

ZOLTAN VEEVAETE À LA GALERIE L'ŒUVRE DE L'AUTRE

QUAND
RÉALITÉ
ET
VIRTUEL
SE
CÔTOIENT

PAGES M2 ET M3





Zoltan Veevaete présente l'exposition *Hyper-Renaissance: La dualité de l'image*, jusqu'au 12 avril, à la Galerie l'Œuvre de l'Autre de l'UQAC. —PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

ZOLTAN VEEVAETE À LA GALERIE L'ŒUVRE DE L'AUTRE

HYPHER-RENAISSANCE: LA DUALITÉ DE L'IMAGE



MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

« Dans l'histoire de l'art, il y a les puristes et ceux qui innovent. » Puis il y a ceux entre les deux,

comme Zoltan Veevaete qui, en cette autre période de changement artistique, joue sur la frontière entre cette image d'hier, réelle, et celle d'aujourd'hui, numérique. Cette frontière, il l'appelle l'Hyper-Renaissance et l'expose jusqu'au 12 avril à la Galerie l'Œuvre de l'Autre de l'UQAC.

L'artiste a mis le pied des deux

côtés de la ligne, au cours de sa carrière. D'abord et avant tout porté vers la peinture classique, il s'est aussi dirigé vers d'autres médiums comme le graffiti et le *street art*, pour finalement faire le saut vers l'art numérique, il y a quelques années, sans délaissier pour autant ses premiers amours.

Ce sont ainsi deux mondes qui se chevauchent et se juxtaposent, à travers l'exposition baptisée

Hyper-Renaissance: La dualité de l'image. D'un côté, il y a ces méthodes classiques de création, comme la peinture, et de l'autre l'image de synthèse, regroupant tout ce qui se fait à partir d'un écran.

DES HYBRIDES ÉTONNANTS

Les œuvres présentées sont autant d'occasions pour ces univers de s'entrechoquer, de

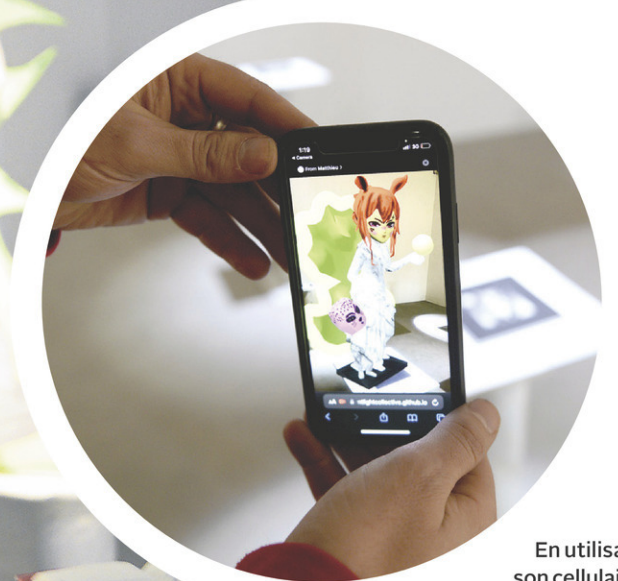
dialoguer, même, toujours dans le but de susciter la réflexion. Et les résultats sont parfois étonnants. Au mur par exemple, on retrouve des personnages de la Grèce antique, comme Homère, qui se voit coiffé de cheveux rappelant ceux de Lisa Simpson. « C'est comme le Homère américain », rigole Zoltan Veevaete.

Il est en bonne compagnie, avec Platon à ses côtés, dont la tête est entourée de chatons, ou Aristote,



Les trois oeuvres derrière apparaissent aussi numériquement, à travers le cellulaire du visiteur, à l'entrée de l'exposition. —

PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE



En utilisant son cellulaire, on peut faire apparaître les personnages créés par Zoltan Veevaete. —

PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

qui pousse telle une plante au beau milieu d'un jardin.

C'est là le reflet d'une image qui a « perdu son contrôle », en quelque sorte, au fil du temps et des technologies, et dont l'avènement numérique a rendu la transformation démesurée. « C'est une forme vraiment exagérée de la Renaissance, de l'évolution de l'image, c'est pour ça que je l'appelle l'Hyper, parce que c'est surdimensionné. Surtout avec l'intelligence artificielle, on a perdu le contrôle. On ne crée même plus, on fait juste écrire des mots et c'est l'ordinateur qui crée l'image. »

Bien loin de la vraie Renaissance donc, où la peinture, par sa manière de raconter une histoire, était élevée au statut d'art noble, et où l'immersion était davantage une question de géométrie et de perspective que l'œuvre d'un ordinateur.

LES HAUTS ET LES BAS DE LA TECHNOLOGIE

Malgré les apparences, Zoltan Veevaete n'est pas si fermé à l'art numérique, qu'il utilise partout dans l'exposition. À l'entrée de la Galerie l'Œuvre de l'Autre, le visiteur tombe sur des piédestaux rappelant une fois de plus la Grèce antique, au sommet duquel on trouve des codes QR. Ce n'est qu'en utilisant son téléphone – sans aucune application requise – qu'on peut voir apparaître sur ces structures les personnages conçus numériquement par l'artiste.

Il y a Vénus, Psyché et Bacchus, que l'on retrouve aussi en format réel et géant, un peu plus loin. Sur eux, des jeux de lumières et de couleurs projetés viennent ajouter de la texture, l'artiste utilisant en fait une technique appelée « mapping » pour accorder

l'image matérielle et numérique.

« Je joue avec la notion d'immersion et répulsion de manière à provoquer chez le spectateur un choc visuel, comme quand le rideau se lève au théâtre. L'image parfaite idéalisée par le programme informatique et la banalité de la matière », partage Zoltan Veevaete.

Lorsqu'il porte uniquement son chapeau de peintre classique, ce dernier se définit comme un artiste baroque, prenant plaisir à créer ces grandes scènes où plusieurs personnages interagissent. « Les gens se regardent, il y a un va-et-vient, il y a plein d'histoires dans une seule pièce. »

Même si, sous une forme différente, le travail qu'il propose aujourd'hui embrasse un peu la même idée. Beaucoup de choses se passent, et un deuxième ou troisième coup d'œil permet souvent de découvrir des choses qui nous avaient échappé au premier regard. « Puis tu peux revoir toute la série à travers ces lunettes-là. »

Le numérique y contribue à sa manière. Comme avec cet écran au mur qui, avec ses dizaines de vitres superposées, donne une impression de profondeur, des images de synthèse venant une fois de plus se conjuguer à d'autres, réelles.

Le genre de technologies parmi lesquelles Zoltan Veevaete arrive à trouver du bon, finalement. Un peu parce qu'il y trouve des traces de choses qui le fascinent, comme l'image cartésienne et la géométrie analytique. « C'est des points qui n'existent pas, c'est juste des mathématiques. Alors, pour revenir à ça, c'est vraiment Platon, Aristote, l'image, qui est une idée mathématique presque parfaite. Même les lumières, c'est juste du calcul mathématique », philosophe-t-il.



— PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE



L'accord entre la création classique et l'image de synthèse par Zoltan Veevaete donne des résultats étonnants. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

TROIS FILMS EN PREMIÈRE MONDIALE À REGARD

LE SCÉNARIO IDÉAL POUR LA BANDE SONIMAGE

MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

Avoir trois de ses films distribués en première mondiale à REGARD, dont deux de cinéastes du Saguenay, c'est le scénario idéal pour La bande Sonimage. Ce l'est aussi pour ces réalisateurs d'ici, alors que le festival permet plus que jamais une visibilité internationale, et ce, depuis le confort de la maison.

« Pour les cinéastes du Québec, ou de la région, c'est pas mal la première idéale, en fait. [...] Il y a des programmeurs internationaux qui sont présents. Cette année, encore une fois, il y a plusieurs festivals de partout dans le monde qui viennent un peu voir ce qui manque à leur programmation », fait valoir Laurent Bilodeau, responsable de la distribution pour La bande Sonimage.

Puis il y a évidemment la majorité des programmeurs de la province qui se mêlent à la foule, lors de ce rendez-vous du court métrage, rappelle-t-il, ce qui permet une portée aussi intéressante à l'intérieur des frontières québécoises qu'au-delà.

Autant de raisons de sourire pour les cinéastes saguenéens Martin Rodolphe Villeneuve (*Et si tu m'entends*) et Alexandre Thériault (*Soup Is Good Food*), qui présenteront leur court métrage respectif en première dans le programme 100 % Régions de REGARD, ainsi que pour le Montréalais Philippe Berthelet (*À la fontaine*), qui dévoilera le sien dans la catégorie Tourner à Tout Prix !.

Si cette brochette de trois films au festival est similaire en nombre à celle de l'an dernier pour La bande Sonimage, elle diffère pour le reste. À saveur plus locale, avec deux films de cinéastes d'ici – versus aucun en 2022 –, elle est du même coup plus « diversifiée », avec la proposition d'un réalisateur de Montréal et une présence dans deux catégories.

« C'est quand même une belle récolte d'avoir deux films de la région sélectionnés à REGARD, ça fait du bien. [...] Puis ça nous dit que le cinéma régional au Saguenay est en santé. C'est un peu un cycle. Ce qu'on voit, c'est qu'il y a des années où il n'y a pas beaucoup de choses qui se font dans la région, et d'autres où il y a une belle offre », constate Laurent Bilodeau.

Il voit également d'un bon œil ces

ponts qui se créent entre la relève et les réalisateurs plus établis. Comme celui observable, cette année, entre Martin Rodolphe Villeneuve, qui a déjà quelques courts métrages derrière la lentille, et Alexandre Thériault, pour qui il s'agit d'un premier film professionnel.

UNE BELLE BROCHETTE

Preuve que ce dernier est promis à un bel avenir, sa proposition, *Soup Is Good Food*, a remporté deux prix, il y a quelques jours à Montréal, au Gala Prends ça court!, tenu en marge des Rendez-vous Québec Cinéma.

« Ça montre qu'il y a un engouement aussi pour le film. Il a reçu environ 11 000 \$ en services par différentes institutions, alors c'est un excellent signe que ce n'est pas juste REGARD qui l'a apprécié pour son facteur un peu région, parce qu'il a été tourné ici par un cinéaste d'ici. Ça montre qu'il y a une porte un peu plus large et que le film va faire du chemin », prédit le responsable de la distribution pour La bande Sonimage.

Avec *Soup Is Good Food*, Alexandre Thériault, qui travaille comme directeur de la photographie chez Les Films de La Baie, présente l'histoire de Francis, dont le petit monde, depuis longtemps limité aux murs de son logement, en vient à s'écrouler, lorsqu'on lui annonce qu'il ne dispose que de cinq minutes pour quitter les lieux.

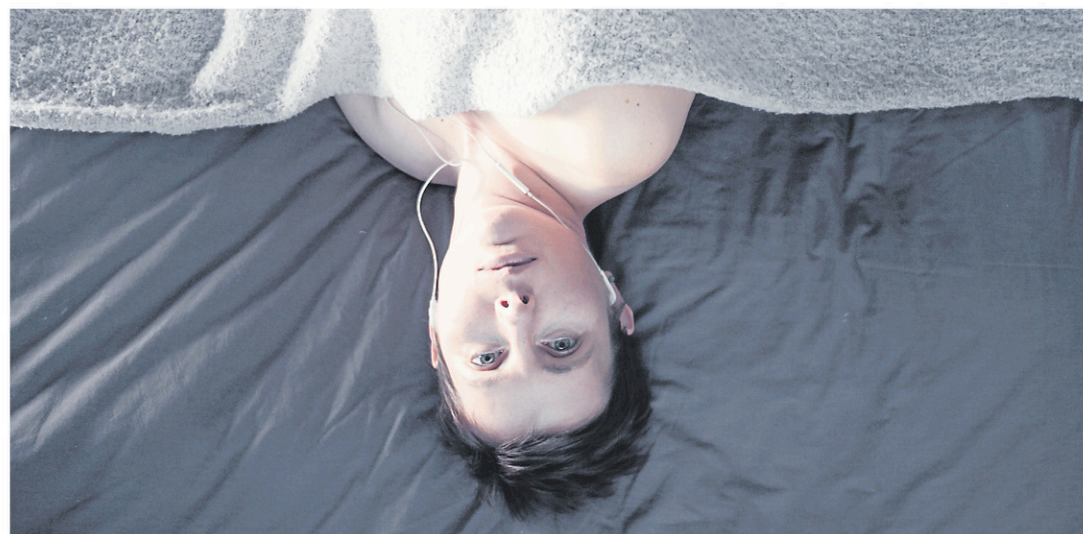
Pour son cinquième court métrage, Martin Rodolphe Villeneuve aborde quant à lui cet amour perdu que la poésie ne peut raviver, ces jours heureux que les photos ne peuvent ramener.

Puis *À La Fontaine*, de Philippe Berthelet, court métrage lui aussi primé lors du Gala Prends ça court!, tourne autour d'une étudiante montréalaise, dont le quotidien est interrompu par l'annonce du suicide d'un de ses meilleurs amis. Autre signe que le film s'avère prometteur, sa distribution est composée de nul autre que Paul Doucet et Sara Montpetit, notamment connue pour sa performance dans *Maria Chapdelaine*.

« Philippe score quand même bien pour un premier film, d'avoir été chercher un casting comme ça. Et c'est un film qui a une proposition intéressante aussi, un super beau noir et blanc avec des ombrages vraiment contrastés », renchérit Laurent Bilodeau.

Rappelons que la 27^e édition de REGARD aura lieu du 22 au 26 mars, à Saguenay.

Soup Is Good Food, d'Alexandre Thériault, a remporté deux prix au Gala Prends ça court!, il y a quelques jours à Montréal. —PHOTO COURTOISIE



Trois courts métrages distribués par La bande Sonimage, dont *Et si tu m'entends*, de Martin Rodolphe Villeneuve, seront présentés en première mondiale au festival REGARD à Saguenay. —PHOTO COURTOISIE



Et si tu m'entends est le cinquième court métrage en carrière de Martin Rodolphe Villeneuve. —PHOTO COURTOISIE

NUANCES DE BLANC ET JEUX DE LUMIÈRE

UNE FENÊTRE SUR LE CIEL D'ÉTIENNE ROUSSEAU

MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

Étienne Rousseau propose une fenêtre sur le ciel, à même l'espace lecture de la Bibliothèque de Chicoutimi. L'exposition qu'il y présente jusqu'au 2 avril est l'occasion de prêter attention à tous ces phénomènes admirables, mais trop rarement admirés. Comme ces nuages, d'un blanc pollué, ou immaculé.

Lève les yeux, regarde le ciel, dit le titre de l'expo présentée par le centre d'artiste Le LOBE, en collaboration avec la Ville de Saguenay. C'est de là-haut que le sujet est venu. Par la fenêtre d'un atelier, en plein quartier industriel à Limoilou, qu'il s'est laissé apercevoir par Étienne Rousseau.

Entouré d'usines en tout genre, l'artiste de Québec a pour décor quotidien ces longues cheminées – éternelles comme l'enfer, dirait Richard Desjardins -, qui à longueur de journée poussent « d'énormes tas de fumée » dans le ciel. C'est là qu'en viennent à cohabiter les nuages de l'homme, artificiels et nocifs, puis ceux de la nature, d'une « beauté immaculée ».



L'exposition comprend également des vidéos, dont celle-ci, tournée dans le quartier industriel de Limoilou, où Étienne Rousseau a son atelier. — PHOTO COURTOISIE

« Il y avait une espèce de tension, une dualité entre ces deux mondes-là. Un monde naturel, un monde artificiel, qui se confrontent. Et lequel est lequel ? Lequel est vrai, lequel est faussé ? »

C'est cette ambiguïté, cette tension, qu'Étienne Rousseau souhaitait représenter. Voilà pourquoi les couleurs choisies pour les tableaux ont quelque chose d'inquiétant. Cette teinte verdâtre semble presque toxique, quasi irrespirable, alors que ce mauve rappelle les ecchymoses qui restent après les coups.

Même le bleu, tout près, un peu plus invitant, donne l'impression d'être recouvert de givre. C'est le fruit d'un travail « d'essuyage » de ces morceaux de tissus qui passent sur l'œuvre après les pinceaux.

Avec les années, les couleurs en sont venues à prendre beaucoup de place dans le travail de l'artiste. Jusqu'à devenir « le sujet de ses tableaux ». Dans le cadre de cette expo, elles servent à guider les visiteurs en marge du propos, en quelque sorte.

« Je ne cherche pas à représenter quelque chose directement, je veux que par ces couleurs, par ces formes, on arrive à saisir, ou on contourne finalement ce que je veux représenter, le sujet principal.

On arrive à se faire sa propre interprétation. »

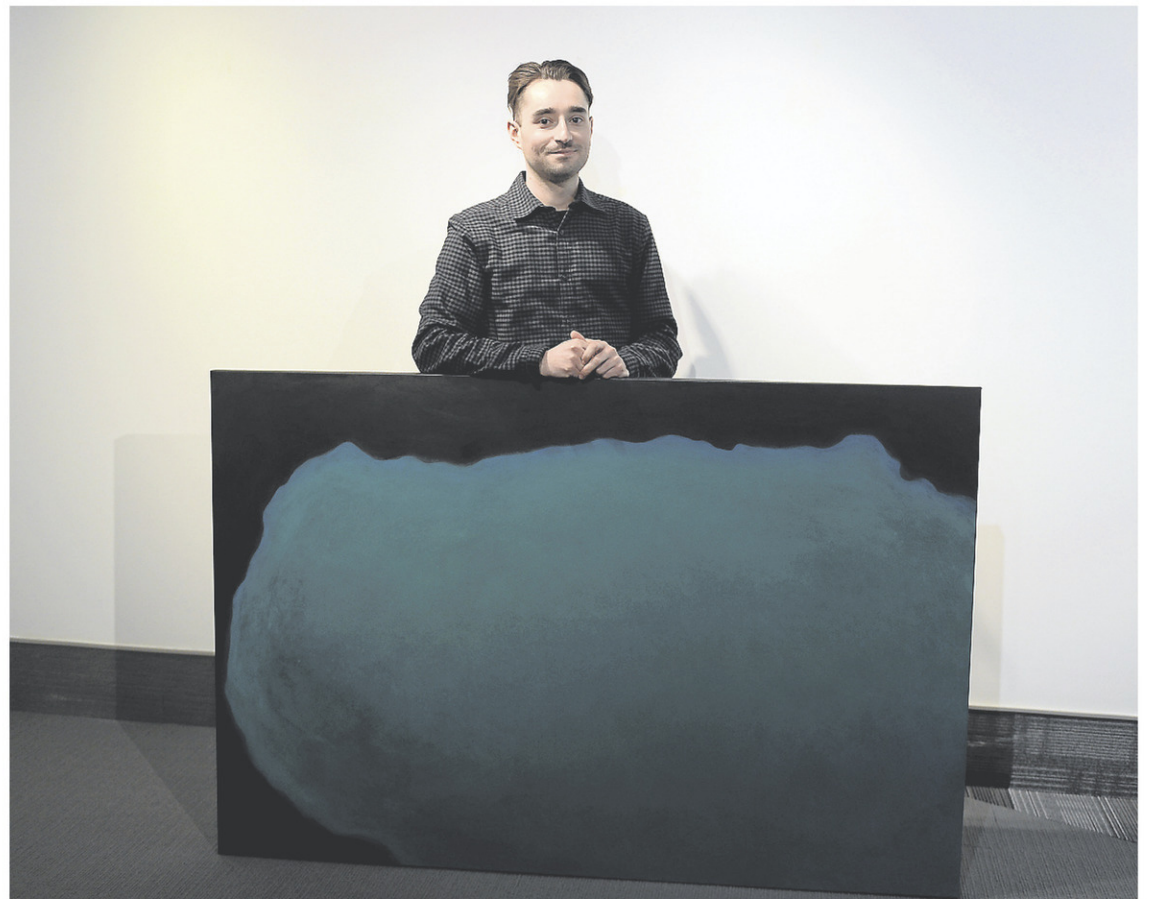
Dans ce « très subtil jeu de teintes » prêté aux tableaux, on peut voir apparaître toutes sortes de choses. Des choses qui parfois trahissent le penchant

d'Étienne Rousseau pour l'infiniment grand et l'infiniment petit, et pour ces détails qui reviennent dans les deux cas.

« J'aime autant les détails des petites choses du quotidien auxquelles on ne prête pas attention, que les grandes choses grandioses, la galaxie, le ciel, l'inatteignable.



L'artiste propose des tableaux aux couleurs inquiétantes. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE



Étienne Rousseau présente l'exposition *Lève les yeux, regarde le ciel*, jusqu'au 2 avril, à l'espace lecture de la Bibliothèque de Chicoutimi. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

C'est dans cette échelle-là que je vais jouer. »

Celui qui a enseigné les arts visuels au Cégep de Chicoutimi l'an dernier est très heureux d'avoir la chance d'exposer une première fois dans la région. Sa proposition, qui comprend également photos et vidéos, se veut d'ailleurs une belle

introduction à son œuvre, articulée autour de la nature et de ses divers phénomènes.

« Ça peut être des effets de lumière, des effets dans le ciel, créés par la nature. Je m'intéresse beaucoup à ces phénomènes-là, autant naturels que cosmiques », ajoute Étienne Rousseau.



L'artiste utilise des morceaux de tissus pour créer de petites nuances dans les couleurs de ses œuvres. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE



La Saguenéenne Livia St-Pierre participera à l'étape ultime de l'émission *La deuxième Voix*, dimanche, sur les ondes de TVA+. — PHOTO LE PROGRÈS, SOPHIE LAVOIE



Livia St-Pierre a été l'une des six artistes choisies par Roxane Bruneau pour l'émission *La deuxième Voix*. — PHOTO COURTOISIE

EN FINALE À L'ÉMISSION LA DEUXIÈME VOIX

LA SECONDE CHANCE DE LIVIA ST-PIERRE

MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

La Saguenéenne Livia St-Pierre croyait bien son aventure terminée lorsqu'aucun des juges de *La Voix* ne s'est retourné, à la suite de sa prestation aux auditions à l'aveugle. Ce n'est qu'après, en coulisses, qu'on lui annonçait l'existence de l'émission *La deuxième Voix*, et qu'elle apprenait quelques jours plus tard, de la bouche de la « cinquième coach », Roxane Bruneau, qu'elle y prendrait part. À l'aube de la grande finale de dimanche, la voilà maintenant à un pas d'aller au bout de cette deuxième chance.

Son interprétation d'*Entre l'ombre et la lumière*, de Marie Carmen, il y a quelques semaines, avait certainement semblé impressionner les juges de *La Voix*, Marc Dupré, Corneille, Marjo et Mario Pelchat,

mais pas assez pour les inciter à appuyer sur le bouton rouge devant eux.

Roxane Bruneau, elle, se frottait les mains en arrière-scène, elle qui est aux commandes d'une nouvelle « twist », cette année, et par le fait même de sa propre émission sur les ondes de TVA+ : *La deuxième Voix*. En tant que cinquième coach, la chanteuse avait le pouvoir de recruter six candidats parmi ceux qui n'avaient fait tourner aucune chaise.

Bien que Livia St-Pierre ait été informée de l'arrivée de cette nouveauté à la sortie de son audition à l'aveugle, ce n'est que cinq jours plus tard qu'elle a reçu l'appel espéré. Celui de Roxane Bruneau, qui lui annonçait qu'elle était au nombre des artistes repêchés.

« Je ne savais toujours pas c'était qui, la coach, et quand j'ai pris l'appel, c'était Roxane Bruneau qui était au téléphone et qui m'a

annoncé ça. [...] Tu ne t'attends pas à ça ! », raconte-t-elle en entrevue téléphonique avec *Le Progrès*, à l'approche du grand jour.

RENDEZ-VOUS ULTIME

Car s'ils étaient au départ six candidats à *La deuxième Voix*, ils ne sont désormais plus que trois pour l'étape ultime, qui prendra la forme d'un champ de bataille, ce dimanche. Choisie vainqueur par Roxane Bruneau lors de son duel précédent, Livia St-Pierre devra cette fois s'en remettre au vote du public.

Ce qui rendrait une éventuelle victoire encore plus spéciale à ses yeux. « Savoir que c'est le public qui a voté, je me dirais que je n'ai pas juste touché le cœur d'un juge, d'une personne, mais vraiment de la majorité des gens qui l'ont écouté. C'est ce qui me rendrait le plus fière. »

Du haut de ses 15 ans, la jeune candidate accuse quelques années

de retard sur ses adversaires, mais elle compense par une précieuse expérience acquise avec Québec Issime et au fil de différents concours de chant.

« Ça me stressait beaucoup. Vu que je suis plus jeune, je me demandais si c'était ma place, si je n'étais pas mieux d'attendre. Mais je me suis rendu compte que musicalement, et niveau expérience musicale, je n'étais pas tant plus jeune que les autres. »

LE MEILLEUR DES MONDES

Bien plus qu'un prix de consolation, cette participation à *La deuxième Voix* était peut-être le meilleur dénouement possible pour la chanteuse. Hésitante lors des auditions à l'aveugle à *La Voix*, elle a cessé de se poser trop de questions sur le plateau de l'émission de Roxane Bruneau, « plus intime, plus petit ».

Si bien que le laisser-aller qu'elle s'est permis à travers cette

aventure, Livia St-Pierre croit pouvoir le mettre à profit lors de ses expériences futures. Comme lors d'une autre tentative de participation à *La Voix*, par exemple...

« C'est sûr qu'en ayant fait ça, je vais déjà savoir à quoi m'attendre. Mais je ne pense pas le refaire l'année prochaine. Je pense que je vais attendre un peu, d'être un peu plus vieille. Dans quelques années, peut-être que j'aimerais ça », confie-t-elle.

D'ici là, la Saguenéenne a hâte de présenter dimanche ce sur quoi elle a travaillé depuis son duel. « Ce n'est pas le même style que j'ai fait plus tôt dans l'aventure, alors j'ai vraiment hâte que les gens voient ! Il y a un petit stress, mais un bon stress. »

Gagne ou perd au champ de bataille, Livia St-Pierre ressortira avec la certitude d'être à sa place dans ce milieu. De même qu'avec l'envie de continuer à y faire son chemin.

spiritualité



S'engager pour faire avancer la cause des femmes

Cette année, le thème choisi pour la Journée internationale des droits des femmes par la Fédération des femmes du Québec et le Collectif 8 mars est « *Résistance féministe* ». Selon le dictionnaire, le mot féministe est défini comme ce qui est relatif au féminisme, doctrine qui prône une revalorisation du rôle des femmes dans la société. (cf Internet Edge)

Nous savons bien qu'à travers le monde, la condition des femmes est encore déplorable et des avancées importantes sont encore à entreprendre de la part des différents gouvernements nationaux.

L'Église universelle a aussi des pas à franchir afin d'admettre des femmes comme prêtres ou comme diaconesses. Mais il n'est pas facile pour ses dirigeants d'en arriver à cette ouverture quand l'Église est présente dans tous les pays du monde qui ont chacun leur culture et leur loi ne valorisant pas la place de la femme dans des rôles de responsabilité visible.

Il n'en demeure pas moins que le pape François a posé des gestes importants, au cours des années, pour reconnaître les femmes

en Église. Il a nommé plusieurs femmes à des positions importantes de la hiérarchie vaticane. On lui reproche quand même de ne pas en faire assez. La question demeure, doit-on leur refuser l'ordination parce qu'à la suite de saint Pierre, seuls les hommes peuvent être ordonnés? Ou leur accorder l'ordination au nom de leur baptême? La question de l'ordination des femmes demeure donc un sujet sensible.

UN ENGAGEMENT AU NOM DE SA FOI

Mais qu'en est-il de la « résistance féministe » dans l'Église au Saguenay-Lac-Saint-Jean? Mes trente années comme agente de pastorale laïque me permettent de dire que cette résistance s'exerce par la présence des femmes qui continuent de s'engager à différents niveaux de la vie ecclésiale diocésaine. Des femmes, au nom de leur foi, sont présentes comme laïques engagées ou rémunérées. Elles croient en la place des femmes qui apportent au sein de l'Église ce que le pape François admire en elles: leur force et leur audace, leur

flexibilité, leur sagacité, leur réalisme. (cf: Observatoire romano, 2 janvier 2021)

Oui, c'est grâce à cette résistance aimante que des femmes ont continué à s'engager en paroisse ou au niveau diocésain. C'est au nom de leur sacerdoce baptismal qu'elles ont répondu à un appel de devenir ministre extraordinaire du baptême ou encore responsable d'une communauté locale. D'autres ont dit oui à exercer un leadership comme coordonnatrice d'une unité pastorale. Certaines encore partagent la responsabilité du modérateur comme membre mandatée d'une équipe pastorale. Au niveau diocésain, d'autres ont répondu à l'appel d'être une collaboratrice rapprochée au sein de l'Équipe de l'évêque ou dans un service d'accompagnement et de formation.

L'ENCOURAGEMENT DES EVÊQUES DU DIOCÈSE

J'ai été à même de constater que les derniers évêques ont encouragé la place de la femme en Église. Quand ils ont mis sur pied le comité Condition des femmes et Partenariat dont les membres

ont réalisé des avancées ici au diocèse. Je pense entre autres au langage inclusif bien ancré maintenant dans nos pratiques. À toutes ces belles journées du 8 mars que le comité a organisé au cours des années, sans oublier les déjeuners-causeries sur des thèmes concernant le droit des femmes.

Les évêques avec qui j'ai collaboré pendant toutes ces années ont eu le souci de nommer des femmes à des postes de responsabilité à l'intérieur des unités pastorales et au diocèse. De plus, ils ont toujours adopté des politiques visant une juste équité salariale homme-femme et des conditions de travail égalitaires.

Ils ont aussi encouragé des agentes de pastorale à soutenir des causes dans un souci d'améliorer la condition des femmes dans la société. Depuis plusieurs années, une agente de pastorale assure une présence à « Récif 02 » qui est une table de concertation des groupes de femmes au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Leur mission est d'améliorer les conditions de vie de toutes les femmes dans une perspective d'égalité et de justice sociale.

D'autres ont choisi de s'impliquer bénévolement dans un mouvement écologique appelé « Mères au front », qui rassemble des femmes de différentes générations dont l'action est de mobiliser, éduquer et sensibiliser les dirigeants et la population pour que leurs enfants vivent dans un environnement sain et écologique.

La Journée internationale des droits des femmes donne l'occasion encore cette année de reconnaître leur place importante dans notre Église diocésaine. Oui, « Chaque femme compte », comme le rappelle le thème choisi par le gouvernement du Canada pour 2023. Celles qui demeurent engagées dans les paroisses ou dans les services diocésains et toutes celles qui œuvrent maintenant dans d'autres secteurs d'activités continuent de déposer au cœur du monde des semences d'amour, de compassion, de générosité et de don de soi pour rendre ce monde toujours plus beau.

RÉGAL.

Six excellents vins à découvrir

NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale
nrichard@gcmédias.ca



Il y a du renouveau dans l'air et dans nos verres. Voici quelques nouveautés et nouveaux millésimes que j'ai eu le bonheur de déguster pour vous cette semaine.

FIRRIATO LE SABBIE DELL'ETNA 2021

21,90\$ • 14 427 638 • 12,5% • 1,8 G/L

Le nouveau millésime de ce fabuleux vin volcanique de l'Etna, en Sicile, s'ouvre sur des notes minérales invitantes. Silice et pierre à fusil sont au rendez-vous dans une concentration saline, à saveur de pomme verte et de goyave. Un vin frais, éclatant, minéral, citronné et presque fumé en finale. À boire à l'apéro avec des olives et du salami de Gênes.

JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU TOURAINE L'ARPEMENT DES VAUDONS 2021

19,65\$ • 12 564 233 • 12,5% • 1,7 G/L

À surveiller l'arrivage imminent du millésime 2021 de cet excellent sauvignon blanc qui figure toujours parmi mes préférés. L'Arpent des Vaudons est une parcelle de neuf hectares de vignes qui ont entre 10 et 60 ans, et bien que ce fut une année plutôt compliquée en Touraine, côté météo, c'est un joyau d'équilibre entre la complexité et la fraîcheur. Le vin est floral, à la fois suave et énergique, une combinaison sublime pour un apéro avec des huîtres, des crevettes nordiques et un festin de crabe des neiges.

CASA FERREIRINHA PLANALTO RESERVA DOURO

13,45\$ • 13 189 594 • 12,5% • 1,7 G/L

Le terroir de Casa Ferreirinha est cultivé sur les terrasses abruptes du Douro depuis plus de 250 ans et produit quelques-uns des vins non fortifiés parmi les plus chers de la région. Comme entrée de

gamme, le Planalto demeure un excellent choix pour les amateurs de blanc aromatique, aux notes de pêche et de fruits tropicaux, une combinaison qui harmonise bien les plats de style asiatique, le cari de crevettes au lait de coco et le saumon grillé servi avec une salsa à la mangue.

POGGIOTONDO CHIANTI 2020

18,40\$ • 15 106 633 • 14% • 3,4 G/L • BIO

Une nouveauté très emballante de la Toscane, du vignoble familial de l'œnologue Alberto Antonini qui, selon un sondage du magazine *Decanter*, est considéré par ses pairs comme l'un des cinq œnologues les plus influents de notre époque, au même titre qu'Aubert de Villaine, du prestigieux domaine de la Romanée-Conti. Le domaine Poggiotondo est situé entre Florence et Pise, sur 123 hectares de vignes qui partagent le terroir avec 2000 oliviers dans un paysage qui fait rêver. Le vin est élaboré avec beaucoup d'attention,

en macération prolongée dans des cuves de béton et un élevage en grands foudres de chêne, pour un total de 20 mois. Le résultat est bien concentré et extrêmement soyeux avec des notes de cerise et d'épices, sur des tanins d'une grande finesse et qui perdurent. Parfait pour accompagner vos plats de pâtes.

POGGIO AL TESORO MEDITERRA TOSCANA 2021

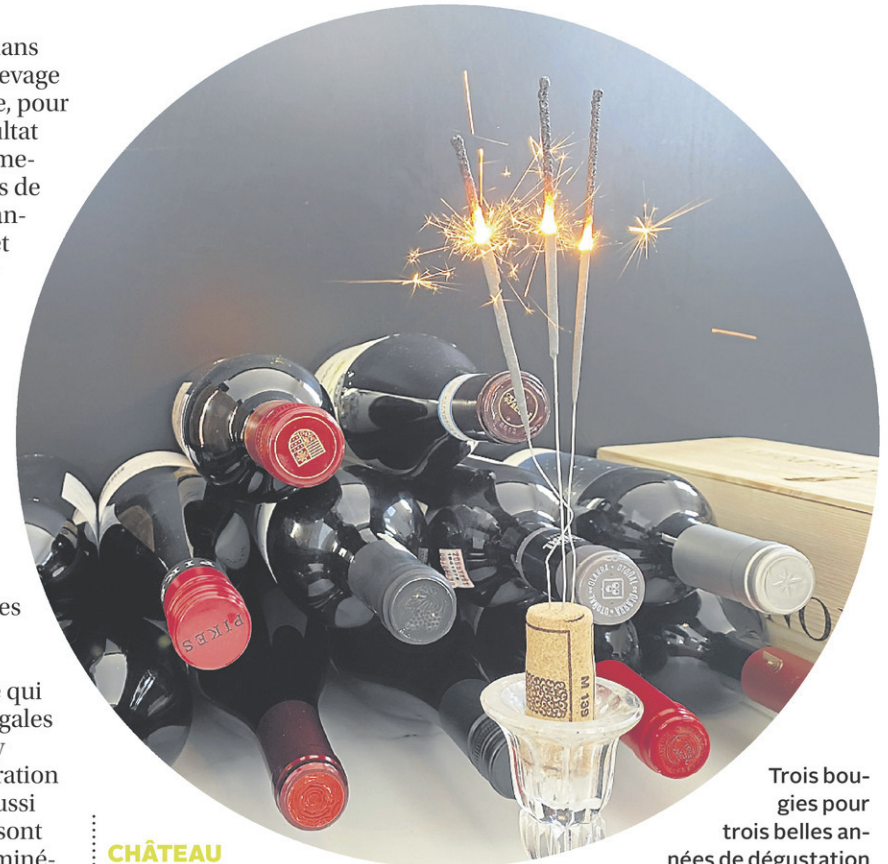
30,25\$ • 14 041 321 • 14% • 2,4 G/L

Entre les collines et la mer Méditerranée, la région de Bolgheri est un terroir unique où les cépages comme le cabernet sauvignon, le merlot et la syrah rayonnent. Cet assemblage qui les réunit presque à parts égales en est un bel exemple. On y trouve une bonne concentration de fruits bien mûrs, mais aussi de la fraîcheur, les tanins sont souples et une jolie trame minérale accompagne la finale en longueur. Un rouge qui appelle le bifteck d'ailou ou une entrecôte sur le grill.

CHÂTEAU DE ROUILLAC PESSAC-LÉOGNAN 2016

56\$ • 12 224 669 • 13,5% • 1,3 G/L

Un vin qui porte l'émotion et la passion de Laurent Cisneros et sa famille, installés au magnifique Château de Rouillac depuis plus d'une décennie. Discret à



Trois bougies pour trois belles années de dégustation et de partage des meilleurs vins du moment. À votre santé! — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE, NATALIE RICHARD

l'approche, élégant et riche en complexité de fruits noirs, réglisse et épices sur une fraîcheur acidulée, doublée d'une jolie amertume en finale. Le millésime 2016 est à la fois solaire et énergique, avec plus de structure et encore plus de potentiel de garde que 2015. J'ai eu la chance de redéguster récemment le tout premier millésime de cette cuvée, le 2010, qui n'a rien perdu de sa vibrance ni de son fruit, et qui continuera à se bonifier encore plusieurs années. La qualité du savoir-faire sur la longévité permet d'imaginer un potentiel d'au moins 20 ans de garde à ce nouvel arrivage (en quantité limitée).

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



BIÈRES



Trois bières extra-fortes à déguster. — PHOTO PHILIPPE WOUTERS

Les bières du moment

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



C'est devant les étagères bien remplies de mon détaillant de bières préféré que j'ai eu envie de faire preuve d'esprit de contradiction en lien avec ma dernière chronique. Voici donc trois bières extra-fortes à découvrir.

RIGOR MORTIS ABT - DIEU DU CIEL!

Cette bière est une habituée des tablettes dans la catégorie « Grand classique » de la culture bière au Québec. D'abord parce qu'elle a de l'âge et qu'elle a traversé toutes les tendances depuis de nombreuses années, mais surtout parce qu'elle représente un courant brassicole très populaire dans les années 90 : les bières d'abbayes d'inspiration trappiste. On est donc en présence d'une brune extra-forte, que certains pourraient

comparer à une Dubbel, d'inspiration monastique par l'utilisation du terme Abt – diminutif de Abbot, pour père Abbé. Avec ses arômes prononcés d'alcool et de sucre, sur un corps tout aussi riche, elle adore se comparer à un cheddar puissant, pour rester dans le genre abbaye anglaise, par exemple.

SIR VINOBAROVL – BOB MAGNALE

Voici une Russian Imperial Stout – une bière noire fortement alcoolisée et très maltée – qui a reposé dans des fûts de chêne ayant contenu du vin rouge du vignoble le Chat botté. Avant d'y goûter, je m'attendais à des notes vineuses, sur quelques pointes aromatiques de bois. C'est un peu plus complexe que cela ; me voilà en face d'un ovni dans le monde de la bière. Cette bière surprend par

son originalité, sans tomber dans la caricature. C'est Bob Magnale, j'aurais dû y penser. Nous sommes en présence d'une belle complexité au nez, suivie d'une présence en bouche beaucoup plus souple que laisse croire le nez. On en redemande.

CORNE DE GLACE – À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

La sympathique brasserie des Îles nous offre une des bières, voire la bière la plus forte au Québec. Du haut de ses 14 %, elle est composée d'une Scotch Ale qui a profité d'un procédé de cryoconcentration – un peu à la manière des cidres de glace – pour concentrer les arômes et le taux d'alcool. On trouve peu de bière au-dessus de 11.9 %, car le système de taxation n'est plus le même, une technicalité réglementaire illogique, mais appliquée. Revenons donc aux arômes de cette Corne de Glace : des notes franches d'alcool, de caramel et de fruits confits, sur un corps liqueureux. À servir en fin de repas, accompagnée d'une bouchée chocolatée. Succès garanti.

MONSIEUR COCKTAIL

IL Y A 15 ANS...



PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Et puis, avez-vous survécu à la semaine de relâche ? De notre côté, ce fut de justesse, mais nous avons tout de même coulé de doux moments près du foyer à ressasser nos souvenirs. L'une des questions qui m'a été posée était : « Le premier *drink* que tu t'es fait, c'était quoi ? »

Très différent de la question usuelle, quel est le premier cocktail que tu as bu ? On parle ici du premier cocktail que je me suis fait moi-même, comme un grand. Et après moult réflexions, c'était il y a 15 ans.

Mon premier gros voyage, en 2008, avec mon ami Jonathan. Voyez, durant ma vingtaine, j'étais un bon buveur de bière. Un inconduitionnel des pubs irlandais qui se trouvait toutes sortes d'excuses pour prendre un moment avec ses amis après le badminton pour une bonne pinte de stout. À cette époque, vous m'auriez dit que je deviendrais le chef mixologue du premier bar à cocktails à Québec quatre ans plus tard, et je me serais bidonné une bonne demi-heure.

En 2008, donc, les fesses dans le sable chaud pour la première fois, quelque part à Miami Beach. Je résidais au condo des parents de mon ami et, en bons (vieux) adolescents que nous étions, nous sommes allés nous acheter une bouteille de vodka Absolut. Encore aujourd'hui, je peux voir cette bouteille dans le sable, sentir l'odeur du vent chaud qui se mélange à celui de la crème solaire. Je me rappelle aussi comment la qualité des oranges m'avait déçu. N'étions-nous pas au royaume de l'orange et du Tropicana ?

Eh oui, vous l'aurez deviné, le premier *drink* que je me suis mélangé, c'était des vodkas jus d'orange en Floride, mieux connu sous le nom de Screwdriver. Il aura fallu beaucoup de soleil et un premier voyage dans le sud pour que je troque ma pinte de stout et, sans le savoir, m'intéresse pour la première fois à ce monde étrange des spiritueux.

Il y en a eu de la pluie sous les ponts depuis. Je vous offre donc un Screwdriver plus complexe, plus équilibré, que vous pourrez



— PHOTO MAËLLA LEPAGE

mélanger avec votre première « canne » de sirop d'érable de la saison!

Santé!

Screwdriver de course

INGRÉDIENTS

- 1 oz de vodka
- 0,5 oz de sirop d'érable clair, au goût délicat
- 0,5 oz de jus de canneberge pur Nutra-Fruit
- 2 oz de jus d'orange frais
- 2 oz d'eau pétillante
- Thym frais (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un verre haut (highball), ajouter tous les ingrédients, sauf l'eau pétillante.
- 2 Remplir de glace et mélanger jusqu'à ce que vos doigts deviennent froids.
- 3 Allonger d'eau pétillante.
- 4 Décorer d'une branche de thym frais.

TOIT&MOI

STAYSHARP

UN SPÉCIALISTE DU COUTEAU JAPONAIS SOUHAITE S'INSTALLER À QUÉBEC

PHILIPPE CHABOT
pchabot@lesoleil.com

Le spécialiste du couteau japonais, StaySharp, convoite Québec pour y installer une adresse prochainement.

La capitale est dans le viseur du propriétaire de la boutique montréalaise StaySharp, Olivier Caza Berthelet, depuis un moment déjà.

«Nous avons un intérêt à poursuivre notre expansion dans le marché de Québec. Actuellement, notre agence MOCOM a entamé un certain nombre d'approches à cet égard. Au cours des prochains mois, nous souhaitons être actifs dans la Capitale-Nationale grâce à quelques initiatives bien ciblées. Par exemple, nous aimerions être présents dans certains marchés publics, boutiques spécialisées ou des commerces prisés des foodies. On considère également participer à des événements populaires.»

Installer une boutique très spécialisée ne se fait toutefois pas en un instant. «C'est beaucoup d'organisation, mais surtout de formation. On est une boutique assez nichée, donc lorsqu'un chef ou un client vient à la recherche d'un couteau, on doit pratiquement tous les connaître sur le bout de nos doigts», explique M. Caza Berthelet.

Olivier Caza Berthelet a été cuisinier une grande partie de sa carrière. À 15 ans, il cognait aux portes des cuisines, où il eut sa première expérience dans le milieu comme

plongeur. Lors de sa formation à l'école hôtelière, il a trouvé qu'il y avait un manque d'information sur l'aiguillage de couteaux. «J'ai commencé à enseigner la technique aux personnes de mon entourage, puis j'ai offert mes services en marge de mon emploi et, de fil en aiguille, j'ai lâché mon travail, car la demande était trop élevée.»

Sa boutique à Montréal ne cesse de croître depuis, d'où l'envie d'en ouvrir une à Québec.

UN OBJET DE LUXE QUI TRANSCENDE LE TEMPS

Olivier Caza Berthelet reconnaît que le gros bloc de couteaux en spécial au Canadian Tire peut mener à la tentation, mais il croit plutôt qu'un seul bon couteau, que l'on entretient bien, peut durer toute une vie. Consommer moins et mieux, telle est sa devise.

Le couteau nippon est, avant toute chose, plus durable. Celui-ci arrive à transcender le temps. Cependant, durable n'est pas synonyme de 4x4, avertit M. Caza Berthelet. «Le couteau japonais est une formule 1. Ces autos sont très performantes sur les routes, mais ne sont pas faites pour les sentiers rocaillieux.»

Le couteau est super efficace pour la coupe d'aliments, mais demande un usage minutieux. On doit l'utiliser à la verticale, il faut alors éviter les mouvements de torsion ou les coups sur la planche, avertit M. Caza Berthelet. Si les aliments se coupent comme du beurre, c'est en raison de la fine lame, mais il faut lui faire

attention. «Si c'est trop dur pour vos dents, c'est trop dur pour la lame.»

LE SECRET DANS L'ACIER ET... CHEZ LES JAPONAIS

Le couteau japonais réussit à garder son tranchant plus longtemps grâce à son acier de carbone, le même acier que l'on retrouve dans les sabres de samouraï, mentionne le propriétaire de StaySharp. La performance et la qualité de cet objet reflètent le taux de carbone très élevé à l'intérieur de l'acier.

Ces couteaux sont façonnés d'une main de maître par les Japonais, qui travaillent ce type d'acier depuis des millénaires, et Olivier Caza Berthelet ne jure que par leur savoir-faire. «Les Japonais ont une bonne longueur d'avance sur la compétition. La journée où je vais pouvoir me dire que je vais acheter du parmesan québécois qui est aussi bon que le Parmigiano Reggiano, j'achèterai celui québécois. Mais jusqu'à preuve



du contraire, le meilleur parmesan s'achète en Italie et les meilleurs couteaux au Japon.»

SERVICE D'ENTRETIEN

Cet objet de luxe transcende le temps à une condition, que celui-ci soit soigneusement entretenu.

Un couteau japonais doit être aiguisé sur une pierre au moins une fois par an. «On

doit amener le couteau dans une boutique comme la nôtre pour cette étape. Si votre téléphone brise, vous n'allez pas l'amener au garage, vous allez le porter dans une boutique spécialisée dans ce type de réparation, même chose pour un couteau», fait savoir M. Caza Berthelet.

De plus, comme le couteau est fait d'acier de carbone, celui-ci doit être essuyé après utilisation pour éviter l'oxydation. Il faut le laver à la main. Il ne va absolument pas dans le lave-vaisselle, précise le propriétaire de la boutique.

UN BON COUTEAU, MAIS À QUEL PRIX?

Les couteaux japonais sont pratiquement des objets d'art : le temps et la minutie des artisans transparaissent dans le produit. D'ailleurs, près de 90 % des couteaux importés par l'entreprise québécoise sont faits à la main et leur design unique attire le regard, selon Olivier Caza

Berthelet. Il considère aussi qu'un beau et bon couteau est un indispensable. «Ça nous donne envie de cuisiner, ça nous donne envie de faire des recettes. L'objet change la dynamique dans une cuisine. Tu demanderas à n'importe quel chef, le couteau est l'outil le plus important à ses yeux. C'est la chose à acheter avant les bébelles.»

Le prix d'un bon couteau peut faire peur aux premiers abords, concède l'entrepreneur, mais il rappelle que c'est un investissement et non une dépense. StaySharp possède un grand inventaire de couteaux japonais dont le prix varie de 100 \$ jusqu'à 3000 \$. «Il y a un intérêt pour la collection, donc les plus dispendieux sont des œuvres d'art que certains recherchent spécifiquement. Par contre, normalement, un bon couteau joue autour de 200 \$ à 300 \$.»

1 Le propriétaire de StaySharp, Olivier Caza Berthelet

2 Cet objet de luxe transcende le temps, à condition qu'il soit bien entretenu.

3 Le propriétaire de StaySharp ne jure que par les couteaux forgés au Japon.

4 90% des couteaux vendus chez StaySharp sont faits à la main. — PHOTOS STAYSHARP

LES PISCINES DE CONTAINER CANADA ATTIRENT L'ATTENTION!

MARIANE GUAY

mguay@lequotidien.com

Un nouveau produit fait sensation présentement dans le milieu de l'habitation et des piscines résidentielles: la piscine-conteneur autoportante de l'entreprise sagueennoise Container Canada.

Que votre maison soit sur un terrain en pente, rocheux ou accidenté, la piscine-conteneur peut y être installée. C'est d'ailleurs ce qui a poussé Jérémy Tessier à réfléchir à ce produit unique, lui qui possédait un terrain en roc. «Ça ne prend vraiment pas grand-chose pour se faire dire qu'il n'est pas possible d'avoir une piscine chez soi, donc la piscine conteneur on l'a développée pour cela. C'est une piscine qui peut être installée sur un terrain en forte pente, elle peut être installée sur des géopieux et sur du roc. Ça peut être installé n'importe où, donc pour

Selon Container Canada, les piscines-conteneurs peuvent être aménagées de façon autonome sur toutes sortes de terrains accessibles avec une grue.

- PHOTO : CONTAINER CANADA

certaines personnes c'est vraiment la solution miracle», explique le fondateur de Container Canada.

Pour le moment, l'entreprise propose trois modèles de piscines-conteneurs. Le modèle Romy (8 x 20 ou 8 x 40 pieds), qui comprend une vitrine, le modèle Georges (8 x 20), et le modèle Sam (8 x 40). «Choix de couleurs, aménagement intérieur, on peut vraiment faire ce qu'on veut», confirme-t-il en ce qui a trait à la personnalisation des piscines. Toutes les piscines viennent avec leur propre compartiment mécanique et tous les équipements nécessaires.

Pour ce qui est des coûts, Jérémy Tessier mentionne que les prix se situent entre une piscine en fibre de verre et une piscine creusée. «On est à peu près au prix d'un bassin en fibre de verre de bonne qualité, un petit peu moins cher qu'une piscine creusée»

Il ajoute que le produit a une durée de vie «pratiquement illimitée» et qu'il est possible de la déplacer après l'installation. «Elle est aussi facile à installer qu'à déplacer. Pour un client qui déménage par exemple, ça peut être intéressant. Souvent les gens qui vont installer une piscine creusée, ils vont avoir de la difficulté à récupérer leur investissement quelques

années plus tard lors de la revente de la maison, tandis qu'avec cela, vous avez un argument qui est simple s'il ne veut pas payer le prix de la piscine, vous pouvez partir avec», précise-t-il.

Depuis l'automne dernier, Saguenay accepte que les piscines de Container Canada soient installées sur son territoire. «Toutes les mêmes réglementations qu'une piscine conventionnelle s'applique et Ville de Saguenay, maintenant, après un certain débat et un certain

HABITATIONS 32



CONTAINER CANADA

Jérémy Tessier,
président de Container Canada.

- PHOTO COURTOISIE



ALMA, 1070 AVE. DE PROVENCE

299 600\$

Maison tout brique de marque Alba à vendre dans un très beau quartier familial à proximité du beau Parc Saint-Pierre. Cette propriété a été très bien entretenue avec un seul propriétaire sans enfant et sans animaux. Les comptoirs sont en granite. Très grande galerie avec spa inclus de 2017 et deux (2) cours indépendantes asphaltées. Propriétaire pouvant quitter dans les 45 jours suivant une promesse d'achat acceptée.

CENTRIS : 28857537

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

RETOUR SUR LE SALON EXPO HABITAT DE SAGUENAY

MARIANE GUAY

mguay@lequotidien.com

Alors que le Salon Expo Habitat de Saguenay faisait son grand retour après deux années d'absence, du 2 au 5 mars dernier, bien des entreprises ont pu profiter de cette vitrine pour faire découvrir leur produit. Certains exposants se sont même démarqués à l'occasion du concours Marké, comme Côté Chanvillard qui a remporté le premier prix.

Ce sont 86 exposants qui ont passé la fin de semaine dernière au Pavillon Sportif de l'UQAC à l'occasion du Salon Expo Habitat. Au cours des premières journées d'exposition, deux juges sont passés de kiosques en kiosques afin de déterminer les finalistes et les gagnants du concours Marké. L'accueil, la présentation et l'esthétisme du kiosque était pris en considération par les juges.

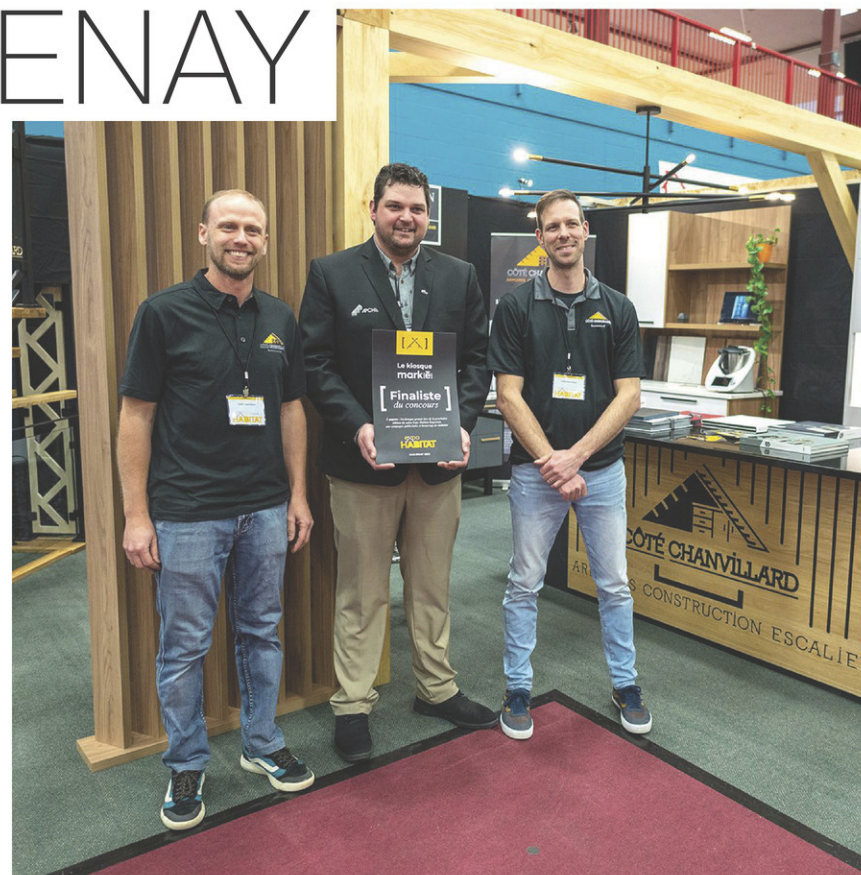
La coordonnatrice du contenu maison pour *Le Quotidien*, Sophie Richard, a tranché parmi les 15 finalistes, préalablement sélectionné en compagnie de Chantale Chartier, directrice chez Belairdirect. C'est finalement Côté Chanvillard qui a remporté la première position, pour son

image de marque utilisée de manière efficace, mais aussi son accueil chaleureux et inclusif, sa conception optimisée et l'innovation des matériaux en aménagement de cuisine. Container Canada a pris la deuxième position du classement final, notamment pour le kiosque qui a surpris et le produit impressionnant, durable, original et grandiose qu'est la piscine-conteneur. La troisième position a été décernée à Espace Cour (Réno-spa). L'aménagement du kiosque, qui avait l'apparence d'une cour arrière, a charmé les juges.

Une mention spéciale a également été donnée à l'entreprise de construction Les Escaliers du Fjord pour le décor du kiosque et le travail qui a été effectué.

Outre les quatre entreprises qui ont remporté les honneurs, Solarium Avant Garde, Portes de garage SaguenayBalzac, Produits Boréal, Les Toitures & Rénovations D'ici, De forge et de bois, Les Bois Constructeurs, Portes et Fenêtres Polair 3, ELéments de Vie Saguenay, Les entreprises Fran-Lou / Bois, Module ere et Atlante Les Paysages Inventés en faisaient partie.

De son côté, le salon Expo Habitat Lac-Saint-Jean se déroulera du 28 au 30 avril 2023 au Complexe Sportif Desjardins de Dolbeau-Mistassini.



La première place a été décernée à l'entreprise Côté Chanvillard. - PHOTO COURTOISIE

L'ANNÉE DES RUDBECKIAS, CES MARGUERITES JAUNES

MARIANE GUAY

mguay@lequotidien.com

Les rudbeckias, ces marguerites au jaune brillant, ont reçu le titre

de vivaces de l'année du National Garden Bureau. Leur couleur particulière, leur facilité à croître et leurs nombreuses variétés font d'elles des fleurs parfaites pour l'année 2023.

La fleur officielle de l'État du Maryland se retrouve un peu partout en Amérique du Nord. Le National Garden Bureau mentionne d'ailleurs qu'il s'agit de l'une des vivaces les plus vendues sur le continent nord-américain. Cette fleur très robuste peut très bien s'en sortir dans des températures extrêmes.

Dans sa présentation de la vivace de l'année, l'organisme met en valeur les dix variétés de rudbeckias les plus populaires. Parmi celles-ci, vous reconnaîtrez peut-être le Rudbeckia hirta (hérissé),



Rudbeckia Goldblitz

PHOTO: COURTOISIE

le rudbeckia fulgida et le rudbeckia laciniata (laciniée). Il y a toutefois

bien plus de dix variétés et chacune a des proportions différentes, des tons de jaunes particuliers et des propriétés à considérer.

Ce sont des fleurs très robustes, qui symbolisent la justice, la résilience et l'encouragement. En

plus d'être idéales pour donner un peu d'éclat au jardin, elles attirent les abeilles et les papillons, et les oiseaux aiment leurs graines.

Quelques astuces du National Garden Bureau pour entretenir ses rudbeckias à la maison:

Planter les graines à une distance de 4 à 6 pouces lorsque les dangers de gel sont terminés;

Les rudbeckias préfèrent un sol modérément humide. Il faut éviter de trop arroser ces plantes, d'autant plus qu'elles sont résistantes à la chaleur. Les fertiliser une fois par mois est l'idéal;

Ces vivaces ont besoin de tout le soleil possible. Elles doivent donc être plantées là où elles ont accès direct au soleil.



Rudbeckia Dakota Red Shield

PHOTO: COURTOISIE

JONQUIÈRE :
2970, rue Ste-Émilie

329 000 \$

COPROPRIÉTÉ

OPINION VALEUR MARCHANDE GRATUITE

Jean-Michel Lafontaine
COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL
418 376 1952 • jmlafontaine.com

Votre courtier pour vendre ou acheter!

DERNIER MOIS POUR DEMANDER L'AIDE AU LOYER DE 500\$

MARIANE GUAY

mguay@lequotidien.com

Il ne reste que quelques semaines pour déposer une demande afin de recevoir le supplément unique à l'Allocation canadienne pour le logement. Les locataires à faible revenu admissible pourraient bénéficier d'une aide ponctuelle de 500\$ non imposable.

Vous avez jusqu'au 31 mars 2023 pour effectuer la demande en ligne ou par téléphone. Pour être admissibles au programme, les locataires doivent remplir quelques conditions. Il faut avoir produit une déclaration de revenus pour 2021, être âgé d'au moins 15 ans

le 1^{er} décembre 2022, avoir un revenu familial net rajusté de 20 000 \$ ou moins (particuliers) ou de 35 000 \$ ou moins (familles), être résident canadien aux fins de l'impôt en 2022, avoir une résidence principale au Canada, avoir payé un loyer pour votre résidence

principale au Canada en 2022 et avoir consacré au moins 30 % de votre revenu net rajusté en 2021 à votre loyer en 2022.

Il est à noter que recevoir cette nouvelle allocation n'a aucune incidence sur les autres prestations fédérales. L'Agence du revenu du

Canada traitera la demande selon un délai d'environ 5 à 10 jours ouvrables lors d'une demande en ligne et de 7 à 12 jours ouvrables par téléphone.

L'achat d'une propriété par l'entremise d'un de nos courtier sera pour vous le commencement d'une nouvelle aventure.



												<p>Mélyssa GAGNON 418 557-6635 mgagnon@lavoieucarre.com</p>	<p>Michel GAGNON 418 812-5071 gagnon.michel@live.ca</p>	<p>Jean-Roch GIRARD 418 818-6484 jrockgirard@hotmail.com</p>			
												<p>Stéphanie MARCIL 418-817-4734 smarcil@viacapitale.com</p>	<p>Marie-Audrey GIRARD 418 376-4580 magirard01@gmail.com</p>	<p>Michel GIRARD 418 698-9199 mick.girard@hotmail.com</p>	<p>François GOBEIL 418 290-2490 francois.gobeil@viacapitale.com</p>	<p>Lynda GRAVEL 418 290-3849 lyndagravel@outlook.com</p>	<p>Michelle JEAN 418-820-5768 mich.jean@videotron.ca</p>
<p>Marie-Josée GRENON 418 812-9660 grenonmariejosée@gmail.com</p>	<p>Hélène LAVOIE 418 693-4293 helenelavoie@lavoieucarre.com</p>	<p>Jacques LAVOIE 418 557-4293 jacqueslavoie@lavoieucarre.com</p>	<p>Jean-Michel LAFONTAINE 418 376-1952 jmlafontaine@viacapitale.com</p>	<p>André LESSARD 418 690-6765 alesard2106@gmail.com</p>	<p>Réjean MARTIN 418 815-2320 rejean.martin@qc.aira.com</p>	<p>Sylvin PERREAULT 581 668-6202 sperreault@viacapitale.com</p>	<p>Claude POTVIN 418 815-1114 claud-potvin@sympatico.ca</p>	<p>Kevin POTVIN 418 812-6677 kevinpotvin@hotmail.com</p>	<p>Jean-François POTVIN 418 550-4848 jfpotvin@viacapitale.com</p>	<p>Jean-Marc PRINCE 418 812-1777 jeanmarcprince777@gmail.com</p>	<p>Sarah TREMBLAY 418-376-0484 sarah.tremblay@viacapitale.com</p>						
<p>André SIMARD 418 690-6996 simard.andre@videotron.ca</p>	<p>Guy SIMARD 418 550-6561 guy@equipesimard.ca</p>	<p>Pierre-Olivier SIMARD 418 550-5136 po@equipesimard.ca</p>	<p>Richard SIMARD 418 818-0976 rsimard@digicom.qc.ca</p>	<p>Hélène TALBOT 418 944-1251 helenetalbot@bell.net</p>	<p>Denise TRDINA 418 557-5556 dtrdina@viacapitale.com</p>	<p>Bertrand TREMBLAY 418 818-8858 btremblay@videotron.ca</p>	<p>Chantale TREMBLAY 418 668-9551 chantale551@gmail.com</p>	<p>Daniella TREMBLAY 418 290-3871 daniella8001@hotmail.com</p>	<p>Hélène TURGEON 418 590-1818 heleneturgeon@videotron.ca</p>	<p>Linda TURGEON 418 540-0575 lindaturgeon2000@hotmail.com</p>	<p>Lisa-Marie TREMBLAY 418 817-1990 lisamarietremblay@live.ca</p>						
<p>Serg TREMBLAY 418 693-4011 sergtremblay@viacapitale.com</p>	<p>Réjean AUBRY 418 591-3131 courtier@rejeanaubry.com</p>	<p>André BILODEAU 418 695-1240 acbcap@bell.net</p>	<p>Denise BLANCHETTE 418 820-6277 deniseblanchette1@hotmail.com</p>	<p>Brenda BOIVIN 418 376-4057 brenda.boivin72@gmail.com</p>	<p>Marylène BOIVIN 418 944-9533 mboivin@viacapitale.com</p>	<p>Audrey BOLDUC 418 812-2286 audreybolduc@hotmail.com</p>	<p>Louis BRODEUR 418 590-3422 lbrodeur@viacapitale.com</p>	<p>Chen CHEN 418 550-5501 cchen@viacapitale.com</p>	<p>Sara CORMIER 418 817-5419 sara.cormier@live.ca</p>	<p>Andrée CÔTÉ 418 720-2466 andree.cote1@hotmail.com</p>	<p>Jérôme CÔTÉ 418 818-2411 jeromecote@viacapitale.com</p>						
<p>Jean-Philippe CÔTÉ 418 815-4780 jean-philippe.cote@tlbrep.ca</p>	<p>Marc-André DESBIENS 418 817-5333 marcandredesbiens70@hotmail.com</p>	<p>Jonathan DESJARDINS 418 817-3306 jonathandesjardins703@hotmail.com</p>	<p>André DUBÉ 418 818-6677 andredube76@hotmail.com</p>	<p>Éric DUBÉ 418 815-0545 edube@viacapitale.com</p>	<p>Marc DUBOIS 418-812-6004 courtiermarc@gmail.com</p>	<p>Carl DUCASSE 418 818-7976 cducasse@viacapitale.com</p>	<p>Michel DUFOUR 418 818-4 747 dufomic@hotmial.com</p>	<p>Vicky DUFRESNE 418 818-2987 vdufresne@viacapitale.com</p>	<p>Cynthia GAGNÉ 418 321-0044 cynthiagagne1@hotmail.com</p>	<p>Guylaine GAGNON 418 540-4830 guylaingagnon1@gmail.com</p>	<p>Josée GAGNON 418 541-0528 jgagnon@viacapitale.com</p>						



viacapitalesaglac.com

LES AS DE L'INFO

Avec le soutien de Desjardins



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

lesasdelinfo.com

Santé

Bientôt finies, les saveurs de vapotage!

Tu as sûrement déjà entendu parler de toutes les saveurs possibles dans les cigarettes électroniques. Savais-tu qu'elles contribuent grandement à la popularité de ces produits dangereux, surtout chez les jeunes? Pour régler ce problème, le gouvernement du Québec pense interdire les parfums dans les produits de vapotage. On t'explique!

UN PARFUM DE FRAISE... ÇA PEUT ÊTRE DANGEREUX?

Punch aux fruits, chocolat, érable, mangue, tiramisu... ça donne faim non? En plus d'être des collations délicieuses, ce sont également des saveurs de cigarettes électroniques.

Le vapotage est de plus en plus populaire, surtout chez les adolescents. Environ la moitié des élèves qui finissent l'école secondaire a déjà vapoté. Pourtant, la vente de cigarettes électroniques est interdite aux moins de 18 ans! Les experts pensent que les saveurs attrayantes des cigarettes

électroniques contribuent à leur popularité chez les plus jeunes. Il faut donc agir, et vite!

QUELS SONT LES DANGERS DU VAPOTAGE?

Plusieurs personnes pensent que vapoter est meilleur pour la santé que fumer la cigarette. Mais attention! Vapoter comporte plusieurs risques très graves.

Les cigarettes électroniques contiennent des produits chimiques et des traces de métaux lourds. Les métaux lourds sont très toxiques pour les êtres vivants, même dans une toute petite quantité. Certains peuvent même causer le cancer, en plus d'être très polluants.

Ces produits nocifs causent des difficultés pulmonaires. Les jeunes qui vapotent disent tousser beaucoup plus et être essouffés lorsqu'ils font de l'effort.

En plus des produits chimiques, la nicotine, que l'on trouve dans les vapoteuses et les cigarettes, crée une forte dépendance. Une dépendance, c'est quand tu as

Les cigarettes électroniques contiennent des produits chimiques et des traces de métaux lourds.

de la difficulté à te passer de quelque chose. C'est pourquoi les gens qui commencent à fumer ont souvent beaucoup de difficulté à arrêter. Tout ça peut affecter le sommeil, l'appétit, le contrôle des émotions et bien sûr, la santé.

DES SOLUTIONS!

Pour aider à diminuer l'envie des jeunes de vapoter, la Société canadienne de pédiatrie, le Conseil québécois sur le tabac et la Santé publique recommandent tous de bannir les saveurs dans les produits de vapotage.

Un projet de règlement vient d'être soumis au ministre de la Santé du Québec, Christian Dubé. L'interdiction de ces saveurs devrait être adoptée au cours des prochaines semaines. **MARILYS BEAUDOIN, JOURNALISTE STAGIAIRE**

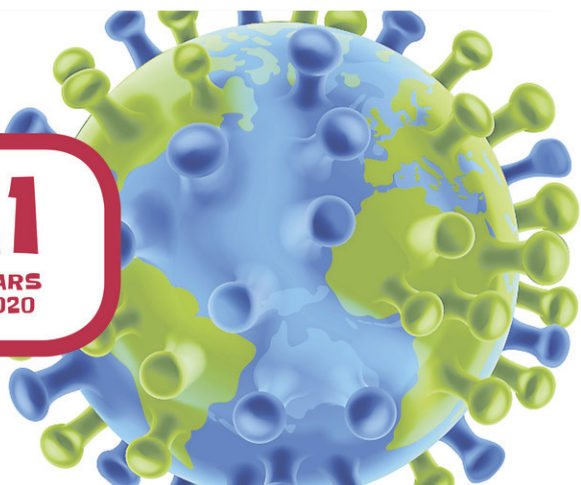


— PHOTO ARCHIVES
LA VOIX DE L'EST,
JESSY BROWN

Éphéméride

11

MARS
2020



— PHOTO 123RF/KRISDOG

L'OMS déclare l'état de pandémie

Lors d'une conférence de presse, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) annonce le 11 mars 2020 que le coronavirus est désormais considéré comme une pandémie.

À ce moment, il y a environ 120 000 cas de COVID-19 dans 110 pays. On estime aujourd'hui que plus de 650 millions de personnes ont contracté cette maladie. En mars 2020, le gouvernement québécois de François Legault

impose rapidement différentes mesures pour protéger la population. En moins d'une semaine, on annonce que les écoles ferment, que les rassemblements intérieurs sont interdits, que les vols en avion sont limités, que la distanciation sociale est encouragée, etc.

Les mesures mises en place varient selon l'évolution de la situation. Même si celles-ci, comme le

port du masque, la vaccination et le couvre-feu, sont imposées afin de tenter d'assurer la santé collective, beaucoup de personnes les critiquent. La plupart des restrictions sont levées au début de 2022.

En date de mars 2023, la fin officielle de la pandémie n'a pas encore été annoncée, mais la situation est bien plus contrôlée qu'auparavant, notamment grâce à la vaccination.

le petit PMAG.



C'EST PLATE...
QU'EST-CE QU'ON FAIT ?



— PHOTO 123RF/LIGHTWISE

Prépare de la tire sur neige!

Le mercure monte et le soleil se fait plus présent. Pourquoi ne pas profiter du beau temps dehors tout en se sucrant le bec? Rien de plus facile: d'abord, compacte de la neige bien propre dans un récipient peu profond et large. Réserve la neige à l'extérieur ou dans un congélateur pour qu'elle soit bien froide. Pendant que la neige repose, fais bouillir une canne de sirop d'érable dans un gros chaudron pendant une vingtaine de minutes (demande l'aide

d'un adulte pour ce faire). La température doit atteindre 115° Celsius (240 °F). Il est important de ne pas brasser le sirop, sinon il pourrait se cristalliser. Le mélange est prêt lorsque les gouttes de tire forment des petites boules molles dans un verre d'eau froide. Ensuite, verse le sirop sur la neige, prends ton petit bâton de bois, roule-le dedans, et déguste! Pour plus d'infos et des idées de recettes, consulte le site erableduquebec.ca **FÉLIX LAJOIE**

Mots d'enfants

L'été dernier, je suis allée au Jardin botanique, à Montréal, avec le fils de ma nièce, Frédéric. À un moment donné, il s'est arrêté de marcher et il m'a dit:

« Louise, tu me fais mourir les pieds. »

Traduction: il était fatigué de marcher et avait mal aux pieds!

— Frédéric, 7 ans



FAITES-NOUS RIRE

Partagez les blagues et les phrases craquantes de vos enfants, en indiquant leur nom et leur âge, à lemag@lesoleil.com

LE JEU DES 7 ERREURS

CES DEUX CARICATURES D'ANDRÉ-PHILIPPE CÔTÉ SONT EN APPARENCE IDENTIQUES. EN RÉALITÉ, IL Y A 7 ERREURS. **ES-TU OBSERVATEUR?**



- 1 Des motifs en moins sur le coussin
- 2 La poignée du chaudron en moins
- 3 Les fissures dans le mur
- 4 La patte du chien en moins
- 5 La hauteur de la chandelle
- 6 La bordure du chandelier
- 7 La couleur du coussin

JONATHAN B. ROY

PÉDALER VERS LE MONDE

PHILIPPE CHABOT
Le Soleil

QUÉBEC — Des dizaines de milliers de kilomètres à vélo entre déserts, mers et montagnes, sur des chemins de terre ou sur des accotements d'autoroutes bondées : Jonathan B. Roy ne parcourt pas le monde pour prendre de belles photos ou fracasser des records physiques, mais pour aller à la rencontre des gens, tout simplement.

Jonathan B. Roy était sur la route en vélo depuis un an lorsqu'il s'est fait offrir, par pur hasard, un emploi de juriste dans la capitale de la Malaisie, Kuala Lumpur. Il venait de pédaler la moitié du globe, un parcours de 18 000 kilomètres en 14 mois; cette opportunité lui permettrait de reprendre son souffle.

Ce n'était toutefois pas la fin de ses aventures.

Alors qu'il écrivait le premier tome des *Histoires à dormir dehors*, il a replongé dans son périple. Chapitre après chapitre, il revivait son parcours avec un brin de nostalgie. «J'ai donc décidé de faire un petit voyage de vélo en Malaisie et, après quelques coups de pédale, je n'étais même pas encore sorti de la ville que j'étais déjà excité à l'idée de recommencer cette vie-là.»

Il s'est alors lancé dans un nouveau périple à vélo, de 20 000 kilomètres cette fois. De la Malaisie jusqu'à Singapour, où il emprunte un cargo qui le transporte en Asie de l'Est pour finalement terminer son parcours dans la chaleur de l'Amérique du Sud.

Il documente cette expérience dans son nouvel opus, *Histoires à dormir dehors 2*. C'est un livre de vélo qui ne parle pratiquement pas de vélo. «Si j'avais voyagé en autobus, j'aurais peut-être parlé quelque peu de mes transports, mais ça n'aurait pas été le point focal du livre. J'aborde plutôt mes rencontres avec les gens», explique M. Roy. Son bouquin est d'ailleurs disponible en librairie.

PLUS FACILE DE VOYAGER EN VÉLO

Jonathan B. Roy préfère voyager en vélo pour sa simplicité. Il est complètement indépendant, sa bécane porte sa maison. Il n'a jamais le besoin de trouver un hôtel ou de coordonner ses transports. Il n'est pas obligé de suivre un chemin en particulier, tant qu'il se dirige dans la bonne direction.

Le vélo est aussi un bon moyen pour traverser rapidement les frontières. «Entrer dans un pays par la terre est bien plus facile qu'à l'aéroport. En plus, personne ne ferait de la contrebande en vélo. On a fouillé mes sacoches que très peu de fois et, après être tombé sur mes vieilles bobettes sales, on m'a laissé passer. S'il y a une file à la frontière, les douaniers laissent même passer les vélos en premier parce qu'ils ont pitié», mentionne l'amateur de voyage.

Voyager sur deux roues laisse également le temps à Jonathan B. Roy de visiter et de prendre le pouls de la population locale.

«Pour moi, le vélo est le meilleur moyen de transport pour aborder des gens, car il est assez lent pour que les personnes qui te voient passer viennent à ta rencontre. Partout dans le monde, les gens sont attirés vers le vélo, ils veulent connaître mon histoire et je veux découvrir la leur. C'est probablement la même chose à pied, sauf que c'est beaucoup plus long», affirme M. Roy.

«LE CHAPITRE LE PLUS FOU À LIRE»

Notre aventurier a pédalé sur les routes éloignées du Paraguay pendant plus d'une semaine avant d'atteindre un village reculé. Fatigué et intrigué, il s'arrête à une épicerie où les produits sont en allemand et toutes les femmes ont les cheveux blonds tressés. Ça détonne du paysage habituel.

«Mais où suis-je?» s'est-il demandé. Il venait d'arriver dans une communauté mennonite. «Ça me faisait penser à des amish qui n'avaient pas totalement ignoré la modernité»,



Jonathan B. Roy avance dans la Carretera Austral à l'ombre des glaciers. Le cycliste ne jure que par le camping sauvage lorsqu'il n'est pas hébergé. — PHOTOS JONATHAN B. ROY

explique Jonathan B. Roy.

Les mennonites, fervents croyants de la religion chrétienne anabaptiste, ont quitté l'Europe au tournant du 20^e siècle pour rejoindre les prairies canadiennes. Pendant plus de 20 ans, ils ont géré leurs écoles à leur manière afin de garder leur dialecte allemand. Cependant, un jour, les gouvernements du Manitoba et de la Saskatchewan leur ont imposé l'anglais à l'école, ce qui était inacceptable pour eux, qui voulaient conserver leur langue coûte que coûte. Ils étaient alors à la recherche d'une nouvelle maison. C'est ici que le gouvernement du Paraguay entre en jeu. Celui-ci voulait développer ses terres du milieu qui étaient habitées par quelques tribus nomades. Le pays sud-américain leur a donc cédé des terres, mais la route pour s'y rendre ne fut pas une promenade de santé.

«Les terres sont tellement isolées que ça a pris deux ans aux mennonites pour se rendre à destination. Ils devaient remonter les rivières et défricher le chemin, raconte le grand voyageur. Beaucoup ont fait demi-tour ou sont décédés, mais ceux ayant réussi à atteindre les terres promises ont fondé une énorme coopérative laitière.»

La coopérative possède la ville et les habitants doivent faire partie de cet organisme. Les nouveaux habitants doivent racheter les années qu'ils ont manquées pour faire partie du clan. Tout passe par la coopérative, ce qui crée une communauté très homogène, explique-t-il.

Jonathan B. Roy a eu la chance de rencontrer un mennonite chez qui il a séjourné pendant une semaine. «Mes histoires sur le Paraguay portent bien sûr sur la traversée du désert, mais aussi sur le contexte qui a mené ces gens ici. C'est ce genre d'histoire hors de l'ordinaire que je veux raconter.»

LES «JOIES» DU CAMPING SAUVAGE

Tout au long de son périple, Jonathan B. Roy n'a jamais payé pour un espace de campement, il ne jure que par le camping sauvage lorsqu'il

n'est pas hébergé. Cependant, ses nuits n'ont pas été de tout repos.

Durant son séjour en Amérique du Sud, l'aventurier s'est retrouvé dans un minuscule village du Paraguay, au milieu de nulle part. Il a installé sa tente à l'arrière de la seule station-service qu'il a croisée depuis 300 kilomètres. Le seul hic: il y avait une seule lumière dans ce petit village, et c'était celle de la station-service.

«La nuit tombée, toutes les sauterelles des environs étaient attirées par la lumière, il y en avait tellement qu'elles formaient les pyramides d'Égypte. J'en avais dans mes cheveux, dans mes narines, partout sur moi», raconte-t-il.

Il s'est donc éloigné de la station-service, sur une terre un peu plus reculée où des jeunes jouaient au soccer. Une fois sa tente piquée, ces mêmes jeunes lui ont pointé un terrier à environ un pied de son campement. Il s'agit de la maison d'un terrible serpent, une simple morsure suffirait pour signer son arrêt de mort. Les poumons arrêtent, les muscles se bloquent, le cou ne supporte plus la tête, c'est une mort en quelques minutes. Il s'est donc résigné à retourner dormir en compagnie des sauterelles.

Au Chili, Jonathan B. Roy a également eu la visite d'un animal peu amical. «Il rôdait et criait autour de ma tente. J'ai ouvert la porte pour voir à quel animal j'avais affaire et je suis tombé face à face avec un puma.» En Bolivie, un puma est même grimé sur sa tente, mais celui-ci ne s'en est jamais rendu compte grâce à ses bouchons pour oreilles qu'il utilisait pour dormir.

Il y avait des serpents et des pumas, mais il y avait aussi des caïmans et des lions sud-américains qui habitaient dans les environs des routes. Afin de ne pas avoir à les affronter, le voyageur devait donc passer la nuit proche du chemin, dans le gravier.

«En raison de la température infernale, la roche avait tellement absorbé la chaleur de la journée, que j'avais l'impression de passer la nuit sur un four à raclette. Je dormais en étoile et je suais jusqu'à 4 h du matin et, dès 6 h, le soleil se pointait le bout du nez

et le four était reparti sur broil», se remémore M. Roy.

SES PAYS COUPS DE CŒUR

Au fil de son périple, Jonathan B. Roy s'est créé une grille afin de classer les destinations qui l'ont charmé pour différentes raisons. Il y a des pays qui sont très beaux, d'autres qui possèdent une richesse culturelle et d'autres qui n'ont ni l'un ni l'autre, mais c'est ce qui fait leur charme.

Le Chili, selon Jonathan B. Roy, est certainement le plus beau pays.

«C'est un mélange entre l'Ouest canadien avec aucune trace de civilisation à des kilomètres à la ronde et la Norvège avec ses nombreux fjords. C'est notre planète, mais il y a 5000 ans.»

Son pays préféré est le Japon pour sa culture. «La culture est bizarre, mais pas bizarre négatif, plus un bizarre que même la nourriture du dépanneur est excellente. Un bizarre du genre que Tokyo, l'une des villes les plus peuplées du monde, est tout le contraire du chaos.» Ce n'est peut-être pas le meilleur pays pour pédaler, admet-il, mais on y retrouve la plus belle piste cyclable du monde qui saute d'île en île: la Shimanami Kaido. La location de vélo est même disponible sur place.

La troisième catégorie regroupe des pays qui ont un petit charme bien à eux. Jonathan B. Roy y place deux pays, l'Uruguay et le Paraguay. Tous deux sont dans l'ombre du Brésil et de l'Argentine, ce qui fait que les habitants ne tiennent pas les touristes pour acquis.

«Les personnes se battaient pour me recevoir et ceux-ci prenaient soin de moi, surtout après avoir traversé des milliers de kilomètres dans le désert, car ils savaient à quel point c'est une épreuve difficile.»

Comme quoi l'accueil des gens peut tout changer.

Jonathan B. Roy sera de passage à Québec pour présenter *Histoire à dormir dehors 2* au Salon Info-Vélo les 1^{er} et 2 avril, ainsi qu'au Salon international du livre les 15 et 16 avril.