

SIX RECETTES POUR SAVOURER LES FÊTES



MUSIQUE

CINÉMA

TÉLÉVISION

JEUX DE SOCIÉTÉ

BIÈRES

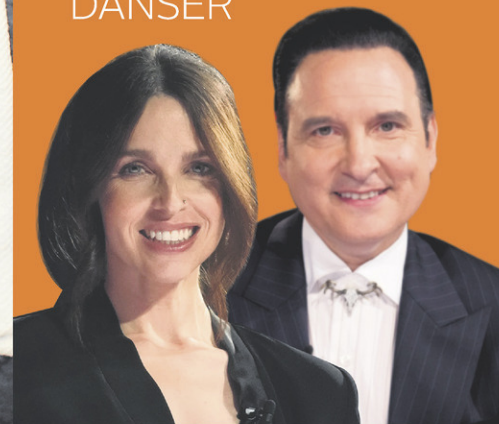


HUMOUR

UNE ENTREVUE
IMPOLIE AVEC
MARIANA
MAZZA



Révolution
MAÎTRES À
DANSER



18^e

RENDEZ-VOUS
DE LA BANDE DESSINÉE
DE GATINEAU

ENTRÉE LIBRE
GRATUIT
POUR TOUS

3/4 DÉCEMBRE 2021 MAISON DU CITOYEN



FÊTES SAVOUREUSES



OTTAWA /GATINEAU

— LE DROIT, PATRICK WOODBURY

LA QUEUE DE CASTOR REVISITÉE PAR MERINGUE & CONFETTIS

RAQUETTES SUCRÉES (INTERPRÉTATION DE LA QUEUE DE CASTOR)

ANICÉE LEJEUNE
alejeune@ledroit.com

Véritable institution dans la capitale, les queues de castor ont vu le jour en 1978, quand Grant et Pam Hooker ont décidé d'en vendre dans un festival à Killaloe, à l'ouest d'Ottawa. Convaincu du potentiel de ses pâtisseries, Grant Hooker construisait deux ans plus tard son premier kiosque dans le marché By.

Mais ce n'est qu'à l'hiver 1981, alors que le couple Hooker avait installé un kiosque sur le canal Rideau que la queue de castor est devenue populaire. «Les patineurs affamés en étaient fous! Selon ma femme, c'était parfait pour le Canal, parce qu'on peut la manger en gardant ses mitaines», raconte Grant Hooker.

L'entreprise compte pas moins de 170 succursales, dont 15 à l'étranger. Et les Hooker s'occupent des activités dans la région d'Ottawa.

La recette de cette pâtisserie frite est celle de la grand-mère, d'origine allemande, de Grant Hooker. «Elle nous servait ça au déjeuner, se souvient-il. Enfant, j'en engloutissais cinq ou six à la fois.»

Si le fondateur partage volontiers les ingrédients de base (farine de blé entier, blé concassé et levure) et confie qu'il n'y a ni lait, ni œuf, ni sucre, il n'en garde pas moins la recette secrète. Pour le temps des Fêtes, Vanessa Letang, pâtissière et copropriétaire de Meringue & confettis, à Hull, revisite la queue de castor et offre ici son interprétation: la raquette sucrée.

16 portions

INGRÉDIENTS:

- 710ml d'eau tiède

- 10g de levure sèche active
- 60g de sucre granulé
- 1050g de farine tout usage
- 60g de farine de lin
- 60ml d'huile végétale
- 5g de sel

PRÉPARATION:

1 Dans un bol moyen, mélanger l'eau tiède, la levure et environ 1/3 du sucre granulé. Laisser reposer jusqu'à ce que la levure réagisse, soit environ 5 minutes.

2 Dans la cuve d'un mélangeur sur socle, incorporer le sucre restant, la farine tout usage, la farine de lin et le sel.

3 Ajouter la préparation de levure ainsi que l'huile végétale aux ingrédients secs et bien mélanger. À l'aide du crochet à pâte, pétrir pendant 8 minutes à basse vitesse.

4 Graisser un grand bol avec de l'huile végétale et y déposer la pâte pétrie. Recouvrir d'une pellicule de plastique ou d'un linge humide.

5 Laisser la pâte reposer dans un endroit chaud et humide jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

6 Sur une surface farinée, couper la pâte en 16 morceaux égaux et former des boules.*

7 À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler chaque morceau en forme ovale, à environ 1/2 cm d'épaisseur.

8 Faire chauffer de l'huile végétale à 375°F et frire chaque morceau environ 1 minute par côté ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

9 Déposer les morceaux sur des essuie-tout et éponger l'excédent d'huile.

10 Garnir d'un mélange de cannelle et de sucre ou encore de votre tartinade favorite.

*Les boules peuvent être congelées pour être utilisées ultérieurement.

RECETTES PAR CASSIS MONNA & FILLES

À l'île d'Orléans poussent des cassis que l'entreprise Cassis Monna et filles transforme de toutes sortes de façons, pour en faire autant des vinaigrettes que des pâtes de fruits, des glaces ou, bien sûr, de la crème de cassis bien connue pour son rôle dans la composition du kir. Voici aussi comment les utiliser pour en faire des truffles ou un cocktail.

4 Laisser reposer une nuit au frigo.

5 À l'aide d'une cuillère, former des petites boules de ganache et les arrondir sous la paume de la main.

6 Rouler dans le cacao.

MONNAGRONI

Préparation : 3 minutes

INGRÉDIENTS:

- 1 oz de vin apéritif Le Fruité Monna & Filles
- 1/2 oz de gin
- 1/2 oz de Campari
- 1/2 rondelle d'orange (pour décorer)

PRÉPARATION:

1 Dans un verre à old-fashioned contenant quelques glaçons, ajouter tous les ingrédients.

2 Remuer et garnir d'une demi-rondelle d'orange.

Source : recettes proposées par Cassis Monna & Filles. Pour en consulter davantage : cassismonna.com (section Recettes)



QUÉBEC

— PHOTOS : CASSIS MONNA & FILLES

SIX RÉGIONS, SIX RECETTES

Le temps des Fêtes arrive à grand pas, avec le froid, la neige, ses lumières et ses souvenirs, mais surtout l'envie d'être ensemble, de partager et de plonger à l'unisson, peu importe comment le virus le permettra, dans des saveurs associées à ce moment de retrouvailles et de célébration. Pour vous donner quelques idées gourmandes, ou en raviver d'autres, les Coopératives de l'information ont toutes été consulter leurs notes dans leurs carnets de recettes ou ont demandé à des chefs ou des producteurs de les aider à préparer de petits et grands plats bien ancrés dans leur région. Bon appétit !



MAURICIE

— PHOTO: SYLVAIN MAYER

GNOCCHIS À LA SAUGE, CHEVREAU BRAISÉ ET OIGNONS BRÛLÉS

Le chevreau est un produit unique et très rare que nous avons la chance d'avoir en Mauricie.

Très fin, il est même plus doux que l'agneau et provient de la Ferme des Dalles à Saint-Barnabé.

4 personnes

L'ÉPAULE DE CHEVREAU

Épaule de chevreau 1 kg

INGRÉDIENTS:

- Fond de veau 3 litres
- 2 tasses de vin rouge
- 1 bouquet de sauge
- 6 branches de thym
- 6 branches de romarin
- 2 oignons coupés en 8
- 4 gousses d'ail

PRÉPARATION:

- 1 Chauffer votre four à 350 °F.

2 Assaisonner tous les côtés l'épaule de chevreau de sel, poivre et cari.

3 Dans une grande poêle avec de l'huile, saisir à haute température toutes les surfaces du chevreau. Réserver. Dans la même poêle, saisir les oignons et l'ail. Ajouter les fines herbes (garder quelques feuilles de sauge pour la suite), déglacer avec du le vin rouge et réduire de moitié. Dans une grande marmite, déposer la pièce de chevreau, la réduction, et recouvrir de fond de veau. Amener la marmite à ébullition, couvrir et braiser durant 2h30 ou jusqu'à ce que l'os se détache facilement de la chair. Sortir délicatement la pièce de viande, égoutter et reposer quelques minutes. Une fois manipulable, séparer la chair en gros morceaux. Réserver.

OIGNONS BRÛLÉS

INGRÉDIENTS:

- 4 petits oignons jaunes (taille d'une balle de ping-pong)

- 2 pincées de sel
- Jus de cuisson du chevreau

PRÉPARATION:

Dans une casserole, porter jus de cuisson du chevreau à ébullition avec le sel. Blanchir durant 5 minutes les oignons en entier (avec la pelure). Tempérer quelques minutes, couper en deux (d'une extrémité à l'autre), retirer la pelure. Dans une poêle avec de l'huile, noircir la surface plate seulement des oignons jusqu'à ce qu'elle soit complètement noire. Retirer du feu, détacher les pétales d'oignon puis assaisonner de sel et poivre, réserver.

- Sauge frite
- Feuilles de sauge
- Huile canola

Dans une casserole ou une friteuse, frire les feuilles de sauge chaque côté quelques secondes. Réserver sur un papier absorbant, saler et poivrer.

SAUCE À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS CAFÉ

INGRÉDIENTS:

- 1 petit oignon ciselé
- 12 champignons café émincés
- 1 gousse d'ail haché
- 4 feuilles de sauge hachées
- 1 branche de romarin hachée
- 2 tasses de vin blanc
- 2 tasses de crème 35%
- ¼ tasse de jus de cuisson du chevreau

Dans une poêle avec un peu d'huile, sauter les oignons et les champignons. Ajouter l'ail et les herbes puis déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié puis verser la crème et le jus, réduire à nouveau jusqu'à une consistance onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE:

- 500 gr de gnocchis frais ou achetés d'une bonne qualité
- 500 gr de chair de chevreau braisée
- La sauce crémeuse aux champignons
- Pétales d'oignons brûlés
- Les feuilles de sauge frites
- Copeaux de Parmesan

Dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile, colorer les gnocchis de chaque côté, ajouter le chevreau en morceaux. Verser un peu de sauce aux champignons. Servir dans une assiette creuse, décorer de feuilles de sauge, de pétales d'oignons et de copeaux de Parmesan.

Astuces

*Vous pouvez déglacer la sauce crémeuse avec du vin jaune, certes la bouteille coûte cher, mais quelle différence.

*Vous pouvez ajouter des légumes verts, comme des choux de Bruxelles, kale ou asperges grillées.

Bon appétit!

José Pierre Durand (Chef au restaurant Poivre Noir)

FÊTES SAVOUREUSES



SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Plusieurs cuisinières s'entendent pour dire que la meilleure tourtière est celle dont la recette est la plus simple. Sur la photo, la cuisinière Lydia Tremblay dans les fourneaux d'Alimentation Claudin Dassylva, à Chicoutimi. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

LA TOURTIÈRE PAR LYDIA TREMBLAY, ALIMENTATION CLAUDIN DASSYLVA

Tout le monde a entendu parler de la tourtière du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Souvent confondue avec le pâté à la viande, elle est pourtant de forme bien différente et peut nourrir de très grandes tablées de 10, 20 ou 30 personnes, comme c'était le cas à l'époque des familles nombreuses. Chaque Saguenéen et Jeannois vous dira que la meilleure tourtière est celle de sa mère. Ils ont peut-être tous un peu raison. La meilleure façon de cuisiner une bonne tourtière du Saguenay-Lac-Saint-Jean est de s'en tenir à la recette de base. La version que nous offrons à nos lecteurs aujourd'hui, qui est préparée par la cuisinière Lydia Tremblay dans les fourneaux d'Alimentation Claudin Dassylva de Chicoutimi, peut être apprêtée partout au Québec, que le cuisinier soit expérimenté ou non. Bon appétit! **LOUIS TREMBLAY, LE PROGRÈS**

Tourtière traditionnelle du Saguenay-Lac- Saint-Jean

Pour 20 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 kg de bœuf (ronde de bœuf), coupé en cubes de 10 à 15 millimètres
- 1 kg porc (ronde de porc), coupé en cubes de 10 à 15 millimètres
- Pommes de terre, le même volume que celui de la viande, coupées en cubes de la

même façon

- 1,2 kg de pâte : recette de pâte à tarte traditionnelle à base de farine, graisse et eau
- Sel et poivre : pour le sel, 15 grammes par kilogramme de viande et poivre au goût
- 1 ou 2 gros oignons jaunes émincés

PRÉPARATION

- 1 Préparer les deux sortes de viande et les pommes de terre et les mélanger dans un plat avec l'assaisonnement en ajoutant les oignons émincés.
- 2 Préparer la pâte et la rouler pour être en mesure de couvrir un chaudron de fonte noir (le plus vieux possible) ou une rôtissoire (il est aussi possible d'utiliser des plats recyclables en aluminium à côté haut – au moins 10 centimètres).
- 3 Une fois la pâte bien étendue dans le plat de cuisson, verser le mélange de viande, oignons et pommes de terre.
- 4 Rouler une autre boule de pâte assez grande pour recouvrir le chaudron et bien joindre la pâte de recouvrement à celle du fond du chaudron.
- 5 Percer une cheminée de la grosseur d'une pièce de 2 \$ au centre de la pâte.
- 6 Placer au centre du four à 250 °F pendant 12 heures.

Ce n'est pas obligatoire, mais certaines cuisinières préparent le mélange de la tourtière la veille. Servir avec des marinades traditionnelles ou du ketchup aux fruits. Il faut noter que la tourtière cuite peut être congelée ou tout simplement réchauffée le lendemain et le surlendemain.

RAGOÛT DE CANARD FORESTIER



Depuis 1912, le canard de Pékin est traité aux petits oignons à Lac-Brome, faisant rayonner la petite ville des Cantons-de-l'Est partout en Amérique du Nord, voire au Japon et au Mexique. Chaque année, 3 millions de canards sont produits aux Canards du Lac Brome. Difficile de croire que plusieurs ignorent encore l'aspect nutritionnel de la viande de cet oiseau! Et si on se faisait un cadeau en profitant des célébrations à venir pour la découvrir? Pour changer les traditions du temps des Fêtes, voici une recette de l'entreprise plus que centenaire pour en mettre plein la vue – et que dire des papilles – de vos convives à Noël.

- Préparation: 30 minutes
- Trempage: 30 minutes
- Cuisson: 2 heures 5 minutes
- Quantité: 4 portions

INGRÉDIENTS:

- 1 canard entier Canards du Lac Brome d'environ 2,5 kg (5 lb)
- 250 ml (1 tasse) de champignons sauvages séchés au choix (morilles, chanterelles, etc.)
- Sel et poivre au goût
- 15 ml (1 c. à soupe) de gras de canard fondu Canards du Lac Brome
- 125 ml (1/2 tasse) d'échalotes sèches (françaises) hachées
- 2 carottes coupées en cubes
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 625 ml (2 1/2 tasses) de fond de veau
- 500 ml (2 tasses) de courge Butternut coupée en cubes
- 5 ml (1 c. à thé) de thym frais haché
- 5 ml (1 c. à thé) de romarin frais haché
- 1 feuille de laurier
- 125 ml (1/2 tasse) d'orge perlé
- 60 ml (1/4 de tasse) de persil frais haché

PRÉPARATION:

- 1 Préchauffer le four à 163 °C (325 °F).
- 2 Dans un bol, déposer les champignons séchés et couvrir d'eau tiède. Laisser tremper 30 minutes. Égoutter, puis éponger avec du papier absorbant.
- 3 Pendant ce temps, déposer le canard à plat sur une planche à découper, dos vers le haut. Retirer le bréchet (os des vœux ou wishbone) en grattant l'os près des poitrines, puis tirer avec les doigts afin de le retirer. Couper la peau à l'intérieur des cuisses, puis déboîter les cuisses au niveau de l'articulation. Couper au niveau de l'articulation pour détacher les cuisses. Couper les ailes au niveau de l'articulation de l'épaule pour les détacher. Couper le long de la base de chaque poitrine en suivant l'os de la colonne vertébrale et de la cage thoracique pour les détacher.
- 4 Saler et poivrer les morceaux de canard.
- 5 Dans une grande casserole, chauffer le gras de canard à feu moyen. Faire dorer les poitrines, les cuisses et les ailes de canard en plusieurs fois de 4 à 5 minutes, en retournant les morceaux de canard quelques fois en cours de cuisson. Réserver dans une assiette.
- 6 Dans la même casserole, cuire les champignons de 5 à 7 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Réserver dans une assiette.
- 7 Dans la même casserole, cuire les échalotes, les carottes, le céleri et l'ail de 2 à 3 minutes. Saler et poivrer.
- 8 Saupoudrer de farine et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant.
- 9 Ajouter le vin rouge et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il ait évaporé de moitié.
- 10 Ajouter le fond de veau, la courge Butternut, le thym, le romarin, la feuille de laurier, l'orge, les morceaux de canard et les champignons.
- 11 Porter à ébullition, puis couvrir et cuire au four de 1 heure 45 minutes à 2 heures 15 minutes.

Au moment de servir, ajouter le persil frais.

MONTÉRÉGIE



PHOTO CANARDS DU LAC BROME

CANTONS-DE-L'EST



Les brioches à Karine Tremblay — MAXIME PICARD

BRIOCHES DU TEMPS DES FÊTES

KARINE TREMBLAY

karine.tremblay@latribune.qc.ca

Les brioches sont reines au petit déjeuner. Difficiles à faire à la maison? Pas du tout, explique la chroniqueuse culinaire de *La Tribune* Karine Tremblay.

Disponibles dans de nombreux points de vente partout au Québec, les farines de la Meunerie Milanaise (qui a pignon sur la campagne estrienne de Milan) nourrissent la fibre boulangère de plusieurs fans de la panification maison. Parce que les vacances du temps des Fêtes évoquent les déjeuners gourmands qui s'étirent et les brunchs avec la famille, voici une recette de brioches à la cannelle qui parfume agréablement la maison et qui fait toujours la joie des papilles. Au surplus, c'est une douceur vraiment simple à confectionner avec les enfants.

Si vous avez un batteur sur socle, c'est encore plus facile : il fait tout le boulot du pétrissage pour vous. Sinon, pas de souci, travailler la pâte se fait tout aussi bien à la main.

Comme c'est un canevas de base, on peut varier les garnitures tout autant que le glaçage de finition et ajouter des fruits séchés ou des noix hachées à la pâte, par exemple. On peut aussi opter pour une version chocolatée et remplacer le mélange cannelle-cassonade par un mélange de ¼ t. de cacao, ½ t. de cassonade et du chocolat noir haché finement. Si on souhaite ajouter une touche encore plus gourmande, on peut arroser le tout d'un filet des délicieux produits d'érable signés Virgin Mady. L'entreprise de Bury embouteille des sirops d'exception, infusés au café ou vieillies en fûts de whisky.

INGRÉDIENTS:

(pour 12 brioches) :

- 1 t. de lait (ou de lait végétal), tiède
- ½ t. de sucre
- 2 c. à thé de levure instantanée
- 1/3 t. + 1 c. à table de beurre ou de margarine végétale
- 1/3 t. de yogourt nature non allégé
- 4 t. ½ de farine non blanchie
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de poudre à pâte

PRÉPARATION:

Garniture intérieure :

- 1/4 t. de beurre ou de margarine végétale
- 1/3 t. de cassonade mélangée à 2 c. à thé de cannelle (ou un peu plus, si on aime beaucoup le goût de la cannelle)

Si vous utilisez un batteur sur socle :

1 Délayer la levure sèche dans le lait tiède et laisser reposer quelques minutes (directement dans le bol du batteur sur socle).

2 Ajouter, dans cet ordre : le sucre, le beurre, la farine, le sel, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte.

3 Avec le crochet à pain, pétrir la pâte pendant environ

5 à 7 minutes, à basse vitesse, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, qui sera un peu collante.

4 Couvrir le bol d'un linge humide propre et laisser reposer la pâte de 1 h à 2 h, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

5 Une fois que la pâte a levé, la rouler sur une surface farinée en un grand rectangle d'environ 40 cm par 25 cm, plus ou moins.

6 Badigeonner la pâte d'environ ¼ t. de beurre (ou de margarine végétale) fondu. Saupoudrer ensuite du mélange de cassonade et de cannelle, sur toute la surface.

7 Rouler ensuite la pâte pour former un long boudin.

8 La couper en 12 parts égales, et déposer chacune dans un plat rectangulaire allant au four, préalablement beurré (en laissant un espace entre chacune, puisqu'elles gagneront en volume).

9 Couvrir d'un linge propre et laisser la pâte reposer environ 45-60 minutes.

10 Cuire au four préchauffé à 350 degrés, pour environ 20-25 minutes, jusqu'à ce que les brioches soient dorées.

Si vous n'avez pas de batteur sur socle, les trois premières étapes vont comme suit:

1 Dans un bol, mélanger le lait tiède et la levure. Laisser reposer pendant quelques minutes avant d'ajouter le beurre et le sucre.

2 Dans un autre grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Faire un puits au centre et ajouter les ingrédients le mélange liquide et le yogourt.

3 Mélanger rapidement à la cuillère de bois puis pétrir la pâte à la main quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui sera un peu collante. Procéder comme indiqué plus haut pour la suite.

Au sortir du four, les brioches peuvent être recouvertes d'un glaçage à la vanille ou d'un caramel maison, selon ses préférences.

Glaçage au fromage à la crème et à la vanille

- 2 c. à soupe de beurre mou
- 150 grammes de fromage à la crème à la température ambiante.
- 1 c. à thé de vanille
- 2 t. de sucre en poudre
- Fouetter ensemble le beurre et le fromage à la crème avant d'ajouter la vanille et le sucre, graduellement, de façon à obtenir un glaçage lisse et onctueux.

Caramel maison

1 Dans une casserole, chauffer à feu moyen 1/2 tasse de cassonade (ou 1/4 t. de cassonade et 1/4 t. de sirop d'érable), 1/4 tasse de beurre ou de margarine végétale, 3 c. à table de sirop de maïs et 1/8 t. d'eau. Lorsque le mélange commence à bouillonner, fouetter légèrement et retirer du feu.

2 Répartir le caramel sur les brioches encore chaudes.

UN CAFÉ GOURMAND POUR FÊTER LA PREMIÈRE NEIGE



PHOTO MAËLLA LEPAGE

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Avec cette première couche de flocons sur les arbres et le temps froid qui s'installe inexorablement, il n'y a pas que les clémentines qui reviennent au menu. Les cafés gourmands, les crèmes alcoolisées, le petit mimosa du brunch aussi, comme si l'arrivée du froid et la fièvre des Fêtes qui se pointeront bientôt le bout du nez nous encourageaient à nous gâter, à célébrer.

Dans la liste des cafés gourmands alcoolisés — que ce soit le café brésilien, irlandais ou espagnol, le café amaretto ou à la crème alcoolisée —, ce ne sont pas les choix qui manquent. Mais quand est-il du «wow» lorsqu'il est question d'un café gourmand sans alcool? Pour ceux qui souhaitent simplement jazzer leur latté matinal?

Du chocolat et de la menthe, me

direz-vous? Quelle fantastique combinaison qui ajoute de la fraîcheur en digestif autant qu'au déjeuner. Mon équipe et moi avons donc travaillé d'arrache-pied pour créer un sirop fait de cacao pur à 100 %, à ajouter simplement et rapidement à votre café ou à votre lait pour en faire une version onctueuse et mentholée!

C'est le moment : vous avez officiellement le droit de sortir votre Frank Sinatra de «Naël»...

Café moka à la menthe

INGRÉDIENTS

- 0,5 oz de sirop Choco menthe Monsieur Cocktail
- 4 oz de café chaud (ou un double espresso)
- 2 oz de lait chaud (ou de lait moussé)
- Crème fouettée et canne de bonbon émietée (pour décorer)

PRÉPARATION

1 Verser tous les ingrédients dans une tasse chaude.

2 Décorer de crème fouettée et de canne de bonbon émietée.

Santé!

DE SON VIVANT

BOULEVERSAUTE
MARCHE VERS LA MORT

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

Apprivoiser sa propre mort ou celle d'un proche vient forcément avec une intense charge émotive. Avec *De son vivant*, dévoilé hors compétition au dernier Festival de Cannes, Emmanuelle Bercot explore la question de bouleversante manière.

Benoît Magimel et Catherine Deneuve portent avec une poignante humanité cette histoire, qui nous rend témoin des derniers mois de la vie d'un homme terrassé dans la force de l'âge par un incurable cancer du pancréas.

Professeur d'art dramatique vivant intensément, Benjamin (Magimel) peine à accepter l'inévitable. Les pronostics, très peu pour lui, qui se montre plus

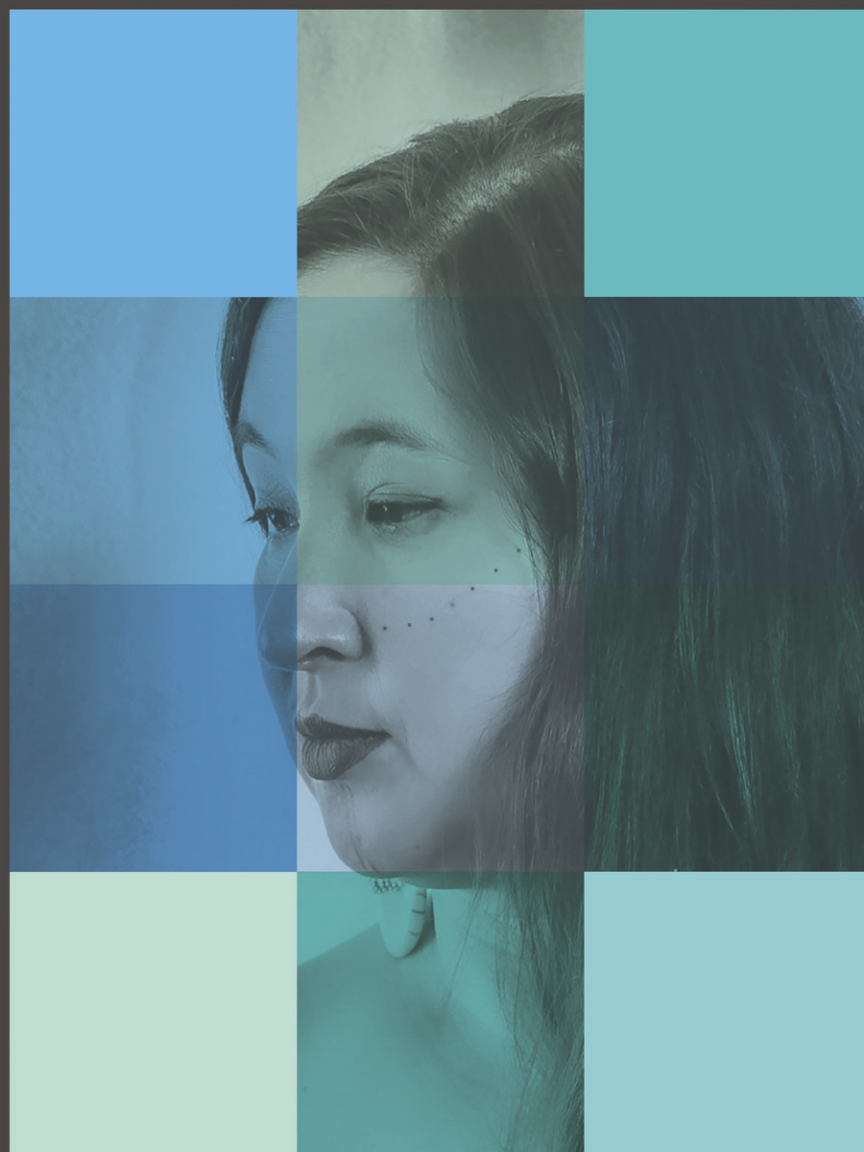
préoccupé par l'idée de guider ses étudiants vers le Conservatoire. Mais le temps presse.

Sa mère (Deneuve) l'appuie dans ses traitements et son cheminement, se montre forte, mais a visiblement du mal à cacher sa propre souffrance.

Un médecin d'une grande empathie (Gabriel Sara, lui-même oncologue) et une infirmière dévouée (Cécile de France) accompagneront en



Catherine Deneuve et Benoît Magimel incarnent un poignant duo mère-fils dans *De son vivant*. — PHOTOS TVA-FILMS

MUSÉE
DES BEAUX-ARTS
DU CANADANATIONAL
GALLERY
OF CANADAPRIX SOBEY
POUR LES
ARTS

—

2021

FÉLICITATIONS À
Laakkuluk
Williamson
Bathory

Prairies et le Nord

Lauréate du Prix Sobey
pour les arts 2021Financé par
SOBEY ART
FOUNDATION

Canada

BEAUX-ARTS.CA

Voyez les œuvres de Laakkuluk Williamson Bathory et celles des finalistes Rajni Perera, Lorna Bauer, Rémi Belliveau et Gabi Dao au Musée des beaux-arts du Canada - seulement jusqu'au 20 février 2022.

douceur et avec beaucoup de compassion le touchant duo mère-fils dans cette marche vers la mort.

Sans esclandres et avec un regard d'une immense sensibilité, la réalisatrice Emmanuelle Bercot raconte une épreuve et des émotions qui touchent à l'universel. Il est question d'amour, de pudeur, de dignité, de deuil...

De soif de vivre, aussi — le contraste entre la vivacité des jeunes comédiens et le déclin de leur prof est vibrant —, et de ce sentiment d'injustice devant un diagnostic aussi implacable.

Benoît Magimel et Catherine Deneuve incarnent ce torrent émotif avec une justesse qui tire les larmes. Voilà un film qui fera sans doute œuvre utile.

De son vivant est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : ★★★★★

Titre : *De son vivant*

Genre : Drame

Réalisatrice : Emmanuelle Bercot

Acteurs : Benoît Magimel, Catherine Deneuve, Gabriel Sara

Durée : 2h03

Fin heureuse, fins catastrophes

**RICHARD
THERRIEN**

CHRONIQUE
rtherrien@lesoleil.com



Ce n'est pas parce qu'une fin est un peu prévisible qu'elle est pour autant mauvaise. Prenez *L'heure bleue*, dont on n'aurait pu souhaiter meilleure finale mardi soir dernier à TVA, après cinq saisons.

Il y a quelque chose de rassurant de savoir qu'on n'a pas suivi une série durant tant d'années pour aboutir à une conclusion décevante, pleine d'amertume.

Je n'avais pas embarqué d'emblée dans *L'heure bleue*. Rappelez-vous, la série commençait par la mort tragique du jeune fils d'Anne-Sophie et Bernard (Céline Bonnier et Benoît Gouin). C'était d'une grande lourdeur, ça allait de soi. Je ne me voyais pas accompagner une famille fictive dans le deuil durant

des années.

C'était sous-estimer le grand talent d'Anne Boyer et de Michel d'Astous, deux auteurs que j'ai toujours aimés, depuis *Sous un ciel variable*. Avec *L'heure bleue*, ces maîtres du téléroman dans son sens le plus noble ont su créer une galerie de personnages auxquels on allait s'attacher, malgré leurs travers. Surprendre à travers la vérité.

Il y avait quelque chose d'assez choquant de voir cette femme abandonner son mari et sa fille au pire moment. Comme Madeleine dans *Le retour*, des mêmes auteurs, qui avait laissé en plans sa famille durant 23 ans, pour de tout autres raisons. Mais c'est ce qui faisait d'Anne-Sophie, admirablement portée par Céline Bonnier, un personnage aussi riche et intéressant.

Cette dernière demi-saison de *L'heure bleue* allait culminer mardi dernier vers une fin des plus lumineuses, à l'image de ce duo d'auteurs. «Anne-So? Pis? Pars-tu avec moi?» demandait Bernard avant de partir pour un an, dans une enviable escapade.

On a en quelque sorte exaucé le public, qui voulait tant que ces deux-là reviennent ensemble. Leur «fuite», enveloppée dans une chanson tout appropriée, *L'aventure humaine* de Guy-Philippe Wells, était d'une beauté sans nom. Tout comme celle des colocataires quittant leur appart, pas précipitée du tout, comme pour nous laisser le temps de nous faire à l'idée.

Voir Alice Morel-Michaud devenir femme sous nos yeux dans le rôle de Clara, avait aussi quelque chose de touchant.

Deux séries ont abordé avec beaucoup d'intelligence le concept de famille d'accueil cet automne, avec toutes ses difficultés : *Les moments parfaits*, avec un Louis (Émile Proulx-Cloutier) maladroit mais sincère, et *L'heure bleue*, avec Normand et Pauline (Jean



Les deux auteurs de *L'heure bleue*, Anne Boyer et Michel d'Astous, ont su créer une galerie de personnages auxquels on allait s'attacher, malgré leurs travers. Surprendre à travers la vérité. — PHOTO ÉRIC MYRE

Petitclerc et Sylvie Moreau), qu'on n'imaginait pas là du tout il y a encore quelques mois.

Dans un registre autrement catastrophique, avez-vous vu le dernier épisode de *5^e rang* avant les Fêtes? (Sinon, ne lisez pas ce qui suit.) Trois drames et pas les moindres! La découverte du cadavre d'une femme, une agression armée chez la grand-mère de Fred (Sophie Clément) et, boum!, une explosion en pleine réception

chez Tina (Brigitte Poupart). C'est de plus en plus risqué de rester à Valmont.

Dans *Toute la vie*, qui connaît un formidable succès, Danielle Trotter ne nous a pas non plus laissés dans la douceur avec un féminicide, un bébé trouvé par un chien dans une boîte de carton et la sœur de Christophe (Larissa Corriveau) laissée dans un bien sale état. Je vous dis, il faut être fait fort pour suivre nos séries québécoises!

MARCHÉ
DE
NOËL
DE MONTEBELLO

**3-4-5 ET 10-11-12
DÉCEMBRE 2021**

HEURES D'OUVERTURE:

VENDREDI: 16H00 À 21H00

SAMEDI: 11H00 À 21H00

DIMANCHE: 11H00 À 16H00

Inspiré des célèbres marchés de Noël européens, le **Marché de Noël de Montebello** vous charmera par son ambiance chaleureuse et son décor féérique. Situé au cœur même du village de Montebello, venez encourager les artisans et producteurs locaux de la région ainsi que nos boutiques locales.
L'entrée y est gratuite pour tous!



**Visite du Père-Noël les
samedis et dimanches
de 13h00 à 16h00**

** Contrôle vaccinal
pour accéder au site**

VENDREDI 3 DÉCEMBRE
20H00 | LA TUQUE BLEUE

SAMEDI LE 4 DÉCEMBRE
16H00 | CONFÉRENCE SUR LES
FÊTES DE NOËL

LES SAMEDIS ET DIMANCHES
11H30 | CHORALE DE NOËL

VENDREDI 10 DÉCEMBRE
20H00 | LE DIABLE À 5



Suivez-nous!  **NOELMONTEBELLO.CA**

LA SAGA GUCCI

MANQUE D'ÉCLAT



GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

On a bel et bien affaire à une saga dans ce nouveau film de Ridley Scott, le deuxième à paraître cet automne pour le réalisateur, cette fois sur fond de haute couture. Est-elle enlevante? Flamboyante? Passionnante? Non. Malgré de belles performances d'acteurs — Lady Gaga, Adam Driver et Jared Leto, notamment —, *La saga Gucci* donne l'impression d'assister à un interminable épisode de roman-savon.

Il sera pourtant question d'une mythique famille dont le nom est synonyme de luxe — le genre de boutique où on se dit qu'il faut presque réhypothéquer notre maison pour s'acheter un sac à main... —, d'un logo reconnaissable entre tous, d'un clan désuni qui n'en est pas à une trahison près et même d'un complot pour

meurtre.

Dans ce beaucoup trop long film de 2h37, on trouvera néanmoins souvent le temps de bâiller.

La saga Gucci s'articule autour du couple formé par Maurizio Gucci (Adam Driver), héritier plus intéressé par les chiffres que par le chiffon, et Patrizia Reggiani (Lady Gaga), issue de la classe ouvrière, mais qui saisira l'occasion de cette union pour prendre du galon. Le nom de Gucci, elle y tient.

Nous voilà à l'aube des années 80, à un moment où la prestigieuse griffe a perdu de son lustre et se cherche une identité. Le cousin Paolo Gucci (méconnaissable et délirant Jared Leto) voudrait bien prendre le design en main, mais sans en détenir la vision ou le talent. Les oncles Aldo et Rodolfo (Al Pacino et Jeremy Irons) n'ont pas d'atomes crochus.

Complètement sous le charme de l'ambitieuse Patrizia, Maurizio l'épousera malgré les réticences de son père. Cette nouvelle Gucci en mènera large, cherchant ici et là conseil chez une tireuse de cartes (Salma Hayek). Et gare à ceux qui se placeront dans son chemin.

LE PIED SUR LE FREIN

L'époque dans laquelle est ancrée l'histoire nous amène un immense potentiel kitsch, auquel il faut adhérer.

Là-dessus, le rendu est réussi, mais demeure sage. Les costumes et les coiffures donnent certainement le ton. La trame sonore, aussi. Mais on a l'impression que Ridley Scott a gardé le pied sur le frein.

L'exubérance italienne est aussi incarnée, mais à des degrés variables : pendant que certains, dont Jared Leto, poussent la note comique, d'autres personnages sont rendus dans un registre beaucoup plus sérieux.

Au chapitre des nuances, on perd certainement au change en visionnant la version doublée en français. Mais on a quand même l'impression que les acteurs sont assis entre deux chaises ou n'ont pas tous reçu le même mémo.

Lady Gaga campe avec le bagout qu'on lui connaît cette Patrizia, figure captivante dans une saga qui s'avère au final plutôt terne. Et certainement trop longue.

La saga Gucci est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : ★★ 1/2

Titre : *La saga Gucci*

Genre : Drama

Réalisateur : Ridley Scott

Acteurs : Lady Gaga, Adam Driver, Al Pacino

Durée : 2h37

mifo

Les spectacles sont
de retour à Orléans
juste à temps pour
vos cadeaux!



CENTRE DES ARTS
SHENKMAN
ARTS CENTRE

245, boul. Centrum (Orléans)
613 580-2700



mifo.ca



Mario Tessier
14 janvier 2022



Guylaine Tanguay
29 janvier 2022



On va tous mourir
11 février 2022



Arnaud Soly
25 février 2022



Cathy Gauthier
1^{er} avril 2022



Luce Dufault
28 avril 2022



Nicola Ciccone
4 mai 2022



Martin Petit
13 mai 2022



Huit femmes
18 mai 2022



Anne-Élisabeth
Bossé
26 mai 2022

THÉÂTRE DU CASINO LAC-LEAMY

**MARC
HERVIEUX**
NOSTALGIA

10 DÉCEMBRE



LA REVUE MUSICALE

**CCR
REBORN**

The music
of Creedence
Clearwater Revival

18 DÉCEMBRE

PREMIER CHIEL

Présente
Le concert **OK**
Nous/Vous!

Harmonium,
Beau Dommage,
Octobre et Contraction

19 FÉVRIER 2022



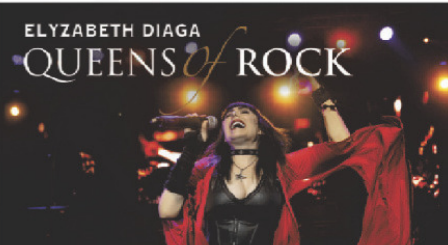
18 & 19 MARS 2022



**RICHARD
ABEL**
ET SES MUSICIENS

HOMMAGE AUX PLUS GRANDS ARTISTES
DE TOUS LES TEMPS

23 MARS 2022



ELYZABETH DIAGA
QUEENS OF ROCK

24 MARS 2022



8 & 9 AVRIL 2022



ADAMO
— C'EST MA VIE! —

11 AVRIL 2022



**ULTIMATE
ELVIS**

EN
VEGETTES

Dean Z
Bill Cherry

2 artistes
«CHAMPIONS»
DE MEMPHIS

15 & 16 AVRIL 2022



**TOURNÉE
2022**

ALAIN MORISOD

Sweet People

LE SPECTACLE
L'éternel retour



**Patrick
Bruel**
En acoustique

20 & 21 MAI 2022



THE
ULTIMATE
QUEER
CELEBRATION

Starring / avec MARC MARTEL

2, 3 & 4 JUIN 2022



STYX
EXPERIENCE
THE GRAND ILLUSION

11 JUIN 2022



Broûle

22, 23, 29 & 30 JUILLET 2022



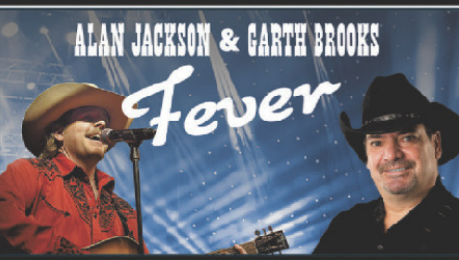
6 & 7 MAI 2022

The new
LEGENDS Show



BUDDY HOLLY ELVIS PRESLEY JERRY LEE LEWIS MOTOWN
with THE TONNETTES

10 AU 13 AOÛT 2022



ALAN JACKSON & GARTH BROOKS

Fever

30 SEPTEMBRE 2022



A NIGHT OF THE BEE GEES

18, 19, 25 & 26 NOVEMBRE 2022

ABBAMANIA



THE BEST OF ABBA

2, 3, 9 & 10 DÉCEMBRE 2022

THÉÂTRE
DU CASINO



BILLETTS :
THEATRECASINO.CA

ticketmaster®

18 ANS ET +



ARIANE MOFFATT

INCARNAT, OÙ «LE MYSTÈRE DE LA CRÉATION»



YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Ariane Moffatt s'en vient, en solo et au piano, «osciller entre le sublime et l'impuissance», à la Maison de la culture de Gatineau, le 6 décembre, les yeux encore écarquillés devant la beauté que lui inspirent ces cieux d'aube ou de crépuscules dont les teintes rose chair ont teinté son plus récent album, *Incarnat*, paru en mai dernier.

Ce «micro spectacle», qui, comme le disque, cherche à briller par son dépouillement et sa simplicité, elle reviendra le présenter à Ottawa (au Centre national des arts, où on l'attend le 13 mai).

Ariane Moffatt posera aussi ses cieux *Incarnat* à Shawinigan (10 décembre), Québec (21 décembre; complet), Trois-Rivières (4 février 2022) et Sherbrooke (19 mars).

Le 17 mars 2022 et au Saint-André de Saint-André-Avellin, où elle est invitée (à guichets fermés).

Ce petit projet intimiste, initialement entamé pour souligner les 20 ans d'«Aquanaute», son premier bébé, dont elle voulait revisiter les mélodies au piano, sans artifices, pensant trouver là une simplicité qu'elle n'avait pas osé se permettre jusque-là, s'est pourtant ouvert sur de nouveaux horizons... Pourquoi replonger dans le passé, et se répéter, quand on peut avancer.

«Tout est parti d'un coucher de soleil et d'un mot que je ne connaissais pas. Le reste... c'est le mystère de la création», évoque l'autrice-compositrice-interprète.

En chemin, le projet a pris des proportions azuréennes. En plus d'un album de compositions originales – cet *Incarnat*, tout à la fois hommage à la beauté de la nature qu'un coup de chapeau à la création elle-même – il se décline à présent en un spectacle éponyme (mis en scène par Philippe Cyr), un mini-film (coréalisé par M. Cyr et Charles Grenier), ainsi qu'une série balado levant un voile sur les coulisses de sa création (balado de trois épisodes intitulés *Au cœur du volcan*).

Oh, le dépouillement est bien là, malgré la dimension tentaculaire. Ariane Moffatt elle-même semble

s'être mise à nu, au fil poétique de ses nouvelles chansons où les cordes célestes du quatuor Momies On the Run se mêlent aux délicates vibrations électro.

«Il y a un désir de calme, dans cet album-là, l'envie de rouler en dehors des courants en vogue; on voulait de l'intemporel, d'où les cordes et le piano. Et le ton de la vulnérabilité, à travers ça. Mais on reste conscients [de ce qu'est la pop] en 2021 : ce n'est pas juste un exercice de style» nostalgique.

L'album répond aussi à une envie de changer de lunettes. Pour mieux voir la beauté là où elle étincelle, naturellement, loin des villes et des lampadaires. Et retrouver une forme d'humilité, tant qu'à faire.

LA DOUCEUR, AVANT TOUT

«Regarder la nature, c'est un bon rappel pour se clamer les nerfs, relativiser notre importance, celle de notre vie et de notre ego. La Nature m'a servie pendant la pandémie. On en revient aux couchers de soleil: c'est dur de trouver plus émouvant. Et j'ai le même rapport avec la création: chercher du sens, du beau, c'est à ça que ça sert, la création. À aller creuser dans cette espèce de 'grandeur' qui est autant la Nature que la Création. Et qui donne un sens à ma vie.»

Fruit d'un «travail minutieux» pour parvenir au «minimalisme» recherché, *Incarnat*, est «un clair-obscur, dit-elle. «Les émotions sont douces, pas trop dark. Il y a un climat un peu enrobant, rassurant. Je me suis complètement laissée aller. J'aime les pièces instrumentales, alors pourquoi je n'en mettrais pas sur l'album, de façon très décomplexée?»

Logique, donc, que le spectacle soit essentiellement acoustique. On parle bien de «piano» et non «synthétiseurs». Un contrôleur permet à Ariane Moffatt de convoquer du bout des doigts la section de cordes et quelques textures supplémentaires. En revanche, le joli duo qu'elle interprète avec Lou Doillon, *Jamais trop tard*, perd ses fioritures parisiennes.

«C'est un beau terrain de jeu. Il y a des moments plus 'synthés', où s'exprime aussi la beauté. [...] Mais j'ai fait attention à ce que ça soit acoustique et doux, et que l'électro ne prenne pas le dessus», promet-elle.



Ariane Moffatt —IMAGE TIRÉE DU
COMPTE FACEBOOK DE L'ARTISTE

Les tentacules d'*Incarnat*

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

L'idée d'*Incarnat Piano-Film*, au début, c'était seulement d'exploiter un autre médium pour présenter l'album, à l'heure où «on n'était même pas sûrs qu'on pourrait avoir un spectacle. Puis c'est devenu comme une pièce du puzzle d'*Incarnat*», se réjouit Ariane Moffatt, heureuse d'offrir «un projet artistique global, et un album complet, où j'ai trouvé une histoire, un sens», plutôt qu'une brochette de chansons sans véritables liens.

«Le film, il est onirique, un peu plus artistique; c'est le crémage. Puis, le *show*, ce que je ressens, c'est qu'il sert à arrêter le temps, à attirer les gens [hors de] la course folle de la vie, dans ce 'moment' qui fait du bien. À quoi ça sert, le

spectacle vivant? Les gens en ont besoin, je le ressens dans les salles. Ils ont autant besoin d'intériorité que de 'lâcher leur fou'. Un besoin très palpable de vibrer ensemble. Sur scène, *Incarnat*, ça devient un moment très particulier, mais le fun!»

Quant à la baladodiffusion... «je n'aurais probablement jamais fait ça, il y a 5 ans. Mais on est rendus à une époque où il faut décliner les projets pour atteindre un public» de plus en plus morcelé. En même temps, ça permet de désacraliser la production musicale, et les gens sont curieux de comprendre comment ça se passe.»

Si *Incarnat* existe en de multiples «déclinaisons, c'est parce qu'il y avait plein de trucs à raconter. J'étais très stimulée par les gars avec qui j'ai travaillé, tant Philippe Cyr que MAG». Comprendre: le

réalisateur du disque, Marc-André Gilbert, alias MAG, complice de studio de Charlotte Cardin, entre autres.

PLAISIR SOLITAIRE... MAIS SPORTIF

«La scène en solo, c'est un régal... même si c'est ce que j'ai fait de plus difficile et de plus exigeant!» estime Ariane Moffatt. Un exercice «sportif» de concentration et de gestion permanente : «c'est comme un exercice de pleine conscience tout le temps; tu n'es pas en train de rebondir sur tes musiciens. Je ne peux pas avoir la petite voix intérieure qui me parle en même temps.» Elle doit notamment veiller à ne pas se laisser envoûter par les faisceaux du laser qui découpent des formes dans l'air, autour d'elle.

tandem
PRÉSENTE

NOTRE DAME DE PARIS

Un Spectacle musical de
Luc Plamondon et Richard Cocciante

Mise en scène de
Gilles Maheu



BRUNO PELLETIER DE RETOUR!

EN ALTERNANCE AVEC RICHARD CHAREST

DÈS LE 2 AOÛT PROCHAIN

AU CENTRE NATIONAL DES ARTS



ticketmaster.ca

1-888-991-2787 (ARTS)



leDroit
NUMÉRIQUE

SODEC
Québec

MANY A MILE

L'IMPROBABLE NOUVEL ALBUM DE BLUE RODEO

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Un seizième album semblait improbable pour le groupe de country rock canadien Blue Rodeo. Bien que ce soit difficile à admettre, c'est grâce à la pandémie que *Many A Mile* est paru le 3 décembre. Quand le monde a été mis sur pause, les deux auteurs-compositeurs-interprètes de la formation se sont retrouvés avec une ressource rare : du temps.

«C'est tout un exploit pour nous de faire un tel disque à ce stade de notre carrière», affirme Greg Keelor, pour qui la dernière tournée avec Blue Rodeo a été éprouvante, notamment en raison de son acouphène qui le

tenaille depuis plus d'une décennie, mais pas uniquement.

«L'acouphène, j'y suis tellement habitué que je pense que je m'en ennuierais s'il disparaissait, déclare le chanteur. Quand je suis en tournée pour plusieurs jours et que je dois jouer dans des stades et dans des salles où le volume est trop intense, ça compresse mes oreilles et ça me donne des migraines. J'ai donc commencé à vivre avec des migraines 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et cela rend dingue!»

Il admet avec humilité qu'il n'écoute plus vraiment d'autre musique que la sienne et celles que ses amis produisent. «Parfois, la musique est mon ennemie parce qu'elle me donne des migraines, confie-t-il. Après la dernière tournée, je pensais que je ne pourrais



plus faire ça. J'ai mis du temps à m'en remettre.»

La pandémie a accordé à ses oreilles le repos dont elles avaient besoin pour reprendre du service. Alors que le monde tournait au ralenti, Greg se sentait mieux et même très créatif.

Après avoir lancé son nouvel album solo *Share the Love* en avril 2021, il n'avait pas envie d'en arrêter là. Il avait encore des compositions à faire aboutir, notamment *When You Were Wild*. «Je me suis dit que ça pouvait être une chanson pour Blue Rodeo», raconte le chanteur. Il a alors téléphoné à son bon ami Jim Cuddy pour lui proposer de réunir les autres membres du groupe autour d'un nouveau projet musical.

LOIN DES YEUX, PRÈS DU CŒUR

Toutefois, les musiciens n'ont pas été physiquement réunis. La pandémie leur a imposé une nouvelle manière de fonctionner. Jim et Greg étaient certes habitués à écrire séparément, mais ils enregistraient généralement en compagnie de tout le groupe. Pas cette fois.

«Greg et moi n'étions jamais dans le même studio au même moment, insiste Jim Cuddy. Ça été fait comme une courtoisie. En fin de compte, ça bien fonctionné.»

«C'était une façon très efficace de faire de la musique, reconnaît Greg

Keelor. Tout le monde était très coopératif. C'était une manière très agréable de travailler.»

Avant de passer en studio, chacun a eu le temps de peaufiner ses parties et d'y mettre son grain de sel. Greg Calbi, qui a masterisé l'album, a harmonieusement réuni dans un tout cohérent les contributions de Bazil Donovan (basse), de Glenn Milchem (batterie), de Michael Boguski (claviers), de Colin Cripps (guitare, voix), ainsi que de Cuddy (voix, guitare) et de Keelor (voix, guitare). «Je suis juste époustoufflé. J'ai tellement de chance de jouer avec de si bons musiciens», lance Jim.

Bien que la pandémie ait grandement affecté la réalisation de l'album, celle-ci est peu présente dans les paroles des chansons. C'est plutôt le thème de l'amitié qui s'est imposé dans les textes des deux sexagénaires qui chantent ensemble depuis 1978.

«C'est une chose à laquelle nous pensions beaucoup pendant la pandémie : certaines personnes s'éloignent et d'autres se rapprochent», mentionne Greg.

Jim aussi s'est plongé dans des réflexions sur les liens qui unissent les gens, les relations qui perdurent autant que celles qui ont disparu, mais qui conservent une place spéciale dans nos souvenirs.

Victime de la même pulsion créatrice que son ami, Jim travaillait déjà sur un album solo quand Greg

Les membres de Blue Rodeo n'ont jamais été physiquement réunis pendant la réalisation de l'album *Many A Mile*. — PHOTO DUSTIN RABIN 2021

lui a proposé d'en faire un avec Blue Rodeo. Il n'a pas hésité à mettre son projet sur la glace pour embarquer dans l'aventure. «C'était une surprise, mais j'étais content. Encore plus quand j'ai entendu les chansons de Greg», raconte Jim. En écoutant les compositions de son complice, il a perçu que celui-ci se sentait bien et qu'il était heureux.

Les deux amis chérissent cette période unique dans leur carrière où aucune pression temporelle n'est venue teinter leur processus créatif. «Si j'étais coincé avec quelque chose, je pouvais continuer à travailler jusqu'à ce que ça veuille dire ce que je veux et que ça sonne comme je veux», partage Jim Cuddy.

Afin de préserver le bon état de santé dans lequel se trouve Greg Keelor, Blue Rodeo offrira quelques spectacles à la suite de la parution de *Many A Mile*, mais ne s'embarquera pas dans une tournée de grande envergure comme la dernière. Le groupe sera de passage à Québec le 9 février au Palais Montcalm.

Nos meilleurs vœux à l'occasion du temps des Fêtes




ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

MARYSE GAUDREULT DÉPUTÉE DE HULL
VICE-PRÉSIDENTE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE

ANDRÉ FORTIN DÉPUTÉ DE PONTIAC

819 684-4400
Andre.Fortin.PONT@assnat.qc.ca

819 772-3000
Maryse.Gaudreault.HULL@assnat.qc.ca

f t

POUR NOËL, PENSEZ SPECTACLE!



Salle Odyssee

 DAN BIGRAS 11 JANVIER 2022 NOUVEAUTÉ	 ÉMILE BILODEAU 22 JANVIER 2022 NOUVEAUTÉ	 DOMINIC ET MARTIN 10 FÉVRIER 2022 NOUVEAUTÉ	 MARIO TESSIER 11 FÉVRIER 2022 SUPPLÉMENTAIRE	 ANNE-ÉLISABETH BOSSÉ 17 FÉVRIER 2022 SUPPLÉMENTAIRE	 C4 20 FÉVRIER 2022 NOUVEAUTÉ
 JEAN-MICHEL BLAIS 1 ^{ER} MARS 2022 NOUVEAUTÉ	 CATHY GAUTHIER 4 MARS 2022 SUPPLÉMENTAIRE	 KEVIN PARENT 4 MARS 2022 NOUVEAUTÉ	 SYLVAIN COSSETTE 6 MARS 2022 SUPPLÉMENTAIRE	 BOUCAR DIOUF 9 MARS 2022 SUPPLÉMENTAIRE	 POUR UNE HISTOIRE D'UN SOIR 21 MARS 2022 SUPPLÉMENTAIRE
 RICKY PAQUETTE 23 MARS 2022 NOUVEAUTÉ	 SARA DUFOUR 25 MARS 2022 NOUVEAUTÉ	 YVES DUTEIL 6 AVRIL 2022 NOUVEAUTÉ	 MATT LANG 14 AVRIL 2022 NOUVEAUTÉ	 CŒUR DE PIRATE 22 AVRIL 2022 NOUVEAUTÉ	 FRANÇOIS BELLEFEUILLE 23 AVRIL 2022 SUPPLÉMENTAIRE
 LOUIS-JOSÉ HOUDE 29 AVRIL ET 20 MAI 2022 SUPPLÉMENTAIRES	 SAM BRETON 1 ^{ER} MAI 2022 SUPPLÉMENTAIRE	 PASSE-PARTOUT 22 MAI 2022, 15 h SUPPLÉMENTAIRE	 KLÔ PELGAG 25 MAI 2022 NOUVEAUTÉ	 RITA BAGA 17 JUIN 2022 SUPPLÉMENTAIRE	 PIERRE-YVES ROY-DESMARAIS 30 JUIN 2022 SUPPLÉMENTAIRE
 LISE DION 22 ET 23 AOÛT 2022 SUPPLÉMENTAIRES	 JULIEN CLERC 18 SEPTEMBRE 2022 NOUVEAUTÉ	 CHRISTINE MORENCY 20 OCTOBRE 2022 NOUVEAUTÉ	 QW4RTZ 21 OCTOBRE 2022 NOUVEAUTÉ	 SALEBARBES 11 NOVEMBRE 2022 SUPPLÉMENTAIRE	



BILLETTERIE : 819 243-2525
SALLEODYSSEE.CA



Québec



Patrimoine
canadien



leDroit

CONVERSATION MALPOLIE AVEC MARIANA MAZZA

«TRÈS POLIE, MAIS MAL ENGUEULÉE»

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Mariana Mazza fait depuis cet été le tour du Québec pour proposer son deuxième spectacle solo, *Impolie*, annoncé comme le premier volet de deux *one-woman-show*. La suite s'intitulera *Polie*.

Entrevue «malpolie» avec Mariana Mazza, attendue à Trois-Rivières, ce samedi 4 décembre, à la salle Odyssée de Gatineau les 7 et 8 décembre (et en supplémentaire les 4 et 5 mai), ainsi qu'à Québec et Lévis du 15 au 17 décembre puis du 6 au 13 janvier 2022.

Et attendue au bout du fil... Le matin de cette entrevue téléphonique, l'humoriste nous fait faux-bond.

Son équipe de relations publiques nous avait toutefois poliment prévenu d'un empêchement de dernière minute, et déplacé le rendez-vous quelques heures plus tard.

LE DROIT: Comment salue-t-on quelqu'un qui annonce son impolitesse? Un banal «bonjour, Mariana» suffit-il, ou a-t-on le droit d'être cru, de faire un peu de provocation, et d'y aller avec «Crime, Mariana, c't'à cette heure-ci que t'appelles? On devait se parler ce matin... Y'était temps, mon espèce de sacripante?» C'était quoi l'urgence qui t'a retenue?

MARIANA MAZZA: J'avais un gros mal de tête, ce matin. Je faisais la fête, hier. Un gros party. J'aurais donné une mauvaise entrevue, et je n'aime pas faire ça. C'est un manque de respect. J'aurais pu mentir, trouver une excuse, mais je préfère être honnête.

LD: Merci de cette délicate attention. Ceci dit, me permets-tu d'essayer, juste pour le jeu, d'oser faire une entrevue irrévérencieuse, pour voir ce que ça peut donner avec l'auteure de *Femme ta gueule* et *Impolie*?

MM: Y'a pas de règles. C'est ton entrevue. Si je n'aime pas les questions, je ne répondrai pas, c'est tout.

LD: Ce nouveau *one-woman-show*, tu ne veux pas le décrire à l'avance. Tu te contentes de

mentionner que ce n'est pas un spectacle qui pourrait être diffusé à la télé [...] Bon, vas-tu finir par nous donner un aperçu du contenu d'*Impolie*, ou on peut toujours ben manger de la m...?

MM: Si je n'aime pas parler de mes spectacles, c'est que, souvent, on essaie de 'vendre' le *show* en gâchant des surprises. Les thématiques d'*Impolie* sont des surprises, et elles sont importantes pour bien apprécier l'ensemble du spectacle. En entrevue, on essaie de faire un peu comme une bande-annonce de film, qui veut vendre plein de punchs, et ça, ça m'énerve un peu.

LD: Qu'est-ce qu'il contient de si impoli? Tu *rotes* sur scène? Tu dis des gros mots?

MM: Je me suis rendu compte qu'on est toujours «l'impoli» de quelqu'un d'autre. [...] Je voulais être moi-même [raconter] ce que j'ai vécu. Ce sont des anecdotes qui ont l'air bien impolies, mais c'est comme ça que ça s'est passé [même si ça paraît] vulgaire.

LD: La suite, *Polie*, est prévue pour quand? Tu as prévenu qu'il n'y aurait que 100 représentations et pas de supplémentaires... mais ton site Internet annonce des dates de retour un peu partout au Québec au printemps 2022, avec «*Impolie*». Est-ce que tu te fiches de nous, ou ce sera justement le deuxième volet, *Polie*, mais c'était trop compliqué de changer le nom du spectacle sur Internet?

MM: La Covid a changé nos plans. Les diffuseurs ont dû vendre des billets en distanciation. Les salles n'étaient pas à pleine capacité. Donc des dates se sont ajoutées, pour combler des trous... juste pour être légitime. Mais *Polie*, je ne sais pas quand ça va sortir.

LD: Si l'accès est déconseillé aux moins de 16 ans, c'est parce que tu n'aimes pas les enfants, pas vrai?

MM: [rires] J'adore les enfants... mais les parents n'aiment pas comment je les 'éduque'. [Il faut croire qu'] ils pensent que je fais leur éducation. Comme si c'était à moi de faire cette *job*! [sourir] Je mets '16 ans' pour pas avoir de plaintes. Comme quand t'achètes un album

de rap avec l'étiquette d'avertissement *contenu explicite*. Voilà, t'es averti.

LD: Est-ce que le deuxième volet sera lui aussi déconseillé aux moins de 16 ans? Ou au contraire, déconseillé aux plus de 16 ans?

MM: Pourquoi pas? Le premier [*Femme ta gueule*] était déconseillé aux moins 16 ans ET aux plus de 76 ans.

LD: Il est déjà écrit, ce deuxième volet? As-tu tout écrit d'un jet et trié le matériel en deux parties, ou c'est encore en gestation, parce qu'après tout, t'as bien le droit d'être rien qu'une *coach potatote* qui procrastine!

MM: Non, je n'ai pas commencé à l'écrire. [Sur le papier], il y a

beaucoup de bribes, d'idées où je voulais aller. Je sais qu'il y aura un peu plus de douceur et de calme, mais c'est juste un titre: *Polie*, je ne pense pas que ça va être particulièrement poli. Je vais rester irrévérencieuse. Mais, j'ai envie de briser les codes, et que ce ne soit pas une mitraille à gags.

La pandémie a un peu *f***é le chien*. Cet élan de créativité [lié à la scène], je l'ai repoussé. On ne pouvait pas monter sur scène, alors j'ai fait de la peinture; j'ai écrit mon film [*Maria*], dans lequel j'ai joué; j'ai [presque] fini d'écrire un livre [...] qui va sortir à l'automne. Mon idée, c'est de signer une trilogie en livre. Je ne l'ai pas encore écrite, mais les délais ça me *crinque*, ça me donne envie de me dépasser. Tout est déjà écrit dans ma tête, il ne reste plus qu'à mettre des odeurs et des couleurs et de belles descriptions. Ce

n'est pas comme écrire un *show* d'humour où il faut être concis et le plus drôle possible. Pour un livre, il faut que je change de *switch*. Il faut prendre le temps de dire les choses et de bien les dire, pour que le lecteur puisse s'imaginer être avec moi, chez moi ou dans ma cour d'école. [La rédaction du] livre m'a *f***é* [en contaminant] l'écriture de *Polie*: je me suis rendu compte que j'avais développé le réflexe d'ajouter plein de détails. J'ai jeté tout ce que j'avais écrit...

LD: Quelle est ta définition de l'impolitesse, toi qui sembles être si



L'humoriste Mariana Mazza
—COURTOISIE



spontanée au quotidien, alors que la politesse, c'est parfois synonyme d'hypocrisie...?

MM : Absolument... Enfin, c'est tu de l'hypocrisie ou juste le fait que la politesse est régie par des codes sociaux? [Les bonnes manières], c'est une perception. Arriver les mains vides chez quelqu'un, pour moi, c'est impoli. Moi, je me considère très polie, mais mal engueulée. Si tu trouves ça impoli, que je donne mon opinion... tant pis pour

toi. Mais t'as peut-être un problème avec la liberté d'expression, aussi!?

LD : Malgré ses bonnes critiques, *Maria*, le film que tu a scénarisé et coréalisé avec Alec Pronovost, n'a pas vraiment eu le succès escompté. C'est parce que c'était mauvais, ou parce que c'était la COVID, que les salles étaient vides?

MM : On a été mal foutus: on a eu Ricardo Troggi [*Le guide de la*

famille parfaite] juste avant nous, puis *Maria Chapdelaine*, derrière. J'étais comme un sandwich, entre les deux. On l'a tourné en deux semaines, en pleine pandémie, et il est sorti en pleine canicule — il faisait 42 degrés — et juste avant la *passé* sanitaire obligatoire. Ça a été quand même un bon succès, pour le budget qu'on avait (1,5 million) et pour un film sans publicité. On n'a pas fait de crise. On a voulu être plus *low profile*, parce qu'on est nouveaux dans cette industrie.

Le deuxième spectacle solo de Mariana Mazza, *Impolie*, présenté depuis cet été à travers le Québec. — COURTOISIE

C'était mon premier film [et] on a réussi à faire une comédie très noble, très touchante. [...] Pas une seule personne ne m'a dit 'je l'ai vu et je l'ai pas aimé', alors pour moi, c'est mission accomplie. [...] Je suis très contente du résultat... mais pas pressée [d'en faire d'autres]. Quand je suis sur scène, j'ai le contrôle de *toute*, et je donne le meilleur du monde. Au cinéma, même si tu donnes tout, il y a trois films : celui que tu as écrit, celui que tu as [tourné] et celui que tu as monté. [...] Les gens de l'industrie voit ça comme [un demi-échec] parce qu'on est habitué à me voir vendre des billets en malade.

LD : La peinture, le pop art, et l'expo *Queso y Papas*, c'était juste pour te défouler pendant la COVID ou c'est l'occasion de faire connaître une autre corde à ton arc?

MM : Les deux! Ça m'a fait du bien. Avec la Covid, je me suis rendue compte que je ne veux pas être condamnée à une [seule

discipline] : je veux essayer des choses et me planter. Les arts visuels, l'écriture et la lecture font partie de ma vie depuis longtemps. La scène, c'est ce qui me donne ma liberté d'expression et l'argent pour financer mes autres projets. Ça m'a permis de d'acheter une maison et un studio de peinture, de prendre le temps d'écrire un livre et d'investir dans d'autres rêves artistiques.

LD : Peins-tu depuis longtemps? Est-ce juste une *gammick* pour faire plus de *bidous*, ces portraits d'icônes pop (tels Madonna, Roger Federer, Robin Williams, Frida Kahlo, Dolly Parton, etc.) ou il y a une véritable démarche artistique en arrière de tout ça?

MM : J'ai commencé à peindre quand j'avais 12 ans. J'ai toujours aimé faire des trucs en pixels, partir d'une image pour en faire une autre. Je ne suis pas bonne en dessin, mais bonne dans les couleurs et les agencements de textures. J'ai un œil pour ce qui est tape-à-l'œil.

LD : Au risque d'être plus poli que depuis tout à l'heure.... Merci, Marianna Mazza...

MM : T'étais même pas si impoli; t'étais même très doux. La prochaine fois, mets plus de gaz.

VOTRE ÉCOLE FRANCOPHONE VOUS SOUHAITE DE
JOYEUSES FÊTES !



Conseil des
écoles publiques
de l'Est de l'Ontario

CEPEO.ON.CA



UNS - CHACUN SON HISTOIRE

UNE COMÉDIE MUSICALE 100% GATINOISE

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

L'Espace René-Provost accueille, du 9 au 11 décembre, la comédie musicale UNS - Chacun son histoire.

Et même s'il ne s'agit «que» d'une mise en lecture, et non d'un spectacle parachévé, cette production communautaire est une création 100 % locale.

Une comédie musicale *made in* Gatineau? On a beau penser aux spectacles de Top Passion et de l'Artishow, à *VACHES, the musical* (production franco de l'Est ontarien qui tarde à montrer ses cornes) ou encore à *Lâche pas Falardeau*, en remontant à 1983... la chose demeure assez rare pour être soulignée.

UNS - Chacun son histoire, qui a pour thème et toile de fond la diversité culturelle, est une création de Karine Parenteau et Paul Lafrance. La première en signe le texte; le second, la trame musicale; tous deux se sont partagé les paroles des chansons.

À travers les yeux d'Arnaud, un jeune Québécois «de souche», on y découvre le parcours de ses amis Khaled (d'origine algérienne) et Thuy (d'origine vietnamienne), la vie familiale et sentimentale de ce

jeune couple multiethnique, mais aussi ses rêves et aspirations.

La mise en scène a été confiée à Sasha Dominique.

Les auteurs invitent le public à célébrer avec eux «la diversité et le vivre-ensemble, dans un Québec en perpétuelle évolution», en compagnie des huit citoyens-acteurs qui en composent la distribution, dont Toline Mehdi (Thuy), Rami Halawi (Khaled) et Théo Martin (Arnaud).

Le fait que sept des comédiens soient issus de la diversité apporte une touche supplémentaire d'authenticité, argue Karine Parenteau, qui a été présente à toutes les étapes de la création. «Il y a eu des moments où ils me disaient que dans telle ou telle situation, ce serait mieux d'apporter des changements [pour que ça reflète mieux] la culture vietnamienne ou algérienne. C'est un bonheur de travailler avec eux.»

Et ce ne fut pas un mince défi que de trouver des comédiens non blancs de peau, note au passage l'auteure. En consultant la liste des comédiens communautaires du TdÎ, «on s'est rendu compte qu'il y avait très très peu de gens issus de la diversité». Il a donc fallu trouver d'autres voies de recrutement.

MULTICULTUREL ET INTERGÉNÉRATIONNEL

«On montre à la fois le côté multiculturel et l'aspect intergénérationnel [car] les deux jeunes sont entourés de leurs familles, grands-parents et oncles. Je propose différentes histoires. L'un des personnages est réfugié; l'autre est arrivé au Québec pour faire des études universitaires; il est aussi question de réunification familiale après le décès de parents; il y a une histoire d'adoption; et Thuy est métissée. C'est vraiment la diversité dans tous les sens du terme : d'histoires, d'âges et de cultures», confie Karine Parenteau.

Cette Trifluvienne, aujourd'hui fonctionnaire, mais touche-à-tout ayant eu plusieurs «vies» (comédienne, journaliste culturelle, responsable des communications et coordonnatrice culturelle, notamment), s'est établie à Ottawa-Gatineau depuis 2011.

On a pu la voir sur les scènes du Théâtre de l'île (TdÎ) et du Tremplin dans une poignée de pièces communautaires, dont «Fausses rumeurs» et «Silence d'une tragédie», tour à tour dirigée par Mathieu Charette et Sasha Dominique.

Bien que Mme Parenteau ait auparavant écrit deux autres pièces, *UNS* est la première production à être montée sur les planches. L'œuvre a pu être figée au fil d'un programme de

La metteuse en scène Sasha Dominique, l'autrice Karine Parenteau et le compositeur Paul Lafrance sont à la barre de *Uns - Chacun son histoire*, une comédie musicale... et une création entièrement gatinoise. — LE DROIT, PATRICK WOODBURY

réécriture théâtrale chapeauté par Théâtre Action, au fil duquel Sasha Dominique avait commencé à prodiguer ses tout premiers «conseils dramaturgiques».

Processus à l'issue duquel, Mme Parenteau et Paul Lafrance ont soumis le projet à l'ex-directrice du TdÎ, Sylvie Dufour, assez emballée pour leur offrir l'Espace René-Provost, lieu de développement des «Laboratoires de mise en scène, cartes blanches et gestations théâtrales de toutes sortes.

SE FAIRE CONNAÎTRE

Pour les deux concepteurs, l'objectif avoué de cette mise en lecture est toutefois d'en faire une captation

vidéo, pour attirer des producteurs, afin que leur comédie musicale soit éventuellement montée par une équipe professionnelle. Et, si possible, des musiciens *live*, car pour l'instant, le public doit se contenter d'une bande enregistrée.

«C'est une première étape, pour prendre le pouls des spectateurs. Après, Paul et moi pourrions voir s'il y a des trucs à ajuster. Mais c'est un tout dynamique, une mise en lecture *le fun*», avertit-elle.

Son *musical* n'est toutefois pas une comédie à proprement parler. «Le but, c'est de parler de 'vivre ensemble', d'identité. [...] C'est un texte léger, réaliste, [avec] des éléments plus délicats, des moments un peu plus touchants : on va dans l'intériorité. [...] Les personnages sont parfois confrontés à eux-mêmes ou à des situations délicates... c'est un petit peu comme la vie!» Le récit de chaque personnage «s'inscrit à l'intérieur de la grande histoire de l'Humanité. C'est très humaniste».

Renseignements: Paul Lafrance
Billets: Ovation.ca; Théâtre de l'île
(819-243-8000).

ENTRE FOLK ET OPÉRA ROCK

Le compositeur, le Gatinois Paul Lafrance – un violoneux autodidacte qui a accompagné sur scène Gildor Roy et Daniel Poliquin, qui «patauge dans les synthétiseurs et les ordis depuis les années 70», qui a fait partie du «trio intello-trad» Les Têtes à Papineau, et qui fait paraître une poignée de disques, vient de faire paraître, en novembre dernier, *Les tendres souhaits*, en collaboration avec la chanteuse Isabelle Beauregard.

Son prochain disque de compositions originales, *The Celtic Planets*, paraîtra en 2022.

Faire une comédie musicale «locale», il en rêve depuis longtemps. D'ailleurs, il ne s'est pas toujours conté d'en rêver puisque, dès 1982, alors qu'il étudiait au Cégep de l'Ouataouais, il a composé, dirigé et monté un opéra rock impliquant plus de 35 personnes (interprètes, danseurs, choristes, musiciens, éclairagiste, décoratrice, etc.). Sa comédie musicale, intitulée *La chanson de Roland*, s'inspirait «très librement» de la geste médiévale du même nom.

Mais depuis... rien d'aussi ambitieux.

Pour les partitions de *UNS - Chacun son histoire*, le violoniste est un peu sorti de sa zone de confort. Sans pour autant s'astreindre à reproduire fidèlement un folklore musical

exotique qu'il aurait craint de singer.

«Est-ce qu'il fallait nécessairement rentrer dans les influences musicales vietnamiennes ou les rythmes maghrébins? Oui et non! On parle de personnages qui dans certains cas habitent au Québec depuis des années [donc je n'en ressentais] pas l'obligation», dit-il.

«Et puis il ne fallait pas que ça devienne une caricature. Il y a des influences de musique du monde et de la pop et d'un peu de tout. J'aime mélanger les styles. Mais, non, ce n'est pas le style des comédies musicales comme on se les imagine, avec de la musique pour claquettes et des chœurs à l'américaine. [On est loin de] *Mary Poppins*.»

«On n'a pas non plus de danseurs ou de mise en scène, ce qui serait le fun à faire pour une grosse production. Là, c'est une version simplifiée. Mais la bande sonore, Karine et moi on y travaille depuis trois ans. Il y a plein d'instruments. C'est pas juste un accompagnement minimaliste au piano.»

On peut découvrir certaines de leurs chansons sur le site Internet paulafrancemusicien.com. *UNS Chacun son histoire* prendra l'affiche du 9 au 11 décembre, à 19 h 30, à l'Espace René-Provost (39, rue Leduc), dans le secteur Hull.

YVES BERGERAS, LE DROIT

PERSONNALITÉ
DE L'ANNÉE,
MANUELA TEIXEIRA

Gala Excelor 2021

 **Chambre
de Commerce
de Gatineau**

**EX
CEL
OR** ²⁵ans

Présenté par

Gazifère
Une société ENBRIDGE

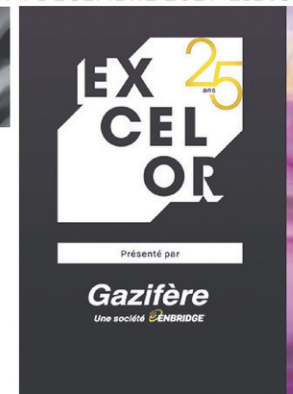


Habitations
des Rivières de l'Outaouais

Habitations des Rivières de l'Outaouais et
son directeur général M. Bernard Campeau
félicitent tous les **FINALISTES**
et PARTICULIÈREMENT

**LES ENTREPRISES
D'ÉCONOMIE SOCIALE.**

Bravo à vous tous!



MOT DU PRÉSIDENT

Les Prix Excelor sont depuis 25 ans un concours synonyme de réussite, d'ardeur, de persévérance et d'innovation. La Chambre de commerce de Gatineau est fière de souligner le savoir-faire et le travail soutenu des entrepreneur(e)s de la région, ceux-ci sont au cœur du développement économique de notre région. De la part du conseil d'administration, de toute l'équipe de la CCG et de moi-même, félicitations à toutes et tous les finalistes et les lauréat(e)s de cette 25^e édition du Gala Excelor!

Stéphane Bisson

PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE DE COMMERCE DE GATINEAU



MOT DU MINISTRE LACOMBE

Félicitations à toutes les entreprises en nomination au Gala Excelor. Votre importante contribution pour la vitalité de l'Outaouais nous rend encore plus fiers de notre magnifique région!

Mathieu Lacombe

DÉPUTÉ DE PAPINEAU, MINISTRE DE LA FAMILLE ET MINISTRE RESPONSABLE DE LA RÉGION DE L'OUTAOUAIS

la source des aubaines

Immense variété de
marchandise de grandes marques,
à prix imbattables!

3 CENTRES DE LIQUIDATION À GATINEAU
93, rue Lois 74, boul. Gréber 914 boul. Maloney E.

re-source intégration

Emballage, étiquetage
et sous-traitance

Une main d'oeuvre fiable

Une solution d'affaires
socialement responsable.

819.663.9908 resourceintegration.ca

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

— FIER — PARTENAIRES

MATHIEU LÉVESQUE
DÉPUTÉ DE CHAPLEAU
☎ 819 246-4558

MATHIEU LACOMBE
DÉPUTÉ DE PAPINEAU
☎ 819 986-9300

ROBERT BUSSIÈRE
DÉPUTÉ DE GATINEAU
☎ 819 827-3868



MOT DU PRÉSIDENT D'HONNEUR

L'Outaouais, c'est une région forte et diversifiée, je suis fier d'habiter ici et de contribuer à son développement économique et à son épanouissement. Je remercie chaleureusement la Chambre de commerce de Gatineau et ses membres Gouverneurs pour la nomination Personnalité de l'année 2020, ce fut un immense honneur pour moi et un grand privilège.

Jean-Rock Beaudoin
PRÉSIDENT DE SLUSH PUPPIE CANADA
PRÉSIDENT D'HONNEUR DU GALA EXCELOR



MOT DE LA MAIRESSE

Célébrons la créativité, l'innovation et la résilience dont font preuve nos gens d'affaires, particulièrement en ces temps de pandémie. Nos entrepreneurs d'ici sont les artisans de notre santé socioéconomique! Ils rendent accessibles aux Gatinoises et aux Gatinois des services de proximité et des produits locaux, en plus de contribuer à l'emploi. Plusieurs font aussi rayonner notre ville à travers le pays et le monde. Félicitations aux finalistes et lauréats 2021 et merci à la Chambre de commerce de Gatineau pour cette 25^e édition des prix Excelor. Je suis très fière d'applaudir vos réalisations en tant que première mairesse de Gatineau.

France Bélisle

MAIRESSE DE GATINEAU



MOT DU DIRECTEUR-GÉNÉRAL DE GAZIFÈRE

Les changements climatiques sont au cœur de nos préoccupations et la voie de l'avenir passe, entre autres, par un milieu des affaires et une économie plus verte. Gazifère s'est engagée dans la transformation énergétique de façon accélérée et audacieuse! Déjà, de nombreuses entreprises se mobilisent autour de cet enjeu avec nous. Gazifère est fier partenaire des entreprises d'ici!

Jean-Benoît Trahan

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE GAZIFÈRE

Fier partenaire des entreprises d'ici!

Gazifère
Une société  ENBRIDGE

PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE 2021

Manuela Teixeira

Le prestigieux prix « Personnalité de l'année » du Gala Excelor de la Chambre de commerce de Gatineau a été remis à la femme d'affaires Manuela Teixeira, PDG du Square Old Chelsea.

« C'est une reconnaissance par mes pairs du travail accompli et la confirmation que nous allons dans la bonne direction », se réjouit l'entrepreneure à la tête d'un projet de développement à Old Chelsea. Mme Teixeira croit que le prix vient aussi couronner ses années d'implication dans le milieu des affaires et auprès d'organisations de la région.

Chelsea en mode vacances
C'est en 2001 que Mme Teixeira découvre Chelsea, où elle

s'installe. « Je suis très attachée à cette région », confie-t-elle. « Le parc de la Gatineau me permet d'apporter un certain équilibre dans ma vie. Les gens qui viennent à Chelsea sont en mode vacances; ils sont agréables et ont envie de se reposer dans un cadre naturel magnifique. »

Sa plus grande fierté est sans contredit le projet Square Old Chelsea, qui vise le développement commercial, résidentiel et récréotouristique du village. « Certaines phases sont terminées, d'autres sont à venir et le tout pourrait être complété en 2023-2024. J'adore créer ce genre de lieu de rassemblement à l'échelle humaine », dit-elle.

Femme de cœur

Le côté humain des choses l'interpelle. Femme de cœur, elle aimerait pouvoir embrasser beaucoup de causes humanitaires comme la violence faite aux femmes et aux enfants, la santé ou la pauvreté. Elle le fait dans la mesure du possible. Amatrice de culture, elle s'est beaucoup impliquée dans le développement culturel en Outaouais « La culture est à la base de l'identité d'une communauté », croit-elle.

Mme Teixeira tient à souligner l'appui indéfectible de Martin Paquette, son précieux partenaire d'affaires, ainsi que son équipe de direction. « C'est à eux que je dois une grande part de mes accomplissements », affirme l'entrepreneure.

EX
CEL
OR

Présenté par

Gazifère
Une société ENBRIDGE

FÉLICITATIONS
aux FINALISTES
et aux LAURÉATS

Ville de
Gatineau



GATINEAU

POUR

LA

VIE

ÉCONOMIQUE

**CATÉGORIE ENTREPRISE D'ÉCONOMIE
SOCIALE DE L'ANNÉE**

présentée par Le Pôle d'économie social de l'Outaouais


**Dimension sportive
et culturelle
Gatineau-Ottawa**


Emmanuelle Coulombe,
Zachary Laplante, Jean-François Fournier,
Guillaume Vermette et
Claudine Lalonde

**CATÉGORIE JEUNE ENTREPRENEUR DE
L'ANNÉE (MOINS DE 39 ANS)**

présentée par Desjardins Entreprises Outaouais


**Émilie Boileau,
Team Boileau**


Martin Richer
et Émilie Boileau

**CATÉGORIE MICRO-ENTREPRENEUR
DE L'ANNÉE**

présentée par Bell Média Gatineau-Ottawa


**Marie-Christine
Masseteau, 1 001 pages**


Jean-François Proulx
et Marie-Christine Masseteau

CATÉGORIE FEMME D'EXCEPTION

présentée par Mme Maryse Gaudreault


**Jacqueline Frenette,
VPL Verre et Aluminium**


Maryse Gaudreault
et Jacqueline Frenette

FÉLICITATIONS À TOUS LES LAURÉATS DU GALA EXCELOR 2021

PEINTURE - ÉPOXY - IGNIFUGE
GATINEAU - MONTRÉAL - OTTAWA

BRISSON
P E I N T U R E
EMBEILLIR LA VIE DEPUIS 1984

CATÉGORIE PME DE L'ANNÉE - 1 À 15 EMPLOYÉS

présentée par

brigil

Habitude Design



Jessy Desjardins
et Marie-Josée Fernandes

CATÉGORIE PME DE L'ANNÉE - 16 À 49 EMPLOYÉS

présentée par Marcil Lavallée



et

QDI



Jonathan Paquet,
Martin Lachapelle et Daniel Dumont

CATÉGORIE GRANDE ENTREPRISE DE L'ANNÉE - 50 EMPLOYÉS ET PLUS

présentée par le Regroupement des comptables
professionnels agréés de l'Outaouais



**Ed Brunet et associés
Canada inc.**



Éric Trottier, Sophie Brunet,
Sébastien Brunet, Raymond Brunet
et Murielle Brazeau

CATÉGORIE PROJET D'EXPORTATION DE L'ANNÉE

présentée par Investissement Québec
et Export Outaouais



Circuiterie Fairfield



Jeffrey MacHan et Jade Robitaille

Félicitations à tous les lauréats et finalistes des prix Excelor !



ED BRUNET
Entrepreneur général

Bâtisseurs de nos communautés depuis 120 ans

CATÉGORIE MENTOR(E) DE L'ANNÉE

présentée par la Cellule de mentorat



**Marc Patry, La Squadra
et PPTA service
financiers**



Marc Patry et Jérémy Savage

CATÉGORIE MENTORÉ(E) DE L'ANNÉE

présentée par ID Gatineau



**Rose-Anne Payer,
Groupe 157 et
Huma Spa**



Jean Lepage et Rose-Anne Payer

CATÉGORIE PROJET D'EXCEPTION -
DÉVELOPPEMENT DURABLE

présentée par Le Fonds Écoleader



Les Serres Gatineau

Frédéric Girard,
Caroline Chénier et Patrick Guay

PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE

présentée par Deloitte



**Manuela Teixeira, Square
Old Chelsea**

Charles Castonguay
et Manuela Teixeira

**À NOTRE TOUR DE CÉLÉBRER NOTRE
25^E ANNIVERSAIRE EN GRAND!
NE MANQUEZ PAS LE RENDEZ-VOUS
CORPORATIF DE L'ÉTÉ!**

25^e
LES GRANDS
FEUX
CASINO
LAC-LEAMY

**6 au 20
août
2022**

RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE MAINTENANT

FEUX.QC.CA / CORPO

Merci à nos partenaires



PARTENAIRE PRÉSENTATEUR DU GALA EXCELOR

Gazifère
Une société ENBRIDGE

PARTENAIRE HÔTE

LA CITÉ

PARTENAIRES PRÉSENTATEURS DES CATÉGORIES

Investissement
Québec

E EXPORT
OUTAOUAIS

PÔLE
D'ÉCONOMIE
SOCIALE
OUTAOUAIS

CPA COMPTABLES
PROFESSIONNELS AGRÉÉS
DE L'OUTAOUAIS

FONDS
LEADER
SOUTIEN
AUX ENTREPRISES
EN ESSAI
ÉCOPROGRESSIF

Mentorat
Chambre de Commerce
de Gatineau

Desjardins
Entreprises

ENERGIE 104.1 94.9
rouge

brigil

UNE DÉPUTÉE ACCESSIBLE ET ENGAGÉE!
MARYSE GAUDREAU
DÉPUTÉE DE Mtl
et vice-présidente de
l'Assemblée nationale
216, boul. St-Joseph
Bureau 201
Gatineau (Québec J8H 4T1)
Tél. (819) 772-3000 Télec. (819) 772-3200 m.gaudreau@nha.ca

L'expérience
Marcil Lavallée
Société de comptables professionnels agréés SENCOR

Deloitte.

ID GATINEAU
INVESTISSEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PROPOSÉ PAR LA VILLE DE GATINEAU

PARTENAIRES PROTOCOLAIRES

CASINO
LAC-LEAMY

104.7
OUTAOUAIS

ID GATINEAU
INVESTISSEMENT ET
DÉVELOPPEMENT

leDroit AFFAIRES
GATINEAU/OTTAWA

ENERGIE 104.1 94.9
rouge

leDroit

Ville de
Gatineau

TVA
GATINEAU/OTTAWA

WOW
92.1

PARTENAIRES SPÉCIAUX

les fondateurs

pixel. FIRME
CRÉATIVE

ARTIST IN
RESIDENCE
DISTILLERIE

POP INC.

kw DISTINCTION
KELLERWILLIAMS
AGENCE IMMOBILIÈRE

morgan
marketing

STYLUS
MOBILES & ACCESSOIRES
RESPONSABLE FURNITURE, S.A.S.

PARTENAIRES AFFILIÉS PLUS

UQO

evol financer
le changement

SLUSH PUPPES

Impératif
FRANÇAIS

E ÉCOLE DES
ENTREPRENEURS
DU QUÉBEC
OUTAOUAIS

Evolugen
par Energie Brookfield

PARTENAIRES AFFILIÉS

LAROSE

BRISSON
PEINTURE
EMBELLIR LA VIE
DEPUIS 1984

Alievo
EMOTION • TRANSFORMATION • ÉVOLUTION

EDBRUNET
Entrepreneur général

BANQUE
NATIONALE

Olivia
WWW.OLIVIAVIBISTRO.CA

bdc

VPL
VERRE ET ALUMINIUM
GLASS & ALUMINUM

qdi
L'ingénierie
avec passion

LARIVIERE
DEPUIS SINCE 1974 CONSTRUCTION

PROCREA
Fertilité

habitude

DSR

TET CODERRE
AVOCATS

Office québécois
de la langue
française
Québec

Centre intégré
de santé
et de services sociaux
de l'Outaouais
Québec

PMB
MINISTÈRE DE JUSTICE

aura

STUDIO
YOGA

Centre Jardin
LAUZON
BOTANIX
Décor et jardins
depuis 1985

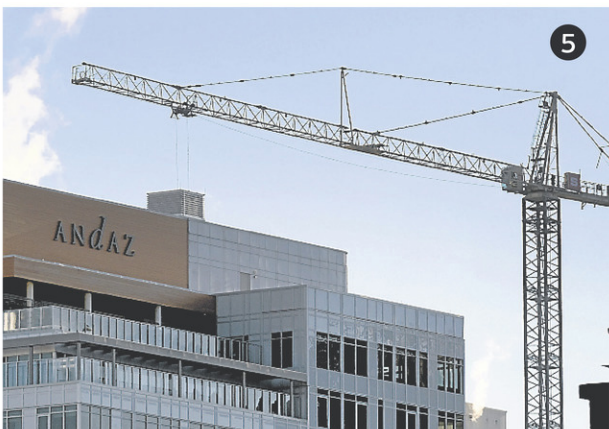
PARTENAIRES COCKTAIL DES FINALISTES

RPGL
AVOCATS • LAWYERS

LA BASSE-VILLE VUE DE HAUT!



On n'a qu'à lever les yeux pour découvrir la basse-ville d'Ottawa dans une tout autre perspective. C'est ce que notre photographe Patrick Woodbury a voulu exprimer dans cette chronique hors-série intitulée: Les toitures du Marché! Si le coeur vous en dit, indiquez-nous les endroits que vous reconnaissez en nous écrivant à: nouvelles@ledroit.com.



NOËL CHEZ LES DESCHAMPS

UN
PROJET
FAMILIAL

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Noël n'a pas commencé tôt, il ne s'est tout simplement jamais terminé, explique Judi Richards qui a dévoilé le 5 novembre l'album *Noël chez les Deschamps*, principalement concocté avec ses filles Karine et Sarah-Émilie. Plusieurs autres membres du clan ont collaboré à ce projet musical et contribuent au spectacle qui en découle.

C'est souvent quand on perd quelque chose qu'on tenait pour acquis qu'on réalise son importance. C'est ce qui s'est passé pour Judi Richards et sa famille lorsqu'il fut interdit de se réunir pour Noël 2020 en raison de la pandémie. Karine, Sarah et leur mère ont entamé une réflexion sur toutes les belles traditions qui caractérisent *Noël chez les Deschamps*.

Que de plaisir pour un cœur de mère que d'embarquer dans ce projet musical trigénérationnel avec ses filles et leurs enfants. Surtout que l'idée n'est pas venue d'elle, affirme Judi Richards, assise devant un bol de café au lait alors que de gros flocons de neige tombent à l'extérieur du café où elle rencontre *Le Soleil*.

Karine s'est particulièrement impliquée dans l'écriture et la composition. Elle signe huit chansons, dont trois sont des collaborations avec sa mère et sa sœur Sarah. Un *medley* d'airs connus

dépouillés de leurs paroles et deux œuvres d'Yves Lambert et de Michael Mirizio complètent l'album.

Judi Richards est heureuse de voir sa fille renouer avec la musique depuis la pénible expérience qu'elle a vécue sur les réseaux sociaux après son passage à *La Voix* en 2013. Dans le livret qui accompagne le disque, Karine remercie Kerry-Anne Kurtz d'avoir fait revivre sa voix brisée.

Pour *Joyeux temps des Fêtes*, Judi a proposé de créer des harmonies qui rappellent les big bands des années 40. «Je trouvais ça l'*fun* parce qu'on est trois et qu'on a toujours admiré les trios, partage-t-elle. Les McGuire Sisters et les Lennon Sisters dans le temps d'Ed Sullivan et tout ça; on a toujours aimé ça.»

Toute la famille rejoint le trio le temps d'une gigue dans la chanson qui donne son titre à *Noël chez les Deschamps*. La voix d'Yvon Deschamps revient dans une seconde composition où il accompagne sa petite-fille Alba. Grand-maman Judi a également droit à son duo avec la fille de Karine.

Dans le cadre du spectacle qui vient avec l'album, Luna, la petite sœur d'Alba, monte aussi sur les planches. Pour sa part, Annie rejoint ses sœurs et sa mère sur scène à titre de conteuse, alors que sa fille Camille s'occupe de la régie.

Ce projet familial compte également sur l'expertise et la générosité de John Jamieson, qu'on trouve derrière le piano et à la réalisation. «Mon beau-frère est exceptionnel», insiste Judi Richards.

ENTRE TRADITION
ET MODERNITÉ

Noël chez les Deschamps offre un portrait assez actuel des traditions du temps des Fêtes au Québec. Les Québécois sont nombreux à profiter des congés de Noël pour s'octroyer des petites vacances sous le soleil, comme l'évoque la chanson *Noël au paradis*.

Un autre titre aborde le thème des personnes qui ne peuvent

pas être avec leur famille pour les Fêtes, mais pour des raisons moins agréables cette fois. *Noël en dedans* traduit les préoccupations de son autrice pour les gens isolés en raison de difficultés particulières. «Elle a beaucoup d'empathie pour les personnes qui sont en prison», dévoile Judi. Karine a également voulu évoquer ceux qui sont prisonniers de souffrances qui les empêchent d'être avec leurs êtres chers.

C'EST COMME ÇA QU'ÇA
S'PASSE CHEZ LES
DESCHAMPS

Snowbirds, Yvon et Judi reviennent toujours au Québec pour Noël. Chaque année, les festivités se déroulent à la campagne, dans le chalet familial situé au bord d'un lac à une heure de Montréal.

La religion n'occupe pas une grande place dans leur célébration du temps des Fêtes. Comme

SPÉCIAL
ALBUMS
DES
FÊTES

PANORAMA

Entendu cette semaine

Noël chez les
Deschamps

★★★★

POP

JUDI & FILLES

Noël se célèbre en musique chez les Deschamps! Judi Richards, ses filles Karine et Sarah-Émilie, ainsi que la petite Alba, ont enregistré 11 chansons pour partager leur esprit des Fêtes. Elles signent huit des compositions plutôt variées présentes sur cet album. On découvre une ballade rock, des chœurs, du jazz, de la pop, une gigue et même un peu de disco. Elles offrent aussi un joli *medley* où elles fredonnent harmonieusement des airs de Noël connus. L'album se termine avec *Bye-Bye*, un titre dansant qui nous remplit d'énergie pour entamer la nouvelle année. Les hommes ne sont pas trop loin derrière ce projet. Yvon Deschamps accompagne sa petite-fille sur la chanson composée par Yves Lambert et Michael Mirizio, *On m'a dit...*, alors que le beau-frère de Judi, John Jamieson, se retrouve au piano et à la réalisation. On apprécie les thèmes traditionnels et modernes qui se côtoient sur cet album festif et réconfortant. **VALÉRIE MARCOUX, LE SOLEIL**



Noël comme autrefois

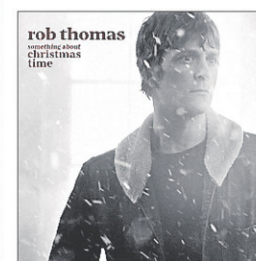
★★★★

POP

L'ENSEMBLE D'EN DIRECT
DE L'UNIVERS

On les aime à la télé le samedi soir à *En direct de l'univers*, on les aimera tout autant autour du sapin pendant la période des Fêtes. Habités du rendez-vous de France Beaudoin sur ICI Télé, vous reconnaîtrez les voix que vous appréciez chaque semaine, et qui prennent le devant de la scène sur cet album à l'ambiance feutrée que les *fans* réclamaient depuis longtemps. À travers les classiques, on y trouve deux titres originaux, dont la réconfortante *Noël comme autrefois*, signée Émilie Janvier et composée par le chef Jean-Benoît Lasanté, aussi réalisateur de l'album. L'Ensemble En direct de l'univers revisite joliment plusieurs titres connus, comme *Marie-Noël* de Robert Charlebois, reprise ici par Valérie Boulianne. Pour taper du pied, le titre *C'est la tradition* regroupe des airs de party du jour de l'An. L'étincelle qui manquait pour vraiment sentir l'esprit des Fêtes. **RICHARD THERRIEN, LE SOLEIL**

entraînantes ouvrent l'album qui glisse subtilement vers des titres plus sentimentaux et traditionnels. Bien ancrée dans l'univers du country, le *shot gun* et Jésus ne sont jamais loin dans leurs textes. Le trio offre même une chanson gospel à l'Enfant divin avant de lui souhaiter *Happy Birthday*. Les trois artistes s'approprient l'air connu de *Sleigh Ride* et reprennent aussi un classique country, *If We Make it Through December*, une chanson de Merle Haggard parue en 1973. Mis en valeur aux côtés des voix des chanteuses, les instruments classiques de Noël et ceux de la musique country se mélangent agréablement sur cet album de Noël équilibré. **VALÉRIE MARCOUX, LE SOLEIL**

Something About
Christmas Time

★★★★

POP

ROB THOMAS

Dans un registre festif où les mêmes titres reviennent en boucle, Rob Thomas, qu'on a connu dans les années 90 au micro de la formation Matchbox 20, a le mérite de sortir des sentiers battus en proposant du matériel original et des reprises moins fréquentées, empruntées à Dolly Parton (*I Believe in Santa Claus*, réinterprétée avec Abby Anderson) ou à Bryan Adams (*Christmas Time*). Loin des cantiques et des références religieuses, Thomas nous convie dans ce qui ressemble à l'équivalent musical d'une allée de cartes de souhaits à la pharmacie. Un peu de nostalgie, beaucoup de bons sentiments et une pointe d'humour dans une pièce livrée en duo avec Brad Paisley à propos d'une copine qui mériterait du charbon dans son bas de Noël. L'ensemble demeure quand même sympathique et offre une pause à ceux qui frôlent la surdose de grelots (quoiqu'ils s'y invitent quand même, mais avec parcimonie). **GENEVIÈVE BOUCHARD, LE SOLEIL**



Hell of a Holiday

★★★★½

COUNTRY

PISTOL ANNIES

Il paraît que Miranda Lambert n'aime pas autant Noël que les deux autres chanteuses de la formation country américaine, Ashley Monroe et Angaleena Presley. Il n'est donc pas étonnant qu'une bonne dose de sarcasme se retrouve au cœur de ces compositions du temps des Fêtes plutôt originales. Des chansons

l'entonne Judi dans *Devant le feu*, elle n'a jamais cru aux anges, mais elle chante leurs louanges une fois par année. La famille se réunit pour déballer des cadeaux, jouer et partager une bonne bouffe. Chez les Deschamps, on joue immanquablement au ping-pong et aux poches, partage Judi. Il y a aussi les traditionnelles charades et des jeux plus récents comme *Throw Throw Burrito*, où les participants doivent se lancer des burritos en

mousse souple. «On aime ça rire!» s'exclame Judi.

Sur la table des Deschamps, un rôti de tofu côtoie la dinde puisque Karine est végane depuis 15 ans. «Il est fait de la même manière que la dinde, avec la même sauce», explique la matriarche qui est aux commandes dans la cuisine alors que le paternel prend la relève au moment de faire la vaisselle, comme en témoignent les paroles de *Noël chez les Deschamps*...

Avec ses filles Karine et Sarah, Judi Richards offre un aperçu des plus belles traditions qui caractérisent un Noël chez les Deschamps.

— PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

LIRE LA SUITE >M28

PANORAMA *Entendu cette semaine*



A Tyler Shaw Christmas

★★★★
POP
TYLER SHAW

Après avoir lancé un troisième album à la fin de l'été, le Canadien Tyler Shaw nous revient déjà avec un album de Noël, inspiré notamment par son statut de nouveau papa. Dédicée à sa fille Everly (qu'on peut d'ailleurs entendre sur l'enregistrement), la pièce *Christmas in Your Eyes* lance les festivités sur une note originale et plutôt sympathique. Le reste de l'album se décline majoritairement en mode reprises, certaines entendues mille fois, d'autres moins connues (on songe à cette *Maybe This Christmas* empruntée au compatriote Ron Sexsmith). Dans une facture pop, Tyler Shaw vogue du plus festif (réjouissante *Santa Claus is Coming to Town*) au plus solennel. Le chanteur touche plus facilement la cible quand il ménage un brin ses effets. On en veut pour preuve son interprétation de *O Holy Night* (ce bon vieux *Minuit, chrétiens*, souvent écorché) en collaboration avec The Tenors, qui beurre un peu trop épais. **GENEVIÈVE BOUCHARD**



I Dream of Christmas

★★★★
SOUL/JAZZ
NORAH JONES

Norah Jones a fait un joli cadeau en avance à ses fans, en octobre, en leur offrant son tout premier album de Noël en 20 ans de carrière. C'est en cherchant un certain réconfort à travers les disques de Noël d'Elvis Presley et de James Brown, en plein confinement, que la chanteuse a eu envie d'enregistrer le sien, a-t-elle déjà confié en entrevue. À l'écoute, *I Dream of Christmas* nous procure à son tour le même bien-être. Avec sa voix unique, Norah Jones s'approprie parfaitement ce répertoire de grands classiques, en y insufflant son irrésistible touche de soul et de jazz, notamment sur *White Christmas*, *Blue Christmas* et *Winter Wonderland*. Elle se permet également quelques compositions

originales — dont *Christmas Glow*, *You're not Alone* et *It's Only Christmas Once a Year* — qui en font un album d'ambiance indémodable, qui fera les belles heures des amoureux de musique de Noël de qualité. L'attente en valait la peine.

ISABEL AUTHIER, LA VOIX DE L'EST



When Christmas Comes Around

★★★★
POP
KELLY CLARKSON

Les admirateurs de Kelly Clarkson ne seront pas déçus de *When Christmas Comes Around*. La chanteuse américaine est de retour en puissance avec ce deuxième album de Noël, après *Wrapped in Red* (2013). Solide, elle offre à son public 15 chansons qui mettent en valeur sa voix et le temps des Fêtes. La grande gagnante d'*American Idol 2002* nous partage ici du matériel original : des pièces pop et modernes telles que *Christmas Isn't Cancelled* (*Just You*) et *Merry Christmas (To the One I Used to Know)*. On retrouvera aussi de nouveaux morceaux qu'elle interprète en duo avec Brett Eldredge ou encore Ariana Grande. Que les amoureux de tradition ne désespèrent pas. Kelly Clarkson revisite tout de même plusieurs incontournables empruntés aux années 50 et 80, tels que *Last Christmas* de George Michael et *Jingle Bell Rock* de Bobby Helms. **LÉA HARVEY**

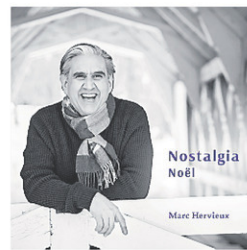


Ça goûte Noël

★★★★½
VOCAL
QW4RTZ

Avec les années, le quatuor a cappella QW4RTZ a clairement défini son identité faite autant de fantaisie que de performances musicales. *Ça goûte Noël* a autant la saveur singulière QW4RTZ que celle, traditionnelle, de la fête de la Nativité. On ne pourra jamais reprocher à ces musiciens de choisir la banalité ou la facilité. Comme pour un réveillon, l'album est copieux (2 CD et 19 chansons), on y a convié quelques

amis (Anna-Sophie Neher, Marc Hervieux, les Petits Chanteurs du Mont-Royal, Quartom, Les Itinérantes, Julien Corriveau) et ça réserve des surprises (les premières compositions de chacun des membres du groupe sur le principe d'une recette de Noël). Tout ça sans le moindre instrument si ce ne sont des cordes vocales. C'est frais, varié, original, éminemment sympathique, bien réalisé et franchement, ça goûte vraiment beaucoup Noël. Mmmmm... **FRANÇOIS HOUDE, LE NOUVELLISTE**



Nostalgia Noël

★★★★½
POP
MARC HERVIEUX

Renouveler sans dénaturer : c'est le défi de tout nouvel album de Noël, et celui de Marc Hervieux le relève assez bien. D'abord avec prudence : le disque commence par un répertoire archiconnu, sur des arrangements légèrement jazz enveloppés de cordes. Le ténor parvient à garder sa voix dans un registre plus pop, sans céder à l'excès de lyrisme. L'originalité vient du choix de quelques pièces oubliées ou moins reprises, tels le *Noël à Paris* d'Aznavor, *A Marshmallow World* de Dean Martin ou le *Noël des pauvres* (mystérieusement rebaptisé *Symphonie de Noël*) de Fernand Gignac. *The Prayer* n'est pas vraiment une chanson de Noël, mais le ténor ne pouvait assurément pas se priver d'un duo avec Annie Villeneuve (au demeurant très réussi dans cette version trilingue) lui permettant de chanter en italien. En finale, la douce folie d'un *Noël blanc* avec Qw4rtz. Bref, la prudence n'a pas tout emporté. **STEVE BERGERON, LA TRIBUNE**



A Christmas Day

★★★★
JAZZ
RANEE LEE

C'est l'écueil qui guette tout album jazz de Noël : tout sacrifier au genre. L'opus de Rane Lee est donc un

SPÉCIAL ALBUMS DES FÊTES

excellent disque jazzément parlant, avec une diva virtuose qui n'a plus rien à prouver... mais Noël en prend pour son rhume. Va pour les *Silver Bells*, *Santa Baby*, *Have Yourself a Merry Little Christmas* (sauf le solo de trompette, mal mixé) et *A Christmas Day*, charmant duo avec Oliver Jones écrit par Rane Lee elle-même. Mais bougies et flocons sont ensuite broyés dans la tempête des improvisations musicales. Le meilleur exemple : *What Child Is This*, qui ferait fureur... au Festival de jazz de Montréal en juillet. Avertissement : la majorité des morceaux sont apparus sur diverses compilations de Noël de Justin Time, l'exception étant *Little Drummer Boy*. D'ailleurs, si vous vous demandiez ce qu'est devenu l'enfant au tambour, sachez qu'il joue maintenant de sacrés solos de batterie! **STEVE BERGERON, LA TRIBUNE**



Hymne

★★★★
ELECTRO-POP
AMAY LAONI

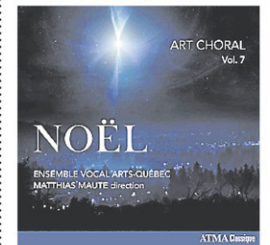
Amay Laoni n'a pas l'habitude de faire comme tout le monde. L'autrice-compositrice-interprète, connue pour sa proposition electro-pop et son look extravagant, présente ici un EP de Noël différent, mais fort intéressant. Amélie Laroque de son vrai nom y interprète six chansons «hivernales» (c'est ainsi qu'elle les qualifie) où sa voix se déploie, de haut en bas, de belle façon. On est bien loin du répertoire traditionnel du temps des Fêtes ici. Pourtant, l'artiste y aborde des thèmes de saison, comme l'apaisement, la magie de Noël, la solitude et l'amour. Signé par Amay, le registre devient souvent dansant (*C'est fort, c'est Noël*, *Hymne*, *Noël New York*, *J'oublierai*), parfois plus nostalgique (*Christmas Alone*). Avec la pièce *Clara*, elle touche droit au cœur en s'adressant directement à une enfant disparue à la naissance, dans une envolée tout en douceur, appuyée par les chœurs et les claviers. Un opus qui gagne à être écouté plus d'une fois. **ISABEL AUTHIER, LA VOIX DE L'EST**



Evergreen

★★★★
VOCAL
PENTATONIX

Les sucreries vocales de Pentatonix sont très adaptées au temps des Fêtes. *Evergreen* étant son 6^e album de Noël, le quintette a cappella a fait un effort d'imagination pour éviter les sempiternelles «classiques». Oh, il y en a! *Home for the Holidays*, dans une version chaloupée, plus dub que Perry Como. *We Wish You A Merry Christmas*, joliment revisitée. Sortis des sentiers battus, Pentatonix s'amuse à enrubanner *I just called To Say I Love You* de Stevie Wonder (qui perd son côté profane au profit d'un «You» quasi-divin... le 1-800 Esprit Saint?). La bande s'autorise une compo originale : la pièce titre... qui ne convainc qu'à moitié. Ça démarre, prometteur, avec *It's Been a Long, Long Time*, vivifiant ce vieil air jazzy du Harry James Band. On apprécie *Frosty The Snowman*, où souffle Alessia Cara. On embarque sur les vagues de *I Saw Three Ships*. Mais plusieurs reprises sentent la joie préfabriquée, l'esprit de Noël «en canne». **YVES BERGERAS, LE DROIT**



Art choral vol. 7 : Noël

★★★★
CLASSIQUE
ENSEMBLE VOCAL
ARTS-QUÉBEC

Il y a quelque chose de solennel et d'intemporel aux classiques de Noël qu'on n'associe souvent qu'à la messe de minuit. Or, l'Ensemble vocal Arts-Québec offre ici un album complet qui nous plonge tout de suite dans une ambiance du temps des Fêtes calme et douce. Dirigés par Matthias Maute, les interprètes exploitent la richesse et la profondeur de ces mélodies bien connues du grand public, telles que *Sainte nuit* ou encore *Twelve Days Of Christmas*. Dix-neuf chansons reposantes, mais qui le sont quelques fois un peu trop. S'il est vrai que *Art choral vol. 7 : Noël* n'est pas destiné à animer un réveillon endiablé ou à faire danser la parenté, il aurait peut-être été intéressant que certaines pièces gagnent en intensité à certains moments. On aime malgré tout les airs chantants du groupe qui ont de quoi nous réchauffer jusqu'au 25 décembre. **LÉA HARVEY**

Exceptionnel ★★★★★
Excellent ★★★★★
Bon ★★★
Passable ★★
À éviter ★

LALISTE

5 œuvres sous la neige

1 MISERY (1990), ROB REINER

Le destin d'un auteur à succès bascule à cause d'une tempête de neige dans cette adaptation d'un roman de Stephen King. Une admiratrice complètement cinglée lui portera «secours» et le plongera dans un double enfermement, dans une cabane isolée au cœur de l'hiver. **GENEVIÈVE BOUCHARD**

2 LA NEIGE TOMBE SANS SE FAIRE MAL (2013), KLÔ PELGAG

Tiré du premier album de la talentueuse autrice-compositrice-interprète, qui a fait le plein de trophées au dernier gala de l'ADISQ, ce titre illustre le pouvoir d'évocation de sa plume. Il y est question de détresse exprimée dans une grande poésie. **GENEVIÈVE BOUCHARD**

3 CHASSEUR AU HARPON (2021), MARKOOSIE PATSAUQ

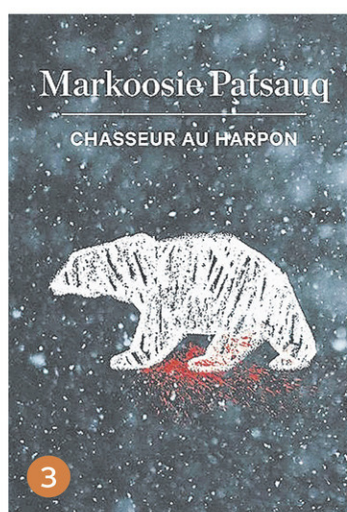
Alors qu'une tempête de neige fait rage, une communauté inuite préservée de la modernité est attaquée par un ours polaire. Paru il y a 50 ans, cette aventure arctique est considérée comme le premier roman publié en inuktitut. **VALÉRIE MARCOUX**

4 SÉRIE NOIRE (2014-2016), FRANÇOIS LÉTOURNEAU ET JEAN-FRANÇOIS RIVARD

Trop rares sont les séries tournées en hiver. Le duo des *Invincibles* fait de la saison froide un élément majeur de ce parcours peu commun de deux scénaristes, qui décident d'infiltrer les milieux policier, juridique et criminel. **RICHARD THERRIEN**

5 RÉPERTOIRES DES VILLES DISPARUES (2019), DENIS CÔTÉ

Tout est hiver dans le douzième long-métrage de Denis Côté. Du décor qui incarne la neige glacée ainsi que le vent froid et cassant jusqu'aux couleurs ternes et grisâtres qui teintent l'écran. Un environnement qui donne le ton à ce film bercé entre le deuil, l'étrange et le brouillard. **LÉA HARVEY**



PATRICK EMMANUEL ABELLARD OU LE NOUVEAU KING DAVE

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Quatre fois cet automne, Patrick Emmanuel Abellard est entré dans la peau de King Dave. Le rôle créé par Alexandre Goyette, repris par Anglesh Major, lui a été confié dans le cadre d'une tournée chapeautée par la compagnie Duceppe. Un solo, le premier de sa carrière, et pas n'importe quel. Il doit incarner un personnage qui a l'air d'en mener large, alors qu'il est pris dans une spirale de violence qui menace de l'emporter.

«Je n'avais aucune idée c'était quoi, *King Dave*, quand j'ai embarqué dans ce projet, en juin 2020. D'un autre côté, je n'avais pas le choix de le faire, même s'il s'agit de mon premier *one-man-show*. Je suis rendu à une étape de ma vie où je veux repousser mes limites. Quand ce sera terminé, je suis sûr que cette expérience m'aura *shapé* en tant que comédien», a-t-il confié au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Quotidien*.

Jugeant ce défi à la fois intimidant et stimulant, Patrick Emmanuel Abellard met toutes les chances de son côté. Les jours où il ne joue pas, il lui arrive de faire des italiennes à la maison.

Reprendre le texte pour éviter que des phrases ne se cachent dans les replis de sa mémoire lui apparaît essentiel. C'est aussi un moyen de contrer les vagues d'anxiété qui se lèvent dans l'horizon lointain, une stratégie qui, jusqu'à présent, le sert bien. «Si j'oublie un bout de texte, je suis assez à l'aise pour l'intégrer à l'histoire un peu plus tard», donne en exemple le comédien.

Il est d'autant plus motivé que le texte a été modifié par Alexandre Goyette, de concert avec Anglesh Major, afin de se mouler à une réalité différente de celle d'un homme

de race blanche.

King Dave vit toujours à Montréal, mais dans cette mouture mise en scène par Christian Fortin, il a la peau noire.

«Le texte donne une voix à un jeune homme afro descendant, ce que je considère comme une bonne chose, puisque ça ouvre à la diversité, énonce Patrick Emmanuel Abellard. La beauté de l'art, c'est quand il nous fait réaliser qu'on a plein de trucs en commun avec des personnes ne vivant pas la même réalité. Quand il suscite une conversation qui aide à mieux se comprendre, ce que reflètent les échanges qui suivent les représentations. Plusieurs fois, des jeunes disent qu'ils se reconnaissent dans les propos de Dave.»

Ce garçon issu de l'école privée, qui semblait posséder les attributs de la réussite, collectionne les revers de fortune comme si c'était une fatalité.

«À cause de la peur, il prend des décisions nocives pour lui et d'une certaine manière, ça pourrait arriver à n'importe qui. Cette pièce parle d'injustice et d'intimidation, qui constituent des préoccupations universelles. Pour sa part, le racisme n'est qu'une facette spécifique de l'intimidation. Il trahit un manque de savoir-être», analyse le comédien.



«La beauté de l'art, c'est quand il nous fait réaliser qu'on a plein de trucs en commun avec des personnes ne vivant pas la même réalité», affirme le comédien Patrick Emmanuel Abellard.

RÉVOLUTION POUR CÉLÉBRER LA DANSE

Révolution a couronné un troisième vainqueur de sa jeune histoire dimanche dernier sur les ondes de TVA. Pour souligner cette grande fête de la danse, *Le Droit* s'est entretenu avec les maîtres Lydia Bouchard et Jean-Marc Généreux afin de discuter de l'espace de la danse dans la société, son évolution au cours des dernières années et leur rôle de maître qui est accompagné de responsabilités difficiles.

JEAN-MARC GÉNÉREUX

« ON PARLE DE NOUS, ON PARLE DE DANSE »

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON
cbthompson@ledroit.com

En pleine séance de magasinage sur la Plaza Saint-Hubert à Montréal pour l'achat de tissus pour la confection de costumes de danse, Jean-Marc Généreux a cette énergie contagieuse et débordante qu'on lui connaît même assis dans sa voiture. Et son discours s'enflamme quand il aborde *Révolution*.

Il va même jusqu'à comparer « la machine révolutionnaire », le concept même de cette émission, à un portrait de Monet ou de Vinci.

« C'est un fantasme pour un danseur d'être dans la matrice, de se faire prendre en captation et se faire tourner. C'est comme si tu as Monet qui fait ton portrait ou Leonard de Vinci qui dit "je vais te peindre, mais en mouvement" ».

Si la danse a la faculté d'inscrire un geste dans l'espace et dans le temps, elle a sans aucun doute la capacité de rassembler. Pour Jean-Marc Généreux, réunir autant de gens devant le petit écran le dimanche soir pour assister à ce spectacle relève du « miracle ».

« On met tout le monde dans le salon. Les petits, les moyens les grands, les papas, les fils, les mères, les tantes, la petite-nièce; ils sont tous dans le salon. Le Québec arrête entre 19h30 et 21h. »

Longtemps négligée, la danse a connu une effervescence au milieu des années 1990 avec les vidéoclips dans lesquels les

danseurs servaient plus souvent de faire-valoir aux chanteurs ou aux acteurs. *Révolution* crée plutôt une banque visuelle, « une mémoire collective » de danseurs, croit Jean-Marc Généreux. Selon lui Cindy, Rahmane et Yoherlandy, Willow, Justin Jackson, Vincent et Bianca et tous les autres seront maintenant reconnus au même titre que les Fred Astaire, Gene Kelly, Nureyev et Baryshnikov. Ils seront reconnus pour être des danseurs.

« Pendant des années, tous les danseurs ont travaillé dans l'ombre. En étant conscients de ça, les danseurs ont une humilité facile à comprendre parce qu'on n'est pas mis de l'avant. Aujourd'hui, on parle de nous, on parle de danse. »

Et plus encore, *Révolution* ouvre les yeux sur un éventail de types de danses, éveille les consciences sur les possibilités infinies de raconter une histoire avec une valse ou un cha-cha. Jean-Marc Généreux prend en exemple la danse urbaine pour illustrer l'interconnexion de tous ces genres.

« Dans la danse urbaine, il y a des silos. Tu peux avoir quelque chose de plus jazz pop, du California influence, de plus européen, du krump ou des b-boys. Ils ne mangent pas à la même table. On fait goûter aux gens toutes les formes de danse. »

Puis, il y a les différentes étapes qui composent *Révolution* pour mener un vainqueur de la compétition télévisuelle. Les choix déchirants font de plus en plus naître plusieurs messages de mécontents,

confie Jean-Marc Généreux. Mais les maîtres ont un boulot à accomplir et ils doivent trancher.

« Chaque étape est différente. Ce n'est pas un cumulatif. C'est sûr que c'est ça être assis dans le siège où on est, on prend des décisions. Dans ma tête, je me suis toujours dit que je prends des décisions dans la plus grande honnêteté que je peux la donner. Après, c'est très difficile de regarder ça le dimanche, de regarder les performances sous un autre angle. »

Les maîtres de *Révolution*, qui ne s'étaient jamais croisés avant de collaborer à l'émission, ont un parcours complètement éclectique. Aux yeux de Jean-Marc Généreux, cette diversité d'univers amène une couleur et un regard différent sur les performances des danseurs.

« On n'a pas peur de s'exprimer et il y a un énorme respect entre nous. »

Ce respect qui transperce l'écran, on souhaite, tout comme Jean-Marc Généreux, qu'il continue d'exister grâce à *Révolution*, « pendant 20 ans. »

Jean-Marc Généreux croit qu'il s'agit d'un fantasme pour un danseur de se retrouver dans cette « matrice ». — OSA IMAGES



Jean-Marc Généreux — OSA IMAGES



Les maîtres de *Révolution*, qui ne s'étaient jamais croisés avant de collaborer à l'émission, ont un parcours complètement éclectique. — OSA IMAGES

LA SAISON 3 SELON LYDIA ET JEAN-MARC

Révolution dépasse chaque année les attentes.

Cette fois, les maîtres n'ont cessé de souligner l'intelligence et la créativité des danseurs amateurs et professionnels dans leur recherche de mouvements, leur interprétation, leur musicalité et surtout, leur révolution.

En attendant le retour de la tournée cet hiver, qui visitera Montréal, Québec, Trois-Rivières et Saguenay, Le Droit a demandé à deux des quatre maîtres, Lydia Bouchard et Jean-Marc Généreux, de décrire la troisième saison de Révolution.

LB: «Je pense que les attentes étaient hautes et que le rendu a dépassé les attentes. Je pense qu'elle est particulièrement touchante. J'ai l'impression que la saison 3 on est tous un petit peu plus chez nous dans le processus de Révolution, dans c'est quoi cette bébitte-là. Les danseurs se l'approprient magistralement et je pense que ça donne

lieu à une méchante belle danse à la télé. C'est tellement rare et c'est fantastique. C'est quelque chose qui n'existe pas de cette façon-là au théâtre. Révolution a pris ses assises cette année.»

JMG: «Dans le mot révolution, il y a le mot évolution et l'un ne va pas sans l'autre on dirait. Ils nous amènent dans des univers de plus en plus détaillés, ils découpent le corps humain en petits morceaux et ils créent des mosaïques chaque semaine, des compositions musculaires que je n'ai jamais vues. Il y a vraiment le désir d'amener des intelligences convergentes vers un but commun. C'est l'engagement, le travail sans relâche de nos participants qui fait vivre Révolution. Les danseurs nous amènent dans des univers chorégraphiques, lyriques, poétiques et techniques. Tout ça mis ensemble crée cette saison 3.»

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON, LE DROIT

LYDIA BOUCHARD

«On est tous gagnants»

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON
cbthompson@ledroit.com

Lydia Bouchard en convient d'emblée; *Révolution* permet non seulement de démocratiser la danse, mais expose l'art et l'expression du corps dans toute sa poésie. Le Droit s'est entretenu avec l'émouvante juge de l'émission de danse pour discuter de l'enlevante saison 3 qui s'est conclue dimanche dernier.

«Je suis toujours très touchée par les danseurs, par leur façon de vivre par leur façon d'exercer leur pratique», dit-elle au bout du fil.

Ce qui l'enthousiasme encore plus, c'est la place que prend la danse dans l'imaginaire collectif, tous les dimanches soirs, à une heure de grande écoute.

«Je suis tellement heureuse. C'est la plus belle chose qu'on pouvait faire pour les danseurs et

pour le public. Les gens aiment ça et connaissent ça, et ceux qui ne connaissaient pas ça se rendent compte que ça leur fait du bien. On est tous gagnants.»

La véritable gagnante, c'est la danse qui prend l'espace qui lui revient et qui crée un espoir chez les plus jeunes danseurs qui «choisissent ce métier en toute humilité» et qui souhaitent partager entre eux leurs connaissances dans des lieux de création communs.

La danse a ce pouvoir d'expressivité personnelle et possède une grande puissance révélatrice pour le sujet lui-même. En tant que spectateur, le public est porté par l'esthétisme, la manifestation des sentiments et une surprenante vigueur des danseurs.

Mais le lexique développé par les maîtres, dont Lydia Bouchard, facilite l'accès à ce monde méconnu heurté aux incompréhensions dans une constante recherche de

définitions et agit comme un outil d'apprentissage.

«On se permet d'aller dans des choses plus pointues et le public nous suit parce que c'est expliqué, croit-elle. On passe d'être un public passif, la bouche ouverte qui se fait nourrir la même danse derrière les chanteurs à la télé depuis toujours à se l'approprier, comprendre les différents styles de danse. On parle aux danseurs comme s'ils passaient devant nous en studio avec autant d'explications. C'est comme si on lui donnait accès au processus de répétitions, un processus dans lequel les danseurs passent.»

Cet exercice pédagogique dans lequel sont plongés Lydia Bouchard et ses collègues Jean-Marc Généreux et Les Twins est accompagné par le jugement, un mot terrible aux oreilles de Lydia.

«C'est un drôle de contexte le jugement, mais on essaie de le faire avec beaucoup d'amour et

d'accompagnement.»

Dans leur chaise, les maîtres doivent choisir, prendre ces décisions difficiles «parce qu'il le faut». Ils doivent commenter, expliquer, noter et se prononcer tout en respectant «les circonstances» qui dictent l'exercice.

«C'est tout un défi de choisir qui on met avec qui pour les duos improbables parce qu'on a tant d'amour et de respect pour les danseurs. On veut qu'ils se surpassent, qu'ils s'élèvent ensemble. Il y a un gros meeting qui est caché que vous ne voyez pas à la télé et qui est toujours extrêmement coloré.»

Les limites de la discipline et de la créativité du danseur sont exploitées au maximum avec *Révolution*. Tous les styles de danse occupent l'espace, tout comme les discussions, comme une forme d'héritage qui se transmet de génération en génération.

«Il y a des choses qu'on sait qui ne se rendra peut-être pas à la fin

de la compétition, mais qui valent la peine d'être discutées, d'être vues, d'être entendues. Je pense que c'est une belle tribune.»

Sans oublier l'aspect de la révolution qui laisse les maîtres et le public chaque fois estomaqué par la créativité et la pertinence de cet outil. Lydia Bouchard parle de cette dimension comme une mise en abyme.

«Composer une révolution, l'insérer dans un numéro, ne pas la manquer dans la seconde où il faut la faire, c'est vraiment toute une bébitte. Ça donne complètement un autre pan à ce que tu viens de voir. Cette année, j'ai trouvé que les gens se sont surpassés, je suis très impressionnée.»

Même s'ils proviennent de milieux très différents, les maîtres abordent souvent la possibilité de créer ensemble, confie-t-elle. On rêve tous secrètement de voir les quatre danseurs mettre leur éloquence au centre d'un numéro.

DU PLAISIR À DEUX

JEUX DE SOCIÉTÉ



FRANCIS HIGGINS
fhiggins@lesoleil.com

Que ce soit un duel sans pitié entre amis ou une joute joyeuse entre amoureux, peu de choses animent aussi bien une petite soirée qu'un bon jeu de société à deux. À ce chapitre, l'année 2021 a livré de belles surprises.

Le Mag a fait appel à sept experts, des propriétaires et des travailleurs de boutiques spécialisées (voir leurs noms en page M43), qui ont accepté de partager leurs jeux favoris de l'année jusqu'ici. Ce sont tous des titres disponibles en français, sortis en magasin au Québec pour la première fois en 2021. Nous avons comptabilisé les votes pour en extraire les recommandations les plus populaires... pour un plaisir à deux assuré.



PHOTO ASMODEE CANADA

BOTANIK, POUR LES POUCCES VERTS

2 joueurs

10 ans +

30 minutes

28 \$ à 30 \$

Dans *Botanik*, vous êtes un «méca-botanicien» chargé de

bâtir une machine capable de faire pousser des plantes de toutes sortes pour sauver le monde de l'extinction. Votre étrange machine doit relier entre elles des fleurs colorées par un enchevêtrement de tuyaux; l'ultime combinaison de la science et de la nature! C'est en choisissant et plaçant des tuiles du même type ou de la même couleur que vous fleurirez votre chemin vers la victoire. Ce petit jeu aux règles simples est fluide, rapide et regorge de décisions tactiques.

INFLEXIBLES : NORMANDIE, COMME À LA GUERRE

2 joueurs

14 ans +

45 à 60 minutes

48 \$ à 50 \$

Inflexibles vous plonge dans le débarquement de Normandie de l'été 1944. Incarnant soit les Alliés, soit les Allemands, vous devez manœuvrer vers les positions les plus avantageuses sur le champ de bataille, essayer les tirs de mitrailleuses et canarder l'ennemi. Misant sur les cartes de votre pioche, vous gérez vos troupes pour prendre le dessus et assurer des renforts. C'est votre unique espoir d'en sortir



PHOTO RANDOLPH

vivant... et vainqueur. Ne laissez pas le thème vous intimider : *Inflexibles : Normandie* n'a rien de trop violent. Ce très bon jeu fait plutôt appel à votre sens de la stratégie pour maîtriser le hasard... et votre adversaire.

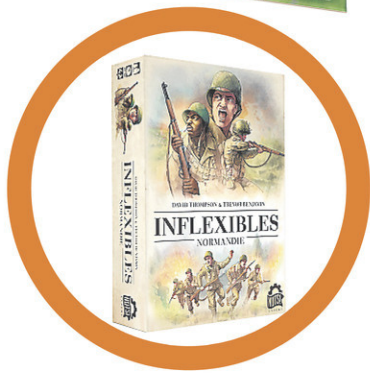


PHOTO ILO307

UNMATCHED, LA VRAIE BATAILLE DE CARTES

2 à 4 joueurs

9 ans +

20 à 40 minutes

55 \$ à 60 \$

Imaginez que des personnages mythiques s'affrontent tels des gladiateurs dans l'arène. Un combat dans lequel le roi Arthur, Alice (sortie du pays des merveilles), le marin Sinbad et la Méduse

déploient leur force et leur ruse pour régner sur le champ de bataille. C'est l'idée derrière le superbe *Unmatched : Combats de légende*, qui combine le combat de figurines et le jeu de cartes. Il s'agit d'un jeu asymétrique à mi-chemin entre le chat et la souris, les échecs et la «petite bataille». Jouez bien vos cartes, adaptez votre jeu à votre personnage et vous sortirez victorieux de ce joyeux et délirant dévouement!



PHOTO ASMODEE CANADA

TRÈS FUTÉ À LA PUISSANCE TROIS, UN PUZZLE DE DÉS

1 à 4 joueurs

10 ans +

30 minutes

15 \$

Le jeu *Très futé à la puissance trois* (le troisième titre de l'excellente série *Très futé*) est

une espèce de Yahtzee dopé aux stéroïdes pour ceux qui aiment lancer des dés et se creuser les méninges. Chaque tour, vous inscrivez les résultats de trois de vos six dés sur les pistes de points qui leur sont associées. Choisissez-les judicieusement et dans le bon ordre, car votre stratégie — avec un peu de chance — vous permettra de débloquent des bonus, de remplir plus d'une case à la fois et d'ainsi faire exploser votre pointage. Mais le hasard peut vous jouer de vilains tours!

JEUX DE SOCIÉTÉ

FRANCIS HIGGINS
fhiggins@lesoleil.com

Comme on n'est jamais si bien servi que par soi-même, il vaut parfois mieux jouer seul à son jeu de société favori que de s'en priver, faute de compagnie! Quelques belles nouveautés de 2021 sont d'ailleurs toutes désignées pour s'amuser en solo.

Le Mag a demandé à sept experts de dévoiler leurs jeux solos favoris de l'année jusqu'ici, tous des titres en français, sortis en boutique au Québec pour la première fois en 2021. Voici leurs recommandations les plus populaires...

NOS EXPERTS

- François Savoie
Lillojeux, Maria (Gaspésie)
lillojeux.ca
- Nadège Biondi
Randolph, Québec
randolph.ca
- Raphaël Sintès
La Cage aux trolls, Lévis
cageauxtrolls.com
- Michel Bédard
La Revanche, Québec
larevanche.ca
- Derek Joubert
Le Dé Dodu, Lévis
dedodu.com
- Jean-Philippe Tremblay-Auclair
La Pioche, Québec
boutiquelapioche.com
- Jean-Philippe Giguère
L'Imaginaire, Laurier Québec
imaginaire.com

PLAISIRS SOLITAIRES



PHOTO ILO307

UNDER FALLING SKIES, COMME À L'ARCADE

1 joueur

12 ans et plus

20 à 40 minutes

48 \$ à 50 \$

Vous vous rappelez le jeu vidéo *Space Invaders* dont vous tentiez de battre le record de points à l'arcade du coin? *Under Falling Skies*, une version «de table» librement inspirée de ce célèbre titre, propose de remplacer la manette par des dés! Alors qu'un gigantesque vaisseau extraterrestre assiège votre ville, vous combattez sa flotte d'assaut à coups de dés bien placés. Vous avez l'option de passer à l'attaque, de déployer des robots, de recharger votre énergie ou de faire des recherches. Rouler un gros chiffre vous aidera à faire plus de dommages, mais rapprochera d'autant plus vite l'ennemi de votre position. Avec le risque du hasard, son look rétro et ses nombreuses missions, *Under Falling Skies* se veut un jeu solo plein de tension.

CHRONICLES OF CRIME : LA TRILOGIE MILLÉNAIRE, ENQUÊTER DANS LE TEMPS

1 à 4 joueurs

12 ans et plus

60 à 90 minutes

41 \$ à 45 \$

La trilogie *Millénaire* de la série de jeux d'enquête *Chronicles of Crime* vous transporte dans le temps. Dans chacun des jeux (nommés d'après l'année de leur récit), vous avez la difficile tâche d'élucider des affaires de vols et de meurtres dans Paris à trois époques : à la fin du Moyen-Âge en 1400, à la Belle Époque en 1900 puis dans un futur techno en 2400. Leurs scénarios

élaborés et immersifs se déploient devant vous à l'aide de cartes et d'une application gratuite à télécharger. Bien que ces trois titres puissent se jouer en coopération à plusieurs, ils proposent aussi des aventures narratives intéressantes pour les détectives en solo.



PHOTO RANDOLPH



TREK 12, À L'AVENTURE!

1 à 50 joueurs

8 ans et plus

15 à 30 minutes

38 \$ à 40 \$

Avs à tous les aventuriers, le jeu *Trek 12* vous entraîne dans une lointaine expédition armé seulement d'un papier, d'un crayon et de deux dés. Votre tâche est de brasser ces dés, puis de choisir

et d'inscrire un résultat sur votre sentier : soit l'un des deux chiffres, leur total, leur produit ou leur différence. En bâtissant des séries de chiffres consécutifs ou en créant des zones de chiffres identiques, vous marquez des points qui feront peut-être de vous le roi de la montagne (ou de la jungle). Mais les choix se font de plus en plus douloureux à mesure que vous approchez de votre but. D'abord lancé sous le thème de l'Himalaya, ce sympathique jeu évolutif offre aussi une version récente inspirée de l'Amazonie.



PHOTO ASMODEE CANADA

LIVRES JEUNESSE

DES HISTOIRES
À GLISSER SOUS
LE SAPIN

ANICÉE LEJEUNE
alejeune@ledroit.com

Pour les dévoreurs de livres ou pour occuper les longues soirées froides de l'hiver, voici quelques suggestions de lectures jeunesse pour les petits et les tout-petits à glisser sous le sapin.

**BISCUIT ET CASSONADE
DANS L'ESPACE**

CAROLINE MUNGER
ÉDITIONS LA BAGNOLE
DÈS 4 ANS - 32 PAGES - 16,95\$

Les deux frères préférés des enfants sont de retour dans de nouvelles aventures. Avec ce dixième tome, les adorables Biscuit et Cassonade ont une mission spéciale – ou plutôt spatiale. Ils s'envolent pour la Lune retrouver leur ami Woody. Ils découvriront la vie des astronautes en apesanteur et exploreront les cratères. Une nouvelle histoire signée par la photographe et conceptrice Caroline Munger,

que les petits seront ravis de découvrir et que les parents prendront certainement plaisir à lire chaque soir.

**LA DOUDOU QUI AVAIT
ATTRAPÉ DES POUX**

**CLAUDIA LAROCHELLE
ET MAIRA CHIODI**
ÉDITIONS LA BAGNOLE
DÈS 3 ANS - 32 PAGES - 16,95\$

Les petits bouts de choux accrochés à la doudou seront ravis de plonger dans ce sixième album de la collection. Qu'arrive-t-il cette fois-ci à la duveteuse peluche rose? Elle se gratte beaucoup et semble être inconfortable?

Aurait-elle été piquée par un moustique? Où bien était-elle victime d'une réaction allergique? Oh non... la doudou a attrapé des poux! Claudia Larochelle aborde avec humour et douceur la problématique des poux. Mais qu'on se rassure, ces poux, en temps normal contagieux, font ici surtout sourire!

**LA COLLECTION DE
MOMENTS**

**JEAN-PIER GRAVEL
ET AMÉLIE DUBOIS**
LES ÉDITIONS CARDINAL
DE 3 À 6 ANS - 32 PAGES
- 24,95\$

Pour aider Boubou, un petit garçon au «bonheur difficile», à débiter une collection de petits moments de bonheur, sa maman décide de lui faire vivre une journée spéciale. Une journée qui marquera à jamais Boubou. Un album jeunesse sensible et émouvant, où Jean-Pier Gravel aborde avec douceur l'anxiété que peuvent ressentir les plus petits, mais aussi l'apprentissage de la reconnaissance et de la bienveillance. Les illustrations d'Amélie Dubois complètent toute la tendresse de ce livre.

J'AURAIS VOULU

OLIVIER TALLEC
ÉDITIONS PASTEL
DÈS 5 ANS - 36 PAGES - 23,95\$
L'écureuil d'Olivier Tallec est de retour, mais dans ce troisième



livre, il est en pleine crise identitaire. L'écureuil insatisfait ne veut plus être un écureuil. Il préférerait être un castor pour bâtir un monde meilleur. Jusqu'à ce qu'il se rende compte que c'est fatigant. Tant pis parce que de toute façon c'est un cerf qu'il a toujours voulu être. Mais, ça ne correspond pas non plus à ses attentes. Un hibou peut-être? Un hérisson? Après toutes ces expériences, c'est finalement dans sa peau d'écureuil qu'il est le

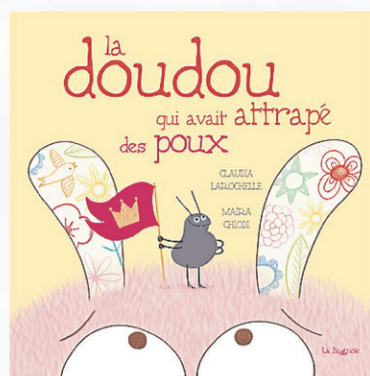
mieux. Un beau clin d'œil à l'autre qui sommeille en nous et qui veut toujours autre chose.

**MES COMPTINES DU
QUÉBEC À ÉCOUTER**

**MARYSE LETARTE
ET ISABELLE CHARBONNEAU**
AUZOU QUÉBEC
DÈS 1 AN - 19,95\$



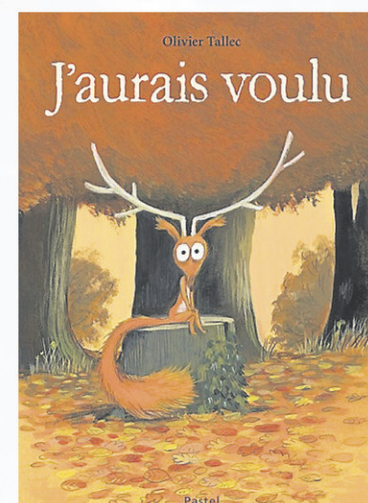
Biscuit et Cassonade dans l'espace de Caroline Munger



La doudou qui avait attrapé des poux de Claudia Larochelle



La collection de moments de Jean-Pier Gravel



J'aurais voulu d'Olivier Tallec



Mes comptines du Québec à écouter chantées par Maryse Letarte



a des défauts. Et quand on s'appelle Pamal Tiboss, Pamal Spidé, Pamal Passur, Pamal Danlombre, Pamal Passouple, Pamal Mèchcourte ou encore Pamal Oujessé le monde est plein de petits et gros défauts. Et, ça fait souvent de la bisbille, mais ça fait aussi rire! Dans cette bande dessinée amusante, on suit les Pamal, un groupe d'enfants au cours de l'année scolaire. Chaque situation devient cocasse grâce aux travers des Pamal. L'occasion de montrer aux enfants que derrière chaque défaut se cachent des qualités.

LE GUERRIER MASSAÏ

Laurent Pinabel
ÉDITIONS LES 400 COUPS
DÈS 8 ANS - 72 PAGES - 24,95\$

Un jeune garçon raconte l'histoire de la statue de bois qui a changé sa vie. Celle du guerrier Massaï ramené d'Afrique par son père qui a parcouru contrées lointaines et océans pour rapporter souvenirs et récits de voyage. Installé dans le vestibule, le guerrier Massaï semble veiller sur la maison jusqu'au soir où elle envoûte le garçon pour changer sa vie à jamais. Pour son premier album en solo, le concepteur et illustrateur Laurent Pinabel offre une histoire en noir et blanc sur le thème du voyage et de la quête de soi. En filigrane, se dégage l'amour du voyage et de la découverte qu'a légué un père à son fils.

LA CHANSON DU MONDE QUI CHANGE – UN HYMNE POUR LES ENFANTS

AMANDA GORMAN ET LOREN LONG
ÉDITIONS FAYARD
DÈS 4 ANS - 24,95\$

La poétesse Amanda Gorman que le monde a découvert à l'occasion de la cérémonie d'investiture du président américain Joe Biden alors qu'elle a été invitée à déclamer l'un de ses textes, propose ici

un voyage poétique sur le thème de l'espoir. Avec son verbe, la jeune femme de 23 ans amène le lecteur à réaliser qu'il est «comme une graine qui pousse. Et c'est cette graine dont le monde a besoin.» Elle apprend aux plus jeunes que s'il a la capacité de changer le monde, c'est avant tout en lui que les changements devront se faire. Une invitation à entonner un hymne pour l'avenir.

LES ÉTOILES DE LA NUIT

Rola Shaw et Lara Hawthorne
ÉDITION SCOLASTIK - 21 PAGES
DÈS 7 ANS - 21,99\$

Des Égyptiens aux Chinois en passant par les Grecs ou encore les Polynésiens, jusqu'aux astronautes, les étoiles ont guidé les populations du monde entier. Cet album amène le jeune lecteur à la découverte des étoiles et de l'espace. L'occasion d'en apprendre davantage sur la Lune, la Voie lactée et les constellations. Enrichi de faits historiques et d'illustrations captivantes, *Les étoiles de la nuit* est un voyage dans l'univers à travers les siècles.

LA COURSE DE PETITS BATEAUX

Fred Pellerin et Annie Boulanger
ÉDITION SARRAZINE, 64 PAGES
DÈS 5 ANS - 28,95\$

Le conteur Fred Pellerin revient avec son personnage de Babine. Mais cette fois-ci c'est dans un premier livre jeunesse. Enfants et adultes découvriront les rêves de ce personnage naïf et authentique qui participe à une course de petits bateaux à Sainte-Élie-de-Caxton. «Dans les courses, les vrais gagnants ne sont pas toujours ceux qui arrivent les premiers, et les plus rapides ne sont pas toujours les plus grands...» Sur la rivière du village, un petit bateau fait d'une boîte de conserve et d'un mouchoir

ne payait pas de mine. Pourtant, il «alla comme ça, jusqu'à la mer des victoires». La poésie de Fred Pellerin est illustrée ici par l'artiste multidisciplinaire Annie Boulanger.

LE BIBLIOBUS

Inga Moore
ÉDITION PASTEL, 56 PAGES
DÈS 5 ANS - 25,95\$

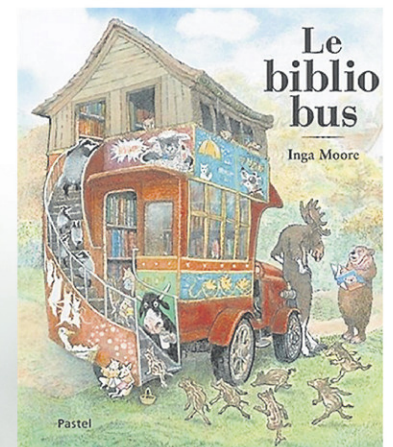
Chaque soir Élan et sa famille s'installent devant leur cheminée pour lire une histoire. Après les avoir toutes épuisées, Élan décide d'en emprunter à la bibliothèque. Intéressée par ses nouveaux contes, Ourse s'invite chez chez Élan avec ses ours pour les écouter. Et puis, chaque nuit défile devant la cheminée, une nouvelle famille venue écouter ces belles histoires. Mais un soir, alors qu'ils sont tous réunis, la maison d'Élan devient trop petite. Il a donc l'idée de transformer un vieux bus en bibliothèque ambulante. C'est ainsi qu'Élan a transmis son amour pour les livres et a fait naître des passions pour les histoires. Un bel hommage à la lecture et au plaisir de partager.

Dans ce livre cartonné, petits et grands retrouveront dix comptines et chansons québécoises chantées et arrangées par Maryse Letarte. Les illustrations colorées d'Isabelle Charbonneau sauront attirer l'œil des plus jeunes. L'ouvrage est accompagné d'un CD (et téléchargeable en ligne) pour permettre de taper du pied sur les airs de *Sur la route de Berthier*, *Bonhomme, bonhomme*, *La cabane à sucre* ou encore *Dondaine la ridaine*.

LES PAMAL – UN UNIVERS PLEIN DE DÉFAUTS

ISA ET ENZO
ÉDITIONS GLÉNAT
DÈS 5 ANS - 48 PAGES - 22,95\$

Ah, si seulement tout pouvait être parfait! Mais non! La perfection n'existe pas puisque tout le monde



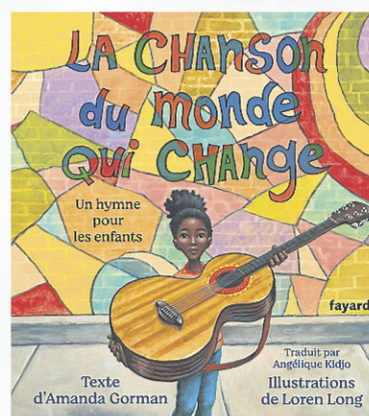
Le biblio bus d'Inga Moore



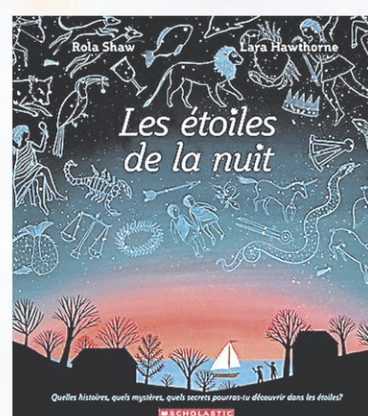
Les Pamal d'Isa et Enzo



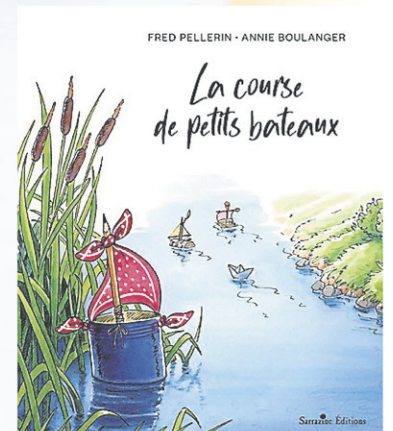
Le guerrier Massaï de Laurent Pinabel



La chanson du monde qui change d'Amanda Gorman



Les étoiles de la nuit de Rola Shaw



La course de petits bateaux de Fred Pellerin

La durée de vie d'une bière

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe@bieresetplaisirs.com



Dans le cadre de mes activités de consultation, une question sur la durée de vie de la bière m'a été posée par un détaillant. Est-ce qu'une bière a une date de péremption? La réponse est plus complexe qu'elle n'y paraît.

Avant toute chose, la bière n'est pas pathogène. Les bactéries qui posent un risque ne peuvent survivre dans la bière, à cause de son faible pH et de la présence d'alcool. Il n'y a donc, techniquement, pas de date de

péremption sur un produit alcoolisé. Cependant, la notion de fraîcheur s'applique également dans la bière, surtout pour certains styles. C'est justement de cette question de fraîcheur qu'il est nécessaire de parler.

En Amérique du Nord, l'industrie de la bière a toujours fixé à six mois la durée de vie moyenne d'un produit avant un éventuel retour chez le brasseur. La bière étant considérée comme de la vente garantie par les grands brasseurs, tout produit qui dépasse six mois de vie

sur les tablettes est crédité au détaillant.

Du côté des microbrasseries, ce n'est pas du tout le même point de vue. Plusieurs microbrasseries ne reprennent pas les produits vendus aux détaillants et ceux-ci encombrant les tablettes. Les ventes sont donc inversement proportionnelles à l'âge du produit. Vous l'aurez compris, c'est vous qui choisissez si vous achetez une bière plutôt qu'une autre, et la notion de fraîcheur fait partie de votre décision d'achat. Mais comment s'y retrouver?

Plusieurs styles de bières sont propices à une altération de la qualité en fonction de l'âge. Les bières houblonnées sont à consommer plus rapidement que les bières fortement maltées par exemple. Alors que plusieurs parlent de quelques

semaines, je serais plutôt tenté de vous parler de quelques mois. La notion de six mois et moins est assez pertinente dans ce cas, surtout si la brasserie a appliqué de bonnes pratiques dans l'embouteillage ou la mise en canette de sa bière.

L'ennemi numéro un de la bière, c'est l'air, et il y en a toujours un peu dans la bouteille ou la canette. Au contact de l'air, la bière s'oxyde, laissant place à des notes madérisées s'éloignant des saveurs et arômes originaux. Certains aiment, d'autres moins.

En Belgique, les brasseries n'hésitent pas à indiquer une date de consommation allant jusqu'à trois ans après la date d'embouteillage. Personnellement, pour certains styles de bières, je trouve que c'est trop. Pour d'autres bières, acidulées

et fermentées avec des levures et bactéries sauvages, il n'est pas rare d'y lire 10 à 20 ans de durée de vie, ce qui est déjà plus logique si on considère que ce genre de produits se bonifie avec le temps.

DE LA BIÈRE AU FROID

En Amérique du Nord, la premium et super premium s'est toujours vendue au froid, car on consomme sa bière achetée le jour même. C'est une question d'habitude qui, aujourd'hui, se voit également dans l'univers de la microbrasserie, surtout pour les bières houblonnées, plus fragiles. Mais attention, une bière ne devrait pas être maintenue obligatoirement au froid. Si la brasserie l'oblige, c'est le signe d'un grave problème de stabilité et d'un risque d'explosion.



Une bière ne devrait pas être maintenue obligatoirement au froid. — PHOTO 123RF

PLANÈTEVINS

DU VIN EN CADEAU



DANIELLE DUPONT
levin@ledroit.com

Les opportunités ne manquent pas quand vient le temps d'offrir de belles bouteilles de vin : comme cadeau corporatif, pour bien remplir le bas de Noël, pour l'hôtesse qui vous recevra, pour les soupers où l'on reçoit des invités de marque (ou pas !), pour l'échange de cadeau familial...ou tout simplement pour se faire plaisir. Voici différentes suggestions pour toutes les occasions, petites ou grandes.

1 DOURO, CISTUS, 2019, QUINTA DO VALE DA PERDIZ, PORTUGAL 14.5%
LCBO+22146 – 12,95\$
SAQ+10841161 – 12,65\$

Quinta do Vale da Perdiz est un domaine familial misant sur la production qualitative de vins à des prix attrayants. Produit à même les cépages traditionnellement portugais dont les tinta roriz, tinta barroca, touriga nacional et touriga franca, le vin séjourne pour une part en barriques de chêne français et américain. Le vin dévoile des arômes de fruits rouges et de fruits noirs bien mûrs aux côtés des notes d'épices douces. Les saveurs sont juteuses et le fruit s'exprime avec pureté accompagné d'une juste dose de tanins. Cette trouvaille sous la barre des 15\$ procurera beaucoup de plaisir à table avec du poulet à la portugaise pour un accord régional ou encore sur des burgers gourmands.

2 CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ, 2020, CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE, FRANCE 13,5%
LCBO+319392 – 19,95\$

La philosophie de Régine Sumeire, propriétaire du Château La Tour de l'Évêque, est le résultat d'une longue tradition familiale de qualité et de culture biologique dans le respect du terroir. L'assemblage issu de plusieurs variétés est composé majoritairement de grenache, cinsault, syrah, mourvèdre et autres cépages provençaux. Pour ceux qui croient que le rosé est fait sur mesure juste pour l'été, détrompez-vous! Avec son nez délicat et charmeur rappelant la pêche douce et le pamplemousse, et sa bouche satinée, relevée de saveurs de zestes frais et d'une touche épicée, il forme un ensemble délicieux à savourer en tout temps. À servir accompagné d'une verrine de crevettes aux tomates et herbes ou encore d'une rillette de saumon et quelques croûtons brossés à l'huile d'olive.

3 RIOJA, LINDES DE REMELLURI, 2018, REMELLURI, ESPAGNE 13,5%
SAQ+13211780 – 29,55\$

Situé dans la région de la Rioja Alavesa, ce domaine a été fondé par des moines au 14e siècle. Au fil du temps, le vignoble a souvent changé de propriétaire, pour aujourd'hui trouver à sa tête le talentueux Telmo Rodriguez, une figure célèbre en Espagne. Certifié biologique, c'est une cuvée de négoce alors que les raisins sont achetés de plusieurs domaines voisins de la propriété familiale. Le Lindes de Remelluri est un assemblage de tempranillo,

grenache et graciano et le vin a vieilli 12 mois en fûts de chêne français et américain. Sous des arômes de cerises noires, floral et réglissé, le vin affiche une matière modérément corsée avec des tanins bien texturés. Équilibré et de bonne longueur, il plaira à l'amateur de Rioja. Il s'accordera bien sur un réconfortant bœuf braisé à l'anis étoilé ou encore un filet mignon sauce aux champignons et whisky.

4 CHIANTI CLASSICO, RISERVA, 2016, BRANCAIA,

ITALIE 13,5%
LCBO+260802 – 39,95\$

Cette propriété de la région de Castellina in Chianti appartient depuis 1981 à un couple suisse, Brigitte et Bruno Widmer. Élaboré à partir du cépage phare de la zone du chianti classico, le sangiovese, auquel on ajoute 20% de merlot, ce vin est de plus, issu d'un millésime exceptionnel, voir glorieux qu'a été 2016. Encore jeune, le vin déploie au nez de riches parfums de prunes, de roses séchées, de terre et de

cuir. Le passage du vin en barriques et en tonneaux apporte une légère touche boisée. La bouche suit, de bonne intensité, structurée par des tanins fermes, fraîche en acidité et succulente par sa chair fruitée évoquant la cerise noire épicée. L'élégance et le charme d'un classique toscan. Fera de beaux accords à table marié à une entrecôte grillée au beurre à l'estragon et au poivre rose, une lasagne traditionnelle ou encore en fin de repas sur des fromages tel que le pecorino romano ou un gorgonzola.



DOUX NOVEMBRE AU BIC

ISABELLE
PION

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

Mine de rien, ça faisait près de 20 ans qu'on n'avait pas mis les pieds ensemble au Bic. C'est là que notre histoire d'amour pour le Bas-Saint-Laurent a commencé, juste après un séjour mémorable à l'Île Verte. Ça faisait une éternité, aussi, qu'on ne s'était pas retrouvé entre sœurs.

J'ai perdu le fil de mes visites au Bic et de son parc national, l'un de mes préférés.

L'automne (tardif) était la saison que je n'avais pas encore vue à travers les îles. Qu'allais-je y découvrir, cette fois, que je n'avais pas encore vu?

Je m'attendais à trouver la nature bien endormie. Mais dès le départ du sentier, un cerf de Virginie m'a rappelé que j'étais dans l'erreur. Même chose, quelques kilomètres plus tard, lorsqu'une gélinotte huppée est apparue dans le sentier. Je savais qu'on pouvait observer des oiseaux de proie dans le secteur, mais je ne m'attendais pas à voir tourner un pygargue à tête blanche en haut de la vitrine de notre chalet, à quelques pas du parc.

On a d'abord fait ce qui est presque devenu un pèlerinage, le Chemin du Nord et la pointe aux Épinettes. Puis, le lendemain, on s'est lancé pour un petit six kilomètres. J'étais à la recherche d'un sentier jamais exploré. Notre choix s'est arrêté sur la Pinède, pour ses points de vue en hauteur.

Finalement, les six kilomètres sont passés du simple au double. Tant qu'à être là, rendons-nous à la fourche à Louison et à l'anse à Mouille-Cul... À la fourche à Louison, on s'est extasié sur cette vue entre le pic Champlain et Saint-Fabien-sur-mer. Devant des vagues, aussi, qui m'ont semblé plus grosses qu'en période estivale.

Quand on pense avoir tout vu, bien il y a encore quelque chose à voir, ai-je lancé à celle qui est une fan tout aussi finie du Bic. On s'est extasié sur la beauté des paysages en se rappelant que nos parents nous ont légué leur capacité d'émerveillement.

On a eu de la chance : l'aller d'environ cinq heures s'était fait sous la pluie. Et si notre séjour avait l'air de ça? Ce sera le temps de faire l'éloge de la lenteur, me suis-je dit.

Pourtant, dès le lendemain, c'est comme si le onzième mois de l'année nous donnait toutes les lueurs

du soleil qu'il pouvait nous offrir.

Après tout, qui a dit que novembre n'était pas joli?

LA PART BELLE AUX
PRODUITS RÉGIONAUX

J'étais passée au Vieux Loup de mer, au Bic, en 2006, après avoir (mal) dormi en igloo. J'avais aimé le confort du chalet après ma courte nuit, évidemment, mais aussi le charme de l'endroit. Les chalets, d'anciens bâtiments construits pièce sur pièce, ont été démontés et remontés par les propriétaires, deux passionnés d'antiquités qui les ont tous décorés avec goût. Des hébergements aux charmes d'autan avec le confort moderne. Des 15 unités, la plupart se retrouvent sur les flancs de la falaise de Baie des roses, et deux autres sont en bordure du fleuve, sur la grève tout en bas. Celle-ci est accessible aux clients par un escalier.

Les chalets hôteliers du Vieux Loup de Mer, c'est aussi la très belle histoire de Martin Gagnon et Jean-Luc Leblond, qui ont démarré leur entreprise en 1999 avec un seul chalet. Natif de Drummondville, Martin Gagnon est allé travailler un été dans le coin de Rimouski et il n'est jamais reparti, après avoir fait la rencontre de Jean-Luc, devenu son conjoint et son partenaire d'affaires. Les deux hommes ont redonné vie à ce qui a été tantôt une maison de ferme, tantôt un entrepôt commercial. Les bâtiments ont été démontés pour donner vie aux chalets. Pendant la basse saison, cinq d'entre eux sont ouverts.

Les deux propriétaires font aussi la part belle aux produits régionaux avec leur boutique Garde-Manger, sise à l'entrée du site. On y trouve des produits d'établissements phares de l'endroit, comme Chez Saint-Pierre.

C'est lorsque l'industrie touristique et de la restauration ont été forcées de se mettre sur pause, au début de la pandémie en 2020, que l'idée a germé.

La célèbre enseigne de Colombe St-Pierre est située à environ deux kilomètres du Vieux Loup de mer, et elle a aussi été contrainte de fermer ses portes pendant cette période... engendrant des contrecoups pour les producteurs.

Les propriétaires ont d'abord testé la formule avec cinq tablettes à la réception du site. Les gens ont adhéré.

Depuis, les affaires ont repris dans le contexte que l'on connaît. Mais on demeure en région, là où les restaurants ne sont pas nécessairement ouverts à cette période-ci de l'année, souligne Martin Gagnon.

L'hébergement situé le long de la 132 peut accueillir près d'une cinquantaine de personnes dans ses 15 chalets. Et si les plaisirs de la table se rendaient à eux? «Les producteurs ont répondu favorablement», observe le copropriétaire en rappelant que les restaurants se sont pour leur part lancés dans des formules pour emporter.

Résultat, même si la cantine côtière de Chez Saint-Pierre est fermée en basse saison, vous pouvez trouver quelques-uns de ses plats dans les frigos du Garde-Manger ou encore de l'excellent restaurant Les Affamés. Le restaurant l'Arlequin, à Rimouski, ne compte que quelque 24 places. Si vous n'avez pas la chance d'y avoir une réservation à votre passage, vous pouvez néanmoins découvrir certains de ses plats.

«On a doublé la superficie du Garde-Manger (...) C'est venu bonifier l'expérience des gens qui viennent séjourner chez nous. Oui, la pandémie a eu un effet négatif. Mais on voit en revanche que les gens sont enclins à garder quelques habitudes qu'ils ont mises en place.»

Pour notre part, la virée au Bic s'est transformée en escapade gourmande. On a testé les divins fondants au chocolat de l'Ardoise. Mon sac s'est rempli d'anguille, d'herbes salées et de poulet de Cornouailles. La route du retour s'est étirée pour s'arrêter à la fromagerie des Basques et la Poissonnerie du Verseau (à Trois-Pistoles). Et pas question de passer tout près de Saint-Roch des Aulnaies sans nous arrêter pour acheter de la farine bio de la Seigneurie des Aulnaies.

Découvrir nos régions, c'est aussi goûter ce qu'on y met dans l'assiette.

La chroniqueuse était l'invitée du Vieux Loup de Mer - Chalets Hôteliers.

Suggestions, questions, commentaires? Écrivez-moi à isabelle.pion@latribune.qc.ca

Suivez-moi sur instagram à isabelle.pion.

1 La plupart des chalets d'Au Vieux Loup de mer se retrouvent sur les flancs de la falaise Baie-Rose.

— PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION

2 La boutique du Garde-Manger permet de découvrir des produits de restaurateurs et de producteurs de la région.

— PHOTO SAM ST-ONGE

3 Le parc national du Bic est magnifique en novembre, et moins couru en prime.

— PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION



1



2



3

EN AMOUR AVEC
LA FAUNE?

Vos chances de voir des phoques au parc national du Bic sont moins élevées que de la mi-juillet à octobre, mais les phoques communs résident tout de même dans le parc. En période hivernale, le phoque du Groenland visite aussi l'endroit.

À cette période-ci, avant l'arrivée des glaces, différentes espèces de canards sont toujours là. Le harfang des neiges a déjà commencé à être observé, me dit Alexandra Herman, chef d'équipe garde-parc naturaliste au Bic.

Les habitants du parc sont nombreux : cerfs de Virginie, lièvres, renards, porcs-épics, pékans, belettes et mouffettes, notamment. On y observe aussi de plus en plus l'original, me fait-elle remarquer. **ISABELLE PION (LA TRIBUNE)**

Seriez-vous plus heureux en Floride?

MARC ALLARD

CHRONIQUE

mallard@lesoleil.com



NOUS, LES HUMAINS

Les bras surchargés de sacs d'épicerie, j'allais enfin déposer les paquets dans le coffre de l'auto. Mais le coffre n'ouvrait pas. Il était gelé.

Maudit hiver! , ai-je grommelé. On serait-tu bien en Floride!

De temps en temps, ça m'arrive comme ça de bougonner contre les désagréments hivernaux, et de me demander si la vie serait plus agréable à Fort Lauderdale ou à Yuma, Arizona, ville la plus ensoleillée au monde, où le ciel est dégagé 90 % du temps et la camisole est reine?

Je n'ai malheureusement trouvé aucune comparaison entre le niveau de bonheur des résidents de Québec et de Fort Lauderdale (ni de Yuma). Mais un scientifique de renom s'est penché précisément sur ce genre de question : les gens qui vivent dans une contrée plus ensoleillée sont-ils plus heureux?

À la fin des années 90, le prix Nobel d'économie Daniel Kahneman et son collègue David Schkade ont demandé à près de 2000 personnes d'évaluer leur niveau de satisfaction dans la vie en général et celui de ceux qui ne vivaient pas dans la même région qu'eux. La moitié des répondants habitaient dans le frisquet Midwest américain (Michigan, Ohio) et l'autre moitié dans le sud de la Californie.

Devinez qui était le plus heureux? Aucun : les deux groupes affichaient le même niveau de satisfaction à l'égard de leur vie. Mais... tout le monde pensait que les Californiens étaient plus heureux, notamment en raison du climat ensoleillé. Bref, la météo compte beaucoup moins pour votre bonheur que vous pensez.

Pour Kahneman, cette erreur de raisonnement vient d'un biais très fréquent chez les humains qui s'appelle «l'illusion focale». Ce biais se produit lorsqu'on exagère l'importance

d'un aspect sur lequel on focalise (comme la météo) en ignorant tout le reste (la famille et les amis, par exemple).

Disons que vous êtes retraité et que la bordée de neige qui s'est accumulée dans votre entrée un matin vous fait rager. En pelletant, vous rêvez de vous établir en Floride. Vous en parlez à votre blonde ou votre chum : chéri (e), on déménage-tu à Fort Lauderdale!? Puis, vous décidez de faire le saut, vous achetez un condo et vous vous installez là-bas. Fini l'hiver!

Serez-vous plus heureux? Au début, oui. Les changements positifs dans nos vies s'accompagnent en général d'une période de lune de miel. Mais après un certain temps, on s'ennuie même au paradis.

Imaginez : en moins on s'adapte même à quelques millions de plus dans notre compte en banque. En 1978, une étude célèbre du psychologue Philip Brickman et ses collègues a montré que 18 mois

désirs. Mais, une fois qu'ils sont comblés, ils deviennent la norme et on finit par se lasser. Puis, hop, on remonte sur le tapis roulant.

On peut toutefois contourner le problème du tapis roulant en limitant les plaisirs dans le temps. En ce sens, les *snowbirds* ont peut-être raison. En séjournant quelques mois en Floride ou au Mexique, ils profitent d'un gain de bien-être qui est peut-être assez court pour ne pas s'étioler.

Ceux qui doivent rester au Québec ne sont pas obligés de bougonner tous les hivers en attendant la retraite. Il suffit de savoir profiter de la saison froide.

En 2016, j'ai fait une entrevue fascinante avec Kari Leibowitz, une doctorante en psychologie sociale qui avait passé presque un an à Tromsø, une ville norvégienne au-dessus du cercle

polaire où il fait noir le quart de l'année.

Elle avait été étonnée de constater que, là-bas, les gens ne voient pas l'hiver comme une saison à subir, mais à chérir. Ils piaffent de rechauffer leurs skis de fond et leurs skis alpins. Ils réclament leur bol d'air froid pour se revigorer le corps et l'esprit. Toute occasion est bonne pour allumer des bougies, se glisser sous des couvertures, siroter des boissons chaudes et manger des biscuits.

Les Norvégiens ont un mot pour désigner ce genre d'activités douillettes : le *koselig*, qui se rapproche de confort en français et qui est, sans doute, un proche cousin du *hygge* danois.

«Il faut commencer par s'habiller chaudement, aller dehors et arrêter de se plaindre de la température, m'avait conseillé Kari Leibowitz. Et ensuite, voir ce que l'hiver a à offrir de mieux.»

Après un certain temps, on s'ennuie même au paradis

après avoir gagné à la loterie, les vainqueurs n'étaient pas plus heureux que les gratteux malchanceux...

On court tous sur ce que des psychologues appellent un «tapis roulant hédonique». On travaille fort pour combler nos



Les *snowbirds* québécois qui restent quelques mois par année à Fort Lauderdale, puis reviennent, ont compris quelque chose sur l'importance de varier les plaisirs. — PHOTO 123RF/SEPAVO

La
guignolée
des
médias

Personne
ne devrait
rester sur
sa faim.



Si vous le pouvez, donnez.
Pour faire un don de 10 \$
textez NOEL au 20222
guignolee.ca

Pour donner :



Provigo et Maxi sont des marques de commerce de Loblaws Inc., utilisées sous licence