



ROSALIE AYOTTE

UN PREMIER ALBUM BIENVEILLANT



Cheerleading et authenticité, l'après-Survivor de Sandrine Fortier



LECTURE

GUY MARCHAMPS

Le temps d'écrire



SÉRIE
Matinées
en musique

En collaboration avec



RAGTIME ET COMPAGNIE

Dimanche 12 novembre 2023 à 11 h

Foyer Gilles-Beaudoin

Plongez dans l'ambiance festive des théâtres de vaudeville de l'Amérique du Nord au siècle dernier avec un duo endiablé de xylophone et accordéon. Le duo de Catherine Meunier, percussionniste solo de l'OSTR, et du formidable accordéoniste, Steve Normandin, vous attend.

GRATUIT POUR LES 12 ANS ET MOINS !



OSTR

ACHAT DE BILLETS
819 380-9797 | OSTR.CA

PANSEMENT

UN PREMIER
ALBUM POUR
ROSALIE AYOTTE

FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

Toute petite, dans son Saint-Tite familial, Rosalie Ayotte rêvait de musique. De la partager, d'en vivre. Une nouvelle étape de la route est franchie avec le lancement de son premier album, *Pansement*.

L'oeuvre s'est fait attendre quelque peu. Elle aurait pu hâter les choses après sa participation à *Star Académie* en 2021 et le profond élan de sympathie du grand public à son égard. Elle aurait pu, mais ce n'était pas la vision d'Audiogram, la maison de disque qui l'a accueillie. «Je sentais le besoin de me dépêcher à écrire après le tourbillon de *Star Académie*, confie l'artiste de 22 ans au bout des ondes menant à son Drummondville d'adoption. Chez Audiogram, ils m'ont dit de ralentir, que l'important, c'était de faire un album qui me ressemble, dont je sois fière.»

Conseil judicieux: l'autrice, compositrice et interprète se montre parfaitement ravie de ce qu'elle a finalement concocté un peu plus de deux ans après l'aventure télévisuelle.

L'album est constitué de dix compositions récentes si ce n'est pour *Collines*, une chanson de son répertoire choisie pour affronter le vote du public et le danger d'élimination de *Star Académie*. La chanson avait conquis les gens et sauvé l'interprète. Elle l'a remaniée pour l'inclure dans ce qui constitue désormais son passeport vers le public.

Elle aurait pu faire de même avec *Mes pluies*, autre composition dévoilée à la télé mais l'artiste l'a rejetée. «J'ai l'impression que mes compositions d'avant avaient pour la plupart un côté un peu futile. Des chansons d'adolescence, en quelque sorte. Mes nouvelles parlent de moi aujourd'hui et sont puisées dans ma vie. *Mes pluies* est une chanson sombre qui ne reflète pas qui

je suis devenue.»

L'indice est intéressant parce que révélateur de la teneur de cet album à la pop matinée d'indie et aux accents électros. C'est un album doux, bienveillant, positif. Un pansement, justement, qui révèle le regard optimiste mais lucide que pose obstinément Rosalie Ayotte sur l'existence. Sa conviction que le meilleur existe, qu'il est en vue malgré les peines,

les blessures.

«Ma vie a changé de sens depuis l'adolescence. Désormais, je vois le beau dans les choses», résume candidement Rosalie.

INTIME

Les dix plages de *Pansement* s'ouvrent sur l'intimité de l'auteure. Elle consacre une chanson à sa mère (*Maman*), compagne



Un peu plus de deux ans après son aventure à *Star Académie*, la Saint-Titiennaise Rosalie Ayotte présente son tout premier album.





admirée, une autre à son père (*Tu as lâché l'école*), moins lumineuse avec sa référence à ses problèmes d'alcool. Ça reste pudique et en touches fines. Avec *Pars pour longtemps*, la rupture n'est pas avec un amant mais avec le trouble obsessionnel compulsif dont elle souffre. *Tu dis à tout le monde*, *Avant 10 h* ou *Envie*, la chanson folk de la galette, c'est l'expression de sa vision positive des choses.



«**Même les sujets lourds comme la chanson concernant mon père, c'est rempli de la fierté de voir quelqu'un affronter ses démons. C'est plein d'espoir. Je crois sincèrement que rien n'est insurmontable et que quand on vit le pire, il n'y a que du meilleur qui puisse arriver. C'est d'ailleurs le sujet de *Collines*.**»

— Rosalie Ayotte

Elle ne fuit pas les sujets qui pourraient faire mal et c'est bien un des charmes de son art. «Si je parle honnêtement des choses qui me sont intimes, je pense que les gens peuvent se reconnaître.»

«L'album est une belle représentation de ce que je suis et de ce que j'ai envie que les gens retiennent de moi. Je leur souhaite de voir la vie de façon positive comme moi, je la vois. Comme dans *Avant 10h* dans laquelle je dis ce que je peux faire en me levant tôt le matin et en ayant des projets en tête.»

«Même les sujets lourds comme la chanson concernant mon père, c'est rempli de la fierté de voir quelqu'un affronter ses démons. C'est plein d'espoir. Je crois sincèrement que rien n'est insurmontable et que quand on vit le pire, il n'y a que du meilleur qui puisse arriver. C'est d'ailleurs le sujet de *Collines*.»

COLLABORATIONS

On s'attarde sur l'autrice et compositrice puisqu'elle est la source de chaque chanson mais aucune n'aurait vu le jour sans le précieux apport de complices. Ses musiciens, au premier chef, mais aussi

une amie qui lui est chère.

La réalisation a été confiée à Yvan Pedneault dont Rosalie Ayotte parle avec une admiration qui trahit aussi beaucoup de reconnaissance. «J'ai composé des chansons sous une forme minimale avec une simple ligne de piano. Je suis chanteuse mais pas une grande musicienne. J'ai été extrêmement chanceuse de pouvoir compter sur des musiciens (Vincent Gagnon et Pierre-Emmanuel Beaudoin figurent aussi dans les crédits des chansons) aussi créatifs et compréhensifs. J'ai expliqué ma vision de façon pas toujours claire mais ils m'ont écoutée et proposé des choses auxquelles je n'aurais pas pensé. Ils avaient une grande liberté qu'ils ont utilisée dans un total respect de ce que je leur demandais. Je suis profondément fière du résultat.»

Au chapitre des crédits, on retrouve aussi Stéphanie Boulay avec qui Rosalie Ayotte a tissé plus qu'une collaboration. «Ça remonte à l'adolescence alors que j'avais écrit aux Soeurs Boulay. Elles étaient allées jusqu'à m'offrir de participer à leur spectacle aux Francfolies. J'ai développé un beau lien avec Stéphanie particulièrement. Elle m'a conseillée pour les paroles des chansons.»

«Elle m'a aussi aidée dans ma carrière pour les histoires de contrats, de gestion, avant que j'aie un gérant. À la base, les Soeurs Boulay sont des idoles mais ce sont deux femmes que j'admire énormément. Stéphanie et moi, on a des personnalités qui se ressemblent. C'est quelqu'un de vrai. Le lien de confiance qu'on a tissé est vraiment beau et précieux.»

ÉTAPE PAR ÉTAPE

Après les spectacles de *Star Académie*, Rosalie a retrouvé une vie plus normale: elle travaille aujourd'hui auprès des nouveaux arrivants dans son Drummondville d'adoption. L'album pourrait marquer l'envol définitif de sa carrière musicale.

Elle l'espère sans pour cela rêver de gloire. «Bien sûr, je souhaite que l'album rejoigne le plus de monde possible et que ça leur fasse du bien. Je n'ai pas envie de devenir une vedette. J'aimerais vivre de ma musique, faire ma place parmi les musiciens émergents. J'aimerais faire des spectacles dans des petites salles partout au Québec, puis des festivals d'été.»

«On va y aller un échelon à la fois et ça prendra le temps que ça prendra. Ce qui compte, c'est que je reste vraie.»

L'album est présentement disponible sur toutes les principales plateformes numériques mais aussi en format physique chez Archambault ou sur Amazon, notamment. On peut aussi l'écouter sur Bandcamp ou Spotify.



ROSIE ST-ANDRÉ
rst-andre@lenouvelliste.qc.ca

«Quand t'es vraiment authentique avec toi-même, c'est là que tu brilles le plus.» L'expérience de *Survivor* Québec a été plus qu'un simple jeu pour la Trifluvienne Sandrine Fortier. Maintenant investie à temps plein dans son entreprise TR Cheer, elle a pris le temps de se poser dans les derniers mois pour réaliser ce qui comptait vraiment à ses yeux.

Avant même de s'envoler vers les Philippines, Sandrine Fortier avait un plan en tête: celui de quitter son ancien emploi de fonctionnaire pour se consacrer à TR Cheer. «Je m'étais dit, si *Survivor* m'appelle, c'est mon signe de la vie», lance celle qui voyait cette opportunité comme une façon de repartir à neuf.



«Quand je suis revenue, ma vie était complètement différente [...] Je pense que *Survivor* m'a donné le courage, m'a donné des ailes pour poursuivre ce que j'ai toujours voulu faire.»

— Sandrine Fortier

«Quand je suis revenue, ma vie était complètement différente [...] Je pense que *Survivor* m'a donné le courage, m'a donné des ailes pour poursuivre ce que j'ai toujours voulu faire.»

Si les premiers temps n'ont pas été de tout repos à son retour au Québec, elle n'a que du positif à partager de son aventure. Elle ne cache pas les embûches auxquelles elle a dû faire face, mais n'en retient que des leçons aujourd'hui.

«Je suis super en forme, je suis sportive, mais j'ai vraiment un côté très féminin que, dans la vie de tous les jours, j'assume à 100%. Mais dans une émission comme *Survivor*, je suis arrivée et je me suis dit qu'il fallait que j'essaie de cacher

cette partie-là de moi pour pas avoir l'air faible.»

Ces pensées l'ont confrontée à ses valeurs et à ce qui importait le plus à ses yeux, au plus profond d'elle. Lorsqu'elle l'a réalisé, son jeu a complètement changé.

«J'ai décidé d'être complètement authentique envers moi-même, de mettre mon pied à terre, de m'assumer et de m'assumer aussi dans ma féminité et tout ce que j'étais», affirme l'ancienne participante, qui a tout de suite vu une

différence dans la réponse du public lorsqu'elle l'a fait.

DES DÉFIS PHYSIQUES... ET PSYCHOLOGIQUES

Si les participants de *Survivor*



CHEERLEADING ET AUTHENTICITÉ L'APRÈS-SURVIVOR DE SANDRINE FORTIER



doivent se soumettre à des épreuves physiques qui les sortent de leur zone de confort, les moments de solitude peuvent parfois être aussi difficiles, sinon plus.

«Être en dehors d'une alliance

qui est majoritaire, puis d'avoir peu de pouvoir sur un jeu qui est stratégique, physique, social, un jeu tellement complet, de me sentir toute seule comme j'étais à la fin de mon jeu, je dirais que ça, ça été très difficile.»



Sandrine Fortier se consacre à TR Cheer à temps plein depuis son retour de *Survivor* Québec.

— PHOTO: STÉPHANE LESSARD

LE CHEERLEADING DÉBARQUE À L'ACADÉMIE LES ESTACADES

Si la copropriétaire de TR Cheer a dû prendre un moment pour se remettre de ses émotions après *Survivor*, elle a eu de quoi s'occuper pour se changer les idées. Une toute nouvelle concentration en cheerleading se mettra en branle à l'Académie les Estacades.

«C'est tellement positif pour moi! On dirait que depuis que je suis revenue, que ce soit la concentration sportive ou le fait que nos inscriptions ont presque explosé [...] Je pense que c'est juste la confirmation que j'ai fait la bonne chose.»

Elle avoue que ce projet, elle l'avait en tête depuis un moment, mais qu'elle le prévoyait plutôt à moyen ou long terme. Tout s'est effectué très rapidement entre l'école et TR Cheer.

«On va offrir une concentration sportive dès la prochaine année scolaire, donc 2024-2025, si tout est beau [...] Pour le moment, les pré-inscriptions sont très positives, donc on est confiant qu'on va pouvoir l'offrir l'année prochaine.»

Il y aura des sélections pour faire partie de l'équipe qui sera de Niveau 2 – Open. Les élèves de secondaire un à cinq pourront tenter leur chance pour entrer dans les rangs.

«On va performer sur un circuit scolaire, mais qui est aussi différent de celui

que toutes les équipes de la Mauricie font [...] pour aller chercher une expérience différente, et on ne voulait pas non plus être nécessairement contre les écoles de la région. Notre but, c'est vraiment de faire notre chemin.»

Sandrine Fortier confirme déjà que trois compétitions sont au calendrier pour la concentration l'an prochain. Cette nouvelle option est un pas de plus dans le développement du cheerleading non seulement à Trois-Rivières, mais à l'échelle de la province.

«Tous les efforts qu'on met, c'est payant. Autant au niveau de la concentration sportive, mais aussi au niveau de nos inscriptions au civil. On a plus d'une centaine d'inscriptions de plus que l'année d'avant, on est rendu avec 17 équipes, l'année passée on en avait [...] environ 12.»

Six premières places au championnat national et une médaille de bronze au championnat du monde, voilà les exploits qu'a inscrits TR Cheer dans les derniers mois. La preuve que l'organisation est dans une pente montante.

«On dirait qu'il y a plein de beaux défis, plein de beaux projets qui nous attendent. C'est super stimulant, motivant. Je trouve ça le fun de faire rayonner notre sport à travers le Québec», conclut la copropriétaire.

«Ce n'est pas quelque chose que j'ai vécu souvent dans la vie de tous les jours, d'être plus exclue ou à part d'un groupe, avouet-elle. Je pense que ça, ça m'a construit, et ça m'a peut-être aidée à mieux comprendre des athlètes que je coache au quotidien, ou des plus jeunes qui peuvent vivre des situations similaires, mais dans le quotidien.»

Évidemment, elle est consciente que sa situation était temporaire en comparaison de celles auxquelles sont confrontés des jeunes dans plusieurs aspects de leur vie. Seulement, cette rétrospective lui a permis de vivre une infime partie du sentiment qui habite ceux et celles qui se font mettre à part.

«Je suis contente de l'avoir vécu parce que je trouve que ça m'a forgée.»

Elle n'a reculé devant rien et n'hésiterait pas une seconde à le refaire. «C'était incroyable. C'était vraiment une belle expérience

humaine, que, honnêtement, je conseillerais à beaucoup de gens.»

«TON JEU DEVIENT LA RÉALITÉ»

Comme spectateur, il peut être difficile d'imaginer à quel point les répercussions se font sentir lorsqu'un participant revient dans son quotidien.

«Quand on est là-bas, on n'a aucune responsabilité. On a des contacts avec personne. Tes repères, c'est les gens qui sont autour de toi. Tout ce que t'as à penser et à vivre, c'est le jeu. Ton jeu devient la réalité.»

Sandrine a vécu un certain choc quand elle a remis les pieds à Trois-Rivières.

«Le clash est énorme. Autant mentalement que physiquement sur le corps, c'est assez difficile. Tu craves, t'as comme besoin de cette adrénaline-là quand tu reviens et t'es pas capable de l'obtenir.»

LE TEMPS D'ÉCRIRE

Guy Marchamps a pris sa retraite mais sa plume travaille toujours



JACINTHE LAFRANCE

jacinte.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

L'écrivain trifluvien Guy Marchamps retrouve le bonheur de mener à terme ses projets d'écriture, parce qu'il a enfin du temps à y consacrer. La retraite a de ces avantages, et celui de laisser les mots se déposer sur le papier en saisissant l'inspiration du moment n'est pas le moindre d'entre eux.

C'est ce qui lui a permis de publier *Mon été à la campagne*, paru chez Soulières éditeur aux tout premiers jours de l'automne. Le petit recueil de poésie pour enfants est inspiré d'un séjour en résidence à Mansonville, en Estrie, réalisé... en 2014. «Il était dû!», concède l'auteur qui s'est mis à écrire de la poésie pour les enfants en 2007.

Guy Marchamps raconte comment sont nés ces vers simples et jolis qui donneront envie d'aller jouer dehors aux plus casaniers des enfants: «La dame avait acheté une église, une belle petite église en bois comme on en voit tant en Estrie. Elle habitait au sous-sol et avait aménagé une petite chambre en haut. J'y avais passé un mois et c'est là que j'ai écrit ces poèmes sur la nature, parce que j'étais tout le temps dans la nature: en train de marcher dans le bois, au bord de la rivière, à faire des grandes promenades, même aller pêcher.»

«J'ai passé un bel été, et ça a donné ce petit recueil», résume-t-il.

Depuis qu'il a fermé boutique en 2022 après avoir tenu sa librairie L'Histoire sans fin au cœur du café La p'tite brûlerie, pendant plusieurs années à Trois-Rivières, Guy Marchamps et sa plume fourmillent de projets.

D'ici l'an prochain, l'auteur promet un nouveau recueil de poésie destiné aux enfants, inspiré de sa relecture du grand poème de Gatien Lapointe, «Ode au Saint-Laurent». À l'invitation de son éditeur Pierre Labrie, il s'est replongé dans cette œuvre de 1963 du grand «poète du pays» qui a notamment enseigné à l'Université du Québec à Trois-Rivières. «Tout à coup, ça



Le poète a publié le recueil *Mon été à la campagne* aux tout premiers jours de l'automne. — PHOTO: OLIVIER CROTEAU

sort... il me vient des vers, il me vient des idées. Pendant quatre jours, je n'ai pas arrêté d'écrire. Mon recueil était prêt.»

«C'est ce que ça permet, d'avoir du temps. Si tu as le temps, et que ça vient, tu peux te permettre de continuer d'écrire le lendemain et le surlendemain, sans t'arrêter pour faire des choses à droite et à gauche, et perdre l'inspiration.» C'est là tout le secret de ce nouvel élan créatif de Guy Marchamps.

La liste de ses projets ne cesse donc de s'allonger. Il y a cette idée d'un recueil poético humoristique sur la ponctuation et les signes, dans la langue française, lui aussi destiné au public jeunesse. Un autre sera consacré aux aphorismes – des pensées exprimées de manière très concise – cette fois, destiné aux adultes.

Les adolescents ne seront pas en reste avec une publication centrée sur l'histoire d'amour racontée dans *Les amants de Sarajevo* dans les années 1990. Le poète

revisitera lui-même son poème inspiré d'un fait divers qui a fait le tour du monde, lors de la guerre en Bosnie-Herzégovine.

Et pour les personnes qui suivent Guy Marchamps sur les médias sociaux, elles seront ravies d'apprendre qu'il publiera aussi un recueil de ses chroniques, déposées au fil du temps sur des sujets variés.

Le cofondateur des Éditions d'arts Le Sabord fait le calcul: l'an prochain marquera le 50^e anniversaire de ses débuts comme écrivain et poète. C'est au beau milieu des années 1970 qu'il a fait ses premières classes en commençant à coucher des idées et des émotions en formules imagées, ce qui constitue la base de la poésie. Sa première publication officielle remonte à 1981, soit deux ans avant la fondation de la revue, devenue par la suite les Éditions d'arts Le Sabord.

L'ENFANCE DES MOTS

C'est en 2007 que le chemin de son écriture a bifurqué pour se mettre au service de l'enfance et de la jeunesse. «Mon premier livre s'appelait *La vraie vie goûte les biscuits*», rappelle-t-il. Pour s'adresser à eux en poésie, Guy Marchamps replonge dans ses souvenirs d'enfance, la sienne et celle de ses deux

filles.

«Je me mets tout simplement dans ma peau de quand j'étais petit, au primaire, en me rappelant comment je voyais le monde. Dans le monde des enfants, il y a beaucoup de merveilleux et d'extraordinaire... ils s'étonnent d'un rien», indique celui qui se décrit comme «un grand enfant de 65 ans».

Le vocabulaire s'adapte tout naturellement à cette vision du monde: «Faut pas faire exprès pour prendre des grands mots compliqués. En même temps, faut pas prendre des mots de bébés non plus. C'est comme un juste milieu.»

Dans le cadre du programme «La culture en classe», Guy Marchamps continue d'aller à la rencontre de cette enfance des mots, où il fait la démonstration de tout ce qu'on peut faire en s'amusant avec la langue française. Les expressions, les palindromes, les jeux de mots, tout y passe de ces tafficotages qui permettent à la langue de créer des images dans notre tête.

«C'est pour ça qu'on utilise beaucoup d'expressions partout dans le monde: l'être humain semble aimer l'image que ça donne», explique-t-il simplement. Sa démonstration surprend et intéresse son jeune public que l'auteur ne manque pas de divertir avec une collection de petits

instruments qui viennent accompagner la voix de ses personnages. Et les enfants en redemandent.

Ses lecteurs aussi. C'est pourquoi son tout petit été à la campagne aura bien d'autres suites en librairie, pour les petits comme pour les grands. «Comme j'ai du temps, je vais recommencer à publier avec plaisir», conclut l'auteur. On ne demande pas mieux.



Le livre de poésie destiné au public jeunesse a paru en septembre 2023 chez Soulières éditeur.

SARA DUFOUR

DANS TOUS
LES ASPECTS
DE SA VIE

DANIEL CÔTÉ

Le Quotidien

« Cet album a une grande signification pour moi. En trois ans, j'ai donné plus de 200 spectacles, ma mère est morte, je suis retournée dans ma région et j'ai eu mon chien », résume Sara Dufour en fin d'entrevue.

Ce fut un marathon couru à la vitesse d'un sprint, d'où le besoin existentiel que la Jeannoise a ressenti : celui de se réfugier dans le bois pour se recentrer. C'est ce qu'illustre la pochette d'*On va-tu prendre une marche?* ainsi que plusieurs des textes rassemblés sur cet enregistrement réalisé par son vieux complice Dany Placard.

Comme c'est son habitude après la sortie d'un album, Sara Dufour a l'impression que jamais plus elle ne pourra répéter cet exercice, ni trouver de nouvelles choses à raconter, ni imaginer des musiques suggérant une certaine évolution, sans toutefois perdre ses repères.

La différence est qu'à l'aube de la quarantaine, elle sait que la vie lui offrira d'autres pistes à explorer. Il suffit d'être patiente.

En attendant, on la sent fière de ses nouvelles chansons, qui comprennent le goût du mouvement reflété par le rock'n'roll de la chanson *J't'écoeurée* hantée par le fantôme de Chuck Berry, le boogie teinté d'humour de *Maison frette*, la nostalgie que laisse

filtrer *Garde-chasse*, celle des rêves anciens auxquels se sont superposées d'autres ambitions.

Voilà qui pourrait ressembler à du *cochage* de cases, mais ce serait oublier l'élément premier : son authenticité. Sur quelques pièces, en effet, on perçoit sa fragilité, sa part de doute.

« *Au travers de c'que t'as jamais dit j'ai d'la misère, j'ai d'la misère à suivre* », chante Sara Dufour sur *Au travers*. « *Des fois dans ma tête chu mèle. J'sais pu quel côté y faut regarder* », confie-t-elle dans *Chu mèle*.

PERSONNE MANQUANTE

« On se pose tellement de questions et je trouve qu'on a des dualités, qu'on est à la recherche de ce qu'on n'a pas », indique l'artiste en faisant référence à cette composition qui carbure aux guitares, avec des chœurs en appoint. « J'avais écrit beaucoup de texte pour parler de ça, des choses qu'on a dû mettre en ordre, moi et Placard. »

Ce qui a nécessité peu d'ajustements, en revanche, c'est *Ma mère*, le titre qui ferme la boucle ouverte par *J't'écoeurée*. Il faut dire que l'habillage est minimal. Une voix et une guitare acoustique, avec juste un peu d'écho, comme s'il manquait une personne dans la pièce. Le texte prend toute la place et, justement, il touche par son honnêteté.

De fait, ce portrait est celui d'une femme élevée dans un foyer où, parmi les adultes, on trouvait plus d'alcool que d'amour. On sent son

voulais qu'on en fasse une version et ça a représenté un bel exercice. »

SMILE DANS FACE

« Comme pour la chanson *Pneu*, l'idée est venue dans mon char. Puisque j'aurai 40 ans en septembre, je me suis demandé où j'étais rendue et ce qui est ressorti, c'est que je suis fière de mon parcours. Les bottines ont suivi les babines et je ne me suis pas dénaturée en chemin, même que je



Sara Dufour est fière de son nouvel album, intitulé *On va-tu prendre une marche?* Offert depuis le 3 novembre, il brosse le portrait d'une femme à la recherche d'un nouvel équilibre. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

désarroi, au point de s'adresser à Dieu pour trouver un reste de lumière. Le miracle, parce qu'il y en a eu un dans cette histoire, est que cette âme meurtrie a tiré les leçons de son infortune.

« Elle n'a pas eu une vie facile, alors qu'à nous, ses enfants, ma mère a donné de l'amour, mentionne sa fille. Comme elle avait été forte pendant mon processus de création, il fallait que je lui rende ça sur mon album. C'est ainsi qu'un soir, à Montréal, j'ai pris ma

guit' et c'est sorti tout seul. J'ai livré des bouts de ma vie à travers la sienne. »

Deux fois, *Ma mère* a été interprétée en spectacle, de même que dans le chalet familial, où on a capté la scène pour les besoins d'un film en coulisses.

L'émotion est palpable sur ces images qui, dans un proche avenir, aboutiront sur le site Internet de la chanteuse. Dans le studio, par ailleurs, l'œuvre a été ficelée en une seule prise.

« Je ne me vois pas la faire dans les festivals, mais dans les salles, l'hiver prochain, ça se pourrait », laisse entrevoir Sara Dufour.

Vous voulez y aller?

Sara Dufour

Vendredi 12 avril, 19 h

Cabaret de l'Amphithéâtre
Cogeco

QUELQUES CHANSONS...

VIEUX DAN TUCKER

À l'intérieur de la pochette, il est écrit que cette pièce provient du répertoire traditionnel. Le texte, par contre, a été adapté par Sara, avec la collaboration du réalisateur Dany Placard.

« Je l'ai faite plusieurs fois en spectacle, au moment où je présentais les musiciens, et ce souvenir m'est revenu en mémoire pendant le processus de création, relate la Jeannoise. J'ai dit à Placard que je

me suis *regroundée* en revenant au Lac-Saint-Jean », énonce celle dont la pensée est contenue dans cette phrase : « *Quand j'pense à ma vie, quand je r'garde où j'en suis, j'ai l'smile dans face qui m'pogne.* »

AU TRAVERS

« Sur le plan musical, Placard a amené sa touche sur cette composition. Comme cet homme comprend mon univers, c'est l'*fun* de travailler ensemble. Quand je suis

bloquée, par exemple », fait observer Sara Dufour.

Dans la même foulée, elle estime que cet air tirant à la fois sur le rock et le country montre de quelle manière se déroulent ses enregistrements.

« Il n'y a pas longtemps, Mick Jagger a dit que le rock'n'roll, il ne faut pas que ce soit trop préparé. Ce commentaire est venu me chercher parce que c'est ce qui se passe quand mes musiciens entrent en studio, relate la chanteuse. Ils n'en savent pas beaucoup sur les pièces, pour que ce qu'ils vont sortir vienne de l'intérieur. »

DANIEL CÔTÉ, LE QUOTIDIEN

SARA DUFOUR
*On va tu prendre une marche?*ROCK FOLK COUNTRY FRANCO
Coyote Records



Après 11 albums, Tiken Jah Fakoly propose une musique toujours aussi engagée. — PHOTO YOURI LENQUETTE

Pourtant, la majorité des chansons laissent un arrière-goût empreint de positivité, autant par les paroles que par la mélodie. *Où est-ce que tu vas*, *Le peuple a le pouvoir* et *Beau continent* sont des exemples de cette tendance.

Pour Tiken Jah Fakoly, le but n'est pas de simplement faire de la musique «*peace and love*», mais aussi de porter un message d'espoir à la jeunesse africaine.

«Mon message, c'est que tous les pays qu'on dit "développés" sont passés par des situations, par des combats. [...] Le continent africain, c'est l'un des plus riches, et la population l'une des plus pauvres, alors il faut réparer ce paradoxe et personne ne viendra le faire à notre place», expose l'artiste.

«Donc ma mission, c'est de dire aux jeunes : il faut continuer le combat. Il ne faut pas croiser les bras et attendre Dieu, parce que Dieu est très occupé déjà, donc il faut mettre la main à la pâte», ajoute-t-il.

LA DANSE TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS

Fidèles à la musique reggae, les différentes mélodies de *Braquage de pouvoir* nous transportent dans un univers dansant, qui fait oublier pour un moment les tracas de l'actualité politique.

En studio comme sur scène, la musique de Tiken Jah Fakoly fait appel à plusieurs instruments traditionnels de l'Afrique afin de faire danser son public.

«Il nous arrive d'utiliser le sokou, c'est un violon africain qui est utilisé par les bergers pour tranquilliser les moutons. Sauf qu'on l'utilise en studio, on ne peut pas l'apporter ici sur scène», explique Tiken Jah Fakoly.

Lors de sa tournée québécoise, un artiste jouant du ngoni — un type de guitare à cordes pincées traditionnelle au Mali — fera notamment partie des neuf musiciens présents sur la scène.

«On a les cuivres aussi. Aujourd'hui, beaucoup de groupes de reggae utilisent le clavier, mais nous, on a le son des cuivres *live* sur scène. On veut offrir aux fans ce qu'ils entendent dans les albums, même si on n'a pas tous les instruments», mentionne l'artiste.

La tournée québécoise de Tiken Jah Fakoly débutera au M Telus de Montréal le 8 novembre, avant de s'arrêter au Théâtre Granada de Sherbrooke (9 novembre) ainsi qu'au Théâtre Les Grands-Bois de Saint-Casimir (10 novembre). Elle se terminera à l'Impérial Bell de Québec le 11 novembre. Les billets sont offerts sur la plateforme Bonsound.

TIKEN JAH FAKOLY

RÉVEILLER L'AFRIQUE

FÉLIX LAJOIE
flajoie@lesoleil.com

Maintenant à son onzième album distribué un peu partout à travers le monde, Tiken Jah Fakoly dit ne pas «ressentir la fatigue». En séjour au Québec pour une tournée de spectacles début novembre, le légendaire reggae man a récemment fait paraître une édition augmentée de *Braquage de pouvoir*.

Vingt ans après avoir été primé aux Victoires de la musique, et 10 ans

après avoir obtenu son quatrième disque d'or, l'artiste originaire de la Côte d'Ivoire a dévoilé en juin une édition augmentée de son plus récent album, *Braquage de pouvoir*.

«Voilà, c'est parce qu'il y avait une actualité. Vous savez le reggae, c'est une musique d'actualité : il y a une bataille en ce moment au Sénégal, les élections auront lieu l'année prochaine», explique Tiken Jah Fakoly en entrevue au *Soleil*.

Ainsi, la musique de celui qui réside aujourd'hui au Mali est toujours aussi engagée. Les cinq

titres de l'édition augmentée, qui s'ajoutent aux 13 chansons originales, traitent de la situation politique sénégalaise.

«C'est le combat pour dénoncer les injustices. Le reggae, depuis Bob Marley, c'est une musique pour éveiller les consciences et dénoncer les inégalités. C'est un combat pour demander aux gens de réclamer leurs droits, et moi je viens d'un continent où tout cela reste à faire», détaille Tiken Jah Fakoly, qui ne semble pas prêt à s'arrêter.

«Je pense que l'Afrique a besoin de cette musique-là, et, pour moi,

c'est carrément une mission, et quand on est dans une mission comme celle-là, on ne ressent pas la fatigue», souligne l'artiste.

UN MESSAGE POUR LA JEUNESSE AFRICAINE

Braquage de pouvoir s'inscrit justement dans cette veine, dans ce combat de longue haleine. Comme plusieurs autres, les titres que sont *Gouvernement 20 ans*, *La guerre est là*, *Religion* et *Braquage de pouvoir* dénoncent clairement et sans détour les maux dont souffre son continent.



Cailee Spaeny et Jacob Elordi dans une scène du film *Priscilla*. — PHOTO ENTRACT FILMS

PRISCILLA

VIVRE DANS L'OMBRE DU KING

THOMAS THIVIERGE

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Réduite à un rôle de soutien dans le drame biographique de Baz Luhrmann, sorti en 2022, *Priscilla Presley* vole cette fois la vedette à son célèbre mari dans *Priscilla*, une œuvre intimiste signée Sofia Coppola.

Inspiré de la biographie *Elvis and Me*, écrite par Priscilla Presley, le film se présente comme un récit sur les coulisses de la relation amoureuse inattendue entre une étudiante de 14 ans et la vedette du rock'n'roll Elvis Presley.

Pourquoi elle?

C'est la question principale dès le début du film. Une question que se pose elle-même la jeune Priscilla. Pourquoi une vedette comme Elvis, de 10 ans son aîné, s'amourache d'une adolescente lors de son séjour en Allemagne pendant son service militaire?

Le film répond habilement à cette question : Priscilla comblait

parfaitement le vide émotionnel que vivait le chanteur à l'époque.

La réalisatrice nous présente une jeune Priscilla timide et inquiète qui est conviée à rencontrer un Elvis abattu d'être loin de son pays, mais surtout encore profondément meurtri par la mort de sa mère.

Priscilla ne deviendra pas seulement la femme d'Elvis : elle sera à jamais sa bouée de sauvetage émotive.

COULEURS SOMBRES

Pendant la majeure partie du long métrage, l'action se passe entre les murs de Graceland (la célèbre demeure d'Elvis), un choix judicieux pour illustrer l'isolement de Priscilla. Pendant qu'Elvis va à la conquête d'Hollywood, Priscilla reste à la maison. Mais quand le King rentre chez lui, elle se doit d'être totalement présente pour ce dernier. En aucun cas, elle ne doit remettre en question les choix d'Elvis ni, à son grand désarroi, le questionner sur ses possibles infidélités qui font

les manchettes des journaux.

Mais où est l'amour dans tout ça?

Sofia Coppola ne s'est pas seulement arrêtée aux côtés toxiques de la relation entre les deux protagonistes : le film montre la tendresse à leurs débuts ainsi que les moments d'euphorie lors de l'arrivée de Priscilla dans le quotidien d'Elvis.

La réalisatrice a justement adapté sa direction photo en conséquence. Les couleurs sont très sombres durant le film, parfois trop, mais lors des moments de bonheur du couple, la réalisatrice opte pour le style caméra à l'épaule et les couleurs éclatantes.

Malheureusement, ces moments sont trop rares. Le film est avant tout marqué par l'isolement social de Priscilla, sa prise de médicaments fournis par Elvis, ainsi que les moments de colère de ce dernier. La face sombre d'un conte de fées en apparence.

Rares sont les scènes où on met de l'avant les grands moments de la carrière du roi du rock'n'roll, et c'est voulu. *Priscilla* est avant tout

l'histoire d'une jeune femme, qui, par amour, choisit de tout sacrifier pour être avec l'homme le plus célèbre de la planète.

ON LA CROIT

Gagnante du prix de la meilleure actrice au dernier festival de la Mostra de Venise, Cailee Spaeny brille à l'écran. Son interprétation sobre mais très convaincante de Priscilla Presley est impressionnante. Il y a fort à parier qu'elle figurera parmi les actrices en nomination lors de la prochaine cérémonie des Oscars.

On la croit au début du film lorsqu'elle est cette petite étudiante timide, on la croit lorsqu'elle devient la femme d'Elvis et que son *look* change radicalement, et on la croit lorsqu'elle se prend en main et prend la difficile décision de le quitter.

On passe beaucoup de temps sur les débuts du couple, sur sa vie à Graceland, mais très peu sur les moments suivant la naissance de Lisa-Marie. Étape cruciale dans la vie du couple, la fin de la

relation est présentée à la va-vite. Dommage, car cela aurait pu être l'arc narratif le plus intéressant à creuser dans la psychologie du personnage de Priscilla.

Mention honorable aussi à Jacob Elordi, qui interprète un Elvis Presley très convaincant. La ressemblance physique avec le King est plus que frappante.

Mais pour les personnes qui maîtrisent plus ou moins l'anglais, il est préférable de voir le film en français, car l'accent du sud peut être à l'occasion difficile à comprendre.

Au générique

Cote : 7/10

Titre : *Priscilla*

Genre : drame

Réalisation : Sofia Coppola

Distribution : Cailee Spaeny et Jacob Elordi

Durée : 1 h 50

PLANÈTEVINS

LES VINS EMBLÉMATIQUES DE LA RÉGION DES ABRUZZES



NATALIE RICHARD

Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Un des secrets les mieux gardés d'Italie, la région des Abruzzes, est située à l'est de Rome, depuis la chaîne de montagnes des Apennins jusqu'à la mer Adriatique. Le territoire, composé surtout de parcs nationaux et de réserves naturelles, est un vrai paradis d'agrotourisme grâce à la richesse et la diversité de ses spécialités régionales, de la pêche à l'agriculture. La vigne y est implantée depuis des siècles.

Dans cette région empreinte de tradition, chaque famille est reliée à la vigne et au vin. On trouve bien sûr de grands vignobles, mais pour plusieurs, ce ne sont que quelques paniers de grappes pour élaborer le vin maison, ou quelques hectares transmis de génération en génération qui seront vinifiés au sein des coopératives.

Un climat extrêmement favorable et un système des plus collaboratifs permettent de produire des vins d'un rapport qualité-prix exceptionnel. Les principaux cépages à retenir et à découvrir sont le pecorino pour les vins blancs et le montepulciano d'Abruzzo qui produit des rouges corsés et bien concentrés. En voici quelques-uns, en plus des nouveautés du moment.

1 ILLUMINATI ILICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020

16,80 \$ • 10858123 • 13,5 % •

2,2 g/L

Dans les Abruzzes, la famille Illuminati produit du vin de génération en génération depuis 1890. Les raisins de la cuvée Ilico proviennent d'un vignoble situé sur des collines à 260 mètres d'altitude. Ils offrent un vin à la robe violacée intense, avec un nez ample et distinctif de violette et de fruit noir comme le cassis et la cerise à l'eau-de-vie. En bouche, on y retrouve la générosité concentrée des vins de la région et une bonne puissance qui apporte des notes de réglisse et de torréfaction en finale. C'est un excellent vin pour accompagner l'agneau, le gibier et toutes viandes rouges braisées ou sur le gril.

2 POGGIO SALAIA TORRE ZAMBRA PECORINO 2022

20,35 \$ • 15180438 • 13 % •

4,2 g/L

Le pecorino est un cépage à la peau plus épaisse qui produit des vins de style gastronomique avec une texture qui rappelle celle des vins rouges, de par sa légère expression tannique. Celui-ci est particulier, car il transmet une histoire familiale digne d'une épopée. En 1910, l'arrière-grand-père napolitain Vincenzo achète une terre de 20 hectares dans les Abruzzes. Il plante des vignes et les cultive avec soin jusqu'à ce que son domaine soit complètement détruit durant la Deuxième Guerre mondiale, menant la famille à la pauvreté.



La région des Abruzzes est l'un des secrets les mieux gardés d'Italie.

— PHOTO CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO

Parallèlement, son gendre Laurentino De Cerchio, devenu soldat malgré lui, fut capturé par les nazis et détenu en Allemagne, puis en Pologne, pour enfin revenir à la maison en 1947. Il se dédiera corps et âme à la reconstruction du vignoble familial, aujourd'hui tenu par la 4^e génération de la famille De Cerchio. Ce vin est offert en ligne sur saq.com **B**

3 CANTINA TREVIGIANA PROSECCO EXTRA DRY

13,25 \$ • 14752254 • 11 % • 14 g/L

En Italie, le prosecco est le vin effervescent de toutes les festivités. Traditionnellement, on le préfère extra dry, c'est-à-dire pas tout à fait

sec, comme celui-ci qui est très bien balancé et bien réalisé. On ne sent donc aucune sucrosité. Des bulles crémeuses aux arômes délicats de fleurs et de fruits blancs. Ce prosecco à prix doux de la Cantina Trevigiana est nouvellement offert en produit régulier.

4 DOMAINE OLIVIER PITHON MON P'TIT PITHON 2022

20,30 \$ • 12574811 • 13 % • 1,7 g/L

• biodynamie

Originaire de la Loire et né au sein d'une famille de vigneron, Olivier Pithon est littéralement tombé dans le vin quand il était petit, pourrait-on dire. Il n'avait que quatre ans quand

son grand frère, le renommé Jo Pithon, s'est installé dans les Coteaux du Layon et déjà il savait que le vin était sa passion. Après avoir fait ses classes dans d'autres vignobles, il s'installe dans le Roussillon où il perfectionne son art depuis déjà 23 ans. Toute la gamme de ses vins est à découvrir, bien qu'il faille surveiller les arrivages, car ils ne restent pas longtemps sur les tablettes. Et en attendant, on peut se régaler de sa cuvée de soif, un assemblage éclatant de grenache, syrah et mourvèdre, à la fois animal et gourmand avec des tannins énergiques et une finale épicée. **B**

5 GODELIA MENCIA 2018

22,85 \$ • 12413291 • 14,5 % •

3 g/L

Bierzo est une des régions espagnoles à découvrir pour ses vins uniques à base de deux cépages peu connus, le mencía pour les rouges et le godello pour les blancs. Bodega Godelia est engagée depuis 2009 à la revitalisation et la mise en valeur des vieilles vignes sur l'ensemble de ses 50 hectares où certains des ceps sont centenaires. Leur mencía offre des effluves de cerise noire avec une touche de garrigue, avec des notes de torréfaction, de café et de réglisse en finale. Essayez aussi leur godello d'une texture riche et qui abonde de minéralité • Godelia Selección 2019 (SAQ 12276805 • 26,90 \$).

B BIO

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





Notre chroniqueur croit que, dans un avenir proche, le Québec sera une référence dans l'utilisation de levures modifiées et « personnalisées ». — 123RF

Les levures québécoises

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Depuis l'avènement des microbrasseries, des fournisseurs de levures du monde entier s'assurent d'isoler des souches et de les reproduire pour se rapprocher des styles originaux. Par exemple, une levure typique de Belgique est utilisée pour brasser des bières blondes, fortes en alcool et riches en saveurs. Cette levure est disponible depuis de nombreuses années partout dans le monde et chaque fournisseur s'assure de l'entretenir et de la reproduire. D'ailleurs, c'est souvent la levure qui est source de débat sur les styles. En Amérique du Nord, il n'est pas rare qu'une brasserie décide d'appeler sa bière de la même appellation que la levure. Avec une levure de saison, c'est donc une saison que l'on brasse... Pas tout à fait.

Au Québec, pendant de nombreuses années, les brasseries ont fait affaire avec différents fournisseurs tels que White Lab, Wyeast Laboratories et plus récemment Escarpment Labs, qui s'est lancé dans la création de levures pour bières tendance. Ces fournisseurs sont des partenaires privilégiés

de très nombreuses brasseries, leur garantissant de la constance dans le choix de levure. Dans mes précédentes chroniques, je vous ai déjà parlé de la levure Hydra ou des assemblages de levures et bactéries qui permettent de reproduire des styles historiques de Belgique.

Depuis quelques années, le Québec se cherche une identité brassicole, et force est d'admettre que le projet se doit de passer par la levure. Nous avons connu l'initiative de Mario d'Eer et de la levure Annedda, recueillie dans les voûtes des caves Jean-Talon à Québec, mais peu de brasseries ont dépassé l'étape de l'essai. Il y a bien eu également la volonté d'isoler et de développer certaines levures indigènes prélevées dans les plaines et forêts du Québec, mais encore une fois, peu de brasseries y trouvent leur compte.

L'ensemble des brasseries du Québec continue de brasser de la bière avec des levures provenant de différents fournisseurs. Oui, mais c'est compter sans la présence d'un petit village d'irréductibles scientifiques qui prennent plaisir à fournir une liste de

levures maintenues et développées au Québec : le Labo Solutions brassicoles.

Depuis quelques années, cette entreprise s'efforce de fournir de la levure fraîche aux brasseries du Québec. Non seulement la brasserie peut profiter d'une équipe très à l'aise avec les méthodes de production, mais elle peut également parler avec l'équipe qui s'assure d'isoler, reproduire et distribuer les levures du monde entier. En peu de temps, le catalogue est passé de quelques produits à une impressionnante collection de levures des grands courants brassicoles ET de levures « maison ».

Ce sont justement ces levures maison qui vont créer un environnement propice au développement d'une identité brassicole québécoise. D'abord par l'utilisation de plus en plus nombreuse d'une souche unique et exclusive, ensuite par du support et de l'aide à la production qui permettra d'en tirer le maximum.

Serons-nous, dans un avenir proche, une référence quant à l'utilisation des levures indigènes pour un marché donné? Je le crois ! Et pas forcément avec des bières de type saison ou affiniées, mais surtout avec l'apport de levures modifiées et « personnalisées ». L'influence des fournisseurs de levure est très forte dans le domaine de la microbrasserie; le Québec est également en train de le démontrer.



— MAILLA LEPAGE

Bienvenue, la neige!

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Lundi dernier tombait sur nos têtes la première neige de la saison, une neige mouillée et maussade dans un décor encore orangé qui nous rappelle que le mois de novembre n'est certainement pas le plus beau de l'année.

Les meubles extérieurs sont rangés, les cordes de bois bien garnies, les manteaux d'hiver sortis du garde-robe et rangés près de la porte. Décidément, c'est le genre de semaine où nous devrions nous préparer un cocktail réconfortant, doux et plein d'épices chaudes pour nous aider à passer à travers ces semaines de transition, juste avant que le manteau blanc de l'hiver ne recouvre tout le Québec.

J'ai donc pensé concocter une variation du populaire Espresso Martini au gin, avec les épices chaudes par excellence, et j'ai

nommé la vanille, la cannelle et le gingembre!

Cette version est divine et plus légère, et elle est encore meilleure avec un gin des pastilles «genièvre» ou «épice». Santé!

Espresso Martini gingembre et vanille

INGRÉDIENTS

- 1 oz (30 ml) de gin
- ¾ oz (22 ml) de sirop de vanille Monsieur Cocktail ou du commerce
- ¼ oz (8 ml) de sirop de gingembre Monsieur Cocktail ou du commerce
- 1 double espresso (30 ml)
- Cannelle moulue (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un *shaker*, mélanger tous les ingrédients avec de la glace.
- 2 Filtrer au tamis fin dans un verre à martini refroidi.
- 3 Décorer de cannelle moulue.

RECETTE

➤ TARTE AUX POMMES, AUX POIRES ET AU CARMEL



Il recommence à faire froid ? Quel meilleur prétexte pour cuisiner des gâteaux, des tartes bien chaudes et aux biscuits alors qu'on se cache dans nos demeures douillettes. Ici une tarte de la géniale pâtissière Stéphanie Labelle, tirée d'un livre où on a réuni des recettes que les enfants adorent.

INGRÉDIENTS

PÂTE À TARTE

- 360 g (2 1/2 tasses) de farine tout usage
- 225 g (1 tasse) de beurre, très froid
- 1/2 c. à thé de sel
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau glacée

GARNITURE

- 4 pommes, pelées, le cœur enlevé et coupées en tranches de 5 mm (1/4 po) d'épaisseur
- 4 poires, pelées, le cœur enlevé et coupées en tranches de 5 mm (1/4 po) d'épaisseur
- 160 g (3/4 tasse) de sucre
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à thé de cardamome moulue
- 1/2 gousse de vanille, coupée en deux sur la longueur et les graines raclées dans le sucre

SAUCE AU CARMEL

- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 265 g (1 1/4 tasse) de sucre
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à thé de fleur de sel

DORURE

- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Sucre brut, pour parsemer

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA PÂTE À TARTE

1 Dans le récipient d'un robot culinaire, mettre la farine, le beurre et le sel, et mélanger par pulsations jusqu'à ce que le beurre soit de la grosseur des petits pois. Transférer le mélange sur un plan de travail propre. Faire un puits au centre et y verser l'eau. En travaillant de l'extérieur vers l'intérieur en cercles concentriques, incorporer petit à petit la farine avec les doigts jusqu'à

ce que la pâte commence à se former. Ne pas trop mélanger.

2 Façonner la pâte en un disque et l'envelopper de pellicule plastique. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur 30 minutes.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE :

Dans un grand bol, bien mélanger les tranches de pommes et de poires avec le sucre, la fécule de maïs, la cardamome et la vanille.

PRÉPARATION DE LA SAUCE AU CARMEL :

Cette étape demande une attention soutenue : aucun téléphone et aucune distraction. Vous devez bien surveiller la casserole !

3 Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition et réserver.

4 Dans une petite casserole à fond épais, chauffer 55 g (1/4 tasse) du sucre à feu moyen. Une fois le sucre dissous, ajouter encore 55 g (1/4 tasse) du sucre et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Ajouter le reste du sucre de la même manière, jusqu'à ce qu'il soit entièrement incorporé.

5 Cuire jusqu'à ce que le caramel soit légèrement doré, puis ajouter rapidement la crème chaude. Attention aux éclaboussures. Chauffer la sauce au caramel jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 112 °C (235 °F), puis retirer du feu. Ajouter le beurre et le sel, mélanger et réserver.



PHOTO MAUDE CHAUVIN/KO ÉDITIONS

MONTAGE ET CUISSON DE LA TARTE

1 Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Retirer la pâte du réfrigérateur et la réchauffer légèrement entre les mains. La mettre sur un plan de travail légèrement fariné et la couper en deux.

2 Saupoudrer la moitié de la pâte d'un peu de farine puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en un disque de 28 cm (11 po) de diamètre. Transférer l'abaisse dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre. Couvrir de la moitié de la sauce au caramel en une couche uniforme, puis de la garniture aux pommes et aux poires. Badigeonner le pourtour de l'abaisse d'un peu d'eau.

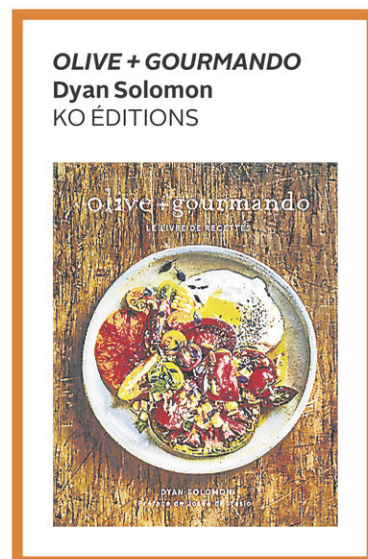
3 Abaisser le reste de la pâte en un disque d'environ 25 cm (10 po) de diamètre. Déposer l'abaisse sur la garniture puis presser délicatement sur le pourtour de la tarte pour

sceller les deux abaisses ensemble. Presser ensuite le pourtour à l'aide d'une fourchette, puis couper l'excédent de pâte tout autour à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

4 Dans un petit bol, battre l'œuf et le sel. Badigeonner le dessus de la tarte de l'œuf battu et parsemer de sucre brut. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faire quelques incisions sur le dessus de la tarte pour permettre à la vapeur de s'échapper.

5 Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Réduire la température du four à 175 °C (350 °F) et poursuivre la cuisson 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Déposer la tarte sur une grille et laisser refroidir. Servir avec le reste de la sauce au caramel et de la crème glacée. La tarte se conserve jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur et jusqu'à 3 mois au congélateur.

➤ BISCUITS AU CHOCOLAT DU BONHEUR



Il fait froid? Qu'à cela ne tienne. On allume le four et on se prépare des biscuits décadents! Si vous n'êtes pas un grand amateur de chocolat, passez votre chemin. Mais si vous avez la dent extrêmement

chocolatée, ce biscuit comblera toutes vos attentes : la pâte, d'un brun profond, ressemble à celle d'un brownie, et, comme si ce n'était pas assez, on y amalgame du chocolat blanc, au lait et noir... Ce biscuit «mène tout droit au bonheur», selon la chef Dyan Solomon.

INGRÉDIENTS

- 80 g (environ 1/3 tasse) de beurre non salé
- 315 g (environ 2 tasses) de pépites de chocolat noir 54 %
- 180 g (environ 1 1/4 tasse) de farine tout usage
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 155 g (environ 3/4 tasse) de sucre blanc
- 3 œufs, tempérés
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 255 g (environ 1 3/4 tasse) de pépites de chocolat au lait
- 160 g (3/4 tasse + 3 c. à soupe) de

pastilles de chocolat noir 55 % (de type Valrhona)

- 100 g (environ 3/4 tasse) de pépites de chocolat blanc (de type Callebaut)

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Tapisser deux ou trois grandes plaques de cuisson de papier parchemin ou de tapis en silicone.

2 Dans une petite casserole à feu doux, fondre le beurre et les pépites de chocolat noir. Verser dans un grand bol et réserver.

3 Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

4 Au batteur sur socle muni d'un fouet plat ou au batteur à main, battre le sucre, les œufs et la vanille à haute vitesse environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et crémeux et triple de volume.

5 Retirer le bol de son socle et verser



PHOTO MAUDE CHAUVIN/KO ÉDITIONS

environ un tiers du mélange d'œufs sur le mélange de chocolat fondu. À l'aide d'une spatule, incorporer doucement en pliant de façon à ne pas dégonfler les œufs. Répéter cette étape deux fois avec le reste du mélange d'œufs. Le mélange devrait être mousseux et léger.

6 Incorporer les ingrédients secs. Ajouter le reste du chocolat et mélanger délicatement. Laisser la pâte reposer sur le comptoir 15 minutes afin qu'elle raffermisse et se manipule plus facilement.

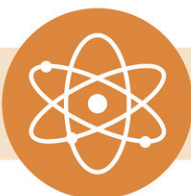
7 À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou d'une cuillère à soupe, former des boules et les déposer sur les plaques, en laissant un espace de 7,5 cm (3 po) entre chaque biscuit. Avec la paume de la main mouillée, aplatir les biscuits à environ 1 cm (1/2 po) d'épaisseur.

8 Cuire au four 10 minutes, une plaque à la fois, en tournant celle-ci à mi-cuisson.

9 Déposer la plaque sur une grille et laisser refroidir les biscuits sur la plaque.

le petit P MAG.

Je veux tout savoir!



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



PHOTO 123RF, WEEDEZIGN

La vraie couleur du soleil

Q De quelle couleur est le soleil?
Oscane

R Le soleil est «blanc» mais, vu de la Terre, il nous apparaît un brin jaunâtre à cause d'un effet d'optique qui se produit quand sa lumière traverse l'atmosphère. Voyons un peu...

Dans nos yeux, il y a des cellules qui sont sensibles à la lumière, et elles viennent en trois «sortes», pour ainsi dire : il y a des cellules qui réagissent à la lumière rouge, d'autres au vert, et d'autres au bleu. Or, il peut arriver que plus d'une sorte de cellules soient activées en même temps, et même qu'elles le soient toutes en même temps. Nos yeux perçoivent alors du blanc.

Si on pouvait regarder le soleil à partir d'un point dans l'espace, c'est ça qui se passerait : la lumière du soleil activerait toutes ces cellules de nos yeux, et nous le verrions blanc.

Sauf que personne ne regarde le soleil à partir de l'espace, hormis les astronautes (les chanceux!). C'est sur le plancher des vaches que nous le voyons. Et à cet endroit, sa lumière a dû passer à travers tous les gaz de l'atmosphère. Cela inclut la fameuse «couche d'ozone», qui enlève un peu de lumière bleue et la diffuse dans toutes les directions — c'est d'ailleurs pour ça que le ciel est bleu pendant le jour.

Au final, le résultat est que la lumière du soleil qui parvient jusqu'à nous est un peu appauvrie en bleu, ce qui donne un «mélange» que nos yeux voient comme un peu jaunâtre.

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR JEAN-FRANÇOIS CLICHE

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?**



- dans le cou de la girafe ① La queue de l'hippopotame en moins ② La langue du «marsupial» manquante ③ Une dent de rhinocéros en moins ④ Une des tresses de la jeune fille, Greta ⑤ Une tache en plus ⑥ Le nez du fourmilier plus petit ⑦ La queue de l'éléphant manquante ⑧ Le nez du fourmilier plus petit

NOIUTOS

Échappée familiale jusqu'au bout du monde

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Jusqu'où doit-on aller pour réaliser nos rêves? Aussi loin qu'il le faudra, aussi loin qu'on se donnera les moyens d'aller, répondraient les Sherbrookoises Aurore Vincent et Stéphanie Hoarau. Et elles sont allées jusqu'au bout du monde, avec leurs deux enfants, pour transmettre cette philosophie à Kenzo, 11 ans, et Emy, 9 ans, tout en réalisant le rêve d'une grande échappée familiale.

Aurore et Stéphanie n'étaient pas étrangères à l'aventure. Sac au dos, leur amour en bandoulière, elles avaient parcouru 19 pays en 18 mois entre 2005 et 2007. Cette fois-ci, elles ont réhypothéqué la maison, ont condensé leur vie, l'école des plus jeunes, et leur petit bonheur dans quatre bagages bien tassés. Le budget : 100 000 \$.

La virée de huit mois dans une dizaine de pays, de janvier à septembre, aura posé le défi d'une vie à quatre 24 heures sur 24. Une virée de la Bolivie à la Corée, en passant par l'Australie, remplie de leçons et d'apprentissages.

« Avant le départ, les enfants dormaient dans la même chambre. Au retour, il était clair qu'il fallait des chambres séparées, s'amuse Stéphanie Hoarau. À être ensemble 24 h/24, on perd notre bulle. Les enfants n'avaient souvent pas d'autres partenaires de jeu et nous n'étions partis qu'avec une poche de Lego... »

Le plus vieux se sera découvert un esprit aventurier. « Il rêve déjà de son tour du monde où il pourra pêcher partout. Il a tellement aimé le voyage qu'il a hâte d'en refaire un », explique Stéphanie. « Emy, elle, nous a clairement



Aurore Vincent, Stéphanie Hoarau et leurs enfants Kenzo et Emy ont parcouru le monde pendant huit mois. Ici, ils visitent un glacier en Argentine. — PHOTO FOURNIE, FAMILLE HOARAU-VINCENT

dit qu'elle ne veut plus faire de long voyage. Elle aime sa routine, ses habitudes, si bien qu'on a ralenti et qu'on a coupé le Laos et le Cambodge de l'itinéraire pour nous poser plus longtemps dans des endroits. »

La famille a souvent logé chez l'habitant. « Nous n'avons pas été des touristes, précise Aurore.

Nous avons pris les transports locaux, au rythme des services offerts dans le pays. Nous ne tenions pas à visiter les incontournables. Certains jours, nous ne faisons rien d'autre que l'épicerie. »

À travers la lorgnette des plus jeunes, les parents ont jeté un regard nouveau sur leurs péripéties. « Les enfants ont été choqués par certains aspects liés au développement durable. À plusieurs endroits, ils se demandaient comment c'était possible qu'il y ait du plastique partout », illustre Aurore Vincent.

« Ils ne comprenaient pas pourquoi le développement touristique n'entraînait pas un essor pour l'amélioration des conditions de vie et pour le développement durable. Ils ont vu que la gestion des déchets n'est pas pareille partout », ajoute Stéphanie Hoarau.

ÉTONNANTE MONGOLIE

En matière de destinations, la famille se partage quatre coups de cœur. Celui dont les deux mères parleront avec la passion la plus dévorante, l'étincelle dans la pupille à l'évocation des souvenirs, c'est la Mongolie.

« Il y a tellement de nature. Les deux tiers de la population sont nomades, si bien que les enfants doivent être pensionnaires pour aller à l'école. Ils vivent encore de façon rustique », résume Stéphanie.



La Polynésie française aura été composée de vraies vacances. Il s'agit du seul pays où les enfants ont eu congé d'école.

— PHOTO FOURNIE, FAMILLE HOARAU-VINCENT



Les steppes de la Mongolie ont constitué un coup de coeur pour toute la famille Hoarau-Vincent. — PHOTO FOURNIE, FAMILLE HOARAU-VINCENT

« Nous avons notre yourte, nous faisons les tâches ménagères. Il nous fallait même ramasser les crottes des animaux pour avoir de quoi faire du feu, parce qu'il n'y a pas de bois. On a vraiment aimé ce côté d'immersion. Il y avait aussi beaucoup d'enfants, parce que c'était l'été et qu'ils retournaient dans leur famille. Même sans parler la même langue, Kenzo et Emy se sont beaucoup amusés avec eux. »

Aurore poursuit : « Là, on a beaucoup senti l'échange avec les gens. C'était une découverte autant pour eux que pour nous. »

L'Australie, pour sa faune incroyable, les kangourous et les koalas qu'espérait tant Emy, et la *vanlife*, constituent également un coup de coeur. « Ça a confirmé que le *campervan*, c'est un style de voyage qu'on aime », sourit Aurore.

S'ajoute la Polynésie française, seule escale de « vraies vacances », où l'école sur la route a fait relâche pour les enfants. C'était un cadeau de Stéphanie à Aurore, et vice versa, pour 20 ans de vie de couple. C'était le paradis, avec les eaux cristallines et les raies qui chatouillent les pieds quand on les mouille un brin.

Enfin s'impose la Bolivie, pour l'immensité de sa nature, son désert de sel, ses découvertes à 5000 m d'altitude. « C'est du pur bonheur en nature », souffle Aurore.

C'est à peu près le seul endroit, aussi, où la réalité homoparentale de la famille aurait pu faire froncer quelques sourcils. « Au passage de la douane, un agent de sécurité a insisté pour nous

séparer : une maman, un enfant. Le douanier avec lequel je me suis retrouvée a demandé l'autorisation du père pour voyager avec l'enfant. Je lui ai dit que dans mon pays, ce n'était pas nécessaire, et il m'a laissée passer », raconte Stéphanie.

« En Mongolie, notre guide était au courant, mais elle n'en parlait pas aux familles. Elle disait que les gens ne comprennent pas cette réalité. À tout le moins, nos enfants ont compris l'importance de ne pas toujours se dévoiler d'emblée quand on ne sait pas à qui on a affaire. »

FRONTIÈRE CHAOTIQUE

Parmi les expériences marquantes, les deux femmes se remémorent avec un rictus un passage chaotique des douanes entre l'Argentine et la Bolivie... à pied. « C'était l'option la moins chère. Nous sommes descendues du bus à 800 m de la frontière. Il n'y avait que des conteneurs et beaucoup de monde. Heureusement qu'on parlait espagnol, parce que nous n'étions pas certaines d'avoir passé la frontière comme il faut », commence Aurore.

« Nous avons une valise sur roulettes que nous trainions dans les grosses roches. Elle est morte là. C'est le genre de chose qu'on vit beaucoup moins quand on part deux semaines en vacances », s'esclaffe Stéphanie.

Si personne n'a été malade de tout le périple, le voyage n'aura pas été qu'un long fleuve tranquille. Il aura fallu l'interrompre un instant, sans hésitation aucune, pour voler au chevet de la maman de Stéphanie, à l'île de la Réunion.

« Quand nous sommes parties, elle avait déjà son diagnostic de

cancer. Nous visions de la voir à la fin du voyage, en août, mais elle m'a dit elle-même que c'était beaucoup trop loin... »

Stéphanie est arrivée à temps pour tenir la main de sa mère une dernière fois, à temps pour des adieux. Le voyage a repris, une continuité plus douce qu'un retour abrupt au Canada. « C'était une décision unanime et non regrettée de poursuivre. J'ai apprécié le voyage d'autant plus que je me disais souvent que ma mère aurait adoré voir ça. »

.....

Les valeurs de débrouillardise, de dépassement de soi, Aurore et Stéphanie croient bien les avoir inculquées à leurs enfants à travers ces huit mois à l'étranger.

Toutes deux immigrantes, elles ont aussi confirmé avoir fait leur nid au bon endroit, dans leur Sherbrooke adoptif où elles s'émerveillent encore chaque jour. « C'est peut-être parce que notre milieu de vie nous correspond », soumet Aurore.

La déprime qui guettait au retour de la routine ne s'est donc jamais installée. Au contraire, les deux femmes rêvent déjà de nouveaux projets. Pour leurs 50 ans, Stéphanie songe à grimper les montagnes du Népal. Aurore, elle, planifie de traverser le Canada à vélo... avec la famille dans un véhicule motorisé à l'arrière.

« C'est sûr qu'à notre retraite, on refait un tour du monde », ajoute Stéphanie.

Et elle ne donne aucune raison d'en douter. « Quand on a des rêves, on se donne les moyens de les réaliser. »



Toute la famille s'est bien amusée en Australie. — PHOTO FOURNIE, FAMILLE HOARAU-VINCENT

ÉCRIVEZ UNE PAGE D'HISTOIRE AVEC leNouvelliste

**RÉSERVEZ VOTRE ESPACE PUBLICITAIRE
DANS LA DERNIÈRE ÉDITION PAPIER
DU SAMEDI 30 DÉCEMBRE 2023**



**DATE LIMITE POUR RÉSERVER :
1^{er} DÉCEMBRE 2023**

jmichaud@lenouvelliste.qc.ca

