



LE NOUVEAU DÉFI DE JEAN BEAULIEU

PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS



MUSIQUE

OSTR

L'INTENSE
VOCATION DE
GENEVIÈVE
LENOIR

LIVRES

**Alexandra
Szacka**

DE RÉFUGIÉE
POLITIQUE À
JOURNALISTE
INTERNATIONALE



**Ginette
Reno**

UNE
AUTOBIOGRAPHIE
ET UN 42^e ALBUM



LE NOUVEAU DÉFI DE



FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

Incredible, l'artiste Jean Beaulieu s'est lancé dans un nouveau projet. En fait, c'est l'adaptation d'un projet déjà bien implanté bien que ses bases aient été testées par la pandémie. Il déménage la place d'affaires de la rue Notre-Dame jusqu'à la rue des Forges dans un nouveau concept portant le nom de Galerie Boutique Jean Beaulieu.

Les quelques dizaines de mètres séparant les deux locaux devraient changer radicalement l'achalandage. Que ça nous plaise ou non,



«Si quelqu'un a une idée de dessin ou de thème en tête, il n'a qu'à me le demander et je vais le dessiner pour lui pour en faire des casse-tête, des sous-verres, des horloges, des jeux de tic-tac-toe, des sacs, etc. Avec des dessins d'enfants que des parents avaient affichés sur leur réfrigérateur, j'ai fait une horloge.»

— Jean Beaulieu



L'artiste Jean Beaulieu s'est lancé dans un nouveau projet. — PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

l'effervescence au centre-ville trifluvien, c'est d'abord et avant tout l'affaire de la rue des Forges. Au numéro civique 180, la nouvelle boutique sera au cœur de la circulation. Voisine immédiate de la succursale de

la SAQ, ça pourrait peut-être aider.

Le changement n'est-il que logistique? Non. D'accord, il présentera les mêmes produits et services qu'il offrait aux consommateurs dans l'ancien local, mais élargit désormais

l'offre à de nouveaux produits. Sur-tout, il y présentera un plus vaste éventail de son œuvre personnelle. En plus des cartes de tous formats, des multiples horloges dont il dessine chaque unité, on retrouvera

des porte-clés de métal aux designs inédits, des vitraux, des meubles, des tableaux. L'essentiel de ce que son effervescent cerveau visualise et que ses mains réalisent.

«Si quelqu'un a une idée de dessin

JEAN BEAULIEU



ou de thème en tête, il n'a qu'à me le demander et je vais le dessiner pour lui pour en faire des casse-tête, des sous-verres, des horloges, des jeux de tic-tac-toe, des sacs, etc. Avec des dessins d'enfants que des parents avaient affichés sur leur réfrigérateur, j'ai fait une horloge.»

De plus, et ça il y tenait, il réserve un espace de son local à l'exposition d'œuvres d'un artiste dont il aime le travail. Le premier sera Jean Lacroix, un talent méconnu qui renverse

pourtant Beaulieu qui aime avec la même indomptable ferveur qu'il peut détester.

LA BUSINESS

Le choix de ce déménagement s'est imposé à lui comme tous ses combats, ses coups de cœur ou de gueule: une évidence implacable. «C'était venir ici ou fermer complètement la business, résume-t-il. Ça marchait très bien avant la

pandémie mais pendant les deux dernières années, j'ai tenu ça pas mal à bout de bras.»

«L'affaire, c'est que quand il passe 200 clients sur la rue des Forges, il en passe 20 sur Notre-Dame. On s'en sortait bien parce que si je n'avais que trois clients, ils achetaient pour 500 \$. Avec le nouvel emplacement, si on multiplie le nombre de clients, fais le calcul.»

«Je vais continuer d'offrir tout ce que j'offrais à l'autre boutique, les cartes et les objets de toutes sortes créés sur commande, mais tout ce que je vais offrir ici va porter ma signature, mon style. Des horloges, ce n'est pas original en soi mais celles que je dessine et fabrique, on n'en retrouve l'équivalent nulle part. Ce sont mes dessins, toujours originaux.»

Les idées continuent obstinément de mitrailler son cerveau. Il est tout excité à l'idée de donner une nouvelle dimension à des œuvres en 2D sachant que pour le monde corporatif, une précieuse part de sa clientèle, c'est une avenue prometteuse.

De toute évidence, la forme le fascine et il aborde les aspects techniques de fabrication avec un souci maniaque de perfection. Cette passion très concrète fait partie de sa signature. Dans une autre zone de son esprit, des concepts hantent aussi ses nuits. Comme celui qui a donné naissance à cette série de tableaux représentant un zoo humain ou cette obsession des bottes qui se plient à tous les caprices de son imagination. Présentement, c'est l'idée de personnages inspirés du style steampunk qui fait saliver sa créativité. Il les voit incrustés dans des tables ornées.

Son face à face avec un mal potentiellement mortel a aussi imposé à ses neurones l'idée du temps. C'est riche, le temps. Impossible à cerner, plus grand que l'imagination. Pourtant, ça définit le parcours de chacun sur la Terre. Un festin pour un artiste.

Jean Beaulieu pense à des tableaux où il superpose des dessins de son cru sur des images photographiques. Il en a réalisé un où le symbole des secondes transperce un corps humain. «C'est un thème qui me parle beaucoup, évidemment, mais dans une série je ne fais jamais plus de 20 ou 25 tableaux. C'est assez pour dire ce que j'ai à dire.» Même sur l'infinité.

LA MALADIE

Il n'a jamais caché la maladie qui l'accable. L'agressif cancer de la prostate de stade 4 ne l'épargne pas. Une première série de traitements a sérieusement ébranlé



l'envahisseur mais celui-ci a récemment repris une certaine vigueur. Beaulieu se soumet présentement à de la chimiothérapie censée tenir l'ennemi en respect une fois de plus. Pour de bon, pourquoi pas?

Évidemment, ça a ses effets. L'artiste entrepreneur n'est pas animé de la formidable vigueur qui l'a toujours caractérisé. Les levers sont désormais lents, parfois laborieux. Certaines journées qui suivent celle du traitement constituent des défis.

Jean Beaulieu ne cède rien au cancer mais apprend de lui. Pas la résilience, qu'il possédait déjà à un degré supérieur, mais une autre force morale, plus précieuse peut-être: l'acceptation. «Je m'adapte.

J'écoute mon corps. Quand je suis fatigué, je me repose. Je suis prêt à être moins productif.»

Pour quelqu'un qui ne connaissait pas le sens du mot ralentir, c'est une immense avancée. Vers la sagesse, peut-être, mais ça n'a assurément rien à voir avec la résignation. «Mes œuvres ne sont pas plus noires qu'avant, soutient-il avec conviction. Dans ma tête, je suis guéri.»

Il regarde la Boutique Galerie Jean Beaulieu avec un téléobjectif fixé sur le succès et le long terme. Il a signé un bail de cinq ans renouvelable pour ce local pimpant de neuf qui ouvrira ses portes à tous officiellement le dimanche 16 avril à 14h. En plein cœur de l'effervescence.



OSTR

L'INTENSE VOCATION DE GENEVIÈVE LENOIR

La soprano trifluvienne Geneviève Lenoir assumera le rôle de Musette dans *La Bohème*, de Puccini, que présentera l'OSTR le 15 avril à 20h.

FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

Le grand concert de l'OSTR du 15 avril fleure l'évènement ne serait-ce que pour l'oeuvre au programme : *La Bohème*, de Puccini qui unira à l'orchestre neuf solistes, le chœur de l'OSTR et la Maîtrise Notre-Dame-du-Cap. Rien que ça.

De cet aréopage, on retient le nom de Geneviève Lenoir, soprano trifluvienne qui retrouvera non seulement l'orchestre trifluvien mais également le rôle de Musette qui lui colle au cœur comme aux cordes vocales. La détentrice d'une maîtrise et diplômée en études supérieures spécialisées en chant classique à l'Université de Montréal n'est en rien étrangère à l'OSTR ayant été artiste en résidence de 2015 à 2017 sous la direction de Jacques Lacombe.

SENS INVERSE

Geneviève Lenoir revendique un parcours à l'inverse de la norme, géographiquement parlant. Montréalaise d'origine où elle a fait ses études, elle est venue s'établir à Trois-Rivières il y a une dizaine d'années, adoptant ainsi la ville d'origine de son père. Elle y a désormais planté ses propres racines puisqu'elle enseigne le chant classique au cégep trifluvien depuis 2019. «Ce que j'aime de Trois-Rivières, confie-t-elle, c'est que contrairement à Montréal que j'aime également beaucoup, ici, tout est à échelle humaine. Les

contacts professionnels se font le plus souvent dans un chaleureux contexte d'amitié. Ça peut aussi se faire à Montréal mais c'est assurément plus simple ici. C'est un cocon très agréable à partir duquel il est possible de rayonner.»

«Évidemment, pour franchir d'autres étapes dans ma carrière, ce que je souhaite, il me faudra chanter ailleurs, mais je peux continuer à progresser notamment parce que j'ai trouvé ici en Colette Beaupré une professeure tout à fait extraordinaire.»

CENT FOIS SUR LE MÉTIER...

On ne s'en doute pas forcément de l'extérieur mais la préparation d'un rôle comme celui de Musette implique un boulot considérable même pour une professionnelle aguerrie comme l'est Geneviève Lenoir. «Comme je ne fais pas que ça dans ma vie, ça m'oblige à travailler sur une plus longue période. Ça fait bien sept ou huit mois que je travaille là-dessus. Pas systématiquement de façon quotidienne, mais quand même. Je suis lente, sans doute, parce que je sais que d'autres ont besoin de moins de temps mais moi, ça me prend ça. J'ai évidemment travaillé avec ma professeure de chant, mais aussi avec deux pianistes. On n'a pas le choix: il faut être tout à fait prête dès la première répétition.»

«Dans ce métier, il arrive qu'on connaisse des moments de grâce et avec le rôle de Musette, je sens que

ça pourrait se passer, comment-t-elle. C'est un personnage amusant, haut en couleur, ce qui me plaît beaucoup. Par ailleurs, quand j'ai été en résidence avec l'OSTR, au milieu des années 2010, j'étais davantage une soprano légère mais là, je développe une texture un peu plus lyrique et ça convient très bien pour ce rôle.»

Ses propos trahissent évidemment une profonde conscience professionnelle. Il reste néanmoins que

«Évidemment, pour franchir d'autres étapes dans ma carrière, ce que je souhaite, il me faudra chanter ailleurs, mais je peux continuer à progresser notamment parce que j'ai trouvé ici en Colette Beaupré une professeure tout à fait extraordinaire.»

pour une interprète, l'apprentissage de pareil rôle implique bien davantage que la simple mémorisation de la partition. Elle explique: «Notre mémoire d'interprète, c'est quelque chose à long terme; je ne peux pas travailler deux semaines et aller présenter le concert.»

«Il y a plusieurs niveaux d'apprentissage pour un chanteur. Il faut

certes bien chanter les notes de la partition mais également bien comprendre les mots, s'imprégner des émotions du personnage parce qu'on ne fait pas que le chanter: on l'incarne, à la façon d'un acteur. On va aussi faire des recherches musicologiques pour comprendre les intentions du compositeur. Et tout ça doit être parfaitement assimilé pour être en mesure, au concert, de transcender l'apprentissage mécanique et donner de l'âme à l'interprétation.»

Sans compter qu'à ce niveau, le chant impose un travail quotidien visant à maintenir le tonus musculaire, conserver la technique, peaufiner le timbre, et ce, malgré les inévitables fluctuations de cet instrument délicat fragilisé par les vicissitudes d'un quotidien pas moins effréné pour une musicienne que pour le commun des mortels.

Devant ces données, on ne peut qu'en conclure qu'il s'agit d'un dur boulot. Geneviève Lenoir rectifie: «Je ne dirais pas que c'est un métier dur mais intense, plutôt. Ça exige une rigueur, de la discipline, de la concentration, c'est vrai, mais comme c'est le cas pour bien d'autres métiers. Et ça apporte de grandes satisfactions.»

«Cependant, c'est un monde dans

lequel il faut travailler fort mais toujours rester bien humble parce que ça peut être confrontant pour l'ego. On ne peut jamais avoir le total contrôle ni sur le déroulement de sa carrière ni sur ce que le public va percevoir de nos performances.»

Heureusement pour elle, la soprano retrouvera avec grand plaisir non seulement un collègue mais un proche ami en Jean-Marie Zeitouni, délégué au pupitre. «On se connaît très bien: c'est même un ami d'enfance. Nous sommes allés à la même école étant petits et avons fait le même parcours académique. J'avoue ne connaître les autres solistes du concert que de réputation mais je sais que Jean-Marie aime s'entourer de gens avec lesquels il est agréable de travailler.»

C'est ainsi qu'il a opté pour la soprano Myriam Leblanc, le ténor Jonathan Boyd, les barytons Hugo Laporte et Dominique Côté, le baryton-basse Stephen Hegedus ainsi que la basse Claude Grenier. «Nous avons peu de temps pour créer un lien d'amitié entre nous avant le concert, convient Geneviève Lenoir, mais j'ai très confiance que ça va se faire. C'est important de créer une bonne communication entre nous.»

La Bohème demeure une œuvre phare conçue pour faire vibrer bien des cordes sensibles, un moment fort de la saison pour l'OSTR. Une causerie gratuite offerte dès 19h précédera la présentation du concert prévu à 20h, le 15 avril. Les billets pour cet événement sont en vente à partir du site ostr.ca.

LES SAGES FOUS RETROUVENT LE PUBLIC TRIFLUVIEN

FRANÇOIS HOUDE

fhoude@lenouvelliste.qc.ca

En attendant l'ouverture de leur Fabrique de théâtre insolite prévue pour l'automne, les Sages Fous continuent de nourrir ce qui constitue leur ADN: les spectacles de marionnettes. Depuis le 30 mars et jusqu'au 20 avril, ils offrent aux Triflubiens une douzaine de représentations de ce qui constitue probablement le spectacle phare de leur carrière jusqu'ici: Cirque Orphelin.

Dix de ces représentations sont réservées aux groupes scolaires mais les saltimbanques ont prévu deux spectacles pour le grand public le samedi 15 avril, à 15h et 20h à la salle Louis-Philippe-Poisson de la Maison de la culture.

Ces présentations constituent une sorte de préparation pour une tournée européenne de la troupe qui implique une présence à la Biennale internationale des arts de la marionnette à Paris, un arrêt au vélo-théâtre d'Apt ainsi qu'à Monthermé, en France avant de passer en Belgique pour des escales à l'atelier Défo de Liège et au Tof Théâtre - Le Monty de Genappe. Le tout, entre le 16 et le 27 mai prochains.

Les représentations triflubiennes sont non seulement une façon de garder contact avec le public favori de la troupe mais aussi de retrouver Cirque Orphelin, de se réappropriés les différents repères techniques puisque c'est ce spectacle qui a été réclamé par les publics européens.

NOUVELLE INTERPRÈTE

Le dernier principe est d'autant plus vrai que la troupe compte désormais sur une nouvelle sage folle. Céline Chevier est, depuis janvier dernier, marionnettiste en remplacement d'Olivia Faye Lathuilière que sa carrière solo mène ailleurs après dix ans de loyaux services au sein de la compagnie trifluvienne.

Le travail de marionnettiste en est un d'infinie précision et de détails qui font que la nouvelle interprète travaille depuis trois mois à raison de quatre jours par semaine à l'apprentissage de son rôle. Un rôle certes muet mais constitué d'un nombre incalculable de détails à maîtriser.

«Il faut bien comprendre que les comédiens sont



aussi responsables de gérer le son, l'éclairage, etc. pendant qu'ils sont sur scène, explique la directrice artistique des Sages Fous South Miller. C'est très complexe et on travaille constamment à peaufiner des détails. Je dois dire que comme Céline a été préalablement formée dans le domaine de la marionnette, elle est très à l'aise et elle est une interprète formidable.»

Cirque Orphelin a vu le jour en 2011 et évolue depuis ce temps. «Chaque fois que nous le reprenons, il change quelque peu, analyse la directrice artistique. Par exemple, au début, il y avait une sorte de conflit entre les manipulateurs et les marionnettes dans cet univers glauque et étrange. Maintenant, on constate une complicité beaucoup plus lumineuse. Le public préfère ça et nous développons chacun de nos spectacles dans une grande complicité avec le public.»

Ce spectacle s'adresse à tous les groupes d'âge si bien qu'on l'a présenté dernièrement devant un groupe scolaire de tout jeunes et un autre d'adolescents. «Avec le groupe des adolescents, on était un peu inquiets parce qu'ils étaient un peu turbulents en arrivant à la salle. À la fin, ils nous ont

servi une ovation!»

«On a particulièrement hâte aux deux représentations pour le grand public parce que c'est toujours très satisfaisant de jouer devant un auditoire formé de différents groupes d'âge mélangés.»

Quelque 23 ans après s'être établis à Trois-Rivières, les Sages Fous travaillent encore et toujours à enrichir leur contact avec le public local. «C'est super important parce que c'est notre communauté mais encore davantage parce qu'on va ouvrir la Fabrique de Théâtre insolite dans quelques mois et on a besoin du soutien de notre public. C'est un projet qui va nous enraciner plus profondément encore dans notre ville.»

Pour ce qui est de Cirque Orphelin, spectacle acclamé à travers le monde, la directrice artistique souhaite simplement que les gens viennent s'abandonner à cette courte et étrange aventure en compagnie des interprètes de la compagnie. «Le théâtre de marionnettes, c'en est un d'objets bien concrets. C'est un peu un antidote à la culture du virtuel. Et comme c'est du théâtre vivant, c'est une occasion de vivre le moment présent, des moments uniques qui ne se reproduiront jamais plus.»

En répétition du spectacle *Cirque Orphelin* qu'ils présenteront au grand public trifluvien le 15 avril prochain, on retrouve Jacob Brindamour et a nouvelle venue chez les Sages Fous, Céline Chevier.

LA FABRIQUE

On ne peut parler aux Sages Fous sans s'informer de l'avancement des très gros travaux de rénovation et d'aménagement de l'ancien presbytère de l'église St. James qui va devenir leur Fabrique de théâtre insolite. Un projet qui coûtera finalement près de 14 millions de dollars, le double des évaluations initiales.

«Ça va très rondement: les travaux sont à 65% complétés, évalue South Miller. Nous sommes dans les temps. Au mois d'août, les travailleurs de la construction vont quitter le chantier et ce sera à nous d'aménager les lieux à notre façon.»

«En novembre, on va aller à New York présenter le spectacle *Tricycle* et on va le présenter d'abord aux gens d'ici avant de partir. Ça devrait être le premier spectacle public dans nos nouveaux locaux. Dès novembre, des artistes vont venir en résidence à la Fabrique pour y travailler.»

Par ailleurs, South Miller quittera en juin pour participer à un grand événement autour de la marionnette, le National Puppetry Conference au Eugene O'Neill Theater Center de Waterford, au Connecticut. Ce sera l'occasion pour elle d'agir comme mentor pour une douzaine de stagiaires venus de partout aux États-Unis et qui l'ont choisie comme guide. Elle en profitera pour commencer à concevoir un prochain spectacle qui aura pour scène l'ensemble de l'espace de la Fabrique de Théâtre insolite. Elle espère le présenter au public trifluvien quelque part à l'été 2024.

Les billets pour assister à l'une ou l'autre des deux représentations de Cirque Orphelin du 15 avril sont disponibles au: Les Sages Fous par Le cirque Orphelin | Culture Trois-Rivières (cultur3r.com), et ce, au coût de 15\$ pour les enfants ou étudiants et de 25\$ pour les adultes, taxes comprises.

«On a particulièrement hâte aux deux représentations pour le grand public parce que c'est toujours très satisfaisant de jouer devant un auditoire formé de différents groupes d'âge mélangés.»

— Céline Chevier

ALEXANDRA SZACKA SE RACONTE DANS JE FERAI LE TOUR DU MONDE

DE RÉFUGIÉE POLITIQUE À JO



JACINTHE LAFRANCE

jacinthe.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

Jointe en visioconférence depuis Bécancour où elle a visité très souvent celui qu'elle appelle son «bon-père», Julian Gruda, jusqu'au décès de ce dernier en janvier 2022, Alexandra Szacka s'apprêtait à donner un entretien à Québec au sujet de sa plus récente publication. La journaliste qui a fait carrière en rapportant l'actualité qui se déroulait aux quatre coins du monde a généreusement répondu à toutes nos questions.

Q. Vous êtes arrivée à Trois-Rivières à 16 ans et vous ne vous en cachez pas: ce n'était pas la période la plus heureuse de votre vie. Mais d'une certaine façon, si vous n'aviez pas vécu ce déracinement brutal, on ne connaîtrait pas la suite aujourd'hui, n'est-ce pas? C'est bien dans ces circonstances que vous vous êtes fait cette promesse, de faire le tour du monde.

R. Je ne sais pas si j'avais déjà la conviction à l'époque, mais quand je repense à mes motivations, dans mes choix, certainement elles plongent leurs racines dans cette époque-là. Je me suis dit: «Tant qu'à n'être plus chez moi nulle part, je vais faire le tour du monde!»

On est passés par Paris, puis on arrive à Trois-Rivières et je raconte dans le livre que j'étais très malheureuse parce que je mène une double vie: d'un côté mes amis en Pologne avec qui j'échange des lettres, ils m'envoient des magazines, des disques... Mais de l'autre côté, on a une vie de famille très heureuse. Mes parents sont extrêmement heureux à l'Université du Québec à Trois-Rivières. Ils travaillent dans le même département, ils construisent une université ni plus ni moins. Donc pour la première fois de notre vie il ont des salaires qui permettent à la famille de survivre, alors qu'en Pologne, au quinze du mois, il n'y avait plus d'argent. On manquait de tout. Alors là, au bout de deux ans, ils



sont capables de se construire une maison. C'est le rêve américain dans toute sa splendeur, en français en plus! On avait une vie normale, pas une vie d'immigrants qui ont du mal à joindre les deux bouts.

Mais pour moi, bien apprendre la langue et décoder les codes québécois, ça a pris un bon deux ans. Mais dès que je suis arrivée au cégep, ça commençait à aller mieux. Déjà on a plus de liberté, j'ai commencé à faire du théâtre, à rencontrer des amis. D'ailleurs, j'ai gardé des amis de cette époque-là.

Q. Dans vos récits, vous faites souvent référence à la naïveté, que ce soit la naïveté feinte pour accéder à des endroits où vous ne devriez pas aller, ou même parfois une vraie naïveté qui vous porte à minimiser les risques encourus dans votre travail. Il me semble que c'est un peu

en contradiction avec l'idée qu'on se fait de la rigueur journalistique, du journaliste qui doit se méfier de tout ce qu'on lui raconte... Comment réconciliez-vous ces contradictions dans votre pratique?

R. Je ne pense pas que la naïveté, ça enlève du sérieux. Ça relève plus d'un certain optimisme inné. Tu dis, naïvement: j'irai faire le tour du monde... Mais pourquoi pas? Je pense qu'une certaine dose d'optimisme naïf, ça aide dans la vie. Et la naïveté feinte, c'est un des outils dans la boîte à outils d'un journaliste. On fait croire qu'on n'est pas au courant d'une situation alors que c'est pour ça qu'on est là. Pour passer pour un innocent et que finalement on te fasse confiance sans imaginer que tu vas déterrer des histoires sales.

Mais en fait, c'est plus une confiance en mon avenir, confiance en l'avenir de mes

projets. Et je pense qu'on a été élevés un peu comme ça dans la famille: il n'y a rien d'impossible, «sky is the limit»!

L'objectivité journalistique, ça, c'est un tout autre débat. J'y crois plus ou moins, personnellement. Si l'objectivité c'est de mettre dos à dos deux opinions complètement différentes et que c'est absolument nécessaire dans toutes les couvertures qu'on fait, je n'y crois pas, absolument pas. Parce qu'on est des citoyens, on a nos convictions politiques, mais ça ne veut pas dire qu'on ne va pas aller interroger l'autre point de vue. Mais on ne peut pas prétendre qu'on n'a pas de point de vue, on a un point de vue. C'est mieux de ne pas trop le montrer, ça fait partie de notre code de conduite des journalistes, à Radio-Canada. On n'a pas de carte de membre d'aucun parti, mais on est des citoyens et on vote aux élections. C'est impossible

de demander aux journalistes d'être une espèce d'être neutre, la neutralité totale, ça n'existe pas. Je pense qu'il y a une certaine équité qu'il faut respecter, vérifier les faits et quand il y a un fait qui pose problème, on va chercher trois sources, etc. Mais la rigueur, ce n'est pas l'équivalent de l'objectivité.

La rigueur, ça vient après, parce que l'optimisme ou la naïveté, c'est: oui, pourquoi pas!

Q. Vous évoquez, au fil des pages, une préoccupation pour la sécurité des gens qui se confie à vous dans le cadre de vos reportages, allant jusqu'à vous soucier davantage de leur sécurité que de la finalité du reportage que vous êtes en train de faire. Qu'est-ce que ça révèle de votre respect pour le métier de journaliste?

R. Je pense qu'on est d'abord des

JOURNALISTE INTERNATIONALE



Alexandra Szacka donnait un entretien au Musée de la civilisation de Québec, le 5 avril dernier.

— PHOTO PATRICE LAROCHE LE SOLEIL

travail, mais on a d'autres responsabilités aussi. Quand on sait qu'en face de soi, il y a une personne qui risque sa vie, on a des responsabilités.

Mais j'ai aussi insisté, je ne sais combien de fois dans ma vie, pour dire: «Oui, j'ai besoin de votre témoignage et j'ai besoin de votre témoignage à visage découvert, parce que le visage caché, ça envoie un message». En France, c'est pratique courante de citer des gens sans dévoiler leur nom, alors que dans la presse québécoise, c'est beaucoup moins toléré. Mais nous, on a cette difficulté supplémentaire qui est l'image. Parfois les gens se laissent convaincre et ça vaut la peine d'insister. Mais si tu sens que la vie et la sécurité de l'autre personne sont en danger, tu fais un pas en arrière, quitte à

moment, alors que même les notions de faits et de vérité sont remises en question?

R. Le métier de journaliste est beaucoup plus difficile à pratiquer aujourd'hui qu'à l'époque. Le monde est plus compliqué: ce n'est plus le monde binaire est-ouest de la guerre froide. Mais aussi parce qu'on fait face à de multiples sources de fausse information qu'il faut combattre. Notre principale tâche aujourd'hui, ce n'est pas seulement d'essayer de trouver de l'information, mais c'est d'y démêler les fausses informations qui sont diffusées sciemment. Et la responsabilité est d'autant plus grande parce que c'est vrai qu'on porte sur nos épaules une partie de notre système démocratique. Et ce n'est pas seulement quand on couvre les élections, c'est au quotidien, dans les plus petites choses et il faut veiller à ce qu'on soit digne de notre réputation. Je ne fais même pas de distinction entre quelqu'un qui couvre la colline Parlementaire et une personne dans la presse locale qui couvre comment la police a fait son travail. Tout cela est essentiel et notre vie démocratique en dépend.

Comme le disait André Payette quand j'ai commencé à Nord-Sud: l'international, c'est le local d'ailleurs.

Q. À certains moments, vous vous êtes montrée critique du milieu dans lequel vous avez exercé. Vous y dénoncez la misogynie, des inégalités salariales ou d'opportunités. Et vous n'hésitez pas à nommer les personnes ou les équipes en cause dans ces injustices. Vous n'avez pas eu peur de vous mettre des personnes à dos?

R. Moi, je ne risque plus grand-chose, parce que le gros de ma carrière est derrière moi. Et j'ai tellement de témoins de ces agissements, ce n'est pas «he says, she says»; on était en équipe et on se faisait répondre des choses comme ce que j'ai écrit dans le livre.

Je pense que c'est important. J'ai hésité à un moment donné: j'avais écrit les noms et après je me disais «est-ce que je fais bien?» J'en ai parlé avec mon éditeur et il m'a convaincu que c'est beaucoup plus fort en

disant les noms, d'autant plus qu'il n'y a pas de crime grave. C'est un climat, et ce n'est seulement à Radio-Canada, c'était partout. Quand tu écris des choses comme ça, les langues se délient et des gens te disent: «chez moi c'était pareil, à tel journal c'était pareil... C'est simplement la vérité! Ça vaut la peine de parler de ces choses-là pour que ça ne se répète pas. Mais l'histoire fait parfois du sur-place et parfois recule. On l'a vu avec le droit à l'avortement. Je ne voudrais pas revenir à ces années-là et je ne voudrais pas que ma fille ait à affronter des commentaires ou des difficultés comme ça, ou l'injustice d'être payée moins que son collègue le moins payé de l'équipe.

Q. Ce qui m'a frappée dans votre écriture, c'est qu'il s'agit d'une écriture très directe, concise, simple, concrète. On voit que vous avez écrit toute votre vie pour la télévision...

R. J'ai dû retravailler mon écriture quand même avec mon éditeur qui m'a beaucoup aidée à faire plus imagé, parce qu'il n'y a plus le support de l'image. Mais le style d'écriture, les phrases courtes, c'est vraiment propre à la télé. J'ai dû ajouter des bouts pour faire travailler l'imagination des lecteurs.

Q. Quelle a été votre principale motivation pour écrire ce livre?

R. J'avais commencé à écrire un roman basé sur un personnage que j'avais rencontré dans mes reportages. Je suis allée voir Boréal et je leur ai présenté ce projet en disant que je pourrais aussi écrire mon parcours; j'avais aussi envie de réfléchir à ce que c'est qu'une vie de journaliste. On m'a dit: les deux nous intéressent, mais ça dépend comment c'est écrit et on ne fait pas de promesse... Alors j'ai continué à écrire mon roman, mais ce n'est pas facile, d'écrire un roman. Et mon conjoint avec qui je suis depuis six ans qui ne connaissait pas toutes mes histoires auparavant m'a dit: «Eh bien c'est passionnant! Pourquoi tu n'écris pas ça?» Alors j'ai commencé à écrire, et tout à coup, ça a commencé à venir beaucoup plus facilement.

Mes motivations ont été pas seulement de raconter mes

histoires, mais de faire un retour sur mon parcours: immigrante, réfugiée, qui ne parlait pas la langue, qui était femme, mère, en journalisme, etc. Faire une réflexion sur le travail de journaliste, je trouvais ça intéressant. Il y a beaucoup de livres de journalistes, mais je prétendais que ma réflexion serait un peu personnelle, un peu différente des autres. Et aussi, les terrains que j'ai couverts, je pense que c'est une période qui est assez complexe et qui est intéressante, parce que c'est la fin de la guerre froide, c'est le début d'un monde nouveau qui est extrêmement complexe. Je ne prétends pas faire de grandes analyses des enjeux internationaux dans ce livre-là, mais par petites touches, montrer la genèse de ces mouvements de plaques tectoniques. Comment ça s'est passé en Chine? En Russie? En Amérique latine? J'ai voulu faire cette contribution-là: montrer le travail, le journalisme, comment on fait ces reportages, qu'est-ce qu'on rencontre comme difficultés et comment se construit un récit de télévision.

Q. Vous qui commencez votre récit avec cette période où vous avez dû vous réfugier hors de votre pays natal, apatride, comment percevez-vous les enjeux de l'immigration et la façon dont ils sont traités?

R. C'est un enjeu qui est extrêmement d'actualité. Le nombre de réfugiés ne cesse de grandir et c'est une réalité terrible. D'un côté, on dit que nos économies ne peuvent pas accueillir tout le monde et ça suscite beaucoup de peurs. C'est un dilemme global qui est très difficile à résoudre. Mais de l'autre côté, il y a des pays comme l'Allemagne qui a été parmi les plus généreux, lors de récentes vagues migratoires, et qui a accueilli un million de réfugiés en quelques semaines. Ces réfugiés se sont fondus dans la société et après, 95 pour cent d'entre eux enrichissent leur société d'accueil. Je sais très bien que personne ne quitte son pays de plein gré, si ce n'est pour satisfaire un désir d'aventure, parfois. Mais la plupart du temps, il y a des drames humains derrière cette immigration. Ça me fend le cœur et je suis très sensible à ces questions.



Alexandra Szacka. — PHOTO: PATRICE LAROCHE LE SOLEIL

humains et des citoyens avant d'être journaliste. Je pense que le journalisme est extrêmement fondamental dans nos sociétés. Et c'est de plus en plus difficile et c'est de plus important de pouvoir faire ce métier comme il faut, parce qu'on est, avec d'autres, des gardiens de la démocratie. C'est très important de faire notre

faire un reportage un peu moins bon. Je ne parle pas ici de protéger des réputations, mais ce qui préside à nos décisions, c'est l'intérêt du public dans ce cas.

Q. C'est quand même vrai que le métier de journaliste est assez malmené en ce

ARTS.

UNE AUTOBIOGRAPHIE ET UN 42^e ALBUMGINETTE
TOUT COURT
ET TOUTE GRANDE

Ginette Reno est l'invitée de Paul Arcand sur le plateau de TVA, ce dimanche soir. — COURTOISIE DE PRODUCTIONS TVA

GINETTE RENO À LA TÉLÉ
AVEC PAUL ARCAND

Ginette Reno sera face à face avec Paul Arcand, ce dimanche, dans un spécial télé dans la foulée du lancement de sa biographie et de son nouvel album.

Le populaire animateur fera le tour des 60 ans de carrière de la

chanteuse.

Ginette Reno y partagera des confidences sur ses triomphes, ses excès et ses amours.

En plus de l'entrevue, elle offrira quelques chansons tirées de son 42^e album lancé la semaine

dernière ainsi que certains de ses plus grands succès accompagnée de plusieurs musiciens et de choristes. Ce spécial télé sera présenté ce dimanche, dès 19h30, sur les ondes de TVA.

MARIO BOULIANNE, LE DROIT

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Il y a Marie Noëlla Ginette Raynault. Il y a Ginette Raynault. Il y a Ginette Reno. Et il y a Ginette.

Quatre femmes dans le même corps qui auraient pu écrire quatre histoires différentes, mais avec le même dénouement.

Ginette Reno a mis dans les mains de son public la semaine dernière une autobiographie, *Ginette*, et un 42^e album en carrière, *C'est tout moi*.

Le livre, écrit avec la collaboration de l'auteur-compositeur Lambert, offre 320 pages de confidences, d'histoires d'amour, de quêtes, de déceptions et de prières.

Ginette l'avoue d'emblée, elle a promis ce livre depuis des décennies. Mais, il aura fallu un hiatus récent dans sa santé pour qu'elle tienne enfin cette promesse.

«J'écris depuis longtemps et tous les jours, dit-elle lors d'une entrevue avec *Le Droit*, cette semaine. J'aimerais écrire plus encore et j'aimerais aussi mettre dans un prochain tome une série de lettres à moi-même. Des confidences que je me fais dans des moments d'incertitude, de questionnement ou simplement pour coucher sur un bout de papier de réflexions qui, souvent, m'empêchent de dormir.»

Ces lettres, elle en a écrit beaucoup. Parfois, en sortant de scène, seule dans sa chambre d'hôtel. Ou d'autres fois chez elle, lorsque le cafard la frappe ou que les souvenirs la rattrapent.

«L'écriture, c'est aussi une dépendance pour moi, avoue-t-elle au détour d'une autre question du

journaliste. Comme la nourriture ou, à une certaine époque, la cigarette. Oui, j'ai fumé parfois trois paquets par jour jusqu'au moment où mes médecins m'ont vivement conseillé d'arrêter si je voulais conserver ma voix. Et vous savez, ma voix, c'est tout ce que j'ai.»

Dans son autobiographie, Ginette Reno s'offre à qui veut bien la lire.

Elle relate ses relations amoureuses houleuses, avec ses «12 apôtres», comme elle se plaît à appeler les hommes de sa vie.

Il y a eu Pierre Labelle, le Baronnet qui a pris sa virginité. Il y a eu Jean Simon, son premier gérant. Il y a Robert Watier, un homme fatal et premier mari. Il y a aussi René Angélil, sur qui elle passe rapidement dans le livre et, bien sûr, Alain Charbonneau, son second époux.

Mais, est-ce qu'il y a eu des femmes dans la vie de Ginette?

«Il y a eu ma mère, lance-t-elle sans réfléchir. J'ai aimé énormément ma mère et je l'aime encore.»

Dans son livre, Ginette Reno décrit sans filtre sa relation avec sa famille qu'elle qualifie de «dysfonctionnelle».

«Ma mère me crachait au visage, confie-t-elle. Elle me traitait de tous les noms. Elle me rabaisait constamment. Mon père, lui, était un alcoolique violent.»

Il n'y avait rien dans cette maison pour une jeune fille qui, par surcroît, possédait un talent immense.

«C'est à 17 ans que j'ai quitté la maison. Une décision que je devais prendre.»

Des moments de tendresse, il y en a plusieurs dans sa bio qui, dirons-nous ici, aurait eu besoin d'un vrai biographe.

Son passage sur la famille qui



«Ma mère me crachait au visage. Elle me traitait de tous les noms. Elle me rabaissait constamment. Mon père, lui, était un alcoolique violent.»

— Ginette Reno



Ginette Reno a lancé coup sur coup un 42^e album en carrière et sa première autobiographie. — LA PRESSE, CATHERINE LEFEBVRE

l'accueille à Valleyfield est particulièrement touchant.

«Cette famille était celle que j'aurais aimé avoir, dit-elle. Le père, un policier et un homme aimant, et la mère qui, chaque nuit, embrasse ses enfants, m'ont fait pleurer.»

En se lançant dans l'écriture de sa propre biographie, c'est une quête de l'absolu que Ginette a entreprise.

«J'ai toujours vécu une grande insécurité face à l'écriture, confie-t-elle. Je me suis donc entourée d'auteurs plus chevronnés pour offrir ce premier livre. Mais, au fil de mes démarches d'écriture, j'ai compris que je ne comprendrai pas tout. C'est cela, ma quête de l'absolu. J'ai aussi compris qu'il fallait que je me fasse plus confiance devant une page blanche.»

GINETTE CHANTE RENO

La suite pour la plus grande voix du Québec serait de remonter sur scène afin d'y retrouver son public qu'elle aime tant.

«J'aimerais faire un spectacle plus intime, comme si j'invitais le public dans mon salon, explique-t-elle.

Je ne suis plus une première jeunesse alors, je me fatigue un peu plus rapidement. Je n'aurais pas de gêne à m'asseoir sur scène. Ça me permettrait d'en faire encore plus. On me dit que Tom Jones monte sur scène avec une canne et s'assoie pour chanter. C'est correct. Pourquoi pas moi?»

Et quel serait ce spectacle?

«J'ai déjà le titre. *Ginette chante Reno*, insiste-t-elle. Je chante bien les chansons des autres alors pourquoi ne pas chanter les miennes? En fait, j'aimerais tout simplement revisiter mon répertoire et faire le tour de mes 60 ans de carrière.»

L'AFFAIRE JEAN COUTU

C'est exclusivement dans les succursales des pharmacies Jean Coutu ainsi que sur la boutique en ligne Oziko que sa biographie est disponible. Une situation qui a fait grand bruit dans le monde de l'édition.

Comme l'écrivait notre collègue du *Soleil* cette semaine, les fans de la chanteuse pourront la rencontrer dans les Jean Coutu un peu partout au Québec.

Ginette Reno s'arrêtera ainsi pour des séances de dédicace dans 25 succursales d'ici le mois d'octobre.

Nicolas Lemieux, gérant de Ginette Reno, en convient: mélanger rencontres littéraires et pharmacies n'est «pas un concept traditionnel», disait-il au *Soleil*.

«J'ai toujours vécu une grande insécurité face à l'écriture.

Il demeure toutefois convaincu de sa formule.

«Les gens vont venir rencontrer Ginette. Ils vont pouvoir prendre des photos, jaser avec elle. Il va y avoir de la musique. C'est très simple, a-t-il confié au *Soleil*.

La chanteuse, elle, croit que cette décision est un choix d'affaire.

«Ce sont les retours autorisés qui font mal, dit-elle. Nous avons investi des centaines de milliers de dollars dans l'album et le livre

alors, on ne veut pas se ruiner. Et en plus, on me dit (jeudi) que nous avons déjà vendu 31 000 exemplaires du livre. Alors, si Renaud-Bray ou Archambault en veulent, on va leur en vendre.»

L'ALBUM

Son 42^e album en carrière présente 14 pistes, dont deux en duo. Elle y écrit également deux textes, dont *Malatout*, sur une musique de Christian Marc Gendron.

«C'est ma *tonne* de pharmacie, exprime-t-elle. L'idée de cette chanson m'est venue lors d'une visite à la pharmacie pendant la pandémie. J'avais mal partout

et j'avais du mal à me déplacer dans toutes ces allées où il fallait suivre les flèches au plancher. Avec Christian Marc et sa femme Manon (Séguin), on est entré en studio pour enregistrer cette chanson. On a eu beaucoup de *fun* à la faire, malgré que plusieurs considéraient qu'on n'aurait pas dû la mettre sur l'album. Moi, je l'assume entièrement.»

Parmi ses principaux collaborateurs, on retrouve Claude Gauthier et Lambert. En plus de *Malatout*, Ginette Reno a également écrit les paroles de *Poursuit ton chemin*, en plus d'assumer la direction artistique de l'album.

«J'ai adoré faire ce disque qui, comme à chaque fois, est abordé comme si c'était mon dernier», dit-elle.

Laissons à Mme Reno le mot de la fin, celui qu'elle a écrit à la toute dernière page de son livre et qu'elle offre à son public.

«S'il est vrai qu'à mon âge, on est à l'automne de sa vie, vos bons mots m'ont paru aussi doux que la merveilleuse chaleur de l'été indien... Grâce à vous, l'hiver ne me fait plus peur.»

Prix littéraire des collégiens

En marge de la remise du Prix littéraire des collégiens, Le Nouvelliste s'est associé au Cégep de Trois-Rivières et au Collège Laflèche pour publier les critiques des romans en lice pour ce prix.

De Morel à Montréal

ÉMILE SAUVAGEAU
Collège Laflèche

Qui a construit le Montréal actuel? Les ponts? Les métros? L'Expo 67? Le stade olympique? Tant de noms d'ouvriers oubliés sous les infrastructures d'une métropole en constante rénovation. Le roman *Morel*, de Maxime Raymond Bock, présente la vie d'un ancien ouvrier en trois temps: le très jeune travailleur, le père de famille et le grand-père esseulé.

Depuis 1960, Montréal brille par sa modernité et sa prospérité. Pourtant, dans l'ombre de sa splendeur, la ville cache des gens résignés à une vie d'habitants «nés pour un petit pain», dont fait partie Jean-Claude Morel. Le quartier du «Faubourg à m'lasse» est l'image même de cette servitude. Pour Bock, la pauvreté et l'insalubrité ont été balayées sous le tapis de la nostalgie des années 60.

Tel un grand-père qui raconte son histoire en passant du coq à l'âne, Morel commence son récit à l'âge de ses 18 ans et le termine dans la monotonie du quotidien: «Salut Bonjour», «Top-modèle», «Drôle de vidéo», «Les quilles».

Comme la majorité des individus de sa classe sociale, il a abandonné l'école tôt pour user son corps

dans les chantiers de construction. Ce qui le distingue des personnes de son âge, c'est d'avoir évité la bagarre: «À dix-huit ans, Jean-Claude ne s'est encore jamais battu, un exploit pour un gars du

ton trop familier, mais réaliste. Le chevauchement désordonné des chapitres transforme le livre en casse-tête, bien qu'il illustre avec justesse la mémoire confuse du héros. Le lecteur peut se perdre

Le chevauchement désordonné des chapitres transforme le livre en casse-tête, bien qu'il illustre avec justesse la mémoire confuse du héros. Le lecteur peut se perdre dans ce récit sans action, tout comme Morel se perd dans ses souvenirs.

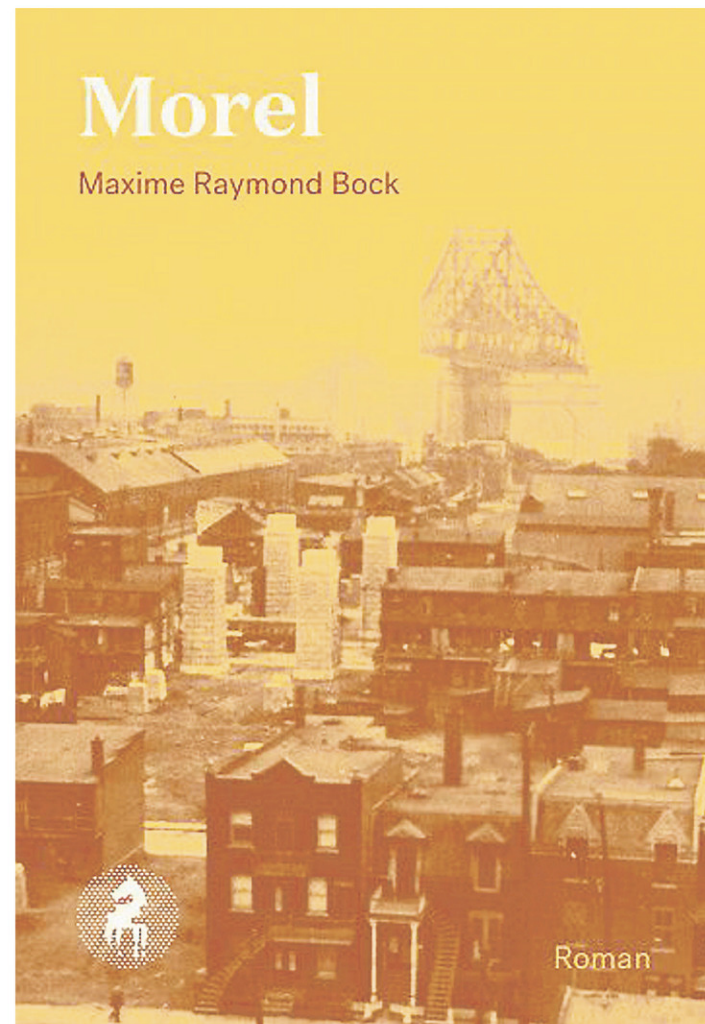
Faubourg à m'lasse.»

Les années qui séparent l'enfance et la vieillesse de Morel sont marquées par les douloureux souvenirs familiaux, les expropriations, les vies laissées dans les chantiers, les familles brisées et les quartiers rasés pour bâtir des attractions touristiques. Une critique acerbe de l'inhumanité et de l'indifférence que cachent trop souvent les grandes réalisations urbaines.

L'abondance du jocal donne un

dans ce récit sans action, tout comme Morel se perd dans ses souvenirs. L'auteur reconstruit avec humanité la réalité de tous les Morel qui ont érigé la ville de Montréal.

BOCK, MAXIME RAYMOND, MOREL, MONTRÉAL, LE CHEVAL D'AOÛT, 2021, 336 P.



À la mémoire des oubliés

DAPHNÉE BLAIS
Cégep de Trois-Rivières

L'histoire de Montréal constitue plus qu'une énumération de dates et d'événements. C'est le récit intime de milliers d'individus témoins et acteurs de l'évolution de leur ville et de leur quotidien. C'est un ensemble chaotique de bouleversements personnels et sociétaux qui s'enchevêtrent.

Dans son roman historique *Morel*, Maxime Raymond Bock ne se contente pas de décrire les conditions de vie du milieu du 20e siècle, il les anime en leur donnant un visage humain, celui de Jean-Claude Morel, un homme comme les autres, dont la complexité psychologique pourrait laisser croire

qu'il existe réellement.

Dans une déchronologie emmêlée à la manière de la mémoire, chaque chapitre fait découvrir au lecteur une nouvelle parcelle de la vie de cet ouvrier ordinaire dont le sang et la sueur ont érigé les constructions les plus grandioses de son époque.

La non-linéarité du roman,

quoiqu'un peu déconcertante, met en évidence le caractère cyclique

Maxime Raymond Bock ne se contente pas de décrire les conditions de vie du milieu du 20e siècle, il les anime en leur donnant un visage humain, celui de Jean-Claude Morel, un homme comme les autres, dont la complexité psychologique pourrait laisser croire qu'il existe réellement.

de l'existence et la récurrence de grands thèmes comme la richesse,

l'amour et le deuil. Ainsi, même si les personnages appartiennent à un siècle différent, on peut s'identifier à leurs joies et à leurs malheurs pour apprendre de leurs expériences.

On remarque rapidement le travail méticuleux investi dans cette œuvre par une quantité de détails et un réalisme inouïs, qui ne conduisent ni à dramatiser ni à atténuer la

situation pénible des ouvriers de l'époque, mais simplement à la raconter telle qu'ils l'ont vécue: «combien de coups de pic ont vibré dans les mains de Morel, dans ses bras jusqu'à ses épaules, son cou, un lancinement lézardait son crâne à chaque choc». Malgré les descriptions imagées et les personnages vraisemblables, il demeure toutefois difficile de s'attacher à ces derniers tant ils sont nombreux et peu expressifs.

Alors que la société moderne apparaît plus que jamais obnubilée par le profit et le développement, *Morel* offre un pas de recul nécessaire pour comprendre les réalités actuelles. On ressort de cette lecture avec un regard nouveau et plus instruit sur le monde.

BRIGITTE BOISJOLI LANCE MENS-MOI

UN ALBUM SUR L'ESPOIR ET LA RÉSILIENCE

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Quand on demande à Brigitte Boisjoli pourquoi elle n'a pas offert cet album plus tôt dans sa carrière, elle répond qu'elle n'aurait jamais osé.

Avec *Mens-moi* lancé ce vendredi, l'interprète devient autrice-compositrice et c'est une oeuvre crue et sans filtre qu'elle propose.

«C'est très stressant de lancer ce disque avec mes propres textes et mes musiques, confie-t-elle lors d'une discussion avec *Le Droit* cette semaine. Je vis beaucoup d'émotions et en même temps, je suis convaincu que j'ai pris la bonne décision en proposant mes propres chansons.»

Sur ce nouvel album, un premier en français depuis la sortie de *Signé Plamondon* il y a six ans, Brigitte Boisjoli signe tous les textes.

«J'ai écrit tout ça à ma propre façon et sans me retenir, explique-t-elle. Moi, j'écris à la main, dans un cahier Canada. C'est très *vin-tage* mon affaire!»

Au fil de la conversation, on comprend bien que l'artiste avait besoin d'enregistrer ses propres histoires qu'elle a écrites au fil de ses balades en forêt ou des nombreux kilomètres qu'elle accumule sur la route.

«Je me suis laissée aller, ajoute-t-elle. Il se peut que certaines personnes trouvent cela un peu cru ou trop direct. Mais, je crois que je suis rendue là. J'écoute les chansons d'Adele ou de Amy Winehouse et ces femmes-là ne se sont jamais censurées et pourtant, leur oeuvre vient toucher tout le monde. Je ne suis pas en train de me comparer à elles. Mais, je me laisse inspirer par ces grandes artistes.»



BRIGITTE ET SES BOYS

Afin de donner vie à ce nouvel opus, Brigitte Boisjoli a fait appel à des collaborateurs qu'elle connaît bien.

Parmi eux, Éric Maheu, le bassiste de Kaïn, qui aura été son premier public, et King Melrose avec qui elle a coécrit *Ma fête*.

«J'ai écrit la pièce *Mens-moi* avec Éric. C'était le premier texte que j'ai proposé, avoue-t-elle. Je voulais sans doute trouver quelqu'un qui pourrait me dire honnêtement si mon travail en valait la peine. Et Éric, c'est mon meilleur ami. Il a été très franc. Il m'a dit: 'je ne sais pas ce que je fais *icitte*. C'est parfait, ton affaire.' À partir de là, j'ai eu assez confiance en moi pour continuer le projet.»

Lex-académicienne s'est entourée d'une équipe très solide à la réalisation. Elle a retrouvé son complice Jay Lefebvre qui a travaillé sur les musiques et les arrangements dès le début. Ensuite, Gautier Marinoff y a mis sa griffe.

«J'ai la chance d'avoir des gars super talentueux autour de moi et je ne me gêne pas pour m'en servir», dit-elle dans un grand éclat de rire.

L'HISTOIRE D'UNE VIE

Avec *Mens-Moi*, la chanteuse originaire de Drummondville se livre sans filtre.

«Ce disque, c'est toute ma vie. J'y parle de mes bons coups, mais aussi mes moins bons, raconte-t-elle. C'est un album que je considère très humain et qui est très près de mes racines, de ce que je suis réellement. J'adore ce qu'on a mis sur ce disque.»

C'est sa vie de femme, de mère et de fille qu'elle décline au fil des 10 titres qui se retrouvent sur cette nouvelle galette. Les textes sont sans doute ce qui forge la personnalité de cet album qui, disons-le, ne ressemble à rien de ce que Brigitte Boisjoli nous a déjà offert.

Elle lève le voile sur des moments très intimes de sa vie. Des leçons qu'elle a tirées au fil des combats qu'elle a gagnés et d'autres qu'elle a perdus. Même sa petite fille, Charlie, y trouve sa place. Dans la pièce *Reste*, c'est elle que l'on entend dans l'intro. C'est en fait le message d'une mère à sa fille qui lui demande



Brigitte Boisjoli présente *Mens-Moi*, son nouvel album. — BRUNO PETROZZA

de rester comme elle est, de ne pas perdre sa candeur d'enfant.

Elle nous livre également ses pensées sur ses amours, sur son père. Ses peurs et des promesses non tenues sont aussi exorcisées avec des textes qui, on en est

certain, rejoindront un public nombreux.

L'artiste a bien hâte de défendre son album sur scène, chose qu'elle a l'intention de faire dès l'automne.

«Pour l'instant, je vais ajouter

quelques chansons ici et là, lors de mes *shows* en festival cet été, dit-elle. J'espère prendre la route à l'automne, avec un trio de musiciens. Une formule que je préfère parce qu'elle laisse de la place pour tout le monde sur scène.»

Après sa victoire populaire à *La Voix*, Sophie Grenier s'engage sur une toute nouvelle «voie» — COURTOISIE, BERTRAND EXERTIER



SOPHIE GRENIER

La Voix n'est qu'un premier pas

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

N'allez pas croire que Sophie Grenier s'arrêtera là. Après sa victoire populaire à *La Voix*, la jeune étudiante de l'école secondaire Garneau d'Ottawa s'engage sur une toute nouvelle «voie».

Celle qui a récolté 42% de l'appui populaire lors de la finale du télé-crochet de TVA n'en revient toujours pas. Engagée dans une série d'entrevues à la suite de sa victoire, l'Ottavienne de 17 ans fait tout pour garder les deux pieds sur terre.

«Je n'arrive pas à y croire encore, dit-elle d'entrée de jeu. Je ne voulais que faire une belle performance lors des auditions à l'aveugle et ça m'a conduit aux Directs et ensuite en finale. C'est difficile à décrire.»

Accompagnée de son coach

Mario Pelchat pour cette journée médiatique, Sophie Grenier parle aisément de son objectif qui est celui de réaliser un bon premier album, tout en mettant de l'avant toutes les facettes de sa personnalité musicale.

«Les gens m'ont connu avec des balades, dit-elle. C'est dans ce style que je me sens le plus à l'aise et c'est cela qui m'a permis de rester dans la compétition. Mais, j'ai beaucoup plus à dire et beaucoup plus à montrer. C'est là que je veux aller avec cet album.»

LE COACH DERRIÈRE

Et le *coach* Pelchat acquiesce. Lui qui s'est lancé dans une carrière musicale au même âge que sa protégée comprend très bien ce qu'elle vit en ce moment.

«C'est très gros ce que Sophie vient d'accomplir, dit-il. Elle a obtenu le soutien du public pendant cette compétition et

elle se lance dans sa carrière avec beaucoup de confiance même si, à cet âge, le doute est toujours présent. Il s'agit qu'elle reste elle-même et son talent d'autrice-compositrice lui permettra assurément de rester dans cette voie.»

Le vétéran de la scène musicale québécoise ne sera pas bien loin pendant le processus de production de l'album de Sophie Grenier.

Lui qui est le directeur de MP3, l'étiquette de disque acquis par Musicor et qui produira ce premier effort sur disque de l'Ottavienne, veillera au choix des chansons et de la réalisation, tout en gardant un oeil sur sa protégée.

«Je ne serai jamais bien loin d'elle, affirme-t-il. Je veux que ses premiers pas dans l'industrie soient bien faits et que ça lui ressemble le plus possible.»

Le parcours de Sophie Grenier à *La Voix* en fut un

d'apprentissage. Tout au long du processus qui a conduit à la finale de dimanche dernier, elle a fait des rencontres qui ont forgé son identité musicale.

«Je me suis lancée dans cette aventure en juin 2022, avec les présélections, confie-t-elle. Ensuite, j'ai dû préparer mon audition à l'aveugle qui, comme vous le savez, s'est très bien passé. Mon but à ce moment était d'offrir le meilleur de moi pour passer à la prochaine étape. Et, au fur et à mesure, j'ai appris. J'ai regardé et j'ai écouté ce que les artistes qui m'entouraient pouvaient m'apprendre.»

Travailler avec des professionnels comme le directeur musical Antoine Gratton et son *coach* Mario Pelchat était une occasion unique à saisir pour la jeune artiste.

«J'ai toujours su ce que je voulais faire dans la vie. Je veux chanter et faire de la musique, affirme-t-elle. Alors, entourée de

toutes ces personnes, je devais m'en servir comme si c'était une formation professionnelle.»

RETOUR À L'ÉCOLE

Après avoir fait le tour des médias montréalais et même d'ailleurs, Sophie Grenier devra revenir à la réalité, à sa réalité qui est celle de son parcours scolaire.

Étudiante en 12^e année à l'école secondaire catholique Garneau d'Ottawa, elle devra terminer l'année.

«Je retourne à l'école demain (mercredi dernier), ajoute-t-elle. J'espère reprendre un rythme normal d'ici la fin de l'année scolaire pour ensuite me consacrer à l'enregistrement de mon album. Mais, pour moi et aussi pour mes parents, je dois terminer mes cours et obtenir mon diplôme. C'est ma priorité pour l'instant.»

ALEX NEVSKY

METTRE LA
MUSIQUE EN IMAGES

MARIO BOULIANNE

mboulianne@ledroit.com

C'est un album entièrement instrumental et griffé de l'étiquette néo-classique qu'a proposé Alex Nevsky.

Ce projet intitulé *De la beauté* a permis de la réalisation d'un album, *Même l'impossible fleurit*, qui compte huit titres et qui met la table à une nouvelle voie pour l'auteur-compositeur.

«Cette musique fait partie de moi depuis toujours, explique-t-il lors d'une rencontre avec *Le Droit*. C'est comme si mon art s'alignait enfin avec mes intentions. J'ai l'impression de ne faire aucun compromis. De mettre au monde une musique qui me comble et qui, par bonheur, semble plaire à beaucoup de gens.»

Avec ce nouveau projet, Alex Nevsky se dévoile sous un tout autre jour. On le sent plus à l'écoute de ses propres ambitions et surtout, il est beaucoup plus près de sa vraie nature. Enfin, c'est ce qu'il tente d'expliquer.

«Il y a quelques années, j'ai commencé à travailler sur un album instrumental, raconte-t-il. Il y avait plusieurs pièces et le travail avançait bien. J'étais content de ce que nous avions enregistré mais, rien de tout ça n'est sorti de la boîte. Sauf une pièce, *Poem*, que j'ai composé à la suite de la naissance de ma fille et qui se retrouve sur *Même l'impossible fleurit*. C'est le seul titre qui a survécu de ce premier essai.»

Cet opus de huit pistes veut dire beaucoup pour Nevsky qui a connu des moments difficiles ces dernières années, ce qui l'a conduit à se retirer de la vie publique et se concentrer sur sa vie privée.

«Je l'ai dit souvent ces derniers mois, j'ai pu avoir le luxe du temps afin de me retrouver. De mettre en lumière mes valeurs profondes et ainsi redéfinir le chemin que je veux prendre, confie-t-il. Et ce chemin se trouve beaucoup plus dans un horizon lumineux que sombre et fait de compromis.»

L'identité et la vérité font maintenant partie intégrante de son vocabulaire.

L'ex-coach de *La Voix* a vécu une chute rapide en 2020 à la suite



«Je l'ai dit souvent ces derniers mois, j'ai pu avoir le luxe du temps afin de me retrouver...»

— Alex Nevsky

de dénonciations de la part d'expocopines, dont Stéphanie Boulay. Il a reconnu ses torts et a quitté la sphère publique, voulant ainsi retrouver «ses repères et ses valeurs».

«La musique et une longue introspection m'ont permis de guérir certaines blessures, croit-il. Mais, ce fut une très grande leçon d'humilité qui aujourd'hui, me fait voir ma carrière et ma vie d'un tout autre oeil.»

MUSIQUE ET IMAGES

La création de ce nouvel album est venue à petits pas; à force de travail et d'ambitions.

«Je m'assois devant mon piano une bonne douzaine de fois par jour, ajoute-t-il. Parfois j'y suis que pour quelques minutes et d'autres, j'y traîne pour des heures. Tout dépend de l'inspiration du moment. Mais, il ne se passe pas une journée sans que je dépose mes doigts sur les touches.»

Pour le mélodiste, la musique s'imbrique dans des images qu'il dessine dans sa tête.

Quand il explique vouloir s'aligner sur ses ambitions, il décrit sans le savoir vraiment son désir de mettre sa musique sur des images.



Alex Nevsky lance un nouvel album entièrement instrumental, *Même l'impossible fleurit* — LE DROIT, ETIENNE RANGER

«Oui, j'aimerais beaucoup composer de la musique de film, avoue-t-il. Je me sens prêt pour m'y consacrer à temps plein. C'est une dimension musicale qui m'habite depuis tellement longtemps et, vois-tu, c'est exactement ça que je veux dire quand je parle d'aligner mes ambitions.»

Ce virage musical qui s'inscrit beaucoup plus dans l'instrumental

n'empêche pas Nevsky de vouloir revenir à la pop, une signature qui l'a porté à des sommets au fil de sa carrière.

«Je ne renie rien et surtout, je ne ferme aucune porte, dit-il. J'écris encore des chansons et j'ai l'intention de les mettre sur disque, mais je ne ferai plus de compromis. Je veux rester moi-même, sans nécessaire penser à écrire pour que mes

tounes passent à la radio.»

Alex Nevsky reviendra sur scène et il voudra offrir une version *live* de son projet instrumental.

«Je veux défendre mon travail sur scène et c'est ce que je ferai», annonçant du même souffle une série de concerts qui débutera en septembre. Québec, Trois-Rivières et Sherbrooke sont parmi les villes qu'il visitera.

MON CRIME

FÉMINISME PÉTILLANT
ET DISTRIBUTION ÉTOILÉE

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Difficile de trouver histoire judiciaire plus réjouissante que celle mise en scène par le prolifique François Ozon dans *Mon crime*. Portée avec brio par une distribution étoilée, cette comédie pétillante offre un savoureux

retour dans les années 1930, nourri par un féminisme assumé.

Jeune actrice sans-le-sou partageant un petit appartement avec son amie avocate pas davantage fortunée (Rebecca Marder), Madeleine (Nadia Tereszkiwicz) se mesurera au rôle de sa vie lorsqu'elle sera accusée de meurtre.

Un producteur goujat avec qui



Rebecca Marder et Nadia Tereszkiwicz tiennent le haut de l'affiche dans la pétillante comédie *Mon crime* de François Ozon. — PHOTO SPHÈRE FILMS

leNouvelliste ET spherefilms

CONCOURS

Courez la chance de gagner des places pour la première et un exemplaire du roman!

LES TROIS MOUSQUETAIRES D'ARTAGNAN

LE LUNDI 24 AVRIL À 19H
AU CINÉMA LE TAPIS ROUGE

Flammarion Diffusion PARTICIPEZ AU
sphere-films.ca/concours

Le concours a lieu du 13 au 16 avril. Le tirage des 40 laissez-passer doubles et des 3 romans aura lieu le 18 avril. La valeur totale des prix est de 880 \$.

AU CINÉMA LE 28 AVRIL

elle avait rendez-vous a été assassiné. Niant d'abord tout, la belle comédienne acceptera de plaider la légitime défense.

Devant le juge, les arguments mordants de l'avocate Pauline et le jeu enflammé de la charismatique comédienne vont propulser cette dernière sous les feux de la rampe, avec la célébrité et l'argent qui viennent avec.

Un coup de théâtre surviendra en la personne d'une tragédienne fauchée (Isabelle Huppert) qui, constatant que le crime a été payant, débarque pour le revendiquer à son tour, preuves à la main.

LÉGÈRETÉ ET ENGAGEMENT

Avec un souci de légèreté et de joie qui n'étouffent pas l'engagement féministe ni la solidarité entre ces dames, François Ozon inscrit *Mon crime* dans la foulée de *Huit femmes* et *Potiche*.

Rebecca Marder et Nadia

Tereszkiwicz — vue récemment dans *Babysitter* de Monia Chokri et sacrée meilleur espoir aux César 2023 pour *Les amandiers* — brillent dans cette comédie aux dialogues jouissifs, qui ne donnent pas dans la facilité.

Elles campent de pimpantes jeunes femmes qui se montrent à la fois insouciantes dans leur envie de tomber amoureuses ou de jouer de leurs charmes et promptes à défendre « la terrible condition des femmes au XX^e siècle ».

L'actrice et l'avocate se retrouvent entourées d'une galerie de personnages qui intriguent, qui surprennent ou qui font rire, incarnés par une distribution de première classe : Fabrice Luchini (la diction toujours aussi impeccable), Dany Boon (qui adopte un sympathique accent marseillais), Isabelle Huppert (en flamboyante diva déchue) et André Dussollier (juste assez

ratoureux).

Magnifié par une réalisation soignée, qui laisse parfois place à de rigolotes parenthèses empruntant à l'esthétique des vieux films muets, *Mon crime* offre un divertissement à la fois drôle, séduisant et intelligent.

Mon crime est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 8,5/10

Titre : *Mon crime*

Genre : comédie

Réalisation : François Ozon

Distribution : Nadia Tereszkiwicz, Rebecca Marder, Isabelle Huppert et Fabrice Luchini

Durée : 1 h 43

LES FEMMES DU SQUARE

UN CULOT IRRÉSISTIBLE

GENEVIÈVE BOUCHARD
Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Avec un charme et un bagout irrésistibles, l'actrice Eye Haïdara porte la comédie sociale *Les femmes du square* de Julien Rambaldi. Elle y incarne une sympathique « filoute » qui s'improvise nounou et qui se découvre une vocation de redoutable protectrice de ses consœurs.

Dans le registre du film reconfortant, le scénario s'avère plutôt prévisible, mais souligne des injustices subies par des travailleuses souvent sans-papiers, qui ont rarement voix au chapitre.

Clope au bec et bottes à talons aux pieds, Angèle (Eye Haïdara) mène la marche dans cette histoire faisant le pont entre un milieu défavorisé et l'opulence des beaux quartiers de Paris. D'abord employée comme vendeuse itinérante pour un petit truang, elle tire son épingle du jeu, quitte à le jouer selon ses propres règles.

Menacée par son patron, Angèle accepte l'offre de sa voisine nounou, qui propose de la diriger vers une amie de son employeuse (Léa Drucker). C'est ainsi qu'elle deviendra la gardienne bienveillante, mais aux méthodes peu orthodoxes, d'un bébé et d'un garçon d'âge primaire, Arthur, petit perspicace troublé par la séparation récente de ses parents.

Le culot et le côté gueulard avec lequel notre héroïne s'est défendue dans la rue, elle le poussera encore plus loin quand elle

verra les iniquités que subissent ses consœurs de la part d'employeurs fortunés, qui ne leur paient pas toujours leur dû.

Une soif de justice et de respect qui la fera même usurper le titre de juriste, avec la complicité d'un véritable avocat tombé sous son charme (Ahmed Sylla).

En explorant un problème social bien réel, Julien Rambaldi (*C'est la vie*) livre une comédie vive et ensoleillée, mais ancrée dans un manichéisme et une certaine naïveté. Les bons sont bons, les méchants sont méchants. On voit assez rapidement où tout ça va aller.

Mais le rythme infusé au film et la prestation tonique d'Eye

Vidal Arzoni et Eye Haïdara développent une complicité bien visible dans *Les femmes du square*. — PHOTO K-FILMS AMÉRIQUE

Haïdara nous gardent quand même accrochés à ce récit. Surtout que la chimie fonctionne entre l'actrice principale et Vidal Arzoni, jeune partenaire de jeu mignon comme tout avec ses yeux d'un bleu intense et sa coiffure rappelant celle d'un René Simard enfant.

Les femmes du square est présenté au cinéma.



« UNE COMÉDIE DÉCAPANTE ET DÉLICIEUSEMENT DÉCALÉE. »

- MAXIME DEMERS, JOURNAL DE MONTRÉAL

SONIA CORDEAU	GUILLAUME CYR	GENEVIÈVE SCHMIDT	EVE LANDRY
7.5/10	- MARC-ANDRÉ LUSSIER, LAPRESSE+		
<h1>Bungalow</h1>			
RÉALISATION LAWRENCE CÔTÉ-COLLINS		SCÉNARIO DE ALEXANDRE AUGER LAWRENCE CÔTÉ-COLLINS	
PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA			
LesFilmsOpale			

« Drôle, séduisant et intelligent »
Geneviève Bouchard, Le Soleil

« Une bonne coupe de champagne! »
Marc-André Lussier, La Presse

Natalia Terezskiewicz
 Isabelle Huppert
 Danny Boon
 Rebecca Marder
 Fabrice Luchini
 André Dussollier

À qui profite le crime ?

Mon Crime

Un film de François Ozon

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA spherefilms

Au générique

Cote : 6,5/10

Titre : *Les femmes du square*

Genre : comédie

Réalisation : Julien Rambaldi

Distribution : Eye Haïdara, Léa Drucker et Ahmed Sylla

Durée : 1 h 45

L'ART DE FAIRE SOI-MÊME

DES PROJETS POUR

La Pièce

Collaboration spéciale

Est-ce que vous vous êtes déjà retrouvé dans une situation où vous aviez une idée très précise d'un objet ou d'un meuble que vous souhaitiez ajouter à votre décor, mais que, malgré toutes vos recherches, rien ne correspondait à ce que vous vouliez? Ou encore, vous avez trouvé exactement ce que vous cherchiez, mais le prix était tellement élevé que vous deviez envisager de réhypothéquer votre maison pour vous le procurer?

C'est exactement à ce moment que votre créativité et vos deux mains deviennent vos meilleurs alliés. L'art de faire soi-même, communément appelé le *do it yourself* (DIY), consiste à concevoir, à créer et à fabriquer soi-même les objets désirés. En plus d'être très gratifiant, réaliser soi-même un projet est généralement beaucoup moins coûteux, surtout lorsqu'il est bien fait.

Certains styles de décor se prêtent davantage au DIY. De par sa nature, le style boho est plutôt relax et combine différents éléments artisanaux. On s'éloigne de la «perfection», on mélange les matières, on privilégie les fibres naturelles, etc. Les projets d'artisanat ont donc bien leur place dans des décors d'inspiration bohémienne.

Certains projets sont plus simples que d'autres. En voici deux à réaliser sans trop d'efforts et à peu de frais pour un effet assez remarquable!

LE SUPPORT À CHAPEAUX

Fan de chapeaux? Ils sont tellement beaux qu'il serait bien dommage de les ranger! Pourquoi ne pas créer un support mural à la fois décoratif et pratique qui permet de les exposer. C'est un projet tellement facile à réaliser!

Le matériel requis :

➤ Un goujon de bois. Ici, il a été laissé à l'état naturel, mais il pourrait être teint de la couleur désirée. Coût : quelques dollars.

➤ De la corde. Prenez celle qui vous plaît, de l'épaisseur et de la matière désirées. Prévoyez une bonne longueur. Coût : variable selon le produit choisi, mais peu coûteux dans tous les cas.

➤ Des crochets à deux bouts.



Pour environ 45 \$, vous obtiendrez un superbe support, pratique pour accrocher vos plus beaux chapeaux et un bel accessoire pour habiller un mur! — PHOTO

LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

Coût : quelques dollars. Il y en a une multitude sur Amazon.

➤ Des languettes de faux cuir. Ici, ce sont des poignées pour meuble trouvées sur Etsy qui ont été

utilisées. Coût : variable en fonction du produit choisi.

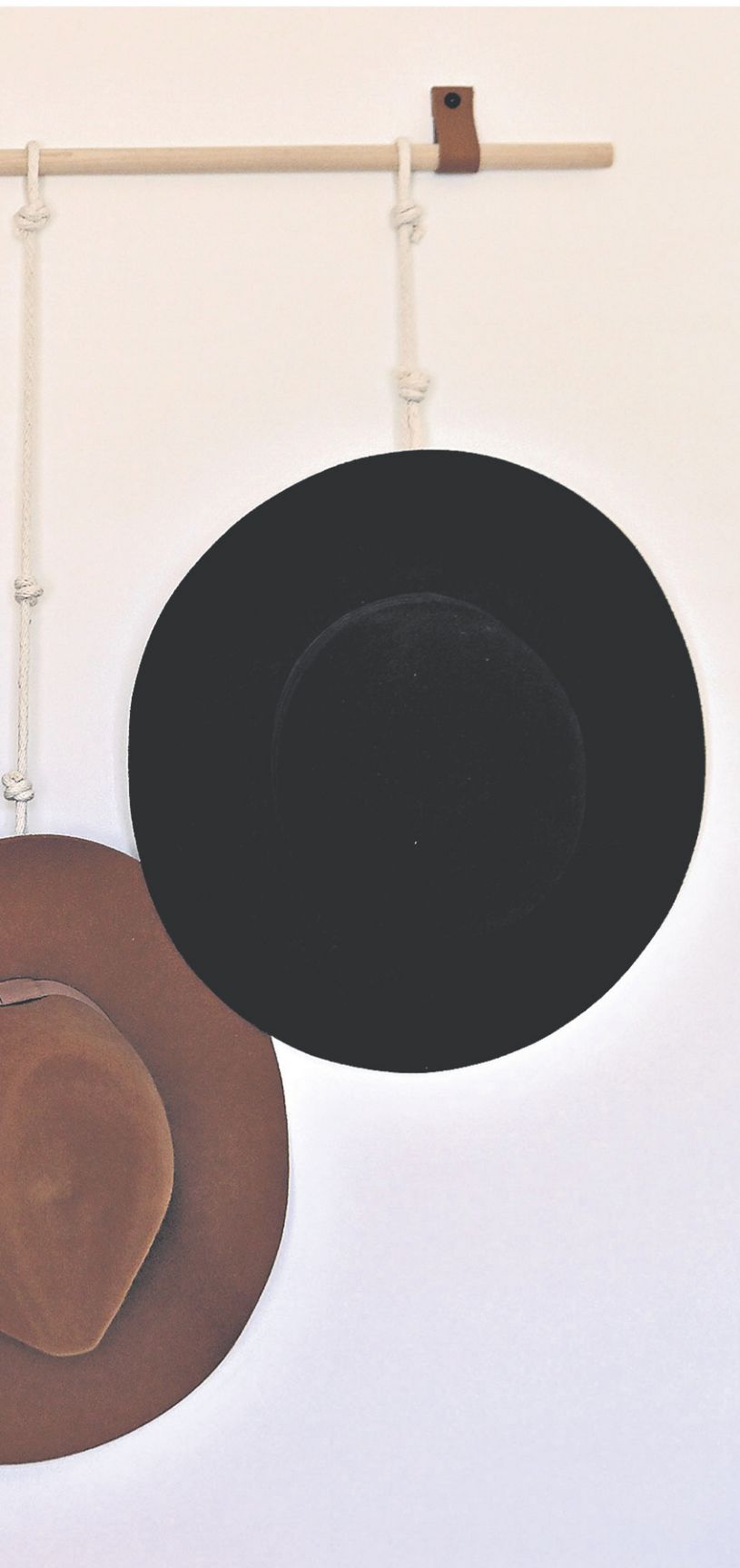
➤ Deux vis pour accrocher le support au mur.

Dans le cas du modèle exposé ici,

il y avait 5 chapeaux à accrocher. Ainsi, on utilise 5 bouts de cordes : 2 longs et 3 petits. Prévoyez-les assez longs pour faire au minimum 2 nœuds, dont 2 coulants,

pour pouvoir insérer une extrémité au goujon et suspendre le crochet afin d'y accrocher le chapeau. Sur les bouts de cordes plus longs, vous pouvez ajouter un nœud décoratif

TOUS LES DÉCORS



au milieu.

Ensuite, il suffit d'insérer toutes les cordes dans le goujon, de visser les attaches au mur, puis d'insérer les extrémités du goujon dans les languettes de faux cuir. Pour finir, on accroche les crochets dans

chaque nœud coulant et on y suspend les chapeaux. Et voilà! Pour environ 45 \$, vous obtiendrez un superbe support, pratique pour accrocher vos plus beaux chapeaux et un bel accessoire pour habiller un mur!

LE CANNAGE À PETIT PRIX

Si vous suivez quelques comptes Instagram pour vous inspirer dans vos projets de décoration, vous avez assurément vu passer de jolis meubles intégrant différents types de cannage en rotin. Si la tendance date d'une autre époque, elle fait un retour très marqué depuis quelques années et les fabricants de mobilier les intègrent à leurs nouvelles collections. Le seul hic, c'est que ça coûte, on va se le dire, une vraie fortune! Vous rêvez de cannage, mais vous manquez de budget? Pas de problème! Voici comment facilement en intégrer à votre décor à faible coût.

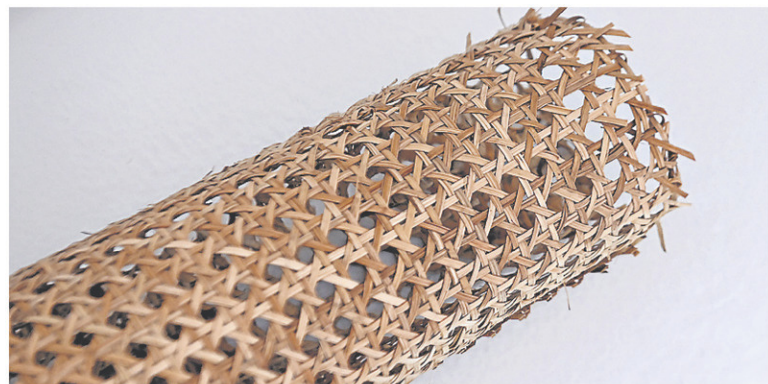
La première étape — qui peut s'avérer longue, mais qui vaut amplement la peine — c'est de rechercher au travers des petites annonces pour dénicher le meuble parfait. Évidemment, le meuble doit répondre à un besoin de rangement que vous avez, sinon vous ne ferez que vous encombrer!

Dans l'exemple présenté ici, il s'agit d'un ancien curio vitré. Le fait de choisir du mobilier vitré vous facilitera grandement la tâche puisqu'il est habituellement assez simple de retirer les vitres d'un meuble. Sinon, il peut s'agir d'un meuble avec des portes pleines, mais cela nécessitera plus d'étapes. Donc, pour se simplifier la vie, on trouve un meuble avec des portes vitrées, on les retire et on remplace simplement la vitre par du cannage.

Où trouver du cannage? Certaines quincailleries spécialisées en ont en magasin, mais pour avoir une bonne variété à bon prix, vaut mieux fouiner sur Etsy ([etsy.com](https://www.etsy.com)). Le rotin arrive par rouleau. Il est très important de le faire tremper une trentaine de minutes avant de le manipuler ou de le couper. Ensuite, il suffit de couper les dimensions désirées à l'aide d'un exacto et de fixer le cannage avec une brocheuse industrielle avant qu'il ne sèche. Une fois séché, le cannage va se tendre et retrouver sa rigidité. Le résultat est épatant!

Avec un peu de temps, de patience et beaucoup de plaisir et d'inspiration, vous trouverez certainement de beaux projets DIY à intégrer à votre décor.

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



Le rotin arrive par rouleau. Il est très important de le faire tremper une trentaine de minutes avant de le manipuler ou de le couper. — PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ



Si la tendance aux différents types de cannage en rotin date d'une autre époque, elle fait un retour très marqué depuis quelques années et les fabricants de mobilier les intègrent à leurs nouvelles collections. — PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

HORTICULTURE

AI-JE MANQUÉ LE BATEAU DES SEMIS?



MATHIEU HODGSON
Collaboration spéciale

Comme chaque année, je commence tranquillement à faire les semis intérieurs pour mon potager au début d'avril, quelques semaines après m'être remis de la peine que m'a causée la fin de la saison de ski de fond.

Pourtant, des photos de petits plants de tomates et de poivrons sont apparues sur les réseaux sociaux dès la fin de février. Je trouvais ça un peu tôt pour partir des semis, mais voyant l'abondance d'illustrations sur le sujet, je me suis mis à douter de moi-même. J'ai donc vérifié mon calendrier, mais non, pas d'erreur.

Je ne peux qu'imaginer ce que pense un néophyte qui n'a jamais cultivé de semis chez lui : est-ce que je devrais me fier aux chroniqueurs, ou à ce que je vois sur le Web? Ai-je manqué le bateau des semis? Suis-je un jardinier trop paresseux?

QUAND PLANTER SES SEMIS

Bien sûr que non! Normalement, on calcule la date de plantation des semis en fonction de la date sans risque de gel. On trouve généralement cette information sur les sachets de semences, mais aussi sur les sites Web des semenciers et dans les livres sur le sujet.

Prenons, par exemple, le cas de la tomate, la reine des jardins! On nous dit de planter les semences 6 à 8 semaines avant la date sans risque de gel. À Québec, c'est généralement entre le 1^{er} et le 15 juin qu'on enregistre nos dernières gelées, deux semaines plus tôt au sud de la province, deux semaines plus tard au nord. Soyons optimistes et imaginons que le dernier gel se produise le 1^{er} juin. Dans ce cas, nous pourrions planter nos graines de tomates à partir du 6 avril.

Les pessimistes de la météo, par contre, pourraient partir leurs semis au plus tard le 4 mai. Vous



voyez bien qu'à la mi-avril, il reste encore plusieurs semaines avant d'entreprendre les semis, mais il faudrait quand même commencer à y penser!

Il est important de noter également que la durée la plus longue indiquée sur les paquets est plutôt pour les producteurs en serre ou les jardiniers qui sont équipés d'un bon éclairage et de températures fraîches pour leurs plants. Des semis qui poussent au froid (10 °C-12 °C la nuit, ou moins pour certaines vivaces) et sous un bon éclairage sont plus compacts. Je vous recommande plutôt de vous en tenir à une durée plus courte.



ARRÊTEZ DE TERGIVERSER!

Cependant, plusieurs plantes nécessitent une période de croissance plus longue à l'intérieur. C'est le cas des poivrons, des piments, du brocoli, des aubergines (et d'une liste de végétaux à ne plus finir) qui auront besoin d'être plantés au moins 8 semaines avant la date sans risque de gel. Dans ces cas, vous êtes officiellement un peu en retard, mais ne dit-on pas «mieux vaut tard que jamais»?

Il est mieux de planter un peu tard et de reporter sa récolte de quelques semaines que de planter trop tôt. En effet, les semis trop mûrs sont plus difficiles à entretenir à l'intérieur à cause de leur taille, et plus exigeants en eau et en nutriments

Il est mieux de planter un peu tard et de reporter sa récolte de quelques semaines que de planter trop tôt. En effet, les semis trop mûrs sont plus difficiles à entretenir à l'intérieur à cause de leur taille, et plus exigeants en eau et en nutriments. Ils ont aussi tendance à s'étioler sous l'effet de la chaleur. En outre, les semis plus âgés s'adaptent moins bien à la transplantation au jardin, ce qui peut ralentir leur croissance au point de retarder leur récolte davantage que des semis plus jeunes. Mais, il ne faut quand même pas ambitionner! Plantez-moi ça tout de suite, et que ça saute!

DIRECTEMENT AU JARDIN

Si jamais vous avez vraiment manqué votre chance avec certains légumes, il y en a plusieurs qui requièrent beaucoup moins de temps à l'intérieur ou qui peuvent être plantés directement au jardin. Les concombres, les courges d'été et d'hiver, les melons, la laitue peuvent attendre au mois de mai avant d'être semés en dedans, mais peuvent aussi bien être plantés directement au jardin début juin. C'est sans oublier tous les légumes qu'on ne peut partir à l'intérieur et qui doivent être semés en pleine terre comme les carottes, les haricots, les pois, les navets et j'en saute.

Il y a même plusieurs légumes qui préfèrent le froid et qu'on peut semer à la fin de l'été pour une récolte d'automne. La laitue, les crucifères, les épinards, et plus encore, peuvent être récoltés jusqu'aux neiges! On peut même planter de l'ail à l'automne.

Et puis, il n'y a pas de gêne à acheter des semis en pépinière parce qu'on a manqué de temps ou parce que, on va se le dire, partir des semis à l'intérieur, c'est beaucoup de travail.

Alors, ne vous en faites pas, il n'est jamais trop tard pour entreprendre votre potager. Suffit de s'y mettre!

1 Dans le cas de la tomate, on nous dit de planter les semences 6 à 8 semaines avant la date sans risque de gel. À Québec, c'est généralement entre le 1^{er} et le 15 juin qu'on enregistre nos dernières gelées. — PHOTO 123RF, SOPRETY

2 Il est mieux de planter un peu tard et de reporter sa récolte de quelques semaines que de planter trop tôt.

— PHOTO 123RF, DIYANADIMITROVA

RÉPONSES À VOS QUESTIONS**CLONES D'ORCHIDÉE**

Q J'ai une mini-orchidée qui a deux nouvelles «têtes» qui poussent de chaque côté de la plante mère, que dois-je faire?

— **Suzanne Giroux**

R Ces nouvelles têtes sont probablement des clones de la plante-mère qu'on appelle *keiki*, le mot hawaïen pour «enfant». Si vous désirez multiplier votre orchidée, laissez les keikis sur le plant pendant quelques mois ou plus. Ils doivent avoir deux ou trois feuilles et quelques racines d'au moins 5 cm avant de les séparer de leur mère. Quand ce sera le cas, coupez la tige à 1 cm du keiki à l'aide d'un couteau ou de ciseaux stériles. Vous pourrez ensuite transférer le keiki dans un pot de 10 cm muni de trous de drainage et rempli au 2/3 d'un terreau à orchidées. Ensuite, traitez ce clone comme toute autre orchidée : arrosez-le lorsque le terreau est sec et placez-le dans un endroit bien éclairé. Après quelques mois, vous pourrez commencer à lui donner de l'engrais lors de l'arrosage. Selon le type d'orchidée, on doit attendre de 2 à 3 ans, et même plus, avant la première floraison.



ifs mal en point — PHOTO DANIELLE BILODEAU

blanc. C'était leur troisième hiver et ils n'ont jamais subi autant de dommages. Faut-il enlever toutes ces parties brûlées? Que faut-il faire pour prévenir d'autres dommages l'hiver prochain?

— **Danielle Bilodeau**

R Il s'agit probablement de brûlure hivernale, un problème commun chez les conifères moins rustiques, comme les ifs, qui tolèrent à peine les hivers du sud du Québec. En revanche, ce n'est pas une question de froid, mais plutôt de manque d'eau. Les conifères gardent leurs aiguilles en hiver, mais continuent à transpirer et à perdre de l'eau. Le sol étant gelé, les spécimens aux racines moins bien implantées peinent à s'abreuver, et leurs aiguilles sèchent. Il est possible aussi que l'hiver ait été plus

rude cette année, ou que l'automne ait été plus chaud et que le mercure ait descendu rapidement, ne laissant pas le temps à vos ifs de s'acclimater au froid. Pour prévenir le problème, arrosez abondamment vos ifs à l'automne pour vous assurer qu'ils soient gorgés d'eau. Vous pouvez aussi pailler le sol à leurs pieds pour isoler les racines et leur permettre d'absorber de l'eau pendant plus longtemps. Idéalement, vos ifs devraient être à l'abri du vent, car c'est souvent lui qui accentue l'évaporation. Le soleil peut aussi causer des dommages puisqu'il augmente la température des aiguilles, stimulant ainsi la transpiration par sa chaleur. Les ifs sont sensibles au sel de déglacage, alors l'embrun salin pourrait être en cause. Attention où vous mettez la neige qui provient des sentiers et des routes. Attendez que vos ifs produisent de nouvelles pousses avant de tailler les branches brunes, pour vous assurer qu'elles sont bel et bien mortes, et elles devraient repousser d'ici quelques années. Si le problème persiste, remplacez vos ifs par des végétaux plus rustiques.

Des questions svp!

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

Retrouvez encore plus de conseils horticoles sur le blogue jardinierparesseux.com

IFS MAL EN POINT

Q Mes ifs sont dans un triste état. Je les avais protégés comme d'habitude avec un géotextile

CALENDRIER HORTICOLE**Premier festival Printemps en fleurs**

L'organisme Verdir la Ville organise son premier festival Printemps en fleurs le dimanche 23 avril 2023 (de 10h à 16h) au domaine de Maizerets, à Québec. Au programme : exposition, démonstration d'art floral, marchands spécialisés, conférences (plantes vivaces à floraison printanière, culture des bulbes, plantes alpines pour le jardin). Les places sont limitées pour les conférences. L'accès est de 5 \$, gratuit pour les moins de 18 ans (argent comptant seulement). Info sur la page Facebook de Verdir la Ville ou par courriel à verdirlaville@outlook.com.

Les nouveautés horticoles de 2023

Tous les ans, des dizaines de nouveautés apparaissent sur le marché horticole, dont plusieurs qui sont primées. La Société d'horticulture de Sainte-Foy vous les présentera lors de la conférence «Les nouveautés de 2023» par Rock Giguère, le mardi 25 avril 2023, dès 19h30, au Centre de glaces Intact Assurances, à Québec. La rencontre sera gratuite pour les membres de l'organisme, il en coûtera 4 \$ pour les membres des Sociétés d'horticulture de Québec et de Beauport, puis 8 \$ pour les non-membres. Info : par téléphone auprès de France Doyon au 418 658-9844 ou à facebook.com/societe.horticulture.ste.foylInformations.

Les arbres et gros arbustes fruitiers

La Société d'horticulture de Québec tiendra la conférence «Les arbres et gros arbustes fruitiers : choix et soins» de Louis Saint-Hilaire, le mardi 2 mai. On présentera des renseignements sur les bonnes variétés d'arbres et de gros arbustes, leur plantation, leur taille, le contrôle des insectes et des maladies, etc. La rencontre aura lieu dès 19h30 au Centre communautaire Marchand (2740, 2^e Avenue), à Québec. Gratuit pour les membres de l'organisme; il en coûtera 6 \$ pour les non-membres. Info par téléphone au 418 871-1665 ou par Internet au shq-jardinage.com.

Pour toute activité horticole, écrivez-nous à lemag@lesoleil.com.

**ENTRETIEN HORTICOLE À FAIRE CETTE SEMAINE**

➤ Vérifiez vos gouttières et nettoyez-les si elles sont remplies de feuilles ou de brindilles.

➤ Lorsque vous arrosez des semis placés devant une fenêtre, tournez-les d'un quart de tour à chaque fois pour éviter que les plants penchent vers le soleil.

➤ C'est le temps de retirer la protection hivernale qui recouvre les arbustes et les conifères.

➤ Ne marchez pas sur votre pelouse tant qu'elle n'est pas asséchée.

PLANÈTEVINS



SIX DES MEILLEURS VINS DU MOMENT



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Parmi les très bons vins que j'ai eu le plaisir de déguster en ce début de printemps, en voici quelques-uns qui se démarquent. Des blancs savoureux qui arrivent juste à temps pour la saison des fruits de mer et quelques nouveautés idéales pour les premières cuissons sur charbon de la saison. Bonne dégustation!

1 ALOIS LAGEDER SÜDTIROL ALTO ADIGE 2021

21,80 \$ • 15097984 • 12 % • 3,1 g/L

Un chardonnay qui respire la fraîcheur alpine des sommets enneigés qui entourent la région d'Alto Adige, dans le nord de l'Italie. Une nouveauté bienvenue de la maison familiale Alois Lageder qui travaille en bio et en biodynamie. Les raisins proviennent de vignobles sélectionnés entre 230 et 500 mètres d'altitude, vinifiés sur lie pendant quatre mois, d'où l'amplitude de pêche et de melon aux notes citronnées et florales, teintées de minéralité. À déguster avec les premiers homards du mois de mai. **B**

2 CÉDRICK BARDIN POUILLY-FUMÉ 2021

27,75 \$ • 13912121 • 12,5 % • 1,8 g/L

Situé au cœur du village de Pouilly, juste à côté de Sancerre, le Domaine Cédric Bardin cultive une dizaine d'hectares de vignes sur les deux rives de la Loire. Leur Pouilly-Fumé est issu de l'assemblage de quatre terroirs de sauvignons blancs et se démarque par une formidable trame minérale aux notes florales, égayée de bergamote, sur une déclinaison de fruit blanc et de goyave dans une longue finale savoureuse et texturée, qui perdure sur des notes de pierre à fusil. Un délice qui peut se bonifier en cave jusqu'à sept ans selon le millésime.

3 VIGNOBLE DU LOUP BLANC SOIF DE LOUP 2021

21,05 \$ • 11154726 • 13,5 % • 1,3 g/L
Le vignoble du vigneron Alain Rochard est situé à moins d'une heure de Narbonne, à Bize dans le Minervois, en piémont de la Montagne Noire, dans une biodiversité impressionnante de garrigue sauvage et d'arbres fruitiers qui profitent de la précieuse contribution des abeilles d'une cinquantaine de ruches. L'équipe cultive des sols vivants dans le plus grand respect de la nature, en pratiquant les principes de la biodynamie dans le cadre d'une certification bio, depuis 2005. Ça donne des vins extraordinaires comme celui-ci, du vrai bon jus «glouglou», aux fruits frais, bien juteux et bien concentrés sur une

texture tannique, sapide et veloutée. Un assemblage majoritairement cinsault, bien maîtrisé et qui donne soif! **B**

4 L'ECOLE NO 41 SYRAH COLUMBIA VALLEY 2019

42,75 \$ • 15100451 • 15 % • 1,8 g/L

Dans l'État de Washington, sur la côte ouest des États-Unis, la syrah s'exprime de façon exceptionnelle. On n'en trouve pas souvent chez nous et quand un vin comme celui-ci se présente, c'est une expérience. Vinifiée dans un style européen, avec toute la puissance que lui confère le climat chaud du désert de Columbia, elle présente des notes de prune rouge et noire, sur des

tannins super fins, avec la fraîcheur de la cerise noire macérée en finale. Du tonus, de la matière et du plaisir. Un vin de steak qui arrive juste à temps pour vos premiers BBQ. Pour la petite histoire, le vignoble familial L'École No 41 est situé dans la maison historique de l'école de Frenchtown, à Walla Walla, une ancienne communauté mixte canadienne-française et autochtone, fondée en 1824.

5 POWERS AVA COLLECTION WAHLUKE SLOPE 2016

26,50 \$ • 15118706 • 14 %

Toujours dans la vallée de Columbia, je vous propose d'expérimenter un style différent en dégustant cet assemblage à majorité syrah du vignoble Powers, un des premiers domaines de la région, fondé en 1992. Les raisins proviennent de l'appellation Wahluke Slope, située à proximité du fleuve Columbia, qui est un des plus chauds et des plus secs AVA de l'État. Le millésime 2016 a vieilli 38 mois en foudre de chêne français de 500 litres, il est prêt à boire et encore bien juteux avec des notes de cerise et de prune, sur une finale rafraîchissante de groseille, à laquelle s'ajoutent quelques épices et de la sauge sauvage. Un vin puissant et équilibré.

6 STÉPHANE AVIRON MORGON 2021

20,45 \$ • 12898516 • 13 % • 1,5 g/L

À Morgon dans le Beaujolais, les vignes de Stéphane Aviron ont entre 30 et 80 ans et sont établies sur un sol granitique et sablonneux. Le millésime 2021 n'a pas été facile, mais s'est quand même conclu avec succès. Le vin est moins concentré, mais offre de la fraîcheur et de belles notes acidulées en finale qui se décline vers les herbes aromatiques et une douce amertume. Un excellent choix pour accompagner le poulet rôti ou un plateau de charcuteries et fromages à l'apéro.

B BIO

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



La vallée de Columbia : des vignes dans le désert. — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE NATALIE RICHARD

Landbier : un style de plus en plus populaire

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Un landbier, c'est une bière allemande, douce, souvent brassée par de petites brasseries régionales et qui rappelle les bières blondes, légères que l'on retrouve en Bavière. On ne parle pas forcément d'un style en particulier, mais d'une appellation qui se veut le rappel du terroir et de l'achat local. Les Nord-Américains en ont fait un style.

La landbier nord-américaine est pâle, de fabrication artisanale et brassée avec des ingrédients locaux. On acceptera les limitations de la province pour la landbier québécoise. Elle se doit d'être désaltérante, pas trop amère et faible en alcool. On pourrait l'appeler Kellerbier, Helles ou lager

blonde, mais la brasserie préférera landbier pour définir le caractère local de la bière.

De plus en plus populaire, on commence à en trouver en canette :

PAYSAGE, LANDBIER INTERPROVINCIALE MELLÖN

Brassée en collaboration avec Matron Fine Beer de l'Ontario, elle contient du houblon Tettnang du Québec et du Wild Loyalist de l'Ontario. Au nez, les arômes de la céréale se mélangent bien à ceux du houblon, laissant place à de belles notes de fruits. En bouche, la bière n'est pas trop amère (28 IBU) et le corps de la céréale se prolonge délicatement à chaque gorgée. Une belle bière de soif.

LANDBIER II LAGERBRAÜ ET LA CHOUAPE

Brassée en collaboration avec la microbrasserie La Chouape, dans les installations de Shelton Brouerie, cette landbier est la deuxième version de cette collaboration autrefois brassée à Saint-Félicien (La Chouape). Je vous la présentais la semaine dernière.

LANDBIER MALTSTROM

La microbrasserie Maltstrom propose plusieurs variétés de landbier qui mettent l'accent sur des céréales différentes, tout en offrant des ingrédients 100 % québécois. On trouve de la landbier de blé, de seigle ou multi-grain. Bien entendu, il y a également une belle quantité d'orge dans chaque bière. Maltstrom se spécialisant dans les lagers, ses bières de type landbier sont brassées en triple décoction, ce qui se rapproche des techniques empiriques allemandes.



PHOTO I23RF



PHOTO MAELLA LEFAGE

UN SOUPÇON DES TROPIQUES

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Ce n'est pas parce que dame Nature nous fait virevolter ses tempêtes de verglas que l'on va se laisser intimider. La preuve : les températures sont beaucoup plus printanières que la semaine dernière et j'espère que vous en profitez!

Parlant de « profiter », il est indéniable que l'hiver est derrière nous. C'est la saison des prêts-à-boire qui débute en force, de l'apéro au soleil sur le balcon et des dernières visites de cabanes à sucre le manteau ouvert.

Je me suis donc dit qu'une idée cocktail pour le week-end qui combinerait l'érable et le goût des tropiques serait une excellente suggestion de transition. Inspiré

des cocktails Tiki, ce cocktail est vif, fruité et complexe. Santé!

Un week-end à Boise

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 oz (45 ml) de rhum épicé
- 1/2 oz (15 ml) de sirop de framboise
- 1/4 oz (8 ml) de sirop d'érable
- 3/4 oz (22 ml) de jus de lime frais
- Une pincée de cannelle
- Une goutte de vinaigre balsamique
- Menthe fraîche (pour décorer)

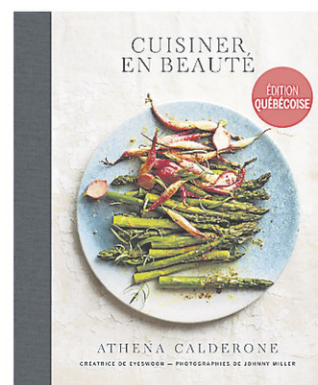
PRÉPARATION

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients.
- 2 Remplir de glace et mélanger jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.
- 3 Filtrer au tamis fin dans un verre tiki ou un verre court rempli de glace.
- 4 Décorer d'un bouquet de menthe fraîche.

RECETTES

EN MODE
MOZZARELLA➤ SALADE DE POIS MANGE-TOUT
ET MOZZARELLA

CUISINER EN BEAUTÉ
Athena Calderone
KO ÉDITIONS



Le beau temps donne envie de recommencer à manger comme en été. Voici une salade qui conjugue la mozzarella fraîche ou encore mieux, de la burrata, à un autre légume que la traditionnelle tomate. Avec le citron, les herbes fraîches à profusion et le côté croquant de ces légumes, ce plat plein de soleil pourrait bien rester à votre menu pour toute la belle saison !

INGRÉDIENTS

- 8 oz (225 g) de pois mange-tout, parés et blanchis (environ 2 tasses)



- 1 1/2 tasse (255 g) de gourganes décortiquées et blanchies ou haricots verts
- 2 oignons verts tranchés finement
- 1 grosse poignée de bébé roquette
- 1 petit bouquet de menthe fraîche, déchirée grossièrement
- 1 petit bouquet de basilic frais, déchiré grossièrement
- 1 citron, le zeste râpé et le jus
- 1 1/2 c. à soupe de vinaigre de champagne ou de vin blanc
- Huile d'olive extravierge, pour arroser
- 1 boule de mozzarella di bufala ou de burrata (environ 8 oz/225 g)
- Sel de mer en flocons et poivre du moulin, pour servir

PRÉPARATION :

1 Mélanger les pois mange-tout, les gourganes ou les haricots, les oignons nouveaux, la roquette, la menthe et le basilic. Arroser légèrement de jus de citron, du vinaigre et d'un peu d'huile. Mélanger.

2 Déchirer délicatement le fromage et le placer sur une assiette de service. Déposer les légumes verts sur le fromage ou à côté. Parsemer de flocons de sel et du zeste de citron, et donner quelques tours de moulin à poivre.

— JOHNNY MILLER, KO ÉDITIONS



LIRE

Découvrez d'autres recettes sur lenouvelliste.ca et dans notre application

VERSION VÉGANE DES BÂTONNETS DE MOZZARELLA CROUSTILLANTS

LOOUNIE 2
Caroline Huard
KO ÉDITIONS



LOOUNIE
CUISINE
②

encore plus de saveurs
100% végétales
Caroline Huard
KO ÉDITIONS

On adore tous la mozzarella, n'est-ce pas ? Mais on fait quoi quand on est végétalien ? Loonie propose ce clin d'œil aux fameux bâtonnets de mozzarella frits sous forme de trempette et de tofu croustillant. Les véganes, on pense à vous !

INGRÉDIENTS:

Tofu:

- 1 bloc (450 g) de tofu extra-ferme

Babeurre végétan

- 125 ml (1/2 tasse) de boisson de soya ou d'avoine

- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de jus de citron

Panure

- 35 g (1/4 tasse) de semoule de maïs grossière (de type 120)
- 35 g (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'herbes italiennes séchées
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de fenouil
- 5 ml (1 c. à thé) de flocons de piment fort
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- Huile en vaporisateur ou 15 ml / 1 c. à soupe d'huile d'olive

Trempette:

- 500 ml (2 tasses) de sauce marinara
- 250 ml (1 tasse) de fromage végétalien râpé à grater

PRÉPARATION:

Le tofu:

- 1 Couper le bloc de tofu en quatre tranches dans le sens de l'épaisseur. Couper ensuite chaque rectangle en deux, puis chaque moitié en triangle (on obtiendra 16 triangles au total).
- 2 Déposer les triangles de tofu sur un linge propre et sec, et couvrir d'un second linge. Presser doucement et laisser reposer quelques minutes.

Babeurre végétan:

Dans un bol, mélanger la boisson de soya et le jus de citron. Laisser reposer pendant cinq minutes ou jusqu'à ce que la préparation caille (pour créer un babeurre !).

Panure: Dans un plat peu profond, mélanger les ingrédients

Les «bâtonnets»:

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou d'un tapis antiadhésif.
- 2 Préparer une station de travail avec le bol de babeurre, le plat de semoule et la plaque.
- 3 Tremper un triangle de tofu dans le babeurre et le passer ensuite dans la semoule pour bien l'embrober.
- 4 Transférer sur la plaque. Répéter l'opération avec le reste des triangles.
- 5 Vaporiser les triangles de tofu d'un peu d'huile, si désiré.
- 6 Cuire au four 25 minutes, en retournant le tofu à mi-cuisson.
- 7 À mi-cuisson du tofu, préparer et faire chauffer les ramequins de trempette.

Trempette:

- 1 Mettre quatre ramequins (ou un bol allant au four, pour une version à partager) dans une assiette ou sur une plaque allant au four. Mettre 125 ml (1/2 tasse) de sauce dans chaque ramequin. Garnir du



— PHOTO: SYLVIE LI, KO ÉDITIONS

fromage.

2 Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Service:

1 Servir les triangles de tofu avec les ramequins de trempette chaude. Attention, c'est chaud. Pour les enfants, transférer la sauce gratinée dans un plat qui n'est pas chaud.

BURRATA ET BROCHETTES DE RAISINS GRILLÉS AU BASILIC

SIMPLE
Yotam Ottolenghi, Tara Wiggley et Esme Howarth
KO ÉDITIONS



Ottolenghi
SIMPLE

INGRÉDIENTS

- 320 g (env. 2 tasses) de raisins rouges sans pépins

- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de xérès
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, pressée
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de cassonade foncée
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de graines de fenouil, grillées et légèrement broyées
- 3 grosses boules de burrata ou de mozzarella fraîche
- 6 petites tiges de basilic rouge ou vert frais, pour garnir
- Fleur de sel et poivre noir

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol de grosseur moyenne, mélanger les raisins avec le vinaigre, l'huile, l'ail, la cassonade, 5 ml (1 c. à thé) des graines de fenouil et 1/4 c. à thé de sel en flocons. Poivrer généreusement. Enfiler les raisins

sur des brochettes en bois - mettre 5 ou 6 raisins par brochette. Réserver la marinade.

2 Chauffer une poêle à griller sur feu vif en faisant bien ventiler la cuisine. Une fois la poêle chaude, griller les brochettes de raisins, quelques-unes à la fois, de 2 à 3 minutes, en les retournant à la mi-cuisson. Retirer du feu.

3 Au moment de servir, « déchirer » les boules de burrata en deux et placer une moitié dans chaque assiette. Appuyer les brochettes de raisins sur le fromage - 2 brochettes par portion - et arroser le fromage de 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de la marinade. Ou encore disposer les morceaux de fromage et les brochettes dans un grand plat de service. Parsemer le tout du reste des graines de fenouil (1/2 c. à thé) et garnir des tiges de basilic.



— PHOTO: KO ÉDITIONS, JONATHAN LEVEKIN

LES AS DE L'INFO

Avec le soutien de Desjardins



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

lesasdelinfo.com

Humour

Zaky, drôle dans trois langues!

Zaky est un créateur de vidéos humoristiques très populaire sur les réseaux sociaux. Sur TikTok, plus de 100 000 personnes le suivent! Fait intéressant : il insère des mots en arabe et en créole dans ses expressions. Pourquoi? On lui a posé la question, et plusieurs autres!

Zakaria Sabik a 24 ans, il a grandi dans le quartier Montréal-Nord et ses parents sont originaires du Maroc, en Afrique. C'est à l'âge de 19 ans qu'il a commencé à faire des vidéos. «Dans mon quartier, il y a de très bonnes personnes, mais il y a aussi beaucoup de gens pauvres. Et j'ai vu plusieurs jeunes prendre de mauvaises décisions pour gagner un peu d'argent», raconte-t-il.

Zaky, comme il se nomme sur les réseaux sociaux, a eu envie de faire des vidéos qui utilisent l'humour, mais qui passent des messages sérieux aux jeunes. Par exemple : c'est important de rester à l'école et de ne pas tomber dans la criminalité.

«Il n'y a personne qui va écouter une vidéo où tu leur dis : "Ne fais pas ça, c'est mal". Mais si tu le dis avec humour, ils sont plus réceptifs», affirme le jeune influenceur.

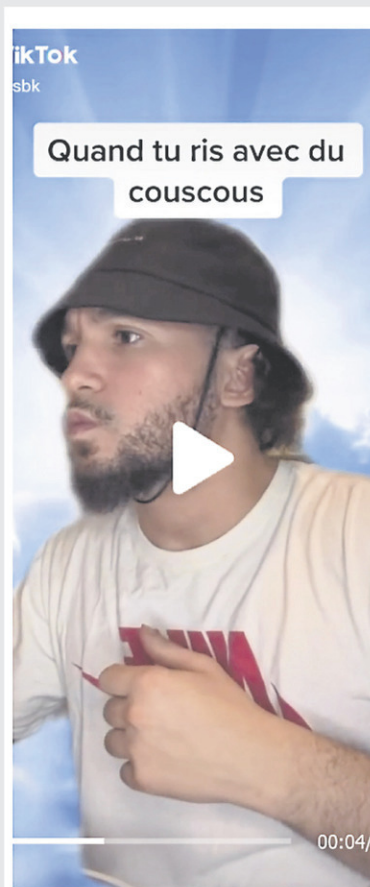
POURQUOI DES MOTS EN ARABE ET CRÉOLE?

Quand Zaky n'était qu'un jeune enfant, ses parents ont décidé de lui apprendre la langue arabe avant de lui apprendre le français. «C'était important pour eux que je parle en premier la langue qui est reliée à leur culture d'origine», dit-il. Très rapidement, il a ensuite appris le français.

Pour Zaky, c'est donc naturel d'insérer des mots en arabe dans ses expressions quotidiennes. Les mots créoles qu'il connaît, c'est grâce à ses nombreux amis dont les parents sont originaires d'Haïti, le pays où on parle cette langue.

«Dans mon quartier, tous les jeunes vont utiliser des expressions en arabe et en créole. Même si leurs parents ne viennent pas de ces pays. C'est très répandu», explique Zaky.

Même si Zaky exagère sa façon de parler dans ses vidéos pour les rendre plus drôles, il assure qu'il imite le langage des adolescents de son secteur. «J'aime ce mélange des mots, c'est une richesse, une ouverture sur le monde!» conclut le jeune homme. **DAPHNÉE HACKER-B., COLLABORATRICE**



Voici des mots utilisés par Zaky qui proviennent des cultures arabe et haïtienne :

- › **Wallah** : Expression arabe qui veut dire : «juré, par Allah», «je te le jure».
- › **Ranceur/renceur** : Mot provenant du créole qui fait référence à

une personne qui manque de sérieux, qui est irresponsable.

- › **Wesh** : Expression arabe qui veut dire : «hey, salut, quoi de neuf?»
- › **Kob** : Mot créole qui veut dire : «argent».

PHOTOMONTAGE :
CAPTURES D'ÉCRAN
ZAKY / LES AS DE
L'INFORMATION

Éphéméride

15
AVRIL
2019



PHOTO WIKIPEDIA COMMONS

Incendie de Notre-Dame-de-Paris

Notre-Dame de Paris est une importante cathédrale située en France. Sa construction a débuté au XII^e siècle. D'importants événements historiques français ont eu lieu à cette cathédrale, dont le baptême de membres de la royauté et les funérailles de plusieurs présidents. Au XXI^e siècle, Notre-Dame de

Paris est une importante attraction touristique pour la capitale française. L'édifice attire plus de 12 millions de visiteurs et accueille près de 150 concerts par an.

Le 15 avril 2019, un grand incendie se déclare dans la cathédrale. Près de 400 pompiers tentent de contrôler les flammes. Après

15 heures de travail, le feu est éteint, mais plusieurs sections de Notre-Dame de Paris sont détruites. On ne connaît pas encore avec certitude les causes de l'incendie.

La cathédrale est actuellement en train d'être reconstruite. Les travaux devraient être terminés en avril 2024.

le petit P MAG.

Le coin lecture



Voici pour vous, jeunes mordus de lecture, une sélection de livres à ne pas manquer, choisis par des gens qui s'y connaissent!

Les métiers du futur



SOFIA ERICA ROSSI ET CARLO CANEPA
MILAN : WHITE STAR KIDS

Chasseurs de nuages, pêcheur de plastique, détective de virus... Voilà d'étranges métiers qui pourraient bien un jour exister! Avec *Les métiers du futur : Architectes de lieux impossibles et autres professions inimaginables*, tu découvriras 16 boulots inspirés de la physique, la biologie, la robotique et les neurosciences qui permettraient de régler d'importants problèmes. Pour chaque métier, le documentaire propose d'abord une petite histoire sur une double

page richement illustrée suivie de deux pages expliquant le défi planétaire auquel il répond : espèces animales en péril, sécheresses, réchauffement climatique, etc. Ingénieurs prétexte pour aborder ces questions importantes, le livre présente à la fois les problèmes et quelques pistes de solution dans une infographie dynamique.

Sophie Loiseau
Bibliothécaire, bibliothèques Gabrielle-Roy et du centre-ville

Un meilleur meilleur ami



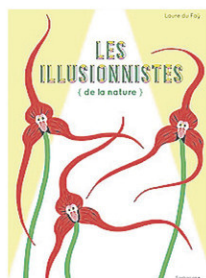
OLIVIER TALLEC
ÉCOLE DES LOISIRS (PASTEL)

C'est avec bonheur que nous retrouvons le célèbre écureuil d'Olivier Tallec dans cette quatrième aventure. Notre personnage aux poils roux vit cette fois une expérience inédite : celle d'une première amitié. Et il y prend goût! Après avoir fait la rencontre de son nouveau «meilleur ami», un second s'ajoute au duo, puis un troisième... Mais peut-on avoir plus d'un meilleur ami? Tallec propose aux petits une exploration ludique et toute en humour du thème de l'amitié.

Ses illustrations mettent à l'honneur une nature chatoyante : les tons de vert du feuillage du chêne en couverture ont un effet absolument attractif pour les yeux! Bien que les saisons se succèdent au fil de l'histoire, c'est la forêt verdoyante de l'été qui est vraiment mise en valeur. La lecture de l'album nous fait d'ailleurs rêver à l'arrivée de la belle saison... Que du plaisir!

Éléna Laliberté
Libraire, Librairie La Liberté

Les illusionnistes (de la nature)



LAURE DU FAÿ
ÉDITIONS SARBACANE

Saviez-vous que pour se reproduire, se nourrir ou se protéger, certains insectes, animaux ou plantes sont devenus des illusionnistes hors pair? Ce livre nous présente une variété d'animaux, comme le Gecko satanique à queue de feuille ou encore l'Orchidée à tête de singe, et certains autres plus effrayants comme la Chenille du papillon «Pink Underwing Moth». Laure du Faÿ nous offre un livre dans lequel les animaux présentent eux-mêmes leurs

trucs et secrets pour réussir à se fondre dans leur environnement naturel avec de courts paragraphes très informatifs, mais faciles à comprendre. Des illustrations magnifiques et vives accompagnent le texte, en nous montrant les illusionnistes, qu'il nous faut parfois chercher, car ils sont trop bien dissimulés dans l'image comme dans la vraie vie.

Rose-Marie Cantin
Chroniqueuse et lectrice assidue de 13 ans

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR FÉLIX LAJOIE

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 fil de la télé plus long
- 2 Le «i» après ROARRR
- 3 Le bouchon dans l'oreille
- 4 Les moustaches du chat
- 5 L'attache du masque en moins
- 6 Une des pattes du sofa en moins
- 7 Une rayure jaune en moins sur le chandail

NOIUTOS

Coup de foudre instantané pour Oaxaca

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

La ville ou les plages? Le dilemme s'est présenté au moment de choisir l'État d'Oaxaca, dans le sud du Mexique, comme destination. D'un côté, la capitale, également nommée Oaxaca, constitue un point de départ idéal pour visiter les lieux historiques comme Monte Alban et Mitla. De l'autre, les côtes ensablées de Puerto Escondido, Mazunte, Zipolite et San Agustín font le bonheur des touristes qui cherchent plus tranquille que Cancún ou Playa del Carmen.

La côte du Pacifique l'a emporté, ne laissant que des miettes pour la zone urbaine. Le trajet entre les deux, une nuit entière à serpenter dans les montagnes en autobus, est reconnu pour donner la nausée. Mais à la lumière du jour, les paysages de vallées et de montagnes donnent presque envie de prolonger le transit.

Il suffit néanmoins de quelques pas dans la vieille ville d'Oaxaca, même avec des pieds bien engourdis, pour comprendre qu'on a gaspillé trop de temps le long de la route. Mes deux petites journées ne suffiraient pas à contenter ma soif de parcourir chaque petite rue de la ville. Le coup de foudre a été instantané.

Oaxaca est d'ailleurs inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO pour son caractère colonial qui constitue un exemple parfait de l'urbanisme du 16^e siècle, soit un plan en damier et des îlots carrés. On y compte environ 1200 monuments historiques, dont des rues entières bordées d'habitations typiques, de quoi donner envie de flâner pendant toute une journée.

Les bâtiments y sont généralement bas et construits avec des murs épais pour résister aux

tremblements de terre.

Plus au centre du pays, les touristes affluent à San Miguel de Allende et Guanajuato, que j'avais trouvés un peu tape-à-l'œil. Non loin de là, Santiago de Querétaro, plus discrète, m'avait davantage séduit. Oaxaca est un savant mélange de toutes ces destinations. Touristique, elle ne donne pas l'impression d'être prise d'assaut par les étrangers, sauf peut-être en soirée, quand les rues s'animent de musique et de danse traditionnelles.

Les héritages culturel et





culinaire d'Oaxaca en font un endroit parfait pour ralentir le rythme. On peut s'attabler dans un des nombreux cafés ou restaurants pour regarder le temps passer, parfois en terrasse avec vue en contrebas, ou flâner dans les boutiques et galeries d'art jusqu'à la tombée de la nuit. Les petites places publiques bordées d'arbres en font aussi une ville où il est agréable de marcher malgré la chaleur ambiante.

Les marchés constituent de bons points de départ pour une immersion complète dans les traditions de l'État. Au Mercado 20 de Noviembre, les stands de nourriture traditionnelle sont pris d'assaut par la population locale. Ces comedores servent les plats à base de sauce mole, au goût de cacao, les fameux *tlayudas*, des espèces de tortillas rigides couvertes de mole et de

viande, ou les *chiles rellenos*, des piments farcis. La viande grillée y est aussi très populaire.

Ceux qui ont déjà adopté la sauce mole y trouveront une occasion de redécouvrir ce plat typique, la région d'Oaxaca étant célèbre pour ses moles multicolores et aux épices variées. Certaines sauces seront aromatisées de cannelle et de poivre noir, d'autres de graines de citrouille, d'herbes, de noix et d'amandes. Il vaut parfois la peine de demander au serveur s'il est possible de

goûter des échantillons plutôt que de commander à l'aveugle.

À côté, le marché Juárez permet de dénicher des souvenirs uniques, des épices en passant par le mezcal aromatisé, parfois mélangé avec du lait. Sinon, les galeries d'art et autres boutiques de souvenirs offrent les *alebrijes*, ces sculptures multicolores en bois comportant souvent des motifs élaborés. Ils représentent la plupart du temps des créatures fantastiques, comme des dragons ou des chats à tête de hibou.

Toutes les pièces ne sont pas aussi impressionnantes et il importe de comparer la qualité des œuvres avant de succomber. Les prix, aussi, peuvent facilement déjouer les touristes encore confus avec le taux de change. Une pièce d'une trentaine de centimètres de long peut rapidement atteindre les 1000 \$ canadiens.

Les héritages culturel et culinaire d'Oaxaca en font un endroit parfait pour ralentir le rythme.

Les vendeurs ambulants, pour leur part, se tiennent généralement autour de Zocalo, la place publique centrale, ou le long du passage touristique, en plein cœur de la vieille ville. Ce sont aussi les deux endroits privilégiés pour assister à des spectacles alliant danse, musique et costumes traditionnels.

L'art de rue, qui surprend peu importe la voie de circulation qu'on emprunte, est davantage concentré dans le quartier de Jalatlaco, au nord-est. Certains « tableaux » en trompe-l'oeil, plus petits, donnent vraiment l'impression qu'un individu nous attend, adossé au mur d'un édifice. D'autres, des murales grandioses, donnent vie à des visages surdimensionnés ou à des scènes imaginaires. Dans certains cas, on notera des messages exprimant l'exaspération de la population locale devant l'affluence touristique.

Un peu plus au nord, dans le quartier résidentiel de Xochimilco, on dénichera également quelques murales et des façades colorées. L'achalandage y est toutefois largement plus discret.

On raconte qu'Oaxaca possède de jolis musées et un jardin ethnobotanique qui valent le détour, mais j'ai préféré m'attarder à l'art de rue et aux galeries plutôt qu'aux expositions intérieures. Malgré tout, j'ai fait un court arrêt au rez-de-chaussée de l'hôtel Quinta Real, hôtel établi

dans un bâtiment historique. Si vous n'avez pas les moyens d'y passer la nuit – et on ne saurait vous le reprocher – un détour pour admirer sa cour intérieure et quelques-unes de ses œuvres d'art vaut bien quelques minutes. Au moment de ma visite, le personnel de l'hôtel autorisait la circulation spontanée des touristes.

MONTE ALBAN

Oaxaca m'a aussi servi de point de départ pour visiter Herve el Agua et l'arbre géant d'El Tule, à l'est, et pour une virée au site archéologique de Monte Alban, à l'ouest. D'ailleurs, ce jour-là, la route donnant accès à Monte Alban était bloquée par une manifestation. La file de véhicules s'est allongée pendant environ une heure avant que les autorités ne dégagent le passage. Le site touristique est apparemment un

lieu privilégié pour les citoyens qui souhaitent faire entendre leurs récriminations.

Le plus important site archéologique de la vallée d'Oaxaca, également inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO,

est situé à 400 m au-dessus de la vallée et offre une vue à 360 degrés sur les environs. À moins d'engager un guide ou de s'attarder au musée à l'entrée, on n'y trouve que très peu d'explications sur les bâtiments que l'on peut voir.

Les constructions y sont néanmoins dans un état remarquable et illustrent le passage successif des Olmèques, des Zapotèques et des Mixtèques. Le site a d'impressionnant qu'on peut l'observer d'à peu près tous les côtés en grimpant certains de ses escaliers, mais aussi en marchant entre les bâtiments. Monte Alban plaira à ceux qui n'ont pas déjà exploré les sites archéologiques du Yucatan, des environs de la ville de Mexico ou du nord du Guatemala. Il risque toutefois de laisser les autres un peu indifférents.

1 Un exemple de l'art de rue à Oaxaca. — PHOTOS LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

2 Le site archéologique de Monte Alban, dans l'État d'Oaxaca, est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

3 Le Mercado 20 de Noviembre est idéal pour goûter des plats traditionnels de l'État d'Oaxaca.

La vieille ville d'Oaxaca compte surtout des bâtiments de petite taille en raison des risques de tremblement de terre. — PHOTO

LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

SAN JOSÉ

LE COSTA
RICA
RACONTÉ

Le Droit a accompagné une équipe de tournage gatinoise qui a été engagée par L'Institut costaricien du tourisme pour la réalisation d'un documentaire sur la culture du pays. Menée par le réalisateur Mathieu Provost, des Productions Bel Canto, l'équipe a parcouru les régions du Guanacaste et de Puntarenas après avoir passé quelques jours dans la capitale, San José. Le journaliste Mario Boulianne relate ce périple dans deux chroniques, dont la première vous est offerte cette semaine. Bonne lecture.

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Rien ne nous préparait à ce que nous allions vivre au cœur du Costa Rica.

Après trois jours à arpenter les rues de San José, la capitale, notre petit groupe a finalement pris la route de Puntarenas, une région à l'ouest du pays, du côté de l'océan Pacifique.

Mais, pourquoi ne pas se rappeler les bons (et moins bons) moments passés dans la capitale costaricienne.

Il faut le dire d'emblée, nous sommes descendus à l'hôtel Intercontinental dans un des quartiers les plus cossus de San José, Escazú. À cet hôtel, on est loin du dépaysement. On y parle anglais, on paie en dollar américain et on mange des oeufs au plat. Mais, en bons Québécois, on aligne allègrement les «*holà*» et les «*muchas gracias*», pas seulement par gentillesse, mais aussi par respect pour ce peuple adorable que sont les Costariciens.

UNE BELLE CAPITALE

Coincé entre l'océan Pacifique et la mer des Caraïbes, en Amérique centrale, ce tout petit pays de 52 000 km² compte 5,2 millions d'habitants, et deux millions d'entre eux vivent dans la capitale. On y retrouve donc toutes les qualités — et les défauts — d'une ville de cette ampleur, surtout en son centre.

En ce week-end de mars, San José grouille de monde. Les marchands ouvrent tôt. Dès 8h, les grillages sont levés, les étals sont remplis,

les commerçants s'activent et les sans-abri — en majorité des Nicaraguayens sans papier — restent encore bien cachés sous les boîtes de carton qui leur servent de refuge, en quête de cette *pura vida* tant espérée.

San José n'est pas la préférée des touristes, sans doute victime de son image de ville dangereuse et mal entretenue.

La capitale révèle pourtant une agréable géographie alors que son exotisme s'inscrit dans ses parcs et son architecture tropicale du XIXe et du XXe siècles.

Fondée en 1738 à partir d'un noyau d'habitations entourées de plantations de café, la cité s'étend sur 50 km d'est en ouest, nichée à 1100 mètres d'altitude.

Son centre historique regroupe la majorité de ses monuments autour de la place de la Culture qui fut dessinée par l'architecte Jorge Bertheau et inaugurée en 1982. La place comprend notamment le musée de l'Or et plusieurs édifices remarquables cachés dans les zones vertes des *barrios* (quartiers) d'Otoya, d'Escalante, d'Amón, de La Sabana ou de Santa Ana.

MUSÉE ET ARCHITECTURE

La capitale regorge de musées et d'endroits significatifs pour les Costariciens.

Taillés dans une architecture qui emprunte à des inspirations européennes, les grands édifices comme le *Teatro nacional* et son cousin le Théâtre Salazar ou l'édifice de la Poste sont tout à fait spectaculaires.

On n'a d'ailleurs pas pu résister à une visite du Théâtre national. La

richesse de cette grande salle de spectacles imaginée par Antonio Varela en 1897 est inestimable. De style «rococo», l'édifice dévoile des plafonds peints exécutés en Italie par un artiste qui n'avait jamais mis les pieds au Costa Rica, d'où ces détails erronés de la vie costaricienne qui vous seraient révélés lors d'une visite guidée.

Les sculptures, les grandes fresques, les boiseries et surtout cet immense lustre italien qui trône dans la grande salle impressionnent d'autant.

Il faut aussi visiter le Foyer, une pièce exclusivement réservée aux invités les plus importants qui est magnifiquement conservée.

On ne peut terminer la visite de ce joyau national sans faire référence à ce système ingénieux qui permet de mettre le plancher de la salle de spectacles au même niveau que la scène, transformant ainsi l'endroit en grande salle de réception. C'est d'ailleurs là que les membres nouvellement élus du gouvernement sont assermentés, comme ce fut le cas en mai 2022 lors de l'arrivée au pouvoir du président Rodrigo Chavez et de son équipe.

L'immeuble des postes et télégraphes du Costa Rica, dessiné par Lluís Llach en 1917, est quant à lui de style néo-Renaissance, alors que le Théâtre populaire Melico Salazar, récemment sauvé de la destruction par le gouvernement, fait résonance à l'époque Art déco des années 30.

Le Musée de l'Or, bien aménagé dans le sous-sol de San José, est un trésor d'histoire. En plus de relater l'ère précolombienne du pays et de l'utilisation du métal précieux par les peuples autochtones, on assiste en une visite à l'évolution de cette société qui laisse toute la place à la famille et à la collaboration communautaire.

Bien que de nombreux édifices ont croulé sous le pic des démolisseurs... ou des tremblements de terre (on en compte facilement quatre ou cinq par jour dans cette région), l'éclectisme de l'architecture de San José est un véritable régal pour quiconque s'intéresse à l'histoire.

MERCADO CENTRAL

S'il y a un incontournable à San José, c'est bien le *mercado central* (marché central), qui est d'ailleurs le seul marché couvert de la capitale. Et c'est parmi ses étals que notre groupe a pris le petit déjeuner.

Comme beaucoup de pays d'Amérique latine, le maïs est un ingrédient très important et au petit matin, ça nourrit bien son paysan... ou son touriste. On avale la gallo pinto, la casado ou la chorreada bien accompagnées d'un café noir, sin azucar.

Ce menu vous intrigue? On vous en décrit ici l'essentiel.



S'il y a un incontournable à San José, c'est bien le mercado central (marché central). — LE DROIT, MARIO BOULIANNE



L'édifice de la Poste, au cœur du centre-ville, en impose par sa seule présence. — LE DROIT, MARIO BOULIANNE

Alors, la gallo pinto est composée de riz, de haricots noirs agrémentés d'une tortilla alors que le chorreada est une grande galette de maïs pur avec du sucre. L'assiette de casado, elle, se compose de riz, de haricots, de légumes, de plantain frit et de viande.

Pour le café, les amateurs connaissent déjà très bien la qualité du café costaricien et on s'en régale sans retenue, toujours noir et sans sucre.

On y retrouve de tout dans ce marché public. Des produits frais comme les fruits, la viande, le poisson et les herbes. Il y a aussi l'artisanat qui accapare beaucoup d'espace dans le mercado, et c'est tant mieux.

On en profite pour acheter quelques bracelets qui sont fabriqués avec des pierres volcaniques ainsi qu'un chorreador, ingénieur petit support en bois avec lequel on infuse le café. Le nôtre est décoré d'un grand perroquet.

L'ACCUEIL

Dans la démocratie la plus stable de l'Amérique latine, on ne lésine pas sur l'accueil.

C'est d'ailleurs ce qui frappe dès notre arrivée au pays. Il y a bien sûr les «*buenas dias*» et les «*mucho gusto*», mais il y a surtout

les sourires des Ticos qui ensoleillent notre séjour.

Et sa capitale? Mérite-t-elle sa mauvaise réputation? Eh bien non, ce n'est pas si pire qu'on le dit. Bien sûr, il y règne une souffrance banalisée qui rappelle les défis que doivent relever toutes les grandes villes du monde. Mais, San José est accueillante, tout comme le pays qu'elle capitalise!

Reconnu pour son tourisme durable, le Costa Rica est aussi réputé pour ses paysages à couper le souffle et sa biodiversité. On y parle souvent de cette fameuse zone bleue où l'espérance de vie va bien au-delà du centenaire. Alors, pourquoi ne pas s'y enfoncer à la rencontre de ce peuple tout à fait unique au monde.

C'est avec cet espoir d'en découvrir les secrets que l'on prend la route vers le Puntarenas et le Guanacaste.

La semaine prochaine, les provinces de Puntarenas et de Guanacaste.

Note: ce voyage a été entièrement financé par l'Institut costaricien du tourisme (ICT). Précisons que le journaliste conserve toute son indépendance journalistique et que notre hôte n'a aucun droit de regard sur la rédaction de cet article.