



## ZAZ RENOUVE AVEC SA «FAMILLE» QUÉBÉCOISE



*Gilles Valiquette*

RETOUR DANS LE  
TEMPS ET SUR SCÈNE



+

RECETTES

*Salade de choux  
de Bruxelles,  
olives et pignons*



SÉRIE  
Matinées  
en musique

En collaboration avec



### LES GRANDS AIRS D'OPÉRA ET LES CLASSIQUES DU CINÉMA

**Dimanche 8 octobre 2023 à 11 h**

Foyer Gilles-Beaudoin

Venez découvrir le quatuor à cordes le plus sensationnel de la saison mené par l'exceptionnel violon solo de l'OSTR, Marie-Josée Arpin ! Ces virtuoses vous éblouiront par leur interprétation des plus grandes pièces musicales, de Puccini à aujourd'hui.

ACHAT DE BILLETS  
819 380-9797 | OSTR.CA

GRATUIT POUR LES 12 ANS ET MOINS !



ostr

## ARTS.

ZAZ RENOUVE AVEC  
SA «FAMILLE»  
QUÉBÉCOISE

FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

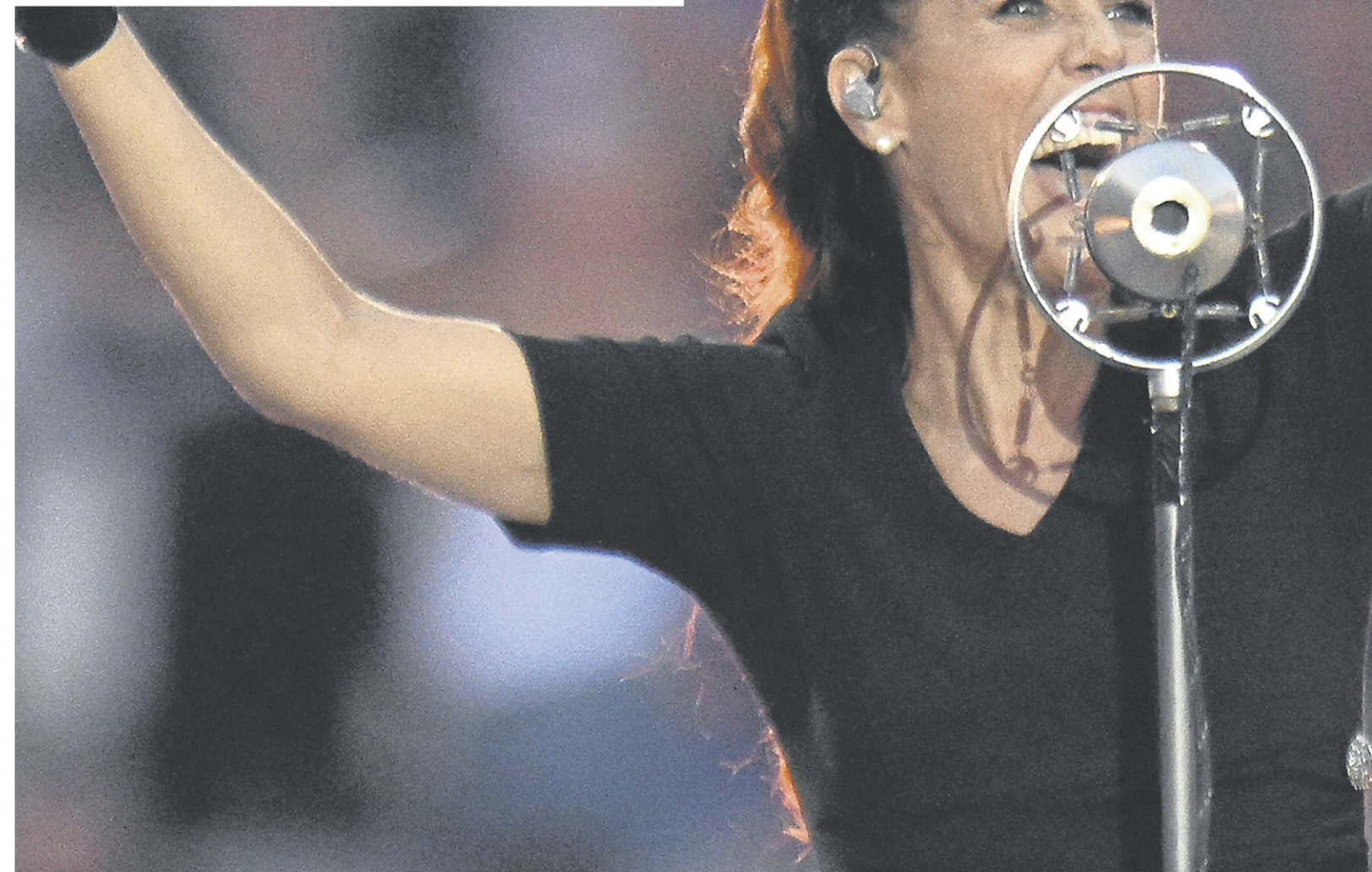
**On n'a sans doute rien perdu pour attendre. Un an plus tard qu'espéré et initialement prévu, Zaz vient enfin présenter son spectacle Organique Tour au Québec. Des arrêts à Trois-Rivières, Québec, Saint-Hyacinthe, Sherbrooke et Montréal sont au programme.**

Rien perdu pour attendre, parce qu'il y a de la fébrilité dans la voix déjà délicieusement singulière de la chanteuse à l'autre bout du Zoom. L'interprète est heureuse : revoir le Québec, dans la splendeur de son automne, qui plus est, la ravit. «Les Québécois, le Québec, la terre québécoise me manquent», assure-t-elle pour amorcer la conversation.

Ça pourrait n'être qu'une formule flatteuse et convenue, mais elle insistera plus tard pour assurer qu'elle est familière avec le Québec pour y être venue plusieurs fois. Qu'elle y a trouvé du réconfort dans des périodes difficiles de sa vie. «J'ai vécu des transformations majeures au Québec. Votre terre m'a beaucoup accompagnée dans ma vie.»

Mais pas l'an dernier, alors que ses convictions se sont butées à des règles sanitaires encore inflexibles. On se souvient : elle n'est pas vaccinée contre la COVID, on lui a refusé l'accès au pays et à la chaleur de la rencontre avec le public.

Elle ne regrette pas l'épisode. Zaz sortait alors d'une pénible période de sa vie qui a consolidé la nécessité intérieure d'être fidèle à elle-même. «Ça m'a vraiment



attristée de ne pas venir l'année dernière. Je devais me respecter dans mes convictions et cela, les gens l'ont très bien compris, ce qui m'a beaucoup rassurée. Alors là, de les retrouver, ça prend un tout autre sens. J'ai l'impression de renouer avec ma famille. Je vais retrouver une atmosphère, des couleurs, des odeurs qui me sont familières. Il y a quelque chose d'animal qui me lie au Québec.»

## ÊTRE ISA

L'Organique Tour est né après un album, *Isa*, sorti en 2021, qui est lui-même l'écho d'une étape dans la vie de la chanteuse. C'était

la pandémie, l'arrêt forcé, 40 ans qui ont sonné à l'horloge de son existence. Une période pas évidente. Elle explique : «J'ai pris du recul sur un peu tout dans ma vie. L'arrêt, le premier véritable depuis une dizaine d'années, m'a fait comprendre l'énorme pression que je ressentais. Ça m'a permis de comprendre que la liberté, on ne doit pas l'attendre des autres ou des circonstances : elle est à l'intérieur de nous. Personne ne nous contraint à part nous-mêmes.»

«C'est vrai qu'il nous arrive de ne plus nous situer, on ne sait pas mettre les limites entre les demandes extérieures et ce qui nous convient intimement.

Comme je suis absolue, que je ne fais jamais rien à moitié, c'était devenu difficile. Mais là, plus j'avance, plus je trouve mon équilibre.» L'album *Isa*, d'Isabelle, son prénom, est un peu, beaucoup, cette célébration-là.

Elle avait dit, à l'époque, qu'elle devait faire mourir Zaz pour retrouver Isa. Ce n'est pas faux; pas totalement vrai non plus. Zaz fait bien partie d'Isabelle Geffroy, mais elle ne doit pas en être prisonnière. «Il y a eu des prises de conscience au cours des dernières années. J'ai aujourd'hui une vision de moi-même et du monde qui est plus épurée, plus nuancée.»

Elle se présente désormais sur scène un peu plus vraie qu'avant, si tant est que ce soit possible. «Moi qui avais la tendance à donner, donner, donner, j'apprends à recevoir. L'amour que me donne le public me touche davantage et plus profondément que jamais.»

«Mon père, illustre-t-elle, est décédé il y a deux mois et j'ai poursuivi la tournée malgré tout parce que j'avais besoin du lien avec le public. Je n'en ai pas parlé publiquement, mais cet amour que le public exprimait à mon égard a pris un tout autre sens qu'il a conservé depuis. Il se teinte de couleurs qu'il n'avait pas avant.»



1

## DE TOUT

Dans le cadre de son spectacle, Zaz se nourrira musicalement de tout ce qu'elle a semé sur son riche parcours. Des chansons indispensables : *On ira, Qué vendrá, Je veux, Si jamais j'oublie, Les passants* autant que des plus récentes, non moins pertinentes.

On dit que celle qui reflète peut-être le mieux l'état d'esprit de son cinquième album est *Tout là-haut*. «Oui, c'est assez vrai, convient-elle. Quand on est trop dans la réaction immédiate, on n'est pas libre. Ça fait du bien de prendre du recul et c'est ce que *Tout là-haut* dit très

bien. Lors de l'enterrement de mon père, d'ailleurs, on a joué cette chanson. Elle touche à tellement de dimensions humaines qui se rejoignent; elle m'est très précieuse.»

Elle pourrait parler de *De couleurs vives, Les jours heureux, Imagine, Et le reste*. Zaz n'en reniera aucune, évidemment. Elle mentionne *Éblouie par la nuit* comme porteuse d'une vérité qui ne se démentira pas.

«Sur scène, quand j'exprime ma joie profonde, mais qu'à côté, je pousse des cris de douleur comme dans *Éblouie par la nuit*, ça m'interpelle au plus profond de moi. Nous traversons



2



«Je vais retrouver une atmosphère, des couleurs, des odeurs qui me sont familières. Il y a quelque chose d'animal qui me lie au Québec»

— Zaz

tous des zones d'ombre dont on ne sait même pas si on va se sortir. Pourtant, on finit par y arriver et derrière cette souffrance se trouve une lumière encore plus intense que la douleur qui l'a précédée.»

«C'est fabuleux de pouvoir partager depuis la scène ces vérités

avec tant d'autres humains qui vivent les mêmes choses.»

## NOURRIR L'ÉMOTION

On peut se permettre d'en dévoiler du contenu parce que l'Organique Tour est assez rigoureusement établi et ne se modifiera guère entre l'une ou l'autre des représentations québécoises. «C'est quelque chose de construit parce qu'il y a une logique dans le choix et l'ordre des chansons. On a privilégié la mise en scène au détriment de la vidéo, par exemple, pour revenir aux choses essentielles. On a mis beaucoup de travail sur les éclairages pour donner visuellement du sens à tout ça.»

Ce qui change toujours, c'est l'essentiel justement : l'émotion. «Chaque soir, je chante selon les couleurs du moment et tout prend une teinte unique à chacune de ces rencontres avec le public. Malgré sa structure, le spectacle a beaucoup évolué depuis les débuts : les chansons ont pris une autre dimension, elles sont plus vraies, plus intenses, plus incarnées.»

Parce que Zaz a su s'entourer, créer un petit clan aussi richement sensible qu'elle. «Depuis la COVID, je travaille avec une nouvelle équipe, des gens qui me font énormément de bien.

Ce sont des cœurs humains qui me touchent profondément. Il y a entre nous quelque chose qui nous pousse constamment vers la bienveillance, qui nous ramène à la force même de la vie. L'humain est vraiment au cœur de notre musique.»

Après Trois-Rivières le 30 septembre, Zaz sera en spectacle au Grand Théâtre de Québec les 2 et 3 octobre, puis poursuivra sa tournée à Saint-Hyacinthe le 5, Sherbrooke le 8 et Montréal les 10 et 11 octobre. Info : [zazofficial.com](http://zazofficial.com)

1 «Chaque soir, je chante selon les couleurs du moment et tout prend une teinte unique à chacune de ces rencontres avec le public», affirme Zaz, photographiée ici lors de la cérémonie d'ouverture de la Coupe du monde de rugby, au Stade de France, le 8 septembre dernier.

— PHOTO AFP, MARTIN BUREAU

2 Zaz sur la scène du théâtre romain au Festival international de Carthage, en juillet 2022. — PHOTO ARCHIVES

AFP, FETHI BELAID

GILLES VALIQUETTE

# RETOUR DANS LE TEMPS ET SUR SCÈNE

MARIO BOULIANNE

Le Droit

**GATINEAU — Gilles Valiquette annonce un retour sur scène dans la foulée du 50<sup>e</sup> anniversaire de son premier album, *Chansons pour un café*. Il offrira également une relecture de cet album qui a marqué la scène folk du Québec dans les années 1970.**

L'auteur-compositeur a débuté sa carrière à titre de guitariste-accompagnateur. On le voyait régulièrement aux côtés des Séguin (Richard et Marie-Claire) ainsi qu'avec Jacques Michel. À cette époque, il collabore aussi à l'enregistrement des albums de ces artistes tout en travaillant sur ses propres compositions. Il a

d'ailleurs offert une chanson aux Séguin et il a également participé à l'œuvre de Jacques Michel sur l'album *Pas besoin de frapper pour entrer*.

Parallèlement, Gilles Valiquette aimait bien se retrouver dans les cafés étudiants pour proposer ses propres compositions. L'idée d'enregistrer ses chansons a fait son chemin...

« Dans l'espoir que d'autres artistes les ajoutent à leur répertoire, explique-t-il, j'ai donc loué un studio pendant deux jours pour y faire des maquettes qui pourraient, par la suite, servir de carte de visite. »

## DEUX JOURS QUI ONT TOUT CHANGÉ

Afin de l'aider dans la réalisation

de son projet, Gilles Valiquette a fait appel à son ami René Letarte. En 48 heures, en été 1972, ils enregistrent seize titres.

« À cette époque-là, les mois d'été étaient plutôt tranquilles pour les artistes, se rappelle-t-il. Il n'y avait pas tous les festivals d'été que l'on retrouve aujourd'hui, alors c'était le moment parfait pour entrer en studio. On enregistrait l'été et on partait en tournée à l'automne. C'était le *pattern* à cette époque-là. »

Parmi les seize chansons originales que Valiquette a mises sur les rubans, on retrouve des titres comme *Quelle belle journée*, *Dis-lui bonjour* et *Tout est mieux là-haut, n'est-ce pas?*

Après cette séance sprint, Letarte réussit à convaincre son ami d'en faire un album et surtout de le commercialiser.

« René était convaincu que je devais lancer mes propres chansons et les interpréter, ajoute Valiquette. C'est comme ça qu'est né *Chansons pour un café*, qu'on a lancé en mars 1973. »

## RETOUR EN STUDIO...

Cinquante ans plus tard, Gilles Valiquette a répondu présent quand son équipe lui a demandé de revisiter les pièces de cet album qui avait été écoulé à plus de 50 000 exemplaires, probablement le premier album de cette génération à atteindre le statut de disque d'or au Québec.

« J'aimais bien l'idée de revisiter mes chansons, confie-t-il. À l'époque, j'ai fait ce disque seulement guitare et voix. Cette fois, j'ai pu me permettre une plus grande production, avec des arrangements plus complexes, mais aussi en invitant plusieurs de mes amis à y collaborer. »

La réalisation de *Retour à Chansons pour un café* a été confiée à Marc Pérusse, un vieux complice de Valiquette. On pourra entendre les voix de Richard Séguin et de Daniel Lavoie sur certaines pièces alors que son fils, Louis, ainsi que François Pérusse apparaissent également dans les collaborateurs de l'album.

« Ça s'est fait (l'enregistrement) dans la bonne humeur et dans une ambiance très amicale,

ajoute-t-il. On a également bien hâte de remonter sur scène afin de faire vivre ou revivre toutes ces chansons. »

Après avoir écrit et composé ce classique, Valiquette se voit maintenant comme un interprète qui le ressuscitera lors d'une série de spectacles.

« Cinquante ans plus tard, le compositeur-transmetteur que j'étais à l'époque se retrouve aujourd'hui comme l'interprète-récepteur des chansons de son premier album. Je suis vraiment heureux que l'équipe des Disques de la Cordonnerie m'ait fait cette belle proposition. »

## ...ET SUR SCÈNE

Dans la foulée de la sortie de ce nouvel album, Gilles Valiquette propose donc un tout nouveau spectacle intitulé *Je n'attends que ce moment*.

Sur scène, il survolera l'ensemble de sa carrière. *Mets un peu de soleil dans notre vie*, *La vie en rose*, *Je suis cool*, *Samedi soir* et plusieurs autres chansons de son répertoire y seront interprétées ainsi que plusieurs chansons du nouvel album.

Sur scène, Valiquette sera accompagné par Marc Pérusse à la direction musicale et aux guitares, Rémy Malo à la basse, Dominique Messier à la batterie, Julie Valois aux claviers et Monique Fauteux aux chœurs.

Il fera sa rentrée le 21 octobre à L'Anglicane de Lévis, mais ce spectacle affiche déjà complet. Des dates ont également été annoncées pour Montréal, Granby, Drummondville, Sorel et Saint-Hyacinthe, mais d'autres s'ajoutent en 2024. Il suffit de consulter le site internet de l'artiste ([gillesvaliquette.com](http://gillesvaliquette.com)).

*Retour à Chansons pour un café*, qui sera offert dès le 6 octobre, viendra dans un coffret souvenir avec une réédition sur vinyle, de même que des versions numériques et sur CD.

## GILLES VALIQUETTE *Retour à Chansons pour un café*

POP FOLK FRANCO  
Disques de la Cordonnerie



Gilles Valiquette a revisité toutes les chansons de son premier album, *Chansons pour un café*, paru en 1973.

— PHOTO JEAN-CHARLES LABARRE



## ÉMILE BILODEAU

## « J'EN FAIS, DE LA POLITIQUE! »

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

Sur les réseaux sociaux, Émile Bilodeau a décrit son nouvel album, *Au bar des espoirs*, comme de son « héritage culturel ». Que les admirateurs du fringant auteur-compositeur-interprète se rassurent : il n'est pas prêt à tirer sa révérence, bien au contraire!

« Ben non! » lance le sympathique musicien en entrevue téléphonique. Il dit plutôt la fierté qu'il éprouve pour ce cinquième album, mijoté avec la collaboration de son confrère de Québec Simon Kearney à la réalisation.

Il évoque la chanson *Fleuve*, dont il se dit très satisfait, tout comme du concept général de l'album explorant la fine ligne qui sépare souvent l'espoir du désespoir.

« Je me suis dit que, si jamais il m'arrivait un malheur, je pense que j'aurai fait ma part... » laisse tomber ce citoyen engagé — pour Québec solidaire, pour l'environnement, pour une meilleure représentation de la musique autochtone, etc. —, qui adopte un ton plus personnel que ce qu'on aurait pu attendre dans *Au bar des espoirs*.

« Je ne peux pas parler de ce concept sans parler de mon cheminement militant des dernières années. En ce moment, il y a beaucoup de monde qui essaie de maintenir en vie un espoir », avance Émile Bilodeau.

*Y faut c'qui faut* décoche bien quelques flèches vers la CAQ, tandis que *L'amour au temps de la fin des temps* aborde notamment l'écoanxiété.

« Mais je pense que j'avais plus besoin de parler de ce que je ressentais personnellement, précise l'auteur-compositeur-interprète. C'est dans une optique sociale aussi. Mes thèmes, si vous les vivez, sachez que vous n'êtes pas tout seuls. »

## RETOUR SUR LA SAINT-JEAN

Tout juste sorti de l'adolescence, Émile Bilodeau a pris d'assaut la scène québécoise en 2016 avec *Rites de passage*.

Sept ans et cinq albums plus tard, sa fougue sur les planches et ses propos engagés ont fait de lui une figure incontournable, si bien qu'on lui a confié en 2023 la barre du grand spectacle de la Fête nationale sur les plaines d'Abraham.

On se rappellera de la controverse qui a précédé les célébrations : le Parti québécois a



L'auteur-compositeur-interprète Émile Bilodeau propose son cinquième album en sept ans avec *Au bar des espoirs*.

— PHOTO CAMILLE GLADU-DROUIN

refusé de prendre part aux festivités à cause de ses prises de position contre la loi 21 sur la laïcité. Des partisans de la législation ont dénoncé le choix d'un animateur jugé pas assez rassembleur.

Une expérience pas facile pour lui, à la veille d'un spectacle qui a fait la part belle à des artistes de plusieurs générations, issus de la diversité culturelle, de la communauté LGBTQ+, des Premières Nations, etc.

« Quand toute la merde est arrivée, je me suis mis des œillères de cheval de course », décrit celui qui n'a pas la langue dans sa poche, mais qui s'est fait discret en amont de la Saint-Jean-Baptiste. Quand

les journalistes me demandaient de commenter tout ça, j'avais le goût en *tabarouette*. J'ai ravalé. J'avais trop peur de perdre la job et cette première Saint-Jean sur les plaines qui allait commencer avec de la musique traditionnelle autochtone. »

L'ouverture du concert avait effectivement été laissée au groupe Black Bear de Manawan.

« Quand ils ont fait leur test de son, 24 heures avant, j'ai cassé, confie Émile Bilodeau. Il y a juste une régisseuse qui a eu accès à ma vulnérabilité. J'entendais leur gros tambour résonner sur les plaines. Pour moi, c'était mission accomplie. »

## PLUSIEURS CAUSES DE FRONT

Émile Bilodeau ambitionnait de proposer un album double avec *Au bar des espoirs*. Son complice Simon Kearney, qui lui offre aussi une chanson, l'a finalement convaincu d'y aller avec quelque chose de plus concis.

« Celles que je n'ai pas mises, elles vont peut-être aboutir sur un autre album plus champ gauche », laisse-t-il entendre.

Outre un parcours de musicien qui l'a notamment amené en Europe cet été, Émile Bilodeau n'a pas rangé souvent son chapeau de militant.

Il soutient la candidature d'Émilise Lessard-Therrien dans la



« Je me suis dit que, si jamais il m'arrivait un malheur, je pense que j'aurai fait ma part... »

— Émile Bilodeau

course visant à remplacer Manon Massé comme co-porte-parole de Québec solidaire.

Il a accompagné l'organisme Mères au front à Rouyn-Noranda afin d'appuyer le mouvement citoyen contre la fonderie Horne dans sa lutte pour faire respecter les normes de qualité de l'air.

Il s'est associé à la démarche d'artistes innus de Malioténam, qui réclament l'instauration d'un quota minimal de 5 pour cent de musique autochtone sur les ondes des radios commerciales.

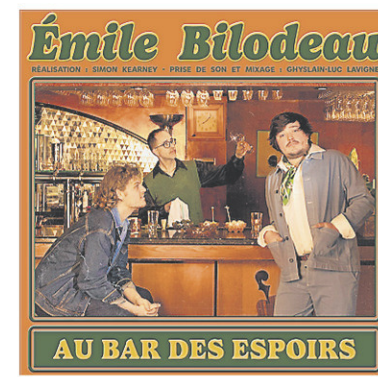
Verra-t-on le visage d'Émile Bilodeau sur une pancarte électorale avant longtemps?

« J'en fais, de la politique! tranche-t-il. Mais je préfère partir en *van* avec mon *band* que de faire du porte-à-porte... »

Émile Bilodeau sera à la salle Odyssee de Gatineau le jeudi 7 décembre.

ÉMILE BILODEAU  
*Au bar des espoirs*

POP FOLK FRANCO  
Bravo Musique



## JENNIFER-LEE DUPUY

DE LA CONSTRUCTION  
À LA SCÈNE

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON  
cbthompson@ledroit.com

**Il y a quelques mois, Jennifer-Lee Dupuy a troqué les bottes de construction pour les souliers à paillettes. Aujourd'hui, elle n'a aucune envie de retrouver cette ancienne vie.**

Elle est désormais connue comme la Whitney Houston québécoise. Celle qui arrive à pousser les mêmes notes - ou presque - que la diva américaine. Celle dont la ressemblance est frappante quand elle se métamorphose en Rachel Marron pour l'adaptation sur scène du film culte *Bodyguard* pensée par Joël Legendre.

«La première fois qu'on m'a mis la perruque avec le maquillage, c'était fou. Même ma mère trouvait que je lui ressemblais.»

L'histoire est célèbre. Frank Farmer (Frédéric De Grandpré), un ancien agent des services secrets reconverti en garde du corps est engagé pour protéger malgré lui la vedette Rachel Marron (Jennifer-Lee Dupuy) d'un harceleur anonyme.

Le classique du cinéma hollywoodien de 1992 renaît sur scène 30 ans plus tard. Après avoir passé tout le printemps à Montréal, l'été à Québec, c'est maintenant au Théâtre du Casino du Lac-Leamy à Gatineau que la production s'installe pour l'automne.

## SOUS LES PROJECTEURS

Chargée de projets dans une compagnie de construction, Jennifer-Lee Dupuy s'est retrouvée sous les projecteurs du jour au lendemain. Le saut vers l'univers d'une production d'envergure comme celle-ci s'est tout de même fait en douceur, dit-elle.

«J'aurais pu être chamboulée par les événements, mais on dirait que depuis le début je suis sereine et je prends ça avec le cœur ouvert.»

Mais elle n'est pas complètement en terrain inconnu. La

Montréalaise de 31 ans chante depuis longtemps avec son groupe 1945 dans des événements corporatifs et des mariages. Elle compose et écrit aussi son propre matériel.

«La musique a toujours fait partie de ma famille. Ma grand-mère chantait tout le temps à la maison, ma mère est directrice d'une chorale à son église. J'ai grandi là-dedans, dans les chorales aussi. J'ai été directrice de chorale à mon église pendant sept ans et demi.»

Comme une certaine Whitney Houston, pourrait-on dire, qui elle aussi a débuté en chantant à l'église, comme sa mère également.

«Whitney venait d'un milieu un peu comme le mien. Elle venait du gospel, elle chantait à l'église. Quand j'étais petite et que j'allais à l'église, les gens parlaient de Whitney parce qu'elle était un exemple pour tout le monde.»

La vie de Jennifer-Lee Dupuy pourrait être celle que l'on voit au grand écran. La vie d'une artiste qui rêve d'une carrière de scène pour vivre de la musique et faire vibrer le public grâce à sa puissante voix comme les plus grandes divas.

«J'aime jouer le rôle de Rachel Marron parce que ce n'est pas ma vie, mais c'est une vie qui ne serait pas plate à avoir. Les gens l'écoutent pour sa musique, pour sa fougue, elle est populaire parce qu'elle est une artiste. C'est plaisant de jouer ce rôle et de travail-

*«La musique a toujours fait partie de ma famille. Ma grand-mère chantait tout le temps à la maison, ma mère est directrice d'une chorale à son église. J'ai grandi là-dedans, dans les chorales aussi. J'ai été directrice de chorale à mon église pendant sept ans et demi.»*

ler pour en arriver là.»

Quand elle a reçu la confirmation pour ce premier rôle, Jennifer-Lee Dupuy n'a pas perdu une seconde pour réchauffer sa voix et se mettre en forme, admet-elle.



Jennifer-Lee Dupuy a troqué les bottes de construction pour les souliers à paillettes. Aujourd'hui, elle n'a aucune envie de retrouver cette ancienne vie et elle est désormais connue comme la Whitney Houston québécoise.

— ERICK LABBÉ, LE SOLEIL

«Je voulais être en contrôle de ce que je pouvais contrôler. Ce qui me stressait le plus, c'était d'apprendre les textes parce que c'est cet aspect qui était nouveau pour moi. J'étais à l'écoute de tout

chanter comme Whitney, parce qu'il n'y a personne qui chante comme Whitney.»

«Tout ce que je peux faire, c'est de l'interpréter selon moi. De comprendre le rôle selon Jennifer-

Lee. C'est sûr que je m'inspire de Whitney pour ses techniques vocales, ses voix de transition pour interpréter ses chansons.»

C'est aussi tout nouveau pour l'artiste d'aller puiser dans sa puissance vocale, elle qui n'a

jamais osé faire ressortir sa voix jusqu'ici. En replongeant dans le répertoire glorieux de Whitney Houston, Jennifer-Lee Dupuy redécouvre son essence, son identité vocale sans gêne.

«Je trouve que dans ma génération, il y a moins de monde qui le fait. Dans ce que j'écoute aujourd'hui, c'est plus tranquille, folk. J'ai souvent été portée à chanter dans ce style. Et pourtant, j'ai vraiment une voix gospel et belt.»

Et depuis le printemps, elle porte en elle cette voix unique qui replonge le public dans la nostalgie des années 1990. Elle a même l'impression de faire revivre celle que l'on surnommait «The Voice», l'une des plus grandes icônes à la voix d'une puissance hors norme, l'une des chanteuses populaires à la carrière parmi les plus brillantes.

«Les gens passent par plusieurs gammes d'émotions pendant la comédie musicale. Ils en ressortent avec une nostalgie d'avoir écouté tous les classiques de Whitney Houston. C'est sûr que ça nous fait revivre sa frénésie.»

Et à ses côtés, un Frédéric De Grandpré prêt à lui offrir les meilleurs conseils, voire même, agir comme un vrai garde du corps.

## BÊTEMENT RICHE

## La réalité dépasse la fiction

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

## CRITIQUE

**QUÉBEC — Quelle histoire! Voilà le commentaire qui vient en tête quand le générique final du film *Bêtement riche* apparaît à l'écran. La réalité dépasse la fiction dans cette sympathique comédie de Craig Gillespie, qui rend pim-pante une anecdote ancrée dans la finance et les investissements.**

Inspiré de faits réels, ce récit presque surréaliste nous ramène en pleine pandémie, alors que le compte de banque de nombreux citoyens était mis à mal.

Vlogueur passionné par les chats et la bourse, Keith Gill (excellent Paul Dano) s'intéresse au manufacturier de jeux vidéos GameStop, qui a vécu de meilleurs jours. Mais l'investisseur amateur y place sa confiance et achète des actions de la compagnie. Une démarche qu'il raconte à son auditoire en ligne et qui fera boule de neige.

Soudainement, plusieurs petits épargnants, regardés avec mépris par les professionnels du milieu (de là l'intitulé original du film, *Dumb Money*), vont l'imiter et déjouer les experts de Wall Street. La valeur du titre va gonfler de façon vertigineuse pour ce qui va devenir une sorte de communauté rassemblée autour de Keith Gill.

## RÉJOUISSANT DÉCALAGE

Un peu comme avec l'excellent *Moi, Tonya*, Craig Gillespie relate avec un regard amusé un événement qui a fait les manchettes. Le cinéaste australien n'atteint certes pas le degré de réjouissant décalage qu'il avait déployé en 2017 en s'intéressant à la patineuse déchue Tonya Harding, mais il réussit à rendre captivant un sujet plutôt pointu, au potentiel visuel pas si évident.

Le montage est dynamique, la trame sonore incluant des chansons de Cardi B, Kendrick Lamar ou The White Stripes — impose un rythme divertissant.

Dans le rôle de l'investisseur



Paul Dano interprète un investisseur aussi visionnaire qu'excentrique dans *Bêtement riche*. — PHOTO ENTRACT FILMS

visionnaire et juste assez excentrique — sa collection de t-shirts de chats est splendide! —, Paul Dano offre une solide prestation. Un jeu en retenue très crédible, mis en exergue par de véritables images d'archives ajoutées en fin de parcours.

On le comprend, ce succès en bourse tient de l'anomalie. Ce n'est pas pour rien que les péripéties de

et qu'elle retourne vivre chez ses parents.

« Je me sens loser », confiera à ce propos la jeune femme, qui ne manque certainement pas de naturel ni de bagout.

Les angoisses, les frustrations, la peur, les douleurs des injections et des opérations, elle ne les passe pas sous silence. Pas plus qu'elle ne cache l'énergie et l'espoir que la maladie ne vient même pas près d'éteindre.

Une réelle soif de vivre émane du film *Les jours* : on le sent dans les vidéos TikTok que Marie-Philip fait avec ses proches, dans sa volonté de retrouver l'amour, et dans cette famille tricotée serrée, qui encourage leur fille et leur sœur à garder le moral. On comprend d'ailleurs Geneviève Dulude-De Celles d'avoir concentré son documentaire sur ce clan, elle qui voulait à l'origine ratisser plus large.

Bercé par une trame sonore tout en délicatesse signée Pierre-Philippe Côté (Pilou) et un montage garni de vidéos maison d'hier et d'aujourd'hui, *Les jours* émeut autant qu'il réchauffe le cœur.

## Au générique

Cote : 8/10

Titre : *Les jours*

Genre : documentaire

Réalisation : Geneviève Dulude-De Celles

Durée : 1 h 21

GameStop et de ses actionnaires ont mené à une enquête devant le Congrès américain.

Il y a toutefois quelque chose de grisant à voir les petites gens avoir enfin de la chance (s'ils achètent et vendent au bon moment, bien entendu...) et les riches requins (Seth Rogen et Sebastian Stan, notamment) mordre la poussière.

## Au générique

Cote : 7/10

Titre : *Bêtement riche*

Genre : comédie dramatique

Réalisation : Craig Gillespie

Distribution : Paul Dano, Seth Rogen et America Ferrera

Durée : 1 h 45

## LES JOURS

## Lumineux et bouleversant

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

## CRITIQUE

**QUÉBEC — Il faut du courage pour affronter le cancer. Il en faut encore davantage pour vivre l'épreuve devant une caméra. La cinéaste Geneviève Dulude-De Celles en offre un exemple lumineux et bouleversant en suivant le parcours d'une jeune survivante dans *Les jours*, documentaire en salle depuis le 29 septembre.**

Étudiante au doctorat et professeure de langues à temps partiel, Marie-Philip, Beauceronne d'origine, s'apprêtait à fêter ses 29 ans quand le diagnostic de cancer du sein est tombé. Elle s'est jointe au projet de Geneviève Dulude-De Celles (*Une colonie*) un mois plus tard. Comme on dit au poker, elle y est allée *all in*.

Dans ce documentaire à la fois intime, généreux et pétillant, Marie-Philip nous ouvre la porte de son quotidien, alors que la pandémie sévit dans le monde



Marie-Philip ouvre les portes de son quotidien pendant ses traitements contre le cancer du sein dans le documentaire *Les jours*. — PHOTO MAISON 4:3

★★★★★

« JOUISSIF. L'ŒUVRE LA PLUS ACCOMPLIE DE MONIA CHOKRI. UNE COMÉDIE ROMANTIQUE FOLLEMENT INTELLIGENTE. »  
FRANÇOIS LÉVESQUE, LE DEVOIR

★★★★★

« UN FILM SIMPLEMENT DRÔLE ET ÉMOUVANT. UNE COMÉDIE ROMANTIQUE MATURE, ÉPURÉE ET TRÈS RÉUSSIE. »  
MAXIME DEMERS, JOURNAL DE MONTRÉAL

« 8/10 DIALOGUES FINEMENT CISELÉS DE MONIA CHOKRI. LE COURANT PASSE À 100 000 VOLTS ENTRE LES DEUX COMÉDIENS. »  
MARC CASSIVI, LA PRESSE

PIERRE-YVES CARDINAL

MAGALIE LÉPINE-BLONDEAU

**SIMPLE COMME SYLVAIN**

UN FILM DE MONIA CHOKRI

simplecommesyvain-film.com

13 ANS +

MAINTENANT AU CINÉMA

f i X d YouTube immina films



## LOUIS HAMELIN

# DÉSACRALISER THOREAU

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

Dans *Walden* ou *La vie dans les bois*, son chef-d'œuvre publié en 1854, le célèbre écrivain américain Henry David Thoreau consacre six pages au portrait d'Alex Therrien, un Canadien français qu'il voit passer chaque matin devant sa cabane pour se rendre à son travail de bûcheron.

Pour Louis Hamelin, c'était suffisant pour que Thoreau devienne le cœur d'*Un lac le matin* (en librairie le 3 octobre), le deuxième livre de sa trilogie. Car non seulement souhaite-t-il explorer, avec cette série, l'évolution des rapports de l'humanité avec la nature, mais le véritable fil conducteur, dans ce trio de récits, est, en filigrane, la présence francophone en Amérique.

«Pas seulement notre survie comme collectivité francophone en Amérique, précise-t-il, mais notre présence continentale dans

l'histoire», souligne celui qui avait fait une place au coureur des bois Étienne Provost dans son ouvrage précédent, *Les crépuscules de la Yellowstone* (2020), et s'attardera au lien entre Grey Owl et Jean-Charles Harvey dans le prochain.

Ce pan de Québec dans la grande fresque du Nouveau Monde, l'écrivain sherbrookoïse le perçoit même comme sa «caution» pour oser donner vie, en chair et en os, à un monument de la littérature américaine.

«C'est une appropriation qui demande une certaine audace, car qui suis-je, comme romancier québécois, pour m'emparer d'une figure tutélaire comme Thoreau?»

### PORTRAIT EXCEPTIONNEL

C'est son professeur de littérature américaine à l'UQAM qui avait parlé à Louis Hamelin de ce portrait «exceptionnel» d'Alex Therrien dans *Walden*.

«Exceptionnel parce que Thoreau ne parle pas tellement de ses amis dans son livre, alors qu'il décrit Therrien presque comme un élément de la faune locale. Tous deux avaient d'ailleurs le même âge (28 ans) et sont devenus amis.»

«Et cette amitié, poursuit-il, m'intéressait entre autres à cause de leur différence de culture : Thoreau reste avant tout un intellectuel, alors que Therrien est un homme des bois dans toute sa splendeur, qui travaille de ses mains. C'est un homme seul, mais joyeux, un peu insaisissable pour Thoreau, qui finit d'ailleurs par se demander s'il est un idiot ou un génie poétique.»

Dans *Un lac le matin*, Therrien devient, en quelque sorte, le représentant d'environ un million de francophones qui, de 1830 à 1930 approximativement, ont émigré aux États-Unis pour trouver du travail et où ils ont été assimilés.

«Alors que Thoreau est devenu un des auteurs américains les



LOUIS HAMELIN  
*Un lac le matin*  
BORÉAL, 248 PAGES

plus célèbres, Therrien est totalement avalé par l'histoire. Son projet, selon les rares archives, aurait été de gagner de l'argent aux États-Unis pour revenir s'acheter une terre dans son patelin d'origine [la rareté des terres était alors une importante motivation pour quitter le Québec], mais d'après ce qu'on en sait, il n'est jamais reparti. Il aurait eu une descendance aux États-Unis.»

### DEUX ANS, DEUX MOIS, DEUX JOURS

À part quelques retours en arrière, et avec la latitude que permet le métier de romancier, Louis Hamelin a imaginé la vie de Henry David Thoreau pendant les deux ans, deux mois et deux jours où ce dernier a habité la cabane construite de ses mains près du lac Walden, situé dans ce qui fait aujourd'hui partie de la région métropolitaine de Boston.

S'appuyant sur l'œuvre phare de Thoreau, sur son autre succès littéraire *La désobéissance civile* (Thoreau est considéré comme le père de cette doctrine), mais surtout sur son imposant journal publié après son décès, Louis Hamelin a resitué, dans le contexte de l'époque, la vie de cet essayiste et philosophe que plusieurs qualifient de précurseur du mouvement écologiste et de la simplicité volontaire.

«Mon défi comme romancier était de faire vivre les personnages qui entouraient Thoreau, ce à quoi un livre de philosophie ne donne pas accès. J'ai finalement pris

beaucoup de plaisir à incarner ses amitiés», explique l'auteur, qui s'est également appuyé sur des biographies de Thoreau pour étoffer son histoire.

Louis Hamelin avoue quand même qu'il n'avait jamais lu *Walden* d'une couverture à l'autre jusqu'au projet d'*Un lac le matin*.

«Je l'ouvrais au hasard de temps à autre, un peu comme une bible, et je m'attardais à un extrait. C'est vraiment lorsque je l'ai lu entièrement que j'ai compris que c'était un grand livre, comme toute l'expérience qui l'a inspiré. Thoreau était un libre penseur, farouchement individualiste dans une société où ce n'était pas tellement encouragé sur les plans politique et éthique.»

### RÉVÉLATION AU KATAHDIN

Louis Hamelin relate notamment le premier voyage de Thoreau dans le Maine, au mont Katahdin. Il y situe la révélation écologique de l'homme, qui prend conscience que les êtres humains sont faits des mêmes éléments que la nature qui les entoure.

«Ce qui est le fondement même de l'écologie : on ne peut plus se dissocier du sort de la biosphère quand on comprend qu'on en fait partie. Pour des bons chrétiens de l'époque, qui se voyaient comme des créations de Dieu, ce n'était pas une évidence», rappelle-t-il.

Louis Hamelin souhaitait quand même faire descendre Thoreau du piédestal sur lequel le placent plusieurs disciples de sa pensée.

«Dans la culture américaine, il a une figure, disons, de saint homme, de vieux sage. Il a quand même vécu une passion amoureuse pour une jeune femme, qui n'a pas abouti. En relatant cet épisode, j'ai presque eu le sentiment de commettre un sacrilège, mais il le fallait, car je voulais faire vivre un homme de 28 ans.»

«Thoreau n'a jamais souhaité non plus vivre en autarcie parfaite : il voulait poser un acte d'indépendance individuelle, celui de construire sa maison lui-même. Il réfléchissait déjà à ce qu'on appelle aujourd'hui l'empreinte écologique, qui est devenue criante d'actualité.»

### CONFRONTER DEUX ÉPOQUES

D'ailleurs, comme pour son livre précédent, Louis Hamelin entremêle un deuxième récit, celui d'un auteur vivant à notre époque (tout juste avant la pandémie) et exprimant réflexions, observations et visions contemporaines.

«Ce qui m'intéresse, explique Louis Hamelin, ce n'est pas de faire un pur roman historique, mais de confronter deux époques, montrer ce que notre monde est devenu, et illustrer que Thoreau demeure, 175 ans plus tard, un penseur politique important.»

## LA VIE DE MA MÈRE

«MINOU  
VOULAIT TOUT  
ET SON CONTRAIRE»MARIO BOULIANNE  
mboulianne@ledroit.comAprès avoir lu *La vie de ma mère*, on en apprend bien plus sur Nathalie Petrowski que sur sa mère.

Dans ce livre de 130 pages, la journaliste et chroniqueuse retrace l'histoire de sa mère, Minou Petrowski décédée en avril 2021. Une vie riche et exaltante, il faut le dire, mais tout de même basée sur une vérité inventée qui s'enrichit selon les humeurs de maman Petrowski.

Abandonnée à sa naissance dans une clinique privée de Nice, elle a été élevée par la propriétaire de cette clinique. «Ma mère a été mise en consigne sans jamais avoir été récupérée», écrit-elle dans son livre lancé le 7 septembre dernier et qui fait déjà l'objet d'une réimpression. Elle été abandonnée par des parents qui sont tout aussi énigmatiques qu'elle.»

Le père de Minou était un diamantaire qui vivait une double vie, selon des recherches effectuées dans le cadre d'un documentaire de l'ONF qui n'a jamais vu le jour. Vivant à New York, il voyageait beaucoup. Ses nombreuses traversées vers l'Europe l'amenaient à Anvers, plaque tournante de la vente de diamants.

Il aurait même été à deux doigts d'embarquer sur le *Titanic*.

C'est lors de ces voyages qu'il aurait rencontré la mère de Minou. À sa naissance, le couple aurait alors remis l'enfant aux bons soins des propriétaires de cette clinique niçoise, les Vautier, les assurant de revenir chercher le bébé. Ils auraient même promis un diamant noir à leurs généreux gardiens.

Les années passèrent chez les Vautier sans jamais revoir le couple.

COUP DE CŒUR OU  
COUP DE GUEULE

L'autrice relate toute cette période dans les premières pages de ce livre écrit de brillante façon.

Des phrases courtes, une lecture facile et même une intrigue qui



fascine forcent le lecteur à dévorer chaque page.

Le portrait de Minou que dresse sa fille n'a rien de complaisant.

Nathalie s'est lancée dans la rédaction comme elle l'a toujours fait, en voulant raconter une histoire. Celle de sa mère, mais aussi la sienne.

«Minou a toujours été là, à mes côtés», confie-t-elle. Ce qu'elle a abandonné, par contre, c'est son rôle de mère. Son métier passait toujours avant nous, mon frère et moi.»

Ce métier, elle l'a débuté à Ottawa qui fut sa ville d'accueil lorsqu'elle a quitté l'Europe. À cette époque, Nathalie avait 5 ans. Elle a vécu dans la capitale avec sa mère jusqu'à l'âge de 13 ans, moment où elles ont déménagé à Montréal.

Passionnée de cinéma, amoureuse de la vie et d'hommes beaucoup plus jeunes qu'elle, Minou Petrowski a fait carrière à la télé.

«Minou voulait tout et son contraire, et le mensonge pouvait à l'occasion faire partie de ses armes de séduction», écrit-elle. Est-ce pour

cela que j'écris ce livre? Pour corriger la fiction de ma mère et donner la vraie version de plusieurs de ses fabulations? En partie sans doute, mais en partie seulement.»

Nathalie Petrowski ne cherche pas particulièrement à rétablir les faits dans ce livre. Mais elle tente plutôt d'y mettre un nouvel éclairage, d'offrir un autre angle.

«Minou n'étant plus là pour me contredire, je n'ai d'autre choix que d'en faire à ma tête et de donner ma version de notre réalité», ajoute-t-elle. Voilà en partie pourquoi j'écris ce livre... mais en partie seulement.»

## FIN DE VIE

Les dernières années de vie de Minou Petrowski ont grandement marqué sa fille. Ne pouvant subvenir à ses besoins, Nathalie a soutenu financièrement sa mère, allant même jusqu'à lui payer un condo, écrit-elle.

Et c'est dans une chambre d'un CHSLD de Montréal que Minou termina ses jours.



«Minou a toujours été là, à mes côtés. Ce qu'elle a abandonné, par contre, c'est son rôle de mère.»

— Nathalie Petrowski

minutes plus tard, c'était parti. La mort n'avait qu'à attendre», peut-on lire dans les premières pages du livre.

Enfin, Nathalie admet avoir écrit ce livre pour garder sa mère vivante en elle. Mais également pour plusieurs autres raisons.

«On n'écrit jamais pour une seule raison. On écrit pour mille et une raisons. Pour s'exprimer bien sûr, mais aussi pour réparer, pour panser les plaies, soigner les blessures et pour partager ce bout de vie avec les autres dans l'espoir d'ouvrir une fenêtre, de tirer un rideau, de tendre une perche, de faire circuler l'air et de permettre à ceux et celles qui ont eu un rapport aussi complexe que le mien avec leur mère, de se reconnaître», conclut-elle. Oui, c'est ça la raison de ce texte : l'espoir que quelqu'un quelque part se reconnaisse», conclut-elle.

Nathalie Petrowski a lancé récemment le livre *La vie de ma mère*, aux éditions La Presse. Elle y retrace la vie fascinante de sa mère, Minou Petrowski. — LA PRESSE ARCHIVES, ROBERT SKINNER

«Les dernières années de vie de ma mère furent assez difficiles», admet-elle. D'ailleurs, sa mort est quand même arrivée rapidement. Malgré cette démence qui l'affublait, ma mère était en assez bonne santé. Elle n'avait pas de cancer ni de problèmes cardiovasculaires. Je ne crois pas que j'étais prête à ce qu'elle nous quitte.»

Comme elle l'écrit dans son livre, Nathalie Petrowski a appris la mort de sa mère quelques minutes avant d'entrer en ondes pour une émission de radio.

«La fiction est plus importante que la réalité, Minou? D'accord! Tu n'es pas morte, et moi, j'ai une émission de radio à enregistrer. Dix



*La vie de ma mère*  
Nathalie Petrowski  
130 pages  
Les Éditions La Presse

# LA RÉCOLTE D'AUTOMNE, UN NOUVEAU RITE!

## HORTICULTURE



**MATHIEU HODGSON**  
Collaboration spéciale

**A**vec l'automne, les températures plus douces et les jours qui raccourcissent, les feuilles commencent à changer de couleur et à tomber des arbres. La plupart d'entre nous gardent de bons souvenirs de jeux en famille autour d'un tas de feuilles. Loin de moi l'idée d'éliminer cette tradition, mais il est plus que temps de créer un nouveau rite : la récolte d'automne. Et non, je ne fais pas référence ici à votre potager et à vos dernières cueillettes de la saison, mais plutôt à l'or brun du jardinier, les feuilles mortes.

### FEUILLYCLAGE

Plusieurs d'entre vous font déjà du feuillicyclage, et tondent leur pelouse et les feuilles qui y tombent comme si de rien n'était. Celles-ci disparaissent bientôt, se décomposant pour nourrir le même sol qui alimente vos arbres. En effet, le meilleur engrais pour une plante est son propre feuillage, qui est plein des minéraux nécessaires à sa croissance. Si vous récoltez vos feuilles, vous devrez remplacer tous ces nutriments que vous retirez de votre jardin par des engrais ou du compost. Tant de travail alors que vous pourriez laisser la nature faire son œuvre et profiter des dernières journées clémentes de l'année.

### PAS SI SIMPLE...

Je suis encore surpris de voir, chez les gens de mon entourage



— de toute évidence, nul n'est prophète en son pays! —, des sacs remplis de feuilles alignés sur le bord de la rue, parfois même dans des sacs de plastique orange. (Quel scandale! Optez plutôt pour des sacs en papier pour résidus de jardinage!) Aujourd'hui, plusieurs jardiniers connaissent les bénéfices de conserver leurs feuilles d'automne. Pourquoi alors les mettent-ils encore à la rue? Est-ce vraiment plus simple de les ensacher que de les laisser sur place?

Un ami m'a dit qu'il y avait trop de feuilles sur son terrain et que, même s'il passait la tondeuse dessus pour les déchiqueter, elles ne se décomposaient pas assez vite et finissaient par recouvrir sa pelouse et l'étouffer. C'est le cas pour plusieurs d'entre vous, surtout ceux qui ont des arbres à feuilles épaisses comme des érables ou des chênes. Alors, on fait quoi avec tout ça?

### CONSERVER LES FEUILLES

Pas de problème, ramassez les feuilles que vous avez en trop, mais nul besoin de s'en

débarrasser. Récoltez-les plutôt dans le sac de votre tondeuse, ou avec une souffleuse/déchiquteuse/aspirateur, avant de les étendre dans vos plates-bandes où elles serviront de paillis pour vos vivaces et vos arbustes. Si vous utilisez un balai à feuilles, je suggère de les déchiqueter dans un bac à ordures à l'aide d'un coupe-herbe auparavant. Ce paillis alimentera votre jardin de matière organique, empêchera les graines de mauvaises herbes de germer, fera un habitat pour les insectes bénéfiques, gardera le sol plus humide en été et servira comme couche d'isolation contre les premiers gels de la saison. Pourquoi s'en passer?

Ou alors, mettez-les de côté pour l'année suivante. Les feuilles mortes font un paillis incroyable pour le potager, car elles se décomposent vite. Elles peuvent aussi servir lorsque vous faites de nouvelles plantations ou quand les feuilles de l'année précédente se seront décomposées. Pour ceux qui font du compost, les feuilles mortes sont la meilleure source de carbone à mélanger avec vos restants de table.

Astuce : utilisez une section

de broche à poule ou de clôture à neige pour créer un cylindre d'un mètre ou plus en largeur. Placez-le à un endroit peu visible et entreposez-y vos feuilles. D'autres préféreront utiliser des bacs à ordures lorsqu'ils ont moins de place.

Pour les très paresseux, il suffit d'utiliser une souffleuse ou un balai à feuilles pour envoyer toutes ces feuilles sous votre haie, ou dans le fond du terrain si vous habitez proche d'une zone boisée. Ni vu ni connu!

Attention! Ceux qui habitent dans les régions à risque pour les tiques et la maladie de Lyme, ne mettez pas de feuilles à l'orée des bois, car c'est un environnement propice à abriter ces acariens et leurs hôtes. Placez-les plutôt proprement dans des bacs en bois ou autres contenants ou envoyez-les plus loin dans les bois, à l'écart de vos espaces de vie extérieurs.

### TACHE GOUDRONNEUSE

Certains auront entendu dire qu'il faut ramasser et se débarrasser des feuilles infectées par la tache goudronneuse, une maladie fongique qui se présente sous

Si vous avez des feuilles mortes en trop sur votre terrain, mettez-les de côté pour l'année suivante. Elles font un paillis incroyable pour le potager, car elles se décomposent vite.

— PHOTO 123RF, ANASTASIIAZ

la forme de taches noires sur la partie supérieure des feuilles. Premièrement, il est très rare que cette maladie affecte la survie d'un arbre. Deuxièmement, pour éliminer cette infection, il faudrait que tout le monde ramasse absolument toutes les feuilles dans un secteur entier. Comme les spores de la tache goudronneuse se propagent par le vent, s'il y en a chez votre troisième voisin ou dans un parc, il y en aura aussi chez vous!

Le combat est perdu d'avance! Vaut mieux baisser les bras et trouver autre chose à faire avec ces feuilles. Vous pourriez plutôt créer de nouvelles plates-bandes. Ça ferait plus d'espace pour mettre vos feuilles mortes!



### ENTRETIEN HORTICOLE

## À FAIRE CETTE SEMAINE

- Ayez des toiles à portée de main pour recouvrir votre potager en cas d'un gel hâtif.
- Lorsque vous fermez votre potager pour l'hiver, placez une couche de paillis sur le sol ou plantez un

engrais vert pour réduire l'érosion.

- Certains bulbes fraîchement plantés, comme ceux des tulipes et des crocus, font la joie des écureuils. Recouvrez-les de grillage à poule pour les protéger ou épandez un

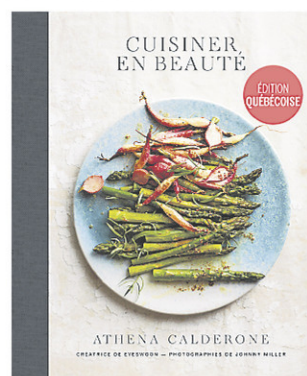
engrais à base de fumier de poule pour cacher leur odeur.

- Videz et rentrez à l'intérieur les pots fragiles, comme ceux en terre cuite. L'action du gel peut les faire fendre.

## RECETTE

## SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES, OLIVES ET PIGNONS

CUISINER EN BEAUTÉ  
Athena Calderone  
KO ÉDITIONS



## INGRÉDIENTS

## Vinaigrette

- 2 gros citrons
- ¼ tasse (75 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## Salade

- 1 lb (455 g) de choux de Bruxelles, parés
- ¼ tasse (40 g) d'olives dénoyautées, hachées grossièrement
- ⅔ tasse (90 g) de fromage pecorino coupé en morceaux de ¼ po (6 mm)
- ¼ tasse (30 g) de noix de pin, grillées
- Piment d'Alep, pour servir (facultatif)
- Sel de mer en flocons, pour servir

## PRÉPARATION

**1** Préparer la vinaigrette : Râper le zeste d'un citron et presser les deux citrons pour obtenir ¼ tasse (75 ml) de jus.

Dans un petit bol, fouetter ensemble le zeste et le jus de citron, et l'huile. Saler et poivrer.

**2** Préparer la salade : À l'aide d'une mandoline, couper les

choux de Bruxelles en tranches très fines dans un grand bol.

Ajouter les olives et le pecorino, en réservant une poignée de fromage pour la garniture.

Arroser la salade de la vinaigrette au citron et remuer délicatement pour bien enrober les choux de

Bruxelles. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

**3** Au moment de servir, parsemer la salade des noix de pin, du reste de pecorino et de piment d'Alep, si désiré.

Terminer avec une pincée de flocons de sel.

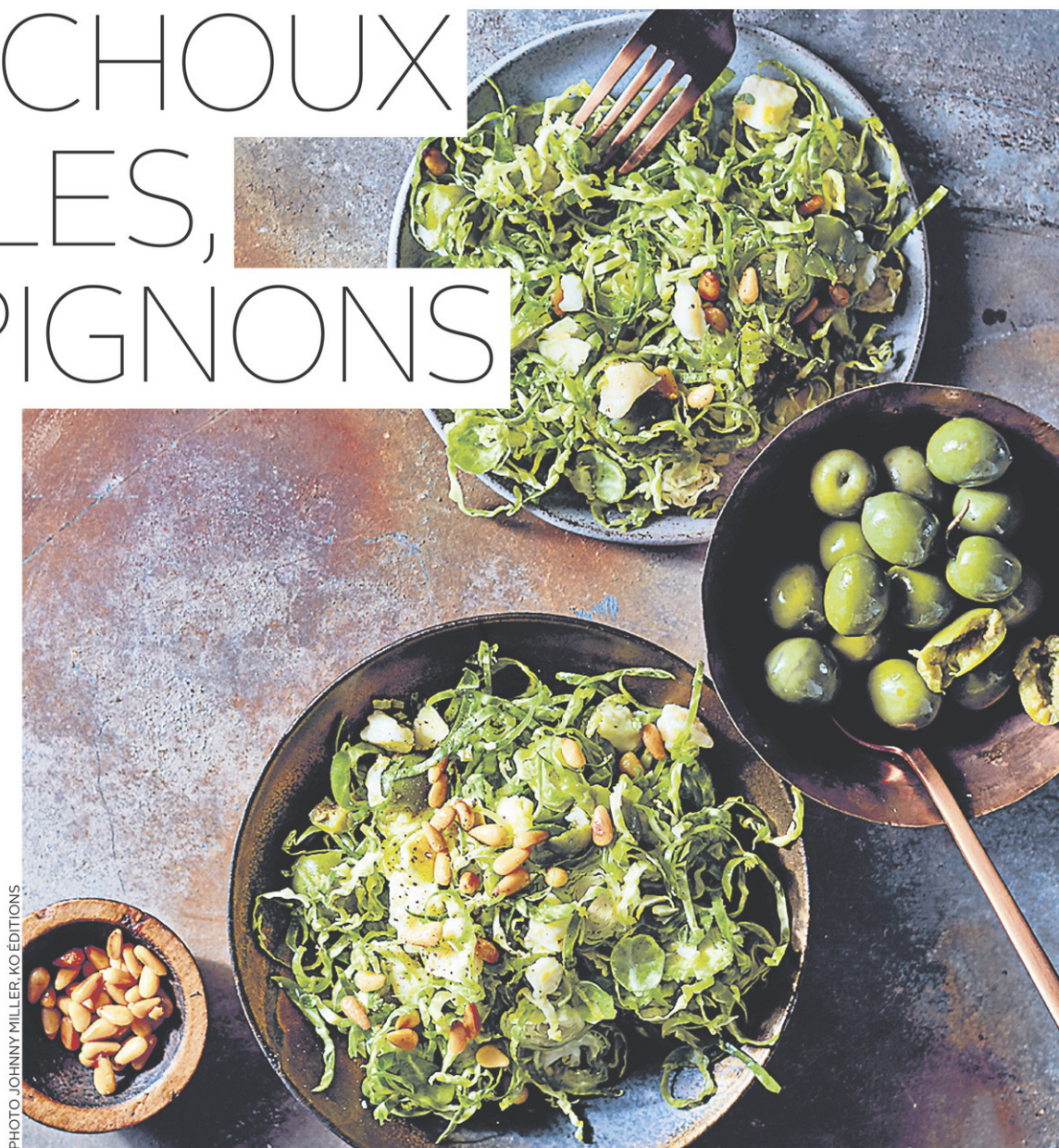


PHOTO JOHNNY MILLER, KO ÉDITIONS

L'été est officiellement terminé, mais il fait encore beau et les marchés sont toujours pleins de légumes. Conclusion : on se lance dans les salades d'automne, comme celle-ci combinant choux de Bruxelles cru en fines lamelles, olives et noix de pin. Et ne lésinez pas sur le citron : le sel, l'acidité et le fromage rehaussent brillamment les crucifères.

› 4 portions

A LIRE

Découvrez d'autres recettes sur [lesoleil.com](http://lesoleil.com) et dans notre application

ON A GOÛTÉ



PHOTO ACOLYTE

## LE «MEILLEUR PRÊT-À-BOIRE AU MONDE»

Au printemps dernier, la cannette de WhiskeyLime de la Distillerie Wabasso, à Trois-Rivières, recevait la double médaille d'or honorant le «meilleur prêt-à-boire au monde» lors du prestigieux concours San Francisco World Spirits Competition. *Le Mag* y a goûté pour vous. Wabasso confectionne son breuvage primé à partir de whisky canadien, de jus de lime Key, de gingembre et d'une note à peine perceptible de piment fort. Dès l'ouverture

de la cannette, le pif détecte un parfum doux qui rappelle le Ginger Ale. En bouche, on explore plutôt un côté franchement estival. On déguste avec sourire la saveur de lime sucrée, inspirée de la célèbre tarte à la lime Key. Ça ne goûte pas le dessert, mais ça le rappelle habilement. Une note subtile de whisky s'installe tranquillement en bouche. C'est à ce moment que la chaleur de l'alcool vient nous cajoler le fond de la gorge. Ça se boit tout seul. Le

WhiskeyLime a l'audace de tirer dans plusieurs directions... et de faire flèche de tout bois. Il séduira autant les amateurs de whisky en quête d'un cocktail de soif que les gourmets avides de découvertes tout public. C'est une superbe façon de démocratiser le whisky... ou simplement de se gâter avec un délicieux prêt-à-boire. Prix : 16 \$ pour quatre cannettes de 355 ml. Disponible à la SAQ et en ligne. Info : [distillieriewabasso.com](http://distillieriewabasso.com)  
FRANCIS HIGGINS

# RÉGAL.



## DES VINS POUR LES HÛÎTRES

### PLANÈTE VINS



**NATALIE RICHARD**  
Collaboration spéciale  
natalierichardmedia@gmail.com

Qu'on les aime nature, avec du citron ou notre mignonnette préférée, dans une soupe gourmande, fumée ou gratinée à la Rockefeller, les huîtres font partie des plaisirs de l'automne. Il y a tellement de façon de les apprêter et tout autant de les accompagner. Voici mes suggestions vins, des quatre coins de l'Europe.

**1** DOMAINE SYLVAIN BAILLY SANCERRE TERROIRS 2022  
26,15 \$ • 10861808 •  
13 % • 1,4 g/L

Un Sancerre d'une longueur en bouche exceptionnelle, produit par une famille vigneronne qui transmet son savoir-faire de génération en génération depuis le 18<sup>e</sup> siècle à Bué, au cœur du Sancerrois. Les fleurs blanches et une *minéralité* empreinte de silex ouvrent le bal des agrumes, comme le citron Meyer, la mandarine et le zeste de lime qui chevauchent des notes de pierre à fusil en finale. Un vin du Centre Loire, comme celui-ci ou un autre,

est toujours un bon choix pour accompagner les huîtres. Si vous ne trouvez pas de Sancerre, essayez un sauvignon de Pouilly-Fumé, ou encore de Menetou-Salon, moins connu, mais tout aussi délicieux avec les produits de la mer.

**2** PIEROPAN SOAVE CLASSICO 2022  
19,30 \$ • 11027743 •  
12 % • 4,4 g/L

Près de Vérone, en Vénétie, les vins du Soave Classico sont issus d'un terroir volcanique et d'une viticulture héroïque qui ordonne des vendanges manuelles sur des pentes très abruptes. La maison Pieropan est une des plus respectées. Établie depuis 1880, elle produit tous ses vins en agriculture biologique et dans le plus grand respect du terroir et des traditions. Le nez exulte la fleur de sureau et une *minéralité* volcanique qui se déploie en bouche. Les notes de pomme, de poire fraîche et de noyau d'amande offrent une amplitude gourmande qui se complète par une salinité iodée en finale. **B**

**3** PACO & LOLA RIAS BAIXAS 2021  
20 \$ • 12475353 •  
12,5 % • 2,1 g/L

L'albariño de la Galice espagnole est un autre excellent choix pour accompagner les huîtres nature ou fumées. Les effluves marins du climat des Rias Baixas, bercé par l'océan Atlantique, apportent une certaine salinité à la douceur de poire fraîche et d'abricot, pointée

de notes acidulées et salines en finale. Paco & Lola est une des coopératives de la région, ce qui nous permet de profiter de vins de qualité comme celui-ci, à un très bon prix.

**4** PAJZOS FURMINT TOKAJI 2021  
15,95 \$ • 860668 •  
12 % • 8,6 g/L

La région de Tokaj en Hongrie est depuis longtemps réputée pour ses vins doux qui figurent parmi les plus appréciés du monde. Le plus connu Aszù figurait parmi les vins servis à Versailles et on dit qu'il était le préféré du roi Louis XIV qui lui accorda ses lettres de noblesse en le qualifiant de *vinum regum, rex vinorum* ou le roi des vins et le vin des rois. Cette cuvée est un vin sec à base du même cépage, le furmint, qui offre des notes d'abricot, d'amande, de clémentine et de lime,

sur une trame fumée de pierre à fusil qui révèle les sols volcaniques du vignoble.

**5** DOMAINE VINCENT CARÈME VOUVRAY SEC 2022  
29,20 \$ • 11633612 •  
13 % • 1,8 g/L

Dans le Val de Loire, la région de Vouvray s'étend sur 2300 hectares, sur la rive nord du fleuve, entre Tours et Amboise. On n'y produit que du chenin blanc et qu'ils soient effervescents, secs ou demi-secs, les vouvrais de Vincent Carème comptent parmi les meilleurs de la région. Il est d'ailleurs considéré par ses pairs comme un maître du chenin. D'un millésime à l'autre, son vouvray sec est toujours aussi précis et bien ciselé. Une valeur sûre et un régal, pas seulement avec les huîtres! **B**

**6** WEINGUT PITTNAUER PITTI 2021  
19,40 \$ • 14444201 •  
13,5 % • 5,3 g/L

Oui, du rouge avec des huîtres. Et cet assemblage à parts égales de blaufränkisch et zweigelt d'Autriche est fabuleux pour accompagner une entrée d'huîtres Rockefeller. Une recette si simple et si savoureuse. Juste à faire revenir un peu d'ail dans du beurre, y faire tomber quelques feuilles d'épinard et déposer le tout sur vos huîtres fraîches. On recouvre l'ensemble d'une cuillère de sauce hollandaise, un peu de chapelure et du fromage parmesan, puis on gratine au four quelques minutes. À votre santé! **B**

**B** BIO

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



Les huîtres font partie des plaisirs de l'automne. Voici mes suggestions de vins pour les accompagner.

— PHOTO NATALIE RICHARD

# Un petit plat avec ça ?

**PHILIPPE WOUTERS**

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



**S**aviez-vous qu'un restaurant peut désormais vendre ou livrer de l'alcool en accompagnement d'un plat, que la commande soit passée directement ou via une tierce plateforme? Tout cela grâce à une modification apportée en 2020 à la Loi sur les permis d'alcool.

La législation québécoise relative aux permis d'alcool englobe tous les règlements, obligations et privilèges liés à la vente d'alcool. Bien qu'il existe plusieurs types de permis, concentrons-nous sur le permis d'épicerie et le permis de restaurant.

Le premier autorise un commerçant à vendre de l'alcool, à l'exception des spiritueux, des mélanges de bière titrant plus de 7 % et des vins non approuvés par la SAQ.

Quant au permis de restaurant, il permet d'acheter n'importe quel alcool vendu légalement au Québec.

À la suite de la révision de la loi, les restaurants peuvent désormais vendre pour emporter ou en livraison l'ensemble de leur sélection alcoolisée, à l'exception

des spiritueux ou des boissons contenant du spiritueux.

Nombreux sont les restaurants ayant saisi cette opportunité pour enrichir leur offre. Cette démarche offre non seulement une alternative à la SAQ, mais elle se positionne aussi face aux épicerie et aux détaillants spécialisés. Les restaurants peuvent se procurer des vins de leur choix auprès de la SAQ ou d'importateurs privés pour ensuite les proposer à leurs clients, à condition que ceux-ci commandent également un plat.

À Montréal, par exemple, des dizaines d'établissements proposent une gamme de produits inédits, inaccessible avec un simple permis d'épicerie. La loi actuelle n'impose aucune restriction sur le nombre de bouteilles par commande, offrant ainsi une grande flexibilité aux consommateurs. Prenons l'exemple de la chaîne Bières et Frites, présente à deux endroits dans la région de Québec : avec l'achat d'un plat, elle propose une gamme attrayante de bières par caisses de 12 ou 24, ainsi qu'une sélection de vins du monde entier.

## DE LA BIÈRE IMPORTÉE?

Y a-t-il un restaurant ayant décidé de se spécialiser dans les bières exceptionnelles du monde entier, plutôt que dans le vin? Je n'en ai pas connaissance, mais la loi offre cependant cette possibilité.

Je disais qu'un établissement peut commander auprès d'importateurs privés, réceptionner ses achats à la SAQ et les proposer pour emporter ou en livraison, à condition d'inclure un plat.

Ce restaurant pourrait donc mettre de l'avant des bières québécoises, devenant ainsi un détaillant spécialisé en passant ses commandes directement aux distributeurs ou producteurs agréés. Il pourrait même aménager quelques tables dédiées à la dégustation de ces bières, chose que ne peut faire le détenteur d'un permis d'épicerie, car cette activité serait couverte par le permis de restaurant.

Et pour ceux qui préfèrent savourer ces boissons chez eux, les commandes peuvent être acheminées par un service de livraison. Toutefois, le restaurant doit toujours inclure dans la commande un plat ou un assortiment de mets nécessitant une préparation en cuisine. Cette définition quelque peu vague donne lieu, depuis des années, à diverses interprétations...



PHOTO 123RF



PHOTO MAELLA LEPAGE

# PEUT-ON PARLER DE COCKTAILS LÉGERS EN ALCOOL ?

## MONSIEUR COCKTAIL

**PATRICE PLANTE**  
Collaboration spéciale

**N**ous sommes à l'aube du mouvement Ocsobre, qui consiste à introduire la sobriété dans notre quotidien pour le mois d'octobre afin d'évaluer sa place dans notre vie (un peu comme le Défi 28 jours en février ou le Janvier Sec). Or, certains d'entre vous se demandent peut-être s'il est aussi possible de simplement réduire la cadence, sans arrêter complètement le robinet. Et c'est ici que les cocktails légers en alcool entrent en scène!

Un cocktail léger en alcool, un peu comme une bière légère, consiste à utiliser l'alcool comme un acteur secondaire de votre mix, plutôt que de le définir comme la *star* suprême. Vous pouvez remplacer l'alcool par des sirops complexes, des spiritueux sans alcool ou du thé. L'important est de conserver l'esprit de

base du cocktail que vous désirez « réduire » en alcool.

J'ai donc envie de vous présenter une version légère d'un des plus célèbres cocktails, le Negroni.

Santé!

## Negroni «léger»

### INGRÉDIENTS

- 1 oz (30 ml) de gin
- 1 oz (30 ml) d'amer italien NOA\*
- 1 oz (30 ml) de vermouth rouge NOA\*
- Zeste d'orange (pour décorer)

### PRÉPARATION

- 1** Dans un verre à mélanger rempli de glace, ajouter tous les ingrédients.
- 2** Mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.
- 3** Filtrer dans un verre court contenant un gros cube de glace.
- 4** Décorer d'un zeste d'orange.

\*Note : NOA est une gamme de spiritueux sans alcool signée Monsieur Cocktail.

# VOYAGES.

## Nantes : flâner dans un musée à ciel ouvert

**JONATHAN CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



### LE BOURLINGUEUR

**J**ules Verne! Il suffisait de décliner un seul nom propre pour me convaincre d'ajouter Nantes, ville où naquit l'illustre auteur, à ma liste d'incontournables. On n'en fait pourtant pas une obsession, à Nantes, du scribe de *Vingt mille lieues sous les mers*, d'autant que la ville de plus de 300 000 habitants regorge d'univers modernes, artistiques et éclatés qui nous font voyager de la Terre à la Lune tout à fait gratuitement, ou presque, au rythme d'une charmante balade pédestre.

À Nantes, les coups d'éclat s'intègrent au paysage, aux places urbaines qu'on déminéralise graduellement, aux façades des bâtiments. On revitalise en incorporant du beau, de l'artistique, pour que les édifices, les espaces publics, soient dotés d'une personnalité qui donnera envie de multiplier les coups d'œil. Le tourisme y relève aussi des responsables de la culture.

Chaque été, entre juillet et septembre, le festival Le Voyage à Nantes regroupe 70 propositions culturelles gratuites à travers la ville. Artistes et architectes transforment alors les lieux publics. La Ville conservera par la suite une poignée d'œuvres qui deviendront permanentes. Elles s'ajouteront à la collection de quelque 120 œuvres qu'on découvre en suivant sur 20 km une ténue ligne verte peinte à même le sol.

#### LIGNE VERTE OU VISITE GUIDÉE

Les 20 kilomètres peuvent provoquer un vertige (ou donner mal aux pieds) si on se lance la mission de les parcourir tous dans une même journée. Mais il suffira de flâner pour réaliser

qu'on verra beaucoup des essentiels sans même avoir l'impression d'avoir trop marché.

Le long du parcours : l'histoire! Comme au Château des ducs de Bretagne, transformé en musée d'histoire et entouré d'une oasis de biodiversité, une ceinture de verdure qu'on laisse pousser naturellement. Il a appartenu à Anne de Bretagne, deux fois reine de France.

L'histoire, c'est aussi la cathédrale Saint-Pierre-et-Saint-Paul, autrefois romane, maintenant gothique, fermée depuis l'incendie de 2020 qui lui a coûté son orgue du 17<sup>e</sup> siècle et sa verrière du 16<sup>e</sup>. La réouverture est prévue pour Noël 2024.

Le long du parcours : la nature aussi. Comme au Jardin des plantes, qui déborde vers le gare pour agir comme salle d'attente. Et la culture, sous forme de statues, de minimaison originale coincée entre deux bâtiments d'époque ou d'équipements sportifs originaux.

Le terrain de « feydball », par exemple, œuvre de l'agence Barré-Lambot, est un terrain de foot circulaire accompagné d'un miroir... dans lequel il prend une forme bien rectangulaire. Les tables de ping-pong de Laurent Perbos, sur l'île de Nantes, soulèvent quelques sourcils par leur allure qui force à réinventer les règles du sport.

Coup de cœur pour les enseignes artistiques, itou, des œuvres qu'on a liées à la mission du commerce où elles sont apposées. Clin d'œil au canard jaune gonflable au-dessus d'une boutique érotique, au dentier lumineux au-dessus du commerce de rigolettes, des friandises nantaises aux fruits, et au thermomètre électronique devant une pharmacie. On approche notre



Parmi les œuvres d'art associées à des enseignes de magasin, ce dentier est installé au-dessus d'une boutique de rigolettes. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

visage d'une boîte métallique et notre température apparaît aussitôt sur une croix lumineuse au-dessus de l'entrée.

Fait cocasse, un avertissement prévient les badauds que l'installation artistique n'a rien d'un réel outil médical. C'est que pendant

la covid, des files s'y formaient pour vérifier que le virus ne provoquait pas de fortes hausses du mercure.



Le Château des ducs de Bretagne abrite aujourd'hui un musée d'histoire. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



L'éléphant des Machines de l'île de Nantes est l'une des attractions principales à Nantes. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

Autre option à la ligne verte, une visite guidée de l'art de rue permettra non seulement de voir tous les essentiels, mais aussi de comprendre l'esprit dans lequel les œuvres ont été réalisées.

Un wow modéré-intense, par ailleurs, pour le passage Pommeraye, qui fait le lien entre la nouvelle (et controversée) place du Commerce, trop minérale, et la partie haute de la ville. Il s'agissait d'un passage sécurisé, éclairé, luxueux, qui permettait de franchir un dénivelé de 9,4 m dans un secteur autrefois peu recommandable.

À un jet de pierre de là, le restaurant La Cigale, ouvert en 1896, était un repère pour les gens du théâtre, construit juste en face. On s'y rend pour son décor Art nouveau très coloré.



Le passage Pommeraye, luxueux, éclairé, visait à sécuriser un secteur peu recommandable de Nantes. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

## LES MACHINES DE L'ÎLE

Le wow le plus sonore, le moins retenu, on le pousse sur l'île de Nantes, où les traces d'un passé industriel sont partout fondues à la modernité. Le dernier chantier naval y a fermé ses portes en 1987, une occasion de réimaginer la ville. On amène alors le palais de justice et l'école d'architecture sur l'île. On y aménage un potager nourricier, une

cantine, et on transforme les hangars à bananes en bars et en restaurants.

Surtout, il faut s'arrêter voir les machines de l'île et le mythique Grand Éléphant, haut de 12 mètres, à bord duquel on peut faire une promenade insolite de 30 minutes. Attention les curieux, il pourrait vous arroser au passage. Avec ses 48 tonnes, il circule à basse vitesse, mais impressionne avec sa structure

métallique et ses engrenages.

Première machine de l'île de Nantes, l'éléphant est désormais accompagné d'un carrousel des mondes marins, un manège de 25 mètres de haut composé de 36 éléments mobiles sur trois étages. Hors saison, il est toutefois préférable de valider ses heures d'activité pour ne pas être déçu de le voir immobile.

Et la Galerie des machines, laboratoire et lieux de spectacle,

explique la construction des dites machines. Elle fait rêver d'une troisième machine immense, un arbre à héron, qu'on cherche toujours à financer pour l'installer sur la rive nord de la Loire. Il serait à la fois un jardin suspendu et un habitat pour quantité de bêtes mécanisées comme un colibri s'abreuvant dans une fleur, un paresseux sur une branche, ou une araignée géante.

On se sent forcément dans un univers qui rappelle l'imaginaire de Jules Verne.

Sur les rives de la Loire, on plonge aussi dans l'histoire

moins ludique de Nantes, à l'incontournable Mémorial de l'abolition de l'esclavage. Là, on découvre que la traite atlantique s'est étalée de 1750 à 1830. Les personnes en état d'esclave n'allaient jamais à Nantes, montaient plutôt sur les bateaux partis de là pour être déportés aux Antilles.

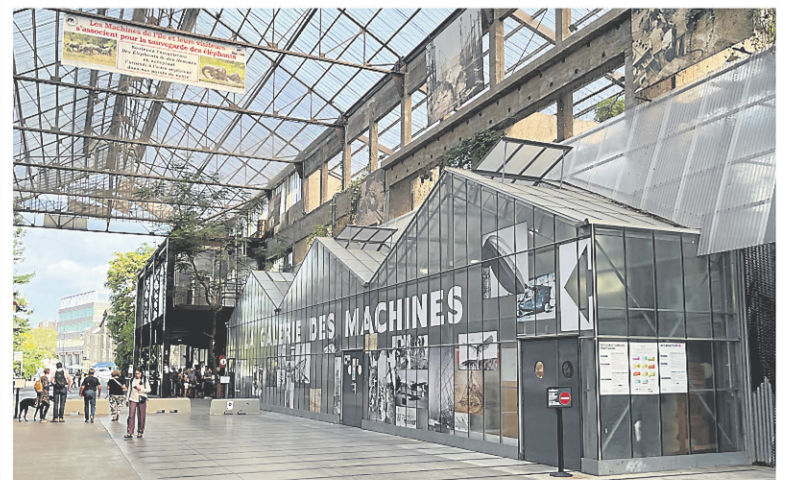
Le mémorial, un peu en souterrain, à hauteur de l'eau, rappelle le caractère exigu des cales des bateaux. Ils ont été 500 000 à être déportés sur des bateaux nantais. Sur le trottoir menant au mémorial, des plaques de verre rappellent le nom des navires en question.

## IL FAUDRA REPASSER

L'avantage de Nantes, c'est qu'on y vient en deux heures, par TGV, à partir de Paris, ou directement de Montréal sur un vol d'Air Transat. Dans la ville elle-même, on favorise la mobilité douce, avec les lignes de tram, la navette fluviale, les pistes cyclables auxquelles on a fait une place de choix. On peut même louer un vélo pour se rendre à Saint-Nazaire ou, en quelques jours, jusqu'au Mont-Saint-Michel, au nord. Et les transports publics sont gratuits les week-ends.

Le Pass Nantes, qui donne accès à une cinquantaine d'activités et au transport en commun, est une option intéressante si on compte visiter plusieurs musées ou s'offrir des excursions. Le prix varie entre 27 et 85 euros selon la durée choisie, soit entre 24 heures et sept jours.

Quant au fameux Jules Verne, le musée qui lui est consacré déménagera dans la nouvelle Cité des imaginaires, en 2028, juste à temps pour célébrer son 200e anniversaire de naissance. Trop soufflé par l'art urbain, je n'ai pas pris le temps d'aller le saluer. Il faudra repasser. Pas le choix!



La Galerie des machines documente la construction de l'éléphant géant, du carrousel et le projet d'arbre à héron. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

# le petit PMAG.

Je veux tout savoir!



Les sciences t'intéressent? Tu te poses des questions sur les animaux, les plantes, l'espace ou n'importe quelle autre partie du monde qui t'entoure? C'est bien normal : les sciences, ce n'est pas que pour les adultes! Alors, envoie-les-moi à [jfcliche@lesoleil.com](mailto:jfcliche@lesoleil.com). Une fois par mois, je répondrai à une ou deux questions que tu m'envoies.



ILLUSTRATION 123RF/TRAINMAX

## Le mystère des univers parallèles

**Q** Est-ce que les univers parallèles existent?  
**Mathys**

**R** On n'en est pas certain et on ne le sera peut-être jamais, en vérité, mais certaines théories présument que oui. Pour tout dire, il pourrait même y avoir un nombre pratiquement infini d'univers parallèles!

Il y a une branche de la physique qu'on appelle la «mécanique quantique», qui s'intéresse aux comportements de la matière et des infimes particules qui la composent. Or, dans l'infiniment petit, la matière se comporte parfois de façon très, très, TRÈS bizarre. Ainsi, une particule peut se trouver en plusieurs états à la fois, même s'ils sont contradictoires — imagine par exemple que la particule est «à l'endroit» et «à l'envers» en même temps. Oui oui, j'ai bien dit : en même temps! Cela semble étrange, mais ça arrive dans l'infiniment petit!

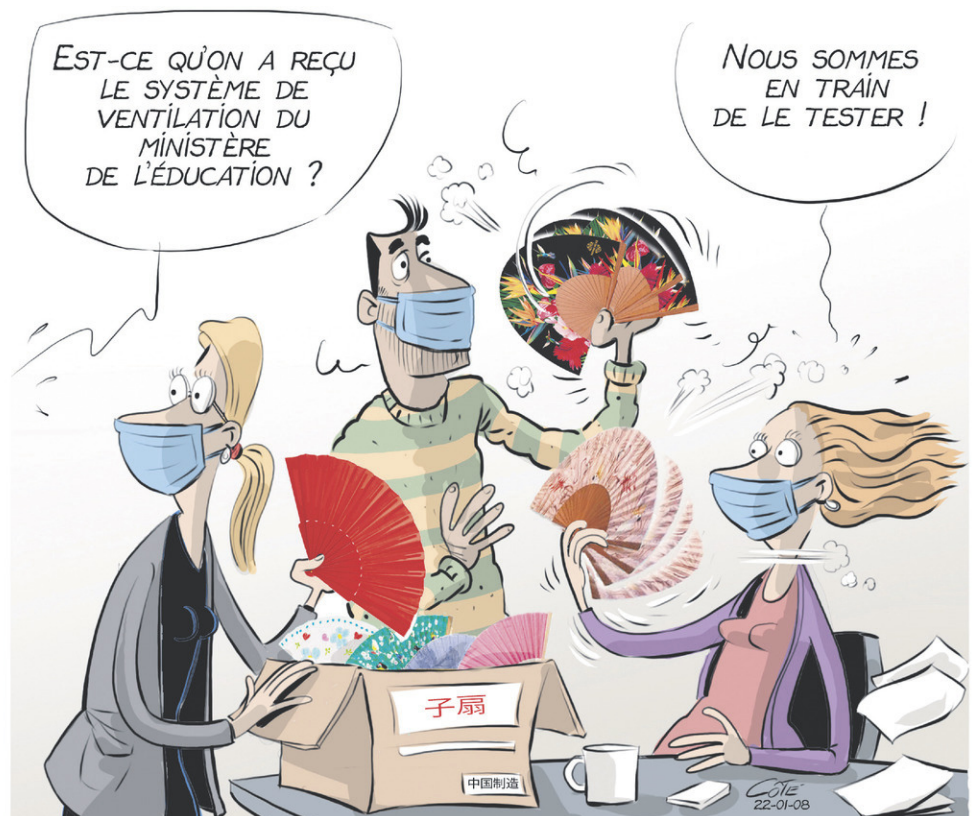
Éventuellement, cette particule va finir par être soit l'un, soit l'autre : ou bien elle devient juste «à l'endroit», ou bien elle devient juste «à l'envers». Et c'est ici que les univers parallèles entrent en scène. Il y a des physiciens qui pensent qu'à ce moment-là, la particule ne fait pas juste arrêter d'être à l'endroit et à l'envers en même temps. Selon eux, c'est plutôt que la réalité se sépare alors en deux réalités parallèles : dans l'une, la particule est à l'endroit, et dans l'autre, elle est à l'envers.

Et imagine un peu... Si c'est bien ce qui se passe avec toutes les particules de l'univers depuis le début des temps, alors ça nous fait un méchant paquet de réalités parallèles! Mais encore une fois, ce n'est qu'une hypothèse pour l'instant, qui risque d'être extrêmement difficile à prouver.

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR JEAN-FRANÇOIS CLICHE

### LE JEU DES 7 ERREURS

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



- 1 La tasse est inversée 2 Le col de chemise en moins 3 Une feuille blanche en moins 4 Les motifs verts en moins sur l'éventail rouge 5 Un doigt en moins à la femme de droite 6 La couleur d'un des éventails dans la boîte 7 Les symboles rouges inversés sur la boîte

NOILOS