

MUSIQUE

CINÉMA

PLEIN AIR

DÉCORATION

PLANÈTE VINS



MUSIQUE

Slash

CAPTER
L'ÉNERGIE
DU LIVE

Recettes

DES SOUPES
RÉCONFORTANTES



CINÉMA

LE FFO
SE FAIT UNE
PLACE AU
SOLEIL

Formule gastronomique à l'hôtel

PLEIN LES PAPILLES POUR LES VALENTINS

ENCOUVERTURE.

LE NORCA

DU RESTAURANT À LA CHAMBRE

ANICÉE LEJEUNE
alejeune@ledroit.com

Si les restaurants des deux côtés de la rivière ont enfin rouvert leur salle à manger, les mesures encore en vigueur, comme l'accueil à 50% de capacité pourraient inciter certains à trouver un plan B pour retrouver l'expérience d'un restaurant, notamment pour célébrer la Saint-Valentin.

Pour pallier aux différentes mesures qui ont rythmé l'ouverture et la fermeture des restaurants, l'hôtel Le Germain à Ottawa et son restaurant Norca ont concocté en février 2021 un forfait Gastronomie: un souper comme au restaurant, mais sans restrictions et dans le confort et l'intimité d'une chambre d'hôtel. Et vu sa popularité, il n'est pas prévu qu'il soit retiré des offres.

Ainsi à partir de 399 \$ (plus taxes), le forfait Gastronomie en chambre, pour deux personnes, comprend un repas quatre services et une bouteille de vin. Le service, le stationnement, le Wi-Fi et un déjeuner continental composé de viennoiseries servi à la porte le lendemain sont également compris dans l'offre. *Le Droit* l'a essayé. Et c'est une formule gourmande qui promet une escapade savoureuse inoubliable.

QUATRE SERVICES EN DEUX TEMPS

Au menu de cette expérience Gastronomie en chambre, quatre services livrés sur un plateau, à la porte, en deux temps. Pour ouvrir l'appétit, une roquette aux noix mélangées, garnies d'une brunoise de courge musquée, de betteraves, de tomates cerises, de petits fruits et de fromage de chèvre du Québec, accompagné d'un subtil trait de vinaigrette dijonnaise à l'érable. Une salade où les saveurs et le croquant sont impeccablement équilibrés. Ce premier service se termine par une soupe aux champignons accompagnée

de quelques croûtons. Bien que bonne, on aurait peut-être apprécié qu'elle soit un peu moins poivrée.

La deuxième livraison arrive trente à quarante minutes après – juste ce qu'il faut pour apprécier sans se presser le premier service. On découvre notre plat principal, un bout de côte de bœuf canadien sur une purée de patate douce, accompagnée de carottes multicolores, de choux de Bruxelles et de pommes de terre rôties.

Le bœuf fond en bouche. Le morceau est parfaitement cuit et s'effiloche sans couteau. Un régal. Si la purée et les légumes peuvent paraître simples, il n'en est rien.

Une saveur de romarin vient subtilement rehausser la purée de patate douce. Tandis que les carottes et les choux de Bruxelles apportent un peu de texture.

On a aussi eu l'occasion de goûter à l'autre plat proposé dans le menu, un flétan canadien servi sur une crème à l'aneth, accompagné de choux de Bruxelles, de carottes glacées, d'un filet d'huile à l'estragon, le tout sur une purée de pommes de terre à l'ail noir.

C'est une explosion de saveurs et le poisson n'est ni trop cuit ni trop sec. Difficile de choisir entre les deux plats principaux.

Le copieux repas se termine par un choix de deux desserts, soit une

crème brûlée à la vanille ou une tarte au chocolat. Mais comme on a un petit quelque chose avec la crème brûlée – on l'essaye partout où elle est offerte – on l'a forcément choisie. Et elle est délicieusement réalisée. La couche de caramel croquant se brise nettement, la crème est onctueuse et le goût de la vanille est bien dosé. Une touche sucrée qui conclut à merveille ce repas.

Pour accompagner le tout, nous avons opté pour un Cabernet Merlot de la région de Niagara sélectionné par le restaurant. Un bon camarade pour le plat de bœuf. L'option d'un vin blanc est également disponible. Et il est aussi

possible de choisir son vin à la carte moyennant un supplément.

Le repas est servi sur une table de l'établissement avec les verres et les couverts du Norca. Et tout était impeccablement disposé à notre arrivée. Les assiettes sont joliment dressées et rien ne laisse supposer qu'elles ont effectué un transport plus long qu'à l'habitude pour arriver à table. Seul bémol, les plats chauds arrivent tièdes. Des cloches auraient probablement aidé à conserver toute leur chaleur.

Si le menu du forfait est préétabli, les plats à la carte restent toujours accessibles. Et le menu est également adapté en cas d'allergies ou d'intolérances.

À partir de 399 \$, le forfait Gastronomie en chambre pour deux personnes à l'hôtel Le Germain comprend un repas quatre services et une bouteille de vin. La chambre avec vue sur la ville et le coucher de soleil sur le Parlement ajoutent une petite touche de romantisme à la soirée. — LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND





POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

L'hôtel Le Germain Ottawa a ouvert ses portes à l'été 2018 et fait parti du projet d'agrandissement de la Galerie d'art d'Ottawa (GAO) et du développement de la Cour des Arts sur la rue Daly. Alors, autant dire que l'architecture moderne et artistique de l'hôtel et ses chambres lumineuses, au design urbain et raffiné contribuent aussi à rendre l'expérience culinaire mémorable.

Quant au restaurant-bar Norca, lové dans l'hôtel, il propose une cuisine du Nord avec des ingrédients canadiens.

Initialement c'est la cheffe

Dominique Dufour qui était aux commandes des fourneaux, mais depuis août 2020 la cuisine est sous la responsabilité du chef Suhel Abraham.

Sa volonté: «servir des plats qui mettent un sourire au visage.» Et il semble y parvenir.

La chambre avec vue sur la ville et le coucher de soleil sur le Parlement au loin ajoutent aussi une petite touche de romantisme à la soirée.

Et puisque l'hôtel est accolé la GAO et qu'il est à quelques jets

de pierres du marché By, du canal Rideau et du Parlement, il sera facile – quand la ville aura retrouvé son calme – de profiter d'une visite culturelle ou d'une balade romantique, à pied ou en patin, pour ajouter un petit plus à cette courte escapade à quelques minutes de la maison.

Le Droit a accepté l'invitation du Germain, qui n'a eu aucun droit de regard sur notre décision de publier ou sur le contenu du reportage.

30, avenue Daly, Ottawa
www.germainhotels.com
www.norcarestaurant.ca

QUELQUES SUGGESTIONS DE SOIRÉES GOURMANDES

D'autres formules sont également disponibles dans la région pour célébrer la Saint-Valentin ou pour toute autre occasion romantique d'ailleurs. Tour non exhaustif des offres gourmandes locales.

ANICÉE LEJEUNE
LE DROIT

1. LE FORFAIT SAINT-VALENTIN DU CHÂTEAU MONTEBELLO

Le Fairmont Le Château Montebello propose une offre plus ou moins similaire à celle de l'hôtel Le Germain Ottawa avec son forfait Saint-Valentin. Une offre à partir de 529\$ (plus taxes), disponible du 11 au 14 février, qui comprend l'hébergement pour deux personnes dans «la plus grande cabane en bois du monde», un dîner quatre services de la Saint-Valentin et un crédit spa de 20\$ par personne pour un soin en duo. Et puisque les alentours du château Montebello sont magnifiques, c'est aussi l'occasion de profiter des nombreux sentiers pour faire une randonnée romantique dans la nature.

fairmont.fr/montebello

Une offre comparable est aussi proposée au Fairmont Château Laurier. Le forfait romantique comprend des fraises enrobées au chocolat et un vin pétillant à l'arrivée et un déjeuner à la carte pour deux au Restaurant Wilfrid's ou servi dans la chambre.

fairmont.fr/laurier-ottawa

2. LA BOÎTE SAINT-VALENTIN DES RESTAURATEURS DE HULL

La boîte Saint-Valentin, fruit d'une collaboration entre plusieurs restaurateurs de Hull à savoir Les Vilains Garçons, la Maison Oddo, Soif Bar à vin, Les Fougères et le Rustiek comprend pour 150\$ (plus taxes), cinq plats pour deux personnes. Au menu: ceviche d'espadon, chips de plantain, micro pousses à l'huile de piment Aji des Vilains garçons, betteraves en sel, fenouil confit, ba-beurre, aneth et levain frit du Rustiek, arancini à la truffe du Périgord, champignons et fromage Moliterno des Fougères, ongle de bœuf au Koji, gremolata au céleri-rave, sauce allium du Soif Bar à Vin et enfin pour conclure le tout, Inspiration au

chocolat et la fameuse tartelette au citron signée Maison Oddo. Une boîte gourmande de la crème de la crème des chefs de la région qui devrait émoustiller les papilles.

Disponible sur réservation auprès d'un des cinq établissements participants.

3. ESCAPE ROMANTIQUE AU MOULIN WAKEFIELD

Le Moulin Wakefield propose lui aussi un forfait romantique pour deux. Cette fois-ci l'offre de l'établissement à partir de 259\$ (plus taxes) comprend une nuit dans une chambre Heritage, une bouteille de vin mousseux et un petit-déjeuner gourmet. Et puisque ce genre d'escapades méritent toujours d'être étirées, il est possible selon les disponibilités de profiter d'une arrivée anticipée et d'un départ tardif.

wakefieldmill.com

4. BECKTA À LA MAISON

Le restaurant gastronomique Beckta à Ottawa a, au cours des différentes fermetures de sa salle à manger, développé son offre de repas à emporter, mais aussi de menus à cuisiner à la maison. Ainsi trois offres de menu à emporter pour deux personnes sont proposées: le Elgin à 110\$, le Juliette à 145\$ et le Laurier à 178\$. L'occasion d'apprécier en amoureux, l'expérience d'un repas gastronomique dans le confort de son foyer.

Beckta s'invite aussi à la maison en proposant des menus concoctés avec finesse par l'un des meilleurs chefs d'Ottawa et à terminer à la maison. Dans la boîte, tous les ingrédients pour cuisiner ledit repas, de deux ou trois services au choix, et un lien pour regarder en vidéo les instructions. Il est également possible d'avoir un accord mets et vin moyennant un supplément.

Étant donné la popularité des formules du Beckta, il est recommandé de réserver rapidement.

beckta.com



LALISTE

La culture chinoise en cinq œuvres

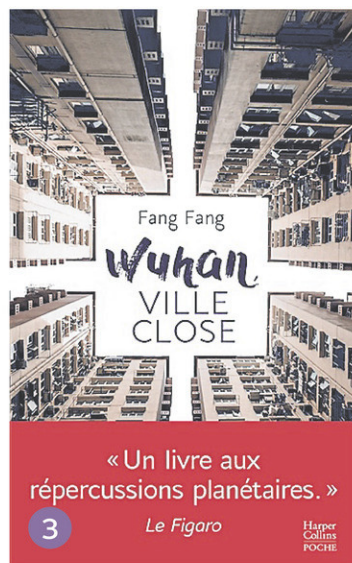
1 **ADIEU MA CONCUBINE (1993), CHEN KAIGE**

Sur fond d'opéra pékinois, ce film salué du réalisateur Chen Kaige explore un demi-siècle de l'histoire de la Chine. *Adieu ma concubine* a remporté la Palme d'or à Cannes en 1993 (ex-aequo avec *La leçon de piano* de Jane Campion) en plus d'être récompensé d'un Golden Globe. **GENEVIÈVE BOUCHARD**



2 **LA BONNE FORTUNE DE MONSIEUR MA (2011), QIU XIAOLONG**

Ce petit livre aux personnages attachants raconte l'histoire touchante d'un libraire chinois arrêté sous le régime de Mao en Chine et relâché après une des réformes du parti. Amour et proverbes chinois enjolivent ce récit politisé de l'auteur Qiu Xiaolong. Originaire de Shanghai, il vit maintenant aux États-Unis. **VALÉRIE MARCOUX**



3 **WUHAN, VILLE CLOSE (2020), FANG FANG**

Écrivaine primée, reconvenue pour le réalisme de sa plume, Fang Fang peint sur papier sa société. Son histoire comme son actualité. La sexagénaire qui vit à Wuhan s'est d'ailleurs intéressée à la COVID-19 dans son plus récent ouvrage. Un texte qui a fait réagir, en Asie comme en Occident. **LÉA HARVEY**



4 **TIGER : CHINESE FENG SHUI MUSIC (1996), SHANGHAI CHINESE TRADITIONAL ORCHESTRA**

Accueillez l'année du tigre aux sons de l'erhu, du sheng et du ruan. Douce et vivifiante, cette musique basée sur les théories du Yi Jing et des cinq tons chinois serait porteuse de plusieurs bienfaits. **VALÉRIE MARCOUX**

5 **CHUNGKING EXPRESS (1994), WONG KAR-WAI**

Wong Kar-Wai marque le cinéma hongkongais avec plusieurs productions telles que *In the Mood for Love*, *Happy Together* ou encore *2046*, mais surtout avec *Chungking Express*. Une œuvre qui rapporte au réalisateur plusieurs prix dans les festivals. Un long-métrage portant sur deux comédiens célibataires, où s'allient comédie, drame et romance. **LÉA HARVEY**



SLASH

DANS LE



GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

L'oisiveté est la mère de tous les vices, dit-on. Le guitariste Slash en était bien conscient quand la pandémie de COVID-19 lui a imposé un temps d'arrêt non prévu. Le musicien, qui se dit peu enclin à la patience, s'est retourné les manches afin de renouer avec Myles Kennedy and The Conspirators dans la création de 4, un quatrième album attendu le 11 février.

« Mon histoire m'a appris que les pauses ne sont pas toujours de bon augure pour moi, dans ma vie personnelle et dans ma carrière. Je suis passé par-dessus tout ça, mais quand ces événements sont survenus, je me suis dit : "OK, on n'en voit pas la fin". Je me suis juste mis au travail, je me suis concentré à jouer, à écrire, à enregistrer des trucs. Je me suis tenu occupé pour éviter de me mettre dans le trouble! » a raconté Slash, lors d'une rencontre avec la presse organisée en visioconférence.

Ses traditionnels verres fumés vissés sur le nez, une tuque remplaçant pour l'occasion son chapeau haut de forme signature et la chevelure toujours aussi abondante, le guitariste associé à Guns N' Roses et au supergroupe Velvet Revolver indique avoir souhaité ardemment que le confinement rime avec une quatrième offrande du projet qu'il mène depuis une dizaine d'années avec le chanteur Myles Kennedy et la formation The Conspirators.

La mission s'est accomplie à Nashville... Mais là aussi, un certain coronavirus est presque venu brouiller les cartes quand le chanteur a été déclaré positif à la COVID-19.

« Ça a été un choc! lance Slash. On avait pris toutes les précautions nécessaires pour garder la COVID à distance quand on est entré en studio. On achevait d'enregistrer l'album quand j'ai reçu un appel de Myles, qui venait de recevoir un résultat positif. On était tous en studio, je trouvais ça étrange qu'il m'appelle! Quand il m'a appris la nouvelle, on se demandait juste comment ça avait pu arriver quand tout le

monde dans l'immeuble était négatif. Après, ça a été un effet domino... »

Deux autres musiciens des Conspirators ont attrapé à leur tour le virus, puis Slash lui-même. Dans leur isolement, les musiciens qui se sentaient mieux ont adopté le concept du télétravail dans la maison louée sur place. Ce qui allait devenir l'album 4 a ainsi pu voir le jour.

« Ça a été un incident inattendu, ça nous a pris par surprise, relate Slash. Ça nous a aussi montré combien ce virus peut atteindre tout le monde. Disons que ça a été une aventure! Ça nous a rapprochés comme groupe. »

LE PLAISIR D'ENREGISTRER LIVE

Le nouvel album de Slash a, selon ses dires, permis au célèbre guitariste de réaliser un rêve, soit d'enregistrer les chansons en *live*: tout le monde ensemble en studio pour immortaliser une énergie qui se rapproche de celle de la scène.

« Dans tous les groupes dont j'ai fait partie, j'ai toujours enregistré *live* jusqu'à un certain point, explique Slash. On jouait ensemble, mais je refaisais les pistes de guitare de mon côté. Les voix sont aussi généralement enregistrées plus tard. L'avantage d'enregistrer piste par piste est qu'on peut peaufiner, on peut avoir exactement le son qu'on veut, on peut se montrer pointilleux... Mais on perd quand même cette énergie qui se vit quand on y va de notre mieux, comme ça vient, sans possibilités d'aller corriger les petites imperfections. »

Dans le cas de 4, les choses se sont donc passées différemment. « Nous sommes entrés en studio, nous avons travaillé sur les arrangements jusqu'à ce que nous soyons satisfaits du résultat et nous avons enregistré sur-le-champ, reprend-il. C'est pour ça qu'on ressent cette ambiance de *jam*. C'est ni plus ni moins qu'un enregistrement de qualité de nous en train de jouer dans une pièce. »

Ce souci d'authenticité musicale, Slash, Saul Hudson de son vrai nom, l'ancre dans sa jeunesse, à une époque où il commençait lui-même à gratter la six cordes.

« J'étais toujours attiré par les albums en concert, relate-t-il. Dans les années 70, il y en avait beaucoup qui sortaient. C'est de cette façon que je me suis

VIF DU ROCK



intéressé au catalogue entier de certains groupes. Je n'avais pas d'argent pour acheter tous les albums, donc les albums *live* devenaient pour moi des compilations de grands succès, mais avec en plus cette énergie qu'on ressent immédiatement et qu'on ne trouve pas dans un album studio. Je pense que mon obsession pour les enregistrements *live* en studio vient de là.»

Quand on lui parle des outils technologiques qui s'invitent dans l'industrie et qui transforment certaines façons de produire de la musique, Slash préfère encore revenir à la base.

«Je vois beaucoup d'albums lancés par des gens qui se décrivent comme un groupe, mais qui ont

été assemblés, qui n'ont jamais joué une chanson ensemble au complet, observe-t-il. Quand tu fais partie d'un groupe rock, tu n'as en fait qu'un travail à faire. Je pense que tout le monde devrait être en mesure de se présenter en studio et de jouer de son instrument, sans avoir besoin d'un producteur pour tout mettre ensemble à ta place...»

Un discours qui n'étonne pas tant venant d'un amoureux du rock pratiquant son art depuis 40 ans et dont la flamme ne semble pas vaciller.

«Ça me branche encore, peut-être même plus qu'à mes débuts, assure Slash. C'est un périple qui ne se termine jamais. Il y a toujours de

nouvelles choses à faire et à trouver. L'idée n'est pas de se réinventer. Je suis encore en train de m'inventer. Je continue de suivre les aspirations qui me guident depuis le début. Et c'est la même chose avec le fait de jouer de la guitare. Je vais trouver de nouvelles choses à faire avec une guitare jusqu'au jour où je serai six pieds sous terre.»



Slash (centre) accompagné de Myles Kennedy and the Conspirators

— COURTOISIE AUSTIN NELSON

UN MINIALBUM DE GUNS N' ROSES EN ATTENDANT LA SUITE...

Dans de récentes entrevues, le guitariste Slash, qui a renoué avec Gun N'Roses en 2016, a avancé qu'un nouvel album du groupe, qui nous a donné des succès comme *Paradise City*, *Sweet Child O'Mine* ou *November Rain*, était dans les cartons. Pour quand? Ça reste à voir.

En attendant, un minialbum de quatre titres est attendu à la fin du mois. Celui-ci sera composé des pièces *Hard Skool* et *AB-SURD*, deux extraits déjà dévoilés l'automne dernier et de version en concert des titres *Don't Cry* et *You're Crazy*. **GENEVIÈVE BOUCHARD**

JULIEN RAMBALDI

EN OBSTÉTRIQUE COMME DANS LA VIE

SONIA BOLDUC
La Tribune

Peut-on faire exploser des thématiques sociales par la comédie? Le réalisateur français Julien Rambaldi prend le pari que oui. Il en avait d'ailleurs habilement fait la démonstration en 2016 avec *Bienvenue à Marly-Gomont*. Il relance les dés ces jours-ci au Québec avec *C'est la vie* (déjà en salles en France et ailleurs en Europe depuis quelques mois), en ouvrant bien grandes les portes de l'obstétrique et de l'enfantement.

«C'est un sujet qui peut paraître convenu, mais qui est en même temps extraordinaire et universel. Et quand on l'aborde de façon aussi intense, avec un scénario ficelé pour être accélérateur de particules et de bouleversements pour tous les personnages dans une même journée, ça permet d'aborder des sujets très chauds en France en ce moment et de faire exploser des thématiques importantes», fait valoir le réalisateur.

C'est la vie débarque avec une belle brochette d'acteurs et d'actrices. À commencer par Josiane Balasko, cheffe de chœur de cette comédie où cinq femmes se retrouvent au service d'obstétrique d'un hôpital parisien. Balasko, toujours égale à elle-même, sera le lien entre toutes ces histoires qui convergent vers la salle d'accouchement et un obstétricien tout nouvellement diplômé, interprété par Nicolas Maury (*Garçon chiffon, Appelez mon agent*).

Léa Drucker, Alice Pol, Sarah Stern, David Marsais, Julia Piaton, Antoine Gouy et Anne Benoît viennent entre autres se greffer

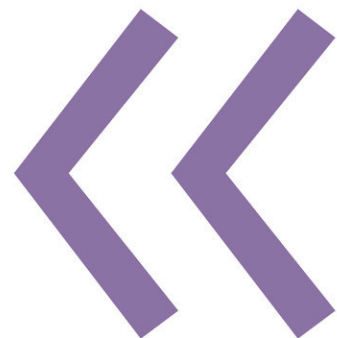
à ce ballet gynéco-obstétrique concentré sur une seule journée.

LES EGOS DE CÔTÉ

Pour arriver à former cette chorale, Julien Rambaldi avoue avoir convaincu ses acteurs un à un. «Ce n'est déjà pas un genre facile parce qu'il y a une fracturation des premiers rôles.

«Les acteurs-vedettes ont l'habitude de porter un film sur leurs épaules. On voit souvent des problèmes d'ego, alors que, dans ce cas, tout le monde met son ego de côté, tout le monde accepte le partage de l'importance des rôles.

«Il faut donc s'assurer ensuite que ces douze personnages existent vraiment, que leurs histoires soient importantes.



«C'est un sujet qui peut paraître convenu, mais qui est en même temps extraordinaire et universel.»

— Julien Rambaldi



«J'ai commencé par rencontrer Josiane, parce que c'était l'actrice rêvée pour ce rôle, poursuit Julien Rambaldi. Elle a été séduite par le personnage. On a fait une première lecture, et, avec son sens du timing, il n'y avait rien à faire : elle était le personnage.

«Cette actrice, je l'adore dans la comédie comme dans le drame, et là, elle joue les deux. Elle est la colonne vertébrale du film, aide à passer d'une histoire à l'autre avec un parfait contrôle.»

Balasko joue en effet Dominique, infirmière-chef du service, liant humain surtout entre les histoires, le personnel et ces femmes sur le point de donner la vie, de la pdg (en négos jusqu'à la dernière seconde) à la célibataire quasi assumée, en passant par des couples qui ont à gérer la belle-mère omniprésente, le donateur de sperme qui s'incruste ou

la crainte d'un accouchement prématuré.

POUR LA COMÉDIE

Et si la femme est bien entendu au centre de toutes ces histoires, Rambaldi fait grande place aux pères, quelle que soit leur nature.

«Je voulais que les femmes soient très actives pour résoudre des problématiques fortes, mais laisser les hommes participer aussi à la résolution de ces problèmes. Je les voulais actifs, au chevet, pas en salle d'attente à fumer des cigarettes comme on les voit souvent», précise le réalisateur, qui a opté pour la comédie même si plusieurs situations potentiellement dramatiques flottent en sous-texte.

«C'est une question de style pour chacun. J'aurais pu décider d'être hyperréaliste dans ma

Le réalisateur français Julien Rambaldi présentera son film *C'est la vie* à compter du 7 février, au Cinéma 9 de Gatineau — AFP, LOIC VENANCE

façon d'aborder ces choses dans une maternité, mais moi, j'y ai vu quelque chose de très jubilatoire. J'aime les comédies avec des personnages justes, crédibles et incarnés. Et c'est aussi ce que permet le film choral : montrer un cocktail de thématiques, d'émotions et de vies.»

C'est la vie sera présenté au Cinéma 9 dès le 7 février.

LE FESTIVAL DU FILM DE L'OUTAOUAIS SE FAIT UNE PLACE «AU SOLEIL»

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Terminés, les grands froids à endurer, pour les cinéphiles festivaliers: le Festival du film de l'Outaouais (FFO) se tiendra cette année en plein mois de juin.

«À partir de 2022, le FFO fait peau neuve» et sa 23e édition se déroulera du jeudi 2 juin au vendredi 10 juin, ont indiqué mercredi 2 février ses organisateurs.

«Cette année les 'vacances' commencent au FFO», promettent-ils.

Ces dernières années, le festival gatiinois s'est tenu en mars, en septembre, voire en octobre, dans le cas de l'édition 2021.

«La décision de choisir le 2 juin vient répondre à un besoin de se donner les moyens de revenir aux sources. Cette période de l'année permettra entre autres de pouvoir faire des projections à l'extérieur et en salles, ainsi que de créer des activités tout en augmentant la clientèle familiale», a expliqué le conseil d'administration du FFO par voie de communiqué.

LES COULEURS DU MAROC

Le festival profitera de cette période a priori plus ensoleillée pour mettre le Maroc à l'honneur, à travers non seulement sa production cinématographique, mais aussi des «dégustations de cuisine marocaine, une exposition, un voyage» a laissé entendre la c.a.

À la fin de la dernière édition, le directeur général du FFO, Didier Farré, avait annoncé une entente avec l'Ambassade du Maroc visant à célébrer 60 ans de collaboration diplomatique entre le Canada et le Royaume du Maroc.

TRAVAUX DE RÉNOVATION

Le FFO ne déménage pas : son lieu de projections, le Cinéma 9, demeure inchangé.

Le Cinéma 9 a profité de sa fermeture – dictée par les consignes sanitaires entourant la pandémie – pour se lancer dans des travaux de «rénovations majeures» qui lui permettront «un accueil optimal des spectateurs», souligne M. Farré. La complétion des travaux est prévue pour le 7 février, date de la réouverture autorisée des cinémas au Québec.

«Par la suite, d'autres salles seront ajoutées, au bénéfice des festivaliers», avance-t-il.

La programmation du prochain FFO sera quant à elle dévoilée au «début du

mois de mai». Les festivaliers peuvent s'attendre à «plusieurs nouveautés», laisse-t-il entendre.

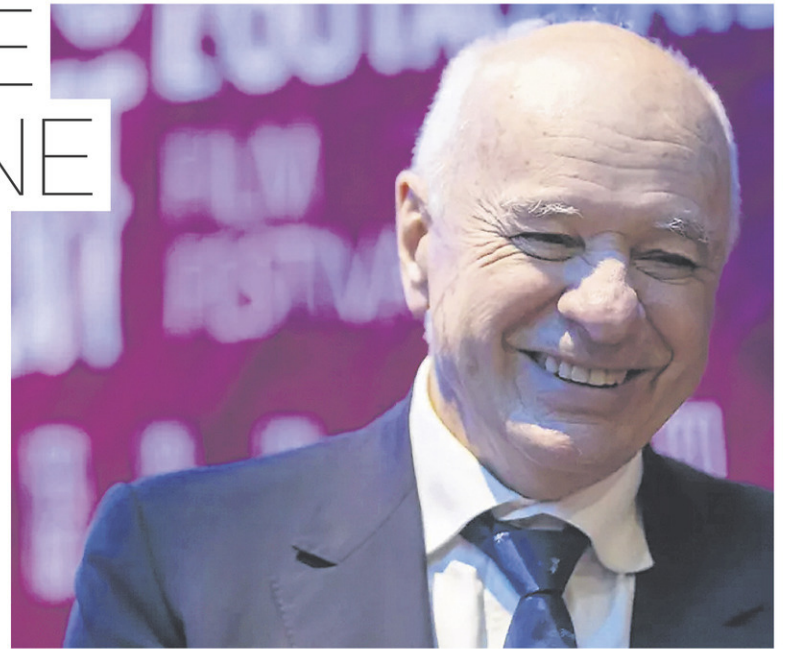
Didier Farré veut que les festivaliers se sentent comme en «vacances» au FFO.

La principale raison d'être de son festival est «d'abord et avant tout d'offrir du bonheur à nos citoyens», martèle-t-il.

«Les discussions après les projections, les rencontres autour de cafés ou dégustations de produits locaux» font

partie d'une stratégie globale pour stimuler les interactions et les échanges entre les festivaliers, indique M. Farré.

«Le FFO possède deux qualités qui le distinguent des autres festivals. D'abord et avant tout, la facilité des échanges entre les professionnels qui permettent de découvrir des artistes d'ici et d'ailleurs. Ensuite, et ce qui est probablement le plus important, la proximité entre les cinéastes et les cinéphiles», maintient le propriétaire du Cinéma 9.



Didier Farré sur le tapis rouge de l'édition 2021 du Festival du film de l'Outaouais. — ARCHIVES SIMON SÉGUIN-BERTRAND

LES SPECTACLES SONT DE RETOUR!


Salle Odysée

EN FÉVRIER ET MARS

 LES LUNDIS JUSTE POUR RIRE	 ANNE-ÉLISABETH BOSSÉ JALOUSE	 HUIT FEMMES	 JEAN-FRANÇOIS MERCIER EN CACHETTE
 C4 EVA_D	 YVAN PEDNEAULT RHAPSODY – LES CLASSIQUES DE QUEEN	 WILLIAM CLOUTIER ET LUNOU ZUCCHINI TOURNÉE STAR ACADEMIE	 LUDOVICK BOURGEOIS QUE SERA MA VIE
 JEAN-MICHEL BLAIS AUBADES	 CATHY GAUTHIER CLASSIQUE	 KEVIN PARENT D'UNE RIVE À L'AUTRE	 ALEX ROY DES CHOSES QUI ARRIVENT
 ÉTIENNE DANO INCOMPLET	 ÉMILE BILODEAU PETITE NATURE	 DOMINIC ET MARTIN DANS UN SPECTACLE TOUT NEUF	



BILLETTERIE : 819 243-2525
SALLEODYSSEE.CA

Québec

CALQ

Patrimoine

canadien Canadian Heritage

Gatineau

leDroit

SOCALLED

UNE CRÉATIVITÉ
SANS FRONTIÈRE

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Socalled sait faire lever le party, comme il l'a prouvé au Festif! de Baie-Saint-Paul l'été dernier. Il compte bien récidiver au Palais Montcalm le 11 février, accompagné de la chanteuse Katie Moore, du bassiste Patrice Agbokou et du saxophoniste Erik Hove, même s'il jouera devant un public restreint. « Je suis un optimiste alors ce n'est pas une salle à moitié vide, c'est une salle à moitié pleine », se réjouit l'artiste montréalais.

Pianiste, accordéoniste, réalisateur, compositeur, rappeur, photographe, magicien, dramaturge, marionnettiste — quand vient le moment de présenter Josh Dolgin, alias Socalled, il serait probablement plus court de mentionner les formes d'art auxquelles il ne touche pas.

Sa musique, comme le reste de ses pratiques, ne connaît aucune frontière. Sauf peut-être durant la pandémie.

Le musicien qui a l'habitude de jouer en France n'y a pas donné de spectacle depuis mars 2020. Cet été, il a toutefois eu le temps de faire une petite tournée en Allemagne, où il espère bientôt présenter la dernière partie de sa comédie musicale divisée en quatre saisons.

« Avant la fin du monde — la pandémie —, c'était devenu ce qui m'intéressait le plus : le théâtre ! » dévoile-t-il.

Dans chacune des quatre parties de sa comédie musicale *The Season*, une vedette monte sur scène aux côtés de marionnettes représentant des animaux et des extra-terrestres. Après Yves Lambert, Fred Wesley et Kiran Ahluwalia, la dernière saison accueillera une percussionniste japonaise.

« C'est un reflet de Montréal et de ma réalité montréalaise, une réalité très métissée et où l'on s'entend bien. Ce sont des gens différents qui se respectent, apprennent les uns des autres et font des trucs cool ensemble », résume le créatif Josh Dolgin.



Josh Dolgin, alias Socalled, sera de passage au Palais Montcalm le 11 février en compagnie de la chanteuse Katie Moore, du bassiste Patrice Agbokou et du saxophoniste Erik Hove. —PHOTO RICHMOND LAM

PARTAGE CULTUREL

Socalled ne se contente pas de puiser dans la profusion culturelle que lui apporte sa vie cosmopolite dans la métropole québécoise, il y contribue en l'enrichissant de sa musique klezmer.

Depuis plus de 15 ans, il ramène au goût du jour des mélodies juives en les alliant au funk, au hip-hop et au folk. Il pige dans son large répertoire à chaque spectacle afin d'offrir au public le meilleur de sa musique. Succès paru en 2007, *You Are Never Alone* est presque toujours au rendez-vous.

« C'est en quelque sorte notre chanson thème, partage Josh Dolgin. C'est la première fois que j'ai convaincu Katie Moore de chanter sur un morceau et elle a ajouté son style country bluegrass à une mélodie yiddish dans une chanson hip-hop. C'est en quelque sorte la recette qu'on a suivie depuis. »

Socalled, qui collectionne les collaborations, désire pointer que les différences sont des richesses et qu'elles peuvent cohabiter harmonieusement dans la musique comme dans la vie.

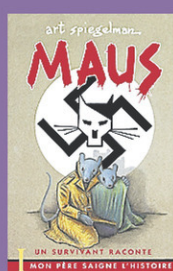
« Je montre que les personnes noires, les personnes blanches, les personnes homosexuelles, hétéros, francophones, anglophones, chinoises, arabes, musulmanes, juives et chrétiennes peuvent être ensemble. C'est ma réalité. Nous sommes ensemble. Surtout sur l'île de Montréal », souligne l'artiste.

Durant la pandémie, il a passé beaucoup de temps à Chelsea, pas trop loin d'Ottawa, où il a formé un autre groupe, Gephilte. Un peu moins hip-hop et plus funk, les compositions s'inspirent encore des traditions musicales yiddish et hassidique, mais n'ont pas recouru aux sons électroniques.

Josh espère piquer la curiosité des auditeurs en présentant de la musique juive dans un cadre familial comme le hip-hop ou le folk et leur permettre d'apprendre ou de ressentir de nouvelles choses, tout en les divertissant.

MAUS : À PARTIR DE QUEL ÂGE ?

Le roman graphique sur l'Holocauste *Maus*, traduit en plus de 20 langues et récompensé d'un prix Pulitzer, a récemment été banni du programme scolaire d'une école au Tennessee. Le conseil scolaire de l'établissement justifie



cette décision votée le 10 janvier en évoquant un contenu inapproprié pour des élèves de 13 ans.

Introduit à *Maus* alors qu'il avait plus ou moins cet âge, Josh Dolgin affirme que cette œuvre lui a ouvert les yeux sur une nouvelle manière de raconter les histoires, surtout celle de l'Holocauste.

« Je pense que les jeunes sont assez sophistiqués pour être capables de lire ce livre et de le comprendre, soutient-il. Je ne sais pas

ce qui peut arriver de mal à une jeune personne qui le lit, mais je respecte l'idée que certains livres ne sont pas pour les enfants. »

En présumant que tout le monde est bien intentionné, l'artiste dit saisir qu'une école ne veuille pas aborder l'Holocauste avec ses élèves avant un certain âge.

Or, cet événement survient dans le contexte d'une remise en question plus large des programmes scolaires dans les États

conservateurs des États-Unis qui semble viser particulièrement les livres traitant de sujets comme le racisme ou l'identité de genre.

« Il est important que les gens lisent des livres comme *Maus* pour être éduqués et sensibilisés aux gens et à leur histoire », tranche Josh Dolgin qui sent une montée de l'antisémitisme et de l'intolérance générale dans le monde.

VALÉRIE MARCOUX, AVEC LES INFORMATIONS DE L'AFF

LES JOURS HEUREUX

UN PARFUM
DE NOSTALGIE
SIGNÉ JULIEN
CLERC

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Dans le monde de la chanson comme en politique, il y a des périodes plus géniales que d'autres. À l'occasion de ces moments de grâce, des artistes d'exception captent l'attention du public avec des productions relevées, destinées à devenir des classiques. C'est ce qu'a vécu la France entre les années 1950 et 1970, grâce à des géants tels Léo Ferré, Barbara, Charles Aznavour, Gilbert Bécaud, Édith Piaf et Yves Montand, sans parler du vétéran Charles Trenet et de Jacques Brel, le cousin belge.

Trop jeune pour appartenir à ce groupe, Julien Clerc a d'abord fréquenté ce répertoire par l'entremise de sa mère. «C'est toute une époque, mais aussi un temps enfoui, ce qui explique qu'on en soit nostalgique. Ce sont nos vies, des chansons qui ont marqué notre jeunesse, d'autant que ça correspond à une grande période pour la chanson française. De grands textes. De grandes musiques qui étaient exemptes d'influences extérieures», a-t-il énoncé à l'occasion d'une entrevue accordée au *Quotidien*.

Montand admirait Frank Sinatra et Trenet a introduit le swing américain dans son pays, mais ce fut à doses homéopathiques, si on compare au torrent qu'a représenté l'émergence du rock'n roll pour sa génération.

«Nous, c'était différent, raconte le chanteur. Nous étions là-dedans, les Beatles, Dylan et les Stones. Et aussi, en ce qui me concerne, dans ce qu'ont accompli les frères Gershwin, associés au Great American Songbook.»

Toute sa vie, néanmoins, les classiques du répertoire français ont tourné en boucle dans sa tête. Ils font partie de sa bande sonore, au même titre que ses succès à lui.

C'est d'ailleurs pour cette raison que l'idée lui est venue d'interpréter

ses pièces favorites, les 14 figurant sur l'album *Les jours heureux*, sorti à la fin de 2021. Tant qu'à les fredonner, pourquoi ne pas pousser l'expérience plus loin en studio?

«UN PIANO-VOIX AMÉLIORÉ»

Le gros du travail a été accompli avec le pianiste Benjamin Constant, son complice en musique. Ensemble, ils ont testé une vingtaine de chansons associées aux artistes mentionnés plus haut.

Certaines sont demeurées en plan, comme *Ne me quitte pas*. «Ma version n'apportait pas grand-chose», explique Julien Clerc. Il a également largué *En sortant de l'école*, une perle de Prévert et Kosma qu'affectionnaient Les Frères Jacques. Bien qu'excellente, elle ne cadrerait pas avec le concept.

Privilégiant des titres plus familiers, le duo les a abordés avec circonspection. Sur l'album, on entend des cordes et quelques touches de guitare, mais la discrétion est de mise.

«Au fond, c'est un piano-voix

amélioré, résume le chanteur. On a tenu à garder ce son, tout en ajoutant quelques orchestrations, parce qu'il était important de coller aux versions originales. Dans *Mon manège à moi*, par exemple, le défi fut de rester proche du *groove*.»

Il ajoute que *Boom!* est la pièce sur laquelle il a travaillé le plus fort en studio. Se mouler au swing propre à Trenet, respecter son phrasé, ne vient pas en criant lapin. En revanche, *L'important, c'est la rose* et *Je reviens te chercher* ont coulé de source.

«J'ai tellement vu Bécaud faire ces chansons, à l'époque où il me confiait ses premières parties, rapporte Julien Clerc. Il parlait peu du métier parce que c'était un instinctif. Il suffisait de le regarder faire.»

LE CAS BARBARA

Trois titres de Barbara figurent sur le disque: *Joyeux Noël*, *Dis, quand reviendras-tu?* et *Vienne*, qui complète le cycle des interprétations (après, il y a une chanson cachée, un hommage de l'artiste à ses devanciers).

Chacun d'eux touche une corde sensible en raison de la qualité du rendu, d'autant plus remarquable que les enregistrements originaux peuvent être assimilés à de la dentelle. Même en superposant les deux voix, celle dont on se souvient et l'autre, contemporaine, on ne perçoit aucun décalage.

«Barbara, ça coule dans mes veines. Je l'ai beaucoup écoutée et sur le plan de la mélodie, c'est celle qui m'a le plus influencé, qui est le plus proche de moi. À cet égard, je la compare à Brassens qui, lui aussi, aurait pu figurer sur l'album.

«Peu de gens le savent, mais il composait au clavier. Chaque fois, pourtant, ça donnait quand même un son de guitare», s'émerveille Julien Clerc, qui a eu la chance de faire des duos avec Barbara à la télé française. Son humour et son regard brillant, restent gravés dans sa mémoire.

Toujours au petit écran, il est apparu quelques fois aux côtés de Charles Aznavour. Leur premier duo avait pris la forme d'un tango, un choix étrange des concepteurs de l'émission, les légendaires Maritie

Sur *Les jours heureux*, Julien Clerc interprète 14 classiques de la chanson française. — PHOTO ARCHIVES

LE SOLEIL, YAN DOUBLET

et Gilbert Carpentier. Néanmoins, le charisme du vétéran a poussé son jeune camarade dans ses derniers retranchements. «Il était tout petit, comparativement à moi, mais il émanait de sa personne une telle énergie! Il fallait s'accrocher», affirme Julien Clerc en souriant.

Conscient de sa bonne fortune, puisque ses idoles d'hier sont devenues des collègues, il reconnaît que leur éthique de travail et leur talent l'ont durablement influencé. «Ces grands de la chanson m'ont permis de poser les bases de mon métier. C'est pour cette raison qu'à la fin de chaque tournée, par exemple, je recommence à écrire au piano, révèle le chanteur. Travailler comme un artisan, moi, c'est ce que je sais faire.»



**COUP
D'ŒIL**

...À VOL D'OISEAU

Le drone fait maintenant partie de l'arsenal des photographes de presse. Au *Droit*, cet outil offre de nouvelles perspectives et même parfois, peut permettre au photographe de faire fi de certaines restrictions pour réussir la photo parfaite. Cette semaine, cette façon de faire de la photo est parfaitement illustrée par le travail de trois de nos experts de l'image soit Patrick Woodbury, Simon Séguin-Bertrand et Etienne Ranger.



Le Marché By, à Ottawa. — LE DROIT, ÉTIENNE RANGER



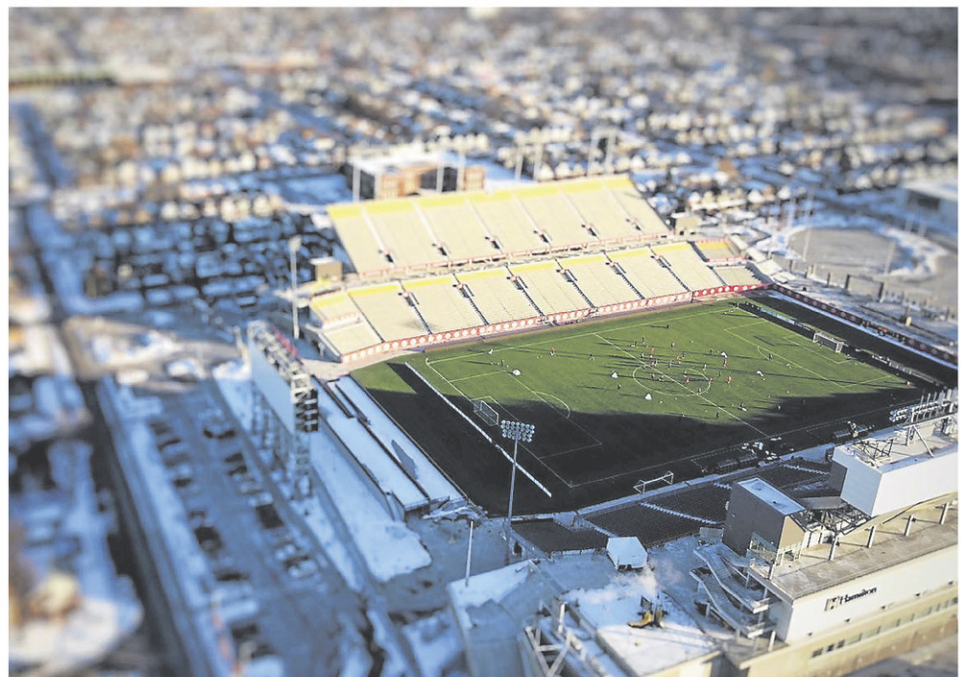
Le convoi pour la liberté vu des airs. — LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND



Les camions stationnés le long de la promenade John A. Macdonald lors de la manifestation des camionneurs. — LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND



En fin de journée, les ombres se dessinent comme une oeuvre d'art sur la neige. — LE DROIT, PATRICK WOODBURY



Puisque la séance d'entraînement de l'équipe canadienne de soccer était fermée aux médias en raison de la Covid-19, le drone quand même permis d'obtenir de bonnes photos pour la couverture du match de qualification de la Coupe du monde face aux Etats-Unis, la semaine dernière, à Hamilton. — LE DROIT, PATRICK WOODBURY



MUSÉE
DES BEAUX-ARTS
DU CANADA

NATIONAL
GALLERY
OF CANADA

LE CANADA ET L'IMPRESSIONNISME. NOUVEAUX HORIZONS



MÉCÈNE DE L'EXPOSITION



PARTENAIRES DE LA MISE EN TOURNÉE



THE DONALD R. SOBEY
FOUNDATION



NATIONAL GALLERY OF CANADA FOUNDATION
FONDATION DU MUSÉE DES BEAUX-ARTS DU CANADA

COMMANDITAIRE
DE L'EXPOSITION



Heffel



Dr. Kanta Marwah

Michael J. Tims, C.M.
and Renae N. Tims

Canada

BILLETS EN VENTE

BEAUX-ARTS.CA

Ankosé – Tout est relié – Everything is connected

CHALEUREUSES SOUPES DANS LE CONFORT DE VOTRE FOYER



Depuis la nuit des temps, la soupe nous réchauffe le cœur et nous fournit le plein de vitamines. Réside dans un chaudron un liquide composé de légumes, d'herbes, de viande, des légumineuses... bref une harmonie aromatique de ce que vous avez sous la main. Quoi de mieux qu'une succulente soupe chaude en revenant d'une journée de plein air dans le froid? Une soupe accompagnée d'un grilled cheese! Quoi de mieux qu'une soupe exquise pour donner un parfum envoûtant à la maisonnée? Cette fois-ci on n'a pas d'autres réponses. Alors préparez votre marmite et gâtez-vous avec ces soupes aux saveurs totalement différentes les unes que les autres. En plus, vous aurez un goûter rapide le lendemain.

CHARLES FONTAINE cfontaine@ledroit.com



CRÈME DE TOMATES ET POIVRONS GRILLÉS

Bistro Olivia

4 succursales à Gatineau
Chef : Rick Levasseur
Portion : pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- Huile à cuisson (olive, avocat, tournesol, etc.) - 30 ml (2 c. à soupe)
- Gros oignon espagnol, haché finement - 1
- Grosses gousses d'ail, haché finement - 1
- Origan frais ou séché - 15 ml (1 c. à soupe)
- Basilic frais ou séché - 15 ml (1 c. à soupe)
- Tomates italiennes en boîte - 1 l (4 tasses)
- Poivrons grillés en conserve - 1 l (4 tasses)
- Pomme de terre Yukon Gold, coupée en dés - 300 g (1 grosse pomme de terre)
- Bouillon de légumes ou de poulet - 750 ml (3 tasses)

- Sel - 5 ml (1 c. à thé)
- Crème 15 % - 250 ml (1 tasse)
- Grosses crevettes, décortiquées sans la queue (20-40) - 12

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faites suer l'oignon, l'ail et les herbes dans l'huile à feu moyen.
2. Ajoutez-y le reste des ingrédients, sauf la crème et les crevettes.
3. Portez le liquide à ébullition et réduisez à feu doux.
4. Laissez le tout mijoter 30 minutes.
5. Ajoutez la crème au contenu de la casserole. Réduisez le tout en une purée lisse à l'aide d'un mélangeur à main.
6. Remettez la casserole sur le feu et ajoutez-y les crevettes. À feu moyen, chauffez les crevettes quelques minutes.
7. Servez la crème accompagnée d'un grilled cheese, si désiré.

CHAUDRÉE DAHL AU LAIT DE COCO

Chez Rehana

Instagram : [chez_rehana](https://www.instagram.com/chez_rehana)
Cheffe : Rehana Karim
Portion : pour quatre personnes

INGRÉDIENTS

- Chana dahl ou pois chiches classiques secs, rincés et égouttés - 250 ml (1 tasse)
- Masoor dahl ou lentilles rouges sèches, rincées et égouttées - 250 ml (1 tasse)
- Huile à cuisson (olive, avocat, tournesol, etc.) - 15 ml (1 c. à soupe)
- Moyen oignon espagnol, haché finement - ½
- tomate, coupée en petits dés - 15 ml (1 c. à soupe)
- Gousse d'ail, hachée finement - 2,5 ml (½ c. à thé)
- Gingembre frais, râpé - 2,5 ml (½ c. à thé)
- Curcuma moulu - 1,25 ml (¼ c. à thé)
- Paprika moulu - 1,25 ml (¼ c. à thé)
- Cumin moulu - 5 ml (1 c. à thé)
- Sel - au goût
- Lait de coco - 200 ml (½ boîte)
- Coriandre fraîche hachée - au goût

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, portez à ébullition 1,5 l (6 tasses) d'eau avec les lentilles et les pois chiches (voir note).

2. Baissez à feu doux et laissez l'eau frémir environ 30 minutes, jusqu'à ce que les légumineuses s'écrasent à la fourchette.
3. Retirez la casserole du feu et égouttez les légumineuses. À l'aide d'un mélangeur à main, écrasez les légumineuses en purée. Ajoutez de l'eau ou du bouillon au besoin pour obtenir une purée lisse. Réservez.
4. Dans une autre casserole, faites cuire l'oignon à feu moyen dans l'huile jusqu'à ce qu'il brunisse légèrement.
5. Ajoutez-y la tomate, l'ail, le gingembre, le curcuma, le paprika, le cumin et le sel.
6. Faites cuire le tout à feu moyen 5 minutes en mélangeant bien.
7. Versez le tout dans la purée de légumineuses.
8. Ajoutez-y le lait de coco. Chauffez le contenu de la casserole à feu moyen 5 minutes en mélangeant constamment.
9. Servez et décorez de coriandre fraîche hachée.

Notes

Si vous utilisez des pois chiches classiques et des lentilles rouges, il faudra cuire les deux légumineuses séparément. Pour les pois chiches, faites-les cuire selon la même méthode indiquée dans 750 ml (3 tasses) d'eau, 2 heures. Pour les lentilles rouges, faites-les cuire selon la même méthode indiquée dans 750 ml (3 tasses) d'eau, 20 minutes.

Pour ajouter plus de goût et obtenir une purée plus lisse, vous pouvez ajouter du bouillon de légumes ou de poulet en fin de cuisson.

Vous pouvez garnir le dahl d'un filet d'huile d'olive, de jus de citron et de tomates fraîches.



— LE DROIT, ETIENNE RANGER

SOUPE AU MISO

La Belle Verte, 166 rue Eddy, Gatineau
Portion: Pour quatre personnes

INGRÉDIENTS

- Oignons espagnol, coupé en dés - 50 g
- Gousses d'ail, hachées finement - 1
- Sel et poivre - au goût
- Huile de sésame - 5 ml (1 c. à thé)
- Vinaigre de riz - 5 ml (1 c. à thé)
- Champignons au choix, coupé en tranches - 100 ml
- Poivron rouge, coupé en dés - 50 g
- Tiges de bambou, coupé en tranches - 30 g
- Bouillon de légumes ou de champignons - 2 ½ tasses (625 ml)
- Pâte de miso rouge - 50 ml

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faites suer les oignons et l'ail dans l'huile de sésame. Salez et poivrez.
2. Faites déglacer avec le vinaigre de riz.

3. Ajoutez-y les champignons et faites revenir le tout.
4. Ajoutez le reste des ingrédients à la casserole, à l'exception de la pâte de miso.
5. Portez le bouillon à ébullition et réduisez à feu moyen.
6. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
7. Retirez la casserole du feu.
8. Ajoutez-y la pâte de miso et mélangez pour qu'elle soit bien dissoute.
9. Il est important de ne pas faire bouillir le miso pour ne pas perdre ses propriétés.
10. Garnir la soupe d'oignons verts, de graines de coriandre, d'une feuille de lime et d'un peu de citronnelle, si désiré.



SOUPE HAÏTIENNE

Margo Caribbean & Canadian Restaurant
606 rue Rideau, Ottawa
Portion: Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- Cubes de bœuf - 200 g • Sel - 2,5 ml (½ c. à thé)
- Vinaigre - 2,5 ml (½ c. à thé)
- Quartiers de lime - pour frotter la viande
- Tout-trempé - 2,5 ml (½ c. à thé)
- Ail en purée - 2,5 ml (½ c. à thé)
- Bouillon de poulet - 500 ml (2 tasses) • Bouquet garni - ¼
- Piment fort Scotch Bonnet clou de girofle - ¼ (facultatif)
- 1 clou de girofle • Huile à cuisson - 15 ml (1 c. à soupe)
- Pâte de tomate - 5 ml (1 c. à thé)
- Jus de lime - 10 ml (2 c. à thé)
- Malanga moyen, coupé en cubes - ½
- Carotte, pelée et coupée en rondelle - ½
- Oignon, haché finement - ¼
- Échalote, hachée finement - ½
- Fèves, coupées à la française - 60 g
- Plantain, coupé en rondelles - ¼
- Cresson (ou épinard), ciselé finement - 50 g
- Igname blanche, coupée en cubes - 60 g
- Igname rouge, coupée en cubes - 60 g
- Pomme de terre, coupée en dés - ¼
- Branches de céleri, coupé en rondelles - ½
- Bouillon de poulet - 1 l (4 tasses)

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, faites tremper le bœuf dans le sel et le vinaigre de 15 à 20 minutes. Rincer la viande.
2. Pour ce faire, remplissez un bol d'eau tiède et frottez les cubes de bœuf ensemble pendant quelques secondes afin de retirer l'excédent de sel, de vinaigre et d'impuretés.
3. Videz l'eau et recommencez le processus deux fois.
4. Retirez l'excédent de gras sur le bœuf. Rincez les cubes une dernière fois sous l'eau.
5. Nettoyez la viande avec les morceaux de lime.
6. Ajoutez au bol de viande le tout-trempé, l'ail en purée et le bouillon de poulet.
7. Mélanger bien le tout avant d'ajouter le bouquet garni et le piment piqué d'un clou de girofle.
8. Si vous avez le temps, laissez la viande mariner 24 heures au réfrigérateur, le bol couvert d'une pellicule plastique.
9. Dans une casserole, faites suer la viande à feu doux dans l'huile à cuisson 1 heure. Assurez-vous de mettre le piment et le bouquet garni sur la viande.
10. Lorsque la viande est tendre, ajoutez-y la pâte de tomate et mélangez bien.
11. Ajoutez à la casserole le reste des ingrédients.
12. Laissez mijoter le tout à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Servir.

Note

Vous pouvez vous procurer la plupart des ingrédients dans des épicerie africaines, comme All Africa Market à Ottawa et African Soul Food à Aylmer. Il y a plusieurs épicerie africaines dans la région.

À LIRE



Juste à temps pour la semaine de relâche, l'Imposteur culinaire, alias Matthieu Maurice, fait paraître un troisième magazine de recettes (éditions Goélette) cette fois-ci pour la relâche. Les deux précédents proposaient des recettes barbecue et pour la rentrée. Le petit dernier du chef gatinois extravagant et drôle propose vingt recettes inspirées du régime cétogène. Et comme dans

les précédents ouvrages, l'humour est au rendez-vous. Pas une recette ne fait pas sourire. L'occasion de cuisiner en famille dans la joie et la bonne humeur des recettes réconfortantes comme que le gratin «chou-claque», les boules du forestier, les galettes de steak emmitouffées ou encore le saumon «bougie-wonderland» et le gâteau «tasse-toi de là, c'est à moi ça».

Et puisque l'Imposteur culinaire ne prend pas de repos, il continue de proposer chaque jeudi en direct sur les réseaux sociaux des plats à cuisiner avec lui qu'on soit amateurs de recettes «keto» ou pas.

Après avoir vendu plus de 20 000 exemplaires de son premier livre de recettes paru en octobre 2020 *Imposteur culinaire - Tome 1*, Matthieu Maurice a sorti le *Tome 2* en décembre dernier.

Il a également lancé une boutique en ligne où sont disponibles les livres, les magazines et des accessoires de cuisine.

ANICÉE LEJEUNE, LE DROIT

**Le magazine *Imposteur culinaire* – *La Relâche* est en vente partout au coût de 9,95\$.
imposteurculinaire.com**



En vente dès maintenant !

Reflets de mémoire

Le Québec en images

Un regard sur près de 400 ans d'histoire



LES PUBLICATIONS DU QUÉBEC

ARCHIVES NATIONALES



Québec



OPTIMISER LA VENTE OU LA LOCATION DE SON CHEZ-SOI



LAURIE WIELAND
lwieland@lesoleil.com

Vous planifiez un déménagement ou vous mettez en vente votre condo, votre maison? Pour les locataires, les propriétaires, les vendeurs ou les acheteurs, le mois de janvier marque le début de la chasse aux logements.

Mettre en valeur son intérieur peut représenter un défi pour ceux qui manquent de temps ou de moyens. *Le Soleil* s'est donc entretenu avec Atelier C3 Design, pour vous guider dans le *home staging* simple et à moindre coût, question de transformer votre décor en tape à l'oeil.

ESPACES ÉPURÉS

Pour que votre demeure trouve preneur, il faut d'abord que les futurs acheteurs ou locataires puissent s'y visualiser, explique Matthieu Boulianne de chez Atelier C3. «La première chose que je conseille à mes clients, c'est de faire un grand ménage et de commencer par épurer l'espace afin de minimiser le visuel. Les gens ont besoin de sentir que c'est propre et de ne pas s'y sentir étouffés, c'est primordial.»

Objets superflus, vêtements, chaussures, vaisselle qui traîne, tout doit être soigneusement rangé. Lorsqu'on entre dans une maison, le coup de coeur se fait dès les trente premières secondes, ajoute Matthieu. «C'est important de ne pas étouffer les visiteurs, leur première impression des lieux se fait très rapidement, tout se joue dès leur entrée.»

PEINTURE ET «MURS ACCENT»

La facture peut monter vite lorsqu'on souhaite décorer son intérieur, «mais il n'est pas toujours nécessaire de faire l'achat d'accessoires pour agrémenter ses espaces», lance Matthieu. Selon lui, de simples coups de peinture peuvent suffire à agrémenter une pièce.

«Pour ceux qui ont plus de temps et d'ambition, la peinture peut être un choix abordable et facile d'utilisation. Ça aide à rafraîchir les lieux et à leur donner un nouveau look. Mais il faut faire attention lors du choix de couleur. On conseille d'y aller avec des tons plus neutres et clairs en guise de couleur générale, soit des teintes minérales par exemple, et d'ensuite choisir une couleur *punch*, qui servira à créer un mur accent. À ce moment, on peut y aller pour quelque chose de plus coloré et vif, une couleur à la fois tendance et intemporelle.»

Selon C3 Design, les murs «punch» ou «murs accent» accrochent l'oeil et donnent un effet «wow» à une pièce. Il peut s'agir de peinture, mais aussi d'un papier peint, de lattes de bois ou tout autre matériau, de mur végétal ou de motifs quelconques, «laissez-vous aller et inspirez-vous de Pinterest!», lance Matthieu.

L'effet «wow» est souvent placé sur le mur principal de la pièce. Au salon par exemple, le mur d'accent est souvent celui derrière le meuble de télévision, alors que dans la salle à manger il peut être placé derrière la table.

Il est toutefois important d'avoir un fil conducteur entre les différentes pièces de la maison et de garder une même couleur thématique. «On peut jouer avec différentes nuances, mais il est important que les pièces s'agencent les unes avec les autres», explique Matthieu.



«La première chose que je conseille à mes clients, c'est de faire un grand ménage et de commencer par épurer l'espace afin de minimiser le visuel. Les gens ont besoin de sentir que c'est propre et de ne pas s'y sentir étouffé, c'est primordial»

— Matthieu Boulianne
de chez Atelier C3



2



3

1 Osez les tapis, qui viennent créer une ambiance chaleureuse. — PHOTO PINTEREST

2 Ici, un bon exemple d'un joli mur accent dans la salle à manger et de l'utilisation d'un tapis pour délimiter l'espace.

— PHOTO PINTEREST

3 Le bois pour créer un mur accent peut être intéressant et donne un aspect chaleureux. — PHOTO PINTEREST, VANESSA PICCOLI

4 Des espaces épurés et lumineux — PHOTO WAYFAIR

5 Les murs de verdure sont de plus en plus tendance à l'intérieur. — PHOTO PINTEREST, VANESSA PICCOLI

6 Objets superflus, vaisselle ou petits appareils doivent être bien rangés. — PHOTO ATELIER C3 DESIGN

DE LA VERDURE

Les plantes demeurent des incontournables lorsqu'on parle de décoration d'intérieur, pouvant elles aussi être une option rapide et abordable pour les plus pressés d'entre nous. Elles ajoutent de la couleur, de la vie et un peu de fraîcheur à tout décor.

Sur vos meubles, vos étagères ou vos rebords de fenêtres, sur le plancher ou encore suspendues au plafond, ce n'est plus un secret pour personne; les plantes s'installent bien partout et sont une jolie manière de dynamiser vos espaces.

ÉCLAIRAGE ET LUMIÈRE NATURELLE

«L'éclairage change tout dans un décor», affirme Matthieu. Si votre logement ne jouit pas beaucoup de lumière naturelle, vous pouvez y ajouter des lumières afin que les visiteurs ne s'y sentent pas trop enfermés.

Sur pied ou sur les tables, les luminaires sont un excellent moyen d'habiller un décor et de créer une ambiance plus invitante et conviviale. Vous pouvez même oser ceux plus colorés et aux formes un peu plus «funky» à titre d'objet accent. Si vous voulez innover, il peut aussi être intéressant d'installer des LED en dessous de certains meubles ou des armoires de cuisine, par exemple.

Qui dit luminosité dit bien sûr fenêtres : prenez soin de bien

dégager vos fenêtres pour laisser entrer la lumière. L'habillage de fenêtres est lui aussi très important, «on recommande de ne pas se limiter à la grandeur de la fenêtre et de poser son pôle un peu plus en hauteur et en largeur, dépassant de chaque côté de la fenêtre, afin de donner une impression de grandeur», explique Matthieu. «Pour ce qui est du choix de rideaux, ça peut être un moyen d'aller chercher un punch s'il n'y en a pas déjà dans la pièce. Sinon, allez-y pour des couleurs minérales.»

DÉLIMITER SES ESPACES

Pour délimiter et stimuler ses espaces, Matthieu conseille d'oser les tapis. «Petits ou grands, les tapis sont d'excellents moyens pour venir créer et délimiter un espace dans une grande pièce, comme un coin lecture dans

la chambre à coucher. L'installation de tapis au sol apporte une touche plus chaleureuse et donne un aspect plus fini au décor.»

«On peut opter pour un tapis aux tons plus neutres si l'on ne veut pas se tromper, mais à l'inverse, un joli tapis coloré ou à motifs peut donner beaucoup de caractère à une pièce. Assurez-vous seulement de ne pas surcharger la pièce et de trop encombrer le décor.»

Chose certaine, lorsqu'on souhaite mettre en valeur un bien immobilier mis en vente ou en location, le secret est de ne pas en faire trop tout en sachant accrocher l'œil des visiteurs.

«Plus on ose, plus c'est risqué. Les choix passe-partout sont souvent ceux qui plairont à la majorité des visiteurs, mais les petites touches accent personnalisées rendront votre décor unique», conclut Matthieu. Il suffit donc de bien doser. Maintenant, à vous de jouer!



5



6

QUAND LES LIVRES S'EMPARENT DU DÉCOR

La lecture n'a jamais été aussi en vogue que par les temps qui courent, alors que son chez-soi est devenu un refuge où s'évader par les livres. Mais des bouquins qui s'accumulent et qu'on ne sait plus où ranger, ça nuit rapidement à l'harmonie d'une pièce — et même d'une maison au complet. Trucs et conseils pour mettre ses livres en valeur.

LAILA MAALOUF
La Presse

Bien souvent, le désordre commence par les livres; Vanessa Sicotte le sait d'expérience. L'une des demandes que reçoit le plus souvent la créatrice et experte déco, qui est aussi la créatrice du blogue *Damask & Dentelle*, vient justement de grands lecteurs qui cherchent des moyens efficaces pour disposer leurs livres avec éclat, à mesure que leur collection grandit.

«Avoir des livres dans une maison, c'est comme si on exprimait une certaine forme d'ouverture, de curiosité, d'humilité par rapport à ce qu'on ne sait pas, mais aussi, dans le cas des romans, une certaine forme d'évasion — et en ce moment, on sait qu'on a besoin de s'évader!» dit celle qui se décrit elle-même comme une «féroce lectrice».

Chez elle, les livres sont partout. Sur les tables, sur le dessus

des meubles... Ou encore en guise de table de chevet, qu'on construit avec une pile de grosses briques aux couvertures colorées.

Dans les appartements où un long corridor traverse l'espace de part en part, elle recommande d'ailleurs toujours à ses clients d'installer une enfilade d'étagères remplies de livres — assez haut, évidemment, pour que personne ne se frappe la tête. «Je trouve que c'est tellement une belle façon d'optimiser l'espace et de donner un peu de caractère à cet endroit qui est autrement juste un lieu de passage», dit Vanessa Sicotte.

MULTIPLIER LES LIEUX DE LECTURE

Chez Tania Trudel également, les livres ont envahi toutes les pièces. Dans son lieu de prédilection pour la lecture, la spécialiste en revalorisation, styliste et fondatrice d'Aube Design a classé des livres de tous genres par couleur, après avoir trouvé l'idée sur Pinterest. Mais cette façon de faire n'a pas fait l'unanimité d'emblée... «Mon mari aime moins ça, mais il s'est habitué. Il est très cartésien, donc par thématique ou par auteur, ce serait plus logique pour lui», confie-t-elle. Celui-ci a





demandé. «L'idée, c'est de combler l'espace existant», précise-t-il, mais encore faut-il avoir des murs qui puissent supporter tout le poids qui viendra peser sur les tablettes.

Le conjoint de Vanessa Sicotte a lui-même construit dans ses temps libres (et même si ce n'est pas du tout son métier) une petite bibliothèque murale en coin, dont le côté et le haut des tablettes ont été arrondis pour venir s'agencer au style de la maison, qui date de 1920. Et sur les étagères, on trouve tant des livres que de petits objets de toutes sortes.

«C'est pour ça qu'on dit toujours de disposer les livres à la verticale et à l'horizontale. On va vraiment travailler avec les volumes pour se donner un petit peu de variété», explique la créatrice.

Son truc pour savoir si l'effet visuel est réussi? Prendre une photo avec son téléphone et regarder le résultat en deux dimensions, ce qui permettra d'avoir une tout autre perspective.

ET LES CHAMBRES D'ENFANTS?

Tania Trudel admet avoir «un peu perdu le contrôle» dans les chambres de ses aînés, qui sont tous les trois de grands lecteurs. Mais celle du petit dernier, Valois, 4 ans, abrite un coin lecture douillet et soigneusement pensé. Le concept est simple : un matelas au sol avec des coussins, un porte-revues bien rempli par terre et de petites étagères sur deux niveaux, à une hauteur facilement accessible pour lui permettre de ranger lui-même ses livres de face.

Vanessa Sicotte suggère également de loger quelques livres dans une petite caisse en bois avec des roulettes — comme celles qui sont utilisées pour le rangement des jouets. Ils pourront ainsi facilement le suivre jusqu'à l'endroit où il aura envie de lire!



d'ailleurs un autre coin lecture dans le salon où il aime bien s'installer en sirotant un verre, et où se trouvent quantité de livres — notamment sur le scotch — à proximité de ses bouteilles.

Leurs romans, eux, élront bientôt domicile dans la nouvelle bibliothèque conçue par un ébéniste dans un style Mid-Century, plus épuré et classique, et qui sera installée dans la chambre à coucher, où ils lisent le soir.

Malgré cette propension à disperser les livres dans toutes les pièces, la tendance est encore aux bibliothèques qui occupent tout un mur dans le salon. Et même parfois l'espace au-dessus du cadre de porte, précise Maxime Lebeuf, fondateur de L'Atelier des compagnons, qui travaille régulièrement sur ce genre de projet sur mesure, toujours très

1 Chez Vanessa Sicotte, experte déco, les livres sont partout. Sur les tables, sur le dessus des meubles... — PHOTO LA PRESSE, ALAIN ROBERGE

2 Le conjoint de Vanessa Sicotte a fabriqué une petite bibliothèque murale en coin, dont le côté et le haut des tablettes ont été arrondis pour venir s'agencer au style de la maison. — PHOTO LA PRESSE, ALAIN ROBERGE

3 La créatrice d'Aube Design, Tania Trudel a disposé les livres par couleur dans cette pièce. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

L'univers de la robinetterie n'a pas fini de surprendre avec des accessoires de plus en plus intelligents, de nouveaux finis et des lignes innovantes qui contribuent non seulement au décor, mais au confort. Survol des nouveautés et tendances fortes du moment.

ISABELLE MORIN, LA PRESSE



Le blanc mat sera de plus en plus présent. Ici, un ensemble comprenant une douche pluie par Rubinet. — PHOTO RUBINET

BIJOUX DE ROBINETS

UN CHOIX DE COULEURS

Les finis chromés sont toujours présents et demeurent des intemporels, mais alors qu'ils accaparaient l'essentiel des ventes, ils partagent aujourd'hui le marché avec le noir mat, passe-partout par excellence, et l'or brossé, qui se sont imposés dans les dernières années. Le cuivre, plus délicat à agencer, offre une présence timide et demeure un choix niché, tandis que le nickel brossé tend à s'éclipser. De nouveaux venus comme le graphite — et principalement le blanc mat qui s'annonce comme une tendance forte — risquent toutefois de nous faire hésiter longuement lors du choix de robinetterie de cuisine ou de salle de bains. Chez certaines marques, l'audace est poussée plus loin avec des accents de couleurs qui ajoutent un brin de fantaisie à l'environnement et rappellent que la robinetterie est bel et bien un bijou dans le décor.

Touche d'audace chez Rubinet — PHOTO RUBINET



Le cuivre, plus niché, conserve toutefois sa place dans des décors plus organiques qui se patinent avec le temps. Par Rubinet — PHOTO RUBINET



La simplicité est à l'honneur avec le robinet pour l'îlot avec douchette à double jet de Baril. — PHOTO BARIL

SIMPLICITÉ ET NATUREL

Les lignes obtuses ont cédé leur place aux courbes. «Même quand elle est graphique dans son design, la robinetterie s'arrondit dans les coins, observe Jennifer St-Cyr, copropriétaire de la boutique Eau tendance. Le naturel est vraiment en essor. Les formes de la robinetterie suivent avec des lignes fluides. Je pense qu'on a besoin de se faire du bien. Les gens se tournent vers la douceur, la couleur, des environnements moins cliniques et plus

enveloppants.» Place au design organique avec des matières «vivantes» comme le cuivre, qui se patine avec le temps, et le bois qui s'affiche dans le mobilier et les accessoires de salle de bains, tout comme sur une robinetterie haut de gamme comme celle de la collection Frank Lloyd Wright pour Brizo. «Ça reste simple et sans fioritures, souligne la designer Arianne Palermo, de la boutique Ossom. Les modèles très massifs disparaissent.»



Modèle de robinet aux formes arrondies chez Riobel — PHOTO RIOBEL



Baignoire et douche combinées dans une ambiance spa vue par Baril. — PHOTO BARIL

AMENER LE SPA CHEZ SOI

«Les gens investissent davantage pour avoir du confort à la maison. Si on ne peut plus aller au spa, on le fait venir chez soi, avec des douches vapeur, par exemple, auxquelles peut s'ajouter la diffusion d'huiles essentielles», décrit Jennifer St-Cyr. Ce confort, déjà vu par le passé, s'exprime toutefois avec une sobriété et des fonctionnalités nouvelles. Les colonnes à jets multiples, faisant fuser une eau sur l'ensemble du corps, ont cédé leur place à des douchettes plus performantes, plus écologiques, et maintenant des têtes de pluie qui adoptent ces fonctionnalités pour offrir un jet plus ou moins

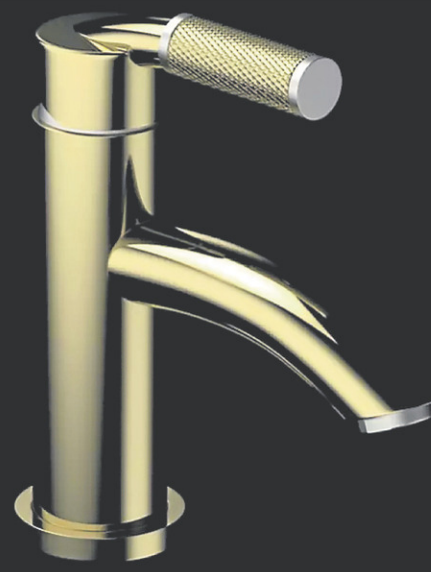
puissant selon les goûts de l'utilisateur, que ce soit pour obtenir un massage, un rinçage en profondeur des cheveux ou pour sentir l'effet caressant d'un ruissellement «champagne» avec une eau oxygénée qui perle en douceur sur la peau. Le «wet room», dans lequel le bain autoportant et la douche se partagent l'espace derrière une cloison commune, gagne également du terrain. «L'effet est très intéressant et agrandit visuellement la salle de bains, souligne la designer. Ça permet d'avoir une douche très ouverte qui peut accueillir une robinetterie pour deux, chacun ayant la sienne.»

L'INDUSTRIEL MIGRE VERS LA SALLE DE BAINS

Les robinets de restauration ont-ils fait leur temps? C'est ce qu'on constate en boutiques spécialisées. Les becs à boudins, massifs et difficiles à nettoyer, s'estompent au profit d'une robinetterie combinée plus discrète. Le style industriel demeure néanmoins présent dans la

salle de bains avec des poignées répliquant des valves industrielles ou empruntant à la quincaillerie et aux barres de soutien, des textures bosselées. L'effet ajoute à l'ergonomie, sinon à l'esthétique qui devient des plus élégantes dans le contexte.

L'industriel revisité par Rubinet. — PHOTO RUBINET



Robinet de cuisine à technologie intelligente «smart touch» de Brizo. — PHOTO BRIZO



Le modèle Blue de Grohe à douchette rétractable permet d'obtenir une eau filtrée ou moins gazeuse selon les goûts.

— PHOTO GROHE



De fini chrome fumé, un modèle de valve Smart Control à fonction triple de Grohe, permet le contrôle de la température et la grosseur des gouttes. — PHOTO GROHE

LE MÉLANGE DES GENRES

Il n'est plus exclu de marier différents finis dans un même décor ou sur un même accessoire : un robinet noir avec des accents or, cuivre ou argent, par exemple. Il en va de même pour les lignes. Les modèles plus traditionnels sont revisités dans un style transitionnel qui marie l'ancien au contemporain alors que les accessoires plus graphiques côtoient les rondeurs. «On est beaucoup moins «petit kit». On décroisse en s'amusant à varier les styles et les époques pour passer du moderne au classique ou en intégrant une pièce de mobilier mid-century dans une salle de bains très épurée, illustre Jennifer St-Cyr. On peut aussi très bien agencer des poignées rondes à un robinet plus carré.»

Du côté des grandes marques, offrir des accessoires polyvalents et modulables est une considération. «On peut opter pour un bec verseur avec la poignée de son choix ou choisir la hauteur de son robinet en fonction de ses préférences», donne comme exemple Donald Bouchard, responsable de la mise en marché chez Lixil Americas, qui regroupe entre autres les marques de robinetterie American Standard, Grohe et DXV. «Cette versatilité rend les décors plus personnalisés et plus intemporels», ajoute sa collègue Anne-Marie Hébert, représentante pour les produits de luxe. Le fait de pouvoir acheter une tête de pluie, un mitigeur et un diffuseur séparément permet aux clients de les placer où ils veulent dans la douche et ouvre la porte à une plus grande flexibilité dans le design, note par ailleurs Arianne Palermo.



Le robinet Belshire de DXV capture l'opulence de l'art déco dans une version contemporaine. — PHOTO DXV



UNE ROBINETTERIE DE PLUS EN PLUS «INTELLIGENTE»

La technologie est au service du confort. «Nous investissons énormément d'argent pour améliorer l'expérience en cuisine ou en salle de bains, tout en maintenant l'esthétique. Et je crois que c'est là que s'exprimera le plus la tendance dans les prochaines années», estime Anne-Marie Hébert. Déjà, les robinetteries «touch» ou «touchless» (sans toucher) ont les faveurs et permettent de réduire les manipulations ou de les éliminer grâce à des détecteurs de mouvements. Elles activent non seulement le robinet, mais

modifie le débit d'eau ou le degré de chaleur. Des filtres à eau, intégrés à la robinetterie de cuisine, ajoutent maintenant à leur offre une eau réfrigérée pétillante à bulles fines ou à grosses bulles. Dans la douche, des robinets gardent en mémoire les préférences de leurs différents utilisateurs. «Notre recherche pousse en ce sens, ajoute Anne-Marie Hébert. Dans le fait d'augmenter le confort des gens, et de faire en sorte que de prendre une douche passe de l'ordinaire à l'extraordinaire.»

PLONGER DANS L'HISTOIRE EN CANOT À GLACE

**ISABELLE
PION**

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

La vue est si belle, lorsque je descends du traversier de L'Isle-aux-Coudres, que j'en oublie de surveiller l'adresse où je me dirige.

Vêtu de son habit de glace, le fleuve semble encore plus beau. J'ai vu l'île en été, sous les couleurs d'automne, mais jamais ceinturée d'une muraille de glace. Elle n'en est que plus jolie.

Ce sont les Traverseux qui m'amènent ici. Oui, j'avais entendu parler de canot à glace, mais je ne connaissais pas toute l'histoire qui se cachait derrière cette activité sportive.

En compagnie de quatre autres canotiers, seule fille à bord, je tente l'expérience pour la première fois. En ce vendredi matin de janvier, le ciel est bleu et la glace du fleuve presque aveuglante.

Avant de partir en canot, il faut s'habiller adéquatement. S'habiller est presque aussi long que la sortie elle-même, blague-t-on.

On chausse des bas de néoprène, des bottes et des crampons à glace, une salopette, un manteau sur nos multiples couches et une veste de flottaison, sans oublier les mitaines.

Pendant ce temps, Anie Harvey, directrice des Traverseux - Espace patrimoine canot à glace, avise la garde côtière que nous allons faire un tour au large. La signature d'un document nous rappelle les risques inhérents à la pratique.

Notre guide Daniel Tremblay nous donne quelques explications sur la technique.

Même si je me demande un peu ce que je fais ici, je meurs d'envie d'essayer. En arrivant sur le site, je

n'ai qu'une envie : aller me perdre dans ce paysage.

Rapidement, on se lance sur les battures où l'on doit enjamber de hauts-reliefs, tout en continuant de pousser le canot vers le fleuve. Et hop, mon guide saute pratiquement par-dessus ces obstacles. Ça a l'air si facile en le regardant (!).

À un moment, je glisse à côté du canot sans avoir le temps de réaliser ce qui se passe... sans me faire mal. L'approche vers le fleuve est assez cardio, merci. C'est un sport complet, qui fait travailler les muscles et le mental, m'explique Anie Harvey. Difficile d'être davantage dans l'instant présent qu'en ce moment.

Par segment, on trotte, un genou dans l'embarcation et l'autre, à l'extérieur, qui nous pousse. «Un sport de maso», lance en souriant mon camarade canoteur. L'exercice demande du souffle... et de la coordination avec ses partenaires. Les guides s'ajustent à leurs invités.

Si les vagues sont trop fortes, nous n'irons pas sur le fleuve, nous dit Guy Lapointe avant le départ.

Le canotier de plus de 30 ans d'expérience et conjoint d'Anie Harvey habite sur l'île depuis qu'il a cinq ans. Une trentaine de canoteurs ont été initiés par lui au fil des ans.

Tout près de l'impressionnant cours d'eau, il juge que les conditions sont bonnes pour s'y aventurer.

«Le contexte est à évaluer chaque fois. Le terrain de jeu fait qu'on peut arrêter à tout moment», précise Daniel Tremblay, un adepte de ce sport depuis environ 20 ans.

Ce charpentier-menuisier carresse plusieurs projets pour faire

connaître cette activité et son histoire, dont le développement de collaborations avec des écoles.

Le passage de la glace à l'eau, et ensuite l'inverse, se fait en douceur, grâce à l'expérience de nos guides. J'anticipe un peu ces transitions, mais nous sommes visiblement entre de bonnes mains : je n'y vois que du feu.

L'exercice est exigeant, mais quelle sensation de se retrouver sur le fleuve!

Au loin, l'église se dessine; un cormoran fend le ciel. J'essaie de profiter du paysage entre mes coups de rame maladroits.

UNE HISTOIRE À NE PAS OUBLIER

Ce qui m'a d'abord intéressée du canot à glace, c'est tout ce pan d'histoire que je ne connaissais pas.

Avant d'être un sport de compétition, le canot a d'abord été un



moyen de transport pour les Marsouins (le nom des insulaires), qui s'en servaient pour aller travailler sur les chantiers, chercher le courrier ou encore transporter les malades.

Au fil des ans, la création de services sur l'île va diminuer l'usage de cette pratique : en 1950, une navette aérienne assure une liaison

l'hiver et un traversier entre en fonction en 1958 pendant la saison hivernale. Les grands-pères d'Anie Harvey font partie de ceux qui ont utilisé ce mode de transport.

L'embarcation aurait servi lorsque le premier habitant de l'île est arrivé en 1600, et il a été le seul moyen de transport hivernal de 1800 jusqu'aux années 50.



1
De retour vers l'île, avec les quatre autres canotiers.
— PHOTO IAN BERGERON

2
L'Isle-aux-Coudres vue du large.
— PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION

3
L'équipement pour aller en canot à glace compte plusieurs pièces, dont les crampons à glace.
— PHOTOS IAN BERGERON

4
En route vers le fleuve.

5
J'essaie de profiter de la vue... tout en ramant maladroitement.



BON À SAVOIR

➤ La sortie en canot à glace se fait par bloc de trois heures. Deux canotiers accompagnent jusqu'à trois néophytes.

➤ Habituellement (hors pandémie!) en février, L'Isle-aux-Coudres est l'hôte de la Grande

Traversée, une course de canot à glace qui amène les compétiteurs de L'Isle-aux-Coudres à Saint-Joseph-de-la-Rive, aller-retour (7,2 km). Anie Harvey est derrière la création de cet événement avec son conjoint Guy Lapointe. «On est la deuxième

plus vieille course, après celle du Carnaval de Québec.»

➤ L'Espace patrimoine Les Traverseux fait partie de la Société du Réseau Économusée – Artisans à l'œuvre, dont l'un des objectifs est de mettre en lumière un savoir-faire et à valoriser un patrimoine matériel et immatériel. **ISABELLE PION, LA TRIBUNE**

Une visite de l'Espace patrimoine Les Traverseux, où se tient notre sortie, permet de découvrir ce bout d'histoire. L'endroit compte aussi une salle de formation, une boutique et un bistro.

J'avale en vitesse des bouchées de «pâté croche», un mets typique de l'île pour prendre le traversier de 15h... et je décide de prendre celui

de 17h. Ce n'est pas tous les jours que j'ai la chance de me plonger dans cet univers. Et puis, je ne voudrais pas repartir sans m'arrêter à la boulangerie Bouchard, quand même...

«C'est tout en train d'être oublié», me dit Daniel Tremblay, qui veut à tout prix faire vivre cette tradition. «Ce qui est le plus beau, c'est l'histoire partagée», me glisse-t-il

en me faisant visiter le musée. Ce n'est pas moi qui vais le contredire.

La chroniqueuse était l'invitée de Tourisme Charlevoix.

Suggestions, questions, commentaires? Écrivez-moi à isabelle.pion@latribune.qc.ca Suivez-moi sur Instagram à [isabelle.pion](https://www.instagram.com/isabelle.pion)

PLANÈTEVINS

DES BULLES ET DU ROUGE POUR LA SAINT-VALENTIN

MARIE-PIER NASSIF
collaboration spéciale

Que vous souhaitiez gâter un être cher, des amis, de la famille ou tout simplement vous faire plaisir, la Saint-Valentin représente une occasion idéale de s'offrir un repas bien spécial et surtout, accompagné d'un bon vin. Je m'appelle Marie-Pier Nassif, nouvelle collaboratrice spéciale au journal *Le Droit*. Je suis heureuse de faire mes débuts en cette fin de semaine où la fête de l'amour est mise à l'avant plan. Tout au long de mes chroniques, je tâcherai de vous proposer et de vous faire découvrir des vins et spiritueux disponibles autant à la SAQ qu'à la LCBO, qui ont été élaborés par des producteurs soucieux de la nature et qui offrent un bon rapport qualité-prix.

Je m'assurerai également d'inclure des produits issus de notre terroir. La rareté de certains produits et le manque de disponibilité locale pourraient constituer un défi. Je veillerai tout de même à présenter des vins de qualité qui reflètent une variété de styles et qui, je l'espère, plairont à plusieurs.

Pour la Saint-Valentin, les bulles sont souvent mises à l'honneur. C'est pourquoi je vous propose aujourd'hui, en plus d'un rouge pour le repas et d'un vin de dessert, un mousseux ainsi qu'un champagne pour ceux et celles qui désirent souligner cette journée de façon un peu plus marquée.

1 MOUSSEUX JACQUES BRUÈRE CAP CLASSIQUE BLANC DE BLANCS 2011, AFRIQUE DU SUD
LCBO +23971 - 25,95\$
11,5% - 5 g/l - très sec

Ce mousseux provient de la magnifique vallée Robertson, l'une des régions les plus renommées d'Afrique du Sud. Les producteurs de cette région ont bâti leur réputation sur des vins riches, profonds et concentrés - souvent faits de chardonnay ou de shiraz.

Le domaine Bon Courage, fondé en 1927, est administré par la famille Bruwer et ce, depuis trois générations. Ici, ils nous offrent un rare mousseux âgé de 10 ans, conçu en méthode traditionnelle « Cap classique », avec une deuxième fermentation produite dans la bouteille, comme le champagne.

Au verre, ce vin présente une mousse plutôt fine et persistante, agrémentée de jolis reflets dorés qui révèlent le nombre d'années de vieillissement. Le nez, bien que discret, dévoile des arômes subtils de pomme rouge, de citron confit et de légères notes de brioche. Des effluves de fleurs blanches, de levure et de champignons secs complètent la palette aromatique.

C'est en bouche que ce mousseux révèle son caractère, sa complexité et son intensité. D'abord, il offre une vive acidité, il est très sec, et les fines bulles enrobent le palais soyeusement. Des saveurs de pomme verte, d'agrumes, de zeste de citron se manifestent, tout en offrant des notes de minéralité et de mie de pain. La finale est relativement persistante et s'estompe tranquillement en laissant derrière elle des effluves de pomme rouge et de zeste de citron.

Ce mousseux peut être dégusté seul à l'apéro. Il pourrait aussi être servi avec une entrée ou un plat à base de poisson ou de fruits de mer, tels que des blinis au saumon fumé, des huîtres ou encore des champignons farcis au fromage à la crème. À noter que ce vin varie selon le verre dans lequel il est versé : à mon avis, il

gagnerait à être servi dans un verre un peu plus large que les flûtes.

2 CHAMPAGNE LECLERC BRIANT BRUT RÉSERVE, FRANCE
SAQ +13737677 - 58,75\$
12% - 1.7 g/l - très sec

Le Maison Leclerc Briant offre un produit de qualité à prix relativement doux. Située dans la commune d'Épernay, au cœur de la Champagne, elle est l'une des pionnières locales dans la culture biologique et biodynamique. Elle met en culture 14 hectares de vignes et complète ses approvisionnements auprès de viticulteurs certifiés biologique. Dans son processus de vinification, Leclerc Briant veille au respect du terroir, de la nature ainsi que des raisins et laisse exprimer la personnalité de chaque millésime.

Assemblage de pinot noir, de pinot meunier et de chardonnay, cette cuvée Brut Réserve est un produit raffiné, bien équilibré, d'une remarquable intensité et d'une magnifique rondeur. Des arômes d'agrumes, de pomme verte et de raisin vert s'expriment au nez, tout en laissant s'échapper un doux parfum sucré de poire et d'hydromel. Pâte d'amande, minéralité, levures et pain rôti s'ajoutent pour offrir un magnifique bouquet expressif, complexe et révélateur.

En bouche, il est marqué par une vive acidité. Le citron confit et les notes d'agrumes, de pêche et de minéralité complètent majestueusement la finesse des bulles ainsi que la profondeur et la souplesse de ce vin. La finale, longue et langoureuse, expose des notes d'herbes fraîches et de poire.

À agencer avec des plats assaisonnés d'herbes fraîches, tels que poulet rôti aux herbes et citron, mijoté de porc au gingembre et à la citronnelle

ou filet de saumon grillé avec crème et épinards.

3 J.L. CHAVE SÉLECTION MON COEUR 2019, CÔTES DU RHÔNE, FRANCE
SAQ +10330433 - 23,95\$
15% - 2 g/l - très sec

Jean-Louis Chave représente la seizième génération de vigneron aux commandes du domaine, de père en fils, depuis 1481 dans les terroirs de l'Hermitage. C'est un œnologue et vigneron de renom qui a lancé, dans les dernières années, des activités de négoce sous l'étiquette Chave Sélection.

Mon Cœur - nom très opportun pour la Saint-Valentin - est majoritairement composé de grenache et de syrah provenant du Rhône méridional, une région caractérisée par un grand ensoleillement et par le mistral, ce vent sec et froid qui dessèche les vignes et influence leur culture.

D'une couleur très profonde aux reflets violacés, ce vin est sur la jeunesse, la fougue et l'intensité. Il présente un nez exubérant et puissant de fruits noirs, tels que la mûre, le bleuet, la cerise noire ainsi que des notes de réglisse, de violette, de cuir, et d'olives noires. Belle complexité !

C'est un vin très sec en bouche, mais également très fruité offrant un corps intense et fougueux. Les tannins sont imposants et serrés : la bouteille gagnerait à être ouverte quelques heures à l'avance ou encore, à être passée en carafe afin de libérer les arômes et assouplir les tannins. La finale, de longueur moyenne, rappelle les fruits noirs et le noyau de cerise.

Parfait accord avec une viande braisée comme l'agneau braisé aux olives ou encore, une brochette de bœuf grillé, tomates et halloumi. À servir légèrement rafraîchi.

4 ERRAZURIZ LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC 2019, CHILI
SAQ +519850 - 15,05\$ / 375 ml
11,5% - 100 g/l - doux

Pourquoi ne pas clôturer le repas en beauté avec une petite douceur vinicole du vignoble Vina Errazuriz? Le fondateur du domaine, Don Maximiano Errazuriz, est celui qui planta les premières vignes importées de France dans la région chilienne de l'Aconcagua, il y a plus de 150 ans. Depuis, l'essor de cette région n'a fait que croître en mettant en valeur des milieux tempérés, capables de produire des vins blancs frais, élégants et bien équilibrés. L'Errazuriz Late Harvest n'en fait pas exception.

Ce vin de vendanges tardives, fait de sauvignon blanc à 100%, conclura agréablement votre repas sans ajouter de lourdeur puisqu'il offre fraîcheur et vivacité. Les raisins affectés par la pourriture noble (c'est-à-dire issus du botrytis cinerea) représentent un élément indispensable dans l'élaboration de ce vin. En effet, cette pourriture noble se nourrit de l'eau du raisin ce qui a pour effet de concentrer le sucre à l'intérieur des baies afin de produire un vin liquoreux.

Ce procédé nous offre ici un vin doux, jaune brillant aux reflets dorés qui révèle un séduisant parfum de poire, pêche, abricot, ainsi que de miel et hydromel, en plus de légers arômes d'ananas bien mûr. La bouche est parfaitement alignée avec le nez, mais offre en plus des notes de citron confit, de mangue ainsi qu'une délicate touche de gingembre. La texture est soyeuse et enveloppante, tout en laissant place à une belle acidité rafraîchissante.

Il accompagnera à merveille un gâteau au fromage et coulis d'abricot, un renversé aux poires ou aux pêches ou encore, une tarte Tatin.





Voici un pain moelleux, rapide et très pratique pour faire de belles tranches qui accompagneront l'apéro. — PHILIPPE WOUTERS

Faire son pain à la bière

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Faire son pain à la maison est de plus en plus tendance. L'idée n'est pas de remplacer le travail du boulanger, mais de se satisfaire de l'odeur agréable du pain qui cuit et de servir un produit maison. Avez-vous déjà fait votre pain à la bière ? Plusieurs recettes existent sur le web.

Le pain et la bière partagent beaucoup de points communs. Les ingrédients sont identiques : on retrouve des céréales, de l'eau et de la levure dans la bière et dans le pain. La méthode de fabrication est assez proche, car ils se partagent des étapes de fabrication identiques comme la fermentation, par exemple. Mais que ce soit de la bière ou du pain, on peut y ajouter des ingrédients comme des fruits et des céréales.

Et dernier argument : la bière, n'est-ce pas du pain liquide ? Vous voilà convaincu.

Pour faire du pain, on a besoin de levure. Ça tombe bien, on en trouve dans certaines bières.

De nombreuses recettes vous invitent donc à mélanger de la bière à votre mélange à pain et à diminuer la quantité de levure. Mais attention, toutes les bières n'en contiennent pas forcément; les bières filtrées sont exemptes de levure résiduelle. Voilà pourquoi les bières dites «sur lie» sont les plus populaires pour faire son pain.

LA RECETTE DE BASE

Il existe plusieurs techniques de pain à la bière. J'apprécie cette recette dénichée sur chef-cuisto.com pour sa simplicité et son caractère polyvalent.

- 3 tasses de farine
- 1/4 de tasse de sucre
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 350 ml de bière blonde douce à température ambiante
- 1/4 de tasse de beurre fondu

Mélangez tous les ingrédients, graissez un moule, déposez le

mélange dans le moule, arrosez de beurre et cuire à 350°F pendant 50 minutes environ.

Vous voilà avec un pain moelleux, rapide et très pratique pour faire de belles tranches qui accompagneront l'apéro.

Maintenant que vous avez la recette de base, il est intéressant d'en découvrir les variantes suivantes :

PAIN AUX CANNEBERGES

Ajoutez une tasse de canneberges au mélange, puis remplacez la bière blonde douce par une bière aux canneberges.

PAIN AU CHOCOLAT

Ajoutez une tasse de morceaux de chocolat et remplacez la bière par une stout riche et sucrée.

PAIN AUX HERBES

Ajoutez des herbes fraîches comme le romarin, le thym et l'oseille par exemple, puis remplacez la bière par la Herbosophie de Noctem.

Il ne reste plus qu'à vous procurer quelques fromages et bières qui sont du même profil organoleptique et vous aurez une très belle séance de dégustation.

JOUR 5 DU DÉFI 28 JOURS!



— MAELLA LEPAGE

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Le mois de février et son Défi 28 jours étant entamé, je propose de partager avec vous ces prochaines semaines des idées de cocktails sans alcool à la hauteur de la situation!

Pour bien démarrer cette série, quittons notre quotidien de pandémie et de camions. Envolons-nous plutôt vers le Brésil avec ses plages, ses rues endiablées et l'omniprésence de la caipirinha, le cocktail emblématique du pays préparé traditionnellement à l'eau-de-vie de canne à sucre (appelée la *cachaça*) à laquelle on ajoute de la lime et du sucre.

Si vous avez déjà visité un bar brésilien, vous savez déjà que l'inspiration pour ce cocktail ne se tarit jamais, qu'il soit mélangé avec des fruits, des herbes ou même en remplaçant l'alcool de base par de la vodka, du campari ou du saké.

Cette liberté m'a inspiré une version sans alcool qui se laisse déguster doucement pour bien apprécier les subtilités de l'écorce d'orange,

l'amertume de la gentiane et les huiles de la lime fraîchement pressée. Une bonne dose de vitamines ? Ça ne remplacera pas votre orange matinale, mais ça changera assurément votre apéro!

Ayant à cœur la Fondation Jean Lapointe et la prévention de la dépendance chez les jeunes, je vous propose de trinquer à la santé de toute l'équipe derrière cette superbe organisation. Rappelez-vous qu'il n'est pas trop tard pour faire un don sur leur site Web.

Comme quoi, un petit mocktail en février, ça ne change pas le monde, sauf que...

Caipiritivo

INGRÉDIENTS

- 1,5 oz d'aperitivo spritz sans alcool
- 0,5 oz de sirop d'orange (ou de sirop de canne)
- 1/2 lime coupée en quartiers

PRÉPARATION

- 1** Dans un verre court, piler les quartiers de lime dans le sirop.
- 2** Ajouter l'aperitivo, remplir de glace et mélanger jusqu'à ce que les doigts deviennent froids.
- 3** Déguster. Santé!



Mmm...

L'infolettre

LEMAG.

Inscris-toi

www.ledroit.com/infolettres/inscriptions



leDroit
— NUMÉRIQUE