



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

LECTURE

Dany Laferrière

PETIT TRAITÉ
SUR LE RACISME



TÉLÉVISION

*Le Bal
Mammoth*

PANDÉMIE
OU NON!



RÉGAL

En cuisine

GUIDE DE
LA PARFAITE
TORTILLA



MODE

*On a
envie de...*

BEAUX
PANIERS D'ÉTÉ

LA PIÈCE *UN CONTRAT* À SUTTON CET ÉTÉ

UN WESTERN DES TEMPS MODERNES

ÉCOLE NATIONALE DE LA CHANSON DE GRANBY

Une autre fin d'année sans public

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

Normalement, à ce temps-ci de l'année, les finissants de l'École nationale de la chanson de Granby ne portent plus à terre devant le programme qui les attend. Spectacle à la Maison de la culture de Waterloo, prestation au Petit Champlain à Québec, passage aux Francos de Montréal... l'agenda est riche et excitant. Encore cette année, malgré une formation quasi normale, ils devront cependant faire une croix sur ces précieux rendez-vous.

«On est dans un cycle inhabituel. Ça n'a pas été une année comme les autres, mais on a quand même très bien réussi notre mission d'outiller les artistes émergents. Malgré le contexte, ils ont vraiment progressé. Ils ont été chanceux de venir à l'école, de faire avancer leur art. Et là, on arrive au point culminant, qui se traduit normalement par ces spectacles. Mais ce ne sera pas le cas cette année», confirme le patron de l'ÉNC, Bruno Robitaille.

Lui et son équipe ont maintenu l'espoir, ces derniers mois, de pouvoir revenir à la formule de fin d'année traditionnelle. Le contexte ne l'a pas permis.

On sent la déception dans la voix de M. Robitaille, mais tout n'est



Le groupe de finissants en compagnie de l'artiste Andréanne A. Malette, lors d'un atelier — ÉCOLE NATIONALE DE LA CHANSON

pas perdu pour les 14 finissants, ajoute-t-il.

Ils auront quand même la chance de se produire, tour à tour, durant près de 20 minutes, devant trois professionnels de l'industrie

de la musique, histoire de montrer ce qu'ils ont dans le ventre et le fruit de leur création.

«Les 14 et 15 août, on recevra à l'auditorium du Cégep de Granby Erick-Louis Champagne du

Festival de la chanson de Granby, Yannick Masse, le cofondateur de la boîte Bonsound, et Jipé Dalpé, qui est prof à l'école et autoproducteur. Ils leur donneront des commentaires directement sur place.»

VERS UN VRAI SPECTACLE

Mais il y aura une suite à cette rencontre, promet Bruno Robitaille. «On a essayé de faire le mieux qu'on pouvait dans les circonstances. On tient néanmoins à ce que la cohorte 2020-2021 rencontre le public pour un spectacle en présentiel, quitte à ramener tout le monde plus tard. Ce n'était pas un bon timing pour juin, mais on y croit pour septembre. La rencontre avec le public est inhérente à la vocation de l'école et à ce que les artistes font.»

Interrogé sur la situation de la cohorte précédente, celle de 2019-2020, qui avait aussi dû dire adieu à toute possibilité de spectacles, le directeur général raconte que ces diplômés ont été rappelés récemment, comme promis, pour enregistrer un spectacle virtuel dont la date de diffusion n'est pas encore connue. «On ne les laisse pas tomber!»

PROFIL DIVERSIFIÉ

Pour revenir au plus récent groupe d'étudiants, il constate une belle évolution du profil des candidats.

«Plus on avance dans le temps, plus c'est hétéroclite. Les styles sont de plus en plus différents. On a des gens qui font du hip-hop, du pop, du rock, du folk. Depuis que je suis à l'École, c'est l'année la plus diversifiée. Et ça me fait plaisir de voir ça. Il faut évoluer!»

Pour Arnaud, le jeu en valait la chandelle

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

Parmi les 14 finissants de la cohorte 2020-2021 figure un Granbyen dont on connaît déjà le nom. Les amateurs du Festival international de la chanson de Granby, notamment, ont pu le voir évoluer quatre années de suite dans le spectacle jeunesse Jamais trop tôt. Pour Arnaud Quintal-Énard, cette année passée à l'ÉNC était incontournable.

«Je suis passionné de musique depuis que je suis tout petit et je veux faire ça de ma vie. J'ai découvert l'école par une ancienne étudiante, Karolan Boily. Ça me permettait d'apprendre le métier et de me perfectionner en tant qu'auteur-compositeur-interprète et autoproducteur», affirme

celui qui rêve désormais de créer son propre studio maison.

À 19 ans, il avoue que se lancer dans cette aventure intensive était un «grand défi et une grosse charge de travail».

«Mais je savais dans quoi je m'embarquais, puisque je connaissais des gens qui l'avaient déjà fait», dit-il.

Ces temps-ci, il passe des heures à préparer les vitrines musicales de fin d'année.

«Je monte la mienne, mais j'accompagne aussi quatre autres étudiants comme musicien et choriste.» Car Arnaud n'est pas que chanteur, il joue aussi de la guitare, de la base et des percussions.

Pour sa propre prestation, il présentera quatre compositions de son cru, soutenu par deux collègues musiciens.

«C'est l'équivalent d'un



Arnaud Quintal-Énard fait partie des 14 finissants de 2020-2021. — ÉCOLE NATIONALE DE LA CHANSON

mini-spectacle de 20 minutes, qui me servira pour mes prochains contrats», se réjouit-il. À quelques jours de la fin du

programme, Arnaud a un plan. Il souhaite d'abord dénicher les moyens financiers pour enregistrer ses premières chansons. Puis, le 4 août prochain, il assurera la première partie d'Ariane Roy à la Maison de la culture de Waterloo.

«Et je vais aussi faire six fois la première partie de l'humoriste/horticultrice Marthe Laverdière à Venise-en-Québec cet été.»

BONNE DÉCISION

Il ne regrette pas une seconde son passage à l'ÉNC. Ne serait-ce que pour la discipline, l'autonomie et le sens de l'organisation qu'il a développés ces derniers mois, le jeu en valait la chandelle. Sans compter tous les outils pratiques qu'il a ajoutés à son bagage.

«On a été chanceux, on a pu être en classe toute l'année, avec des profs formidables en plus.»

UN CONTRAT PRÉSENTÉE CET ÉTÉ À SUTTON

La guerre des nerfs



ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Deux grands comédiens, deux voix légendaires, un duel implacable. La Salle Alec et Gérard Pelletier de Sutton sera le théâtre d'un improbable western psychanalytique cet été mettant en vedette Raymond Cloutier et Robert Toupin.

L'oeuvre de l'auteur et scénariste Tonino Benacquista est la seule qui fut écrite pour le théâtre. Les deux Suttonais en avaient fait une lecture publique l'automne dernier dans leur patelin et son succès les avait convaincus de la pertinence de la jouer «pour vrai».

«Ça nous a donné la certitude qu'il y avait là un filon intéressant», affirme M. Cloutier, qui assure aussi la mise en scène et la scénographie de la pièce *Un contrat*.

L'histoire est tout sauf ennuyeuse. Sans trop en révéler, disons qu'elle met face à face un truand notoire (Robert Toupin) souffrant d'anxiété à la veille d'exécuter un rival et un célèbre psychanalyste (Raymond Cloutier) qu'il consulte en secret. Dans ce huis clos en deux actes, le public assistera à deux sessions de psychanalyse qui ne laisseront ni l'un ni l'autre indemne.

«C'est là que la notion de western entre en jeu, car ça devient une confrontation, un duel menaçant entre deux top tireurs», explique M. Cloutier. C'est un



Robert Toupin et Raymond Cloutier rêvent d'établir une tradition de théâtre à Sutton. Ils se donneront la réplique cet été à la Salle Alec et Gérard Pelletier. — JULIE CATUDAL

texte sur l'impunité et la culpabilité, sur comment on vit avec les actes qu'on pose dans notre vie. Il y a de beaux enjeux dans cette pièce.»

Une dizaine de pièces auraient pu faire l'affaire, mais *Un contrat* leur a sauté aux yeux par sa force et sa pertinence.

«Il n'existe pas tant d'oeuvres théâtrales pour deux gars de plus de 65 ans, qui sont aussi significatives et qui parlent un peu de ce qui est dans l'air du temps», ajoute-t-il.

Oui, la tension sera forte sur la petite scène de la rue Maple, mais

à travers ce combat psychologique, tout ne sera pas que drame et déchirement.

«Il y a des jambettes, des revirements qui peuvent faire sourire. Il y a même un côté caricatural parfois. C'est jouissif d'assister à un tel western!» fait remarquer Robert Toupin qui, pour *Un contrat*, doit mémoriser une véritable «tartine» de mots.

Le tandem insiste toutefois sur le fait que la pièce est accessible, qu'elle vise un public large, mais friand de moments riches et d'oeuvres puissantes qui suscitent la discussion.

UN DÉBUT DE TRADITION

Ils en savent quelque chose. Ces dernières années, Raymond Cloutier a produit et joué *Oleanna* à la Salle Alec et Gérard Pelletier, puis Robert Toupin a enchaîné avec la présentation de *Misery*. Dans les deux cas, les spectateurs ont répondu avec enthousiasme à l'invitation.

«Pour nous, l'important, c'est d'établir une tradition de théâtre d'été de bon niveau à Sutton. Il faut que ça ait du sens», fait remarquer M. Cloutier. Le duo préfère parler de théâtre en été plutôt que de théâtre d'été, généralement plus léger.

Leurs répliques préférées :

«Malgré tout ce que je pense de l'homme, je regrette que l'impunité existe.»

— le psychanalyste joué par Raymond Cloutier

«J'hais les cyniques. J'aime mieux être violent que cynique.»

— le mafieux interprété par Robert Toupin

Ensemble, ils ont d'ailleurs formé une petite compagnie théâtrale et souhaitent présenter des textes «de haut niveau», même durant la saison estivale.

Pour les deux hommes, il s'agit d'un véritable retour aux sources. Enfants, ils habitaient dans la même rue à Sainte-Thérèse, sans vraiment se côtoyer. Des décennies plus tard, les voilà voisins, associés en affaires et maintenant complices de scène... pour la première fois à vie.

«C'est comme un marin qui rencontre un autre marin. Il y a une complicité non dite quand on fait le même métier de comédiens. Et on est deux baby-boomers qui ont vécu des choses semblables», glisse M. Toupin.

Une connivence sans doute nécessaire pour se livrer à une guerre des nerfs de l'ampleur de celle d'*Un contrat*...

Un contrat prendra l'affiche du 2 juillet au 22 août prochain, en formule restreinte. Les billets sont en vente au 450-538-0486.



Venez voir nos nouvelles collections de lunettes solaires!

Découvrez un nouvel horizon de couleurs!



Grand choix de verres et montures de QUALITÉ à PRIX COMPÉTITIF

CENTRE VISUEL LISE DUCHESNE, O.D.D. www.centrevisuelliseduchesne.ca 53 Drummond, Granby 450 777-3372

DANY LAFERRIÈRE

RAMENER L'HUMAIN AU COEUR DE L'HISTOIRE

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

Devant le débat «qui devenait de plus en plus violent» et le «peu de place [laissé] aux échanges courtois», Dany Laferrière s'est dit qu'il était important de rappeler que le racisme est avant tout «une douleur humaine» et non pas «une conversation de salon». Dans son *Petit traité sur le racisme*, l'écrivain plonge au cœur de l'actualité des États-Unis pour mieux en raconter l'histoire, de George Floyd à Harriet Tubman.

Voilà un grand sujet qu'embrasse donc Dany Laferrière. S'il est lié aux événements des dernières années, son ouvrage n'a pas été rédigé à chaud, affirme toutefois d'entrée de jeu l'homme de lettres.

«Les livres cheminent lentement en moi. La question du racisme est une constante dans la littérature. Seulement je ne l'aborde pas sur un plan idéologique ni pour répondre à des provocations», explique l'écrivain, qui célèbre cette année ses 35 ans de métier.

Son livre s'ouvre ainsi avec de courts textes dans lesquels il a mélangé «un style littéraire à l'argumentation lapidaire du pamphlet». Ceux-ci portent notamment sur le décès de George Floyd et la controverse autour du «mot en n» ou encore rappellent la forme que prend la discrimination raciale d'hier à aujourd'hui.

Les 224 pages de l'essai sont aussi ponctuées de portraits ou de réflexions à propos de politiciens, d'artistes et d'intellectuels importants tels que la militante Harriet

Tubman, le photographe James Van Der Zee, la romancière Toni Morrison, l'écrivaine Maya Angelou, le rappeur Tupac Shakur, la chanteuse Bessie Smith et plusieurs autres.

Pour l'Académicien, il n'était pas question ici de parler du passé des Américains en général, mais bien de faire apparaître, au cœur de son ouvrage, «l'historique de ce phénomène terrifiant qu'est l'esclavage qui s'est converti plus tard en une version plus moderne, le racisme».

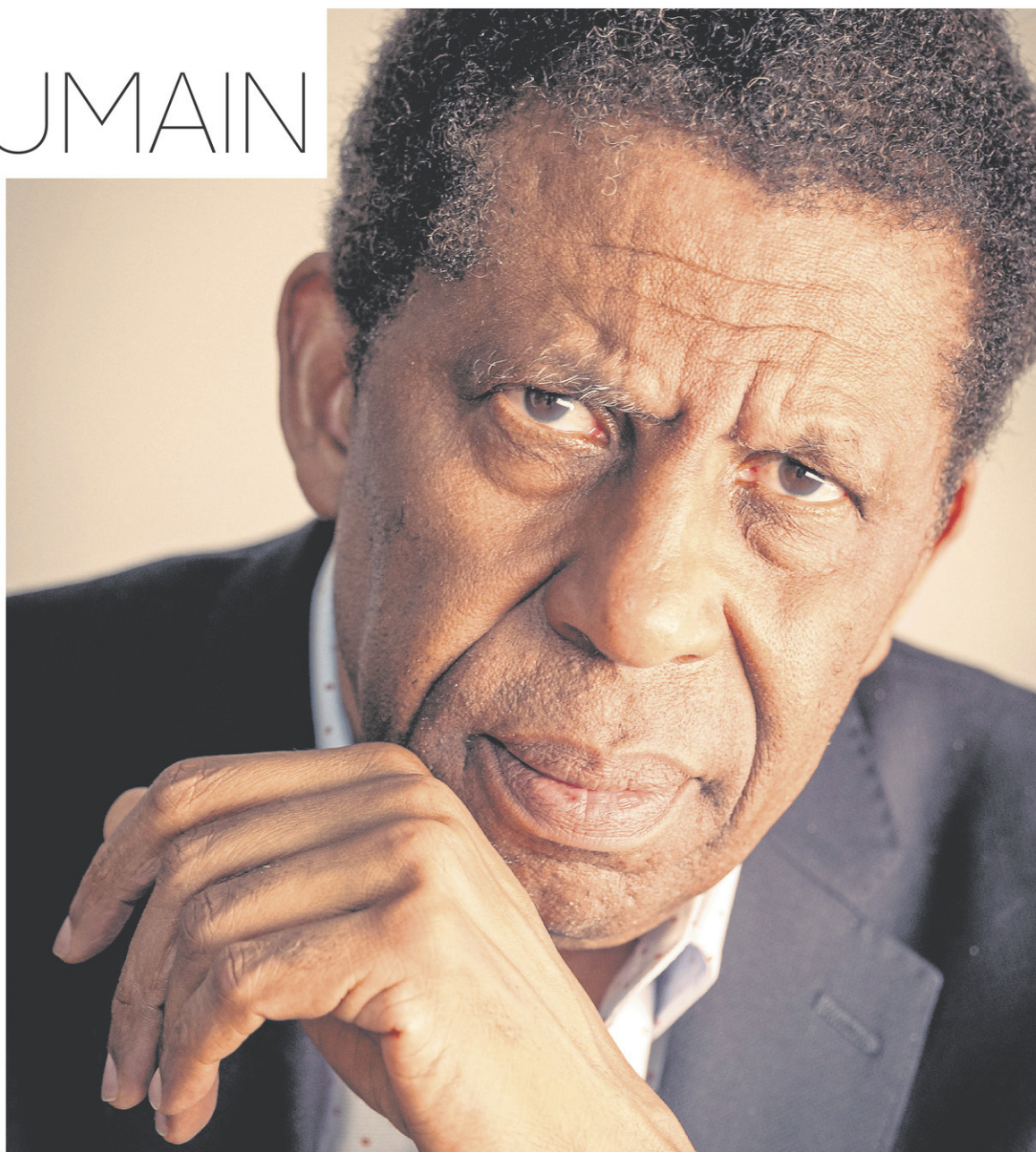
«Ce n'est pas le mot qu'il faut traquer. Si vous continuez à traquer le mot, quand allez-vous traquer le mal que ce mot fait?»

— Dany Laferrière

«Les États-Unis sont le seul pays où l'esclavage s'est pratiqué sur le sol. Les autres avaient des colonies très loin de leur métropole. Ce qui fait qu'il y a parfois une perte de traces historiques. Les États-Unis vivent toujours avec les anciens esclaves, ils se regardent chaque matin dans les yeux», affirme Dany Laferrière.

L'écrivain a ainsi souhaité mettre en lumière la «violence du racisme» et ses blessures qui «meurtrissent» et «avilissent l'être humain».

«Il s'agit d'une guerre où des gens meurent chaque jour, dans des circonstances effroyables, dans les rues du plus puissant pays du monde», déplore l'auteur de *Cette grenade dans la main du jeune nègre est-elle une arme ou un fruit?*

C'est un grand sujet qu'embrasse Dany Laferrière dans *Petit traité sur le racisme*, son nouveau livre de 224 pages.

— PHOTO FRANÇOIS ROUSSEAU

POUR LES JEUNES

En entrevue au *Soleil*, Dany Laferrière admet viser, avec son nouveau livre, les jeunes de 16 à 35 ans, ce «public dynamique», qui est souvent très touché par les notions de justice et de liberté. Pas parce que ces enjeux ne concernent qu'eux, mais parce qu'il est important, selon lui, qu'ils comprennent d'où proviennent ces blessures qui déchirent encore aujourd'hui l'Amérique. Pour qu'ils sachent

qui, avant eux, ont fait avancer les choses.

«Ils ont été élevés dans l'idée que, s'ils ne sont pas racistes, ils n'ont pas à s'intéresser à ce problème. [...] Ils pourraient laisser passer ça en pensant : "Ah c'est une affaire de vieux mononcles un peu attardés. C'est ridicule, être raciste". Moi, je leur dis : "Écoutez, si vous n'êtes pas informés, vous risquez de devenir le futur vieux mononcle", estime-t-il, définissant ce fameux personnage comme «quelqu'un qui fait l'effort de participer et de rentrer dans la discussion, mais qui, n'étant pas assez au fait, n'accumule que des bêtises».

S'il est nécessaire de connaître le passé, on ne doit pas non plus laisser s'effacer les événements des derniers mois, insiste le sexagénaire, pour qui l'inexistence de Donald Trump, sur la scène publique et dans les médias, fait craindre le pire, soit une amnésie générale.

«Trump n'est plus président, mais le système, lui, est toujours là», souligne-t-il, citant notamment les trois juges qu'il a nommés à la Cour suprême.

MOUVEMENT CIRCULAIRE

Au cours des trois dernières décennies, Dany Laferrière a rédigé plus d'une trentaine de livres. Les violences raciales reviennent régulièrement dans son œuvre. Mais n'est-on pas fatigué de devoir, encore en 2021, écrire sur ces enjeux?

«Les choses avancent, mais pas tout le temps de façon linéaire», répond-il.

Pour lui, le mouvement de la société est souvent circulaire. Chaque génération a ses défis auxquels elle doit faire face. L'important, selon lui, est de surveiller les dangers et de les nommer lorsqu'ils se présentent.

«Le problème, ce n'est pas que les choses reviennent, c'est qu'elles reviennent encore avec plus de violence si nous ne sommes pas alertes», souligne l'auteur de *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer*.

On retrouvera *Petit traité sur le racisme* sur les tablettes des librairies dès le 15 juin.

LA QUESTION DE LA CENSURE

S'il avertit ses lecteurs de «ne pas avoir peur des mots» dès son avant-propos, Dany Laferrière se dit toutefois bien conscient de «marcher sur une étroite bande au-dessus du vide» avec son *Petit traité sur le racisme*. Malgré tout, il ne craint pas la réception de son ouvrage auprès du public.

Comme à son habitude, l'Académicien a pris le temps de bien

peser chacun de ses mots avant de publier son dernier livre. Au point de s'empêcher de dire certaines choses? Oui et non. Pour lui, il s'agit plus d'«avoir conscience de l'autre».

«Il n'a jamais été question d'écrire sans se censurer. C'est ce qu'on appelle être un être civilisé. Maintenant, tout dépend du poids de la censure. S'il est très lourd, s'il nous fait dire des choses auxquelles on

n'adhère pas, si on doit trop flatter au point où ça dénature notre pensée, là on a un problème. [...] Mais ce n'est pas toujours négatif. On est quand même en société. On ne peut pas passer notre temps à insulter les gens sans raison», affirme-t-il, en soulignant que l'autocensure nous permet aussi parfois de réfléchir et de nous mettre dans la peau de l'autre. **LÉA HARVEY**

Lupin : enfin la suite!

**RICHARD
THERRIEN**

Le Soleil

J'avais adoré l'hiver dernier les cinq premiers épisodes de *Lupin*, nouvelle incarnation de l'œuvre de Maurice Leblanc, mais j'étais resté sur mon appétit. J'en voulais encore. Bien voilà, cinq autres épisodes viennent tout juste d'atterrir sur Netflix. Et c'est encore aussi fort.

Avertissement d'usage : si vous n'avez pas vu les cinq premiers, je vous suggère d'attendre pour lire ceci. Pour parler des suivants, il faut forcément revenir sur les premiers, qui entamaient cette lutte du gentleman cambrioleur pour venger la mort de son père.

On s'était donc laissé alors qu'Assane Diop (Omar Sy) et son ex, Claire (Ludivine Sagnier), avaient perdu la trace de leur fils Raoul (Étan Simon), qui a vraisemblablement été enlevé. La panique, et une cruelle façon de



Omar Sy et Clotilde Hesme dans la deuxième saison de *Lupin* — PHOTO NETFLIX

nous laisser en suspens. De quoi mettre hors de lui l'incarnation d'Arsène Lupin, qui fera tout pour retrouver la chair de sa chair.

On se doute que l'infâme Hubert Pellegrini (Hervé Pierre), à qui Assane Diop attribue la mort de son père, est derrière cette ignominie. Le riche est plus

machiavélique que jamais. Vous le haïrez encore plus.

Le vol de bijoux devient presque accessoire dans ces nouveaux épisodes, qui culmineront vers un grand concert-bénéfice au profit de la Fondation du clan Pellegrini, instrument d'escroquerie. Cet épisode aurait pu constituer

un film tant il est magistral et bien ficelé.

Certains personnages prennent de l'ampleur dans cette seconde partie, dont Juliette (Clotilde Hesme), la fille de Pellegrini, chargée d'organiser le concert. Diop renoue avec cette femme qu'il a connue adolescente. Elle sera un vecteur important de son plan.

Pour arriver à ses fins, Assane Diop comprend qu'il ne peut plus agir seul. Son ami d'adolescence Benjamin (Antoine Gouy) devient un acteur majeur des derniers épisodes. Le coup fumant que prépare notre Lupin moderne aurait été impossible à réaliser autrement.

Je ne vous apprendrai rien en vous disant qu'il parvient toujours à échapper à ses poursuivants, c'est le propre d'Arsène Lupin; trahir ce code serait trahir l'œuvre de Maurice Leblanc. Sans rien enlever au génie du personnage, disons qu'il y parvient parfois un peu trop facilement. Sauf un, les policiers qui le pourchassent manquent nettement

de perspicacité. À moins qu'ils obtiennent un coup de main tout à fait inattendu. Bref, Diop les manipule à sa guise.

N'empêche, il n'est pas au bout de ses peines. L'homme le plus recherché de France est toujours à un fil de se faire attraper. Encore une fois, les sauts dans le temps permettent de cerner complètement les motivations du personnage. Les scénaristes placent les pièces du casse-tête avec une habileté déconcertante. Cette production sent le très gros budget : poursuites à pied comme en voiture et explosion se succèdent, dans un décor grandiose.

Et maintenant, Omar Sy. Quel acteur, quelle présence, quel charisme. Ces qualités me sont apparues encore plus évidentes dans cette deuxième partie. Donnez-lui un prix.

Le succès sans précédent de cette série française sur Netflix laissait forcément entrevoir une troisième saison, confirmée par le géant du *streaming*. Quelle sera la nouvelle quête de Lupin?



C'EST L'ÉVÉNEMENT
LA SAISON DES NOUVEAUTÉS
DE MITSUBISHI
IL N'Y A JAMAIS EU DE MEILLEUR MOMENT POUR
ÉCONOMISER QUE MAINTENANT

OUTLANDER ES S-AWC 2022 REDESSINÉ

Location à seulement

79\$ /SEM.

2 495\$ D'ACOMPTE

PENDANT

60 MOIS

TAUX DE 2,99%

RVR ES 2021

Location à seulement

59\$ /SEM.

1 995\$ D'ACOMPTE

PENDANT

60 MOIS

TAUX DE 1,99%

OU À L'ACHAT:

0% PENDANT **84** MOIS

JUSQU'À

3000\$ DE RABAI
sur d'autres modèles
sélectionnés

mitsubishi DE GRANBY

1332, RUE PRINCIPALE • 1 888 774-7171

WWW.MITSUBISHIGRANBY.COM



10 ANS

Ces offres sont accessibles à tout particulier qualifié qui prend possession d'un modèle Mitsubishi neuf sélectionné chez un concessionnaire participant du 1er au 30 juin 2021. OUTLANDER ES S-AWC 2022 à Super Contrôle Intégral = 79\$ par semaine en location 60 mois à 2,99% et 2495\$ d'acompte. Limite de 16 000km/an. Taxes et frais de couleur en sus. Détails sur place. Selon approbation de crédit. Modèles illustrés à titre indicatif. RVR ES 2021 = location 59\$ par semaine en location 60 mois. 1995\$ d'acompte, taux de 1,99% prix de vente 25 213\$, limite de 16 000km/an. Taxes et frais de couleur en sus. Détails sur place. 500\$ de rabais pour premiers acheteurs. Selon approbation de crédit. Taxes et frais de couleur en sus. Le plan d'entretien prépayé Argent sans frais comprend les éléments de couverture suivants pour les 5 premiers intervalles d'entretien: vidange de l'huile moteur synthétique et remplacement du filtre à huile, remplacement des joints d'étanchéité du bouchon de vidange, rotation des pneus, fournitures d'atelier (par exemple, appoints de liquide, petit matériel) et inspection mutipoints. Des services supplémentaires qui ne sont pas couverts par le plan Argent peuvent être nécessaires conformément au manuel du propriétaire (par exemple, le remplacement du filtre d'habitacle, le remplacement du filtre à air du moteur ou l'entretien des freins). Les surcharges pour des plans plus complets (c'est-à-dire les plans Or et Platine) sont disponibles pendant la durée de la promotion à un prix réduit. Certaines modalités et conditions s'appliquent.

LE BAL MAMMOUTH DEMEURE!

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

Si le nombre de cas de COVID-19 continue sa lente descente et que les zones jaunes et vertes s'installent pour de bon dans la province, les étudiants québécois pourront bel et bien souligner en grand la fin de leur secondaire. D'ici là, l'équipe du *Bal Mammouth* entend bien les célébrer. Coûte que coûte. Pandémie ou non.

La conférence de presse de mardi après-midi, annonçant l'autorisation de la tenue de bals de finissants extérieurs dès le 8 juillet, n'a pas du tout déstabilisé l'équipe de Mammouth.

En entrevue au *Soleil*, quelques heures après que l'information eut été rendue publique, Pier-Luc Funk se disait très heureux pour les jeunes qui pourront finalement vivre ce rite de passage. L'objectif du projet n'a d'ailleurs jamais vraiment été de remplacer leur bal, rappelle-t-il.

«On a décidé de le refaire parce qu'on trouvait ça le *fun* qu'il y ait un événement télévisuel qui célèbre les jeunes. Avec la *Soirée Mammouth*, on regarde ce qu'ils ont trouvé inspirant dans la dernière année, mais, le *Bal*, c'est vraiment pour les fêter eux», explique celui qui coanimera l'événement aux côtés de sa fidèle acolyte Sarah-Jeanne Labrosse, dès le 18 juin.

NOUVEAUTÉ

Pour cette seconde présentation, le *Bal Mammouth* entend bien conserver sa formule, qui a démontré son efficacité en 2020, tout en y ajoutant une petite goutte de nouveauté, parce que contrairement à l'été dernier, on voit réellement la lumière au bout du tunnel grâce à la vaccination.

«Je pense que cette année, on est allé vraiment plus dans la niaiserie pour que ce soit plus festif. Le premier était très touchant. Il y avait des messages de grands-parents qui félicitent leurs petits-enfants pour leur année difficile, par exemple. Là, on est dans la célébration et on s'amuse avec les codes de la pandémie.»

Plus de 25 personnalités publiques rejoignent donc les rangs de la troupe originale afin de souligner la résilience des adolescents de toutes les régions du Québec qui ont, encore une fois, dû étudier dans des conditions particulières. Parmi les sketches, chansons, entrevues, segments «cocasses» et



Sarah-Jeanne Labrosse et Pier-Luc Funk. «On est dans la célébration et on s'amuse avec les codes de la pandémie.» — PHOTO BERTRAND EXERTIER

moments émouvants, on retrouvera donc Rita Baga, Sarah-Maude Beaudesne, Charlotte Cardin, Simon Boulerice, Mathieu Dufour, Jay du Temple, Ariel Charest, KNLO, Lara Fabian et plusieurs autres.

Selon Pier-Luc Funk, l'équipe de Mammouth a porté une attention particulière au fait de ne surtout pas se répéter par rapport à la dernière mouture. Si l'année scolaire 2020-2021 a, elle aussi, été difficile en raison des cours en ligne, du manque de contacts sociaux et autres, de nouveaux aspects du confinement seront abordés.

«C'est sûr qu'il y a eu plusieurs *shows* de pandémie. On

ne voulait pas revenir avec des choses qui ont déjà été faites. Mais, c'est quand même une boîte de Pandore. On n'était pas au bout de nos idées. Par exemple, on célébrera toutes les personnes autour des jeunes, dont les concierges qui sont devenus nos nouveaux héros», affirme le comédien, tout en ajoutant que les thèmes universels, tels que l'amitié ou la persévérance sont quant à eux classiques et incontournables.

ET SI ON LES ÉCOUTAIT?

Pier-Luc Funk est apparu pour la

importante de fêter leur bal que les plus vieux qui, eux, l'ont déjà fait. [...] Je ne sais pas si c'est dû à mon parcours qui n'est pas ordinaire, durant lequel je n'ai pas eu à passer à travers toutes ces étapes... J'ai la même vie depuis que j'ai 12 ans! Mais j'essaie juste de suivre mes valeurs», soutient celui qui n'a jamais laissé son âge «déterminer la façon dont [il] devait penser et vivre».

Parmi les sketches, chansons, entrevues, segments «cocasses» et moments émouvants, on retrouvera Rita Baga, Sarah-Maude Beaudesne, Charlotte Cardin, Simon Boulerice, Mathieu Dufour, Jay du Temple, Ariel Charest, KNLO, Lara Fabian et plusieurs autres.

Donner la parole aux adolescents demeure donc essentiel pour le comédien, qui tient à rappeler que si la *Soirée Mammouth* aborde de grands enjeux tels que le racisme, l'homophobie ou la crise environnementale, c'est parce que ce sont les jeunes eux-mêmes qui en parlent.

L'avant-bal Mammouth ouvrira les festivités le 18 juin, dès 19h30, sur Instagram et sera suivi de la cérémonie officielle, diffusée à 20h, sur les ondes de Télé-Québec.

Pour Pier-Luc Funk, la société a trop souvent tendance à dire aux ados : «Ah, vous n'êtes pas prêts à ce qu'on vous écoute. Vous n'avez pas 18 ans.» Selon lui, il est tout à fait juste d'entendre la position et les idées de ces «adultes de demain», qui sont déjà plus que disposés à changer les choses, «même s'ils n'ont pas encore le droit de vote».

MARIO BOULIANNE

Le Droit

Comme Nestor qui a le cœur rouge et or, Renée Wilkin jongle avec deux personnalités artistiques : la chanteuse et l'auteure de livre jeunesse.

Lancée à la fin du mois de mai, sa collection de livres pour enfants met à l'avant-plan la diversité sous tous ses angles.

« C'est la beauté de la différence que je veux exprimer par l'entremise de mes personnages, confie-t-elle lorsque jointe par *Le Droit*. Et cette différence, elle se définit autant par l'éveil des enfants que par une prise de conscience des adultes. »

Le premier tome de cette trilogie destinée aux 3 à 6 ans fait déjà des petits. *Le cœur rouge et or de Nestor* est offert en magasin et en ligne depuis le 26 mai. En suivant Nestor dans ses mésaventures, on verra comment il finit par briser les stéréotypes de genre imposés dès l'enfance.

« Les enfants naissent sans ces préjugés, ajoute Mme Wilkin. C'est nous, les adultes, qui inculquons ces notions à nos enfants. Pourquoi une petite fille qui aime jouer avec des camions ne pourrait-elle pas le faire? Pourquoi un petit garçon qui veut prendre une poupée n'y aurait-il pas droit? Ils ont aussi le droit de faire des choix. »

Dans cette première livraison, l'auteure avait envie de souligner l'exploration identitaire, l'aspect genré de l'enfance à travers les jouets et les couleurs.

« La pression sociale pour les goûts typiquement féminins ou masculins est très présente, dès l'entrée à l'école et même avant, explique-t-elle. Comme maman, j'ai toujours voulu laisser mes enfants libres de choisir leurs centres d'intérêt. »

ILLUSTRER LA DIFFÉRENCE

Se lancer dans ce genre de projet n'est pas une sinécure et Renée Wilkin l'a rapidement compris.

« J'ai ce projet en tête depuis près de cinq ans, se rappelle-t-elle. J'avais déjà une idée bien précise de mes personnages, de leur apparence physique et de leur identité. J'avais aussi couché sur papier les thèmes que je voulais aborder. Mais je remettais toujours à plus tard en raison de mes contrats. Quand la pandémie s'est pointée, j'ai vu là le moment idéal pour lancer le projet. »



RENÉE WILKIN

LA MAMAN AU CŒUR D'OR

En mettant sa tournée en pause en mars 2020, la chanteuse a rapidement jeté les bases de la collection *Petits géants*. D'abord, il fallait trouver l'éditeur, et ensuite l'illustrateur.

« Ça s'est fait assez rapidement, dit-elle. À mes premières rencontres avec Annie Boulanger, on a tout de suite connecté. Je lui ai d'abord envoyé une description des personnages et des thèmes. Ensuite, elle fait des esquisses qui, je dois le dire, étaient en plein dans le mille. À ce moment, je savais qu'Annie

pouvait traduire en images mes histoires. »

Renée Wilkin ne voulait pas seulement décrire la différence : elle voulait aussi la montrer. C'est donc avec cette idée en tête qu'elle a orienté le travail de l'illustratrice.

« Je voulais de petits bedons ronds, une enseignante plus âgée, des enfants avec des dents en moins et décoiffés, décrit-elle. Annie a saisi ce que je voulais faire ressortir par mes textes et par le sujet. On y retrouve les gens de notre quotidien, la réalité quoi! »

PAS MORALISATRICE

Les histoires que maman Renée raconte ont toujours une fin heureuse. La tristesse et les déceptions sont des écueils que ses petits personnages affrontent, mais toujours dans l'espoir que ça finisse bien.

« *Le cœur rouge et or de Nestor* est un cadeau que je fais à mes enfants, avoue-t-elle. J'avais envie de rendre le sujet lumineux, heureux, et je voulais miser sur le positif. Ce n'est pas un guide : c'est une histoire sur la différence, avec un dénouement heureux. »

Renée Wilkin mène maintenant une double vie : celle de chanteuse et l'autre, plus récente, d'auteure jeunesse.

— PHOTO JULIEN FAUGÈRE

L'artiste insiste aussi sur la naïveté de sa démarche. Elle ne tente pas d'identifier des coupables ni de faire la morale. L'auteure se contente de mettre en lumière des situations du quotidien qui viennent bien souvent assombrir la vie d'un enfant.

« Je n'ai aucune compétence en psychologie de l'enfant, indique-t-elle. Je ne suis qu'une mère qui espère le mieux pour ses enfants. J'espère aussi ouvrir la discussion avec les parents, sensibiliser les enfants et ultimement normaliser la différence avec cette collection de livres. »

En plus de pouvoir lire le livre avec les enfants, il est possible de l'écouter grâce à la version audio offerte avec la collaboration du producteur-diffuseur Vues et voix. À la narration et aux personnages, c'est la comédienne Frédérique Dufort qui prête sa voix.

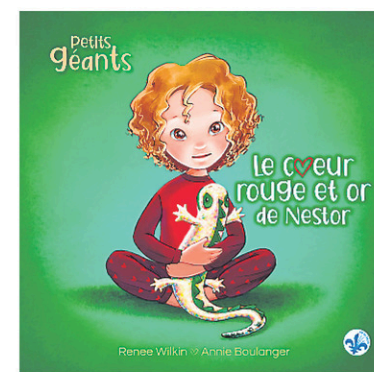
Le deuxième tome est prévu pour l'automne et abordera la diversité culturelle. La fin de cette trilogie suivra en hiver 2022 et proposera une réflexion sur la diversité corporelle.

ET LA MUSIQUE

Quant à la première carrière de Renée Wilkin, la chanteuse a déjà retrouvé la scène qu'elle a été forcée de quitter l'an dernier en raison de la pandémie. Elle relance sa série de spectacles en solo tout en participant à la revue musicale *Deux*, qui revisite les duos qui ont marqué l'histoire de la musique. Pour ce spectacle, elle est accompagnée de Marc-André Fortin et de Margaux.

RENÉE WILKIN ET ANNIE BOULANGER
Le cœur rouge et or de Nestor

JEUNESSE
Boomerang
32 pages



LES DIABÉTIQUES DE LA
HAUTE-YAMASKA
DEPUIS 1987

LES DIABÉTIQUES DE LA HAUTE-YAMASKA est un organisme sans but lucratif. Nous offrons des activités d'information, de sensibilisation et de prévention du diabète. Nous offrons aussi du soutien aux personnes diabétiques adultes et enfants.

POUR INFORMATION : diabetiqueshy@gmail.com — 450 372-1151

Nous sommes en télétravail et toujours en action pour vous. **N'hésitez pas à communiquer avec nous.**

TRANSPORTER SON VIN AVEC STYLE

La journaliste et chroniqueuse spécialisée en vin Karyne Duplessis Piché lance un sac de transport pour les bouteilles de vin illustré



Le sac de coton naturel illustré par Dan Brault peut contenir quatre bouteilles. — PHOTOS LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

par Dan Brault, une étoile de l'art contemporain au Québec.

«Je voulais proposer quelque chose de différent, que les boutiques spécialisées en vin n'ont pas et dont tout le monde se sert. J'ai réussi à convaincre Dan Brault de créer une illustration originale inspirée de Vive le vin!» indique M^{me} Duplessis Piché.

Le sac de coton naturel pouvant contenir quatre bouteilles est fait à Québec par l'entreprise Alterna éco-solutions et offert en édition limitée — seuls 300 sacs ont été produits. L'offre de lancement propose un duo avec la carte des vins et vignobles du Québec 2021-2022.

Cette 2^e édition comprend pas moins de 15 nouveaux vignobles par rapport à la première carte Vive le vin lancée en 2020. «Je dirais qu'il y en a à peu près autant en développement. Ça bouge énormément!» signale la spécialiste toujours à

l'affût des nouveautés. Des cépages à surveiller ont donc été ajoutés, et les producteurs de vin mousseux ont également été identifiés parmi les 150 vignobles représentés. M^{me} Duplessis Piché y met aussi à jour ses coups de cœur.

Le duo est en vente sur le site

karynevivelevin.com au prix de 49 \$. La carte 2021-2022 sera disponible séparément vers la fin juin au prix de 12 \$, et on pourra aussi la retrouver dans plusieurs points de vente, principalement des vignobles et des épicerie fines de la province. **RAPHAËLLE PLANTE, LE SOLEIL**

DE NOUVEAUX COMPTOIRS D'ACACIA, DE BAMBOU ET D'HÉVÉA

Établi comme fabricant de produits moulés depuis 1960, Bélanger Laminés s'est lancé dans le marché des comptoirs de bois, maintenant disponibles dans plusieurs points de vente partout au Québec. L'entreprise montréalaise propose des comptoirs faits de trois essences de bois, au choix : l'acacia (offerts en styles jointé, à chevrons ou avec bordure naturelle), le bambou («dur, durable, écologique et abordable», résume Maxime Lebon, directeur des ventes et marketing) et l'hévéa («moins connu, mais très apprécié, pâle, plus facile à teindre»). «La tendance est aux bois exotiques et on voulait aller vers d'autres types de matériaux pour créer des surfaces encore plus inspirantes», explique M. Lebon. Prix : de 180 \$ à 440 \$, selon les tailles standards choisies. Info : belanger-laminates.com **FRANCIS HIGGINS, LE SOLEIL**



PHOTOS BÉLANGER LAMINÉS

3^e GÉNÉRATION PLUS DE 35 ANS D'EXPÉRIENCE

Les Toitures Granby enr.
RBQ 8208-9228-33

COUVERTURE DE BARDEAUX INDUSTRIEL ET COMMERCIAL

Réal Desloges propriétaire

ESTIMATION GRATUITE

Cell. : 450 558-4145 • 450 994-0701

PAYSAGEMENT COMMUNAUTAIRE LE PIONNIER EN ENTRETIEN DE PELOUSE BIOLOGIQUE AU QUÉBEC

versblancs.ca **PRODUITS 100% BIOLOGIQUES**

Journées collectives de traitements contre les VERS BLANCS

TERRAIN COMPLET* devant, derrière et côtés

47\$

Par adresse plus taxes
Prix pour résidence unifamiliale
* Jusqu'à 10,000 pi²

Informez-vous sur les dates visant votre rue.
Appelez dès maintenant!

9 am - 9 pm
450 359-9111
Sans-frais : **1-877-579-9111**

VISA **MasterCard** **Paieement Direct**

Desjardins **BANQUE LAURENTIENNE** **BANQUE NATIONALE**

LA BELLE VIE SUR UN BAR TIKI FLOTTANT!

FRANCIS HIGGINS
fhiggins@lesoleil.com

Si les voyages dans le Sud, les cocktails dans la piscine et la fête sous les palmiers vous ont cruellement manqué pendant le confinement, un homme de Lévis a peut-être une solution originale pour égayer vos vacances : des bars tiki flottants!

Pour Dany Rodrigue, la pandémie a signifié la perte récente de son emploi dans l'industrie de la biométhanisation... mais semble aboutir sur la réalisation d'un vieux rêve. «J'ai toujours voulu prendre ma retraite dans les pays chauds. Mon rêve est de travailler en sandale avec un chapeau de tiki! lance l'entrepreneur de 51 ans. Alors, je suis embarqué sur ma table à dessin et je me suis lancé. J'ai vendu ma moto et mes bébélles et j'ai tout investi dans mon projet.»

Dès mars 2021, il concevait et fabriquait de ses mains son premier bar tiki flottant. La structure d'aluminium et ses flotteurs supportent une plateforme octogonale de 4,5 mètres de diamètre (15 pieds) faite de cèdre de l'Est et coiffée d'un bar sous un toit de chaume, typique de la culture tiki. Une idée puisée au cours d'un périple chez nos voisins du Sud, tout juste avant la COVID.

«J'ai vu ça pendant un voyage à Tampa, en Floride. Mes chums et moi avons tripé là-dessus. Tellement que je me suis demandé pourquoi on n'avait pas ça au Canada. Ça m'a trotté dans la tête pendant toute l'année», raconte celui qui a lancé l'entreprise Tiki Québec depuis son garage.

Son objectif? Rendre son produit accessible au grand public en l'adaptant aux rivières et aux lacs de la Belle Province. Et voir des entreprises et des événements divers acheter ou louer ses engins rigolos pour offrir à leur clientèle des tours de ville «relax» et des sections VIP au large des plages achalandées.

LAC ET BBQ

Son prototype peut accueillir 12 personnes et se déplacer, grâce à un moteur électrique, à une vitesse tranquille de 5 km/h. Le prix d'une embarcation aussi originale? De 20 000 \$ à 35 000 \$, en fonction des options qu'on désire ajouter au modèle standard. Loin des 50 000 \$US à 80 000 \$US des gros modèles américains, assure M. Rodrigue.

« Je me suis demandé pourquoi on n'avait pas ça au Canada. Ça m'a trotté dans la tête pendant toute l'année »

— Dany Rodrigue

«Ici, l'été est court, alors il faut réduire les coûts. Mais tant qu'à acheter un ponton à 80 000 \$ juste pour se promener, qui n'aimerait pas mieux s'asseoir à un bar au milieu du lac et sur lequel on peut installer un BBQ?» demande le père d'un fiston de 16 ans. Déjà, des clients réservent et passent des commandes, certains d'aussi loin qu'en Martinique!

À ceux qui préférèrent une facture moins salée ou qui n'ont pas accès à un plan d'eau, Tiki Québec propose une version pour la cour arrière — sans flotteurs! — pour environ 7000 \$.

Malgré la difficulté de lancer une entreprise en pandémie et de trouver des matériaux (plus rares



1 Dany Rodrigue a conçu ce prototype de bar tiki flottant tout équipé qui peut accueillir 12 personnes. — PHOTOS TIKI QUÉBEC

2 L'idée a été trouvée lors d'un voyage à Tampa, en Floride.

1 Dany Rodrigue a conçu ce prototype de bar tiki flottant tout équipé qui peut accueillir

Élagueurs
ARBOR



450 521-6639
ELAGUEURS.COM

ABATTAGE
ÉLAGAGE
ÉMONDAGE
ESSOUCHAGE
TAILLE DE HAIES
HAUBANAGE

ASSURANCE
RESPONSABILITÉ



ESTIMATION GRATUITE | INFO@ELAGUEURS.COM

140 ans de tradition

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@gcmedias.ca



favori. Je vous propose ici trois bières de sa gamme régulière et occasionnelle :

NOIRE À L'AVOINE

Une stout tout en douceur, laissant place aux céréales torréfiées et aux notes chocolatées. L'ajout d'avoine adoucit légèrement l'âcreté naturelle de la céréale rôtie; on y retrouve donc une très belle longueur en bouche, avec des notes en rétro-olfaction qui invitent à une autre gorgée. Et en plus, la bière est biologique.

GRAS DUR

C'est rond, c'est sucré, c'est sans compromis et c'est le complice idéal de quelques pacanes confites dans du sucre et d'un peu de fromage bleu. C'est mon péché mignon quand je veux offrir à mes convives une idée d'accord bières et mets qui permet de comprendre tout l'intérêt d'une bière en mariage avec un fromage difficile pour plusieurs. Une des meilleures bières de style quadruple au Québec.

BLONDE BIO

Je l'utilise très souvent pour présenter l'apport de la céréale dans une bière douce. Que demander de plus à cette bière désaltérante, douce, aux légères notes de pain et à la levure discrète? Mais détrompez-vous : le fait que cette bière soit douce et donc peu extravagante démontre un savoir-faire brassicole maîtrisé.

la brasserie l'hiver. On y brassait différentes bières, parfois attachées à un cahier des charges précis, parfois à une philosophie de brassage qui a donné le style « Saison ». Des bières désaltérantes, aux nombreuses variations et selon l'inspiration du brasseur, assez communes en Belgique.

C'est justement sur ce style — ou plutôt philosophie — que l'équipe de la brasserie La Chouape tient à souligner les 140 ans de la ferme. Une gamme de bières fermières, disponibles en quantité limitée, vous seront proposées tout au long de l'été. La première de la série est une Saison Argousier, composée des céréales de la ferme et d'une généreuse portion de baies d'argousier du Lac-Saint-Jean, la brasserie ayant toujours eu la volonté de promouvoir l'artisanat local et de collaborer avec des fournisseurs de la région. Ces ingrédients apportent à la bière une légère acidité fort agréable. On nous promet une nouvelle bière toutes les deux semaines, durant tout l'été. De quoi satisfaire les « chasseurs » de trésors brassicoles qui veulent offrir un produit unique, chargé d'histoire.

Si vous désirez découvrir les produits de La Chouape, demandez-les à votre détaillant

Je me souviens encore de ma première rencontre avec Louis Hébert, fier propriétaire de la microbrasserie La Chouape et de la ferme familiale créée en 1881. C'était en 2007, la brasserie venait d'ouvrir. Nous avons partagé le plaisir de quelques bières et j'y ai découvert un artisan passionné. En 2021, la ferme familiale fête ses 140 ans; je lève donc mon verre à Louis et à toute son équipe.

J'ai un immense respect pour tout artisan qui prend plaisir à faire vivre la culture bière. Brasser de la bière artisanale, c'est un geste précis, qui demande maîtrise et convictions. Brasser de la bière en utilisant le fruit de la récolte de ses champs, c'est une mission, voire une vocation. Rares sont « fermes-brasseries » encore en activité, même en Europe. Louis Hébert, en ouvrant sa brasserie sur les installations de la ferme, il y a 14 ans, contribue activement à la richesse de notre culture bière.

Auparavant, les fermes-brasseries étaient très souvent le modèle de brasserie que l'on retrouvait en campagne, surtout en Europe du Nord. Elles s'assuraient de fournir en grain la brasserie et permettaient au personnel de travailler à l'année — dans les champs l'été et dans



Vous avez dit crème soda?



PHOTO MAËLLA LEPAGE

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Qui n'aime pas un crème soda velouté par un chaud après-midi de juin? Cette boisson extraordinaire à l'arôme unique berce littéralement plusieurs de mes souvenirs d'enfance. Mais d'où vient cette drôle d'idée d'assembler les mots *crème* et *soda*?

C'est à Philadelphie, en 1874, que Robert M. Green a une idée de génie : il a mélangé de l'eau gazéifiée avec de la crème et un sirop. Les affaires de M. Green ont par la suite prospéré lorsqu'il a manqué de crème... et l'a remplacée par de la crème glacée fondue. La popularité de son commerce a explosé. Et c'est dans les années 1880 que le crème soda sans crème glacée (la recette que l'on connaît aujourd'hui) est apparu.

Je propose donc aujourd'hui de vous rafraîchir en revenant aux sources avec un crème soda

maison comme dans le bon vieux temps.

C'est simple, c'est rapide et c'est tellement délicieux qu'il est difficile de ne pas se laisser tenter par un deuxième verre! C'est très facile à faire avec des sirops. Mes combos de sirops préférés sont litchi (bien sûr!) et fraise, pêche et framboise ainsi que melon d'eau et rhubarbe.

Ça y est, j'ai soif!

Crème soda maison au litchi

INGRÉDIENTS

- 1 oz de sirop de litchi Monsieur Cocktail (ou 0,5 oz de liqueur de litchi)
- 0,5 oz de crème 35 %
- 3 oz d'eau pétillante
- Crème fouettée (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un verre rempli de glace, mélanger à la cuillère le sirop et la crème.
- 2 Compléter avec l'eau pétillante.
- 3 Décorer de crème fouettée.

PLANÈTEVINS



UN VENT DE FRAÎCHEUR AUTRICHIEN

NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

On connaît trop peu les vins autrichiens, pourtant ils sont très accessibles et d'un rapport qualité-plaisir exceptionnel. Surtout ne soyez pas intimidé lorsque que vous lisez grüner veltliner ou zweigelt sur l'étiquette, ce sont les deux cépages rois du pays, qui produisent peu de vins comparés à l'Allemagne, mais de très grande qualité et surtout d'une fraîcheur remarquable. Voici quelques-uns de leurs vins sensationnels, avec des accords qui font saliver.

1 DOMAINE WACHAU GRÜNER VELTLINER SELECTION 2019
19,40 \$ • 13 750 089 • 12,5 %
1,3 g/L

Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO pour son paysage exceptionnel aux abords du Danube, la région vinicole de la Wachau (prononcez va-how) surplombe le fleuve avec des vignes historiques nichées sur des terrasses très abruptes, construites au 10^e siècle par les moines cisterciens. Les sols d'origine volcanique sont idéaux pour la culture du grüner veltliner, la vedette du vignoble autrichien, qui s'exprime ici de façon distinctive, grâce à son terroir très ancien,

mais aussi à des écarts de température importants entre la nuit et le jour. On trouve des notes de fleurs blanches, de mandarine et d'abricot dans ce vin délicat à la finale légèrement poivrée. Une excellente cuvée pour s'initier au grüner, qui accompagne super bien les légumes printaniers comme les asperges, les têtes de violon, les radis et les petits pois.

2 WEINGUT LOIMER 'LOIS' GRÜNER VELTLINER 2019
20,25 \$ • 11 990 492 • 12,5 %
1,5 g/L • biodynamie

Fred Loimer cultive ses vignes de 5 à 50 ans d'âge sur des sols vivants. Il vinifie ses vins avec des levures indigènes en fermentation spontanée, qui mûrissent ensuite dans de vieilles barriques. Il ne fait aucun compromis sur la qualité et ça se goûte dans ses vins impeccables comme celui-ci au nez d'amande, légèrement citronné avec une douce amertume en finale. Un vin qui donne l'eau à la bouche et qui sera excellent avec un flétan de la Gaspésie servi avec nos belles asperges du Québec. **B**

3 RUDOLF RABL RIESLING LANGENLOIS 2019
25,70 \$ • 12 776 877 • 12,5 % • 4 g/L

Bien que 70 % du vignoble autrichien soit dédié aux cépages blancs, on cultive seulement 4 % de riesling, mais un riesling très expressif qui se démarque encore

une fois par une grande fraîcheur et par une expression minérale distincte, propre à la région du Kamp, à proximité de la Wachau. La vivacité de ce vin est épatante, tout autant que ses arômes de citron, citronnelle, bergamote et mandarine sur une finale saline, doucement épicée. Un vin idéal pour accompagner un ceviche de pétoncle ou de poisson blanc au jus de rhubarbe.

4 MEINKLANG PINOT GRIS GRAUPT 2019
35 \$ • 13 442 916 • 13 % • 1,2 g/L
Biodynamie, orange

On adore les vins de la famille Michlits du Burgenland, la région la plus chaude de l'Autriche de par sa proximité avec le lac Neusiedler. Meinklang est avant tout une ferme familiale de polyculture, située dans le Parc national de Neusiedlersee, à la frontière de la Hongrie, et qui s'étend sur 2,300 hectares. Seulement 70 hectares sont dédiés à la vigne et cette cuvée orange est vraiment unique, car il s'agit d'une

expérience. Le vin est élaboré à partir de vieilles vignes sauvages de pinot gris, fermenté en macération pelliculaire. On y trouve beaucoup de matière et plusieurs notes florales comme la rose séchée, les fleurs de miel et d'orange, suivi d'une amertume docile et fort agréable. Un vin sauvage et gastronomique à servir idéalement avec des grillades et des légumes racines.

5 WEINGUT PITTAUER PITTI 2019
18,20 \$ • 14 444 201 • 13,5 %
6 g/L

Les vins rouges correspondent à seulement 30 % du vignoble autrichien, avec en tête de liste le zweigelt, un croisement entre le blafränkisch et le St. Laurent qui donne des vins vifs, acidulés et bien fruités comme celui-ci de Brigitte et Gerhard Pittnauer qui s'est vu prendre les rênes du domaine familial à 18 ans, à la suite du décès inattendu de son père. Il a fait un travail colossal qui se distingue dans

ses vins. Pitti est le surnom qu'on lui donne affectueusement depuis toujours et le vin est gourmand avec de beaux fruits juteux sur des tannins soyeux. Pensez cerise, framboise, poivre et cardamome. Un vin parfait pour le BBQ, les burgers végés avec des champignons portobello sur le grill. **B**

6 REINISCH PINOT NOIR 2018
22,35 \$ • 13 058 113 • 12,5 %
1,8 g/L

On produit très peu de pinot noir en Autriche, mais celui-ci est tout à fait réussi, précis, persistant et même palpitant. Un vin qu'on veut boire à table avec des pétoncles poêlés ou du saumon grillé. La famille Reinisch vinifie à Tattendorf, dans la région vinicole de Thermen. Trois frères qui ont repris le vignoble au décès de leur père, avec un seul but : produire du bon vin! Pari réussi les gars! **B**

B BIO

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



La région vinicole de la Wachau est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. — PHOTO ÖWM, EGON MARK

en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



DES TORTILLAS COMME AU MEXIQUE

C'est un peu à cause d'un article de journal si Roberto Flores Lozano s'est lancé dans la confection de tortillas.

Retour en arrière. Arrêt sur écran.

Partie à la recherche de la tortilla parfaite pour *La Presse+*, Ève Dumas a terminé sa course à Toronto. Roberto a lu avec intérêt le texte qui résumait la quête gourmande de la consœur journaliste.

En parcourant le papier, le Sherbrookoise d'origine mexicaine a réalisé que les tortillas traditionnelles comme celles qu'il mangeait lorsqu'il était enfant n'existaient nulle part au Québec. Et qu'il y avait peut-être là quelque chose à créer.

Au cœur des mois pandémiques, Roberto s'est mis à réfléchir à un concept qui lui permettrait de mettre sur pied sa tortilleria.

« Les galettes de maïs sont emblématiques au Mexique. On en mange matin, midi et soir. Il y en a toujours sur la table », explique l'entrepreneur qui a fondé La Quebequita en novembre dernier.

Avant de plonger dans l'aventure culinaire, celui qui travaille en comptabilité n'avait jamais façonné de tortillas. Il a tout appris et multiplié les tests de goût avec la famille et les amis pour parvenir à créer un produit authentique. Et niché.

Le propriétaire de La Quebequita, Roberto Flores Lozano.

— PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

« Les tortillas qu'on trouve en supermarchés sont faites à base de farine et on leur ajoute plusieurs ingrédients pour qu'elles puissent se conserver longtemps. Ceux qui décident d'en confectionner maison emploient de la masa harina, à laquelle ils ajoutent de l'eau. »

Ni l'une ni l'autre de ces deux méthodes ne ressemblent à ce qui se fait traditionnellement au Mexique.

La vraie de vraie tortilla est fabriquée à partir de grains de maïs blancs qui ont fait trempette dans une eau alcaline. Appelé procédé de nixtamalisation, ce bain de plusieurs heures permet à la céréale de perdre la petite pellicule qui la recouvre.

« C'est une méthode ancestrale qui existait déjà à l'époque des Aztèques. Eux, ils employaient de la cendre, mais nous, nous utilisons un peu de chaux. »

Le maïs est ensuite cuit, mais pas complètement, de façon à ce qu'il ait absorbé juste la bonne quantité d'eau. Les grains ainsi gorgés de liquide se



transforment en une pâte souple et humide lorsqu'ils traversent les deux meules de pierre du moulin conçu spécialement pour cette opération.

« La cuisson, c'est une étape délicate, parce qu'il faut vraiment que les grains soient juste à point », mentionne Roberto.

Celui-ci a mis le cap sur le Québec il y a 12 ans maintenant, avec sa conjointe, Karla, et leurs deux filles. Le troisième enfant du couple, un garçon, est né à Sherbrooke peu après leur arrivée.

« On trouvait qu'il y avait au Québec plusieurs possibilités pour nos enfants. On n'a jamais regretté notre choix d'émigrer. »

Le lundi de notre passage à la tortilleria, c'est soir de production. Lorsque Roberto active la machine qu'il a commandée au Mexique, un parfum de maïs se répand dans la pièce.

« Plusieurs clients mexicains entrent ici et ce sont leurs premiers mots : ça sent comme à la maison. »

Le procédé meunier est impressionnant. Sous nos yeux, le maïs se transforme en montagne d'or pâle. Glissée dans le laminoir, la pâte forme des galettes fines qui sont immédiatement cuites sur la plaque chaude, environ 30 secondes de chaque côté.

Le maestro de la tortilla nous fait goûter les délices tout chauds, saupoudrés d'un soupçon de sel et façonnés en petits rouleaux. Verdict : c'est vraiment délicieux. Et ça n'a franchement rien à voir avec les tortillas commerciales vendues en sacs dans les épiceries. « Avec un peu de beurre, lorsqu'ils sont



MAÏS DE CHOIX

Pour confectionner ses typiques tortillas qui sont sans gluten, sans OGM et sans agents de conservation ajoutés, Roberto doit pour l'instant s'approvisionner auprès d'un producteur de maïs de Chicago qui cultive la variété recherchée.

« Au départ, on a regardé pour trouver un agriculteur d'ici, mais on n'arrivait pas à en dénicher un qui faisait pousser la sorte dont on avait besoin. Au Canada, on n'a pas la même culture du maïs qu'au Mexique, 80 % des épis qui poussent au pays servent à l'alimentation animale. »

KARINE TREMBLAY



Lors du procédé de nixtamalisation, le maïs blanc prend une teinte d'or pâle. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

POUR DÉGUSTER

Les tortillas fraîches se conservent environ deux semaines, au frigo. Elles peuvent être réchauffées rapidement dans une poêle chaude. Si elles commencent à être sèches, on peut les faire griller et les servir plutôt croquantes.

KARINE TREMBLAY

chauds, ça goûte presque le popcorn. »

Petit à petit, le bouche-à-oreille fait son effet, la clientèle grandit. Chaque semaine, 50 kg de tortillas sont fabriqués rue Wellington sud. Le samedi, les clients sont nombreux à venir s'approvisionner

en fraîches galettes. Et les restaurateurs commencent aussi à manifester de l'intérêt. Les commandes pleuvent.

« Le Siboire s'approvisionne ici pour ses jeudis tacos. On a même de la demande de Kamouraska. Le propriétaire d'un resto a fait la route jusqu'ici pour venir chercher ses tortillas. »

En semaine, après ses journées de travail, Roberto file à la tortilleria pour fabriquer et cuire ses galettes une à une.

D'ici quelques semaines, le procédé devrait gagner en rapidité et lui permettre de réaliser une plus grande production, en moins de temps. « J'ai fait venir par bateau une machine de cuisson qui va me permettre de faire 150 kg de tortillas par jour. Comme elle vient du Mexique, il y a quelques modifications à

apporter pour qu'elle soit certifiée conforme aux normes du Québec. On est en train de compléter toutes les étapes. »

Lorsque la machine pourra enfin être mise en marche, les spécialités mexicaines de Roberto Flores Lozano pourront rayonner davantage. Possiblement à l'extérieur de la région.

Mais pas besoin d'attendre jusque-là pour affirmer que désormais, l'endroit où trouver la parfaite tortilla, c'est à La Quebequita.

ÇA VOUS INTÉRESSE?

www.laquebequita.com
La tortilleria est située au 147, Wellington Sud

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

1 Le maïs de premier choix est l'ingrédient clé des tortillas de La Quebequita. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

2 Le maïs, une fois moulu, avant de devenir une boule de pâte. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

3 Grâce à une cuisson parfaite, les grains de maïs fraîchement moulus forment une pâte malléable. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ

4 Les tortillas sont cuites sur une plaque chaude. — PHOTO LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ



4



UN GOÛT AUTHENTIQUE

C'est un ami mexicain, Arturo Pineda, qui m'a le premier parlé des délicieuses tortillas de La Quebequita. Des tortillas authentiques, comme on n'en trouve vraiment pas partout, même pas au Mexique, m'a-t-il expliqué.

« Il y a longtemps, ma grand-mère les confectionnait ainsi. Plus maintenant. »

C'est que le procédé de nixtamalisation demande du temps, beaucoup de temps.

« Plusieurs tortillerias intègrent maintenant de la masa harina pour fabriquer leurs galettes de maïs, qui sont ainsi plus rapides à faire et qui se conservent aussi plus longtemps. Mais sur le plan du goût, ce n'est pas comparable », me raconte Arturo.

Les authentiques tortillas, lorsqu'elles sont fraîches et encore chaudes, se dégustent nature.

« On en fait des machitos, c'est à dire des rouleaux fins qu'on mange comme ça, sans aucun assaisonnement. »

Après ça, une fois qu'on a fait des réserves à déguster à la maison, il y a mille façons de les servir à un repas ou à un autre.

Au Mexique, la tortilla se mange en toutes occasions et à tout moment de la journée. C'est un canevas passe-partout qui peut être garni avec ce qu'on préfère.

« Et c'est bon avec tout : un mole, des légumes, du fromage, de la viande, du picadillo, qui est un mélange

de bœuf haché qu'on cuit dans l'huile avec de l'ail, des pommes de terre en cubes, un peu de carotte et du cumin », résume Arturo.

Reste qu'au premier chef, ici, quand on pense tortillas, on voit tout de suite une assiette de tacos.

Là aussi, on a carte blanche.

« On peut mettre à peu près n'importe quoi dans un tacos. Des légumes, des viandes, des poissons, des crevettes, du poulet rôti », remarque Roberto Flores Lozano.

Dans tous les cas, un trait commun : l'ajout de guacamole et de salsa est indiqué.

Pour confectionner un guacamole typique, il faut selon Roberto utiliser des avocats qui ne sont pas trop durs, avec une belle chair verte. « On pile le tout, on ajoute de la coriandre, de la tomate en dés, des oignons hachés, un peu d'ail et du jus de lime. Le jus de lime, ça c'est très important. Après, on assaisonne d'un peu de sel et de poivre, au goût, et c'est prêt », souligne-t-il.

Et la salsa?

« Il y a plusieurs recettes, chacun a la sienne, mais le secret, ce sont les piments. Les gens pensent souvent que ça sera trop piquant si on en met, mais ce n'est vraiment pas toujours le cas. Il existe plusieurs variétés. Certaines ne brûlent pas du tout le palais, mais ajoutent beaucoup d'arômes et de saveurs. » KARINE TREMBLAY



le bourlingueur



Du Belvédère du 1000 \$, on obtient la vue du paysage qui a orné les billets roses de 1000 \$ jusqu'en 1992. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

glaces au début d'avril, en 1986. La voix, c'était celle d'un homme sur son balcon, sympathique bien plus que vous ne pouvez le penser, qui ne se laissait pas prier pour raconter l'histoire de son pont.

«Il n'a pas été endommagé et il a été remis en place», affirmait-il. «S'il n'avait pas été remonté, il serait parti avec les eaux en 1996.»

Pour ajouter à l'histoire, la structure, construite en 1929, est la dernière des quatre ponts couverts qui recouvraient autrefois les deux rives à L'Anse-Saint-Jean.

Le paresseux en moi a poursuivi jusqu'à la randonnée de trois minutes au Belvédère du 1000 \$, LE point de vue d'où aurait été prise la photo ayant orné les billets du 1000 \$ de la Banque du Canada de 1954 à 1992. Encore mon genre de point de vue.

Difficile de faire mieux que la terrasse du Café du quai pour toiser la rivière pendant de longues minutes. Et il y a de quoi abuser de la gourmandise avec les crêpes qui y sont servies. Sinon, la crème glacée de la Cabane à glace mérite le détour. C'est plus calorique qu'une virée en kayak, mais ça goûte tout aussi bon.

C'est peut-être parce qu'il y a de quoi bien manger à L'Anse-Saint-Jean que je m'y incrusterais. S'ils étaient peu nombreux à suggérer le restaurant du Camp de base, dans l'auberge de jeunesse du même nom, c'est pourtant un arrêt de dernière minute qui aura valu son pesant d'or. D'abord parce que le paysage de la terrasse, à l'arrière, est largement plus joli que celui de la façade du bâtiment. Ensuite parce que le menu varié et appétissant mérite un arrêt en bonne et due forme.

On m'avait par ailleurs mis au défi de me rendre au bout du quai de Petit-Saguenay, entre 15 à 20 minutes en aval, pour voir le soleil se coucher sur le fjord. «Le plus beau point de vue pour les couchers de soleil», disait-on. Si je n'ai pas regretté d'être venu sur mes pas jusqu'à Petit-Saguenay, je me suis promis que la prochaine fois que je passerai par là, je m'assurerai de pouvoir comparer avec plusieurs autres points de vue sur le fjord pour trancher moi-même la question. Parce qu'en vérité, est-ce qu'on peut vraiment se tromper quand le ciel enveloppe le fjord de ses teintes rosées?

LES CHUCHOTEMENTS DE L'ANSE-SAINT-JEAN

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



médiévaux, il restait tout un éventail de possibles pour meubler mon imaginaire.

L'idée, en bifurquant à droite, en sortant de la route 170 vers la rivière Saguenay, était de conquérir un petit pied à terre pour explorer le parc national de Fjord-du-Saguenay. L'erreur aura été de ne pas y demeurer assez longtemps pour bien explorer.

Je répète depuis mon passage à Ella, dans les montagnes du Sri Lanka, que j'ai trouvé l'endroit parfait pour écrire le roman qui figure sur ma liste des 1000 choses à faire avant de mourir. Quelque part entre deux collines où l'on cultive le thé, au pied d'arbres tropicaux où des singes se réfugiaient pour grignoter les fruits chapardés à gauche et à droite, j'ai trouvé ce je-ne-sais-quoi de ressourçant qui suffirait à combattre le syndrome de la page blanche.

L'Anse-Saint-Jean m'a fait le même effet. Le village, qui m'attendait en chuchotant, avance sur la pointe

des pieds jusqu'à la rivière Saguenay. On l'explore à pied facilement sans être trop importuné par la circulation automobile qui, avouons-le, se fait un peu plus dense à l'approche du quai.

Je n'aurai pas eu le temps d'y mettre un kayak à l'eau. Je n'ai pas pris le temps, non plus, d'explorer ses sentiers les plus prometteurs. C'est bête? À qui le dites-vous! Même pas eu le temps de m'asseoir au fameux Bistro de l'Anse, que tous ceux rencontrés vantaient sans retenue. C'est probablement ce qui explique que toutes ses tables étaient occupées bien avant que la faim se présente.

Ma promenade n'en aura pas moins été charmante, vers le pont couvert qui a été transformé en galerie d'art. C'est le genre de surprise que j'aime. Et pendant que je me disais «C'est le genre de surprise que j'aime», une voix derrière moi me laissait savoir que le pont en question était parti avec les

Aussi chauvins soient les Saguenéens, ils avaient trouvé les mots, l'an dernier, pour me convaincre d'une excursion au pays des fjords. Tant qu'à pousser la route vers mon nord, j'irais aussi faire un tour du Lac, pendant que tout le monde se disputait la Gaspésie. Ça n'empêchait pas, COVID oblige, que restaurants et hôtels débordaient en raison de leur capacité limitée.

J'avais planifié à l'aveugle, comme je le fais souvent, en plaçant des arrêts un peu plus en avant, chaque jour, sur la carte de la région à visiter. Le concept

me force à avancer, mais en ne distançant pas outrancièrement les points, j'ai toujours le loisir de revenir sur mes pas.

Avant d'arriver à L'Anse-Saint-Jean, je n'avais vu de fjord que celui de Milford Sound, à l'autre bout du monde, sur l'île du sud de la Nouvelle-Zélande, et un paysage semblable à Kotor au Monténégro, où certains considèrent (à tort) les Bouches de Kotor comme un fjord, même si elles n'ont pas été formées par les glaces. Qu'à cela ne tienne, entre les paysages du Seigneur des anneaux et une vieille ville aux accents

MODE.

**ON A
ENVIE
DE...**

PANIERIERS POUR LES BEAUX JOURS

Quoi de plus estival qu'un sac fait de matière brute? Le voici décliné en plusieurs versions. Il saura agrémenter les habits légers et se révèle un indémodable.

CAROLINE GRÉGOIRE, LE SOLEIL (COLLABORATION SPÉCIALE)



- ❶ Version ajourée, 55,95 \$ Billabong — PHOTO BILLABONG
- ❷ Bicolore, 44,95 \$ Sarajane chez Bikini Village — PHOTO BIKINI VILLAGE
- ❸ Pour fashionista, 605 \$ par Jacquemus. Chez Simons — PHOTO SIMONS
- ❹ Pour fillette, 17,99 \$ chez H&M — PHOTO H&M
- ❺ À la manière de Hermès, 150 \$ Browns Couture — PHOTO BROWNS
- ❻ Petit format, 32,90 \$ chez Zara — PHOTO ZARA
- ❼ Cabas grand luxe par Gucci, 1945 \$ — PHOTO GUCCI
- ❽ Cabas fourre-tout, 110 \$ chez Banana Republic — PHOTO BANANA REPUBLIC
- ❾ Panier perlé, 130 \$ Dune chez La Baie — PHOTO LA BAIE

Nouvel été. Nouvelles de l'été.



Un abonnement facile, rapide et sécurisé

L'ESSENTIEL NUMÉRIQUE

9,95 \$/mois + TAXES

4 SEMAINES GRATUITES

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

LE NUMÉRIQUE TOUT COMPRIS

12,95 \$/mois + TAXES

4 SEMAINES GRATUITES

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

LE NUMÉRIQUE ET PAPIER TOUT COMPRIS

16,95 \$/mois + TAXES

4 SEMAINES GRATUITES

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

laVoixdel'Est
— NUMÉRIQUE

Local. De calibre mondial.

Abonnez-vous sans tarder sur
lavoixdelest.ca



DONNÉES PERSONNELLES PROTÉGÉES. AUCUNE OBLIGATION À LONG TERME.