



VOYAGE  
DU PLAISIR  
À PUERTO  
VALLARTA

PAGE W4

MAISON  
OBJETS  
D'ANTAN

PAGE W6



LUDOVICK BOURGEOIS

# COMME UN GRAND

PAGE W3



PHOTO MARI PHOTOGRAPHE

## PADDINGTON 2

## Un baume au cœur

MARISSA GROGUHÉ  
La Presse

L'histoire de *Paddington 2* semble plutôt saugrenue lorsqu'on la raconte. Pourtant, à l'écran, ça fonctionne.

Le réalisateur Paul King s'est lancé dans la suite des aventures de l'ours, après le succès — mérité — du premier film, et c'est une autre réussite.

L'animal plein de bonnes intentions parvient à rendre tout à fait normale la présence d'un petit ours parlant dans les rues de Londres. Les images de synthèse qui donnent vie à Paddington sont d'un tel réalisme qu'on

oublierait presque que ça ne se peut pas, un ours qui travaille dans un salon de coiffure.

Paddington se fond parfaitement dans le cadre, dans une ville de Londres qui fait rêver, un brin idéalisée.

En outre, il n'y a pas plus britannique que Paddington — même s'il est en fait originaire du Pérou. À part peut-être la reine elle-même et... l'acteur Hugh Grant. Ce dernier a d'ailleurs habilement pris les traits du vilain, drôle et détestable à la fois, dans ce deuxième volet des aventures de l'ours le plus adorable de la culture contemporaine. Oui, plus mignon que Winnie l'ourson.

Et ce qui est bien avec Paddington, c'est qu'il est si gentil, poli et bienveillant, tout en étant si parfaitement maladroit et gaffeur, que même les situations les plus critiques deviennent amusantes, attendrissantes et finalement pas si graves que ça.

Dans une époque où tant de choses semblent aller si mal, quoi de mieux qu'un personnage qui réussit, le temps d'un film, à apaiser les cœurs déconcertés par la misère du monde ?

### Au générique

Cote:★★★★

Genre: comédie familiale

Réalisateur: Paul King

Acteurs: Sally Hawkins, Hugh Bonneville et Hugh Grant



—PHOTO WARNER BROS

## ENVIE DE SORTIR ?

### MUSIQUE

Amos J, Andy Bastarache, Willis Pride et Jean-Sébastien Carré de *La Voix 5* seront en spectacle au Théâtre Lac-Brome le jeudi 18 janvier à 20 h. Billets disponibles au [www.theatrelacbrome.ca](http://www.theatrelacbrome.ca) ou [www.amosj.com](http://www.amosj.com)

La chanteuse Johanne Lefebvre, accompagnée au piano, sera en spectacle au Old Mill 1849 de Stanbridge-East le vendredi 19 janvier à 20 h.

### ARTS VISUELS

Le Centre d'art de Dunham présente l'exposition collective *Au-delà de la rue Principale* jusqu'au 14 janvier.

Boréart présente l'exposition *Perceptions* des artistes Sarah

Gobeil et Sylvie Pelletier jusqu'au 4 février. Le vernissage a lieu le dimanche 14 janvier de 13 h à 16 h.

Jusqu'au 28 janvier, Galerie Arts Sutton présente l'exposition de céramiques de Fedir Kourkchi et Alexandra Kulinenko, avec la participation des élèves de l'école primaire de Sutton. Le vernissage se tiendra le dimanche 14 janvier de 14 h à 16 h.

### HUMOUR

Peter MacLeod est en supplémentaire au Palace de Granby le vendredi 19 janvier à 20 h.

### AUTRES

La Maison de la culture de Waterloo présente les Soirées d'improvisation du 18 janvier au 8 mars à 19 h.



Le Post évoque la crise des *Pentagon Papers* selon le point de vue de Ben Bradlee et de Katharine Graham (Tom Hanks et Meryl Streep), respectivement rédacteur en chef et propriétaire du *Washington Post*. — PHOTO 20TH CENTURY FOX

### LE POST

# Une lettre d'amour au journalisme

NATHALIE COLLARD  
La Presse

Difficile quand on est journaliste de ne pas aimer *Le Post*. Le dernier film de Steven Spielberg est une véritable lettre d'amour au journalisme d'enquête et à ceux qui le pratiquent. C'est aussi une profession de foi dans la liberté de presse en cette ère de désinformation et de fake news.

Mettant en vedette deux membres de la royauté hollywoodienne, Meryl Streep et Tom Hanks, *The Post* raconte l'histoire entourant la publication des *Pentagon Papers*, ce rapport de plusieurs milliers de pages de la Défense américaine qui détaillait l'implication militaire et politique des États-Unis dans la guerre du Vietnam, une implication qui allait à l'encontre du discours officiel des politiciens.

Si vous associez le scoop des *Pentagon Papers* au *New York Times*, vous ne vous trompez pas. C'est bel et bien le quotidien new-yorkais qui a révélé le premier ce scandale aux Américains. Mais après une injonction d'un juge de la Cour fédérale interdisant au journal de publier de nouveaux éléments, le *Washington Post* a pris le relais, ce qui lui a permis d'accéder au statut de journal national et de devenir un incontournable. La Cour suprême est heureusement venue donner raison aux médias par la suite.

### UNE AUTRE ÉPOQUE

C'est une nouvelle venue de 31 ans, Liz Hannah, qui signe le scénario de *Post* avec l'aide du vétéran Josh Singer (qui a coécrit l'excellent *Spotlight: édition spéciale* et signé quelques épisodes d'*À la Maison-Blanche (The West Wing)*). C'est elle qui a eu l'idée de revenir sur ce pan de l'histoire américaine en le racontant du point de vue du tandem formé par Katharine Graham et Ben Bradlee, la propriétaire et le rédacteur en chef du *Washington Post*. Lorsque l'injonction tombe et empêche le *New York Times* de poursuivre sa publication, c'est Graham qui doit trancher: publier ou ne pas publier ?

En 2016, les producteurs trouvaient que l'histoire de cette riche mondaine qui doit s'affirmer comme patronne lorsqu'elle reprend les rênes du journal après le suicide de son mari tombait plutôt à point. Rappelons que cette année-là, les Américains s'apprétaient à élire une femme à la présidence du pays. Le propos du film était on ne peut plus pertinent. Finalement, le *timing* de *Post* est toujours aussi parfait, mais pour d'autres raisons: alors que les médias écrits sont en crise, ce film nous rappelle l'importance d'une presse libre et dénonce en filigrane la culture du mensonge à la Maison-Blanche. On le croirait écrit pour répondre à la présidence hystérique de Donald Trump...

Dans le rôle de Bradlee et de Graham, deux têtes fortes qui s'affrontent toujours dans le respect, Hanks et Streep sont délicieux et rappellent le tandem Katherine Hepburn et Spencer Tracy: de la grande classe. La facture classique du film de Spielberg renforce cette impression de visionner un film réalisé au siècle dernier.

*Le Post* ravira en outre les nostalgiques de l'âge d'or des médias imprimés et des salles de rédaction des années 60 et 70: l'époque des téléphones à roulette, des grosses presses qui impriment le journal la nuit, des touches de dactylo qu'on frappe frénétiquement et des journalistes qui appellent leur source à partir d'un téléphone public... L'époque, aussi, où pour se désennuyer, les journalistes ne regardaient pas Facebook, mais se versaient plutôt un verre de fort ou s'allumaient une cigarette... à leur bureau.

Non, impossible de ne pas aimer *Le Post*.

### Au générique

Cote:★★★★

Genre: drame

Réalisateur: Steven Spielberg

Acteurs: Meryl Streep, Tom Hanks, Sarah Paulson

Durée: 1h55

LUDOVICK BOURGEOIS

# Soir de première



**ISABEL AUTHIER**  
isabel.authier@lavoixdelest.ca

**Ludovick Bourgeois a des papillons dans l'estomac. C'est ce soir, à Granby, qu'il lance sa première tournée de spectacles à vie. Après avoir maintes fois accompagné d'autres artistes, la scène lui appartient désormais.**

Pour franchir cette étape marquante de sa jeune carrière, le lauréat de *La Voix 5* s'est beaucoup préparé. « Comme n'importe quel artiste, je pratique plus que moins pour être fin prêt. Mais pour une première, où je suis une heure et demie seul devant le public, disons que c'est plus stressant », admet celui qui a pourtant foulé de grandes scènes avec les participants de *La Voix* et Éric Lapointe, notamment. « C'est intimidant, bien sûr, mais je pense que ça va bien aller! », lance-t-il avec aplomb.

Ceux qui seront au Palace ce soir pour partager ce moment avec lui auront droit à « un mix de plein de trucs ». Ludovick interprétera

les pièces de son premier album éponyme paru en octobre dernier, mais aussi les chansons qui ont marqué son passage à *La Voix*. « Je vais aussi chanter mes coups de cœur; des chansons que j'aime et que j'ai toujours voulu faire en spectacle », dit-il, en avouant être un grand fan de la musique des années 80. On risque donc d'entendre quelques succès anglophones. « Je ne veux pas me limiter. Je souhaite offrir un show qui bouge, avec des chansons "up tempo". Je ne voulais pas d'un spectacle avec un tabouret et juste des ballades », ajoute-t-il en confirmant ce qu'on pensait déjà: oui, il y aura aussi quelques succès des BB, en hommage à son père, Patrick Bourgeois, décédé à la fin de 2017.

Pour livrer cette offrande sur laquelle il a eu son gros mot à dire — « C'est pratiquement moi qui ai monté le spectacle: le choix des chansons, l'enchaînement... », dit-il —, Ludovick sera entouré du batteur Maxime Lalanne, du guitariste Martin Bachand et du bassiste Jean-François Langevin.

Quand on lui demande ce que la musique représente pour lui, Ludovick Bourgeois avoue en écouter beaucoup, sans que ce soit « son premier réflexe ». « Je suis beaucoup dans le silence. Mais je trouve que la musique est un art sincère, car tu vois la réaction des gens directement dans ta face. Tu sais tout de suite s'ils aiment ou pas. »

### PAS UN GARS « ORDINAIRE »

Jusqu'à maintenant, la réaction favorable du public a de quoi le rassurer. Et même si son histoire

familiale l'a bien préparé à cette dose d'affection, il s'en montre étonné. « Je ne sais pas si on peut s'habituer à ça! », lance-t-il, avant d'ajouter qu'il garde les deux pieds sur terre sans problème. « Le truc, c'est de ne pas s'en rendre compte! Je ne suis pas conscient pantoute de ma popularité. Et si j'avais la grosse tête, des gens me ramèneraient à l'ordre! »

Chose certaine, il n'a pas envie d'être un gars « ordinaire » de son âge. « J'étais à l'université, je travaillais, mais je faisais de la musique depuis mes 17 ans et je rêvais de ce qui m'arrive en ce moment. »

Du même souffle, le chanteur rappelle avoir bossé pour atteindre son but. « Quand j'ai découvert que j'avais un mini-potentiel, j'ai travaillé fort, j'ai suivi des cours de chant. » À ceux qui pensent que faire *La Voix* est la façon facile de réussir, il répond ceci: « Je leur dis d'y aller pour voir. C'est gros et il faut être capable de gérer ça. »

### FAIRE SON PRÉNOM

Le jeune Bourgeois porte fièrement son nom de famille. Il s'en est d'ailleurs amplement servi pour faire sa place, pigeant même dans

le répertoire de son père pour attirer l'attention des juges de *La Voix*. Mais à 25 ans, l'heure est venue de se faire un prénom et de tracer sa propre voie. « Je savais que ça allait venir un jour. Ça ne m'inquiète pas du tout. Je m'assume à 100%; le reste, je ne le contrôle pas! »

Le voilà donc parti pour une tournée à travers le Québec avec un plaisir manifeste. « Moi, j'adore dormir à l'hôtel! Et on a tellement une belle province. La visiter en faisant de la musique et en allant à la rencontre de passionnés qui aiment ce que je fais, c'est valorisant. »

Et même s'il trace sa route dans le pop-rock, il ne faudrait pas s'étonner de le voir un jour fredonner du country, un style qu'il aime beaucoup. Il souhaite également aiguiser sa plume davantage. « Je veux m'impliquer plus dans l'écriture de chansons. Le processus d'écriture de mon album s'est fait tellement vite... mais pour le prochain, je vais prendre mon temps! »

### Envie d'y aller?

**Quand:** ce samedi 13 janvier à 20h

**Où:** Palace de Granby

**Billets:** www.ovation.qc.ca



Malgré sa nouvelle popularité, Ludovick Bourgeois garde les deux pieds sur terre. « Le truc, c'est de ne pas s'en rendre compte! Je ne suis pas conscient pantoute de ma popularité. Et si j'avais la grosse tête, des gens me ramèneraient à l'ordre! » — PHOTO MARI PHOTOGRAPHE

<p><b>26 JANVIER 2018</b> VENDREDI 20h Salle Soeur-Louis 25 \$</p> <p><b>DANS LA BULLE DE...</b> Isabelle Cyr Yves Marchand</p> <p><b>Pays d'abondance</b></p>	<p><b>27 JANVIER 2018</b> SAMEDI 20h 30 \$</p> <p><b>LES GRANDS RENDEZ-VOUS</b> <b>Tire le Coyote</b></p>	<p><b>2 FÉVRIER 2018</b> VENDREDI 20h 27 \$</p> <p><b>LES RÉCIDIVISTES</b> <b>Habana Café</b></p>	<p><b>3 FÉVRIER 2018</b> SAMEDI 20h 20 \$</p> <p><b>LE GROUPE IMMOBILIER GINCE</b> Le 100% GARANTI</p> <p><b>Gabrielle Shonk</b></p>	<p><b>23 FÉVRIER 2018</b> VENDREDI 20h 32 \$</p> <p><b>LES RÉCIDIVISTES</b></p> <p><b>Emile Proulx-Cloutier</b></p>
--	---	---	--	---

**MCW** LA PLUS GRANDIOSE DES PETITES SALLES

**LA MAISON DE LA CULTURE DE WATERLOO**

**450 539-4764**

Rejoignez-nous sur **f** **t** **YouTube**

## PUERTO VALLARTA

## Entre luxe et simplicité

Située entre la mer et les montagnes, Puerto Vallarta est un carrefour entre le luxe et la simplicité, un lieu de farniente et d'activités tumultueuses, ainsi qu'une rencontre entre la culture mexicaine et celles du reste du monde.

**SAMUEL LAROCHELLE**  
La Presse

**POUR TROUVER LES PLUS BELLES PLAGES**  
**Punta Mita**

Les plages du centre-ville et des complexes hôteliers de Puerto Vallarta sont jolies, mais les plus agréables se trouvent à Punta Mita, à 45 minutes en voiture du centre. Vous pourrez alors vous prélasser sur du sable fin, admirer la baie de Banderas ou participer à un « safari marin ». Au programme : *snorkeling* pour admirer les poissons, arrêts sur des plages secrètes, déambulation légèrement périlleuse pour accéder à des coins isolés, observation d'oiseaux aux pieds bleus. Tout cela avant de mettre au défi votre équilibre et votre orgueil sur un surf à pagaie (*paddle board*). Rires et courbatures assurés !

**POUR DÉCOUVRIR LA VILLE**  
**Balade en bord de mer**

Pourquoi ne pas découvrir la ville en marchant devant la mer, dans la zone romantique ? Vous pourrez assister à des couchers de soleil époustouffants, laisser la brise vous chatouiller le cou et jeter un coup d'œil à l'emblème de la ville, El Caballito de Mar, une sculpture

de bronze représentant un enfant sur un hippocampe de 3 m de haut, réalisée par l'artiste Rafaël Zamarripa. Un peu plus loin, vous découvrirez plusieurs stands de souvenirs, de vêtements et de produits locaux extrêmement colorés, qui vous permettront de tester vos aptitudes à négocier, si le cœur vous en dit !

**POUR GOÛTER LA CUISINE LOCALE**  
**Cuisiner avec le chef**

Manger mexicain, c'est bien, mais savoir comment cuisiner de la nourriture mexicaine, c'est encore mieux ! Si l'idée de mettre la main à la pâte pendant vos vacances ne vous rebute pas, vous passerez un moment divin avec le chef Julio Cesar du Gaby's Restaurant. Pendant six heures, vous l'accompagnerez au marché, discuterez des ingrédients avec passion et apprendrez comment faire des salsas, du ceviche, du mole, de la soupe de tortilla, du guacamole, des chiles en nogada (un plat typique de Puerto Vallarta) et un atole pour dessert. Évidemment, vous mangerez. Beaucoup. Sûrement trop. Mais vos papilles seront heureuses.

252, calle Mina  
[gabysrestaurant.com.mx](http://gabysrestaurant.com.mx) (en anglais)



Le Café des artistes — PHOTO SAMUEL LAROCHELLE, COLLABORATION SPÉCIALE



Envie d'action : optez pour un safari marin. — PHOTO SAMUEL LAROCHELLE, COLLABORATION SPÉCIALE

**POUR PRENDRE UN VERRE**  
**Dégustation de téquilas**

Produite au Mexique à partir d'une plante nommée agave, la téquila est la boisson mexicaine par excellence ! Même si vous avez un jour traumatisé votre foie avec quelques *shooters* en trop, vous adorerez participer à une séance de dégustations, afin de découvrir son appellation contrôlée, ses différentes variétés (blanche, dorée, reposée, vieillie), leurs multiples subtilités et les accords à privilégier. À l'hôtel Marriott Casa Magna, en périphérie de Puerto Vallarta, il est possible de vivre une telle expérience avec la brillante et chaleureuse Audrey Formisano, une spécialiste qui connaît l'histoire de la téquila sur le bout de ses doigts.

435, paseo La Marina Norte  
[www.marriott.fr/hotels/travel/pvrmx-marriott-puerto-vallarta-resort-and-spa](http://www.marriott.fr/hotels/travel/pvrmx-marriott-puerto-vallarta-resort-and-spa)

**POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE**  
**Au Café des artistes**

Même si on donne la priorité à la découverte des saveurs locales, on ne peut s'empêcher de faire un arrêt au Café des artistes, un chic restaurant tenu par le chef Thierry Blouet. Avec un amalgame de fruits de mer, de poissons et de grillades, apprêtés à la française avec quelques clins d'œil à la culture mexicaine,

le menu vous fera perdre la tête. À moins que vous ayez déjà perdu pied en appréciant le raffinement des lieux, les œuvres d'art sur les murs et la terrasse dans un jardin presque trop beau pour être vrai. Un arrêt cher, mais inoubliable.

740, calle Guadalupe Sánchez  
[www.cafedesartistes.com/en/](http://www.cafedesartistes.com/en/)

**POUR DORMIR SUR SES DEUX OREILLES**  
**Hôtel Villa Mercedes**

Si vous n'êtes pas un adepte des complexes hôteliers, jetez un œil

à l'hôtel Villa Mercedes. Situé à quelques pas de la plage, en plein cœur du quartier historique de Puerto Vallarta, l'établissement paisible compte 16 unités. Sa décoration, simple et chaleureuse, est une ode à l'art contemporain et mexicain. Dans sa cour intérieure, vous pourrez vous détendre dans la piscine creusée, prendre un verre ou savourer un déjeuner dont on se souvient encore avec nostalgie, plusieurs mois après notre passage là-bas.

175, Amapas  
[www.hotelvillamercedes.com/en-gb](http://www.hotelvillamercedes.com/en-gb)



Dégustation de téquila — PHOTO FOURNIE PAR L'HÔTEL CASA MAGNA MARRIOTT

## TENDANCES 2018

## La viande... sans viande

Que nous réserve 2018 dans notre assiette? S'il est souvent hasardeux de se lancer dans des prédictions, force est de constater que quelques tendances déjà observées en 2017 gagneront en importance cette année. *Le Soleil* fait le point avec deux chefs sur ce qui sera proposé aux Québécois.

RAPHAËLLE PLANTE

Collaboration spéciale, *Le Soleil*

Un plateau végétarien: cretons de champignons, terrine de lentilles et légumes, houmous de pois chiches et fromage frais. — PHOTOS PATRICE LAROCHE, LE SOLEIL

Ceux qui connaissent Le pied bleu, dans le quartier Saint-Sauveur à Québec, savent que l'endroit est spécialisé en charcuteries et est notamment réputé pour son boudin. Il peut donc paraître surprenant que le copropriétaire de l'endroit nous entretienne de « fausse » viande!

Pourtant... « Je dirais que la moitié de nos employés sont végétariens », confie Louis Bouchard Trudeau, qui compte quelque 25 employés dans ses trois restaurants — Le pied bleu, Le renard et la chouette et le petit dernier, Nhà Tôi. Il est donc sensible à l'importance d'offrir des alternatives aux personnes qui ne mangent pas de viande ou qui, sans la bannir, veulent en diminuer la consommation et découvrir de nouveaux produits.

L'équipe du Pied bleu propose donc des mijotés de fausse viande, notamment un « faux bœuf bourguignon » constitué

de seitan « qui imite la texture de la viande », de tofu fumé « qui remplace un peu les lardons » et d'un bouillon de champignons. Ou encore une blanquette de champignons dont la recette a été testée avec du lait de soya pour être entièrement végane — un créneau que Le pied bleu n'entend pas nécessairement pousser, toutefois. « Après les Fêtes, on veut faire un boudin végété à base de betteraves », a révélé M. Bouchard Trudeau au *Soleil* fin décembre.

« Ce qu'on veut, c'est offrir de la bouffe réconfortante », d'où l'idée de réinventer certains classiques. Et aussi, que les gens qui viennent au bouchon, même s'ils sont végétariens, aient de belles options pour se sustenter. Pendant que d'autres dégustent

terrines et charcuteries, la personne végétarienne a droit à des cretons de champignons, de la terrine de lentilles et légumes, un houmous de pois chiches et du fromage frais.

## PLANTES, FRUITS DE MER ET INSECTES

Appelé à voyager pour se tenir à l'affût des nouvelles tendances, Louis Bouchard Trudeau fait remarquer l'émergence de charcuteries offrant de la fausse viande, par exemple YamChops à Toronto, spécialisée dans les protéines à base de plantes.

On retrouve aussi des alternatives à base de poissons ou de fruits de mer — la « seacuterie » dans le jargon. M. Bouchard Trudeau cite les restaurants Buca, aussi dans la Ville Reine, qui proposent notamment de la mortadelle de crevettes, du salami de pieuvre ou encore un « prosciutto » de thon. « Au Renard et la chouette, on offre d'ailleurs un plateau de charcuteries de mer parmi nos choix », signale le copropriétaire, qui indique aussi travailler trois types de foie gras : canard, « fausse noix » et terrine de foie de lotte.

Parmi les protéines offrant une alternative à la viande, il ne faudrait pas oublier... les insectes! Sans nécessairement intégrer un plat à base de bestioles au menu de son resto asiatique Nhà Tôi (prononcez « nia toy »), M. Bouchard Trudeau compte bien « essayer quelques trucs » en début d'année, histoire de voir comment réagira sa clientèle. Peut-être sera-t-il surpris?



Un « faux bœuf bourguignon ».

## Trois résolutions vin pour 2018

CAROLINE CHAGNON

caroline.chagnon@gcmedias.ca

## 2 CESSER LES GÉNÉRALISATIONS HÂTIVES

Avec 2018, un nouveau chapitre du vin s'amorce. Une autre année qu'on se souhaite riche en extraction de bouchons, dégustations et apprentissages. Parce que votre passion n'a d'égal que votre soif (de connaissances, bien sûr!), voici trois résolutions pour parfaire votre culture vitivinicole en 2018.

J'entends parfois des allégations graves telles que « Le vin blanc, ça ne goûte rien », « Le vin bio, c'est pas bon » ou « Le beaujolais, c'est du vin de messe ». Il arrive de ne pas aimer un vin ou qu'un vin vous paraisse un peu fade — rien de plus normal. L'erreur toutefois est de généraliser.

Un sauvignon blanc de Nouvelle-Zélande n'a rien à voir avec celui de la Vallée de la Loire. Selon le sol, le climat et la vigne, dame nature donnera une matière première que le vigneron se chargera ensuite d'interpréter. Même si le producteur est souvent contraint à un cahier des charges, il teintera aussi le vin de son savoir-faire, de sa vision, de sa philosophie. Il y a donc autant d'interprétations du sauvignon blanc qu'il existe de vigneron dédié à faire chanter ladite vigne dans le monde.

De plus, nos goûts évoluant tout au long de notre vie, il n'est pas impossible que le style détesté aujourd'hui devienne votre préféré de demain, et vice versa. Plus important encore, le monde du vin est lui aussi en constante évolution. Si un jugement négatif se fonde sur un vin dégusté il y a 20 ans, il serait bon d'ajouter un peu d'objectivité dans son vin en revisitant ladite catégorie.

## 3 ÊTRE PLUS CURIEUX

Chaque vin a une histoire à raconter — certaines plus inspirantes que d'autres. Des vignobles font des innovations géniales sur le plan environnemental et humain. S'intéresser plus aux valeurs et aux actions qui ont façonné le vin pour mieux le choisir, le comprendre et l'apprécier! Santé à 2018!

## 1 SORTIR DES SENTIERS BATTUS

Vous avez l'impression de tourner en rond depuis un certain moment? C'est sûr qu'à opter toujours pour la même pastille (encore là, ce n'est pas si mal), le même cépage, la même région ou les mêmes producteurs, ça finit par sentir le réchauffé. La SAQ offre un répertoire s'approchant du cap des 10 000 vins. Vous avez là une chance inouïe de découvrir des cépages originaux et des régions productrices étonnantes. Vous croyez que le chardonnay vous a livré tous ses secrets? Il est peut-être temps d'essayer son frangin le chardonnay musqué. Amateur des rouges frais et légers du Beaujolais et de la Bourgogne? Mettez la main sur un frappato de la Sicile. Ce sont plutôt les rouges aromatiques et généreux qui vous branchent? Aller simple pour la Grèce et le Liban dans ce cas.

Sortir de votre zone de confort ça commence par une balade dans l'Espace cellier. Vous serez surpris d'y faire des découvertes chouettes à prix abordables. Ne vous laissez pas intimider par l'absence de pastilles de goût. Au contraire, profitez-en pour faire plus ample connaissance avec les délicieux conseils de l'expert du cellier.



— PHOTO 123RF

# Quels sont ces objets du passé ?

Voici six objets du quotidien, d'époque, qui ont disparu de nos maisons au cours du dernier siècle. Marc Audet, propriétaire d'Antiquités Deschambault, nous explique leur fonction.

**ISABELLE CLÉMENT**  
La Presse

## 1. MOULE À GELÉE

Il s'agit d'un moule à aspic en fer blanc en forme de melon, datant du début du XX<sup>e</sup> siècle. Les mets en gelée (aussi appelés aspics) dans lesquels on incorporait tantôt de la viande, du poisson, des œufs, des légumes ou encore des fruits

dans une gelée réalisée à partir d'un bouillon, étaient très populaires au début du siècle dernier. Ces moules étaient offerts en une variété de tailles et de formes.

## 2. FORME DE CHAPEAU ANCIENNE

Grâce à la vis sur cette forme à chapeau, il était possible d'agrandir un chapeau. Il faut se rappeler qu'à une certaine époque, personne ne

sortait de la maison sans chapeau. Les gens choisissaient donc le leur avec soin et le faisaient ajuster. Ce genre de forme à chapeau a beaucoup été utilisé entre la fin des années 1800 et la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui encore, certains chapeliers utilisent des formes de ce style.

## 3. CASSE-NOIX

Les casse-noix, comme celui-ci en fonte peinte et en forme de crocodile, étaient la plupart du temps importé d'Europe. Assez commun au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, on les retrouvait particulièrement chez les gens des classes aisées.

## 4. MOULE À CHAUSSETTES

Objet datant de 1900, ce moule en bois servait à repriser les chaussettes. On le plaçait à l'intérieur de la chaussette trouée afin de la recoudre.

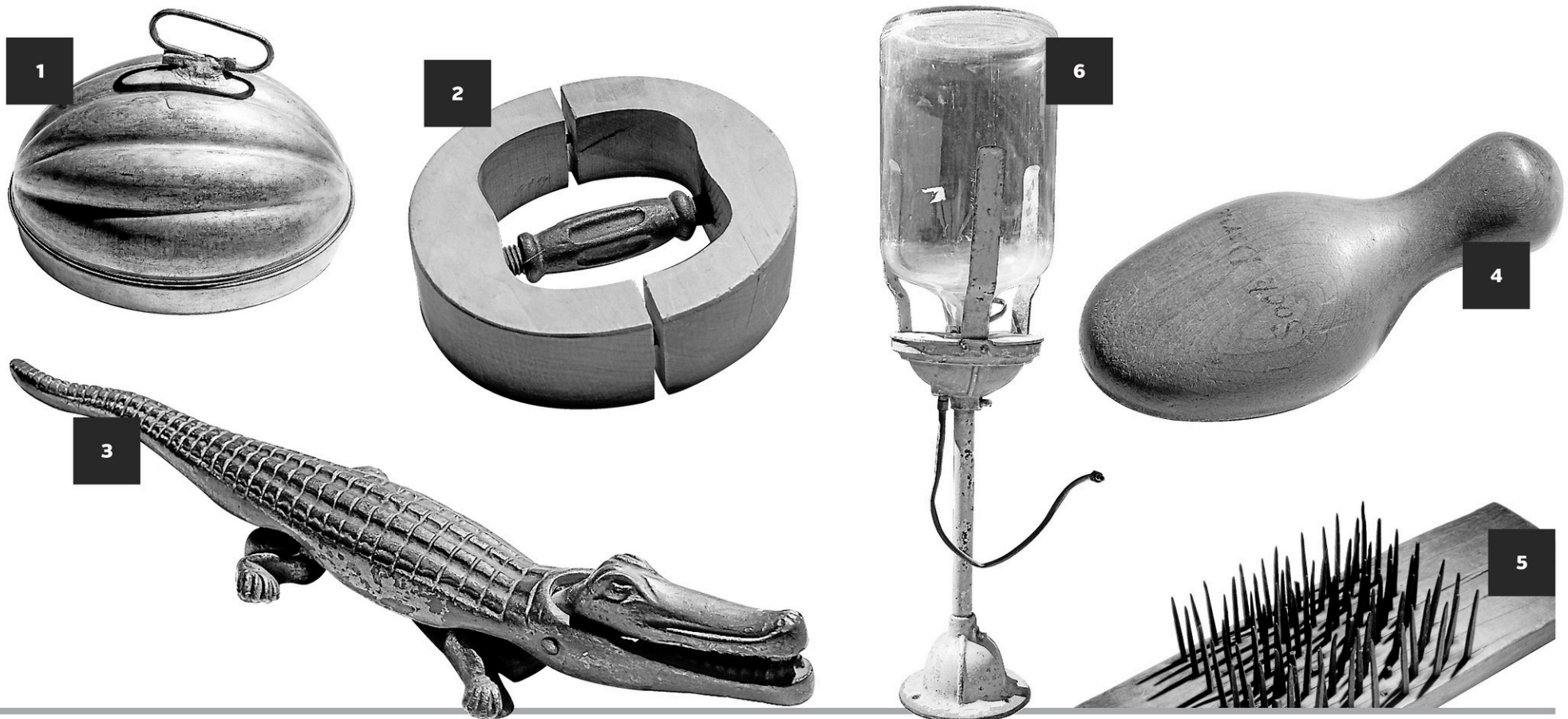
## 5. PLANCHE À CARDER

Cet outil artisanal fabriqué avec une planche de bois et des clous servait à carder la laine, le lin, le chanvre ou le coton. Comme avec une brosse, il s'agissait de brosser la laine afin d'en démêler les fibres et de les étirer afin d'en faire du fil. La laine était un matériau très utilisé au XIX<sup>e</sup> siècle. Par conséquent, on trouvait assez communément ce genre d'outil visant sa transformation.

## 6. RÉSERVOIR SUR PIED POUR CHAUFFAGE À L'HUILE

Beaucoup de Québécois se souviennent avoir rempli ces bouteilles, il y a une soixantaine d'années. Ce réservoir était rattaché à un système de chauffage à l'huile. On pouvait aller remplir les bouteilles d'huile comme on le fait aujourd'hui avec les bouteilles d'eau. Il existait des distributeurs où l'on assurait le remplissage.

Merci au collectif du Marché underground à Montréal pour les objets. [facebook.com/marcheundergroundantiquitesdeschambault.ca](https://facebook.com/marcheundergroundantiquitesdeschambault.ca)



## MAISON OLYMPIQUE DU CANADA

# Un second chez-soi pour les athlètes

**DAPHNÉ BÉDARD**  
dbedard@lesoleil.com

Les athlètes canadiens et leurs partisans seront hébergés de belle façon lors des Jeux olympiques d'hiver de PyeongChang qui auront lieu du 9 au 25 février.

La Maison olympique du Canada, dont les plans ont été dévoilés cette semaine, se déploiera sur environ 12 000 pi<sup>2</sup>. Elle sera située sur la côte est de la Corée du Sud, à proximité du Parc olympique de Gangneung. Les quelque 10 000 invités attendus pouront

entre autres y suivre les compétitions des athlètes canadiens diffusées à la télévision, goûter aux plats et aux boissons typiques du pays et acheter des billets pour les événements sportifs.

L'équipe de Sid Lee Architecture a voulu créer un endroit à l'image des Canadiens. Des gradins en forme de feuille d'érable seront installés, des images de montagne refléteront l'immensité du paysage et un patio rappellera nos jardins d'hiver.

Le bois, le rouge, le blanc et le noir, ainsi que 500 produits offerts par Canadian Tire, seront mis de

l'avant pour créer une atmosphère chaleureuse.

Sid Lee et le Comité olympique canadien (COC) collaboreront également pour la conception des nouveaux bureaux du COC à Toronto et pour la nouvelle plateforme numérique de la marque.

Une cérémonie d'inauguration aura lieu le 7 février et la Maison ouvrira officiellement ses portes le 10. Ceux qui veulent se procurer des billets pour la visiter peuvent se rendre sur le site [maisonolympiqueducanada.ca](http://maisonolympiqueducanada.ca)

Source: v2com



— PHOTOS COMITÉ OLYMPIQUE CANADIEN & SID LEE ARCHITECTURE

# Ale ou lager ?

## PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@gcmédias.ca



Il y a quelques siècles, on brassait de la bière sans avoir les connaissances nécessaires pour en contrôler la fermentation. Mais on la brassait quand même.

Chaque brassin était répété les uns après les autres en espérant que le résultat soit identique. Un savoir-faire empirique qui a créé différents styles de bières dans le monde.

À l'ère industrielle, la science a permis d'identifier l'action des levures, mais surtout le type de levures utilisé. Elles avaient toutes des particularités bien distinctes, mais un point commun : l'appartenance à une famille, identifiée par l'action de la levure pendant la fermentation et la température ambiante nécessaire pour lui permettre de travailler : la fermentation basse ou la fermentation haute, qu'on appelle également lager ou ale.

La plus vieille des deux familles, connue pour être utilisée en brasserie, est la levure de type ale, appelée *Saccharomyces Cerevisiae*. Sa particularité est de bien travailler à des températures comprises entre 16 et 24 degrés Celsius. Sa cousine, de type lager, se fait souvent appeler *Saccharomyces Uvarum* et travaille à des températures comprises entre 8 et 12 degrés Celsius. Oui, la seconde travaille à des températures plus basses que la première.

Vous venez de comprendre une des origines des termes « fermentation basse » et « fermentation haute ».

### DANS LA BIÈRE

Pendant la fermentation, la levure va libérer différents arômes tels que des esters et des phénols. C'est en partie ces arômes qui vont donner le caractère à la bière. Bien entendu, il faut tenir compte des arômes provenant des autres matières premières également. Si le brasseur décide de jouer avec la température de fermentation, la levure va réagir autrement, et ce parfois au degré près. Si le brasseur décide de changer la provenance de son malt ou de son houblon, l'ensemble des arômes de la bière qui définissent son caractère sera modifié si une des matières premières a changé. Mais si on compare les deux levures et qu'on devait résumer succinctement la différence sur le plan olfactif, la levure ale va offrir un profil aromatique beaucoup plus fruité et floral que sa cousine lager, alors que cette dernière laissera bien plus de place aux arômes de houblons et de céréales que sa cousine ale. C'est quand même un petit peu plus compliqué que cela.

Vous avez déjà sûrement dû entendre que la lager est très souvent blonde et que l'ale est plus forte que la lager. C'est vrai, mais c'est aussi



Pendant la fermentation, la levure va libérer différents arômes tels que des esters et des phénols. C'est en partie ces arômes qui vont donner le caractère à la bière. Bien entendu, il faut tenir compte des arômes provenant des autres matières premières également. — PHOTO 123RF

faux. Ce n'est pas forcément une question de choix de levures, mais plutôt de lieu de production et de culture, dans les régions brassicoles où les levures ont été le plus souvent utilisées et documentées.

La fermentation basse, par exemple, est très souvent associée aux styles de bières allemands, reconnus pour offrir des bières désaltérantes, faibles en alcool et sèches en goût. Le type de levure lager provient de cette région depuis des siècles ; on associe donc très souvent les bières de type lager au savoir-faire des brasseurs allemands.

Au 19<sup>e</sup> siècle, lorsque des brasseries contemporaines ont voulu offrir des bières de même style partout sur la planète, il était devenu évident d'y indiquer le terme lager, annonciateur de bière désaltérante, fraîche et bien sèche. D'autant plus qu'on utilisait ladite levure.

Du côté des bières de type ale, on les associe au savoir-faire anglais avec leurs bières riches, rondes, alcoolisées et souvent de couleurs plus sombres. C'est vrai aussi qu'on y brasse de la bière avec de la levure de « fermentation haute » depuis aussi longtemps que la bière existe

et qu'elle peut être d'un noir opaque à un blond bien clair.

Il est donc important de casser les préjugés et les mauvaises interprétations. Plusieurs bières riches, rondes et bien colorées peuvent être brassées avec une levure de type lager. Alors que plusieurs bières blondes, minces et sèches peuvent être brassées avec une levure de type ale.

La prochaine fois que vous serez devant votre section bière préférée, trouvez quelques lagers et quelques ales, vous remarquerez très rapidement qu'il y en a de toutes les couleurs.

**POUR UNE HYPOTHÈQUE...**  
PIERRE CÔTÉ 450 777-8317

Courtier hypothécaire agréé

**HYPOTHECA**  
COURTIER HYPOTHÉCAIRE SSM INC.  
380 Principale, Granby

**LE PLUS BAS TAUX SERVICE GRATUIT!**

**PIERRECOTE.CA**

**LOTO QUÉBEC** RÉSULTATS DU : JEUDI 11 JANVIER 2018

**Grand VIE** 01 11 24 35 38 **Grand NUMÉRO (GN)** 2

**Lotto-D** 4 4 6 1 3 3 4 5 **Quotidienne**  
2 78  
3 040  
4 0734

**Sprint** 16 24 41 45 47

**LOTTO POKER** 5 9 R A A **EXtra**  
5574453

**Astro** Jour - Mois - Année - Signe  
02 - AOÛT - 74 - SAGITTAIRE

**Ebanco** 04 05 08 10 14 16 18 19 20 24  
25 38 40 41 45 53 59 60 64 70 **TURBO x 3**

**TOUT-RIEN** 02 04 05 06 07 12 06 08  
13 15 18 22 23 24 **Triplex** 23 30 36

**LOTTO 649** **Ce soir, 9 MILLIONS\*** (approx.)  
**+ 1 MILLION GARANTI**

En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de Loto-Québec, cette dernière a priorité.

**Groupe JSV**

**Le Groupe JSV inc.**

**Denis Lacroix**  
Directeur de comptes majeurs

M. Louis-Alexandre Lanteigne, directeur des ventes, est heureux d'annoncer la nomination de M. Denis Lacroix au poste de directeur de comptes majeurs au sein du Groupe JSV pour la grande région de Granby, Bromont, Sherbrooke, Valcourt, etc.

Comptant plusieurs années d'expérience dans le domaine, M. Lacroix est un spécialiste dans les produits MRO (maintenance, réparation et opérations industrielles) et jouit d'une réputation enviable auprès de ses clients.

Il se joindra à l'équipe de la plus récente succursale du Groupe JSV qui se trouve au 616, rue Simonds S. à Granby.

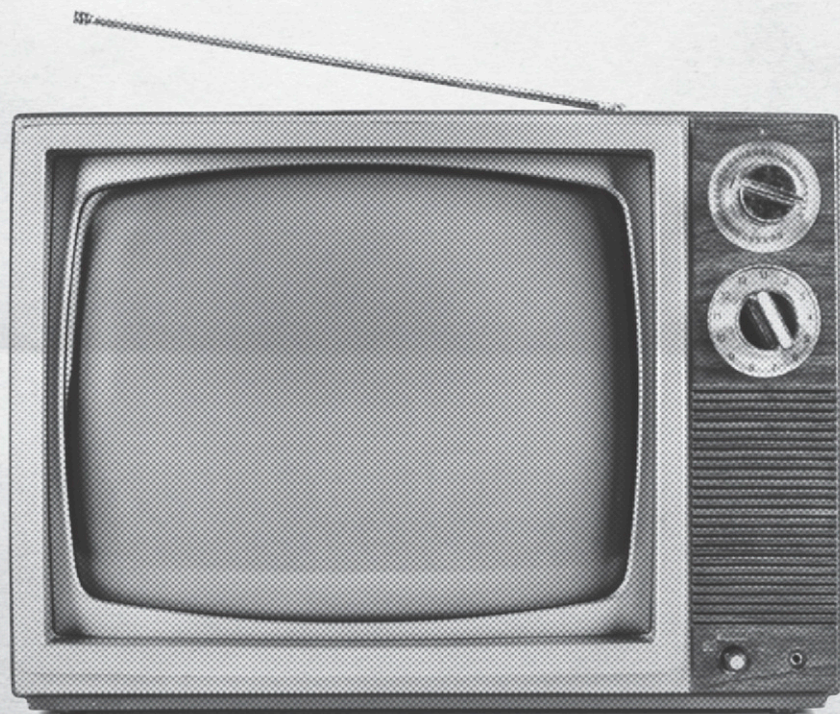
Nous sommes très fiers de le compter parmi notre équipe et lui souhaitons tout le succès qu'il mérite.

Vous pouvez le joindre dès maintenant au **450 578-2206** ou au [dlacroix@groupejsv.com](mailto:dlacroix@groupejsv.com)

Vous pouvez joindre la succursale de Granby au **450 305-0161** ou au [amorissette@groupejsv.com](mailto:amorissette@groupejsv.com)

*Au plaisir de vous servir!*

Samedi 6 janvier 1967



*Dernière chance!*

**-LIQUIDATION-**

**79\$**

**TV NOIR & BLANC**

**En 1967,**  
on a dit bye bye  
à la télé noir et blanc!

**En 2018,**  
on dit bye bye  
à la commission!



**duProprio**

**J'AI VENDU!**

Sans agent,  
sans commission.

**DuProprio.com | 1 866 387-7677**