



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

LECTURE

*Marc  
Cassivi*

AU NOM  
DU PÈRE



LECTURE

*Fabrice  
Midal*

IL EST OÙ  
LE BONHEUR ?



MAISON

*Décoration*

VERDIR  
SON CHEZ-SOI



RÉGAL

*Planète Vins*

SIX RÉGIONS,  
SIX BOUTEILLES

COEUR DE SLUSH

## DU ROMAN AU GRAND ÉCRAN

## CŒUR DE SLUSH

AU TEMPS  
DES  
PREMIERS  
ÉMOIS

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

L'auteure Sarah-Maude Beauchesne l'a souvent raconté. Il lui a fallu six longues années de doutes et de réécriture pour arriver à transposer son roman à succès *Cœur de slush* en un scénario à la hauteur de ses attentes. Maintenant que le film s'apprête à sortir en salle, la jeune femme remercie le destin d'avoir mis sur son chemin la réalisatrice Mariloup Wolfe et la jeune comédienne Liliane Skelly. Grâce à elles, son univers porté au grand écran est « encore mieux » que ce qu'elle avait imaginé.

« Je redécouvre l'histoire. Mariloup a appliqué sa touche et sa vision pour l'amener complètement ailleurs. Elle a tellement respecté mon univers et tellement mis d'elle là-dedans que ça rend le projet plus précieux et plus complet », dit-elle. Ceux (et surtout celles) qui ont lu le roman à saveur autobiographique relèveront en effet des largesses qui portent plus loin l'œuvre originale. Le contraire était impossible, selon Sarah-Maude.

« Le livre est très contemplatif, très poétique, avec beaucoup de descriptions, alors qu'un film doit avoir du rythme, de l'action. Un travail d'adaptation devait être fait, même si c'était difficile pour moi. Je devais absolument me dissocier du livre pour écrire le scénario. »

On y suit Billie, grande ado de 16 ans, qui passera l'été le plus marquant de sa jeune vie. Entre

son job étudiant au parc aquatique, les slushs à la framboise bleue et les fêtes entre copains, la rouquine vivra ses premiers émois dans les bras du beau Pierre (Joseph Delorey). Au grand dam d'Annette, sa sœur aînée, jouée par Camille Felton.

Sous les traits de Billie, on découvre Liliane Skelly dans son premier grand rôle en carrière. Sa frimousse et son naturel crèvent l'écran.

« Le livre est très contemplatif, très poétique, avec beaucoup de descriptions, alors qu'un film doit avoir du rythme, de l'action. Un travail d'adaptation devait être fait, même si c'était difficile pour moi. Je devais absolument me dissocier du livre pour écrire le scénario. »

— Sarah-Maude Beauchesne

« Oui, il y a eu des défis, mais j'ai quand même eu de la facilité à me transformer en Billie. J'ai pas mal de ressemblances avec elle... et avec Sarah-Maude. Et puis, j'ai 18 ans, alors j'avais déjà vécu les émotions de Billie il n'y a pas si longtemps », affirme la comédienne qui, malgré le côté

« vertigineux » de cette première expérience, s'est sentie particulièrement bien entourée par l'équipe de tournage, en grande partie féminine.

« Liliane est une première de classe, une fille brillante qui apprend très vite et qui s'adapte rapidement. On n'a pas besoin de lui dire 20 fois la même affaire. Elle a surtout beaucoup de nuances, de finesse et de subtilité dans son jeu. Un rictus, un clignement d'oeil, un regard... Tous ces petits détails sont pour moi du grand art », fait remarquer Mariloup Wolfe, en dévoilant deux secrets : les cheveux châtain de Liliane ont été teints en roux pour l'occasion et on lui a ajouté des taches de rousseur au maquillage.

D'ailleurs, Sarah-Maude Beauchesne n'en revient pas encore à quel point Liliane lui ressemblait physiquement. « Des gens me disent qu'elle parle comme moi! C'est assez frappant et étrange comment elle a réussi à devenir Billie. Je me vois beaucoup en elle. »

## TERRAIN DE JEU

En tant que réalisatrice, Mariloup Wolfe compare *Cœur de slush* et l'univers de Sarah-Maude à un extraordinaire terrain de jeu.

« Avec toute la poésie de son écriture et l'imagerie qu'on y trouve, c'est comme une réalité magique. On peut faire ce qu'on veut, dit-elle. C'est délicat pour un réalisateur de reprendre un roman au cinéma, mais là, l'adaptation était écrite par elle, alors on savait que ça respectait son univers. Après ça, il fallait travailler en collaboration, elle et



moi, pour ne pas décevoir ceux qui ont adoré le livre. J'espère qu'ils vont s'y retrouver. »

Détail intéressant, cette dernière s'est même amusée à jouer avec les époques. Les cellulaires, les textos et les expressions d'aujourd'hui côtoient les vieilles bagnoles, les décors « vintage » et des classiques musicaux comme *Et si tu n'existais pas* de Joe Dassin et *C'est le temps des vacances* de Pierre Lalonde.

« On a voulu être intemporel pour que le film vieillisse bien et que plusieurs générations puissent s'y identifier. »

## FAIRE ŒUVRE UTILE

*Cœur de slush* aurait pu demeurer en version papier, sans jamais voir le jour au cinéma. Sarah-Maude Beauchesne a cependant l'impression de faire œuvre utile en franchissant ce pas.

« Au Québec, il y a très peu d'œuvres cinématographiques

Liliane Skelly, Mariloup Wolfe, Camille Felton et Sarah-Maude Beauchesne font la tournée du Québec ces jours-ci pour présenter le film *Cœur de slush*. — JOCELYN RIENDEAU, LA TRIBUNE

pour les adolescentes et les adolescents. Pourtant, il y a tellement de sujets qui devraient être abordés. C'était important pour l'équipe et moi d'offrir une histoire destinée aux jeunes et qui leur ressemble. »

L'auteure est d'ailleurs en plein développement de *Cœur de slush 2*, qui sera en fait un condensé des romans *Lèche-vitrines* et *Maxime*. Et tout indique que le film sera de nouveau réalisé par Mariloup Wolfe et que Liliane Skelly y jouera Billie.

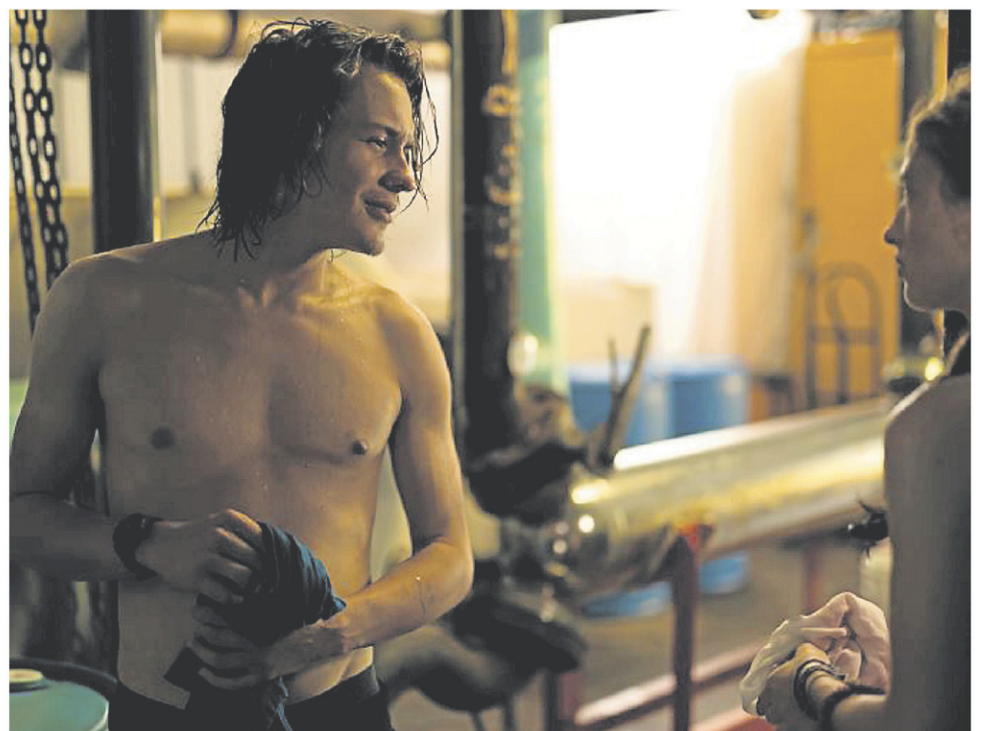
*Cœur de slush* a été présenté en première mondiale le 1er juin en République tchèque. Il prendra l'affiche au cinéma le 16 juin.



La Granbyenne d'origine Sarah-Maude Beuchesne est à la fois auteure du livre et scénariste du film. — JOCELYN RIENDEAU, LA TRIBUNE



C'est un premier grand rôle pour l'actrice principale, Lilianne Skelly. — JOCELYN RIENDEAU, LA TRIBUNE



Joseph Delorey endosse le personnage de Pierre, qui fait battre le cœur de Billie. — ERIC MYRE, CHRYS-TAL FILMS PRODUCTIONS

MARC CASSIVI

# LA SOCIÉTÉ SOUS LA LOUPE DES ENFANTS

LÉA HARVEY

[lharvey@lesoleil.com](mailto:lharvey@lesoleil.com)

**Avoir des enfants, ça change une vie... mais ça ouvre aussi la porte à une quantité considérable de souvenirs et de sujets sur lesquels écrire. Au fil des ans, le journaliste Marc Cassivi a lui-même rédigé des dizaines de textes sur ses deux fils. Son nouveau recueil, *Nos fistons*, traverse une quarantaine de ses chroniques bercées tant par des anecdotes familiales que par l'actualité des dernières années.**

La première sortie au cinéma qui vire presque au chaos, la première visite complètement magique au centre Bell... Marc Cassivi est entré dans le monde de la «chronique familiale» en partageant quelques histoires touchantes. Entre l'amour inconditionnel qui vient avec le rôle de père et les moments de doutes qui sont inévitables.

Or, ce type de textes est rapidement devenu pour le journaliste de *La Presse* un véhicule fort pertinent pour aborder des enjeux de société ou des questions d'actualité. Tant du côté des arts que de la politique ou des sports.

«Cette chronique-là ne parle pas juste de ma vie familiale. C'est aussi un prétexte pour parler de sujets de société en les prenant par l'intime. C'est comme si ça me permettait d'avoir un regard moins frontal. [...] Passer par la famille, ça me donne l'occasion d'avoir un autre angle sur des thèmes parfois d'actualité ou qui m'intéressent simplement depuis toujours»,





Marc Cassivi a «la paternité heureuse». Dans son nouveau recueil, *Nos fistons*, le chroniqueur et journaliste présente ses chroniques où il observe la société via le regard de ses deux fils. — LA PRESSE, PATRICK SANFAÇON

«J'ai vu une différence. Je vois à quel point j'ai changé d'idée sur des sujets. Et c'est probablement plus grâce à eux qu'à n'importe qui d'autre dans la société. Je pense notamment au "mot en n"», cite à titre d'exemple l'auteur.

«Je crois que les jeunes générations peuvent nous faire voir un peu plus certains angles morts qu'on a eus toute notre vie», soutient le cinquantenaire, qui voit entre autres *Nos fistons* comme un «beau legs» pour ses enfants.

«Souvent, le regard des enfants apporte une nouvelle perspective, c'est-à-dire que je me sens challengé sur des questions auxquelles je ne réfléchis plus vraiment. [...] Avoir des ados en particulier, ça brasse beaucoup nos espèces d'a priori et nos lieux communs. Ça nous remet en question.»

— Marc Cassivi

#### DU SOCIAL À L'INTIME

Marc Cassivi a dû relire des dizaines d'anciennes chroniques afin de choisir les 40 textes qui composent *Nos fistons*. Un exercice qu'il n'a pas pris à la légère.

«Il y a des chroniques qui ont parfois un succès, où les gens nous disent qu'ils se sont reconus là-dedans. [En préparant

le recueil], je m'étais dit que ce serait sûrement elles que j'allais choisir, mais c'est drôle parce qu'elles n'ont pas nécessairement bien vieilli», partage l'auteur.

Si le journaliste campe bien souvent ses sujets dans un enjeu social ou d'actualité, *Nos fistons* est donc toutefois ponctué de textes plus intemporels.

Disposés en ordre chronologique, de 2007 à 2022, les textes dessinent ainsi l'évolution des fils de Marc Cassivi, que les lecteurs voient grandir au fil des 178 pages. De leur plus tendre enfance à la majorité, en passant par les années déterminantes de l'adolescence.

Des histoires universelles, souvent émouvantes ou rigolotes, qui ont de quoi interpeller tous les parents. Comme le fait de superviser les cours de conduite de son enfant — à ses risques et périls — ou encore d'aborder avec lui «la

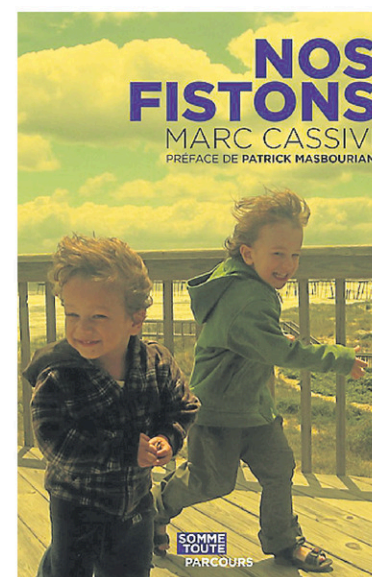
conversation» sur les relations sexuelles.

S'il protège l'identité de ses garçons en ne nommant jamais leurs noms dans l'ouvrage, Marc Cassivi s'ouvre cependant à quelques reprises sur son propre rôle de père.

Le critique de cinéma qui affirme avoir «la paternité heureuse» s'interroge dans quelques textes sur des questions de transmission. Qu'on parle de valeurs ou encore de culture.

Sans trop d'inquiétudes, Marc Cassivi conclut aussi son recueil avec une chronique inédite, «Demain des hommes», le regard braqué vers l'avenir de ses deux fistons.

*Nos fistons* paraîtra en librairie dès le 13 juin.



MARC CASSIVI  
*Nos fistons*  
SOMME TOUTE  
178 PAGES

Les Productions Jean-Bernard Hébert présentent

# LE PLACARD

UNE COMÉDIE DE FRANCIS VEBER

MISE EN SCÈNE ALAIN ZOUVI AVEC ELODIE BÉGIN • RAYMOND BOUCHARD  
SÉBASTIEN DODGE • HUGO GIROUX • JEAN-BERNARD HÉBERT  
MYRIAM POIRIER • MARC-ANDRÉ POLIQUIN

Représentations en semaine à 20h30 et les samedis à 16h00  
**du 29 juin au 5 août 2023**

Salle Marie-Thérèse Desmarcs  
Théâtre de Rougemont

theatrede Rougemont.com

Réservation en ligne [www.leplacard.ca](http://www.leplacard.ca)

370, RANG DE LA MONTAGNE, ROUGEMONT, QUÉBEC, J0L 1M0 TÉLÉPHONE **450 469-1006** SANS FRAIS **1 888 666-3006**

DÉCOR JEAN BARD COSTUMES ARIANE GENET DE MIOMANDRE CONCEPTION MUSICALE CHRISTIAN THOMAS CONCEPTION D'ÉCLAIRAGE STÉPHANE MÉNIGOT

**vivez LA MAURICIE**

ici

ÉDITION 2023  
**NOTRE ÉTÉ CHEZ NOUS**

VOTRE GUIDE PAR EXCELLENCE POUR DÉCOUVRIR NOS RÉGIONS!

LES COOPS DE L'INFORMATION

## LES CHOSES SIMPLES

## BEL ÉCRIN, HISTOIRE CONVENUE

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

## CRITIQUE

Une histoire sympathique, mais plutôt ordinaire, déployée dans un panorama extraordinaire. Voilà en somme ce que nous propose Éric Besnard avec la comédie *Les choses simples*, qui table sur la formule de l'amitié entre un duo mal assorti.

Vincent (Lambert Wilson) est pdg d'une multinationale, flamboyant et un peu magouilleur, à qui peu de gens résistent. Tout s'enchaîne à vitesse grand V pour celui qui n'a pas pour autant trouvé le bonheur.

Pierre (Grégory Gadebois) est un expert en biologie marine plutôt bourru, qui a choisi de s'exiler en montagne. Il vit dans une simplicité mettant en exergue les petits plaisirs du quotidien : la pêche, la bonne bouffe, la menuiserie... Mais ça ne le rend pas davantage heureux.

L'un profitera d'une panne mécanique pour se faire inviter



De très beaux paysages servent de décors au film *Les choses simples*, qui met en vedette Lambert Wilson et Grégory Gadebois. — AZ FILMS

chez l'autre, dont il convoite le savoir au sein de son entreprise. Mais il se surprendra à

se plaire dans cet environnement qui avance lentement au rythme de la nature, plutôt qu'à

dra à déteindre sur celui de l'autre. Et vice versa.

Éric Besnard a indiqué avoir

celui dicté par un agenda ou un téléphone intelligent.

Cette prémisses annonce un récit prévisible, mais pas déplaisant, du fait notamment qu'il est porté par deux acteurs de talent.

Wilson l'élan-cé bavard, Gadebois (qui renoue avec le réalisateur Besnard après le charmant *Délicieux*) le costaud avare de ses mots.

On s'en doute, le personnage de l'un en vient

songé à cette histoire d'amitié nouvelle pendant la pandémie, au moment où les contacts sociaux étaient plus que restreints.

Voilà une bonne intention qui aurait peut-être perdu de son lustre si elle n'avait pas été déclinée dans un si bel écrin. Les paysages y sont superbes, la montagne devient une actrice à part entière.

*Les choses simples* est présenté au cinéma.

## Au générique

Cote : 5,5/10

Genre : Comédie

Réalisation : Éric Besnard

Distribution : Grégory Gadebois, Lambert Wilson, Marie Gillain

Durée : 1h35

**MISSION** [ + ] PROMOTION

JUIN 2023

**LES [MUSÉES] DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO**

DE L'ÉCOLOGIE DANS LE MUSÉE  
PAGE 2 ET 3

POUR LA PASSION DES MUSÉES  
PAGE 18

UNE CAISSE SOLIDAIRE QUI SOUTIEN L'INNOVATION MUSÉALE  
PAGE 35

LES COOPS DE L'INFORMATION

leDroit leNouveliste leQuotidien le Progrès leSoleil laTribune laVoixdel'Est

Ottawa/Gatineau Mauricie Saguenay—Lac-St-Jean Québec Estrie Granby

## À LIRE

Ne manquez pas notre cahier de 36 pages sur les musées du Québec et de l'Ontario dans votre édition imprimée du samedi 17 juin.

FABRICE MIDAL

# LA DIFFICILE QUÊTE DU BONHEUR

**NORMAND PROVENCHER**  
nprovencher@lesoleil.com

**Une belle maison, un couple qui relaxe sur le bord de la piscine, cocktail à la main. Il fait beau. Les enfants s'amuse sur la pelouse avec le chien, loin du tumulte du monde. Voilà l'image d'Épinal vendue dans plusieurs publicités. Essayer de se conformer à ce portrait «erroné» du bonheur ne peut mener qu'à une insatisfaction chronique. Donc, à moins de bonheur.**

Dans son livre *Tout ce qui nous empêche d'être heureux et ce qu'il faut savoir pour l'être*, le philosophe et auteur français Fabrice Midal analyse cette notion de félicité qui a fait l'objet de tant et tant de publications. Il propose de changer notre point de vue sur l'idée voulant que le bonheur se résume «à des intermèdes merveilleux et magiques, que l'on savoure dans l'instant présent et dont la répétition est le thermomètre».

En entrevue téléphonique depuis Paris, l'écrivain explique qu'il faut se libérer des recettes promettant le bonheur.

«Mon propos n'est pas d'en donner, mais plutôt d'aider les gens à voir les mécanismes qui nous empêchent d'être heureux.»

Ces obstacles sont au nombre de 28, avance-t-il. Ils vont de la recherche du prince charmant à notre volonté de tout gérer, en passant par l'obsession des objectifs et le fardeau de la culpabilité.

Pour beaucoup, le bonheur serait un état, un moment de grâce où tout est parfait. Grossière erreur, dit-il.

«Ce qui nous empêche d'être heureux, ce n'est pas que tout aille bien, mais cette image complètement illusoire d'un monde idéal qui n'existe pas. Il faut se libérer de cette image fautive et statique du bonheur.

«Les gens se mettent de plus en plus de pression pour correspondre à des modèles, poursuit l'un des principaux maîtres de l'enseignement de la méditation en France. Il faut qu'on soit parfait, toujours souriant. Tout cela a un prix énorme. On se sent coupable de vivre des difficultés.»



«Le bonheur c'est d'inventer sa vie, c'est le contraire de quelque chose de normatif», relève l'auteur Fabrice Midal. — ALEXANDRE AGOSTINI

## ILLUSION NÉFASTE

Mais à notre époque où il est de plus en plus difficile pour le commun des mortels de joindre les deux bouts et de composer avec les mille et un stress du quotidien, n'est-il pas difficile d'atteindre le bonheur?

«Rien n'est plus faux, répond l'auteur du tac au tac. C'est ce que mon livre veut dénoncer.»

«Depuis la préhistoire, il y a toujours eu des difficultés, la guerre, la violence, la misère, la pauvreté, explique-t-il. Ce n'est pas parce que le monde va mal qu'il faut être malheureux. C'est l'illusion la plus néfaste et idiote du bonheur.

Au contraire, c'est en étant heureux qu'on va pouvoir s'ouvrir aux autres et agir de manière juste. Le bonheur c'est d'essayer de faire des choses qui ont du sens, de s'engager dans le monde.»

Dans ce contexte, les réseaux sociaux, où chacun peut comparer sa vie à celle des autres, nuisent certainement à cette quête du bonheur en raison de l'insatisfaction chronique qu'ils procurent. Le dicton voulant que l'herbe soit toujours plus verte chez le voisin est tenace. L'injonction de performance s'invite aussi dans le décor.

«La normalité devient de plus en plus forte. Il faut rentrer dans

le moule, être comme ceci, être comme cela, alors que le bonheur c'est d'inventer sa vie, c'est le contraire de quelque chose de normatif.»

## CONNAIS-TOI TOI-MÊME

Dans son livre, Fabrice Midal rappelle que chez les Grecs anciens le bonheur signifiait «être en accord avec sa voix intérieure». «Connais-toi toi-même», disait Socrate. En cela, pour trouver la félicité, il faut savoir réfléchir sur soi.

«Qu'est-ce qui me rend heureux? C'est une question qu'on devrait tous se poser au moins une fois dans sa vie. Et aussi qu'est-ce qui m'empêche de l'être? C'est ce qui nous permet de changer quelque chose.»

Et vous, monsieur Midal, qu'est-ce qui vous rend heureux?

«Comprendre qu'il ne faut pas se décourager parce qu'il y a des obstacles. Même les difficultés font partie de ce qui rend heureux. Quand j'écris un livre ou que je prépare un cours, il m'arrive de ne pas y arriver tout de suite. Il faut que je me reprenne. Je prends ça comme un défi. J'essaie de m'amuser, de voir comment je peux faire pour que ce livre ou ce cours soit mieux. Le bonheur n'est pas opposé au fait de relever des défis, d'aller de l'avant, de se remettre en question.

«Je suis aussi très sensible à la nature, à la musique et aux relations avec les gens. Ce sont trois éléments qui me rendent profondément heureux.»

THÉÂTRE DE LA DAME DE COEUR

**VICTOR**  
ET LE CADEAU  
DES SONGES

Dès le 30 juin 2023

**EN PRÉ-VENTE JUSQU'AU 20 JUIN!**

PLAISIR SURDIMENSIONNÉ POUR TOUTE LA FAMILLE!  
**damedecoeur.com • 450 549-5828**

Partenaires: Patrimoine canadien, Canadian Heritage, CALO, Conseil de la culture de la région de Québec, Culture Montérégie, Acton, Upton, TNA, JOURNAL DE MONTRÉAL

# INVITEZ LA NATURE DANS VOTRE INTÉRIEUR

## La Pièce

Collaboration spéciale

Plus que jamais, les plantes d'intérieur sont des incontournables dans les décors. Elles apportent tant de vie et de couleur. Comme n'importe quel élément de décoration, les végétaux doivent être intégrés de façon cohérente et harmonieuse.

Pour vous aider à bien concevoir votre décor végétal, Marc Champoux, propriétaire de Folia Design, propose cinq types d'aménagements avec des plantes qui peuvent être reproduits dans vos espaces intérieurs.

### CONCEVOIR UN AMÉNAGEMENT VÉGÉTAL CLASSIQUE

La façon plus traditionnelle d'intégrer les plantes à un décor est de créer un aménagement de bon goût avec quelques végétaux, idéalement de variétés différentes, disposés à différents endroits dans la pièce.

Souvent, dans un tel aménagement, ce sont les pots qui vont venir créer un rappel et une continuité avec le style de la pièce.

### PLACER DES VÉGÉTAUX SUR UNE TABLETTE

L'utilisation de tablettes est une autre façon originale de placer des végétaux dans un décor. Il s'agit de disposer plusieurs petites et moyennes plantes sur l'étagère d'une bibliothèque au travers de différents éléments de décoration (livres, bibelots, cadres, etc.). Plusieurs plantes se prêtent bien à un tel usage. Pensons aux plantes retombantes, aux pothos, aux senecio rowleyanus (aussi appelés colliers de perles) ou aux hoyas.

En plus des pots, qui font aussi office d'objets décoratifs, le tout crée un amalgame très intéressant et créatif qui convient parfaitement aux espaces plus restreints, comme les appartements ou les condos.

### INSTALLER UN MUR VÉGÉTAL

Une façon plus originale d'ajouter de la verdure à un environnement est sans contredit l'installation d'un mur végétal. Souvent faits avec de la mousse préservée, un produit tout à fait naturel, ces aménagements permettent une foule de possibilités pour agrémenter un décor.



1

## LE CONFORT

À LONGUEUR D'ANNÉE !

- ✓ Les plus grandes marques en chauffage et climatisation pour plus de confort, de performance, de fiabilité et d'économie d'énergie
- ✓ Des programmes de rabais aux consommateurs
- ✓ Des produits éligibles aux subventions et aides financières gouvernementales
- ✓ Les garanties les plus solides sur le marché



ROBERTO MARINELLI  
ET ÉRIC LABBÉ,  
PROPRIÉTAIRES

RÉFRIGÉRATION & CLIMATISATION  
**LUC THERRIEN** INC.

Licence R.B.Q.: 8004-4563-63

**Nous offrons des solutions  
sur mesure selon vos besoins!**



70, RUE MARTIN, GRANBY 450.777.3933 REFRIGERATIONLT.COM

## TRANSFORMEZ VOTRE PIÈCE EN JUNGLE

S'il y a bien un mot qui décrit à merveille ce style, c'est abondance. Car recréer l'ambiance luxuriante d'une jungle avec des plantes d'intérieur exige d'utiliser beaucoup de plantes, mais aussi de réunir une grande quantité de textures, de couleurs et de motifs de feuilles.

Dans la pièce où se retrouve ce type d'aménagement, ce sont les plantes qui volent la vedette, rien de moins.

Ainsi, parmi les plantes qui contribuent à créer ce bel effet, il y a, bien sûr, les plantes à feuillage tropical comme les palmiers, mais aussi les oiseaux du paradis.

## INTÉGRER UN ARBRE VEDETTE

Si plusieurs adoptent des décors qui contiennent plusieurs plantes, d'autres préfèrent des aménagements qui ne comprennent qu'un seul arbre massif, mais qui apporte beaucoup de caractère au décor.

Parmi ces végétaux de gros calibre qui s'intègrent bien dans les intérieurs, il y a le Ficus lyrata ou même l'olivier qui est disponible en grand format. Il faut simplement avoir une pièce spacieuse, idéalement une aire ouverte, avec de hauts plafonds et beaucoup de luminosité pour favoriser la croissance de ces végétaux.

Que vous aimiez un peu, beaucoup ou passionnément les plantes, il y a toujours de belles façons de les intégrer au décor existant de votre demeure. Et si vous avez du mal à choisir les variétés qui vous souhaitez inclure dans votre aménagement, n'hésitez pas



à passer rencontrer les conseillers de Folia Design, dont l'entreprise est basée à Québec, ou à consulter leur site. Ils sauront vous aider à y

voir plus clair dans cet éventail de possibilités.

Info : [foliadesign.ca](http://foliadesign.ca)



**1** Un exemple d'aménagement classique, avec des plantes de variétés différentes disposées à plusieurs endroits dans la pièce. — PLANTBYCAS

**2** Un mur végétal permet une foule de possibilités pour agrémenter un décor. — L'ATELIER MÉLANIE MORNEAU

**3** La présence d'un seul arbre apporte beaucoup de caractère au décor. — COURTOISIE

**4** L'utilisation des tablettes est idéale pour les espaces plus restreints, comme les appartements ou les condos. — LAURA PIGEON

**5** Recréer l'ambiance luxuriante d'une jungle avec des plantes d'intérieur exige d'utiliser beaucoup de plantes. — MARC-ANTOINE HALLÉ

# Une question de perspective

**PHILIPPE WOUTERS**

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



L'actualité de ces dernières semaines nous laisse croire que l'ensemble de l'industrie de la bière subit des pertes et vit une crise majeure. Est-ce vraiment la fin de l'apogée des microbrasseries au Québec ? Bien sûr que non. Je vous présente ici quelques points à considérer.

Actuellement au Québec, c'est 328 permis de brassage qui sont actifs à travers toute la province. Parmi l'ensemble des brasseries qui produisent de la bière, 80% produisent moins de 200 000 litres de bière par année. Autant dire qu'elles fournissent principalement leur salon de dégustation, les canettes pour vente sur place et quelques fûts vendus à des clients-bars/restaurants. Selon l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ), environ 50 permis en attente auprès de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RAJC) vont rejoindre ces 328 permis.

Il n'existe pas de chiffres officiels sur la vente de bière au Québec et la part de marché des microbrasseries au Québec. Seuls sont publiés les chiffres compilés de production et de vente en regroupant les déclarations d'accise et de taxes spécifiques de l'ensemble de l'industrie. Il est donc très difficile de suivre l'évolution des ventes des microbrasseries dans un contexte global. Cependant, plusieurs acteurs du milieu ont des chiffres à l'interne qui permettent de mieux comprendre la juste relativité entre perception et conclusion.

Par exemple, les grandes chaînes d'alimentation, qui représentent plus de 75% du volume de ventes des microbrasseries au Québec, sont confrontées à une offre qui dépasse largement la demande. Beaucoup de microbrasseries désirent placer leurs produits sur les tablettes, mais peu génèrent assez de ventes pour y tenir une place importante.

Environ 10% des permis de brasseurs industriels — autorisés à distribuer leurs bières dans le réseau des épicereries et détaillants spécialisés — génèrent 50% du chiffre d'affaires des bières de microbrasseries. Le 90% restant se partage donc une part de tarte relativement mince. C'est normal si on retient que 80% d'entre elles produisent moins de 200 000 litres de bière par année.

## SE DÉMARQUER

Les brasseries n'hésitent donc pas à proposer des brassins en édition limitée et à renouveler sans cesse leur catalogue pour attirer l'œil du détaillant, perdu devant l'immensité de l'offre, comparée à la demande. En un an, un détaillant a accès à un catalogue « compilé » de plus de 4200 produits uniques disponibles à la vente. S'il propose 400 variétés de bière, il peut changer son offre toutes les quatre semaines environ. C'est aberrant.

Depuis un an, plusieurs initiatives sont créées dans le but de diminuer l'inventaire et de rationaliser l'offre des bières. Ces actions sont le fruit de la réflexion des détaillants, créant un stress sur l'industrie, car ce n'est plus vrai que les tablettes sont ouvertes à toutes les brasseries.



— 123RF

Il est donc intéressant de voir des initiatives propres à chacune des microbrasseries pour diminuer les coûts de production, réduire les inventaires ou optimiser le circuit de distribution en s'orientant vers une distribution locale. Les ventes des microbrasseries dans leurs régions sont plus importantes, car le sentiment d'appartenance l'est tout autant.

## CONSOMMATION EN BAISSÉ

Il est aussi important de tenir compte de la diminution de consommation de bière au Québec. De 2010 à 2020, les consommateurs québécois sont passés de 92,2 litres par personne à 74,5 litres. Cependant, si on regarde les ventes totales en dollars, on constate que le prix au litre a augmenté. Les consommateurs se sont donc dirigés vers des bières qui coûtent plus cher, importées ou microbrassées.

Dans le cadre d'une conférence au congrès de l'AMBQ en novembre 2022, j'avais défendu l'idée qu'on allait vivre une guerre de prix dans l'industrie de la bière, car le consommateur ne consomme pas forcément une marque de microbrasserie, mais un courant microbrassicole. Si je me fie aux observations du marché, les brasseries qui proposent des bières à bon rapport qualité/prix sont en nette progression, alors que les bières de spécialités qui ne profitent pas de publicité ou font partie du très petit cercle des bières tendance stagnent. Le contexte inflationniste y est pour beaucoup, car les consommateurs diminuent leur facture moyenne, mais pas forcément leur nombre de consommations.

Je crois donc à un changement de paradigme dans la vente de bière au Québec. D'abord, par l'offre chez les détaillants et ensuite par la décroissance de plusieurs projets brassicoles pour diminuer les intermédiaires entre le producteur et le consommateur et s'assurer que la majeure partie du chiffre d'affaires soit indépendant des aléas de la distribution et de la représentation. C'est le plan d'affaire des brasseries artisanales aussi appelées broue-pubs. Nous vivons présentement ce changement.



— MAËLLA LEPAGE

## Oubliez le «faux départ» estival!

### MONSIEUR COCKTAIL



**PATRICE PLANTE**

Collaboration spéciale

Est-ce seulement moi, ou le mois de juin est devenu un synonyme de pluie ou de vent ou de température trop froide? Est-ce moi, ou elle est loin l'époque des ouvertures de terrasses ensoleillées et des 5 à 7 sur le balcon... en shorts?

J'exagère un peu, mais j'étais quand même habillé comme en début novembre le week-end dernier, alors que je m'aventurais à la chasse aux champignons avec mon ami Guillaume. Nous avons aussi ouvert une bouteille de cidre exceptionnelle avec mon super voisin Daniel. Bien qu'au soleil, nous avons rarement senti sa chaude caresse sur notre peau.

Ce n'est qu'un départ estival assez contrastant avec ces pluies diluviennes entrecoupées de canicule et de gel au sol. Nous allons y arriver. Et pour y arriver, il faut nous rappeler qu'après le temps des asperges, vient

le temps glorieux de la fraise du Québec. Pour l'inviter dans notre verre, et pour faire écho au contraste de la température, je vous invite à déguster cette version hyper rafraîchissante et fruitée du cocktail favori d'un bon nombre d'entre nous, et j'ai nommé le Gin & Tonic.

À boire au soleil, accompagné de quelques antipasti italiens. Salute!

## Gin & Tonic fraise et basilic

### INGRÉDIENTS

- 1 oz (30 ml) de gin
- ½ oz (15 ml) de sirop de fraise Monsieur Cocktail (ou du commerce)
- 2 oz (60 ml) de tonic
- 2 oz (60 ml) d'eau pétillante
- Tranche de fraise (pour décorer)

### PRÉPARATION

- 1 Dans un verre haut (highball), ajouter le gin et le sirop.
- 2 Remplir de glace et mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.
- 3 Allonger de tonic et d'eau pétillante.
- 4 Décorer d'une tranche de fraise.

# Six cuvées de qualité et tout autant de régions

**NATALIE RICHARD**

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale  
nrichard@gcmedias.ca



Plusieurs facteurs peuvent motiver le choix d'un vin. Généralement, on le choisit en fonction de nos goûts, de notre budget et du meilleur accord avec les mets qui l'accompagneront. Mais de nombreux amoureux du vin plongent les yeux fermés vers leur région vinicole préférée et se laisseront tenter par une découverte, selon l'impulsion du moment.

Mon premier est audacieux, mon second est une rareté, mon troisième est éclatant de fruits, mon quatrième est l'exception, mon cinquième la gourmandise et mon sixième la puissance. Mon tout représente six régions de vin bien distinctes, six cépages rouges de six terroirs déclinés en six cuvées de qualité qui allient fraîcheur, découverte et réconfort.

**DOMAINE VENDANGE MONDEUSE LE COZ VIN DE SAVOIE**  
26,85 \$ • 15073819 • 11% • 1,2 G/L

Pour les aventuriers qui souhaitent étonner leurs papilles d'une nouvelle expérience, je vous propose une mondeuse de Savoie. Un cépage qui représente seulement 10 % des vins de ce vignoble alpin aux abords du lac Léman, constitué de vallées, de montagnes et de plusieurs niveaux d'altitude dont de très hauts sommets. Les vins se démarquent par la fraîcheur et la typicité d'un terroir unique où poussent une vingtaine de cépages, principalement autochtones, ce qui est exceptionnel vu la taille du vignoble qui est plus petit que Sancerre. En conversion bio, Benjamin Vendange croit à l'importance des sols vivants, car ils protègent la minéralité et la complexité des vins. La mondeuse est un raisin généreux et productif mais fragile qui doit être vendangé à la main. Le vin est élevé 12 mois,



mi-fût, mi-cuve inox, pour un fruité aromatique aux notes de baies sauvages, avec une élégante amertume sur des tannins fondus. Il suggère de le boire avec une côte de bœuf ou un fondant au chocolat.

**DOMAINE FOUASSIER SANCERRE 2021**  
35,75 \$ • 13620760 • 14% • 1,7 G/L • BIO, BIODYNAMIE

Si les vins du Centre-Loire sont marqués par la finesse et la fraîcheur, c'est en grande partie grâce à la typographie des sols. À Sancerre, un terroir de calcaire, de silex et de terres blanches permet de produire des vins droits et élégants, comme leurs prestigieux sauvignons blancs et une petite quantité de pinots noirs d'exception, qui comptent pour seulement 15 % de la production. Vignerons depuis dix générations, la famille Fouassier travaille son vignoble en biodynamie depuis plus de 20 ans. Son pinot noir provient de vignes de 25 à 45 ans qui s'épanouissent sur un sol calcaire. Non filtré, non collé, le vin a fermenté avec ses levures indigènes, avant de passer 12 mois en fût de chêne. Un plaisir renouvelé d'un millésime à l'autre, à déguster



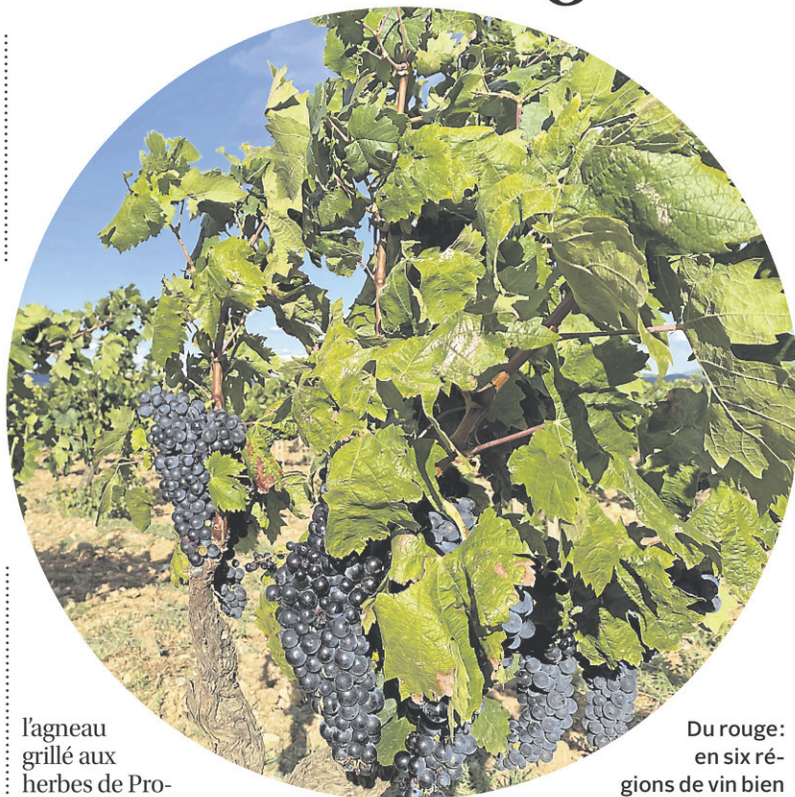
avec un thon grillé ou des pâtes aux champignons.

**KARIM VIONNET BEAUJOLAIS-VILLAGES 2021**  
23,40 \$ • 13581318 • 13% • 1,6 G/L

Classés Géoparc mondial UNESCO, les sols de la région du Beaujolais sont impressionnants de diversité. On y a jusqu'à présent répertorié 15 roches-mères et 300 différents types de sol. Récemment, de nouvelles recherches ont démontré que la région n'aurait pas été touchée par la glaciation, ce qui expliquerait la préservation de cette belle mosaïque de terroir. Le gamay, cépage-roi du Beaujolais y puise son expression, façonnée par la «patte du vigneron» qui lui donne son identité et sa signature. Karim Vionnet est installé sur la commune de Villié-Morgon et produit des vins de terroir vivants et éclatants de fruits, comme cette cuvée de soif bien estivale et pleine fraîcheur. Superbe à l'apéro avec le classique plateau de charcuteries et fromages.

**JEAN-MICHEL GERIN LA CHAMPINE 2021**  
25,60 \$ • 11871240 • 13,5% • 2,7 G/L

Cette syrah du Rhône septentrional, cultivée sur des coteaux en périphérie de la fameuse appellation Côte-Rôtie, est toujours magique d'une année à l'autre. Une cuvée bienvenue à table en toute occasion, surtout quand on sert de



l'agneau grillé aux herbes de Provence ou un couscous de légumes et merguez. Un rapport qualité-prix exceptionnel, juteux et réconfortant, aux notes de violette, de cerise noire et d'épices, avec une impression de graphite en finale. Voilà un classique dont on ne peut se passer, en toute saison.

**CHÂTEAU CASTIGNO BELLA CASTA 2021**  
19,75 \$ • 15105438 • 13% • 1,2 G/L • BIO, NATURE

Une nouveauté du vignoble Château Castigno, situé au cœur



Du rouge: en six régions de vin bien distinctes, six cépages et six terroirs déclinés en six cuvées de qualité qui allient fraîcheur, découverte et réconfort. — COLLABORATION SPÉCIALE, NATALIE RICHARD

l'appellation Saint-Chinian dans le Languedoc-Roussillon. Un grenache gourmand et généreux aux notes de petits fruits comme le bleuet et la mûre, teintés de garrigue en finale. Un excellent choix à l'apéro, accompagné d'une tapenade d'olives noire, ou avec un repas convivial comme des mini-burgers ou une lasagne aux légumes, bien gratinée.

**MONTE REAL RESERVA RIOJA 2019**  
23,05 \$ • 856005 • 14% • 2 G/L

Et pour ceux et celles qui préfèrent les vins plus corsés en tout temps, un tempranillo de la Rioja est toujours une excellente option. Celui-ci est élevé de 24 à 30 mois en barriques de chêne américain, puis vieilli un autre 12 mois en bouteille, avant d'être mis sur le marché. Un rouge puissant, bien boisé et épicé, avec des notes de clou de girofle en finale. Un vin qui appelle les plats de gibier et les viandes grillées sur le grill.



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

...

# VOYEZ LES OFFRES D'EMPLOIS DE NOS ANNONCEURS

...

## **ZONE**CARRIÈRE.ca

UN SITE D'OFFRES D'EMPLOIS DÉDIÉ  
AUX RÉGIONS DU QUÉBEC ET  
PROPULSÉ PAR L'ENSEMBLE DES  
COOPS DE L'INFORMATION



**LES COOPS  
DE L'INFORMATION**

