



PATRICK NORMAN

## 50 ANS DE CARRIÈRE EN 75 IMAGES

ARTS

CINÉMA

BIÈRES

VINS

EN CUISINE

VOYAGES

PLEIN AIR

CINÉMA

**Confessions**

FAIRE UN  
FILM SUR UN  
HOMME BEIGE

+

EN CUISINE

**Classique  
de cantine**

LE BURGER DANS  
TOUS SES ÉTATS

+

VOYAGES

**Bourlingueur**

TRADITIONS  
ET MODERNITÉ  
À OMAN

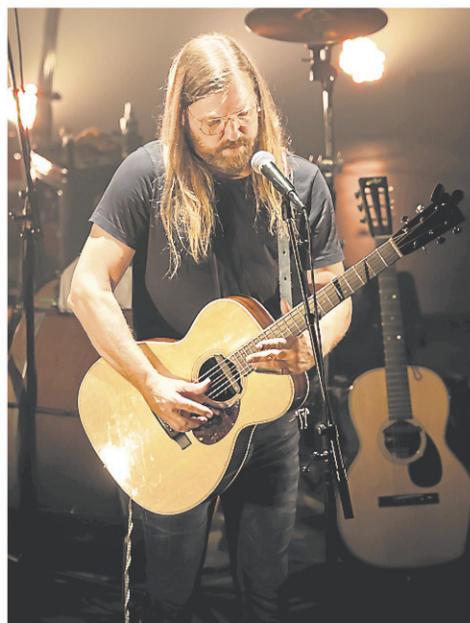
+

VINS

**Planète vins**

LA CALIFORNIE  
DANS VOTRE  
VERRE

# PlacART



Steve Hill — ARCHIVES LA TRIBUNE, SIMON RANCOURT

## Palmarès des ventes

### > FRANCOPHONE

- 1 *Gin à l'eau salée*, Salebarbes
- 2 *Live au Pas Perdu*, Salebarbes
- 3 *Stradivarius, je me souviens*, Alexandre Da Costa
- 4 *Ginette à ma façon*, Guylaine Tanguay
- 5 *Céline à ma façon*, Guylaine Tanguay
- 6 *Aubades*, Jean-Michel Blais
- 7 *Chiac disco*, Lisa LeBlanc
- 8 *Sous le même toit*, 2Frères
- 9 *Et on pleurera ensemble*, Étienne Coppée
- 10 *Multitude*, Stromae

### > NON FRANCOPHONE

- 1 *Mercury – Act 1*, Imagine Dragons
- 2 *Planet Zero*, Shinedown
- 3 *Proof*, BTS
- 4 *Phoenix*, Charlotte Cardin
- 5 *Harry's House*, Harry Styles
- 6 *Im Nayeon*, Nayeon
- 7 *Growin' Up*, Luke Combs
- 8 *Meet the Moonlight*, Jack Johnson
- 9 *Exordium to Extasy*, Barry Paquin Roberge
- 10 *Desert Trip*, Steve Hill

## RETAILLE D'ENTREVUE

**SHERBROOKE** — Selon son partenaire de jeu dans la pièce *Pédalo* Stéphane E. Roy, Marc Fournier est un comédien touche-à-tout qui ne reste pas en place longtemps.

« Il a tous les talents. Il est capable de nous faire un studio chez lui pour enregistrer nos voix. Il fait de la menuiserie. Il m'a bricolé un coussin pour que je n'aie pas mal aux genoux. Il a même fait le programme pour la pièce. C'est un sacré moineau », note le dramaturge.

Marc Fournier poursuit : « Sébastien, mon personnage, pourrait me ressembler *contextuellement*. Comme lui, j'habite la banlieue, j'ai des enfants, une femme et une vie plus rangée que celle que j'ai déjà eue. Mais il est à des lieues de moi quant à sa vision du monde. Il aime que tout soit clair et carré, alors que moi, j'aime le flou. Je peux quand même comprendre les gens qui ont besoin de cadres et de repères. »

« De toute façon, même si on part toujours de soi pour interpréter un personnage, je trouve que c'est toujours important



Marc Fournier et Stéphane E. Roy — PHOTO CAROLINE ROBERGE

de ne pas se jouer soi-même. Je n'ai pas envie de promouvoir mes propres choix de vie ni de les *thérapiser* à travers mes personnages. En même temps, c'est certain que tout ce que j'ai vécu vient servir de fonds d'exploration et de recherche pour alimenter chacun de mes rôles. »

*Pédalo* est présentée au Théâtre des Grands Chênes de Kingsey Falls, les vendredis et samedis, jusqu'au 27 août.  
**MÉLANIE NOËL**

Coupée au montage de l'entrevue du 9 juillet 2022.

## EXPOSITIONS



*Le fleuron et L'espace temps.* — PHOTOS MAISON DE LA CULTURE DE RACINE



## VOUS VOULEZ VOIR?

### EXPO

*Ces choses qui parlent*

Les œuvres de cette exposition de Paule Pintal sont des montages de matériaux disparates, trouvés ou récupérés. Ces objets rouillés, délavés, contorsionnés, en perte d'identité, l'artiste les assemble et donne sens à leur rencontre. L'âme qui s'y attache rappelle notre propre vieillissement, nos fuites de mémoire, nos récits de vie décousue. La psyché de l'humain est l'élément essentiel de la démarche de Paule Pintal, qui essaie de dire ce qui naît en nous et de nous :

les connaissances, les influences, les souvenirs... Celle qui a habité plusieurs régions du Québec vit aujourd'hui à Waterloo. Formée en dessin publicitaire à l'École des beaux-arts de Québec, puis en psychopédagogie des arts plastiques à l'Université Laval, elle n'a cessé de développer sa touche artistique, de manière autodidacte et par de multiples ateliers de perfectionnement.

À la Maison de la culture de Racine, jusqu'au 16 octobre. Les heures de visite sont de 10 h à 16 h les samedis et de 13 h à 16 h les dimanches. **STEVE BERGERON**



## CHANSON DE CIRCONSTANCE

**HEJIRA**  
Joni Mitchell  
*Hejira* (1976)



Il est rare qu'on souligne le 1400<sup>e</sup> anniversaire de quelque chose, mais ce serait le 16 juillet 622 que le prophète Mahomet a quitté La Mecque pour l'oasis de Médine, marquant ainsi une coupure avec les traditions religieuses de l'époque. C'est ce qu'on appelle l'Hégire et il s'agit du premier jour du calendrier musulman. Mais comme ce calendrier est lunaire (donc plus court que le grégorien), le prochain jour de l'An islamique, le 30 juillet, sera celui de l'année 1444. Maintenant, pourquoi Joni Mitchell s'est-elle inspirée de ce mot (*Hejira*) pour la chanson-titre de son huitième album, paru en 1976? Simplement parce qu'elle trouvait que le geste de Mahomet représentait bien le sentiment qu'elle souhaitait exprimer, soit celui de fuir avec honneur, en référence à sa rupture avec le batteur John Guerin. **STEVE BERGERON**

MYLÈNE GILBERT-DUMAS

# TESSILA, UN UNIVERS, UNE MÉTAPHORE



KARINE TREMBLAY  
karine.tremblay@latribune.qc.ca

**SHERBROOKE** — Avec son nouveau roman *Sous le ciel de Tessila — La coupe de Djam*, Mylène Gilbert-Dumas amorce non seulement un nouveau cycle littéraire, mais elle touche aussi pour la première fois à la *fantasy*.

« C'est un genre littéraire dans lequel j'avais envie de plonger depuis longtemps. La pandémie m'a en quelque sorte ouvert la porte », expose l'écrivaine sherbrookoise.

Le premier tome était à peine sorti en librairie que la prolifique écrivaine avait déjà mis le point final au deuxième.

« Je viens de déposer mon manuscrit », dit-elle entre deux gorgées de café au petit bistro de quartier où on se rencontre et où elle a ses habitudes.

« Au départ, avant de me lancer dans la rédaction, je devais aller en Iran. Un avion a été abattu près de Téhéran. Puis la COVID est arrivée et a bousculé mes plans. J'ai fait des recherches autrement, en me plongeant le nez dans les livres. Et finalement, deux ans plus tard, c'est en Jordanie que j'ai atterri, parce que j'avais la chance d'être accueillie par la famille de mon prof d'arabe. »

— Mylène Gilbert-Dumas



Mylène Gilbert-Dumas touche pour la première fois à la *fantasy*. — PHOTO LA TRIBUNE, JEAN ROY

L'esprit est aux vacances, la conversation prend mille directions. Toutes aussi intéressantes les unes que les autres. C'est que Mylène s'intéresse aux gens. Beaucoup. Ça transparaît dans chacune des anecdotes qu'elle raconte en entrevue. Ça transpire aussi dans les livres qu'elle écrit.

Dans *La coupe de Djam*, elle a campé des personnages féminins forts autour de son héroïne principale, Mydrielle de Biraner, qui affronte différents périls pour accomplir sa quête et déterrer les archives qui racontent l'histoire de Tessila.

« Moi, je suis une enfant de la génération *Star Wars*. La princesse Leia, c'était la première princesse qui, de tous les contes dans lesquels je m'étais plongée, n'était pas une victime. C'était une femme forte, qui a marqué mon imaginaire et qui a eu une influence sur tout ce que j'ai écrit, je pense. Je refuse la posture des femmes victimes. La force de caractère de mes personnages, ou leur faiblesse, ne dépend jamais du fait qu'ils sont masculins ou féminins. Comme dans la vie. »

L'histoire se déroule dans

l'univers inventé de Tessila, qui a les contours du Moyen-Orient avec ses mystérieux déserts et ses montagnes majestueuses.

## EN JORDANIE

L'écrivaine, qui apprend l'arabe depuis deux ans, s'est rendue en Jordanie le printemps dernier pour perfectionner sa maîtrise de la langue, mais aussi pour s'imprégner des paysages et de la culture dont elle s'est inspirée pour camper son univers.

« Au départ, avant de me lancer dans la rédaction, je devais aller en Iran. Un avion a été abattu près de Téhéran. Puis la COVID est arrivée et a bousculé mes plans. J'ai fait des recherches autrement, en me plongeant le nez dans les livres. Et finalement, deux ans plus tard, c'est en Jordanie que j'ai atterri, parce que j'avais la chance d'être accueillie par la famille de mon prof d'arabe. »

Là-bas, elle a marché dans les rues chargées d'histoire, elle a visité les lieux et elle est allée à la rencontre des gens.

« J'y ai séjourné trois semaines, j'étais en immersion culturelle totale. Le brouillon de mon deuxième livre

était déjà terminé, mais ça m'a permis de confirmer certaines choses que j'avais écrites. D'en apprendre d'autres, aussi, comme le fait qu'il y a dans le désert deux sortes de sable, du plus léger et du très dense, et les deux ne se mélangent pas. »

Au fil du voyage, il y a eu des découvertes, des surprises.

« Ce qui m'a le plus étonnée, je pense, c'est que deux des femmes de la famille portaient le hijab alors que la plus jeune, non. On a ici une certaine perception du voile. Et il y a deux courants qui s'opposent dans le féminisme, à ce propos : ceux qui disent que ça ne regarde personne, ce que les femmes veulent porter, et ceux qui disent que le hijab est une façon de les soumettre. Moi, j'ai rencontré des femmes voilées qui n'étaient pas du tout soumises! J'ai trouvé ça intéressant. Et c'est un rappel que, de façon générale, on a beaucoup de préjugés ou de perceptions erronées. »

L'autrice touche à cette idée dans son roman, comme elle s'attaque aussi à ce que l'histoire raconte.

## REVOIR L'HISTOIRE

« Il y a des sujets qu'on ne peut pas

facilement aborder de front, parce qu'ils sont délicats, mais à travers un univers inventé, on peut se permettre différentes métaphores. En réfléchissant à la question, j'ai découvert l'histoire. Ce n'est pas le récit des événements historiques, mais plutôt une construction culturelle. Et, bien sûr, ça change selon la culture dans laquelle on est. En ce moment, on le voit super bien avec la place qu'on redonne aux autochtones. L'histoire, la leur, celle qu'on enseigne maintenant dans les écoles, ce n'est pas du tout la même que celle qu'on apprenait lorsque, moi, j'étais enfant. »

Parce que le récit historique a changé à la lumière de ce qu'on a découvert, de ce qu'on a révélé.

« Dans un monde de *fantasy*, je pouvais montrer que ce que les gens se répètent dans une société, ce n'est pas nécessairement ce que les historiens vont dire et, surtout, ce n'est pas nécessairement ce qui est arrivé. Dans mon roman, les gens se transmettent la haine de l'ennemi de génération en génération. L'événement marquant, c'est la conquête. Et ce n'est pas un choix innocent. »

Mylène replonge dans ses souvenirs. Au moment où elle planchait sur sa série *Les Dames de Beauchêne*.

« Je voulais parler de la conquête anglaise. J'ai fait de la recherche, j'ai trouvé beaucoup d'ouvrages d'historiens. Et c'était fascinant parce qu'il y avait autant de versions de la bataille des Plaines qu'il y avait d'historiens! »

L'univers de Tessila, et les histoires qui s'y déroulent, pourraient vivre longtemps dans l'imaginaire des lecteurs.

« J'ai en tête 21 épisodes possibles. Et ce sont vraiment des épisodes parce que chaque livre permettrait de découvrir un nouvel aspect de l'univers de Tessila, à différents moments dans le temps. On verra si je me rends à 21, mais j'ai la matière pour. »

MYLÈNE GILBERT-DUMAS  
*Sous le ciel de Tessila — La coupe de Djam*  
FANTASTIQUE  
Flammarion  
260 pages



# « UNE LONGUE LIMOUSINE DE SOUVENIRS »

**KARINE TREMBLAY**

karine.tremblay@latribune.qc.ca

**DRUMMONDVILLE — Patrick Norman nous attend dans le ventre du Musée national de la photographie de Drummondville, au cœur de l'exposition qui retrace sa vie musicale.**

« C'est une longue limousine de souvenirs », illustre-t-il en jetant un regard circulaire.

Sur tous les murs, des photos racontent son parcours des 50 dernières années.

Mon œil s'accroche sur une image de 1987, captée alors qu'il chantait l'hymne national au Forum de Montréal. La photo voisine montre un jeune Patrick Norman avec Nanette Workman. Plus loin, il sourit dans d'autres décors, avec d'autres visages. Je reconnais Jim Corcoran, Serge Laprade, Nicole Martin, Jean-Pierre Coallier,

Manuel Tadros, Monsieur Pointu, qu'il a présenté à Gilbert Bécaud, m'expose-t-il.

« J'étais choriste pour Bécaud en 1973. Je suis même sur la pochette de son disque. En faisant la tournée avec lui, j'ai appris ce que c'était, chanter devant des salles pleines. On arrivait en après-midi et devant nous, c'étaient des murs de sièges. Le soir, quand le rideau s'ouvrait, c'était devenu un mur de gens. C'est un souvenir impérissable. »

Comme plusieurs de ceux qu'il a déterrés en préparant l'exposition.

« J'ai fouillé dans mes archives, j'ai retrouvé des photos que je ne me rappelais plus, ça m'a fait revivre toutes sortes de choses. J'ai choisi 75 images significatives, qui marquent des moments importants. »

Ce voyage au cœur de la mémoire est heureux pour le chanteur et musicien de 75 ans, qui s'émeut devant plusieurs des clichés qui le catapultent des décennies en arrière.

« Les années passent et font en sorte qu'on regarde vers l'avant. On met des choses de côté, on les oublie. »

## PREMIÈRE GUITARE

La toute première photo du circuit le ramène à l'époque de ses 18 ans. Dans le salon de sa tante, il tient sa première guitare, derrière un immense ampli Gibson. Son père est là, tout à côté. C'est de lui qu'il tient son amour pour la six cordes, raconte-t-il.

« Mon père faisait de la musique. J'étais tout petit et je le regardais avec fascination. Je n'avais pas la permission de toucher à sa guitare, mais lorsqu'il n'était pas là, je jouais en cachette. Un jour, je devais avoir 10 ans, il est revenu plus tôt. Il m'a entendu, il a trouvé que je me débrouillais bien et, à partir de là, il m'a laissé plaquer des accords. »

C'était un premier tournant.

Le second est venu quelques



Pour marquer ses 50 ans de carrière, Patrick Norman propose une exposition de photos qui racontent le chemin qu'il a parcouru au cours des cinq dernières décennies. Celles-ci composent le circuit proposé au Musée national de la photographie de Drummondville. — PHOTOS LA TRIBUNE, FRÉDÉRIC CÔTÉ



années plus tard, quand il a découvert le *fingerstyle* de Chet Atkins.

« C'était une autre façon de jouer, et c'était ce que je voulais faire. Ça a changé ma vie. »

Le jeune musicien qu'il était alors admirait le talent du groupe The Sprights au resto Buffet Versailles, sur Saint-Hubert. Il avait son premier groupe, The Scorpions. Et il allait bientôt rencontrer Claude St-Jean, ancien lutteur qui allait le prendre sous son aile.

« Il était proprio d'une salle de spectacles et d'un resto où j'ai joué souvent et où on croisait des gens connus de tous les milieux. C'est là que j'ai connu Renée Martel. Claude St-Jean, c'était un colosse au cœur grand. Il a été mon gérant pendant 10 ans, je lui dois beaucoup. Et à Fernand Gignac également parce que c'est lui qui, après m'avoir entendu interpréter des reprises, avait soufflé à Claude que j'avais du talent. »

On s'arrête devant un cliché délavé, ramené de Nashville. Patrick pose avec Chet Atkins, son idole, et Hank Snow, celle de son père.

« Ce moment-là, dans le berceau de la musique américaine, c'était immense pour le jeune homme que

j'étais. Je n'ai pas su quoi dire à Chet Atkins. J'étais tellement intimidé! »

Il a pu se reprendre des années plus tard, en 1991, lors d'une émission spéciale sur le country qu'il animait pour Radio-Canada. Deux heures d'entretien lui ont permis de découvrir la générosité de celui qu'il admirait tant et avec qui il a même pu jouer quelques notes. Le souvenir lui arrache une larme. Ce ne sera pas la seule de la visite.

« On n'oublie pas les émotions qu'on a vécues, au cours de certains moments », dit-il avant de ramener la conversation vers Nashville, où il a vécu un séjour pivot.

## UN NOUVEAU FEU

« Cette ville, c'est un lieu à part. J'avais enregistré là, avec le producteur Lou Lofredo, l'album *Textures*, qui n'est jamais sorti. Je pense qu'on peut maintenant l'obtenir sur le web. Il y avait là-dessus une version de *You've Lost That Loving Feeling* qui, je pense, était supérieure à l'originale. Pas parce que je chante dessus, mais parce que la *track* musicale était formidable, grâce à Bergen White. C'était un grand qui avait travaillé avec de grosses



pointures comme Presley, Aretha Franklin et James Brown. L'arrangement, c'était une fusion parfaite entre country et disco. »

C'était bien avant que la popularité s'invite dans la vie et la carrière de l'auteur-compositeur-interprète, à qui le succès a vraiment souri en 1986, lorsque la chanson *Quand on est en amour* s'est hissée au sommet des palmarès.

« Le disque était enregistré depuis 1984, mais il restait sur les tablettes. J'étais snobé par le milieu, j'étais vu comme le gars de club qui faisait du country. On parlait de moi avec mépris. Certains disaient : "Patrick Norman à mon émission? Jamais!" Et moi, je manquais de confiance, je n'avais tellement pas l'idée de devenir connu que tout ça venait renforcer mes convictions d'être un imposteur dans cet univers-là. C'était épouvantable. Mais j'avais la musique qui me rendait heureux, alors je continuais. »

### S'AFFRANCHIR DU SYNDROME DE L'IMPOSTEUR

Le vent a tourné quand Jacques-Charles Gilliot, de la station CFGL, a décidé de programmer la chanson-titre de l'album.

« Les gens téléphonaient pour

l'entendre à la radio. On a vendu des milliers d'albums, jusqu'à dépasser le cap des 300 000. Cette année-là, j'ai reçu mon premier trophée Metrostar. »

Plusieurs autres ont suivi, dans différents galas. Toujours pour la même chanson.

« Je recevais des prix, mais j'ai mis du temps à m'affranchir du sentiment d'imposteur. Je pense même qu'il est toujours là, quelque part, dans un vieux tiroir... »

Même après 33 albums. Même après les salles pleines. Même après les prix pluriels.

« Quand tu as une étiquette dans le milieu artistique, c'est difficile de renverser la vapeur. J'ai le sentiment d'avoir réussi à le faire dans les années 1990 avec l'album *Passion vaudou*, enregistré en Louisiane. Mais pendant longtemps, j'étais terrifié avant de monter sur scène. J'oubliais ce détail important : les gens qui étaient là aimaient ce que je faisais, ils avaient acheté des billets. Moi, j'avais toujours peur de ne pas être assez bon, parce que le monde du *showbiz* me faisait croire que je n'avais pas ma place. »

Regard circulaire, à nouveau. Sur les murs qui racontent ses

années de métier.

« Je vois ce qui a marqué mon parcours, il y a beaucoup de choses! Je suis très, très fier d'avoir accompli tout ça. Et de l'avoir fait à travers la musique. Sans doute que oui, en voyant ces images, j'arrive un peu mieux à faire taire le syndrome de l'imposteur. »

### Vous voulez voir?

#### Exposition *Si on y allait*

Musée national de la photographie de Drummondville

Jusqu'au 19 décembre 2022



### NOTRE VIDÉO

DISPONIBLE SUR L'APPLICATION • LATRIBUNE.CA

## CONNU JUSQU'AU RWANDA

**DRUMMONDVILLE — À la fin des années 1980, *Quand on est en amour* cartonnait à la radio. Et pas qu'ici.**

« On m'a dit plusieurs fois que j'étais connu au Rwanda, que le pays au complet entonnait ma chanson dans les autobus », souligne Patrick Norman.

Le nageur paralympique Benoit Huot, avec qui il a reçu l'Ordre du Canada en 2017, est l'un de ceux qui a vu sur place l'engouement pour le répertoire de Norman. « Il m'a dit : "Si tu vas là-bas, c'est certain, tu remplis le stade!" Il a été au Rwanda avec Joannie Rochette en mission humanitaire et leur chauffeur avait ma chanson comme sonnerie de téléphone. En discutant avec lui, il a appris que ma

composition était très populaire pendant le génocide. Et dans les deux camps. Ça dit toute la puissance de la musique. Et de l'amour », raconte l'auteur-compositeur-interprète.

Celui-ci a pris la mesure de la portée qu'avait sa chanson en Afrique le jour où, dans un café, une femme noire est venue le voir.

« C'était une Rwandaise. Elle avait 8 ans au moment du génocide. Pendant que sa famille se faisait massacrer à la machette, elle, elle était cachée, et c'est ma chanson qu'elle se répétait en boucle dans sa tête, en se bouchant les oreilles. Elle m'a dit : "Vous ne savez pas ce que vous rencontrer signifie pour moi. En sortant d'ici, je vais pousser un grand cri." J'ai oublié son nom. Mais pas le moment. »

KARINE TREMBLAY

## HALF MOON RUN

RATTRAPER LES  
RENDEZ-VOUS MANQUÉS

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

**SHERBROOKE** — On peut dire que le groupe Half Moon Run est en train de vivre ce que son année 2020 aurait dû être. Après une tournée printanière au Québec, notamment pour remercier ce public qui le soutient indéfectiblement depuis ses débuts — et surtout pendant la pandémie —, le trio achève une virée canadienne qui l'a mené de Victoria à St. John's.

Devon Portielje, Conner Molander et Dylan Phillips se sont même permis un mini-tour outre-Atlantique en juin pour quatre concerts, à Londres, en Allemagne et à Istanbul, où ils étaient censés se rendre pour une première fois il y a deux ans...

« Ça a été vraiment magique! Il y a quelque chose de vraiment *cool* de voir des gens tomber amoureux de ta musique dans un pays où tu n'es jamais allé », raconte Dylan au téléphone, encore un peu sous l'effet du décalage, alors que la formation est passée de la Colombie-Britannique à Terre-Neuve en 24 heures. Le spectacle dans la métropole turque s'est merveilleusement bien déroulé, et les gars ont pris quelques jours de congé là-bas pour visiter un peu.

« C'était vraiment spécial pour nous de nous retrouver dans cette ville historique, à la rencontre de l'Europe et de l'Asie. »

UNE SCÈNE  
TELLEMENT ÉNORME

Mais le concert que Half Moon Run attendait le plus cette année, c'est cette carte blanche au Festival d'été de Québec, le 17 juillet. En 2020, ça devait être un plateau double avec The National, plus un orchestre à cordes et une chorale... La nouvelle proposition sera différente, mais pour Dylan et ses coéquipiers, cela reste « le *show* le plus attendu de [leur] carrière ».

« Du moins, je le sens comme ça, confie Dylan. On a vraiment fait beaucoup d'efforts pour que



Les rendez-vous manqués de 2020, la formation Half Moon Run est en train de tous les rattraper en 2022. Devon Portielje, Conner Molander et Dylan Phillips sont finalement allés en Turquie en juin et se préparent, avant Sherbrooke le 19 juillet, à leur passage au Festival d'été de Québec le 17 juillet, leur plus gros *show* en carrière selon Dylan. — ARCHIVES LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

ce soit un *show* très spécial. On a embauché Pilou [Pierre-Philippe Coté] pour nous aider avec la scénographie et la direction artistique. C'est tellement énorme comme scène! Et nous, nous jouons de façon tellement rapprochée! On s'est demandé comment remplir tout ça », raconte le batteur.

Le groupe a résolu le problème en ajoutant non pas un, mais deux quatuors à cordes. Et comme il s'agit d'une carte blanche, il y aura évidemment des invités. Mais motus et bouche cousue sur leur identité. Tout ce qu'on sait, c'est que ce seront des artistes francophones.

Quant au menu musical, ce sera un mélange de tout ce que Half Moon Run a enregistré depuis une décennie (l'année 2022 est d'ailleurs celle du dixième anniversaire de son opus 1, *Dark Eyes*).

« Ce disque dure une quarantaine de minutes et je me rappelle comment c'était difficile, à l'époque, de donner un spectacle complet. Il fallait vraiment jouer tout ce qu'on connaissait », commente-t-il, heureux que son trio puisse maintenant piger dans trois albums et deux microalbums.

C'est à Sherbrooke que se

terminera cette tournée canadienne estivale, le 19 juillet, à la Fête du lac des Nations. Bonne nouvelle pour ceux et celles qui ne pourront aller dans la capitale : Half Moon Run apportera en Estrie quelques éléments de son spectacle de Québec, dont un des deux quatuors à cordes.

« Ce sera comme le *show* de la victoire pour cette tournée-là. »

## REDEVENIR TROIS

Victoire, notamment, d'avoir réussi la transition de quatre à trois membres, après le départ, il y a deux ans, d'Isaac Symonds. On peut d'ailleurs se demander s'il n'y a pas eu, pour Half Moon Run, un deuil à faire quant à la sophistication de sa musique.

« Ça a été un peu difficile au début, avoue Dylan. On peut dire que c'était un casse-tête. Mais une fois qu'on a eu trouvé la solution au casse-tête, ce n'était plus qu'une question de pratique », résume celui que cette soustraction a le plus affecté, car Isaac était souvent son principal partenaire pour la section rythmique. Le musicien a donc dû développer un peu plus ses talents d'homme-orchestre.

« Par exemple, dans un passage où je devais jouer du clavier avec mes mains et de la batterie avec mes pieds, Isaac jouait aussi de la batterie de son côté pour m'appuyer. Aujourd'hui, si je dois jouer du *folk kit* juste avec mes pieds, je dois être plus souvent comme un *one-man band*. En même temps, Devon et Connor sont plus libres sur la scène, ils peuvent courir partout, c'est devenu très physique. L'important est que nous ayons trouvé la manière de faire fonctionner les choses. Et je ne me sens pas *pogné* par tout ce que j'ai à faire : je peux encore respirer dans la musique et avoir du *fun*. »

Il y a quand même fallu faire des choix avec certaines chansons et cibler les passages qui ont le plus besoin que l'on mette la gomme.

« Il y a des parties pour lesquelles ce n'est pas nécessaire de faire trop de choses. Il vaut mieux miser sur l'expression et l'émotion dans les passages les plus importants. »

Dylan a d'ailleurs demandé à ses amis et proches si, selon eux, il manquait quelque chose depuis que le groupe était redevenu trio. « Au contraire, tout le monde dit que c'est même mieux. Comme si nous étions prédestinés à ça. »

Au lendemain du spectacle de Sherbrooke, Half Moon Run souhaite consacrer août, septembre et octobre à la réalisation de son prochain opus, déjà bien avancé. L'objectif est de réussir à le terminer juste avant la costaute tournée européenne (20 concerts en 26 jours) de novembre. Sortie espérée en 2023.

Qui sait? Peut-être que cet album contiendra la première chanson en français de Half Moon Run? lance-t-on à Dylan... qui fait comprendre que cet élément ne dépend pas uniquement de lui.

« Je suis celui qui parle français dans le groupe, mais je ne suis pas celui qui chante! »

## Vous voulez y aller?

## Half Moon Run

Mardi 19 juillet, 22h30

Grande scène Loto-Québec, parc Jacques-Cartier

Entrée : passeport ou billet journalier de la Fête du lac des Nations

Info : fetedulacdesnations.com/billetterie



Le groupe américain Shinedown : Barry Kerch, Brent Smith, Eric Bass et Zach Myers. Le groupe est attendu le 19 juillet au Centre Vidéotron de Québec, avec Pop Evil et Ayron Jones. — PHOTO SANJAY PARIKH

## SHINEDOWN

# Ode rock à la résilience

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

**QUÉBEC — Loin de se tourner les pouces pendant la pandémie et les périodes de confinement, la formation Shinedown s'est attelée à la création d'un nouvel album concept ancré dans la vision d'un avenir dystopique, mais pas dénué d'espoir. Planet Zero nous est arrivé le 1<sup>er</sup> juillet, juste à temps pour la tournée qui s'arrête au Centre Vidéotron de Québec mardi.**

C'est un Brent Smith visiblement enthousiaste qui s'est joint à la visioconférence deux jours avant la sortie de la septième offrande rock du groupe floridien.

« Le processus qui a mené à la création de cet album a presque été shakespearien. Avec tout ce que le monde a traversé dans les trois dernières années, avec notre décision de continuer à faire de la musique et particulièrement de la musique live... Nous avons été parmi les premiers à refuser de nous terroriser », observe le chanteur et parolier de Shinedown.

« De voir enfin l'album sortir après tout ce processus, c'est grisant. Ça me rend très fier », ajoute-t-il.

Heureux de retrouver les amateurs avec cette nouvelle tournée, Brent Smith précise du même souffle ne s'être jamais arrêté pendant que la COVID-19 a mis le monde « sur pause », pour

reprendre l'expression consacrée.

Il cite le projet parallèle qu'il partage avec son confrère de Shinedown Zach Myer et qui l'a amené à se produire dans des ciné-parcs pendant que la distanciation physique était de mise.

Le musicien ajoute que la création des pièces de *Planet Zero* l'a occupé dès le printemps 2020. Le titre est inspiré par le climat anxigène entourant l'arrivée du coronavirus dans nos vies.

« Toute cette polarisation... C'était incendiaire, c'était explosif... » note Brent Smith, qui n'a pas voulu faire de la pandémie le sujet principal de ses textes.

« Tout le monde était dans le même bateau. Ce n'est pas comme si ça avait été limité à une partie du globe. C'était un peu difficile d'avoir cet aspect boule de cristal », observe-t-il.

« Avec notre bassiste Eric Bass, qui est aussi le réalisateur de l'album, on s'est rapidement dit qu'il fallait se projeter trois ans plus tard, reprend le chanteur. Parce que personne n'aura envie de revivre tout ça. En plus, les choses ne faisaient qu'empirer... »

Dans l'impossibilité de trouver un studio où il pourrait travailler pendant le confinement, Shinedown a construit ses propres installations sur la propriété d'Eric Bass. « Ça pris 18 semaines », raconte Brent Smith, content d'avoir pu y mitonner ce qu'il décrit comme le « travail le plus conceptuel » de la formation.

## FURIEUX ET TRIOMPHAL

Les pièces de *Planet Zero* évoquent une division grandissante, une perte d'empathie, les effets pervers des réseaux sociaux et des enjeux de santé mentale, notamment. Ce dernier thème est particulièrement cher aux yeux du parolier, qui agit à titre d'ambassadeur pour une association pour la prévention du suicide.

« C'est un album furieux, mais aussi triomphal, décrit-il. Il est assis sur l'idée qu'il ne faut pas perdre notre humanité. Il ne faut surtout pas l'abandonner. Il faut se rappeler comment les êtres humains sont des créatures uniques et qu'ils sont fondamentalement bons. J'en suis persuadé. »

« C'est ce que je dis sur cet album : ne te soumets pas au chaos et fais entendre ta voix, avance aussi le chanteur. Si tu vois des gens dans ta vie qui ont courbé l'échine, ne les ignore pas. Aide-les à se relever. »

Brent Smith croit fermement à la résilience. Tellement qu'il s'est fait tatouer sur la main gauche une phrase qui est devenue son mantra : « *Your pain is your gift* [ta douleur est ton cadeau] ».

Quand on lui fait remarquer que la citation peut prendre des airs de menace ou de prophétie s'il en vient aux poings avec un opposant, le sympathique rockeur rigole : « Non! Ça m'est destiné à moi! Je le jure! lance-t-il. C'est un rappel à moi-même de ne pas me désensibiliser au concept : ce qui ne te tue

pas te rend plus fort. »

N'empêche, la philosophie du musicien et de son groupe inclut aussi l'importance de se battre pour ses convictions.

« J'aime voir la jeunesse si engagée. Aux États-Unis, on les voit se soulever contre un mode de vie qui semble archaïque, qui semble aller à reculons », laisse entendre Brent Smith.

L'idée, en somme, est de garder le dialogue ouvert, estime le très loquace Américain.

« J'ai un énorme respect pour les opinions des autres, tranche-t-il. Mais en même temps, j'ai aussi les miennes et je dois y aller avec mon instinct. C'est ma responsabilité de m'éduquer sur les sujets que je ne connais pas, de poser des questions. Et je le fais beaucoup. Mes proches pourraient vous le dire : "Il n'est jamais silencieux, il ne se la ferme jamais!" »

## ENSEMBLE

JUSQU'AU 21 AOÛT 2022

JENNIFER ALLEYN



VIOLETTE DIONNE





ANDRÉE MARCOUX



JOSIANNE BOLDOC



450 532-2250    
centreculturelbombardier.com



## BIENNALE DES ARTISTES DES CANTONS-DE-L'EST

CINQ NOUVELLES  
PROPOSITIONS  
SUR LE TEMPS

1



**FLORENCE GRÉGOIRE**  
fgregoire@latribune.qc.ca

**SHERBROOKE** — Divisée en deux (une nouveauté de cette année), la Biennale des artistes des Cantons-de-l'Est en arrive à son deuxième volet, qui sera installé jusqu'au 11 septembre au Musée des beaux-arts de Sherbrooke (MBAS). Cinq artistes y ont réuni leurs œuvres dans le cadre de l'exposition *Le temps à l'œuvre*.

Cette deuxième cohorte fait suite au premier segment de la Biennale, présenté au printemps, et qui regroupait alors six artistes.

Depuis le 14 juillet, Jacques Desruisseaux, Brigitte Dahan, Amélie Pomerleau, Nadia Loria Legris et Myriam Yates plongent dans la thématique du temps en proposant différentes œuvres issues de leur univers artistique, dans la salle Fondation J. Armand Bombardier du MBAS.

Encore une fois, des œuvres du musée seront mises en valeur à travers les créations des artistes invités, une façon de faire un clin d'œil à la riche collection qu'offre l'établissement et au fait que chaque artiste s'inspire de ce qui lui a précédé.

La division de la Biennale en deux volets était une façon de mieux faire ressortir ce qui lie les différentes œuvres et de faire apprécier davantage la richesse du propos, explique Frédérique Renaud, conservatrice du MBAS et commissaire de l'exposition.

« C'était important de bien diviser les artistes pour que leurs pratiques puissent se répondre, en plus d'avoir un beau dialogue entre les œuvres elles-mêmes », résume-t-elle.

Cette dernière mentionne que ces deux phases distinctes créent une réelle « immersion dans l'écosystème artistique des Cantons-de-l'Est ». Les visiteurs peuvent ainsi être conscients de ce qui préoccupe les artistes locaux en plus d'admirer ce sur quoi ils travaillent.



2

LA SCULPTURE  
À L'HONNEUR

Pour cette deuxième phase de l'exposition, la sculpture est au premier plan. Tout d'abord, Jacques Desruisseaux propose une installation de sculptures formaliste, en s'interrogeant sur l'idée de la permanence des objets.

« Tout bouge, il n'y a jamais rien de figé dans le temps, tout est à reconstruire tout le temps », commente l'artiste. Sa principale préoccupation, le changement, teinte sa démarche artistique. Comme tout est en constante mouvance, il illustre cet aspect en déplaçant dans d'autres lieux les différents éléments qu'il crée à des fins d'exposition.

Brigitte Dahan offre une approche monumentale avec de l'argile, tout en s'intéressant au monde microscopique. Les cellules, les bactéries et les microorganismes sont une source d'inspiration pour celle qui souhaite revenir à la base, soit représenter les organismes vivants à l'origine de la vie humaine.

« Toute ma vision, c'est un peu comme à travers un microscope », ajoute-t-elle.

Amélie Pomerleau est une artiste qui se soucie de la condition féminine. Le canot en cèdre qu'elle a trouvé et ses centaines de pièces



3





de céramique moulées témoignent de son travail des couleurs et des motifs, notamment. Cette représentation du corps, qui s'approche du minéral, voire du coquillage, s'inspire des femmes disparues ou assassinées.

« Les mains qui sortent de l'autre monde et qui viennent pour nous accompagner, nous transmettre des choses encore, c'est pour démontrer que, pour moi, ces femmes ne sont pas disparues », explique Amélie Pomerleau.

### DE LENTES DÉCOUVERTES

Les photographies et installations de Nadia Loria Legris viennent aussi se greffer à cette variété de sculptures. L'artiste s'intéresse au travail de détérioration de la nature et aux matières végétales rejetées, comme les fruits et les légumes. Elle compose ses œuvres à partir des changements de différentes matières vivantes, afin de mettre de l'avant ce qui n'est pas conforme aux standards.

« C'est vraiment un travail de collaboration entre la nature et moi », indique-t-elle.

Des estampes numériques de grand format montrent les matières périmées utilisées par l'artiste pour en faire de l'art,

matières qui prennent parfois du temps à se développer. Nadia Loria Legris présente également une installation *in situ* conçue à partir de chou et de laitue périmés ainsi que de pelures de concombres.

Enfin, Myriam Yates transporte dans l'univers de l'île de Fogo à Terre-Neuve, avec une vidéo d'une dizaine de minutes qui réunit les paysages désertiques et l'architecture de cet espace hors du temps. Cette lente découverte de l'île, qui paraît inhabitée, démontre le souci de l'artiste de saisir l'importance de l'empreinte humaine sur le territoire.

D'ailleurs, cette vidéo, présentée pour la première fois dans les Cantons-de-l'Est, a été tournée en 2014, lors de la résidence artistique de l'artiste à cet endroit, qui était alors enneigé. On peut également apercevoir son fils à quelques reprises dans l'œuvre.

**1** Jacques Desruisseaux propose une installation de sculptures formaliste, en s'interrogeant sur l'idée de la permanence des objets. — PHOTOS LA TRIBUNE, MARIE-LOU BÉLAND

**2** Le canot en cèdre qu'Amélie Pomerleau a trouvé et ses centaines de pièces de céramique moulées témoignent de son travail des couleurs et des motifs.

**3** Nadia Loria Legris s'intéresse au travail de détérioration de la nature.

**4** Brigitte Dahan offre une approche monumentale avec de l'argile, tout en s'intéressant au monde microscopique.



4

**LE 48<sup>E</sup> VIEUX CLOCHER**  
Magog

 <b>Phil ROY</b> <b>CE SOIR</b>	 <b>Guillaume PINEAULT</b> MAR. 19 juillet au SAM. 23 juillet
 <b>France D'AMOUR</b> Nouveau spectacle DIM. 24 juillet	 <b>Ève CÔTÉ</b> MAR. 26 juillet au SAM. 30 juillet
 <b>Émile BILODEAU</b> Petite nature DIM. 31 juillet	 <b>Simon GOUACHE</b> MAR. 2 août au SAM. 6 août
 <b>Jérémy DEMAY</b> MAR. 16 août au SAM. 20 août	 <b>Guy NANTEL</b> MAR. 23 août au SAM. 27 août

**vieuxclocher.com | 819 847-0470**

Magog
laTribune
102.7 rouge
ÉNERGIE 106.1
BELLE GUEULE
CALO

# LA VIE DE LÉA OLIVIER : TOUJOURS AUSSI COMPLIQUÉE

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON

Le Droit

**GATINEAU — Laurence Deschênes incarne Léa Olivier depuis trois ans. Nous l'avons rencontrée dans une maison d'Ottawa où la grande majorité des scènes sont tournées. La comédienne de 20 ans venait de terminer une scène de la troisième saison dans laquelle de la sauce tomate était impliquée. Impossible toutefois de savoir de quoi cette scène retourne réellement. Ce que Laurence pouvait confirmer par contre, c'est que la vie de Léa est toujours aussi compliquée.**

« Et je pense que ça le restera toujours », lance Laurence Deschênes en entrevue avec *Le Droit*.

L'histoire reprend là où on a laissé Léa, à la fin du camp de vacances. C'est aussi la fin des vacances d'été et le début de la dernière année du secondaire. Entre les amitiés et les amours, la fidélité et le divorce, les questions existentielles sont toujours aussi nombreuses pour Léa et ses amis.

« C'est la peine d'amour de Léa et la montée d'Olivier qui a peut-être un œil sur Léa, mais il y a Maude qui est toujours dans les parages parce qu'elle n'est pas prête à lâcher le morceau », raconte Rachel Cardillo, l'autrice qui a adapté les aventures littéraires de l'héroïne imaginée par Catherine Girard-Audet. « Il y a une rivalité, un trio qui va

Laurence Deschênes incarne Léa Olivier depuis trois ans. — PHOTO LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND

s'installer. C'est compliqué. »

Beaucoup de bouleversements se produisent aussi à Sainte-Marie, notamment pour Mari-lou, qui apprend que ses parents divorcent. « Avec sa conception de l'amour, ça va ébranler beaucoup de choses, poursuit Rachel Cardillo. On aura plus accès à sa famille. »

Les nombreux thèmes traités dans cette série par l'autrice principale sont souvent près de « la vie compliquée de Rachel », affirme-t-elle.

Parmi les sujets abordés, le décrochage scolaire, le premier boulot et le choix de carrière. Pour l'actrice principale, cette dernière question, objet central de la troisième saison, peut s'avérer angoissante.

« Je me souviens que c'était une question angoisse pour moi quand j'étais jeune. Dans ma tête, je voulais être comédienne et on m'a toujours demandé quelle allait être ma vraie *job*. C'est stressant d'aller se caser dans un métier. »

## REINE DU DRAME

Et tous ces thèmes de la série télévisée sont exportés dans



plusieurs pays francophones, dont la France, la Belgique, le Luxembourg et la Suisse. Pour le réalisateur des trois saisons de *Léa Olivier*, Martin Cadotte, le voyage des valeurs de l'équipe derrière la série est « juste du plaisir ».

« La relation de Léa et son père est un sujet qui me touche. Souvent, c'est les mères qui sont associées aux filles et je voulais donner l'exemple que j'ai avec ma fille, où on peut parler et où je peux l'aider. Rachel l'avait placé au scénario et on l'a poussé plus loin. »

Personnalité très près du personnage qu'elle incarne depuis qu'elle a 17 ans, Laurence Deschênes décrit Léa comme une personne pétillante et *drama queen*. Dès le début, la description du rôle lui disait que « ça allait être facile » à incarner.

« La seule difficulté, c'est qu'elle est plus jeune. Parfois, il faut jouer les réactions un peu plus gros. »

Martin Cadotte se souvient d'ailleurs de la première fois où il a rencontré les comédiens alors âgés de 15 ou 16 ans. « De les voir grandir, ça m'émeut beaucoup. Ils sont bons et ils sont toujours préparés, autant dans la vie personnelle qu'au travail. »

## TOURNER MONTRÉAL À OTTAWA

Sur les 30 jours de tournage de cette coproduction d'Encore



Rachel Cardillo, l'autrice principale qui a adapté les aventures littéraires de l'héroïne imaginée par Catherine Girard-Audet. — LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND

Télévision et de la boîte franco-ontarienne Slalom, 29 ont eu lieu dans la région. Le tournage de la série s'est d'ailleurs terminé quelques jours plus tard à Limoges, dans l'Est ontarien, à un centre équestre, précise Martin Cadotte. Alors que l'histoire de Léa Olivier se déroule à Montréal, il serait relativement facile de représenter Montréal dans la capitale fédérale, croit-il.

« Les gens n'y voient que du feu. On arrive à truquer tout ça avec des plans de drone qu'on prend à Montréal et qu'on met sur les plans où on marche à Ottawa. »

Mais l'œil aguerri saura sûrement reconnaître les bornes-fontaines jaunes d'Ottawa qui ont

réussi à se faufiler au montage lors des premières saisons. Les couleurs des autobus du transporteur OC Transpo peuvent quant à elles difficilement passer inaperçues, souligne Martin Cadotte.

D'autres lieux, comme La Ronde dans la deuxième saison et le Biodôme de Montréal cette fois-ci, ne peuvent être truqués. En tournant dans plusieurs lieux, un « rythme visuel » se crée.

« Pour moi, c'est important de ne pas rester trop longtemps dans de longues scènes, indique Martin Cadotte. On se promène beaucoup et c'est payant à l'écran. »

La troisième saison de *La vie compliquée de Léa Olivier* sera offerte sur Club Illico en 2023.



Le réalisateur des trois saisons de *Léa Olivier*, Martin Cadotte. — LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND

# UNE ROSE POUR MARGUERITE

## Faire revivre Val-Jalbert

**GABRIELLE SIMARD**  
Le Quotidien

**SAGUENAY — Écrire un livre par année, c'est le rythme que s'est donné Nathalie Laroche depuis le début de sa retraite. Celle qui sortait son premier roman nommé *Marguerite, la p'tite fleur de l'Ouïatchouan* en 2021 lance en 2022 la suite de l'histoire qui prend racine dans le village de Val-Jalbert.**

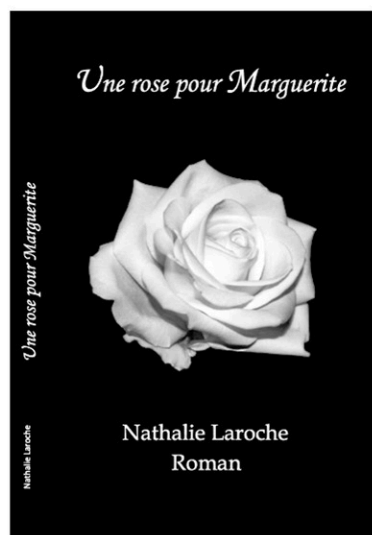
*Une rose pour Marguerite* s'éloigne de la route que l'écrivaine avait initialement tracée pour son personnage principal. Les rebondissements ne se comptent même plus sur les doigts de la main tant il y en a. Le tome 2 dessine un portrait historique et fictif rempli de surprises.

L'auteure ne s'attendait pas à ce que l'histoire imaginée au départ prenne une tout autre tournure. « Tout reste très réaliste, mais il y a clairement des événements qui étonnent », raconte Nathalie Laroche.

La suite du livre commence tout de suite après la fin du tome 1. Cette idée de reprendre là où tout s'est terminé donnait une marge de manœuvre intéressante à celle qui a tracé une route sombre pour Marguerite. Les valeurs de son personnage principal répondent à un mouvement féministe d'avant-garde.

En discutant avec Nathalie Laroche, on comprend qu'il se cache un peu d'elle dans la jeune fille. D'ailleurs, les différents événements

**NATHALIE LAROCHE**  
*UNE ROSE POUR MARGUERITE*  
ROMAN  
Log N Éditions  
234 pages



### DE LA GUERRE À LA GRIPPE

Ce deuxième livre retrace l'histoire du village de Val-Jalbert. Les pages font voyager les lecteurs de l'année 1918 à l'année 1923. La famille fictive imaginée par l'écrivaine ainsi que ses recherches documentaires permettent de raconter ce qu'ont vécu les habitants de ce coin qu'on nomme aujourd'hui le village fantôme, de sa fermeture jusqu'à la vie à Roberval, en passant par la Première Guerre mondiale et la grippe espagnole.

Nathalie Laroche est heureuse de voir que ses livres intéressent un public varié et pas seulement sa garde rapprochée. Malgré le fait qu'elle soit dyslexique, la Robervaloise d'origine écrit avec beaucoup de plaisir.

« Mon éditeur m'aide à rattacher mes propos et, comme il a une force pour utiliser les mots d'époque, ça donne une écriture beaucoup plus



Nathalie Laroche souhaite écrire un livre par année. — PHOTO LOG N ÉDITIONS

réaliste, tout en restant facile à comprendre. »  
« Je pense écrire mon troisième

livre l'hiver prochain. Je prévois le terminer à la fin 2023 ou au début 2024 », ajoute-t-elle.



PRÉSENTE



# 19 au 24 juillet 2022

PARC JACQUES-CARTIER - SHERBROOKE



Plus de 30 SPECTACLES sur 4 scènes 🎵

**HALF MOON RUN**

**FOUKI ET KORIASS**

**Matt Holubowski**

**Alicia Moffet**

**LES TROIS ACCORDS**

**OUR LADY PEACE**

**HUBERT LENOIR**

**Simon Morin**

**PAGLIARO**

**Bran Van 3000**

**LOUD**

**Brigitte Boisjoli**

**The Guess Who**

**SALEBARBES**

**Laurence Jalbert**

**6 SOIRS DE GRANDS FEUX**

**NOUVELLE ZONE BRASSEURS DE MONTRÉAL**

**LE PLUS GRAND PARC TEMPORAIRE DE MANÈGES EN ESTRIE**

JEUX GONFLABLES, FOIRE, ANIMATION

**PASSEPORTS DISPONIBLES EN PRÉVENTE SUR NOTRE SITE WEB!**

FETEDULACDESNATIONS.COM





#fetedulacdesnations
















0098175

## CONFESIONS

LUC PICARD  
ET L'HOMME  
INVISIBLE

GENEVIÈVE BOUCHARD

*Le Soleil*

**QUÉBEC —** Homme discret, voire « plate », habité de certaines valeurs conventionnelles, **Gérald Gallant a assassiné 28 hommes (en plus de commettre 12 tentatives de meurtre) dans son parcours criminel, réussissant à échapper aux autorités pendant plus de deux décennies. De quoi fasciner l'acteur et réalisateur Luc Picard, qui s'inspire de son histoire dans le film *Confessions*, attendu au cinéma le 20 juillet.**

Maltraité par sa mère (interprétée de cruelle manière par Catherine De Léan et Louise Portal), malmené à l'école à cause de troubles d'apprentissage et d'un bégaiement qui le suivra jusqu'à l'âge adulte, **Gérald Gallant a commencé sa carrière criminelle jeune, d'abord comme cambrioleur.**

Doué pour assassiner des gens d'une manière professionnelle, « la tête au-dessus du cœur », il fera des dégâts comme tueur à gages pendant la guerre des motards qui a fait la manchette au Québec dans les années 1990.



Sandrine Bisson incarne la maîtresse de Gérard Gallant. — PHOTO LES FILMS OPALE



Luc Picard, acteur principal et réalisateur de *Confessions*, un film inspiré de la vie du tueur à gages **Gérald Gallant**. Il est en compagnie de **David La Haye**, qui incarne le personnage de **Dolly** dans ce long métrage dont la sortie est annoncée pour le 20 juillet. — PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

Des assassinats perpétrés dans des lieux publics, devant témoins. Pourtant, Gallant s'en tirait. Peut-être parce qu'il ne faisait pas de bruit (sauf celui de ses armes à feu), qu'il avait l'air de rien.

« Ça fait longtemps qu'il me

fascine, confie Luc Picard. Il a commis un meurtre dans le restaurant de quelqu'un que je connais. Cette combinaison de tueur à gages et de petit monsieur qu'on ne remarque pas m'intéressait. »



un gars *plate*. Comment est-ce que je peux alors vous intéresser pendant deux heures à un gars *plate*? Dieu merci, il est entouré de personnages super colorés.»

Notamment une femme pour préserver les apparences, mais qui en a dedans aussi (Éveline Gélinas), et une maîtresse qui va se prendre au jeu à la *Bonnie and Clyde* et qui ne soufflera pas mot quand ça va se corser (Sandrine Bisson).

Et surtout un complice, Dolly (David La Haye), aussi habile que Gallant sur la gâchette. Et aussi historiquement ostracisé, mais d'une autre manière. Le voilà tueur homosexuel à la solde de motards souvent rustres. Il livre la marchandise, mais il a la mèche courte.

« Je trouve que ce milieu criminel là, on ne l'a pas vu tant que ça

au cinéma québécois, explique Luc Picard. On a souvent vu des mafieux italiens. Là, on est dans une espèce de petite misère. C'est presque un film de pauvres, en fait. Ils n'ont jamais d'argent. Ça m'a beaucoup interpellé.»

### DANIEL « MORRICONE » BÉLANGER

Et il y a tout ce contexte, qui nous revient en tête en visionnant le film, pas si lourd pour autant, cela étant dit, grâce notamment à la musique *moriconienne* de Daniel Bélanger.

Mais cette rivalité sanglante entre groupes criminalisés a fait des dommages collatéraux. Luc Picard le savait et l'a entendu de nouveau en ciblant ses lieux de tournage.

« Il y a un meurtre dans le film qui a eu lieu dans un restaurant Ashton

dans la vraie vie, dit-il. On voulait voir si on pouvait tourner dans le même lieu. Le propriétaire a dit que ça avait été un événement trop traumatisant, que des employés ont dû faire des thérapies.»

Le film s'ouvre d'ailleurs sur le visage de témoins d'un contrat tout juste exécuté par Gallant. C'est loin d'être la joie...

*Confessions* nous arrive au moment où le très médiatisé Maurice « Mom » Boucher (bien sûr représenté dans le film), qui présidait les Hells Angels au Québec pendant la guerre des motards, vient de mourir en prison. Coïncidence... Le film devait sortir en 2020 et a été reporté à cause de la pandémie. Tout un hasard, quand même.

*Confessions* est présenté au cinéma dès le 20 juillet.

## L'AMALGAME DU COMPLICE

Il se déguise en femme pour aller buter un gars dans un resto de poutines. Et il aura tant d'occasions d'émouvoir, de surprendre. Dans *Confessions*, David La Haye interprète le complice de Gérald Gallant. Un mélange entre la fiction et la réalité.

« Mon personnage est un amalgame de plusieurs criminels qui tournaient autour de lui », explique l'acteur.

David La Haye campe donc Dolly (de son surnom), un truand homosexuel qui tranche un peu dans le décor

de motards où il évolue, sans être membre en règle.

Mais il est fidèle et il livre quand il le faut. Ou il exécute, plutôt.

« J'ai été très touché par ce personnage-là, confie David La Haye. Il a grandi dans les années 1970. Il devait aimer Dalida. Il n'a pas dû être l'enfant le plus accepté dans sa classe. Il est un survivant. Et c'est la même chose pour Gallant. Ils veulent s'en sortir. Ce sont des gens qui veulent trouver leur place au soleil. »

GENEVIÈVE BOUCHARD

## BONNIE AND CLYDE

Sandrine Bisson interprète, avec toute la fougue qu'on lui connaît, la maîtresse de Gérald Gallant dans *Confessions*. Un rôle que l'actrice incarne avec respect et beaucoup de caractère.

« Je ne veux pas encenser Gallant. Loin de là. J'ai fait d'elle, j'espère, une fille intriguée, amoureuse.»

Une Bonnie, comme dans *Bonnie and Clyde*, un thème récurrent dans le film.

À la vie, à la mort, en somme. Ou jusqu'à ce quelqu'un vous trahisse... »

GENEVIÈVE BOUCHARD

### INTÉRESSER À UN GARS PLATE

On songe effectivement à un homme invisible en visionnant ce film basé sur le livre *Gallant : confessions d'un tueur à gages*, signé par les journalistes Éric Thibault et Félix Séguin du Bureau d'enquête du *Journal de Montréal*.

« Il y a eu plein de portraits-robots et ils n'ont rien de particulier », résume Luc Picard, qui, nourri par des heures d'interrogatoires policiers du véritable Gallant, a trouvé dans ce personnage du « bonbon » pour l'acteur et le réalisateur en lui.

« Tu ne veux pas l'idéaliser, tu veux jouer la vraie affaire. L'autre défi, c'est que, par définition, c'est

# DENTELLE ET Diesel



Une comédie de Jacques Diamant  
Collaboration au scénario André Robitaille



24 au 27

JUN | AOÛT

2022

Les mercredis, vendredis et samedis | 20h00

5\$

DE RABAIS

Valable pour UNE personne du 13 juillet au 27 août 2022. Sur présentation de ce coupon OU en ligne avec le code de promotion: TBMLT2022 Sur le tarif d'admission générale. Certaines conditions s'appliquent.



Information et Réservations

Studio-théâtre Paul Hébert  
Thetford Mines

418.338.1255    
theatresbatisseurs.com

LEPOINTDEVENTE.COM  
BILLETTERIE INTÉGRÉE

LOUIS GARREL

LE POUVOIR  
AUX ENFANTSGENEVIÈVE BOUCHARD  
Le Soleil

**QUÉBEC — Une urgence climatique anxiogène devient le moteur d'enfants souhaitant prendre leur avenir en main dans *La croisade*, dernier scénario signé par Jean-Claude Carrière avant son décès l'an dernier. Louis Garrel porte à l'écran cette comédie pétillante, ancrée dans un sujet brûlant d'actualité.**

Les adultes n'ont pas nécessairement le beau rôle dans ce film qui semble avoir été inspiré par la jeune activiste suédoise Greta Thunberg. Au bout du Zoom, Louis Garrel nous détrompe : Jean-Claude Carrière avait le projet dans ses cartons avant la très médiatisée grève de l'école pour le climat lancée par la militante, qui a rallié des étudiants aux quatre coins du monde.

« Il était très fier. Il n'avait jamais

entendu parler de ça. Il n'avait jamais vu Greta Thunberg avant », souligne le réalisateur, qui interprète aussi le père dans cette histoire de famille chamboulée par les plans du jeune Joseph (Joseph Engel).

Abel et Marianne (Garrel et Laetitia Casta) se rendent compte un beau jour que des objets de valeur ont disparu de leur domicile. Ici une robe griffée, là des bouteilles de vin, etc. C'est la faute de leur fiston de 13 ans, qui les a vendus afin de financer un grand projet visant à sauver la planète.

Il n'est pas seul : la mobilisation est internationale, mais tenue secrète des adultes jusqu'ici.

« Le film, je l'ai fait presque pour les enfants, explique Louis Garrel. Pour que les jeunes qui ont 12, 13, 14 ou 15 ans aient la jouissance de voir une organisation mondiale d'enfants qui auraient piqué aux parents pour se faire une petite caisse financière et qui peuvent faire des trucs de fou. »

## PAS MORALISATEUR

L'heure est grave dans *La croisade*. Mais le film ne se prétend pas moralisateur.

« Il faudrait vraiment être con pour le contredire, ce fait climatique. Mais comment faire un film sans que ce soit trop didactique? On s'est dit avec Jean-Claude qu'il fallait vraiment que le film soit une comédie et, en plus, que mon personnage soit le plus réactionnaire de tous... »

— Jean-Claude Carrière



Le réalisateur Louis Garrel aborde l'urgence climatique dans la comédie *La croisade*. — PHOTO AFP, STEFANO RELLANDINI

« Il faudrait vraiment être con pour le contredire, ce fait climatique. Mais comment faire un film sans que ce soit trop didactique? On s'est dit avec Jean-Claude qu'il fallait vraiment que le film soit une comédie et, en plus, que mon personnage soit le plus réactionnaire de tous... »

On montre ici du doigt une propension à la surconsommation : il faut un bon moment aux parents pour se rendre compte que leurs possessions de luxe disparaissent.

On cible aussi une certaine apathie des générations plus âgées, qui ont soit le sentiment de déjà contribuer, soit que leur contribution ne

pèse pas lourd dans la balance.

« On se sent tous impuissants, observe Louis Garrel. On se demande quoi faire. Je vais trier mes poubelles. On fait des efforts à l'échelle d'un quartier. Et si un grand pays à côté ne fait rien, on se dit que tout est foutu. Mais la conscience collective fait des avancées énormes. »

À l'instar de Greta Thunberg, les jeunes du film *La croisade* sentent bien que « notre maison est en feu ». Mais dans l'action et dans des projets qui semblent radicalement farfelus — on songe à cette loterie qui pourrait régler le problème de surpopulation mondiale... —, c'est quand même l'optimisme qui prime dans le film de Louis Garrel.

« Même si le risque, la peur et les enjeux sont très forts, il faut quand même continuer à être humaniste », croit l'acteur et réalisateur.

« Avec le rire, c'était une manière de ne pas faire ton sur ton, ajoutait-il. Si, avec un problème aussi angoissant, on fait un film angoissant, j'ai l'impression que ça fait ton sur ton. Mais si avec un problème qui fait autant peur, on arrive à être léger, je pense que les gens vont avoir plus envie de regarder le film. »

## FUTUR CÉSAR

*La croisade* est notamment porté par le jeune acteur Joseph Engel, qu'on verra avant longtemps aux côtés de Sara Montpetit dans *Falcon Lake*, le premier film de Charlotte Le Bon, présenté au Festival de Cannes le printemps dernier.

Louis Garrel l'avait déjà dirigé dans *L'homme fidèle* en 2018. « Je l'ai rencontré quand il avait 6 ans. Il ne voulait pas être acteur. Ce n'est pas lui qui me l'a demandé », raconte le réalisateur, qui voit grand pour son jeune collaborateur : « Je l'ai vu à Cannes et je lui ai dit de ne pas m'oublier quand il aura un César... »



Abel (Louis Garrel) et Marianne (Laetitia Casta) mettront un certain temps avant de découvrir que leur fils Joseph (Joseph Engel) a volé des objets de luxe dans la maison... — PHOTO WHY NOT PRODUCTIONS

## FUREUR SUR PATTES

## Inclusion sous un vernis comique

DANIELLE BONNEAU  
La Presse

## CRITIQUE

**MONTRÉAL** — L'industrie de l'animation est en ébullition. Alors que *Minions : il était une fois Gru* et *Lightyear* sont toujours en bonne position dans les palmarès, voilà que se pointe, sans tambour ni trompette, *Fureur sur pattes : la légende de Hank* (*Paws of Fury: The Legend of Hank*), une comédie porteuse d'un message d'inclusion et d'ouverture aux autres.

Le long métrage d'animation portait initialement le nom de *Blazing Samurai*, puisqu'il s'inspire de la comédie *Blazing Saddles* (*Le shérif est en prison*), réalisée en 1974 par Mel Brooks et devenue un classique.

La parodie de western ne passerait pas la rampe aujourd'hui avec son humour outrageux. Mais la trame narrative fournit un cadre intéressant pour un film d'animation.

Les amateurs de *Blazing Saddles* (ils sont légion) reconnaîtront certaines scènes emblématiques du film qui, en changeant de contexte, sont tout à fait appropriées dans un film familial.

La scène où les plats de fèves au lard ingurgités donnent lieu à un festival de pets en est une. L'arrivée du nouveau samouraï, attendu impatiemment par la population composée uniquement de chats qui



*Fureur sur pattes : la légende de Hank* portait initialement le nom de *Blazing Samurai*, puisqu'il s'inspire de la comédie *Blazing Saddles* (*Le shérif est en prison*), réalisée en 1974 par Mel Brooks. Mais il n'est nullement nécessaire de connaître la version originale pour apprécier le film d'animation. — PHOTO PARAMOUNT PICTURES

déchantent en découvrant que leur prétendu sauveur est un chien, en est une autre.

## EN PARTIE AU QUÉBEC

Il n'est nullement nécessaire de connaître la version originale

pour apprécier le film d'animation, réalisé par Rob Minkoff et Mark Koetsier. Ici, un dirigeant sans vergogne, le chat Ika Chu, souhaite faire fuir les résidents d'un village afin de s'approprier leur territoire à des fins

personnelles.

Son plan machiavélique échoue lorsque son émissaire, le chien Hank, prend son rôle de samouraï au sérieux et se fait des alliés. Il gagne notamment l'appui du samouraï désillusionné Jimbo,

qui le prend sous son aile.

L'animation par ordinateur, riche en gags visuels, a été réalisée en partie au Québec par le studio Cinesite Montréal, en collaboration avec Aniventure.

Les parents apprécieront la couche d'humour supplémentaire, qui fait directement allusion aux conventions régissant les films d'animation d'arts martiaux.

Sous un vernis comique, les créateurs mettent de l'avant des valeurs comme la persévérance, le courage et l'acceptation de l'autre.

Les chats adoptent ainsi certains comportements propres aux chiens pour s'en sortir. Il y a aussi une note sous-jacente de féminisme.

Le film d'animation pourrait avoir une suite, a annoncé Jimbo à la fin du générique. Cela aussi s'inscrit dans la façon usuelle de faire les choses.

## Au générique

Cote : ★★★

Titre : *Fureur sur pattes : la légende de Hank*

Genre : Animation

Réalisateurs : Rob Minkoff et Mark Koetsier

Durée : 1 h 37

## LÀ OÙ CHANTENT LES ÉCREVISSES

## Pour amateurs seulement

MARC-ANDRÉ LUSSIER  
La Presse

## CRITIQUE

**MONTRÉAL** — L'adaptation cinématographique du roman à succès de Delia Owens, publié en 2019, ressemble en tous points à une adaptation d'un roman de Nicholas Sparks: même atmosphère hyper-romantique, même approche classique du récit, même traitement chatoyant sur le plan visuel. Certains y verront sans doute des qualités (on est au cinéma, après tout), d'autres auront du mal à souscrire à cette histoire dessinée à trop gros traits.

Parfois drame judiciaire, souvent bluette, *Là où chantent les écrevisses* (*Where the Crawdads Sing*) repose d'abord sur un procès au cours duquel Kya (Daisy Edgar-Jones) est accusée du meurtre d'un ancien amoureux.



Kya (Daisy Edgar-Jones) est courtisée par deux jeunes hommes, dont l'un est interprété par Taylor John Smith. — PHOTO COLUMBIA PICTURES

Le récit relate ainsi la vie particulière d'une jeune femme ayant d'abord dû survivre au sein d'un milieu hostile pendant son enfance (père violent, mère disparue à jamais, famille disloquée) pour ensuite apprendre à vivre seule dans

une maison délabrée au bord d'un marais, loin de tout.

## TÉLESCOPER LES CLICHÉS

La réalisatrice Olivia Newman (*First Match*), qui signe ici un premier long métrage pour le grand écran, mise

évidemment sur l'aspect dramatique de l'histoire de Kya pour provoquer l'émotion, mais elle insiste aussi beaucoup sur l'aspect romantique de la vie sentimentale du personnage.

Courtisée par deux jeunes hommes (interprétés par Taylor John Smith et

Harris Dickinson), Kya est vue avec ses partenaires dans un contexte où tout se révèle parfait : l'angle de la prise de vue, les ombrages, le ciel aux couleurs sublimes, les reflets des rayons de soleil qui — quel hasard! — surgissent juste au bon moment sur l'eau... Et puis, à la clé, ces violons qui se font beaucoup entendre.

Autrement dit, la réalisatrice emprunte un style qui rappelle une manière plus ancienne de faire du cinéma, sans même chercher à éviter les clichés, inévitables dans les circonstances.

Pour amateurs seulement.

## Au générique

Cote : ★★★½

Titre : *Là où chantent les écrevisses* (v.f. de *Where the Crawdads Sing*)

Genre : Drame

Réalisateur : Olivia Newman

Acteurs : Daisy Edgar-Jones, Taylor John Smith et Harris Dickinson

Durée : 2 h 5

# plein air



Éric Laforest, l'un de nos guides, est éducateur physique... et accompagne des groupes comme le nôtre pendant la saison estivale. — PHOTO LA PRESSE, PHILIPPE BOIVIN

## RETOUR AUX SOURCES

**ISABELLE  
PION**

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



### SORTIE PRENDRE L'AIR

« Le canot-camping, c'est la vie! » Ou était-ce le canot, c'est la vie? Chose certaine, j'ai entendu cette phrase plusieurs fois au cours d'une expédition dans la réserve faunique de La Vérendrye, en Outaouais.

Moi qui ai encore des croûtes à manger pour pagayer, citadine amoureuse de plein air, mais qui sort la tente de façon exceptionnelle, j'ai envie de croire notre guide, Éric Laforest, sur parole.

Cet enseignant en éducation physique n'a pas assez d'emmené ses élèves en plein air pendant l'année scolaire, il guide des groupes pendant la saison estivale. Cette fois, il accompagne notre bande de journalistes aux

côtés de Jeff Thuot, un expert du canot, et de Martin Lavoie, un employé de la Sépaq.

Lundi matin, la journée s'annonce magnifique. On s'attend pourtant à de fortes pluies dès le lendemain. On ne peut pas prévoir un tel déluge avec un ciel si parfait, blague-t-on durant le trajet d'environ quatre heures au départ de Montréal. Oh, mais que si.

Le lac Jean-Péré s'étire droit devant nous, avec la promesse de nous faire quitter momentanément le tourbillon du quotidien. Initialement, nous projetons de réaliser le circuit Antostagan (36 km) et de dormir à deux endroits pendant le séjour.

Mais d'abord, il faut déposer notre matériel dans un baril de 60 litres et un sac étanche.



Nous arrivons en fin d'après-midi à notre premier site de campement, avec l'agréable impression que nous sommes (presque) seuls au monde. La quiétude s'installe avec le rythme lent de la nature. — PHOTO LA PRESSE, PHILIPPE BOIVIN

Voyager léger est un art que je ne maîtrise pas tout à fait encore. Je réussis néanmoins à apporter le nécessaire pour ces deux nuitées au loin. Ce même baril

servira aussi à mettre collations et dentifrice pendant la nuit afin d'éviter d'attirer les animaux, dont les ours.

Jeff Thuot nous livre quelques

informations sur la réserve faunique de La Vérendrye, dont une partie se trouve en Abitibi-Témiscamingue.

Notre trajet prévoit deux



# EN CANOT-CAMPING

portages; l'un de 215 mètres nous permettant d'accéder au lac Choisel et l'autre de 385 mètres... où certains collègues arriveront encore à capter un peu de signal. Au fil de l'eau, certains d'entre nous n'auront pas le choix de se mouiller les pieds pour passer par-dessus un barrage de castor.

Nous arrivons en fin d'après-midi à notre premier site de campement, avec l'agréable impression que nous sommes (presque) seuls au monde. La quiétude s'installe avec le rythme lent de la nature.

Ici, pas de bloc sanitaire ni même de toilette sèche : c'est un baril planté dans la terre qui fait office de toilette. On nous propose de coucher la pagaie sur le sentier afin d'indiquer que quelqu'un y est déjà.

Après un repas cuisiné par de grands chefs, nous retournons dans la baie profiter des dernières lueurs du jour et des huards qui glissent sur l'eau... ce genre de moments qui rappellent pourquoi nous sommes là. Seul le rire de ma collègue vient troubler le silence; je m'esclaffe sans savoir pourquoi elle rit. Plus tard, alors que nous nous apprêtons à fermer l'œil pour la nuit, ce sont les huards qui nous offrent leur concert.

## JOUR 2

Malgré tous nos espoirs, les prévisions ne se trompent pas. J'en suis encore à défaire ma tente lorsque quelques gouttes se mettent à tomber. Nous profiterons tout de même d'un avant-midi de fine pluie, nous laissant croire que ce ne sera pas si mal. Le décor a partout la même teinte, à la nuance près qu'ici, un huard surgit; là, une sarcelle fend le ciel. Les scènes défilent avec un pouvoir hypnotisant.

Au dîner, nos guides font un feu pour que nous puissions nous réchauffer. Petit instant de répit avant d'aller nous faire tremper davantage cette fois. N'empêche : les eaux sont calmes. Jeff a tout de même revu l'itinéraire à la baisse. J'avoue que je ne suis pas fâchée de toucher terre, vers 14 h 30, et de pouvoir me mettre au sec. C'est fou comment, dans un tel contexte, on revient aux besoins de base, philosophe un collègue, pendant que je pense exactement la même chose.

Nous passerons finalement le reste de la journée regroupés sous une tente moustiquaire à jaser et à rire tandis que nos guides se démènent pour nous préparer

tout un repas. Je constaterai plus tard avec bonheur que mon sac de couchage, lui, est demeuré au sec, m'assurant une bonne nuit de sommeil.

## JOUR 3

Nos vêtements sont encore

mouillés, mais le soleil, lui, est, de retour, nous permettant de terminer l'excursion en beauté. La fin du périple s'annonce courte; un camion viendra nous chercher à un point de rencontre. Éric, mon partenaire de canot, parle de ses difficiles retours au quotidien lorsqu'il

revient d'une expédition. Je comprends. C'est un peu rapide, tout de même, ce retour à la civilisation...

Suggestions, questions, commentaires? Écrivez-moi à [isabelle.pion@latribune.qc.ca](mailto:isabelle.pion@latribune.qc.ca) Suivez-moi sur instagram à [isabelle.pion](https://www.instagram.com/isabelle.pion). La chroniqueuse était l'invitée de la Sépaq.

## BON À SAVOIR

La réserve faunique de La Vérendrye est un vaste territoire de près de 13 000 km carrés comptant plus de 4000 plans d'eau. L'accueil du canot-camping, Le Domaine, est situé à environ une heure de Mont-Laurier, à Lac-Pythonga.

Il est toujours préférable de réserver son circuit de canot-camping à l'avance pour éviter un débordement sur certains circuits plus populaires. La réserve compte plusieurs points de sortie, utiles pour façonner son itinéraire, selon les conditions de vent ou la fatigue.

« Ici, ce qui est génial, c'est que tout s'interconnecte. On peut partir pendant des mois. C'est la grande beauté de toute la réserve », explique Jeff Thuot.

Les canoteurs peuvent aussi louer l'équipement nécessaire. On trouve des parcours pour

tous les niveaux, de débutant à avancé. On n'offre cependant pas d'expédition guidée pour le moment. Un service de navette est disponible sur réservation pour le canot-camping.

## L'IMPORTANCE DU SANS TRACE

Une simple canne de conserve abandonnée autour d'un feu peut se transformer en blessures multiples pour des animaux, nous sensibilise Jeff, qui nous montre une canne ouverte laissée derrière et dont le couvercle n'a pas été arraché. Un renard (ou tout autre animal) aura le réflexe d'aller sentir et de s'y mettre le nez à votre départ, explique celui qui a déjà trouvé un renard blessé par un tel déchet. Comme quoi un petit geste banal peut s'avérer lourd de conséquences.

ISABELLE PION

## HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

# Une fenêtre sur la culture

PHILIPPE CHABOT

Le Soleil

**SUITES DE LUXE/Le Mag vous entraîne dans une tournée des suites d'hôtels les plus luxueuses de la grande région de Québec. Parce qu'on est tous un peu curieux et que ça fait du bien de rêver...**

Dans le couloir menant aux chambres de l'Hôtel-Musée Premières Nations, différentes œuvres d'arts autochtones ou objets symboliques attirent notre attention alors que nous cheminons vers la chambre Wendat. À l'heure actuelle, il s'agit d'un des deux types de chambres distinctifs de l'établissement. Cependant, une suite plus « luxueuse » est à venir en décembre 2022.

Arrivés à la porte, un numéro de chambre bien spécial nous accueille. Un dessin des gens de la nation représentant leur famille a été reproduit sur le cuir afin d'être immortalisé. Un geste touchant qui nous invite à la découverte de cette oasis douillette, remplie d'histoire et de culture, qui se cache de l'autre côté de la porte.

Notre guide pour la visite, Danisse Neashit, la déléguée commerciale et des communications de l'hôtel, ouvre la voie et attire notre attention sur la peau de castor posée sur le très grand lit. Cette pièce de décoration a été fabriquée à la main par une femme de la nation qui prend un malin plaisir à les confectionner. La peau de castor repose sur un jeté de La Baie d'Hudson. « C'est un clin d'œil pour rappeler l'historique



commercial entre les Premières Nations et la Compagnie de la Baie d'Hudson, notamment la traite de fourrures », explique-t-elle.

Sur le mur adjacent trône une peau de castor qui évoque les méthodes traditionnelles de séchage des peaux. Celle-ci est également une œuvre d'art avec ses nombreux

ajouts décoratifs qui font de l'objet une pièce unique. Attention! Mme Neashit avertit que ce n'est pas un capteur de rêve, car celui-ci provient de l'Ouest canadien. Toutefois, deux chambres dans l'hôtel ont des capteurs de rêves, car l'établissement souhaite représenter l'ensemble des cultures des

Premières Nations.

D'ailleurs, l'authenticité de la culture autochtone est une priorité pour l'hôtel. « Le design des chambres est toujours supervisé par des gens de la nation afin qu'il respecte et représente la culture. Autrement dit, on soumet nos idées aux architectes et designers et si

quelque chose n'est pas authentique... on révisé », affirme Danisse Neashit. Elle croit que cette attention aux détails a certainement penché dans la balance pour les visiteurs qui ont laissé des avis favorables à l'hôtel, leur permettant ainsi de figurer dans le top 1 % des hôtels du monde entier selon Traveller's Choice.



3



4

# autochtone



La chambre offre également une vue sur la forêt qui borde la rivière Akiawenrahk, plus connue sous le nom de la rivière Saint-Charles. Les portes-fenêtres laissent entrer la lumière naturelle et permettent aux visiteurs d'avoir une vue sur la nature environnante. À noter que toutes les chambres font face à la forêt, afin que personne ne se réveille avec le stationnement comme toile de fond.

219 \$. Le prix augmente toutefois pendant la haute saison. À titre indicatif, lors de la fin de semaine du 30 et 31 juillet, le coût s'élève à 339 \$.

## À SAVOIR

Hôtel-Musée Premières Nations  
5 place de la Rencontre à Wteendake  
[hotelpremieresnations.ca](http://hotelpremieresnations.ca)  
418-847-2222

## QUI DORT ICI?

Durant la semaine, l'Hôtel-Musée Premières Nations est fort occupé par les travailleurs. La fin de semaine, ceux-ci laissent leur place aux familles et aux touristes qui ont soif de connaissances. « Chaque personne qui repart avec plus de savoir sur notre culture est un pas de plus pour la nation autochtone », mentionne Danisse Neashit.

Elle confirme que certaines célébrités y ont déjà passé la nuit. *Le Mag* a tenté de lui tirer les vers du nez afin de connaître leur identité, mais le mystère plane toujours...

## COMBIEN ÇA COÛTE?

Le prix de base pour une nuitée dans la chambre Wendat est de

**1** Le décor de la chambre Wendat s'inscrit en continuité avec celui du lobby. — PHOTOS LE SOLEIL, CAROLINE GRÉGOIRE

**2** Le numéro de porte est en fait un dessin d'une personne de la nation représentant sa famille.

**3** La guide de notre visite, Danisse Neashit, est déléguée commerciale et des communications de l'hôtel.

**4** Les portes-fenêtres donnent sur une forêt avec à l'arrière la rivière Saint-Charles.



Un bar sera également ajouté pour agrémenter le lounge. — MAQUETTE CAMDI DESIGN

## RÉNOVER POUR AGRANDIR

L'Hôtel-Musée Premières Nations passera au niveau supérieur en décembre 2022. Celui-ci va faire d'une pierre deux coups, agrandir et rénover, pour la somme d'environ 10 millions \$. « On va être dans la modernité sans oublier notre culture. C'est notre volonté de demeurer authentique », lance d'entrée de jeu Danisse Neashit.

Une nouvelle aile, présentement en construction, prendra forme avec 24 nouvelles unités, dont « la seule et unique » suite. Contrairement aux autres chambres, celles-ci auront soit une vue sur la rivière ou bien sur la forêt à l'arrière. Cet agrandissement empiète toutefois sur le spa, qui a dû être retiré.

Le hall principal sera aussi agrandi, l'occasion idéale pour lui refaire une beauté. Le lobby sera réaménagé pour y intégrer un lounge avec un bar autour du feu. Au rez-de-jardin, le restaurant La Traite sera également mis au goût du jour. Les tapis seront remplacés par un plancher de bois franc « qui rappelle le côté naturel de la place ». Dans un nouveau cellier vitré, les vins autochtones seront mis en valeur. Il y aura également quelques places assises supplémentaires, mais pas trop, le restaurant a « une ambiance à conserver ». Les rénovations et l'agrandissement ont été conçus par Camdi Design.

PHILIPPE CHABOT

## CHAOS DANS LES AÉROPORTS

LES BAGAGES DE CABINE  
À LA RESCOUSSE

FLORENCE DANCAUSE

La Presse

**MONTREAL — Vols retardés, bagages perdus ou abandonnés... Le chaos dans les aéroports a de quoi freiner les ardeurs des voyageurs. Pour alléger le stress et éviter l'attente à destination, le bagage de cabine est un précieux allié. Voici tout ce qu'il faut savoir pour voyager avec son carry-on dans les règles de l'art.**

Air Transat conseille aux voyageurs de privilégier les bagages en cabine « compte tenu des enjeux opérationnels qui affectent présentement les fournisseurs de service de gestion des bagages en soute dans plusieurs aéroports canadiens, dont Toronto et Montréal », précise-t-on par courriel. La compagnie aérienne confirme qu'elle reçoit actuellement « un nombre élevé de réclamations liées à des bagages perdus ou retardés ».

« Si les voyageurs peuvent partir avec seulement un petit sac avec eux, c'est l'idéal », confirme Nathalie Lahaie, copropriétaire de l'agence Voyages Arc-en-ciel. Elle s'estime chanceuse de n'avoir eu qu'un cas de bagage retardé dans les dernières semaines.

Se disant peu alarmé par la situation puisqu'aucun de ses clients n'a subi de problèmes, le directeur général de Voyages Constellation, Moscou Côté, signale que la recommandation d'apporter seulement un bagage en cabine « a toujours été là ».

**TRUCS DE PRO POUR VOYAGER LÉGER**

Si on a le luxe de choisir le sac à apporter dans l'avion, « on devrait privilégier une valise avec une coquille rigide », explique Luc Nowlan, styliste et pro du rangement de la valise. « On prend aussi une valise à quatre roulettes, avec une fermeture centrale. »

Conseil ultime pour voyager léger : imaginer ses vacances et planifier des ensembles en conséquence, indique le styliste, qui suggère de prendre des vêtements aux tissus souples, qui ne se froissent pas ou presque pas.

« On peut aussi suivre la règle d'environ trois hauts pour un bas. »

— Luc Nowlan, styliste et pro du rangement de la valise

Maintenant, il faut manier l'art de tout faire rentrer dans notre bagage. « On utilise les



renforcements de notre valise pour placer nos sous-vêtements et nos bas. » C'est au tour ensuite des pantalons ou des vêtements plus longs. Pour éviter les plis disgracieux, « on les met à plat et on fait dépasser les jambes », explique Luc Nowlan. On roule nos t-shirts qu'on met par-dessus et ensuite on rabat nos pantalons.

**« Si les voyageurs peuvent partir avec seulement un petit sac avec eux, c'est l'idéal. »**

— Nathalie Lahaie

Idéalement, on aurait un côté de la valise rempli de vêtements, et un autre côté destiné aux chaussures, aux produits d'hygiène et à tout autre accessoire qu'on veut apporter avec soi, suggère l'expert.

**QU'EST-CE QUI EST AUTORISÉ ?**

Deux bagages de cabine sont

autorisés par personne, indique Transports Canada sur son site web. Il suffit de vérifier auprès de votre transporteur aérien les dimensions maximales et le nombre d'articles permis.

Par exemple, Air Canada autorise un article standard en cabine qui ne doit pas dépasser 40 cm x 23 cm x 55 cm, y compris les roulettes et les poignées. Un article personnel est aussi permis (43 cm x 16 cm x 33 cm). Du côté d'Air Transat, le bagage de cabine ne doit pas dépasser 40 cm x 23 cm x 51 cm et l'article personnel doit être au maximum de 30,5 cm x 12,7 cm x 43,2 cm.

Pour les deux transporteurs, il n'y a pas de limite de poids ; on doit seulement être capable de soulever son bagage pour le mettre dans le coffre supérieur de l'avion.

Si vous optez pour la valise en cabine, votre trousse de toilette devra être revue en conséquence afin de passer au contrôle de sécurité. Savon, dentifrice, baume à lèvres, crème à raser, déodorant – tout liquide, aérosol ou gel doit être dans un contenant de 100 ml/100 g (3,4 oz) ou moins.

Il suffit de se munir d'un sac de plastique transparent et refermable

Pour alléger le stress et éviter l'attente à destination, le bagage de cabine est un précieux allié. — PHOTO AFP

d'une capacité maximale de 1 L pour les ranger. Les médicaments ne sont pas assujettis aux restrictions de quantité.

On laisse à la maison tout objet pointu – couteau ou ciseaux – avec des lames de plus de 6 cm.

Les appareils électroniques portatifs (ordinateur portable, appareil photo, etc.) sont les bienvenus en vol. Quelques précautions sont néanmoins à prendre si on transporte des piles, mieux vaut s'informer avant. L'Administration canadienne de la sûreté du transport aérien propose sur son site web une liste complète et détaillée des articles qu'on peut apporter en cabine ou non.

Impossible de se passer de ses bagages en soute ? « Il faudrait avoir dans son sac en cabine au moins tout ce dont on aura besoin dans les 48 prochaines heures », indique Nathalie Lahaie. Voilà qui évitera quelques ennuis à destination !

## MASCATE

## LA CAPITALE DISCRÈTE

**JONATHAN  
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



## LE BOURLINGUEUR

La capitale d'Oman, Mascate, détonne avec la mesure de Dubaï, pourtant à moins de deux heures à vol d'oiseau.

Étendue, elle vacille entre traditions et modernité, un heureux mélange qui permet de passer des maisons traditionnelles à l'extravagance de l'Opéra royal ou du palais du sultan.

Déjà à l'arrivée, la gentillesse des Omanais déconcerte. À l'aéroport, on nous rend rapidement nos sourires et on nous offre des conseils pour notre séjour. Dans la file d'attente pour tamponner les passeports, j'accumule les recommandations. Oman, moins prisé des touristes que les Émirats voisins, sait bien traiter les visiteurs.

Mascate se parcourt surtout en voiture. Mais il faut savoir s'y retrouver entre les grandes routes qui relient les trois quartiers principaux, Ruwi, moderne, Mutrah et sa corniche, en bord de mer, et le Vieux Mascate, un enchevêtrement de rues, de vieilles maisons et de forteresses. Surtout, il faut planifier pour profiter des heures d'ouverture,

en matinée pour la Grande Mosquée, ou idéalement en soirée pour le souk de Mutrah. L'après-midi, trop chaud, peut-être une occasion de découvrir l'Opéra royal.

Celui-ci peut valoir le détour pour assister à un spectacle en soirée, alors que des troupes de partout dans le monde s'y produisent. Sinon, des tours guidés sont offerts pour découvrir le bâtiment de marbre blanc commandé par le sultan Qabous bin Said Al Said.

On aime en premier lieu son stationnement étagé, qui permet de garer la voiture à l'ombre, un détail d'une grande importance dans un pays aussi ensoleillé. En attendant le début d'une visite, on peut flâner dans les chics boutiques attenantes à l'opéra ou même manger dans un des restaurants haut de gamme de l'endroit. Les jardins entourant l'édifice sont aussi magnifiques.

L'Opéra lui-même, commandé en 2001 et inauguré 10 ans plus tard, compte sur une collection d'instruments impressionnante, dont certains, comme une guitare rappelant un visage



Une visite guidée de l'Opéra royal s'impose. Il est bordé de boutiques et de restaurants. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

souriant, ont une forme tout à fait unique. À l'intérieur de la salle, un siège particulier est réservé pour le sultan, et le sultan seulement.

Le prix d'un tel édifice? « Quand c'est le sultan qui paye, on ne connaît jamais le prix », se limite à répondre le guide.

La construction de l'Opéra a été assurée par la même entreprise qui a érigé la Grande Mosquée, un monument incontournable qui n'ouvre aux visiteurs qu'entre 8 h et 11 h du samedi au jeudi. Il importe d'arriver plus tôt que tard, si on veut avoir le temps de flâner, et de prévoir

des vêtements appropriés couvrant les bras et les jambes. Les femmes et les filles de plus de sept ans doivent se couvrir la tête.

C'est une fois de plus le sultan Qabous qui a commandé le bâtiment pouvant accueillir 20 000 fidèles à la fois. Il s'agit, on s'en doute, de la plus grande mosquée du pays. On y trouve notamment le deuxième plus grand tapis tissé à la main au monde, un tapis persan de 70 m sur 60 m couvrant la salle de prière principale. On rapporte que 600 ouvrières y ont travaillé pendant plus de deux ans. Certaines sources rapportent même qu'il a fallu quatre ans de boulot.

La salle de prière est par ailleurs impressionnante pour son chandelier de 14 mètres dont on prend toute la mesure en se plantant tout juste en dessous. Avec ses 600 000 cristaux et ses 1122 ampoules, il pèse la bagatelle de 8,5 tonnes. C'est là qu'on fait un pas de côté pour le toiser plus longuement. On ne voudrait surtout pas qu'il nous tombe sur la tête.

Ce fameux chandelier a été le plus gros du monde jusqu'à l'inauguration de la mosquée Sheikh Zayed à Abu Dhabi.

Sinon, la vieille ville compte le Musée national, le palais du sultan et quelques forts. On s'y attarde moins que sur la jolie corniche de Mutrah, que longent des maisons à moucharabiehs,

des cloisons ajourées qui permettent une aération naturelle. Si l'envie nous en dit, on peut parcourir les 4,5 km de la corniche jusqu'à un grand parc où sont installés quelques manèges pour enfants.

Dans la baie, on peut généralement voir une ou quelques boutres, des embarcations traditionnelles, et le yacht du sultan.

Le souk, pratiquement désert en après-midi, s'anime particulièrement en soirée. On n'y a pas encore pris les mauvais plis de sollicitation des touristes comme dans les autres grands marchés des pays avoisinants, ce qui permet de le parcourir sans une méfiance exagérée.

Après le coucher du soleil, les terrasses de la corniche deviennent très populaires. Mieux vaut réserver une table si on pense s'y poser, sans quoi on risque de se buter à des établissements pleins à craquer. Les touristes rencontrés avaient particulièrement un faible pour Bait al-Luban, un restaurant au décor traditionnel servant des plats omanais près du marché de poissons. Parce qu'il faut savoir s'émerveiller, on craque non seulement pour la cuisine et l'ambiance, mais aussi pour l'eau aromatisée à l'encens et le café traditionnel offerts gratuitement.

Il suffit donc d'une journée et demie bien remplie pour faire le tour des principaux attraits de cette capitale bien discrète.



L'Opéra royal, majestueux, a accueilli des artistes internationaux de renom comme Andrea Bocelli et Plácido Domingo.

— PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

# en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



## ET BRILLE LE BURGER!



Icône de la cuisine d'été et des partys dans la cour, le burger n'en finit pas de se réinventer. C'est qu'avec ses garnitures déclinables à l'envi et sa galette interchangeable, le grand favori des fast-food se présente comme un classique qu'on peut jazzer bien davantage que le hot dog, son cousin de cantine. Tant et tellement que certains auteurs de livres de cuisine choisissent de lui consacrer tout un chapitre, quand ce n'est pas carrément tout un bouquin! En pleine saison du barbecue, pleins feux sur l'incontournable sandwich nord-américain.

**C**onnu pour sa cantine urbaine montréalaise du quartier Tétreaultville, Simon De L'est signe la plus récente parution à faire briller le hamburger.

Le créateur de plats, qui avoue dès les premières pages de *Burger* son obsession gourmande pour l'emblématique sandwich, a rassemblé différentes déclinaisons de ce grand classique. Il fait la preuve, dix fois plutôt qu'une, que le typique mets nord-américain peut se draper des parfums de diverses cuisines d'ailleurs.

En version kefta, kebab, tex-mex ou tandoori, ses assiettes affichent quand même une constante : dans son livre à lui, le

burger se conjugue loin, très loin de la tendance végété.

Chez lui, c'est le royaume assumé de la viande. Il y a bien le sandwich aux pleurotes du Mitch Deli qui s'affiche tout végétal.

Mais sinon, porc, bœuf et agneau occupent toujours une place prépondérante entre les moitiés du pain brioché qu'il choisit avec soin, comme tout le reste de ses ingrédients, par ailleurs. Le maestro de la boulette insiste, et plus d'une fois, le secret d'un bon burger réside dans la qualité des ingrédients qu'on choisit pour le confectionner. Un fromage goûteux, une sauce bien équilibrée, c'est tout ce que ça prend pour ajouter punch et saveur. On peut le croire sur parole quand on sait qu'il a remporté le premier prix québécois de la Burger Week 2021 avec son bacon + bacon burger.

Les secrets qu'il sert ici, entre les pages,

sont somme toute assez simples, comme l'est l'humble burger.

J'avoue avoir un coup de cœur pour la section qu'il consacre aux accompagnements, aux sauces et aux condiments. Parce que ce sont ces petits extras qui confèrent souvent de la personnalité aux plats.

Et ça, le spécialiste du « smash burger » le sait bien, lui qui a fondé S.J.B. BBQ, une entreprise spécialisée dans les sauces et les épices à frotter. Il sait manifestement créer des bases passe-partout qui peuvent pimenter d'autres recettes, d'autres repas.

Dans le livre, il décline notamment une originale relish de maïs, une sauce sud-ouest, un chutney de tamarin et un autre à la menthe et coriandre, particulièrement indiqué pour profiter de l'abondance des fines herbes fraîches. Dans ce même chapitre, le cuisinier pousse la générosité jusqu'à offrir la recette de sa sauce à burger signature en révélant

### LE SAVIEZ-VOUS?

Le hamburger aurait fait son apparition en Allemagne d'abord avant de s'enraciner aux États-Unis grâce à l'immigration. Il devrait son nom à la ville de Hambourg.



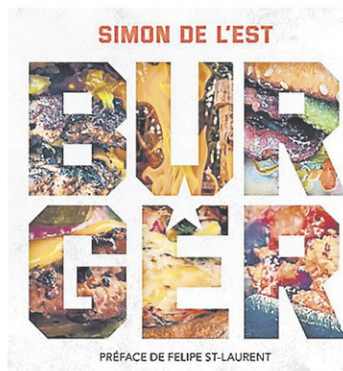
**Connu pour sa cantine urbaine montréalaise du quartier Tétreaultville, Simon De L'est signe la plus récente parution à faire briller le hamburger.** — PHOTO LA PRESSE, ARCHIVES, MARCO CAMPANOZZI

les secrets de sa composition... à 80 %. Pour goûter « la vraie affaire », il faudra continuer d'aller Chez Simon cantine urbaine.

Le petit extra du recueil : un bouquet de sept cocktails qui s'invitent en fin de bouquin, imaginé par l'ami et client Barman Bruno (qu'on peut trouver sous ce pseudo sur les réseaux sociaux) pour savamment s'agencer à quelques-uns des burgers du livre. Mojito, Kentucky mule fumé, Giuseppe pamplemousse et Bacon old fashioned comptent parmi ses créations.

Questions, commentaires, suggestions? Écrivez-moi : [karine.tremblay@latribune.qc.ca](mailto:karine.tremblay@latribune.qc.ca)  
Suivez-moi sur Instagram : [karine.encuisine](https://www.instagram.com/karine.encuisine)

**BURGER**  
*Simon De L'est*  
LES ÉDITIONS DE L'HOMME  
176 PAGES



Plusieurs restaurants offrent maintenant une version végétarienne du burger. — PHOTO 123RF

## TROIS AUTRES BOUQUINS QUI PIMPENT LE BURGER



**FAST FOOD SANTÉ**  
*Geneviève O'Gleman*  
LES ÉDITIONS DE L'HOMME

En se lançant dans l'aventure du livre *Fast food santé*, Geneviève O'Gleman s'était donné le défi de concocter des recettes tirées du répertoire de la restauration rapide sans utiliser de friteuse et sans rien sacrifier au chapitre du goût. Parce que le burger est un incontournable, elle a réalisé quelques classiques en s'assurant de proposer deux versions : l'une à la viande, l'autre végétarienne. Sloppy Joe, Big Mac, burger de poulet et de tofu croustillant figurent dans son alléchant répertoire.



**VEGGIE BURGERS — LES MEILLEURS BURGERS VÉGÉTARIENS DU MONDE**  
*Joni Marie Newman*  
MARABOUT

Ici, ce n'est pas l'inspiration qui manque pour faire la démonstration que le burger végétarien sait surprendre les papilles. La Californienne Joni Marie Newman a exploité différents filons culinaires pour créer 101 recettes sans viande autour du burger. Galettes au berbére éthiopien, brunch burger aux fruits, burger tomates séchées et artichauts, burger-ravioli, burger Oktoberfest burger de seitan farci façon spanakopita sont quelques-unes des déclinaisons « entre deux pains » qu'on trouve dans le recueil, qui présente aussi sauces variées, pains et « buns » et salades d'accompagnement.



**MES CARNETS DE SAISON — PRINTEMPS — ÉTÉ**  
*Josée di Stasio*  
KO

La respectée référence culinaire a pris soin d'intégrer une section « casse-croûte » à son carnet de saison, lancé plus tôt ce printemps. Le burger y a place belle avec quelques recettes gourmandes qui ont de la personnalité. Avec ses propositions de burger à l'halloumi grillé, de burger végétarien aux champignons et de burger de poulet à la grecque, di Stasio montre elle aussi que le classique de la restauration rapide peut avoir classe et caractère. Tout à la fois.

## SAUCE VÉGANE POUR BURGER (adaptée d'une recette tirée du livre *Chloe's Kitchen*)

Envie d'ajouter un petit kick à vos burgers sans le noyer de mayonnaise? Voici une recette de sauce express qui fait l'unanimité à la maison.

### INGRÉDIENTS

- 2/3 t. de tofu mou
- ½ c. à thé de fleur d'ail fermentée Le Petit Mas
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 3 c. à table de ketchup
- 1 c. à table de sirop d'érable
- ½ c. à thé de sel
- 2 c. à table de relish
- 1 c. à table d'aneth frais

Au mélangeur, mixez le tofu, la fleur d'ail, la moutarde, le ketchup, le sirop, le sel jusqu'à consistance lisse. Ajoutez la relish et l'aneth.  
**KARINE TREMBLAY**

## «BURGER WEEK» Bientôt une édition végétarienne

L'annuelle Semaine du burger à laquelle participent divers restaurateurs au pays permet de faire rayonner l'emblème de la malbouffe sur tous les menus. Elle permet aussi de montrer qu'avec un peu de créativité, on peut amener le classique sandwich dans différentes palettes gustatives. L'éventail des possibles est grand et le ludique événement gourmand empruntera une nouvelle avenue à la fin de l'été alors qu'une édition toute végétale aura lieu du 1er au 14 septembre. Le nom le dit : les restaurateurs participants devront créer un burger à base de plantes. Infos : [leburgerweek.com/fr](https://leburgerweek.com/fr)  
**KARINE TREMBLAY**

**À TABLE!**

Alyssia Landry, élève du Pavillon du Vieux-Sherbrooke du Centre de formation professionnelle 24-Juin.

— PHOTOS LA TRIBUNE, JESSICA GARNEAU

# BAVETTE DE BŒUF À L'ÉRABLE, POMMES DE TERRE GRELOTS, BROCOLI ET CHOU-FLEUR RÔTIS

Jusqu'à la fin août, *La Tribune* vous propose une recette simple, mais succulente pour vos soupers en famille ou entre amis.

Votre journal local s'est associé avec le Pavillon du Vieux-Sherbrooke du Centre de formation professionnelle 24-Juin. Les 11 élèves de l'enseignant Sylvain Dufour ont bien voulu concocter toutes ces recettes pour vous.

Ils avaient comme critères notamment de prendre des ingrédients qui peuvent facilement se retrouver dans votre cuisine. Au fil des semaines, vous découvrirez des protéines communes apprêtées d'alléchantes façons.

## ➤ CETTE SEMAINE, VOICI LA RECETTE D'ALYSSIA LANDRY

Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- Bavette de bœuf environ 600 g à 800 g
- 1 oignon espagnol émincé
- 1 c. à table de beurre (de préférence non salé)

### MARINADE

- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (¼ tasse) de sauce soya

60 ml

- 150 ml de vin rouge
- Trois gousses d'ail hachées
- 2 c. à thé de gingembre haché

### ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grelots (environ une vingtaine)
- 1 ½ c. à soupe de beurre (de préférence non salé)
- ½ de tasse d'huile végétale
- Trois gousses d'ail émincées
- ½ c. thé d'origan
- ½ c. thé de thym
- Sel et poivre au goût
- 1 pied de brocoli
- 1 chou-fleur
- 30 ml d'huile d'olive

### PRÉPARATION

- Dans un bol, mélanger le sirop d'érable, la sauce soya, le vin rouge, l'ail et le gingembre.
- Trancher votre bavette en quatre morceaux égaux.
- Faites mariner pendant 3 à 6 heures au réfrigérateur.
- Préchauffer votre barbecue.
- Saler et poivrer les bavettes et faire griller à la cuisson désirée.
- Dans une poêle, faire cuire les oignons avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajouter sur la bavette (lors du montage des assiettes)
- Dans un papier d'aluminium

mettez les pommes de terre enrobées d'huile avec les épices et l'ail puis cuire sur le barbecue jusqu'à ce que les pommes de terre n'aient plus qu'une petite résistance.

- Pour les légumes, couper le chou-fleur et le brocoli en bouquets.
- Arroser d'huile d'olive, de sel et de poivre puis de sel de céleri et mettre au four à 350°F environ 15-20 minutes.

### PRÉSENTATION

- Présenter une portion de bavette avec les oignons, les pommes de terre et les légumes.

## VIN EN CALIFORNIE

## LES RÉGIONS ÉMERGENTES

NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale  
nrichard@gcmédias.ca

On connaît très bien les grands terroirs de Napa, Sonoma et même Mendocino plus au nord, mais trop peu ceux de la côte centrale californienne qui produit des vins formidables. Quelques joyaux de la viticulture sont nichés entre Santa Barbara et Santa Cruz, dans les régions de Paso Robles, Monterey et Santa Lucia Highlands.

Voici quelques découvertes époustouflantes parmi les vins que j'ai dégustés récemment et qui sont disponibles chez nous. J'espère vous donner envie de voyager dans ces régions pour en découvrir davantage. Des destinations certes moins connues, mais combien qualitatives et tellement accueillantes. Sans mentionner la Highway 1 de la côte californienne, une des routes les plus spectaculaires du monde, entre Los Angeles et San Francisco.

### 1 LIBERTY SCHOOL CHARDONNAY CENTRAL COAST

19,95 \$ • 719 443 • 13,5 % • 6,5 g/l  
Si vous êtes déjà des amateurs du chardonnay de Mer Soleil qui profite des brises marines de Monterey et du soleil des Sant Lucia Highlands, vous allez adorer ce chardonnay de Liberty School. Il provient exactement de la même région et il est vinifié dans le même chai. C'est une belle collaboration entre la famille Wagner,

qu'on connaît surtout pour les vins Caymus, et la famille Hope de Paso Robles qui sont des alliés depuis de nombreuses années. D'ailleurs Liberty School était à l'origine une des marques de Caymus, rachetée par la famille Hope en 1996.

### 2 CHALK HILL CHARDONNAY SONOMA COAST 2020

25 \$ • 13 678 128 • 14 % • 3,3 g/l  
Une expérience intéressante serait de comparer les chardonnays de différentes régions, comme celui-ci de Chalk Hill qui provient de la vallée de Russian River. Un terroir propice à la culture du pinot noir et du chardonnay, étant protégé de la chaleur grâce aux brouillards saisonniers et aux brises de l'océan Pacifique qui préservent la fraîcheur dans le vignoble. Le vignoble Chalk Hill y est établi depuis 50 ans au sein d'un spectaculaire domaine qui accueille les visiteurs pour des dégustations et des tours guidés.

### 3 DAOU PASO ROBLES 2021

27,95 \$ • 14 977 285 • 13,5 % • 3,3 g/l • Bio  
Vous l'aurez deviné, les frères Daou, Georges et Daniel, sont d'origine libanaise. Pendant la guerre civile, leur famille a dû déménager dans le sud de la France et plus tard aux États-Unis où ils réalisèrent leur rêve d'acheter un vignoble en 1998, à Paso Robles. Parmi leur gamme de vin



Highway 1 sur la côte californienne est une des routes les plus spectaculaires du monde, entre Los Angeles et San Francisco. — PHOTO NATALIE RICHARD

qui comprend surtout des rouges d'inspiration bordelaise, ce rosé produit à 95 % de grenache est d'inspiration provençale. Très aromatique aux effluves de rose et de jacinthe, bien balancé sur des notes de framboise noire. C'est un vin qui a du corps avec une concentration et un taux d'alcool qui en fait un rosé gastronomique. À servir à table avec une salade de confit de canard ou une poitrine de poulet aux canneberges.

91 points de Wine Enthusiat. **B**

### 4 HAHN PINOT NOIR MONTEREY COUNTY

21,70 \$ • 13 522 908 • 14,5 % • 5,2 g/l  
Hahn est un autre des vignobles qui se démarque vers Monterey et les Santa Lucia Highlands. Le domaine se spécialise dans les chardonnays et les pinots noirs. Leur vignoble est planté à flanc de collines, en altitude, dans un climat frais et venteux, des conditions idéales pour les cépages bourguignons. Le résultat est d'une grande élégance aux notes de cerise et de

mûre, légèrement vanillé, avec une complexité qui perdure. Ils ont également une belle boutique de dégustation au cœur du chic village de Carmel-by-the-Sea. Pour connaître les dates du nouvel arrivage, contactez l'agence Sélection Fréchette (Fréchette.vin)

### 5 LE CIGARE VOLANT BONNY DOON CENTRAL COAST

24,95 \$ • 14 602 889 • 13,6 % • 2 g/l

Le créateur du Cigare Volant, le légendaire vigneron Randall Graham, voulait au départ produire du pinot noir, mais ce n'était pas le cépage idéal pour son terroir de Monterey. Donc pour retrouver la finesse qu'il admirait tant des vins de Bourgogne, il choisit la syrah en ajoutant au fil du temps à son assemblage, d'autres cépages rhodaniens comme le grenache et le cinsault. On y trouve un nez très agréable de prune, de cassis avec des effluves de cacao et étonnamment beaucoup de fraîcheur en bouche et de l'amplitude sur des tannins qui ont du caractère. Bien

que Randall ait vendu ses parts en 2020, il est toujours très présent dans la production et les dégustations avec l'équipe pour s'assurer que son œuvre soit toujours au top. Il évolue avec la relève qui a même fini par le convaincre de faire un vin orange... et il l'a aimé!

### 6 TREANA CABERNET SAUVIGNON PASO ROBLES 2020

35 \$ • 13 940 974 • 14,5 % • 7,9 g/l

La gamme signature de la famille Hope depuis 1996 Treana représente le rêve réalisé de produire des vins de classe mondiale, à des prix accessibles. Ce cabernet est l'emblème du terroir de Paso Robles. Intense et exubérant aux notes de mûre et de cerise noire auxquelles s'ajoutent le café torréfié et la vanille sur des tannins à la fois tangibles et élégants.

**B** BIO

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



# HORTICULTURE



**LARRY HODGSON**  
Collaboration spéciale

**T**rouvez-vous que vous passez trop de temps à entretenir votre terrain? Même que tout votre temps libre y passe? Il serait peut-être temps de regarder comment réduire un peu ces efforts, de viser un terrain qui fonctionne presque tout seul. Je ne pense pas qu'un terrain de banlieue de dimensions typiques qui nécessite zéro entretien existe, mais un terrain qui ne demande que 15, 30, 60 minutes par semaine en moyenne, bien sûr que oui. Voici quelques façons pour y parvenir.

## AUGMENTEZ LA PART DES VÉGÉTAUX À ENTRETIEN RÉDUIT

La première suggestion pour réduire le travail est de remplacer les plantes qui demandent beaucoup de soins par les plantes qui en ont besoin de beaucoup moins. Et ce sont les arbres qui demandent le moins de soins, suivi des arbustes et des vivaces. Les plus nécessaires, par contre, sont le gazon et le potager. Je n'ose pas suggérer que vous réduisiez les dimensions de votre potager. Après tout, c'est la source de nourriture fraîche et saine de votre famille! Mais le gazon, oui, on peut facilement trouver des moyens pour réduire son entretien.

### › Les moins exigeants : les arbres

Un arbre demande zéro soin la plupart des années. Après la plantation initiale et les arrosages la première année, le temps qu'il s'installe, c'est le calme plat. De temps en temps, il y a une tempête qui arrache quelques branches, mais souvent ce sont des branches secondaires sans importance. Seulement très rarement a-t-on



# ÉVOLUER VERS UN TERRAIN QUI NÉCESSITE MOINS D'ENTRETIEN

besoin d'intervenir. Par contre, quand il faut réagir, c'est souvent par personne interposée. Si une grosse branche s'arrache, c'est un

arboriculteur qui doit faire le travail. Éventuellement, bien sûr, tout arbre finit par mourir et il faut penser l'enlever... mais probablement pas de votre vivant!

Évidemment, il faut choisir un arbre adapté à vos conditions. Si vous plantez à l'ombre un arbre qui devrait aller au soleil, ou en sol sec un arbre qui aime l'humidité ou en zone de rusticité 4 un arbre de zone 6, vous compliquez inutilement les choses... et vous vous donnez du travail en conséquence. Restons zen : que des variétés adaptées. Aummmm!

### › Deuxième place : les arbustes

Les arbustes demandent à peine plus de soins que les arbres. Après la plantation initiale et les arrosages la première année, il n'y a

presque rien à faire. Personnellement, mon terrain est surtout composé d'arbustes, justement pour cette raison : la sainte paix!

Mais il faut laisser les arbustes prendre leur forme naturelle si vous voulez vous libérer du travail. Si vous décidez de tailler régulièrement pour leur donner une forme quelconque, vous perdez tous les avantages des arbustes. Si, par exemple, quelqu'un vous suggère qu'il faut supprimer les fleurs fanées de votre lilas ou seringat, dites-lui poliment de se mêler de ses propres affaires. Cela n'est jamais nécessaire. L'idée que ce le soit est une invention de jardiniers trop zélés.

Et la protection hivernale? Quelle idée archaïque! Dites-vous bien que si un arbuste a besoin d'être emballé comme une momie pour

passer l'hiver, il vaut mieux qu'il crève. Ainsi vous pourriez le remplacer par un arbuste robuste et rustique que ne nécessite aucune attention l'automne et l'hiver!

Mais le pire exemple de l'abus d'un arbuste est la haie taillée. On prend un arbuste parfaitement capable de pousser sans attention et on commence à le couper de tout bord, tout côté. J'appelle une haie taillée « 20 ans de travail acharné ». D'ailleurs, après 20 ans de soins méticuleux, la plupart des haies sont tellement stressées par ces interventions qu'elles sont finies, presque irrécupérables, et il faut donc recommencer à zéro.

Pourquoi ne pas planter plutôt une « haie libre » plutôt qu'une haie taillée? Vous plantez des arbustes en ligne et vous les laissez pousser, tout simplement. Oui, une telle haie sera plus large qu'une haie constamment taillée, mais tellement plus commode! Et vraiment zéro entretien!

Là où les arbustes diffèrent des arbres est que la plupart « se fatiguent » après 7 à 12 ans environ. Ils deviennent trop denses en haut et trop minces en bas et commencent à fleurir moins. C'est là qu'on fait une « chirurgie majeure » : une taille de rajeunissement. Vous rabattez l'arbuste à 15 à 40 cm du sol... puis il repousse tout seul et reste beau encore 7 à





12 ans. Puis vous le répétez. Zéro travail annuel; mais une bonne grosse journée de travail chaque décennie... ce n'est pas si pire, non?

#### ► Entretien intermédiaire

Dans ce groupe, pensons surtout aux vivaces. Vous les plantez et elles reviennent d'année en année, réduisant l'entretien. Parfait! Beaucoup de jardiniers trouvent cela trop facile et alors coupent toutes les feuilles de fleurs vivaces à l'automne, ne comprenant pas que ce n'est pas nécessaire. Un gros effort strictement pour rien. Quelle horreur!

En effet, avec les vivaces, il n'y a pas vraiment d'entretien régulier, mais... il y a un entretien sporadique. Parfois, on en perd (les vivaces ne sont pas nécessairement éternelles) et il faut alors les remplacer. D'autres deviennent trop larges et il faut alors les diviser. Et une certaine part a une nature envahissante qu'il faut limiter. Malgré tout, les vivaces nécessitent peu de soins comparativement aux annuelles qu'il faut remplacer tous les ans. Et qui nécessitent passablement d'arrosage et de fertilisation alors que les vivaces, habituellement, s'occupent de leur propre entretien.

De plus, les annuelles finissent par coûter très cher aussi, même

si leur coût initial est moindre que celui des autres végétaux, juste du fait qu'il faut toujours les remplacer.

Deux ou trois vastes plate-bandes de vivaces robustes (hémérocalles, hostas, phlox, alchémilles, pulmonaires, filipendules, échinacées, etc.) peuvent presque combler un terrain et réduisent énormément son entretien, notamment par rapport à l'entretien de la pelouse.

#### ET LA PELOUSE?

Justement, la partie du terrain qui nécessite le plus de soins est la pelouse.

Une pelouse est un milieu archi artificiel. Aucune graminée ne pousse vraiment sous la forme d'un tapis égal de 8 cm de hauteur, ce qui serait la hauteur d'idéale d'après les spécialistes de leur entretien. (Encore moins à 2 cm, la hauteur idéale d'après les maniaques de pelouse « vert de golf » qui ne semblent pas être capables de s'arrêter de « scalper » leur gazon, le laissant en piètre état.) Il faut toujours forcer la pelouse à obéir à nos attentes en faisant une tonte régulière, habituellement hebdomadaire. Puis, il faut offrir des arrosages, des fertilisations, des traitements contre les insectes et les maladies, etc.

**1** L'entretien de son terrain peut paraître important, mais il y a moyen de le réduire considérablement.

— PHOTO 123RF/MAXOIDOS

**2** La protection hivernale : inventée spécialement pour vous faire travailler inutilement. — PHOTO

123RF/MICHELE URSI

Vraiment, on n'en finit plus d'intervenir. Je me sens stressé juste à y penser!

Donc, il me paraît logique que réduire la surface gazonnée soit un but intéressant si l'on veut réduire l'entretien de son terrain. Cependant, force est de constater que la plupart des gens ne sont pas prêts. La pelouse, malgré ses exigences, ses difficultés et ses défaillances, règne encore en roi et maître sur les terrains québécois. Comment alors au moins en réduire l'entretien?

#### Voici quelques idées :

► Acceptez l'idée qu'une pelouse peut être composée d'autre chose que des graminées. Beaucoup de gens acceptent maintenant le trèfle et le thym comme partie intégrante de la pelouse. Mais j'inclus chez moi violettes, crocus, lierre terrestre, scilles, bugle rampante, pissenlits, plantains, etc. Tout ce qui ne pique pas, quoi! Quand on ne fait plus de chasse aux mauvaises herbes, l'entretien baisse considérablement.

► Faites de l'herbicyclage et laissez les rognures de gazon se décomposer sur place. Vous pouvez éviter complètement la fertilisation si vous le faites. Oui, fertilisation zéro!

► Engagez quelqu'un d'autre pour s'occuper de la pelouse... ou utilisez une tondeuse robot. J'aimerais bien avoir les moyens de me payer un tel luxe!

► N'arrosez pas quand il fait sec. ► Votre pelouse entrera alors en dormance estivale et pourrait même jaunir, mais reverdira avec le retour de la pluie.

► Enfin, tondez régulièrement, mais à une hauteur d'environ 8 cm : les coupes trop rases donnent un gazon faible qui ne sera jamais beau.

Je vous ai lancé beaucoup d'idées pour faciliter l'entretien de votre terrain en même temps et je m'en excuse. Mais il faut tout simplement comprendre qu'entretenir son terrain n'a pas besoin d'être une corvée. Et qu'avoir un terrain dont vous serez très fier sans y investir plus d'une ou deux heures d'entretien par semaine est parfaitement loisible.

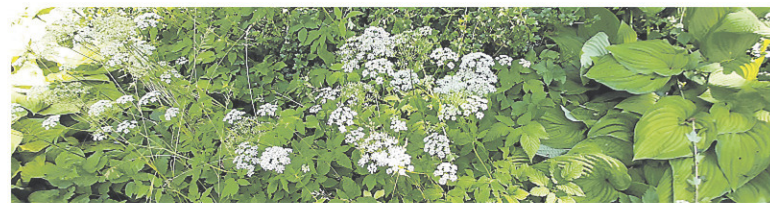


Plate-bande envahie d'herbe aux goutteux. Notez les feuilles vertes découpées et les fleurs blanches en ombelle. — PHOTO DANIELLE AUDET

## RÉPONSES À VOS QUESTIONS

### ENCORE L'HERBE AUX GOUTTEUX!

**Q** Ma plate-bande est envahie chaque année par cette plante. Je m'efforce de la déraciner le plus possible, mais elle est tenace.

— **Danièle**

**R** Il s'agit de l'herbe aux goutteux (*Aegopodium podagraria*), une plante couvre-sol fort populaire qui devient rapidement une mauvaise herbe redoutable. D'origine européenne, elle s'est échappée de la culture à beaucoup d'endroits à travers le monde, dont au Canada.

On voit habituellement la forme panachée (à feuillage marbré de blanc) en culture, mais quand la plante se resème, cela donne des plantes entièrement vertes, comme la vôtre. La plante se répand rapidement par rhizomes souterrains et pose une menace écologique majeure, car elle anéantit la végétation indigène et convertit le secteur en une monoculture. Un jour, notre planète risque de devenir un vaste tapis d'herbe au goutteux si les humains n'agissent pas pour l'arrêter! Malgré cela, on trouve encore l'herbe aux goutteux en vente dans toutes les jardinerias. Clairement, il faut la bannir... mais aucune instance gouvernementale ne bouge sur le dossier, et cela, depuis plus de 40 ans.

Comment s'en débarrasser? Il n'y a pas de façon facile. Même les herbicides puissants comme le dicamba et le glyphosate (Roundup) ne parviennent pas à l'éliminer

complètement. L'arrachage tend à augmenter le problème, car le moindre morceau de rhizome resté en terre devient une nouvelle plante. Il y a l'occultation — couper tout soleil à la plante — qui fonctionne, mais c'est un processus lent. Il faut, dès la fonte des neiges, couvrir tout le secteur infesté d'une toile noire qui exclut toute lumière. D'ailleurs, couvrez au-delà du secteur originalement infesté d'au moins 30 cm pour arrêter tout rhizome vagabond qui essaierait de s'échapper de l'ombre de la toile en poussant latéralement. Aussi, il faut une véritable toile noire, une bâche, qui exclut toute lumière. Un géotextile noir ne conviendra pas : il laisse passer de la lumière. Laissez la toile d'occultation en place 12 mois. Après, si à un endroit ou deux, une petite plantule d'herbe au goutteux pâle et sérieusement affaiblie réussit à sortir de terre, arrachez-la. Ce sera le coup de grâce. Par la suite, vous pourriez replanter ce que vous voulez à l'emplacement.

#### Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à **courrierjardinier paresseux@yahoo.com**

Par courriel à

Le jardinier paresseux  
*Le Soleil*  
C.P. 1547, succ. Terminus  
Québec (Québec) G1K 7J6



### ENTRETIEN HORTICOLE À FAIRE CETTE SEMAINE

► Pour éloigner les oiseaux et tannias des petits fruits, installez un filet protecteur quand ils s'approchent de la maturité.

► Assurez-vous que vos tomates ne manquent jamais d'eau, sinon elles peuvent fendiller.

► Récoltez et faites sécher les feuilles de fines herbes quand vous voyez des boutons floraux, car leur goût est alors à son plus intense.

► Les limaces peuvent se cacher sous les pots de vos plantes. Vérifiez quotidiennement.

# UNE SERRE DE GÉNIE!

**RAPHAËLLE PLANTE**  
Le Soleil

**QUÉBEC — Certains ont fait du pain maison, d'autres ont appris à jouer d'un instrument de musique... Que pouvait bien faire un ingénieur dans le domaine de l'agriculture comme « projet de pandémie »?**

Jacquelin Labrecque a conçu une serre « presque passive et intelligente » pour y cultiver des légumes à l'année. Un projet familial qu'il a mené avec sa conjointe Alexandra Covrig, passionnée de jardinage.

En plus des deux potagers extérieurs que le couple entretient depuis quelques années sur son terrain, à Saint-Lambert-de-Lauzon, une serre presque autonome et très techno leur permet désormais de récolter des légumes frais en décembre : tomates, poivrons, choux-fleurs, aubergines du jardin ont pu se retrouver à la table des Fêtes l'an dernier!

« Entrepreneur dans l'âme », issu d'une famille d'agriculteurs, Jacquelin Labrecque s'est inspiré de plusieurs projets trouvés sur Internet, qu'il a adaptés et bonifiés. Après avoir commencé à esquisser la serre qu'il construirait, il est même tombé sur le projet d'un groupe d'étudiants de l'Université de Sherbrooke qu'il trouvait « génial », et qui était très proche de ce qu'il avait en tête ([bius.ca/projets](http://bius.ca/projets)).

L'objectif : construire une serre optimisée pour capter l'énergie du soleil, l'entreposer dans de l'eau et dans le sol, puis la relâcher dans l'air de la serre lorsqu'il fait plus froid. Et le résultat est si efficace qu'aucun chauffage d'appoint n'est nécessaire tant que la température extérieure ne descend pas sous les -13 °C. On est loin des serres énergivores en électricité!

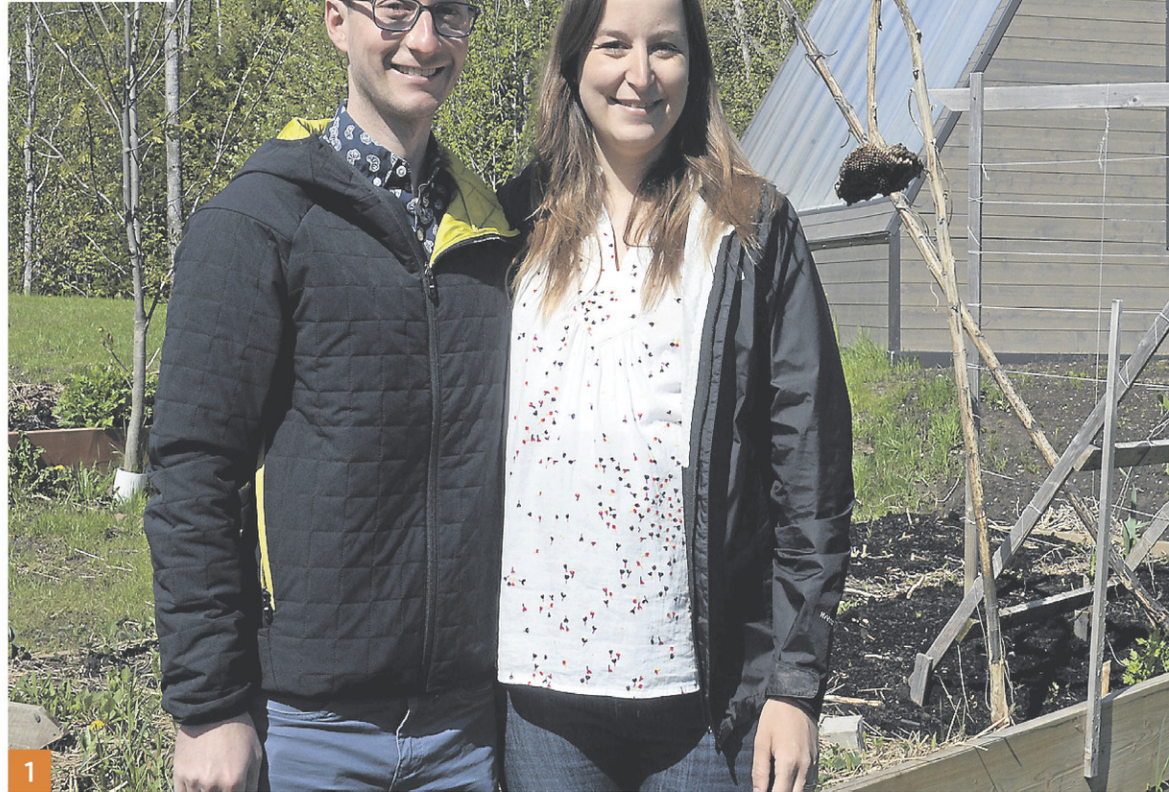
Avant de pouvoir semer, en juillet 2021, il a d'abord fallu creuser le sol afin d'installer un système géothermique cinq pieds sous la serre, dont la fondation est isolée. Cette source de chaleur permet de garder le sol en tout temps au-dessus du point de congélation. Des capteurs dans la terre indiquent que la température s'est

maintenue au-dessus de 7 °C l'hiver dernier.

Les fenêtres de la serre, en plastique ondulé à double paroi (coroplast), se trouvent d'un seul côté du bâtiment et sont orientées plein sud. Elles sont disposées à un angle de 30 degrés par rapport à la verticale, ce qui permet de capter au maximum les rayons du soleil en hiver et d'éviter la surchauffe en été.

Construite « comme une maison », à partir de bois de grange récupéré, la serre est munie de pare-vapeur et de laine minérale dans ses murs.

Lors du passage du *Mag* en Beauce pour découvrir le projet du couple, par une belle journée ensoleillée à la mi-mai, la température extérieure avoisinait les 10 °C. Mais dans la serre, il faisait plutôt autour de 30 °C avec un taux d'humidité d'environ 70 %. S'il fait soleil, cette température sera maintenue même par une froide journée de février où le mercure extérieur chute à -20 °C, indique M. Labrecque.





### AUTOMATISATION

Pour éviter d'avoir recours à un chauffage d'appoint lorsqu'il n'est pas requis, l'automatisation est une alliée de taille! Voilà pourquoi Internet se rend au jardin. Jacquelin Labrecque a mis en place un système informatique maison dans la serre, qu'il gère à partir d'une application qu'il a lui-même conçue et personnalisée. Au printemps, l'ingénieur travaillait à l'automatisation de l'arrosage des plants de fruits et légumes. Un système d'irrigation

goutte à goutte est installé au sol et des capteurs indiquent lorsqu'il est temps de laisser l'eau s'en échapper.

### RÉCOLTES FRUCTUEUSES

Et alors, ces récoltes? La première année a permis au couple de faire plusieurs tests, qui se sont avérés globalement satisfaisants. Alexandra Covrig a élaboré le plan de plantation, en prenant soin de varier les cultures et de planter les légumes qui poussent

davantage en hauteur au fond de la serre, par exemple les tomates. Laitue, concombre, chou-rave, melon d'eau et melon miel, poivrons, brocoli mauve, carotte, aubergine ou encore radis se sont retrouvés dans leur assiette. Et même des groseilliers du cap, qui ressemblent drôlement à des cerises de l'année.

Le couple se réjouit d'augmenter son autonomie alimentaire en allongeant la période de culture. Celle-ci s'est prolongée jusqu'à la fin novembre, pour ensuite conserver et laisser mûrir certains légumes sur le plant jusqu'en février environ. La période de croissance a repris en mars.

Jacquelin Labrecque est convaincu que la serre qu'il a bâtie avec sa femme — aidés par d'autres membres de la famille — pourrait être adoptée à l'échelle communautaire pour une agriculture responsable de proximité presque toute l'année. « Ça me ferait plaisir de partager l'information pour que ce modèle puisse faire germer des idées dans la tête des gens, comme les projets que j'ai vus sur le Web pendant la pandémie ont fait germer des idées dans la mienne », confie-t-il.

## LA CONSTRUCTION DE LA SERRE EN ÉTAPES



**1** Alexandra Covrig et Jacquelin Labrecque sont très fiers de leur serre et de leurs récoltes. Ils étaient sur le point d'accueillir leur premier enfant lorsque nous les avons rencontrés à la mi-mai. — PHOTOS LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

**2** Système d'irrigation goutte-à-goutte

**3** Entrée d'air automatisée pour éviter que la serre surchauffe.

**4** Jacquelin Labrecque a conçu une application personnalisée pour suivre et contrôler divers paramètres de la serre.

**5** Un système géothermique permet de garder la température du sol au-dessus du point de congélation en tout temps.

**6** Les fenêtres de la serre sont en coroplast à double paroi.

**7** Les fenêtres de la serre sont orientées plein sud et sont posées à un angle de 30 degrés par rapport à la verticale afin de capter au maximum les rayons du soleil en hiver.

**8** Récolte du 5 décembre 2021 — PHOTO JACQUELIN LABRECQUE

**1** Système de géothermie à 5 pieds sous le sol **2** Les blocs de béton et les cailloux captent la chaleur dans le sol. **3** Jacquelin Labrecque et son père coulent la fondation en béton. **4** Isolation de la fondation **5** Construction de la charpente **6** Installation des fenêtres en coroplast double paroi — PHOTOS JACQUELIN LABRECQUE

# le petit PMAG.

Le coin  
lecture



Voici pour vous, jeunes mordus de lecture, une sélection de livres à ne pas manquer, choisis par des gens qui s'y connaissent!

## Dans les coulisses de l'édition : la grande aventure du livre



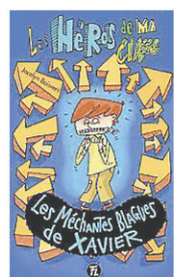
STÉPHANIE  
VERNET ET  
CAMILLE DE  
CUSSAC  
AROLA

Ah, le livre... Quel objet fantastique! Mais sais-tu par quels chemins il doit passer avant d'arriver jusqu'à toi? C'est à ce voyage que te convie le très complet *Dans les coulisses de l'édition : la grande aventure du livre*. L'autrice et l'illustratrice s'allient pour créer une véritable fête où rien n'est laissé au hasard. Chaque élément est réfléchi pour te permettre de découvrir les différents maillons de la chaîne du livre : de l'auteur au lecteur en passant par le

graphiste, la représentante, la critique littéraire, la bibliothécaire et bien d'autres. Le rôle de chacun est décrit et accompagné d'une foule de détails passionnants, autant écrits qu'illustrés. L'éditeur s'est visiblement fait plaisir en publiant ce magnifique ouvrage de grande taille et imprimé sur un beau papier épais!

**Sophie Loiseau**  
Bibliothécaire  
à la Bibliothèque de Québec

## Les méchantes blagues de Xavier



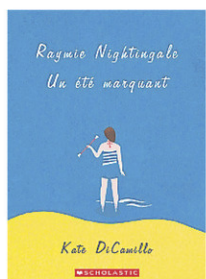
JOCELYN  
BOISVERT  
ÉDITIONS FOULIRE

Oh non! Vous vous êtes encore retrouvé dans le bureau de la directrice, et ce n'est pas par amour pour elle, mais plutôt parce que vous avez fait pleurer Mira avec votre sens de l'humour unique. Or, cette fois-ci il pourrait y avoir des dommages. Il faut que vous réussissiez à passer la semaine sans visiter pour une énième fois la directrice, en serez-vous capable? Dans ce livre, c'est vous qui incarnez Xavier, un futur

humoriste qui doit apprendre à ne pas trop blesser son public. Il y a de multiples choix à faire, et une seule façon de réussir, heureusement, vous pouvez recommencer à volonté. Parfois, l'auteur donne son avis d'une façon très amusante. Ce livre ainsi que toute la série sont de belles lectures qui vous divertiront à coup sûr.

**Rose-Marie Cantin**  
Lectrice de 13 ans

## Raymie Nightingale : Un été marquant



KATE  
DICAMILLO  
SCHOLASTIC

Même si tout s'effondre autour d'elle depuis que son père s'est éclipsé avec l'hygiéniste dentaire, Raymie est déterminée à remettre son monde à l'endroit. Son plan est infallible : remporter le titre Mademoiselle du Centre de la Floride pour que sa toute nouvelle aura de célébrité ramène son père à la maison. Mais tout le monde sait que pour accomplir un tel exploit il faut savoir se distinguer par ses bonnes actions et faire tourbillonner un bâton

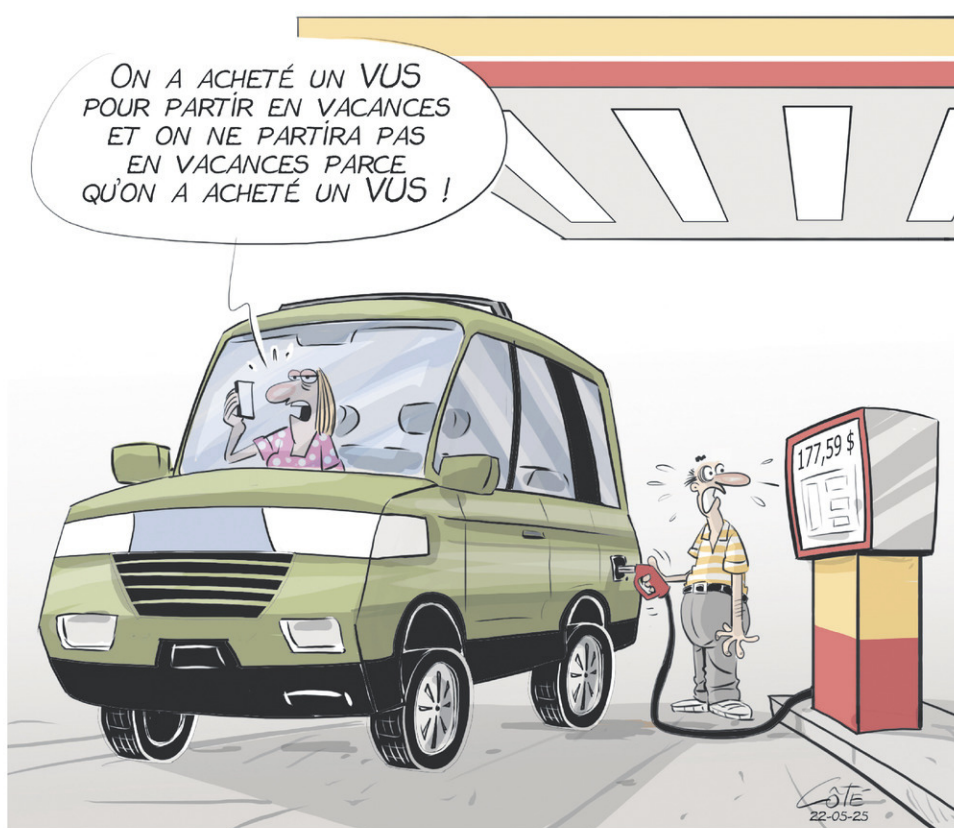
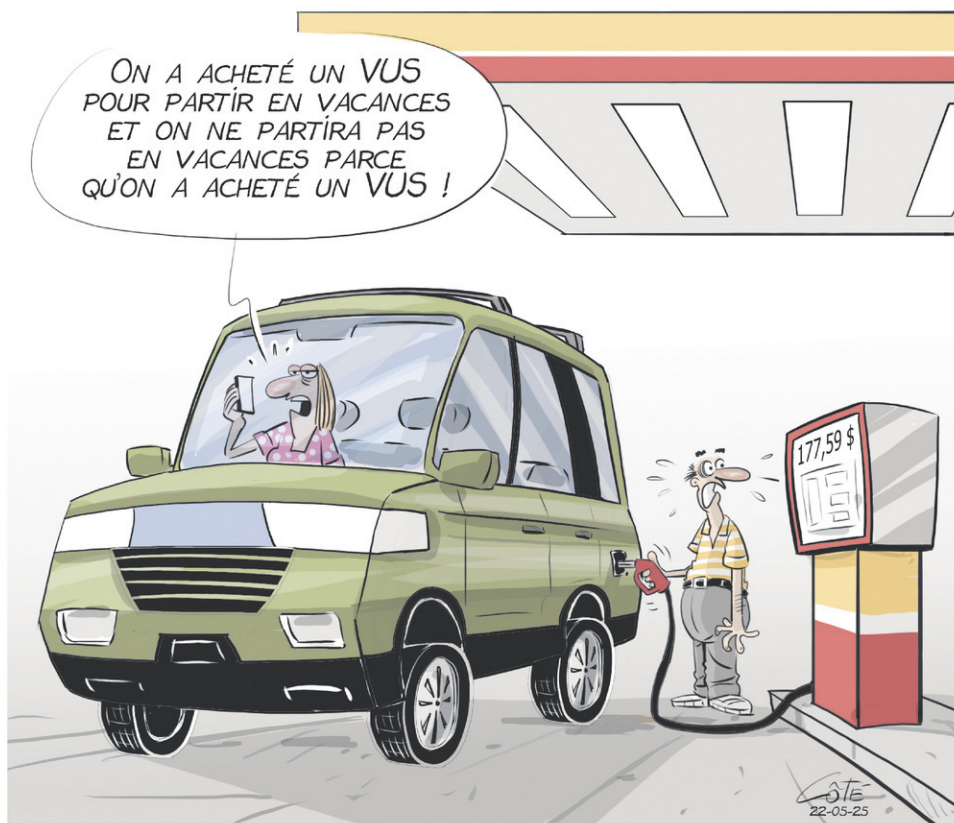
de majorette au-dessus de sa tête. Raymie pourrait accomplir l'impossible si ce n'était de l'ultrasensible Louisiana et de la corrosive Beverly qui lui mettent constamment des bâtons dans les roues. Mais se pourrait-il que ces deux pestes deviennent ses meilleures alliées? Ce qui est certain, c'est que l'été de Raymie risque d'être haut en couleur!

**Vicky Sanfaçon**  
Librairie Pantoute

RUBRIQUE ASSEMBLÉE PAR PHILIPPE CHABOT

## LE JEU DES 7 ERREURS

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



- ① Un des sourcils de l'homme ② Une des poignées de porte ③ Une des lumières ④ La bande blanche sur la pompe à essence ⑤ La grosseur d'un des miroirs ⑥ Un cercle sur le chandail de la femme ⑦ Une des rails sur toit de la voiture

NOITUTOS

# SANDWICH TOUT GARNI!

## LES P'TITS CUISTOTS



**SOPHIE GRENIER-HÉROUX**  
Collaboration spéciale

**J**uillet bat son plein, le soleil fait sa *job* de soleil, les cours d'eau nous taquent les orteils, les fleurs chatouillent nos sens, que demander de plus?! Ah, oui! Un bon lunch! Le genre gourmand et savoureux. Du juillet entre deux tranches de pain!

Eh bien, cher cuistot, j'ai la parfaite idée pour toi. Ce mois-ci, je te dis comment réaliser une muffaletta, un pain garni de légumes grillés et marinés, de fromages et de charcuteries. C'est aussi amusant à faire qu'à manger! Je te propose ma version de ce classique qui tient son nom du pain rond et moelleux utilisé traditionnellement.

Ce sandwich italien s'est fait connaître de ce côté-ci de l'Atlantique grâce aux immigrants arrivés en Nouvelle-Orléans dans les années 1890. D'entre eux, c'est Salvatore Lupo, épicer à la Central Grocery, qui aurait élaboré une version américanisée de la muffalletta sicilienne. Depuis, on en trouve autant en Sicile qu'en Nouvelle-Orléans! J'en ai justement une part qui me fait de l'œil. On se dit à bientôt!



PHOTOS LE SOLEIL, YAN DOUBLET

## Muffaletta Donne six portions

### INGRÉDIENTS

- 1/2 aubergine (pour environ deux tasses d'aubergine en morceaux)
- 3 fleurs d'ail ou une à deux gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poivron jaune ou rouge (ou la demie de chaque couleur)
- 1/2 tasse d'artichauts marinés (8 à 10 quartiers, environ)
- 25 olives vertes, dénoyautées
- 3 c. à thé de câpres
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe de pesto
- 125 g de capocollo
- 75 g de salami
- 6 tranches de provolone
- 200 g de fromage de chèvre mou
- Deux à trois poignées de roquette
- Une miche de pain ronde ou ovale, ou une focaccia (500 g environ)

### MÉTHODE

**1** Coupe d'abord ton aubergine en petits cubes. Dépose-les dans un bol, verse l'huile d'olive et assaisonne de sel et de poivre. Laisse l'aubergine s'imbiber et se dégorger de son eau de végétation pendant que tu coupes la fleur d'ail en morceaux. Ensuite, coupe ton poivron en cubes.  
**2** Dans un poêlon ou sur une plaque allant au four, dépose les cubes d'aubergines et la fleur d'ail. Ajoute un filet d'huile d'olive. Laisse cuire 5 à 10 minutes à feu moyen en brassant

de temps en temps. Si tu optes pour le four, porte la température à 350°F et fais cuire pendant 10 minutes.

**3** Pendant ce temps, coupe les quartiers d'artichauts et les olives en petits morceaux. Dépose le tout dans le bol qui avait servi à garder les dés d'aubergine à l'étape 1. Ajoute les câpres.

**4** Verse les cubes de poivrons dans ton poêlon ou ta plaque. Mélange bien et laisse cuire encore 5 minutes.

**5** Quand les légumes sont bien fondants, transvide ton poêlon dans le bol avec les olives, les artichauts et les câpres. Brasse le tout et laisse reposer ta salade de légumes à température ambiante.

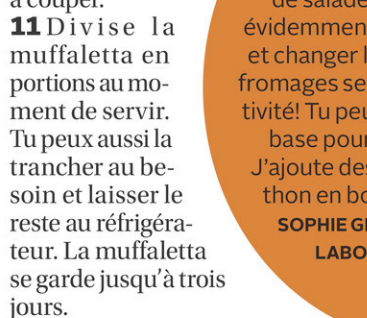
**6** Avec la supervision d'un adulte, coupe le pain en deux, horizontalement. Tartine chaque morceau de pesto.

**7** Sur la section du bas, dépose plusieurs cuillères de salade de légumes. Sois généreux! Presse avec le dos d'une cuillère pour égaliser le tout.

**8** Dispose ensuite des morceaux de fromage de chèvre, des tranches de capocollo, des tranches de provolone et des tranches de salami. Presse bien entre chaque ajout. Répète cette étape une deuxième fois.

**9** Ajoute à nouveau de la salade de légumes, puis de la roquette. Dépose le dessus du pain et presse fermement.

**10** Avec l'aide d'un adulte, emballe le pain garni dans une pellicule plastique. Ça doit être très serré! Dépose



### Pas de gaspillage!

Il te restera sans doute un peu de salade de légumes. Tu peux évidemment refaire une muffaletta et changer le type de viandes ou de fromages selon tes envies et ta créativité! Tu peux aussi l'utiliser comme base pour une salade de pâtes. J'ajoute des mini bocconcini ou du thon en boîte et le tour est joué!

**SOPHIE GRENIER-HÉROUX (COLLABORATION SPÉCIALE)**



# Prenez une pause avec nous.

Pour chaque achat de café,  
un montant sera versé à  
la coopérative *La Tribune*.  
Merci de contribuer à  
maintenir l'information  
locale!



**Essayez-le!**

## **Café La Tribune**

Mélange classique, corsé et  
équilibré aux arômes de noix  
grillées et de chocolat noir.

100% ARABICA  
454 g et 2,27 kg

### **En vente chez :**

CAFÉ HUBERT SAINT-JEAN, COOP ALENTOUR, IGA,  
MARCHÉ PROSPECT AXEP, PROVIGO.

### **En ligne à :**

[cafehubertsaintjean.ca](http://cafehubertsaintjean.ca)