



CONCOURS DU MEILLEUR PAIN

LE GAGNANT EST...



+

SPECTACLE

Sylvain Cossette

«JE NE SUIS PAS
UN GRINCH, MAIS...»

-PHOTO KRISTINE BUISSON

+

CINÉMA

Tao Vigneault

ENFIN UN
TAPIS ROUGE!

+

THÉÂTRE

Cristina Moscini

SOBRE,
SHAWINIGANAISE
ET AUTEURE

SYLVAIN COSSETTE

«JE NE SUIS PAS UN GRINCH»

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Sylvain Cossette a préparé une mouture spéciale du spectacle qu'il présente aux quatre coins du Québec depuis mars 2022. *Live du temps des Fêtes* s'installe au Théâtre Capitoile de Québec du 30 novembre au 3 décembre. Mais, attention, ne vous attendez pas à l'entendre interpréter des chansons de Noël...

«Je ne suis pas un Grinch, mais pas loin», admet Sylvain Cossette qui envisage d'aller passer le temps des Fêtes dans un endroit plus chaleureux que le Québec.

L'auteur-compositeur considère que sa vie de musicien est une grande fête tout au long de l'année. Ainsi, il ne sent pas le besoin de festoyer à l'approche de Noël et du jour de l'An.

«Quand arrive cette période de l'année, je cherche plus le calme et la sérénité», soutient-il.

Derrière ses petits airs de Grinch, l'artiste est particulièrement à l'affût des personnes esseulées dans son entourage pendant cette période de l'année.

Nouvellement grand-père, Sylvain Cossette essaie aussi de passer du temps en famille. Lors de son passage à Québec, il en profitera notamment pour voir celle de son amoureuse originaire de Charlesbourg, Andrée Watters.

LE TEMPS DE LA FÊTE

«*[Live du temps des Fêtes]*, c'est pour les gens qui ont le goût de fêter les éventuelles vacances et de prendre un petit verre en regardant un spectacle», indique Sylvain Cossette.

«J'ai présenté beaucoup de spectacles au Capitoile et je m'aperçois que les gens ne sont pas là pour les chansons de Noël : ce qu'ils veulent, c'est des chansons avec un bon rythme et des chansons qu'ils connaissent. Ils ont le goût de chanter, de danser et de rire», ajoute-t-il.

Les spectateurs de Québec profiteront de l'expérience originale de Sylvain Cossette *Live!* bonifiée de deux numéros inédits pour mettre le public dans l'ambiance des festivités à venir.

«Il n'y a pas de ballade dans ce spectacle», prévient l'auteur-compositeur.

Le chanteur né en 1963 fait



découvrir son univers musical au public en interprétant quelques-unes de ses chansons préférées qui ont marqué les années 1970 et 1980.

«Il y a un beau bloc de chansons des Beatles», s'enthousiasme Sylvain Cossette.

À celles-ci se greffent bien

évidemment ses propres succès, comme *Tu reviendras*, *Si j'me rappelle* et *Blanc*.

«J'aime faire évoluer une chanson, la transformer sans la dénaturer», mentionne l'artiste qui est toujours heureux d'entendre le public chanter ses chansons avec lui.

UNE SOIRÉE À SON IMAGE

L'humour est omniprésent dans les mises en scène que Sylvain Cossette concocte avec ses musiciens.

«J'aime l'autodérision et mes musiciens sont de très bons comédiens», déclare

l'auteur-compositeur.

Depuis plusieurs années, l'artiste réalise lui-même les mises en scène de ses spectacles. Ses talents de scripteur et de metteur en scène ont d'ailleurs déjà été récompensés par quelques Félix et nominations au gala de l'ADISQ.

«C'est ce qui fait que ça me

CH, MAIS...»

Sylvain Cossette considère que sa vie de musicien est une grande fête tout au long de l'année. Ainsi, il ne sent pas le besoin de festoyer à l'approche de Noël et du jour de l'An. «Quand arrive cette période de l'année, je cherche plus le calme et la sérénité.»

— PHOTO KRYSITINE BUISSON

ressemble. J'ai déjà eu des metteurs en scène attirés à mes spectacles, mais je ne me suis jamais senti à l'aise», avoue Sylvain Cossette.

Au début de chaque nouvelle tournée, les musiciens qui l'accompagnent sont impatients de découvrir ce qu'il a préparé pour eux.

«J'écris des textes comme si c'était des pièces de théâtre. Ils sont super contents de participer et de voir lequel va être le souffre-douleur ou le plus drôle de la *gang*», rapporte-t-il.

Le guitariste Matt Laurent et le batteur Sébastien Langlois jouent avec lui depuis plus de 15 ans. Le bassiste Alexandre Ouellet et le claviériste Gabriel Bertrand-Gagnon les ont rejoints un peu plus récemment.

«Les gens apprécient de voir que c'est encore eux, car on a vraiment une chimie. Je suis un gars de groupe, je n'agis pas comme un chanteur avec des musiciens en arrière.

«Même quand on ne fait pas de *shows*, on reste en contact et on se parle souvent : c'est ma *gang*», affirme Sylvain Cossette.

UN ARTISTE D'EXPÉRIENCE... ET DISCRET

Après une tournée de 85 spectacles qui prendra fin le 11 février 2023 à Trois-Rivières, Sylvain Cossette compte s'offrir une longue pause pour se ressourcer et préparer une nouvelle tournée pour 2025.

«J'aime bien disparaître avant de réapparaître. Ça marche toujours bien», mentionne l'auteur-compositeur.

«J'ai 59 ans. Je pourrais arrêter de faire de la musique, mais j'ai encore le goût. J'aime ça et ma voix va bien», ajoute-t-il.

Sylvain Cossette ne compte plus le nombre de fois où il est monté sur la scène du Capitole, qui est toujours prêt à le recevoir les yeux fermés.

«Les gens apprécient de voir que c'est encore eux, car on a vraiment une chimie. Je suis un gars de groupe, je n'agis pas comme un chanteur avec des musiciens en arrière [...] C'est ma *gang*»

— Sylvain Cossette, en parlant des musiciens qui l'accompagnent

En effet, sa réputation n'est plus à faire. Les salles lui réservent des dates pour un éventuel spectacle avant même de savoir ce que l'artiste a imaginé. Lui-même ne sait pas toujours ce qu'il compte proposer.

«On a déjà 45 dates de *bookées* pour 2025 sans savoir ce que je vais faire. J'ai confiance que je vais avoir un nouveau projet qui va allumer mon équipe et les diffuseurs», déclare le chanteur né en Mauricie.

Sylvain Cossette aime garder ses idées secrètes jusqu'au moment de les dévoiler sous leur forme aboutie. Il est également plutôt discret en ce qui a trait à sa vie personnelle.

Récemment, il s'est ouvert sur sa relation avec son frère Florent décédé du sida dans un texte touchant et intime publié par Radio-Canada Arts dans le cadre de la série Solo (ici.radio-canada.ca/arts/solo).

Sylvain Cossette Live sera de passage à la salle J.-A.-Thompson le 11 février 2023.

LALISTE

Cinq œuvres sur la surconsommation

1 **7 RINGS (2019), ARIANA GRANDE**

Sur l'air bien connu de *Mes joies quotidiennes* de *La mélodie du bonheur*, la pop star américaine se vante d'acquiescer tout ce qui lui fait envie. Que ce soit être plaisant de magasiner quand notre valeur nette est évaluée à plus de 200 M\$US...
VALÉRIE MARCOUX

2 **CONFESSIONS D'UNE ACCRO DU SHOPPING (2002), SOPHIE KINSELLA**

L'autrice anglaise Sophie Kinsella a dû s'en mettre plein les poches avec cette série à succès racontant les aventures de Becky Bloomwood, incapable de résister à l'appel des boutiques jusqu'à se mettre dans le pétrin. Isla Fisher a campé le personnage au cinéma en 2009.
GENEVIÈVE BOUCHARD

3 **RICH GIRL (2004), GWEN STEFANI**

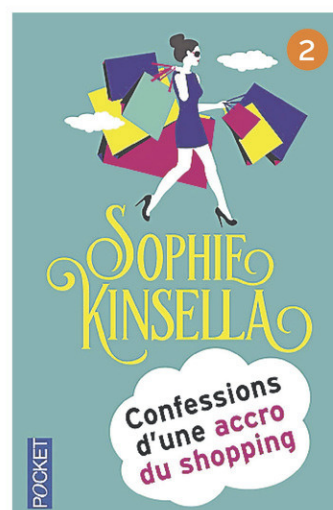
Sur son premier album solo hors de la formation No Doubt, Gwen Stefani raconte un fantasme de jeunesse, à l'époque où elle rêvait de tout acheter grâce à des liquidités infinies. Dr. Dre a réalisé cette pièce sur laquelle elle partage le micro avec la rappeuse Eve.
GENEVIÈVE BOUCHARD

4 **LA COURSE AU JOUET (1996), BRIAN LEVANT**

La veille de Noël, un père de famille *workaholic* court les magasins afin d'acheter le Turbo Man promis à son gamin. Sauf que le jouet est en rupture de stock partout. Pour Arnold Schwarzenegger, un rôle à mille lieues de son célèbre Terminator.
NORMAND PROVENCHER

5 **BILLIONAIRE (2010), TRAVIE MCCOY ET BRUNO MARS**

Qui ne s'est jamais projeté dans l'avenir en s'imaginant riche comme Crésus? Certainement pas Bruno Mars qui a vu son rêve être exaucé après des années de travail. En 2022, le chanteur aurait d'ailleurs une fortune estimée à plus de 150 M\$US.
LÉA HARVEY



CRISTINA MOSCINI

SOBRE, SHAWINIGANAISE ET AUTEURE



FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

On sait que le village de Saint-Élie-de-Caxton a adopté beaucoup de nouveaux résidents ces dernières années mais on connaît au moins une auteure qui, elle, n'a fait qu'y ricocher pour s'établir un peu plus loin, à Shawinigan. Voici Cristina Moscini, un nom que les amateurs de théâtre devraient entendre de plus en plus souvent à l'avenir.

Son parcours vers Shawinigan est insolite. La jeune femme est originaire de Québec où elle a notamment été à la tête d'une troupe burlesque. C'est à ce titre qu'elle est d'abord venue à Saint-Élie à l'invitation de Fred le conteur et instigateur d'un atelier littéraire caxtonien. Lors d'un spécial littérature érotique, en 2015, il a invité la troupe Burlestacular à assurer le volet théâtral de la rencontre. Cristina Moscini y a tissé des liens.

Puisqu'elle est auteure - elle a un bouquin à son actif, *Bang Bang*, datant de 2009 -, Fred le mecène l'a invitée à profiter d'une des maisons qu'il met à la disposition d'artistes en résidence de création dans son village. En 2018, elle y a passé un été qui est devenu un automne puis d'autres saisons. Elle a travaillé au Rond Coin, a pris racine dans le sol mauricien.

«Ce que j'ai aimé à Saint-Élie, c'est l'ouverture des gens, plaide-t-elle. Pas juste leur gentillesse envers les nouveaux venus mais leur disponibilité à donner un coup de main. Les gens sont comme une volée de bois sec : il suffit d'une étincelle pour qu'ils s'enflamment. Si tu parles d'un projet, la première chose qu'ils te demandent c'est: "De quoi t'as besoin?"».

Seulement, malgré son charme, Saint-Élie ne regorge pas d'appartements à louer pour artistes à petit revenu. Shawinigan, davantage. «Shawinigan est un beau compromis entre la chaleur d'un village et les ressources de la ville. Je viens de Limoilou et j'ai vu une profonde similitude avec Shawinigan.»

Elle parle ici d'histoire et de tissu urbain. Les deux endroits ont connu une prospérité nourrie par

un essor industriel pour ensuite connaître une période sombre et renaître sous une nouvelle lumière. Le parallèle l'a tant frappée qu'elle s'est plongée dans l'histoire de Shawinigan et travaille présentement sur un projet de pièce de théâtre dans laquelle elle voudrait raconter l'histoire de sa ville d'adoption. Elle fouille, discute, s'imprègne. Le projet est embryonnaire mais la stimule profondément.

THÉÂTRE

Reste que c'est un autre projet théâtral qui justifie l'intérêt du *Nouvelliste* à l'égard de cette auteure. Autre histoire intéressante qui réclame une mise en contexte.

La pandémie l'a frappée comme tout le monde. Plus, en fait puisque c'est le contexte dans lequel elle a pris la décision de stopper la consommation excessive d'alcool qui caractérisait par trop sa vie. C'était un de ces virages qui changent une existence.

Elle l'a documenté, si on veut, en écrivant un blogue sur le sujet. «J'avais déjà écrit d'autres blogues dans ma vie mais ce sujet-là m'a happée comme aucun autre avant. J'ai senti l'urgence d'illustrer ce profond bouleversement.»

Depuis deux ans et demi, elle écrit donc régulièrement sur elle, son cheminement, sa «deuxième puberté», dit-elle. «C'est vraiment particulier de vivre à froid des émotions que j'ai toujours cherchées à noyer dans l'alcool. C'est très intense, très dur et très riche. Dès le début, les émotions étaient à vif et j'ai écrit les choses dans un style incisif, parfois violent, qui traduisait bien ma réalité.»

«Comme bien des gens qui passent par là, je mettais une sorte d'acharnement à tout régler mes problèmes tout de suite. Je me décarcassais de l'intérieur. Ça se manifestait dans une virulente honnêteté. Ça sortait dans un style d'écriture percutant que j'aime toujours beaucoup. J'aime la littérature qui vous lance les vérités au visage, sans détour.» Comme elle a dans son bagage des études en littérature, on peut tenir pour acquis qu'elle a une idée assez juste de ce qu'elle aime. Elle estime avoir rédigé plus de 120 textes sur son blogue *S'aimer ben paquetée* (cristinamoscini.wixsite.com/blogue). Une écriture dynamique, percussive, ancrée dans l'oralité.

Le sujet mais aussi le style, sans



Cristina Moscini a adopté Shawinigan pour y vivre et écrire. - PHOTO: SYLVAIN MAYER.

doute, attirent forcément beaucoup de lecteurs ayant connu ou fréquentant toujours la dépendance. Cependant, la démarche qu'impose la sobriété dépasse la seule relation avec l'alcool. Elle témoigne aussi d'une vie à reconstruire, d'une personnalité à apprivoiser. Du développement émotionnel humain, en somme. De ce qui touche tout le monde, *straight* comme abstinent. «Ça permet de m'attarder à une multitude d'autres sujets qui me touchent mais toujours avec la même farouche volonté d'authenticité.»

Michel Nadeau, directeur artistique au Théâtre de la Bordée, à Québec, l'a senti en lisant ses textes. Et compris qu'il y avait là matière à théâtre. Il a proposé de faire de *S'aimer ben paquetée* un monologue d'une heure qu'il puisse monter devant public. Ça se fera pour 15 représentations entre le 28 novembre et le 16 décembre

avec Ariel Charest comme interprète. (bordee.qc.ca/piece/saimer-ben-paquetee/)

Les deux femmes ont eu quelques discussions mais l'auteure laisse à l'interprète ses propres états d'âme. «On a discuté, toutes les deux. On a parlé de dépendances, notamment, de certains aspects sur lesquels elle voulait plus de détails mais elle a toute la liberté qu'elle souhaite. C'est une interprète extraordinaire.»

SOBRIÉTÉ

«Je considère comme un cadeau inestimable de voir mes textes transposés sur la scène. Sans la sobriété, je n'aurais jamais eu accès à ça.»

Cette sobriété de Cristina Moscini est immuable depuis deux ans et demi. Elle en savoure chaque jour les vertus. Et qu'on le veuille ou non, cette conviction dans la valeur de la démarche suggère un

La troupe Burlestacular sur scène pour *Parties intimes* en 2017.

— PAUL DIGIACOMO

côté un peu prêchi-prêcha pour ceux que ça ne concerne pas. Ou que ça concerne trop. «Je ne veux surtout pas que ce soit moralisateur. Quand je buvais, je ne pensais jamais que je me retrouverais de l'autre bord pour en témoigner. Là, j'essaie d'écrire pour que la moi qui buvait accepte de me lire. Pas pour la convaincre mais pour susciter son intérêt. Je ne suis pas là pour évangéliser le monde.»

«Arrêter de boire, ça été la première grande peine d'amour de ma vie. Je sais ce que c'est de ne pas vouloir arrêter même si on se tue à petit feu. Il faut être passé par là pour connaître la valeur de la sobriété. Ça me fait de la peine de voir qu'il y a trois ans, j'étais profondément malheureuse, épuisée et que je ne voyais pas d'issue à ma souffrance. Il y en a une.»

On peut lire son blogue et peut-être pourra-t-on un jour lire sa pièce de théâtre puisque le manuscrit a été envoyé à des éditeurs dont on attend des nouvelles. Comme on espère de l'aide financière pour faire avancer le projet de la pièce sur l'histoire de Shawinigan et un autre projet tout aussi larvaire sur lequel l'auteure ne veut pas trop s'avancer. C'est au théâtre, encore. À Québec, encore. Mais présentement, sa vie, elle, est à Shawinigan.

TAO VIGNEAULT EST À L’AFFICHE DU FILM DE NOËL 23 DÉCEMBRE

ENFIN, UN TAPIS ROUGE

FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

Les producteurs du film *23 décembre* sont convaincus que les Québécois seront nombreux à vouloir s’offrir un peu de magie de Noël sur grand écran cette année. Pour les attirer, ils ont réuni une équipe d’élites d’interprètes au sein de laquelle le Mauricien Tao Vigneault s’est taillé une place de choix.

Pour un deuxième long métrage à vie, l’exploit n’est pas banal pour le jeune homme de 16 ans de Saint-Mathieu-du-Parc. Partager l’affiche avec Guylaine Tremblay, Christine Beaulieu, Bianca Gervais, Stéphane Rousseau, Virginie Fortin, François Arnaud, Catherine Brunet quand on n’a pas encore terminé son école secondaire, ça apparaît comme un départ canon.

Même le modeste jeune homme s’étonne d’avoir obtenu le rôle. «Je n’ai passé qu’une seule audition alors qu’en cinéma, il n’est pas rare qu’on en passe deux ou trois pour l’obtention d’un rôle. J’ai fait un peu de travail avec un coach avant le tournage et j’ai rencontré Myriam (Bouchard, la réalisatrice) pour discuter du personnage, mais c’est tout. Et ça s’est vraiment bien passé.»

Dans ce film choral sur fond de temps des fêtes, il incarne Mikaël, un adolescent confronté aux réalités complexes du monde adulte un peu malgré lui. «Si j’ai obtenu le rôle aussi rapidement, c’est peut-être que c’est un personnage qui me ressemble beaucoup : c’est un jeune homme sportif et sensible. Tellement que pour me préparer, je me suis rapproché davantage de ma famille pour bien m’imprégner de ces émotions-là.»

Stéphane Rousseau incarne son père et la Trifluviennne d’origine Marie-Hélène Thibault, sa mère. Or, les fantaisies du scénario font que Tao a joué essentiellement des scènes en duo avec cette dernière ainsi qu’avec la jeune Salma Serraji.

«Ça été extraordinaire de jouer avec Marie-Hélène. Elle est super généreuse. On a beaucoup discuté, elle m’a donné de nombreux trucs du métier. Elle est tellement simple malgré la carrière qu’elle a. Et quelle comédienne! Quand je jouais avec elle, j’avais vraiment l’impression qu’elle était ma véritable mère. Il y avait une telle tendresse dans son regard, c’était vraiment spécial et ça m’a énormément aidé à plonger dans



Tao Vigneault côtoie un cortège de vedettes établies dans le film *23 décembre* qui prendra l’affiche le 25 novembre. On le voit ici à l’extrême gauche avec, de gauche à droite: Sacha Charles, la scénariste India Desjardins, Catherine Souffront et la réalisatrice Myriam Bouchard. — PHOTO: STÉPHANE LESSARD.

mon personnage. C’est devenu très naturel.»

S’il n’a pas eu la chance de tourner avec la majorité des autres interprètes, il en a croisé certains sur le plateau et de simplement côtoyer ces grands noms du métier l’a impressionné. «J’avoue qu’au départ, j’avais le sentiment de l’imposteur à l’idée de tourner avec de pareilles vedettes. Mais j’ai fini par me sentir dans la gang et ça m’a donné de la confiance en moi. C’est toute une chance pour quelqu’un qui débute de travailler avec des gens aussi bien établis.»

PASSIONNÉ DE NOËL

Jouer dans un véritable film de Noël bien québécois comme on en fait peu ici est une autre chance qui s’est offerte à lui. «D’abord, il faut que je dise que Noël, c’est une passion pour moi. J’adore ça! Je suis du genre à chanter des chansons de Noël en juin. Je n’ai eu aucune difficulté à me plonger dans l’esprit des fêtes même si j’ai tourné à la fin de l’hiver dernier.»

«Noël, pour moi, c’est la fête familiale par excellence avec toutes ses traditions. C’est l’occasion de connecter plus fort avec nos proches.»

«C’est une des choses que j’aime du film : il représente bien ce qu’est Noël dans le Québec d’aujourd’hui. Il est dissocié de l’aspect strictement religieux et nous montre des réalités très diverses avec des personnages

de différentes origines ou orientations sexuelles qui vivent la fête de la même façon : en se rapprochant de ceux qu’ils aiment.»

Le film s’inspire fortement des films de Noël classiques américains qui sont devenus un genre à part entière. Tao Vigneault en convient. «Il a certainement l’aspect que certains vont qualifier de québécois des films de Noël mais je trouve qu’il a aussi de la profondeur dans les sentiments qu’il véhicule. Mon personnage est confronté à des émotions complexes et parfois négatives et franchement, c’est quelque chose que j’ai adoré jouer même si ce n’était pas évident. C’est ça, le défi de l’interprète.»

TAPIS ROUGE

Bien qu’il ait eu une autre riche expérience de plateau avec *Le Club Vinland* de Benoît Pilon, le jeune comédien n’a pas eu le plaisir de vivre un tapis rouge puisque la première officielle du film avait été balayée par la COVID. Cette fois, il savoure cette expérience unique. «On a eu une projection à la salle Maisonneuve de la Place des Arts à Montréal et j’ai vraiment été impressionné quand j’ai été présenté à tous ces spectateurs assis devant moi. Ça a été quelque chose de très spécial.»

Rencontré quelques heures avant la première régionale mercredi dernier, Tao Vigneault avait des papillons dans l’estomac. «Le fait de vivre un tapis rouge dans

ça va être un beau moment.»

EN ROUTE POUR MONTRÉAL

S’il habite toujours Saint-Mathieu-du-Parc, ce n’est plus pour très longtemps; il déménagera dès l’année prochaine pour étudier en art dramatique au cégep Saint-Laurent. Il ambitionne, par la suite, de s’inscrire au Conservatoire d’art dramatique ou à l’École nationale de théâtre pour parfaire sa formation avant de se lancer corps et âme dans sa carrière professionnelle. «En allant à Montréal, ça va me permettre de voir du théâtre, de suivre des stages et peut-être de profiter d’occasions de tourner. Je sais qu’au Conservatoire ou à l’École nationale, je n’aurai pas le temps de faire autre chose parce que c’est une formation très prenante mais si des occasions se présentent avant ça, je vais tenter d’en profiter.»

Il faut dire que la demande est déjà là puisqu’en plus d’avoir joué dans deux films, on l’a vu dans la série de Télé-Québec *Le Pacte* qui reviendra pour une deuxième saison l’an prochain. Une exceptionnelle occasion d’apprentissage du métier puisque cette série pour les 9-12 ans l’obligera à apprendre près de quinze pages de texte par jour lors des 46 journées de tournage prévues. «J’interprète un personnage très arrogant qui est très loin de moi mais c’est justement là qu’est le plaisir du jeu, je trouve. Il faut aller chercher en soi les émotions pour le rendre crédible et vrai.»

« On a eu une projection à la salle Maisonneuve de la Place des Arts à Montréal et j’ai vraiment été impressionné quand j’ai été présenté à tous ces spectateurs assis devant moi. Ça a été quelque chose de très spécial. »

— Tao Vigneault

ma région, c’est vraiment spécial. Mes proches vont être là de même que plusieurs amis de mon école secondaire Val-Mauricie. Je vais me sentir vraiment appuyé,

UN PREMIER COLLECTIF DE NOËL POUR MARTINE ST-CLAIR



DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Même après une longue carrière, on peut encore vivre des premières. Prenez Martine St-Clair. Elle a joué dans *Starmania*, connu du succès chez nous et en Europe avec ses chansons et ses albums, participé à d'innombrables émissions de télévision, mais jamais à un événement comme *Noël une tradition en chanson*, qui vient de prendre la route pour un mois.

«C'est mon premier collectif de Noël et je trouve ça l'*fun* à faire, même si ça représente beaucoup de travail. Entre autres choses, ce projet me donne la chance de côtoyer des amis, avec du temps pour échanger ensemble. On se croise sur les plateaux de télé,

mais après, on peut être longtemps sans se voir», a-t-elle mentionné à la faveur d'une entrevue accordée au *Quotidien*.

Entre Rivière-du-Loup, Saguenay et Gatineau, trois des villes qui seront visitées d'ici le 23 décembre, la troupe complétée par Joe Bocan, Shirley Théroix, Vincent Niclo (lire autre texte), le groupe Suroît, Johanne Blouin et Luce Dufault avalera en effet des milliers de kilomètres. Ce sera un marathon couru à la façon d'un sprint, où les moments de grâce vécus sur scène compenseront pour les inévitables baisses de régime.

Parmi ceux qui se dessinent dans l'horizon immédiat, la chanteuse évoque son interprétation de *Marie-Noël*, la chanson de Claude Gauthier popularisée par Robert Charlebois. «Je l'ai faite il

y a 10 ou 12 ans et, comme cette expérience avait été fabuleuse, j'ai décidé de la ramener», fait observer Martine St-Clair.

Elle a également traduit un duo mettant en vedette Annie Lennox et Al Green, *Put A Little Love In Your Heart*. Les dernières corrections au texte ont été apportées au début de la semaine, preuve qu'il s'agira d'une œuvre toute fraîche. Autre reprise figurant à son programme, le *Hallelujah* de Leonard Cohen sera confronté au défi de trouver une voie originale à travers une nuée d'adaptations.

«Je l'avais déjà travaillé avec le pianiste François Dubé. Au début, je ne savais pas ce que j'allais en faire, puis François s'était mis à improviser. J'ai commencé à faire les couplets, il a ajouté un pont musical, et ça a fonctionné. Pendant la tournée, je vais donc amorcer cette chanson au piano. Puis, le directeur musical Jacques Roy fera monter l'émotion», décrit l'interprète.

Quant à son duo avec Vincent Niclo, *Un jour Noël*, on peut dire qu'elle le prépare depuis le mois de juillet, moment où il a enregistré l'album *Le premier Noël ensemble*, à Montréal. «Lui qui est un ténor et moi qui viens de la pop, je ne savais pas à quoi

m'attendre, comment nous placerions nos voix. Or, ça s'est fait naturellement, en échangeant des idées, en s'inspirant l'un et l'autre», relate Martine St-Clair.

C'est donc avec le sentiment que cette tournée sera mémorable pour les bonnes raisons qu'elle l'a amorcée le 25 novembre, à Thetford Mines. «Il s'agit d'un spectacle étoffé. Vous entendrez tous les classiques, mais comme ça représente beaucoup de route, j'ai prévenu ma famille qu'elle ne me verrait pas avant le 23 décembre, révèle la chanteuse d'un ton enjoué. Je lui ai aussi demandé de me garder un morceau de dinde.»

40 ANS DE CHANSONS

Après *Noël une tradition en chanson*, Martine St-Clair planchera sur sa prochaine tournée en solo, intitulée *Les retrouvailles*. Amorcée en janvier, elle s'inscrira dans la foulée d'un album *live* sorti récemment en format numérique (l'objet physique sera mis en marché dans trois mois), le premier de sa carrière. Une vingtaine de dates ont été annoncées.

«Ce sera 40 ans en accéléré afin que les gens entendent de belles chansons comme *Monopolis*, tirée de *Starmania*, ou *L'amour*

Martine St-Clair fait partie du spectacle *Noël une tradition en chanson* qui vient tout juste de prendre la route.

— PHOTO LAURENCE LABAT

ENCAN
D'OEUVRES D'ARTS

2022

La Fenêtre
Centre d'immersion aux arts

23^e édition

Sous la présidence d'honneur de
Marie-Sol St-Onge, artiste peintre
&
Jean Lamarche, maire de Trois-Rivières

Billets: 20\$ en prévente
25\$ à la porte

Pavillon St-Arnaud
4 décembre 2022
de 13h à 16h

est mort, mon duo avec Gilbert Bécaud. Pour créer les arrangements, on a tout écouté et enlevé des choses, notamment de l'écho et des synthés, tout en gardant la rythmique. À travers une enveloppe différente, c'est ma façon de retrouver la signature originale», énonce l'interprète.

Quand on lui demande quelles pensées lui viennent à l'esprit en songeant à ces quatre décennies de présence continue par le disque et la scène, le mot gratitude se retrouve spontanément à l'avant-plan.

«Je suis dans la gratitude en pensant à l'ensemble de cette carrière, avec ses hauts et ses bas. Et après tout ce temps, c'est un pur bonheur que de maintenir le contact avec le public», confie Martine St-Clair.

Martine St-Clair sera de passage au Théâtre du Cégep de Trois-Rivières le 18 février 2023.

VINCENT NICLO SE DÉCOUVRE



Vincent Niclo est devenu un nom familier en France et en Europe au cours des 10 dernières années. Celui qu'on définit comme un ténor pop lyrique a chanté aux côtés de Céline Dion, Sarah Brightman et Michel Legrand, pour ne mentionner que ceux-là. Au Québec, cependant, ses apparitions ont été fugitives, d'où l'importance de la tournée *Noël une tradition en chanson*, avec laquelle l'interprète sillonnera la province.

Parmi les 24 rendez-vous, il y a celui du 11 décembre à la salle J.-A.-Thompson. Six chanteurs et sept musiciens, en plus du groupe madelinot Suroît pour la touche trad. La production mise en scène par Joël Legendre ne manque pas d'ambition.

«C'est la première fois que je chante au Québec. Il s'agit d'un projet sur lequel mon équipe travaille depuis trois ans. Ce sera une tournée intense, avec deux spectacles le même jour dans quelques villes. Je me suis préparé pour ça et j'ai hâte de découvrir le territoire de cette manière. Nous ferons des pièces en solo, des duos, des trios, et il y a des moments où nous chanterons tous ensemble», raconte Vincent Niclo à l'occasion d'une entrevue téléphonique accordée au *Quotidien*.

Pour marquer le coup, il a enregistré un album au Québec, intitulé *Le premier Noël ensemble*. Une douzaine d'airs traditionnels y sont livrés avec la complicité de collègues tels Mario Pelchat, Krystal Mongeau, Martine St-Clair et Sarah Brightman. Cette dernière a repris un *Ave Maria* composé pour elle, sur lequel le ténor a également posé sa voix. «Pendant sa tournée effectuée en 2019, je faisais quatre duos en sa compagnie. Elle est magnifique», commente Vincent Niclo.

Vincent Niclo pendant l'enregistrement du *Premier Noël* en compagnie de Krystal Mongeau.
— PHOTO BERTRAND EXERTIER

TOUS LES STYLES

Lui qui s'est investi dans la pop avant de bifurquer vers le classique a eu la chance de diversifier sa palette en s'associant à des artistes qui, à petites touches, lui ont fait découvrir un bout de leur univers. Le jazz avec Michel Legrand. La pop avec Céline Dion et Pascal Obispo. Les *musicals* avec Sarah Brightman. Il était donc naturel que son premier album destiné au marché québécois reflète ses sensibilités plurielles.

«Puisque ma formation me permet de mélanger les styles, il y a sur cet enregistrement des airs traditionnels, de la pop et des pièces provenant du répertoire des *crooners*. Dans ma version de *Let It Snow*, par exemple, on note un côté *Rat Pack* que j'ai développé en tournant avec Michel Legrand. J'ai aussi repris *Have Yourself A Merry Christmas* parce que ce titre me porte chance. Je l'ai fait avec Placido Domingo sur un de ses albums, ainsi qu'en spectacle», rapporte Vincent Niclo.

Dans un tout autre genre, il profitera de la tournée *Noël une tradition en chanson* pour entonner le *Minuit, Chrétiens*, un incontournable des Fêtes qui ne lui était guère familier avant qu'il l'enregistre à Montréal. «Je ne le connaissais que de loin parce qu'en France, contrairement au Québec, ce n'est pas considéré comme un grand classique. C'est toujours intéressant de vivre de nouvelles expériences», fait observer le ténor.

DANIEL CÔTÉ, LE QUOTIDIEN

LULU HUGHES BUILT NEAR THE WATER



NOUVEL ALBUM MAINTENANT DISPONIBLE

COFFRET CD DELUXE
ALBUM NUMÉRIQUE
DISQUE VINYLE

EN VENTE EXCLUSIVEMENT SUR
LULUHUGHES.CA

sphere musicaction Canada 3000C Québec Québec 3000C OZIKO



PHOTOS : LAURENCE LABAT

ARTS.

MICHEL
TREMBLAY, DU
CLAVIER AUX
PINCEAUX

JOSIANNE DESLOGES
Collaboration spéciale

Depuis une trentaine d'années, Michel Tremblay peint des paysages à l'aquarelle. Des fleurs, des futaies, des ciels immenses. Chacune de ses expositions est l'occasion de soutenir une cause ou un organisme. Jusqu'au 23 décembre, il s'agit du Centre d'exposition Louise-Carrier, à Lévis.

Celui qui a si bien dépeint le Plateau Mont-Royal et les premières émancipations de la société québécoise dans ses pièces de théâtre et ses romans s'évade en laissant courir les pinceaux sur le papier.

«La première année que j'étais à Key West, j'étais en train d'écrire un livre et une amie qui est une grande aquarelliste est venue me visiter, raconte le célèbre auteur. Je la regardais dessiner et faire de l'aquarelle et je lui avais dit que j'enviais les gens qui peuvent faire des choses avec leurs mains.

«Moi, tout ce que je peux faire, c'est les promener sur un clavier d'ordinateur, je n'ai jamais été habile.»

L'amie, le lendemain, lui amenait ses premières pastilles et le mettait au défi de se lancer, en petit format, puis sur des surfaces de plus en plus ambitieuses.

«Je me suis mis à aimer ça, parce que je me suis rendu compte que c'était une des seules choses qui me coupait complètement de mon travail d'écriture.»

Lorsqu'il a un livre à la main ou les yeux sur un écran, ses histoires en chantier le rattrapent. «Tandis que l'aquarelle, comme

ça ne m'est pas naturel — ce n'est pas un talent que j'ai, même après 30 ans —, ça me demande une concentration différente. Je me suis mis à aimer ça comme un fou.»

Michel Tremblay a d'abord flirté avec le pleinairisme, en allant peindre devant la mer ou les jardins de Floride, mais s'est rapidement mis à peindre les paysages qu'il avait emmagasinés dans sa mémoire ou des lieux imaginaires.

Il s'est mis à marier d'autres techniques, fusain, pastel et encre de Chine, à ses surfaces de couleurs évanescences.

Il est fier de dire que les quelques milliers d'aquarelles qu'il a faites en trois décennies ont allégé sa tête sans alourdir sa bourse. «Je peux me vanter de n'avoir jamais touché un sou, souligne-t-il. Ça va du Club des petits déjeuners à la Maison Marguerite. Quand on me sollicite, je dis toujours oui, toutes les causes m'intéressent.»

Sa nouvelle activité a eu un écho dans son écriture. En 2017, il a publié *Le peintre d'aquarelles*, un roman consacré à Marcel, l'enfant rêveur, étourdi d'imaginaire jusqu'à la folie, né dans les *Chroniques du Plateau Mont-Royal*. Plusieurs aquarelles de Michel Tremblay sont d'ailleurs reproduites dans ce livre.

COLLECTIONNEUR D'ART QUÉBÉCOIS

Dans son œuvre littéraire, Michel Tremblay évoque de nombreuses formes artistiques : la musique, le chant, le cabaret, le théâtre, le cinéma, l'humour. «Je ne m'en

suis pas vraiment rendu compte, ce n'était pas planifié», dit-il en réfléchissant pour la première fois à la chose.

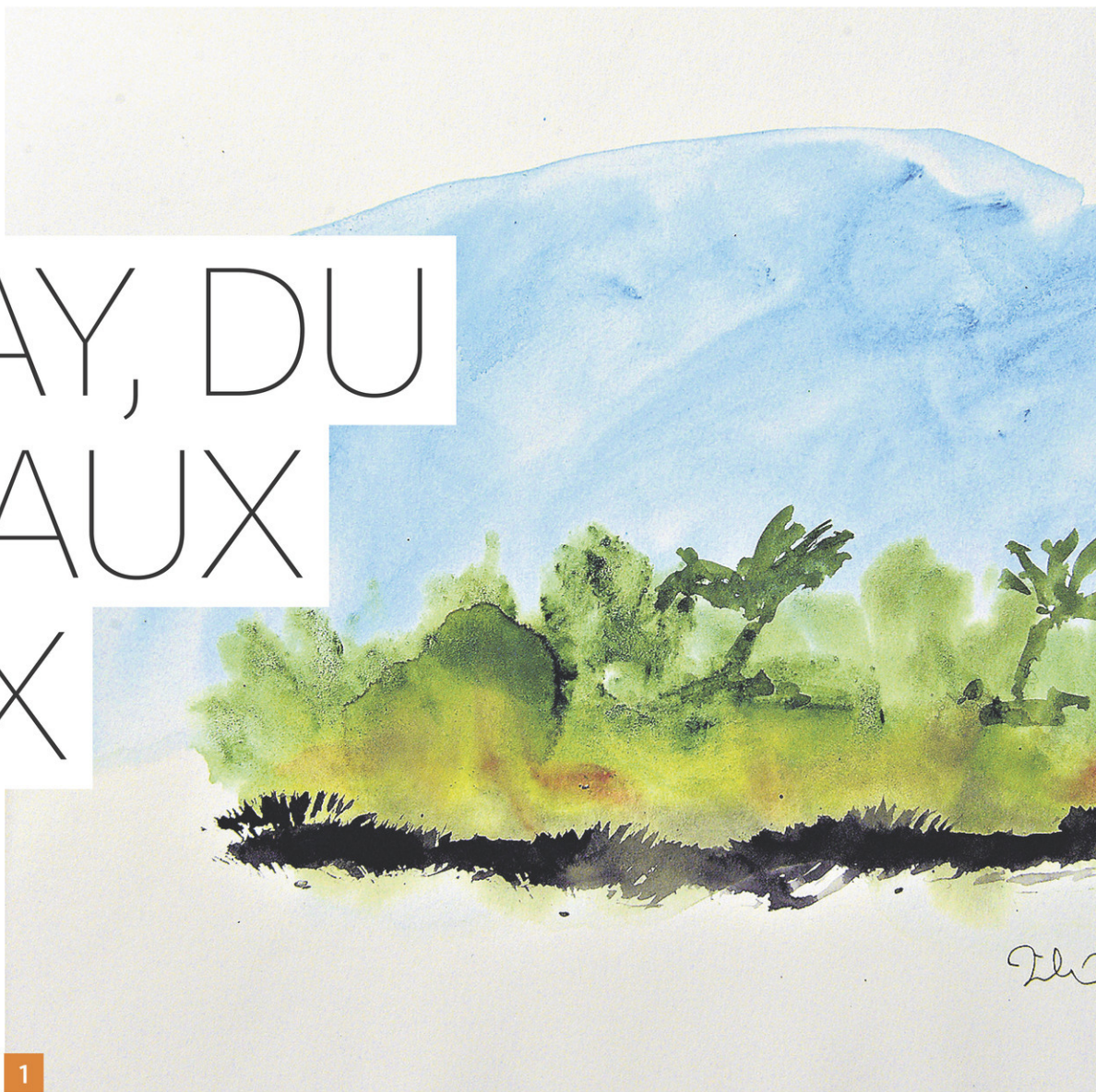
«Comme la musique et les livres sont arrivés assez tôt dans mon enfance, et les arts visuels, tard

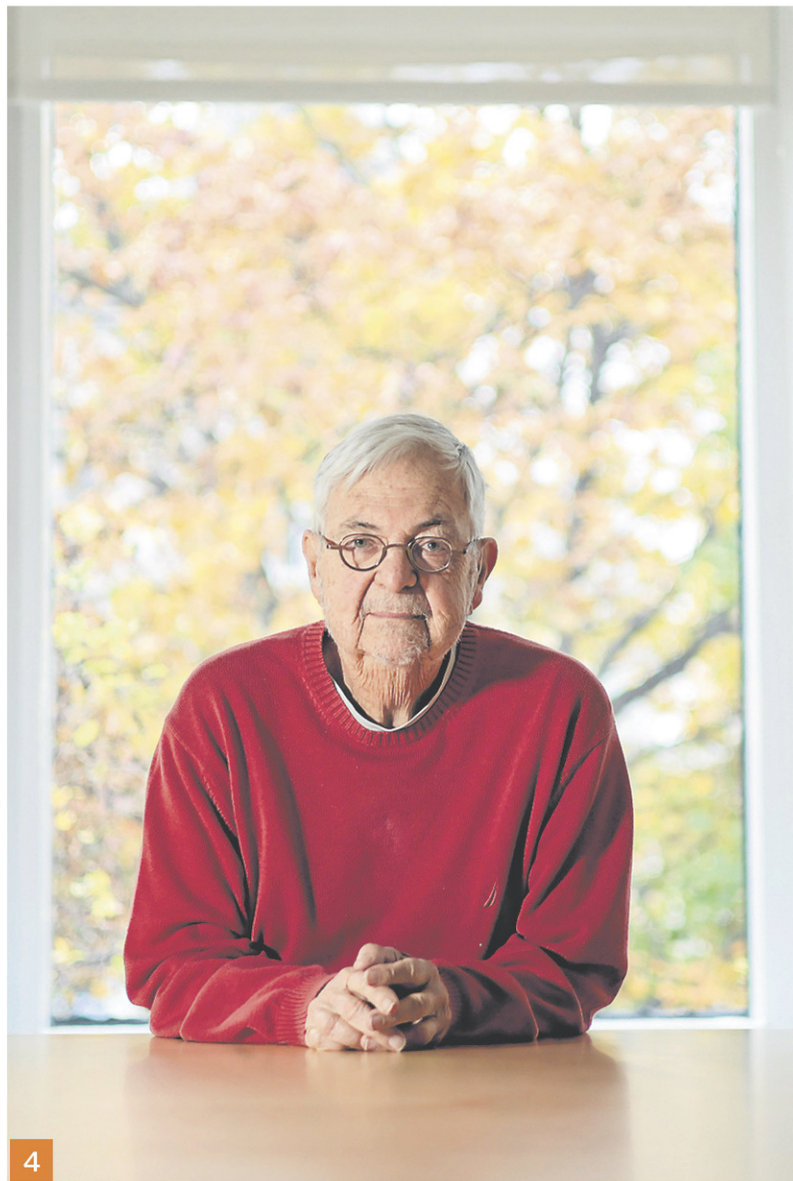
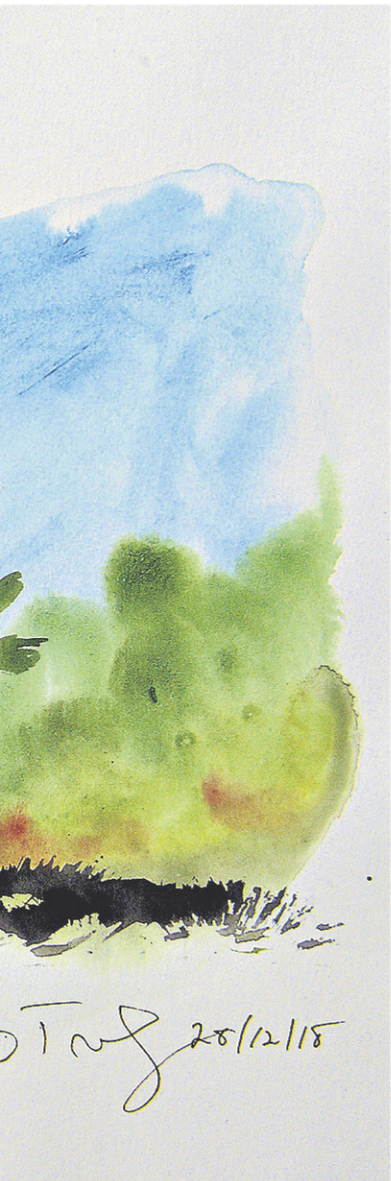
dans ma vie, c'était naturel qu'ils apparaissent un moment donné dans mes livres.»

À 80 ans, lui-même est pourtant un collectionneur de longue date. Il a acquis sa première œuvre, de l'artiste surréaliste française

Leonor Fini, en 1971, pour fêter le succès de sa pièce *À toi, pour toujours, ta Marie-Lou*.

«J'ai une collection assez importante de tableaux, une soixantaine, peut-être. Sauf le premier, ils ont tous ont été faits par des





artistes québécois», expose l'auteur, qui possède un Jean Paul Lemieux, un Riopelle, et plusieurs œuvres de François Vincent et de Mathieu Laca.

Pour lui, collectionner est une question de coup de foudre et d'engagement à la vie, à la mort. «Il faut que le tableau me saute dessus, illustre-t-il. Ce n'est pas moi qui choisis, c'est lui.

«Quand on achète une œuvre et qu'on n'est pas spéculateur, il faut se demander si on a envie de passer le reste de ses jours avec elle.»

Ça le touche d'autant plus que des gens adoptent les siennes avec un enthousiasme tendre.

LE GOÛT DU THÉÂTRE

Le dramaturge était à Ottawa la semaine dernière pour la présentation de sa pièce *Cher Tchekhov*, créée au Théâtre du Nouveau Monde au printemps dernier. «Ça représente à la fois un échec et un triomphe, parce que c'est une pièce que j'avais commencée

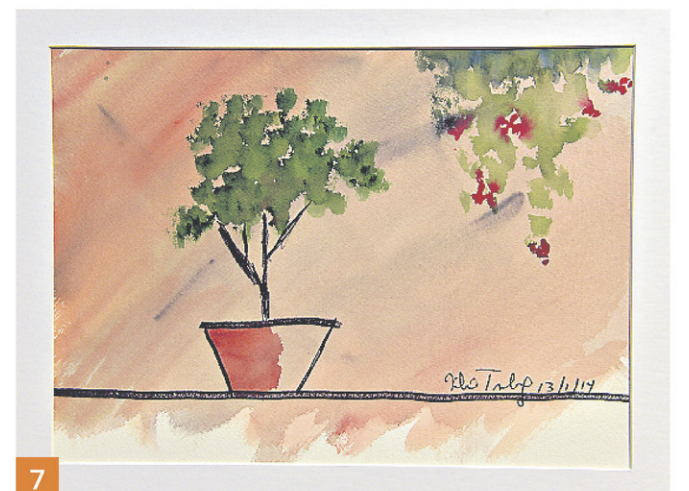


il y a longtemps, une dizaine d'années, et que j'avais eu peur de terminer.

«Je suis heureux de l'avoir fait. C'est un spectacle splendide, d'une très grande beauté.»

Son prochain projet? Une autre pièce, qu'il commencera à écrire à Key West en décembre. Il n'en dira pas plus.

L'exposition des œuvres de Michel Tremblay est présentée jusqu'au 23 décembre au Centre d'exposition Louise-Carrier, au 33, rue Wolfe à Lévis. Une conférence de Serge Bergeron, spécialiste de l'œuvre de Tremblay, y sera présentée le 27 novembre, à 14h. Info : centrelooise-carrier.com



1 Michel Tremblay, *Sans titre*, aquarelle sur papier — PHOTOS LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

2 Michel Tremblay, *Sans titre*, aquarelle sur papier

3 Michel Tremblay, *Sans titre*, aquarelle sur papier

4 Michel Tremblay est fier de dire que les quelques milliers d'aquarelles qu'il a fait en trois décennies ont allégé sa tête sans alourdir sa bourse. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

5 Vue de l'exposition de Michel Tremblay au Centre d'exposition Louise-Carrier

6 Michel Tremblay, *Sans titre*, aquarelle sur papier

7 Michel Tremblay, *Sans titre*, aquarelle et encre sur papier — PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

PANORAMA Vu, lu, entendu cette semaine

MUSIQUE

Mythologie de dernier recours



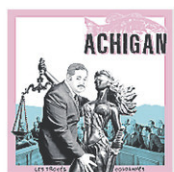
8/10
PUNK
SAINTS
MARTYRS

Anciennement baptisée Les

Martyrs de Marde, la formation francophone art-punk ressuscite sous un nouveau nom et propose un premier album de 10 chansons viscérales. On découvre un mélange brillamment orchestré de punk, de rock, de grunge, de métal et de balades romantiques. Bien dosé, le *screaming* est facile à apprécier et s'avère un des attraits de ce projet enregistré au Pantoum à Québec. Parfois récités et d'autres fois chantés, les textes brutaux et poétiques présentent des figures mythologiques sous un jour inédit. *Demain, ma thérapie* met en scène un Œdipe en dépression sur une musique agréablement dissonante. Un quatuor à cordes se greffe élégamment aux sonorités profanes de cet album. Réalisé par Navet Confit, celui-ci intègre une belle brochette de collaborateurs (Lou-Adriane Cassidy, Keith Kouna, Rox Arcand, Xarah Dion, Martin Poulin-Légaré, Jean-Michel LV et Rémy Bélanger de Beauport) qui assurent le succès de ces pièces intelligentes et cathartiques. Les membres de Saints Martyrs (Frère Foutre, Souffrance, Anonymous Bosch et Alpha Vil) modulent habilement l'intensité à l'intérieur même des chansons et dans leur enchaînement afin d'offrir une expérience tripante dominée par un indomptable esprit punk. **VALÉRIE MARCOUX**

MUSIQUE

Les procès condamnés



6/10
PUNK ROCK
ACHIGAN

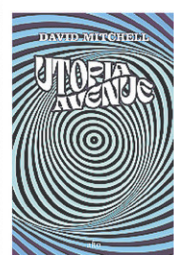
L'énergie est abondante sur le troisième

album de ce quatuor punk rock de Québec. Marc-Antoine Bastien et le chanteur Guillaume Guité offrent des *riffs* de guitare rapides et excitants, alors que Simon Vivier se déchaîne sur la batterie. Comme le bassiste Christian Jacques, le percussionniste participe aussi aux efforts vocaux de ce projet survolté. «Il est possible d'être gentil sur une musique méchante»: cet extrait de la chanson *Au son des musiques méchantes* résume bien l'essence de ce disque. Les textes, tous en français, abordent des enjeux actuels avec une certaine

audace. On découvre quelques refrains faciles à adopter. Les 11 chansons sont convaincantes, mais malheureusement trop similaires. On passe d'un morceau à un autre sans trop s'en rendre compte. Même si la recette est bonne, on perd éventuellement notre appétit pour cette musique somme toute prévisible. **VALÉRIE MARCOUX**

LIVRE

Utopia Avenue



8,5/10
ROMAN
DAVID
MITCHELL

Impossible de manquer *Utopia Avenue* sur les tablettes des librairies

avec sa couverture psychédélique qui saisit le regard. Lorsqu'on soulève ses premières pages, la plus récente œuvre de David Mitchell a cependant de quoi nous charmer bien au-delà des illusions d'optique. Parce que tous les romans de ce célèbre auteur anglais sont différents, on plonge ici dans le Londres des années 60 alors que naît sous nos yeux un nouveau groupe de musique, Utopia Avenue. Une formation qui n'existe pas, précisons-le, mais qui s'avère tellement tangible dans l'ouvrage qu'on aimerait en écouter les chansons en trame de fond, lors de notre lecture. L'écrivain injecte dans ses protagonistes un réalisme impressionnant qui nous aspire dans les pages de son roman. Quoique très foisonnant en personnages et en actions, le livre de 728 pages nous glisse dans un univers accessible et fascinant. **LÉA HARVEY**

LIVRE

Sa majesté des chats



7,5/10
BANDE
DESSINÉE
BERNARD
WERBER, POG
ET NAÏS QUIN

Après *Demain les chats*, voilà que le roman *Sa*

majesté des chats de Bernard Werber nous parvient également en bande dessinée. Les fidèles lecteurs de l'écrivain français y retrouveront Bastet, Pythagore et les autres chats alors que leur communauté est assiégée par une armée de rats. Avec un petit sourire en coin, on se laisse ainsi porter par les félins et leur quête à la recherche d'alliés pour remporter la bataille. Bande dessinée à la forme traditionnelle, *Sa majesté des chats* fascine

surtout dans la finesse de ses dessins qui illustrent des animaux tout aussi expressifs que les humains — sinon plus. Si les amoureux purs et durs du roman retourneront sans doute vers les formats classiques des ouvrages de Bernard Werber, nul doute que cette adaptation saura captiver un auditoire différent. Comme une porte ouverte vers l'univers du célèbre auteur de «philosophie-fiction». **LÉA HARVEY**

MUSIQUE

Pour tuer le temps



6,5/10
ÉLECTROPOP
ADIB
ALKHALIDEY

Il y a deux ans, Adib Alkhalidey

lançait un premier album, *Les cœurs du mal*, sous le pseudo d'Abelaïd. C'est à visage découvert et sous son propre nom que l'humoriste, scénariste et comédien lance cette fois *Pour tuer le temps*, album encore plus intense que le précédent, si cela est possible. On retrouve ici sa plume très poétique, assurément sa force. En humour comme en chanson, Adib Alkhalidey soigne ses textes, et chaque pièce comporte au moins un petit bijou. Les sujets ici ne sont pas légers, et l'enrobage vaguement electro-pop ne les tire pas tellement vers le haut. Album sensible, ultralucide et à fleur de peau, *Pour tuer le temps* brille d'un éclat sombre et douloureux. C'est aussi un étrange et imparfait voyage, traversé autant par de fugaces éclairs de joie que par des cris de désespoir, et où la poésie est reine. Mais qui laisse l'impression qu'après deux albums, l'auteur-compositeur-interprète a peut-être fait le tour de son sujet et que la chanson est destinée davantage à rester un à-côté intéressant dans sa carrière. **LA PRESSE**

MUSIQUE

His Happiness Shall Come First Even Though We Are Suffering



8,5/10
RAP
BACKXWASH

Backxwash propose une musique déca-

pante qui ne ressemble qu'à elle, qui détruit tous les codes de son genre qu'elle remplace par ses propres règles. Au fil de son épopée musicale, l'artiste montréalaise se départit de ses démons intérieurs et exorcise ses douleurs, nous menant avec elle dans un périple aussi intense que nécessaire. *His Happiness Shall Come First Even Though We*

Are Suffering est la superbe conclusion d'une aventure qui a duré trois ans. L'album est le dernier volet de la trilogie cathartique que Backxwash a amorcée en 2020. Elle la mène cette fois à explorer son enfance et même les temps qui ont précédé sa naissance. Au terme de cette quête, Backxwash (Ashanti Mutinta) est plus que jamais consciente de qui elle est. La foi, l'identité (queer et noire), la mort, l'enfer, la quête de mieux : les thèmes font écho à ceux des précédents disques. La poésie d'Ashanti est toujours aussi frappante, ses paroles sont intelligentes, sensibles, marquantes. Les rythmes entraînants ne manquent pas, le hip-hop est toujours aussi central, tant dans le rap de Backxwash que dans la production. **LA PRESSE**

LIVRE

Le film de Sarah



7/10
BÉDÉ
CAROLINE
LAVERGNE

Sarah s'apprête à tourner son premier film de fiction intitulé *Nouveau-*

Québec et ça promet d'être toute une aventure : son équipe et elle partent pour Schefferville, où elles travailleront notamment avec des Innus et des Naskapis. Caroline Lavergne, une amie de Sarah, s'est intégrée au tournage avec l'idée d'en faire la chronique en bande dessinée. Quelque part entre le documentaire et l'autofiction, *Le film de Sarah* est à la fois une porte ouverte sur les dessous du cinéma et un portrait de la vie loin au nord de Sept-Îles, là où aucune route ne se rend. Caroline Lavergne s'appuie sur une ligne claire expressive parfois proche de l'esquisse qu'elle habille d'une riche et fort belle palette de couleurs souvent délavées. Elle peint ainsi des scènes vives qui donnent beaucoup de tonus à son récit empreint d'humour, mais qui effleure aussi des sujets sérieux comme l'économie de la ville minière et les relations avec les membres des Premiers Peuples. **LA PRESSE**

LIVRE

Le goûter du lion



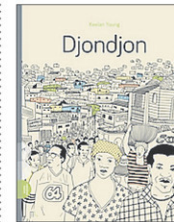
8,5/10
ROMAN
OGAWA ITO

«La vie est semblable à une bougie. Elle ne peut allumer ou souffler sa flamme

elle-même», écrit Ogawa Ito. Quand un pensionnaire s'éteint à la Maison du Lion, on allume une bougie à l'entrée des lieux. C'est dans cette maison de fin de vie que se rend Shizuku, une femme à qui il ne reste plus que quelques mois à vivre. Tous les dimanches, on sert un goûter spécial aux résidents pour les replonger dans leurs plus beaux souvenirs. Shizuku, elle, y apprend à faire la paix avec son passé, à accepter sa mort prochaine et à apprécier ses derniers instants de vie en changeant sa façon d'entrevoir les choses, pour que son dernier voyage soit paisible. Malgré la présence de la Faucheuse tout au long du récit, c'est un roman poétique qui se dévoile au fil des pages, aérien et apaisant, aussi lumineux que l'univers de l'Islandaise Auður Ava Ólafsdóttir. Et on le savoure comme un dessert onctueux qui serait servi sur la porcelaine la plus fine, pour nous rappeler que le bonheur réside souvent dans les plaisirs les plus simples. **LA PRESSE**

LIVRE

Djondjon



6/10
BÉDÉ
KEELAN
YOUNG

Parti en Haïti pour changer d'air — il fuit une personne

qu'il ne nomme pas —, Keelan Young a le projet d'en apprendre plus sur les champignons (les «djondjon» du titre) qu'on trouve sur la perle des Antilles et leur utilisation médicinale. Son aventure le mènera partout dans ce pays qu'il arpentera de long en large, souvent à pied, où il ira à la rencontre d'hommes et de femmes qui pourraient faire avancer ses recherches mycologiques, ce qui lui donne l'occasion de faire le portrait d'une population accueillante et résiliente. Keelan Young signe ici un récit à la narration plutôt statique — la narration domine largement les dialogues — dont le caractère distant est en partie compensé par le regard sensible qu'il pose sur les gens. Son style économe, une ligne claire un peu grasse, plante habilement les décors, mais manque d'expressivité. L'artiste montréalais, dont c'est le premier pas en BD, possède une délicatesse d'ensemble sur laquelle il pourra construire pour l'avenir. **LA PRESSE**

0 Nul
2 Mauvais
4 Passable
6 Bien
8 Très bon
10 Chef-d'œuvre

GS1 MUSIQUE & OZIKO PRÉSENTENT

R I O P E L L E



S Y M P H O N I Q U E

PAR **SERGE FIORI & BLAIR THOMSON**

AVEC



ORCHESTRE SYMPHONIQUE
DE MONTRÉAL

INSPIRÉ DE L'UNIVERS DU PEINTRE JEAN PAUL RIOPELLE
INTERPRÉTÉ PAR L'ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE MONTRÉAL SOUS LA DIRECTION DU CHEF ADAM JOHNSON

**BILLETS DE CONCERT • COFFRET CD SIGNATURE • ALBUM NUMÉRIQUE SD ET HD
COFFRET VINYLE DELUXE • COFFRET VINYLE DE COLLECTION**

EXCLUSIVEMENT SUR

riopellesymphonique.com

EN COUVERTURE D'ALBUM :

Jean Paul Riopelle, Cap au nord, 1977

Huile sur toile, 200 x 301 cm, Collection - Huguette Vachon

© Succession Jean Paul Riopelle / SOCAN (2022)



LE MEILLEUR PAIN DE



JACINTHE LAFRANCE

jacinthe.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

Le Nouvelliste a fait ses provisions de miches et de baguettes vendredi matin, sous un ciel menaçant de pluie verglaçante. Dans chaque boulangerie, l'accueil a été chaleureux et les conseils généreux. Quant à l'odeur ambiante, elle donne inmanquablement l'eau à la bouche.

Ce 25 novembre est un jour décisif entre tous, puisqu'on procédera au choix de la boulangerie qui offre le meilleur pain en Mauricie et dans notre secteur du Centre-du-Québec. Quatre finalistes ont été retenus sur la base des propositions envoyées par notre lectorat.

Les choix sont variés et difficiles, quand on demande à l'aimable marchande de pains de nous proposer son meilleur pain du jour. «Ça dépend tellement des goûts!», soupèse-t-on chez les Gâteries d'Oli. Après une description exhaustive de différentes variétés, je porte mon choix sur



« La difficulté avec la baguette, c'est d'avoir une croûte croustillante et une mie qui a quand même une certaine mâche »

- Jacques Langlois



le pain aux noix qui est l'un des préférés de la maison. Et une baguette blanche.

C'est en effet le parti que nous avons pris dans cette délicate opération: faire travailler le jury sur deux produits par boulangerie, soit la baguette classique et celui qu'on nous recommandera au comptoir comme étant le meilleur pain du jour.

À la boulangerie de Nicolet,

Galoto, on a donc choisi le pain à la patate douce, le favori de nombreux clients qui est disponible sur une base quotidienne. Chez Le Panetier, on a opté pour le pain saveur aux épinards, chèvre et sésame, chaudement recommandé par la gérante en service. Quand au choix de la boulangère chez Du bon pain croûte que croûte, il s'est porté sur un pain au miel, noisette et raisin.

L'HEURE DE LA DÉGUSTATION

Le rendez-vous a été fixé sur le coup de onze heures au restaurant Le Sacristain, grâce à l'hospitalité du restaurateur Jacques Langlois. Celui-ci fait aussi partie des membres du jury avec Anthony Ozorai, conseiller à la librairie Poirier et grand amateur de bonne boustifaille, ainsi que l'autrice de

ces lignes.

Cinq critères ont été appliqués à l'évaluation de chaque pain: apparence, texture, odeur, goût et style. Autour de la table, les discussions allaient bon train sur les perceptions olfactives et gustatives de chaque membre du jury. On a même eu droit à des souvenirs d'enfance au moment où cette dégustation éveille la nostalgie.

C'est le sens de la vue qui produit

LA RÉGION DÉVOILÉE!



Anthony Ozorai et Jacques Langlois ont noté consciencieusement chaque pain tout en échangeant sur leurs préférences. La baguette du Galoto a éveillé la nostalgie de l'un, celle du Bon pain croûte que croûte la recherche d'équilibre de l'autre. — PHOTO AMÉLIE ST-YVES



Les choix sont variés et difficiles, quand on demande à l'aimable marchande de pains de nous proposer son meilleur pain du jour. «Ça dépend tellement des goûts!», soupèse-t-on chez les Gâteries d'Oli.

me chercher dans l'enfance tout ça», raconte-t-il.

Pendant qu'on déguste, notre hôte se rappelle qu'il a enfourné son pain du midi avant notre rencontre. Car les sandwiches servis au Sacristain sont confectionnés chaque jour avec un pain tout juste sorti du four. Pour lui, le défi de la baguette réside dans sa texture: «La difficulté avec la baguette, c'est d'avoir une croûte croustillante et une mie qui a quand même une certaine mâche», remarque Jacques Langlois.

Le restaurateur attribue en outre au mûrissement de la pâte la qualité de l'alvéolé dans la mie. «Partout où il y a de la mie, on devrait trouver des alvéoles, ce qui va donner de la tendreté et de la mâche en même temps. Et ça va jouer sur la saveur», dit-il tout en croquant dans la croûte de la baguette livrée encore chaude de Saint-Élie-de-Caxton. Jusqu'ici, la mieux réussie selon lui.

Après la dégustation des quatre baguettes blanches, on voit difficilement une boulangerie se démarquer avec certitude, même si une tendance commence à se dégager. Pendant ce temps, les fins palais vagabondent pour échanger leur



Le pain épinards, chèvre et sésame a fait l'unanimité du jury, en sérieuse compétition avec le miel, noisette et raisin, dans la deuxième ronde. C'est le copropriétaire de la boulangerie Le Panetier, Olivier Letarte, qui le présente fièrement ici. — PHOTO: FRANCOIS GERVAIS

avis sur la qualité des farines permettant la confection de bons pains, mais aussi sur les avancées des producteurs fromagers du Québec, sans oublier les bières d'ici qui n'ont plus rien à envier aux brasseries belges, paraît-il.

Toutefois, après le combat des baguettes, la lutte entre les pains saveurs et autres spécialités du jour sera féroce. On décide cette fois de procéder en dégustant les pains salés en premier, en voyageant graduellement vers les plus sucrés. Devant nous, sur les planches de bois, sont tranchés successivement les pains épinards, chèvre et sésame (Le Panetier), celui aux noix (Les Gâteries d'Oli), à la patate douce (Galoto) et celui au miel, noisettes et raisin (Du bon pain croûte que croûte).

«Je suis certain qu'on aura de meilleurs résultats avec les miches qu'avec les baguettes», prédit Jacques Langlois. Selon lui, la réussite de ce classique de la boulangerie française s'avère bien souvent une entreprise «casse-gueule».

En deuxième ronde, deux produits obtiendront en effet une note presque parfaite; ce sont en outre les

pains les plus complexes des quatre, mais aux antipodes du spectre des saveurs, soit le premier et le dernier en dégustation. Même notre vidéojournaliste, Amélie St-Yves, n'a pu résister à la tentation d'essayer l'audacieuse proposition du Panetier.

Pour ces deux pains qui se positionneront en tête de classement à la fin de la dégustation, les saveurs se révèlent successivement, un peu à la manière des notes de tête, de cœur et de fond d'un parfum.

C'est en prenant le temps d'en apprécier l'équilibre par une lente mastication que les saveurs de fromage de chèvre et d'épinards viendront bientôt surpasser le sésame perçu à la première croquée. «Ça, je mangerais toute la miche!», lance Anthony Ozorai. L'unanimité règne déjà chez les juges autour de la qualité globale de ce pain du Panetier.

Le pain aux noix surprend par la couleur de sa mie qui tire sur le beige rosé et les arômes de sa croûte bien grillée; on jugera cependant sa texture et son goût trop léger, voire aérien, pour faire contrepoids à la présence des noix.

Arrivés au pain à la patate douce,

la curiosité est à son comble. Cette proposition du Galoto obtient la faveur de sa clientèle au quotidien. Les juges relèveront son goût et ses arômes qui penchent subtilement sur le côté sucré, et une texture proche du pain brioché. «Ça, il y a de quoi à faire avec ça, et pas à peu près!», lance Jacques Langlois. Et voilà les juges en train de débattre sur ce qui l'accompagnerait le mieux: juste une touche de beurre ou un œuf bénédicte sur pain grillé. Quoi qu'il en soit, il est parfait pour le brunch!

Le phénomène du développement graduel des saveurs se répète avec le mélange proposé chez Du bon pain croûte que croûte: la petite note grillée que libère la noisette sera vite rattrapée par la douceur du miel et le petit goût acidulé du raisin sec. «Super mariage de saveurs», affirme Anthony Ozorai. Et puisqu'il a révélé à la tablée son péché mignon de Noël, le foie gras, on a tôt fait de détecter un mariage parfait que ce pain pourrait amener dans l'assiette.

L'HEURE DES COMPTES

Après avoir examiné, senti, palpé, coupé et dégusté avec tous nos sens tous les produits sur la table, voici venu le temps de faire les comptes. Les grilles d'évaluation ont été remplies consciencieusement et on calcule maintenant le total de chaque colonne.

Sans trop de surprise, c'est la boulangerie Le Panetier qui remporte la palme dans cette dégustation à l'aveugle. Premier choix des trois juges au total des points, elle s'est particulièrement démarquée avec le pain aux épinards, chèvre et sésame. Même que sa baguette ne s'en est pas mal tirée non plus, avec la meilleure note de deux des trois juges, ex aequo avec la baguette Du bon pain croûte que croûte, pour l'un d'eux.

Au bout du fil, le copropriétaire de la boulangerie Le Panetier s'est dit fier et heureux de ce verdict. «Tout le crédit revient à notre équipe de production qui travaille fort pour livrer du bon pain aux gens chaque jour», affirme Olivier Letarte. Sans oublier le bon goût de sa gérante de la succursale des Récollets, Sonia Pouliot, qui nous a aiguillés sur le choix de ce pain saveur du jour.

Avis aux clients et futurs clients: les recettes de pain sont variables de jour en jour, et celui-ci ne sort des fours que le vendredi. Alors mieux vaut consulter le menu en ligne ou se laisser tenter par l'une des propositions du jour, sur place; elles sont nombreuses!

MARIANNE FARLEY

DE NUANCES ET DE CONVICTIONS

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

Cinéaste aux convictions féministes assumées, Marianne Farley se fait un devoir d'amener à l'écran une voix féminine forte. Avec son premier long métrage, *Au nord d'Albany*, la réalisatrice et productrice se montre fidèle à ses valeurs en mettant en scène un duo mère-fille complexe en fuite aux États-Unis.

«Je trouve que le potentiel narratif pour les personnages féminins est très riche en ce moment. Il y a un terreau fertile. Il y a plein d'histoires qui n'ont pas été racontées encore», estime celle qu'on connaît aussi comme

comédienne.

«Moi, ça m'inspire, ça me stimule, ça me nourrit énormément, ajoute-t-elle. J'ai le goût de porter à l'écran des femmes qui sont pleines de contradictions, qui ont une profondeur, qui sont fragiles, mais qui peuvent en même temps être des guerrières.»

Cette description sied bien aux rôles défendus par Zeneb Blanchet et Céline Bonnier dans *Au nord d'Albany*.

La première interprète une ado victime d'intimidation qui en vient à blesser grièvement celle qui la harcèle. La seconde prête vie à sa mère, qui réagira sur un coup de tête en prenant la fuite avec sa famille plutôt que d'affronter les conséquences du geste de sa fille.

En route vers la Floride, leur voiture tombe en panne dans les Adirondacks. Devant l'impossibilité de faire réparer l'auto sur-le-champ, ces Québécois qui baragouinent l'anglais sont contraints de passer quelques jours dans un patelin où tout le monde se connaît.

Des liens pas si simples se noueront avec le garagiste local et sa fille, dont la relation n'est pas non plus au beau fixe.

INSPIRÉ D'UN FAIT VÉCU

L'histoire racontée dans *Au nord d'Albany* est née en partie d'un événement vécu par Marianne Farley, qui s'est elle-même retrouvée en panne dans un coin perdu, avec ses enfants, alors qu'elle revenait d'un séjour au New Jersey.

Selon ses propres dires, «ce n'était pas la fin du monde» et on était bien loin de la prémisse plus dramatique du film.

«Mais il y avait ce sentiment d'être une mère seule avec ses enfants au beau milieu de nulle part, avec l'espèce d'anxiété qui vient avec. Il y avait un sentiment de ne plus avoir le contrôle sur sa vie. Je trouvais que ce que ça m'a fait vivre était riche en potentiel narratif.»

La réalisatrice nommée aux Oscars en 2019 pour son court métrage *Marguerite* a cosigné le scénario avec le père de ses enfants, Claude Brie. Le concept de fuite s'est vite imposé au cœur de l'intrigue.

«J'en parle souvent comme d'un thème universel, explique-t-elle. On a tous nos zones de fuite, que ce soit dans la consommation, dans l'idée de se fuir soi-même ou de s'isoler. Claude et moi, on avait l'impression que tout le monde allait pouvoir se reconnaître là-dedans.»

Elle-même mère d'un jeune ado, Marianne Farley indique avoir aussi eu envie d'explorer la parentalité dans ce premier long métrage.

«L'adolescence, c'est le moment où l'enfant renvoie leurs failles et leurs contradictions aux parents. C'est un grand moment de lucidité. Je pense qu'en tant que parents, c'est aussi un moment où on devient plus lucide face à soi-même», observe la réalisatrice.

«Nos enfants viennent nous



chercher dans des zones où on ne veut parfois pas aller, ajoute-t-elle. Mais on n'a pas le choix quand on est père ou mère. Ils nous enseignent à devenir de meilleurs parents, à prendre sur nous, à travailler sur nous.»

La cinéaste se dit reconnaissante d'avoir pu compter sur le tandem composé de Céline Bonnier et de Zeneb Blanchet pour incarner ces réflexions à l'écran.

«Ç'a été vraiment magique dès la première rencontre. Il y a quelque chose qui s'est passé qui est difficile à planifier», décrit Marianne Farley.

«Ce sont des femmes brillantes et hyper talentueuses, estime-t-elle. Les deux comprenaient très bien les enjeux de cette relation mère-fille. Il y a de l'amour et du respect en dessous de tout ça, même s'il y a beaucoup d'incompréhension et d'opposition.»

Tout est une question de nuances pour Marianne Farley. «Il n'y a personne de méchant foncièrement dans ce film-là. On est des êtres complexes et contradictoires», note celle qui se plaît aussi à laisser parler les non-dits.

«Je trouve qu'on a tendance à mettre beaucoup de mots dans la bouche de nos personnages, avance-t-elle. Moi, ce n'est pas ça qui me happe quand je regarde un film. C'est plus de ne pas savoir où ça s'en va. Je n'aime pas non plus qu'on me prenne par la main et qu'on m'explique tout au fur et à mesure.»

LES ADIRONDACKS AU QUÉBEC

Pandémie oblige, *Au nord*

Nommée aux Oscars en 2019 pour son court métrage *Marguerite*, Marianne Farley signe un premier long métrage avec *Au nord d'Albany*. — PHOTO LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT

d'Albany a été tourné entièrement au Québec.

«On voulait aller faire des plans de drone aux États-Unis, peut-être un peu d'autoroutes... Finalement, avec la COVID, on n'a pas pu», raconte Marianne Farley.

Elle confie avoir vécu avec une pression certaine cette première réalisation de long métrage dans un contexte pas banal, alors que les tournages étaient encadrés par des règles très strictes de santé publique.

«On ne souhaitait pas avoir une éclosion sur le plateau, on sentait une responsabilité aussi par rapport au milieu. On devait faire attention», relate la réalisatrice et productrice.

«Ce n'était pas comme un processus créatif où on se permet de l'exploration. On était en mode commando, il fallait finir», résume-t-elle.

Pas de quoi freiner l'inspiration de Marianne Farley, qui en a encore long à dire sur grand écran. «Je trouve que c'est vraiment excitant en ce moment pour les femmes en cinéma. Je veux faire partie de cette vague de cinéastes féministes.»

Au nord d'Albany sera présenté au cinéma dès le 2 décembre.

«DU GRAND ET BEAU...» OUEST FRANCE
«UN VRAI GRAND FILM...» LE FIGARO
«UN CASTING IMPECCABLE.» LE PARISIEN
«PORTRAIT D'UNE FEMME QUI S'ÉMANCIPÉ...» PARIS MATCH
«...UN CASTING IMPECCABLE.» LE PARISIEN

UN FILM DE CLOVIS CORNILLAC
SCÉNARIO ADAPTÉ ET RÉVISÉ PAR CLOVIS CORNILLAC ET PIERRE LEMAITRE

ALICE ISAAZ CLOVIS CORNILLAC OLIVIER GOURMET JÉRÉMY LOPEZ ALBAN LENOIR JEHAN HELDENBERGH MARIANNE FARLEY

PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE

VERSION ORIGINALE FRANÇAISE
LE TAPIS ROUGE

FILM DE LA SEMAINE



23 DÉCEMBRE

UNE RECETTE CONNUE AU GOÛT DU JOUR

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

Pas besoin de chercher bien loin pour voir que Noël et comédies romantiques font bon ménage au cinéma. Dans la plus pure tradition du genre, mais avec un regard plus actuel, la scénariste India Desjardins et la réalisatrice Miryam Bouchard ajoutent avec *23 décembre* leur grain de sel à un buffet des Fêtes déjà fort bien garni.

On ne doit pas s'attendre à de grandes surprises en découvrant ce film choral qui connaît bien ses codes et qui les respecte à la lettre. L'heure est au sourire et au réconfort dans ce chassé-croisé embrassant des influences à la *Réellement l'amour* (Love Actually), le désormais classique de Richard Curtis.

Sauf qu'ici, pas de prétendant semi-louche convoitant

la femme de son meilleur ami (disons qu'Andrew Lincoln a mieux paru auprès des zombies dans *The Walking Dead...*) ou de gentil maladroit allant quérir sa belle étrangère un soir de réveillon.

Ce sont les femmes qui sont aux commandes dans *23 décembre*.

Au centre d'intrigues entremêlées, une écrivaine à succès de livres jeunesse qui n'est pas sans rappeler India Desjardins elle-même.

Célibataire endurcie, Elsa (Virginie Fortin) vit bien avec sa situation, sauf à l'approche des Fêtes, où l'absence d'un «M. magie de Noël» lui pèse un peu. Surtout qu'elle en pince secrètement pour un ami d'enfance (Sacha Charles) qu'elle ne voit qu'une fois par année.

Pendant que sa mère (Guylaine Tremblay) s'efforce de préparer un rassemblement familial éthique et équitable au goût du jour, sa sœur enceinte

(Catherine Brunet) se laisse convaincre par son amoureux (François Arnaud) de sauter un tour pour passer un dernier 24 décembre insouciant et à deux.

Un incident viendra chambouler les plans de tout le monde et les fera converger vers Québec.

Là aussi, ça se bouscule à l'avant-veille de Noël : le Château Frontenac accueille une importante soirée-bénéfice mettant en vedette un chanteur dont l'étoile a pâli (Stéphane Rousseau) et la directrice des lieux (Bianca Gervais) joue sa carrière.

Le célèbre hôtel du Vieux-Québec et ses alentours serviront de cadre aux allures de carte postale à plusieurs histoires qui s'entrecroisent dans *23 décembre*. Le Petit Champlain sous les flocons, c'est charmant, non?

Dans un registre connu et propulsé par une trame sonore entraînante, le film de Miryam Bouchard a l'intérêt d'arriver avec un point de vue et des

Virginie Fortin incarne dans *23 décembre* une écrivaine au centre de plusieurs intrigues.
— PHOTO IMMINA FILMS

s'impose, particulièrement à l'approche des Fêtes. Si le message semble parfois martelé avec un peu trop d'insistance, l'intention est certainement louable.

23 décembre est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 7/10

Titre : *23 décembre*

Genre : Comédie romantique

Réalisatrice : Miryam Bouchard

Distribution : Virginie Fortin, Bianca Gervais, Guylaine Tremblay

Durée : 1h41

« UNE DOSE DE BONHEUR
QUI FAIT DU BIEN EN CETTE SAISON!

UNE CÉLÉBRATION DE LA MAGIE DE NOËL
QUI PLONGERA, MÊME LES GRINCHEUX,
DANS LA FÉRIE DU TEMPS DES FÊTES! »

NABI-ALEXANDRE CHARTIER, RADIO-CANADA

« ENFIN UN FILM DE NOËL QUÉBÉCOIS!
EXCELLENT! LA DISTRIBUTION EST IMPECCABLE!
MANQUEZ PAS ÇA! »

PRISCILLIA QUIRION, TVA NOUVELLES SHERBROOKE

« UN NOUVEAU CLASSIQUE DU TEMPS DES FÊTES! »

LAURIE DUPONT, ELLE QUÉBEC

« J'AI BEAUCOUP AIMÉ!

C'EST EXACTEMENT CE QU'IL VOUS FAUT. »

ANNIE-SOLEIL PROTEAU, SALUT BONJOUR

« FORT INTÉRESSANT! ÇA FONCTIONNE
GRÂCE À LA PLUME D'INDIA DESJARDINS. »

CATHERINE RICHER, ICI PREMIÈRE



GUYLAIN TREMBLAY BIANCA GERVAIS VIRGINIE FORTIN CATHERINE BRUNET CATHERINE SOUFFRONT
MICHEL BARRETTE CHRISTINE BEAULIEU SACHA CHARLES FRANÇOIS ARNAUD STÉPHANE ROUSSEAU

UNE PRODUCTION DE
GUILLAUME
LESPÉRANCE

IDÉE ORIGINALE ET SCÉNARIO DE
INDIA
DESJARDINS

UNE RÉALISATION DE
MIRYAM
BOUCHARD

media

Québec

TELEFILM

Canada

23decembre-lefilm.com

radio-canada

Canada

crave

immina

films



PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA

f YouTube immina films

LES ARCHES, DE RETOUR PAR LA GRANDE PORTE

La Pièce

Collaboration spéciale

Depuis quelques années, les décors se transforment : les lignes droites s'effacent de plus en plus au profit des formes et des lignes arrondies. Ces dernières, influencées par les décors européens, adoucissent les contours des murs, des éléments architecturaux, mais aussi des meubles et des accessoires.

De là vient, notamment, la résurgence des arches dans les intérieurs. On les a d'abord beaucoup vues dans les accessoires ou peintes en accent sur un mur. Elles font maintenant partie de l'architecture des maisons, que ce soit par des ouvertures dans les murs ou des insertions de mobilier intégré, allant même jusqu'aux portes et fenêtres qui, dans certains cas, s'arrondissent.

Pour mieux comprendre les diverses applications des arches dans les décors, faisons la lumière sur trois projets réalisés récemment qui intègrent les arches à merveille.

TIRER PROFIT DE LA SITUATION

La designer Sonia Leclerc et son équipe ont été mandatées pour rafraîchir et décloisonner le rez-de-chaussée d'une maison.

Dès les premiers instants, en démolissant le mur qui séparait le hall d'entrée, l'équipe constate qu'il y a beaucoup de conduits et de fils électriques ainsi que des colonnes de soutien à cet endroit. Il n'est donc plus possible d'ouvrir complètement ce pan de mur, mais la création d'une ouverture en arche, magnifiée par la prestance du plafond de 9 pieds de hauteur, s'impose d'elle-même.

Pourtant, les propriétaires souhaitaient, dans le cadre du même projet, remplacer une fenêtre en forme d'arche qu'ils pensaient démodée dans le salon. La designer a su les convaincre du contraire, et même d'en intégrer une nouvelle.

Maintenant, cet espace près de l'entrée est un favori de toute la



famille : autant les parents l'apprécient pour le rangement qu'il procure, autant les enfants profitent pleinement de la banquette pour se prélasser et lire.

DU STYLE, UNE RONDEUR À LA FOIS

Si les façons d'intégrer une arche à un décor sont nombreuses, l'intégration d'une porte avec cette forme est toujours spectaculaire.

Dans cette cuisine, qui fait partie d'un rez-de-chaussée complètement revampé par la designer Ariane Charest, la décision d'intégrer une porte vitrée en forme d'arche de la compagnie Costal pour délimiter le garde-manger allait tout simplement dans la continuité du reste du décor, dans lequel on retrouve beaucoup de courbes et de formes arrondies.

DÉFIS DE CONCEPTION

Les arches s'intègrent aussi bien à des espaces commerciaux qu'à des bâtiments résidentiels. Ce projet de boutique de vêtements pour femmes créé en collaboration avec Boivin entrepreneur général et M ton intérieur en témoigne bien. Ainsi, l'espace pour les salles



2

1 Conçu par la designer Sonia Leclerc, cet espace qui sépare le hall d'entrée est devenu un favori de toute la famille.

— PHOTO JEAN-FRANÇOIS THERREAULT

2 Dans cette cuisine revampée par la designer Ariane Charest, l'intégration d'une porte vitrée en forme d'arche allait dans la continuité du reste du décor.

— PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

3 à 6 Ce projet de boutique de vêtements pour femmes, créé en collaboration avec Ma Cuisiniste et M ton intérieur, intègre des arches jusque dans les salles d'essayage.

— PHOTOS YOUSSEF BERROUARD



3



4



5



6

d'essayage est délimité de façon plus classique et chaleureuse.

Si les arches sont reconnues pour être de belles ouvertures aux courbes fluides et élégantes, elles posent également des défis lors de l'exécution des travaux. En effet, la structure doit être parfaitement symétrique. Le tirage de joints est crucial pour obtenir un résultat final à la hauteur des attentes. Pour y arriver, il est donc nécessaire de planifier les proportions ainsi que le rayon de l'arche sur les plans avant l'exécution.

Et leur popularité ne cesse de grandir selon Mathilde Rousseau

de M ton intérieur, la moitié des projets en cours intègrent la conception et l'intégration d'arches.

Il n'y a pas de doutes : les arches sont devenues, en peu de temps, un élément architectural incontournable dans un décor classique et épuré qui peut convenir à diverses applications.

Les Coops de l'information sont fières de faire équipe avec La Pièce afin de vous offrir des contenus exclusifs sur l'art de vivre et les tendances déco. Découvrez plus de contenus sur le site de La Pièce, lapiece.ca.

RÉGAL.

PLANÈTE VINS



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

La désignation Pays d'Oc IGP sur les bouteilles de vin du sud de la France représente souvent de vraies petites merveilles. Ce sont généralement des vins passe-partout et de bonne qualité, à un prix abordable entre 13 \$ et 20 \$. On m'a déjà demandé : mais c'est où le pays d'Oc exactement?

En fait, Pays d'Oc n'est pas un pays, mais une indication géographique protégée (IGP)* qui regroupe les vins de nombreux producteurs de la région du Languedoc-Roussillon. Sous ce label, ils peuvent produire des vins qualitatifs dans un cadre moins rigide que celui qu'implique le cahier des charges des AOC (appellation d'origine contrôlée) qui s'applique à des terroirs limités bien précis et dont les règles sont plus restrictives et exigeantes. Donc plus de liberté avec autant de typicité, dans un rapport qualité-prix sans pareil.

En bref, ça donne des vins simples et polyvalents à déguster avec nos repas de tous les jours ou à apporter au chalet pour accompagner les recettes conviviales que l'on aime partager en toute simplicité.

* L'indication géographique protégée (IGP) correspond à une catégorie de vin de qualité produit dans une sphère géographique qui lui confère sa typicité.

1 FAT BASTARD
CHARDONNAY PAYS D'OC
15,20 \$ • 13188727 • 13 % • 1,4 g/L
Produit en collaboration avec la



La désignation Pays d'Oc IGP représente plusieurs vins passe-partout et de bonne qualité, à un prix abordable.
— PHOTO INTER OC

LES VINS DE LA CONVIVIALITÉ

prestigieuse maison rhodanienne Gabriel Meffre, ce vin est né d'une dégustation mémorable entre deux amis de longue date. L'œnologue français à l'origine de cette cuvée l'a présenté à son comparse, un professionnel du vin britannique, en s'exclamant «*now zat iz what you call eh phet bast-ard*». Son intense accent français déclencha un fou rire explosif et le nom s'imposa de lui-même. Depuis plus de 20 ans, c'est l'œnologue en chef de la maison Gabriel Meffre, Véronica Torcolacci, qui élabore les vins Fat Bastard, en partenariat avec des vignerons du Languedoc. Si vous êtes plus des amateurs de syrah que de chardonnay, on le trouve aussi en rouge (12998411 • 14,85 \$).

2 JEAN-CLAUDE MAS
VIGNOBLES PAUL MAS
GRENACHE DE GRENACHE
12,95 \$ • 12990742 • 13 % • 2,8 g/L

Un blanc ensoleillé et bien dodu qui fait honneur à son cépage, le grenache (blanc et gris), avec ses notes de prune jaune, de poire et de pain grillé. Un vin pour accompagner un cari de poulet et chou-fleur ou un bon fromage à croûte fleurie comme le Riopelle de l'Isle. J'ai aussi apprécié la cuvée Vignes de Nicole (11767768 • 16,05 \$) que j'ai découverte lors d'un souper chez des amis qui l'ont servi avec des pâtes aux fruits de mer.

3 DOMAINE GAYDA
LA MINUETTE 2021
19,95 \$ • 14977251 • 12 % • 2,3 g/L

Un vin pour tous ceux et celles qui choisissent comme moi l'option du rosé à l'année, que ce soit pour accompagner les apéros festifs ou les longs brunchs du dimanche. L'assemblage de mourvèdre, grenache, syrah et cinsault est issu du terroir calcaire de la Livinière et élevé sur lies pendant trois mois. On retrouve des notes dominantes de framboise noire avec de la lime sur une trame minérale. Tim Ford du Domaine Gayda décrit la cuvée comme un vin de mémoire et d'avenir, ayant choisi le nom Minuette en hommage à la variété de roses qu'il plantait au Kenya

en 1982, alors qu'il était producteur de fleurs en Afrique. **B**

4 LAURENT MIQUEL
SOLAS 2020
16,60 \$ • 13584383 • 13 % • 2,3 g/L

Seulement 3680 hectares sont dédiés au pinot noir dans le Languedoc, ce qui correspond à 15 % de l'encépagement total. C'est très peu et son expression est bien différente des terroirs plus au nord, comme la Bourgogne par exemple. Ici, il s'exprime de façon plus solaire, plus concentré et plus fruité. Cette cuvée de Laurent Miquel est vendangée de nuit et macérée à froid quelques jours avant la fermentation pour préserver la fraîcheur et les arômes. C'est l'épouse de Laurent qui est Irlandaise de naissance, qui a baptisé la cuvée Solas qui signifie lumière dans sa langue maternelle.

5 L'ORANGERAIE PAYS D'OC
CABERNET SAUVIGNON
14,95 \$ • 642538 • 13,5 % • 2,2 g/L

Un cabernet sauvignon digeste et savoureux aux arômes de cassis et de cèdre, doublé de notes doucement épicées en finale. Un vin vinifié à partir de raisins des terroirs de la cité de Carcassonne par la famille Lorgeril, propriétaire de nombreux domaines dans le Languedoc depuis 1620. Un rapport qualité-prix imbattable.

6 CAZAL VIEL VIEILLES
VIGNES PAYS D'OC
13,95 \$ • 202499 • 13,5 % • 4,5 g/L

Bien ensoleillé et super satisfaisant avec un nez floral de violette et une bouche gourmande de fruits noirs sur une finale légèrement poivrée. On sent bien la syrah, en majorité dans cet assemblage avec du grenache. N'hésitez pas à essayer aussi leur rosé qui est tout aussi succulent (10510354 • 13,65 \$).

B BIO

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



Le Beer Spritz

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Très populaire en 2016, le Spritz a fréquenté tous les bars et terrasses du monde avec sa couleur orangée.

Composé de vin blanc effervescent (très souvent du prosecco), d'eau pétillante et d'un bitter italien (Campari ou Aperol), il est encore un des cocktails les plus servis sur la planète.

De nombreux cocktails à la bière s'inspirent des cocktails existants pour créer une synergie entre les arômes et les goûts de la bière et ceux des autres ingrédients. On ne compte plus les interprétations de cocktails aux fruits avec des bières fruitées, par exemple. La bière est un excellent allongeur.

Quelques brasseries proposent dorénavant leur propre version de Spritz, mais à base de bière. Bienvenue dans le monde des

Beer Spritz, où les interprétations sont nombreuses.

La recette de Spritz est assez simple : six centilitres de prosecco, quatre centilitres de bitter et une lampée d'eau gazeuse. Ici, il suffit de remplacer le prosecco et/ou l'eau gazeuse par la bière de votre choix et vous voilà devant un Beer Spritz. À vous de choisir la bière qui offrira le meilleur goût recherché.

Après quelques recherches sur des blogues et cartes des cocktails de nombreux bars tendance, il n'est pas rare de voir autant de recettes de Beer Spritz que de mixologues les proposant. On choisira une bière blanche douce pour contrer l'amertume du bitter utilisé, une bière blonde légère pour se rapprocher de la finesse du prosecco et de l'ajout d'eau gazeuse, ou encore une bière acidulée

pour contraster l'amer du bitter. Certains proposent même une bière amère pour accentuer l'amertume du cocktail. L'ajout d'agrumes est facultatif.

Nouveau, ce Beer Spritz si tendance? Pas du tout! Dans le nord de la France et certaines régions brassicoles, on consomme du Picon Bière depuis des dizaines d'années. Le Picon est un amer de la même famille que le Campari ou l'Aperol italien. Les amers sont des alcools qui titrent autour de 15-20 % que l'on doit diluer pour les consommer. L'Italie y ajouta du vin, le nord de la France de la bière...

Recette classique de Beer Spritz

- 10 cl de bière de votre choix
- 4 cl de bitter de votre choix (Aperol ou Campari)
- 4 tranches d'orange pour la décoration. Certains ajoutent du jus d'orange, mais on s'éloigne de l'esprit du Spritz.



Ici, il suffit de remplacer le prosecco et/ou l'eau gazeuse par la bière de votre choix et vous voilà devant un Beer Spritz. —

PHOTO 123RF/MAYATNIK



PHOTO MAËLLA LEPAGE

PAS PRÊT POUR L'HIVER!

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Étiez-vous prêts pour les températures négatives ou étiez-vous comme moi, espérant encore que l'hiver ne se pointerait jamais le bout du nez avec ces températures chaudes et inhabituelles des dernières semaines?

Quoi qu'il en soit, je vous propose ici une version vanillée du classique Sex on the Beach. Que vous rêviez de sable chaud et de palmier, ou que vous ayez le goût de vous désaltérer, enroulé dans votre couverture sur le bord du feu ce week-end, je suis convaincu que ce cocktail fruité vous fera du bien.

Bien sûr, ne comptez pas sur

lui pour votre apport quotidien en vitamines quand même. Dans le doute, les Pierrafeu sont là :) Santé!

BEACH MARTINI

INGRÉDIENTS

- 1,5 oz de vodka
- 0,5 oz de sirop de vanille
- 0,5 oz de sirop de pêche
- 0,5 oz de jus de canneberge pur
- Tranche de pêche (pour décorer)

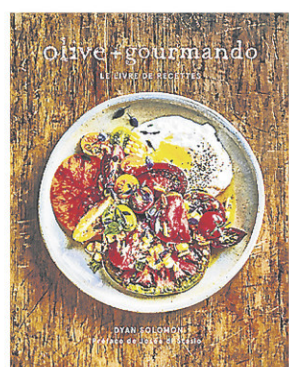
PRÉPARATION

- 1 Dans un shaker, mélanger tous les ingrédients avec de la glace.
- 2 Filtrer au tamis fin dans un verre à martini ou une coupe refroidie.
- 3 Décorer d'une tranche de pêche.

RECETTES

SALADE D'HIVER
AUX BETTERAVES

OLIVE + GOURMANDO
Dyan Solomon
KO ÉDITIONS



Les hivers sont durs au Québec. Dans les restos, on peine à trouver des produits goûteux, mûrs et pas trop abîmés par leur long trajet. Les légumes racines sont souvent la meilleure option, et la betterave est assurément l'un des plus intéressants. Cette recette est une adaptation de la bien-aimée salade de betteraves et fromage de chèvre.

› Portions 4

› Préparation 30 minutes

INGRÉDIENTS

Fromage de chèvre aux herbes

- 160 g (environ 1 tasse) de fromage de chèvre frais non affiné
- 10 g (¼ tasse) d'herbes fraîches, au choix (aneth, ciboulette, persil, estragon, etc.), hachées finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 %
- 1 pincée de sel
- Poivre du moulin

**Vinaigrette à l'orange**

- 160 ml (¾ tasse) d'huile d'olive
- 90 ml (6 c. à soupe) de jus d'orange frais
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron frais
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- 1 pincée de sel
- Poivre du moulin

ASSEMBLAGE

- 1 recette de Fromage de chèvre aux herbes
- 8 petites betteraves jaunes, bouillies et coupées en gros cubes
- 8 petites betteraves rouges, rôties et coupées en deux
- 1 pomme verte ou Russet, coupée en julienne
- 1 petit oignon blanc, coupé en tranches fines
- 80 g (1 ½ tasse) de noix au choix, grillées, assaisonnées, comme on veut
- 1 recette de Vinaigrette à l'orange
- 4 poignées de laitue niçoise ou de mizuna
- 100 g (1 tasse) de cheddar de chèvre (de type Chèvre noir), râpé en copeaux
- Fleur de sel et poivre du moulin

Fromage de chèvre aux herbes

1 Au batteur sur socle ou au batteur à main, fouetter le fromage de chèvre, les herbes, la crème, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'une préparation légère. Réserver.

Vinaigrette à l'orange

1 Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, fouetter l'huile d'olive, les jus d'orange et de citron, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre.

ASSEMBLAGE

1 Dans des assiettes, répartir le fromage de chèvre aux herbes et l'étaler à l'aide d'une spatule de façon à former un «lit» pour la salade. Dans un bol, mélanger les betteraves jaunes et rouges, la pomme, l'oignon et le mélange de noix. Assaisonner et ajouter assez de vinaigrette pour enrober généreusement les ingrédients. Répartir le mélange de betteraves sur le fromage de chèvre. Dans le même bol, ajouter la laitue. Assaisonner et mélanger délicatement afin qu'elle s'imbibe de ce qu'il reste de vinaigrette dans le bol. Ajouter plus de vinaigrette, au besoin. La laitue devrait être lustrée, et non imbibée.

2 Déposer la laitue sur le mélange de betteraves et garnir des copeaux de cheddar de chèvre.

Pour plus d'info :

ko-media.ca/collections/livres

➤ SOUPE AUX POIS AVEC BOULETTES DE CANARD

LES P'TITS CRITIQUES
Johanna Fox
KO ÉDITIONS



Ceci est une recette du chef Vincent Dion Lavallée, de La Cabane d'à côté, à Saint-Benoit-de-Mirabel. Elle fait partie du livre *Les p'tits critiques*, où on a demandé à tout un groupe de chefs canadiens de présenter des recettes qui plaisent vraiment aux enfants.

«Cette soupe est la préférée de ma fille, dit Dion-Lavallée. J'ai

ajouté des boulettes porc-canard pour en faire un repas, mais on peut aussi la servir sans boulettes.»

- **De 8 à 10 portions**
- **Préparation** : 45 minutes + 24 heures de trempage
- **Cuisson** : 3 heures

Soupe

- 1,320 kg (6 tasses) de pois jaunes cassés, mis à tremper dans l'eau 24 heures et égouttés
- 2,5 litres (10 tasses) de bouillon de poulet
- 150 g (1 tasse) d'oignon coupé en dés
- 145 g (1 tasse) de carotte coupée en dés
- 165 g (1 tasse) de céleri-rave coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 200 g (7 oz) de poitrine de porc fumée (non tranchée)

Boulettes de viande

- 250 g (½ lb) de porc haché (non maigre)
- 250 g (½ lb) de canard haché
- 65 g (½ tasse) de chapelure
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. à soupe de sel
- 60 ml (¼ tasse) de crème 35 %

- 1 gros œuf
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

Pour servir

- Huile d'olive
- Cheddar fort vieilli 2 ans, râpé

PRÉPARATION

Soupe

1 Mettre les pois cassés égouttés dans une grande casserole. Ajouter le bouillon, les légumes,

l'ail et la poitrine de porc. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen et laisser mijoter 3 heures. La soupe est prête lorsque les pois sont complètement défaits et que la texture est homogène. Retirer la poitrine de porc, la laisser refroidir et la couper en petits dés. Réserver pour le service.

Boulettes de viande

1 Préchauffer le four à 200 °C (400 °F) et tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un fouet plat, déposer le porc, le canard, la chapelure, l'ail, le sel, la crème et l'œuf. Mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Façonner en boulettes de la grosseur d'une balle de golf et déposer les boulettes sur la plaque. Cuire au four 10 minutes.

2 Dans une poêle moyenne, porter le sirop d'érable à ébullition à feu moyen-élevé. Laisser réduire de moitié. Ajouter les boulettes de viande et mélanger délicatement pour bien les enrober de sirop.

Pour servir

Servir la soupe très chaude et la garnir d'un filet d'huile d'olive, d'un peu de cheddar, de quelques dés de poitrine de porc, puis de quelques boulettes de viande glacées à l'érable. La soupe et les boulettes de viande se conservent séparément jusqu'à 3 mois au congélateur dans des contenants hermétiques.



PHOTO DOMINIQUE LAFOND, KO ÉDITIONS

➤ POUNDING À L'ORANGE

LES FILLES FATTOUSH
Adelle Tarzibachi
KO ÉDITIONS



Un savoureux dessert tout simple pour célébrer le début de la saison des agrumes!

- **De 4 à 6 portions**



PHOTO MAUDE CHAUVIN, KO ÉDITIONS

INGRÉDIENTS

- 800 ml (3 ¼ tasses) de jus d'orange frais (environ 8 oranges)*
- 105 g (½ tasse) de sucre
- 90 g (6 c. à soupe) de fécule de maïs
- 60 g (½ tasse) d'amandes en bâtonnets
- Zeste d'orange, au goût
- Flocons de noix de coco (facultatif)

PRÉPARATION

1 Dans une casserole à feu moyen-doux, chauffer doucement le jus d'orange frais, le sucre et la fécule de maïs à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse.

2 Retirer du feu. Laisser tiédir de 15 à 20 minutes, puis verser le mélange dans un grand bol ou dans des petits bols individuels.

3 Garnir le pouding des bâtonnets d'amandes et de zeste d'orange, au goût, puis de flocons de noix de coco, si désiré.

* Note: Vous pouvez remplacer le jus d'orange frais par du jus d'orange en bouteille. Si vous avez la dent sucrée, ajoutez 1 c. à soupe de sucre à la recette.

LES AS DE L'INFO



Ces pages des As de l'info t'expliquent l'actualité de la semaine afin que tu sois au courant de ce qui se passe autour de toi et sur ta planète bien-aimée!

Être bien informé.e te permettra de participer aux conversations au sujet des nouvelles, de t'engager comme jeune citoyen.ne et surtout... d'en apprendre aux adultes autour de toi! Et puis, quand on comprend, on vit souvent moins d'anxiété et on peut participer à la solution! Tu vois, il n'y a que de bonnes raisons pour lire ces pages!

N'hésite pas à te rendre sur le site lesasdelinfo.com pour découvrir encore plus de contenus exclusifs sur la Coupe du monde 2022!

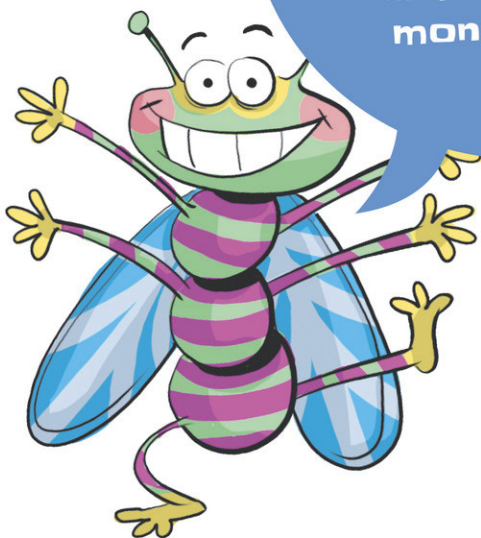


PHOTO
123RF/FIFG



Dimanche dernier, un événement important a débuté : la Coupe du monde de soccer 2022. Depuis une semaine, des équipes de partout dans le monde s'affrontent et tentent de remporter le plus de matchs possible. Cependant, plusieurs controverses entourent l'événement depuis qu'il a été annoncé qu'il se déroulerait au Qatar : corruption, non-respect des droits humains, morts d'ouvriers, c'est un gros sujet! Aux As de l'info, nous couvrons ce sujet pour toi depuis un moment. Voici deux articles sur les différents matchs et les problématiques rencontrées jusqu'à présent.

SPÉCIAL COUPE DU



Le coup d'envoi est donné

La Coupe du monde de soccer, qui prend place au Qatar, a été officiellement lancée dimanche dernier. Une grande cérémonie d'ouverture ainsi que le premier match de la compétition ont eu lieu. Petit résumé de cette journée et de ce qui pourrait arriver pendant cet événement!

UNE CÉRÉMONIE UN PEU BIZARRE

Comme on t'en a déjà parlé, une controverse entoure le fait que ce soit le Qatar qui accueille la Coupe du monde de soccer cette année. En effet, le Qatar est un pays où les droits des femmes et des personnes LGBTQ+ sont limités. De plus, des enquêtes journalistiques ont trouvé que les travailleurs qui ont participé à la construction des installations de la Coupe du monde ont été maltraités et exploités.

Pourtant, un thème bien clair s'est dégagé de la cérémonie d'ouverture de dimanche : le respect et l'inclusion. Le chef du pays a d'ailleurs prononcé un discours dans lequel il a dit que la Coupe du monde allait unir le monde entier, peu importe les couleurs de

peau, les nationalités, les croyances et les orientations sexuelles.

Cette déclaration a provoqué un malaise chez beaucoup de personnes, car le Qatar a déjà de la difficulté à faire appliquer ceci sur son propre territoire.

UNE ENTRÉE EN SCÈNE RATÉE

Selon la tradition, c'est toujours le pays hôte (celui qui reçoit l'événement) qui joue en premier. L'équipe du Qatar était donc à l'honneur, et jouait contre l'Équateur. L'Équateur a gagné 2-0.

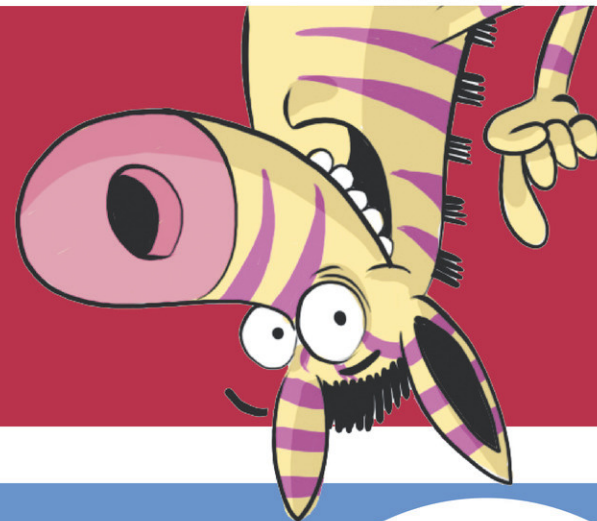
Il s'agit de la première fois en 92 Coupes du monde que le pays hôte perd le match d'ouverture. Il faut dire que l'équipe du Qatar est loin d'être la meilleure, occupant la 50^e place mondiale. Quoi qu'il en soit, elle ne voulait sûrement pas écrire l'histoire de cette façon!

UN DÉPART POUR LE CANADA!

Le Canada en est à sa première participation à la Coupe du monde de soccer depuis 1986. Sa qualification en août dernier s'est donc transformée en un événement historique!

Si tu veux en savoir plus, commenter les articles, participer à nos concours et sondages, tu peux te rendre sur le site de ton média d'information

lesasdelinfo.com



MONDE DE SOCCER



PHOTO AFP, PATRICK T. FALLON

41^e au monde, notre équipe se trouve dans le groupe F avec la Belgique, le Maroc et la Croatie.

Son premier match a d'ailleurs eu lieu mercredi à 14h! Le Canada a fait face à la Belgique, qui occupe présentement la 2^e place du classement mondial. Les joueurs de l'équipe canadienne se disaient confiants et avaient hâte de sauter sur le terrain. Le Canada a finalement perdu 1-0 contre la Belgique.

QUELLE ÉQUIPE L'EMPORTERA?

Plusieurs pays sont bien placés pour remporter la Coupe du monde et on aura probablement droit à une course très serrée. Parmi les favoris, on retrouve le Brésil, la Belgique, l'Argentine et le Portugal. Mais qui sait, le Canada pourrait toujours causer la surprise!

La grande finale est prévue pour le 18 décembre. **LAURENT CÔTÉ**

PHOTO 123RF/ DRAGONIMAGES

L'arc-en-ciel qui dérange

Avant le début de la Coupe du monde de soccer, plusieurs équipes avaient décidé de porter pendant les matchs un brassard multicolore nommé «One Love». C'était un petit bout de tissu avec un cœur rempli de six bandes colorées. Il était censé symboliser l'inclusion et la diversité et surtout marquer son soutien à la communauté LGBTQ+. Cependant, tout ne s'est pas passé comme prévu...

QATAR ET HOMOSEXUALITÉ, ÇA FAIT DEUX...

Au Qatar, le pays qui organise la Coupe du monde cette année, l'homosexualité est illégale. Douze jours avant le début des matchs, un ambassadeur qatari de la Coupe du monde a même qualifié l'homosexualité de «dommage mental».

Porter ce genre d'in-signes aurait donc été vu comme une

critique du pays hôte et comme un acte politique. C'est pourquoi la FIFA (fédération qui organise la Coupe du monde) a décidé de bannir ces brassards, pour les remplacer par des brassards officiels mis à la disposition des 32 équipes en compétition. Ceux-ci portent des messages «positifs» comme «Sauvez la planète», «L'Éducation pour tous» ou encore «Non aux discriminations». Tu peux en voir un exemple sur la photo ci-dessous.

LA FIFA PRÊTE À PUNIR

Des amendes étaient prévues pour les équipes qui refuseraient de se débarrasser des tissus multicolores. Sept équipes ont quand même décidé de le porter.

La FIFA a donc décidé d'agir plus sévère-

ment. Elle a prévenu que si les capitaines entraînent sur le terrain avec ce brassard, ils auraient un carton jaune.

«En tant que fédérations nationales, nous ne pouvons pas demander à nos joueurs de risquer des sanctions sportives, y compris des cartons jaunes», ont écrit les fédérations des sept pays dans un communiqué commun, annonçant qu'ils renonceraient au brassard. Il s'agit de l'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique, le Danemark, l'Écosse, les Pays-Bas et la Suisse.

Toute cette histoire contribue à renforcer les tensions entre la FIFA et les différents pays membres. On verra bien ce qui en ressortira! **MARYLINE KOMENAN, JOURNALISTE STAGIAIRE**



PHOTO AFP, PAUL ELLIS



La FIFA a décidé de bannir les brassards arc-en-ciel pour les remplacer par des brassards plus «positifs» comme «Non aux discriminations».

PHOTO AFP, ANDRE PAIN



le petit P MAG.



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



PHOTO JULIE MORIN - SDC MAGUIRE

Plonge dans l'ambiance de Noël!

Cette année, le temps des Fêtes commence ce samedi avec le Noël Ensemble sur l'avenue Maguire. Dès 16h, les visiteurs auront accès à la scène Desjardins de la Place Charles-H.-Blais transformée pour l'occasion en un décor féerique. Au centre de ce dernier trônera un immense sapin haut de près de 14 mètres et illuminé de 5000 lumières! Pas moins de 130 sapins accompagneront

le conifère géant et, pour la première fois, l'avenue Maguire sera décorée sur la portion comprise entre le boulevard Laurier et la rue Sheppard. Aussi, de l'animation, le chant de Mademoiselle Fizz et les mélodies de ses sept musiciens, ainsi que le père Noël seront de la partie! **FÉLIX LAJOIE**

Info : @AvenueMaguire sur Facebook

Mots d'enfants

Mathilde est concentrée à faire un dessin. Sa grand-maman lui demande : «Mathilde, aimes-tu la couleur noire?»

Elle répond spontanément :

«Oui, mais pas quand il fait noir dans ma chambre»

— Mathilde, 4 ans



FAITES-NOUS RIRE

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

LE JEU DES 7 ERREURS

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

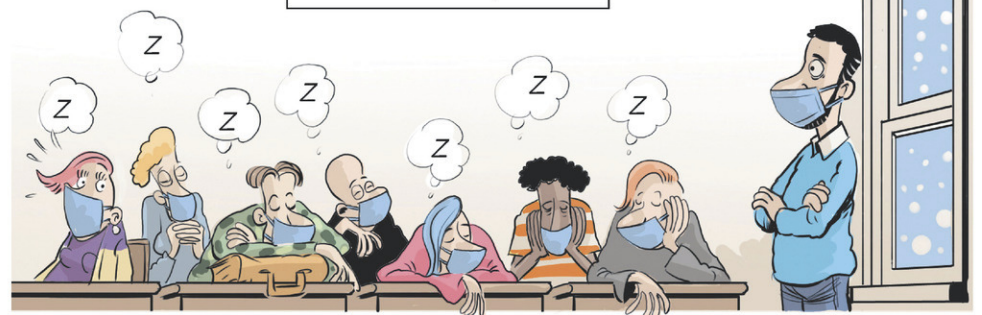
DE L'UTILITÉ DE LA VENTILATION DANS UNE ÉCOLE SECONDAIRE

LUNDI MATIN, 9H15



DE L'UTILITÉ DE LA VENTILATION DANS UNE ÉCOLE SECONDAIRE

LUNDI MATIN, 9H15



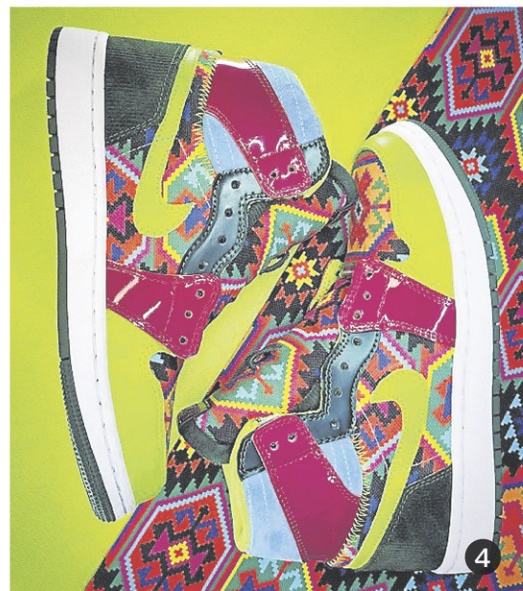
- ① Les cheveux bleus plus courts de l'étudiante au bas
- ② La poignée du sac d'école
- ③ Le cadre de la fenêtre
- ④ La tête de la personne de gauche inversée avec celle du bas
- ⑤ La chemise camouflée sans motif
- ⑥ Le doigt du professeur en moins
- ⑦ La couleur du chandail rayé

SOLUTIONS

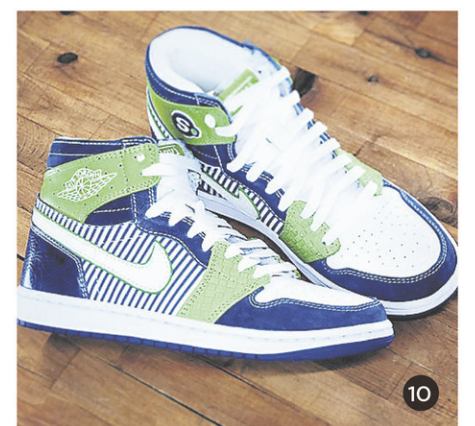
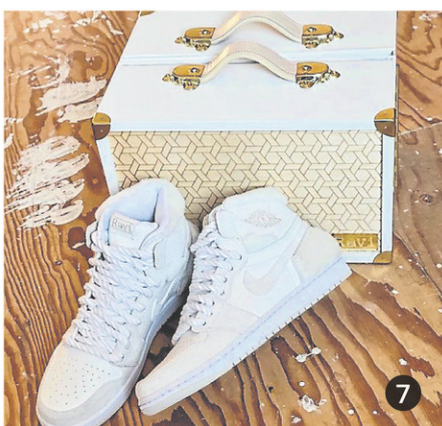
AS-TUVUÇA

DES SOULIERS
LITTÉRALEMENT
UNIQUES

David Leroux, aussi connu sous le nom de Ravi design sur Instagram, transforme des modèles de souliers déjà prisés de certains collectionneurs en véritables œuvres d'art. Il en fait des modèles uniques, avec des combinaisons de couleurs et des textures jamais vues, et plusieurs vedettes ont déjà commandé leur paire entièrement personnalisée. Il ne s'agit pas seulement de simples petits ajouts de tissu et de cuir par-ci, par-là : l'artiste déconstruit totalement la chaussure, et ne garde habituellement que la semelle. Il remonte ensuite le tout avec des morceaux totalement différents pour créer une paire entièrement unique qui répond aux demandes du client. M. Leroux est connu depuis plus d'une vingtaine d'années pour ses designs de masques de hockey faits à l'aérographe. Amateur de chaussures haut de gamme de type *sneakers* depuis toujours, il a décidé début 2021, en pleine pandémie, de confectionner ses propres modèles. Après l'achat d'une machine à coudre et de rigoureux cours en ligne, il s'est mis au travail, et il a littéralement fait fureur. Quelques vedettes ont déjà commandé leurs modèles personnalisés, notamment l'humoriste Marianna Mazza, l'entrepreneur Olivier Primeau ainsi que le rappeur Fouki. Pour confectionner une œuvre d'une telle qualité, l'artiste doit connaître par cœur tous les détails du patron du soulier. Il travaille donc seulement trois modèles de chaussures Nike pour le moment, mais ne ferme pas la porte à ouvrir ses horizons éventuellement. Info : @ravi_design_sur Instagram **FÉLIX LAJOIE**



- ❶ Les «Peach», réalisés pour l'entrepreneur Olivier Primeau
- PHOTOS RAVI DESIGN
- ❷ Les «Zay-Jean», faits spécialement pour le rappeur Fouki
- ❸ Les «Tricolores»
- ❹ Les «Mazza's on the road», confectionnés selon les demandes de l'humoriste Marianna Mazza
- ❺ Les «Patchwork»
- ❻ Les «Ecstasy of gold», aux couleurs des Golden Knights de Vegas
- ❼ Les «Samoyede»
- ❽ Les «What the Fouki?», faits spécialement pour le rappeur Fouki
- ❾ Les «Savy's», en l'honneur de Denis Savard, ancien joueur des Blackhawks de Chicago
- ❿ Un modèle réalisé pour l'entreprise Point S



SURPRENANTE TUNISIE, ENTRE



AUDREY TREMBLAY

audrey.tremblay@lenouvelliste.qc.ca

Jamais deux sans trois, dit le dicton. Je suis rentrée de la Tunisie il y a quelques semaines à peine la tête remplie de souvenirs d'un voyage où tous mes sens ont été sollicités. C'était ma troisième visite dans ce pays d'Afrique du Nord, un troisième voyage qui n'avait à peu près rien à voir avec les deux premiers, signe qu'il y a beaucoup à faire et à voir dans ce pays où la mer, le désert, l'histoire, la gastronomie et l'artisanat se côtoient. De la promenade à dos de dromadaire au Colisée d'El Jem; voici mes coups de cœur de la Tunisie réunis sous différentes catégories.

Commençons par deux incontournables. Tunis, la capitale, pour sa médina et ses souks (un véritable labyrinthe de marchands), représente à elle seule un véritable festival des sens ! Couleurs vives, odeurs d'épices, marée humaine, foulards, argenterie, poterie, histoire et architecture... c'est le détour inévitable de tous mes voyages en Tunisie.

Un autre arrêt s'impose à Sidi Bou Saïd, un petit village perché sur une falaise où le bleu et le blanc sont maîtres. Il faut absolument explorer les ruelles de ce village, particulièrement prisé des touristes, qui surplombe la Méditerranée à une vingtaine de kilomètres de la capitale. Les panoramas offerts et les boutiques d'artisanat sont à voir absolument.

OASIS DÉPAYSANTES

Aux portes du désert, Tozeur, et sa magnifique palmeraie, qui compte près de 400 000 palmiers dattiers, est une destination obligatoire. Notre guide nous apprendra que les travailleurs grimpent pieds nus au sommet des palmiers aussi bien pour cueillir les dattes que pour la pollinisation manuelle ou encore pour installer des sacs pour les protéger de la pluie. Intéressant.

Une autre des particularités de Tozeur, ce sont ses briques distinctives - par la couleur notamment - qui sont disposées de manière à distinguer des motifs plutôt stylisés en relief. Une petite balade dans la médina permet d'admirer le travail.



En Tunisie, on retrouve trois types d'oasis : sahariennes, maritimes ou de montagne. Cette

Vous verrez de vieux villages en ruine, abandonnés après des inondations à la fin des années 60, et des paysages époustouflants. Une source qui jaillit de la montagne au son des grenouilles à Chibika, la cascade à Tamerza et le canyon de Midès, ces endroits méritent la photo comme dirait Hassen le guide qui m'accompagne.

dernière catégorie m'a amenée vers les oasis de Chebika, Tamerza et Midès. Et là, les mots me

manquent.

Vous verrez de vieux villages en ruine, abandonnés après des inondations à la fin des années 60, et des paysages époustouflants. Une source qui jaillit de la montagne au son des grenouilles à Chibika, la cascade à Tamerza et le canyon de Midès, ces endroits méritent la photo comme dirait Hassen le guide qui m'accompagne.

Il faut dire que du nord au sud, les paysages émerveillent; des plages d'Hamamet aux dunes de sable de Douz, mais je dois avouer que le Chott El-Jérid m'a coupé le souffle. Il s'agit d'un désert de sel à perte de vue. On pourrait bien imaginer la première neige de l'hiver par endroits ou encore un paysage

lunaire en traversant cette plaine saline d'environ 5000 km². À voir absolument.

GASTRONOMIE

Je suis gourmande de nature. Tous mes voyages sont marqués par la gastronomie du pays que je visite, et ce, sans exception. La Tunisie m'a particulièrement gâtée sur ce point. Salé, sucré, ou épicé, vos papilles seront excitées!

Le goût des fruits de saison - les dattes et les grenades cette fois-ci - fraîchement cueillis a de quoi ouvrir l'appétit. L'harissa (purée de piments rouges épicée), un incontournable du pays qu'on nous sert avant chaque repas, est à la fois piquant et savoureux, mélangé à l'huile d'olive réputée de la Tunisie.

Parlant d'olives, vous saviez que l'olivier était le symbole de trois choses pour les Tunisiens ? L'éternité, la fécondité et la richesse. L'olivier est un arbre qui peut vivre très longtemps, il peut produire jusqu'à 300 ou même 400 kilos d'olives dans certains cas, mais ne

produit qu'une année sur deux. La Tunisie compte aux alentours de 86 millions d'oliviers et près de 200 huileries. Vous pourrez d'ailleurs bien sentir l'odeur de l'huile d'olive lorsque vous en croirez une sur votre chemin.

Restons dans l'art culinaire. Comment pourrais-je passer sous silence le beignet chaud de Sidi Bou Saïd qui fond littéralement dans la bouche et les Makrouds de Kairouan, cette pâtisserie fourrée aux dattes unique en son genre.

J'ai adoré le couscous (évidemment!), le fricassé -un petit pain frit farci de thon, d'olives noires, d'oeufs et d'harissa-, les doigts de Fatma -une spécialité populaire durant le mois du ramadan- et surtout la brick tunisienne avec son jaune d'oeuf bien coulant au centre. Les Tunisiens se feront d'ailleurs un plaisir de vous apprendre comment le déguster. Les plus avides de tradition pourraient même goûter le mloukhiya, un ragoût tunisien au goût unique à base de corète (une plante séchée et broyée).

Il ne faut pas oublier les poissons

MER ET DÉSERT



1



2



3

et autres fruits de la mer fraîchement pêchés... Impossible de passer sous silence l'assiette de daurade du restaurant Le Méditerranée à Port El Kantaoui qui m'a littéralement jetée par terre, au même titre que le dessert au citron et basilic de la Villa bleue de Sidi Bou Saïd.

Le tourisme gastronomique est un concept qui fascine de plus en plus de visiteurs qui ne demandent qu'à découvrir les spécialités locales et les saveurs du terroir. Ils seront gâtés en Tunisie.

UNE HISTOIRE À DÉCOUVRIR

Amateurs d'histoire ou non, les traces de

l'Empire romain ont de quoi surprendre et impressionner à commencer par le Colisée d'El Jem qui figure sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Érigée vers 238 apr. J.-C., cette œuvre architecturale vous laissera sans mot par son immensité et son étonnante conservation. Vous pourrez vous rendre au sommet le plus haut pour une vue incroyable sur le lieu et sur la ville. Il est également possible de visiter le sous-sol par lequel arrivaient gladiateurs et animaux.

Une marche sur le site des ruines de Sbeitla s'impose également pour les fanatiques de l'Empire romain. Son capitole, composé de trois temples dédiés aux divinités Minerve, Jupiter et Junon, vaut le détour à lui seul, mais il ne faut pas manquer les pressoirs à huile, les églises, le baptistère de Vitalis et cette magnifique mosaïque de poissons couvrant le mur d'un bassin d'eau. Il faut dire ici que notre guide est d'une précieuse aide pour apprécier tous les secrets des lieux.

Pour rester dans le thème romain, le musée archéologique de Sousse comprend une importante collection de mosaïques romaines dont certaines sont très bien conservées. C'est à voir, particulièrement le baptistère Bekalta, datant de l'époque byzantine, qui a

été découvert en 1993.

Ajoutons aussi le site archéologique de Carthage, inscrit dans le patrimoine mondial de l'UNESCO. Bien que le musée soit temporairement fermé, le site qui se trouve en bord de mer permet de se rendre vers les thermes d'Antonin. La vue est magnifique et le site à découvrir.

Un autre incontournable de mon itinéraire est la petite ville de Kairouan, reconnue pour son artisanat -les tapis notamment- et son histoire. Ici deux monuments retiennent l'attention. D'abord, il y a la Grande Mosquée de Kairouan. Son architecture est imposante, mais elle frappe aussi par sa beauté et son calme absolu. Pas étonnant qu'avant la pandémie, on y recevait les visiteurs par dizaines de milliers. Il est possible d'y voir les salles de prières, mais elles ne sont pas accessibles si vous n'êtes pas musulman.

Pas très loin, je vous suggère fortement la visite de la mosquée du Barbier. Les détails du décor - des mosaïques de céramique notamment- sont fort impressionnants.

LA ROUTE CINÉMATOGRAPHIQUE

Non, je ne suis pas fan de *Star Wars*, mais oui, j'ai quand même apprécié me retrouver dans les décors de cette série. Que ce soit Ong Jmel ou encore à l'hôtel Sidi Idriss à Matmata -considéré comme un lieu de pèlerinage des plus grands fans de la série- où le lieu est creusé de la même façon que les habitations troglodytes. Ces dernières sont des maisons aménagées littéralement dans une grotte (il faut le voir pour le croire). Il faut d'ailleurs être attentif dans ce secteur, vous pourriez traverser un village complet de ses maisons sans même vous en apercevoir, ça vaut le coup de vous y arrêter.

À l'hôtel Sidi Idriss, on remarque également sur les murs le tracé d'une route cinématographique qui vous invite sur les lieux de 12 sites de tournage de films cultes (*La Saga Star Wars*, *Le Patient anglais*, *Indiana Jones*) à travers la Tunisie. Intéressant.

HÉBERGEMENT

De l'entrée de gamme au chic cinq étoiles, des hôtels en bord de mer aux tentes dans le désert en passant par les maisons d'hôtes, chacun peut trouver son compte en Tunisie. Au final, un seul constat s'impose, il faut réserver plus d'une semaine si vous voulez profiter de tout ce que la Tunisie a à offrir.

Notre journaliste était l'invitée de l'Office national du tourisme tunisien.

1 La randonnée à dos de dromadaire est une activité incontournable en Tunisie.

—PHOTO: DAVID BOUTIN

2 Les souks vous transporteront dans un univers de sens.

—PHOTO: DAVID BOUTIN

3 Il est possible de visiter les décors naturels -et artificiels- qui ont servi au tournage de *Star Wars*.

—PHOTO: DAVID BOUTIN

+ Plus de photos sur lenouvelliste.ca

MES COUPS DE CŒUR

- Sidi Bou Saïd
- La médina de Tunis
- Musée archéologique de Sousse
- Les oasis de montagne
- Les habitations troglodytes

À GOÛTER ABSOLUMENT

- Le beignet de Sidi Bou Saïd
- Le brick tunisien
- Le makroud de Kairouan
- L'harissa tunisien
- Le fricassé tunisien

LES AVANTAGES DE VOYAGER EN TUNISIE

- Le climat méditerranéen
- Le français est parlé couramment
- Le taux de change avantageux
- Vol direct de Montréal



plein air

EXPÉDITION DE CAROLINE CÔTÉ

L'Antarctique solo, le défi d'une vie

ISABELLE
PION

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

Caroline Côté a l'habitude d'être exposée aux éléments et de se retrouver en terrain de jeu hostile. Cette fois, l'aventurière entreprend son plus grand défi, en se mesurant à l'Antarctique en solo, qu'elle traversera à skis sans assistance.

La femme de 36 ans s'apprête à se rendre au pôle Sud, pendant environ un mois, au départ de Hercules Inlet, au début décembre. L'athlète doit parcourir plus de 1100 km, dans des températures qui pourraient varier de -25 degrés Celsius à -40... -50 avec le facteur vent. Avec ce trajet, elle pourrait aussi battre le record de vitesse pour une femme de tout près de 39 jours. Originaire de la Rive-Sud de Montréal, celle que l'on connaît aussi comme cinéaste vit maintenant en Norvège avec son mari, l'explorateur polaire Vincent Colliard.

Caroline Côté, qui a habité Sherbrooke enfant, a toutefois encore un pied-à-terre à Montréal. C'est d'ailleurs là que je l'ai attrapée, à la mi-novembre, à la veille de son départ pour Punta Arenas, au Chili, d'où les vols partent vers le pôle Sud.

Les difficultés, sur cette terre glacée, pourraient être nombreuses.

« Ce qui me fait le plus peur, c'est le vent : on ne peut pas se cacher ou se mettre à l'abri, on doit endurer... Le vent prend vraiment beaucoup d'ampleur. Il n'y a même pas de petites collines où je vais être, ça va être tout plat. »

Dans les conditions et le froid où elle avancera, « tout peut dégénérer rapidement », dit-elle en citant en exemple la perte d'un gant. Avec le régime hypercalorique qu'elle doit prendre, elle ne sait pas comment son

corps pourrait réagir, énumère-t-elle également.

La navigation, particulièrement en cas de brouillard, pourrait poser des défis particuliers. « J'ai vu beaucoup d'équipes – parce que je suis guide aussi parfois – qui tournent en rond. Pour la personne à l'avant, c'est difficile d'avancer et d'avoir des points de repère. C'est complexe de s'orienter lorsqu'on ne voit pas... », dit-elle, en soulignant qu'elle a pu se pratiquer au cours des derniers mois.

Au moins, elle n'aura pas à surveiller les ours polaires : il n'y en a pas. « Ça m'aide beaucoup parce que je n'ai pas à apporter d'arme comme dans les expéditions en Arctique que je fais régulièrement. »

Pour se préparer, elle a pris part à une expédition au Groenland, cet automne. Avec quels apprentissages est-elle repartie en vue de l'Antarctique? « L'expédition au Groenland, c'est pour moi un récapitulatif de mes acquis dans le passé. »

Les températures n'y ont cependant pas été très froides.

PROTÉGER NOS HIVERS

Sur les terres qu'elle traverse, Caroline est témoin des impacts des changements climatiques. Elle est d'ailleurs associée à l'organisme Protect Our Winters (POW) depuis environ un an.

« Dans les milieux polaires, on voit les changements en quelques années. Le Groenland est un endroit très touché, l'Antarctique aussi. »

De voir la réalité sur le terrain lui a donné envie d'agir. Il lui arrive qu'on lui dise qu'elle pourra passer à tel ou tel endroit, mais qu'il ne soit plus accessible faute de glace, par exemple.

« C'est complexe de travailler



Comme exploratrice, Caroline Côté est témoin des impacts des changements climatiques. — PHOTO FOURNIE, VINCENT COLLIARD

dans un milieu que l'on voit se dégrader... » Les coûts de l'expédition sont de plus de 100 000 \$, et des fonds sont aussi amassés pour POW.

Elle-même s'interroge sur les impacts de ses déplacements et sur son empreinte.

« L'Antarctique, c'est mon grand défi. Je pense qu'après, si je veux être responsable dans ce que je promeus, mon but c'est de rester au même endroit, d'avoir le moins d'impacts possible et de discuter avec les gens de ces changements », dit celle qui prévoit notamment aborder ces questions lors de conférences avec des jeunes en Gaspésie.

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

L'exploratrice Caroline Côté. — PHOTO FOURNIE, VINCENT COLLIARD