

VOYAGES

VINS

BIÈRES ET COCKTAIL

RECETTES

CHRONIQUE

Télé

LA PETITE
VIE DES BIEN
NANTIS **PAGE M2**

LIVRE

Luc Provost



UNE VIE AVEC
MADO LAMOTTE

PAGES M2-3

CINÉMA

**Ariane
Louis-Seize**

LE PLAISIR DE
JOUER DANS
DES ZONES
ÉTRANGES

PAGES M10-11

MUSIQUE

**Michel
Rivard**

PLAISIR
EN BLOC

PAGE M4

BOUFFÉE DE STEAM... PUNK

PAGE M13

ALYMER 52

ENCOUVERTURE.

La Petite vie pour gens bien nantis

MARIO BOULIANNE
CHRONIQUE

mboulianne@ledroit.com



La décision de Radio-Canada de diffuser la nouvelle mouture de *La Petite Vie* sur son site payant est difficile à avaler.

Il y a 30 ans, la première saison de la série culte était diffusée le samedi soir, juste avant la *Soirée du hockey*.

Cette case horaire était sans doute la plus importante de la programmation de la Société d'État.

À la deuxième saison, on a déplacé ce rendez-vous populaire le lundi soir. Dès lors, des centaines de milliers — pour ne pas dire des millions — de téléspectateurs étaient scotchés devant leur petit écran pour suivre les péripéties de la famille Paré.

Après 65 épisodes et trois émissions spéciales, *La Petite Vie* a pris fin.

Pendant des années, Radio-Canada a diffusé des reprises qui continuaient de rassembler joyeusement le « petit peuple ».

On comprend que l'annonce du retour des personnages créés par Claude Meunier a provoqué une telle vague d'enthousiasme et d'attentes.

Même les grands rendez-vous télévisuels du week-end comme *En Direct de l'Univers* et *Tout le monde en parle* ont souligné ce retour tant attendu.

Tous les médias, écrits et parlés, ont aussi mis le paquet sur ce grand retour. Aux Coops de l'info, les textes portant sur le retour de *La Petite Vie* furent parmi les plus lus.

La popularité de cette série est indéniable. On a hâte de retrouver les Paré, 30 ans plus tard.

Et voilà que la direction de Radio-Canada — ou ICI Télé si vous préférez — met tout le contenu sur le site TOUT.TV Extra. Un site payant qui offre du contenu exclusif, en rafale, pour ceux et celles qui paient pour ce service.

Disons d'emblée qu'il n'y a rien d'exceptionnel dans ce procédé qui est utilisé sur tous les sites de téléchargement (*streaming*). Cela fait d'ailleurs la fortune des Netflix, Prime, Disney + et Paramount + de ce monde.

Mais cette décision de Radio-Canada d'offrir les six épisodes du retour de *La Petite Vie* exclusivement sur TOUT.TV Extra

soulève l'ire de beaucoup de Québécoises et Québécois, et pour cause.

On le voit sur les réseaux sociaux ou dans les courriers des lecteurs des journaux. On ne comprend pas cette décision.

De plus, tous les *punchs* de la série sont dévoilés, un à un, par des *divulgacheurs*, qui minent l'intérêt des fans.

On a bien annoncé que *La Petite Vie* sera diffusée sur le réseau traditionnel de Radio-Canada, mais seulement en février 2024. Six mois après qu'une poignée de privilégiés heureux de remplir les coffres de Radio-Canada aient pu voir, en primeur, les six épisodes.

Parce que disons-le, la Société Radio-Canada n'a pas assez de se faire financer par le peuple — par l'entremise de nos impôts — qu'elle «double dip» dans nos poches en nous demandant de payer pour son Extra!

N'aurait-elle pas pu profiter d'un engouement plus grand en offrant la série à tout le monde en même temps? N'aurait-elle pas pu engranger les profits grâce aux annonceurs prêts à mettre le paquet pour un 30 secondes de pub?

J'aurais adoré être au rendez-vous, le lundi soir, comme dans l'temps. Il y a fort à parier que les cotes d'écoute auraient explosé.

D'ailleurs, même Claude Meunier a du mal à digérer la décision de la SRC. «C'est la décision du diffuseur, mais je ne l'endors pas», a dit en toute retenue l'auteur au micro de *Tout le monde en parle*.

C'est, selon moi, la pire décision de la Société Radio-Canada concernant une production télévisuelle québécoise depuis des années.

Quel est le mandat de la Société d'État? N'est-il pas d'offrir l'accès à la culture canadienne au plus grand nombre de Canadiennes et de Canadiens?

Limiter ainsi l'accès à une production aussi populaire à une classe plus aisée de la population me semble en contravention avec le mandat de la SRC.

La Petite Vie, c'est neuf des comédiens parmi les plus adorés du Québec. C'est aussi un nombre incalculable d'artistes qui ont ouvert la porte du duplex des Paré au cours des premières saisons et sans doute, aussi, de la nouvelle mouture.

On pourrait même qualifier *La Petite Vie* de trésor national, qui appartient d'emblée à la population québécoise.

C'est comme si fallait payer pour consulter un exemplaire du *Refus global* à la Grande bibliothèque nationale.

Rendez ce trésor de la culture populaire au «petit peuple» et ça presse!

LA MADOGRAPHIE

Le clin d'œil

MARIO BOULIANNE

mboulianne@ledroit.com

Le nom de Luc Provost est peut-être inconnu pour plusieurs. Par contre, si on parle de Mado Lamotte, alors là les yeux s'illuminent.

La reine des drag queens est connue internationalement et ici, au Québec, c'est à Montréal qu'elle a bâti son royaume.

Le créateur de Mado, Luc Provost, a lancé son autobiographie intitulée *La Madographie*. Le livre de 256 pages imprimé aux Éditions La Presse nous propose une incursion dans la vie de Luc, mais

Le créateur de Mado, Luc Provost, a lancé son autobiographie intitulée *La Madographie* — ERIC MYRE

aussi dans celle de Mado.

Il est difficile de dissocier les deux, mais Luc réussit à s'en détacher assez pour nous raconter son histoire : celle d'un petit garçon que tout destinait à une carrière sur les planches.

On apprend rapidement que le petit Luc adore raconter des histoires. Qu'il prépare des spectacles dans sa chambre pour les présenter dans le salon de sa voisine ou devant sa famille, dans le temps des fêtes.

L'écriture est simple et efficace et pour pimenter la lecture, Mado s'immisce dans la conversation au fil des pages. Plus on avance dans le livre, plus la flamboyante drag queen s'impose, jusqu'à tasser son créateur sur plusieurs pages.

On découvre donc que Luc a eu une enfance dorée, entouré de parents aimants.

«Ma mère est une sainte. Tout le monde l'aime et encore aujourd'hui, elle attire la sympathie de tous ceux et celles qu'elle



de Luc Provost à Mado



MARTINE POULIN



Mado Lamotte et son père spirituel, l'auteur Michel Tremblay. — COURTOISIE LUC PROVOST

croise, confie l'auteur. Quant à mon père, c'était un grand émotif. Il pleurait chaque fois qu'on lui offrait un cadeau ou sa fameuse boîte de chocolat Lowney aux cerises. J'adorais mes parents.»

Comme il le dit lui-même, il a eu une enfance douce.

« Il y a beaucoup de gais ou même des hétéros qui disent avoir eu une enfance misérable. Pas moi. C'est tout le contraire et je voulais le dire dans ce livre, explique-t-il. J'ai bien eu des moments difficiles, comme tous les enfants, mais j'ai aimé mon enfance et mon adolescence au Collège Notre-Dame.»

Luc aborde également son passage au cégep, en option théâtre. C'est là, d'ailleurs, qu'il raffine sa fibre théâtrale.

LA NAISSANCE DE MADO

Luc Provost avait trois idoles : Clémence Desrochers, Michel Tremblay et Molière. Il a d'ailleurs forgé son personnage à partir de l'univers de ces trois artistes.

« C'était la Sainte Trinité de Mado, lance-t-il. Et en plus, Mado est un heureux mélange de Fanfreluche, Dame Plume et cette matante *bitch*, trop maquillée. Mado c'est tout ça et peut-être même un peu plus.»

Dans l'autobiographie, on apprend que la marraine de toutes les drag queens du Québec est née en 1987, dans un bar de la rue St-Laurent à Montréal : Le Poodles.

« Évidemment, la Mado de l'époque n'était pas celle d'aujourd'hui. Elle a évolué, explique-t-il. Après le Poodles, c'est au Léopard que Mado s'épivarde. Elle animait les Mardis interdits et c'est aussi à cette époque qu'elle lance les premiers Bingo à Mado, au Zorro.»

Bien sûr, on revient sur la création du Cabaret Mado. Le seul cabaret du genre à Montréal où un public de tous horizons se pointe afin d'assister à des spectacles hauts en couleur trône dans le «Village», sur la rue Sainte-Catherine depuis 2002.

Haut lieu du spectaculaire et de l'excentricité, le Cabaret Mado est le berceau de toute une génération de drag queens.

UN DOCUMENT D'ARCHIVES

En plus de décrire une époque grâce à une enfilade d'anecdotes toutes plus succulentes les unes que les autres, *La Madographie* est un véritable document de références où sont colligés plusieurs événements marquants de la métropole, appuyés par des photos d'archives.

Luc Provost a vécu pendant 37 ans dans l'ombre de l'artiste la plus flamboyante du Québec. Mais, Luc a aussi vécu une vie trépidante et ce livre en fait foi.

« J'ai profité de Mado tout autant qu'elle a profité de moi, dit-il. J'ai vécu une double vie grâce à elle et j'en suis très fier. J'ai bâti une carrière prolifique et aujourd'hui, j'en profite grandement.»

L'AVENIR

Pour Luc Provost, écrire ce livre fut une véritable partie plaisir.

« Je me suis rendu compte que j'avais tellement de choses à dire, à écrire, que je ne pouvais pas tout mettre dans ce livre, confie-t-il. Alors, je crois qu'il aura une suite. Pas nécessairement un tome 2 de *La Madographie*, mais peut-être autre chose, comme un roman où le personnage principal serait Mado et ses amies. On verra. Il n'y a rien d'arrêter et toutes les options sont sur la table.»

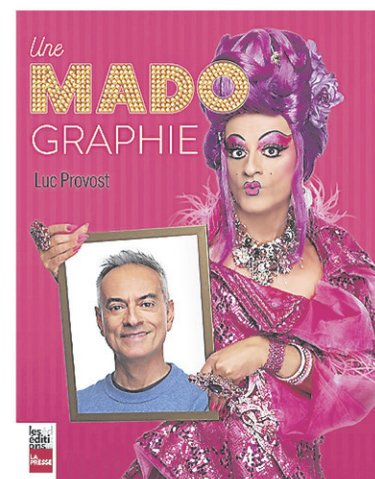
Luc Provost vient d'ailleurs de terminer l'interprétation de *Hosanna* ou *La Shéhérazade des pauvres* au théâtre Le Trident, à Québec.

La pièce qui a été présentée du 12 septembre au 7 octobre est un hybride des textes de *Hosanna* et du roman *La Shéhérazade des pauvres*, écrit par Michel Tremblay.

« Jouer les textes de Tremblay, le père spirituel de Mado, fut un réel plaisir et un grand honneur, avoue-t-il. Mais ce fut en même temps un travail de tous les instants. Cela impose une grande discipline. J'ai dû me défaire des tics de Mado pour créer mon personnage de Claude Lemieux. Ce fut une expérience formidable.»

Sans pour autant chercher à tout prix à remonter sur les planches, Luc Provost garde les portes ouvertes.

« C'est une option que je garde en réserve, dit-il. Je vais retourner dans les costumes de Mado pour



LA MADOGRAPHIE BIOGRAPHIE LUC PROVOST

ÉDITION LA PRESSE
256 PAGES

un ou deux soirs par semaine. Mais tout est possible. J'ai d'ailleurs quelques propositions intéressantes qui méritent que je m'y attarde.»

DRAG QUEENS ET LES ENFANTS

L'actualité ne laisse pas Luc Provost indifférent.

Il est conscient que la popularité des drag queens incommode une certaine frange de la population.

« Il y a des groupes comme *Save the Children* qui manifestent, qui crient fort et qui prennent comme cible les drag queens, et ça devient violent, raconte-t-il. Pourtant, ce sont simplement des artistes portant un costume et une perruque qui racontent des histoires pour enfant à des enfants. Il n'y a rien de bien méchant. Demandez aux enfants, ils nous voient comme des poupées géantes ou des clowns qui racontent des histoires amusantes. Où est le danger? »

La communauté des drag queens est très présente dans la culture populaire d'aujourd'hui et selon Luc Provost, ça peut en irriter certains.

« Depuis un certain temps, les drag queens sont très présentes dans la sphère publique, remarque-t-il. On les voit à la télé, dans des émissions comme *Drag race*. Elles sont invitées à des *talk-shows* ou sur des scènes grand public. Et c'est bien ainsi. Par contre, j'ai hâte que les drag queens soient invitées pour ce qu'elles sont: des artistes à part entière. Et non pas pour expliquer ce qu'elles sont. À ce moment-là, on aura gagné notre pari.»

MICHEL RIVARD

PLAISIRS
EN BLOC

STEVE BERGERON
steve.bergeron@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — En matière d'albums en concert, Michel Rivard fait rarement les choses à moitié. Qui a oublié son *Bonsoir... mon nom est Michel Rivard et voici mon album double paru en 1985* (avec l'incontournable monologue de Drobny Orobné)? En 2004, c'est carrément un quadruple disque qu'il a lancé, suivi, en 2008, de *Rivière... et autres chansons symphoniques*, accompagné de l'Orchestre symphonique de Montréal.

Et voilà qu'on apprend la semaine dernière qu'un nouvel album double immortalisant l'actuel concert *Le tour du bloc*, soulignant les 50 ans de métier de l'artiste, sera offert dès le 20 octobre. Et ce, même s'il reste encore une trentaine de dates à cette tournée pour laquelle plus de 30 000 billets ont trouvé preneurs.

Ajoutez trois nominations à l'ADISQ (pour les meilleurs spectacle, textes et sonorisation de l'année), et la décision de ne pas graver le moment aurait été un peu *niaiseuse*, pour employer ses mots. Surtout que le souhait provient en grande partie du public.

« Je recevais énormément de demandes par les réseaux sociaux, rapporte Michel Rivard, et même aux spectacles : les gens voulaient savoir, à la table où on vendait mes autres albums, s'il y en avait déjà un du *show* qu'ils venaient de voir. On l'a donc fait pour ça, mais aussi pour nous faire plaisir. On est tellement bien dans ce *band* de rêve! »

Ce n'est effectivement pas arrivé souvent que Michel Rivard parte sur les routes avec onze coéquipiers de scène, son légendaire Flybin Band se transformant en Flybin Big Band pour l'occasion.

En font notamment partie un quatuor à vent, surnommé les Éoliennes du bonheur, et un trio de choristes formé de Lana Carboneau, Audrey-Michèle Simard et Renaud Paradis, alias les

Épicuriennes de l'amour (le féminin l'emporte manifestement sur le masculin ici).

LAISSER UNE TRACE

Pour Michel Rivard, c'était aussi la chance de laisser quelque part une trace des nombreux monologues qui ponctuent le spectacle.

En fait, le *Tour du bloc*, dans sa forme, est un peu au carrefour des trois précédentes tournées : celle de l'album *Roi de rien* (2013) pour les monologues, la tournée solo *Chansons au creux de l'oreille* pour le tri préliminaire des chansons, et celle de *L'origine de mes espèces* pour la théâtralité.

« J'ai toujours fait des monologues, mais c'étaient souvent des improvisations, le plus souvent humoristiques, qui finissaient par se figer. Mais à partir de *Roi de rien*, j'ai vraiment défini un style d'écriture quelque part entre l'anecdote, la poésie et le petit sourire. »



« Je n'ai jamais mené de vie de rockeur, mais je suis quand même moins désinvolte qu'avant. »

— Michel Rivard

« Et depuis *L'origine de mes espèces*, poursuit-il, je travaille avec un metteur en scène (Frédéric Blanchette dans ce cas-ci). Jusqu'à il n'y a pas si longtemps, j'étais obligé de rester derrière mon micro, mais maintenant, j'ai mon petit micro collé sur la joue, je peux me promener en



Michel Rivard lors de son passage à la salle Maurice-O'Bready de Sherbrooke le 9 mars dernier. La captation du spectacle a servi à la réalisation de l'album double *Le tour du bloc*, qui paraîtra le 20 octobre. — PHOTO ARCHIVES LA TRIBUNE, MAXIME PICARD

faisant mes monologues. Ça me donne beaucoup d'élan. Je peux m'approcher des gens. Ce serait difficile, désormais, de me passer de cette théâtralité. »

Les deux prestations retenues pour l'album sont celles du 9 mars et du 13 juin derniers, respectivement à la salle Maurice-O'Bready de Sherbrooke et au Théâtre Maisonneuve à Montréal.

Deux soirées où Michel Rivard et son équipe estimaient avoir particulièrement bien joué.

« La technologie permet aujourd'hui d'enregistrer un concert à partir de la console. Plus besoin d'avoir un camion de matériel supplémentaire ni d'en faire un événement. »

UNE VIEILLE AMIE CONTRÔLÉE

À maintenant 72 ans, Michel Rivard ne pouvait pas ne pas évoquer, dans ses interventions sur scène, le vieillissement avec lequel il apprend à vivre. Mais une fois de retour en coulisses, il ne peut que constater qu'il s'en tire pas mal, malgré l'ampleur de la tournée et les deux heures et demie du spectacle.

« Le *show* me demande beaucoup physiquement, mais comme je suis une personne sage, je m'économise. Je suis un lève-tôt qui sait qu'il va se réveiller à 6 h même s'il se couche à 3 h. J'ai des genoux qui requièrent un peu d'attention. Je n'ai jamais

mené de vie de rockeur, mais je suis quand même moins désinvolte qu'avant. »

Quant à sa vieille amie la sarcoïdose, il touche du bois : elle est bien suivie, contrôlée et elle le laisse tranquille en ce moment.

« À part quelques problèmes de souffle (je suis obligé de prendre des respirations à des drôles de places parfois dans mes chansons), je n'en reviens pas : la voix est là. »

Tout comme l'inspiration. « J'ai des chansons en chantier depuis quelques années même.

J'en ai chanté quelques-unes dans mes petits solos ou sur ma page Facebook. C'est un projet à moyen terme, mais on va probablement commencer à



enregistrer dans les mois qui viennent. J'ai une compagnie de disques et une maison de production exactement au même diapason que moi : elles savent qu'elles font affaire à un artiste d'un certain âge qui a envie de prendre son temps et de suivre sa santé. »

Intronisé mercredi dernier au Panthéon des auteurs et compositeurs canadiens de la SOCAN, auquel il a déjà goûté quand Beau Dommage y est entré, Michel Rivard se sent tout simplement honoré de se retrouver aux côtés des Gilles Vigneault, Neil Young, Leonard Cohen et Joni Mitchell. « On ne peut que dire merci d'être accepté dans un tel club », commente-t-il en riant.



MICHEL RIVARD
Le tour du bloc

POP FOLK FRANCO
Spectra Musique

DE NOTABLES MOMENTS

Le retour de Don Quichotte

Album assurément le plus audacieux de la discographie de Michel Rivard, *De Longueuil à Berlin* (1979) mérite son moment par l'entremise du *Retour de Don Quichotte*. Et la réaction du public permet de déduire que cet opus 2, sans doute son moins radiophonique, est un des

préférés des admirateurs de longue date.

« Quand je réécoute l'enregistrement original de *Don Quichotte*, il y a une note très haute qui me fait mal chaque fois. Peu après, j'ai changé la tonalité, j'ai calmé un peu la chanson, avec une interprétation plus

introspective. Elle demande beaucoup d'investissement puisque le personnage est totalement inventé. Il y a donc un travail de comédien. Mais d'année en année, elle se bonifie, et le public m'envoie comme message que c'est une chanson très importante pour lui. »

L'oubli

Figurant sur l'album *Le goût de l'eau* et autres chansons naïves (1992), *L'oubli* s'inspirait du réalisateur Claude Jutra, qui a mis fin à ses jours en 1986 alors qu'il se savait atteint de la maladie d'Alzheimer. Michel Rivard avait été son locataire dans une autre vie, rue Laval, au carré Saint-Louis.

Mais lorsque de troublantes allégations de pédophilie ont émergé en 2016 sur le défunt cinéaste, le chanteur a préféré laisser la poussière retomber. Les controverses, très peu pour lui. Il n'en a reparlé qu'avec France Beaudoin, à l'émission *Pour*

emporter, en 2019.

« Ce qui a été reproché à Claude Jutra est probablement justifié. Mais cette chanson n'est pas l'apologie de Claude : c'est le constat de la vie triste, bourrée de contradictions, d'un homme seul. Durant cette époque, je n'ai été témoin de rien de répréhensible, donc je n'ai rien caché. Lorsque j'ai écrit la chanson quelques années après sa mort, c'était à partir de mon souvenir de cet homme très solitaire, complexe, attachant, talentueux, et j'ai essayé de faire quelque chose d'universel qui touche à la fois à cette solitude et à la

terrible maladie de l'oubli. »

La réaction des salles dans l'actuelle tournée – c'est la première fois qu'il rechante *L'oubli* en spectacle depuis la controverse – le conforte dans sa décision de ne pas avoir biffé la chanson de son répertoire.

« Je n'ai pas trouvé de raison pour ne pas la faire. Je trouve que c'est une de mes belles, qu'elle est réussie et émouvante. Et j'ai eu instantanément l'approbation du public dès le premier soir. Un vieux renard comme moi le sentirait assez rapidement si une chanson mettait les gens mal à l'aise. »

La valse de l'idiot / Un trou dans les nuages

Dans le monologue introduisant l'instrumentale *Valse de l'idiot* et à la légendaire *Un trou dans les nuages* (deux pièces pour lui inséparables), Michel Rivard raconte comment se sont amalgamés, dans son esprit, l'univers de la chanson *Bozo* de Félix Leclerc, le rôle d'idiot du village qu'incarrait son comédien de père

(Robert Rivard) dans *Le surveillant*, l'essai *La sorcière de Jules Michelet* et le film *Rencontres du troisième type*, qu'il est allé voir au moins huit fois au cinéma en deux semaines.

« C'était plus fort que moi. J'étais drogué de le voir. Ça représentait pour moi la quintessence du cinéma populaire

intelligent, émouvant, divertissant et qui venait toucher une corde sensible. J'ai trouvé ça le *fun* de ramener ça et de l'associer à d'autres influences comme *Bozo*, une chanson fétiche pour moi. Quand j'ai écrit ces deux pièces, je ne l'ai pas perçu tout de suite, mais j'ai constaté après que ça synthétisait tout ça. »



Michel Rivard a reçu des mains de Paul Piché, mercredi soir, le trophée officialisant son entrée au Panthéon des auteurs et compositeurs canadiens de la SOCAN, en même temps que Marjo et Jean Millaire. — PHOTO ALEXANDRE GUAY

PHIL LAUZON

UN BEAUCERON COULÉ DANS LE COUNTRY

MARIO BOULIANNE

mboulianne@ledroit.com

On l'a connu en 2014 lors de son passage à *La Voix*. Et aujourd'hui, Phil Lauzon fait courir les foules partout où il passe.

Le chanteur country originaire de La Beauce vient de connaître l'été le plus occupé de sa jeune carrière.

«On a fait 35 festivals cet été, dont 30 avec mon spectacle *Luke Combs Edition*, confie l'artiste lorsque joint par *Le Droit*. Depuis avril dernier que l'on trimbale ce spectacle, on a dû faire une quarantaine de représentations, et ça continue. C'est très satisfaisant.»

En reprenant ainsi les grands succès de son idole, Lauzon peut également faire entendre sa propre musique. D'ailleurs, pendant son concert de 120 minutes, il parsème les cinq pièces de son EP sorti en 2021.

«On a finalement trouvé le bon *setlist* qui me permet d'intégrer mes propres chansons, explique-t-il. Le spectacle offre un bon mélange de balades et de pièces plus rythmées, ce qui nous permet de faire deux heures de show sans arrêt.»

LA VAGUE NEW COUNTRY

Phil Lauzon surfe sur la vague new country depuis très longtemps, bien avant que celle-ci devienne un tsunami qui a frappé le Québec de plein fouet.

«J'ai toujours aimé la musique country, sans toutefois en interpréter sur scène, avoue-t-il. Lors de mon passage à *La Voix*, j'ai osé y aller d'une chanson country très populaire à l'époque, *Wagon Wheel*. Depuis ce temps, j'assume pleinement mon choix et je me suis lancé à fond dans ce style musical.»

Comme plusieurs jeunes artistes au Québec, Lauzon se définit aujourd'hui comme un artiste new country et le spectacle qu'il propose ne peut être plus à propos.

«J'admets que je me sers du répertoire de Luke Combs pour placer mes propres chansons, confie-t-il. De toute façon, je n'ai pas un assez grand



Le chanteur country Phil Lauzon était de passage à Gatineau vendredi pour un spectacle à guichets fermés. — BLACKY PATSY PHOTOGRAPHIE/COURTOISIE

répertoire pour offrir un spectacle complet.»

Lors de son dernier passage au Festival western de St-Tite, en septembre, il a présenté son spectacle devant plus de 2000 personnes.

«C'était un moment vraiment magique, dit-il. Et le plus fabuleux dans tout ça, c'était de voir une foule dont l'âge variait de 20 à 50 ans, et même plus. Je suis très heureux de voir que la musique country réunit autant les générations. Aujourd'hui, on assume de plus en plus le fait d'aimer le country.»

Selon lui, cette vague risque de durer longtemps.

«Les gens retrouvent des valeurs très humaines par l'entremise du country, estime-t-il. La famille, les amis, les petits bonheurs de la vie sont parmi ces valeurs qui sont véhiculées dans la musique country. Après avoir vécu une pandémie et une distanciation obligée, on a senti un désir de rapprochement et le country favorise tout ça. En plus, on a qu'à voir la qualité des artistes de la relève pour se convaincre que notre style de musique est là pour rester.»

LE SPECTACLE

Avec son spectacle intitulé *Phil Lauzon : Luke Combs Edition*, le cowboy de La Beauce insiste pour dire qu'il reste lui-même. Qu'il n'est pas une pâle copie de la megastar américaine.

«Je n'ai pas la prétention d'être Luke Combs et je n'ai surtout pas envie d'en faire une copie, plaide-t-il. Je reste moi-même, avec ce que j'ai à apporter à la

musique. En fait, mon spectacle est monté comme si je racontais une histoire. J'aime le *storytelling* et l'honnêteté que l'on retrouve dans le country et c'est ce que j'ai envie de donner aux gens qui viennent voir mes *shows*.»

Lauzon est accompagné de quatre musiciens sur scène.

«On ajoute des séquences qui nous permettent de remplir un peu l'espace laissé libre dans les chansons, ajoute-t-il. Donc, bien qu'on ne soit que cinq sur scène, ça peut sonner comme si on est huit sur le même stage.»

LA MALADIE

Atteint de dystrophie musculaire, Phil Lauzon ne s'y attarde pas trop. Déjà, l'été 2024 s'annonce très occupé pour lui et son équipe.

«Je suis un gars qui fonce dans la vie, mais ça ne veut pas dire que je n'ai pas peur. Je reste un être humain avec ses forces et ses faiblesses, dit-il. Malgré tout,

«On a fait 35 festivals cet été, dont 30 avec mon spectacle *Luke Combs Edition*... et ça continue»

— Phil Lauzon

j'ai toujours voulu aller au bout de mes rêves et de mes défis. Je ne suis pas mieux qu'un autre. Je dois surmonter ces défis, comme d'autres. Mais ce qui m'importe le plus, c'est être un modèle pour mes enfants. Être là pour eux, et leur montrer qu'on peut y arriver si on reste fort et motivé.»

Père de quatre enfants dont vivant avec un trouble de l'autisme, Phil Lauzon est un homme de famille qui porte des valeurs d'honnêteté et d'amitié. Il sait aussi que la maladie continuera malheureusement de le limiter, mais cela ne veut pas dire qu'il baissera les bras pour autant.

«Je devrai prendre certaines décisions relativement à ma condition physique, c'est certain, confie-t-il. Mais je sais que le public et les diffuseurs sont ouverts et très compréhensifs. On l'a vu avec les Cowboys Fringants cet été, les gens sont sensibles à ces enjeux. On me verra certainement un jour sur scène avec des équipements d'aide à ma mobilité, et peut-être même un fauteuil roulant. Mais je serai toujours aussi passionné par mon métier, tout comme je serai motivé par le fait de montrer à mes enfants qu'on ne doit jamais abandonner, peu importe les obstacles qui se dressent devant nous.»



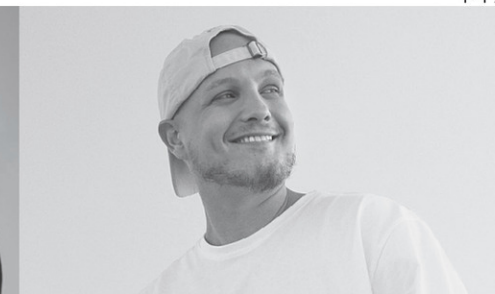
LYNDA LEMAY
LA VIE EST UN CONTE DE FOUS
18 OCTOBRE



NELLIGAN EN VERSION CONCERT
AVEC ROBERT MARIEN,
DOMINIQUE CÔTÉ, KATHLEEN FORTIN,
MARIE-THÉRÈSE FORTIN ET JEAN MAHEUX
19 OCTOBRE



DANY BÉDAR
UNE BELLE HISTOIRE
20 OCTOBRE



FOUKI
NOUVEAU SPECTACLE
21 OCTOBRE



ALEX ROY
DES CHOSES QUI ARRIVENT
21 OCTOBRE



Salle Odysée
VOS PROCHAINS SPECTACLES!



JEAN-MARIE CORBEIL
FOUILLE À NU
24 OCTOBRE



CHRISTIAN MARC GENDRON
PIANO MAN 2
26 OCTOBRE



DAVE GAUDET
LA LÉGENDE
27 OCTOBRE



KEN PRESSE
30 OCTOBRE



BRICK ET BRACK
31 OCTOBRE



PODCAST COUPLE OUVERT
AVEC THOMAS LEVAC
ET STÉPHANIE VANDELAC
2 NOVEMBRE



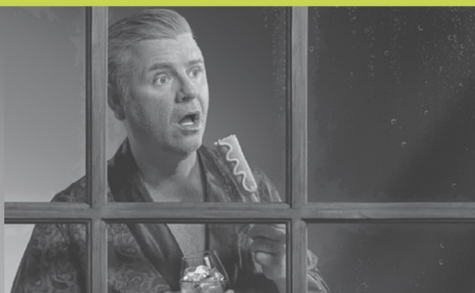
LE ROY, LA ROSE ET LE LOU[P]
AVEC LOU-ADRIANE CASSIDY,
ARIANE ROY ET THIERRY LAROSE
3 NOVEMBRE



BLEU JEANS BLEU
TOP MINOU
4 NOVEMBRE



MIKE BEAUDOIN
VRAI
4 NOVEMBRE



DOMINIC PAQUET
LAISSE-MOI PARTIR
6 NOVEMBRE



RICHARD ABEL
40 ANS DÉJÀ
AVEC CLAUDETTE DION
7 NOVEMBRE

BILLETTERIE : 819 243-2525
 SALLEODYSSEE.CA





«Les codes et les références évoluent très vite. Souvent, si j'ai encore les bonnes références, c'est surtout grâce à mes enfants qui me tiennent à la page», admet Grand Corps Malade. — PHOTO

AFP, BERTRAND GUAY

ouvert les portes de l'industrie du cinéma en 2017.

«Je m'intéresse à différents types d'écriture. C'est vraiment l'écriture scénaristique qui m'intéressait d'abord, mais je ne pensais pas forcément que j'allais réaliser mon film», explique le réalisateur autodidacte.

Fabien Marsaud termine présentement son troisième long métrage qui portera sur la vie de Charles Aznavour.

«On a tourné tout l'été et là on est

en montage», annonce le slameur qui s'est associé à Mehdi Idir pour réaliser ce film.

Grand Corps Malade a eu la chance de bien connaître ce monstre sacré de la chanson française qui sera incarné à l'écran par Tahar Rahim.

«J'ai eu l'occasion de travailler avec lui, de faire des duos avec lui et, aujourd'hui, d'avoir l'honneur et la responsabilité de raconter sa vie au cinéma, c'est un énorme projet dont je suis très fier», affirme le Français.

Intitulé *Monsieur Aznavour*, ce biopic doit sortir en octobre 2024.

Grand Corps Malade n'avait pas trouvé le temps de s'arrêter au Québec lors de sa dernière tournée. Même si aucune date n'est annoncée pour le moment, le slameur promet de venir rendre visite à la belle province en 2024 ou tôt en 2025.

vieux en voyant les rôles s'inverser. «La dernière tournée que j'ai faite, je n'étais pas le doyen du bus, mais pas loin!» observe-t-il.

Observateur sensible de la société dans laquelle il évolue, Grand Corps Malade propose aussi des reflets du monde qui l'entoure.

Certaines réflexions sont plus poétiques — comme *Rue La Fayette* où on suit en quelque sorte le processus créatif du slameur — alors que d'autres sont porteuses de messages engagés comme *2083* et *C'est aujourd'hui que ça se passe* qui attire l'attention du public sur la crise

climatique actuelle.

«Un album personnel, c'est aussi ma vision du monde au moment où j'écris et, en ce moment, je ne peux pas ne pas traiter le thème de l'écologie», déclare Fabien Marsaud.

LES CHEMINS DE L'ÉCRITURE

«À partir du moment où il y a de la musique et que c'est sur un support enregistré, ce n'est plus vraiment du slam», mentionne l'artiste qui a développé plus tardivement sa relation avec la musique.

Il aborde d'ailleurs cette relation dans *Paroles et Musique*, un morceau construit comme une scène de ménage où le slameur rappelle à la musique qu'il était capable de captiver le public avant leur association.

«Mes textes sont en couple avec la musique aujourd'hui. Je suis très heureux d'avoir embrassé une carrière musicale : je ne pourrais pas imaginer ma vie sans musique», déclare Grand Corps Malade.

C'est grâce à sa plume qu'il est entré dans l'industrie de la musique et c'est elle aussi qui lui a

SOIRÉE VIP CHAMPAGNE ET CINÉMA

Venez rencontrer l'équipe du film !

19 OCTOBRE
CINÉMA STARCITÉ GATINEAU

SYLVAIN MARCEL NOUR BELKHIRIA MAUDE GUÉRIN
Avec L'ORCHESTRE MÉTROPOLITAIN Sous la direction de YANNICK NÉZET-SÉGUIN
Produit par PIERRE EVEN

Mettant en vedette
SOPHIE DESMARAIS

Les jours heureux

Un film de
CHLOÉ ROBICHAUD

ACHETEZ VOS
BILLETS!



SÉLECTION OFFICIELLE
tiff
TIFF INTERNATIONAL
FILM FESTIVAL 2023

Exclusivement au cinéma dès le 20 octobre

lesjoursheureuxlefilm.com @ Maison4tiers.com ITEM MAISON 43

ARIANE LOUIS-SEIZE

À L'AISE DANS LES ZONES ÉTRANGES

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Bien qu'Ariane Louis-Seize se dise «joueuse», la réalisatrice de 37 ans n'aime rien laisser au hasard.

Ce dont on ne saurait douter, en découvrant son tout premier long métrage, *Vampire humaniste cherche suicidaire consentant*, film où elle s'amuse certes à jouer avec les codes de différents genres cinématographiques, cela pour mieux déjouer les attentes du spectateur, mais où elle démontre surtout son incroyable maîtrise du médium, aux plans tant stylistique que narratif.

Film vampirique (ni horrifique, ni morbide), récit de passage à l'âge adulte (*coming of age movie*), comédie romantique décalée (façon Garden State ou Juno, deux de ses films fétiches d'adolescente), bluette sentimentale adolescente (nimbée d'expressionnisme allemand), *Vampire humaniste cherche suicidaire consentant* est tout ça... et même davantage, en ce qu'il se nourrit d'une flopée de références visuelles au travail de réalisateurs du plus haut calibre.

On pourrait commencer par citer les univers flottants ou «oniriques» de Wong Kar Wai et Jim Jarmush, l'humour de décalage de Wes Anderson ou les frères Cohen, ou l'étrangeté de Lily Amirpour (qui elle aussi s'est récemment amusée à post-moderniser le récit vampirique, avec son *A Girl Walks Home Alone at Night*), autant de modèles dont la réalisatrice ne conteste pas la probable influence.

On pourrait ensuite prolonger cette liste sur trois paragraphes, mais ces emprunts ne sont pas nécessairement tous conscients, et Ariane Louis-Seize, artisanne libre et instinctive, n'aimant guère aligner les références, préfère se limiter à un seul film matriciel : *The Hunger* (*Les prédateurs*, de Tony Scott, avec David Bowie et Catherine Deneuve).

«Ma fascination pour les vampires vient de là», concède la réalisatrice d'origine gatinoise, qui se souvient avoir été séduite par «les ambiances du film» et le fait qu'on y explorait «l'humanité des vampires».

«Mon film est un jumelage de mon amour pour les films de vampire et les films américains indépendants comme *Garden State*,

Juno, *Ladybird* et toute cette tangente de films de *coming of age* un peu décalés».

«J'aime les personnages un peu en marge de la société», qui paraissent «être dans l'errance» ou qui semblent tenir à distance «un rôle d'observateur», mais qui, en dépit des apparences, «sont en recherche de repères et d'un sentiment d'appartenance», poursuit-elle.

C'est d'ailleurs ce genre de personnages qui traverse l'ensemble de sa filmographie, déjà constituée de six courts métrages de fiction... dont *La peau sauvage*, film sans dialogues plongeant une femme-serpent au centre d'univers érotico-fantastico-Lynchéen (lauréat d'un Prix Iris en 2017), ainsi que d'un docu-hommage consacré à Lorraine Pintal.

ANGOISSÉE

«Ce sont souvent des personnages féminins, qui se laissent beaucoup guider par leurs instincts, mais qui finissent par briser cette barrière-là [ce regard distancié]. J'aime les phases transitoires et les personnages passifs qui sortent de leur passivité. Je traite souvent de passages : le passage de l'enfance à l'adolescence, celui de l'adolescence à l'âge adulte, l'éveil sexuel, le deuil — qui est aussi la fin de quelque chose», ajoute la réalisatrice, songeuse.

En faisant un film posant un regard amusé sur la condition de mort-vivant et sur la sensation adolescente d'étouffement, elle reconnaît avoir tenté d'apaiser ses «angoisses» vis-à-vis de la mort. Résultat ? «Ça ne va pas mieux. [...] Ça n'a rien réglé, je n'ai pas apprivoisé la mort... sauf que j'ai eu du *fun*, par exemple!» sourit-elle. «Ça a aidé mon angoisse tout court. Je suis du type angoissée, mais je le gère de mieux en mieux. [J'ai appris à] me faire confiance; quand tu fais un film, il y a tellement de choses qui pourraient te faire angoisser, que ça devient physiquement impossible de stresser sur [chacune].»

L'œuvre qu'a construite Ariane Louis-Seize a aussi pour fil rouge une direction artistique reposant sur «un univers formel très esthétisé», en même temps qu'une «mise en scène intimiste».

«J'adore les textures et les décors foisonnants, luxuriants; j'aime quand la lumière est très «travaillée». Elle a aussi tendance à s'imposer «des cadres plutôt fixes», que



La réalisatrice Ariane Louis-Seize et son directeur photo Shawn Pavlin, sur le tournage de *Vampire humaniste cherche suicidaire consentant*. — COURTOISIE, PRODUCTION ART ET ESSAI



Image tirée du film *Vampire humaniste cherche suicidaire consentant*, d'Ariane Louis-Seize. — SHAWN PAVLIN

les personnages viennent ensuite dynamiser. Voilà pour sa «griffe».

La réalisatrice ne s'encombre guère de réalisme, préférant baigner ses films dans des atmosphères «vaporeuses», et «oniriques». «J'aime beaucoup jouer avec les lumières [les scintillements et les clairs-obscur] pour créer de petites bulles oniriques.» «J'aime les ambiances feutrées fantomatiques.

Sans surprise, elle adore David Lynch, qui fut «l'un de mes premiers 'amours' quand j'étudiais le cinéma au Cégep» de l'Outaouais — où elle a eu la piqûre pour le Septième Art, alors qu'elle se destinait plutôt à une carrière dans le milieu du théâtre.

DES SCÈNES QUI BASCULENT

«Je me souviens avoir été complètement habitée par ses ambiances fantomatiques et le sentiment d'errance» qui se dégage de ses films.

L'envie d'explorer «l'étrangeté» se retrouve elle aussi au centre de ses films, mais à condition que l'exercice reste «ludique». «Créer, je vois ça comme un jeu.» Que ce soit à l'écriture (elle a signé le scénario de *Vampire humaniste...* à quatre mains avec Christine Doyon) ou derrière la caméra, le sentiment d'«amusement» doit demeurer primordial.

«J'aime jouer avec les genres et avec les attentes; ça englobe les attentes du monde et les miennes, car je veux me surprendre moi-même». Pour ce faire, elle se donne la liberté — pour ne pas dire le mandat — de faire «basculer» des scènes d'un ton à un autre, radicalement différent.

Le jeu, explique-t-elle, consiste à manipuler discrètement l'un ou l'autre des éléments narratifs qui constituent la scène, «pour que, soudain, les choses ne soient plus vraiment tristes ou que ce soit [au contraire] plus drôle du tout.

J'aime jouer dans les zones grises et [explorer] les inconforts»

L'humour de son film, lui, réside dans «les regards», dans les «dialogues rapides» et débités sur un ton un peu monocorde et dans une foule de «petits détails» qui s'expliquent difficilement, mais sur lesquels reposent pourtant tout «le *timing* comique»: «On a beaucoup travaillé la rythmique» des échanges, en recherchant «la précision et l'économie» des mots et des gestuelles, pour arriver à obtenir «le décalage» permanent qu'elle souhaitait.

TOUTES ÉPOQUES CONFONDUES

Ariane Louis-Seize a accordé le même soin méticuleux (et rigoureusement ludique) au traitement sonore et à la trame musicale de son long métrage. Les courants musicaux et les époques les plus diverses s'y télescopent. En compagnie du compositeur «Pilou» (Pierre-Philippe) Côté, «on s'est amusés — c'était ça, le mot d'ordre: s'amuser — à sortir des instruments qui appartenaient à des époques différentes».

«Je voulais des éléments inquiétants, mais aussi des moments planants [...] qui viennent nous chercher dans nos tripes, mais qui flottent en même temps. Dès le départ, j'avais en tête des sonorités des années 70. Le thème évolue, tout en changeant de sonorités. Il y a même une pièce inspirée d'Ennio Morricone. C'est très éclectique!» se réjouit-elle.

L'équipe du film sera à Gatineau le 18 octobre, au Cinéma 9.

VAMPIRE HUMANISTE CHERCHE SUICIDAIRE CONSENTANT

RAYON DE SOLEIL POUR VAMPIRES ANÉMIQUES

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

CRITIQUE

Non, les vampires ne sont pas tous des brutes assoiffées de sang : certains sont rongés par la solitude que leur impose leur condition vampirique. Tel est le point de départ de *Vampire humaniste cherche suicidaire consentant*, premier long métrage d'Ariane Louis-Seize.

Le film se penche sur le mal-être de Sasha, une «jeune» vampire de 68 ans dont le corps est resté figé à l'adolescence, et dont le régime à base d'hémoglobine est ici traité comme un désordre alimentaire.

La jeune réalisatrice d'origine gatinoise signe un long métrage franchement original — et étonnamment abouti, pour une première œuvre d'envergure.

Cette balade indolente — et nocturne — au milieu des vampires (montrés sous un jour très humain, à l'inverse de plusieurs bipèdes, réduits à un archétype de monstrueuse créature : le *bully* des cours d'école) a connu une première consécration au festival de Venise, où Ariane Louis-Seize a récemment remporté un prix de réalisation.

Loin du film d'horreur, *Vampire humaniste...* déjoue les attentes en mêlant à l'envi les codes du film d'ados, du film de passage à l'âge adulte, et de la comédie décalée à la Wes Anderson, avec qui Louis-Seize semble partager la fascination pour les plans symétriques, les images rétrochic, le recours à des couleurs très prononcées, et une certaine distance (ou froideur) vis-à-vis du sujet.

Le film explore le mal-être adolescent par le truchement de la métaphore vampirique, mais aussi plus directement, par le personnage de Paul (Félix-Antoine Bénard), un ado pâlot dépressif et inadapté, comme les affectionne Tim Burton.

Il est censé servir de repas à Sasha (Sara Montpetit). Son tout premier «vrai» repas. La jeune vampire se sent en effet incapable de donner la mort, au grand dam de sa famille, qui la pousse depuis longtemps à croquer dans la vie, et devenir la vampire qu'elle doit devenir.

Sa parenté (Steve Laplante,

Sophie Cadieux, Noémie O'Farrell, Marie Brassard) a perdu patience. Un suicidaire? Quelle boîte repas «facile» à ouvrir... Plus d'échappatoire possible, même pour une anémique!

L'idée vient nourrir le thème de la pression familiale, cet insupportable poids sur les canines.

Vampire humaniste... s'inscrit dans la lignée thématique — mais pas la même veine stylistique, ici hautement travaillée — que *Génération perdue* (*The Lost Boys*) et *Twilight*, voire *Teen Wolf* et *Entre sœurs* (*Ginger Snaps*), qui se glissaient sous la peau de loups-garous pour revisiter les affres de l'adolescence.

Le ton est aigre-doux. On a l'impression de flotter (sur les ailes du désir) dans la poésie imagée de Wim Wenders ou de Jim Jarmush.

Ariane Louis-Seize a privilégié un humour noir, pince-sans-rire, ainsi qu'une trame musicale aussi éclectique et léchée que ses références visuelles : piano classique, jazz *blue note*, vieux vinyles rock et chanson yéyé en espagnol.

Qui dit vampires, dit embrassades, mais le film flirte avec la blquette sentimentale sans donner l'impression de cheminer sur un sentier balisé : le coup de la romance taboue entre la buveuse de sang et son casse-croûte humain semble inédit.

Vampire humaniste... n'est pas sans défaut. Le jeu de Paul, en particulier, manque de naturel. Et le rythme est lent, malgré toutes les petites trouvailles visuelles qui viennent l'égayer.

Vampire humaniste cherche suicidaire consentant est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 6,5/10

Titre : *Vampire humaniste cherche suicidaire consentant*

Genre : Drame satirique

Réalisation : Ariane Louis-Seize

Distribution : Sara Montpetit, Félix-Antoine Bénard, Steve Laplante

Durée : 1h32



Une scène du film *Vampire humaniste cherche suicidaire consentant* — PHOTO H264 DISTRIBUTION

NATIONAL ARTS CENTRE

GALA

DU CENTRE NATIONAL DES ARTS

avec Renée Fleming
et l'Orchestre du CNA

1^{er} novembre | 19 h 30

**Une soirée mémorable
en soutien à la Fondation
du Centre national des Arts.**

BILLETS À PARTIR DE

85\$

Centre national des Arts, 1, rue Elgin, Ottawa, ON

nac-cna.ca

LES JOURS HEUREUX

MUSIQUE CLASSIQUE
ET RELATION TOXIQUE

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

Avec *Les jours heureux*, en salle le 20 octobre, Chloé Robichaud partage son amour pour la musique classique en explorant du même coup une relation familiale toxique. Sophie Desmarais y incarne une jeune cheffe d'orchestre dont la carrière s'apprête à prendre son envol. Sylvain Marcel campe son père et gérant, contrôlant au mieux et violent au pire.

La cinéaste originaire de Cap-Rouge raconte avoir eu le déclic pour ce troisième long métrage en imaginant le personnage d'Emma, talentueuse artiste freinée par ses émotions.

«Je trouvais intéressant d'avoir une femme cheffe d'orchestre. C'est un modèle différent à l'écran. On ne voit pas ça souvent, même dans la société. Ça brisait des stéréotypes», indique Chloé Robichaud en entrevue téléphonique.

«Il y a tellement quelque chose d'universel avec la musique classique, qui connecte tout le monde rapidement à leurs émotions profondes, reprend-elle. D'avoir un personnage comme Emma qui est pris avec ses émotions et qui a besoin de la musique pour les exprimer, je trouvais ça assez puissant.»

Dans *Les jours heureux*, Chloé Robichaud renoue avec l'actrice Sophie Desmarais, avec qui elle avait tourné son premier long métrage, *Sarah préfère la course*. Elle lui avait proposé le rôle avant même que le scénario soit complété.

«Pour moi, c'est précieux d'avoir quelqu'un qui croit beaucoup à ton travail et qui t'offre quelque chose qui est loin de ta feuille de route», se réjouit la comédienne, qui s'est entraînée pendant deux ans pour apprendre à manier la baguette de façon crédible.

Elle a notamment profité de l'expertise du chef Yannick Nézet-Séguin, consultant pour le film dès le début du processus de création. L'Orchestre Métropolitain,



qu'il dirige, joue d'ailleurs un rôle important dans *Les jours heureux*, mais c'est Sophie Desmarais qui s'exécute sur le podium.

«Je pense qu'il aime ce qu'on dit et ce que ça montre de la musique classique dans ce que c'est réellement. Dans son côté moderne et ouvert sur le monde», décrit la scénariste et réalisatrice Chloé Robichaud.

«Ça m'a pris beaucoup de temps en répétition. J'avais peur de me tromper, j'avais peur de mes erreurs. Il m'a aidé à trouver ma musicalité, à voir comment mon corps pouvait être cheffe d'orchestre. C'est intéressant parce que ce n'était pas un travail d'imitation. Je devais travailler le rôle avec eux», relate de son côté Sophie Desmarais.

«Mon personnage, on le sent au début qu'elle est très scolaire. Mais il y a une évolution musicale et physique. Dans le geste, dans la respiration. C'est un travail de construction qui a été fascinant», ajoute l'actrice.

«UN PERVERS NARCISSIQUE»

Au-delà de la musique, *Les jours heureux* raconte une histoire de famille empreinte de violence. Le père d'Emma, Patrick, l'a aidée dans sa carrière à titre de gérant.

Mais leur relation est indéniablement toxique, marquée par de constantes manipulations et agressions verbales.

«C'est un pervers narcissique, il est impossible à combler», décrit Sylvain Marcel, qui interprète le paternel à l'écran.

«La pauvre, elle ne pourra jamais le satisfaire. Mais il va la pousser à se libérer d'une certaine façon», indique l'acteur.

La réalisatrice en parle comme d'un homme profondément blessé, meurtri. «Sa manière de se défendre de ça, c'est de lui faire mal aussi. Pour moi, c'était important de comprendre cet homme, de l'aimer. J'ai voulu aimer tous mes personnages et leur pardonner leurs travers», explique-t-elle.

«Ce sont des microagressions sans cesse, observe Sophie Desmarais. Je trouve que c'est bien que la fiction puisse montrer ça. Ce n'est pas parce que tu ne reçois pas un coup dans le visage que tu n'es pas dans une relation qui est toxique pour ton estime de soi.»

SUR UN VOILIER DANS LES CARAÏBES

Sylvain Marcel raconte avoir dévoré d'un coup le scénario de Chloé Robichaud, alors qu'il était en vacances sur un voilier dans les

Caraïbes. C'était clair pour lui : il voulait jouer Patrick.

La rencontre avec Sophie Desmarais a confirmé son impression.

«Sylvain s'est tellement démarqué à l'audition, affirme celle-ci. Chloé, elle a besoin de tester. Pas pour le talent, pour la complicité. Entre nous deux, il y a eu une super joute. On s'adore!»

L'acteur, actuellement en tournage dans la capitale pour la deuxième saison de *À propos d'Antoine*, se considère chanceux de cultiver plusieurs registres de jeu.

«Dans la série, on est dans la comédie, on a du *fun au boutte*. En même temps, on arrive avec *Les jours heureux*. Je suis vraiment gâté», déclare-t-il.

«Pour certains acteurs, faire de la comédie, ce n'est pas noble, reprend-il. Souvent, les trophées sont gagnés dans le drame. Mais la comédie, c'est complexe à faire et à jouer.

«Moi, je me promène là-dedans depuis le début de ma carrière. Je vais du tueur en série au voisin fatiguant au bon père de famille. Je fais le métier que j'avais toujours rêvé de faire de cette façon.»

UNE HISTOIRE D'AMOUR

Les jours heureux, c'est également une histoire d'amour entre Emma et une nouvelle conjointe,

Les acteurs Sylvain Marcel et Sophie Desmarais entourent la réalisatrice du film *Les jours heureux*, Chloé Robichaud. — PHOTO LA PRESSE, HUGO-SÉBASTIEN AUBERT

Naëlle (Nour Belkhiria), maman d'un jeune garçon. Pendant que la première souhaite officialiser les choses, la seconde n'est pas encore prête à afficher son couple au grand jour.

Une histoire elle aussi complexe, mais lumineuse et portée par un dialogue beaucoup plus sain. Une relation homosexuelle qui aurait pu être hétéro et qui ne s'impose pas comme une thématique centrale.

«Je suis une femme lesbienne avec des enfants, dans une relation homoparentale, note Chloé Robichaud. Ça fait partie de mon identité, mais mon identité n'est pas que ça.

«On pourrait faire un film sur ma vie de famille et ça serait comme chez mes voisins. Pour moi, c'était important d'aller là.»

Les jours heureux est attendu en salle le 20 octobre.

Aylmer dans un bain de vapeurs « steampunks »

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

À vos seaux de charbon, pour la première édition du Salon Steampunk de la Capitale! Un nouveau festival verra le jour les 21 et 22 octobre dans le petit village d'Aylmer, qui a accédé au statut de « nouvelle capitale » du Canada, en lieu et place du village de Bytown... dans un passé parallèle dont l'origine se perd dans un nuage de vapeur.

À moins qu'il s'agisse d'une décision prise par la reine Victoria peu avant 1847 (date de l'incorporation de Bytown, l'ancêtre d'Ottawa, ainsi que celle d'Aylmer).

Ce genre de chronologie douteuse — appelons cela une « réalité alternative », même si le terme fait hurler les journalistes — s'appelle une uchronie.

L'un des mouvements emblématiques de ce type de fantaisie historique se nomme le steampunk qui rétro-pédale jusqu'à la révolution industrielle pour réinventer une science-fiction en partant du postulat que c'est la machine à vapeur — et non l'essence ou l'électricité — qui fut à l'origine de tous les futurs progrès technologiques.

Le steampunk, c'est un rêve qui commence par « Et si... ? » Un rêve (et toute une esthétique) de moteurs et de pistons, d'hélices et de dirigeables, de chapeaux haut de forme, de robes victoriennes et de *goggles*. Point ou peu de courant alternatif; du coup, pas d'électronique non plus. Quant aux écrans tactiles, n'en parlons pas... La communauté des vaporistes — nom que se donnent les « punks à vapeur » francophones — est « discrète, mais bien active » dans le monde, y compris dans la Belle Province, où les vaporistes se sont fédérés autour de l'Association Steampunk province de Québec, qui existe depuis 2019.

Son président, Dominique Dufour, est féru d'histoire. Ce collaborateur régulier du Musée de l'Auberge Symmes, consacré au patrimoine du secteur, était encore récemment coordonnateur de l'Association du patrimoine d'Aylmer.

C'est grâce à lui, ainsi qu'à une poignée de membres régionaux



La « vaporiste » Janet Detillieux dans son costume de Lady Siren.

— LE DROIT, PATRICK WOODBURY

de l'association (on peut parfois croiser les plus actifs d'entre eux au détour des kiosques du Festival du Vieux Aylmer) que les Galeries Aylmer s'enfoncera en octobre sous la vapeur et les fictions de ce festival rétrofuturiste.

Au menu : des concours de costumes pour petits et grands... et pour animaux de compagnie, ainsi que des compétitions dangereuses ou farfelues : des duels de pistolets (des Nerf, ouf!) et des combats d'ombrelles (dont les règlements officiels sont plus précis qu'on ne l'imagine d'emblée), ou encore une compétition de thé (à boire très très lentement, sans que le biscuit trempé dans l'infusion ne tombe ou ne se désagrège).

Pour cela, une scène sera installée dans le centre commercial (à côté du bureau du député de Pontiac André Fortin, qui a appuyé le festival, tout comme le député de Hull-Aylmer Greg Fergus, avance M. Dufour).

CINÉMA ET LITTÉRATURE

Le Salon steampunk de la capitale accueillera en outre la

réalisatrice Annie Deniel ainsi que l'auteur québécois Vic Verdier.

Le documentaire *Steampunk connexion*, signé Annie Deniel, sera diffusé présenté samedi 21 octobre à 19 h à l'hôtel British (places limitées), lequel proposera pour l'occasion un menu thématique (à base de « Kraken », le monstre abyssal à ventouses). De son côté, Vic Verdier (alias de littéraire de Simon-Pierre Pouliot) viendra présenter son roman steampunk *L'Empire bleu sang* à la Librairie Michabou dimanche 22 octobre. (Il visitera aussi la librairie Bouquinart, dans le Vieux Aylmer, pour signer ses autres publications).

HAMSTERS MÉCANIQUES...

On peut aussi s'attendre à des batailles de hamsters mécaniques, en lieu et place des anciens combats de chiens, de rats ou de hamsters qui galvanisaient « toute la haute société » en cette ère victorienne où l'on n'avait pas encore inventé la *Soirée du hockey* pour divertir les foules. « On a même une ligue québécoise de combats de hamsters (en jouets) », avise-t-il.



Le président de l'association Steampunk du Québec, Dominique Dufour, dans les bottes du « cryptozoologiste et cabinetiste » Hippolyte Charlevoix.

— LE DROIT,
PATRICK WOODBURY

Ce genre d'activité « ne fait pas l'apologie » de ces combats, « ça nous permet plutôt de parler des valeurs morales de l'époque », ou encore des problèmes sanitaires que posait la présence de ces rongeurs aux morsures infectieuses.

Une vingtaine d'exposants et artisans s'installeront dans le centre commercial pour y proposer qui des bijoux, qui des costumes, des livres ou des jeux célébrant cette subculture « geek ». Et une entente a été signée avec la microbrasserie Le Bazaar, à Montréal, qui propose des bières sans alcool dont les étiquettes jouent avec l'imaginaire steampunk.

... ET GHOSTBUSTERS

L'Association Steampunk province de Québec compte quelque 200 membres. Le chapitre montréalais compte participer à ce premier Salon steampunk de la Capitale en y envoyant une délégation de plus de 50 personnes costumée, laisse entendre le président. La communauté d'Ottawa, qui est bien développée aussi, fera de même.

On risque même de croiser un robot steampunk et de voir débarquer une bande de Ghostbusters steampunk, initiative d'un quatuor basé à Clarence-Rockland *fan* de cosplay, et apparemment prêt à venir chasser les entités vaporeuses du côté d'Aylmer, suggère l'organisateur.

C'est en tenue d'Hippolyte Charlevoix, un « cryptozoologiste » chasseur d'animaux mystérieux, que Dominique Dufour était venu animer, jeudi, la conférence de presse destinée à détailler la programmation du festival. Car l'homme jongle en parallèle avec quatre ou cinq alter ego *steampunks*, qui ont chacun leur propre identité, leur métier, leur costume

et leur caractère.

« Je suis en train de développer un nouveau personnage, un peu « coureur des bois », Melvin », qui sera « un petit peu moins intelligent que le raton laveur qui lui sert de tuque, illustre M. Dufour.

Derrière l'anecdote se cache pourtant un discours plus sérieux : dans son esthétique, le steampunk est très victorien... et, de façon générale, plutôt européen, urbain et huppé, rappelle-t-il. En outre, bien que le genre ait été adapté à l'univers western et réinterprété à la sauce samouraï ou africaine, rien de tel ne semble exister en ce qui concerne le Bas-Canada.

« Donc on veut essayer de voir à quoi pourrait ressembler un steampunk canadien-français, plus carotté », poursuit-il, pressé non de décoloniser l'histoire, mais du moins de se la réapproprier culturellement.

AYLMER, CAPITALE CANADIENNE?

Dominique Dufour ne prétend jamais réécrire l'Histoire : il préfère dire qu'il s'en inspire. S'appuyer sur un passé fictif lui permet de parler du passé réel et actuel.

« J'adore le steampunk [depuis que] je suis rendu compte que c'est outil de vulgarisation historique très intéressant », indique l'organisateur, qui prépare en parallèle une causerie sur le sujet, en vue des prochaines Rencontres du patrimoine d'Aylmer.

À preuve, il importe de rappeler que la Couronne britannique avait très sérieusement envisagé de faire d'Aylmer la capitale canadienne, dans les années 1800. Voilà de quoi faire relativiser une première impression hâtive.

Pseudo-réalité, certes. Mais délire fantaisiste, non!

Mythique Mont-Saint-Michel

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Il se découpe au loin, encore tellement loin qu'il s'embrouille quelque part au-dessus de la ligne d'horizon de la Normandie. En même temps monte cette excitation, un surplus d'impatience alors que la route s'approche trop lentement du lieu mythique : le Mont-Saint-Michel.

Même tout petit au fond du paysage, l'abbaye qui tient sur son rocher depuis treize siècles accroche le regard. Cette impression d'approcher d'un site plus grand que nature, voire légendaire, il y a longtemps qu'elle ne m'avait pas décontenancé. Elle nous ramollit les genoux quand la tour Eiffel se découpe pour la première fois sous nos yeux, quand on franchit l'enceinte entourant le Taj Mahal, en Inde, ou quand on s'éprend d'un vertige devant l'immensité de la Sagrada Familia, à Barcelone. Mais on se la réserve pour les grandes occasions.

J'étais parti de Nantes en voiture, en fin de matinée, pour toucher le Mont-Saint-Michel environ deux heures plus tard, en

début d'après-midi. La circulation est généralement plus dense, me raconte-t-on, en périphérie de Rennes, passage obligé, si bien que le trajet peut s'allonger d'une bonne heure en période de pointe. Ce dimanche-là, la route et le ciel étaient (presque) dégagés.

Le stationnement, situé à 2,7 km du rocher, jouxte un centre des visiteurs d'où on peut prendre une navette, le Passeur, pour franchir la distance. Ou on marche, pour faire durer le plaisir ou pour s'offrir un court pèlerinage.

J'ai choisi la deuxième option. Comme s'il ne fallait pas déballer le cadeau trop vite. Comme pour prendre le temps de bien le toiser, cette abbaye qui défie le temps et qui constitue une prouesse d'architecture. Et en vérité, pour s'en mettre plein les yeux, c'est bien de là qu'il est le plus impressionnant : de la passerelle qui relie le rocher au reste du continent. Aussi bien prendre son temps. Seulement, le soleil et les moustiques peuvent constituer des irritants.



Le cimetière du Mont-Saint-Michel offre une vue différente de l'abbaye. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

En journée, les ruelles étroites du Mont-Saint-Michel, bordées de restaurants et de boutiques de souvenirs, sont prises d'assaut par les touristes. La population locale, elle, risque peu d'encombrer les voies piétonnières. Ils ne sont pas plus d'une trentaine à habiter là, entre les remparts et l'immense bâtiment religieux.

Bien entendu, c'est l'abbaye qui retient toute l'attention. On raconte que c'est après des apparitions de l'archange Michel à l'évêque d'Avranches qu'un sanctuaire voit le jour au sommet du mont Tombe. Selon la légende, il aura fallu trois apparitions avant

que l'évêque décide de se mettre en action. Le bâtiment s'est agrandi avec les années et la construction sous la forme actuelle a été achevée en 1897 avec l'ajout d'une statue de 4,5 m de l'archange au sommet de la flèche. Elle est couverte de feuilles d'or... et est encore souvent frappée par la foudre.

Bien modeste à ses débuts, l'abbaye est devenue un lieu de pèlerinage et a vu passer la plupart des rois de France. Une chapelle est d'ailleurs réservée exclusivement au roi, au cas où celui-ci déciderait de s'arrêter au Mont-Saint-Michel. Le bâtiment a même été utilisé comme prison au cours du 19^e siècle. On estime que 14 000 prisonniers y sont passés.

Site des plus hautes marées de France, il est devenu l'incarnation de la résistance française face aux Anglais, qui n'ont jamais réussi à prendre le rocher, notamment grâce aux remparts rendus nécessaires par la guerre de Cent Ans.

TOUR GUIDÉ

En journée, il est possible de s'offrir un tour guidé de l'abbaye, tour qui est inclus dans le prix du billet d'entrée. On apprendra notamment que quatre cryptes ont été érigées sous le bâtiment de manière à le soutenir. Elles créent une surface suffisamment unie pour que le l'édifice soit posé par-dessus. On apprend aussi que ce sont des raisons acoustiques qui ont poussé les religieux à employer un ton monocorde lors des prières.

À son apogée, le Mont-Saint-Michel comptait une soixantaine



Le Mont-Saint-Michel a la réputation de forteresse imprenable depuis que des remparts ont été érigés pour la guerre de Cent Ans. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



C'est de loin, parce qu'il est imposant, que le Mont-Saint-Michel impressionne le plus. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

de moines. C'était au 12^e siècle. Aujourd'hui, un maximum de 12 moines de la communauté

monastique de Jérusalem peuvent y élire domicile. Quand l'un d'eux quitte, il devient

possible de postuler pour le remplacer. Aujourd'hui, on y compte cinq hommes et sept femmes.



C'est de loin, parce qu'il est imposant, que le Mont-Saint-Michel impressionne le plus. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

Au cours de la visite, on tentera de s'imaginer la vie d'autrefois, alors qu'on utilisait très peu le chauffage à l'intérieur. On estimait qu'il ramollissait les corps et les esprits. Les grandes cheminées servaient notamment à la cuisine.

.....

Il faut prévoir plus d'une heure pour faire le tour du monument, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1979. On en ressort par les fameux remparts, qui permettent d'observer la baie et de constater, si on y revient un peu plus tard, la vitesse des marées.

Il est d'ailleurs possible de traverser la baie, avec un guide, comme le faisaient les pèlerins qui se rendaient au Mont-Saint-Michel autrefois. On peut y faire la découverte de sables mouvants et choisir parmi des randonnées d'une durée variant entre 1 h 30 et 6 h. Il n'est pas recommandé de s'aventurer dans la baie sans guide pour des raisons de sécurité.

Ce jour-là, l'abbaye venait de fermer ses portes aux visiteurs quand je suis sorti. Une procession remontait au même moment la Grande Rue en psalmodiant un chant religieux. Le cortège, qui portait des oriflammes et ce qui ressemblait à un reliquaire, n'a pas manqué d'attirer l'attention. On s'imagine très bien pourquoi l'endroit constituait un des quatre plus importants lieux de pèlerinage au Moyen Âge.

DANS LES TRACES DES ROIS

En haute saison, en juillet et août, on propose aussi les Nocturnes du Mont, un parcours nocturne autonome ponctué de lumières à l'intérieur de l'abbaye.

Sinon, le site compte un musée maritime et un musée historique, de même que la petite église paroissiale Saint-Pierre, qui détonne un brin par sa taille en comparaison avec l'abbaye.

En septembre, déjà hors saison, les touristes avaient déjà commencé à désertier le Mont-Saint-Michel à 18 h. Restaurants et boutiques, pour plusieurs, avaient fermé leurs portes. Et une fois le plaisir de la découverte estompé, le chemin du retour, toujours de 2,7 km, paraît beaucoup plus long. On préférera peut-être la marche malgré tout devant la file d'attente pour profiter de la navette.

Enfin, le ventre creux, on pourrait aussi se buter à des restaurants bien pleins, dans les villages voisins, si on n'a pas eu la présence d'esprit de réserver.

Qu'à cela ne tienne, on repart avec l'impression d'avoir foulé un lieu chargé d'histoire et d'avoir, mine de rien, marché dans les traces des rois de France. Et s'il fallait une raison de plus de visiter le Mont-Saint-Michel, 2023 marque le 1000^e anniversaire du lancement de la reconstruction de l'abbatiale romane.

Le journaliste était l'invité d'Air Transat.



La nouvelle brasserie Flore Sauvage de Grand-Mère propose des bières de type saison aux levures sauvages. — PHILIPPE WOUTERS

Bière et betteraves

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Je me souviens de mes excursions dans les champs de betteraves sucrières qui entouraient le camping familial. C'était le début de mon apprentissage de la gastronomie, et force est d'admettre que la betterave ne m'avait pas laissé un souvenir extraordinaire...

Elle laissait une sensation sucrée et un goût relativement neutre. On la transformait en sucre — saccharose — pour ensuite la transformer en alcool, en mélasse ou en sous-produit d'alimentation. Pas de quoi exciter le futur gourmand que j'étais.

C'est au contact de ma première bière à la betterave — rouge cette fois — que je me suis rappelé mon peu d'intérêt pour ce légume. J'y retrouvais ce goût terreux caractéristique, enveloppé par des notes de sucre et une finale douce. Je ne me souviens plus de la base stylistique de cette bière, tellement la betterave prenait de la place.

Le monde de la bière artisanale a ceci d'extraordinaire qu'il est possible de brasser une bière avec tout ingrédient qui mérite qu'on s'y attarde. J'assiste parfois à des dérives; c'est ce que je m'étais dit à ma seconde gorgée de ce jus de betterave moussant.

Dernièrement, au détour d'une excursion vers le Lac-Saint-Jean, je me suis arrêté chez Flore Sauvage, une nouvelle brasserie artisanale située à Grand-Mère et qui propose des bières de type saison aux levures sauvages. Une de ces bières est brassée avec l'ajout de betterave. Vous ne pouvez pas vous tromper : la brasserie l'appelle « Betterave », tout simplement. Cette bière m'a réconcilié avec ce légume.

Les notes franches de betterave — ou plutôt de plat à la betterave, comme le bortsch — accompagnés d'arômes poivrés, sucrés et floraux provenant fort probablement de la levure sauvage ont fait de cette bière la meilleure interprétation du genre que j'ai bue.

Non seulement la bière était équilibrée, donc agréable à boire, mais la betterave avait laissé son caractère prédominant au vestiaire, pour offrir le meilleur d'elle-même et travailler en équipe avec la levure. Réussir à offrir une bière aussi gastronomique n'est pas un hasard. Il faut du travail et des études pour offrir un produit de ce calibre.

C'est devant un fromage cheddar de 3 ans que j'ai vécu une expérience d'accord bière et mets accomplie. La force de caractère du cheddar devant les notes légèrement terreuses de cette bière m'ont offert un voyage en plein milieu de la fromagerie, en rendant ce cheddar mature semblable à un fromage frais du jour aux notes légèrement acidulées de betterave fraîche et d'épices poivrées. D'autant plus que cet accord m'a été proposé de manière impromptue, lors d'un petit creux entre deux gorgées de bière.

La brasserie ne distribue pas encore ses produits dans beaucoup d'établissements, mais elle offre une petite boutique sur place qui vous permet d'acheter ses dernières créations. C'est d'ailleurs le modèle des nouvelles brasseries artisanales au Québec : brasser à échelle humaine des bières de qualité.



PHOTO MAËLLA LEPAGE

L'ITALIE DANS UN VERRE

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Non, l'Italie dans un verre n'est pas une représentation liquide de la pizza ou des spaghettis!

L'Italie dans un verre, c'est un peu l'esprit dans lequel vous vous trouvez sur une terrasse bondée à Milan, dans un vignoble en Toscane ou sur une plage sicilienne. C'est un peu comme une représentation romancée de l'apéro, une gorgée sucrée et amère qui ouvre l'appétit.

Pour plusieurs, l'Italie dans un verre se résume à un cocktail : le Spritz. Il est indéniable que le Spritz est un classique du 5 à 7 et de la terrasse. Mais permettez-moi en ce jour frisquet d'octobre québécois de vous faire découvrir un cocktail beaucoup moins connu,

mais ô combien savoureux : le Caipiritaly.

L'amer italien est la version rouge et plus costaud de l'apéritif orange (de style Apérol). Il est très, très amer et utilise des racines et des plantes dans sa confection. Ajoutez-lui un peu de lime, de sucre et de glace par contre, et vous obtiendrez un cocktail divinement équilibré aux notes d'écorce de pamplemousse rose.

Salute!

Caipiritaly

INGRÉDIENTS

- 2 oz d'amer italien NOA*
- 1/2 lime, coupée en 4 quartiers
- 1 1/2 c. à thé de sucre

PRÉPARATION

- 1** Dans un *shaker*, piler les quartiers de lime dans le sucre.
- 2** Ajouter l'amer italien, remplir de glace et mélanger.
- 3** Verser le contenu dans un verre.

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

Les vins alpins de l'Alto Adige/Südtirol

NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale
nrichard@gcmédias.ca



Alto Adige/Südtirol, région vinicole de l'Italie, figure parmi les plus impressionnantes, tant par sa topographie unique au pied des Alpes et près du phénoménal massif des Dolomites, que pour la qualité de ses vins exceptionnels. On y trouve 5600 hectares de vignes poussant à flanc de montagne, parfois même à la verticale avec des altitudes pouvant atteindre 700 mètres, sur un terroir qui compte plus de 150 types de sols.

Cette région italienne située à la frontière de l'Autriche et de la Suisse a la particularité de se diviser en deux cultures bien

distinctes : italienne du côté de Trento et sud-tyrolienne dans le rayonnement de Bolzano, plus au nord.

L'histoire est complexe, mais en résumé, ce territoire du Tyrol du Sud fut rattaché à l'Italie à la fin de la Première Guerre mondiale. On y trouve donc deux langues officielles, l'allemand et l'italien. C'est fascinant. La route des vins qui sillonne les montagnes dans un cadre spectaculaire est aussi l'une des plus anciennes d'Italie, établie depuis 1964. Entre les montagnes, le fleuve Adige est le deuxième plus long d'Italie après le Pô. Il prend sa source dans les Alpes pour traverser Vérone et se jeter dans la mer Adriatique. Avis

aux cyclistes amateurs de vin, une piste cyclable suit le fleuve sur le tracé d'un ancien chemin de fer, de Caldaro jusqu'à la cité de Roméo et Juliette.

ALOIS LAGEDER PINOT BIANCO SÜDTIROL ALTO ADIGE 2022

20,75 \$ • 12057004 • 12,5 % • 1,9 G/L

Le domaine familial Alois Lageder est un des producteurs phares de la région et parmi les plus innovants. La culture de leurs 55 hectares de vignes est conduite selon les principes de la biodynamie et comprend quelques cépages autochtones, en plus de vinifier comme le pinot blanc, qui adore les hautes altitudes. Celui-ci compte parmi les principaux cépages blancs de la région avec le chardonnay, le gewürztraminer et le pinot grigio qu'ils cultivent également sur des sols calcaires près de Trentino, pour produire la cuvée Dolomiti Terra Alpina (SAQ 13274131 - 20,45\$)



Dans la région d'Alto Adige/Südtirol, les vignes poussent à flanc de montagne, parfois même à la verticale avec des altitudes pouvant atteindre 700 mètres, sur un terroir qui compte plus de 150 types de sols. — PHOTO ALTO ADIGE WINES / MINTMEDIAHOUSE

et également sur des sols bios en Vénétie pour Riff delle Venezie (SAQ13897427 - 15,90\$).

CANTINA GIRLAN PINOT BIANCO ALTO ADIGE SÜDTIROL 2022

23,20 \$ • 14039475 • 13,5 % • 2,6 G/L

On trouve une douzaine de coopératives dans l'Alto Adige/Südtirol, dont Girlan qui compte 200 membres. Leurs parcelles ne sont pas grandes et chacun bichonne la sienne avec soi et avec fierté. Ce vin provient de sous-sols volcaniques sur les coteaux du Cru Girlan, situés à 500 mètres d'altitude. On y trouve des notes d'amande crue, la vivacité de la poire fraîche et une finale minérale de texture crayeuse. Un vin parfait pour accompagner le vitello tonnato, spécialité italienne de veau tranché mince et nappé de sauce au thon et aux câpres.

COLTERENZIO LAFOA SAUVIGNON ALTO ADIGE/ SÜDTIROL 2019

53,75 \$ • 15012442 • 14 % • 2 G/L

Au sein de la coopérative Cantina Colterenzio, qui comprend 300 membres, la gamme Lafoa est synonyme d'innovation. Elle provient du vignoble de Luis Raifer, un vigneron qui adopta dès les années 1980 des standards plus élevés, avec moins de rendement

pour des vins de la plus haute qualité. Ce sauvignon blanc gastronomique, élevé sur lies et partiellement en barrique, est d'une rare complexité et conçu pour un potentiel de garde de 6 à 10 ans. On y trouve des notes de fleur de sureau et de mandarine aux effluves de sauge sauvage, sur une vivacité fruitée d'une amplitude soyeuse qui se déploie dans une finale précise qui se prolonge. À déguster avec du saumon fumé, des scampis ou des pétoncles poêlés.

CANTINA GIRLAN 448 S.M.L. 2022

20,30 \$ • 14039395 • 13 % • 2,8 G/L

Pour ceux et celles qui aiment les découvertes, vous serez comblés avec le schiava (ou vernatsch en allemand), qui est le cépage rouge autochtone le plus planté de la région. Sa robe est rouge clair et il est frais et léger comme un vin de soif, avec des notes de cerise et de fraise des champs, un brin herbacé en finale. Un vin parfait pour les grillades ou pour accompagner un fromage goûteux comme le comté. Aussi, si vous avez la chance de déguster un pinot noir de l'Alto Adige, n'hésitez pas. Il sépanouit à merveille dans la région. Essayez celui du vignoble Elena Walch - Pinot Nero Alto Adige 2021 (SAQ 14057067 - 29,65\$).



Salon des vins en importation privée

La Grande Dégustation de Montréal

Vous trouverez en ligne sur www.importation-privée.com le catalogue des produits offerts à l'unité lors du Salon des vins d'importation privée - Raspav qui a lieu du 14 au 16 octobre au Marché Bonsecours de Montréal et le 18 octobre au Manège militaire de Québec. Suivra la Grande Dégustation de Montréal du 19

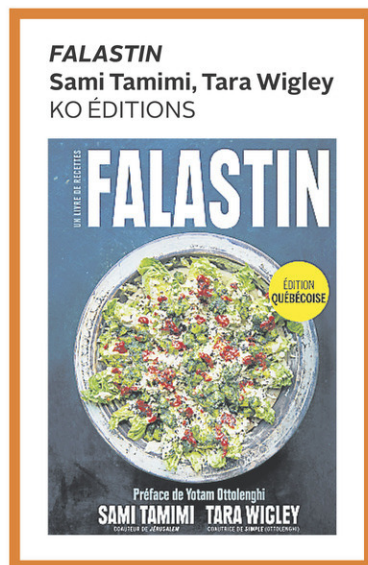
au 21 octobre au Grand Quai du Port de Montréal qui regroupera plus de 250 exposants sous le thème Célébrez le meilleur des mondes! www.lagrandedégustation.com.

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

RECETTES

YOTAM ET SAMI

➤ CHAKCHOUKA VERTE



Dans le monde de la cuisine, il y a un duo mythique, celui formé par Sami Tamimi et Yotam Ottolenghi, deux chefs qui ont grandi dans des secteurs différents de Jérusalem et qui se sont retrouvés à Londres dans les années 90, où ils font depuis équipe derrière la chaîne Ottolenghi. Leurs cuisines se ressemblent, se croisent, se retrouvent et fusionnent autour de leurs racines communes même s'ils sont nés dans des familles aux religions différentes. Cette semaine, nous avons pensé rendre hommage à l'équipe qu'ils forment, à leur projet commun, à leur amitié. Ici, une salade cuite typique de leur coin du monde.

➤ 2 portions

INGRÉDIENTS

- 37 ml (2 1/2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce harissa verte
- 15 g (environ 1 c. à soupe) de beurre non salé
- 1 gros poireau, coupé en deux sur la longueur, puis la partie blanche



- coupée en rondelles de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur
- 400 g (14 oz) de bette à carde, les feuilles hachées en morceaux de 2 cm (3/4 po) et les tiges en dés de 2 cm (3/4 po)
- 3 gros oignons verts, tranchés finement
- 1/2 piment vert fort, haché finement
- 1 gousse d'ail, pressée
- 4 ml (3/4 c. à thé) de cumin moulu
- 4 ml (3/4 c. à thé) de coriandre moulue
- 20 g (3/4 tasse) de feuilles de persil, hachées grossièrement
- 10 g (1/2 tasse) d'aneth frais, haché grossièrement
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 4 œufs
- Sel et poivre noir
- Yogourt grec nature, pour servir (facultatif)

PRÉPARATION

1 Mélanger 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'huile d'olive avec la harissa. Réserver.

2 Dans une grande sauteuse munie d'un couvercle, sur feu moyen, chauffer le reste de l'huile et le beurre. Une fois le mélange chaud, ajouter le poireau.

3 Réduire à feu moyen-doux, couvrir et cuire, en remuant à quelques reprises, 6 minutes ou jusqu'à ce que le poireau soit tendre sans être coloré.

4 Ajouter les tiges de bette à carde, en quelques fois au besoin, et les oignons verts. Couvrir et poursuivre la cuisson 6 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les tiges de bette à carde soient très tendres. Ajouter le piment fort, l'ail et les épices moulues, et cuire à découvert encore 1 minute.

5 Ajouter les feuilles de bette à carde, le persil, l'aneth et 4 ml (3/4 c. à thé) de sel. Remuer pour faire légèrement tomber les feuilles, puis verser 100 ml (2/5 tasse) d'eau. Couvrir et cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les feuilles soient complètement ramollies. Incorporer le jus de citron.

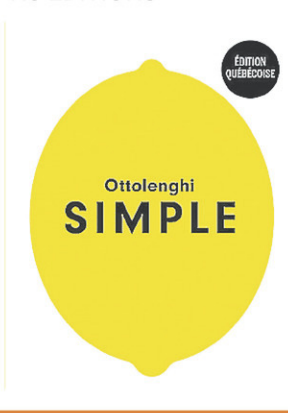
6 Avec le dos d'une cuillère, creuser 4 cavités dans la préparation et casser 1 œuf dans chaque cavité. Parsemer légèrement chaque œuf de sel et de poivre. Couvrir la sauteuse et cuire encore environ 4 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits, mais que les jaunes soient encore coulants.

7 Laisser tomber le mélange de harissa par petites cuillerées sur la chakchouka.

Servir aussitôt avec une cuillerée de yogourt, si désiré.

➤ SALADE AUX PELURES DE POMMES DE TERRE À LA HARISSA

SIMPLE
Yotam Ottolenghi, Tara Wigley et Esme Howarth
KO ÉDITIONS



➤ De 4 à 6 portions

- 1,2 kg de grosses pommes de terre à cuisson au four (3 ou 4)
 - 15 ml (1 c. à soupe) de harissa aromatisée à la rose ou ordinaire
 - 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
 - 1 petite laitue iceberg, parée et coupée en quartiers
 - 5 g (1/4 tasse) d'estragon, haché grossièrement
 - Sel
- VINAIGRETTE**
- 25 g d'écorce de 2 petits citrons confits, tranchée finement
 - 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
 - 1 citron, le zeste râpé finement et le jus extrait
 - 5 g (1 c. à thé) de graines de cumin, grillées et broyées grossièrement

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à convection à 220 °C (425 °F) ou le four standard à 240 °C (475 °F).
- 2 Piquer les pommes de terre avec une fourchette et les mettre sur une plaque à cuisson. Enfourner et cuire de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que la chair ait entièrement ramolli. Retirer du four. Une fois les pommes de terre assez refroidies pour être manipulées, les couper en deux et en retirer la chair avec une cuillère – ne pas racler complètement les pelures, il doit rester de la chair. Réserver la chair pour un autre usage.
- 3 Défaire les pelures de pommes de terre en morceaux de 5 à 6 cm (2 à 2 1/2 po) et les mettre dans un bol. Ajouter la harissa, l'huile et 1/4 c. à thé de sel, et bien mélanger. Étaler les pelures sur une grille placée sur une plaque à cuisson.



JONATHAN LOVEKIN, KO ÉDITIONS

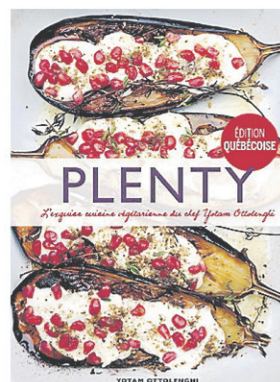
ci, une salade de pommes de terre où on utilise la pelure ! Avec la très typique harissa.

Enfourner les pelures et les cuire, en les retournant à mi-cuisson, 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et aient légèrement bruni. Les retirer du four et les laisser refroidir. Mettre les

pelures dans un grand bol. Ajouter les quartiers de laitue et l'estragon. 4 Mélanger au fouet tous les ingrédients de la vinaigrette avec 1/4 c. à thé de sel. Verser la vinaigrette sur la salade et bien mélanger. Servir.

➤ COUSCOUS AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

PLENTY
Yotam Ottolenghi
KO ÉDITIONS



ci, un couscous préparé avec des légumes d'automne, dont de la courge et du citron mariné, de plus en plus facile à trouver au supermarché.

INGRÉDIENTS

- 4 portions (et même plus)
- 2 carottes de grosseur moyenne, pelées, coupées en morceaux de 2 cm (3/4 po)
- 2 panais de grosseur moyenne, pelés, coupés en morceaux de 2

- cm (3/4 po)
- 8 échalotes françaises, pelées
- 2 bâtons de cannelle
- 4 anis étoilés
- 3 feuilles de laurier
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- sel
- 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1/4 c. à thé de curcuma moulu
- 1/4 c. à thé de paprika fort
- 1/4 c. à thé de chili broyé
- 300 g (2/3 lb) de citrouille ou de courge musquée, coupée en cubes de 2 cm (3/4 po) (environ 625 ml / 2 1/2 tasses)
- 125 ml (1/2 tasse) d'abricots secs, hachés grossièrement
- 250 ml (1 tasse) de pois chiches (fraîchement cuits ou en conserve)
- 350 ml (1 1/3 tasse) de liquide de cuisson et/ou d'eau des pois chiches
- 250 ml (1 tasse) de couscous
- 1 grosse pincée de safran
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de légumes bouillant
- 3 c. à soupe de beurre, défat en morceaux
- 2 c. à soupe de sauce harissa
- 2 c. à soupe de citron mariné (la pelure), haché finement
- 500 ml (2 tasses) de feuilles de coriandre



JONATHAN LOVEKIN, KO ÉDITIONS

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 190 °C (375 °F). Mettez les carottes, les panais et les échalotes dans un grand plat allant au four. Ajoutez les

bâtons de cannelle, l'anis étoilé, les feuilles de laurier, 4 c. à soupe d'huile, 3/4 c. à thé de sel et toutes les épices, sauf le safran, et mélangez bien. Enfournez et faites cuire 15 minutes.

2 Ajoutez la citrouille, remuez, puis remettez le plat au four. Poursuivez la cuisson environ 35 minutes ; les légumes devraient être tendres, mais encore croquants. Ajoutez les abricots et les pois chiches avec leur liquide de cuisson et/ou de l'eau. Remettez le plat au four et poursuivez la cuisson 10 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation soit bien chaude.

3 Environ 15 minutes avant la fin de la cuisson des légumes, mettez le couscous, ce qui reste d'huile d'olive (1 c. à soupe), le safran et 1/2 c. à thé de sel dans un grand bol à l'épreuve de la chaleur. Versez le bouillon sur le couscous, couvrez le bol de pellicule de plastique et laissez reposer environ 10 minutes. Ajoutez ensuite le beurre et remuez en détachant les grains à la fourchette jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Couvrez de nouveau le bol et gardez le couscous au chaud.

4 Au moment de servir, dressez le couscous dans une assiette de service profonde ou un bol. Incorporez la sauce harissa et le citron confit aux légumes. Goûtez et salez au besoin. Déposez les légumes au centre du couscous. Pour la finition, garnissez généreusement de feuilles de coriandre.

PROCHAINE ÉDITION

À LIRE LE SAMEDI 21 OCTOBRE!



Pour tout savoir
abonnez-vous
gratuitement
à nos infolettres
Le Droit



Scannez le code

leDroit
—
NUMÉRIQUE

Fiers partenaires depuis 2016

