

LES ÎLES ET LES ARTS

PAGES 2-3-4



MUSIQUE

THÉÂTRE

FLEURS

VINS

BIÈRE

RECETTES



FESTIVAL LASSO

LE COUNTRY
ARRIVE
AU GRAND
GALOP

PAGE 6



*Livres
québécois*

DIX
SUGGESTIONS
MAISON

PAGES 10-11



Fleurs

LA TÊTE
À COUPER

PAGES 14-15

ARTS.

L'écho de la famille Painchaud aux Îles-de-la-Madeleine... et ailleurs

Avec le Cirque Éloize qui célèbre ses 30 ans et qui présente cet été son plus récent spectacle *Entre ciel et mer* dans son archipel d'origine, l'occasion était trop belle pour *La Tribune* et les Coops de l'information d'aller tremper un orteil aux Îles-de-la-Madeleine. Non seulement nous en avons profité pour aller voir ce nouveau spectacle signature qui tournera tout l'automne au Québec, mais nous nous sommes intéressés à tout un pan de la culture madelienne, notamment la flamme créatrice qui anime Éloi, Jeannot et Sonia Painchaud.



ISABELLE PION
isabelle.pion@latribune.qc.ca

HAVRE-AUBERT — Le nom des Painchaud résonne fort aux Îles-de-la-Madeleine. La musique et les arts sont, depuis des décennies, accolés à ce patronyme qui s'est taillé une grande place dans la sphère culturelle québécoise, et même au-delà des frontières. Discussion sur le thème de la passion et de la descendance avec quelques-uns de ses représentants : les petits-cousins Éloi Painchaud, de Salebarbes, Jeannot Painchaud, fondateur du Cirque Éloize, et Sonia Painchaud, musicienne propriétaire de La Buvette.

Chez Sonia Painchaud, notamment accordéoniste, on ne se contentait pas de « musique en boîte » : on s'évertuait plutôt à jouer jusqu'aux petites heures du matin. Ses petits-cousins et elle partagent les mêmes souvenirs... et les mêmes influences.

« Mon souvenir le plus clair, quand on était très jeunes, c'est que le réveillon de Noël se passait souvent dans la famille chez Charles Painchaud [le grand-père d'Éloi]. Ça commençait au piano après la messe de minuit, puis ça se poursuivait jusqu'à 5 heures... », raconte Sonia, nommée Artiste de l'année aux Îles-de-la-Madeleine par le Conseil des arts et lettres du Québec en 2022.

« Le fait de chanter ensemble en famille élargie (on parle d'une centaine de personnes à Noël), ça a toujours été dans nos traditions musicales », observe Éloi

Painchaud, aussi connu comme l'ex-membre d'Okoumé.

Quelle influence a eu ce bagage génétique?

« C'est difficile à quantifier. C'est juste qu'on a grandi là-dedans. Mon père avait la salle de spectacles du Vieux Treuil, qui est le diffuseur principal aux Îles. Il était le gérant et directeur artistique. Il y avait toujours un foisonnement chez nous. Entre mon père qui joue avec son *band*, les artistes qui gravitent autour de la maison ou les cousins qui débarquent, c'est sûr qu'il y a eu une pollinisation croisée... Tu baignes dedans et c'est juste normal de faire de la musique », note Éloi Painchaud, dont la mère était directrice d'une école de ballet.

« Mon père avait cette très belle phrase : "Pour moi, la musique, c'est un bâton de pèlerin pour marcher vers le monde." C'est un peu comme ça que je le vois aussi... C'est d'abord et avant tout un pont vers les autres, une façon d'établir rapidement une connexion aux autres. »

DE L'IMPORTANCE DES FEMMES

Si les influences ont été multiples pour Sonia Painchaud, la grand-mère de l'accordéoniste a aussi joué un rôle central.

« Certainement, ça vient de ma grand-mère, Yvonne Gallant, qui était pianiste, qui a été professeure avant de commencer à avoir des enfants. Elle venait elle-même d'une famille où on jouait beaucoup de musique. Elle a élevé ses onze enfants dans toute cette musique-là... »

« C'est ma grand-mère qui jouait surtout au café [de La Grave], avec Alcide Painchaud [musicien de Suroît, père d'Éloi et Jonathan Painchaud de



Sonia Painchaud — PHOTO LE SOLEIL, MYLÈNE MOISAN

« De nommer les Painchaud comme étant le socle de la diffusion culturelle aux Îles, ce serait vraiment faire abstraction de ces femmes gigantesques qui, pour la plupart, gardaient le lien vivant. Je ne veux pas enlever du crédit aux hommes Painchaud, mais je veux redonner aux femmes qui m'ont entouré, leur donner leur juste place dans ce rayonnement culturel et celui de la famille. »

— Éloi Painchaud



Le Cirque Éloize fête ses 30 ans et il est né aux Îles-de-la-Madeleine, sous l'impulsion de Jeannot Painchaud. Ci-dessus, un numéro d'*Entre ciel et mer*. — PHOTO NIGEL QUINN



Les frères Éloi et Jonathan Painchaud, de Salebarbes, lors d'une visite aux Îles-de-la-Madeleine. — PHOTO ÉLOI PAINCHAUD



Le groupe de musique Salebarbes lancera bientôt un troisième album. — PHOTO ARCHIVES LE SOLEIL, YAN DOUBLET

Salebarbes] et Jean-Marc Cormier, un ami de la famille depuis toujours. Ces trois personnages-là ont été à la source de nos influences musicales... »

Très tôt, le Café de La Grave, mythique enseigne du site historique du même nom, est entré

dans sa vie.

Éloi Painchaud insiste pour souligner la place des femmes dans toute cette culture musicale.

« Ces hommes-là avaient aussi marié des femmes très musicales. La grand-mère de Sonia, qu'on appelait tante Yvonne, était une

pianiste extraordinaire... Elle a joué jusqu'à l'extinction des feux. Elle avait 92-93 ans et elle continuait à jouer au Café de La Grave », raconte Éloi.

« De nommer les Painchaud comme étant le socle de la diffusion culturelle aux Îles, ce serait

de l'accordéon. Je jouais de la musique depuis longtemps, mais de l'accordéon, c'était tout nouveau. J'ai beaucoup de gratitude pour cette confiance que [Jeannot] a eue envers moi. Pour lui, c'était important de dire qu'il y avait au moins une personne des Îles. Il trouvait important de créer des liens avec les Îles... »

Il s'agit d'une plaque tournante dans sa vie. « J'étais toute jeune, je n'avais pas vraiment d'expérience professionnelle... La première du show, je ne savais pas si j'allais mourir avant la fin. La première tournée de shows, je ne pensais pas que j'allais jouer 700 fois... »

Après cinq ans, elle aurait eu la possibilité de poursuivre l'aventure circassienne, mais les propriétaires du Café de La Grave, ses oncles et l'ami de la famille Jean-Marc Cormier, ont alors pensé à passer le flambeau.

« Le cirque m'a donné cette confiance de dire : c'est quoi, ton prochain rêve? Ça m'a donné des ailes. Je suis revenue assez confiante pour reprendre ce gros contrat-là. »

Pendant huit ans, elle tient la barre de cet endroit où elle accueille les gens « comme dans son salon ». Après une période de flottement à la fin de l'aventure du café, elle ouvre La Buvette, aussi située sur La Grave.

TOMBÉ DANS LA POTION MAGIQUE

Il n'y a que Jeannot Painchaud, président et chef de la création du Cirque Éloïze, qui a bifurqué vers le cirque. Il a néanmoins baigné dans ces mêmes influences, avec un père aubergiste.

« Comme tous les Painchaud, je grattais de la guitare. Le théâtre d'improvisation m'a emmené vers autre chose », dit celui qui a fait partie de la Ligue madelinienne d'improvisation.

« J'ai grandi dans cette ambiance-là où la maison familiale était devenue un bar, une auberge. Avant de tomber dans le cirque, j'ai commencé au service à la clientèle, comme boss boy, mais dans le salon chez nous... »

Pendant que les parents d'Éloi recevaient des artistes comme Pauline Julien ou Michel Donato, d'autres, comme Gerry Boulet, allaient chez lui.

En Gaspésie, en 1984, il tombe sur une parade du Cirque du Soleil : la suite de son parcours s'écrit alors toute seule. « Je suis tombé dans la potion magique. »

Depuis la création du Cirque Éloïze, plus de cinq millions de spectateurs ont vu ses créations originales à travers le monde.

À LIRE AUSSI

L'EFFERVESCENCE DU CIRQUE QUÉBÉCOIS > M4

AVENTURE CIRCASSIENNE

Pour Sonia Painchaud, c'est avec le Cirque Éloïze, troupe née sur l'archipel et créée par Jeannot Painchaud, son petit-cousin, que tout a commencé.

« Je commençais juste à jouer

L'ART DU CIRQUE EN EFFERVESCENCE AU QUÉBEC

ISABELLE PION

isabelle.pion@latribune.qc.ca

HAVRE-AUBERT — Alors que le Cirque Éloïze célèbre ses 30 ans, comment se porte l'art circassien au Québec? En pleine effervescence, avancent des intervenants du milieu artistique. *La Tribune* en a profité pour faire un état des lieux.

En matière de diffusion des spectacles de cirque au Québec, il s'en est passé, des choses, dans les deux dernières années, avance Nadia Drouin, directrice générale par intérim de l'organisme En piste.

« Il y a eu la pandémie. Ça a rapatrié beaucoup d'artistes qui étaient partis à l'international. Il y en a plusieurs qui ont décidé qu'ils créaient, qui prenaient ce temps-là pour réfléchir à une pratique plus personnelle... Il y a beaucoup de collectifs qui sont nés de ce retour aux sources là. On est en train de voir les fruits de ça émerger... » commente Nadia Drouin.

Cette effervescence coïncide avec une mesure d'aide à la circulation des arts du cirque. Cette mesure en est à sa deuxième année d'existence.

« Cette mesure d'aide là soutient les diffuseurs qui veulent courir le risque de présenter du cirque », note-t-elle, en soulignant que le nombre de représentations circassiennes a augmenté au Québec.

Avec le programme Destination Cirque, En piste demande aux diffuseurs de s'engager pour deux ans à présenter un minimum de deux spectacles de cirque différents par année. Le programme vient d'être reconduit pour deux ans. À l'heure actuelle, 37 diffuseurs se sont engagés.

« Tout ça fait que ça augmente la présence du cirque. Les collectifs qui ont émergé trouvent preneurs. Il y a comme une espèce d'alignement d'étoiles. La constellation cirque est en train de s'arrimer davantage », note Mme Drouin.

L'été demeure un moment fort pour ce type d'art, avec un large éventail d'événements, autant dans la métropole, le Bas-Saint-Laurent... que dans l'archipel madelinot. « Tout ça contribue à remettre le cirque sur la *mappe*. »



S'ABONNER AU CIRQUE

Le Centre culturel de l'Université de Sherbrooke (CCUS) fait partie des salles de spectacles québécoises qui font la part belle au cirque. Un abonnement a été créé spécifiquement pour ce volet il y a plusieurs années. Il a été créé sous la gouverne de Mario Trépanier, ancien directeur général du CCUS... et fervent amateur de cet art. Le Cirque Éloïze s'est d'ailleurs souvent arrêté dans la salle sherbrookoise.

« La première ville à nous faire confiance, ça a été Sherbrooke », rappelle le fondateur du Cirque Éloïze, Jeannot Painchaud.

Nadia Drouin pense de son côté que le prochain pôle circassien pourrait naître à Sherbrooke, où l'on retrouve « de bons porteurs de cirque ».

Malgré cet intérêt grandissant envers l'art circassien, il n'en demeure pas moins que beaucoup de sensibilisation reste à faire auprès du public, pensent Mario Trépanier et Nadia Drouin.



Il nuance en rappelant que les salles peuvent avoir des défis techniques à accueillir ce type de spectacle, qui requiert des infrastructures spécifiques pour les besoins de la production et pour la sécurité des artistes.

« Au fil du temps, on commence à avoir des formes de cirque plus légères, demandant moins d'infrastructures techniques. »

PAS JUSTE POUR LES JEUNES

Ils sont nombreux à penser à tort que cet art se destine surtout à un public jeune. Or, le cirque peut être complètement éclaté, rappelle Mario Trépanier, qui a été à la barre du CCUS entre 2008 et 2022.

« Je pense qu'il y a encore du chemin à faire pour faire découvrir à un public adulte une offre pour adulte. »

À ses yeux, le cirque québécois « se situe bien » en matière de création, de production et de formation des artistes.

« Il y a un développement qui se fait à vitesse grand V depuis une vingtaine d'années, et plus les années avancent, plus ça se développe. C'est même exponentiel. »

Le cirque fait partie de notre culturel inconscient, note Mme Drouin, en rappelant la présence des clowns et des hommes forts. Il a cependant beaucoup évolué.

« Aujourd'hui, c'est sûr qu'on est rendus ailleurs », dit-elle, en citant notamment les troupes Flip Fabrique, Alphonse, Les 7 Doigts de la main, Éloïze...

« C'est un beau *challenge*. On pourra dire qu'on est de cette génération qui a essayé de faire connaître autre chose... » observe Mme Drouin.

Aujourd'hui, les arts du cirque au Québec sont connus au-delà de nos frontières, ajoute Mario Trépanier.

S'il reste des défis, il y a néanmoins de beaux acquis, fait-il valoir également.

Nadia Drouin, directrice générale d'En piste — PHOTO ANDREW MILLER

Le spectacle *Mon île, mon cœur*, des 7 Doigts de la main — PHOTO ALEXANDRE GALLIEZ

Mario Trépanier, auparavant directeur général du Centre culturel de l'Université de Sherbrooke — ARCHIVES LA TRIBUNE, RENÉ MARQUIS

Cette forme d'art est très ancienne et très populaire à travers le monde, observe Mario Trépanier. Avec l'arrivée du Cirque du Soleil, on a découvert le cirque contemporain et une nouvelle façon d'aborder les arts du cirque, remet-il en perspective.

« On a encore des croûtes à manger au Québec pour la circulation du cirque contemporain. Beaucoup de villes commencent à en présenter depuis quelques années, mais c'est encore fragile, comparativement à d'autres formes d'art comme la chanson, le théâtre, la danse contemporaine... Les arts du cirque sont en train de prendre leur place dans les circuits de diffusion. »



MARJO, CELLE QUI NE LÂCHE PAS

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON
cbthompson@ledroit.com

Marjo, c'est celle qui va, mais c'est aussi celle qui ne lâche pas. Du moins, jusqu'à ce qu'elle se sente lassée.

«Étant donné que je suis une instinctive, quand vient le temps de prendre un *break*, je déguerpis, je ne suis plus là.»

Deux fois, dit-elle, Marjo aura pris une pause de la musique. Mais toujours pour mieux la retrouver.

«Une fois, je suis partie dans

Charlevoix, de 2000 à 2004. Et entre Corbeau et Marjo, il y a eu une indécision à savoir si je continuais ou pas. Et j'ai continué finalement. Je me laisse aller à comment je suis.»

Parce que Marjo ne fait pas semblant. Elle écoute son instinct, sa petite voix intérieure qui la guide

Marjo, c'est celle qui va, mais c'est aussi celle qui ne lâche pas. Deux fois, elle aura pris une pause de la musique. Mais toujours pour mieux la retrouver. — COURTOISIE

depuis toujours. Celle qui lui dit qu'il est «un peu trop tard» pour se lancer dans la musique jazz même si la tentation est grande et présente depuis très longtemps.

«Dans le genre jazz, ce sont des notes précises, on joue avec des musiciens hors pair. C'est un autre monde qui m'intéresse, mais, disons dans une prochaine vie. C'est bien beau rêver, mais on va revenir plus tard.»

À 70 ans, elle n'en revient pas d'être «encore dans la musique», d'être devant un public qui se laisse emmener là où ça sent l'amour. Marjo, elle, embrasse la liberté et tous les «cadeaux du ciel» qu'elle a reçus.

Et ce public, qui lui non plus ne lâche pas, se renouvelle, se transforme avec les années et rajeunit.

«Étant donné que je suis une instinctive, quand vient le temps de prendre un *break*, je déguerpis, je ne suis plus là.»

— Marjo

«Dernièrement, j'ai découvert que les gars s'avançaient plus. Avant, ils étaient tout le temps en arrière. C'est vrai que depuis Corbeau, c'est toujours de mère en fille. C'est vraiment de génération en génération, ça ne lâche pas. C'est incroyable.»

Parce que Marjo jase d'amour et de liberté avec une sincérité profonde et une puissante poésie bien à elle. Sa musique a le pouvoir de rassembler et d'incarner à la fois une fougue passionnée et une grande sensibilité.

Mais elle préfère croire que c'est son «côté fou» et son «côté poète» qui permettent d'apprécier encore aujourd'hui sa musique rock, en

français, et un son qui se démarque, qui berce toujours après 47 ans de carrière.

«C'est probablement ça qui attire. J'ai une certaine fougue à l'intérieur de moi qu'on ne voit pas souvent chez les artistes féminines. Mais les nouvelles comme Lou-Adriane Cassidy et Ariane Roy, ces files-là sont *écoeurement* bonnes. Elles déplacent de l'air. Je suis extrêmement fière d'elles.»

Très modestement, Marjo se dit consciente du chemin qu'elle a pu tracer pour ces artistes, mais espère au moins avoir laissé «quelque chose de puissant».

«Je veux que les filles s'affirment et c'est en train d'arriver et c'est beau à voir.»

S'il est possible de la rassurer sur ce qu'elle aura laissé comme héritage, qu'il soit musical ou non, faisons-le. Marjo symbolise ce qui donne le goût de s'affirmer. La poète, l'amoureuse et la fougueuse, Marjo est complète.

Elle sera d'ailleurs intronisée le 11 octobre au Panthéon des auteurs et compositeurs canadiens, a-t-elle annoncé au *Droit*. Avec Michel Rivard.

«Ça, c'est un autre cadeau du ciel. C'est comme tous les efforts qu'on a faits sont récompensés.»

Ses plus grands succès rock et ses plus belles ballades racontent sa vie, dit-elle. Jamais elle ne pourra se fatiguer de les vivre corps et âme sur scène.

«Je sais très bien que ce qui m'appartient en mots devient pour un autre, autre chose. Pour toi, un poème veut dire quelque chose, pour moi ça veut dire autre chose.»

Au cœur de son répertoire, Marjo se permet de préférer *Si c'est ça la vie*.

Et comme c'est sur la scène qu'elle s'abandonne avec passion, Marjo estime que son expérience télévisuelle à *La Voix* était «correcte». Dès le départ, elle hésitait à accepter, avoue-t-elle. Parce qu'elle ne sent pas qu'elle a ce qu'il faut pour être pédagogue.

«J'y suis allée, mais en retrait. Je me disais que ce n'était pas ma place. Ce n'est pas moi de dire comment tu dois bouger. Et c'était difficile d'en déloger. Ça m'a arraché le cœur. Mais c'est correct, j'ai appris des choses et j'ai rencontré du beau monde en plus. Je prône plus la vraie vie que les concours.»

Mais Marjo le dit très bien: «je fais du mieux que je peux à ma façon». Et pour ça, jamais le public ne pourra lui en vouloir d'avoir quitté son rôle de coach après une saison seulement. D'autant plus que ça lui permet de continuer à chanter «pour un petit boutte» encore.

«J'ai besoin de la scène, on est bien là-dessus. On vit totalement, on est entier, on est réel. C'est une grande beauté.»

Marjo sera à la salle Odyssée à Gatineau le 16 août avec son spectacle *J'lâche pas* où elle sera accompagnée de ses trois musiciens.

DEUXIÈME ÉDITION DU FESTIVAL DE MUSIQUE COUNTRY

LASSO MONTRÉAL S'ÉLANCE
AU GRAND GALOP

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Le festival LASSO Montréal prend ses aises dans l'univers des événements de musique country en Amérique du Nord.

À sa deuxième édition — qui prendra place le week-end prochain —, les organisateurs frappent fort avec des têtes d'affiche de la trempe de Chris Stapleton, Kane Brown, Brothers Osborne et Jake Owen.

Pour la plupart, ces vedettes américaines débarquent au Québec pour la première fois (sauf Stapleton). Ce qui fait dire aux bonzes de Nashville que le bastion francophone du continent vaut maintenant la peine de s'en préoccuper.

« Je crois que le Québec n'était même pas inscrit au bas d'une longue liste d'endroits à visiter par les bookers de Nashville, confiait au *Droit* Joëlle Proulx, de l'agence québécoise Ranch. Aujourd'hui, c'est évident que la tendance est inversée. »

Le festival LASSO joue dans la cour des grands en invitant ces grosses pointures de la musique country tant américaines que canadiennes.

En plus des quatre *mégastars* cités plus haut, ajoutons les noms de Gabby Barrett, Jade Eagleson, Charley Crockett, Dean Brody, Elle King, Morgan Wade et Lindsay Ell à la marquise. Au total, c'est une quarantaine d'artistes qui se produiront sur les différentes scènes installées au parc Jean-Drapeau, à Montréal.

Les deux scènes principales (LASSO Bell et Prairie Coors Original), montées côte à côte, trônent au centre du parc alors qu'on pourra faire de belles découvertes sur la scène du Ranch et lors des Sessions SiriusXM présentées en périphérie.

MONTRÉAL SUR LA
CARTE COUNTRY

Le LASSO a mis un peu de temps à s'imposer, principalement en raison de la pandémie qui a retardé la présentation de la première édition.

L'an dernier, on a remarqué un peu d'hésitation lors de la première journée de la programmation malgré une carte très impressionnante qui comprenait Dirks Bentley et Old Dominion.



Le festival LASSO joue dans la cour des grands en invitant de grosses pointures de la musique country tant américaines que canadiennes.

— CATHERINE LEFEBVRE



Chris Stapleton — COURTOISIE

Le lendemain, il faut croire que le mot s'est passé alors que le parc Jean-Drapeau s'est rempli pour accueillir Luke Bryan, Kelsea Ballerini, Ashley McBride, Riley Green et quelques autres.

Est-ce qu'il faut douter de l'engouement des Québécois pour la musique country?

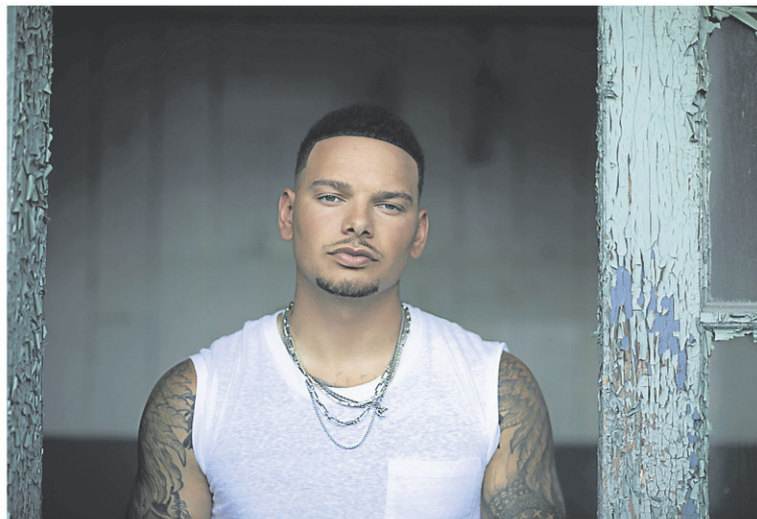
On ne croit pas.

Les doutes, s'il y en avait, concernaient seulement la réussite d'un festival urbain de calibre international dans la métropole.

Après tout, le LASSO avait mis les pieds dans le même carré de sable que des festivals monstres comme

les trois jours de programmation du Country Thunder de Calgary, du YQM Country Fest de Dieppe, au Nouveau-Brunswick, ainsi que le Boots and Hearts qui lui, présente un événement sur quatre jours dans la région de Toronto.

Au Québec, le LASSO subit inévitablement la comparaison avec St-Tite. Mais, toute comparaison étant boiteuse, celle-ci n'y échappe pas puisque le rendez-vous montréalais navigue plus dans le new country, ce qui n'est pas le cas pour St-Tite, quoique le festival montréalais décline une programmation qui laisse de plus en plus de place



Kane Brown — DIWANG VALDEZ/COURTOISIE

à la nouvelle vague de musique country comme en fait foi sa programmation 2023.

OFFRE FRANCOPHONE

Tous les artistes mentionnés plus haut sont anglophones. Par contre, le groupe Evenko qui est derrière la présentation du LASSO ouvre toutes grandes ses scènes aux artistes francophones.

On est loin de l'offre de St-Tite et même de celles de Lotbinière ou de Saint-André-Avellin, mais on pourra applaudir quelques compatriotes francos sur les scènes du LASSO cette année, dont Andie Therio, Émilie Landry, Emmanuelle Boucher, Francis Degrandpré, Fred Dionne, Karo Laurendeau, Lendemain de Veille, Les Hay Babies, Raphaël Dénomme et Trudy.

Au sein de l'équipe d'Evenko, on assure que cette liste s'allongera au fil des années. Il faut dire que le new country, en français, s'émancipe au Québec. Et c'est tant mieux.

À L'ANNÉE

Le LASSO veut également s'inscrire dans les agendas des *fans* tout au long de l'année, et ainsi faire de Montréal une destination pour les amateurs de ce style musical.

D'ailleurs, le jeudi 17 août, les organisateurs proposent l'événement *LASSO en ville* qui est essentiellement un spectacle au centre-ville, sur la scène du M-Telus, une journée avant l'ouverture des portes au parc Jean-Drapeau. Dès 20 h, la porte-parole de l'édition 2023, Brittany Kennell, montera sur scène. Elle sera suivie par Griffen Palmer et par le James Barker Band.

Vendredi soir, après les spectacles au parc Jean-Drapeau, c'est au Studio TD (anciennement L'Astral) qu'aura lieu l'*after party* LASSOIRÉE avec le groupe Cheat Code. Le spectacle débutera à 23 h.

Mais, le LASSO va plus loin en produisant des spectacles country en salle à Montréal. Tyler Hubbard — membre de Florida Georgia Line — sera au Théâtre Beanfield le 20 octobre alors que Shania Twain, au Centre Bell, et Kidd G, au bar le Ritz, seront en spectacle le 25 octobre.

Pour tout savoir sur le LASSO et la programmation de sa deuxième édition, il suffit de visiter le lassomontreal.com.

EXPOSITION À LA MAISON DE LA FRANCOPHONIE

La pandémie selon deux photographes belges

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON
cbthompson@ledroit.com

Clémence et Noah Bernard sont cousins et passionnés de photographie. De juin à décembre 2020, ils ont arpenté les rues de trois communes belges - Manhay, Seraing et Aywaille - pour capter une période de la vie alors mise sur pause. Aujourd'hui, le jeune tandem expose le fruit de leur travail à la Maison de la francophonie d'Ottawa.

Ils ont mis les pieds pour la première fois au Canada, mardi. Un mélange d'excitation et de fierté a rapidement fait disparaître sur leur visage les effets du décalage horaire. Arrivé de Liège, en Belgique, le duo d'artistes s'est activé à tout mettre en place dans la salle dédiée à leur exposition, *Traces de notre temps. Seraing durant la pandémie*.

Leur travail retrace le quotidien des gens, immortalise la vie de leurs concitoyens belges, à un moment où presque personne ne sortait dans les rues.

«On cherchait un projet de reportage et en pleine période de covid, le sujet s'est présenté à nous, raconte Clémence Bernard, 20 ans. Petit à petit, on a commencé à avoir d'autres idées. C'est vraiment un cheminement qui s'est fait naturellement.»

Avec l'autorisation des communes visitées, ils ont eu accès à des endroits qui ne sont pas destinés au public, comme le bureau du maire en réunion avec ses conseillers ou l'atelier d'un souffleur de verre.

Mais en mettant les pieds dehors, dans les rues désertes, Clémence et Noah n'avaient aucune idée des rencontres qu'ils allaient faire. Ils se sont ainsi baladés plusieurs fois par semaine à la recherche de potentiels sujets à photographier.

«Au début, c'était assez bizarre



Clémence et Noah Bernard — PHOTOS : LE DROIT, PATRICK WOODBURY

de voir si peu de gens», se souvient Noah Bernard, 18 ans.

«C'était un sentiment un peu étrange, mais en même temps, les rares personnes qu'on voyait, on fonçait», poursuit Clémence.

Sur leur route, ils ont croisé un couple dont le regard amoureux échangé sur la photo frappe au milieu du vide et de l'abandon. La photo intitulée *Les amoureux de Seraing* est d'ailleurs devenue virale sur les réseaux sociaux quand les cousins l'ont partagée pour retrouver ce couple et leur offrir une version agrandie de leur portrait.

«C'est un temps de solitude, mais eux étaient ensemble et ils avaient un aspect heureux et amoureux alors qu'autour d'eux, c'est vide et froid», explique Noah.

Les deux étudiants en photographie à l'École supérieure des arts

de Saint-Luc, à Liège, ont sélectionné 300 photos et les ont divisées en trois recueils de photos. Un livre pour chacune des communes, précisent-ils.

En noir et blanc, les photos sont comme un témoignage exprimant la réalité d'un quotidien solitaire et triste, mais aussi d'une vie remplie d'espoir et de sourires.

«Le noir et blanc donne une ambiance, croit Noah. Je trouve que dans ce genre de témoignage, la couleur n'est pas si importante que ça, elle n'a pas le rôle principal de la photo.»

Parmi elles, Clémence et Noah ont un coup de cœur pour cette image montrant un immense drap blanc recouvrant un abris-bus et sur lequel il est écrit: soutien à nos héros du quotidien.

«C'était juste en face d'un hôpital. Il y a des gens qui ont eu l'idée de transmettre ce message et je trouve ça beau», lance Clémence avant de raconter qu'à 20 h tous les soirs, les gens allaient à leur fenêtre pour applaudir le personnel de la santé qui rentrait chez lui.

Leur ouvrage a d'ailleurs été offert aux maisons de repos des trois communes pour permettre aux gens isolés en raison du virus d'accéder à l'extérieur à travers leur travail.

Clémence et Noah Bernard aimeraient faire voyager leur exposition à travers le monde pour constater les différences culturelles et comment les autres ont vécu cette crise sanitaire.

L'exposition *Traces de notre*

temps. Seraing durant la pandémie est présenté à la Maison de la francophonie d'Ottawa jusqu'au 15 août.

Après Ottawa, l'exposition

voyagera à Gravelbourg en Saskatchewan, puis s'envolera vers la Chine (Pékin), le Sénégal (Dakar) et la République démocratique du Congo (Lubumbashi).



CENTRE NATIONAL DES ARTS
NATIONAL ARTS CENTRE
Le Canada en scène. Canada is our stage.

Célébrons l'été
ensemble

Plongez dans l'été avec
ces spectacles ensoleillés



Consultez la
programmation
complète :



Célébrons l'été
ensemble

cna-nac.ca

ticketmaster.ca



LE DÎNER DE CONS

UN SAVANT MÉLANGE DE RIRE ET D'HUMILITÉ

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

CRITIQUE

«Il est méchant monsieur Brochant, il est mignon monsieur Pignon.»

Cette réplique du film, on la connaît bien. Mais voilà qu'elle viendra s'inscrire dans la pièce de théâtre, version québécoise!

Le Dîner de cons s'était installé à la salle Odyssee de Gatineau pour 12 soirs, mais qui étaient tous présentés à guichets fermés.

Si on vous décrivait la trame de l'histoire, il est probable que l'on ne dévoilera pas beaucoup de *punchs* de ce classique écrit par Francis Veber et porté au grand écran en 1998.

Mais pour les non-initiés, disons que chaque semaine, Pierre Brochant et ses amis organisent un dîner où chacun doit amener un con et celui qui a trouvé le con le plus spectaculaire est déclaré vainqueur.

Brochant est donc convaincu d'avoir déniché la perle rare, un con de classe mondiale du nom de François Pignon, un fonctionnaire au ministère des Finances passionné de maquettes en allumettes. Mais ce que Brochant ignore, c'est que Pignon est passé maître dans l'art de déclencher des catastrophes. Et les deux prochaines heures dans la vie de Brochant deviendront son pire cauchemar.

Maintenant que tout le monde est à égalité quant à l'intrigue, allons-y de quelques mots sur la distribution de cette pièce mise en scène par André Robitaille.

Le Brochant québécois est interprété par Normand D'Amour. Disons-le tout de suite, ce comédien est tout à fait dans son élément. Brillant, drôle, efficace, il forme un duo de choc avec Laurent Paquin qui lui, incarne avec brio le plus sympathique des cons, François Pignon.

Le couple qui porte la pièce de bout en bout est appuyé par René Simard, qui prend les traits de Juste Leblanc, de Bernard Fortin, qui reprend le rôle de Lucien Cheval, ainsi que Gabrielle Fontaine dans le rôle de Marlène Sasseur et Pascale Montreuil, dans celui de Mme Brochant.



OUBLIER LE FILM

Il est franchement ardu de se lancer dans une critique du spectacle présenté à Gatineau, jeudi soir. Ardu parce qu'il faut tout d'abord se détacher du film qui met en vedette Jacques Villeret et Thierry Lhermite.

Mais, dès les premières répliques ou plutôt les premiers pas de danse de Normand D'Amour, on s'écarte déjà du jeu des Français.

Et avec l'entrée en scène de Laurent Paquin, alors là on bascule immédiatement dans la mise en scène d'André Robitaille qui est

avec toutes les références québécoises nécessaires.

Par exemple, le fameux «Allez l'OM!» si difficile à scander pour Pignon devient un «Let's go Bruins!» tout aussi brûlant en bouche pour le personnage de Paquin.

On pourrait s'étendre longuement sur le jeu de D'Amour et de Paquin. Mais, coupons court aux grandes phrases dithyrambiques et applaudissons tout de go la performance des deux comédiens. Le jeu physique de Paquin est exceptionnel. L'utilisation qu'il fait des mimiques et des silences — ou ce petit côté distrait qui devient récurrent lorsqu'il descend l'escalier — frôle le génie.

D'Amour, lui, est convaincant à souhait. On a mal au dos pour lui et il nous convainc même de nous dénicher un con pour le prochain dîner.

Quoique discret, Bernard Fortin offre une interprétation sans faille dans le rôle du contrôleur fiscal, Lucien Cheval. Il plonge dans la caricature, certes, mais il demeure à ce point détestable qu'on finit par l'aimer.

Du grand Fortin!

Quant à René Simard, oui il peut nous faire rire. D'ailleurs, il rigole beaucoup sur scène et, avouons-le, peu de comédiens ont un rire aussi communicatif que le sien. Dans son rôle du vieil ami, il nous offre un «aide de camp» très efficace. Avez-vous attrapé le petit clin d'œil à sa carrière de chanteur quand il avoue avoir «tourné la page»?

On a adoré.

Pascale Montreuil et Gabrielle Fontaine ont des rôles secondaires, mais non moins importants. Gabrielle est parfaitement à l'aise dans la comédie alors que Pascale est d'une grande classe dans le rôle de l'épouse un peu larguée.

UN PEU DE CABARET

Une petite surprise attend les spectateurs en début de soirée alors que le spectacle s'ouvre sur *Le Cabaret des cons*.

Pascale et Gabrielle prennent le micro pour une intro musicale fort à propos, où l'on découvre d'ailleurs une autre facette du talent de ces deux artistes accomplies, quoique l'on savait Gabrielle être une excellente chanteuse.

Ce cabaret et ses quelques chansons sur le thème des cons sont une mise en bouche parfaite pour le buffet de rire qui suivra.

En sortant de la salle, on comprend très bien qu'on est tous le con de quelqu'un.

Oui, il est méchant, monsieur Brochant, mais, il est mignon, monsieur Pignon!

Domage que les 11 prochaines représentations gatinoises soient présentées à guichets fermés. Mais, la production sera à Brosard à 17 reprises, du 17 août au 2 septembre, dont plusieurs offrent encore des places.

Le reste de la saison 2023 est aussi à guichets fermés. Mais, la rumeur qui courait a été confirmée alors que la troupe sera de retour à Gatineau en 2025. Faudra tout de même surveiller la vente des billets qui sera annoncée à la rentrée de septembre.

Le *Dîner de cons* s'était installé à la salle Odyssee de Gatineau pour 12 soirs, mais qui étaient tous présentés à guichets fermés.

— COURTOISIE,
ÉMILIE LAPOINTE

resté fidèle au texte de Veber, tout en plaquant l'action à Montréal, plutôt qu'à Paris,

MARC LABRÈCHE OU LA LIBERTÉ DANS LA VOIX D'UNE SOURIS

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

Après avoir prêté sa voix au petit écran à l'exubérante et charmante souris Toupie, Marc Labrèche a renoué avec le personnage pour le cinéma. Un plaisir pour le doublage en animation additionné d'une certaine nostalgie à lire des histoires aux enfants.

«J'y suis retourné avec beaucoup de bonheur. À cause de l'univers qui était quand même installé et précis depuis des années», indique l'acteur à propos du monde magique de *Toupie et Binou*, décliné à la télé dès 2005.

Les jeunes spectateurs ont ainsi appris à connaître dans de courtes capsules la volubile souris Toupie et son mignon ami chat Binou, un «duo inséparable qui aborde la vie avec entrain», résume le site Web de la franchise.

Écrit et réalisé par Dominique Jolin et Raymond Lebrun, le long métrage d'animation attendu le 11 août nous amène dans un grand drame à petite échelle. À cause d'une erreur d'une vache-génie, Binou est séparé de son toutou, le bien-aimé M. Mou.

Dans un monde imaginaire et fantaisiste, il faut maintenant le chercher aux «objets perdus».

Sur leur route tout sauf linéaire, les amis croiseront des personnages colorés qui ont aussi des êtres chers à retrouver.

Geneviève Schmidt, Anne Dorval, Stéphane Rousseau, Xavier Dolan, Benoît Brière, Michèle Deslauriers, André Ducharme, Marc Hervieux et Guy A. Lepage sont de ceux qui prêtent leur voix au film, aux côtés d'un Marc Labrèche friand de l'individualité de son exubérant petit héros.

«Il a un tempérament un peu frondeur, il est égocentrique. Il est sympathique au *boutte* et il a des défauts assumés», décrit l'acteur, qui dit avoir été convaincu par la transposition en long métrage d'un concept jusqu'ici exploré dans de courtes histoires.

«Je me demandais comment ils réussiraient à étoffer ça. Avec intelligence et avec recul, ils ont fait de bons choix», estime Marc Labrèche.

«C'est un univers qui nous ressemble, qui a sa sensibilité d'ici, reprend-il. Ce n'est pas une fantaisie américaine ou européenne. Elle a sa personnalité.»

LE PLAISIR DE L'ANIMATION

Animateur, acteur sur les planches et à l'écran, Marc Labrèche fait

partie d'une famille qui s'illustre sur plusieurs générations. Son père Gaétan était un comédien salué, sa fille Léane Labrèche-Dor tient ces jours-ci la vedette du film



Les hommes de ma mère, qui arrive en salle cette semaine, juste avant *Toupie et Binou*.

«J'ai eu mon rapport avec mon père quand j'ai commencé à jouer. Je pense que Léane a eu la même chose, mais je ne veux pas parler pour elle. C'est quelque chose que les gens nous rappellent beaucoup aussi», évoque-t-il, soulignant notamment des ressemblances physiques.

«Après, on fait avec, ajoute-t-il. Et on est occupé à beaucoup d'autres choses, d'abord à trouver notre place. En ne faisant pas partie d'une famille dans le milieu, c'est déjà du travail. Là, ça peut être perçu comme une épine dans le pied...»

Marc Labrèche ne se dit pas si friand de doublage. Sauf peut-être en animation, précise celui qui a notamment prêté sa voix au bonhomme de neige Olaf dans *La reine des neiges*, dans la version française du succès de Disney. Il dit y voir une liberté, qu'il a embrassée en renouant avec Toupie.

«En animation, on peut insuffler un peu plus la cadence et notre fantaisie personnelle. C'est dans cet espace que je trouve tout mon plaisir à faire du doublage, plutôt que de respecter la rythmique d'un autre acteur.»

Marc Labrèche évoque les histoires qu'il racontait à ses propres enfants quand ils étaient petits, les différentes voix qu'il offrait aux personnages.

«C'est ça que je retrouve avec Toupie», confie-t-il, savourant la relation qu'il a créée avec un jeune public qui ne sait pas qui il est. Dans une carrière prolifique faite de jeu, de parodies et d'animations originales, il décrit l'expérience comme un «anonymat confortable», une «parenthèse protégée».

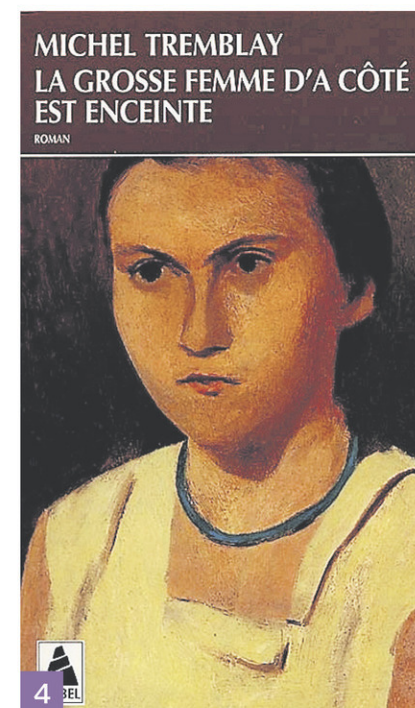
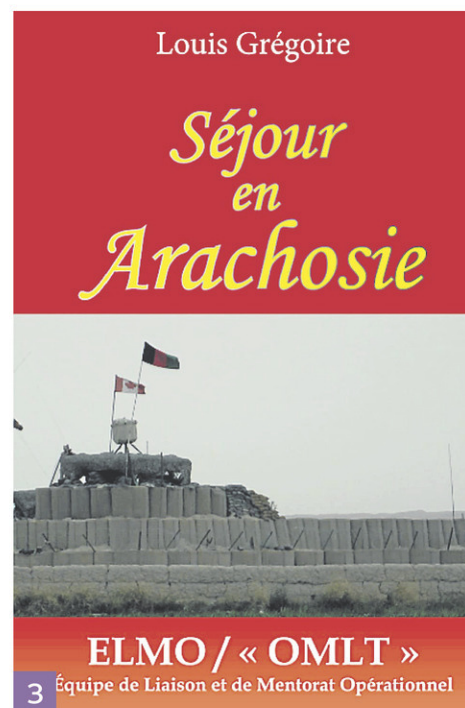
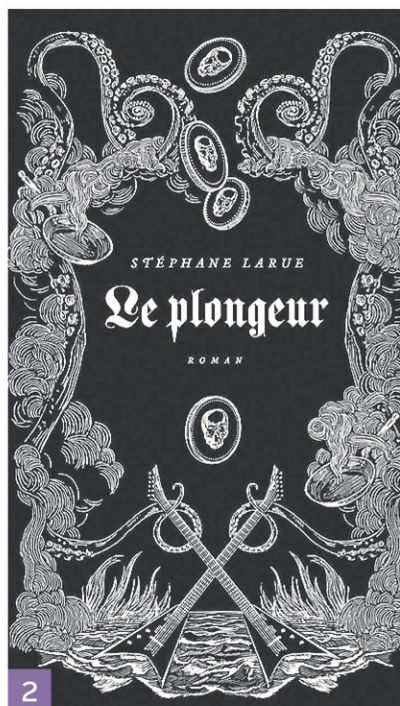
«Je ne fais pas beaucoup de doublage. À un moment donné, les tournages et les tournées de théâtre ont fait que j'ai arrêté d'en faire. Mais à l'occasion, surtout pour des projets d'animation, j'y retourne», note Marc Labrèche.

«C'est le jeu qui m'a attiré dans ce milieu, ajoute-t-il. C'est pour ça que je ressens le besoin de refaire des parodies de temps en temps. J'ai besoin de faire semblant.»

Toupie et Binou, le film, sera présenté au cinéma dès le 11 août.

1 Marc Labrèche interprète la voix de Toupie dans le film d'animation *Toupie et Binou*. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

2 Les complices du film *Toupie et Binou*, accompagnés du précieux toutou M. Mou. — IMAGE SPHÈRE FILMS



DIX SUGGESTIONS MAISON POUR «LE 12 AOÛT, J'ACHÈTE UN LIVRE QUÉBÉCOIS»

Indécis devant l'offre foisonnante du rayon «littérature québécoise»? Voici dix suggestions de lecture en cette 10^e édition du «12 août, j'achète un livre québécois». Bonnes découvertes!

1 NUTSHIMIT: UN BAIN DE FORÊT, MELISSA MOLLEN DUPUIS ET ÉLISE GRAVEL

Mes enfants ont grandi avec l'univers coloré d'Élise Gravel, et moi aussi. J'ai grandi intérieurement. Ses livres célèbrent la diversité, la confiance en soi et le vivre-ensemble. Sa plus récente collaboration, parue il y a quelques jours à peine, l'est tout autant. D'autant plus que ses illustrations portent les mots et la pensée de la réalisatrice d'origine innue Melissa Mollen Dupuis, qui

raconte l'histoire à la première personne.

Nutshimit, c'est un espace social où se pratiquent les activités traditionnelles autochtones. C'est aussi une façon de redécouvrir la forêt sous un nouvel angle. Dans un ton joyeux et ludique, ce livre documentaire s'adresse aux petits et grands amateurs de la nature.

ANNIE LAFRANCE, JOURNALISTE

2 LE PLONGEUR, STÉPHANE LARUE

Il y a le film *Le plongeur*, fort réussi, sorti l'hiver dernier. Mais avant que Francis Leclerc ne le porte au cinéma, il y a eu en 2016 le premier roman de Stéphane Larue. Un de ces livres dont on perçoit dès la lecture qu'il s'ancrera dans les ouvrages marquants du Québec moderne. Les 568 pages du *Plongeur* nous amènent dans les coulisses de la restauration et des montagnes de vaisselle à laver dans un rythme effréné que Larue rend avec un souffle admirable. On plonge littéralement dans l'univers de ce personnage, jeune adulte aux

prises avec un problème de jeu compulsif, ses rencontres, ses déceptions. Un très grand roman qui nous habite longtemps. VALÉRIE GAUDREAU, RÉDACTRICE EN CHEF, LE SOLEIL

3 SÉJOUR EN ARACHOSIE, LOUIS GRÉGOIRE

Il aura fallu près de dix ans au capitaine Louis Grégoire pour raconter sa mission de mentorat en Afghanistan. L'officier retraité du Royal 22^e Régiment nous offre son «clin d'œil» de 550 pages où il partage avec nous «les saveurs de l'Afghanistan qui lui trottait dans la tête». Un récit minutieusement documenté qui nous transporte dans une aventure afghane qui a marqué sa vie et celle de plusieurs autres braves militaires canadiens. Disponible sur Amazon. CAROLINE GRÉGOIRE, PHOTOGRAPHE

4 LA GROSSE FEMME D'À CÔTÉ EST ENCEINTE, MICHEL TREMBLAY

Le catalogue du prolifique Michel Tremblay est foisonnant.

Publié en 1978, ce roman touffu ouvre la porte sur les fascinantes *Chroniques du Plateau Mont-Royal*. Une pléiade de personnages plus grands que nature s'y croisent lors d'une chaude journée d'été montréalaise. Ils vont s'inscrire et se déployer dans une courtepoinette d'œuvres qui frappent l'imaginaire, des cuisines de ménagères au parc Lafontaine à la vie nocturne de la métropole. Un langage poétique et coloré, une touche de fantastique et le début d'une grande série pour l'écrivain. GENEVIÈVE BOUCHARD, JOURNALISTE

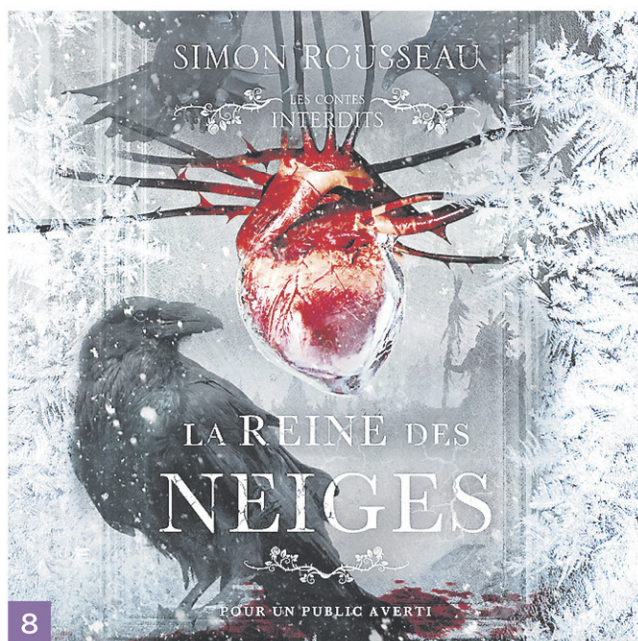
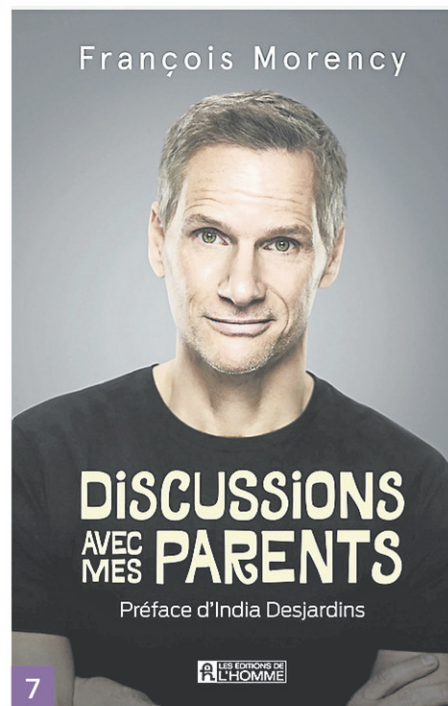
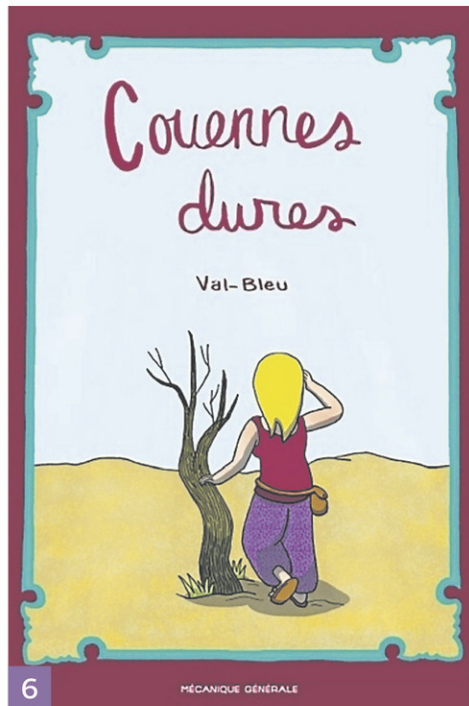
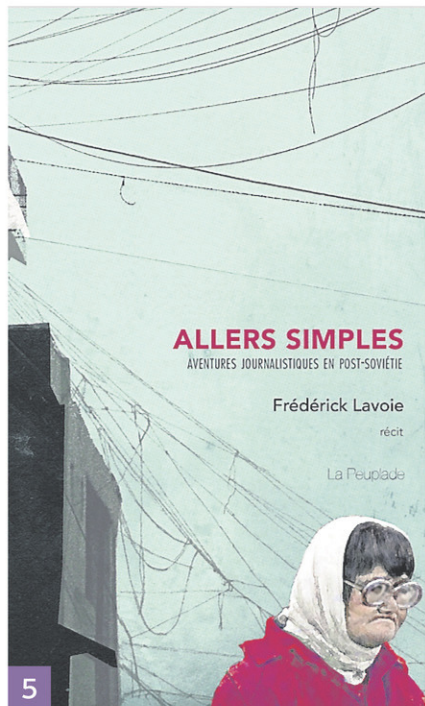
5 ALLERS SIMPLES, FRÉDÉRICK LAVOIE

Dans *Allers simples*, le journaliste Frédéric Lavoie dresse un portrait à échelle humaine des anciennes républiques soviétiques, de leurs habitants et de leur passé trouble. Bien que l'ouvrage ait été écrit dans les années 2000, beaucoup des observations faites par le journaliste conservent aujourd'hui toute leur pertinence, particulièrement pour le

lecteur occidental qui désire comprendre la réalité de ces territoires ballottés par l'histoire. Le style narratif utilisé par l'auteur, qui rapporte directement les propos des personnes qu'il a rencontrées et décrit avec maints détails ses péripéties dans les pays qu'il parcourt, rend la lecture du livre fluide et captivante. FÉLIX ÉTIENNE, JOURNALISTE

6 COUENNES DURES, VAL-BLEU

J'aime une bande dessinée dans laquelle on peut plonger sans avoir peur que l'expérience se termine trop vite. C'est justement le cas de cet ouvrage de 256 pages dans lequel on suit une étudiante en science des religions qui, après avoir perdu ses repères, décide de partir en Inde. Alors qu'elle traverse un désert, Raphi rencontre des personnages fascinants aux histoires aussi complexes que celles des dieux hindous qui s'invitent dans ce récit aventureux et empathique. VALÉRIE MARCOUX, JOURNALISTE



7 DISCUSSIONS AVEC MES PARENTS, FRANÇOIS MORENCY

Avant la série télé, qui fait notre bonheur depuis 2018, il y avait le livre.

Un ouvrage qui sent bon la soupe aux légumes et le gazon frais coupé, où l'humoriste François Morency nous amène dans son quartier d'enfance, à coup de dialogues absolument hilarants. Comiques accidentels et personnages touchants, Jean-Pierre et Raymonde vous feront rire aux larmes, souvent. Les descriptions du Québec des années 1970 et 1980 procurent des moments de douce nostalgie.

Une lecture confortable, presque un plaisir coupable, qui fait chaud au cœur.

ISABELLE MATHIEU, JOURNALISTE

8 LA REINE DES NEIGES (CONTES INTERDITS), SIMON ROUSSEAU

Comme la série de livres sera transformée en projet télé... vaut mieux explorer l'univers des Contes interdits dès maintenant. Si vous avez vu le film pour enfants du même nom, ce livre ne s'en rapproche pas du tout. Simon Rousseau s'inspire du conte de Hans Christian Andersen, pas du dessin animé. Une histoire haletante qui nous fait voyager dans le temps, et quelque part en Abitibi. Un suicide suspect, un chaman mystérieux, une bête terrifiante... Une lecture à glacer le sang qui se dévore — ce n'est pas qu'un jeu de mots. Lecteurs sensibles : s'abstenir. Le bouquin peut entraîner quelques cauchemars. JUDITH DESMEULES, JOURNALISTE

9 JE FERAI LE TOUR DU MONDE, ALEXANDRA SZACKA

Ce récit nous fait voyager sur les cinq continents, à travers les 40 ans de carrière de la journaliste Alexandra Szacka. Née en Pologne et immigrée à Trois-Rivières à l'adolescence, la téméraire journaliste relate une collection d'anecdotes à la fois touchantes et épatantes. Après des reportages du Pérou à Pékin, Alexandra Szacka raconte ses années de correspondante pour Radio-Canada à Moscou et à Paris. L'autrice profite d'événements historiques et tragiques qu'elle a couverts pour soulever plusieurs réflexions éthiques sur son métier.

JULIETTE NADEAU-BESSE, JOURNALISTE

10 KAU MINUAT : UNE FOIS DE PLUS, JOSÉPHINE BACON

Si la poésie incombe à ses lecteurs de s'arrêter un moment pour savourer ses mots et ses images, celle de Joséphine Bacon nous accueille les bras grands ouverts. Cinq ans après *Uiesh* — quelque part, l'écrivaine innue est de retour avec un ouvrage qui s'intéresse au temps. La septuagénaire aborde ici la vieillesse d'une magnifique façon. Car elle témoigne à la fois de la fragilité du corps qui plie sous le poids des années et de la sagesse de celui qui se souvient. Tout en rappelant la puissance du silence et la force des arbres, Joséphine Bacon plonge sa plume dans la mince frontière entre naissance et le grand départ vers «l'infini de la vie», vers «l'horizon».

LÉA HARVEY, JOURNALISTE

LES 10 ANS DE LA «FÊTE DU LIVRE»

L'initiative «Le 12 août, j'achète un livre québécois» célèbre ses 10 ans samedi. Un anniversaire qui réjouit les fondateurs de cette journée, les auteurs Amélie Dubé et Patrice Cazeault, qui étaient loin de penser que leur cri du cœur de 2014 se rendrait aussi loin.

Les deux auteurs, alors en début de carrière, avaient lancé la journée du 12 août à une époque ardue pour le milieu littéraire québécois. «Le discours ambiant, c'était comment c'était complexe, comment c'était difficile, comment le milieu littéraire était en difficulté, les librairies, les éditeurs», raconte M. Cazeault.

À la recherche de solutions, Patrice Cazeault et Amélie Dubé en sont venus à la conclusion que pour vendre plus de livres, il faut davantage de demandes du public. «On avait eu l'idée un peu folle, on va inviter les gens à une date précise, à une date très simple, d'aller se procurer un livre québécois. Et puis, ça a été, depuis ce temps-là, un feu d'artifice, ça a fait boule de neige», explique Patrice Cazeault. Dès la première édition [en 2014], on avait été renversé par le succès que ça avait eu.»

Selon le bilan Gaspard produit par la Banque de titres de langue française, les ventes d'ouvrages

de fiction québécois se sont multipliées par trois le 12 août 2014, par rapport aux journées de ventes régulières des semaines précédentes. En 2022, leurs ventes se sont multipliées par sept.

Pour les librairies, le 12 août est devenu une véritable «fête du livre», explique M. Cazeault. «J'ai énormément de témoignages de libraires qui me disent : cette journée-là, je sens que je fais une différence. Les gens, ils viennent pour un livre québécois, ils me demandent mon avis, ils me demandent conseil.» M^{me} Dubé espère que cette initiative «devienne une date permanente sur le calendrier». L'APRESSE CANADIENNE

L'INSTINCT D'ANIK JEAN

ROSALIE CROTEAU

rcroteau@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — « Je voulais que les gens qui regardent *Les hommes de ma mère* aient la même réaction que j'ai eue pendant ma lecture du scénario: en ressortir complètement bouleversés et tristes, mais avec l'envie de croire que l'amour se peut à tous les niveaux. »

Au cours de son premier projet de long-métrage comme réalisatrice, Anik Jean a multiplié les histoires d'amour, dont une avec la scénariste Maryse Latendresse. Les deux femmes en ont fait un projet commun il y a cinq ans, par une journée de juin. « Anik et moi avons le même agent », dit Maryse Latendresse,

scénariste du long-métrage *Les hommes de ma mère*. « J'ai présenté le scénario à mon agent en lui disant que je voulais absolument que ce soit une femme qui le réalise. Quand il m'a proposé Anik, j'ai eu des frissons. Je la connaissais par son moyen-métrage *Lost Soul*, une œuvre qui m'avait habitée tellement longtemps que je n'ai pas eu le choix d'accepter de la rencontrer », renchérit la scénariste.

Une rencontre fusionnelle, s'exclament les deux femmes. D'un côté Maryse, quelque peu timide de présenter un travail aussi personnel, de l'autre Anik, prête à faire le saut à pieds joints dans la réalisation. « J'ai appelé Maryse en pleurant. Je lui ai dit que je voulais faire son film. Le scénario m'a énormément touchée », raconte Anik Jean.

« Quand Anik croit en quelque chose, c'est pour de vrai. Pour des personnes dans le doute comme moi, ça m'a fait du bien », reprend Maryse Latendresse.

DE L'ADRÉNALINE AU VERTIGE

« C'était la première fois que je prenais l'histoire de quelqu'un. Mon but, c'était de rendre ça aussi beau que le scénario, mais en jeu », soulève Anik Jean, qui a tout de même demandé conseil à Maryse Latendresse pour bien capter son histoire.

Connue avant tout comme musicienne et chanteuse, Anik Jean attendait le bon moment avant de se lancer dans le long-métrage. « Dans la vie on essaie des choses, on choisit différents chemins... J'avais choisi la musique, je vais toujours en faire, mais le cinéma mélange tout ce que j'aime », dévoile la réalisatrice.

Ayant un penchant pour la création, Anik Jean « se sent à sa place » dans l'industrie du cinéma. « En réalisation, je suis derrière les caméras. J'avance avec toute l'équipe, j'ai autant de responsabilités, mais pas la pression de performer sous un projecteur », poursuit-elle.

Anik Jean est une fonceuse. « J'ai beaucoup d'audace et de *drive*. Je



Plusieurs histoires d'amour sont nées du projet d'Anik Jean et Maryse Latendresse, dont la leur. *Les hommes de ma mère* est devenu leur projet commun il y a cinq ans, par une journée de juin. — PHOTO LA TRIBUNE, MAXIME PICARD

suis sûre de moi, mais j'ai aussi mes insécurités », révèle la réalisatrice qui, en partie pour cette raison, a attendu le bon moment avant de faire le grand saut.

« Je me suis toujours entourée de "meilleurs que moi". En étant toujours avec des personnes plus expérimentées, je me suis laissée inspirer, j'ai appris et ils m'ont donné le courage. Je suis chanceuse parce que j'ai vu travailler Francis Leclerc et Steve Asselin », dit Anik Jean, qui s'impregne du milieu cinématographique depuis 2005.

C'est d'ailleurs Denis Villeneuve qui lui a donné la poussée dont elle avait besoin pour relever son nouveau défi. « Il m'a dit de sauter, c'est ce que j'avais besoin d'entendre », poursuit celle qui

souligne avec vécu un plateau rempli d'adrénaline, mais une fin de tournage qui donne le vertige. « Je me disais, *OMG* c'est fait! »

D'autant plus qu'Anik Jean avait une vision bien précise de ce qu'elle voulait mettre à l'écran. « C'est peut-être dans mon inexpérience, mais j'ai suivi mon instinct, alors quand je décidais que j'avais la bonne prise, on passait à l'autre », confie Anik.

FONDS DE TIROIR

En 2010, Maryse Latendresse présentait son roman *Les hommes de ma mère* à son éditeur. Elle racontait les nombreuses histoires d'amour de sa mère. « Mon éditeur m'a dit que ça ne me faisait pas bien d'écrire une histoire qui était trop proche de moi. Il ne voulait pas la publier. Je l'ai mis dans un tiroir », explique la scénariste.

Quelques années plus tard, Maryse choisit de suivre son cœur, s'inscrit à L'Inis en écriture de long-métrage et ressort *Les hommes de ma mère*. « L'idée de base était d'en faire un roman puis c'est finalement devenu un film », dit-elle.

Les hommes de ma mère suit les histoires d'amour d'une femme décédée à travers Elsie, sa fille. « Mon père a été très stable après la séparation entre ma mère et lui. C'est ma mère qui a eu plusieurs aventures, plusieurs amours. Avec le temps, je me suis aperçue que c'était d'une grande richesse. J'ai eu la chance d'avoir beaucoup de modèle d'hommes différents, de modèles amoureux. J'avais envie de décrire comment ça pouvait être beau », soutient l'auteure.

Maryse Latendresse a eu la piqure... Tellement qu'elle a six projets de scénarisation en cours. « Quand j'ai mis les pieds en scénarisation, je me suis sentie là où je devais être. En cinéma, il y a un tas de gens qui interviennent dans ton histoire et c'est tellement satisfaisant. Ça traverse plein de cœurs pour d'encore plus beaux résultats », lance la scénariste qui n'a jamais perdu l'amour pour *Les hommes de ma mère*.

Même chose pour Anik Jean qui dit avoir « gagné son pari ». « Quand mon public me ramène ses témoignages et me dit quelles émotions il a vécues, j'ai gagné », a dit la réalisatrice qui travaille sur deux autres projets de réalisations.

Les hommes de ma mère est présentement en salles.

« UN RÉCIT LUMINEUX. UNE ŒUVRE UNIVERSELLE. »
MARC-ANTOINE CÔTÉ, LE QUOTIDIEN

« UNE HISTOIRE ENVELOPPÉE DE BEAUCOUP DE TENDRESSE ET PORTÉE PAR LA TALENTUEUSE LÉANE LABRÈCHE-DOR. »
ALEXANDRE VIGNEAULT, LA PRESSE

« QUEL FILM ACCOMPLI ! DES ACTEURS EXCEPTIONNELS ! »
FABIOLA TOUPIN, ICI PREMIÈRE

« LÉANE LABRÈCHE-DOR BRILLE ! UN FILM ATTENDRISSANT, UN TRÈS TRÈS BEAU FILM »
EVELYNE CHARUEST, ICI PREMIÈRE

« C'EST UN FILM EXTRÊMEMENT TOUCHANT. »
KARINE ROBERT, 98,5

« UN FILM COUP DE POING ! UNE DISTRIBUTION INCROYABLE ! »
GUY MASSÉ, RYTHME FM

LES HOMMES DE MA MÈRE

leshommesdemamere-film.com

JESSIE FILMS SOFIC Quebec TELEFILM QUEBEC QUEBEC noovo CRAVE Canada LE RÉCIT UNIVERSSEL IMMINA FILMS

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

f YouTube immina films

MARC LABRÈCHE ANNE DORVAL GENEVIÈVE SCHMIDT
STÉPHANE ROUSSEAU ET XAVIER DOLAN

Toupie et Binou^{MC}
LE FILM

« Un excellent film, que toute la famille prendra plaisir à regarder! »
EVE CHRISTIAN, RADIO-CANADA

TOUS LES ÂGES SONT BIEN VENUS

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

Quebec Quebec Fonds de la recherche en santé Québec Canada 100% financé par le gouvernement du Québec

Quebec Quebec Fonds de la recherche en santé Québec Canada 100% financé par le gouvernement du Québec



Le cinéaste Pascal Plante sur le plateau de tournage de son troisième long métrage, *Les chambres rouges*. — PHOTO DANNY TAILLON, ENTRACT FILMS

LES CHAMBRES ROUGES

FASCINATIONS MORBIDES



GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

Comme bien des confinés, Pascal Plante a profité des moments d'isolement imposés par la pandémie pour creuser un intérêt pour les histoires sombres en général et le «true crime» en particulier. Une «fascination» contagieuse ne datant pas d'hier et qui a nourri un troisième long métrage, *Les chambres rouges*, qui laisse déjà sa marque à l'international.

«Je pense que pendant la COVID, on s'est intéressé aux mondes

cachés, à ce qui se passe derrière des portes closes, croit le cinéaste. On dirait que ça fascine plus que jamais.»

Projeté en première mondiale au Festival de Karlovy Vary, en République tchèque, son nouveau film attendu sur nos écrans le 11 août a déjà été vendu en France, en Belgique et en Suisse.

D'autres territoires s'ajouteront sous peu à cette liste, assure le cinéaste natif des Îles-de-la-Madeleine, mais qui a grandi dans la capitale. On l'on doit aussi *Les faux tatouages* et *Nadia, Butterfly*, notamment présentés à Berlin et à Cannes.

En visionnant *Les chambres rouges*, on songe bien sûr aux œuvres inspirées de faits réels qui ont pullulé sur les plateformes numériques sur des crimes

associés à Ted Bundy ou Luka Rocco Magnotta.

Ce dernier avait particulièrement marqué l'imaginaire de Pascal Plante alors qu'il cultivait à Montréal son jeune parcours de cinéaste. Reconnu coupable du meurtre d'un étudiant, Jun Lin, Magnotta s'était filmé et avait mis en ligne la vidéo immonde de son délit.

Dans *Les chambres rouges*, il est aussi question d'un meurtrier sadique qui, lui, monnaie la captation du supplice de ses victimes.

«Après, ce n'est pas du tout l'histoire de Magnotta, nuance le cinéaste. Mais c'était une époque où les réseaux sociaux prenaient déjà beaucoup de place. Je voyais autour de moi plusieurs personnes qui avaient visionné la vidéo.»

«Mais pour lui, à la différence de mon film, ce n'est pas un modèle

d'affaires. C'est du narcissisme pur et dur», ajoute-t-il.

GROUPIES DE MEURTRIERS

Le scénariste et réalisateur indique aussi avoir vu sa curiosité titillée par les groupies de meurtriers. Celles qui les défendent, leur écrivent en prison... Ou qui les épousent!

«La jeune femme qui va se marier avec Charles Manson, on s'entend qu'elle devient instantanément célèbre», laisse tomber Pascal Plante, rappelant que le phénomène, parfois attisé par le sentiment de communauté qui peut naître sur Internet, précède de beaucoup notre époque.

«J'ai vu dans mes recherches des condamnés qui ont été guillotins et qui se faisaient demander en mariage», lance-t-il.

C'est dans cet attrait, voire cette obsession, que se dépose de troublante manière l'intrigue des *Chambres rouges*.

Au cœur de celle-ci, la mystérieuse Kelly-Anne (Juliette Gariépy) mène une double vie : mannequin de jour, navigatrice experte d'un Web plus ou moins recommandable de nuit.

Nous faisons sa connaissance au moment où s'amorce le procès très médiatisé d'un homme accusé du meurtre sordide de trois jeunes femmes. Il en a fait des vidéos

d'horreur qui s'échangent à gros prix dans de sombres recoins d'Internet.

Froide et parfaitement en contrôle de ses affaires, Kelly-Anne glissera vers une fixation qui la poussera à dormir devant le palais de justice pour ne rien manquer du procès. Un délire qu'elle poursuivra tant dans le réel que dans le virtuel.

«Tout à coup, l'angle de la spectatrice est devenu vraiment intéressant pour moi, explique Pascal Plante. Qui sont ces femmes? Du moment où elle devient plus participative au récit, ça amène l'idée des crimes interactifs.»

DEGRÉS DIVERS

Le cinéaste explore cette dynamique à plus d'un degré. Aux côtés de la «sociopathe» Kelly-Anne, une autre fanatique de l'accusée, Clémentine (Laurie Babin), exprime envers le tueur une attraction qui tient de la déviance, d'un déni total et d'un amour aveugle.

Elle verra d'ailleurs ses fervents arguments démolis sans ménagement dans une ligne ouverte à la télé, dans laquelle de véritables personnalités médiatiques, dont les animateurs Richard Turcotte et Rebecca Makonnen, jouent le jeu.

«C'est une scène qui m'angoissait, parce que je ne voulais pas non plus tomber dans la satire ou la caricature. Un *show* de télé comme ça, on n'en voit pas nécessairement au Québec, mais on est à deux doigts que ça existe. Il fallait vraiment marcher sur une ligne fine», exprime Pascal Plante.

«Richard Turcotte m'a dit : "On va la jouer et on va y croire". Parce qu'au Québec, on est peut-être plus gentils à la télé. Mais en France ou aux États-Unis, il y en a des émissions beaucoup plus *crunchy*...»

Le cinéaste tenait à représenter «la construction médiatique» de ce type de faits divers et l'image qui y est véhiculée, qui alimente souvent le mythe.

«Ce n'est pas tout le monde qui se motive à arriver au palais de justice à 5h du matin pour voir un accusé en chair et en os. Mais ce n'est pas non plus saugrenu que quelqu'un soit fasciné par des univers glauques comme ça.»

Un côté sombre qui sommeille peut-être en chacun de nous, mais dans des teintes diverses.

«Il y a au moins une curiosité morbide, estime Pascal Plante. Les séries sur les tueurs sont très populaires. J'oserais même dire qu'elles sont plus populaires que jamais...»

Les chambres rouges sera présenté au cinéma dès le 11 août.

FLEURS

QU'ON LEUR COUPE LA TÊTE!



CHLOÉ ROY

Collaboration spéciale

En écoutant mon ami Jean-Martin me lire sa dernière chronique sur ses fleurs de courgettes infestées de chrysomèles et sa façon radicale de les éliminer grâce au choc thermique du passage de la flamme de sa torche, un lien m'est apparu entre deux de nos trucs, un peu extrêmes. D'un côté, la technique de mon ami envers les ravageurs de ses légumes et de l'autre, la technique peut-être encore plus extrême dont je veux vous parler et qui est utilisée fréquemment en floriculture pour décupler le rendement de plusieurs variétés de fleurs.

Cette technique consiste à couper la tête des plants de fleurs!

Elle se nomme le pincement et peut sembler totalement contre-intuitive.

En effet, lorsqu'on s'affaire à fournir les conditions idéales à la croissance de nos précieuses fleurs depuis des semaines pour qu'elles se développent et grandissent le mieux possible, il semble complètement fou de vouloir leur couper la tête!

Et pourtant, c'est la meilleure chose à faire pour favoriser leur ramification, augmenter la longueur des tiges et stimuler leur floraison.

Le moment idéal pour pincer est généralement pendant la

période de croissance active de la plante, lorsque les conditions de croissance sont optimales et que la plante est en train de produire de nouvelles pousses. En règle générale, on pince normalement les plants lorsqu'ils atteignent 12 à 18 pouces (30 à 45 cm) de hauteur. Avec un sécateur ou un ciseau bien affûté, on vient couper l'apex central, tout simplement.

On utilise aussi cette technique pour inciter certaines variétés à gagner en hauteur avant de fleurir. Pour ce faire, nous pinçons simplement tous les nouveaux boutons floraux en formation jusqu'à ce que les plants aient atteint une hauteur satisfaisante pour commencer à les laisser fleurir et les récolter.

PINCER OU NE PAS PINCER, LÀ EST LA QUESTION

Mais attention! Toutes les variétés ne sont pas bonnes à subir ce "châtiment", seules celles qui ont la capacité de faire croître des tiges secondaires. On ne pincera pas, par exemple, une tulipe car ce type de fleur ne produit qu'une seule fleur sur une seule tige. Si on pince une tulipe, on condamne sa floraison.

Les variétés que nous pinçons systématiquement de 12 à 18 pouces (30 à 45 cm) de hauteur:

dahlia
cosmos
zinnia
scabieuse
amaranthe
pois de senteur
didiscus

nielle
tagète
centaurée
phlox
pensée
nicotine
mignonette

PLUS DE FLEURS MAIS... PAS TOUT DE SUITE

Bien que le pincage nous offre d'augmenter le rendement de nos fleurs, il retarde les premières récoltes d'environ une dizaine de jours en raison de la réponse physiologique qu'il déclenche chez la plante. Lorsqu'on pince les fleurs, on coupe nette l'apex central. Cette extrémité en croissance



La technique qui est utilisée fréquemment en floriculture pour décupler le rendement de plusieurs variétés de fleurs se nomme le pincement. Celle-ci consiste à couper la tête des plants de fleurs!

— PHOTOS: FLORAMAMA





branches latérales prend du temps et de l'énergie, ce qui entraîne un retard dans le processus de floraison. Au lieu de mettre toutes ses ressources dans la production immédiate de fleurs, la plante redirige son énergie vers la croissance de ses ramifications. Au fur et à mesure que ces nouvelles branches grandissent et se développent, elles produisent éventuellement des boutons floraux qui conduiront à une floraison beaucoup plus abondante et donc un beau jardin luxuriant!

contient une concentration élevée de l'hormone végétale appelée auxine. Cette hormone est responsable de la suppression de la croissance des bourgeons latéraux et de la promotion de la croissance verticale.

Lorsque l'apex central est enlevé par le pincement, la concentration d'auxine dans la plante diminue. Cette diminution de l'auxine signale aux bourgeons latéraux de sortir de leur état de dormance et de commencer à pousser.

La plante investit alors son énergie dans le développement de multiples branches et pousses latérales plutôt que de se concentrer sur l'allongement de la tige principale et la floraison. La formation de nouvelles

Voici donc quelques autres variétés de fleurs qu'il est aussi possible de pincer, mais que nous laissons intactes pour ne pas retarder leurs récoltes:

- muflier
- tournesols branchus
- nigelle
- godetia
- myosotis chinois
- dauphinelle

Je vous en conjure, une fois passé ce sentiment très désagréable de couper la tête des fleurs tant chéries, vous serez généreusement récompensé avec une floraison si abondante que vous ne saurez plus quoi en faire!

La Fête des vendanges de Magog, 30 ans déjà

NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale
nrichard@gcmedias.ca



Cette année, la Fête des vendanges de Magog célèbre 30 ans de passion gourmande et de partage des meilleurs produits de chez nous lors de son événement annuel qui est devenu le plus grand rassemblement de vignerons québécois et d'artisans de notre terroir.

C'est une activité incontournable pour déguster les produits d'ici et découvrir le savoir-faire d'une centaine d'exposants, en plus de participer à des ateliers et conférences sur le vin, le tout chapeauté par la brillante sommelière et porte-parole Jessica Harnois.

Les festivités qui incluent une programmation musicale au bistro SAQ en plus des jeux et d'animations pour enfants ont lieu sur deux weekends, soit les 2-3-4 et 9-10 septembre prochains. Pour plus d'information et vous procurer les billets en ligne, visitez : fetedesvendanges.com

Toujours dans un esprit 100% Québec, la toute première édition du Festival des spiritueux du Saguenay se tiendra à Chicoutimi du 14 au 16 septembre prochain. Il s'agit d'un événement qui mettra en valeur uniquement les producteurs de microdistilleries québécoises, des mixologues et

des conférenciers. Le Festival des vins de Saguenay, un des happenings incontournables de l'été pour les amateurs de vins, sera de retour l'année prochaine pour sa 17^e édition, du 11 au 13 juillet 2024. On y fait toujours de belles découvertes, dans un esprit de partage et de convivialité, et voici mes coups de cœur de la dernière édition.

MASSIMAGO ZURLIE
16,65\$ • 14141015 • 11 %
• 1,2 G/L • BIO

Spectaculaire que ce pétillant naturel rosé de la Vénétie. C'est le même assemblage qu'un vin de la Valpolicella, soit du corvina, corvinone et rondinella, sauf que le procédé de vinification est différent. Les raisins sont pressés rapidement, sans contact avec les peaux, ce qui en fait un jus légèrement rosé qui termine sa fermentation directement dans la bouteille. C'est frais, léger, digeste et délicieusement festif!

LE PINARD DE ROCHARD GROLLEAU/CHENIN 2022
21,55\$ • 14898405 • 13 %
• 2,2 G/L • BIO, NATURE

Les français utilisent le mot « pinard » pour désigner un vin de soif de tous les jours. Rochard, c'est Alain Rochard,



La Fête des vendanges de Magog a bâti sa renommée au cours des 30 dernières années. — PHOTO ANTOINE PETRECCA, QUEBECIMAGE

le fondateur du bar à vin le Rouge-Gorge, à Montréal, et copropriétaire du vignoble du Loup Blanc dans le Minervois. Enfant de Saumur, il se fait plaisir en collaborant avec le vigneron ligérien Julien Fouet afin de produire une cuvée qui exprime son amour des cépages de la vallée de la Loire. Un assemblage de chenin blanc et de grollo qui n'a rien d'ordinaire, à la fois léger et nuancé. Les notes d'agrumes et de fruits jaunes sont suaves, avec une douce amertume qui donne du punch en finale.

DEVOIS DES AGNEAUX D'AUMELAS COUSU MAIN LANGUEDOC 2021
24,20\$ • 15092403 • 13 %
• 1,2 G/L

Cousu main par Brigitte Jeanjean, une vigneronne de cœur qui adore le Québec, le blanc du Devois des Agneaux est enfin disponible en SAQ. Auparavant, on devait se le procurer en importation privée. Un assemblage majoritairement roussanne, avec rolle et marsanne, un blanc anisé aux notes de fenouil sauvage, ample et vif à la fois sur des notes de pêche et d'abricot, et une finale gourmande aux effluves de cardamome. Savoureux!

KLEE PINOT NOIR WILLAMETTE VALLEY
9,30\$ • 14794278 • 13,8 %
• 2,9 G/L (250 ML)

Un pinot de la Willamette en cannette! Alexandre Saint-Pierre de l'agence Vinicolor qui représente ce vin nous l'a fait déguster à partir d'une carafe. Évidemment, je n'aurais jamais pu imaginer que le vin était issu d'une cannette, une formule conviviale de plus en plus courante, même pour les vins de qualité. Il n'y a pas de doute, ça « pinote » avec un beau nez de sous-bois et de champignons frais, la vivacité de la cerise griotte sur des tannins harmonieux issus de 11 mois de barrique française. Ce vin rend hommage à l'artiste préféré du vigneron Chris Berg, le

célèbre Paul Klee du mouvement Bauhaus. L'habillage est inspiré de son œuvre Solution "ee" créée en 1924.

TRIBAUT SCHLOSSER BRUT
49\$ • 12653172 • 12,5 %
• 8,2 G/L

La cuvée Champagne et Terroirs rosée est un assemblage de pinot noir, chardonnay et pinot meunier aux bulles fines, suaves et joyeuses qui offrent des notes gourmandes de petits fruits et d'orange sanguine. À la fois floral et fruité, c'est d'une qualité irréprochable à un prix vraiment abordable.

MENAUD APÉRITIF
45\$ • 15139275 • 22,9 % • 2 G/L

Précis et fort agréable, dans un ensemble très bien réussi, l'Apéritif est inspiré des aperitivi italiens que l'on aime tant, sauf que les agrumes sont remplacés par des petits fruits nordiques de la région de Charlevoix comme l'argousier, l'épine-vinette, la camerise et l'églantier, en plus de la rhubarbe, de la camomille et de l'absinthe. On le boit sur glace, façon spritz, avec un trait de soda, ou en negroni avec une quantité égale de vermouth et de gin Menaud.

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



À L'AFFÛT

KWEZA VOIT LE JOUR!



JEAN-FRANÇOIS DUGAS
jfdugas@ledroit.com

Bien que l'industrie de la bière reste un domaine à prédominance masculine depuis environ 150 ans, saviez-vous que les premiers brassins étaient l'œuvre des femmes?

En fait, elles en créent depuis bien plus longtemps que les hommes, soit depuis la préhistoire. Les premières traces d'une boisson fermentée remonteraient grosso modo à 9000 ans, selon certains archéologues.

La toute première recette documentée, elle, aurait vu le jour vers 1800 ans av. J.-C., en l'honneur de la déesse sumérienne de la bière, Ninkasi.

Les Sumériens, la plus ancienne civilisation connue dans la région du sud de la Mésopotamie l'avait l'affaire! Bien oui, toi! J'ai toujours su que la bière était divine...

Pourquoi ce petit cours d'histoire?

J'ai déjà effleuré le sujet de la place de plus en plus grandissante des femmes dans l'industrie de la microbrasserie dans une chronique antérieure.

Mais, cette fois, je veux vous donner des nouvelles de Kweza!

Pour ceux qui s'en souviennent, la Brasserie Beau's, dans l'Est ontarien, avait annoncé en grande pompe, en 2016, le parrainage d'une brasserie «par et pour les femmes» au... Rwanda!

À l'époque, l'entreprise de Vankleek Hill avait mis sur pied d'une campagne de sociofinancement de 95 000\$ pour permettre à son homologue africain, une entité complètement indépendante, de se procurer une ligne d'embouteillage.

Les gens d'ici voire d'ailleurs ont pu appuyer la cause en allongeant des fonds ou encore en achetant des articles – du *swag* dans le jargon – comme des t-shirts, casquettes, verres et ainsi de suite.

Grâce à cet appui de Beau's, Kweza n'a pas seulement atteint sa cible, mais l'a fracassé de 15 000\$.

Pendant ce temps, Joséphine «Fina» Uwineza, l'entrepreneuse rwandaise au cœur du projet, avait



La brasserie artisanale Kweza a déjà plusieurs bières à son actif, notamment une au gingembre. — COURTOISIE

La cofondatrice et directrice générale de Kweza, Jessi Flynn, a inauguré la première brasserie du Rwanda le week-end dernier. — PHOTO TIRÉE DE FACEBOOK

aussi visité Vankleek Hill pour comprendre les rouages du métier.

Des apprentissages de toutes sortes furent transmis. Un don «in-kind», comme disent les anglos.

Un autre cadeau important, encore une fois grâce au poids relatif de Beau's dans l'industrie de la bière artisanale ontarienne à ce moment, a permis à Fina d'espérer une salle de brassage, gratuitement.

Un distributeur de système de brassage, croyant dans l'initiative, avait levé la main afin de leur fournir les cuves et les équipements nécessaires.

En 2018, Jessi Flynn devient la directrice générale de Kweza.

Tout allait sur des roulettes. Les choses progressaient.

Mais le départ inattendu de l'instigatrice du projet au cours de la même année, pour des raisons familiales, laisse planer un certain doute sur l'avenir de la brasserie.

Par ailleurs, la compagnie qui avait promis l'équipement de



brassage se désiste. Elle doit reculer puisqu'elle est placée en redressement judiciaire.

Bref, ça brasse, mais pas de la bonne façon...

Et ensuite, aucune nouvelle. Le néant.

Le projet était-il mort? Qu'arrivait-il aux fonds consentis? Certains investisseurs d'ici commençaient sérieusement à se poser la question.

GRANDE OUVERTURE

Et bien, sept ans plus tard, la

persévérance a porté ses fruits. (Ou son houblon?)

La première microbrasserie du Rwanda a enfin ouvert ses portes après retards, obstacles et une pandémie en sus.

Les donateurs canadiens, et autres, peuvent respirer. La brasserie artisanale du pays africain est devenue une réalité.

Le week-end dernier, l'équipe de Kweza (qui veut dire «mûrir» et «bâtir par l'entremise de compliments») a célébré en grand leur exploit pendant trois jours avec leurs proches, mais également

des curieux.

Musique et danses, typiques de la culture africaine, panels de discussions, cérémonie d'ouverture et dégustations ont agrémenté les festivités du 2 au 4 août.

Les intéressés ont pu aussi visiter les installations et certaines des fermes – majoritairement dirigées par des femmes – qui approvisionnent la brasserie d'ingrédients pour leurs produits.

Il faut savoir que le Rwanda n'a pas le luxe de compter sur une vaste quantité d'orge et de céréales, voire du malt, habituellement utilisées dans le brassage et facilement accessible à un prix économique en Amérique du Nord.

Dès le début, on voulait toutefois recourir à des composantes locales pour leurs besoins.

On expérimente.

Avec Beau's on essaie des brassins avec du sorgho (une céréale populaire dans les bières sans gluten en Amérique du Nord), du marioc (issu d'une plante et un aliment phare de la cuisine africaine) et des... bananes!

DÉJÀ UNE VARIÉTÉ

Évidemment, il a dû y avoir maintes (et moult!) tentatives d'en arriver à un produit satisfaisant.

À en constater le résultat, les artisanes de Kweza ont réussi leur pari.

(Bien oui, il y a des hommes qui y œuvrent aussi, mais la prédominance cette fois est féminine.)

Une variété de styles de bières est proposée.

J'en compte sept différents à leur actif, dont certains qu'on ne penserait pas retrouver en sol africain : une session IPA, une pale ale, une ale belge ainsi qu'une ale ambrée au miel, une stout à l'avoine et une autre au café et finalement, une bière au gingembre.

Comme vous tous, je n'ai pas eu la chance à goûter à leurs broues.

Mais ne vous attendez pas à en trouver sur nos tablettes de sitôt. C'est déjà assez compliqué d'obtenir des offrandes de provinces canadiennes voisines. Tsé quand les lois datent de la prohibition... Imaginez maintenant de l'Afrique!

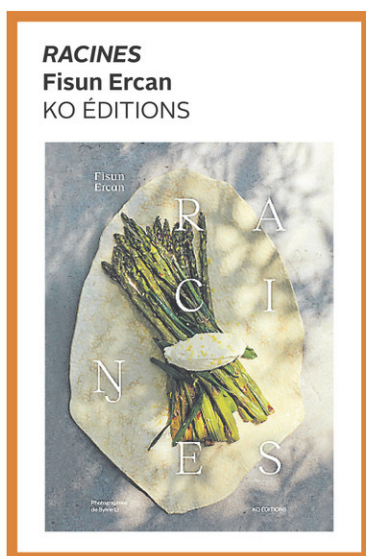
Rendez-vous donc à Kigali pour les plus aventuriers d'entre vous.

Et bravo à tous ceux qui ont contribué à la mise sur pied de cette brasserie artisanale historique.

RECETTES

LÉGUMES D'ÉTÉ

► PURÉE DE GOURGANES FRAÎCHES AUX OIGNONS VERTS



Chez nous, quand on dit gourgane, on pense automatiquement à la fameuse soupe traditionnelle remplie de légumes, préparée dans Charlevoix et au Saguenay-lac-Saint-Jean. Mais cette fève fraîche peut être apprêtée de mille autres façons. En voici une, proposée par la chef d'origine turque Fisun Ercan: en purée, servie avec des croûtons, idéale à l'apéro ou en entrée. Et même au petit-déjeuner ou au brunch !

INGRÉDIENTS

- Eau froide
- Sel de mer, au goût
- 900 g (2 lb) de gourganes fraîches entières écosées
- 225 g (1 1/2 tasse) de petits pois frais ou surgelés, décongelés



- 4 oignons verts, la partie verte seulement, coupés grossièrement en tranches
- 1 gousse d'ail, pelée
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive vierge extra, plus 15 ml (1 c. à soupe) pour servir
- Quelques brins d'aneth frais, pour servir

PRÉPARATION

- 1** Porter une grande casserole d'eau à ébullition et saler. Préparer un grand bol d'eau glacée.
- 2** Plonger les gourganes dans l'eau bouillante et cuire environ 5 minutes. À l'aide d'une écumoire, déposer aussitôt les gourganes dans l'eau glacée et les laisser refroidir quelques minutes. Égoutter les gourganes et en retirer la peau.
- 3** Dans la même casserole, blanchir les petits pois 1 minute, et les égoutter.
- 4** Réserver 125 ml (1/2 tasse) des gourganes entières. Dans le récipient d'un robot culinaire, mettre le reste des gourganes, les petits pois, les oignons verts et l'ail. Saler et mélanger quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une purée grossière.
- 5** Verser la purée dans un bol, ajouter l'huile et les gourganes réservées, et bien mélanger.
- 6** Au moment de servir, étaler le fava dans des assiettes en formant un petit creux au milieu.
- 7** Arroser du reste de l'huile et parsemer de l'aneth.
- 8** Servez cette délicieuse purée avec des croûtons de baguette.



LIRE

Découvrez d'autres recettes sur ledroit.com et dans notre application

➤ SALADE DE RADIS ET DE GOURGANES



les découvre ainsi sous un autre jour. C'est ce que propose cette recette de Yotam Ottolenghi. À savourer en profitant du mois des récoltes. On la prépare notamment avec des citrons confits salés, marinés, qui se trouvent de plus en plus facilement dans nos supermarchés ou épiceries spécialisées du côté des aliments méditerranéens. À ne pas confondre avec les fruits confits de la pâtisserie.

➤ 4 portions

INGRÉDIENTS

- 500 g (31/3 tasses) de gourganes écosées, fraîches ou surgelées
- 350 g de petits radis
- 1/2 oignon rouge, tranché très finement
- 2 c. à soupe de coriandre hachée finement
- 30 g de citron confit, haché finement (environ 2 c. à soupe)
- Le jus de 2 citrons

- 2 c. à soupe de persil plat (italien) haché
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 200 ml de sauce tahini verte (un peu moins de 1 tasse)
- 4 pains pitas épais grillés ou non, au goût.
- sel et poivre noir du moulin

PRÉPARATION

1 Dans une casserole d'eau bouillante, faites blanchir les gourganes de 1 à 2 minutes selon leur grosseur. Égouttez-les dans une grande passoire et rafraîchissez-les sous l'eau froide. Pressez délicatement chaque gourgane entre le pouce et l'index pour enlever la peau blanche et jetez-la.

2 Coupez les radis en 6 quartiers chacun et mélangez-les avec les gourganes, l'oignon, la coriandre, le citron confit, le jus de citron, le persil, l'huile d'olive et le cumin. Salez et poivrez au goût.

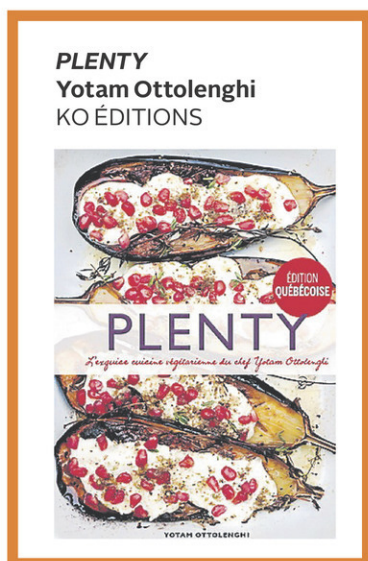


3 Au moment de servir, dressez un monticule de salade qui occupera la moitié de chaque assiette. Versez

la sauce tahini dans des petits bols et déposez-en un à côté de la salade avec un pain pita.

RICHARD LEAROYD, KO ÉDITIONS

➤ GOURGANES MIJOTÉES AUX ÉPICES



intensément le céleri. Utilisez-la avec parcimonie pour ajouter du caractère aux salades, aux préparations de lentilles et aux sauces crémeuses. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-la par de la coriandre ou de l'estragon.

➤ 4 portions

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon de grosseur moyenne haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à thé de pâte de tomate
- 1/2 c. à thé de cumin moulu
- 1/2 c. à thé de curcuma moulu
- 1/2 c. à thé de coriandre moulue
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de cardamome moulue
- 1 pincée de clou de girofle moulu sel et poivre noir
- 1 boîte de 398 ml de tomates concassées (avec leur jus)
- 1 c. à thé de sucre
- 375 ml (1 1/2 tasse) de pois mange-tout, coupés en deux

- en diagonale
- 250 ml (1 tasse) de haricots verts en diagonale
- 430 ml (1 3/4 tasse) de gourganes (fraîches ou surgelées), décortiquées
- 2 c. à soupe de livèche, hachée

PRÉPARATION

1 Chauffez l'huile dans une grande casserole sur feu moyen. Faites cuire l'oignon 3 minutes en remuant souvent. Ajoutez l'ail et faites cuire 1 minute de plus. Ajoutez la pâte de tomate, les épices et un peu de sel et de poivre, et poursuivez la cuisson en remuant pendant 1 minute.

2 Ajoutez ensuite les tomates, le sucre, les pois mange-tout, les haricots plats et les gourganes, et mélangez. Amenez à ébullition, couvrez la casserole et laissez mijoter doucement de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les pois mange-tout soient cuits mais encore croquants. Goûtez, salez et poivrez au goût. Incorporez la livèche juste avant de servir. Servez ce plat chaud ou froid.



JONATHAN LOVEKIN, KO ÉDITIONS

ci, la gourgane se retrouve dans un mélange délicieusement parfumé qui se prépare avec une abondance d'épices, d'où son côté cari. Vous pouvez le servir chaud, sur un lit de riz ou alors à température ambiante, en guise d'accompagnement.

La livèche, l'herbe en garniture de finition du plat, ressemble au persil plat, mais goûte

Branché à la source.

Des contenus bloqués? Jamais!
Soutenez-nous.

Numérisez le code QR
pour télécharger nos applications.



**LES COOPS
DE L'INFORMATION**

leDroit

leNouvelliste

leQuotidien

leSoleil

laTribune

laVoixdel'Est