

DENIS BOULET

## UN CHAPITRE DE L'HISTOIRE DU ROCK'N'ROLL AU QUÉBEC

PHOTO: SYLVAIN MAYER



UN PRIX DE  
POÉSIE POUR  
PIER-OLIVIER  
BOUDREULT

PHOTO: SYLVAIN MAYER

JEUNESSE

*Voïvod  
raconté  
aux  
enfants*



HORTICULTURE

*Planifier  
des fleurs  
pour tout  
l'été et plus*

## DENIS BOULET

UN CHAPITRE DE  
L'HISTOIRE DU  
ROCK'N'ROLL  
AU QUÉBEC

ÉRIC FAUCHER  
eric.faucher@lenouvelliste.qc.ca

**Ne vous méprenez pas, Denis Boulet n'est aucunement lié à ses homonymes Jean et Julie et leur famille à l'origine des bottes Boulet de Saint-Tite. «On prononce boulé, pas boulé», met-il au clair d'emblée en ouvrant la porte de sa résidence du secteur Lac-à-la-Tortue. Lui aussi a toutefois un frère assez célèbre dans la province, un certain Gérard, mieux connu sous le nom de Gerry Boulet.**

Ce que peu de gens savent cependant, c'est que le Shawiniganais a longtemps gagné sa vie en jouant du rock'n'roll, installé derrière une batterie aux côtés de son frère. Avant de fonder le mythique groupe Offenbach en 1970, le duo Denis et Gerry avait déjà près d'une décennie d'expérience comme musiciens au sein de formations aux noms évocateurs, comme les Double Tones, les Twistin' Vampires, les Fabulous Kernels ou les Gants Blancs.

C'est l'histoire que «le vieux Denis» a voulu raconter grâce à la parution, l'été dernier, de son livre *Deux baguettes, un banc... Ma route vers Offenbach*, coécrit avec son amie Tiffany Sagnol. «Nous avons vécu tant de choses et parcouru tellement de chemin ensemble que je tenais à rétablir

la vérité sur certains aspects de notre histoire, mais surtout laisser une trace écrite de ces souvenirs inestimables», déclare-t-il en avant-propos de l'ouvrage.

### SEXE, DROGUE ET ROCK'N'ROLL

Le parcours musical de Denis Boulet débute en 1961 alors qu'il abandonne l'école pour commencer à travailler à l'usine de textile Brock Mills à Saint-Jean-sur-Richelieu, près de la bourgade d'Iberville où les frères Boulet résident. C'est dans cette fabrique qu'il rencontre le violoniste Roland Lambert qui l'invite à jouer de la musique avec certains de ses amis.

Après l'achat de sa première batterie, Denis intègre officiellement le groupe qui devient les Double Tones. Quelques mois plus tard, en 1962, Gerry rejoint aussi la bande à la trompette, puis à la basse, à la suite de l'invitation de son grand frère. L'orchestre délaissera tranquillement la musique folklorique pour se concentrer sur le rock, qui connaît une grande effervescence sur l'ensemble du continent. «C'est sans prétention ce que je veux dire, mais c'est moi qui ai parti la roue en réalité, sinon [Offenbach] n'aurait jamais existé», affirme-t-il.

«Dans ce temps-là, de l'ouvrage, il y en avait. Il y avait des groupes, tu ne peux pas t'imaginer tellement qu'il y en avait. Je t'en nomme quelques-uns: Les Sultans, Les Aristocrates, Les Hou-Lops», énumère Denis Boulet. C'était, en quelque sorte, la naissance d'un grand mouvement



«Nous avons vécu tant de choses et parcouru tellement de chemin ensemble que je tenais à rétablir la vérité sur certains aspects de notre histoire, mais surtout laisser une trace écrite de ces souvenirs inestimables»

— Denis Boulet

propulsé par les avancées technologiques qui ont permis l'arrivée des amplificateurs, des guitares électriques, des microphones, etc.

C'est dans ce contexte que naît l'embryon de ce qui deviendra une dizaine d'années plus tard Offenbach. Les musiciens et les noms de groupe changeront quelques fois au courant des années 1960,

à mesure que les Boulet et leurs acolytes écumeront les routes du Québec, de Val-d'Or à Sept-Îles, mais le noyau est bien là. Sans s'y attarder trop longuement, il est facile de comprendre que ces tournées s'accompagnent bien souvent de tous les excès imaginables.

### «FAUT QUE J'ME POUSSE»

Après un peu moins d'une décennie de ce régime, mais aussi

de rencontres aux quatre coins du Québec et de gérants parfois peu scrupuleux, le collectif choisit finalement le nom sous lequel il connaîtra la gloire: Offenbach. Le son du groupe s'affirme également; il faut dire qu'en 1970, le rock devient de plus en plus lourd, rien à voir avec le yé-yé ayant caractérisé une partie des années 1960.

«On avait des engagements et on en a fait de l'argent, mais on en a dépensé pas mal aussi», révèle-t-il. À la fin de 1968, le batteur





Denis Boulet, frère de Gerry Boulet et membre fondateur du groupe Offenbach.

— PHOTO: SYLVAIN MAYER

## REFAIRE SA VIE EN MAURICIE

Quelques années plus tard, en 1980, Offenbach devient le premier groupe québécois et francophone de l'histoire à se produire au Forum de Montréal. La formation récidivera en 1985 pour son concert d'adieu. Pendant ce temps, Denis Boulet est bien installé dans la région, entouré de ses deux enfants, Mélissa, née en 1977 et Raphaël, né en 1982.

«Avec le recul, je pense que je suis allé au bout de mes rêves, et malgré les remous qu'on a dû traverser, je peux dire sans hésiter que ce fut pour moi la plus belle période de ma vie», affirme-t-il dans l'ouvrage biographique. Il n'a toutefois jamais regretté son choix de ranger son «drum Ludwig» dans son sous-sol de Lac-à-la-Tortue.

Il faut dire que Denis Boulet a par la suite été victime d'un accident de travail en 1983 alors qu'il était employé de l'usine de bateaux Doral International du secteur Grand-Mère. L'ébéniste de métier a ainsi perdu des orteils et des doigts, dont l'un de ses pouces. Il lui est devenu quasi impossible de jouer de la batterie et les médecins lui ont alors prédit qu'il marcherait en claudiquant pour le restant de sa vie. Orgueilleux «comme un Boulet», celui-ci en a décidé autrement. «Je n'ai jamais boité, ce n'est pas dur! Quand on veut, on peut, dans n'importe quoi. C'est vraiment une bonne leçon», soutient-il.

Si Denis Boulet a eu l'occasion de remonter sur scène à quelques reprises, notamment en chantant aux côtés de son «vieux partner Johnny Gravel», guitariste d'Offenbach des débuts à la fin du groupe, il s'est rapidement rendu compte que «ce n'était vraiment plus pareil». Aujourd'hui, c'est son fils Raphaël Boulet qui a hérité de la vieille batterie du paternel. Le «très bon drummeur», selon les mots de son père, roule actuellement sa bosse comme percussionniste au sein des formations shawiniganaises Les 4 Croches et Spandexx.

Pour en connaître plus sur la vie de ce pionnier du rock'n'roll québécois et Mauricien d'adoption, il est possible de se procurer *Deux baguettes, un banc... Ma route vers Offenbach* en écrivant un courriel directement à Denis Boulet au [levieuxdenis@hotmail.com](mailto:levieuxdenis@hotmail.com). L'ouvrage biographique est disponible au coût de 25 \$. Sans être de la grande littérature raffinée, il demeure un témoignage incontournable de l'histoire de la musique au Québec.

en profite pour s'acheter une flamboyante voiture de marque Pontiac GTO. Une fierté pour le rockeur qui assure avoir déjà traversé le pont de Grand-Mère à 90 milles à l'heure au volant du rutilant bolide. Mais les temps durs finissent par arriver et après avoir sauté quelques paiements, celui-ci doit se résoudre à rendre le véhicule.

En juillet 1969, les musiciens passent un mois au bar Plage idéale de Lac-à-la-Tortue et c'est ainsi que Denis fait la rencontre

de sa future femme, Danièle. Au moment où il se retrouve sans voiture, Denis Boulet doit se déplacer en autobus, ce qui complique grandement les choses quand il veut visiter sa copine. «Je devais demander à maman ou à papa de m'amener au terminus de Saint-Jean, d'où je partais pour me rendre à Montréal, puis je prenais un autre bus jusqu'à Trois-Rivières. Une fois arrivé à Trois-Rivières, je faisais du pouce pour me rendre à Shawinigan», écrit-il.

En même temps, Denis Boulet commence à ressentir un certain essoufflement. L'arrivée du parolier Pierre Harel, qui donne un tournant francophone au groupe, ne lui plaît pas particulièrement alors que le projet de base des frères Boulet était de jouer en anglais et de viser les États-Unis et son immense marché. La formation lance ainsi en 1972 son premier album, *Offenbach Soap Opera*, mais le cœur n'y est déjà plus pour «le vieux». Celui-ci n'est satisfait que de trois chansons sur

l'opus: *High But Low*, *Câline de Blues* et *Faut que j'me pousse*.

Pour toutes ces raisons, il décide alors de faire comme les paroles de cette dernière ritournelle et de tirer sa révérence du groupe. Le moment où il annonce la nouvelle à son frère constitue un souvenir particulièrement difficile qui fut brillamment mis en scène par Alain DesRochers dans le film *Gerry* lancé en 2011. C'est le comédien Louis-David Morasse qui personnifie alors Denis Boulet.



# UN PRIX DE POÉSIE POUR PIER-OLIVIER BOUDREAULT

Le Caxtonien Pier-Olivier Boudreault a remporté les honneurs du concours annuel de poésie La Magie des mots parrainé par le Mouvement Parlons mieux.

— PHOTO: SYLVAIN MAYER



**FRANÇOIS HOUDE**  
francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

**La culture n'est pas affaire de compétition mais il n'est ni vain ni banal de remporter un concours littéraire. C'est le cas de Pier-Olivier Boudreault, un artiste de Saint-Élie-de-Caxton qui vient de remporter le Prix La Magie des mots organisé par le Mouvement Parlons mieux.**

Lui était inscrit dans la catégorie adulte puisque l'événement comporte également des classes pour les jeunes. Le jury de cet événement annuel dont la finale était présentée sur scène à Montréal était présidé par Louise Deschâtelets.

Pour Pier-Olivier Boudreault, il s'agissait d'un second prix de

poésie gagné au cours des 12 derniers mois puisqu'il avait aussi remporté les honneurs du volet écriture du concours de création artistique 2022 d'Impératif français.

Ce succès à l'écrit peut surprendre de la part d'un artiste qui s'est davantage fait un nom en musique. Les deux cohabitent à forces égales en lui. «Je fais beaucoup de musique traditionnelle mais en parallèle, j'écris de la poésie depuis que j'ai 15 ans alors que j'en ai aujourd'hui 35. Dans ma vingtaine, j'ai notamment fait du slam à Sherbrooke ainsi qu'à Montréal en plus de publier dans de petites revues.»

On comprend que l'homme s'est promené puisqu'il est originaire de Saint-Félicien au Lac-Saint-Jean mais il a posé ses valises à Saint-Élie il y a sept ans.

Pour en revenir à la poésie qui lui vaut aujourd'hui un prix, elle a repris de l'importance au cours des derniers mois alors que des événements difficiles sont venus ponctuer son existence, l'amenant à reprendre la plume avec plus

d'intensité. «J'avais un ami, Simon Gauthier, qui est décédé récemment, qui me demandait souvent ce que je faisais avec mes rêves. À son départ, ces paroles ont résonné profondément en moi, ce qui m'a beaucoup motivé à écrire. Je tra-

*«J'ai une certaine discipline dans l'écriture mais ce sont quand même des événements forts ou les émotions profondes ressenties à un moment particulier qui me font écrire.»*

vaillé présentement sur un recueil de poésie.»

Émotion d'abord

Sa source première d'inspiration, ce sont les émotions qui s'imposent à son cœur et à sa plume. «J'ai une certaine discipline dans

l'écriture mais ce sont quand même des événements forts ou les émotions profondes ressenties à un moment particulier qui me font écrire. Comme je suis un militant écologiste, ça teinte aussi mon écriture qui a parfois un côté engagé comme elle a des racines dans l'existentialisme. Il reste que l'amour et de la nature sont des thèmes qui s'imposent le plus souvent.»

Son affection pour la musique et la scène l'amènent aussi à marier poésie et performance scénique à l'occasion. «Il m'arrive de simplement réciter des poèmes comme je l'ai fait dimanche pour la finale du concours La magie des mots, mais j'aime y ajouter la musique pour favoriser le partage. C'est important pour moi non seulement de m'exprimer grâce aux mots mais aussi de rejoindre intimement les gens.»

Puisqu'il a mentionné son implication dans la scène du slam à Sherbrooke, on ne s'étonne pas d'apprendre qu'il a côtoyé le Trifluvien d'origine David Goudreault, une inspiration bien

assumée. «C'est certain que j'ai beaucoup d'admiration pour lui. Je ne veux pas me vanter mais on m'a déjà dit que ma poésie pouvait faire penser à celle de Gaston Miron; pour le côté engagé, peut-être. Il a certainement été une grosse influence comme Michel X Côté, qui a notamment écrit pour Richard Desjardins. Dans le monde de la musique, Harmonium ou Noir Désir constituent aussi des influences majeures. Pour moi, les chansons de Noir Désir sont de magnifiques poèmes mis en musique.»

Puisqu'il n'a aucune intention de s'imposer un choix entre la poésie et la musique, pendant qu'il peaufine son éventuel recueil, il élabore également un projet de spectacle solo sous une forme très musicale dont la poésie ne serait pas exclue. Entretiens, on voit son nom apparaître dans des événements Jam trad de la Mauricie au Resto-bistro Le Prince Élie comme on a pu l'entendre en décembre lors d'un concert avec la chorale l'Orphéon de Saint-Élie.

AMÉLIE NOTHOMB

## S'OUVRIR À L'AUTRE

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

Amélie Nothomb cultive «quelque chose d'extrêmement profond» avec l'écriture. Ce lien intime et puissant traverse toutes ses histoires, dont son plus récent roman, *Le livre des sœurs*. Un ouvrage où l'écrivaine belge explore la sororité, où l'amour — comme la littérature — ouvre vers l'autre... et plus loin encore. Entretien.

**Q** Amélie Nothomb, on dit que les personnages principaux de votre dernier roman, *Tristane et Laetitia*, s'inspirent de vous et de votre sœur, Juliette. Voulez-vous lui rendre une sorte d'hommage?

**R** C'est un peu plus compliqué que ça. [Juliette] est toujours vivante donc je ne voulais pas dévoiler ses secrets. Ce serait embêtant de divulguer les détails de la vie d'une personne qu'on aime et qu'on respecte.

Or, ça faisait longtemps que je souhaitais parler de ma sœur. Elle est très importante pour moi : le lien de sœur est essentiel à ma vie.

J'ai fini par trouver un stratagème : j'ai mis ma sœur et moi dans un shaker. J'ai secoué le tout, l'ai versé dans deux verres à cocktail, puis j'ai baptisé l'un *Tristane* et l'autre *Laetitia*.

Nos caractéristiques sont tellement mélangées dans chaque personnage qu'une vache n'y retrouverait plus son veau!

**Q** Vous parlez d'ailleurs d'un coup de foudre à la naissance entre ces deux femmes.

**R** C'est ce qui nous est arrivé à ma sœur et moi aussi!

**Q** Diriez-vous qu'il y a quelque chose de presque mystique dans ce type de relation?

**R** Il y a autant de relations entre sœurs qu'il y a de sœurs. Pour beaucoup, malheureusement, le miracle n'a pas lieu. Certaines se chamaillent, se détestent, sont indifférentes l'une envers l'autre.

Dans notre cas, [Juliette] m'a aimé au premier regard. C'est plus fort que nous. Il y a quelque chose de mystique, mais aussi de naturel. Une sœur, c'est la personne au monde avec laquelle on peut le plus être soi-même. [...] C'est peut-être ce mélange



Amélie Nothomb — ARCHIVES AFP

qui rend l'amour entre sœurs tellement magique.

**Q** Pourrait-on dire que le lien entre *Tristane et Laetitia* affronte carrément d'autres formes d'amour comme celui entre leurs parents?

**R** L'amour entre ces parents n'est pas banal. Ils sont ce qu'on appelle un «couple forteresse». Ce sont des couples qui existent et qui sont très refermés sur eux-mêmes.

*Tristane et Laetitia* sont, au contraire, très douées pour entrer en communication avec les autres. Leur amour les ouvre sur le monde. [...]

Mes parents n'ont pas eu un amour forteresse, mais j'ai plusieurs amies qui ont vécu cette situation très dure. Elles avaient le sentiment de ne pas exister. Elles avaient reçu pour injonction de ne pas déranger.

En écoutant leurs confidences, je me suis demandé ce qui aurait pu les sauver. Et j'en suis arrivé à la conclusion que, ce qui aurait pu les aider, c'est d'avoir une sœur.

Je ne dis pas que l'amour entre sœurs est toujours très fort. Mais

quand il l'est, alors c'est vraiment un amour qui fait grandir.

**Q** Vous écrivez au début de votre livre : «Papa et maman n'ont jamais été des enfants, nous ne serons jamais des grandes». Diriez-vous qu'il y a, dans la dynamique entre sœurs, quelque chose qui ramène toujours à l'enfance? Même une fois adulte?

**R** Ah oui, vraiment. Et ça ne signifie pas que nous sommes puériles. Ma sœur et moi, nous sommes des adultes, des femmes indépendantes, comme on dit. Or, dès qu'on se retrouve, il y a quelque chose de l'ordre de l'enfance qui ressurgit.

Ma sœur m'appelle «la petite» et, au fond de moi-même, je pense la même chose à son sujet. Même si elle est l'aînée.

**Q** L'année 2022 soulignait les trente ans de votre premier roman, *Hygiène de l'assassin*. Votre écriture et votre façon d'aborder la littérature ont-elles changé en trois décennies?

**R** Je pense que mon écriture est devenue beaucoup plus simple,

plus claire. Elle s'est épurée.

Je crois aussi que mon regard sur la littérature a beaucoup évolué. Quand j'ai publié mon premier roman, j'avais un regard extrêmement cynique sur la situation littéraire mondiale. Ce qui n'est plus du tout le cas aujourd'hui.

À l'époque, j'ai écrit sur le postulat que personne ne lisait. Depuis, j'ai tous les jours la preuve du contraire. [...] La lecture et la littérature sont au centre de la vie d'énormément de gens.

**Q** On décrit souvent le style particulier de votre plume, son côté magique, lié jusqu'à un certain point au conte. Est-ce que ce sont des termes qui résument bien votre univers, selon vous?

**R** Je crois que l'essentiel, dans ce que j'écris, c'est le rapport à l'autre. [...] [Mes livres] sont en quelque sorte une cartographie des relations avec les autres. Ils expliquent comment entrer en relation avec l'autre; montrent le rapport à l'autre d'un point de vue terriblement difficile et en même temps terriblement fascinant.

**Q** Diriez-vous que c'est la littérature qui vous a permis d'aller vers les gens?

**R** Ah oui complètement. J'étais quelqu'un de marginal, de solitaire et qui en souffrait.

La littérature, pour moi, ça a été le moyen d'en sortir. En tant que lectrice, oui, mais c'est surtout le fait d'être publiée qui m'a permis d'entrer en communication avec les autres.

Amélie Nothomb sera de passage au Salon international du livre de Québec entre le 12 et le 16 avril. Elle participera à la programmation régulière du salon ainsi qu'à un spectacle d'Auteur.e Studio.

Pour plus de détails, on peut visiter le [silq.ca](http://silq.ca)

## «LES MOTS ONT LE SENS QU'ON LEUR DONNE»

*Le livre des sœurs* a de quoi marquer l'esprit avec sa quatrième de couverture qui ne comporte qu'une seule phrase : «les mots ont le sens qu'on leur donne».

Cette idée, intrinsèque à l'histoire de *Tristane et Laetitia*, rappelle l'importance de se détacher parfois des commentaires insidieux provenant de nos parents; de leurs mots qui ont le potentiel de marquer profondément nos vies.

«Je pense qu'on peut tous se retrouver dans cette phrase. Même quand on a de très bons parents, il y a forcément un moment où votre père ou votre mère vous dit quelque chose qui ne passe pas.

«[...] Mon père, qui était un homme très gentil, m'a déjà dit, par exemple, lorsque j'avais 18 ans : «Tu ressembles à Marguerite Yourcenar âgée». Cette phrase m'a beaucoup complexée, mais dix ans plus tard j'ai essayé de le prendre autrement», raconte Amélie Nothomb, qui croit en l'importance d'affaiblir le pouvoir que certains mots peuvent avoir sur nous. **LÉA HARVEY**

# VOÏVOD RACONTÉ AUX ENFANTS

DANIEL CÔTÉ

Le Quotidien

**SAGUENAY — Un gars de Jonquière pour parler d'un groupe de Jonquière. C'était aussi naturel que d'acheter des gants à cinq doigts et le résultat est à l'avenant, puisque le nouveau livre de PisHier (prononcez Pis, hier), Voïvod, le trash métal expliqué aux enfants, a ramené l'auteur et illustrateur à l'âge où lui-même a découvert l'existence du quatuor.**

Au lieu de produire une biographie classique, il s'est souvenu du *buzz* qui avait entouré les débuts de Voïvod. « Quand il a décollé, j'étais au primaire. En ville, je voyais plein de graffitis sur le groupe. Il y avait aussi des camarades qui écrivaient son nom sur leur matériel scolaire et toutes sortes de rumeurs. Il exerçait le même genre de fascination que le Groupe Sanguin, qui a émergé à la même époque », a raconté l'*alter ego* de l'artiste, Pierre Girard, lors d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

Dans son livre pour enfants, qu'il ne considère pas comme une bande dessinée, on découvre les musiciens sous un jour différent. Dans les premières pages, ils sont tout petits, avec de grosses têtes à la Charlie Brown, et visitent le magasin de disques Polysons afin d'acquérir des enregistrements de leurs idoles. Quatre amis comme les autres, en apparence, sauf qu'ils tripent davantage sur le *trash métal* que sur le *new wave*.

Il est facile de s'identifier à eux et de comprendre comment, à l'échelle de leur patelin, leur légende a pris forme rapidement. « Jonquière devenait Voïvod », est-il mentionné dans le livre, au-dessus d'un dessin où même le corps d'un chien arbore le nom de la formation. « Moi, ce qui m'a le plus marqué, c'est la fois où j'ai vu un de leurs clips à Musique Plus, avec le chanteur qui criait "Voïvod". J'ai été sidéré. À partir de ce moment, je n'ai jamais



« L'un de mes objectifs, avec Voïvod, était de montrer l'acharnement des gars. Des fois, on est confronté à des déceptions, des périodes creuses, mais on peut se relever. C'est ainsi qu'ils ont continué à faire leur musique. »

— Pierre Girard

cessé de les suivre », confie Pierre Girard.

Vu l'âge de son lectorat, une atmosphère bon enfant enveloppe cette saga. Certes, on fait état des conflits qui balisent la vie de tous les groupes, ainsi que du ressac qui a coïncidé avec l'émergence du grunge. Néanmoins, l'auteur a ressenti le besoin de glisser délicatement sur la disparition du guitariste Denis D'Amours, surnommé Piggy, à la suite d'un cancer.

« Dans un livre comme celui-là, je ne pouvais pas dire qu'il était mort. Je l'ai donc représenté sur un nuage. J'ai aussi fait allusion à ses funérailles à l'église Saint-Dominique, sur un dessin où on voit des grands du métal converger à Jonquière. Cet événement



Pierre Girard, dont le nom d'artiste est PisHier, étudiait à Jonquière quand le nom du groupe Voïvod est devenu omniprésent dans son école, de même qu'en ville. Cette rumeur publique l'a inspiré au moment de créer le livre *Voïvod, le trash métal expliqué aux enfants*. — PHOTO FOURNIE

avait marqué bien des gens », rappelle l'artiste.

C'est le 1<sup>er</sup> mars 2022 que les Éditions La Bagnole lui ont offert de créer ce livre, qui ouvre la collection Mini Pünk en compagnie d'un hommage au poète Claude Gauvreau. L'idée derrière cette initiative originale consiste à familiariser les jeunes avec la marginalité, à travers des destins singuliers. On peut y voir une ouverture face à la diversité, ce qui n'empêche pas d'autres valeurs de se greffer au contenu.

« L'un de mes objectifs, avec

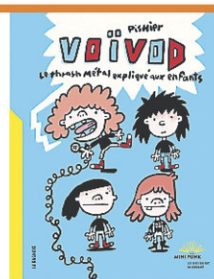
*Voïvod*, était de montrer l'acharnement des gars. Des fois, on est confronté à des déceptions, des périodes creuses, mais on peut se relever. C'est ainsi qu'ils ont continué à faire leur musique », donne en exemple Pierre Girard, dont le livre est disponible en librairie depuis le 6 avril. Quel sera son destin? Bien qu'il soit tôt pour le dire, l'homme se montre optimiste.

« C'est un projet particulier, mais le groupe en a parlé sur sa page Facebook et des *fans* de partout dans le monde veulent voir

à quoi ça ressemble, fait-il observer. Je crois donc que ça va attirer les gens, tout en amenant une nouvelle génération à connaître Voïvod. »

**PISHIER**  
**Voïvod — Le**  
**trash métal**  
**expliqué**  
**aux enfants**

JEUNESSE  
La bagnole  
24 pages



# LES COULEURS DU PRINTEMPS DE JOSÉE DI STASIO

**MARIO BOULIANNE**  
Le Droit

**GATINEAU — Ce n'est pas pour rien que la couverture des *Carnets de saison printemps-été* de Josée di Stasio est verte.**

Pour l'autrice et animatrice, le vert est la couleur du printemps et c'est qu'on veut retrouver dans notre assiette à la fonte des neiges.

« C'est dans la couleur que ça se passe, lance-t-elle sans trop de préambules. Le printemps nous invite à mettre du vert dans notre assiette contrairement à l'hiver ou l'automne où tout est mijoté, où tout prend du temps. »

Le temps est aussi une valeur chère à celle qui ne revendique pas l'étiquette de cheffe, mais plutôt celle de cuisinière.

« Le printemps et l'été nous invitent à se garder du temps pour nous, confie-t-elle. C'est agréable, au printemps, de traîner pour l'apéro. Mettre sur la table quelques valeurs sûres comme des fruits et le prosciutto. Et comme le printemps, il est essentiel de prendre le temps de se dégourdir de l'hiver. »

Cette nouvelle offre culinaire et littéraire de Josée di Stasio, *Mes Carnets de saison printemps-été*, présente une succession de recettes qui bercent dans la fraîcheur et la verdure.

« En ce moment, les marchés publics sont encore loin d'éclorre, mais il y a quand même des produits intéressants qui sont à notre portée, assure-t-elle. Il y a d'excellents produits, même congelés, qui gardent toute cette fraîcheur de l'été. Il faut les consommer. Mais bien sûr, on hâte de vivre au rythme des arrivages qui inonderont les étales des marchés très bientôt. »

## LE « GROS BON SENS »

La consommation de produits locaux a toujours été le leitmotiv de Josée, elle qui a voyagé à travers le monde pour y découvrir les fraîcheurs des pays visités.

« Il est plus que jamais important de manger local, croit-elle. Pourquoi aller chercher ce qui vient de plus loin quand c'est possible de s'approvisionner près de la maison, en sachant que les produits qu'on achète nous arrivent du producteur

de notre région. D'ailleurs, je donne plusieurs idées dans mon livre qui vous feront peut-être redécouvrir vos propres classiques. Quoi de mieux que d'enrouler du bon prosciutto autour d'un morceau de melon frais de votre région. »

En cuisine, Josée di Stasio ne réinvente pas la roue, de son propre aveu. D'ailleurs, elle insiste sur l'importance de perpétuer les traditions culinaires familiales, mais peut-être en y ajoutant une touche personnelle.

« La cuisine, c'est le gros bon sens,

insiste-t-elle. Y a rien de sorcier dans ça, il suffit de rester près de ce que nous offre notre terroir. De veiller à consommer des produits frais dont la traçabilité est assurée. De cette façon, on met des produits de qualité dans notre assiette. »

## ET LE LIVRE

Il est facile de trouver toutes les recettes de Josée sur son site web. En un clic, on retrouve tout ce que l'on cherche alors, pourquoi éditer encore des livres de recettes?

L'autrice avait une réponse toute prête.

« Parce que rien ne remplace l'expérience de prendre un livre, de le feuilleter, de regarder les photos et de le poser sur le comptoir de la cuisine au moment de sortir les chaudrons, clame-t-elle. Tu sais, y a des gens qui viennent me voir pour me faire signer leur livre de recettes et qui s'excusent parce que les pages sont tachées de sauce tomates ou autres ingrédients. Et bien, ça, ça me fait tellement plaisir. Ça me dit que ce livre compte pour eux et qu'il fait partie de leur culture culinaire. C'est le plus beau des cadeaux. »

Au fil des parutions, on comprend bien que Josée di Stasio aborde la cuisine plutôt comme un mode de vie.

« Je me suis toujours inspirée de ce que pouvait trouver au marché, dit-elle. En plus, pourquoi ne pas prendre le temps d'agrémenter notre cuisine avec un bouquet d'herbes du jardin ou même des fleurs, ce qui ajoute vraiment au plaisir de cuisiner. »

## ET L'OUTAOUAIS

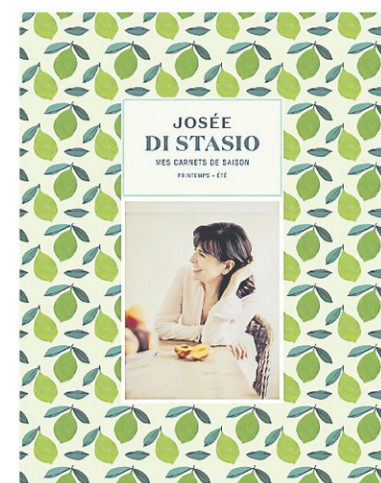
En terminant, on a osé une dernière question, très régionale celle-là. Mais, Josée a avoué d'emblée ne pas trop connaître l'Outaouais, mais elle sait fort bien que la région regorge de producteurs intéressants.

« Tu as de bonnes adresses à me conseiller, lance-t-elle. J'ai entendu parler des asperges de la Petite-Nation tout comme d'excellentes fromageries. Il faudra bien que je m'y mette un de ces jours! »

Alors, on vous invite à notre table, Mme di Stasio!



Cette nouvelle offre culinaire et littéraire de Josée di Stasio, *Mes Carnets de saison printemps-été*, présente une succession de recettes qui bercent dans la fraîcheur et la verdure. — PHOTO FOURNIE





VALÉRIE MARCOUX  
vmarcoux@lesoleil.com

Les excès sont nombreux sur *Orange flottant*, le premier long jeu des Lunatiques. Vêtus de leur chienne monochrome, ces Power Rangers du rock embrassent sans modération les influences des années 70 et 80. Chaque membre du groupe — au sein duquel on retrouve la révélation ADISQ de l'année Ariane Roy — apporte sa couleur à cette musique jubilatoire à saveur psychédélique. Voici cinq artistes colorés qui ne se prennent pas au sérieux, mais qui s'amuse sérieusement.

## LES LUNATIQUES

# DU ROCK COLORÉ SANS MODÉRATION



Le spectacle de lancement des Lunatiques aura lieu le 21 avril au Pantoum. — PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

**NOM :** William Lévesque

**COULEUR :** Vert surf

**BASÉ À :** Lévis

**INSTRUMENT(S)**

**DE PRÉDILECTION :** Guitare électrique et synthétiseurs

**TALENT CACHÉ :** Je suis capable de marcher super longtemps sur une chaîne de trottoir sans perdre l'équilibre.

**ANIMAL TOTEM :** La panthère nébuleuse. Je ne sais pas vraiment pourquoi... La pogniez-vous? Hihhi

**EXCÈS PRÉFÉRÉ :** Clairement manger une quantité phénoménale de Fruit-O-Long!

**Pour nos lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus vert surf :** *Le Démon*, car le son de la guitare qui joue les thèmes pourrait être qualifié comme un son surf et rétro.

**NOM :** Ariane Roy

**COULEUR :** Jaune

**BASÉE À :** Québec

**INSTRUMENT(S)**

**DE PRÉDILECTION :** Guitare et voix

**TALENT CACHÉ :** Je sais rester longtemps sur une seule jambe.

**ANIMAL TOTEM :** Le lion, car je m'emporte parfois.

**EXCÈS PRÉFÉRÉ :** *Un souper presque parfait*. J'adore ça et j'ai regardé toutes les saisons.

**Pour nos lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus jaune :** *Marie dans le coma* serait la chanson la plus jaune, puisque musicalement, je trouve que c'est la plus lumineuse, et c'est aussi celle que j'aime le plus jouer.

**NOM :** François Pelletier

**COULEUR :** Bleu

**BASÉ À :** Pintendre

**INSTRUMENT(S)**

**DE PRÉDILECTION :** Batterie et percussions

**TALENT CACHÉ :** J'estime avoir un talent incommensurable en cuisine. C'est impossible de ne pas raffoler de mon fameux riz mexicain.

**ANIMAL TOTEM :** Animal, le batteur du *Muppet Show*. Je ne sais pas si on peut le caractériser comme un animal au sens propre du terme, mais ce fameux personnage d'émission jeunesse et moi avons tous les deux une énergie surdimensionnée au moment de jouer de la batterie. De plus, j'ai longtemps eu, comme lui, une longue chevelure orange.

**EXCÈS PRÉFÉRÉ :** Écouter des séries québécoises. Je pourrais écouter pour une centième fois *Série noire*, *Les Invincibles* et *Les pays d'en haut* au complet dans la même soirée sans aucun problème.

**Pour les lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus bleue :** *Toujours les mêmes faces*. D'emblée, le bleu est une couleur vive qui reflète bien l'élan fougueux et *groovy* de cette chanson. D'ailleurs, le bleu est, à mon avis, la couleur qu'on utilise à toutes les sauces. Partout où nous allons, il risque fortement de s'y retrouver une teinte de bleu quelconque. Je crois que ce phénomène correspond bien au message derrière les paroles de la chanson.

**NOM :** Simon Guay

**COULEUR :** Orange

**BASÉ À :** Québec

**INSTRUMENT(S)**

**DE PRÉDILECTION :** Basse

**TALENT CACHÉ :** Je suis capable de faire la moitié d'un *backflip*.

**ANIMAL TOTEM :** La baleine bleue, car j'essaie de produire les sons les plus gros et lourds possible!

**EXCÈS PRÉFÉRÉ :** Je ne mange pas souvent de desserts, mais je peux détruire un sac d'Oreo en moins d'une soirée.

**Pour nos lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus orange :** *21h30*. Étant le fier représentant du orange, je sens qu'il y a un peu de ma couleur dans toutes les chansons d'*Orange flottant*. Mais les sonorités chaudes de coucher de soleil et de sitar électrique me font choisir *21h30* sans hésitation. Un son massif, mais rempli de détails et de subtilités qui donnent envie de l'écouter encore et encore.

**NOM :** Antoine Bourque

**COULEUR :** Blanc

**BASÉ À :** Québec

**INSTRUMENT(S)**

**DE PRÉDILECTION :** Voix principale et guitare

**TALENT CACHÉ :** Courir vite!

**ANIMAL TOTEM :** Le paon, car je suis flamboyant lorsque je déploie mes couleurs à la guitare.

**EXCÈS PRÉFÉRÉ :** Collectionner. Je suis un grand collectionneur de toutes sortes de choses : vinyles 33 tours, CD, magazines *Safarir*, articles des Nordiques de Québec, VHS, t-shirts Humeur Design, etc.

**Pour les lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson est la plus blanche :** *These boots aren't made for playing drums*, car c'est un terrain vierge... Avec une touche d'humour, cette courte chanson anglophone de style country prend une direction différente du reste de l'album. Elle laisse une impression blanche et dénudée de couleur. Tout ça semble négatif, mais c'est la chanson préférée de tous les membres du groupe!

## LA SYNDICALISTE

## UNE DEUXIÈME JUSTICE AU CINÉMA

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

L'histoire véritable de Maureen Kearney a de quoi glacer le sang. Déléguée syndicale acharnée et lanceuse d'alerte dérangeante pour certains, l'Irlandaise établie en France a vécu des années de cauchemar après une agression sauvage et un immense déficit de justice. Avec Isabelle Huppert dans le rôle-titre, Jean-Paul Salomé raconte son parcours de combattante dans le film *La syndicaliste*.

Nous joignons en visioconférence le réalisateur et celle qui a inspiré son récent long-métrage.

Le premier indique d'emblée avoir été «sidéré, ému et intrigué» par ce qu'a vécu Maureen Kearney. Et également par le fait que le scandale, qu'il a découvert dans le livre *La syndicaliste* de Caroline Michel-Aguirre, n'ait pas fait tant de bruit au moment des faits.

La seconde confie avoir trouvé de la paix au fil de thérapies, mais aussi dans le processus qui a mené à ce film, même si le bien-être n'a pas été instantané. «La première fois que je l'ai vu, je me suis sentie mal et je suis sortie au milieu, raconte-t-elle. C'est de voir six ans de notre vie condensés en deux heures. Je me suis dit : "mon Dieu, qu'est-ce qu'on en a vécu. Comment a-t-on réussi à traverser tout ça et à être encore debout?"»

Retour en 2012. Maureen Kearney travaille alors pour Areva, un géant de l'industrie nucléaire française. Elle offre des cours d'anglais aux employés. Elle est surtout déléguée syndicale dans un milieu où ça joue dur.

Mise au parfum d'un contrat encore secret qui mènera à de nombreuses pertes d'emplois, en plus de transférer vers la Chine l'expertise de la compagnie française, elle s'évertuera de le décrier.

Ça lui vaudra des menaces anonymes, qui vont se concrétiser lors d'une violente attaque à son domicile. On la retrouvera ligotée, bâillonnée, tailladée, agressée sexuellement.

Mais les enquêteurs ne la croiront pas et elle passera soudainement de victime à accusée d'avoir dénoncé «un crime imaginaire». Il lui faudra plusieurs années avant d'être enfin entendue. Mais Maureen Kearney refusait de baisser les bras.

«J'allais aller au bout. Pour moi, c'était la Cour européenne des droits de l'Homme. Je ne pensais pas être acquittée en France. J'ai été très surprise», explique celle qui dit avoir retrouvé «l'envie de vivre, de faire des projets et d'avancer».

«Pendant six ans, j'ai été coincée. Là, je vois vraiment la différence», ajoute-t-elle, après avoir vu le film à quatre reprises.

«Chaque fois, il y avait un peu plus de distance, décrit-elle. Je me rends compte que ce n'est pas tout à fait moi, parce que c'est fictionnalisé. Et ça m'a fait du bien de rencontrer des gens qui sont si bienveillants et qui se demandent comment tout ça est possible. C'est la question que je me suis posée pendant six ans.»

## L'ÉMOTION D'ISABELLE HUPPERT

Le cinéaste Jean-Paul Salomé a d'emblée pensé à la grande Isabelle Huppert quand il a pris connaissance de l'histoire de Maureen Kearney.

«Il y a quand même une certaine ressemblance physique qui était possible, note-t-il. Après, il y avait ce plaisir de retrouver Isabelle, avec qui on avait fait *La Daronne*. On s'était dit qu'on avait envie de retravailler ensemble.»

Les deux femmes ne se sont pas rencontrées avant le tournage.

«Et ce n'est absolument pas grave, lance Maureen Kearney. J'étais en confiance. J'avais l'intuition que ça allait bien se passer. Et je suis très honorée qu'Isabelle Huppert me joue!» Pour l'anecdote, l'Irlandaise d'origine cite *Violette Nozière* comme l'un des premiers films francophones qu'elle a vus, dans les années 70.

«Je m'étais dit que par sa chevelure et par son teint, cette femme pourrait être Irlandaise», relate-t-elle.

La véritable syndicaliste s'est-elle reconnue dans l'interprétation de l'actrice maintes fois récompensée? Oui et non, répond-elle honnêtement.

«Beaucoup plus avant l'agression, à une époque où j'étais dynamique, où je n'avais pas peur de grand-chose, où j'y allais à fond. Mais après, il y a eu plusieurs années où j'étais dans un état de sidération», laisse-t-elle entendre.



«Je trouve quand même qu'elle rend très bien mes émotions, même si ce n'est pas comme ça que moi, je les vivais et les exprimais», précise toutefois Maureen Kearney.

*La syndicaliste* sera présenté au cinéma dès le 14 avril.

**1** Le cinéaste Jean-Paul Salomé signe le film *La syndicaliste*, d'après l'histoire de Maureen Kearney. Il a été «sidéré, ému et intrigué» par ce qu'a vécu l'ex-déléguée syndicale d'Areva, un géant de l'industrie nucléaire française. — AFP, LOIC VENANCE

**2 et 3** Isabelle Huppert (à gauche) incarne Maureen Kearney (à droite) dans *La syndicaliste*. — AXIA FILMS ET PHOTO FOURNIE

# FILM DE LA SEMAINE

## BUNGALOW OU L'ART DE CREUSER SON TROU

GENEVIÈVE BOUCHARD  
gbouchard@lesoleil.com

### CRITIQUE

La réalisatrice Lawrence Côté-Collins ne donne pas dans les demi-teintes avec sa comédie noire *Bungalow*. Bien au contraire! Dans ce qu'on pourrait assimiler à une version *trash* de *La foire aux malheurs*, la cinéaste passe la vie de banlieue à la

moulinette dans une orgie kitsch de déco criarde, d'imprimés zébrés et d'ongles en acrylique.

La jeune trentaine, Sarah et Jonathan (Sonia Cordeau et Guillaume Cyr) font enfin le saut et achètent leur première maison. Avec des moyens limités, le couple jette son dévolu sur un bungalow qui a grandement besoin d'amour, avec l'idée de le transformer en sa maison de rêve.



« LE FILM EST TRÈS RÉUSSI. LA RECONSTITUTION HISTORIQUE EST IRRÉPROCHABLE. »  
- Maxime Demers, *Journal de Montréal*

Rose-Marie PERREAULT Pierre-Yves CARDINAL Nicolas FONTAINE Élise GUILBEAULT

## LA CORDONNIÈRE

Du réalisateur de LA BOLDUC François Bouvier Du scénariste de LOUIS CYR Sylvain Guy D'après la série de romans LA CORDONNIÈRE de Pauline Gill

« UNE GRANDE TEMPÊTE ÉMOTIONNELLE. »  
- Anne-Frédérique Hébert Dolbec, *Le Devoir*

« ROSE-MARIE PERREAULT MAGNIFIQUE DE VIBRANCE ET DE TÉNACITÉ. »  
Geneviève Bouchard, *Le Soleil*

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

CARAMEL FILMS cordonniere-lefilm.com Les Films Opale

Mais rien ne va se passer comme prévu pendant leurs rénovations, alors que l'argent manque, qu'une grossesse-surprise s'invite dans leur vie et que leur relation commence à battre de l'aile.

Pendant que la pression monte, les mauvaises décisions s'accumulent jusqu'à ce que ce couple sans histoire se retrouve résolument dans le trouble. Ou juste dans le trou.

Visuellement, Lawrence Côté-Collins s'éclate dans *Bungalow*. Et sa fascination s'avère contagieuse, tandis que le décor imaginé par Sarah prend vie, à grand renfort de mélamine, de peinture fluo et de citation «inspirantes» collées sur les murs.

Ce délirant segment pastichant les émissions de décoration résume d'ailleurs bien l'attrait de la cinéaste pour cet aspect de son film.

La maison devient carrément un personnage dans cette histoire. Une sorte de symbole d'un idéal à atteindre, mais aussi des attentes dictées par la société aux jeunes adultes : boulot, mariage, famille, etc.

Surtout que Sarah et Jonathan ne semblent pas si à l'aise dans ce «rêve» de plus en plus

décevant : lui l'adulescent qui carbure encore à Donjons et dragons, elle qui semble tout sauf comblée par l'idée de la maternité.

Sonia Cordeau et Guillaume Cyr incarnent ce trouble dans un mélange de détresse et de résignation, à mesure que l'intrigue s'emballe.

Ils sont appuyés par de costauds seconds rôles : Geneviève Schmidt en amie bien dégourdie, Ève Landry en entrepreneuse en construction qui courtise ouvertement sa cliente, Martin Larocque en tenancier de bar aux activités illicites, Sylvie Léonard en mère névrosée, plus intéressée par le chien de sa fille que par sa fille elle-même.

Dans un registre juste assez décalé, la distribution réunie par Lawrence Côté-Collins se montre impeccable.

Des personnages que d'aucuns pourraient traiter de quêtaines ou de ringards, mais qui ne sont pas jugés, ici. Leurs passions pour les manucures baroques, pour le karaoké ou pour l'esthétique médiévale, ils les vivent à fond.

Il y a quelque chose de touchant dans leur engagement, dans une quête de bonheur bien

Guillaume Cyr et Sonia Cordeau campent dans *Bungalow* un couple dont les rénovations vont tourner au cauchemar. — PHOTO LES FILMS OPALE

légitime, mais qui s'exprime dans des domaines qui ne sont pas au goût de tous. S'ils sont attachants, on n'apprécie pas moins de les voir se mettre dans le pétrin.

*Bungalow* est présenté au cinéma.

### Au générique

Cote : 8/10

Titre : *Bungalow*

Genre : Comédie noire

Réalisation : Lawrence Côté-Collins

Distribution : Sonia Cordeau, Guillaume Cyr, Geneviève Schmidt, Ève Landry

Durée : 1h42

## THE SUPER MARIO BROS. MOVIE

## MIGNON ET MAGNIFIQUE

PASCAL LEBLANC

La Presse

## CRITIQUE

**MONTRÉAL — Les enfants vont adorer! Les parents ne devraient pas trop s'ennuyer non plus. Car *The Super Mario Bros. Movie* est court et ne lâche jamais l'accélérateur.**

On s'attendait toutefois à davantage de blagues ou de répliques destinées subtilement aux adultes, comme le font si bien les studios d'animation Pixar ou DreamWorks. D'autant plus que le premier jeu vidéo Super Mario Bros. remonte à 1985 et que des générations de joueurs ayant grandi avec des manettes de consoles Nintendo dans les mains sont aujourd'hui au moins dans la vingtaine.

Il y a tout de même des tonnes de références visuelles aux nombreux jeux de la série et à ses dérivés. Mais il faut être attentif, car tout va tellement vite qu'on peut manquer certains de ces clins d'œil.

Afin que l'action n'arrête jamais, l'histoire doit être simple. Ainsi, Matthew Fogel (*The Lego Movie 2*, *Minions : The Rise of Gru*) a épuré son scénario au maximum. Mario (Chris Pratt) et Luigi (Charlie Day), deux frères plombiers new-yorkais, sont aspirés dans un autre univers par de grands conduits verts. En chemin, ils sont séparés. Mario atterrit dans le royaume Champignon où il rencontre la princesse Peach (Anya Taylor-Joy). Celle-ci lui explique que le vil Bowser (Jack Black) et son armée se préparent à envahir son territoire peuplé par les adorables Toads. Peach et Mario partent donc en direction de la jungle des Kong afin de les convaincre de se battre à leurs côtés et de libérer Luigi, détenu prisonnier, du même coup.

Contrairement à d'autres œuvres du genre, il n'y a pas de quête

secondaire ou de piste lancée pour une potentielle suite. On va droit au but. Les origines des personnages sont aussi à peine explorées. Depuis l'échec du film *Super Mario Bros.* en 1993, Nintendo reste très prudent avec ses propriétés intellectuelles. Le géant japonais pourrait faire des milliards en produisant longs métrages et séries, mais préfère de toute évidence contrôler le fil narratif de son vaste univers.

Les coréalisateurs Aaron Horvath et Michael Jelenic, qui ont l'habitude de faire ce qu'ils veulent avec les superhéros de DC dans *Teen Titans Go!*, se sont donc amusés avec le studio d'animation Illumination à créer un monde magique, et surtout magnifique.

Les couleurs, les textures, le mouvement, tout est sans faille. On visite plusieurs lieux durant l'aventure et ils sont tous très bien détaillés.

## LES VOIX

De nombreux fans ont manifesté leur scepticisme lorsque Universal a annoncé que Chris Pratt serait la voix de Mario. Cet état d'esprit s'est transformé en mécontentement à la suite du lancement de la première bande-annonce. L'acteur américain ne reprend pas l'accent italien entendu dans les jeux vidéo, mais utilise une fréquence plus aiguë pour certaines des expressions préférées du moustachu à salopette, par exemple « *mamma mia* ». On oublie presque qu'il s'agit de Chris Pratt.

Anya Taylor-Joy n'est pas mauvaise, mais le visage de la princesse ne correspond pas toujours aux intonations de la vedette de la série *The Queen's Gambit*. À l'opposé, Bowser possède les mêmes expressions que Jack Black. Notre coup de cœur va à Keegan-Michael Key, extraordinaire dans le rôle du vaillant Toad.

Un mot sur la musique : Bryan Tyler (*Scream VI*, *F9 : The Fast Saga*) reprend à merveille les compositions originales de Koji Kondo, mais peut-on choisir autre chose que *Thunderstruck* et *Take On Me*? On demande aussi un moratoire sur  *Holding Out for a Hero*, que nous avons entendue dans deux autres films récemment (*Tetris* et *Shazam! Fury of the Gods*).



Bien que *The Super Mario Bros. Movie* s'adresse aux enfants, la beauté de ses animations ainsi que les messages de courage et de détermination véhiculés peuvent réchauffer tous les cœurs. Sinon, Lumalee, la petite étoile bleue dépressive et nihiliste, devrait au moins faire sourire les plus grands. — PHOTO NINTENDO ET UNIVERSAL STUDIOS, VIA THE ASSOCIATED PRESS

« Une savoureuse comédie de François Ozon dans la veine de *8 Femmes* ou *Potiche* »  
Ouest France

« Un univers sorti tout droit des comédies de l'âge d'or hollywoodien »  
CineSérie

Madia Terezskiewicz  
Vanille Huppert  
Danny Boon

Rebecca Marder  
Valérie Luchini  
André Dussollier

À qui profite le crime ?

*Mon Crime*  
Un film de François Ozon

PRÉSENTÉ AU CINÉMA spherefilms

## Au générique

Cote : 7/10

Titre : *The Super Mario Bros. Movie* (V.F. : *Super Mario Bros. le film*)

Genre : Animation

Réalisation : Aaron Horvath et Michael Jelenic

Voix : Chris Pratt, Anya Taylor-Joy et Jack Black

Durée : 1h32

## « CE FILM A LE MOT "CULTE" TATOUÉ ! »

- Jason Béliveau, Séquences

SONIA CORDEAU	GUILLAUME CYR	GENEVIÈVE SCHMIDT	EVE LANDRY
			
			
			
<i>Bungalow</i>			
RÉALISATION LAWRENCE CÔTÉ-COLLINS		SCÉNARIO DE ALEXANDRE AUGER LAWRENCE CÔTÉ-COLLINS	
PRÉSENTÉ AU CINÉMA			
CJP Québec Québec Canada RADIO-CANADA crave Opale Panache			
f i y t LesFilmsOpale			

# MODE.

## À L'ÉCOLE DE LA BEAUTÉ



**CAROLINE GRÉGOIRE**  
carolinegregoire@lesoleil.com

Édith Serei est une figure importante du domaine de la beauté depuis plus de 60 ans. Débarquée au Québec en 1958, cette Honroise a fait ses classes d'esthétique à Paris. Peu connue des femmes du Québec de ce temps, elle a permis de mettre cette profession en lumière. La contribution de cette femme d'affaires et communicatrice a été majeure pour la profession d'esthéticienne.

Elle a fondé la première école d'esthétique en Amérique du Nord — l'Académie Édith Serei — à son arrivée à Montréal en 1958. Suivi d'une seconde à Québec, en 1961. Viendront ensuite Toronto, Sherbrooke et Ottawa. La dame s'est forgée une solide réputation avec son expertise qu'elle rendait accessible à toutes. Pour elle, chaque femme avait la possibilité d'être belle.

On pouvait la voir à la télévision anglaise et française comme chroniqueuse et animatrice. Elle a écrit des livres et enseigné. De son initiative, un pavillon a été dédié à la beauté pendant l'Expo 67. Elle a jugé des concours de beauté dans les années 1970 et a été nommée chevalière de l'ordre national du Mérite du gouvernement de la France en 1974. Une rue porte aujourd'hui son nom à Montréal.

### RELANCE DU PETIT-FILS

Les années ont passé; M<sup>me</sup> Serei nous a quittés en 2005 et l'Institut de Québec a fini par fermer ses portes. Son époux est demeuré propriétaire de l'académie de Montréal jusqu'en 2007, année où Alain Gauvin, petit-fils de l'entrepreneuse, a décidé de prendre la relève. Il a suivi les traces de sa grand-mère et de sa mère, qui fut à son tour enseignante et directrice.

«J'ai grandi là dedans. J'ai toujours dit que je ne voulais pas en faire partie! Mon grand-père avait 86 ans quand j'ai repris l'entreprise, pour remettre le bateau à flot», relate en riant M. Gauvin, qui à l'origine est comptable agréé.

En plus de relancer les académies d'enseignement d'esthétique, l'entrepreneur rachète et relance la marque de commerce des produits de soin Édith Serei. «J'ai encore le cartable



avec les recettes de ma grand-mère». Aujourd'hui, on apprend que ces formules sont adaptées avec des ingrédients contemporains. Certains produits sont fabriqués en France, comme les masques, les autres sont faits au Québec. D'autres soins sont en développement.

### UN RETOUR DANS LA VILLE DE QUÉBEC

Et la capitale est de retour dans l'équation. «On est confortable

à Québec, on a déjà été ici. On a choisi de revenir s'installer ici. C'est une façon de sortir de Montréal!» s'exclame Alain Gauvin. Sa nouvelle académie vient d'ouvrir à Québec, sur la rue Saint-Paul. Dans cet espace dédié spécialement à l'enseignement de la beauté, on y forme des professionnels dans une pure tradition. Pour les élèves, un décorum s'impose, question de bien les préparer au métier.

En 2023, une formation en esthétique à l'Académie Édith Serei est



hybride. Un premier volet théorique dirigé s'effectue en ligne. On enseigne à connaître tout sur la peau. Une fois les modules de théorie complétés, les étudiantes se retrouvent en institut pour le début d'un volet pratique. On y apprend les soins de la peau du visage et du dos, les manucures et pédicures, l'épilation et des techniques comme les exfoliations chimiques ou la photo-épilation. Une formation en maquillage fait aussi partie du programme et est nécessaires pour obtenir son diplôme.

Une fois cette première phase complétée, on passe à la

confirmation des acquis théoriques, pour finalement se poursuivre avec l'apprentissage des techniques avec les enseignants. Par la suite, la pratique commence. Et il y en a beaucoup. À titre d'exemple, la directrice générale Mary-Lynn Royle nous parle de trois jours par semaine pour 10 semaines pour le volet des soins du visage.

### UN SOIN À PRIX AVANTAGEUX

Une première cohorte est déjà en pratique dans ce nouvel établissement. Dès la fin mois d'avril, les élèves recevront leurs premières clientes. Le public pourra profiter de ces rendez-vous, et ce, pour un coût plus que raisonnable.

Des soins à petit prix, de qualité et effectués avec minutie. Par exemple, pour un soin du visage et une feuille de collagène, il en coûte 55 \$. Si c'est bien fait? On nous rasure, la routine à ce moment de la formation est bien établie et déjà répétée plusieurs fois.

«On offre tous les soins possibles, faits dans les règles de l'art et l'enseignante est présente pour superviser. Il faut beaucoup de pratique en esthétique. Ici, les étudiants en ont beaucoup», explique Mary-Lynn Royle.

On nous indique qu'il se peut que parfois un soin faisant partie d'un processus d'apprentissage soit plus long. Qui oserait plaindre d'un soin qui dure plus longtemps? Et si c'est trop court, il y a toujours la manucure à 25 \$ ou le pédicure pour 30 \$ pour vous permettre d'y passer plus de temps.

Les rendez-vous se prennent par téléphone seulement.  
Académie Édith Serei, 418 658-5543

## 1, 3 et 4

L'Académie Édith Serei est dédiée à l'enseignement de la beauté.

2 La directrice générale de l'Académie Édith Serei, Marie-Lynn Royle, et le propriétaire, Alain Gauvin

5 La succursale l'Académie Édith Serei de Québec est située au 269, rue Saint-Paul. — PHOTOS LE SOLEIL, CAROLINE GRÉGOIRE

## FLEURS

# PLANIFIER DES FLEURS POUR TOUT L'ÉTÉ ET PLUS



**CHLOÉ ROY**  
Collaboration spéciale

**T**out d'abord, je me présente, je suis Chloé Roy, entrepreneure, floricultrice, auteure (mon livre sur la floriculture sera lancé le 9 mai prochain dans toutes les librairies du Québec!) et mère de trois beaux grands enfants.

J'ai démarré la première ferme florale écologique diversifiée au Québec, Floramama, en 2014 suite à deux des plus belles années de ma vie passées aux Jardins de la Grelinette — la ferme de Maude-Hélène Desroches et Jean-Martin Fortier — à apprendre comment et pourquoi cultiver des plantes biologiques sur une petite surface en harmonie avec la nature et les saisons. J'ai, depuis 2017, une associée, Raphaëlle Noirjean, avec qui je suis heureuse et reconnaissante de partager l'aventure de Floramama. Aussi, certains nous connaissent, car nous fournissons en fleurs la chaîne de supermarchés Avril, où nos bouquets arriveront dans deux semaines!

C'est donc en toute humilité, mais aussi avec joie que je vous retrouverai ici deux fois par mois pour vous donner des nouvelles de notre petite ferme florale et vous partager ce qui me passionne à propos des fleurs. En gros, vous parler de ce qui me fait sentir vivante.

J'aimerais, avant d'aller plus loin, offrir au nom de Floramama, toutes nos sympathies à la famille du grand, très grand Larry Hodgson. Je suis honorée de prêter ma plume en alternance avec son fils, Mathieu, qui, comme vous le savez, prend la relève de la précieuse banque de connaissances qu'a bâtie M. Hodgson (que je consulte encore à ce jour régulièrement).

Ici, à la ferme, les signes de vie qui annoncent l'arrivée du printemps commencent à se faire sentir. Les saules ont commencé à faire apparaître leurs chatons argentés et duvetés et les chants d'oiseaux se font de plus en plus complexes et fréquents.

Le sentiment que le printemps est bel et bien installé monte en moi lors du premier chant des rainettes à l'étang. L'an dernier, je l'ai entendu en installant des bâches d'occultation aux champs dès la première semaine d'avril, vu le printemps particulièrement hâtif que nous avons eu ici, au sud du Québec.

## DES DIZAINES DE MILLIERS DE SEMENCES

Dans notre petite serre chauffée, ça bourdonne d'activité depuis la première semaine de mars. On a semé des dizaines de milliers de semences qui fleuriront en successions durant la belle saison pour les amoureux de fleurs. Sur une ferme florale, mais aussi dans un jardin de fleurs, on veut pouvoir récolter des fleurs différentes toutes les semaines pour pouvoir confectionner de superbes bouquets, et ce, durant toute la saison.

Plutôt que de semer toutes les semences en une seule fois (et voir fleurir le jardin en une seule fois!), on sème plutôt par petits lots, successivement, toutes les semaines jusqu'en juin. Cela étale la fenêtre de floraison et ainsi la charge de travail. Quand c'est possible, on sème parfois plusieurs successions d'une même variété dans une même saison.

Pour arriver à récolter un montant réaliste de fleurs variées à chaque semaine, on a besoin de prendre un moment pour planifier en amont les successions de semis à effectuer, normalement durant l'hiver lorsque le temps ralentit un peu pour nous.

Toutes les variétés de fleurs qui ont été sélectionnées pour être cultivées durant la saison à venir seront ainsi classées en premier lieu en trois grandes catégories qui correspondent aux trois temps de floraison principaux soit :

- printemps/début de l'été
- plein été
- fin de l'été/début de l'automne

Les variétés qui sont semées en premier, afin qu'elles fleurissent au printemps/début de l'été, sont des plantes qui aiment les températures fraîches et qui ont un temps de croissance assez rapide comme les pavots, les cloches d'Irlande, les dauphinelles, les pois de senteur



**1** Chloé Roy a démarré Floramama, la première ferme florale écologique diversifiée au Québec.  
— PHOTOS FLORAMAMA

**2 et 3**

Des dizaines de milliers de semences ont été semées pour permettre une floraison tout l'été.



ou encore certains cultivars de digitales hybrides.

Celles qui sont semées ensuite pour une floraison en plein été sont des plantes qui s'épanouissent à des températures chaudes comme les zinnias, les célosies, les cosmos ou encore les tournesols.

Les variétés qui seront semées pour clôturer la saison et fleurir à la fin de l'été/début de l'automne sont des plantes qui apprécient la chaleur, mais qui sont aussi capables de supporter des températures plus fraîches et qui demandent un temps de croissance de plus de 100 jours comme les lisianthus, les asters et les choux ornementaux. Vu les

températures plus fraîches en fin de saison, on ajoute environ une à deux semaines au temps de croissance de ces plantes pour planifier correctement leurs dates de floraison.

La première vague de semis sera donc celle des fleurs de printemps, suivie de celle des fleurs d'été puis d'automne en s'assurant que toutes ces plantes auront le temps de croître et fleurir entre le dernier gel au sol au printemps et du premier gel au sol à l'automne (dates reliées à la zone de rusticité).

Beaucoup de plantes ont des conditions et des temps de croissance différents les uns des autres et on peut facilement retrouver

ces informations directement sur les sachets de semences ou alors sur les sites internet de semenciers locaux. Mais règle générale, ici à la ferme, on leur alloue entre quatre à huit semaines (selon la variété) pour passer de semence à plantule prête à être transplantée à l'extérieur, après le dernier gel au sol.

On continuera de faire des semis par succession à chaque semaine, jusqu'au mois de juin, ce qui nous donnera des récoltes abondantes et étalées pour confectionner des centaines de bouquets de fleurs funky quotidiennement durant toute la saison!

# UN « COUP DE PRINTEMPS »



**FRANCIS HIGGINS**  
fhiggins@lesoleil.com

Si on n'ose prédire de quoi aura l'air la météo ce printemps, on peut au moins vous montrer à quoi pourrait ressembler le décor de votre cour arrière. Voici quelques nouveautés et trouvailles tendance pour la belle saison.



## UN PATIO BOHO-CHIC ET JAPANDI

Le simple changement du « set de patio » suffit parfois à métamorphoser l'espace extérieur. À ce chapitre, Rona propose l'ensemble de conversation de patio Montebello par Origin 21, un kit en trois pièces, avec coussins gris, qui peut s'accompagner de chaises en osier. « L'ensemble Montebello

plaira aux amoureux des styles boho et japandi, fort populaires actuellement », explique par courriel Lydia Thammavong, designer et chef styles et tendances chez Rona. « À la fois chic, décontracté et moderne, il marie une structure en métal noir à des détails en osier pâle ajouré, qui lui confèrent une

certaine légèreté. Avec sa configuration en "L", il demeure assez compact, ce qui en fait un choix tout indiqué pour les espaces restreints. »

Prix : 899 \$ pour l'ensemble, 399 \$ pour deux chaises en osier supplémentaires.  
Info : [rona.ca](http://rona.ca)



## LA PIERRE INSPIRÉE DE L'ITALIE

Si votre printemps est l'occasion de plus gros travaux, l'entreprise Cosentino Canada présente sa nouvelle collection Dekton Pietra Kode, inspirée par le fini naturel, brut et antiqué des anciennes pierres italiennes. Comme sur cette photo, par exemple, qui montre une cour ornée de la pierre technique ultracompacte Avorio, de la série Vicenza Kode, réalisée avec le designer Daniel Germani. En fonction du budget, vous pouvez installer ces revêtements solides en carreaux au sol, autour d'une piscine, en comptoir extérieur ou en application verticale sur un mur. « L'extérieur n'est plus une deuxième pensée, mais bel et bien une partie intégrante de toute rénovation ou construction », affirme au *Mag* le directeur régional de Cosentino Canada, Karim Guirguis. Qu'est-ce qui est tendance pour la cour, selon lui? « Les couleurs terres, les textures naturelles et tout ce qui s'apparente à la nature. De grands formats et des espaces vastes qui amènent l'intérieur vers l'extérieur. Des cuisines complètes, des espaces de vie fonctionnels ainsi que des revêtements aussi durables que pour l'intérieur. »

Offert en boutiques spécialisées. Prix : de 119 \$ à 146 \$ par pied carré installé.  
Info : [cosentino.com](http://cosentino.com)

## UN BBQ ÉLECTRIQUE POUR LE BALCON

Pas de cour puisque vous êtes en condo ou en appart? La compagnie Weber dévoile son nouveau barbecue électrique Lumin pour les petits balcons. Et pour les patios de toutes tailles, au fond. Ce premier gril électrique chez Weber — conçu pour atteindre des températures de 600 °F (315 °C) — est offert en deux formats : régulier et compact, avec des surfaces de cuisson de 242 pouces carrés et

de 180 pouces carrés respectivement. Ses grilles en fonte émaillée s'accompagnent d'une plaque réversible et d'un réservoir pour fumage ou cuisson à la vapeur.

Offert en boutiques en cinq couleurs : noir, bleu océan, jaune doré, vert écume et bleu glacé. Prix : 669 \$ pour le format régulier, 599 \$ pour le compact.  
Info : [weber.com](http://weber.com)



# POUR LA COUR



4

## LA TABLE DE FEU!

Difficile d'avoir un centre de table plus spectaculaire pour accueillir la visite! L'ensemble de salle à manger extérieur Galloway par Allen+Roth, avec ses six pièces en acier noir et coussins blanc cassé, vient avec un réservoir à feu et un tuyau de branchement intégrés. Suffit d'ajouter une bouteille de propane (vendue séparément), que vous pourrez recouvrir d'un cache-bouteille pour un look plus léché. «Cette table deux en un, qui combine une table de salle à diner et un foyer, est un véritable coup de cœur, indique M<sup>me</sup> Thammavong. Pour ceux qui ne disposent pas de l'espace nécessaire afin d'aménager un coin-repas et un foyer, c'est l'alternative idéale. Il est si agréable de contempler les flammes et de s'y réchauffer, ce qui permet de prolonger les belles soirées sur la terrasse.» Il est aussi d'utiliser ce foyer pour griller ou réchauffer des aliments, ajoute-t-on.

Prix : 1499 \$  
Info : [rona.ca](http://rona.ca)

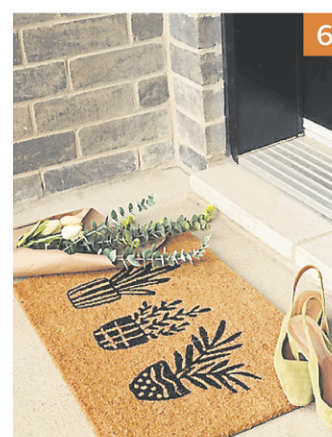


5

## DU COCO SOUS LES PIEDS

Le tapis d'extérieur coco-cactus à texture rugueuse est fait de fibre de coco. Dimensions : 60 x 40 cm (24 x 16 pouces).

Offert en ligne et en boutique.  
Prix : 18,99 \$  
Info : [boutiquekozy.ca](http://boutiquekozy.ca)



6

1 L'ensemble de conversation de patio Montebello, de Rona, peut s'accompagner de chaises en osier supplémentaires. — PHOTO RONA

2 Une cour ornée de la pierre technique Avorio, de la nouvelle collection Dekton Pietra Kode de Cosentino Canada. — PHOTO COSENTINO CANADA

3 Le nouveau barbecue électrique Lumin de Weber — PHOTO WEBER

4 L'ensemble de salle à manger extérieur Galloway, de Rona, vient avec un réservoir à feu. — PHOTO RONA

5 Le support pour plantes d'extérieur de Kozy. — PHOTO BOUTIQUE KOZY

6 Le tapis d'extérieur coco-cactus de Kozy. — PHOTO BOUTIQUE KOZY

7 «Blanc de l'Ouest», la couleur de l'année 2023 pour l'extérieur, selon BeautiTone — IMAGE BEAUTITONE

## DITES-LE AVEC DES FLEURS... AU MUR

Ce support pour plantes d'extérieur est composé de boîtes noires ajustables qu'on peut fixer au mur.

Offert en ligne et en boutique. Prix : 69,99 \$  
Info : [boutiquekozy.ca](http://boutiquekozy.ca)



7

## LE BLANC VENU DE L'OUEST

La marque de peinture canadienne BeautiTone s'est tournée vers les cèdres rouges de l'Ouest du pays pour inspirer son choix de Couleur de l'année 2023 pour l'extérieur. Il s'agit de «Blanc de l'Ouest», décrit comme un neutre discret, paisible et «facile à harmoniser avec son environnement». «La teinte Blanc de l'Ouest insufflé une dose de vitalité aux vieilles maisons ou aux bâtiments d'architecture moderne en s'agencant à une vaste gamme de couleurs», indique par communiqué Darryl Allen, directeur de la création chez Home Hardware.

Code de couleur : WSC38-O. Offert en exclusivité chez Home Hardware.  
Info : [homehardware.ca](http://homehardware.ca)

# Quelques autres bières à découvrir

**PHILIPPE WOUTERS**

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Cette semaine, voici quelques nouvelles bières à déguster.

## LANDBIER II LAGERBRAÜ

Le projet Lagerbraü est animé par des passionnés de lagers qui parcourent le Québec brassicole au gré des rencontres pour brasser quelques collaborations et qui rapportent idées et découvertes à la brasserie Shelton, leur camp de base et de brassage. Cette Landbier II est le fruit d'une collaboration avec la microbrasserie La Chouape, mais brassée chez Shelton, comme la Landbier I. Une Landbier, c'est une lager de soif brassée avec les matières premières de la région; dans ce cas-ci, c'est le malt d'orge de la brasserie La Chouape qui a été utilisé. Au nez, on sent de belles notes de pain frais. Qu'il est agréable de voir que les malteries locales ont enfin acquis l'expertise nécessaire pour rivaliser avec les grandes malteries internationales. En bouche, la bière présente une belle amertume soutenue par une légère astringence qui en fait une redoutable bière

de soif. Je vais en boire tout l'été. **4,5/5**

## HOP SOLO SIMCOE MATERA

Matera est également un projet de brasseurs qui ont élu domicile chez Harricana. On leur doit plusieurs bières intéressantes et j'avais donc bien hâte de goûter cette nouvelle West Coast IPA. Mention spéciale pour avoir osé ressortir un style fort populaire il y a dix ans, mais un peu oublié ces dernières années au profit de bières IPA plus sucrées. Voici une IPA ambrée, alors que je pensais que cela n'existait plus. Pourtant, cette West Coast IPA balance une belle dose de houblon et de caramel, jusqu'à ce que je trempe mes lèvres dans un corps rond, bien sucré avec du sucre de malt et amer à souhait. Je retombe dans mes premières virées en Amérique, à la recherche de la IPA la plus rare... Merci Matera. **5/5**

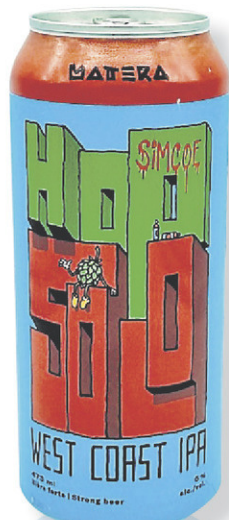
## GINGIBERI EMPORIUM

La microbrasserie Emporium présente une Gose. On est loin ici de ses styles de prédilection auxquels on a été habitué. C'est

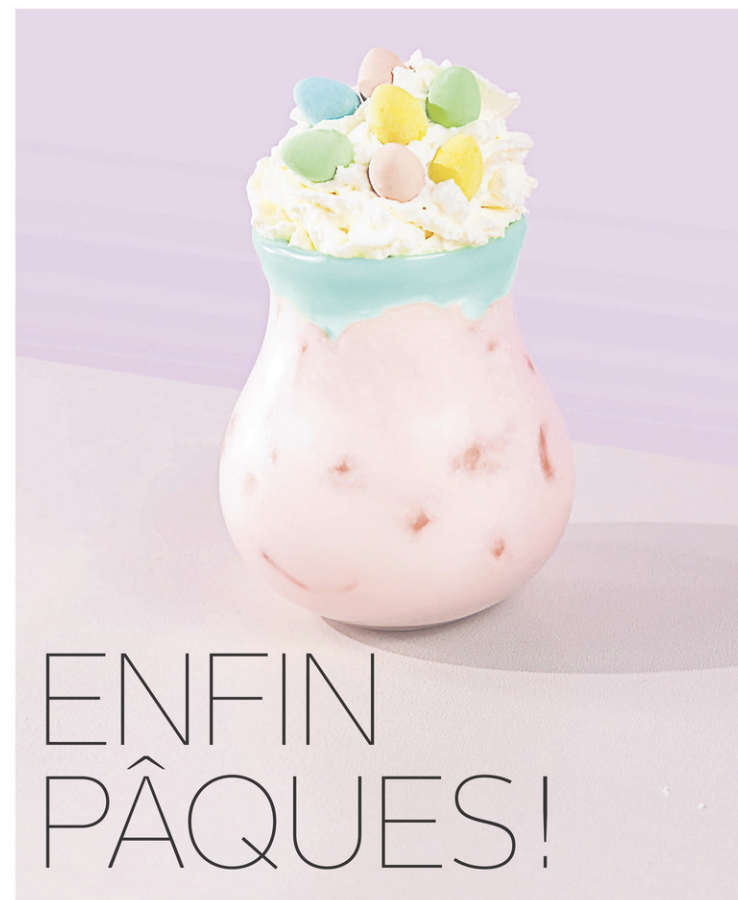
justement parce que la brasserie sort de sa zone de confort que j'ai été attiré par cette bière. Une belle note de gingembre envoûte l'espace, comme c'est très souvent le cas lorsqu'il s'agit d'utiliser cette racine. On y perçoit également la légère présence de coriandre, ce qui n'est pas évident quand on sait que le gingembre aime prendre toute la place. D'ailleurs, en bouche, on a une présence de lime intéressante qui ne figure pas sur la description de la canette. Mes papilles me jouent-elles un tour? À la deuxième gorgée, la fraîcheur du gingembre est encore bien présente. Une bière qui va probablement alimenter quelques cocktails en période estivale. **4/5**

## EMBARQUE S'A SLEIGH! BRASSERIE DÉPAREILLÉE

Je n'allais quand même pas passer derrière l'occasion de goûter cette bière à l'érable en ce temps des sucres qui commence. D'autant plus que Dépareillée n'a pas pour habitude de tourner les coins ronds. Au nez, on ne perçoit pas trop le sirop d'érable, mais bien plus la céréale. Je suis donc en face d'une bière à l'érable, naturelle. En bouche, les notes d'érable sont tout aussi discrètes, mais bien présentes. On est devant une Brown Ale qui réussit bien sa mission, sans tomber dans l'excès, pour le plaisir des papilles. **3,5/5**



PHOTOS PHILIPPE WOUTERS



# ENFIN PÂQUES!

PHOTO MAËLLA LEPAGE

## MONSIEUR COCKTAIL



**PATRICE PLANTE**  
Collaboration spéciale

Pourquoi enfin, me direz-vous? Est-ce parce que j'ai eu cinq fois le rhume depuis l'automne (vive les enfants en bas âge et la garderie) et que le long congé est comme de la douce musique à mes oreilles, ou est-ce parce que je resterai toujours un enfant dans mon cœur et que je n'en peux plus d'attendre pour voir le regard émerveillé de mes princesses quand je vais sortir l'artillerie lourde (lire ici, le méga-super-gros-chocolat-caché-dans-une-armoire-depuis-un-mois)? Un peu des deux.

Et puisque je suis papa cocktail, il me faudra bien trouver un nouveau breuvage alléchant qui plaira à tous, tout en m'assurant qu'il ne contribuera pas à faire exploser le taux de sucre dans le sang des petits et grands. On va se le dire les adultes : rien ne vaut un bon verre de mousseux sec pour bien célébrer Pâques, l'accord parfait avec le sucre et le chocolat puisqu'il n'en rajoute justement pas sur la pile.

Mais que donner aux enfants? Et c'est ici que le lait aromatisé entre en scène. J'adore servir à

mes enfants un verre de lait avec un soupçon de l'un de nos sirops à café, que ce soit vanille, caramel salé, citrouille ou noisette. Peu sucré, il rend le lait automatiquement/immensément plus cool.

Cette inspiration m'a servi pour ce cocktail de Pâques sans alcool, légèrement sucré et qui saura accompagner les montagnes de «chocolat» (comme dirait mon aînée) dont se goinfrera la belle petite famille.

Santé!

## Barbe à Pâques

### INGRÉDIENTS

- Rim de fondue à la barbe à papa Chocolats Favoris
- 0,5 oz de sirop de vanille ou de sirop de caramel salé
- 2 oz de lait de coco, non sucré
- 2 oz de lait aux fraises
- Crème fouettée et «Mini Eggs» (pour décorer)

### PRÉPARATION

- 1 Faire fondre la fondue en la plongeant dans l'eau bouillante selon les instructions du fabricant.
- 2 Tremper les bords d'un verre dans la fondue, et laisser le verre à l'envers quelques secondes pour faire refroidir le chocolat et le laisser figer sur les rebords du verre.
- 3 Remplir le verre de glace et ajouter tous les ingrédients.
- 4 Mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.
- 5 Décorer de crème fouettée et d'œufs Mini Eggs légèrement concassés.

# PLANÈTEVINS



## DÉGUSTER PÂQUES



**NATALIE RICHARD**  
Collaboration spéciale  
natalierichardmedia@gmail.com

**V**ive Pâques! L'occasion de profiter du plaisir d'être ensemble et de se retrouver autour d'un bon repas. Prendre le temps d'apprécier chaque moment, célébrer la vie, plonger dans le renouveau et trinquer à la santé de tous, avec de bons vins.

### 1 CHAMPAGNE TARLANT ZÉRO BRUT NATURE

55 \$ • 15095305 • 12 % • 1,6 g/L  
Parfait à l'apéro, ce champagne d'une énergie tonique est l'œuvre de Mélanie et Benoît Tarlant, enfants d'artisans de la 12<sup>e</sup> génération d'une famille qui vinifie en Champagne depuis 1687. Leurs vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans sont cultivées sans produit chimique et en priorisant la biodiversité. La majorité de leurs champagnes sont non dosés, comme celui-ci, produit en parties égales de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Très aromatique, avec des notes briochées, d'agrumes et de groseille, la bulle est vive sur une longue finale qui fait durer le plaisir sur le zeste et les notes de pain grillé.

### 2 BÙ HAUT-MÉDOC SIGNATURE

18,90 \$ • 15131636 • 12,5 % • 2,1 g/L  
Une cuvée digne des bons vins du Haut-Médoc, classique et bien équilibrée, qui a de la matière sans être dépourvue de fraîcheur. Les



À Pâques, prendre le temps d'apprécier chaque moment, célébrer la vie, plonger dans le renouveau et trinquer à la santé de tous. — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE NATALIE RICHARD

tannins sont élégants et la finale perdure avec rapidité sur des notes de cacao, de cassis et de réglisse. Un vin prêt à boire maintenant, mais qu'on peut garder de 3 à 5 ans, souligne Jessica Harnois, sommelière et femme d'affaires visionnaire.

Ça fait longtemps qu'elle attendait l'occasion de pouvoir présenter un vin Signature à la SAQ, offert à bon prix.

«Mon but a toujours été de démythifier les vins et d'offrir de bons vins, accessibles partout. Pour celui-ci, j'ai travaillé en collaboration avec une négociante que j'adore, Rose-Hélène qui est devenue une amie à l'époque où j'étais acheteuse des grands vins de Bordeaux pour la SAQ.»

Jessica qui contrôle la qualité de tous ses vins apprécie aussi l'aspect écologique du vin en vrac,

embouteillé au Québec. La sommelière est fière d'avoir réussi son pari avec Bù, une gamme dont les ventes se chiffrent aujourd'hui à trois millions de bouteilles par année.

### 3 E. GUIGAL CROZES-HERMITAGE 2019

30,50 \$ • 739243 • 14,5 % • 2,5 g/L  
Dans la vallée du Rhône à Ampuis, qui est situé au cœur de l'appellation Côte-Rôtie, la maison Guigal est une référence de qualité. Tous ses vins sont excellents et réalisés dans les règles de l'art. Celui-ci ne fait pas exception. Déjà au nez on est séduit par les arômes de fleurs, comme la violette et la rose, puis en toute fraîcheur, les notes de fruits complètent les nuances épicées dans un ensemble équilibré, suave et élégant. Une syrah à savourer avec l'agneau pascal. Aussi offert en magnum.

### 4 ALIAS CROIZET-BAGES PAULLAC 2019

56,25 \$ • 15036014 • 14,5 % • 1,9 g/L  
Classique, élégant et racé, aux notes de pivoine, de cerise mûre et d'épices douces qui parfument le vin en toute subtilité. Dans un assemblage de 55 % de cabernet sauvignon et 40 % de merlot, on trouve une concentration expressive de fruits dans un corps puissant et des tannins élégants. Selon l'œnologue Anne-Françoise Quié, propriétaire du Château, 2019 fut un millésime d'harmonie et d'équilibre qui a offert de beaux fruits. Prêt-à-boire, on peut le garder au cellier jusqu'en 2034. Côté accord, c'est le vin idéal pour accompagner un rôti ou une côte de bœuf.

### 5 TENUTA SETTE PONTI CROGNOLO TOSCANA 2020

29,50 \$ • 11915038 • 14,5 % • 3,9 g/L

Un vin riche et concentré sur des tannins structurés et astringents qui révèlent une douce amertume en finale. Le millésime 2020 est encore jeune et pourra se garder en cave au moins 10 ans, selon votre appréciation des notes d'évolution dans un vin. Parfait à table avec les viandes braisées et le gibier. **B**

### 6 LE CIDRE TRANQUILLE VERGER HEMMINGFORD

13,20 \$ • 14378151 • 12 % • 8 g/L (4 x 250ml)

De retour dans son même emballage et son même format convivial, le cidre tranquille du Verger Hemmingford est élaboré selon un procédé qui concentre le jus des pommes afin d'obtenir un taux d'alcool plus élevé, qui se rapproche plus du vin blanc que du cidre. Vous vous souvenez peut-être du cidre Dégel, présenté dans une bouteille transparente ornée d'une feuille vert lime, et bien c'est le même! En version plus sec, avec des notes de pomme acidulée et une amplitude aux notes anisées, légèrement tannique en finale.

### DONNER AU SUIVANT EN ACHETANT UN PRODUIT DU QUÉBEC

Jusqu'au 12 avril, pour tout produit vendu dans les catégories origine Québec, préparé au Québec et embouteillé au Québec, la SAQ remettra un repas à la Banque Alimentaire du Québec. Voilà une bonne occasion de faire preuve de solidarité et de générosité en donnant au suivant, tout en encourageant nos producteurs.

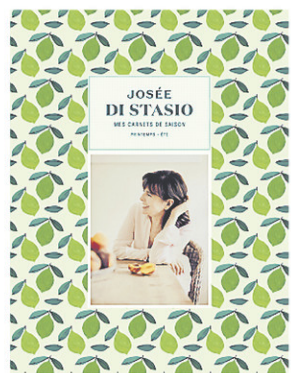
### B BIO

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

## RECETTES

PÂTES AUX PETITS POIS  
ET AU PROSCIUTTO

MES CARNETS DE SAISON  
PRINTEMPS - ÉTÉ  
Josée Di Stasio  
KO ÉDITIONS



En prévision de Pâques, Josée Di Stasio partage avec les Coops de l'information des recettes simples et savoureuses qui peuvent autant se retrouver sur votre table pascale qu'au menu un petit mardi soir...

› 4 portions

## INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 oignon (de taille moyenne), haché
- 145 g (5 oz) de tranches de prosciutto d'environ 3 mm (1/8 po) d'épaisseur, coupées en julienne\*
- 500 ml (2 tasses) de petits pois frais ou surgelés, blanchis 30 secondes dans



- l'eau bouillante salée
- Flocons de piment fort
- 500 g (1 lb) de pâtes courtes (orecchiettes, gemellis, coquillettes, etc.)
- 1 grosse poignée chacun de menthe et de persil plat, ciselés (ou de pousses de petits pois) (facultatif)
- Parmesan râpé
- Poivre du moulin

## PRÉPARATION

**1** Dans une grande poêle, à feu moyen, chauffer l'huile et le beurre, et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide, en prenant soin de ne pas le laisser brunir.

**2** Ajouter le prosciutto et les petits pois, et réchauffer de 2 à 3 minutes. Assaisonner de flocons de piment fort.

**3** Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes selon les indications du fabricant. Prélever 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson avant d'égoutter les pâtes.

**4** Remettre les pâtes égouttées dans la casserole, ajouter la garniture de petits pois et de prosciutto, et bien mélanger. Ajouter un peu d'eau de cuisson, au besoin, et mélanger afin de bien enrober les pâtes. Ajouter les herbes ciselées, si désiré.

**5** Au moment de servir, parsemer de parmesan et bien poivrer.

## NOTE

\* Ne pas hésiter à faire couper le prosciutto par le charcutier.

— PHOTO, DOMINIQUE T SKOLTZ, KO ÉDITIONS

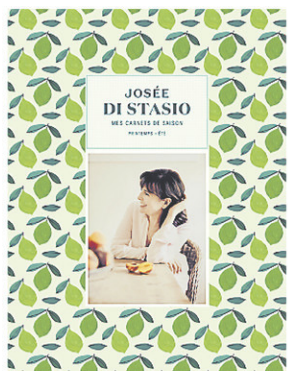


**LIRE**

Découvrez d'autres recettes sur [lenouvelliste.ca](http://lenouvelliste.ca) et dans notre application

## ➤ MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC ET FRAISES

MES CARNETS DE SAISON  
PRINTEMPS - ÉTÉ  
Josée Di Stasio  
KO ÉDITIONS



➤ 4 portions

Un dessert onctueux et tout léger. Le plus beau ? C'est fait en 10 minutes,

top chrono. Si vous le souhaitez, accompagnez la mousse de vos sablés préférés.

### INGRÉDIENTS

- 145 à 170 g (5 à 6 oz) de chocolat blanc, haché\* (5oz pour moins sucré et 6oz pour plus sucré)
- 1 contenant de 500 g de yogourt grec nature 0 %
- 180 ml (3/4 tasse) de fraises fraîches hachées finement (ou autres fruits de saison)
- 1 c. à soupe de jus de lime
- Miel ou sucre (facultatif)
- Zeste de lime, pour garnir (facultatif)
- Feuilles de mélisse, de basilic ou de menthe, pour garnir (facultatif)

### PRÉPARATION

- 1 Fondre doucement le chocolat blanc au bain-marie.

2 À l'aide d'un batteur électrique, fouetter le yogourt dans un bol à vitesse moyenne, de 1 à 2 minutes. Incorporer petit à petit le chocolat blanc fondu en battant jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène.

3 Verser la mousse dans 6 petits pots ou coupes d'une contenance de 125 ml (1/2 tasse) chacun. Couvrir et réfrigérer de 2 à 12 heures.

4 Au moment de servir, dans un bol, mélanger les fraises hachées avec le jus de lime. Laisser macérer 5 minutes. Goûter et ajouter un peu de miel ou de sucre, au besoin, et bien mélanger. Répartir les fraises sur chaque portion. Garnir de zeste de lime et de feuilles de mélisse, si désiré.

### NOTE

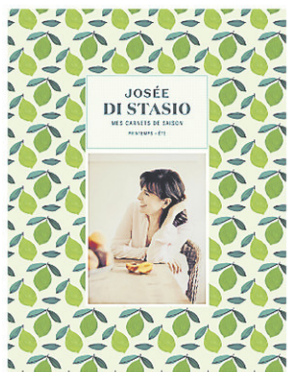
\* Pour un goût moins sucré, utiliser 145 g (5 oz) de chocolat blanc.



— PHOTO: DOMINIQUE T SKOLTZ, KO ÉDITIONS

## ➤ CAKE AUX HERBES FRAÎCHES

MES CARNETS DE SAISON  
PRINTEMPS - ÉTÉ  
Josée Di Stasio  
KO ÉDITIONS



➤ DONNE 1 CAKE

J'ai découvert la recette de ce cake aux herbes lors d'un tournage à Paris dans la boulangerie-pâtisserie Des gâteaux et du pain. Et je suis tombée sous le charme, pour le brunch ou l'apéro. Merci, Claire Damon.

### INGRÉDIENTS

- 180 ml (3/4 tasse) de farine tout usage 80 ml (1/3 tasse) de féculé de maïs
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre du moulin
- 1/4 c. à thé de piment de Cayenne
- 3 œufs, tempérés
- 80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive ou de pépins de raisin
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'herbes hachées (mélange de persil plat, coriandre, ciboulette et/ou aneth)
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Feuilles de persil et tiges de ciboulette, pour la finition
- Garnitures (facultatif)
- Crème sure à la lime et tranches de saumon fumé ou de gravlax
- Tapenade
- Fromage de chèvre ou autre fromage

### Garnitures (facultatives)

- Crème sure au citron vert, tranches de saumon fumé ou de gravlax
- Tapenade

- Fromage de chèvre ou autre fromage

### PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à 325 °F. Huiler et tapisser de papier parchemin un moule à pain de 13 × 23 cm (5 × 9 po).

2 Dans un bol, mélanger la farine, la féculé, la poudre à pâte, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Réserver.

3 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs et l'huile. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Ajouter les herbes et l'ail. Bien mélanger. La pâte sera plutôt liquide, un peu comme une pâte à crêpes. Verser le mélange dans le moule et répartir des feuilles de persil et des tiges de ciboulette sur le dessus du cake.

4 Cuire au centre du four de 40 à 45 minutes. À la sortie du four, couvrir le cake d'un linge propre afin qu'il conserve son humidité. Démouler une fois tiédi.

5 Servir tiède ou à la température ambiante. Accompagner de la garniture choisie, si désiré.



— PHOTO: DOMINIQUE T SKOLTZ, KO ÉDITIONS

# LES AS DE L'INFO



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

[lesasdelinfo.com](http://lesasdelinfo.com)

## Sciences

### Cet astronaute canadien partira vers la Lune!

En 2024, Jeremy Hansen deviendra le premier Canadien de l'histoire à s'envoler vers la Lune. On te résume cette nouvelle très « spatiale » juste ici!

#### JEREMY HANSEN DANS L'ESPACE!

Jeremy Hansen est un Ontarien de 47 ans. Il est pilote de chasse. Avec beaucoup d'efforts et de discipline, il est devenu astronaute en 2009. Par contre, il n'est encore jamais allé dans l'espace.

En entrevue avec le journal *La Presse*, Jeremy a dit : « Je me souviens d'avoir été marqué enfant par une photo de Neil Armstrong sur la Lune. J'étais très jeune, mes parents m'ont amené en Floride quand j'avais 5 ans pour voir le Centre spatial Kennedy. Après, je n'ai plus vu la Lune de la même manière. »

« Je récupérais des cadrans et des fusibles sur la ferme familiale pour faire une fusée dans ma cabane, dans un arbre. Je voyais des Canadiens dans la navette spatiale, j'aimais les sciences, je me disais que tout était possible pour moi », a-t-il ajouté.

Jeremy prendra part à la mission Artemis II de la NASA. En tout, quatre astronautes participeront à cette mission : Jeremy, qui vient du Canada, et trois astronautes des États-Unis.

La mission est historique à plusieurs niveaux : pour la première fois, une femme (Christina Koch) et une personne de couleur (Victor Glover) prennent part à une mission lunaire.

#### UN PEU PLUS SUR ARTEMIS II

Le grand départ vers la Lune aura lieu en 2024. La mission durera jusqu'à trois semaines.

À bord de leur navette, les astronautes feront un grand 8 dans l'espace. Ils feront d'abord un tour de la Terre, pour ensuite aller faire un tour complet de la Lune. Jamais des gens ne se seront rendus aussi loin dans l'espace! Ce sera aussi la première fois qu'un vol habité survolera la face cachée de la Lune.

Les quatre astronautes de la mission Artemis II ne marcheront pas sur la Lune. Ce ne sera que lors de la mission Artemis III que des humains se déposeront sur la Lune. Cette mission devrait avoir lieu en 2025.

Jeremy Hansen deviendra le premier Canadien à s'envoler vers la Lune

La dernière fois que des humains ont fait le long voyage vers la Lune, c'était en 1972.

#### DES CANADIENS DANS LES ÉTOILES

Jeremy Hansen n'est pas le premier astronaute canadien à aller dans l'espace. Le premier a été le Québécois Marc Garneau. Il s'est envolé en 1984, en 1996 et en 2000.

Depuis, plusieurs Canadiens sont allés dans l'espace. On peut penser à Julie Payette, ou, plus récemment, à David Saint-Jacques.

Fait intéressant : jamais un astronaute d'un autre pays que les États-Unis n'a participé à une mission lunaire. Il s'agit donc aussi d'un grand jour pour l'astronomie canadienne!



PAR SOPHIE CARON, STAGIAIRE (D'APRÈS UN ARTICLE DE MATHIEU PERREAULT, LA PRESSE, AVEC LES INFORMATIONS DE L'AGENCE SPATIALE CANADIENNE)

Jeremy Hansen  
— PHOTO AGENCE SPATIALE CANADIENNE

## Anniversaire

8

AVRIL 1892



PHOTO WIKIMEDIA COMMONS

### Mary Pickford

Mary Pickford, Gladys Louise Smith de son vrai nom, est une actrice et productrice canadienne née le 8 avril 1892 à Toronto.

Elle joue son premier rôle à 7 ans, dans la pièce de théâtre *The Silver King*. Puis, en 1898, elle joue dans *Bootle's Baby*, l'œuvre qui marque sa première apparition à l'écran. Elle obtient quelques rôles dans des pièces de théâtre par la suite.

En 1909, Mary Pickford est à New York, cherchant à décrocher

de nouveaux rôles. Le réalisateur D. W. Griffith est épaté par son talent, et lui donne de nombreux rôles dans ses films. Cette année-là, elle joue dans près de 50 films, ce qui équivaut à un film par semaine!

Mary Pickford conserve ce rythme de travail et joue dans d'innombrables œuvres dans les années 1910. Elle est l'une des actrices les plus connues (et mieux payées) d'Hollywood.

Mary Pickman contribue à la fondation des studios United

Artists et de l'Academy of Motion Picture Arts and Sciences, qui remet chaque année les Oscars. Elle a aussi écrit plus de 30 films et quelques livres. Elle est décédée en 1979.

Elle a déjà dit : « Si vous avez fait des erreurs, même des erreurs graves, vous pouvez prendre un nouveau départ à tout moment, car ce que nous appelons "l'échec" n'est pas la chute, mais le fait de rester au sol. »

# le petit P MAG.

Cherche et trouve!



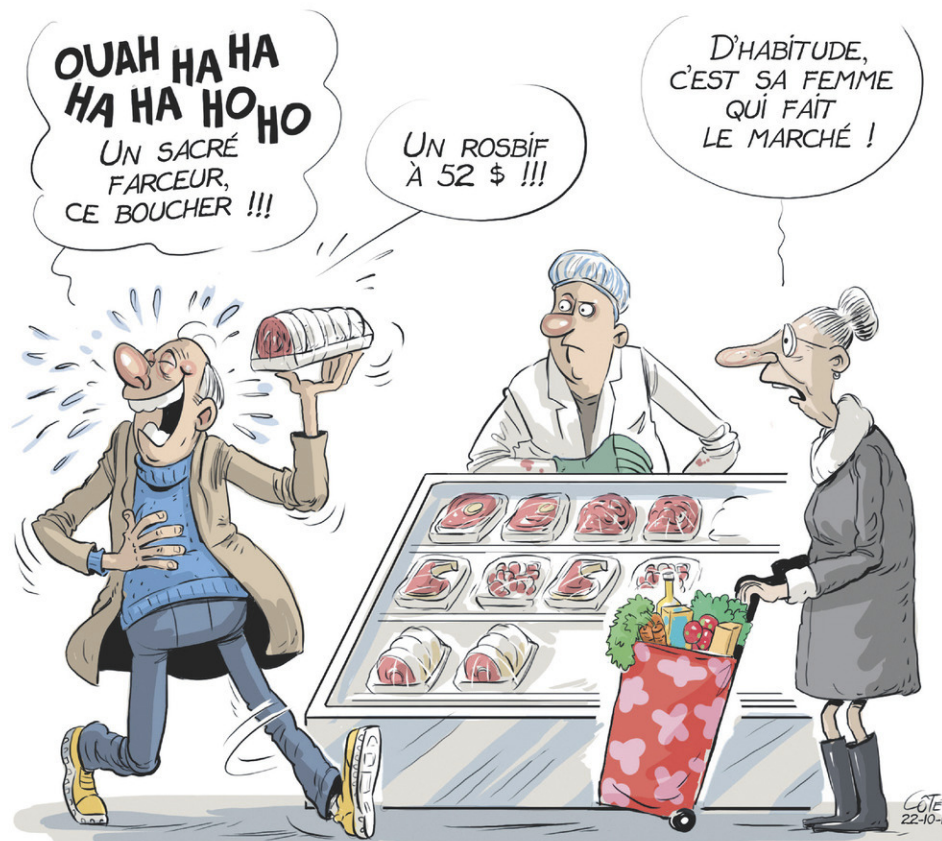
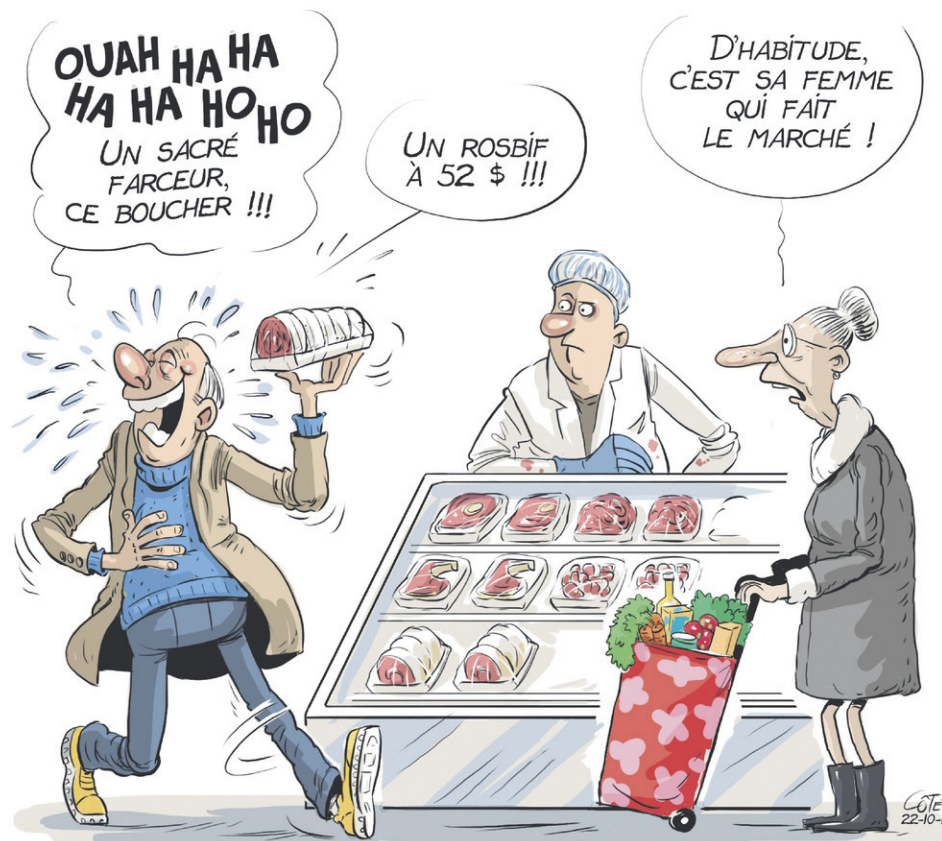
PARMI CET ENSEMBLE COLORÉ D'ŒUFS DE PÂQUES, SEULEMENT DEUX SONT IDENTIQUES. ES-TU EN MESURE DE LES IDENTIFIER?



ILLUSTRATION 123RF/NATALJACERNECKA

## LE JEU DES 7 ERREURS

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



- 1 Deux paquets de viande inversés
- 2 La canette manquante dans le panier
- 3 Les boutons sur la veste
- 4 La couleur du gant du boucher
- 5 Les taches sur le sarrau du boucher
- 6 Les boîtes de pluie plus haute
- 7 Une des manches du chandail bleu en moins

NOIUTOS

# Le chant des sirènes de Galway

**JONATHAN CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



## LE BOURLINGUEUR

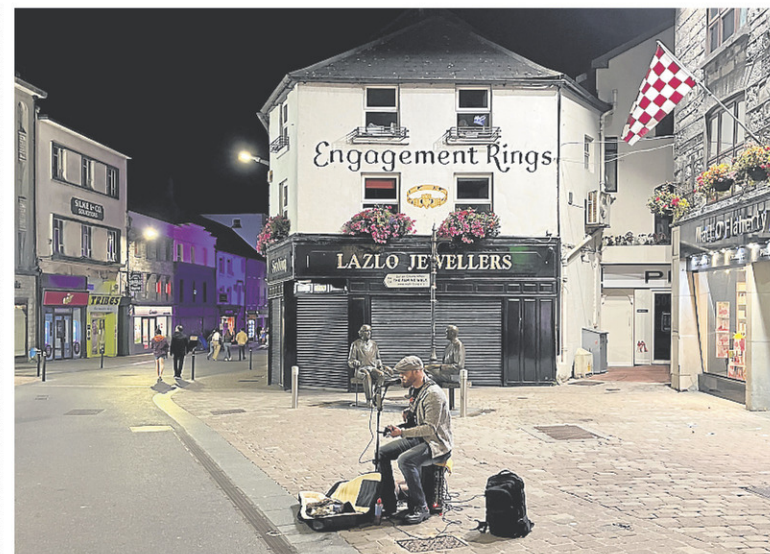
**H**owth, banlieue de Dublin. Au bureau d'information touristique, l'homme demande quel itinéraire nous suivrons en Irlande. « Galway? Pour deux jours, vraiment? Comme tous les autres, vous finirez par y rester une semaine. » Galway, à l'entendre, c'est là que s'échouent tous les touristes ayant suivi le chant des sirènes.

N'empêche, dans les guides touristiques, Galway se drape de promesses : ville étudiante valant entre son passé historique et son atmosphère moderne, elle accueille les âmes créatives et les fêtards qui se mêlent à sa population étudiante. Ajoutez-y un refrain entraînant d'Ed Sheeran

sur une demoiselle qu'il a rencontrée sur la rue Grafton et vous y trouverez une oasis qui relève pratiquement du mirage.

Même mon nouvel ami Mika, rencontré à Dublin, me vantait Galway. Il avait tellement aimé son séjour qu'il songeait à y retourner. Juste parce que. Et c'est exactement ce qu'il a fait. Le soir où je suis monté dans le bus à Dublin, il me textait déjà de Galway, impatient de m'offrir une tournée de la vieille ville. Le rendez-vous était fixé vers les 23 h au square Eyre.

On s'est rapidement enfoncé dans le Quartier latin, où les bars, comme leurs terrasses, étaient bondés. Si j'avais les paupières aux chevilles d'avoir traversé le



Les musiciens de rue animent le cœur de Galway une fois la nuit tombée. —

PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

pays d'est en ouest un peu plus tôt, des fêtards bien plus jeunes et bien plus vieux que moi faisaient montre d'une énergie surprenante pour l'heure tardive. Chope de bière à la main, ils fraternisaient sans discriminer l'âge de leur voisin.

« C'est ça que j'aime ici. Peu importe ton âge, tout le monde est

ton ami », m'a lancé l'ami Mika, dont les 18 ans n'avaient pas eu le temps de vieillir.

Nous avons remonté le passage le long du fleuve Corrib en observant les faisceaux de la terrasse du restaurant IL Vicolo, de l'autre côté, avant de rentrer par William Street, bordée de magasins, fermés à cette heure-là, et



La promenade « The Long Walk » longe le fleuve Corrib à Galway. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



Dans le jour, les rues du Quartier latin sont plus calmes, là où les bars et les terrasses débordent en soirée. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

prise d'assaut par des artistes de rue qui grattaient la guitare en échange de quelques pièces.

Il suffisait de ces quelques pas pour avoir vu l'essentiel de Galway, assurait Mika. Les sirènes psalmodiaient discrètement. L'ancre serait plus lourde si remonter qu'elle n'en avait l'air.

Galway, autrefois un village de pêcheurs, est devenue une ville fortifiée vers la fin des années 1200. Il ne reste d'ailleurs pas grand-chose des fortifications, à part une petite portion de mur de pierre et une arche qui mène vers « The Long Walk », une rue qui constitue le plus long chemin pour aboutir au port plus moderne.

En s'éloignant du secteur touristique, on s'arrête à la magnifique

cathédrale avant de poursuivre vers le campus de l'université, où les bâtiments ont tout du stéréotype de l'école prestigieuse anglaise ou irlandaise.

En longeant le fleuve Corrib, on aboutit par ailleurs à une promenade de bord de mer que certains suivront jusqu'au secteur de Salthill, où l'on trouve des plages et quelques manèges. Ceux qui préfèrent une tasse de vent du large choisiront la marche vers nulle part sur Memtwerge, une passerelle artificielle reliant la côte à Mutton Island, où se trouve l'usine de traitement des eaux. Rien à voir, vraiment, même si la promenade s'avère particulièrement populaire.

Partout à Galway, on verra des boutiques offrant des anneaux de

Claddagh (Claddagh rings), qui représentent un cœur entre deux mains tendues. Une couronne illustrant la loyauté chapeaute les deux autres symboles, qui signifient l'amour et l'amitié. Si certains voient cette bague comme un signe de fiançailles, d'autres l'offrent pour symboliser un attachement fort. Certains prétendent que l'anneau peut signaler qu'une personne est mariée, fiancée ou célibataire selon le doigt et la main où elle le porte.

### SE SENTIR À LA MAISON

Bien qu'elle soit jolie de jour, la ville s'anime réellement à nouveau à la tombée du jour. La camaraderie entre étrangers s'installe rapidement un peu partout.

Même au restaurant, dans les salles à manger si petites que tous finissent par partager une table avec des inconnus. On se fait des amis ou on discute avant de repartir chacun de son côté.

Et on aboutit forcément dans un des pubs, parce qu'en Irlande, la pinte de Guinness n'est jamais bien loin, où on se laisse porter par la musique traditionnelle interprétée par des musiciens du coin.

Chez Tig Coili, qu'on m'avait recommandé pour les prestations musicales, on peinait à trouver un endroit pour se poser. Dans le coin de la pièce, près de l'entrée, des bancs en bois permettaient de s'entasser un brin. En renversant une partie de mon verre, je me suis laissé choir à côté d'un étranger.

Le vieil homme, accompagné de sa petite fille, sirotait joyeusement un peu d'alcool. J'étais à peine assis qu'il me demandait d'où je venais. À l'évocation de mes racines irlandaises et du patronyme de mes grands-parents, il a aussitôt décodé que l'arbre généalogique avait ses origines dans la région de Donegal, plus au nord. « C'est là que je vis! » a-t-il clamé fièrement.

À Howth, au bureau d'information touristique, l'homme m'avait servi le même avis. C'est de Donegal que provenaient mes aïeux.

Les sirènes chantaient encore. La discussion s'est étirée. À Galway, on finit visiblement toujours par se sentir à la maison.

La ville, plutôt petite, constitue par ailleurs un point d'ancrage idéal pour visiter les îles d'Aran, pour s'aventurer jusqu'aux mythiques falaises de Moher ou pour une excursion d'une journée dans la région de Connemara.

Pour une raison qui nous échappe un peu, quand on la quitte, on se dit qu'on y reviendra sans doute, plus tôt que tard.



L'architecture de l'Université de Galway mérite un détour. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

# LE SAFARI DONT VOUS ÊTES LE HÉROS

JEAN-FRANÇOIS TÉOTONIO

La Presse

**MONTREAL** — Les lions n'en avaient que faire de l'accumulation de voitures stationnées devant eux. Leur regard semblait plutôt porté vers le petit groupe de hyènes que nous venions de passer, à une centaine de mètres. Ou alors analysaient-ils leurs options de chasse contre le troupeau d'antilopes qui brouaient un peu plus loin.

C'était d'ailleurs la théorie de cet homme, seul, dans son Jeep rempli de matériel de camping. Il avait décidé de mettre son bolide à l'arrêt devant les proies potentielles des lionnes et du mâle, plutôt qu'à proximité de ces derniers. Il espérait assister à une traque épique.

Celui qui avait tous les airs d'un habitué du safari du parc Kruger, en Afrique du Sud, nous avait expliqué la raison de cet attroupement de voitures devant. Une courtoisie sympathique et courante lorsqu'un animal est aperçu, qui permet aux visiteurs arrivant sur l'entrefaite de savoir où et quoi chercher du regard.

Le parc Kruger, un des safaris les plus populaires d'Afrique, est reconnu pour son accessibilité en conduite autonome. Le parc national est situé à environ quatre heures de route de Johannesburg, endroit généralement choisi pour prendre possession de sa voiture de location.

Profiter de la vie sauvage abondante du parc coûte 34 \$ CAN par jour, par adulte. Grâce à un assortiment d'hébergements pour tous les budgets au sein même de ses frontières, Kruger permet de profiter du *big five* africain (lions, éléphants, léopards, buffles d'Afrique, rhinocéros) — et bien plus — sans vider sa tirelire. Et de vivre des moments



Le Cap est, à nos humbles yeux, une des plus belles villes au monde.

— PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, BERNARD BRAULT

magiques avec des animaux aussi mythiques que diversifiés. Le tout avec ou sans tours guidés, lesquels peuvent faire augmenter considérablement la facture.

## PROFITER DU MOMENT

Pour ce journaliste en voyage avec sa conjointe, ces quelques minutes à proximité de lions, actifs au petit matin, ont été le fait saillant de quatre journées mémorables au parc Kruger, début février. On éteint le moteur de la voiture. On laisse le son de la nature en action emplir nos oreilles. Pendant que les félins — ou les éléphants, ou les girafes, ou les zèbres, ou les kudus, ou les

babouins — font leur chemin à travers la carrosserie silencieuse vers l'herbe haute, le temps semble s'arrêter.

Une partie du plaisir du parc Kruger, avant même d'y pénétrer, est d'organiser son propre itinéraire. Les routes bordées par des plans d'eau sont à privilégier. Les animaux viennent s'y abreuver, ou alors s'y baigner. Comme ces imposants hippopotames, dangereux de proche, mais sympathiques de loin.

Tous les campements sont équipés de stations-service, de restaurants, de boutiques et de marchés pour se réapprovisionner. Les grandes routes sont bétonnées, en excellent état. On est loin, très loin de l'avenue Papineau, à Montréal. La vitesse maximale est de 50 km/h. Mais ça, c'est si vous êtes pressé. Pour maximiser vos chances de belles rencontres, partez tôt et n'avancez pas à plus de 30 km/h. Et n'hésitez pas à faire marche arrière si une branche a l'allure d'un lion assis au loin. Si une grosse roche semble lisse comme le dos d'un hippo. Si le feuillage a la couleur de la fourrure d'un léopard couché dans un arbre. On y a tellement cru, à celui-là.

Surtout que pendant l'été et la saison des pluies, soit de novembre à avril, la végétation est plus dense. L'observation des animaux se fait donc plus compliquée. Mais n'ayez pas de doute : ils sont bel et bien présents, même pour des yeux non aguerris de touristes vivant leur

baptême de safaris. La basse saison offre en outre un excellent avantage, soit celui d'un afflux de visiteurs moins élevé. Nous avons pu réserver le tout à quelques jours d'avis, alors que pour la haute saison (mai-octobre), il faut prévoir son périple jusqu'à un an d'avance.

## HAKUNA MATATA

La nature, c'est la nature. Vous pouvez jouer de chance en apercevant le *big five* à votre toute première journée (nous pouvons en témoigner !). Accumuler les arrêts lors d'un trajet particulièrement satisfaisant. Ou alors passer des heures et des heures à rouler sans ne jamais rien déceler (cela aussi, nous pouvons en témoigner).

Pas de souci. Ou *hakuna matata*, comme chantaient Timon et Pumbaa. Le souvenir de ces rencontres vaut à lui seul le détour. À vos jumelles !



Les zèbres sont nombreux à Kruger. — PHOTO LA PRESSE, JEAN-FRANÇOIS TÉOTONIO



Ce lion mâle a décidé de s'arrêter et d'analyser les horizons à l'endroit parfait pour une belle prise de photo. — PHOTO LA PRESSE, JEAN-FRANÇOIS TÉOTONIO

## L'AFRIQUE DU SUD EN TROIS SEMAINES OU PLUS...

À moins de voyager à des vitesses extrêmes comme Maverick dans *Top Gun*, on ne va généralement pas en Afrique du Sud que pour quelques jours. Le Cap est, à nos humbles yeux, une des plus belles villes au monde. Ses montagnes, ses excursions et ses vignobles rempliront amplement une bonne semaine d'activités. Roulez ensuite sur la Garden Route, du Cap à Port Elizabeth, pour profiter des plages de la côte et du parc d'éléphants d'Addo (qui accueille aussi le *big five*, quoiqu'en moins grand nombre), entre autres. Et qui dit Afrique du Sud dit histoire récente liée à l'apartheid. À ce chapitre, le township historique de Soweto, en banlieue de Johannesburg, est à ne pas manquer. Sans oublier qu'en entrant ou en sortant du parc Kruger, la route panoramique menant au Blyde River Canyon figure parmi les plus beaux paysages d'Afrique. JEAN-FRANÇOIS TÉOTONIO, LA PRESSE