

**ZOOM
PHOTO
FESTIVAL**



Les icebergs eux-mêmes sont habités par de nombreux êtres vivants. Ils constituent un milieu de vie essentiel sans être pour les visiteurs que pour leur principal prédateur, le phoque léopard. Ses dents acérées et son bec pointu en font un carnassier redoutable.

LE VIVANT DANS TOUS SES ÉTATS

PAGES M2 ET M3

LE VIVANT DANS TOUS SES ÉTATS

UN VIVANT FRAGILE DANS LA LENTILLE D'UN ZOOM DIVERSIFIÉ



MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

Le Zoom Photo Festival de Saguenay a choisi de montrer *Le vivant dans tous ses états - les plus beaux comme les plus précaires* - pour sa 14^e édition, qui a été lancée

mercredi et qui s'étirera jusqu'au 29 octobre. Cette thématique plus large a permis à l'événement d'attirer de nouveaux photographes et d'emprunter des sentiers différents, que ce soit sur les traces de rebuts vestimentaires au Ghana ou encore au cœur d'un Antarctique en plein déclin.

Lorsque Michel Tremblay, directeur général et fondateur de l'événement, parle du vivant dans tous ses états, il parle d'un monde en changement. Des changements pluriels

et sur tous les fronts, autant social, politique que climatique, auxquels l'humain doit faire face et que la vingtaine de photographes participants au Zoom ont bien su capter.

C'est le livre *Habiter avec les mondes* de Christiane Gagnon, lequel prône une vision du vivant où l'humain et l'environnement sont indissociables, qui a inspiré cette direction. Celle-ci allait ensuite permettre d'attirer « d'autres types de travaux », et de parler de sujets importants.

« Au début, on se demandait

un peu où ça irait, mais en fin de compte on a eu 168 dossiers de partout dans le monde, avec des sujets qui se collaient à la thématique et qui nous ont permis d'avoir de nouveaux photographes, d'aller dans une nouvelle direction. Il y a des sujets qu'on avait déjà abordés, comme les changements climatiques et la migration des peuples, mais ça nous a permis de couvrir un éventail plus vaste », explique Michel Tremblay.

DES OUTILS PÉDAGOGIQUES

Les deux expositions dévoilées mercredi au Cégep de Jonquière, en marge du lancement, en étaient de beaux exemples, l'une portant sur la surface de la banquise antarctique, qui tend à diminuer, et l'autre sur les vêtements usagers qui arrivent toujours en plus grandes quantités au Ghana.

Pour la première fois d'ailleurs, les deux cégeps saguenéens pouvaient choisir les expositions présentées entre leurs murs, afin que des professeurs de différents programmes s'en servent comme outils pédagogiques et s'en inspirent pour élaborer des projets avec leurs élèves.

« Pour orienter leur enseignement sur le vivant, pour que les étudiants en discutent. C'est vraiment *l'fun* pour le festival, parce que ça donne une autre dimension, et ça permet aux photos d'être dans le milieu. Les gens n'ont pas besoin de se déplacer pour aller les voir, les étudiants vont les côtoyer au quotidien », se réjouit le directeur général de Zoom Photo.



Michel Tremblay est le directeur général et fondateur du festival. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

Facile de comprendre pourquoi la proposition de l'Allemande Manuela Federl a été retenue dans l'établissement de Jonquière pour être présentée dans la salle des Pas perdus. Véritable « coup de foudre » pour l'organisation du festival, l'exposition intitulée *Fast Fashion* traite d'un enjeu à la fois environnemental et social, qui prend autant racine chez nous, en Amérique du Nord, que dans le pays d'origine de la photographe.

« C'est un sujet très important, parce qu'en Allemagne, nous avons un problème qui s'appelle le *Fast Fashion* (mode rapide). Les gens achètent 60 % plus de vêtements qu'ils en achetaient il y a quelques années. Ils achètent des vêtements peu coûteux et de moindre qualité, et ces vêtements sont rapidement jetés. On pense qu'ils sont donnés aux pays pauvres, mais ce n'est pas vrai, ils leur sont vendus, et pour eux, ça finit par faire beaucoup de déchets », explique celle qui en est



L'exposition de Manuela Federl est située au cœur de la salle des Pas perdus. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

À LA UNE > LE PHOTOGRAPHE DE QUÉBEC MICHEL GROLEAU MONTRE LES BEAUTÉS DE L'ANTARCTIQUE POUR SENSIBILISER LE PUBLIC À SA PRÉCARITÉ.



Le travail de Michel Groleau est présenté dans le Pavillon Lionel-Gaudreau du Cégep de Jonquière. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE



Manuela Federl a choisi de braquer sa lentille sur les conséquences de la mode rapide au Ghana. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

« La banquise en Antarctique, elle est blanche, elle reflète le soleil et ça empêche la planète de se réchauffer, c'est l'un de ses plus grands protecteurs. Et cette banquise-là est en train de s'en aller. Elle est 40 % moins vaste qu'elle ne l'était il y a à peine 50 ans. C'est dramatique un peu. Ça a toutes sortes de conséquences sur le monde antarctique, et ça a toutes sortes de conséquences déjà sur nous », s'inquiète le photographe originaire de Québec.

Au total, 23 expositions sont

présentées dans le cadre de ce 14^e Zoom. Certaines – dont le World Press Photo – prennent place à La Pulperie, alors que d'autres sont présentées à la Bibliothèque de Chicoutimi, chez Système T, au Centre des arts et de la culture, ou encore à l'Atrium, sur la rue Racine. Elles sont l'œuvre d'une vingtaine de photographes en provenance d'un peu partout dans le monde. Des tables rondes faisant écho à celles-ci seront par ailleurs présentées cette fin de semaine, au Cégep de Chicoutimi.

à une première visite au Québec.

Des collines et des collines de déchets, en fait, qui atteignent parfois une vingtaine de mètres de hauteur et que Manuela Federl a pu saisir en photos, durant ce reportage réalisé en 2022.

« Quand les collines deviennent trop grosses, ils les brûlent. Et comme ils font ça proche de rivières, de la mer, tout va dans l'eau. C'est un cercle vicieux, parce que tous les produits chimiques

vont dans la mer, les poissons les ingèrent et les gens mangent les poissons. Tout est connecté. Et le problème commence dans nos pays », déplore Manuela Federl, qui salue la propension du festival saguenéen à aller au-delà de la photographie pour parler des histoires qui se cachent derrière.

LE BEAU POUR SENSIBILISER

Un peu plus loin sur le site du Cégep, dans l'entrée du Pavillon

Lionel-Gaudreau, Michel Groleau pose quant à lui son regard sur ce qu'il appelle « le déclin du sixième continent », en Antarctique.

Plutôt que de montrer les laideurs du monde, a-t-il expliqué lors du lancement mercredi, il en montre les plus fragiles beautés. En espérant insuffler un peu de positif dans la discussion, et surtout « sensibiliser à tout ce qu'on risque de perdre si on ne fait pas attention ».



Michel Groleau a lui aussi expliqué sa démarche lors du lancement. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

NOUVELLE ÉDITION DE CETTE BD AUDACIEUSE

JEAN-PAUL EID RÉAPPRIVOISE LE FOND DU TROU

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Un album avec un trou au milieu, un vrai qui laisse passer l'air. Un défi pour l'imprimeur, pense-t-on spontanément, avant de réaliser que ce cercle doit être, comme qui dirait, habité. C'est ce que permet de découvrir la nouvelle édition de la BD de Jean-Paul Eid, *Le fond du trou*, publiée à la Pastèque.

Elle trouve sa filiation dans l'album du même nom sorti en 2011. L'histoire mettant en vedette l'in vraisemblable Jérôme Bigras est identique, mais cette fois, on a troqué le noir et blanc pour la couleur, de même que la couverture molle pour une enveloppe cartonnée.

«À l'époque, il avait fallu inventer une machine en mesure de faire le trou, à la fois sur la couverture et sur

les pages. Aujourd'hui, ça ne pose plus de difficulté particulière», a raconté l'auteur au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

Tout en profitant de la nouvelle édition pour remodeler la typographie, il a ajouté un avertissement calqué sur ceux qui sévissent à notre frileuse époque. Il faut cependant le lire pour comprendre que ce texte à la fois drôle et caustique, tout comme le dessin qui l'accompagne, prémunit d'abord contre la bêtise.

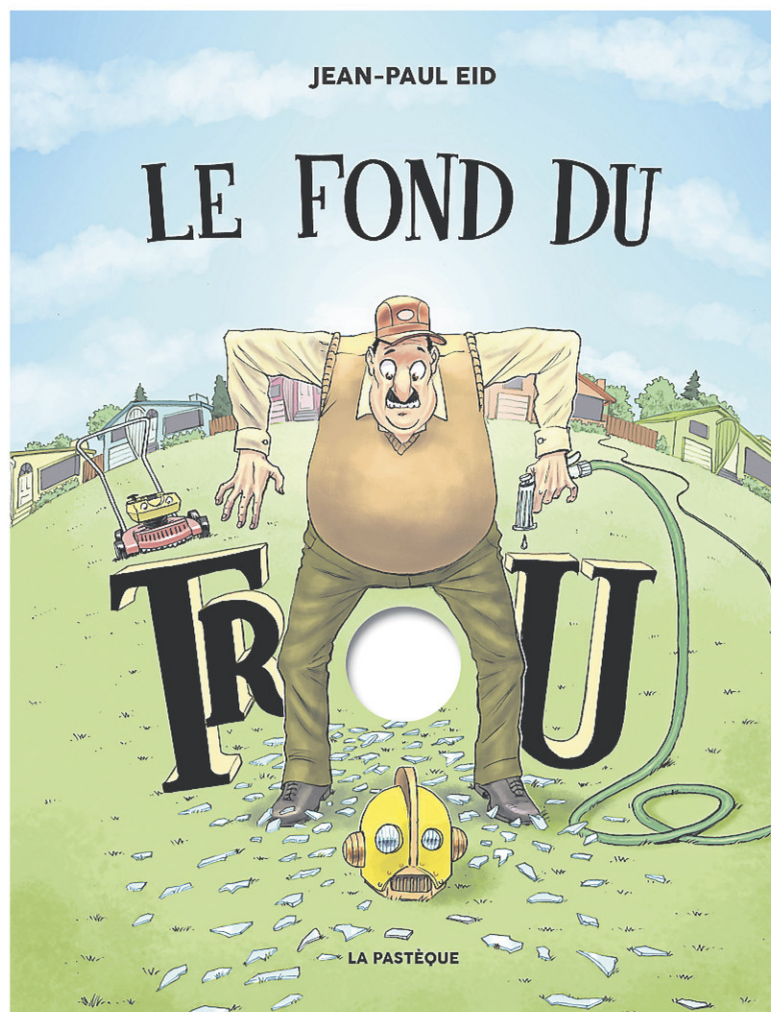
Quant à l'histoire, puisqu'il faut tenter de la cerner, elle place Jérôme Bigras, ce héros de banlieue, au cœur d'une aventure improbable. Dès la première page, en effet, l'homme regarde la télévision dans son salon quand un être issu d'un autre monde bondit hors de l'écran, là où le trou se profile.

«Le trou est une machine pour voyager dans le temps, mais juste



Une planche de la bande dessinée *Le fond du trou*. — COURTOISIE LA PASTÈQUE

Jean-Paul Eid a créé le personnage de Jérôme Bigras à l'âge de 20 ans. C'est ce qui lui a permis de collaborer durablement avec la revue CROC. — PHOTO COURTOISIE



Dans *Le fond du trou*, Jean-Paul Eid promène l'histoire vécue par son antihéros, Jérôme Bigras, à des époques si différentes qu'il en parle comme d'une méta BD. «C'est pour montrer tout ce qu'on peut faire avec des cases et des bulles», illustre le bédéiste. — COURTOISIE, LA PASTÈQUE

dans le contexte de la BD, note Jean-Paul Eid. Dans le cadre de ce projet, je voulais jouer sur le concept du temps et sur les codes de la bande dessinée en m'imposant la contrainte de composer avec ce trou. Pour voir comment j'allais m'en sortir.»

Bien sûr, il lui est arrivé de douter. Bigras et lui se casseraient-ils la gueule à force de danser au bord du précipice? «Le gros du travail fut d'aligner des gags à propos du trou et que celui-ci fasse bifurquer le scénario, relate l'auteur. C'était comme se jeter à l'eau et j'ai été rassuré seulement quand j'ai eu ma fin.»

Les réactions avaient été favorables après la première diffusion, même si aujourd'hui, Jean-Paul Eid croit que *Le fond du trou* se situait en avant de son temps. Depuis, la BD québécoise a repoussé les frontières du possible, si bien que son spectre lui apparaît aussi large que celui du cinéma.

«C'est impressionnant, ce qui se passe ici. Depuis que Michel Rabagliati a abattu le mur qui séparait la bande dessinée de la littérature, le lectorat est là. Il a tellement pris de volume. En Europe, ils ne sont pas rendus aussi loin», analyse-t-il, du haut de ses 40 ans de métier.

Lui-même a été surpris, lorsqu'il a rouvert les pages de l'album avant de lui tailler des habits neufs. «Quand je l'ai relu, j'ai été ébahi. Je

me suis trouvé pas mal bon, lance Jean-Paul Eid d'un ton amusé. Ce scénario acrobatique fonctionnait et comme j'en avais mis beaucoup, je me suis trouvé généreux.»

Ce qui l'a aussi étonné, c'est que l'humour référentiel qu'affectionnait la revue *CROC*, berceau de Jérôme Bigras, tenait encore la route. Tintin. Les banlieues du 450. Les magasins à grande surface. «Peu de références ont mal vieilli», se réjouit l'auteur.

Il croit cependant que sa capacité de porter un projet aussi exigeant s'est amoindrie, ce qui rend une récurrence improbable. «Au niveau graphique, je suis ailleurs et puis il y a l'âge. Je n'ai plus l'énergie pour tout mettre sur un album comme celui-là», fait observer Jean-Paul Eid.

Ce qui pourrait se matérialiser à l'intérieur d'une fenêtre de deux ans, en revanche, c'est une collaboration avec l'auteur Claude Païment. Ensemble, ils avaient produit le roman graphique *La femme aux cartes postales* et une histoire tout aussi construite, fruit de longues recherches, sollicite leur attention.

«Il s'agira d'un thriller et non d'une intrigue à caractère historique, comme la fois précédente. Je commence à dessiner cet album, mais faire ce genre de chose, ça représente une traversée du désert», met-il en relief, au bénéfice des lecteurs trop pressés.

CABARET AU VIEUX THÉÂTRE DE LA BAIE

Un troisième spectacle en décembre pour les Productions Zan

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Après la *Coco Fiesta* et *La mi-temps*, des spectacles offerts dans le hangar de la zone portuaire de Chicoutimi, de même qu'au centre sportif L'Intencité de Jonquière, les Productions Zan préparent une production qui, elle aussi, sera présentée au début de décembre. Elle a pour titre *Cabaret* et se déploiera au Vieux Théâtre de La Baie.

Ce que ces créations ont en commun, c'est la formule super-spectacle. S'il est possible d'y assister à titre individuel, plusieurs employeurs en profitent pour tenir leurs partys de bureau dans un cadre convivial. C'est ainsi que depuis 2013, la *Coco Fiesta* fait recette en reproduisant l'atmosphère d'un voyage dans le Sud, tandis que *La mi-temps* évoque le volet showbiz du *Super Bowl*.

Après le repas, les danseurs y exécutent des numéros s'appuyant sur des succès anciens et actuels, ce qui incite de nombreuses personnes à fréquenter la piste de danse aménagée à leur intention. Ce sera la même chose avec *Cabaret*, sauf que ce concept ratissera plus large au plan musical. Pour la première fois, aussi, un groupe de chanteurs et musiciens appuiera les danseurs.

« Dans un cabaret, on peut faire ce qu'on veut, a souligné la directrice des Productions Zan, Suzanna Gaudreault, lors d'une entrevue accordée au *Progrès*. Nous toucherons donc à plusieurs thématiques grâce à notre band polyvalent. Il y aura du Leloup, une pièce des Respectables, du Dominique Hudson, un bloc disco, du Taylor Swift, du latin, du jazz, des airs de Broadway et du rock'n roll. »

Elle et ses collaborateurs ont écouté beaucoup de musique avant de cerner le contenu de *Cabaret*, qui sera présenté les 8, 9, 15 et 16 décembre. Le spectacle



Directrice générale des Productions Zan, Suzanna Gaudreault annonce la création d'un troisième spectacle présenté en décembre. Après la *Coco Fiesta* et *La mi-temps*, elle proposera *Cabaret* au Vieux Théâtre de La Baie. — PHOTO LE PROGRÈS, MARIANE L. ST-GELAIS

durera 80 minutes et mobilisera quatre musiciens, ainsi que trois chanteurs, ce qui constitue un élément de nouveauté pour la productrice, qui œuvre depuis longtemps dans le milieu de la danse.

«C'est un autre monde. J'apprends à travailler avec ces gens et bientôt, ils commenceront à répéter avec les danseurs. C'est là que le gros fun va commencer», anticipe Suzanna Gaudreault, qui signera la mise en scène de la nouvelle production, en plus des deux autres. Confiante, elle croit que *Cabaret* imitera ses prédécesseurs dès la première saison, en multipliant les salles comblées.

Bien naturellement, lorsque les gens téléphonent pour réserver,

au numéro 418 602-4001, leur premier réflexe est de penser à la *Coco Fiesta*, présentée du 1^{er} au 16 décembre, de même qu'à *La mi-temps*, à l'affiche aux mêmes dates. Sitôt avisés de l'existence d'un nouveau produit, cependant, ils se montrent intéressés, rapporte Suzanna Gaudreault.

«Grâce à *Cabaret*, nous voulons rejoindre le spectre de générations le plus large possible», note la directrice générale, qui estime que la nouvelle production complète bien son offre de spectacles au Saguenay. Une incursion au Lac-Saint-Jean figure toujours dans ses plans, mais au préalable, laisse-t-elle entendre, il faudra consolider ce qui existe déjà.

CHRONIQUE ANIMALE

DAVID PAGÉ
Directeur conservation et éducation

ZOO SAUVAGE
de St-Félicien



DANS LES COULISSES DU ZOO SAUVAGE

L'Halloween au Zoo

Ça y est! L'un des événements les plus attendus de l'année est de retour au Zoo. Je parle bien sûr de l'Halloween, une tradition incontournable au Zoo sauvage de Saint-Félicien. Cette année encore, nos visiteurs sont invités à venir célébrer toutes les fins de semaine d'octobre et à découvrir une ambiance unique et des activités farfelues. Bien sûr, les sucreries sont au rendez-vous et vous êtes tous invités à revêtir vos plus splendides costumes!

SAVIEZ-VOUS QUE ?

La tortue à oreilles rouges, qu'on trouve dans les animaleries, est classée comme espèce exotique envahissante au Québec. En effet, on ne la trouve pas dans la province à l'état naturel. Cependant, les individus relâchés dans les cours d'eau font compétition aux espèces locales comme la tortue peinte.

Cette année, le thème de l'activité tourne autour des espèces envahissantes. Les petits et les grands pourront découvrir comment un étrange savant a relâché par mégarde une nouvelle espèce de sa création dans la nature: le champignon Xulko. Résultat: les populations d'espèces fantastiques locales sont confrontées à des enjeux hauts en couleur et risquent la disparition. Le long du parcours, les visiteurs peuvent d'ailleurs découvrir quelques-unes de ces curieuses créatures et comprendre de quelle manière leur survie est impactée par l'arrivée de cette nouvelle espèce.

Un classique fait son retour: le fameux labyrinthe de l'Halloween. Coup de cœur de plusieurs enfants, il subit une transformation, durant le mois d'octobre. À ce moment, les chemins obscurs qui le composent se garnissent de toiles d'araignées et de créatures. Une station d'inventaire des animaux merveilleux sera d'ailleurs installée aux abords du labyrinthe. Afin d'aider à mieux comprendre les impacts de notre espèce envahissante, les visiteurs peuvent participer à un «cherche et trouve» visant à expliquer le principe d'un inventaire faunique.

En plus de ce classique, l'espace Découverte, situé tout près de la petite ferme, est lui aussi au centre de notre

activité spéciale. Dans le but de contrer les effets désastreux du champignon sur les créatures magiques, une sorcière s'est installée au Zoo! Les visiteurs sont invités à l'aider dans sa quête pour concevoir une potion de restauration naturelle. Avis aux cœurs sensibles, cependant: parfois, pour la science, il faut se salir les mains!

Derrière ce scénario abracadabrant et ces activités rigolotes se cache bien sûr un objectif éducatif. Les sorcières et les monstres n'existent peut-être pas, mais les espèces envahissantes sont bien réelles. Le but des activités de l'Halloween est de sensibiliser les gens à cette problématique grandissante au sein de notre environnement. Même si une espèce, qu'il s'agisse d'un animal, d'une plante ou de tout autre être vivant, semble inoffensive, son introduction dans un écosystème peut venir perturber la balance.

Puisque l'éducation du public est l'un des buts primaires du Zoo, l'équipe amorce toujours une réflexion en deux temps lors de la création d'activités. Il faut d'abord trouver quelle thématique nous souhaitons aborder, puis chercher le moyen d'élaborer le sujet avec nos différents publics. Pour l'Halloween, la décision avait été prise de traiter d'un sujet particulièrement effrayant: les espèces envahissantes. C'est autour

de ce thème bien réel que le Comité d'éducation a monté son histoire, dans le but d'amuser les visiteurs, mais aussi de les sensibiliser à cette problématique bien réelle.

Ainsi, je termine ici non seulement en vous souhaitant à tous un joyeux Halloween, mais aussi par un terrifiant message! Les espèces envahissantes sont parmi nous. Que l'on pense aux poissons rouges relâchés dans les cours d'eau, aux rats introduits par bateau, aux scarabées japonais qui dévorent les plantes horticoles ou au champignon responsable du syndrome du museau blanc, qui décime plusieurs populations de chauve-souris, les espèces exotiques envahissantes ont des effets variés, mais souvent destructeurs pour les espèces indigènes.



EN VEDETTE

NOM: James Bond

ESPÈCE:
Tortue peinte

NOM BINOMINAL:
Chrysemys picta

ORDRE:
Testudines

FAMILLE:
Emydidés

SEXE: Femelle

ÂGE: 23 ans

TEMPÉRAMENT:
Furtif

ALIMENT PRÉFÉRÉ:
Les invertébrés

ACTIVITÉ PRÉFÉRÉE:
Se cacher dans la vase

SECTEUR AU ZOO:
Jeux d'eau



Pour l'Halloween, même les animaux ont des surprises. Certains sont cependant plus faciles à impressionner que d'autres! — PHOTO ZOO SAUVAGE

spiritualité

Qu'est-ce que la spiritualité ?

Une chronique « spiritualité » dans un média public est un privilège. Mais qu'est-ce que la spiritualité ? Généralement, cette faculté de l'être humain consiste en la recherche de sens pour notre vie. Il y a donc un éventail de possibilités pour vivre sa spiritualité. Certaines personnes la vivent en groupe (c'est le principe de la religion = relier), d'autres la vivent individuellement. Alors plusieurs personnes trouvent le sens unifiant de leur vie. Mais cela étant dit, il manque toujours quelque chose. Nos mains. La spiritualité sans l'action solidaire envers les autres est comme une « rivière sans eau ».

Au moment d'écrire ces lignes, New York a vécu des pluies diluviennes. Au même moment, une sécheresse monumentale affecte l'État de l'Amazonas au Brésil. Au Québec, nous vivons une superbe semaine durant laquelle l'été fait de grands efforts pour rester avec nous plus longtemps. Mais quel est le rapport entre ces trois événements et cette chronique ? J'y viens.

IL ÉTAIT UNE FOIS...

Il est facile de fermer la télé, de passer au prochain « post » de mon média social favori. Après tout, que puis-je faire ? Je ne sais pas pour vous, mais c'est très facile pour moi de me cacher derrière le prochain « clic » et de regarder des vidéos inspirants à la queue leu leu. C'est pacifiant, bien relaxant. Jusqu'à ce que j'écoute les nouvelles le lendemain matin.

Je me questionne souvent. Je ne sais pas pour vous, mais mon petit cerveau a parfois le tournis à force de penser. Mais cette fois, j'ai voyagé...

UNE FAMILLE...

« Je me suis rendu au Brésil, dans ma maison sur pilotis avec mon navire de fortune attaché tout près. Il y a des années que je suis au paradis. Je pêche. Je nourris ma famille, je rencontre mon voisin que je déteste et l'autre avec qui je m'entends bien. Chaque matin, j'embrasse la personne qui partage ma vie et les enfants, et je pars sous la brise fraîche pour trouver ce poisson qui remplit mes cales. C'est plus difficile maintenant. Nous sommes plusieurs à pêcher. Nous tentons tout de même de préserver notre moyen de subsistance.

Ce matin, lorsque je me suis réveillé, j'ai entendu les personnes de mon entourage parler plus fort que d'habitude. Je me suis inquiété. Je n'ai pas embrassé la personne

qui partage ma vie, ni les enfants, ni mon chien... Personne. Je me suis précipité dehors. C'est vrai que le chemin n'est pas long dans ma petite maison.

Sur ce qui me sert de galerie, je suis complètement perdu. Oui, j'ai pensé au poisson, à le protéger pour nourrir ma famille. Mais là, c'est l'EAU qui a disparu, ma maison ne flotte plus, mon bateau non plus, ni même les poissons. »

QUI A BESOIN DE TOI...

Je suis convaincu que cette

histoire ne vous laisse pas indifférents.es. Au fait, vous pouvez très bien dans cette courte histoire, remplacer le premier « JE » par votre prénom. Faites l'exercice et prenez ensuite un moment de silence. Que remarquez-vous ? Votre point de vue a changé ? Vous pouvez très bien aussi imaginer la suite. Que feriez-vous si vous y étiez ?

ET DE MOI ?

Mais quoi faire ? C'est là que la spiritualité prend toute sa puissance. Lorsque tu es au-dedans de

toi, dans tes pensées. Qu'est-ce que tu entends comme appel à l'action ? La spiritualité prend toute sa force et son déploiement dans l'action immédiate, dans ce qui est à ma portée. Comment redonner de l'espoir aux personnes qui l'ont perdu. Et si c'est moi qui l'ai perdu ? Comment puis-je demander de l'aide ? Ne reste pas seul.e, mon ami.e.

En ce qui me concerne, comme tout le monde, j'ai mes zones d'ombre et je porte des blessures. Il m'en a fallu, des heures d'accompagnement et de thérapie, pour surmonter mes propres « manques

d'eau ». C'est en faisant mon propre chemin spirituel (psychique, physique, quête de sens) qu'a pu émerger ma propre force, ma propre identité.

Aujourd'hui, je me consacre tout spécialement à l'accompagnement spirituel. Dans mon milieu de travail, je le vis en étant à l'écoute de mes collègues, tout simplement. J'ai accompagné mes parents jusqu'à leur premier souffle dans l'autre vie. Dans ma famille, c'est en étant présent pour ma femme et mes enfants, afin de trouver ensemble les moyens de s'entraider.

Et toi ? Quelles sont les « mains » de ta spiritualité ?

JEAN MARTEL, DIACRE PERMANENT
DIOCÈSE DE CHICOUTIMI

« C'est un film MAGISTRAL ! »
- Paul Arcand, 98,5 FM

« (...) BONHEUR, GRAVITÉ
et HUMOUR »
- François Lévesque, LE DEVOIR

« MAGNIFIQUE HISTOIRE
D'AMOUR avec un regard
sur la société actuelle. »
- Sabrina Cournoyer, SALUT BONJOUR

« Un RÉGAL ABSOLU ! »
- Patrick Simonin, TV5 MONDE

« Un film MORDANT »
- Maxime Demers & Isabelle Hontebeyrie,
JOURNAL DE MONTRÉAL

un film de
Denys Arcand

Testament

RÉMY SOPHIE MARIE GUYLAINE CAROLINE ALEXANDRA KATIA ALEX CHARLOTTE ROBERT YVES
GIRARD LORAIN MAI TREMBLAY NÉRON MCDONALD GORSHKOVA RICE AUBIN LEPAGE JACQUES
PRODUIT PAR DENISE ROBERT ÉCRIT ET RÉALISÉ PAR DENYS ARCAND

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA

CinéMaginaire Québec 14-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100

RÉGAL.



À BOIRE À L'ACTION DE GRÂCE

PLANÈTE VINS



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Voici quelques coups de cœur du moment pour accompagner vos repas festifs du long week-end de l'Action de grâce. À votre santé!

1 LAMMERSHOEK THE INNOCENT SWARTLAND 2019
21,85\$ • 14 447 946 • 12% • 1,4 g/L

Un vin frais d'une texture soyeuse aux notes de poire fraîche sur une belle tension menant vers une finale qui fait durer le bonheur. Un parfait assemblage de chenin blanc, de viognier et de sauvignon blanc qui nous vient du Swartland en Afrique du Sud. L'histoire de cette grande ferme remonte à plus de trois siècles, alors qu'un couple de huguenots français fraîchement mariés s'y installa pour faire pousser de la vigne. Le nom afrikaans Lammershoek signifie « le coin des agneaux », un endroit adossé à la montagne où les brebis allaient mettre leurs petits à l'abri des aigles

noirs. Servez-le en entrée avec un ceviche de pétoncles, du saumon ou un plateau de fromages.

2 CUSUMANO SHAMARIS GRILLO 2022
18,50\$ • 13 314 421 • 12,5% • 1,9 g/L

Le grillo est un cépage sicilien d'une belle complexité aromatique qui inclut des notes florales comme la fleur d'oranger, en plus de la nectarine et des effluves de thym sur une *minéralité* aux notes salines. De plus, celui-ci provient d'un vignoble situé en altitude, ce qui lui confère davantage d'élégance. Un délice avec une entrée de tataki de thon ou si vous servez des bols de poké au saumon, aux crevettes ou même végétariens.

3 SUBSTANCE CH CHARDONNAY COLOMBIA VALLEY 2021
26,15\$ • 14 805 977 • 13% • 4 g/L

Voilà un chardonnay qui se raffine avec le temps, dans un style plus frais, plus élégant et moins beurré. La gamme Substance fait partie des projets vinicoles de Charles Smit, depuis 2015, conçus pour mettre en valeur la meilleure expression d'un cépage unique. Le tout a commencé avec un cabernet sauvignon qui se voulait parmi les meilleurs rapports qualité-prix d'Amérique, produit avec attention et intégrité. Charles a ensuite produit un merlot et un assemblage bordelais, avant de compléter sa collection avec un pinot noir, un sauvignon blanc et un chardonnay.

4 CHÂTEAU CAILLOUX DE BY MÉDOC 2020
19,85\$ • 14 351 362 • 13% • 1,8 g/L

Très beau domaine du Médoc, situé juste au nord de Pauillac et qui travaille avec rigueur et passion. Vous connaissez sûrement le Château La Tour de By, qui figure parmi les meilleurs rapports qualité-prix de cette prestigieuse région. Le Château Cailoux de By est leur second vin, une part égale de merlot et de cabernet sauvignon. On emploie le terme « cailoux » pour souligner la typicité du terroir composé de graves gironnines. Un rouge équilibré aux tannins mûrs, agréable à boire en jeunesse, avec des grillades ou même la traditionnelle dinde de la fête des moissons. Comme tous les grands vins de Bordeaux, on recommande de l'ouvrir au moins une heure avant le service et de le servir entre 16° et 18° C.

5 ROBERT MONDAVI NAPA VALLEY CABERNET-SAUVIGNON 2019
60,75\$ • 255 513 • 14,5% • 1,7 g/L

Une bouteille pour se gâter ou à offrir en cadeau, car bien que le vin soit prêt à boire maintenant, il gagnera en complexité au fil des ans. Si vous avez la patience de l'attendre, donnez-lui au moins deux ans avant de l'ouvrir, sinon on peut le conserver au moins dix ans, selon le millésime. Les saveurs sont complexes, concentrées et prononcées. Vous y trouverez des notes de cassis, mûre et bleuets, de la vanille, du clou de girofle, des notes de figue séchée, de tabac blond et d'eucalyptus en finale, sur des tannins puissants, mais toutefois élégants. À boire avec un steak de bison ou votre meilleure pièce de bœuf cuite sur le gril.

6 TIA MARIA
30,50\$ • 630 913 • 20%

J'ai redécouvert récemment cette boisson jamaïcaine classique de mon enfance, avec laquelle ma mère finissait ses cafés espagnols flam-bés. À base de rhum, café, vanille et sucre de canne, c'est un excellent choix pour les espresso martinis, ou même à ajouter en filet sur une glace à l'érable et aux noix. Sûrement que certains d'entre vous se souviendront de la pub exotique des années 1980, mettant en vedette la *top model* Iman, veuve d'un des plus grands musiciens de notre époque, David Bowie... *Let's Dance* et profitons de ce beau long week-end de congé!

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



À votre santé! — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE, NATALIE RICHARD

BIÈRES



Les mélanges à base de bière connaissent une belle popularité. — PHOTO 123RF

Panaché, radler, shandy....

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Les mélanges de bière ont la cote. De plus en plus de consommateurs et de brasseries s'y intéressent.

En épicerie, on en retrouve de nombreux exemplaires, composés de jus, limonade, sirop et autres sucres. Et si vous faîtes vos propres mélanges à la maison ?

J'ai un péché mignon depuis de très nombreuses années : le panaché, ce mélange de bière blonde et de limonade que tous les garçons de café en France proposent à leur clientèle.

D'ailleurs, il ne s'agit pas de limonade comme nous la connaissons ici, mais d'une base de sucre et de citron, gazéifiée, transparente et plus sucrée qu'acidulée.

J'aime commander un panaché quand je n'ai pas forcément envie d'une bière, mais plutôt d'un mélange adoucissant l'amertume de la bière, tout en diminuant la sensation sucrée de la limonade. En France, on l'appelle panaché ;

ailleurs, on peut l'appeler radler, shandy, alster, xampu ou clara.

Chaque communauté a son propre mélange de bière et de limonade ou jus citronné. L'ajout de jus dans la bière existe depuis des centaines d'années. S'il s'agissait autrefois de diminuer l'acidité naturelle de la bière ou l'oxydation de celle-ci, aujourd'hui, on apprécie ces mélanges parce qu'ils sont plus sucrés, mais surtout moins amers.

Voici deux versions intéressantes :

PANACHÉ GINGER

- 50 % de ginger ale
- 50 % de bière blonde douce

D'abord, servir dans un verre le ginger ale, ensuite la bière. Ne pas mélanger pour conserver la mousse.

RADLER

- 50 % de limonade citronnée
- 50 % de bière blonde douce

Suivre les mêmes consignes que pour le panaché.

Vous avez envie de pousser un peu plus loin l'expérience et de découvrir quelques variantes intéressantes ?

Remplacez la bière par une New England IPA et la limonade par du jus de pamplemousse. Les amateurs de bières amères, mais aromatiques seront comblés.

Rien ne vous empêche également de proposer des limonades gazéifiées naturelles et de la bière de microbrasserie.

Il n'y a aucune honte à vouloir offrir des cocktails à la bière, surtout si ceux-ci représentent le terroir et l'artisan local.

Vous pouvez également créer un Monaco, qui est un panaché avec ajout de grenadine. Mais dans ce cas-ci, je vous invite à trouver des sirops de fruits naturels et artisanaux, car c'est bien meilleur.

MONSIEUR COCKTAIL

UNE SANGRIA AMARETTO-POMME POUR ATTAQUER L'AUTOMNE

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Je sais, je sais, une sangria d'automne pas de vin, est-ce que j'exagère ?

J'ai choisi ici l'option facile puisque le cidre de pomme est, pourrait-on dire, notre vin national. Sans compter le vinaigre balsamique, qui ajoute une profondeur et une dimension uniques à cette proposition automnale. Rien de mieux que l'amaretto pour offrir une dimension douce à la pomme vive et acide du cidre. Le vinaigre, ici utilisé avec parcimonie, offre une acidité qui convient parfaitement aux soirées froides et venteuses du mois d'octobre.

Rien de plus désaltérant pour affronter ce long congé ! S'il est trop pluvieux et que vous ne pouvez profiter d'une promenade en forêt, profitez-en pour relaxer et prendre du temps pour vous !

Santé!

Sangria d'automne

INGRÉDIENTS

- 1 oz (30 ml) d'amaretto sans alcool NOA*
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre balsamique
- 2 oz (60 ml) de cidre pétillant



PHOTO MAËLLA LEPAGE

(ou de moût de pomme et fraise pour une version sans alcool)

- Pincée de cannelle moulue et rondelle d'orange (pour décorer)

PRÉPARATION

1 Dans une coupe de vin remplie de glace, ajouter l'amaretto et le vinaigre.

2 Mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.

3 Compléter au moût ou au cidre pétillant.

4 Décorer d'une pincée de cannelle moulue et d'une rondelle d'orange.

* Note: NOA est une gamme de spiritueux sans alcool signée Monsieur Cocktail.

TOIT&MOI

CONSERVER LES TUBERCULES DE DAHLIAS EN HIVER



CHLOÉ ROY
Collaboration spéciale

Le premier gel se produit souvent autour de la dernière pleine lune de septembre, mais pas cette année. Ni l'année dernière d'ailleurs.

Les températures inhabituellement agréables que nous connaissons ces jours-ci nous offrent le bonheur de continuer à récolter de la vitamine D — et des fleurs — en abondance, pour la plus grande joie de tous.

Mais l'enjeu pour une ferme florale est que l'équipe saisonnière de travail doit partir un jour!

Le premier gel au sol annonce normalement la fin des récoltes

pour nous, du moins de ce qui est cultivé en plein air. C'est le fil d'arrivée, la fin de la course. Le rythme peut désormais ralentir.

Cette saison, nos ressources financières ont été plus limitées, comme pour plusieurs entreprises. Nos prévisions, déjà très prudentes, ont été trop optimistes.

Nous n'avons donc pas le choix d'écourter le contrat de nos fabuleuses employées et de leur dire au revoir quelque trois semaines plus tôt qu'à l'habitude, ce qui veut dire mettre les bouchées doubles avant leur départ hâtif imminent.

Une bonne partie de nos champs sont encore en fleurs, ils sont en fait au paroxysme de leur beauté. Mais avec près de 2000 plants de dahlias à déterrer, laver, diviser et entreposer, je ne voudrais pas me retrouver seule

L'IDÉAL POUR COMMENCER À DÉTERRER LES TUBERCULES DE DAHLIAS EST À LA SUITE DU PREMIER GEL.

avec ces lourdes tâches! C'est pourquoi nous avons entrepris la mission automnale «dahlias» en équipe cette semaine!

Je vous explique notre technique pour que vous aussi puissiez jouir d'un excellent taux de survie lors de l'entreposage de vos tubercules.



57 000 CULTIVARS

Natifs du Mexique, les dahlias sont de merveilleuses plantes sur lesquelles nous pouvons nous appuyer pour d'importantes récoltes de fin de saison. Depuis la fin août, l'équipe s'affaire trois fois par semaine à récolter des centaines de tiges de plusieurs variétés de dahlias de formes et couleurs différentes. Saviez-vous qu'il en existe 57 000 variétés différentes?

Les dahlias ont évolué pour résister à des conditions

hivernales difficiles, mais contrairement au Mexique, nous avons ici au Québec un hiver trop rude, qui leur est fatal. C'est pourquoi nous devons les déterrer pour les conserver et les replanter au printemps suivant.

0° OU 120 JOURS

Les tubercules de dahlia servent à emmagasiner des nutriments. Pendant la saison de croissance, les plants produisent de l'énergie grâce à la photosynthèse, accumulant des sucres et des

ARVIDA: 2730, RUE VAUDREUIL

210 000\$

Jumelé dans un secteur très recherché possédant 2 ch. à coucher et 1 salle de bain à l'étage. Garage détaché de 14 X 20 pieds non isolé.

Centris 13512351

Proprio Direct **Marie-Eve Rathé** Courtier immobilier résidentiel
418 817-4933
marieratte@hotmail.com





Dans une situation comme la nôtre, où nous devons agir en amont du premier gel au sol, il est possible de commencer à déterrer les tubercules lorsque ceux-ci seront matures, c'est-à-dire après un minimum de 120 jours de croissance aux champs. Nous passons alors un coupe-bordure muni d'une lame au lieu de fils, et coupons la base du tronc de chaque plant. Une fois les plants coupés et les résidus verts mis au compost, nous déterrons les tubercules, un à un, à l'aide d'une fourche à trois dents, sans jamais perdre la trace du nom de la variété!

LAVER, SÉCHER, DIVISER ET ENTREPOSER

Nous déposons ensuite les tubercules d'une même variété dans des cagettes en plastique identifiées, puis rapatrions les cagettes vers la station de lavage. Ils sont lavés un à un à l'aide d'un jet d'eau puissant afin d'enlever un maximum de terre, le plus rapidement possible. Lorsqu'ils sont propres, ils sont remis en cagette, bien identifiés, puis vont sécher à l'ombre quelques jours (environ trois jours).

Nous divisons ensuite les tubercules afin de pouvoir les entreposer plus efficacement. Une fois divisés, les tubercules d'une même variété sont mis «en lasagne» entre de fines couches de copeaux de bois sec, dans un bac en plastique fermé. Il est possible de les disposer très rapprochés, mais sans contact direct. Le nom de la variété, ainsi



que le nombre de tubercules, est indiqué sur un bout de ruban adhésif, sur le devant du bac.

Les bacs remplis de précieux tubercules sont entreposés dans notre chambre froide, qui est chauffée l'hiver!

La température y est maintenue à 5°C, hiver comme été.

Mais pas besoin d'avoir une chambre froide pour l'entreposage, un endroit frais (entre 4 et 10°C, il ne doit pas geler) et sans lumière est parfait.

Pendant l'hiver, il est conseillé d'ouvrir les bacs pour surveiller sporadiquement les tubercules afin de détecter tout signe de pourriture ou de dessèchement excessif et d'agir en conséquence. Soit retirer les tubercules et diminuer l'humidité en cas de pourriture, ou augmenter légèrement l'humidité en cas de dessèchement.



PHOTOS: FLORAMAMA

nutriments dans leurs feuilles, tiges et tubercules.

Au fur et à mesure que l'automne approche et que les journées raccourcissent, la plante cesse progressivement de produire de nouvelles feuilles et fleurs, redirigeant l'énergie vers les tubercules pour se préparer à entrer en dormance tout l'hiver.

Lorsque les dahlias entrent en dormance, ils utilisent progressivement ces réserves pour

maintenir leurs fonctions vitales, qui seront cruciales pour la croissance vigoureuse de nouveaux plants au printemps suivant.

L'idéal pour commencer à déterrer les tubercules de dahlias est donc à la suite du premier gel, lorsque les nutriments présents dans les parties aériennes des dahlias commencent à être redistribués et stockés en plus grandes quantités dans les tubercules en préparation de la saison hivernale.

Meilleurs inscripteurs/vendeurs

Septembre 2023



INSCRIPTEURS

VENDEURS

INSCRIPTEURS - ÉQUIPE EVEREST

CHICOUTIMI	JONQUIÈRE	ALMA
Mélissa GAGNON 418.557.6635 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Michel GIRARD 418.698.9199 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Cynthia GAGNÉ 418.321.0044 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL
AUTRES SECTEURS	DUO LES ASSOCIÉS DE L'IMMOBILIER	
Jean-Marc BLANCHETTE 418.770.8944 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL	Guylaine GAGNON 418.540.4830 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Sébastien BOUCHARD 418.812.9569 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL

CHICOUTIMI	JONQUIÈRE	ALMA
Hélène TURGEON 418.590.1818 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Bertrand TREMBLAY 418.818.8858 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Cynthia GAGNÉ 418.321.0044 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL
AUTRES SECTEURS	DUO AUBRY-DUBOIS & ASS.	
Jean-Marc BLANCHETTE 418.770.8944 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL	Marc DUBOIS 418.812.6004 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Réjean AUBRY 418.591.3131 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL

INSCRIPTEURS - ÉQUIPE EVEREST				
Alexandra DESBIENS 581.234.2355 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL	François CHAYER 581.235.2429 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL	Vincent BEAUCHAMPS-LAITRES 418.290.3206 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL		
VENDEURS - ÉQUIPE SIMARD				
Marie-Ève BRASSARD 418.719.7717 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Guy SIMARD 418.550.6561 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Pierre-Olivier SIMARD 418.550.5136 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL	Marie-Ève RASMUSSEN 418.590.3233 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL	François LACHANCE 418.669.8615 COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL



LA MAISON INTELLIGENTE, AVANTAGEUSE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

MARIANE GUAY
mguay@lequotidien.com

Il y a plusieurs avantages à convertir sa résidence en maison « intelligente ». Cela permet notamment, en ayant accès aux différents outils de sécurité à distance, d'agir rapidement au moindre tracas dans la maison. Cela vous intéresse? Voici quelques informations utiles.

D'abord, le terme maison intelligente fait référence de façon générale à un système relié à la maison qui est accessible peu importe où vous êtes dans le monde et dont vous êtes en mesure d'en faire une gestion

intelligente, souligne la copropriétaire et directrice générale de Sécuror, Mona Doucet.

Pour l'entreprise Sécuror, la maison intelligente c'est « la protection incendie, l'intrusion, et on ajoute à cela les sondes d'eau, une valve de coupure d'eau, les thermostats intelligents, puis le contrôle de lumière », explique Mme Doucet. Les serrures électroniques sont également comprises dans la maison intelligente.

Les avantages de la maison intelligente sont nombreux selon Mme Doucet. Le fonctionnement des serrures intelligentes fait partie de ces avantages d'après la directrice générale de Sécuror. « D'abord, ça fait en sorte qu'on

est capable de faire une gestion de contrôle d'accès. Les serrures intelligentes font qu'on est capable de gérer les usagers et leur donner des horaires et de faire la gestion de quand ils peuvent venir ou non et d'enlever le code rapidement sans gérer des clés », mentionne-t-elle.

Elle ajoute à la liste des avantages le fait qu'il est possible de réagir rapidement si l'on remarque une anomalie à la maison. « C'est d'avoir des notifications sur ce qu'il se passe dans la maison en temps réel, puis de pouvoir réagir rapidement, puis ça c'est à tous les niveaux, autant quand on parle d'incendie, d'intrusion ou des dégâts d'eau qui sont un fléau au niveau des

assureurs et qui font augmenter grandement les primes d'assurance. Tout ça fait en sorte qu'un propriétaire peut réagir vite et limiter les réclamations d'assurance, et des vies humaines sont parfois en jeu », fait-elle voir.

La directrice générale de Sécuror sait qu'il peut s'agir d'un investissement important, mais elle assure qu'il n'est pas nécessaire de tout aménager en une seule visite. « Ce n'est pas quelque chose qui est obligé d'être fait le jour 1, mais plutôt quelque chose qui est évolutif dans le temps, donc il est possible de travailler autour d'une solution de base et de la faire évoluer selon les besoins et les budgets de chaque individu », remarque-t-elle.

Les budgets sont à considérer, mais également l'habitation. Elle soutient que toutes les maisons ne sont pas construites de la même façon et qu'elles peuvent avoir « leurs limitations ». L'objectif est de trouver « l'équilibre entre ce qui est faisable, ce qui est voulu et le budget alloué. »

De plus, elle soutient qu'il existe plusieurs technologies sur le marché présentement et qu'elles ne conviennent pas à tous. Elle suggère fortement de faire visiter sa maison par un conseiller qualifié. « C'est aussi d'avoir le soutien après coup quand besoin il y a, on parle de technologie, donc ça évolue. C'est bien d'avoir des professionnels qui peuvent nous aider », ajoute-t-elle.

Des champs de citrouille toujours accessibles pour l'autocueillette

MARIANE GUAY
mguay@lequotidien.com

Il y a quelques mois, le Toit & Moi vous présentait une liste non-exhaustive de champs de fleurs à visiter au Québec. À quelques semaines de la fête d'Halloween, voici maintenant huit champs de citrouilles à visiter pour faire l'autocueillette de la courge vedette. Si vous n'avez pas encore tenter votre chance, c'est le moment. Bonne récolte!

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

FERME LA ROUQUINE
418 549-6850

La Ferme La Rouquine, située au 3287, rang Sainte-Famille, à Chicoutimi, est l'endroit tout indiqué pour aller cueillir ses citrouilles d'Halloween. Ce sera notamment ouvert au public sans réservation les 7, 8 et 9 octobre prochain. Pour plus d'informations, vous pouvez suivre la ferme sur sa page Facebook.

QUÉBEC

FERME LE BUNKER / FERME ALAIN PLANTE - 418 929-6100

Il est possible de faire l'autocueillette de nombreuses variétés de courges, en plus des fameuses citrouilles à la ferme située au 526 route Prévost, à St-Laurent-Ille-d'Orléans. Selon la période de votre visite, d'autres légumes pourraient être prêts en autocueillette.

MAURICIE

FERME ÉTHIER, LES FRUITS SOLEIL - 819 376-8062

Si vous êtes dans la région de la Mauricie pendant cette période de l'année, la Ferme Éthier est un endroit idéal pour faire l'autocueillette de citrouilles. Ce sera notamment possible le samedi le 7 octobre, le dimanche 8 octobre et le lundi 9 octobre de 9h à 16h30. En plus de la cueillette, une activité de théâtre en forêt sera proposée en journée. La ferme est située au 490 4^e rang, à Saint-Étienne-des-Grès.

GASPÉSIE

FERME BOURDAGES TRADITION - 418 534-2700

C'est le mois d'octobre et l'autocueillette est officiellement lancée à la Ferme Bourdages Tradition, située au 255 Avenue du Viaduc, à Saint-Siméon-de-Bonaventure. En plus des citrouilles, les courges ornementales, spaghetti et butter-nut peuvent être récoltées.

ESTRIE

VERGER LE GROS PIERRE - 819 835-5549

Il y a des pommes et il y a des courges en autocueillette au Verger le Gros Pierre. Situé au 6335, route Louis-S.-St-Laurent (route 147), à Compton, il y a plusieurs activités à faire en ce temps-ci de l'année. Ce sera d'ailleurs la « foire

aux citrouilles » à cette adresse, les 14 et 15 octobre prochains.

MONTÉRÉGIE

FERME LA FILLE DU ROY - 450 795-3579

C'est le temps de l'autocueillette de courges et de citrouilles à la ferme Fille du Roy. Rendez-vous au 1920 Rang Saint-Simon,

Sainte-Madeleine, pour une belle expérience automnale.

LANAUDIÈRE

LA COURGERIE - 450 752-2950

Vous voudrez peut-être aller faire un tour au 2321 Rang Grand St-Pierre, Sainte-Élisabeth, cet automne, si vous avez envie de ramasser quelques courges et autres cucurbitacées. Selon les informations sur leur page, ce sera ouvert pour l'autocueillette du 22 septembre au 15 octobre, les vendredis, samedis et dimanches, en plus du lundi de l'action de grâce.

LAURENTIDES

LES CITROUILLARDS - 450 475-7383

L'autocueillette de citrouilles est lancée depuis le week-end du 22 septembre sur le site des Citrouillards, et ce toutes les fins de semaine jusqu'au 30 octobre. L'adresse 298 Chemin du Chicot, Saint-Eustache, est parfaite pour ramasser la courge orange pour vos décors d'Halloween ou vos repas.

N'hésitez pas à consulter les producteurs ou à consulter leur page Facebook et leur site Web pour plus d'informations.

Via Capitale, vous souhaitez une bonne action de grâce!

 Marie-Josée GRENON 418 812-9660 grenonmariejosée@gmail.com	 Hélène LAVOIE 418 693-4293 helenelavoie@lavoieaucarre.com	 Jacques LAVOIE 418 557-4293 jacqueslavoie@lavoieaucarre.com	 Jean-Michel LAFONTAINE 418 376-1952 jmlafontaine@viacapitale.com	 André LESSARD 418 690-6765 alesard2106@gmail.com	 Réjean MARTIN 418 815-2320 rejean.martin@qc.aira.com	 Sylvain PERREAULT 581 668-6202 sperreault@viacapitale.com	 Claude POTVIN 418 815-1114 claud-potvin@sympatico.ca	 Kevin POTVIN 418 812-6677 kevinpotvin@hotmail.com	 Jean-François POTVIN 418 550-4848 jfpotvin@viacapitale.com	 Jean-Marc PRINCE 418 812-1777 jeanmarcprince77@gmail.com	 Guy SIMARD 418 550-6561 guy@equipesimard.ca
 Pierre-Olivier SIMARD 418 550-5136 po@equipesimard.ca	 Richard SIMARD 418 818-0976 rsimard@digicom.qc.ca	 Hélène TALBOT 418 944-1251 helenetalbot@bell.net	 Denise TRDINA 418 557-5556 dtrdina@viacapitale.com	 Bertrand TREMBLAY 418 818-8858 btremblay@videotron.ca	 Chantale TREMBLAY 418 668-9551 chantale9551@gmail.com	 Daniella TREMBLAY 418 290-3871 daniella8001@hotmail.com	 Hélène TURGEON 418 590-1818 helenturgeon@videotron.ca	 Linda TURGEON 418 540-0575 lindaturgeon2000@hotmail.com	 Lisa-Marie TREMBLAY 418 817-1990 lisamarrietremblay@live.ca	 Serg TREMBLAY 418 693-4011 sergtremblay@viacapitale.com	 Réjean AUBRY 418 550-3131 courtier@rejeanaubry.com
 André BILODEAU 418 695-1240 acbcap@bell.net	 Denise BLANCHETTE 418 820-6277 deniseblanchette1@hotmail.com	 Brenda BOIVIN 418 376-4057 brenda.boivin72@gmail.com	 Marylène BOIVIN 418 944-9533 mboivin@viacapitale.com	 Louis BRODEUR 418 590-3422 lbrodeur@viacapitale.com	 Chen CHEN 418 550-5501 cchen@viacapitale.com	 Sara CORMIER 418 817-8419 sara.cormier@live.ca	 Andrée CÔTÉ 418 720-2486 andree.cote1@hotmail.com	 Jean-Philippe CÔTÉ 418 815-4780 jean-philippe.cote@fbreop.ca	 Marc-André DESBIEENS 418 817-5333 marcandresbiens77@hotmail.com		
 Éric DUBÉ 418 815-0545 edube@viacapitale.com	 Marc DUBOIS 418 812-6004 courtiermarc@gmail.com	 Carl DUCASSE 418 540-7976 cducasse@viacapitale.com	 Michel DUFOUR 418 818-4 747 dufomic@hotmail.com	 Vicky DUFRESNE 418 818-2987 vdufresne@viacapitale.com	 Cynthia GAGNÉ 418 321-0044 cynthiagagne1@hotmail.com	 Guylaine GAGNON 418 540-4830 guylaineagnon1@gmail.com	 Josée GAGNON 418 541-0528 jgagnon@viacapitale.com	 Suzie LAVOIE 418 590-0969 slavoie@viacapitale.com			



viacapitalesaglac.com

VOYAGES.

Rennes, la festive

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

On le sent tout de suite, le côté sans prétention de Rennes, une ville d'environ 220 000 habitants à une heure et demie de TGV à l'ouest de Paris. Ses maisons à pans de bois, son centre-ville compact et son côté festif insufflé par sa population étudiante en font un port d'attache parfait pour visiter la Bretagne, la Normandie et les Pays de la Loire.

Peut-être que le coup de cœur a été instantané à cause du soleil qui plombait sur le carrousel et les marchands de livres d'occasion de la place Sainte-Anne. Peut-être que la cohabitation du patrimoine et de l'architecture moderne, harmonieuse, flatte l'œil en même temps qu'elle apaise. Ou peut-être y a-t-il ce je-ne-sais-quoi de plus qui a permis à Rennes de décrocher le titre de deuxième métropole la plus attractive de France en 2022 selon Hellowork.

Si on peut marcher partout dans le centre de Rennes sans trop se fatiguer, on peut aussi se la couler douce en empruntant l'une des deux lignes de métro. Au moment de leur inauguration, Rennes était

la plus petite ville au monde à posséder son propre métro.

La fameuse place Sainte-Anne constitue par ailleurs un excellent point de départ à toute visite. C'est qu'on y trouve le Couvent des Jacobins, un centre de congrès qui agit également comme office de tourisme. L'ancien couvent, restauré, allie modernité et histoire.

Il jouxte l'église Saint-Aubin, notamment inspirée des cathédrales de Chartres, Amiens et Notre-Dame de Paris. Comme plusieurs églises de France, celle-ci demeure inachevée. Le manque de liquidités pour y ajouter deux tours aura probablement sauvé quantité de maisons à pans de bois, aujourd'hui protégées, puisqu'on devait dégager l'espace devant le parvis pour construire une longue rue menant au lieu de culte. En conséquence, on trouve maintenant 370 maisons à pans de bois dans le centre historique.

DEUX GRANDS INCENDIES

En route pour le Parlement de Bretagne, on déambule sur de larges rues piétonnes où les bâtiments

ont été reconstruits en pierre après le grand incendie de 1720. Le Parlement de Bretagne, monument phare de la ville, est d'ailleurs considéré comme le premier édifice public majeur construit en pierre... dans une ville de bois. Son architecte, Salomon de Brosse, est celui-là même qui se trouve à l'origine du Palais du Luxembourg, à Paris.

Ledit parlement est maintenant le siège de la Cour d'appel de Rennes. À la suite d'une manifestation, en 1994, un grand incendie a emporté son toit et sa charpente de bois. Sa revitalisation aura coûté 54 M d'euros.

S'il est possible de le visiter, avec un guide, on voudra voir sa salle des Pas-Perdus, avec son plafond en bois, et surtout la Grand'Chambre, avec son plafond décoré et ses tapisseries. C'est un miracle que ces tapisseries aient survécu à l'incendie de 1994, mais un grand malheur, aussi, que l'une d'entre elles ait été emportée trois ans plus tard dans un incendie de l'atelier où elle était en restauration.

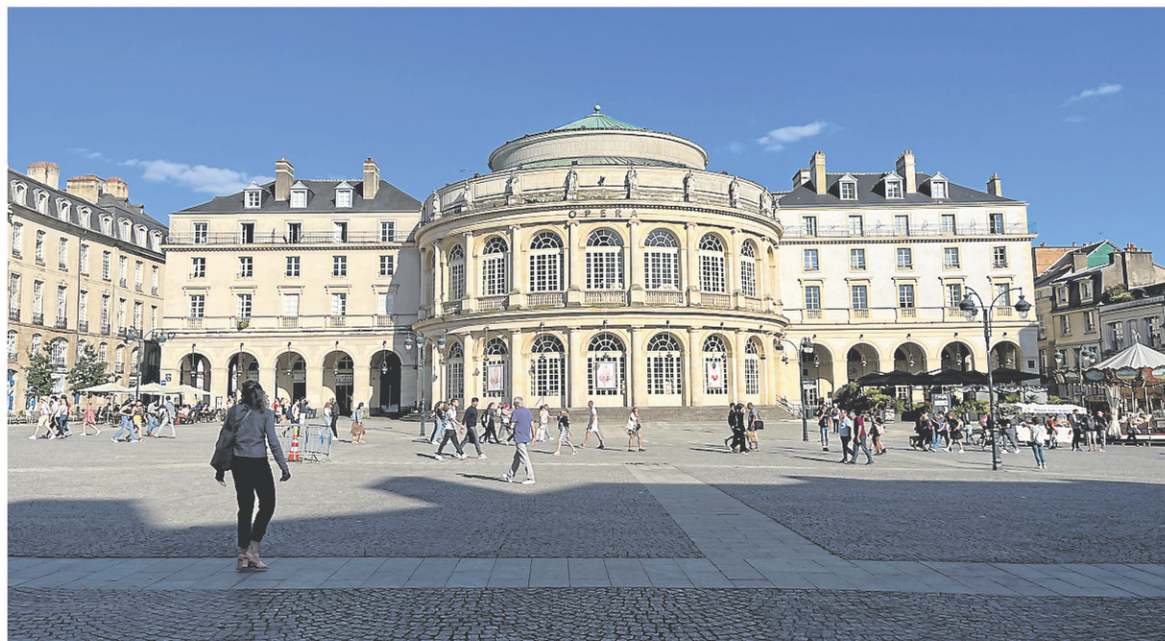
Étrangement, les trésors du Parlement de Bretagne n'étaient pas offerts aux yeux du public avant l'incendie. Son ouverture aurait en quelque sorte relancé le tourisme à Rennes.

MONUMENTS EN ATTENTE

Pour peu qu'on s'intéresse à l'histoire, on découvrira le côté conservateur des Rennais, notamment à la place de la Mairie, où l'Opéra à



Les maisons à pans de bois sont désormais protégées à Rennes. On en trouve environ 370 dans le centre historique. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



L'Opéra de Rennes, construit à l'italienne, ne faisait pas l'unanimité dans la population. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

l'italienne, avec ses formes arrondies, ne faisait pas l'unanimité. Il est pourtant conçu pour s'imbriquer dans les courbes de l'hôtel de ville, juste en face.

Là, une niche devrait normalement accueillir une statue, mais la première à y avoir été posée, celle de Louis XV, a été déboulonnée, alors que la seconde, de Louis XVI, n'a jamais été installée. La cause: la révolution de juillet 1830. La troisième statue, celle de l'union entre la Bretagne et la France, a été dynamitée par des manifestants bretons en 1932. Résultat: la niche attend toujours une œuvre qui plaira au plus grand nombre.

On voudra aussi assurément voir la cathédrale Saint-Pierre, où les ducs étaient couronnés, et à un jet de pierre de là, le système de défense du 15^e siècle, qui sera d'ici deux ans bordé d'une promenade qui le rendra plus accessible aux

passants. Et il y a bien la place des Lices, aussi, sympathique avec son marché animé les samedis matin. On y trouve deux halles, construites entre 1869 et 1871, qui ont échappé de justesse au pic des démolisseurs. Fiou! Dire qu'on y projetait un déprimant stationnement.

C'est là aussi qu'a ouvert le nouvel hôtel Mama Shelter, un établissement à la déco éclatée qui se définit comme un « refuge urbain ». On cherche à y attirer les touristes, mais aussi la population locale qui souhaite un lieu pour manger, travailler ou se divertir. On y trouve un bar sur le toit, un restaurant original, une terrasse avec soirées thématiques, des salles de karaoké ouvertes à la population, un spa, une piscine et des jeux d'arcade.

Loin d'être beiges, les établissements de Mama, qu'on trouve aussi à Paris, Los Angeles, Belgrade et



À Rennes, on construisait autrefois les maisons en bois, faute de pierres disponibles localement. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



Au café Bretonne, on peut apercevoir cette mosaïque de la famille Odorico dans une des salles de bain. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

Prague, notamment, cherchent à incorporer un brin de « malice » à l'expérience. On déduira un côté coquin à la sélection des films gratuits ou aux masques originaux posés sur les luminaires des chambres.

MOSAÏQUES ET GASTRONOMIE

Une autre facette moins apparente de Rennes est celle de l'art mosaïque de la famille Odorico. Plusieurs bâtiments sont encore aujourd'hui ornés des décorations de ces célèbres mosaïstes. S'ils ont réalisé plusieurs salles de bain, ils ont aussi laissé leur marque chez des marchands de légumes, dans des poissonneries et à la piscine Saint-Georges. L'exemple le plus patent se trouve sans doute chez Bretonne, une crêperie aménagée dans la maison où un des mosaïstes a terminé sa vie. La façade et la salle de bain valent le détour.

Un dépliant à l'office de tourisme permet de recenser toutes les adresses où se trouvent encore des mosaïques.

Si on raconte qu'il y a toujours un événement ou un festival pour s'amuser à Rennes, il y a apparemment, aussi, quantité de bonnes adresses pour les *foodies*. De la crêperie typique aux cuisines du

monde, on pourra trouver le banh mi autant que la poutine. La rue Vasselot, avec ses terrasses et ses enseignes diversifiées, semble incontournable.

Le Food Mood Tour, pour une soixantaine d'euros, permet pour sa part de découvrir six adresses en un long repas et de finir la journée rond comme un ballon. L'organisation compte 50 partenaires qui s'approvisionnent en produits locaux et le parcours change pour chacune des visites. On pourrait donc avoir droit à la fois à du caviar d'aubergine, à du gravlax de saumon, à des crêpes au saucisson et à des sucreries au chocolat noir et à la fleur de sel. La dernière adresse permet de prendre un verre, par exemple dans l'ancien Hôtel-Dieu, un hôpital converti en microbrasserie-salle d'escalade-restaurant-hôtel.

Enfin, les amateurs de vélo auront tout le loisir de s'offrir une balade qui les mènera en pleine nature en moins de 30 minutes. Il suffit de longer la rive sud de la Vilaine pour aboutir, par exemple, à la plage d'Apigné. Sinon, il y a toujours le bus qui, en une heure environ, mène au célèbre Mont-Saint-Michel.

Le journaliste était l'invité d'Air Transat et de Destination Rennes.

le petit PMAG.

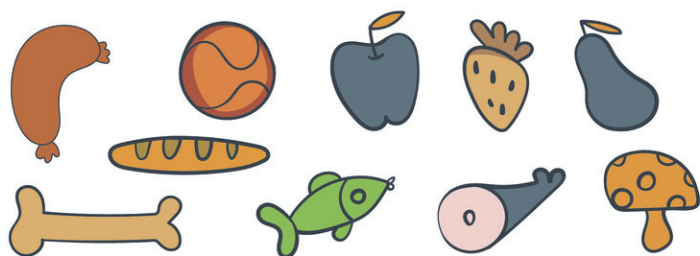
Cherche et trouve!



Pauvre petit chat, que des vilaines souris s'amuse à effrayer pour le chasser du garde-manger! Sauras-tu trouver dans l'image les 10 objets ci-dessous?

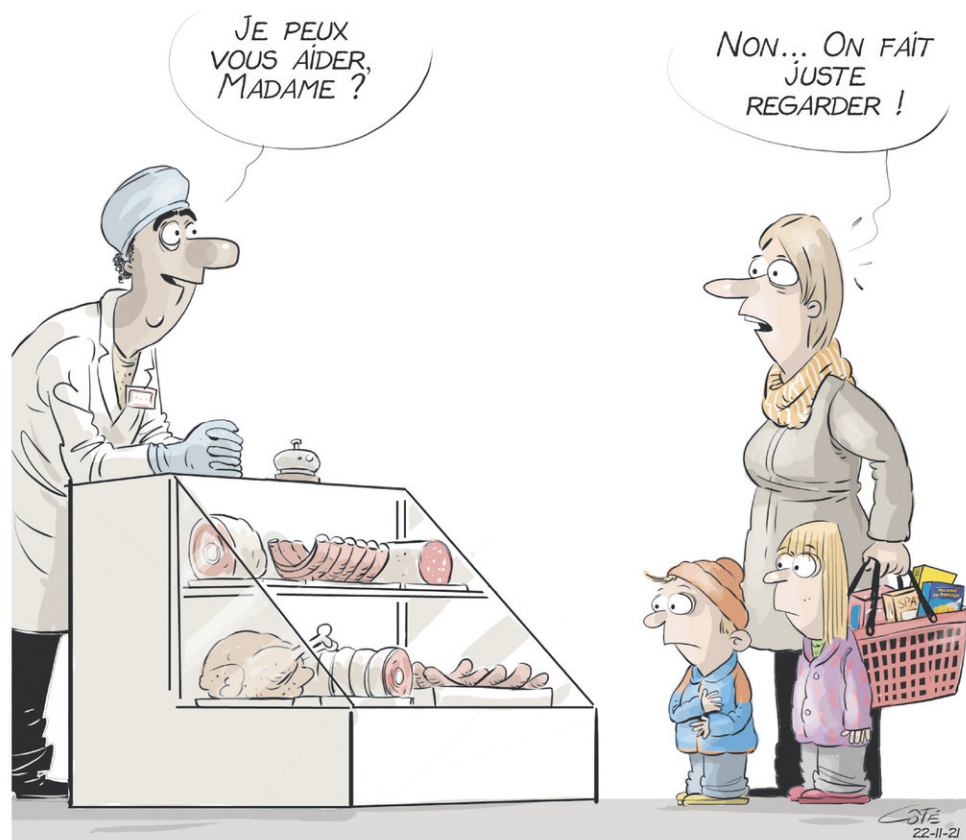
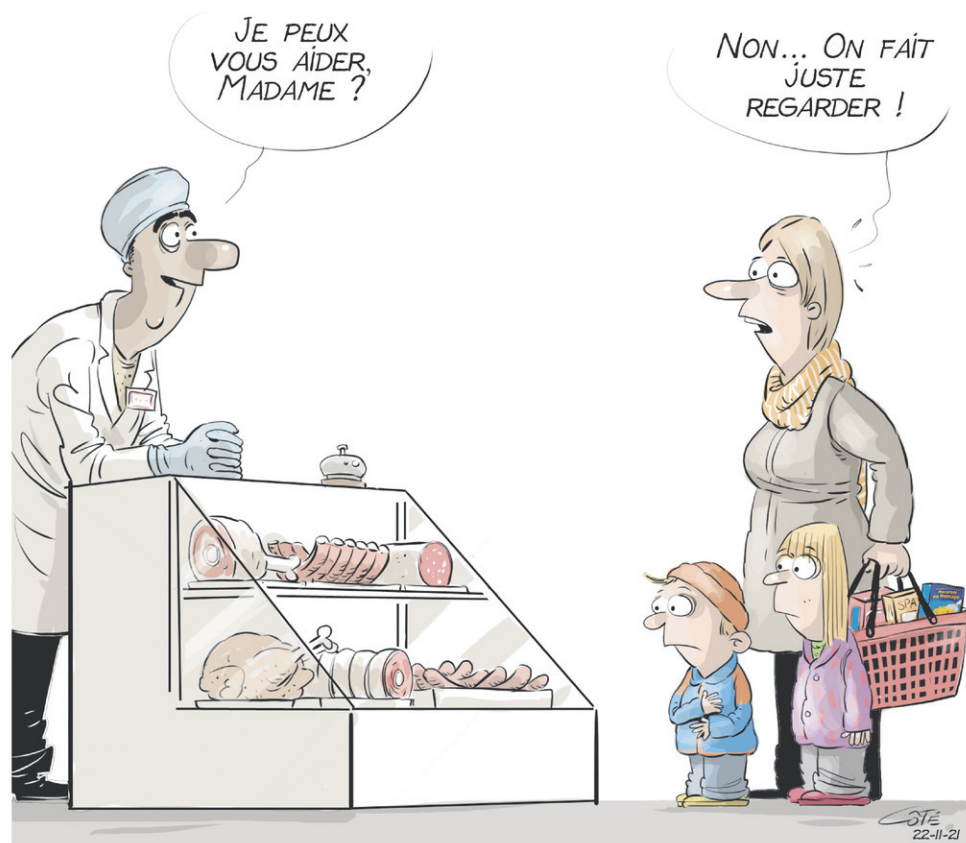


ILLUSTRATION 123RF / KHARLAMOVA



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?**



- ① Le bout d'une saucisse en moins
- ② L'ajout d'une boîte jaune dans le panier
- ③ Les cheveux du boucher
- ④ La tunique du garçon
- ⑤ La sonnette déplacée
- ⑥ Los du gigot en moins
- ⑦ Une partie du foulard de la femme

SOLUTION