



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

HUMOUR

Phil Roy

PHILOU POUR
LES INTIMES



TÉLÉVISION

**Marie-Lyne
Joncas**

L'ANIMATRICE
SUR SON X



RÉGAL

Bière

LE QUÉBEC
PREND DE
L'AVANCE



LE P'TIT MAG

**Une semaine
d'actu**

LA RÉALITÉ
DES ABEILLES

CLAUDIA BOUVETTE

REFAIRE SURFACE

CLAUDIA BOUVETTE

L'ALBUM DE TOUS LES



ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Lorsqu'il est question de son nouvel album, Claudia Bouvette est d'une candeur désarmante. *The Paradise Club* reflète ce qu'elle a traversé ces dernières années, alors que sa vie n'était pas toujours rose bonbon. Elle va même jusqu'à lui accoler le mot thérapie.

«En trois ans, je suis passé par plusieurs étapes de débarques et de guérisons, du sentiment de chute libre à celui de perdre émotivement le contrôle sur ma vie, de toucher le fond, jusqu'à avoir la force et l'envie d'aller mieux et de faire la paix avec plein de choses», dit-elle.

En puisant dans ses expériences, en écrivant une chanson à la fois, Claudia a tranquillement créé *The Paradise Club*. Sans trop forcer et de façon organique, elle les a mises bout à bout, jusqu'à se sentir assez confiante pour entrer en studio.

«Cet album, c'est plusieurs années de visualisation et de désirs, mais techniquement parlant, j'y travaille depuis deux ans et demi, trois ans. Chaque chose arrive en son temps. La pandémie nous a obligés à ralentir. Moi, ça m'a donné la chance de faire l'album dont j'avais envie. J'ai aussi eu le temps de perfectionner mes compétences et d'explorer plus profondément ma musique», explique l'auteure-compositrice-interprète originaire de Bromont.

Comme bien des artistes, Claudia Bouvette rechigne un peu à mettre une étiquette sur sa

musique. Sur son site, son style est dépeint comme «électro-pop, parfois trap, parfois funk rock». Pour cet album, elle préfère parler de «dream pop alternative».

«Je trouve que ça représente bien ce que je fais. Il y a une recherche dans l'univers sonore qui est plus alternative. C'est différent de la pure pop», assure-t-elle.

«Je suis quelqu'un d'hyper nostalgique en général et ça se ressent dans les paroles, mais aussi dans les sons. Dans la nostalgie, il y a quelque chose qui me rend triste et qui m'excite en même temps. Je suis quelqu'un qui a beaucoup de difficulté à dire bye aux gens.»

HAUTEMENT PERSONNEL

Nul besoin d'un dessin, donc, pour comprendre que ce premier long-jeu est hautement personnel. Il y est notamment question de relations toxiques, de jeu de pouvoir, de perte d'estime de soi et de reconstruction. «C'était une façon d'écrire ce que je ressentais et de le sortir dans le monde. Ça bouclait la boucle, comme une thérapie.»

Les 14 pièces — dont la plupart sont en anglais, car les mots lui viennent plus naturellement dans cette langue — racontent à leur façon des pans de son histoire. Elle y va même d'un mignon interlude où la voix de sa mamie Lise se fait entendre. «J'étais chez elle à Montmagny et elle me parlait de la beauté des fleurs sauvages. Je trouvais son regard sur la nature si doux et si émerveillé que j'ai voulu en graver ce souvenir à tout jamais sur mon album», glisse-t-elle.

À l'écoute, plusieurs reconnaîtront par ailleurs les extraits *BBZ*, *Miss Blumenfeld*, *Douchebag* et *G-Girl*, sortis au cours des derniers mois.

SECONDE PROPOSITION

Claudia Bouvette est visiblement fière du chemin parcouru et de la qualité de cette nouvelle proposition musicale. On se rappelle qu'en 2019, après avoir bifurqué vers la télévision, elle avait fait paraître un premier EP intitulé *Cool It*. Le signal était fort : la musique demeurerait sa passion première.

Ce retour aux sources, elle le doit principalement à son ami Connor Seidel avec qui elle a



«C'était une façon d'écrire ce que je ressentais et de le sortir dans le monde. Ça bouclait la boucle, comme une thérapie», affirme Claudia Bouvette au sujet de son nouvel album *The Paradise Club*. — FOURNIE

aussi coécrit et coréalisé *The Paradise Club*.

Ce titre, explique la jeune femme, provient du surnom de l'appartement qu'elle habite depuis plusieurs années à Montréal. Au fil du temps, tel un

cocon, le logement a hébergé ses amis et ses proches. «En emménageant au début, moi et deux amis étions tous célibataires, tous en quête de liberté. C'était un lieu pour être bien, un vrai Paradise Club!»

The Paradise Club paraîtra sur toutes les plateformes numériques à partir du 20 mai. Un premier spectacle sera présenté le 2 juin prochain à l'Astral de Montréal.

CLAUDIA BOUVETTE *The Paradise Club*

POP ANGLO FRANCO
Bonsound
Sortie le 20 mai



POSSIBLES

L'importance de l'image

À 26 ans, Claudia Bouvette accorde une attention particulière à son image. Elle est à l'aise dans son corps et joue la carte de la séduction avec assurance, en photo ou sur vidéo.

«Je trouve que l'identité visuelle est presque aussi importante que la musique. Bien sûr que la musique est la raison numéro un pour acheter un album, mais il y a aussi tout un univers autour de l'artiste. C'est un tout. J'apporte beaucoup de souci et de détails à ce niveau-là», laisse entendre la jeune femme.

Elle-même, en tant que fan de musique, aime suivre ses artistes préférés et «goûter» à leur univers à travers ses yeux autant que ses oreilles.

Claudia confie néanmoins que c'est la première fois qu'elle met en valeur son côté «sexy naturel» qu'on lui connaît moins au quotidien.

«Depuis le secondaire, j'avais un certain malaise avec ma féminité. J'avais le sentiment de me faire moins valoir quand j'affichais mon côté «girly», alors je m'habillais en garçon manqué. Mais là, j'ai envie de reconnecter avec ma féminité et de l'assumer.»

Elle admire ceux qui osent afficher leur corps et milite pour l'inclusion. «C'est important d'être bien dans sa peau et c'est ma manière de le démontrer.»

ISABEL AUTHIER

L'aventure Big Brother

Les derniers mois ont été chargés pour Claudia Bouvette. En début d'année, la chanteuse a notamment participé à l'émission *Big Brother Célébrités*, où elle a reçu le coup de cœur du public.

Elle sait bien qu'une telle visibilité pourrait propulser sa carrière en chanson.

«C'est sûr qu'il y a un bassin de gens qui ne me connaissent pas et qui pourraient maintenant être intrigués par ma musique», dit-elle, en avouant que le «timing» était bon.

La jeune femme assure pourtant que le concept ne l'attirait aucunement. «Au début, je ne voulais pas le faire. L'idée de me faire filmer 24/7 et de m'exposer, c'était fou raide. Mais j'ai changé ma perspective, en me disant que si c'était aussi terrifiant pour moi, j'allais assurément en sortir grandie. C'est une expérience qu'on ne vit pas deux fois.»

Le fait d'être déconnectée de tout durant une période indéterminée pour se connecter à des inconnus avait pour elle quelque chose d'inédit et d'attirant. «Je ne regrette pas du tout de l'avoir fait!» ISABEL AUTHIER



Selon la chanteuse, l'identité visuelle d'un artiste est presque aussi importante que sa musique. — FOURNIE



Déjà 25 ans que
nous voyons à la santé
de vos yeux !
Merci!

CENTRE VISUEL
LISE DUCHESNE, O.D.D.

53 Drummond, Granby 450 777-3372

www.centrevisuelliseduchesne.ca

GRAND CHOIX DE
VERRES ET MONTURES
DE QUALITÉ À PRIX
COMPÉTITIF

RICHARD GOUGEON

UN ROMAN SUR SAINT-CÉSAIRE ET SES PATRIOTES

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

Richard Gougeon n'avait même pas terminé l'écriture de son roman *La Tisserande*, publié l'an dernier, qu'il avait déjà la tête à son prochain personnage historique. C'est donc à Victor Hudon qu'il consacre aujourd'hui son nouvel ouvrage, *L'auberge des Quatre Lieux*, en campant son récit dans le Saint-Césaire des années 1837 à 1840, alors qu'un noyau de patriotes s'y agitait.

Ce roman survient au moment même où Saint-Césaire célèbre ses 200 ans, fait remarquer l'auteur au sujet de son patelin. «Je ne le savais pas; je l'ai appris en cours d'écriture. C'est un beau hasard!» mentionne fièrement M. Gougeon.

Propriétaire d'une usine de coton à son nom à Montréal, Victor Hudon faisait partie de la bourgeoisie canadienne-française. C'est en faisant des recherches sur l'homme que Richard Gougeon a appris que, plus jeune, il avait habité à Saint-Césaire pour y gérer un commerce de pacotilles de 1832

à 1837. Il a aussi appris que le marchand avait frayé avec les rebelles.

Il n'en fallait pas plus pour piquer sa curiosité et emballer son imagination. D'abord désireux d'écrire une biographie romancée sur la vie de Victor Hudon, M. Gougeon s'est plutôt tourné vers le roman, à la demande de son éditeur.

«Il y avait des événements historiques très intéressants pour mettre le récit en contexte. En tant que romancier, j'ai décidé que M. Hudon participerait aux événements entourant les patriotes», explique l'écrivain, y allant de moult détails sur cette «période trouble» de l'histoire de Saint-Césaire et des environs.

Sur papier, il rappelle des faits véridiques, dont la grogne contre le gouverneur Gosford et les occupants anglais du Bas-Canada, la présence d'un bataillon d'infanterie à Saint-Césaire, l'influence des Fils de la liberté, les pillages et les patriotes déportés en Australie et aux Bermudes.

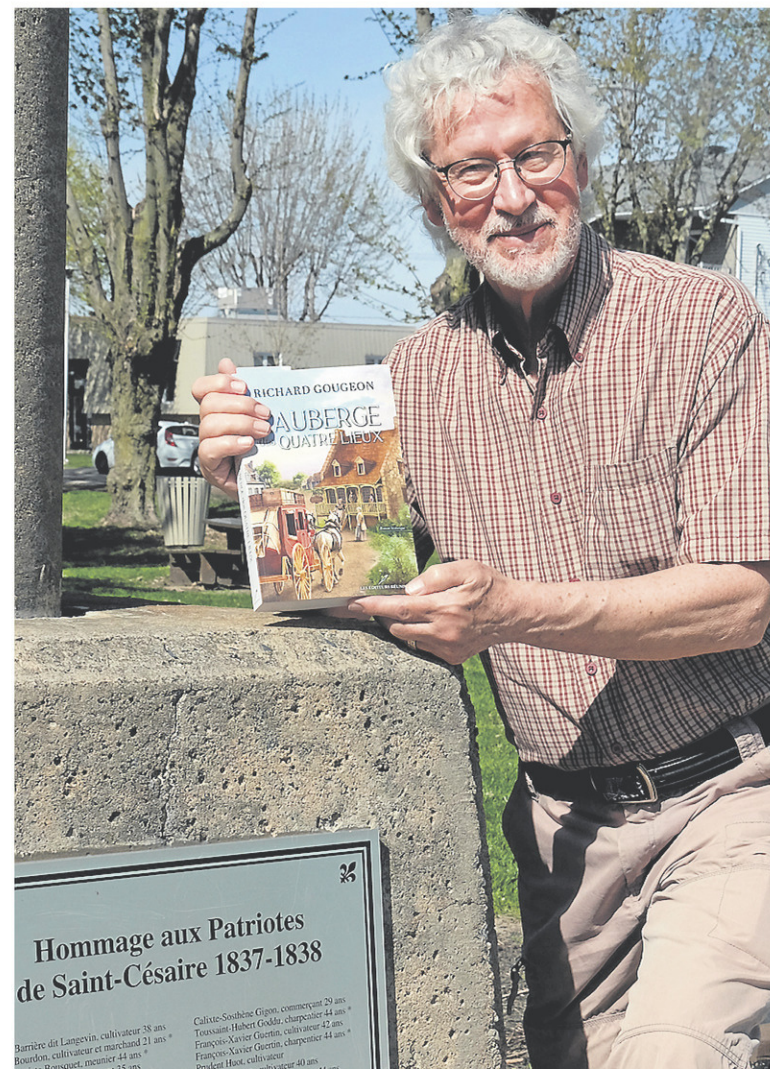
Au fil des presque 400 pages, Richard Gougeon fait référence à des lieux, des commerces et des gens qui ont vraiment existé dans la région.

Et fidèle à son habitude, il a consacré des heures de recherches à ce livre, en consultant des archives de l'époque et des historiens. «Je me suis beaucoup documenté. Oui c'est romancé, mais il y a un fondement historique réel.»

Quant au titre, il l'a choisi en supposant que l'auberge locale a pu être le théâtre de rencontres entre les insurgés de l'époque. La désignation Les Quatre Lieux rappelle pour sa part les paroisses de la région : Saint-Césaire, Ange-Gardien, Rougemont et Saint-Paul.

L'auberge des Quatre Lieux sera publié le 25 mai. Il est présentement offert en prévente sur le site des Éditeurs réunis.

En lien avec le thème de son roman, Richard Gougeon pose près du monument en hommage aux patriotes césairois de 1837 et 1838. — LA VOIX DE L'EST, ALAIN DION



ENVIE DE SORTIR?

À voir, à faire ces jours-ci.

ARTS VISUELS

Le 18 mai de 18 h à 20 h, dans les locaux du C-300 du Cégep de Granby, les finissants du programme d'**Arts, lettres et communication** présentent leur exposition collective *Ville tentaculaire*, sous forme de journaux, de nouvelles, de suites poétiques, de courts-métrages documentaires, de performances, de photographies, de peintures, d'installations et de collages. L'événement sera aussi l'occasion de lancer le collectif littéraire des finissants du profil Lettres et d'admirer les projets des étudiants du cours Création et exposition, lors du vernissage de *Valeurs absurdes*.

Jusqu'au 31 mai, le Théâtre Lac-Brome invite le public à l'exposition du photographe **Bertrand Ruffieux**. Tenue dans le foyer du Théâtre, *Beyond the Darkness Lies Beauty (BDLB)* propose dix œuvres originales de très grand

format. 2 % des ventes seront remis à la Fondation de l'hôpital de Brome-Missisquoi-Perkins de Cowansville.

Le Centre d'exposition Yvonne L. Bombardier de Valcourt présente l'exposition *Ensemble* mettant en vedette le travail des artistes Jennifer Alleyne, Viollette Dionne, Andrée Marcoux et Josianne Bolduc, du 15 mai au 21 août. Par des pratiques et des démarches différentes, ces artistes explorent les liens entre les êtres.

L'aquarelliste **Sophie Rozenn Boucher** présente l'exposition *Drôles d'oiseaux* chez Boréart jusqu'au 15 mai. L'entrée est gratuite et la salle est ouverte du jeudi au dimanche, de 13 h à 16 h.

Le Centre d'art de Frelighsburg présente l'exposition *The distance of nature* de l'artiste **Kylie Sandford** jusqu'au 5 juin. La salle du 1 Place de l'Hôtel-de-Ville est ouverte du mercredi au

lundi de 9 h à 17 h. Vernissage le dimanche 15 mai de 14 h à 16 h.

L'exposition *Entre voile et drapé* des artistes **François Chalifour** et **Danielle Gauthier** est présentée jusqu'au 3 juillet au Musée Bruck de Cowansville.

Jusqu'au 30 mai, du jeudi au dimanche de 13 h à 17 h, le Centre d'arts **Arts Sutton** accueille une soixantaine de membres du Collectif d'artistes pour l'exposition *Renouveau*.

Pour célébrer le Mois de l'estampe, la **Galerie Art Plus** a réuni les artistes Deborah Chapman, Mathieu Cheminée, Geneviève Duplessis, Michel Dupont, Carole Fisette, Sanders Pinault, Francine Potvin, Laurence Prévost et Christiane Roy qui, jusqu'au 4 juin, présentent leurs œuvres et leurs diverses techniques d'impression : gravure au burin, manière noire, sérigraphie, colla-gravure, monotype, eaux fortes et plus encore.

D'ici au 11 juin, **Encreguenille-Inkrig** et **Studio Sorge** exposent au Centre d'art de Dunham. Les membres d'Encreguenille-Inkrig et des invités présenteront leurs plaques, outils de gravure et estampes originales.

HUMOUR

Matthieu Pepper s'arrête au Théâtre des Tournesols de Cowansville le 14 mai à 20 h. Billets : tournesols.tuxedobillet.com

Le Sutton Comédie Club reçoit **Alex Forest** à la Salle Alec et Gérard Pelletier le 14 mai à 20 h. Billets : lepointdevente.com

Virginie Fortin présente son spectacle *Mes Sentiments* au Théâtre Lac-Brome le 14 mai à 20 h. Billets : theatrelacbrome.ticketacces.net

THÉÂTRE

La **Compagnie de Théâtre Sauvageau** présente la comédie dramatique *Semi-autonome* de Richard Cormier, mise en scène

par Louise-Marie Dion. L'auteur y propose une réflexion sur la vieillesse, l'amitié et la famille sur un ton humoristique. Les représentations auront lieu les 14, 20 et 21 mai à 19 h 30 à la Maison de la culture de Waterloo. Billets : reseau.ovation.ca

CINÉMA

Les **Aventuriers Voyageurs** proposent une incursion au Sri Lanka en compagnie du réalisateur Michel Léveillé. Le film sera présenté au Cinéma Élysée de Granby le dimanche 15 mai à 15 h 30 et le mercredi 18 mai à 19 h. Le Cinéma Princess de Cowansville présentera également le film le jeudi 2 juin à 19 h et vendredi 3 juin à 13 h. Les billets sont offerts dans les cinémas.

Le film *Illusions perdues* de Xavier Giannoli, d'après le roman d'Honoré de Balzac, sera projeté au Théâtre Lac-Brome le 20 mai à 19 h. Billets : theatrelacbrome.ticketacces.net

PHIL ROY

DÉSIR DE DIRE

MÉLANIE NOËL

melanie.noel@latribune.qc.ca

Après un congé forcé de la scène et beaucoup d'introspection, l'humoriste Phil Roy est de retour avec son deuxième spectacle, *Philou*, qui met en lumière une part de lui plus sobre et mûre. Au-delà de la volonté de faire rire, ce second spectacle a été écrit avec le désir de dire les choses.

« Sur scène, j'ai souvent été à l'opposé de ce que je suis dans la vraie vie. Au quotidien, je suis quelqu'un d'assez posé, presque timide. Si tu parlais aux gens qui m'ont connu jeune, je suis certain qu'ils ne seraient pas nombreux à avoir prédit que je deviendrais humoriste. J'étais quelqu'un qui passait plutôt inaperçu. »

« Mais mon personnage de scène, lui, est plutôt flamboyant, poursuit-il. Il parle fort et il est énergique. Ça représente un aspect de ma personnalité que la scène me permet de dévoiler. Ce côté de moi, je l'avais tellement gardé en dedans que, lorsque j'ai commencé à faire de la scène, j'avais le goût d'y aller à fond et de l'exploiter. »

« Aujourd'hui, j'ai envie de doser un peu plus. J'ai compris que je n'ai pas besoin de sauter partout ni de crier pour être drôle », explique celui qui a vendu plus de 100 000 billets de son premier spectacle, *Monsieur*.

C'est aussi à cause de ce désir d'inviter le Phil Roy plus modéré sur scène que l'humoriste a choisi de travailler avec Pascale Renaud-Hébert pour la mise en scène.

« Pour mon premier spectacle, j'avais travaillé avec quelqu'un qui venait du monde de l'humour [Réal Béland], car je voulais que ce soit plus efficace en matière de drôlerie. Pour mon deuxième spectacle, je trouvais intéressant de travailler avec quelqu'un qui est issu du monde du théâtre et qui a donc une autre méthode de travail me permettant d'être plus efficace avec le message. »

« Par exemple, pour un numéro en entier, elle m'a dit que je ne pouvais pas bouger du tout. Le fait que je me déplace enlevait du poids à ce que je voulais dire. Elle avait raison et je pense que je ne l'aurais pas compris sans elle », estime l'humoriste.

BILLIE, CINQ MOIS

Le temps qui passe a changé le Monsieur. « L'âge vient avec

une expérience de vie. Depuis quelques années, je suis dans un processus plus thérapeutique. J'ai vraiment appris à analyser les choses et les événements en les décortiquant pour en comprendre l'impact sur moi et les autres. Je me suis beaucoup interrogé sur la façon dont je peux réagir ou aborder tel ou tel sujet. J'ai inclus cet esprit analytique dans mon écriture humoristique », souligne l'humoriste de 33 ans.

« Aussi j'avais le désir de fonder une famille avec ma blonde et c'est pas mal cet événement qui m'a poussé à faire la plus grande analyse de ma vie jusqu'ici. Est-ce que je suis prêt? Est-ce que je suis avec la bonne personne, le bon entourage, dans le bon environnement? Est-ce que c'est compatible avec mes ambitions? »

Il a répondu oui à toutes ces questions et est devenu le père de la petite Billie le 24 décembre dernier.

Mais toutes ces réflexions n'ont pas poussé l'humoriste à faire un virage à 180 degrés dans sa vie. « J'allais déjà dans la bonne direction de façon générale, mais ces analyses m'ont permis de corriger le tir sur certains éléments. J'ai laissé tomber des petites choses qui allaient moins avec moi. »

ACCUEILLIR LES MERCI

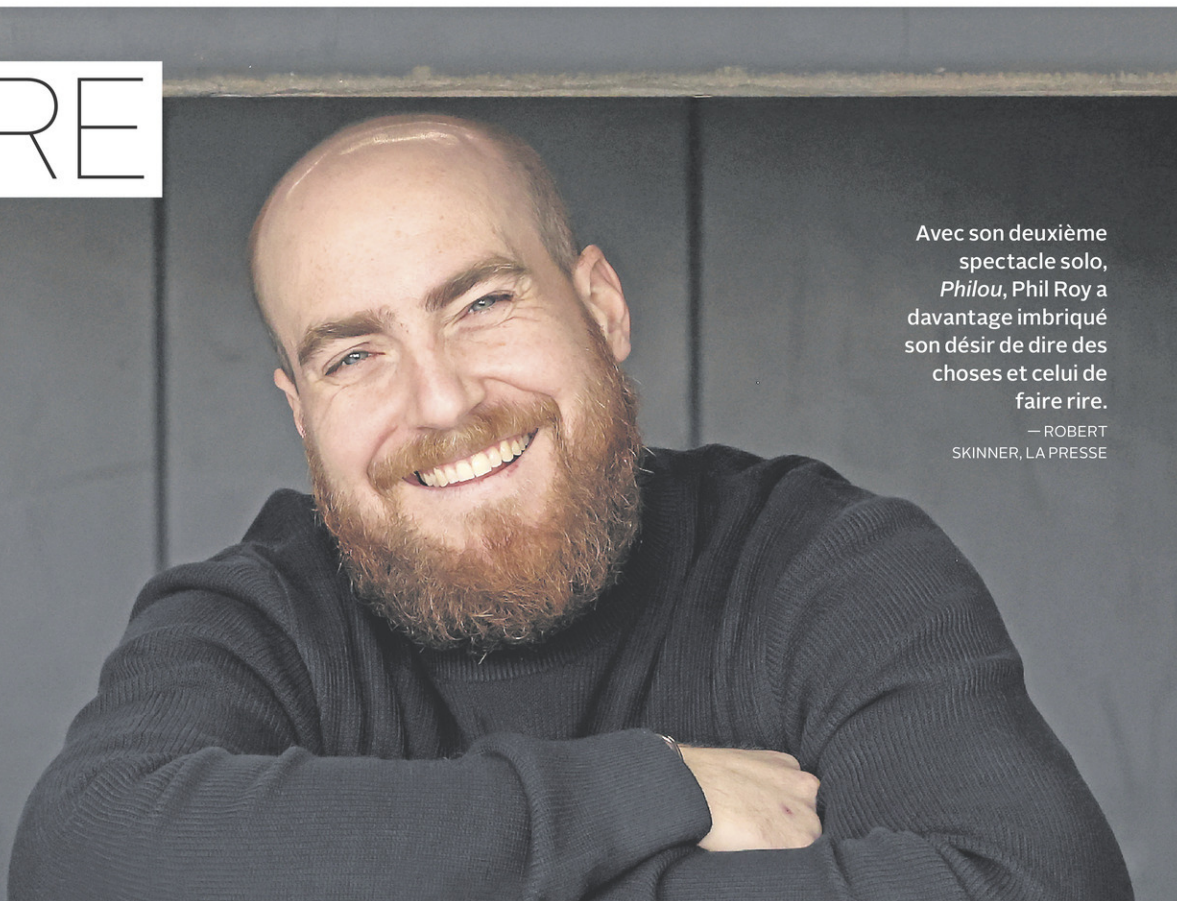
Ce changement de ton dans le nouveau spectacle, présenté en première en mars dernier, a aussi influencé les réactions du public. « J'ai beaucoup de messages qui disent que c'était vraiment drôle, mais j'ai aussi beaucoup de remerciements. Les gens me disent merci de parler d'anxiété, merci de parler des difficultés à avoir des enfants, merci de parler de réconciliation avec nos parents. Ce sont des mercis que je n'avais pas avec mon premier spectacle et je trouve ça tellement cool. »

La famille est au centre du spectacle du nouveau papa, qui réalise que la phrase qu'il avait toujours détestée, « tu vas comprendre quand tu vas être parent », est tout à fait vraie.

Et quel genre de parent souhaite-t-il être? « Comme tous les pères, je pense que je veux être un mélange de ce qu'a été mon père et du père que j'aurais aimé avoir. Cela étant dit, je n'échangerais mon père pour rien au monde. »

Envie d'y aller?

Vendredi 20 mai, 20 h
Palace de Granby



Avec son deuxième spectacle solo, *Philou*, Phil Roy a davantage imbriqué son désir de dire des choses et celui de faire rire.

— ROBERT SKINNER, LA PRESSE

L'ENTRAIDE, HÉRITAGE PANDÉMIQUE

La pandémie a eu divers effets sur les personnes anxieuses, et au printemps 2020, Phil Roy n'a pas été épargné.

« Il y a différents types d'anxiété. Il y a l'anxiété de performance, l'écoanxiété... Moi, c'est l'inconnu qui me rend anxieux, alors dans les débuts de la pandémie, j'en ai beaucoup vécu. Mais elle s'est quand même rapidement dissipée. Après, l'anxiété a été remplacée par la forte envie de pouvoir refaire ce que j'aime le plus au monde, c'est-à-dire monter sur scène. »

Pendant que tous les lieux de diffusion étaient fermés, Phil Roy a eu l'idée de créer et de financer une salle virtuelle de spectacle, le Wifi Comédie Club.

« On a fait plus de 250 spectacles en ligne. On a dénombré 26 000 connexions uniques et là, je ne te parle pas des gens qui se sont branchés deux ou trois ou quatre fois. »

« À la fin des représentations qui étaient offertes gratuitement, on passait le chapeau virtuel et on a remis une portion des profits aux banques alimentaires. Ce sont des milliers de repas que les gens ont offerts en échange des prestations. C'a été une façon de se rendre mutuellement service; moi, j'avais besoin de faire des *shows* et il y avait des gens dans le besoin qui avaient perdu leur job et pour qui la PCU (prestation canadienne

d'urgence) n'était pas suffisante. On a fait œuvre utile », se réjouit l'humoriste.

Il ajoute que tous les profits des ventes d'articles promotionnels de son nouveau spectacle vont à l'organisme Les Perséides, qui vient en aide aux gens qui vivent un deuil périnatal.

« Ma conjointe et moi, on a vécu beaucoup d'embûches quand on a décidé de devenir parents et on a eu du soutien. Pour moi, c'est important d'en parler, car le deuil périnatal ou l'infertilité, c'est quand même assez tabou. »

La pandémie a aussi eu un impact sur sa relation à l'autre.

« Au lieu de faire un petit hochement de tête sans signification à mes voisins, je m'arrête et je leur jase. Mes voisins d'en haut sont devenus des amis avec qui j'entretiens une relation. »

« C'est le temps maintenant d'aller vers l'avant, mais je pense qu'il faut garder certaines choses apprises pendant la pandémie. Je pense à toute l'entraide qui s'est manifestée et l'idée qu'on doit tous travailler ensemble pour s'en sortir. C'est pas parce que la pandémie se termine qu'on ne peut pas avoir d'autres projets à réaliser ensemble. C'est beau et j'ai envie de continuer de cette façon. »

MÉLANIE NOËL

MON DOUX SAIGNEUR

ENFIN LA
TRENTAINE!VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

«J'ai toujours eu hâte d'avoir 30 ans», dévoile Émerik St-Cyr Labbé. Alors que plusieurs quittent à regret la vingtaine, l'auteur-compositeur-interprète de 31 ans a toujours pressenti que la trentaine serait le dénouement heureux d'une période plus tumultueuse. «Tout est plus simple, tout est plus clair», ajoute le chanteur de Mon Doux Saigneur qui lance un nouvel album, *Fleur de l'âge*.

«C'est le début de la fleur de l'âge, affirme Émerik St-Cyr Labbé au sujet de la trentaine. Toute la vie est belle, mais je voulais qu'on se rappelle de ce moment de notre vie. C'est un album qui représente bien notre amitié en tant que groupe.»

Coupé de sa vie sociale et des sorties culturelles qui nourrissent sa créativité, le jeune trentenaire angoissait à l'idée de ne plus avoir d'inspiration. Celui qui est la principale force créatrice de Mon Doux Saigneur a finalement misé sur la simplicité pour créer leur troisième opus.

«Mes propos et mes thèmes tournent autour de mon envie de reconnecter, de revoir les gens et de faire de la musique», explique l'artiste. Ces désirs sont présentés de manière très explicite dans la chanson *Jojo*, notamment.

«C'est un effort pour moi, rendre ça simple et évident», précise celui dont les textes sont habituellement voilés de mystère et plutôt libres d'interprétation.

Fleur de l'âge est émotionnellement moins chargé que les premiers disques de Mon Doux Saigneur. Le musicien originaire de la Montérégie a voulu créer un album orienté vers l'autre plutôt que vers son monde intérieur.

Émerik sent avec plaisir qu'il peut chanter à gorge déployée et sans retenue ses nouvelles compositions qu'il qualifie de «concrètes». Il n'a pas à penser aux différentes interprétations que chacun pourrait en faire. Ses chansons ont alors un effet rassembleur puisque les individus



«J'ai un petit peu plus envie que le message passe à la première écoute et que les gens comprennent»

— Émerik St-Cyr Labbé

Cette nouvelle manière d'écrire et de chanter a nécessairement fait évoluer le son de Mon Doux Saigneur. Il s'éloigne un peu du folk auquel il est habituellement associé au profit de sonorités plus synthétiques qui culminent dans la chanson *Shoegaze*.

À l'instar de quelques autres morceaux, celui-ci est né d'une séance d'improvisation en studio. «On a pris la décision de se laisser aller et de ne pas attendre après les idées. Ça fait vraiment des belles choses, comme *Shoegaze*, raconte Émerik. C'était un exercice de style. On s'est dit qu'on allait faire quelque chose d'un peu plus *krautrock*.»

Bien que les textes soient à prendre au premier degré, ce n'est pas nécessairement le cas des titres. Ceux-ci peuvent être interprétés de plusieurs manières et sont parfois même trompeurs.

Ainsi, *Shoegaze* ne réfère pas au style de musique du même nom. Il s'ancre plutôt dans le courant du *krautrock* qui est associé au rock progressif des années 1960 en Allemagne.

«On l'a appelé *Shoegaze* parce que dans le refrain je dis «*check mes running shoes*», dévoile le

chanteur. Des fois, j'aime ça choisir l'option la moins évidente. Un peu comme le nom Mon Doux Saigneur; c'est quelque chose qui te donne envie d'en savoir plus.»

COMPRENDRE À LA PREMIÈRE ÉCOUTE

Amateur des œuvres de Picasso, le musicien aime que ses propres créations intriguent et amènent le public à se questionner sur son intention.

«Par rapport à avant, j'ai un petit peu plus envie que le message passe à la première écoute et que les gens comprennent, nuance-t-il. Je n'ai jamais eu l'impression que je faisais de la poésie très complexe, mais disons que mes images étaient assez larges, parfois sans conclusion ou sans vérité derrière.»

Pour la première fois, l'auteur-compositeur-interprète a invité son petit frère à chanter sur un de ses projets. Jacob St-Cyr Labbé, qu'on peut entendre dans *Rodéo*, est lui-même le chanteur d'un groupe.

«Il a une méchante bonne voix. Il n'écrit pas ses paroles encore [...], mais il est un meilleur chanteur que moi», assure Émerik.

Émerik St-Cyr Labbé, chanteur du groupe Mon Doux Saigneur, qui dévoile un nouvel album, *Fleur de l'âge*.

— LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

Les deux frères ne s'étaient pas beaucoup vus depuis le début de la pandémie. Il était donc bien approprié de faire chanter à Jacob le refrain qui commence par *Où t'es passé/tu m'as manqué*. Au final, c'est la voix «puissante» de l'homme de 29 ans qui domine cette chanson.

Les êtres avec qui Émerik a passé le plus de temps durant la pandémie furent son chat et sa copine. Poétique coïncidence, le musicien est tombé amoureux d'une Mélodie.

Dans la chanson du même nom, il joue sur le double sens de ce mot-nom pour évoquer sa passion pour la musique et pour cette personne avec qui il peut partager son amour pour la poésie et les autres formes d'art. Cette précieuse rencontre participe à rendre ce début de trentaine si réjouissant pour le chanteur de Mon Doux Saigneur.

LA SAISON DE MARIE-LYNE JONCAS

MARC-ANTOINE CÔTÉ

Le Quotidien

Le fabuleux printemps de Marie-Lyne. C'est le titre de sa nouvelle émission, mais ce pourrait aussi bien être le titre de sa vie, présentement. Plus que jamais, Marie-Lyne Joncas se sent sur son X dans son siège d'animatrice, à la barre d'un projet qui lui ressemble.

La Robervaloïse d'origine en a pourtant cumulé plusieurs, des sièges, au cours de sa carrière, que ce soit en humour, à la télé ou à la radio. Aucun aussi confortable que celui qu'elle occupe depuis le 11 avril dernier sur les ondes de Noovo, toutefois. Car cette place en est une qu'elle convoitait toute jeune, déjà.

« Ça fait longtemps que c'est vraiment le métier que j'aime le plus, l'animation. Je me sens à l'aise. J'aime ça, poser des questions, je suis intriguée, je suis curieuse, j'aime le monde. C'est un métier que j'ai toujours voulu faire, depuis que je suis vraiment jeune. C'est juste du beau », lâche-t-elle au bout du fil, au cours d'une entrevue accordée quelque part dans son horaire un peu fou.

C'est que ça demande énormément de temps et d'énergie, préparer quatre émissions par semaine, en veillant mordicus à ce que le contenu soit à son image, dans le bon « ton », le bon « style ».

Le fabuleux printemps de Marie-Lyne n'est pas une « gig » qu'on lui a confiée, explique celle qui anime aussi *Le prochain stand-up* depuis deux ans sur Noovo. Cette fois, il s'agit d'une émission de son cru, dont elle a inventé les segments, les concepts. Et qui est la sienne, sans l'ombre d'un doute.

« Un diffuseur ne te donnera jamais carte blanche à 100 pour cent, mais il sera très réceptif aux idées, à la nouveauté, à essayer des trucs. Pour ça, c'est vraiment cool! »

UN « TRIP DE GANG »

Pour mener à bien ce « maudit beau trip de gang », Marie-Lyne Joncas s'est entourée d'une belle équipe, parmi laquelle se trouvent des collaborateurs méticuleusement choisis, tels que Geneviève Schmidt, Félix-Antoine Tremblay, Ève Côté, Mona de Grenoble, Sacha Bourque et Samian.

« J'avais envie d'avoir des gens que j'admire, des gens que j'aime.



Marie-Lyne Joncas se réjouit de pouvoir présenter une émission à son image ce printemps, sur les ondes de Noovo. — NOOVO

Pour moi, c'est vraiment ça, la base du plaisir au travail. Ce n'est pas nécessairement des gens qui sont ultra-connus ni qui ont 400 000 abonnés sur les réseaux sociaux, mais ce sont des gens qui sont talentueux. »

L'animatrice se plaît aussi à transporter chaque semaine son public dans un lieu différent. C'est à la serre Le cactus fleuri, à Sainte-Madeleine, qu'elle a interviewé Mariana Mazza, dans un manoir de style rococo à Montréal qu'elle a accueilli Gildor Roy, au Idle garage-café qu'elle a fait la rencontre de Marjo et au Marché aux puces Saint-Michel que l'a visitée Ariane Moffatt.

Il y a quelques jours encore, c'est l'ex-patineuse de vitesse courte piste Marianne St-Gelais qui venait faire son tour sur le plateau, aménagé au stade Mémorial Percival-Molson, domicile des Alouettes dans la Ligue canadienne de football.

TOUTES SORTES DE RENCONTRES

Si elle adore mener des entrevues décontractées avec ses invités, Marie-Lyne Joncas apprécie tout autant ses rencontres avec les gens qu'elle croise au passage, sur ces lieux de tournage improvisés.

« Juste le concept d'arriver dans un endroit et de rencontrer les

gens de la place, je trouve ça vraiment *l'fun*. Moi, j'aime *ben* gros le monde. On était dans un camping la semaine passée et c'était tous des résidents permanents qui étaient là, tout le monde se connaissait, il y avait un gros esprit de communauté. Demain, on est dans un camp de vacances, hébertisme, tout ça. Alors, je me dis : "Je suis contente, on va rencontrer du monde." »

Le résultat des nombreuses heures de travail investies par l'équipe (l'émission est diffusée du lundi au jeudi à 18h30 sur Noovo) est « au-delà » des attentes de l'animatrice et répond visiblement à celles du public, duquel elle n'a reçu « zéro comment négatif ».

UN LONG PRINTEMPS?

Les téléspectateurs qui lui assurent « triper sur le show » et le suivre religieusement sont autant de raisons de croire que l'émission devrait connaître plus d'un printemps. « Il n'y a personne qui m'a donné la confirmation officielle, mais ça sent bon! »

Marie-Lyne Joncas terminera en décembre sa tournée avec Les Grandes Cruces, après quoi sa partenaire Ève Côté se produira en solo. Ce n'est pas dans les intentions de la Robervaloïse d'origine de faire de même, elle qui désire plutôt prendre un « break de scène » pour se concentrer sur la télé et la radio. « L'humour, ça reviendra plus tard. »

Celle qui avait délaissé à contre-cœur son micro à l'antenne de Rouge FM pour se consacrer pleinement à son émission dit pour l'instant ne pas avoir le temps de s'ennuyer de la radio, mais assure avoir hâte d'en refaire.

« Rouge, c'est vraiment comme ma famille, des gens que j'aime. On a une belle relation. Donc, assurément, je serai quelque part l'automne prochain. »



L'animatrice choisit des invités qu'elle apprécie, comme P.-A. Méthot, avec qui elle travaille sur le plateau de l'émission *Le prochain stand-up*. — NOOVO

JÉRÔME LAPIERRE ARCHITECTE

«CRÉER DES DIALOGUES ENTRE LES BÂTIMENTS»

UNE BOÎTE ET SES PROJETS

FÉLIX LAJOIE
flajoie@lesoleil.com

Le métier d'architecte ne consiste pas seulement à dessiner des plans, il oblige aussi à réfléchir sur la relation entre l'humain et la matière. Jérôme Lapierre, architecte natif de la capitale, garde toujours cela en tête et c'est entre autres ce qui lui a permis d'obtenir le Prix Relève 2022 décerné par l'Ordre des architectes du Québec.

En 2014, il avait déjà reçu le prix de Rome en architecture-début de carrière, décerné par le Conseil des arts du Canada. Il était — et il est toujours — le seul francophone à avoir reçu cette prestigieuse distinction.

En plus de recevoir une bourse de 35 000 \$, cela lui avait permis de faire un stage d'un an chez Gehl Architects à Copenhague, au Danemark. Il y est également retourné par la suite pour y travailler.

Il a ensuite intégré le réputé Atelier Pierre Thibault, qu'il a quitté en 2020 afin de mettre sur pied sa propre firme d'architecture tout en affrontant la pandémie. En entrevue avec *Le Mag*, Jérôme Lapierre admet avoir eu un début de carrière assez «fulgurant».

Maintenant âgé de 34 ans, on lui remet un prix «relève»?

Dans le domaine de l'architecture, il y a plusieurs échelons à gravir. Rares sont ceux qui atteignent si rapidement le poste de chef d'atelier dans une boîte prestigieuse avant d'être architecte patron de sa



propre firme. C'est pour cela que le prix est réservé aux architectes qui ont intégré l'ordre depuis moins de 10 ans, selon lui.

«On pourrait penser que c'est remis à des architectes qui sortent de l'école, mais c'est un prix qui souligne une pratique établie et reconnue dans un début de carrière», explique l'architecte natif de Beauport.

Fraîchement établie sur la rue Crémazie Ouest, la firme Jérôme Lapierre Architecte se spécialise dans les projets résidentiels.

M. Lapierre est appuyé par Gabriel Demeule et Vincent Foster, deux jeunes architectes tout aussi passionnés que lui.

RELATION ENTRE L'HUMAIN ET LA MATIÈRE

Afin de créer des espaces réussis au point de vue architectural, Jérôme Lapierre soutient que l'architecte doit tenir compte de plusieurs aspects. Le premier est de créer des espaces à échelle humaine.



«Il faut savoir ce qu'on veut souligner dans le décor, parce que l'architecture c'est l'occasion d'aller capter des éléments dans le paysage pour ensuite les magnifier»

— Jérôme Lapierre

que l'architecture c'est l'occasion d'aller capter des éléments dans le paysage pour ensuite les magnifier», précise-t-il.

Lorsque l'architecte met en place ce «dialogue» entre les éléments, sa création et ses éléments modernes peuvent s'intégrer rapidement dans n'importe quel décor.

Enfin, il faut aussi avoir une ligne directrice du début à la fin, pour donner vie au concept et à la vision élaborée au départ. «C'est sûr que le client nous apporte ses besoins, puis on les intègre à travers le projet, mais il faut que la ligne directrice soit très forte et que sa réalisation soit claire et précise», note l'architecte.

AMÉLIORER LA SOCIÉTÉ À TRAVERS L'ARCHITECTURE

Un autre aspect de son début de carrière qui lui a permis de recevoir le Prix Relève 2022 est l'implication sociale dont a fait preuve M. Lapierre jusqu'à maintenant.

Il est notamment chargé de cours à l'Université Laval, et il a également participé il y a quelques années à l'élaboration des Lab-Écoles.

«J'ai toujours eu à cœur le fait de m'impliquer, mais j'ai toujours eu la volonté de vulgariser aussi. On voit de plus en plus que les gens prennent conscience de la valeur ajoutée de l'architecture et qu'ils ont une meilleure compréhension de son importance», conclut le prolifique architecte.

«On essaie toujours de fragmenter l'architecture pour qu'elle soit à échelle humaine, il faut qu'elle soit le plus proche du corps possible, pour ne pas que ce soient des bâtiments trop imposants et ostentatoires», explique M. Lapierre.

Il est aussi nécessaire de «créer un dialogue» entre la nouvelle structure et le paysage dans lequel il s'insère, que celui-ci soit naturel, urbain, ou encore composé d'un mélange des deux.

«Il faut savoir ce qu'on veut souligner dans le décor, parce



SALON DE COIFFURE CHEZ MARCUS

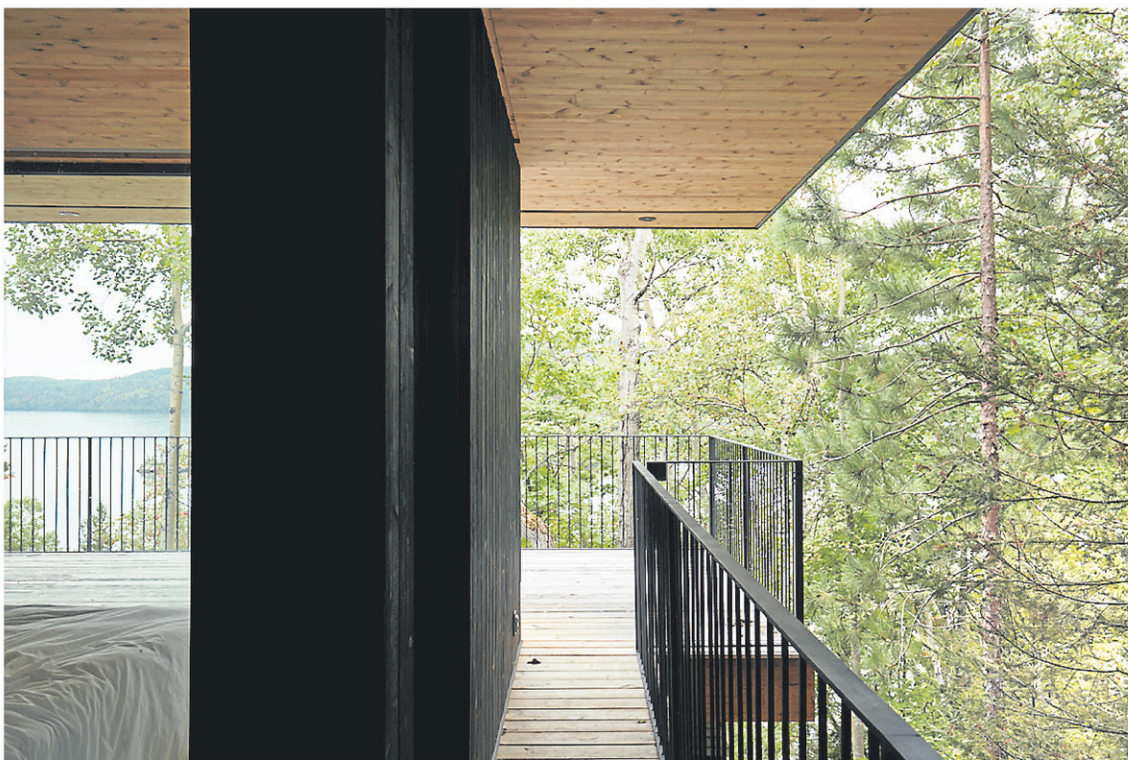
Situé sur une rue Saint-Joseph pleine de vie, le Salon de coiffure Chez Marcus donnait l'occasion à l'architecte de repousser les limites entre l'espace public et privé. Ainsi, la présence de céramique à l'intérieur rappelle les briques du pavé à l'extérieur. La porte de garage, qui est ouverte par temps chaud, permet aussi d'effacer la limite entre le salon et l'espace public.

— PHOTOS JÉRÔME LAPIERRE ARCHITECTE



MAISON DE PLAGES CHAMBORD

Prenant place aux abords du lac Saint-Jean, à Chambord, la Maison de Plage offre une luminosité sans pareil. Avec ses murs complètement vitrés, il est possible de prendre un bain de soleil dans presque toutes les pièces. L'effet d'aire ouverte est réussi : les occupants ont l'impression d'avoir les deux pieds dans le sable alors qu'ils sont confortablement assis dans le salon.



RÉSIDENCE DU LAC-KÉNOGAMI

Faite sur le long avec un immense balcon, la résidence du Lac-Kénoigami permet d'observer le plan d'eau sur toute sa longueur. Alliant les teintes de bois naturels et de noir, les couleurs intérieures viennent s'agencer avec le paysage luxuriant de verdure. Le rez-de-jardin, qui donne accès au lac par un petit sentier, permet d'entrer directement en contact avec la nature.



**VOTRE EAU SENT LE SOUFFRE?
LES OEUFS POURRIS?**

Nous avons la solution!

**DIAGNOSTICS
CONSEILS
RÉSULTATS**

TRAITEMENT D'EAU



190, RUE OUELLETTE
MARIEVILLE - 450.460.4545

DES SOLUTIONS POUR TRAITER L'ACNÉ

CAROLINE GRÉGOIRE
Collaboration spéciale
carolinegregoire@lesoleil.com

Les traitements contre l'acné ont bien évolué. Certains ont en mémoire ces potions qui laissaient notre visage asséché, irrité et desquamé. Ce temps est révolu. En plus de prendre en considération la sensibilité de la peau, on porte dorénavant une attention particulière aux taches cicatricielles, aux phototypes de peau et à la préservation de la barrière d'hydratation. Nous vous présentons aujourd'hui ce qui se fait de nouveau pour les soucis des peaux à tendance acnéiques.



La marque britannique la plus en vogue pour les soins de l'acné maintenant disponible ici.

Sérum de nuit au charbon, à l'huile essentielle d'arbre de thé et à la vitamine E de Carbon Theory, 24,99 \$ chez Pharmaprix

Maintenir l'hydratation et la barrière de protection tout en traitant les imperfections.

Fluide équilibrant Acnex de Reversa, 33 \$ en pharmacies



PHOTO GLOW RECIPE

Un sérum puissant, mais apaisant avec un effet lissant sur la peau.

Sérum à l'acide salicylique et BHA + AHA Strawberry Smooth de Glow Recipe, 53 \$



PHOTO E.L.F.

Contrôler les éruptions, masquer les imperfections et permettre une tenue du maquillage.

Base pâte anti-imperfections de E.L.F. 9,99 \$ chez Pharmaprix

Un traitement ciblé pour minimiser les éruptions cutanées pendant la nuit.

Timbres pour peau acnéique à l'acide salicylique de Peace Out chez Sephora, 25 \$

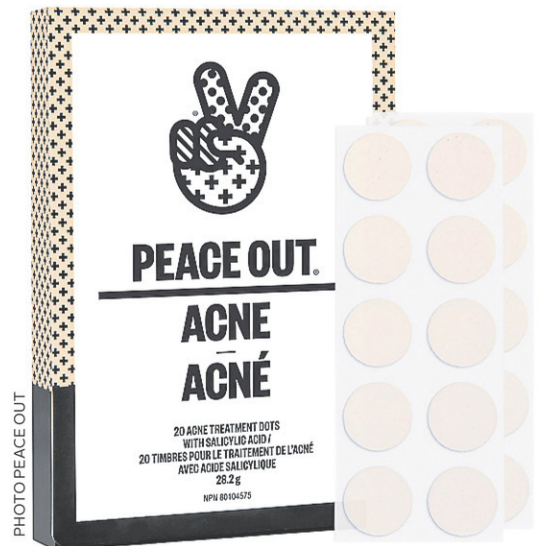


PHOTO PEACE OUT

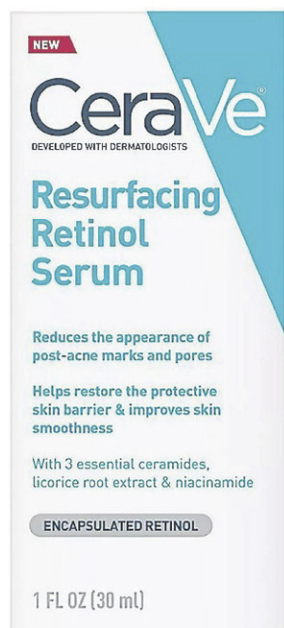


PHOTO CERAVE

Pour réduire l'apparence des marques post-acnéiques et des pores, et lisser la peau.

Sérum resurfaçant au rétinol de CeraVe, 26,99 \$



PHOTO SILK'N

Un moyen naturel et non médicamenteux de traiter l'acné avec la lumière bleue.

Appareil de traitement de l'acné Blue Silk'n, 149 \$ chez Pharmaprix



PHOTO AVÈNE

Un soin «SOS» pour une action localisée.

Cleanance Comedomed Soin asséchant localisé, 21 \$

Nouvelle gamme qui s'attaque à l'acné tenace et aide à améliorer la texture de la peau.

Nettoyant quotidien pro-texture de Neutrogena, 14,99 \$ en pharmacies



PHOTO NEUTROGENA

VOYAGES.



CONFUSION COVID ET AUTRES MÉSADVENTURES

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Passeport, preuve de vaccination, test COVID négatif s'il vous plaît! À l'aéroport Montréal-Trudeau, au comptoir de Turkish Airlines, le laïus était devenu un automatisme. Sauf que moi, il m'a donné cinq secondes de sueurs froides. Ni la Turquie, où je faisais escale, ni les Émirats arabes unis, où je me dirigeais ensuite, n'exigeaient de test COVID...

L'employé de la compagnie aérienne a froncé les sourcils un instant, pianoté sur son clavier. Cinq, dix, douze secondes d'éternité.

«C'est bon!» qu'il a décliné. Fiou! Déjà que j'entretiens

continuellement la peur d'avoir oublié mon passeport, il faut ajouter cette crainte d'avoir négligé une vérification d'usage liée à la COVID. Et bien entendu, quand une compagnie couvre des dizaines, voire des centaines de destinations, il est impossible de connaître par cœur les restrictions de chacun des gouvernements.

Si les exigences d'entrée de plusieurs pays ont changé dans les dernières semaines, il est toujours prudent de consulter les derniers renseignements disponibles sur les sites gouvernementaux pour éviter d'être pris au piège. C'est ce que j'ai fait frénétiquement,

aux deux heures environ, dans les semaines précédant mon départ pour Dubaï. J'imaginai bien qu'on laisserait tomber les tests COVID obligatoires aux Émirats. Une fois la nouvelle confirmée, j'ai cru partir l'esprit en paix. Mais non!

Une fois à Dubaï, je me suis mis à rêver du pays voisin, Oman, beaucoup moins connu des touristes. Un trajet économique en autobus public permet d'atteindre la capitale, Muscat, après une escapade nocturne d'environ sept heures. Si elle permet d'économiser en argent, cette option prendra plus de temps que l'avion ou la voiture, notamment à la frontière, où tous les passagers devront descendre et présenter leur passeport.

Pas de bol! Les autocars en question avaient éteint leur moteur au début de la pandémie et n'avaient pas encore repris du service. Une compagnie privée avait pris le relais, mais avec un horaire de jour beaucoup moins intéressant. J'ai choisi de passer.

Le plan B consistait à louer une voiture, même si, à la dernière

minute, il devenait difficile d'obtenir un tarif compétitif. Surtout, pour passer la frontière avec une voiture de location, il faut s'assurer d'ajouter une assurance supplémentaire qui couvrira le véhicule dans deux pays. Si les différents guides et sites internet laissent entendre qu'il est possible d'acheter cette couverture à la frontière, mieux vaut régler l'enjeu avant même de prendre la route.

Mais voilà, à notre hôtel, on nous recommandait des vérifications supplémentaires : Oman n'exigeait plus de tests pour les arrivées aériennes... mais croyait encore aux risques de contagion par la route. Les tests PCR étaient encore exigés aux frontières terrestres, qu'on nous disait.

Va pour le plan C : utiliser les points de ma carte de crédit pour me payer le luxe d'un vol courte distance.

Le matin du départ, paranoïa oblige, j'ai repassé ma liste de précautions. Les passeports en règle, les consignes COVID n'ayant pas changé pendant la nuit, il ne restait

Les Émirats arabes unis ont levé en mars l'obligation d'un test PCR négatif pour passer la frontière.

— LA TRIBUNE,

JONATHAN CUSTEAU

que la question des visas, loin d'être complètement claire.

Pour un Canadien, il est possible d'obtenir un visa électronique en ligne ou un visa à l'arrivée pour un séjour de plus de deux semaines.

Pour 14 jours ou moins, à condition d'avoir un vol de retour et une réservation dans un hôtel, le visa ne semblait pas nécessaire. C'est du moins ce que stipulait le site du ministère des Affaires étrangères d'Oman, qui a dressé une liste de 103 pays dont les ressortissants sont exemptés de visa pour un court séjour. Parmi les 103 pays : le Canada, bien sûr, et le Mexique, d'où provenait mon compagnon de voyage. L'objectif : relancer le tourisme.

Non satisfait des renseignements obtenus en ligne, j'ai validé par téléphone auprès de la compagnie aérienne, avec laquelle je n'avais jamais volé auparavant, pour éviter d'être refoulé avant même que l'avion déploie ses ailes. Pourtant...

Il semble que la liste des 103 pays n'a jamais fait son chemin jusqu'au système informatique des compagnies aériennes.

À l'aéroport, on m'a informé que je devrais obtenir un visa à l'arrivée en terre omanaise, tout en refusant l'embarquement à mon partenaire de route.

Le passeport canadien ouvre visiblement plus de portes que celui du Mexique. Et le site du ministère des Affaires étrangères? Pas un bon argument, a statué l'employé au comptoir. «Il n'est probablement pas à jour...» Réponse étonnante en temps de COVID, alors que les règles changent presque quotidiennement.

Pirouettes, insomnie et autres cabrioles ont convaincu un autre transporteur d'embarquer le Mexicain sans autres conditions.

Surprise, à l'aéroport de Muscat, les douaniers n'ont exigé aucun visa, ni pour moi ni pour lui. Allez savoir quelle règle devait réellement s'appliquer.

Quoique les pépins aient continué de s'accumuler pendant les six jours au Sultanat d'Oman, le hasard nous a fait rencontrer les deux mêmes globe-trotteuses à trois occasions différentes. Suivant un itinéraire presque identique au nôtre, elles avaient loué une voiture à Dubaï, jugeant cette option plus économique.

Le comble? Aucun test COVID n'était exigé à la frontière terrestre.

La morale de cette histoire : en temps de COVID, mieux vaut prévoir quelques rebondissements.



— 123RF

Vraiment en retard le Québec ?

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Dans le milieu, on aime dire que le Québec suit les tendances des États-Unis. Styles, tendances ou catégories en vogue chez nos voisins du sud se retrouveront forcément au Québec quelques années plus tard. Y a-t-il encore cet écart si important entre notre province et le pays le plus influenceur dans la culture bière contemporaine ?

Mes quelques heures à déambuler à la Brew Expo, à voir des brasseurs américains attendre impatiemment leur échantillon de bière monohoublon tendance du moment et à découvrir de nouveaux styles à la mode m'ont permis d'arriver à un constat flagrant : non seulement le Québec n'est plus en retard, mais il est même parfois en avance. La culture bière se porte donc très bien dans notre province.

Laissez-moi vous convaincre...

Des tendances dans le monde brassicole, il s'en crée tous les ans, mais les brasseurs québécois sont à l'affût de la moindre

nouvelle bière ou d'une nouvelle recette qui plaît. C'est souvent sur une scène brassicole en particulier qu'une tendance se déclenche. Il suffit donc de fouiller sur le Web, dans toutes les régions, pour dénicher la nouvelle tendance du moment. Il existe plusieurs scènes brassicoles aux États-Unis, mais nous n'en avons qu'une au Québec. Il n'est plus rare d'avoir des bières originales, comme la Cold IPA, et de suivre le marché, bien avant l'ensemble des scènes brassicoles américaines.

La relation qu'ont les brasseries du Québec et les fournisseurs joue un rôle très important. Nous sommes une province francophone dans un monde principalement dicté par la langue anglaise. Pour percer le marché québécois, les compagnies doivent embaucher des représentants francophones, souvent issus du même milieu. La relation privilégiée permet de créer des opportunités. J'ai goûté des houblons expérimentaux à Minneapolis que peu de brasseurs connaissent,

alors que nous avons déjà plusieurs exemples québécois brassés avec ces houblons.

Le Québec est relativement un petit marché; plus de 70% des microbrasseries font moins de 2000 hl par année. Il n'est également pas nécessaire de faire valider son étiquette et sa nouvelle recette de bière avant commercialisation. La créativité a donc le champ libre et réaliser une nouvelle bière demande très peu d'investissement, ce qui fait que le marché de la nouveauté et de la bière tendance est très populaire, voire trop populaire.

Derrière cette culture de la bière tendance, se cache également une culture du terroir qui se développe de plus en plus. Nous sommes donc devant deux courants brassicoles qui se développent parallèlement : les styles contemporains et les bières avec ajout d'ingrédients du terroir québécois. Un dynamisme fort intéressant.

Le Québec n'est donc plus derrière les États-Unis, mais à ses côtés. Pas encore convaincu ? Si vous saviez le nombre de brasseurs américains, souvent de maisons réputées, qui n'ont que des éloges pour la culture bière du Québec. À chacune de mes visites aux États-Unis, je suis agréablement surpris de l'accueil réservé aux bières de la belle province.

Un classique mexicain introuvable au Mexique

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Merci à toi, semaine printanière divine avec tes températures avoisinant les 25 degrés Celsius. Comme tu as été bonne pour nous! Sans crainte de voir une goutte de pluie ruiner mon *setup* de patio, j'ai laissé, et ce pour la première fois de ma vie, mes coussins et mes chaises traîner dehors sans crainte de voir leurs fragiles tissus détrempés. Cette semaine, on se serait décidément cru au Mexique.

J'en arrive, d'ailleurs (du Mexique, pas du sujet de ma chronique haha). À la mi-avril, sur un coup de tête, j'ai décidé de partir en voyage après plus de trois ans d'abstinence. Mon but? Boire des cocktails à base d'agave et manger le plus de tacos possible. Que ne fut pas ma déception lorsque, après avoir bu la Margarita de convenance, ma version préférée, la Tommy's Margarita, demeurait introuvable. Sans doute parce que l'origine de ce classique revisité (qui substitue la liqueur d'orange pour du sirop d'agave) remonte aux années 90 à... San Francisco.

C'est au Tommy's Mexican Restaurant que Julio Bermejo décida de sucrer ses Margaritas avec un

sirop issu de la plante d'agave (d'où provient la tequila) plutôt qu'avec de l'orange. Son cocktail est devenu le symbole d'une Margarita plus rafraîchissante, plus légère et qui met davantage de l'avant les notes d'agave de la tequila.

Aujourd'hui, cette version est servie un peu partout à travers le monde, mais je vous jure, il est très, très difficile d'en dénicher au Mexique ailleurs que dans les bars spécialisés.

Et si votre chien s'appelle Mezcal comme le mien, vous pouvez également essayer cette recette avec votre mezcal favori pour une version aux notes fumées et complexes!

Salud!

Tommy's Margarita

INGRÉDIENTS

- 2 oz de tequila blanche 100 % agave
- 1 oz de jus de lime frais
- 0,75 oz de sirop d'agave
- Une pincée de fleur de sel
- Rondelle de lime (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1** Dans un *shaker*, mélanger tous les ingrédients avec de la glace.
- 2** Filtrer au tamis dans un verre rempli de glace ou muni d'un gros cube de glace.
- 3** Décorer d'une rondelle de lime.



— ANNIE FERLAND

PLANÈTEVINS

NATALIE RICHARD

Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Rosés, blancs et rouges, plusieurs vins sont bons avec le homard, tout dépendant de la façon dont on le cuisine. Si on l'aime simplement bouilli avec du citron, on optera pour un blanc vif et salin. Si on le préfère avec du beurre à l'ail, on choisira plutôt un chardonnay légèrement boisé.

Les bulles et le rosé sont toujours excellents avec le homard. Puis quand on le fait cuire sur le grill, on peut harmoniser les notes fumées avec un pinot noir du Nouveau Monde et même un rouge plus corsé comme un tempranillo espagnol, surtout si on le prépare façon thermidor, avec une sauce à la crème et gratiné au gruyère.

Bonne saison du homard!

1 SUMARROCA BRUT NATURE GRAN RESERVA CAVA 2108

17,80 \$ • 13408929 • 12% • 2,7 g/L

Un Cava d'un rapport qualité-plaisir inégalable, en plus d'être certifié bio depuis 2018. Brut nature signifie que la teneur en sucre est moins de 3 g/L, donc très peu dosé, et la mention Gran Reserva indique que le vin a dû passer un minimum de 30 mois sur lie avant le dégorgement — en l'occurrence 36 mois pour cette cuvée — ce qui donne de l'ampleur à ses notes de fleur et d'agrumes, empreintes d'une élégante *minéralité*. **B**

2 A&D WINES MONOLOGO ARINTO P24 2021

18,75 \$ • 14296666 • 13% •

4,3 g/L

Un vignoble très impressionnant de la région du Vinho Verde au Portugal. A & D sont les initiales des prénoms du couple propriétaire de ce magnifique domaine ancestral de la région de Baiao.

3 QUAILS' GATE CHARDONNAY 2019

23,85 \$ • 12456179 • 12,5% •

2,1 g/L

Alexandre et Dialina ne font que de très bons vins, dans une approche très avant-gardiste pour la région. L'arinto est un cépage autochtone qui produit des vins avec un potentiel de garde impressionnant pour des blancs. Les vieilles vignes du p24 rayonnent au sommet du domaine, à une altitude de 400 mètres, sur des sols de schistes, ce qui donne de la texture au vin, en plus d'une bonne tension, sur des notes de zeste d'agrumes et de poire fraîche. **B**

Les vins du vignoble familial Quails' Gate sont incontournables quand ils arrivent sur nos tablettes, ce qui est toujours en quantité assez limitée. Parmi les premières parcelles de chardonnay de la région de Kelowna en Colombie-Britannique, les vignes ont été plantées il y a plus de 30 ans. Pour cette cuvée, une portion du vin a vieilli dans des barriques françaises neutres et l'ensemble a passé neuf mois sur lies avant l'embouteillage. De la saveur, de la texture et de la richesse. Un vin rond et délicatement minéral, parfait pour le homard qu'on aime avec du beurre.

4 BONNY DOON VINEYARD VIN GRIS DE CIGARE 2021

19,95 \$ • 10262979 • 13,5% •

1,2 g/L

Le rosé est un accord de choix pour le homard, grâce aux notes de petits fruits, de zeste et d'agrumes, comme l'orange sanguine qu'on y retrouve. Celui du vignoble Bonny Doon de la côte centrale de la Californie est toujours excellent, d'un millésime à l'autre. Une valeur sûre. J'ai aussi essayé leur rouge Le Cigare Volant 2019, un assemblage de grenache, cinsault et syrah, un vin juteux avec de la structure qui complète agréablement un

Le homard de la Gaspésie est arrivé et se déguste aussi bien avec du rosé, du blanc ou du rouge. Un bel accord du terroir avec le rosé du vignoble 1292.

— NATALIE RICHARD

homard grillé, servi avec des rapinis sautés à l'ail.

5 COOPER STATION PINOT NOIR 2019

19,05 \$ • 13566281 • 13,5% •

7,3 g/L

Ne vous laissez pas influencer par les quelques grammes de sucre résiduel de plus, le vin est balancé, bien fruité et ensoleillé, parfait pour un BBQ. Les notes légèrement fumées de ses 6 à 8 mois de barrique donnent à ce pinot noir californien l'expression qu'il faut pour marier le homard cuit, qu'on finit au charbon de bois.

6 PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO 2020

18,25 \$ • 14323839 • 14% • 1,8 g/L

Et pour le tempranillo, Protos s'y connaît, étant le tout premier vignoble établi dans la région de la Ribera del Duero en 1927. La cuvée Roble a fait 6 mois de barrique et 6 mois de vieillissement en bouteille avant d'être mise en marché. Ça donne une abondance de fruit comme le cassis, la mûre et la prune fraîche sur des tannins corsés aux notes fumées et à l'accent minéral, munis d'une douce astringence pour balancer le fruit. C'est excellent avec le homard thermidor et encore mieux en version *surf and turf*.

B BIO

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

LES BONS VINS POUR LE HOMARD



le petit PMAG.

ÈVE TESSIER-BOUCHARD

Coopérative nationale de
l'information indépendante

Tu veux toujours en savoir plus sur le monde qui t'entoure? Nous te présentons les nouvelles les plus intéressantes de la semaine, publiées par notre équipe sur le Canal Squat, un bulletin de nouvelles quotidien offert sur le site Web jeunesse de Télé-Québec. À lire et à voir dans le journal, dans l'appli et sur notre site Web!

UNE SEMAINE D'ACTU



PHOTOREPORTAGE SUR LES ABEILLES

VISITE CHEZ UN APICULTEUR POUR COMPRENDRE LA RÉALITÉ DE CES INSECTES

PAR CHEYENNE OGOYARD

INTRODUCTION

Récemment, de nombreux articles ont traité de la mortalité importante des abeilles à miel cette année. Cheyenne, journaliste jeunesse pour les Coops, a suivi deux apiculteurs de Miel Montréal, Wissam et Cyprien, lors de leur inspection de ruches de l'abeille *Apis Mellifera*, une abeille originaire d'Afrique du Nord et du sud de l'Europe.

Pour calmer les abeilles et ne pas se faire piquer, les apiculteurs ont d'abord répandu de la fumée dans les ruches. Ils ont ensuite vérifié l'état de santé des ruches : le nombre d'abeilles par ruche, l'état et la présence de la reine, etc. Le but est de prévoir la quantité d'abeilles qu'il y aura dans les prochaines semaines.



1



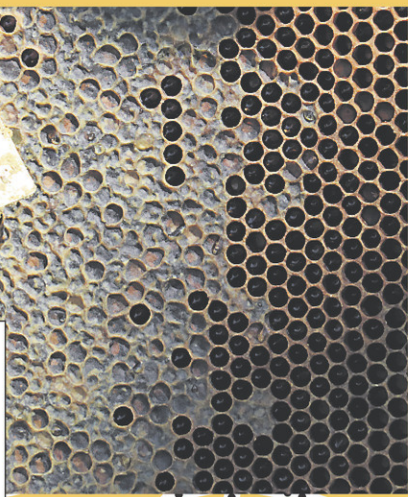
2

MORTALITÉ

Cette année, plusieurs apiculteurs se sont plaints d'avoir perdu une part importante de leur colonie d'abeilles à miel. Selon Wissam et Cyprien, c'est la faute du Varroa.

Le Varroa est un parasite, c'est-à-dire qu'il a besoin de l'abeille pour se nourrir et vivre, au risque de la rendre malade ou de la faire mourir. Le Varroa ressemble à un petit crabe aplati et se multiplie dans les alvéoles, donc les petits trous de la ruche, pour se nourrir.

En hiver, l'activité des abeilles cesse et la reine arrête de pondre. Le Varroa s'agrippe donc aux abeilles pour continuer de se nourrir de leur sang et de leur graisse. Les abeilles s'affaiblissent et meurent. Lorsque les apiculteurs ouvrent leurs ruches au printemps, ils découvrent parfois des ruches mortes : elles n'ont plus aucune abeille.



3

INSECTES POLLINISATEURS

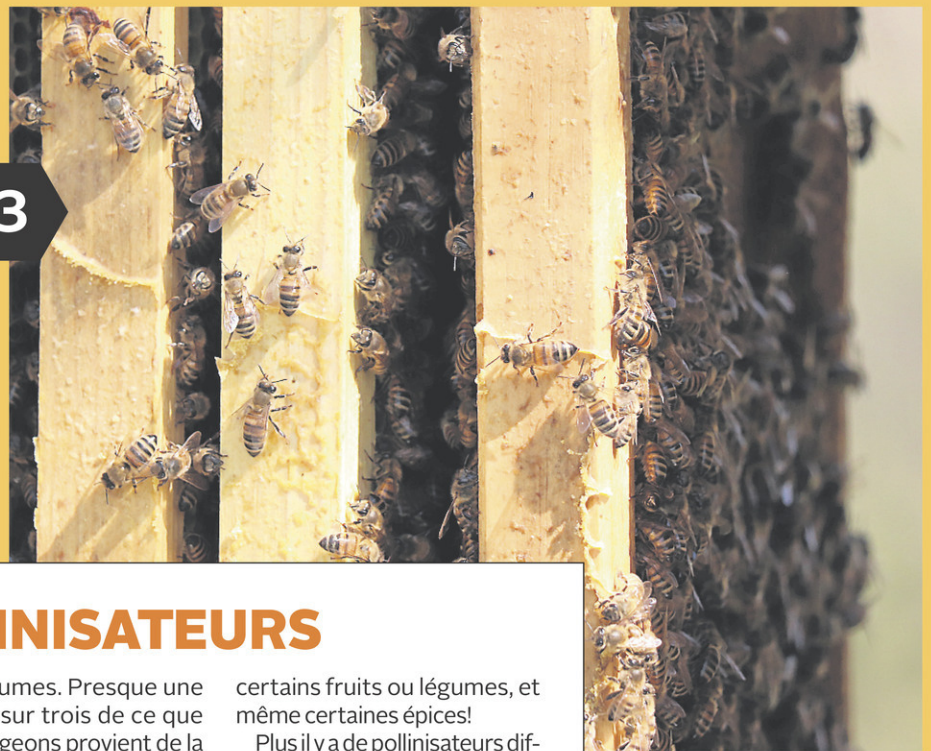
La pollinisation est le processus de reproduction d'une plante, d'une fleur ou d'un arbre. Les insectes pollinisateurs transportent le pollen trouvé dans une fleur et l'emmènent un peu partout, permettant la reproduction de fleurs, de fruits

ou de légumes. Presque une bouchée sur trois de ce que nous mangeons provient de la pollinisation.

Sans les insectes pollinisateurs comme les abeilles, les guêpes, les papillons ou les bourdons, nous ne pourrions plus manger

certains fruits ou légumes, et même certaines épices!

Plus il y a de pollinisateurs différents, plus il y a de fleurs différentes. Et plus il y a de fleurs différentes et plus il y a de pollinisateurs différents! La nature est bien faite.



MIEL MONTRÉAL

La mission de l'organisme Miel Montréal est de protéger les insectes pollinisateurs, en créant des jardins, par exemple. Ils défendent une apiculture responsable, alors ils n'ont pas beaucoup de ruches et essaient d'agir de façon locale.

Miel Montréal ne veut pas seulement s'occuper des abeilles et faire du miel, mais aussi sensibiliser les individus à l'importance des insectes pollinisateurs. L'organisme propose donc des ateliers et des activités pour petits et grands, dans le but d'éduquer.

5



4

DÉFI PISSENLITS

Cette année, le printemps a été frais et les abeilles ne sont pas beaucoup sorties. En plus, il a beaucoup plu pendant les dernières semaines, donc il n'y avait pas beaucoup de fleurs. Les abeilles ont besoin des fleurs pour vivre. Ces conditions climatiques ont provoqué un retard dans le début des activités des abeilles, et les reines n'ont pas encore beaucoup pondu. Le résultat est qu'il y a moins d'abeilles pour le moment.

Il y a deux ans, un organisme a créé le Défi Pissenlits. C'est très simple : ne pas tondre le gazon pour laisser pousser les pissenlits (et les autres fleurs) pour donner une grande source de nourriture aux abeilles et aux autres insectes pollinisateurs. Plusieurs villes du Québec se sont jointes au Défi!



6

QU'EST-CE QU'ON PEUT FAIRE?

On a demandé à Wissam et Cyprien ce que chaque individu pouvait faire pour aider les abeilles, et leurs amis pollinisateurs. Pour eux, l'urgence est de reconstruire leur habitat naturel, c'est-à-dire des espaces fleuris avec des points d'eau.

Pour éviter une grande mortalité comme les ruches ont connu ces dernières années avec le Varroa, les deux apiculteurs conseillent de réduire l'utilisation des pesticides, qui sont des produits chimiques que les agriculteurs mettent sur leurs cultures. Le Varroa, par exemple, s'est habitué à ces produits; il faut donc trouver d'autres solutions pour éviter qu'il fasse plus de dégâts. L'idéal c'est de cultiver de façon biologique, donc avec le moins de produits chimiques possible.





Petit prix. Grande info.

L'abonnement numérique à 2,50\$ par semaine.
Plus 4 semaines d'essai gratuit.

Numérisez le code QR pour en savoir plus!

laVoixdel'Est
— NUMÉRIQUE

