G1K 7J6

PROMOTION



AMÉNAGEMENT DE LA CUISINE

ENTRE ESTHÉTISME ET FONCTIONNALITÉ

SOPHIE RICHARD
Rédactrice publicitaire
srichard@lequotidien.com

Centre névralgique de la maison, la cuisine est non seulement l'endroit où l'on se retrouve pour cuisiner, mais elle occupe également bien d'autres fonctions. Au quotidien, on l'emploie pour ranger les aliments et les articles de cuisine, préparer les repas, en effectuer la cuisson, faire la vaisselle; plus largement elle est aussi l'hôte des 5 à 7 du vendredi ainsi que l'endroit pratico-pratique où superviser les devoirs des enfants. Ainsi comment peut-on s'assurer que cette espace demeure esthétique tout en étant pleinement fonctionnelle et ergonomique?

Si vous avez le projet de rénover votre cuisine, il vous faudra en tout premier lieu remettre en perspective la gestion de l'espace dont vous disposez. On parle généralement de l'aménagement de cinq zones d'activités à la cuisine.

- ZONE DE RANGEMENT ALIMENTS SECS, dotée d'une armoire garde-manger ou de tiroirs.
- ZONE DE RANGEMENT CLASSIQUE, composée d'armoires et de tiroirs pouvant contenir la vaisselle, les ustensiles, les verres, etc.
- ZONE DE LAVAGE, située autour de l'évier. C'est l'endroit où on lave la vaisselle, mais aussi la zone où on nettoie les aliments et les épluche.
- ZONE DE PRÉPARATION, servant de lieu de préparation des aliments.
- ZONE DE CUISSON, où l'on retrouve la cuisinière.

En ayant cela en tête, vous devriez être en mesure de déterminer où devraient se situer les différents éléments occupant l'espace. Par exemple, la zone de rangement des aliments secs se trouve normalement près du réfrigérateur. La zone de préparation, elle, se trouve près de la zone de lavage, avant la zone de cuisson.

Vous pouvez aussi vous référer au fameux triangle, ce principe qui veut que l'évier, la cuisinière et le réfrigérateur soient disposés au maximum à trois pas l'un de l'autre, formant ainsi un triangle.

Ces petites astuces peuvent s'appliquer, peu importe le plan de votre cuisine, avec ou sans îlot, en « L » en « U » ou linéaire.

À CHACUN SES GOÛTS

Une fois votre plan de cuisine sommairement établi, déterminez quels sont vos besoins personnels. En fonction de vos habitudes et de vos goûts, désirez-vous faire l'ajout de certains éléments particuliers comme un refroidisseur à vin, un coin déjeuner ou des places assises à l'îlot?

Viennent ensuite les décisions concernant les matériaux à privilégier. Il existe en effet de nombreux matériaux dont la qualité et le prix varient. Vos caissons d'armoires pourraient être en bois, en polyester, en mélamine, en thermoplastique…S'informer auprès d'un fabricant sur les avantages et inconvénients de chacun est nécessaire.

Pensez aussi à long terme. La cuisine n'est définitivement pas une pièce que l'on souhaite rénover aux cinq ans. Faites des choix éclairés misant sur la qualité et l'intemporalité.

Parlons accessoirisation maintenant. Les accessoires remplissent un rôle esthétique, mais ils ont aussi d'autres utilités comme celle d'accroître la visibilité des produits, faciliter leur accès et optimiser l'espace.

Il suffit parfois d'ajouter un simple diviseur d'épices ou encore un séparateur de tiroirs pour que la préparation des repas se fasse plus en douceur et soit mieux dirigée.

Les rangements sur rail au garde-manger sont aussi très appréciés permettant d'avoir un accès rapide et facile aux produits qui sont rangés tout au fond.

ARMOIRES PMM INC.
CUISINE & SALLE DE BAIN

OFFRE SPÉCIALE

Comptoirs en granite ou en quartz gratuits à l'achat d'une cuisine complète.

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE SOUMISSION: armoirespmm.com

418 522-7448 • info@armoirespmm.com

0057902

PRODUITS DE LA FORÊT BORÉALE

UN PREMIER LIVRE DE CUISINE POUR SIMON-PIERRE MURDOCK

ÈVE-MARIE FORTIER
emfortier@lequotidien.com

Simon-Pierre Murdock, entrepreneur derrière Morille Québec et Canada Sauce, a relevé un nouveau défi, soit celui d'écrire un livre de cuisine unique en son genre. Au travers *Cuisine sauvage : explorer, récolter et cuisiner la forêt boréale*, l'auteur originaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean partage ses connaissances, ses trucs et ses meilleures recettes. Celui qui a toujours été passionné par les forêts d'ici vise à éveiller chez le lecteur une curiosité pour les aliments naturels et les différentes façons de les cuisiner.

« Depuis que j'ai lancé Morille Québec, j'ai découvert que ce qui était le plus difficile pour ceux qui s'intéressent à la forêt boréale c'est de cuisiner ce qui s'y trouve. Ça fait d'ailleurs longtemps que les gens me posent plusieurs questions ; ils veulent que je les inspire et que je leur montre comment faire pour y arriver. Au travers mon livre, j'espère leur donner envie de découvrir ce qui se cache dans nos forêts et de cuisiner ce qui y a été récolté », a expliqué Simon-Pierre Murdock à l'occasion d'une entrevue téléphonique avec *Le Quotidien*.

Ayant grandi en forêt, l'auteur en a toujours été passionné. Selon lui, cuisiner les aliments naturels qui proviennent des forêts d'ici est une façon de se rendre vers une autonomie alimentaire axée sur nos origines de chasseurs-cueilleurs qui font partie de l'identité québécoise.

Simon-Pierre Murdock a toujours été passionné par la forêt boréale et les mille et unes possibilités qu'elle offre pour la cuisine. — ARCHIVES LE PROGRÈS

« Depuis que je suis tout petit que j'aime cuisiner les produits de la forêt boréale. Il a donc été instinctif pour moi d'écrire mon premier livre de cuisine dans lequel j'aborde différentes façons de cuisiner les produits de la forêt au fil des quatre saisons. Que ce soit pour le printemps, l'été, l'automne ou l'hiver, les recettes que je propose aux lecteurs peuvent être concoctées sur le feu à l'intérieur comme à l'extérieur », a-t-il indiqué.

Selon l'auteur, les différentes façons de cuisiner les produits sauvages sont méconnues. Il existe néanmoins plusieurs possibilités de rendre honneur aux aliments naturels des forêts d'ici. Au travers son livre, ce sont d'ailleurs 80 recettes qui pourront être découvertes. Plusieurs informations pratiques sur la cueillette seront aussi dévoilées afin que le tout soit effectué dans le respect de l'environnement.

« J'essaie de rendre la cuisine sauvage moins underground. Le livre n'est pas vraiment axé sur l'identification et la récolte, mais beaucoup plus sur le côté introduction à la cuisine. Quelqu'un pourrait donc décider d'acheter des champignons séchés en magasin puis de les cuisiner après s'être allumé un feu en randonnée, a-t-il souligné. J'ai expérimenté les recettes que je propose dans mon livre de cuisine au fil des 20 dernières années. Elles sont au goût du jour, réconfortantes et simples à cuisiner ».

Celles et ceux qui souhaitent se procurer *Cuisine sauvage : explorer, récolter et cuisiner la forêt boréale* le pourront dès le 31 mars partout au Québec que ce soit en kiosque ou en ligne.

« Pratico-Pratiques a immédiatement embarqué dans mon projet. Grâce à cela, mon livre sera distribué dans des pharmacies, des épiceries, des magasins grandes surfaces et des dépanneurs, ce qui représente plus de 9 000 points de vente au Québec. Les lecteurs pourront y découvrir plusieurs trucs et astuces au travers la valorisation des produits de la forêt d'ici », a conclu celui qui se dit très fier d'avoir concrétisé son idée.

Le livre *Cuisine sauvage : explorer, récolter et cuisiner la forêt boréale* sera vendu en kiosque et sur la boutique en ligne de Pratico-Pratiques dès le 31 mars 2021

— PHOTO PRATICO-PRATIQUES

Après avoir lancé Morille Québec en 2008 et Canada Sauce en 2019, Simon-Pierre Murdock, originaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, a eu envie de partager ses acquis au travers un livre de cuisine. — ARCHIVES LE PROGRÈS

0057153

INSPIRATION

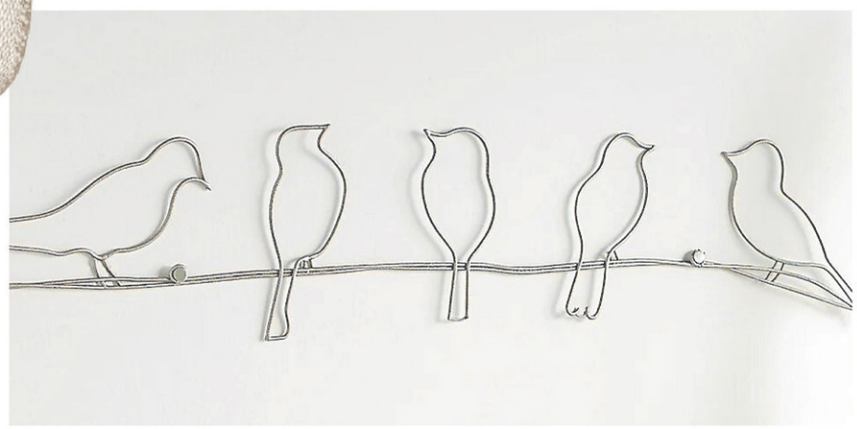
D'OR OU D'ARGENT

L'arrivée du printemps vous donne envie de décorer votre intérieur autrement ? Pourquoi ne pas essayer d'y ajouter une simple touche métallique ? Que ce soit dans les teintes de l'or ou de l'argent, votre nouvel objet décoratif pourrait être l'élément qui manque pour transformer l'ambiance de la pièce dans laquelle vous le poserez. La combinaison de plusieurs métaux pourrait donner lieu à un style qui perpétuera dans le temps. Laissez-vous inspirer par les tons riches pour ajouter une touche de luxe à votre décoration. **ÈVE-MARIE FORTIER**

1

2

1. Lanterne LED en trellis métallique doré — Rose Bon Bon
2. Décoration murale de fleurs métalliques — Mode Choc
3. Décoration murale en métal rose doré pâle Bird on a Wire — La Baie d'Hudson
4. Le globe terrestre métallique contemporain — Simons
5. Photophore « (10 cm) — Ikea
6. Décor mural « Greta » — Linen Chest
7. Bicyclette décorative en métal — Bouclair



3

4

5

6

7

Je veux tout savoir!

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

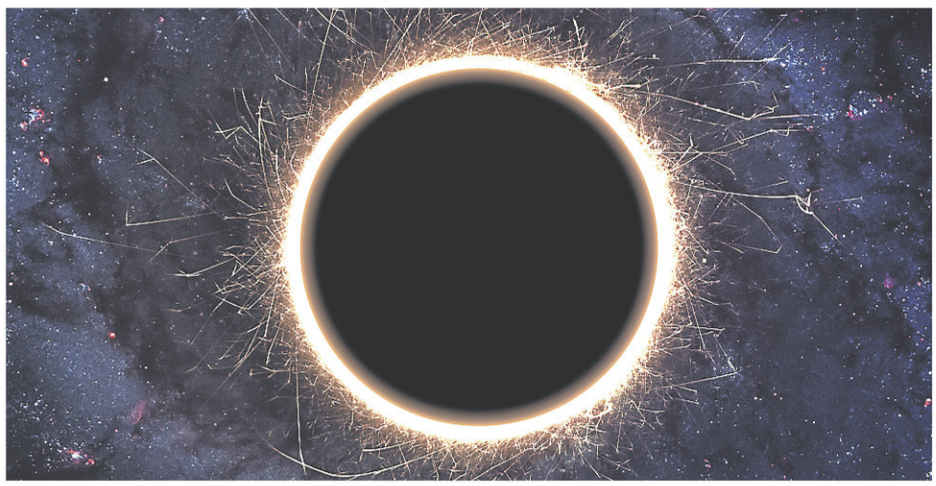


PHOTO 123RF/VADIM SADOVSKI

Des trous dans l'espace

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

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

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

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

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

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR JEAN-FRANÇOIS CLICHE

Mots d'enfants

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

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

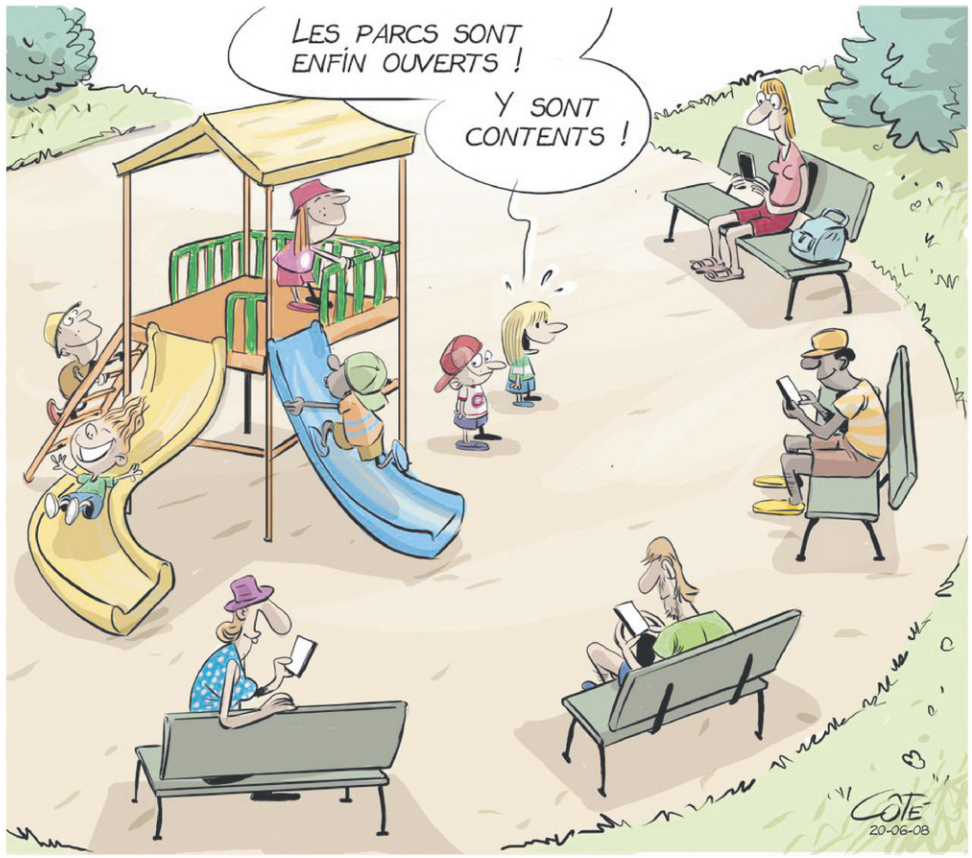
— Isabelle, 4 ans

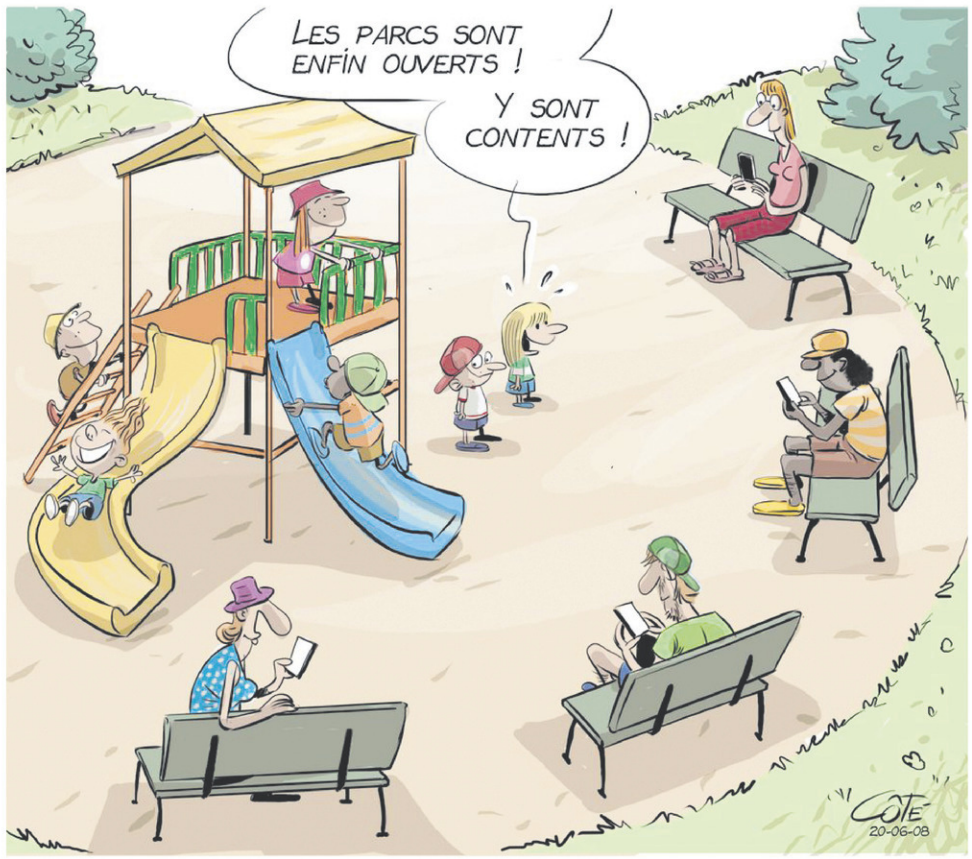
FAITES-NOUS RIRE

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

LE JEU DES 7 ERREURS

CES DEUX CARICATURES D'ANDRÉ-PHILIPPE CÔTÉ SONT EN APPARENCE IDENTIQUES. EN RÉALITÉ, IL Y A 7 ERREURS. **ES-TU OBSERVATEUR ?**





SOLUTION

❶ Le sac à dos sur le banc de parc ❷ Le logo du Canadien sur le chandail ❸ Les montants de métal sur le banc ❹ Les cheveux plus longs de l'homme à la casquette orange ❺ Les pantalons rouges de la dame ❻ Le haut de l'échelle ❼ La casquette de l'homme en vert

le p'tit pMAG.

UNE SEMAINE D'ACTU

ÈVE TESSIER-BOUCHARD
Coopérative nationale de l'information indépendante

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

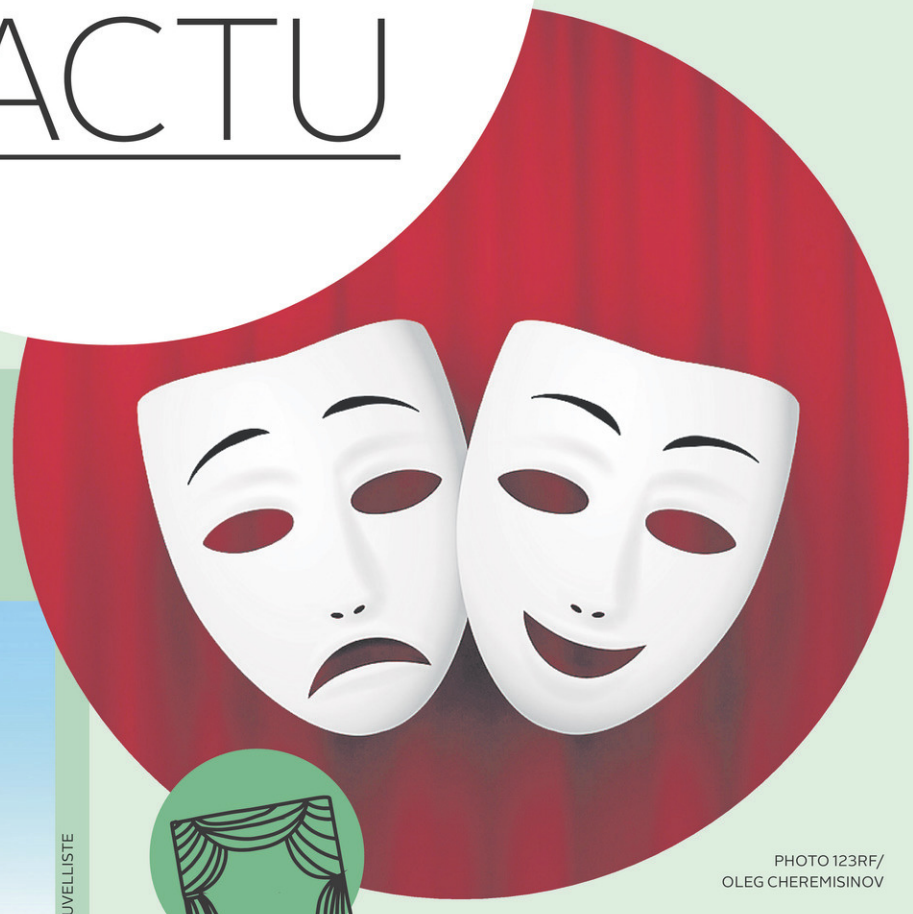


PHOTO 123RF/ OLEG CHEREMISINOV

LA HAUTE VITESSE PARTOUT ! ENFIN !

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

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

CARICATURE JEAN ISABELLE, LE NOUVELLISTE

L'INTERNET HAUTE VITESSE POUR TOUS !

L'Internet à haute vitesse est qualifié comme étant un service essentiel, et pourtant 251 000 foyers n'y ont pas accès. De tous ceux-ci, 67 000 sont déjà pris en main par d'autres initiatives, ce qui leur assurera un service d'Internet à haute vitesse d'ici 2022.

Le projet des gouvernements, appelé « Opération haute vitesse Canada-Québec », a pour but de fournir ce service à près de 148 000 foyers d'ici 2022. Environ 36 000 foyers n'auront toujours pas accès à l'Internet haute vitesse avec ce projet parce qu'ils sont situés dans des régions très reculées du Québec, et difficiles d'accès. Des options technologiques sont présentement en évaluation pour pouvoir desservir ces régions éloignées et très peu peuplées. **ZOÉ ARCAND, JOURNALISTE STAGIAIRE**

UN *QUIZ* POUR LA JOURNÉE MONDIALE DU THÉÂTRE

Aujourd'hui, 27 mars, c'est la journée mondiale du théâtre. Cette année, nous avons été privés de cet art vivant qui peut nous faire rire, pleurer et réfléchir, tous ensemble réunis dans une salle. Le théâtre a un vocabulaire bien à lui et aujourd'hui nous te proposons un *quiz* qui te fera découvrir un nouveau mot : vaudeville ! C'est l'auteur et ex-enseignant Daniel Brouillette qui anime cette capsule vidéo que tu peux regarder à la maison ou en classe ! Tu peux la trouver dans la section jeunesse de nos plateformes. Tu y dénicheras aussi une dictée spéciale, une capsule de grammaire et une fiche éducative. Propose à ton enseignant (e) d'utiliser nos contenus pour les 8-12 ans !

› ***www.lesoleil.com/jeunesse***

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

IMAGE TIRÉE DE LA CAPSULE VIDÉO, RÉALISÉE PAR FRANCIS PAPILLON

Depuis le début de la pandémie, de nombreuses personnes ont ressenti de l'anxiété à un moment ou un autre. Afin de t'aider à comprendre ce qu'est l'anxiété et surtout mieux la calmer, nous t'avons préparé une capsule vidéo que tu peux voir ici: ***vimeo.com/525 575 977***

EN VOICI UN RÉSUMÉ:

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

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

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

COMMENT LA RECONNAÎTRE?

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

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

DES TRUCS!

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

Écouter de la musique que tu aimes, flatter ton animal de compagnie ou faire un câlin à l'un de tes parents, boire un verre d'eau ou manger un fruit ou compter tous les objets de couleur rouge dans ta maison vont t'aider à occuper ton esprit. Et lorsqu'on se distrait, l'anxiété se fait moins importante.

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

PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

SVP! POUR PLUS DE POLITESSE AU RESTAURANT

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

Samuel Larouche, un ancien serveur qui travaille maintenant dans la publicité, a donc récemment lancé sur les réseaux sociaux un «appel à la politesse» dans les restaurants! Selon lui, l'impolitesse et le ton parfois irrespectueux des clients envers les serveurs est un véritable problème dans le monde de la restauration.

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

RESPECTONS LES SERVEURS!

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

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

libre@dos

www.facebook.com/melissa.viau @ mviau@lequotidien.com

Des élèves inventent des supports pour le télétravail

Depuis quelques semaines, 20 élèves de sixième année gèrent une petite entreprise dans leur classe, à l'école André-Gagnon de Chicoutimi. C'est au retour du congé des Fêtes que les élèves ont réfléchi à un produit pour répondre à un besoin.

«On avait été en télétravail pendant quelques jours et on ne savait jamais où mettre notre tablette ou notre cellulaire, alors on s'est dit qu'on pourrait faire un support», explique Amélia.

Leur enseignante, Nadya Parent-Gauthier, agit comme mentor dans ce projet alors qu'elle leur transmet sa passion pour l'entrepreneuriat et la couture. «J'ai toujours aimé créer et vendre mes choses. Je couds beaucoup et j'ai aussi déjà fait des bijoux. C'est un loisir qui me permet de me calmer», a-t-elle confié à sa classe.

Après quelques recherches avec ses élèves, pour dénicher des modèles de supports, la créative enseignante a fabriqué un patron unique. Elle a ensuite installé ses deux machines à coudre personnelles dans sa classe. M^me^ Nadya remarque que l'intérêt des garçons, face à la couture, est aussi grand que celui des filles. «Je n'avais jamais appris à coudre un bouton de ma vie», a souligné un des élèves.

C'est sur l'heure du dîner que M^me^ Nadya a d'abord initié Frédérique et Alexia à la couture. «Au début, j'étais stressée d'utiliser la machine à coudre, mais finalement ç'a bien été, se remémore Frédérique. J'ai tellement aimé ça que, rendue chez moi, j'ai dit à mon père que j'aimerais avoir une machine à coudre.» Dès le lendemain, le père de Frédérique lui ramenait une machine à coudre qui traînait à son travail.

«On a fait beaucoup de tests pour mettre du poids dans nos supports. On a essayé avec des roches, mais ça faisait trop de bruit. Finalement, on utilise deux tasses de riz», mentionne Éliot. En février, la classe était prête à lancer la production des supports. «Support TTL signifie support pour tablettes, téléphones et livres», ajoute Duane.

Avant de se lancer, les jeunes entrepreneurs ont trouvé un commerce de tissus et ils ont récupéré chez eux des boutons et des coussins qui ne servaient plus. «Ce sont les élèves qui ont magasiné pour trouver l'épicerie où le riz était le moins cher», intervient M^me^ Nadya, très fière de voir ces ados de 11-12 ans aussi débrouillards.

Ensemble, les élèves ont développé une logistique de travail pour maximiser l'heure quotidienne qu'ils consacrent à leur entreprise. Au départ, leur objectif était de vendre une soixantaine de tablettes. Trois semaines plus tard, leur carnet de commandes affichait 141 tablettes!

«Nous avons cessé de prendre des commandes, prévient M^me^ Nadya, qui ne veut pas surcharger ses élèves. Plusieurs aiment vraiment faire ça et c'est un beau privilège pour eux, quand ils ont fini leurs travaux scolaires, d'avancer la fabrication des supports.»

INTÉRÊT

Tout le monde a découvert un champ d'intérêt dans l'entreprise Support TTL. Pascal, Éliot et Duane s'intéressent à l'informatique, c'est pourquoi ils ont monté un dossier pour la comptabilité et s'occupent des finances. D'autres se sont tournés vers le marketing en faisant un logo, des affiches et un groupe Facebook. Quant à Maude et Britany, elles sont responsables des commandes qu'elles mettent à jour à l'aide d'un système au tableau pour tenir les autres partenaires de l'entreprise informés des livraisons et des commandes en attente.

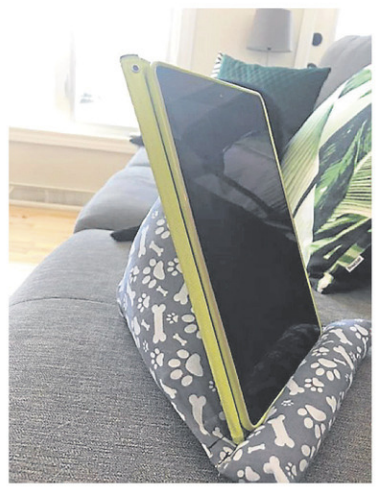
PROFITS

Avec leurs profits, les entrepreneurs projettent financer leur bal des finissants, un voyage de fin d'année et peut-être un album de finissants. «Mais on veut surtout faire des sorties scolaires, organiser un party et faire des activités», indique Pascal. Comme les profits seront plus élevés que prévu, M^me^ Nadya réfléchit à une façon d'amener ses élèves à ouvrir leur cœur. «J'aimerais leur faire vivre une expérience de donner un montant pour une bonne cause», conclut-elle.

OSENTREPRENDRE

L'entreprise Support TTL a soumis son projet au Défi OSEntreprendre. Près de 38 000 jeunes du primaire à l'université et plus de 2000 entrepreneurs des 17 régions du Québec ont donné vie à leurs idées en cette 23^e^ édition de Défi OSEntreprendre, qui fait rayonner les initiatives entrepreneuriales.

Nadya Parent-Gauthier, une enseignante de Saguenay, transmet sa passion pour l'entrepreneuriat et la couture à ses élèves. — PHOTO COURTOISIE



Les fiers entrepreneurs de l'école André-Gagnon cumulent plus de 140 commandes de clients souhaitant faire l'achat de Support TTL. Les élèves de sixième année ont développé une logistique de travail pour maximiser l'heure quotidienne qu'ils consacrent à leur entreprise. — PHOTOS COURTOISIE

WOUF!

« Laissez faire tous ces jouets, ce que je veux c'est qu'on me flatte. »

— Râto

Éduquer un chien, de 1980 à aujourd'hui

«C'est donc bien rendu compliqué éduquer un chien, s'exclame un client en consultant un éducateur canin. Me semble qu'avant ce n'était pas dur comme ça.»

— Qu'est-ce que vous avez acheté pour occuper votre chiot ? », questionne l'éducateur.

— Deux toutous, une balle et un jouet pour les dents », répond son client.

Ce n'est pas suffisant. Ça vous prend du fromage de *Yak*, un bois de *Java*, des *bully stick*, deux *Kong* (dont un congelé avec de la nourriture dedans), un jeu interactif, un jouet distributeur de nourriture, une corde (mais ne le faites pas trop tirer), de la viande séchée (canadienne de préférence), etc.

Depuis toujours, on sait qu'un chien a besoin quotidiennement de manger, bouger, mâchouiller et apprendre. Dans l'animalerie des années 80, pour satisfaire les besoins des chiots, on retrouvait une ou deux sortes de nourriture, un jouet hamburger qui faisait kwik kwik, un collier étrangleur pour l'obéissance et on vous suggérait la fameuse sandale en cuir brut pour diriger ses dents ailleurs que sur vos propres souliers.

Dans l'animalerie de 2021, il est impossible d'énumérer la variété de nourriture pour chien. Quelle formule choisir entre la recette sans grain, l'holistique, la nourriture crue, l'hydrolysée, la cuite au four, sans poulet, faite au Québec ? Après avoir fait ce judicieux choix, il faut ensuite faire des choix devant les innombrables jouets, les jeux interactifs et les textures à profusion pour occuper sa mâchoire. Côté entraînement, vous aurez besoin d'une pochette, remplie de gâteries, attachée en permanence à votre ceinture.

Habituellement, quand un chiot entre dans une famille, on l'amène chez des amis pour leur présenter, ou encore nos proches viennent à la maison pour faire sa rencontre. Toutes ces interactions permettent au chiot d'apprendre, de socialiser et surtout de bien dormir le soir. Cette année, la pandémie oblige, personne n'est venu participer à l'éducation de notre chiot. On est seul avec lui et on ne sait plus quoi faire pour télétravailler en paix...

C'est pour cette raison que les animaleries débordent de solutions pour répondre au besoin de bouger, d'apprendre et de découvrir du chiot, tout en laissant son humain vaquer à ses occupations.

ÉVOLUTION

Protection des ressources, anxiété de séparation, peurs extrêmes, réactivité en laisse, prédation... Est-ce que les comportements des chiens sont rendus plus durs à gréer ? Les comportements des humains changent d'une génération à l'autre. On le sent quand on entend les adultes s'exprimer en critiquant les nouvelles générations. On met de plus en plus de mots sur les différents troubles possibles. Pourquoi les comportements des animaux domestiques ne seraient-ils pas influencés par cette évolution ? Tout comme l'humain, leur cerveau peut aussi avoir des connexions différentes. Comme on utilise de moins en moins les chiens pour le travail, il faut donc compenser ce manque. Cette sédentarité a certainement un effet sur la santé mentale et physique des chiens. On en sait de plus en plus à leur sujet, mais il reste encore beaucoup à apprendre.

ÉDUCATION

Pour sécuriser l'environnement de nos chiens, on les confine à la maison. Empilés dans des quartiers, les chiens ont rarement leur liberté, à part dans un parc à chiens qui finit souvent avec une chicane. Il y a 30 ans, on prônait la punition pour faire obéir les chiens. Aujourd'hui, on vous recommande de ne pas le punir, ne jamais lui dire non et de récompenser ses bons comportements. Normal que les gens deviennent un peu confus... Il faut trouver le juste milieu pour bien éduquer son animal, tout en développant une relation de confiance avec lui.

Comme Toro et Râto offrent des visioconférences pour aider les familles à éduquer leurs chiots, ils sont toujours prêts à faire des démonstrations de leurs jouets pour satisfaire tous les goûts. — PHOTO LE PROGRÈS, MÉLISSA VIAU

Si le chien des années 80 pouvait parler

«Dans mon temps, le matin, j'allais faire le train à la ferme. Quand c'était plate, j'allais visiter la voisine qui me donnait des restants de beignes. Dès que j'entendais le *pick-up* de mon maître démarrer, je sautais dans la boîte du camion pour aller au resto chercher des hot-dogs pour dîner. L'après-midi, on faisait du bois dans la forêt (moi, je le grugeais) et vers la fin de la journée, j'allais attendre les enfants, qui revenaient de l'école. Des fois, quand il me restait de l'énergie, je courrais après les vélos. Au printemps, j'allais faire des bébés à la chienne du voisin. Quand ma famille partait pour la fin de semaine, elle m'attachait après ma cabane avec une chaudière d'eau et un bol de croquettes. Pour passer le temps, je grugeais ma cabane. Le soir, je me couchais pis je dormais.»

- Caramel

VOYAGES.

LA QUÊTE DU RETOUR DE SAMUEL LALANDE-MARKON

ISABELLE PION
CHRONIQUE
isabelle.pion@latribune.qc.ca

SORTIE PRENDRE L'AIR

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

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

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

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

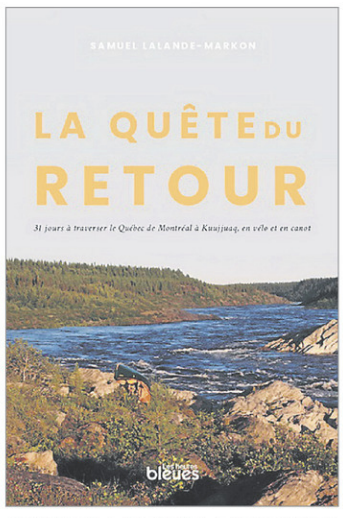
Q À la toute fin du livre, tu dis que tu as eu l'appel de l'écriture. Pourquoi avoir décidé d'écrire cette histoire?

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

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

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

Ce que j'ai trouvé, dans la nature, c'est un environnement qui existe en lui-même, un peu comme l'art (…). Pour moi, le sacré de la forêt se prolonge dans le sacré de l'art parfois. C'est pour ça que j'ai eu envie à l'occasion de faire des parallèles avec des œuvres musicales que j'ai écoutées. Il y a un épisode où je parle d'une écoute de Jean-Sébastien Bach, qui ne semble pas être une musique toute désignée pour un territoire comme ça… Et pourtant, il y avait quelque chose qui a du sens entre le sacré de Bach et celui du territoire. Je l'ai ressenti fortement. C'est pour ça que j'ai dit que la poésie est devenue quelque chose d'important. »



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

1

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

— Samuel Lalande-Markon, aventurier et auteur

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

Samuel aux abords de la rivière Koksoak.

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

3

DES PÉRIPLES À SUIVRE

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

› AKOR

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

› FRÉDÉRIC DION

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

› FRANÇOIS-GUY THIVIERGE

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

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

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

Q Tu parles des exploits dans les sports d'endurance, du fait que la quête de l'exploit individuel effectue un retour comme on l'a observé auparavant. Tu écris : « Nous avons moins besoin d'exploits que d'une collectivité qui se redécouvre, à bout de souffle… » Peux-tu m'expliquer un peu ta pensée ?

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

Q Penses-tu à ta prochaine expédition ?

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

Pour avoir un aperçu :
youtu.be/4S6uU8lqDA8

RÉGAL.

TOUS DERRIÈRE NOS

1

3

Imaginez un athlète olympique qui apprend que son pays se retire des prochains JO en raison de la COVID-19... Si ce scénario ne s'est pas (encore) concrétisé pour nos sportifs canadiens, c'est néanmoins le cas pour l'un de nos plus grands athlètes culinaires.

RAPHAËLLE PLANTE
rplante@lesoleil.com

À PROPOS DU BOCUSE D'OR

Le concours gastronomique a été fondé en 1987 par le légendaire chef français Paul Bocuse et son acolyte Albert Romain. Leur mission était de créer une compétition qui mettrait en lumière et réunirait les plus grands du monde culinaire. Le Canada a pris part à chaque édition du prestigieux concours, qui se tient tous les deux ans et réunit 24 pays en finale. Le jury est composé des plus illustres cuisiniers de la planète. **RAPHAËLLE PLANTE**

2

Le chef Samuel Sirois et son équipe devaient prendre part à la grande finale du Bocuse d'Or, la compétition internationale la plus prestigieuse de la planète, la Coupe du monde gastronomique, qui rassemble la crème des chefs.

Prévue à Lyon en juin 2021, cette compétition présentée aux deux ans a été reportée en septembre. Mais la difficile décision de l'équipe Bocuse d'Or Canada était prise : à l'instar des États-Unis, de la Belgique, de l'Angleterre ou encore de la Chine, elle a choisi de se retirer afin de garantir la santé et la sécurité de ses membres, de notre pays et de la communauté internationale alors que la lutte contre la COVID-19 n'est pas encore gagnée.

« C'est sûr que c'est très décevant. Ça fait près de 10 ans que je suis de près ou de loin dans le circuit, que je m'y prépare mentalement et sur le plan technique... Mais quelque part, comme l'objectif est de bien faire les choses, le mieux est d'attendre puisqu'on n'est certain de rien pour septembre », indique Samuel Sirois.

Comptant près de 20 ans d'expérience en hôtellerie et restauration, le chef est diplômé et professeur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), à Montréal. Il a été l'assistant du chef Laurent Godbout, qui concourait au Bocuse d'Or en 2015. Puis, en 2019, il a remporté la sélection nationale afin de représenter lui-même le Canada à la prestigieuse compétition, succédant au chef Trevor Ritchie. « C'était la troisième fois que je me présentais et ç'a été la bonne parce que j'avais toute une équipe derrière moi. »

Une équipe. Ce simple mot reviendra à maintes reprises durant l'entrevue. Celle du chef Sirois est composée de ses entraîneurs, les chefs Alvin Leung et Gilles Herzog, ainsi que du commis Alexy Jetté. Ensemble, ils s'entraînent depuis près de deux ans pour parfaire tous les éléments qui les mèneraient sur le podium du Bocuse d'Or : connaissances techniques, maîtrise de l'art culinaire, mise en valeur des saveurs locales et des artisans d'ici.

Le défi des prétendants au Bocuse d'Or : préparer un plateau de viande et un plat de poisson de 14 portions, qui doivent compter au moins trois garnitures différentes, en 5 heures 35 minutes. « Il faut que tu t'assures que ce soit

ATHLÈTES CULINAIRES

innovateur, mais aussi de terminer à temps », note Samuel Sirois.

Normalement, l'équipe canadienne aurait pris part à la demi-finale des Amériques afin de se qualifier à la grande finale. Mais cette étape, qui devait avoir lieu en mai 2020 à Lima, au Pérou, a été annulée pour cause de pandémie. Les pays les plus performants selon leur historique ont donc obtenu leur laissez-passer pour Lyon.

Pour le chef Sirois, une seule certitude : il demeure le candidat du Canada au Bocuse d'Or. Peut-être lors de la prochaine finale, si elle est à nouveau reportée au début de 2022. Ou lors du prochain cycle, qui le mènerait donc à Lyon en 2023.

CHEFS CANADA

Avec le retrait de son équipe, Bocuse d'Or Canada souhaite concentrer ses efforts et son expertise au soutien de l'industrie alimentaire locale et à la promotion de la cuisine canadienne au pays comme à l'étranger. Dans un souci d'inclusion, l'organisation se nomme désormais Chefs Canada.

« Il faut que le Canada puisse être présent dans tous les concours internationaux pour nous faire connaître à l'étranger et attirer du tourisme culinaire ici. Tout le travail qu'on a fait pour l'équipe Bocuse d'Or, qui est un peu comme notre équipe de hockey, on peut le mettre à profit des autres équipes », explique Thomas Delannoy, auparavant président de Bocuse d'Or Canada et maintenant de la nouvelle organisation.

Ainsi, Chefs Canada regroupe les équipes culinaires qui représentent le pays au Championnat du monde de pâté-croûte (équipe Gregory Faye) et à la Coupe du monde de pâtisserie (trio national dévoilé bientôt), de même qu'un grand nombre de mentors nommés Ambassad'Ors. En fait, déjà plus de 500 chefs et professionnels de l'industrie alimentaire font partie de l'organisation.

« On a maintenant la chance d'avoir le Centre national d'entraînement Bocuse d'Or Canada à l'ITHQ, qu'on n'avait pas auparavant. On est intéressé à donner la chance à toutes les équipes d'y aller, il n'y a rien de mieux que d'avoir ce centre pour faire travailler les cuisiniers avec les pâtissiers », indique M. Delannoy. Le chef Samuel Sirois est d'ailleurs le premier athlète culinaire à s'entraîner au nouveau centre, qui est une reproduction exacte de la cuisine où il devra concourir lors de la finale du Bocuse d'Or.

Pour Samuel Sirois, la création de Chefs Canada « fait en sorte d'enlever un peu cette image guindée associée au Bocuse d'Or, alors qu'en fait ça ne l'est pas du tout. Ça va nous permettre de partager encore plus nos expériences diverses, de façon encore plus fluide, alors que chacun a quelque chose à apporter ».

4

« C'était la troisième fois que je me présentais et ç'a été la bonne parce que j'avais toute une équipe derrière moi »

— Le chef Samuel Sirois, à propos de la sélection nationale qu'il a remportée en 2019, faisant de lui le représentant du Canada au Bocuse d'Or

UNE GAMME DE PRODUITS CHEFS CANADA

Chefs Canada lancera bientôt une nouvelle gamme de produits locaux qui mettra en valeur les talents de la scène culinaire canadienne, tout en soutenant les producteurs et chefs cuisiniers. « C'est le même principe que les chandails olympiques, mais en version alimentaire! Les produits seront distribués dans les épiceries à travers le pays et les recettes seront signées par les plus grands chefs canadiens », indique le président de Chefs Canada, Thomas Delannoy. On pourrait retrouver par exemple rillettes, moutardes, sauces, confitures... « On va commencer de manière plus simple et ensuite on pourrait très bien imaginer d'avoir des sous-vide des chefs, une sorte de mise en bouche pour nous inciter à les découvrir davantage. » Ces produits portant le sceau Chefs Canada devraient être disponibles cet été, mentionne M. Delannoy, ajoutant que les points de vente seront affichés sur le site de l'organisation et qu'il est possible d'y ajouter aussi une boutique en ligne. **RAPHAËLLE PLANTE**

Info: ***chefscanada.com***

1 Le Bocuse d'Or est la compétition culinaire la plus prestigieuse au monde. — PHOTOS FOURNIES PAR CHEFS CANADA

2 Thomas Delannoy, président de Chefs Canada

3 Comme les sportifs de haut niveau, les athlètes culinaires doivent s'entraîner.

4 Le chef Samuel Sirois (à droite) a succédé à Trevor Ritchie pour représenter le Canada au Bocuse d'Or.

Une alternative aux NEIPA ?

PHILIPPE WOUTERS
CHRONIQUE
philippe.wouters@gcmedias.ca

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

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

LES NOTES DE MALT

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

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

LE SUCRE

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

Est-ce que le sentiment de boire des bières sucrées aurait tendance à inviter le consommateur à se diriger vers des bières moins sucrées ? Fort probablement. Si on se fie à l'engouement pour les bières légères en alcool, donc en sucre, il y a définitivement une volonté de consommer plus léger, donc de boire des bières moins caloriques, même si l'amertume de la bière laisse croire qu'elle en contient peu.

LE SENTIMENT D'APPARTENANCE

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

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

L'EXPÉRIENCE

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

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

Est-ce la fin des IPA ?

Bien sûr que non. Le courant IPA contemporain est très bien ancré dans la culture bière et va y rester. Par contre, l'équilibre va progressivement reprendre sa place. Il y aura toujours de nouveaux consommateurs pour découvrir de nouvelles bières et suivre les tendances du moment.

PHOTO 123RF

PHOTO MAËLLA LEPAGE

TLAQUEPAQUE

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

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

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

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

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

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

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

2 Tremper les rebords mouillés de jus de lime dans le rim moitié fleur de sel, moitié flocons d'érable.
3 Dans un *shaker*, ajouter tous les ingrédients et mélanger avec de la glace.
4 Filtrer au tamis fin dans un verre rempli de glace.
5 Décorer de barbe à papa.

Santé !

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

PLANÈTEVINS

NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
nrichard@gcmedias.ca

6 VINS POUR VOS REPAS DE CABANE

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

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

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

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

1 DOMAINE DU RIDGE VENT D'OUEST 2019

15,05 $ • 928 523 • 11,5 % • 1,2g/L

Une belle expression du seyval blanc, à la fois floral et zesté au nez, il est vif et légèrement salin en bouche, avec des notes de pomme verte. Tout ce qu'il faut pour rafraîchir le palais ! Si vous ne connaissez pas le Domaine du Ridge, vous ne serez pas déçus d'essayer les autres vins de leur gamme ni de visiter leur vignoble situé à Saint-Armand, sur la Route des vins de Brome-Missisquoi dans les Cantons-de-l'Est.

2 LES TÊTES TÊTE BLANCHE

18,70 $ • 14 019 790 • 12,5 % 1,4 g/L Ⓑ

Un vin de soif et de plaisir. Cette cuvée est assemblée par quatre copains, Nicolas, Baptiste, Vivien et Philippe qui récoltent les meilleurs raisins de chenin, sauvignon blanc et roussanne. Le tout vinifié avec leurs levures indigènes, sans se prendre la tête, comme ils disent, et pour nous en mettre plein la bouche avec un bouquet garni de fleur d'oranger, zeste de mandarine, abricot, rayon de miel et fleur de camomille sur une douce amertume en finale. Coup de cœur !

3 CHÂTEAU DERESZLA FURMINT DRY TOKAJI 2019

15,85 $ • 13 479 639 • 12 % • 7,3g/L

Voilà un bon exemple de vin qui affiche un taux de sucre demi-sec et qui est tellement bien équilibré qu'il garde sa vivacité. Il est juste parfait pour s'allier avec le jambon et autres mets cuisinés à l'érable. Le Château Dereszla est une cave légendaire de Tokaj en Hongrie, une région viticole réputée mondialement pour ses vins liquoreux, produits selon un savoir-faire qui date de plusieurs siècles, avec le furmint, le cépage-roi du pays.

4 JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU LE BOIS JACOU GAMAY 2018

22,10 $ • 12 572 858 • 12 % 1,6g/L Ⓑ

Un rouge gourmand au nez de griotte et de terre fraîche comme le printemps. Un vin à la fois juteux et complexe qui s'affirme sur plusieurs niveaux d'expression avec des tannins forts élégants qui perdurent agréablement. C'est un vrai vin de terroir, celui de Saint-Julien-de-Chédon en Loir-et-Cher, un vin de vigneron, celui de Jean-François Mérieau qui travaille la terre familiale où il a grandi avec rigueur et authenticité, dans une cave ancestrale creusée dans le roc. Un vin qui en dit long !

5 SELLA&MOSCA CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA

18 $ • 425 488 • 14,5 % • 2,7 g/L

Un classique d'une constance irréprochable qui ne se démode jamais, le cannonau, ou grenache de Sardaigne, offre de la structure, de la substance et amplement de fruits noirs pour appuyer les plats plus costauds de votre tablée, comme les braisés, les saucisses et les viandes fumées.

6 CVNE VINA REAL RIOJA CRIANZA 2017

15,95 $ • 12 278 261 • 13,5 % 2,2 g/L

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

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

Ⓑ BIO

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

Cliquez pour tourner la page

Bien que cette édition imprimée du week-end soit maintenue, votre média préféré est dorénavant disponible en formule numérique payante. Abonnez-vous pour accéder, chaque jour, à cette information de proximité crédible et rigoureuse qui a toujours été notre marque.

Un abonnement facile, rapide et sécurisé

L'ESSENTIEL NUMÉRIQUE

9,95 $/mois + TAXES
4 semaines gratuites

- Accès aux sites Web des six médias membres des coops de l'information
- Accès aux applications mobiles iOS et Android des six médias
- Accès simultanés autorisés

LE NUMÉRIQUE TOUT COMPRIS

12,95 $/mois + TAXES
4 semaines gratuites

Tous les avantages du plan « L'essentiel numérique », plus un **accès aux éditions magazines du week-end en format intégral électronique** (disponibles dans les applications mobiles le samedi).

LE NUMÉRIQUE ET PAPIER TOUT COMPRIS

16,95 $/mois + TAXES
4 semaines gratuites

Tous les avantages du plan « Le numérique tout compris », plus **l'édition imprimée du samedi de votre média préféré**, livrée à domicile (si disponible dans votre secteur).

Abonnez-vous sans tarder sur

lequotidien.com

Un abonnement. Six médias.

leDroit NUMÉRIQUE
leNouvelliste NUMÉRIQUE
leQuotidien NUMÉRIQUE
leSoleil NUMÉRIQUE
laTribune NUMÉRIQUE
laVoixdel'Est NUMÉRIQUE

Télécharger dans l'App Store
DISPONIBLE SUR Google Play

DONNÉES PERSONNELLES PROTÉGÉES. AUCUNE OBLIGATION À LONG TERME.

Des questions en tête?
Consultez notre foire aux questions
www.monsamedi.com/faq

Besoin d'en discuter avec nous?
Notre service à la clientèle est là pour vous.
1 888 711-2624

leQuotidien NUMÉRIQUE

Local. De calibre mondial.

0055449