



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

## TÉLÉVISION

*L'homme  
qui aimait trop*

LE POLYAMOUR  
DANS L'OEIL DU  
DUO BOYER/  
D'ASTOUS



## MUSIQUE

*Annie  
Blanchard*

LE SOUFFLE  
COUNTRY



## EN CUISINE

*Plantes  
hâtives*

RÉGALS DE JUIN



## VOYAGES

*Le  
Bourlingueur*

TOUS CES  
PETITS RIENS

JONATHAN ROY

# POUR ET PAR LUI-MÊME

Karo Laurendeau est heureuse de montrer son côté givré, tirant parfois sur le rock, grâce à l'album *De terre et d'asphalte*. Disponible depuis quelques jours, il sera au coeur de la tournée que la Saguenéenne amorcera à l'automne.

— COURTOISIE



## SORTIE DE L'ALBUM DE TERRE ET D'ASPHALTE

# LE CÔTÉ GIVRÉ DE KARO LAURENDEAU

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Dès le début de l'album *De terre et d'asphalte*, Karo Laurendeau affiche ses couleurs. Sa voix légèrement graveleuse se pose sur un lit de guitares musclées, vite relayée par le violon de Stéphanie Labbé. *St-On dort deboutte* constitue la chanson idéale pour

amorcer un spectacle. Même à la clarté du jour, sur une scène extérieure, aucun doute que le party léverait.

« C'est ce qu'annonçait le premier extrait, *J'aurais voulu être Johnny Cash*, a mentionné la Saguenéenne à l'occasion d'une entrevue accordée au *Progrès* de Chicoutimi. Je souhaitais montrer le côté givré de la *cowgirl*, tout en

m'assurant qu'il y ait une belle continuité par rapport au disque précédent, *La fureur de vivre*. »

« Je resterai rebelle pour toujours », avait-elle annoncé dans son hommage à l'Homme en noir, un titre enlevé qui a fait beaucoup de vagues depuis sa sortie, au début de l'année. Preuve que ce n'étaient pas des paroles en l'air, *De terre et d'asphalte* renferme deux reprises qui décoiffent : *Une*

*autre chambre d'hôtel* et *À boire*.

La première pièce a été écrite par le regretté Gaston Mandeville, mais tous l'associent à Gildor Roy, qui l'a popularisée. « J'ai aimé son côté country assumé, surtout qu'à l'époque où il avait réalisé cet enregistrement, ce genre n'était pas aussi bien vu qu'aujourd'hui », commente Karo Laurendeau.

*À boire*, en revanche, appartient à l'univers du groupe Bodh'aktan,

à cheval entre le punk et la musique celtique. Or, cet hymne aux libations copieusement arrosées a été écrit par son ami Rob Langlois, qui en fut longtemps l'un des piliers. Précisons que c'est lui qui a réalisé les deux albums de la Saguenéenne, sur lesquels il signe plusieurs compositions, tout en jouant de multiples instruments.

« Cette pièce, je la fais déjà sur scène et on m'en parle beaucoup. Je l'ai adaptée avec Rob pour lui donner un côté festif à la sauce country. Elle contient un petit ver d'oreille », décrit la chanteuse. Or, Rob Langlois n'est pas le seul partenaire à qui elle a adressé un clin d'oeil sur *De terre et d'asphalte*. Il y a également Fred St-Gelais, coauteur de la composition *Je marche droit* avec Marie-Mai.

Elle dormait dans un tiroir quand il l'a soumise à Karo Laurendeau, déjà heureuse de compter sur lui pour le *mastering* de son album. « Ma version est un peu dans la ligne du new country, tandis que le texte colle à ma personnalité, note la Saguenéenne. Il n'y a pas longtemps, j'ai été touchée de recevoir un magnifique message de Marie-Mai. Elle est contente de la couleur que je donne à *Je marche droit*. Ça a fait sortir une petite larme. »

### NOUVELLES SIGNATURES

La gestation du second opus s'est étalée sur deux ans, ce qui a permis d'accumuler beaucoup de textes, beaucoup de musiques. Deux auteurs sont ainsi entrés dans l'orbite de la chanteuse, soit Éric Maheu et Kevin Landry. *St-On dort deboutte* charrie l'ADN créatif du premier, tout comme la ballade *Les mots de chez nous*. Son collègue, lui, revendique la paternité de *Jamais assez*.

L'histoire imaginée par le parolier est celle d'une artiste qui, chaque fois qu'elle prend la route pour donner des spectacles, trouve qu'elle ne remercie pas assez l'homme de sa vie pour son appui indéfectible. On se dit que ce texte a été le fruit d'échanges, de confidences, alors qu'il n'en est rien. « Tout ce que j'ai fait, ça a été d'ajouter une référence à Lac-Kénogami, l'endroit où je vis aujourd'hui », confie Karo Laurendeau.

Fière de son album, elle le placera au coeur de la tournée qui se mettra en branle à l'automne. D'ici là, la chanteuse proposera une sélection de nouveaux et d'anciens titres, parfois en tant que tête d'affiche et parfois dans le contexte d'un plateau double. « Je vais sortir six fois en juin et les choses commencent à bouger pour juillet », se réjouit-elle.

**Karo Laurendeau sera en spectacle ce samedi 5 juin à 19h au Théâtre des Tournesols de Cowansville. Les Fils du diable monteront aussi sur scène.**

## ARTS



JONATHAN ROY

UNE NOUVELLE  
PAGE SE TOURNE

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

**Depuis qu'il a troqué les patins pour la guitare, Jonathan Roy a tourné quelques pages, a vécu plusieurs remises en question et changements de cap. Il a même songé pendant un moment à tout plaquer. Mais la musique l'a rattrapé. Le voilà de retour avec un microalbum, *My Lullaby*, dans lequel il se reconnaît plus que jamais.**

L'ancien hockeyeur en convient : il a été privilégié. Par la notoriété de sa famille (il est le fils du gardien de but et entraîneur Patrick Roy), par les moyens dont il a pu bénéficier, par les portes qui se sont ouvertes plus facilement devant lui.

Mais le parcours a été sinueux pour Jonathan Roy, qui a vu beaucoup d'attentes déçues. Il évoque cette association avec la compagnie de disques Warner qui n'a pas donné les résultats escomptés. Idem pour son partenariat professionnel avec Corey Hart, qui l'avait pris sous son aile.

« J'ai réalisé que mes attentes étaient trop hautes et que les gens avec qui je travaillais voulaient que je frappe tout de suite un coup de circuit, confie-t-il. Moi, je veux faire une longue carrière. De baisser mes attentes, ça m'a fait comprendre que je peux faire

ce métier-là. Je pensais qu'il fallait que je chante des chansons pour plaire à d'autres. Même si je sais que ces gens voulaient le mieux pour moi, ça m'a fait mal mentalement. J'avais perdu l'amour pour la musique. »

Jonathan Roy évoque des débuts trop rapides et la grande visibilité qu'il a eue comme jeune musicien. Ça tenait bien sûr à son nom et à son passé controversé de joueur de hockey, lui qui s'était retrouvé devant le juge alors qu'il jouait pour les Remparts de Québec à cause d'une bagarre à Saguenay qui a fait couler beaucoup d'encre. L'attention médiatique et du public, il l'a obtenue trop tôt, croit-il.

« Normalement, j'aurais fait des *shows* dans de petits bars où personne ne serait venu, j'aurais pu faire mes classes et apprendre le métier comme il faut, résume-t-il. Là, ça a été un cours en accéléré. Mes premières chansons, je les considère comme très ordinaires. Je n'aurais jamais dû avoir le succès que j'ai eu et créer un *fan base* comme j'ai fait avec ces chansons-là. Ce n'était pas normal, mais il fallait faire quelque chose avec ça. »

## ROMPRE AVEC COREY

Le musicien de 32 ans cite aussi l'espèce d'ultimatum que lui avait donné son mentor, Corey Hart. « Il m'avait dit : "À 30 ans, tu vas le

savoir si c'est pour se terminer." Je réalise qu'il avait tort. Tu n'as pas besoin d'avoir la carrière de Corey Hart, de Ginette Reno ou de Céline Dion. Tu peux avoir ta propre carrière, peu importe le niveau. »

Les deux hommes ont depuis rompu les ponts. Ce n'est pas ce que Roy souhaitait, mais il accepte la situation sans amertume. « Les divorces, ce n'est jamais facile, note-t-il. J'apprécie tout ce qu'il a fait pour moi. La raison pour laquelle je continue à faire ce que je fais, il y a une grande partie qui vient de lui. Il a eu confiance, il m'a tellement appris de choses comme musicien et comme chanteur, mais aussi comme être humain. Il a tellement de belles valeurs... »

Jonathan Roy avait déjà fait table rase par le passé. Après quatre albums et à l'aube de la trentaine, il l'a fait de nouveau en partant en *roadtrip*. Pour changer d'air. Pour voir ce qu'il ferait par la suite, sans savoir si ce serait de la musique. Pas de là à élaborer un plan concret, mais il se doute bien vers où il aurait pu se diriger...

« Je serais sûrement retourné vers le hockey, je pense, avance-t-il. C'est sûr qu'on retombe toujours dans nos vieux patins, dans notre zone de confort. Je sais que je pourrais devenir coach de *goalers*, je pourrais aider les jeunes dans les écoles de hockey. Il y aurait un bel

avenir là-dedans aussi. Mais je ne me suis pas rendu à penser à ça. »

Sa retraite sur la route l'a plutôt rapproché de la musique. Le premier simple qu'il a lancé en 2019, *Keeping Me Alive*, a attiré un énorme trafic sur le Web. Nous avons dépassé les 57 millions de vues sur YouTube cette semaine.

« J'étais seul avec mon chien au bord du Pacific Coast Highway quand j'ai terminé cette *toune*-là. Je me suis dit qu'elle était quand même bonne. De voir le résultat, c'est extraordinaire », observe Jonathan Roy, sans trop s'expliquer la raison de ce succès.

« Je pense que, quand c'est authentique et que ça vient vraiment de belles places, les gens connectent, estime-t-il. Le *bullshit radar*, les gens l'ont. »

ADRÉNALINE  
DANS L'ESCALADE

En choisissant de faire de la musique pour et par lui-même, Jonathan Roy dit avoir trouvé une sérénité. En attendant de renouer avec la scène, il trouve son adrénaline dans l'escalade, une nouvelle passion. Et s'il ne rechignerait pas à se défaire des étiquettes du « fils de » ou du « protégé de », il ne les renie pas non plus.

« Je suis fier d'où je viens, tranche-t-il. Je suis fier de mon père, je suis fier de Corey. »

Fier de lui-même, aussi ?

Depuis sa rupture professionnelle avec Warner et Corey Hart, Jonathan Roy a pris conscience qu'il n'était pas obligé de frapper un coup de circuit dès le départ pour faire une carrière musicale, comme s'y attendaient son ancien mentor et sa précédente étiquette.

— PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

« Vraiment, confirme Jonathan Roy. Je suis fier d'avoir continué, de m'être battu contre mes démons. De ne pas avoir peur de la critique ou de ce que les gens peuvent penser. Je me trouve chanceux de pouvoir faire ce que j'aime le plus sur la planète. »

Jonathan Roy  
*My Lullaby* (microalbum)

POP-ROCK ANGLO  
Jonathan Roy Inc.



## ANNIE BLANCHARD

## RETOUR AUX SOURCES

MARIO BOULIANNE

Le Droit

Avec le microalbum *Hurricane* qui vient d'arriver sur les plateformes de téléchargement, Annie Blanchard s'est fait le plus beau des cadeaux.

Décliné dans un *new country* qui lui colle à la peau, ce nouvel effort en studio réalisé avec son guitariste multi-instrumentiste Hubert Maheux offre cinq titres, dont quatre sont des chansons originales.

Énergique, *Hurricane* souffle surtout un vent nouveau sur la chanteuse d'origine acadienne, quoique son entourage ne soit pas surpris par cette direction artistique.

« J'ai grandi avec la musique country, confie-t-elle d'emblée. J'ai toujours écouté et j'écoute encore les grands classiques de Merle Haggard, d'Alan Jackson ou de Waylon Jennings. Je suis une fille coulée dans le country et le rock, même si les gens m'ont connue dans un style plus conventionnel. »

Avec ce sixième album, Annie Blanchard s'inscrit dans la lignée des artistes d'ici qui surfent sur la vague du *new country*. Et pour l'ancienne académicienne — elle était de la cuvée de 2005 —, ce changement de cap est une décision qui allait de soi.

« Je ne me dénature pas en offrant cet album, avoue-t-elle. C'est vraiment le style qui me plaît le plus. Je me suis vraiment fait plaisir avec ce disque que j'ai réalisé avec mon *band*. Je voulais faire sortir le rock en moi et c'est réussi. »

## UNE PAUSE

La pandémie a mis fin abruptement à la tournée de l'artiste en mars 2020. À ce moment, Annie Blanchard et son groupe étaient en Beauce pour sa tournée *Welcome Soleil*.

« Quelques minutes avant de monter sur scène, on nous apprenait que c'était notre dernier *show*. Que tout était arrêté, se souvient-elle. J'avais les émotions à fleur de peau et je me demandais bien quelle serait la suite des choses. »

C'est là que le travail de préproduction de l'album a débuté.

« J'avais ce projet en tête depuis longtemps. C'est un mélange de toute ma personnalité artistique, assure-t-elle. J'avais envie d'un album style *road trip* qui donne le goût de monter le volume aussitôt que ça part. Collaborer avec des gens de Nashville est aussi la réalisation d'un rêve. Travailler avec mon *band* en studio m'a rendue tellement fière et ce fut une belle façon de nous retrouver tous ensemble. »

## L'INFLUENCE NASHVILLE

Pour l'écriture et la composition, Annie Blanchard s'est tournée vers la grosse machine du country, celle de Nashville.

L'artiste originaire de Maisonnette au Nouveau-Brunswick a sollicité la collaboration de Sarah Buxton, qui fait équipe avec Keith Urban et Florida Georgia Line, en plus de faire partie des auteurs de la télésérie *Nashville*.

Soulignons également le travail de Daniel Ross (Brett Kissel), Emily Landis (Jess Moskaluke) et Alyssa Micaela pour la pièce *On My Way*, le premier extrait paru l'automne dernier.

« Ça fait trois ans que je n'ai pas sorti d'album et je suis tellement fière de celui-là, lance-t-elle. J'espère seulement que les gens vont me suivre dans cette belle et nouvelle aventure. »

## UN DEUIL

Outre l'arrêt de ses activités artistiques, Annie Blanchard a vécu des deuils qui l'ont profondément affectée, au point qu'elle a senti le besoin de prendre la plume pour coécrire une des pièces de l'album, la chanson *Lost Things*.

« J'ai renoué avec la création sur cette chanson que j'ai écrite avec Hubert [Maheux] et Vann Delorey, qui travaille avec Pascale Picard, raconte-t-elle. Pendant la pandémie, ma grand-mère est décédée et je n'ai pas pu aller la voir une dernière fois puisque le Nouveau-Brunswick avait fermé ses frontières. Pardessus ça, j'ai perdu mon chien qui m'accompagnait depuis 18 ans. Ce fut un sacré choc. *Lost Things* est issue de ces deuils. »



Avec le microalbum *Hurricane*, Annie Blanchard revient aux sources avec une musique country pop-rock. — PHOTO JEAN-SÉBASTIEN BACIU

Les amateurs de musique country auront également une belle surprise puisque *Hurricane* propose une version acoustique du classique de Zac Brown Band *Chicken Fried*.

« C'est aussi un beau cadeau que je fais, dit-elle. J'adore cette chanson. C'est d'ailleurs la sonnerie de mon téléphone. Ce sera tellement *l'fun* de la faire sur scène. »

La réalisation, les arrangements et la prise de son de *Hurricane* ont été confiés à Hubert Maheux (il joue également des claviers, de la guitare à pédale et du banjo), alors que Vincent Beaulieu et Annie Blanchard ont assuré la direction artistique. S'ajoutent

Gordon Wood à la batterie et Sylvain Lamothe à la basse.

## SUR LA ROUTE

Pour l'heure, Annie Blanchard et son *band* offriront une série de spectacles acoustiques dans le cadre de la tournée ROSEQ qui les amènera dans quelques villes au Québec en août prochain.

« Pour l'instant, on n'a pas l'intention de monter un nouveau *show*, confie-t-elle. On va simplement ajouter les chansons de *Hurricane* à la feuille de route de *Welcome Soleil*. Ça nous donnera l'occasion de les jouer devant un public, mais en version acoustique. »

ANNIE BLANCHARD  
*Hurricane* (microalbum)

COUNTRY ANGLO  
Bobten Records



LOUISE PORTAL

# RETOUR SUR LE PLATEAU APRÈS UNE LONGUE PAUSE

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

«Je n'ai pas été sur un plateau de tournage depuis un an et demi. Ça va faire du bien de retrouver cette famille», a lancé Louise Portal, quelques jours avant de se diriger vers la Gaspésie afin de participer à la création d'un court métrage. Ce projet baptisé *Zénith* marque la fin d'une pause exceptionnellement longue pour la comédienne, dont les débuts remontent à 50 ans.

Une partie de l'explication réside dans la crise sanitaire. Tous n'étaient pas en mesure de se mouler aux exigences posées par les autorités, ce qui a joué sur le nombre de productions mises sur les rails. Ajoutez la dimension démographique et vous obtenez un contexte peu favorable pour les artistes ayant plusieurs milles au compte.

«Après *Zénith*, je n'ai rien sur la table. Il n'y a pas beaucoup de rôles pour les 60 ans et plus», constate Louise Portal.

C'est pourquoi elle se réjouissait à l'idée de travailler pendant quatre jours aux côtés de ses camarades Marilyn Castonguay et David Savard, sous la direction du réalisateur Mathieu Cyr.

«Il est revenu en Gaspésie après avoir vécu quelques années à Montréal. C'est sa boîte qui produit le court métrage, une fiction où j'incarnerai la mère de David, précise la comédienne. Il y a un suspense et on se demande comment faire la part des choses entre l'amour, la maternité et un secret lourdement gardé.»

Détail intéressant, le tournage a eu lieu à Carleton-sur-Mer, près de la municipalité de Maria où réside Jeannette Rivière, son amie centenaire qui cosigne le livre *L'héritage des mots — Correspondance entre deux rives*. «Mathieu ne connaissait pas mon



Louise Portal — PHOTO LE QUOTIDIEN, ROCKET LAVOIE

lien avec Maria. Ce n'est pas la raison pour laquelle on m'a invitée», raconte Louise Portal.

Celle qui a participé à 40 longs métrages, dont plusieurs ont marqué l'histoire du septième

art au Québec, a découvert le court il y a un quart de siècle. Près de 25 productions ont intégré son nom au générique, dont plusieurs ont fait partie de la programmation du festival REGARD. «Raconter une histoire en 15 minutes constitue un tour de force», affirme la comédienne.

## RÔLES DE MÈRE

Quant aux longs métrages, il en reste deux à découvrir, auxquels elle a prêté son concours en 2019. Signe des temps, ils ont pour trait commun d'avoir amené Louise Portal à camper le rôle d'une mère.

Dans *Confessions*, par exemple, son fils sera Luc Picard, qu'on retrouve également derrière la caméra.

Dans *Le guide de la famille parfaite*, par ailleurs, elle formera un couple en compagnie du comédien Gilles Renaud. Leur garçon sera Louis Morissette dans cette comédie signée Ricardo Trogi.

C'EST L'ÉVÉNEMENT  
LA SAISON DES NOUVEAUTÉS  
DE MITSUBISHI  
IL N'Y A JAMAIS EU DE MEILLEUR MOMENT POUR ÉCONOMISER QUE MAINTENANT

**OUTLANDER ES S-AWC 2022 REDESSINÉ**

Location à seulement

**79\$** /SEM. PENDANT **60** MOIS  
2 495\$ D'ACOMPTE TAUX DE 2,99%

**RVR ES 2021**

Location à seulement

**59\$** /SEM. PENDANT **60** MOIS  
1 995\$ D'ACOMPTE TAUX DE 1,99%

OU À L'ACHAT: **0%** PENDANT **84** MOIS OU **JUSQU'À 3000\$** DE RABAIS sur d'autres modèles sélectionnés

# MITSUBISHI DE GRANBY

1332, RUE PRINCIPALE • 1 888 774-7171

WWW.MITSUBISHIGRANBY.COM



10 ANS

Ces offres sont accessibles à tout particulier qualifié qui prend possession d'un modèle Mitsubishi neuf sélectionné chez un concessionnaire participant du 1er au 30 juin 2021. OUTLANDER ES S-AWC 2022 à Super Contrôle Intégral = 79\$ par semaine en location 60 mois à 2,99% et 2495\$ d'acompte. Limite de 16 000km/an. Taxes et frais de couleur en sus. Détails sur place. Selon approbation de crédit. Modèles illustrés à titre indicatif seulement. RVR ES FWD 2021 = location 59\$ par semaine en location 60 mois. 1995\$ d'acompte, taux de 1,99% prix de vente 25 213\$, limite de 16 000km/an. Taxes et frais de couleur en sus. Détails sur place. Le plan d'entretien prépayé Argent sans frais comprend les éléments de couverture suivants pour les 5 premiers intervalles d'entretien: vidange de l'huile moteur synthétique et remplacement du filtre à huile, remplacement des joints d'étanchéité du bouchon de vidange, rotation des pneus, fournitures d'atelier (par exemple, appoints de liquide, petit matériel) et inspection multi-points. Des services supplémentaires qui ne sont pas couverts par le plan Argent peuvent être nécessaires conformément au manuel du propriétaire (par exemple, le remplacement du filtre d'habitacle, le remplacement du filtre à air du moteur ou l'entretien des freins). Les surcharges pour des plans plus complets (c'est-à-dire les plans Or et Platine) sont disponibles pendant la durée de la promotion à un prix réduit. Certaines modalités et conditions s'appliquent.

L'HOMME QUI AIMAIT TROP D'ANNE BOYER ET MICHEL D'ASTOUS

# LA TRIPLÉ VIE D'UN «ANTI-HÉROS»



ISABEL AUTHIER  
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Pour frapper l'imaginaire et faire jaser dans les chaumières, Anne Boyer et Michel d'Astous risquent de taper dans le mille avec leur nouvelle proposition, *L'homme qui aimait trop*. Le prolifique duo d'auteurs y abordera le délicat sujet de l'adultère à travers la vie secrète de Marc-Alexandre, un représentant commercial qui profite de ses déplacements pour entretenir trois flammes en même temps.

Si certains croiront à la pure invention, d'autres y reconnaîtront peut-être un semblant de réalité. Car ces histoires existent parfois, fait remarquer Michel d'Astous.

«Moi, ça vient d'une anecdote que quelqu'un m'a racontée il y a quelques années. Ça s'était passé au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Aux funérailles d'un monsieur, qui était voyageur de commerce, deux familles s'étaient présentées, une du Saguenay et l'autre du Lac-Saint-Jean.»

Non, le duo n'a pas mené d'enquête sociologique sur la chose. Ils en ont beaucoup discuté cependant. L'intérêt de la série résidera assurément dans le fait qu'on a ici affaire aux visions féminine et masculine des auteurs.

«Anne et moi n'avions pas la même opinion sur cette histoire. Elle y voyait de l'immaturation et de la manipulation. Moi, je disais que le personnage vivait peut-être ce que beaucoup voudraient vivre. La lecture de cette série, qu'on soit une femme ou un homme, devrait susciter la discussion. J'ai hâte de voir la réaction du public.»

Marc-Alexandre (Patrice Godin) donc, est un attrayant quinquagénaire qui partage ses semaines et ses amours entre Montréal — où vit sa famille officielle — et Magog — où habite son deuxième clan —, en faisant un détour par Bromont pour saluer sa jeune maîtresse. Malgré sa routine réglée au quart de tour, un grave



Michel d'Astous — PHOTO ARCHIVES LA VOIX DE L'EST, JULIE CATUDAL



L'homme qui aimait trop, c'est Patrice Godin, entouré des comédiennes Hélène Florent, Fanny Mallette et Nadia Kounda, entre autres. — PHOTO NOOVO

accident de la route vient révéler au grand jour sa triple vie. Avec les conséquences et les questionnements qu'on peut imaginer.

Dans la peau des amoureuses trahies, on retrouvera les comédiennes Hélène Florent, Fanny Mallette et Nadia Kounda.

## AMOURS SYNCHRONISÉES

«C'est très particulier comme situation, mais c'est aussi un prétexte pour interroger l'idée de la famille nucléaire et du mariage qui nous satisfait toute notre vie. En général, il y a trois phases à l'amour : la passion de

la jeunesse, la vie de famille avec de jeunes enfants, puis le couple installé — devenus *partenaires* de vie — dont les enfants quittent la maison. Aujourd'hui, il n'est pas rare, avec les séparations, que des gens vivent ces trois phases avec trois personnes différentes, mais

ils le font en bonne et due forme! Notre personnage, lui, le vit de façon synchronisée, fait remarquer Michel d'Astous. Marc-Alexandre ne se voit pas comme un courailloux. Il croit que ce sont les circonstances qui ont créé cette situation. Je ne pense pas que tous ceux qui vont écouter l'émission seront d'accord avec lui, cependant!»

Son anti-héros, comme il se plaît à le décrire, est incapable de faire un choix. Il préfère plutôt aimer trois femmes, en se servant de son travail comme alibi. Et de son ami complice, un ancien sociologue qui porte un regard ironique sur la situation et s'en inspire même pour écrire un roman.

Parlant d'écriture, M. d'Astous avoue que la scénarisation de cette série a été complexe et a demandé beaucoup d'organisation pour rendre crédible le quotidien de Marc-Alexandre. Le récit se devait par ailleurs de comporter son lot de suspense et de retournements.

Il importait également aux auteurs d'aborder la question avec vérité et émotion, surtout en ce qui a trait à la reconstruction des familles.

## MATIÈRE À RÉFLEXION

L'homme réfléchit à voix haute. «C'est très rare, de nos jours, les couples qui durent et où les conjoints répondent à tous les besoins de l'autre. Est-ce un leurre de croire que l'autre peut combler nos besoins toute la vie durant? Mais on n'est pas là pour excuser le comportement du personnage. Il n'y a pas de morale; ce n'est ni noir ni blanc, dit-il. On ne voulait pas non plus que les femmes soient des victimes. Il fallait doser tout cela.»

À l'origine, le tournage de cette série de huit épisodes d'une heure devait se tenir l'été dernier, mais il prendra finalement son erre d'aller le 19 juillet prochain.

Il y sera question d'Eastman, de Magog, de Bromont, mais aussi de l'hôpital de Granby, où Marc-Alexandre aboutira après son accident. «On est beaucoup en Estrie. En fait, on aurait pu appeler la série *La 10!* Il est donc possible qu'on tourne un peu dans la région.»

*L'homme qui aimait trop* sera diffusé sur Noovo à l'hiver 2022.

## RALLUMER LES ÉTOILES

# La magie s'installe à Béthanie

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

Le spectacle extérieur *Rallumer les étoiles* présenté l'été dernier à Lac-Mégantic a inspiré deux autres soirées semblables, dont la prochaine se déroulera ce dimanche à Béthanie.

Les 115 personnes qui auront la chance d'y assister en personne pourront voir et entendre Ariane Moffatt, Martha Wainwright, Choses sauvages, Matéo et le quatuor à cordes Les Mommies on the Run. Cet ensemble participera à dix chansons. Il y aura également des duos inusités entre les artistes.

L'organisation promet «un gros show dans les bois et une expérience festive hors de l'ordinaire». «En fait, ce sera un spectacle d'ambiance, qui mettra en valeur la culture québécoise et la région. Ce sera environ une heure et demie remplie de surprises. Ce n'est pas quelque chose qu'on



— PHOTOS FACEBOOK

voit tous les jours», ajoute le concepteur Hubert Lavallée.

En choisissant le site du festival La Grosse Lanterne, ce dernier profite d'un emplacement taillé sur mesure pour ce genre de spectacle en plein air.

«On essaie toujours de trouver des lieux qui sortent de

l'ordinaire pour un show avec autant d'éclairage. Sur place, il y a beaucoup de bâtiments médiévaux en bois et des structures qui permettent de concevoir un beau décor», explique le jeune homme, qui s'est associé à l'équipe de La Grosse Lanterne pour l'organisation de la soirée.



L'intérêt de *Rallumer les étoiles* vient surtout du fait que l'événement sera capté, puis télédiffusé à Télé-Québec plus tard dans le courant de l'été.

On y verra non seulement les prestations des chanteurs et des musiciens, mais également des images des coulisses du spectacle et des commentaires sur la région.

La présence de la centaine de spectateurs viendra ajouter à l'ambiance, un détail primordial pour le promoteur.

Créé par M. Lavallée, dont la famille est propriétaire de la salle de spectacle la Chapelle du Rang 1 à Lac-Mégantic, le concept *Rallumer les étoiles* a rapidement fait boule de neige. «Je travaille en télévision et j'ai proposé l'idée de ce spectacle télévisé à Télé-Québec, qui a rapidement accepté et qui a en commandé deux autres», explique-t-il.

«Un gros show dans les bois et une expérience festive hors de l'ordinaire», promet l'organisation.

Récemment, son équipe a organisé un concert à l'aéroport de Victoriaville, qui pourra être visionné au petit écran le 23 juin.

Au moment de l'entrevue, la météo s'annonçait clémente pour ce dimanche à Béthanie. Tous les billets disponibles ont déjà trouvé preneurs.

## URBANISME DIVISION PERMIS ET INSPECTIONS

**Horaire estival en vigueur jusqu'au 24 septembre 2021**

- Mardi et mercredi, de 8 h 30 à 18 h
- Lundi, jeudi et vendredi, de 8 h 30 à 16 h 30

Les bureaux sont ouverts à l'heure du dîner.

Notre équipe vous accueillera pour toute demande de permis avec ou sans rendez-vous au 87, rue Principale.

granby.ca



## MOUVEMENT SLOW FLOWERS

UNE CULTURE SAINNE  
ET ÉCORESPONSABLEISABELLE MORIN  
La Presse

La culture des fleurs est en essor au Québec, et ses artisans, principalement des femmes, s'intéressent à la culture dans une perspective écoresponsable portée par le mouvement *Slow Flowers*, qui s'impose de plus en plus à l'étranger. La semence a été plantée. Tout porte à croire que le terreau est assez fertile pour que fleurisse cette petite industrie.

Implantée en 2014 à Frelighsburg, la ferme de Chloé Roy fait office de pionnière. Floramama travaille à «échelle humaine», ce qui se traduit par l'absence de tracteur et un contact direct avec la clientèle, mais aussi par une volonté de travailler en

harmonie avec la nature en valorisant entre autres la biodiversité. «Contrairement aux fleurs produites à grande échelle, celles qu'on cultive sont magnifiquement imparfaites», fait-elle valoir.

«Nous, s'il y a eu un coup de vent et que les tiges ont croché, par exemple, on ne va pas jeter la production, mais trouver une façon de la valoriser pour l'inclure dans nos bouquets. C'est poétique et ça raconte tout de suite une histoire. Dans le commerce de la fleur importée, il n'y a aucune place pour l'imperfection. Et pour obtenir un résultat parfait, ça exige des quantités astronomiques de produits chimiques.»

«Les fleurs coupées sont issues de grosses monocultures et proviennent de pays qui ne sont pas

aussi stricts dans l'utilisation de produits toxiques, ajoute Chloé Roy. L'impact sur la nature et l'humain est énorme. On offre une alternative, assez mince, certes, mais plus il y aura d'initiatives de ce genre et plus l'offre sera grande. Si, en saison, on peut offrir des fleurs d'ici, ça fait déjà beaucoup moins de fleurs importées.»

« Dans le commerce de la fleur importée, il n'y a aucune place pour l'imperfection. »

— Chloé Roy

Pour se rendre jusqu'à nous, ces fleurs ont fait des milliers

de kilomètres à partir de l'Europe, de l'Amérique du Sud et de l'Afrique avec, dans bien des cas, un ou même des transits sur divers continents.

«C'est beaucoup de carburant», souligne Laurie Perron, de Jungle fleur, en relevant les étapes d'emballage qui se succèdent, de la ferme à l'avion, au grossiste, puis chez le fleuriste, où elles sont emballées de nouveau pour enfin partir dans les mains du client.

Le portrait de ces fermes étrangères serait probablement moins champêtre que celui des fermes du Québec, s'il nous était donné de les voir.

«Imaginez des travailleurs avec des masques à gaz, et ça, c'est quand ils en portent, décrit Alice Berthe, d'Enfants sauvages. On peut se contenter de dire : "Bah!

ça se passe loin", mais ces fleurs arrivent ensuite sur nos tables, sans compter qu'on a le réflexe de les sentir. C'est un peu un cadeau empoisonné.»

## TOUT DOUCEMENT

Le mouvement *Slow Flowers* se positionne à l'opposé de ce train qui file à toute vitesse. Il encourage les circuits courts : une culture locale pour des clients locaux.

Cette proximité comporte plusieurs avantages, indique Alice Berthe, comme celui de mettre un visage sur le produit qu'on nous vend. Les petites fermes florales cultivent l'aspect humain de leur entreprise, en mettant de l'avant leur personnel.

«Elles offrent aussi une nouvelle expérience au consommateur qui

MAZDA

## DÉCOUVREZ LA PASSION DE CONDUIRE





VOITURE  
CANADIENNE DE  
L'ANNÉE 2021



Mazda 3 2021 berline  
**Location 48 mois**  
avec 1 030\$ de comptant

**65\$** /sem

Meilleur choix 2021  
**ProtégezVous.**  
MAZDA 3



Mazda CX-3 2021 AWD  
**Location 48 mois**  
avec 2 465\$ de comptant

**69\$** /sem

TRACTION INTÉGRALE

Meilleur choix 2021  
**ProtégezVous.**  
MAZDA CX-3



Mazda CX-30 2021 AWD  
**Location 48 mois**  
avec 1 420\$ de comptant

**75\$** /sem

TRACTION INTÉGRALE

Meilleur choix 2021  
**ProtégezVous.**  
MAZDA CX-30



Mazda CX-5 2021 AWD  
**Location 48 mois**  
avec 1 995\$ de comptant

**85\$** /sem

TRACTION INTÉGRALE

Meilleur choix 2021  
**ProtégezVous.**  
MAZDA CX-5

MAZDA DE GRANBY.COM

1280, rue Principale  
1-888-774-7171



peut désormais choisir son "fleuriste de famille" au même titre que son fermier.»

La réduction des pertes est aussi un gain important, fait valoir l'agricultrice. «Dans la fleuristerie traditionnelle, on importe quantité de fleurs pour remplir les frigos et offrir du choix au consommateur, alors que nous, on ne coupe que ce dont on a besoin.»

La possibilité de travailler avec des fleurs fraîches, et qui dureront plus longtemps, ouvre par ailleurs un éventail de possibilités pour des variétés qu'on ne voit pas normalement chez les fleuristes, parce que trop fragiles pour supporter un voyage autour du monde. Au bout du compte, souligne Alice Berthe, «tout ça a beaucoup de sens!»

Chloé Roy, fondatrice de Floramama. «Si, en saison, on peut offrir des fleurs d'ici, ça fait déjà beaucoup moins de fleurs importées.» — FLORAMAMA

## Le Jardin floral de La Pocatière fête ses 25 ans

Le Jardin floral de La Pocatière soulignera son 25<sup>e</sup> anniversaire à travers des activités éducatives et artistiques liées à l'agriculture urbaine, à la biodiversité et à l'horticulture. Ces activités font partie d'une programmation estivale qui se déploiera à compter du 13 juin. La programmation s'ouvrira par une visite guidée du Jardin animée par la botaniste et autrice Suzanne Hardy. Cette activité s'inscrit dans le cadre des Journées du jardin célébrées à travers le Canada. Le maire de La Pocatière, qui est également horticulteur amateur, a accepté le rôle de porte-parole des festivités entourant le 25<sup>e</sup> anniversaire. «Cet anniversaire est une occasion privilégiée de reconnaître l'engagement communautaire envers le Jardin floral,



— JARDIN FLORAL DE LA POCATIÈRE

estime Sylvain Hudon. Ce joyau de notre collectivité joue un rôle déterminant dans l'embellissement de la ville de La Pocatière.»  
**JOHANNE FOURNIER, COLLABORATION SPÉCIALE, LE SOLEIL**

Pour consulter la programmation : [jardinfloraldelapocatiere.com](http://jardinfloraldelapocatiere.com)

**Centre jardinage GRANBY**  
**CENTRE DE VRAC**

TERREAU • PAILLIS  
 PIERRES DÉCORATIVES  
 ET DE CONSTRUCTION  
 DALLES DE PATIO  
 GAZON CULTIVÉ  
 CÈDRES POUR HAIES

**SUR PLACE OU SUR LIVRAISON**

55, rue Bruce, Granby  
 450 375-6139  
[www.centrejardinagegranby.com](http://www.centrejardinagegranby.com)

## Quatre fermes florales québécoises à découvrir

### FLORAMAMA

C'est pour «nourrir l'âme, plutôt que le corps» que Chloé Roy a privilégié la culture florale à la culture maraîchère. Sa ferme située à Frelighsburg, en Estrie, livre dans 20 points de vente.

### JUNGLE FLEUR

Située à Contrecoeur, Jungle fleur livre ses fleurs fraîches au printemps et à l'été, et enchaîne avec des arrangements de fleurs séchées dès le mois d'octobre. Sa fondatrice, Laurie Perron, est aussi la coauteure de *Jardiner tout naturellement*, publié par Parfum d'encre.

### FERME PASTEL

Les fleurs de Ferme Pastel évoluent dans le microclimat de Grand-Métis. Elles sont livrées dans différents points de vente en Gaspésie. On peut aussi suivre la Ferme Pastel et ses astuces sur son blogue.

### ESTELLE – FERME FLORALE

Cette microferme florale installée à Pointe-du-Lac, en Mauricie, propose des bouquets de fleurs fraîches et de fleurs séchées, des couronnes des Fêtes et des fleurs comestibles. **LA PRESSE**

**3<sup>e</sup> GÉNÉRATION PLUS DE 35 ANS D'EXPÉRIENCE**



**Réal Desloges**  
 propriétaire

## Les Toitures Granby enr.

RBQ 8208-9228-33

COUVERTURE DE BARDEAUX INDUSTRIEL ET COMMERCIAL

**ESTIMATION GRATUITE**

Cell. : 450 558-4145 • 450 994-0701

0062067

## Draps en solde

*Literie Plus Design*

19 Principale, Granby • 450 991-0600  
[www.literieplusdesign.com](http://www.literieplusdesign.com)

0067932

0063307



— 123RF

## Les routes des bières

**PHILIPPE WOUTERS**

CHRONIQUE

philippe.wouters@gcmedias.ca



**Lien :** [facebook.com/brasseriesdelest](https://facebook.com/brasseriesdelest)

### BRASSEURS DES CANTONS

Sur cette route développée par le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie, les brasseurs des Cantons vous proposent une carte regroupant 23 brasseries. Sur le site Internet, il est possible de télécharger la carte sur votre téléphone, ou la trouver en format papier.

**Nombre de microbrasseries :** 23

**J'aime :** les informations intéressantes sur chaque brasserie

**Lien :** [cantonsdelest.com/routes-touristiques/32/brasseurs-des-cantons](https://cantonsdelest.com/routes-touristiques/32/brasseurs-des-cantons)

### LA ROUTE DES BRASSEURS DE LA MAURICIE

Procurez-vous votre passeport pour 30 \$ et parcourez les établissements brassicoles de la Mauricie en profitant de rabais. Douze microbrasseries vous présentent quatre circuits différents et vous invitent à découvrir le savoir-faire brassicole de la région.

**Nombre de microbrasseries :** 12

**J'aime :** l'idée d'un passeport avec des rabais et des cadeaux

**Lien :** [routedesbrasseurs.com](https://routedesbrasseurs.com)

sur votre téléphone intelligent. Elle propose un parcours global des brasseries du Saguenay-Lac-St-Jean, mais également des «micro-tours» qui vous permettent de profiter de suggestions d'escales et des lieux incontournables.

Lorsque vous téléchargez l'application, un passeport numérique vous permet de récolter des timbres et de profiter de rabais dans les établissements participants.

**Nombre de microbrasseries :** 14

**J'aime :** l'application numérique avec envoi d'itinéraire, les rabais et les offres promotionnelles

**Lien :** [routedesbieresdusaglac.com](https://routedesbieresdusaglac.com)

### LA ROUTE DES BIÈRES DE L'EST DU QUÉBEC

Regroupant 18 brasseries à l'est du Québec, cette route des bières offre une carte disponible chez tous les détaillants, vous invitant à découvrir les établissements participants. C'est aussi simple que cela.

**Nombre de microbrasseries :** 18

**J'aime :** les informations concises sur la carte

Projets très souvent portés par les corporations touristiques de chaque région, les routes des bières sont aujourd'hui de véritables outils promotionnels qui font déplacer des milliers de personnes à travers les brasseries du Québec. Un brasseur m'a déjà confié qu'une route des bières peut lui apporter 30% de clientèle supplémentaire. Aperçu des routes à connaître.

À la manière de la célèbre Route des vins en Montérégie-Estrie, les routes des bières se sont développées au cours des années. Le but ? Vous offrir toute l'information nécessaire, en un seul endroit, pour vous faire découvrir le savoir-faire brassicole québécois.

On y trouve également des partenaires naturels comme des producteurs du terroir ou d'autres établissements qui servent de la bière. Où les retrouver ? Partout dans les établissements de la région visitée, mais attention, toutes les régions n'ont pas forcément leurs routes des bières.

### LA ROUTE DES BIÈRES DU SAGUENAY

Cet été, elle devient numérique, sous forme d'application

# LA MORT DU COCKTAIL

## MONSIEUR COCKTAIL

**PATRICE PLANTE**  
Collaboration spéciale

Madonna. Les rangées infinies de vodkas aromatisées. Des jus fluorescents qui jaillissent d'un pistolet relié à une machine. Des verres à martini et des poudres fruitées. Des néons, des permanentes et des boucles d'oreilles ressemblant à s'y méprendre à des cerceaux de cirque.

Les années 80 ont marqué la mort du cocktail.

Après une dure prohibition, une crise économique et une Seconde Guerre mondiale, l'art du bar se perd. Les mixologues de l'âge d'or et des saloons ne sont plus, ayant changé de métier ou émigré en Europe, là où le cocktail règne encore en roi. L'industrialisation des jus et des ingrédients envahit le monde de la restauration qui délaisse les ingrédients frais au profit du rendement. Qui plus est, boire du gros whisky n'est plus à la mode. C'est devenu une affaire de vieux.

Le cocktail est bel et bien mort et, avec lui, son merveilleux legs : l'utilisation de spiritueux de qualité, d'ingrédients frais, de glace exceptionnelle et de sirops maison. Les bars migrent de saloons et de tavernes aux *nightclubs* et le cocktail n'est plus qu'une façon de faire la fête, de danser et de provoquer des rencontres. Il n'est plus une discussion entre un client et son chef liquide.

Malgré tout, cette époque — bien qu'industrielle et utilisant beaucoup d'ingrédients artificiels — a vu naître des classiques qui bercent notre culture : brandy sour à l'abricot, kamikaze, melon ball et... le fameux «sex on the beach». Né autour de 1987 à Fort Lauderdale, fait de jus d'orange concentré ainsi que du fameux schnapps aux pêches qui n'a rien à voir avec le brandy et encore moins avec la pêche fraîche, ce cocktail illustre à merveille cette époque qui est la source de beaucoup de nos souvenirs.

En voici une création personnelle faite d'ingrédients naturels, une version moderne, équilibrée et beaucoup trop délicieuse!

## Sex on the beach

### INGRÉDIENTS

- 1 oz de vodka
- 0,5 oz de sirop de pêche Monsieur Cocktail (ou de liqueur aux pêches)
- 1 oz de jus d'orange frais
- 1 oz de jus de canneberge Nutra-Fruit
- Rondelle d'orange et canneberges au marasquin

### PRÉPARATION

**1** Dans un verre rempli de glace, ajouter tous les ingrédients (sauf le jus de canneberges) et mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent bien froids.

**2** Ajouter doucement le jus de canneberges.

**3** Décorer d'une rondelle d'orange et de canneberges au marasquin.



PHOTO MAËLLA LEPAGE

# Six vins pour le barbecue

**NATALIE RICHARD**

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale  
nrichard@gcmédias.ca



C'est parti pour une belle saison de BBQ! Et en bonne compagnie, le meilleur accord vin sera toujours celui que l'on préfère déguster avec ceux qu'on aime. Donc finalement, autour du grill, il n'y a pas de règle, mais un bon rouge fera toujours honneur à un bon steak, du gibier ou des saucisses, tandis qu'un bon blanc complètera bien les volailles, les poissons et les légumes grillés. Personnellement, j'adore le rosé pour le BBQ, car il s'accorde avec tout, en plus de son affinité naturelle avec les fruits de mer.

**THE DRIFTER CINSAULT SWARTLAND MALMESBURY 2020**  
16,50 \$ • 13057997 • 14 % • 1,9 G/L

L'aventure démarrée avec Adi Badenhorst, dans le Swartland, en Afrique du Sud, se poursuit merveilleusement avec Jasper Wickens à la barre du Drifter pour un premier millésime 100 % cinsault de ses vignes de Paardeberg. Superbe cuvée de soif et de BBQ, avec des arômes de fleurs sauvages et de fynbos, sur notes de framboise, de réglisse et de viande séchée. Pour la petite histoire, le jeune vigneron Jasper Wickens, qui vole de ses propres ailes depuis quelques millésimes déjà, était à l'origine l'assistant d'Adi. Il a établi son propre vignoble dans le voisinage et développe depuis 2012 l'excellente gamme des vins Swerver, aussi disponible chez nous en SAQ.

**BLACK SAGE SHIRAZ VALLÉE D'OKANAGAN 2017**  
30,25 \$ • 14503493 • 14 % • 6 G/L

Ce vignoble de la Vallée d'Okanagan en Colombie-Britannique m'impressionne à chaque nouvelle cuvée que je découvre. Disponible depuis peu, celle-ci est à base de shiraz, bien équilibrée entre les notes

fruitées de mûre et de cerise noire et les épices chocolatées, enveloppée d'une finale puissante et bien tannique. Le vigneron Jason James, originaire de l'Ontario, dirige la production depuis 2010 et réussit à produire un style de vin bien corsé, grâce à un vignoble riche en vieilles vignes à maturation tardive.

**AA BADENHORST SECATEURS ROSÉ 2020**  
17,20 \$ • 13509252 • 12 % • 1,4 G/L

Un rosé inspiré de Bandol avec un pressurage 100 % mourvèdre de vignes plantées en gobelet entre 2000 et 2007. Un vin généreux et gastronomique qui offre une belle complexité de petits fruits rouges et de groseilles, légèrement épicé, aux effluves d'eau de rose sur une bonne finale. Une autre note d'excellence pour ce deuxième millésime rosé de Secateurs.

**BODEGA VILLA D'ORTA ROSADO 2020**  
16,95 \$ • 13211851 • 14 % • 1,8 G/L • BIO

Alain Bellemare est un vigneron québécois qui vinifie en Espagne depuis 2011 sur les terroirs de Somontano, « sous les montagnes », dans le nord du pays, au pied des Pyrénées. Un beau millésime



Autour du grill, il n'y a pas de règle, mais un bon rouge fera toujours honneur à un bon steak, du gibier ou des saucisses, tandis qu'un bon blanc complètera bien les volailles, les poissons et les légumes grillés. — FOURNIE

pour son rosé de saignée 100 % cabernet-sauvignon, vinifié avec ses levures indigènes et légèrement filtré. Un vin gastronomique à un prix non astronomique super bien équilibré, tout en fraîcheur de fraise des champs, avec du corps et des notes d'épices

douces en finale. Parfait pour accompagner les grillades.

**DONNAFUGATA ANTHILIA SICILIA 2019**  
17,95 \$ • 10542137 • 12,5 % • 3,5 G/L

Un vin pour chaque désir, telle est la devise du domaine familial Donnafugata qui nous charme avec ses habitages idylliques et ses vins aux cépages autochtones de la Sicile. Celui-ci est riche et suave, avec ses notes de citron confit, de pêche et de fleur de miel, un catarratto qui accompagne divinement les volailles et les poissons sur le grill, spécialement la pieuvre.

soif et de plaisir comme celui-ci à 50 % de gros manseng qui apporte les notes de pêche et de coing, et 50 % de sauvignon blanc pour l'apport citronné et zesté. On en prendrait plus de ces bons vins d'été en format de trois litres. Ils sont supers pratiques, car le vin se conserve beaucoup plus longtemps dans cet emballage, en plus d'être idéal pour les grands festins. On n'a qu'à déposer la boîte sur la table à pique-nique et tout le monde se sert de façon conviviale. J'adore!



**ALAIN BRUMONT LA GASCOGNE**  
43,50 \$ • 13950347 • 12,5 % • 1,6 G/L • 3 LITRES

Alain Brumont est un vigneron passionné et amoureux de sa région : la Gascogne. On le sent bien dans ses vins, tant les hauts de gamme que ses vins de



# en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



## DES IDÉES POUR CUISINER LES PRÉCOCE PLANTS DU POTAGER



Elles sont les premières à pointer le nez dans le potager. Et les menaces de gel ne les font pas trembler comme d'autres plants plus douillets qui commandent la chaleur (bonjour tomates et poivrons). Bon an, mal an, les vivaces qui garnissent le jardin reprennent vie et, ce faisant, nous rappellent la promesse de l'été. Regard sur cinq plantes printanières à glisser dans l'assiette de juin.

### 1 LA CIBOULETTE

Ses tiges vertes sont les premières à percer la terre du jardin, quand le printemps arrive. Précoce qui cherche le soleil, la ciboulette marque le début du printemps, certes, mais c'est aussi l'herbe qui me rappelle le plus mon enfance. Pendant les belles années du BMX, quand le cheveu permanenté et les vêtements au coton avaient la cote, le persil frisé couronnait tous, tous, tous les plateaux de petites bouchées. C'était l'élément de déco comestible par excellence. Mais pas chez nous. À la maison, c'est la ciboulette qui poussait abondamment autour de la maison et qui, taillée en mini rondins, se retrouvait sur les plats, les bols de pâtes,



de sauce, de salade et de soupe.

J'ai donc une affection particulière pour l'humble ciboulette.

Herbe passe-partout qui n'a pas le panache de la sauge ni la cote d'amour du basilic, elle gagne néanmoins à être cultivée et intégrée aux recettes. Sans être aussi vive que son cousin l'oignon vert, elle a du caractère.

Ainsi, pour ajouter un peu de punch à un pesto sans masquer le goût plus délicat des autres herbes, quelques brins font merveille. Mixée à un beurre ou à un fromage de chèvre crémeux, auquel on ajoutera aussi du poivre concassé, par exemple, elle fait encore mouche. Dans

les frais rouleaux de printemps en feuille de riz, elle est franchement bonne. Et pour ne rien perdre des récoltes trop généreuses, c'est facile, on n'a qu'à en faire une savoureuse huile parfumée. Comme les arômes sont ainsi concentrés, une petite quantité suffit à aromatiser une vinaigrette ou un plat, en finition.

Vous n'avez pas été assez rapide sur la cueillette et votre bouquet vert a fleuri? Les tiges seront plus coriaces, oui. Mais la fleur violette au goût de ciboulette s'effeuillera superbement dans une salade, à laquelle elle donnera une jolie touche colorée. En plus.

### 2 LA MENTHE

Prolifique et aromatique, elle peut facilement devenir envahissante. Pour cette

raison, plusieurs préfèrent la cultiver en pots. C'est plus sûr. Reste que même là, elle aura la feuille généreuse. Tant mieux parce que chez nous, on ne cherche pas longtemps quoi en faire. Déjà, on peut s'en servir pour parfumer pas mal de breuvages. Gin et mojito ou limonade fruitée, par exemple. Même

un verre d'eau plate profite de sa fraîcheur. En cuisine, il y a ceux qui l'adorent, ceux qui la trouvent trop capiteuse. Souvent, il s'agit simplement de doser. À la maison, on aime bien l'ajouter à nos salades : couscous, fruits ou melon et feta.

### 3 L'OSEILLE

Celle-là aussi, il vaut mieux la garder en pots tant elle est coriace et s'implante avec vigueur dans le lopin où elle pousse. Au palais, elle a un goût acidulé aux notes



citronnées qui fait que plusieurs gourmets aiment l'associer au poisson. Polyvalente, elle se consomme aussi bien crue que cuite, comme les épinards. Une bonne façon de l'appriivoiser, c'est d'en faire une sauce crémeuse ou d'en intégrer quelques feuilles à une quiche, un potage, un pesto, alouette!

## 4 LA SAUGE

Chaque printemps, c'est pareil. Le plant sec et décharné me semble tout juste bon pour le compost. Je résiste quand même à l'envie franche de l'arracher. Au cas où un miracle se produirait. Et chaque printemps, c'est pareil, le miracle survient. Sur les branches, les feuilles pointent. Le plant de sauge reprend vie au fur et à mesure que les journées rallongent. Tant et si bien que ces jours-ci, dans mon petit carré de terre, il y a de la sauge à profusion. Son goût piquant et prononcé s'harmonise bien avec la palette boisée des champignons, dans une sauce pour les pâtes, par exemple. Dans le registre de la pasta, la spécialité italienne farcie et nappée d'un tout simple beurre de sauge est un grand classique qui a fait ses preuves. D'autres idées? Dans les mijotés et les risottos, elle ajoute une touche intéressante et en association avec des pommes, dans divers plats salés, elle produit aussi son effet.

## 5 LA RHUBARBE

Ses longues branches rosées réveillent la nostalgie de la fin des classes, lorsqu'on cassait des tiges dans les immenses plants du potager et qu'on les dégustait façon bonbon, en les trempant dans une énorme tasse de sucre. Complémentaire compagne des fraises avec laquelle on l'associe dans les tartes, la compote et les confitures, la rhubarbe brille aussi dans les gâteaux de toutes sortes. Mais on l'envisage tellement toujours sous l'angle sucré qu'on oublie qu'elle peut aussi magnifiquement se décliner en chutney ou en tartes salées.

Questions, commentaires, suggestions?

Écrivez-moi:

karine.tremblay@latribune.qc.ca

Suivez-moi sur Instagram:

karine.encuisine



— PHOTOS 123RF

# FAIRE LE PLEIN DE SALADES

Geneviève Plante est une créative, ça, il n'y a pas de doute.

Qu'elle compose une pièce musicale ou une appétissante assiette, la trompettiste professionnelle et conceptrice de recettes fait preuve du même élan artistique.

L'auteure du blogue Vert Couleur Persil (et du livre de cuisine du même nom) avait déjà raconté ici qu'elle créait ses plats comme on peint un tableau, en imaginant l'agencement des colorés aliments qu'elle marie.

Ça, c'était l'été dernier, alors qu'on l'avait invitée à partager dans nos pages quelques-unes de ses astuces pour composer des salades pas banales, elle qui se dit passionnée par ce classique estival qui va bien au-delà du mesclun.

Et passionnée, c'est vraiment le mot. Parce qu'il faut bien l'être un peu pour publier un livre tout entier sur le sujet.

*Bientôt dans votre assiette*, c'est 30 salades et autant de

vinaigrettes. C'est surtout la démonstration qu'on peut réinventer la salade à l'infini sans jamais tomber dans la platitude. On est loin ici de la petite verte noyée dans un flot d'industrielle vinaigrette.

Le recueil fraîchement sorti des presses et en librairie depuis jeudi explore différentes avenues pour agencer grains, légumes, crudités, légumineuses, fromages, fruits et noix sans tomber dans la redite.

La salade, non, vraiment ce n'est pas plate, quand on maîtrise les bases de la vinaigrette et qu'on joue avec les saveurs en osant différents amalgames. Comme le riz violet, les mûres, le chou rouge et



30 salades & 30 vinaigrettes

les betteraves. Vous doutez du résultat? Jetez un œil à l'appétissante photo de couverture du bouquin, ça devrait vous convaincre.

Au fil des pages, différentes salades simples

d'accompagnement voisinent des bols composés plus soutenants, parfaits pour le lunch. Taboulé de chou-fleur, salade de tomates et halloumi, salade tiède d'asperges avec hummus à l'orange, salade façon sushi, salade de fenouil et d'herbes fraîches, salade de tofu et vinaigrette satay sont quelques-unes des propositions vitaminées signées Geneviève Plante.

En finale, l'auteure nous réserve quelques astucieuses recettes passe-partout pour ajouter du wow à nos bols de végétaux. Granola salé, faux bacon (à base de noix de coco), « faux mage » parmesan aux noix de cajous, légumes marinés et sambal oelek maison sont quelques-uns des condensés de saveur qu'elle propose. Bref, un livre qui arrive pile-poil pour la belle saison et qui présente un bel éventail d'idées pour insuffler un peu de créativité à nos assiettes. **KARINE TREMBLAY**

## COFFRET D'IDÉES POUR SORTIR DE LA BOÎTE

À l'orée de la fête des Pères (le 20 juin), et juste à temps pour le déconfinement qui permet depuis une semaine de recevoir en petits comités sur la terrasse, l'entreprise montréalaise Liquid Chefs propose un original cadeau gourmand à offrir ou à faire livrer aux fans de cocktails. La boîte se compose de différents aromates

(poivre rose, fleurs d'hibiscus, notamment) et sirops originaux (framboise-concombre-basilic et pamplemousse-vanille-romarin, par exemple) qu'on peut agencer avec notre alcool préféré. Le bel

éventail vient avec quelques suggestions de recettes et permet d'ajouter un peu de nouveauté dans le verre sans trop se casser la tête. Bref, un beau coffret pour

qui veut jizzer un brin son habituel cocktail. **KARINE TREMBLAY**

Infos: [www.liquidchefs.ca](http://www.liquidchefs.ca)



# Histoires d'attente en attendant

**JONATHAN CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



## LE BOURLINGUEUR

On répète souvent que le voyage, c'est le trajet plus que la destination. Aussi grandes qu'elles puissent paraître les images qu'on partage sur les Facebook et Instagram de ce monde, ou même dans les publications de tourisme, il y a aussi beaucoup de rien, de pas grand-chose et d'attente, dans le voyage. Et des déceptions petites et grandes.

Parce que c'est bien ce que les plus mordus font, en ce moment, attendre de reprendre la route, je me suis pris à penser à ces intermédiaires remplis de rien du tout qui comblent la majorité des voyages. En Inde, où j'avais l'impression de parcourir Montréal-Gaspé tous les deux jours, c'était particulièrement le cas.

Là-bas, Omer m'avait fabriqué un itinéraire du tonnerre. Tout ce que je voulais voir et un peu plus, tout ça condensé dans un tout petit mois. De Delhi aux confins du Rajasthan, en passant par Kerala, il ferait tout arriver dans les temps prescrits. Dans un pays aussi grand, il existe toujours quelqu'un pour nous mener du point A au point B. Il faut seulement mettre la montre de côté. Un réflexe que je n'avais pas.

Il y a eu le trajet en train entre Delhi et Varanasi, qui devait durer toute la nuit pour une douzaine d'heures au total, qui s'est finalement étiré à une vingtaine d'heures. Deux jours plus tard, le train qui devait me mener à Khajuraho ne passerait pas. Ce serait plutôt un aller simple pour Satna, sept heures de rails plus loin, avant de terminer le trajet conduit par un chauffeur somnolant dans un brouillard qui s'épaississait en même temps que la nuit.

Je ne compte plus les fois où j'ai demandé « Combien de temps jusqu'à la destination », pour savoir à quel moment je devais songer à descendre du bus, du train ou de la camionnette qui me transportait. Le temps que j'ai passé à angoisser, considérant qu'à la plupart des occasions, il

fallait le double de la durée qu'on m'avait annoncée.

Y'a de ces journées, comme celle où j'ai quitté Bundi, sans doute ma ville favorite en Inde, qui s'étirent sans fin. J'avais jusque-là été particulièrement chanceux d'avoir été au sec tout le périple durant. Mais ce matin-là, le gris s'étendait de la poussière sous mes semelles jusqu'au ciel qui promettait de tomber à tout moment.



La journée n'avait pas encore vieilli et on devait me cueillir pour me déposer à Udaipur, à plus ou moins cinq heures de bitume, top chrono, si on en croit Google.

J'ai beau avoir aimé Bundi, j'ai trouvé la ville un peu ennuyante pendant que j'attendais mon chauffeur qui ne se pointerait jamais. Un branle-bas plus tard, je décollais avec un compagnon de route qui ne parlait que très peu d'anglais. J'ai vu un bout de l'Inde qu'on ne nous montre pas souvent. Celui loin des Taj Mahal et des forteresses, alors que nous avons parcouru les petites routes à l'intérieur des terres. Les Indiens qui vivaient là, dehors, avaient parfois élu domicile dans des cabanes qui ne tenaient qu'avec des



Voyager, c'est aussi accepter de passer une journée complète dans une minifourgonnette, les jambes repliées, avec pour principal passe-temps le fait de regarder les paysages par la fenêtre, comme ici en Birmanie, quelque part entre le lac Inlé et la ville de Loikaw.

— PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

trop polis qui, perchés au-dessus de nos têtes, laissent parfois choir des projectiles indésirables.

Aucune de mes photos du jour ne serait digne d'Instagram. Quoique par beau temps, et avec du temps, justement, il y a sans doute matière à se pencher sur l'histoire de cette forteresse assiégée trois fois où, ne voyant pas d'issues, les femmes et les enfants sacrifiaient leur vie sur un grand bûcher.

Nous avons repris la route jusqu'à après la tombée de la nuit pour arriver à Udaipur dans la cohue d'un mariage princier. La voiture s'est frayé un chemin dans la foule pour trouver, après moult tergiversations, l'adresse où je devais loger. Il était déjà trop tard pour espérer trouver de quoi manger. N'eût été l'amabilité de mes hôtes, je me serais couché le ventre vide.

Les journées comme celles-là sont légion. Je ne compte plus celles qui ne consistent qu'à faire les cent pas. Dans ce temps-là, j'observe la vie.

Il y a eu l'Inde, mais il y a eu les trajets qui ont duré une journée ailleurs aussi, en Birmanie par exemple, où je ne savais plus comment positionner mes jambes pour me dégourdir à l'intérieur d'une minifourgonnette. Idem pour l'Ouganda, où le transport public, largement moins cher que l'embauche d'un chauffeur privé, met aussi six fois plus de temps à atteindre la destination.

Dans les deux cas, la vie sauvage, les villages ou les montagnes se sont déployés de l'autre côté de la fenêtre. J'ai emmagasiné autant que possible des souvenirs éphémères de ces hameaux de bord de route où aucun touriste ne s'arrête jamais. Et pourtant, j'ai tendance à me faire la promesse de revenir là pour échanger avec les populations locales. Des promesses d'ivrogne, sans doute.

On repassera pour la grandiloquence en Roumanie aussi, où le bus que j'attendais à Sibiu s'est pointé avec trois heures de retard, trafic oblige. J'ai vu le terminus se remplir et se vider, de même qu'un échange suspicieux de bagage. Une valise a d'abord été abandonnée sur un banc. Des individus sont ensuite passés, une dizaine de minutes plus tard, ou peut-être une heure, je ne sais plus, pour la récupérer. J'avais l'impression de jouer dans un mauvais film de gangsters.

Les moments bien involontaires d'attente sont partout. S'ils forgent la patience, ils ne sont pourtant pas des raisons de se plaindre. C'est un privilège de pouvoir perdre son temps à l'autre bout du monde.

1 Les photos que j'ai gardées de Chittorgarh, en Inde, ne feront certainement pas leur chemin jusqu'à Instagram. Avec la pluie et le brouillard, on ne voyait pas grand-chose du plus grand fort de l'Inde.

— PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

## ÉRIC MOREAULT

Le Soleil

Matteo Garrone avait cinq ans lorsqu'il a dessiné son premier scénarimage (*story-board*). Le sujet de son film? *Pinocchio*! À 52 ans, la vision du réalisateur italien a évidemment changé. Il s'est efforcé de restituer le plus possible la teneur originale du conte, avec sa touche baroque et un atout de taille : Roberto Begnini dans le rôle de Gepetto.

« Quand j'ai relu le livre, il y a cinq, six ans, je me suis rendu compte qu'il y avait plusieurs choses dont je ne me souvenais pas et qui m'ont surpris, explique-t-il en entrevue par visioconférence. J'y ai vu une possibilité de réaliser un film étonnant à propos d'une histoire que tout le monde pense connaître! »

Les avancées technologiques des dernières années permettaient également de créer « un vrai Pinocchio ». La marionnette qui prend vie sous les mains de Gepetto s'avère, en effet, confondante.

Le réalisateur habitué du Festival de Cannes navigue naturellement dans cet univers, lui qui a adapté *Tale of Tales* (2015), conte de Giambattista Basile composé de plusieurs contes traditionnels (d'où le titre).

Le cinéaste croit aussi qu'on peut tracer des parallèles avec *Gomorra* (2008) et *Reality* (2012). « Au fond, j'ai toujours fait des contes de fées. Parfois avec des histoires qui remontaient à plusieurs siècles, parfois en m'inspirant de réalités plus contemporaines. Mais mon approche demeure similaire. J'essaie d'être visionnaire et d'exposer les difficultés de la condition humaine. Mes films sont différents mais interconnectés. »

## LA VITA È... PERICOLOSA

Garrone a néanmoins voulu tourner « un film familial » en pensant toujours « aux enfants » et en proposant « une leçon de vie ». « L'histoire souligne que la vie peut se révéler dangereuse et qu'il faut suivre les conseils de ses parents. Mais également qu'il faut prendre soin des gens qu'on aime. Pinocchio finit par trouver le chemin de la rédemption. Ça s'applique aux



Roberto Benigni, assis, avec le réalisateur Matteo Garrone sur le plateau de *Pinocchio*.

— PHOTO GRETA DE LAZZARIS, ROADSIDE ATTRACTIONS

« Il vient d'une famille très pauvre. *Pinocchio* est une histoire de pauvreté et de dignité. Roberto a grandi dans cet univers. Personne d'autre ne peut aussi bien comprendre ce personnage. Et Roberto possède l'habileté de pouvoir combiner les registres comique et dramatique. »

« Ce fut un tournage formidable. J'ai beaucoup appris de lui et nous avons eu beaucoup de plaisir. Nous sommes maintenant des amis très proches. Nous espérons d'ailleurs qu'un jour nous pourrions faire un autre film ensemble. »

## SUCCÈS EN ITALIE

Le réalisateur souligne au passage qu'il doit ressentir de l'empathie pour les personnages de ses œuvres, sans jamais porter de jugement. Mais une intuition nous dit qu'il doit être très proche de Pinocchio... « Absolument! Mais aussi proche de Gepetto puisque je suis maintenant père [rires]. Je les comprends très bien tous les deux. »

Il a évidemment accordé un soin particulier au choix du garçon qui allait supporter les quatre heures de maquillage pour se glisser dans les habits du pantin de bois qui rêve de devenir un enfant. Et il ne tarit pas d'éloges envers Federico Ielap.

« Il était tellement déterminé. Et tout le contraire de Pinocchio. C'était donc un formidable acteur tellement c'était loin de lui. Pinocchio se sauve toujours de ses responsabilités et résiste peu aux tentations. Federico a fait tout le contraire, à seulement huit ans. »

En Italie, *Pinocchio* a fait son entrée en salles à Noël 2019, où il a remporté un vif succès avant sa présentation au Festival de Berlin 2020. La COVID-19 a retardé sa sortie ici, mais la pandémie n'a pas bouleversé énormément le quotidien du réalisateur puisqu'il était en période de recherches pour son prochain projet.

« J'espère pouvoir tourner bientôt », dit celui qui demeure optimiste pour l'avenir du cinéma en salle. « J'ai grandi avec le rituel du grand écran. Nous savons que les plateformes bouleversent l'état des choses. Mais j'espère qu'un jour, tout l'argent qu'elles font sera réinvesti dans l'achat de cinémas pour projeter leurs films. Je ne suis pas contre les plateformes, mais ce n'est pas la même émotion. C'est important d'offrir aux spectateurs la possibilité de voir une œuvre sur grand écran. »

## MATTEO GARRONE

## GRANDIR AVEC PINOCCHIO

enfants, mais aussi aux adultes! »

D'ailleurs, s'il y a un adulte avec un cœur d'enfant, c'est certainement l'exubérant Roberto Begnini — il suffit de se rappeler sa mémorable prestation lorsqu'il a remporté l'Oscar du meilleur acteur pour *La vie est belle!*

« C'est le Gepetto idéal! Il m'a raconté qu'après *La vie est belle*, Coppola l'a approché pour jouer Gepetto. Je suis chanceux que Coppola n'ait pas fait son *Pinocchio*. »

Le cinéaste avait de bonnes raisons de le choisir. Après tout,

l'acteur a lui-même réalisé, en 2002, une adaptation du célèbre conte de Carlo Collodi. Dans laquelle il interprétait... Pinocchio! Ce qui importait surtout à Garrone, toutefois, c'est que Begnini est originaire du coin de pays où se situe l'action, en Toscane.

## FEDERICO, ROBERTO ET MATTEO

Matteo Garrone a été peintre avant de devenir réalisateur, ce qui explique la facture très visuelle de ses films. Mais au début de la vingtaine, il fut figurant sur *La voce della luna*

(1990), dernier long métrage du regretté Federico Fellini. Et qui jouait le rôle principal? Roberto Begnini!

Il y a environ six mois, le cinéaste a décidé de le revoir. « Pour voir si j'y étais. C'était la première fois que je regardais un film en me concentrant sur les figurants et non les acteurs principaux [rires].

Et je m'y suis vu! J'ai appelé Roberto pour lui dire que nous avions fait ensemble un film de Fellini! »

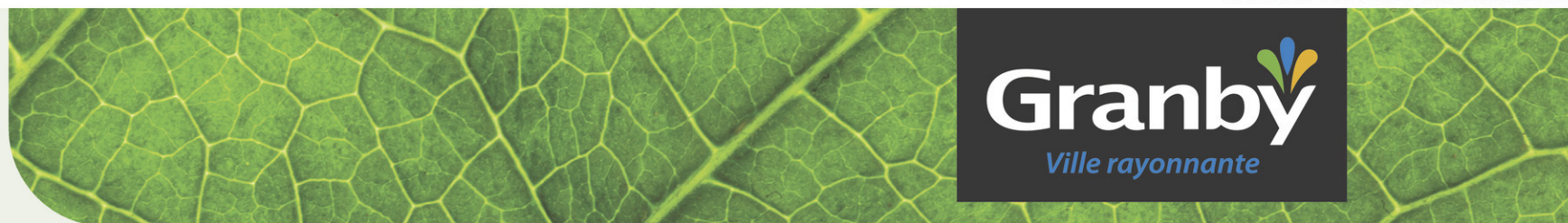
Fait peu su, Fellini rêvait de diriger une adaptation de *Pinocchio*. « C'est probablement lui qui a semé la graine chez Roberto de réaliser son *Pinocchio*. »

Garrone a connu l'âge d'or

du cinéma italien : Fellini, bien sûr, mais aussi De Sica, Rossellini, Bertolucci, Antonioni, Visconti, Pasolini...

« J'ai été chanceux de grandir en Italie avec ces grands maîtres. C'est notre responsabilité de garder vivante la tradition et de suivre des leçons de ce qu'ils ont accompli. »

ÉRIC MOREAULT, LE SOLEIL



# ARROSER AU BON MOMENT

| En vigueur du 1 <sup>er</sup> mai au 30 septembre  |  | HEURES                      | NUMÉROS CIVIQUES PAIRS | NUMÉROS CIVIQUES IMPAIRS |
|--|--|-----------------------------|------------------------|--------------------------|
| <b>PELOUSES, JARDINS, FLEURS, ARBUSTES ET ARBRES</b>   |  |                             |                        |                          |
| Une fois par jour : boyau d'arrosage, tourniquet, système de gicleurs* avec contrôle électronique ou tout autre dispositif.<br>* Les systèmes de gicleurs doivent être munis d'un détecteur d'humidité automatique ou d'un interrupteur en cas de pluie.   |  | 6 h à 8 h ou<br>19 h à 21 h | Jours pairs            | Jours impairs            |
| <b>NOUVEAU</b>   | Arrosage (31 mai, 31 juillet et 31 août) | 6 h à 8 h ou<br>19 h à 21 h | Jours pairs et impairs |                          |
| Arrosage manuel à l'aide d'un contenant  |  | En tout temps               |                        |                          |
| <b>LAVAGE DES VÉHICULES</b>  |  |                             |                        |                          |
| Boyau muni d'une lance ou autres dispositifs   |  | 19 h à 21 h                 | Jours pairs            | Jours impairs            |
|  |  | 8 h à 18 h                  | Samedi et dimanche     |                          |
| Lavage manuel à l'aide d'un contenant  |  | En tout temps               |                        |                          |
| <b>LAVAGE DES PROPRIÉTÉS</b> (maison, garage, remise, abri de jardin, gazebo et allées de circulation piétonne)  |  |                             |                        |                          |
| Boyau d'arrosage ou tout autre dispositif  |  | 8 h à 18 h                  | Samedi et dimanche     |                          |
| Pour nettoyer un bâtiment en d'autres temps, vous devez vous procurer un permis au coût de 60 \$ valide pour 7 jours, à la Division permis et inspections. Deux permis peuvent être délivrés par année civile, par unité d'évaluation.   |  |                             |                        |                          |
| <b>REMPLISSAGE DES PISCINES, SPAS, BASSINS ET BARILS RÉCUPÉRATEURS D'EAU DE PLUIE</b>  |  |                             |                        |                          |
| Les restrictions ne s'appliquent pas aux pataugeoires pour enfants.  |  | 20 h à 22 h                 | Jours pairs            | Jours impairs            |
|  |  | Minuit à 7 h                | Tous les jours         |                          |
| <b>PUITS ARTÉSIEN OU BARIL RÉCUPÉRATEUR D'EAU DE PLUIE</b>   |  |                             |                        |                          |
| Lorsque l'eau provient d'un puits artésien ou d'un baril récupérateur d'eau de pluie, il est possible d'arroser ou de laver les véhicules et la propriété en tout temps.   |  |                             |                        |                          |
| <b>ENSEMENCEMENT ET POSE DE LA TOURBE</b>  |  |                             |                        |                          |
| Dans le cas d'ensemencement, de pose de gazon ou de nouvelle plantation, vous devez vous procurer un permis à la Division permis et inspections au coût de 60 \$ valide pour 7 jours, à l'exception du permis délivré pour l'ensemencement d'une nouvelle pelouse pour lequel la période valide est de 15 jours. |  |                             |                        |                          |

## REMPLISSAGE DE RÉSERVOIRS

Le remplissage de réservoirs à l'aide d'un boyau relié à une conduite d'eau potable municipale est interdit en tout temps, sauf s'il s'agit d'un immeuble commercial ou industriel muni d'un compteur d'eau fonctionnel. Les autres contenants non portatifs, comme les barils de pluie et les poubelles, peuvent être remplis selon le même horaire que les piscines spas et bassins. Un récipient fermé destiné à entreposer et à conserver un liquide est considéré comme étant un réservoir.

## LAVAGE DES ENTRÉES ET DES AIRES DE STATIONNEMENT

En tout temps, il est interdit de laver ou de nettoyer ces lieux avec de l'eau potable. Toutefois, la Ville permet l'arrosage d'une surface en asphalte, en béton ou en pavé uni à la suite de son installation ou la veille d'un traitement de surface, sans l'obtention d'un permis.

## LAVAGE DES BIENS MEUBLES

(accessoires de jardinage, mobilier, bicyclette, outils)  
Permis en tout temps.

## LAVAGE DES PROPRIÉTÉS

Un bâtiment peut être nettoyé sans l'obtention d'un permis s'il est effectué par le propriétaire ou son mandataire afin de préparer le bâtiment dans les cinq jours précédant l'exécution de travaux relatifs au revêtement, tels que repeindre ou installer un nouveau revêtement.

Suivez-nous! 



granby.ca

