

PUB ROYAL

L'UNIVERS PARALLÈLE DES COWBOYS FRINGANTS



Jean-François Puzé et Sébastien Soldevila — PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

DAVID
GOUDREAU

*La vie autour
des mots*



DAVID
CORRIVEAU

*À la
conquête
de la France*



VOYAGES

*Les paysages
volcaniques
de l'île d'Hawaï*

PUB ROYAL

L'UNIVERS DES
COWBOYS
FRINGANTS
PREND FORME

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Dès le 22 novembre, le public aura le plaisir de voir des personnages de l'univers des Cowboys fringants prendre vie sur la scène du Grand Théâtre de Québec où sera dévoilé *Pub Royal*, un opéra country qui se veut une anti-comédie musicale.

«On a essayé d'extraire des personnages des chansons et on leur a donné vie sur scène», annonce le metteur en scène Sébastien Soldevila, cofondateur du collectif Les 7 doigts de la main.

Au début des années 2000, Karl Tremblay imaginait déjà une sorte de comédie musicale nouveau genre bâtie autour des personnages des chansons des Cowboys fringants.

«C'était un truc, qu'on se disait, qui serait plus *trash* que ce qui se faisait à l'époque avec les comédies musicales comme *Notre-Dame-de-Paris*», raconte le Cowboys Jean-François Pauzé, à qui on doit la majorité des chansons du groupe.

Vingt ans plus tard, cette idée que les artistes croyaient morte dans l'œuf refait surface grâce à l'intérêt du collectif Les 7 doigts de la main.

La compagnie de production a réuni sept acteurs-chanteurs, sept danseurs et six artistes circassiens pour créer *Pub Royal*.

L'histoire s'enclenche grâce à la



mésaventure de Jonathan Doyer, un courtier en assurance qui mène une petite vie tranquille en banlieue. Un jour, sa voiture tombe en panne au milieu de nulle part, ou presque. Jonathan aperçoit au loin un établissement et décide de s'y rendre. Au *Pub Royal*, il fait la rencontre de plusieurs personnes qui vont changer sa vie de manière «épique».

«*Pub Royal* est un huis clos qui se passe dans un endroit avec des gens un peu déjantés, donc ça prenait des artistes de cirque pour montrer ce côté un peu fou-fou», soutient Sébastien Soldevila, qui signe aussi le livret de cette anti-comédie musicale.

«Québec, c'est une des régions où il y a le plus de savoir en matière de cirque dans le monde», ajoute-t-il.

Cet opéra country ancré dans l'univers d'un groupe chouchou du Québec — qui a réaffirmé son statut en décrochant encore une fois de plus le Félix du groupe de l'année au dernier Gala de l'ADISQ — s'annonce une belle carte de visite pour la province. Aussi, M. Soldevila a l'ambition d'exporter cette production vers l'Europe francophone.

LOULOU LAPIERRE ET LES AUTRES

Le metteur en scène explique

avoir travaillé à l'envers pour créer *Pub Royal*, c'est-à-dire que les chansons existaient avant la trame narrative du spectacle.

Évidemment, il avait l'embarras du choix au moment de sélectionner les chansons et les personnages qui se retrouveraient au cœur de cette production de 90 minutes présentée avec entracte.

Les discussions entre les Cowboys et l'équipe de production ont été passionnées. Au final, ils ont utilisé autant des personnages forts que d'autres plus anecdotiques.

Le public retrouvera notamment Loulou Lapierre, cette *p'tite*

mère ben ordinaire de *Joyeux calvaire*, mais aussi Yve et Norman qu'on croise dans *Shooters*.

Des personnages et des chansons ont aussi été créés spécialement pour *Pub Royal*.

«Je trouvais ça important d'apporter quelque chose de nouveau. Je pense que les nouvelles chansons ont permis d'attacher certaines ficelles qui dépassaient», mentionne Jean-François Pauzé qui, pourtant, n'était pas convaincu par ce projet au début de l'aventure.

Celui-ci s'est finalement laissé convaincre par le côté «caustique» de cette production.

Parmi les cinq nouvelles pièces qu'il a composées, une est dédiée à Loulou Lapierre, révèle le guitariste et cofondateur du groupe.

Les chansons permettent d'en savoir un peu plus sur les personnages, leur passé, leur vision de la vie, leur souffrance ou encore de voir comment leur situation a évolué depuis leur première apparition dans l'univers des Cowboys.

«Les chansons sont utilisées à bon escient. Il y a des dialogues comme au théâtre, avec de la musique instrumentale qui joue en arrière, et il y a un quatrième mur qu'on brise souvent en s'adressant au public», rapporte Jean-François Pauzé.

«Il y a une raison pour laquelle le public est là», ajoute le metteur en scène. D'ailleurs, celui-ci promet un spectacle plein de rebondissements avec des moments poignants.

«Il y a comme trois ou quatre finales inattendues. On pense



parfois que c'est fini, mais non, finalement, il y a un autre truc qu'on ne voit pas venir», s'enthousiasme le Cowboys.

Fidèle à l'ADN du groupe, *Pub Royal* touchera à des thèmes profonds, humains et contemporains avec une facture à la fois réaliste et farfelue.

PAS DE COWBOYS SUR SCÈNE

Les Cowboys fringants ne seront pas sur scène. La musique est enregistrée et ce seront les acteurs-chanteurs qui s'approprient les textes habituellement interprétés par Karl Tremblay.

«C'était un peu inquiétant au départ. La voix de Karl est tellement emblématique», fait valoir Jean-François Pauzé.

Kevin Houle — qui porte le rôle de Siriso, un des personnages principaux — a confié à l'auteur que ses textes denses, qui doivent être chantés à un rythme plutôt rapide, ne sont pas faciles à s'approprier.

«Juste de se mettre les chansons en bouche pour que ça ait l'air naturel, ils ont trouvé ça un peu difficile au départ», rapporte l'auteur-compositeur-interprète.

Jean-François Pauzé n'est pas le seul Cowboys impliqué dans *Pub Royal*. Marie-Annick Lépine et Jérôme Dupras ont notamment pris en charge les arrangements.

De plus, le groupe a enregistré des versions instrumentales des chansons sélectionnées pour ce projet en plus des cinq nouvelles. Ces dernières paraîtront sur un album attendu en 2024.

1 L'auteur-compositeur-interprète Jean-François Pauzé et le metteur en scène Sébastien Soldevila ont dévoilé quelques-uns des personnages faisant partie de *Pub Royal*, un opéra country basé sur l'univers des Cowboys fringants.

— PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

2 «*Pub Royal* est un huis clos qui se passe dans un endroit avec des gens un peu déjantés, donc ça prenait des artistes de cirque pour montrer ce côté un peu fou-fou», soutient le metteur en scène Sébastien Soldevila.

— PHOTO JF SAVARIA

«Quelques autres chansons ont été ajoutées pour faire un album complet, parce qu'on n'est pas du genre à sortir des EP», déclare le guitariste.

Tous les membres du groupe ont eu la chance d'assister à des répétitions, sauf Karl Tremblay. Le chanteur, qui luttait contre un cancer de la prostate, est malheureusement décédé le mercredi 15 novembre, quelques jours après cette entrevue.

Pub Royal est présentée au Grand Théâtre de Québec du 22 au 26 novembre, puis à Montréal en décembre et en janvier. Par la suite, cette production ira visiter la France avant d'être présentée à Trois-Rivières en mai et juin 2024, puis à Sherbrooke en octobre de la même année.



Les membres des Cowboys Fringants, Marie-Annick Lépine, Karl Tremblay, Jean-François Pauzé et Jérôme Dupras, avaient assisté à la grande première du spectacle du Cirque du Soleil leur rendant hommage.

DÉCÈS DE KARL TREMBLAY

«Le Cirque du Soleil est en deuil»

MARTIN LAFRENIÈRE

martin.lafreniere@lenouvelliste.qc.ca

«Quand l'équipe artistique a fait ce choix, ça avait été assez facile parce que l'ensemble de nos employés sont des fans des Cowboys Fringants. Ça avait créé à l'interne une vague d'excitation et je serais tenté de vous dire, aujourd'hui, que le Cirque du Soleil est en deuil.»

Ému par le décès de Karl Tremblay, Daniel Lamarre se rappelle combien le spectacle du Cirque du Soleil rendant hommage aux Cowboys Fringants en 2019 avait été une décision judicieuse. Quelque 72 000 personnes ont assisté à ce spectacle présenté à l'Amphithéâtre Cogeco de Trois-Rivières. Et si c'est la popularité du groupe qui avait entraîné un tel achalandage, le vice-président exécutif du conseil d'administration du Cirque du Soleil souligne que l'honneur de travailler avec la musique de ce groupe phare était accompagné d'une forte pression.

«Chaque fois qu'on rend un hommage à un artiste, on ne veut pas décevoir cet artiste-là. Je peux vous dire que le soir de la première des Cowboys Fringants, on passait autant de temps à la regarder pendant le spectacle qu'à regarder le spectacle.



Daniel Lamarre

On avait bien hâte de savoir s'ils allaient apprécier l'hommage qu'on leur faisait. Après le spectacle, lorsqu'on a fait une rencontre avec eux et les médias d'information, on était extrêmement soulagés. Ils avaient été généreux de commentaires positifs à notre endroit. C'est clair que ce sont de grands artistes. C'est pour ça que nos propres artistes étaient heureux de leur rendre hommage.»

Daniel Lamarre a rencontré Karl Tremblay et les autres membres du groupe uniquement lors de cette réunion d'après-première. Si la rencontre a été rapide, M. Lamarre affirme avoir suivi la carrière du groupe avec grand intérêt et ne tarit pas

d'éloges envers le chanteur des Cowboys Fringants qui a réussi à offrir quelques spectacles durant les derniers mois malgré son état de santé chancelant, dont son tout dernier qui a eu lieu en septembre au Festival western de Saint-Tite.

Ce natif de la Mauricie reconnaît volontiers que lorsque l'idée de rendre hommage aux Cowboys Fringants a été suggérée, sa réponse n'a pas été très objective, lui qui se décrit comme un fan du groupe. Devant le succès remporté par l'hommage aux Cowboys Fringants, est-ce possible que le Cirque du Soleil reprogramme ce spectacle? Selon Daniel Lamarre, l'équipe ne pense pas du tout à cette possibilité pour le moment.

«On est à finaliser bientôt le choix pour l'été prochain. Rien n'est impossible, mais au moment où on se parle, on n'a pas eu le temps de réfléchir à cette idée-là. Ça pourrait être un spectacle intéressant, mais on ne veut pas être opportunistes. Réagir trop vite ne serait pas une bonne idée. Aujourd'hui, on est dans le respect. On rend hommage à quelqu'un qu'on admire. Collectivement, on doit d'abord et avant tout faire notre deuil avec beaucoup de respect et j'offre à la famille, à sa conjointe et à toute l'équipe nos sympathies les plus profondes.»

ARTS.

DAVID GOUDREULT

LA VIE
AUTOUR
DES MOTS

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

Tout juste avant de partir en tournée avec *En marge du texte*, son deuxième spectacle solo créé avec l'aide de Mariana Mazza et de Richard Séguin, David Goudreault publie, «à la demande généreuse», les lettres poétiques qu'il a déclamées ces trois dernières années à *Bonsoir bonsoir*.

David Goudreault a fini par céder : les quinze textes présentés pendant le *talk-show* de Jean-Philippe Wauthier, de 2021 à 2023, sont désormais édités sous le titre *Les lettres attachées*. Non pas qu'il n'y croyait pas. Mais pour lui, il y a une différence fondamentale entre ce qui est écrit pour être dit et ce qui l'est pour être lu.

« Depuis la première année qu'on me demandait s'ils étaient imprimés quelque part. Mais moi, je résistais, parce que j'ai cette grande préoccupation de distinguer l'écrit de l'oral, à un point tel que je n'ai pas mis les paroles dans le livret de mon dernier album [*Le nouveau matériel*, 2020], ce qui a fâché certaines personnes. »

Ajoutez qu'un perfectionniste comme lui savait qu'il devrait se retenir à deux mains pour ne pas retoucher ces vers qu'avec le temps et le recul, il aurait exprimés autrement. Mais ses prestations figurant parmi les vidéos les plus visionnées du site d'Ici Télé, changer un seul mot était éthiquement impensable.

La porte de sortie fut donc de faire jouter ses quinze poèmes de nouveaux textes, qu'il s'agisse de réflexions, de précisions, de mises en contexte, de récits sur leur genèse ou sur leur suite, telle une visite dans les coulisses de chacun.

« Il y avait assez de vie dans ces quinze moments-là pour me promener autour et faire un livre intéressant, qui ne serait pas que de la

justification », résume-t-il.

SOUVENIR D'UN
PAPA LUMINEUX

Il donne comme exemple la *Lettre à Steven*, un père de famille lumineux malgré un glioblastome de stade 4. Une des plus belles rencontres de sa vie.

« Steven était toujours vivant quand j'ai écrit le texte et tout le monde espérait qu'il soit un des rares miraculés de ce type de cancer. Mais après avoir assisté à ses funérailles, je me devais de décrire ce moment magique où, au milieu de tous ces gens dévastés, sa petite fille dansait sur la musique des Cowboys fringants autour du prêtre. Pour moi, cette affirmation de vie est encore plus belle que mon texte. »

La résilience, le Québec, la langue française, la crise climatique, le suicide d'un ami, le souvenir de sa grand-mère décédée, les aînés, le métier d'enseignant... La plupart des apparitions télévisuelles de David ont fédéré. Mais d'autres ont dérangé.

Dans *Les lettres attachées*, l'auteur révèle certains messages haineux décochés après sa *Lettre aux petits gars*, sur la violence masculine. La rage est allée jusqu'à une arrestation à Sherbrooke pour menaces de mort, des pneus crevés sur sa voiture, du vandalisme sur sa maison... Des enquêtes sont en cours.

« Mais c'est bien peu de choses à côté de ce que vit ma conjointe [Geneviève Rioux], survivante d'une tentative de meurtre, avec un agresseur toujours en liberté. Dans les deux cas, il y a quelque chose d'assez fascinant de s'accompagner l'un l'autre dans ces injustices qui, finalement, nous unissent. »

Quant à la haine en ligne, David Goudreault note qu'avec le temps, une espèce de « repli confortable » s'installe.

« Les attaques et procès

d'intention sont tellement haineux et lâches qu'il y a une sorte de détachement, d'absence de sens. Ces gens qui se permettent de nous juger ne connaissent pas notre histoire. Heureusement, on apprend à vivre avec les moustiques. Je focalise plutôt sur les belles affaires : mon nom dans le dictionnaire, le Gémeaux [pour l'émission *Du monde, des mots*] qui fut une surprise incroyable, mes enfants qui vont bien... »

BÉBÉ SURPRISE

Les lettres attachées a été un « bébé surprise à gestation courte » pour David Goudreault : amorcé au début de l'automne, il arrive chez les librairies à peine deux mois plus tard, le 22 novembre, sans lancement ni salon du livre.

C'est que David souhaitait avoir les coudées franches pour entamer, dès le lendemain, la tournée d'*En marge du texte*, son nouveau spectacle solo (en fait, pas totalement solo, car il a confié la première partie à Geneviève Rioux). Ce nouveau tour de scène, produit par Spectra et Evenko, a déjà plus de 140 dates de confirmées.

« C'est mon projet le plus achevé. J'y travaille fort depuis deux ans et j'ai appris le piano juste pour ça. Je me suis donné un an pour y arriver, à l'aide de cours privés intensifs », raconte celui qui, auparavant, aurait été incapable de trouver un

fa sur le clavier.

« J'ai failli me décourager. J'ai eu deux mois où je n'étais plus certain, mais finalement, je vais réciter des poèmes en m'accompagnant. Je jouerai deux compositions (une de mon petit frère et une de ma prof de piano), du Fauré et même un peu d'improvisation jazz », dit-il, pas peu fier.

Comportant une majorité de nouveaux textes, quelques-uns de ses classiques, des moments d'improvisation poétique ainsi que des hommages à des géants comme Anne Hébert, Hector de Saint-Denys-Garneau et Réjean Ducharme, ce deuxième effort sera beaucoup plus intime que le premier, souligne David.

« C'est ce que permet la scène selon moi : des moments uniques qui peuvent être vus comme des rencontres. Le premier spectacle [présenté plus de 400 fois sur plus de quatre ans, pandémie incluse] racontait un peu comment je suis devenu auteur, et celui-ci, plutôt comment je suis devenu lecteur. Il y a donc une place plus importante donnée à la littérature, aux livres et aux grands textes dans mon parcours. »

ENTRE MARIANA
ET RICHARD

Le poète est le premier à admettre que le choix de ses deux adjoints à la scénarisation, Mariana

Juste avant d'amorcer la tournée de son deuxième spectacle, *En marge du texte*, David Goudreault publie chez Libre Expression ses lettres et poèmes lus à *Bonsoir bonsoir* depuis 2021.

— PHOTO LA TRIBUNE, JOCELYN RIENDEAU

Mazza et Richard Séguin, peut faire sourciller.

« C'est un drôle de *trip* à trois, mais ça fonctionne. Chacun a son expertise. Richard, c'est pour la portion musique, non seulement pour que les pièces soient bien jouées, mais aussi bien présentées. Et le choix de Mariana, pour la performance scénique et l'humour, me semblait tellement contre-intuitif que ça m'est apparu comme une bonne idée », résume-t-il dans un éclat de rire.

« J'aime ce que fait Mariana, même si ça ne ressemble pas du tout à mon humour ni à mon univers, mais je me suis reconnu dans sa générosité et sa spontanéité sur scène. J'ai beaucoup apprécié son dernier spectacle et je savais qu'elle avait aimé mes romans. Donc je lui ai tendu la perche et elle l'a saisie. »

En rodage pour une quinzaine de représentations, *En marge du texte* connaîtra sa rentrée officielle les 28 et 29 février au Théâtre Maison-neuve, pendant l'événement Montréal en lumière.



DAVID CORRIVEAU À LA CONQUÊTE DE LA FRANCE



ÉRIC FAUCHER

eric.faucher@lenouvelliste.qc.ca

Les talents de l'imitateur, chanteur et comédien David Corriveau demeuraient un secret bien gardé avant qu'il soit possible de le voir s'illustrer à la télévision française par l'interprétation à s'y méprendre de chansons de Céline Dion, pendant que l'intelligence artificielle lui donnait l'apparence de Sugar Sammy. *Le Nouvelliste* a eu la chance de s'entretenir avec ce petit gars de la Mauricie qui rêvait de devenir chanteur depuis son plus jeune âge.

SHAWINIGAN? SAINT-BONIFACE? SAINT-ÉTIENNE-DES-GRÈS?

Avant de se faire connaître sur YouTube et TikTok, puis sur la chaîne française M6 grâce à l'émission *La France a un incroyable talent*, David Corriveau était plutôt du genre à chanter en plaçant des produits sur les tablettes de l'Intermarché de Saint-Boniface. C'est qu'il a, en quelque sorte, grandi au cœur de la Mauricie, éparpillé entre différentes municipalités de la région.

«Ma rue est séparée en deux, d'un côté, c'est Saint-Étienne-des-Grès et de l'autre, c'est Saint-Boniface. Je suis allé à l'école à Chavigny, puis au Cégep de Trois-Rivières. Je dis Saint-Boniface-de-Shawinigan, parce que toute ma jeunesse, j'ai travaillé à l'Intermarché Gervais et fils, donc je connais tout le village», explique-t-il.

«C'était plus rapide d'aller en vélo à Saint-Boniface. Ma vie était là, mes amis étaient là, je suivais des cours de karaté là-bas. Mon monde était là-bas. Ma mère allait toujours faire son épicerie

à Shawinigan, donc moi, c'est Shawinigan.» Bref, David Corriveau est d'abord et avant tout un pur produit de la Mauricie.

«Depuis que je suis tout petit que j'imite. Je travaillais à l'Intermarché Gervais et fils, et quand je remplissais les pintes de lait, je chantais la tête dans le frigo», se remémore-t-il. «Je chantais les *Grands Slows en super suite* en passant la moppe. Tout le monde qui me connaît depuis que j'ai 7 ans sait que c'est une passion. J'ai toujours aimé ça.»

EN PLEINE ASCENSION

En 2017, alors qu'il travaillait au sein de l'équipe de la comédie musicale *Footloose*, l'artiste a un coup de génie en regardant les danseurs de la troupe avoir les yeux rivés sur leur téléphone cel-

«Depuis que je suis tout petit que j'imite. Je travaillais à l'Intermarché Gervais et fils, et quand je remplissais les pintes de lait, je chantais la tête dans le frigo. Je chantais les *Grands Slows en super suite* en passant la moppe. Tout le monde qui me connaît depuis que j'ai 7 ans sait que c'est une passion. J'ai toujours aimé ça.»

ulaire. C'était bien avant de faire un tabac à la télévision française. «J'ai parti ma chaîne YouTube à ce moment-là, en 2017. J'ai laissé mes vieux vidéos pour montrer qu'on n'était pas dans la gloire. Ça commence tranquillement»,



Le chanteur, imitateur et comédien David Corriveau.

révèle-t-il.

C'est ainsi qu'a été lancée sa carrière d'imitateur, par des capsules vidéo offertes gratuitement sur Internet. Puis, lentement, les choses ont évolué pour David Corriveau.

«Il y a eu la pandémie, je me suis acheté un micro, puis ça a changé la donne. Là, il y avait un meilleur son. J'ai ensuite passé à TVA Mauricie, c'est eux qui m'ont fait connaître», relate-t-il. Il est par la suite invité à se produire pendant l'émission *Salut Bonjour* à quelques reprises, ce qui lui offre une audience nationale.

Enfin, l'été dernier, un jalon de plus est franchi alors qu'il est convié au gala ComediHa animé par Marc Dupré afin de recréer, avec Véronique Claveau, une célèbre prestation de Céline Dion, de Jean-Pierre Ferland et de Ginette Reno sur les plaines d'Abraham en 2008. David Corriveau chante ainsi pour la première fois devant un Grand Théâtre de Québec à guichet fermé.

Il faut dire qu'il avait au préalable eu la chance de perfectionner son imitation de Ginette Reno aux côtés de la grande dame.

Alors qu'il s'affairait à servir les clients du café où il travaillait, la

diva était allée à sa rencontre. «C'est toi qui chantes comme moi?», lui aurait-elle lancé avant de lui demander un court extrait. «Tu chantes trop haut, il faut que tu descendes», l'aurait-elle prévenu.

Quelques jours plus tard, l'imitateur était assis sur une chaise en bois pendant plusieurs heures pour assister à la répétition du spectacle que la chanteuse préparait. Celle-ci l'avait invité à l'observer afin de parfaire sa technique. «À ComediHa, j'ai pu faire mon devoir de Ginette, donc j'espère qu'elle était contente de ce que j'ai fait», ajoute David Corriveau en riant.

RECRUTÉ EN FRANCE

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, ce n'est pas lui-même et son équipe qui se sont portés volontaires pour participer à *La France a un incroyable talent*. C'est plutôt la production de l'émission française qui est entrée en contact avec l'imitateur de la Mauricie. «Ce sont eux qui sont venus me chercher. L'année passée, j'avais fait des vidéos avec eux autres. Ils m'avaient trouvé avec ma chaîne YouTube. Ils ont des recruteurs de talents», indique l'artiste.

Après avoir réalisé plusieurs dizaines de vidéos dans le but de participer à l'équivalent européen d'*America's Got Talent*, David Corriveau n'a finalement pas été sélectionné. «Ils sont revenus cette année», dévoile-t-il. «Ce qu'ils m'ont expliqué, c'est qu'ils m'ont bien aimé, mais ils n'ont pas trouvé la bonne possibilité pour faire briller mon talent.» Ce sont les producteurs de l'émission qui ont eu l'idée d'associer ses parodies à l'intelligence artificielle.

La suite est connue, David Corriveau reçoit le «golden buzzer» de Sugar Sammy lors de la phase des qualifications pour son imitation de Céline Dion, ce qui le catapulte directement en demi-finale du tournoi. Ne reste plus qu'à voir ce qu'il prépare pour tenter de se rendre en finale. «Le champ de possibilités est vaste», avait-il annoncé après son premier numéro à l'émission.

Après, comme la compétition, ce n'est pas tout dans la vie d'un artiste, l'imitateur travaille aussi sur son premier spectacle solo intitulé 100 contrefaçons. Ce dernier sera notamment présenté le 3 octobre 2024 à Paris, puis le 28 octobre 2024 du côté de Montréal à la Cinquième Salle de la Place des Arts.

JE VERRAI TOUJOURS VOS VISAGES

LES DEUX FACETTES DU PARDON



THOMAS THIVIERGE
tthivierge@lesoleil.com

CRITIQUE

Peut-on tout pardonner? Jusqu'où peut aller la rédemption des criminels? Dans son troisième long métrage, la cinéaste française Jeanne Herry nous bouleverse profondément en nous présentant la justice réparatrice.

Qu'est-ce donc que la justice réparatrice?

Il s'agit d'une initiative qui confronte des victimes d'infractions à leurs auteurs.

Dans cette fiction, la réalisatrice nous offre deux trames narratives distinctes. La première suit un groupe de trois victimes (Grégoire, Nawelle et Sabine) qui ont subi diverses infractions; vol à l'arraché, violation de domicile et braquage.

Dans la deuxième trame, il est

question du cheminement de Chloé, victime de viol incestueux de la part de son frère aîné.

De prime abord, il faut noter la profonde humanité de l'œuvre de Jeanne Herry.

Si au départ, on nous présente des victimes qui cherchent à tout prix à confronter les détenus face à leur geste, le film évolue magnifiquement au point où victimes et criminels bâtissent des ponts entre eux pour s'aider mutuellement à se reconstruire et à avancer.

Pour ce qui de l'histoire de Chloé, interprétée par Adèle Exarchopoulos, il est davantage question de cheminement personnel. Cette dernière doit confronter son frère pour aller de l'avant, et mettre derrière elle la haine et la souffrance qui l'habitaient depuis son agression.

Dans les deux cas, la cinéaste démontre une maîtrise sans faille d'un sujet pour le moins méconnu, et rarement mis de l'avant au cinéma.

Alors qu'on aurait pu s'attendre à un récit marqué par la confrontation des points de vue, le film



Adèle Exarchopoulos dans *Je verrai toujours vos visages*
— PHOTO AZ FILMS

puise sa force dans l'écoute.

On ressent toute l'évolution des différents personnages au fur et à mesure qu'ils écoutent les histoires de tout un chacun.

Les dialogues sont percutants, et les acteurs jouent avec une telle authenticité qu'on a l'impression de voir de véritables victimes d'infraction, ainsi que des détenus.

La prise de conscience des détenus est particulièrement bien amenée.

Des détenus, qui au début du programme, sont sur la défensive face aux conséquences de leur geste. Mais qui vont cheminer pour se rendre compte que les crimes qu'ils ont commis peuvent avoir des conséquences beaucoup plus profondes qu'ils ne l'imaginaient.

C'est là aussi qu'on découvre le grand pouvoir de la justice réparatrice : mettre un visage sur le crime.

Autant au niveau de ceux qui l'ont commis que ceux qui l'ont subi. D'être confronté aux deux visages d'un acte criminel donne une perspective particulièrement intéressante.

Parmi tous les dialogues forts du film, mention honorable à celui entre Nawelle et Nassim, l'un des détenus. Lorsque ce dernier leur

dit que si jamais il devait récidiver, il n'oserait jamais s'attaquer à l'une des trois victimes avec qui il a interagi durant le programme.

Ce que à quoi Nawelle lui demande tout simplement : « Pourquoi, qu'elle est la différence entre eux et des inconnus? »

Ce dialogue est percutant, car il met en lumière que peu importe qui est la victime du crime, le résultat demeure le même et surtout les séquelles seront aussi profondes.

Pour ce qui est de la rencontre entre Chloé et son frère, le poids du silence est déchirant et détonne de l'autre trame où les dialogues sont à l'honneur.

Je verrai toujours vos visages est présenté en salles.

Au générique

Cote : 8/10

Titre : *Je verrai toujours vos visages*

Genre : Drame social

Réalisation : Jeanne Herry

Distribution : Élodie

Bouchez, Adèle

Exarchopoulos, Leïla Bekhti

Durée : 1h58

« Tom Blyth est excellent [et] Rachel Zegler est parfaite, tant dramatiquement que vocalement. »

- François Lévesque, Le Devoir

HUNGER GAMES
LA BALLADE DU SERPENT ET DE L'OISEAU CHANTEUR
MAINTENANT AU CINÉMA

CINEPLEX PICTURES LIONSGATE

Des idées pour redécouvrir les plaisirs de la neige



MARIE-HÉLÈNE JEAN
Rédactrice publicitaire

Une tempête se profile à l'horizon et dame Nature vous contraint de demeurer à la maison. Les enfants tournent en rond et vous cherchez une manière de rendre agréable cette journée où votre emploi du temps est bousculé? Pas de panique! Voici quelques idées simples qui vous feront sortir de l'ordinaire sans faire trop d'effort.

Neige colorée

Si les conditions météorologiques le permettent, toute la maisonnée enfle son habit de neige pour explorer la cour arrière. C'est le moment de retrouver votre cœur d'enfant et de réaliser un fort ou encore un bonhomme de neige, mais pas n'importe lequel. Dans une bouteille à vaporiser, versez de l'eau et de la poudre de Jell-O. Moins il y aura d'eau, plus la couleur sera vive. Si vous avez quelques crayons-feutres en trop, les enfants apprécieront dessiner les traits de ce bonhomme farfelu.

Chasse au trésor hivernale

Avec la préparation colorée restante, munissez-vous d'un contenant à glaçons, versez-y le mélange

gelé et déposez le tout au congélateur. Une fois le tout durci, démolissez les glaces multicolores qui font maintenant office de pierres précieuses. Vous connaissez la suite? Disposez votre butin dans la neige et que la chasse au trésor commence!

La magie des flocons

S'il neige à plein ciel, étendez un tissu noir (vêtement, nappe ou autre) sur le sol et préparez-vous à être ébloui. Admirez les flocons au rythme où ceux-ci se posent sur le drap et voyez que chacun est unique. Un petit plaisir tout simple qu'est celui de contempler comme la nature fait bien les choses!

Des bulles de savon au cœur de l'hiver

Le froid vous mord les os? Voilà une activité qui saura vous changer les idées... du moins quelques instants. Si vous avez à portée de main un mélange à bulles de savon, voyez de quelle manière celles-ci se comportent au contact du froid. Une brève recherche en ligne vous permettra de connaître les secrets pour fabriquer ledit mélange d'eau et de savon à vaisselle, mais surtout de voir que les bulles de savon

figent et deviennent givrées. Un doux spectacle qui nécessitera fort probablement quelques tentatives. Inspirez un grand coup et profitez de ce moment!

Du temps de qualité

De retour à l'intérieur, le temps en famille se poursuit. Si l'heure est au calme, installez-vous au creux du sofa blotti les uns contre les autres et regardez des albums souvenirs de photos de famille. Vous constaterez une fois de plus à quel point le temps à une vitesse folle, vous rappelant ainsi l'importance de vous déposer aussi souvent que possible auprès des personnes qui vous sont chères.

Si tout ce beau monde a encore de l'énergie en réserve, c'est le moment de faire un match d'improvisation, de jouer au mime ou à deviner un dessin (réalisé les yeux fermés, c'est encore plus drôle). Inventez un jeu, faites vos propres règles et amusez-vous!



Ces petites choses qui nous font aimer l'hiver

VALÉRIE LEFEBVRE
Rédactrice publicitaire

À la question aimes-tu l'hiver, plusieurs répondront que la saison blanche est synonyme de grisaille et de froideur, préférant le sable chaud de l'été ou bien les températures plus douces de l'automne. Ne pouvant se soustraire à cette saison qui revient tôt ou tard se pointée le bout du nez, pourquoi ne pas tenter d'apprivoiser l'hiver en trouvant de petites choses qui le feront passer en coup de vent ?

Des boissons chaudes qui réchauffent le cœur

À chaque saison sa boisson ? L'été, quoi de plus rafraîchissant qu'une boisson glacée aromatisée aux saveurs estivales ? L'automne, la citrouille, la pomme et la cannelle rehaussent le goût de nos boissons chaudes préférées. L'hiver est d'autant plus propice à ce petit plaisir qui se délecte, une gorgée à la fois ! Que ce soit devant un film, en rentrant d'une sortie extérieure ou simplement en cuisinant, les boissons chaudes sont réconfortantes et délicieuses à souhait. C'est l'occasion de vous improviser barista, préparant des cafés originaux qui apporteront une petite touche de bonheur à votre journée.



Respirer le grand air

Lorsque la neige se dépose sur les arbres, les recouvrant de leur manteau blanc, les paysages ont soudainement quelque chose de féérique. Même si le froid est bien installé, habillez-vous chaudement et sortez dehors prendre l'air. Nul besoin de partir à l'aventure dans les sentiers, une simple petite marche en forêt est suffisante pour s'aérer l'esprit et apprécier la beauté de ces paysages enneigés.



Comme au spa

L'hiver est la saison par excellence pour s'immerger dans un bain chaud. Pour rendre l'expérience encore plus agréable, on y ajoute de la mousse ou des huiles essentielles. Eucalyptus, lavande, rose et camomille, ces fragrances, aux propriétés relaxantes, vous feront vous détendre. Ajoutez une musique d'ambiance, un masque facial et voici que votre salle de bain se transforme en spa, le temps d'un bain.



Des plats réconfortants

Tout comme c'est le cas pour les boissons chaudes ou froides, selon les saisons, certains plats sont également plus agréables à manger à différents moments de l'année. L'hiver est davantage propice aux plats chauds et aux recettes traditionnelles, qui sont à la fois délicieuses et réconfortantes. C'est le moment de sortir vos chaudrons pour concocter des repas qui demandent temps et amour. Ragoût de boulettes, bœuf bourguignon, soupe à l'oignon, ces classiques indémodables créent également une occasion propice pour réunir la famille et partager un bon moment autour de la nourriture.





• Parc de l'Île •
Melville
[SHAWINIGAN]



GLISSADE SUR TUBE

ÉCOLE DE SKI + PLANCHE

SKI DE FOND + RAQUETTE

La Station plein air Val-Mauricie du Parc de l'Île Melville Shawinigan est l'endroit idéal pour profiter de l'hiver en famille et entre amis!

1700, RUE DE VAL-MAURICIE, SHAWINIGAN
INFOS: ILEMELVILLE.COM

Faites de la saison froide votre alliée

MARIE-HÉLÈNE JEAN
Rédactrice publicitaire

Les premiers flocons de la saison viennent à peine de recouvrir le sol que déjà, l'écart se creuse entre les amoureux de l'hiver et ceux qui souhaiteraient se réveiller seulement au printemps prochain. Peu importe le « camp » dans lequel vous vous trouvez, la saison froide est plus douce lorsqu'on se concentre sur ses bons côtés!

Le mercure descend au thermomètre et vous voilà tenté de vous réchauffer par tous les moyens. Calorifère à plein régime, chauffe-rette aux pieds, petite laine sur le dos, l'envie de piquer un roupillon vous guette. Mieux vaut trouver le juste milieu entre confort et léthargie.

Gardez la tête froide : pensez mieux

Qu'il s'agisse de travailler, d'accomplir les tâches du quotidien ou de dormir, privilégiez un environnement frais plutôt que trop chaud.

Comme les températures fraîches aident à réfléchir avec plus d'acuité, réservez-vous chaque jour quelques instants pour prendre l'air. Si vous êtes convaincu de ne pas disposer de suffisamment de temps pour enfilez tout votre attirail hivernal, entrouvrez seulement la porte menant sur l'extérieur pour prendre quelques grandes inspirations et sentir votre corps s'apaiser.

Que vous soyez en panne d'inspira-

tion, à la recherche d'une solution, d'une idée de génie ou tout simplement enseveli sous une montagne de courriels, prenez quelques instants pour aller au café du coin à la marche. À votre retour, il y a fort à parier que vous serez dans de meilleures dispositions pour relever les défis de votre quotidien. À tout le moins, vous aurez la satisfaction d'avoir posé un geste sain, si minime soit-il, pour votre mieux-être.

Bien s'habiller pour mieux profiter

Été comme hiver, les bienfaits du contact avec la nature sont les mêmes. Il est donc tout à fait indiqué de trouver des activités qui vous permettent de vous ressourcer lorsque la neige et le froid se mêlent à la partie. Une des clés pour y arriver est non seulement d'être habillé chaudement, mais aussi d'aimer les vêtements que

vous portez. Investissez dans des habits d'hiver dans lesquels vous êtes à l'aise et qui vous donneraient presque l'envie de partir en expédition. On ne sait jamais, ce simple petit changement sera peut-être le premier pas pour vous faire apprécier l'hiver. Allez, en avant l'aventure!

L'exercice en hiver : encore plus gratifiant!

Vous songez pratiquer une activité extérieure? Quelle bonne idée!

Pour maintenir sa chaleur corporelle et humidifier l'air que vous respirez, votre organisme déploie une plus grande quantité d'énergie lorsqu'il fait froid. Pour suivre le rythme, votre cœur pompe d'avantage d'oxygène dans votre sang, tonifiant ainsi vos muscles cardiaques. S'entraîner en hiver à quelque chose de grisant! Échauffez-vous, écoutez votre corps, suivez votre rythme et assurez-vous d'être visible si vous arpentez les rues à la tombée du jour!



**MARCHE.
ROULE.
RESPIRE!**

PARC RÉGIONAL
DE LA
**RIVIÈRE
GENTILLY**

Sentiers de raquettes,
de fatbikes, de skihok
et hébergement.

Voici ce qui t'attend.

OUVERT À L'ANNÉE
819 298-2455 poste 2
reservation@rivieregentilly.com

BIÈRES



La caisse de 12 séduit les microbrasseries

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



La caisse de 12, plus communément appelée le « 12-pack », est un format qui plaît aux grandes brasseries et microbrasseries depuis des années. Souvent associée à une stratégie de prix, elle permet de profiter de 12 bières identiques ou mélangées selon une thématique, à des prix plus bas que leur version à l'unité.

La caisse de 12, pendant longtemps, a été réservée aux brasseries qui pouvaient se permettre d'offrir un prix assez bas pour qu'il soit alléchant. Dans le milieu, on aime comparer les ventes de ce type de format ensemble, car elles représentent à elles seules des tendances de consommation. Depuis plusieurs mois, la tendance tend vers la caisse de 12 et les microbrasseries de taille modeste commencent à s'y intéresser.

Ces derniers jours, deux microbrasseries ont franchi le pas pour nous offrir des caisses de 12 fort intéressantes. D'abord, la caisse mixte de Noctem, avec quatre produits différents, de format 355 ml, au prix d'environ 35 \$, soit 2,90 \$ la canette. Pour des produits d'aussi bonne qualité que

ce que propose habituellement Noctem, c'est une aubaine. Puis, la caisse de 12 de la bière Sentinelle de Dieu du ciel!, proposée à 22 \$ environ, soit 1,85 \$ la canette. On se rapproche des stratégies de prix des grandes brasseries et microbrasseries.

Car c'est justement le but visé que d'aller titiller les ventes des grands brasseurs dans un créneau qui est, depuis très longtemps, maîtrisé par leurs équipes de ventes et marketing. Il n'est pas rare de voir dans les circulaires des rabais à l'achat de deux caisses de 12 ou des rabais magasins périodiques.

En proposant de la bière dans ce format, à l'image de qualité et d'artisanat, les microbrasseries s'assurent d'être concurrentielles dans un marché en plein changement. Le consommateur diminue doucement sa consommation d'alcool, soit par la quantité, soit par le volume. D'ailleurs, n'est-ce pas un produit d'appel, invitant les consommateurs qui ont apprécié les bières dégustées à découvrir l'ensemble de la gamme de la brasserie? Fort probablement que oui.

Voici des « 12-pack » que je vous invite à découvrir :

NOCTEM – MIXTE

De la Double IPA, de la IPA, de la pilsner et de la Gose au citron. Quatre styles très différents qui vous permettront de découvrir le savoir-faire de la brasserie. On ne se trompe pas quand on achète une bière de Noctem; vous pouvez donc vous procurer cette caisse en toute confiance.

SENTINELLE – DIEU DU CIEL!

Une des meilleures Kolsch sur le marché, à un rapport qualité-prix incroyable. Avez-vous encore besoin d'être convaincu?

LES TROIS MOUSQUETAIRES – MIXTE

Disponible depuis plusieurs années, cette caisse de 12 offre des bouteilles de 341 ml, un format de plus en plus rare chez les microbrasseries. Vous y retrouverez quatre grands classiques de la brasserie : Helles, Hefeweizen, Vienna et Schwarzbier.

BORÉALE ROUSSE

La caisse de 12 de Boréale Rousse n'est certainement pas nouvelle, mais elle plaît aux consommateurs de cette première rousse du Québec, qui en a même défini le style. Son format est idéal pour profiter des notes maltées et caramélisées de la bière, sans tomber dans l'excès.

MONSIEURCOCKTAIL



PHOTO MAËLLA LEPAGE

L'ENVIE ANNUELLE D'ÉCOUTER LES CLASSIQUES DE NOËL



PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Je ne sais pas pour vous, mais j'adore l'énergie qui précède Noël et l'attente que l'on se crée autour des grands films classiques de Noël que nous réécouterons, comme à chaque année.

Je pense à *Maman j'ai raté l'avion*, mais aussi à *Elfe* et *Piège de cristal*. Et pour les amoureux des cocktails comme moi, il y aura sans aucun doute l'éternel *Le Grand Lebowski* et le *dude* magnifiquement interprété par Jeff Bridges, qui boit un cocktail iconique et souvent sous-estimé : le White Russian.

Le White Russian est une version au lait du Black Russian, inventé en 1949 en Belgique. Son nom n'est pas sorcier, car il est fait de vodka (souvent associée

à la Russie) et de liqueur de café noire. Vous l'aurez compris, les versions de ce classique indémodable sont nombreuses : allongés au lait, à la crème irlandaise, au cola, à l'eau pétillante, au gingembre, etc...

Voici ma version préférée lorsque j'ai besoin de réconfort devant un écran ou comme dessert après un long souper entre amis :).
Santé!

White Russian

INGRÉDIENTS

- 1,5 oz de vodka
- 0,75 oz de liqueur de café (style Kailua)
- 0,5 oz de sirop de vanille
- 1 oz de lait 2 %
- 1 oz de crème 35 %

PRÉPARATION

1 Dans un verre rempli de glace, mélanger tous les ingrédients à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.

PLANÈTEVINS

LE PORTUGAL DANS NOS VERRRES



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Je vous invite à découvrir ou à redécouvrir le Portugal qui produit des vins épatants que l'on trouve encore dans un rapport qualité-prix hors du commun. Une offre assez unique vu la grande variété de cépages autochtones et distinctifs pour chacune de ses régions viticoles.

Le Portugal est aussi le plus grand producteur de liège au monde, une matière première précieuse pour les nombreux producteurs qui choisissent de fermer leurs bouteilles de vin avec des bouchons de liège. Ces bouchons proviennent du chêne-liège ou *quercus suber*, un arbre qui peut survivre plusieurs écorçages, espacés en cycles de neuf ou dix ans, à partir de sa vingt-cinquième année. Le généreux chêne-liège a une durée de vie de 250 à 400 ans. En plus des bouchons de bouteilles de vin, le liège sert à fabriquer des planches de surf ou de *skateboard*, de l'isolation pour les vaisseaux spatiaux, ainsi que plusieurs objets et accessoires de mode.

1 CONTRASTE DOURO 2021

21,10 \$ • 13211886 •
13 % • 1,4 g/L

Mis à part les vins du Vinho Verde, on trouve peu de vins blancs du Portugal. En voici un de la région du Douro Supérieur qui mérite d'être découvert. C'est un assemblage égal de cépages autochtones dont l'arinto, le codega do Larinho qui est originaire du Tras-os-Montes et le rabigato, un des plus anciens du pays,



«Le chêne-liège est un arbre généreux qui peut survivre plusieurs écorçages, espacés en cycles de neuf ou dix ans, à partir de sa vingt-cinquième année.» — PHOTO NATALIE RICHARD

qui apporte à cette cuvée originalité et fraîcheur. Ses notes exotiques de goyave, de mangue verte et de melon s'équilibrent sur la riche texture d'un élevage sur lies, culminant vers le zeste de lime en finale. Un bon blanc à servir avec un poulet grillé à la portugaise.

2 VINCENTE FARIA GLORIA RESERVA DOC DOURO 2021

15,05 \$ • 11156297 •
13,5 % • 6,8 g/L

Toujours dans le Douro, voici un assemblage gourmand de trois des principaux cépages rouges de la région qui servent aussi à l'élaboration du porto, soit le touriga nacional, le touriga franca et le tinta roriz (ou tempranillo). On y trouve des notes

de terre et de sous-bois, une bouche ample et des tannins élégants, sur une finale aux effluves d'orange confite et de cacao. Un rapport qualité-prix d'exception pour un vin qui sera excellent à table avec des grillades de viande rouge ou de l'agneau.

3 CABRIZ ORGANIC DÃO 2019

18,60 \$ • 13637879 •
13,5 % • 3,5 g/L

Le Dão, qui est situé en plein centre du Portugal et au sud du Douro, est moins connu, mais il figure parmi les plus anciennes régions de vins du pays. Il se caractérise par des sols granitiques pauvres et des vignobles dispersés au travers des forêts de pins à des altitudes qui varient entre

200 et 1000 mètres. Celui-ci est un assemblage à parts égales de touriga nacional et d'aragonez, un autre des noms donnés au tempranillo. Ses notes de cassis et de mûre laissent place à une douce amertume en finale, avec une bonne fraîcheur. Il sera aussi bon avec du veau qu'avec le *bacalhau* (ou morue), un des poissons emblématiques du Portugal, cuisiné de mille et une façons. **B**

4 FONTANÁRIO DE PEGÕES PALMELA 2020

15,25 \$ • 10432376 •
13,5 % • 4,1 g/L

Les vigneron portugais sont maîtres dans l'art de l'assemblage,

tant pour les vins rouges que pour les vins blancs, ce qui fait que l'on trouve très peu de cuvées en mono-cépage. Celui-ci est 100 % castelão, un cépage que l'on retrouve dans les régions de Tejo, Alentejo, Lisbonne et dans la péninsule de Sétubal. Il produit un vin rustique et bien aromatique, comme celui-ci aux notes de groseille, de prune, d'herbes séchées et de tabac. Les tannins sont souples avec une finale d'épices douces, comme la cannelle et la muscade. Excellent en apéro avec des poissons panés accompagnés de sauce tartare.

5 PÊRA DOCE RESERVA ALENTEJANO 2020

15,25 \$ • 13895552 •
13,5 % • 8,5 g/L

Un assemblage de trincadeira, aragonez et syrah, un vin suave qui ne manque pas de fruit. Ses notes généreuses de framboise noire sur une finale acidulée aux tannins soyeux en font un vin charmeur qui fera le bonheur d'un plateau de fromages et charcuteries. On pourra aussi le proposer à table, avec un mijoté de bœuf et légumes racines.

6 HERDADE DE COELHOIS ALENTEJO 2020

19,75 \$ • 14399420 •
14,5 % • 2,4 g/L

Situé au sud du pays, l'Alentejo ne manque pas de soleil. La majorité des vignobles sont au sein de grands domaines qui travaillent en polyculture où la vigne côtoie des plantations de chêne-liège, d'oliviers et de grands pins, cultivés pour les noix de pins. Un vin qui partage chaleur et puissance dans une finale bien corsée aux notes de torréfaction et de cacao.

B BIO

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



RECETTE

POTAGE À LA COURGE,
AU SAFRAN ET AUX PISTACHES

FALASTIN
Sami Tamimi, Tara Wigley
KO ÉDITIONS



Voici une soupe pour vous lancer dans la cuisine d'automne, que vous recherchez un repas réconfortant en milieu de semaine ou une entrée impressionnante

Vous n'êtes pas obligé de préparer les deux garnitures : la soupe est aussi très bonne avec juste les pistaches ou la salsa aux herbes. La combinaison des trois, cependant, est renversante.

Une longueur d'avance : Tous les éléments de cette recette se préparent bien à l'avance. La soupe se conserve facilement 3 jours au réfrigérateur (ou plus longtemps au congélateur), et la salsa aux herbes de 1 à 2 jours, sans perdre sa couleur. Quant aux pistaches, vous pouvez les conserver à la température ambiante dans un contenant hermétique : elles seront aussi délicieuses, mais juste un peu moins croquantes après un certain temps.

➤ 4 bonnes portions
ou 6 portions en entrée

INGRÉDIENTS

- 37,5 ml (2 1/2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 gros oignons, hachés grossièrement

- 5 gousses d'ail, pressées
- 1 grosse courge Butternut, pelée, épépinée et coupée en dés de 1,5 cm (1/2 po)
- 1 grosse pomme de terre pelée et grossièrement coupée en dés de 1,5 cm (1/2 po)
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika
- 1 ml (1/4 c. à thé) de filaments de safran
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de légumes
- Sel et poivre noir

Pistaches caramélisées

- 150 g (1 tasse + 3 c. à soupe) de pistaches écalées ou de graines de citrouille
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de flocons de piment fort
- 5 ml (1 c. à thé) d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- 10 ml (2 c. à thé) de sirop doré ou de miel
- 10 ml (2 c. à thé) de sirop d'érable

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel de Maldon

Salsa aux herbes

- 15 g (environ 2/3 tasse) de feuilles de persil, hachées finement
- 10 g (1/3 tasse) de feuilles d'origan, hachées finement
- 1 échalote hachée finement
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de flocons de piment fort



PHOTO JENNY ZARINS, KO ÉDITIONS

- 120 ml (un peu moins de 1/2 tasse) d'huile d'olive 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à convection à 150 °C (300 °F) ou le four standard à 170 °C (340 °F).

Dans une grande casserole munie d'un couvercle, sur feu moyen, chauffer l'huile d'olive. Ajouter les oignons et cuire environ 12 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et bien dorés. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 30 secondes, jusqu'à ce qu'il dégage son arôme.

2 Ajouter la courge, la pomme de terre, le paprika, le safran, le bouillon de légumes et 10 ml (2 c. à thé) de sel, puis donner un bon tour de moulin à poivre. Amener à ébullition à feu moyen-élevé. Réduire à feu moyen-doux, couvrir et laisser mijoter environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Pour obtenir un potage très crémeux, broyer le tout au mélangeur ou au pied-mélangeur jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour obtenir une soupe un peu plus texturée, comme nous l'aimons, broyer seulement la moitié de la soupe, puis remettre la soupe réduite dans la casserole. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

3 Pendant la cuisson de la soupe, préparer les pistaches caramélisées. Mettre tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger. Étaler le mélange sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin et cuire 15 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les pistaches soient dorées et caramélisées. Retirer la plaque du four et laisser refroidir complètement.

4 Hacher grossièrement les pistaches caramélisées. Réserver jusqu'au moment de servir (ou conserver dans un contenant hermétique si on les prépare à l'avance).

5 Préparer la salsa aux herbes. Mettre tous les ingrédients dans un bol avec 1 ml (1/4 c. à thé) de sel, puis donner un bon tour de moulin à poivre. Réserver jusqu'au moment de servir.

6 Au moment de servir, répartir la soupe dans des bols et garnir chaque portion d'une bonne cuillerée de pistaches caramélisées. Arroser de la salsa aux herbes. Servir aussitôt.

le petit P MAG.

Le coin Lecture



Voici pour vous, jeunes mordus de lecture, une sélection de livres à ne pas manquer, choisis par des gens qui s'y connaissent!

Mon premier Guide de l'auto



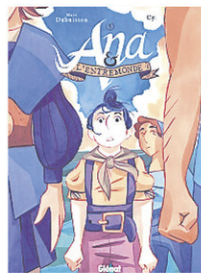
JULIEN AMADO
PETIT HOMME

Les marques de voitures ou la mécanique te passionnent? *Mon premier Guide de l'auto* ne fait pas que retracer l'histoire de l'automobile et ses vedettes de cinéma comme Flash McQueen et la Aston Martin de James Bond. On y explique le fonctionnement des moteurs à essence, électriques et à hydrogène. Même l'entretien de la voiture et ses pneus n'auront plus de secret pour toi. En prime, tu pourras

identifier toutes les parties de l'auto avec leur terme en français, grâce à un lexique qui détaille plusieurs mots anglais couramment utilisés dans ce domaine. Enfin un livre qui fera certainement plusieurs heureux chez les jeunes, mais qui peut en apprendre beaucoup aussi aux adultes!

Jolyne Rodrigue
Bibliothécaire, Commission scolaire des Appalaches

Ana et l'Entremonde



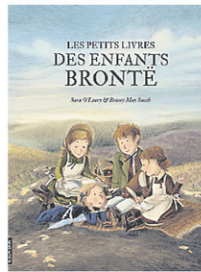
MARC DUBUISSON
GLÉNAT

Dans cet univers très similaire au nôtre, Ana et Domingo travaillent sur les quais pour le Señor Valdez. Mais un jour, alors qu'ils chargent des tonneaux sur le bateau de Christophe Colomb, le navire lève l'ancre, avec eux! Lorsqu'ils s'en rendent compte, il est déjà trop tard pour revenir à la nage et ils sont donc embarqués dans une expédition pour les Indes. Mais sans qu'un marin ne le sache, cette expédition n'atteindra pas

son but. Elle tombera plutôt au bout de l'océan dans l'Entremonde, un endroit peuplé de pirates et de créatures en tout genre. Cette bande dessinée a des illustrations magnifiques, qui nous donnent l'impression de contempler ses paysages avec les personnages. Ce livre est le premier d'une série, dont je vous conseille fortement la lecture.

Rose-Marie Cantin
Chroniqueuse âgée de 14 ans

Les petits livres des enfants Brontë



SARA O'LEARY,
BRIONY
MAY SMITH
LA COURTE
ÉCHELLE

Les quatre enfants de la famille Brontë adorent les histoires, et ce, depuis leur plus jeune âge. Créatifs et curieux, ils saisissent toutes les occasions pour laisser leur imagination se déployer afin de meubler leur quotidien. Charlotte, Branwell, Emily et Anne ont un jour une idée : pourquoi ne pas inventer leurs propres histoires? Dès lors, ils se mettent à créer de petits livres, jetant ainsi les bases de la grande vie littéraire qu'aura été la leur. Les éditions de la Courte échelle nous offrent un magnifique album inspiré de faits réels, dont la lecture donnera envie aux jeunes lecteurs de

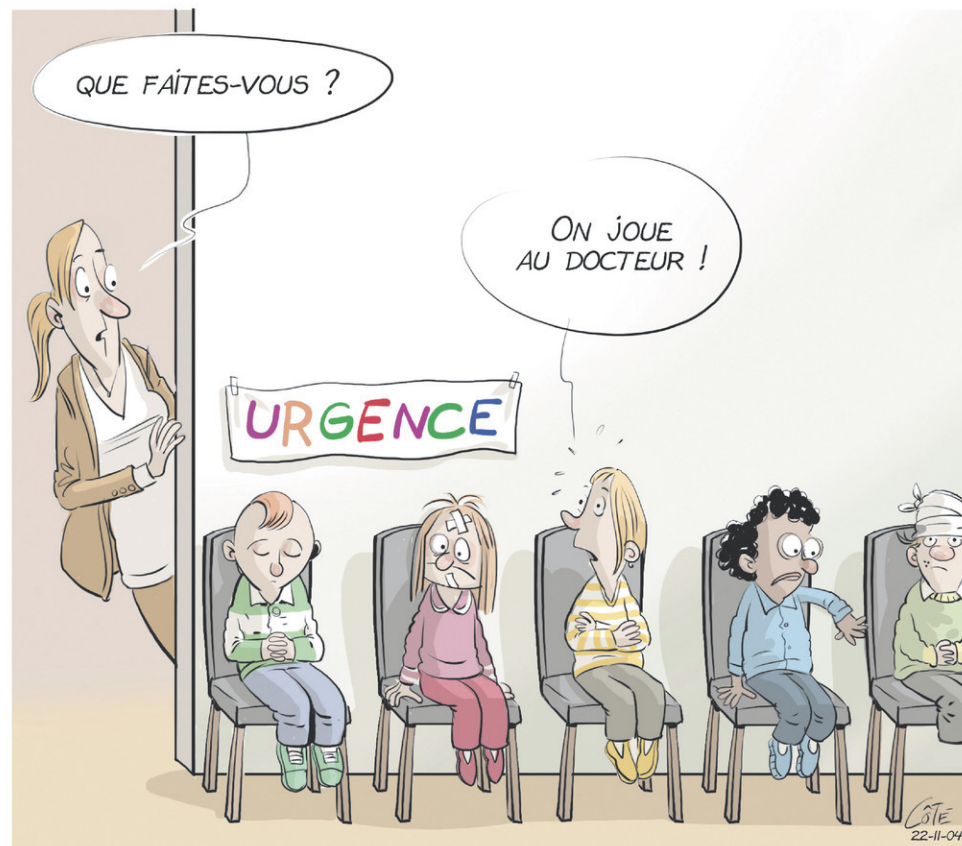
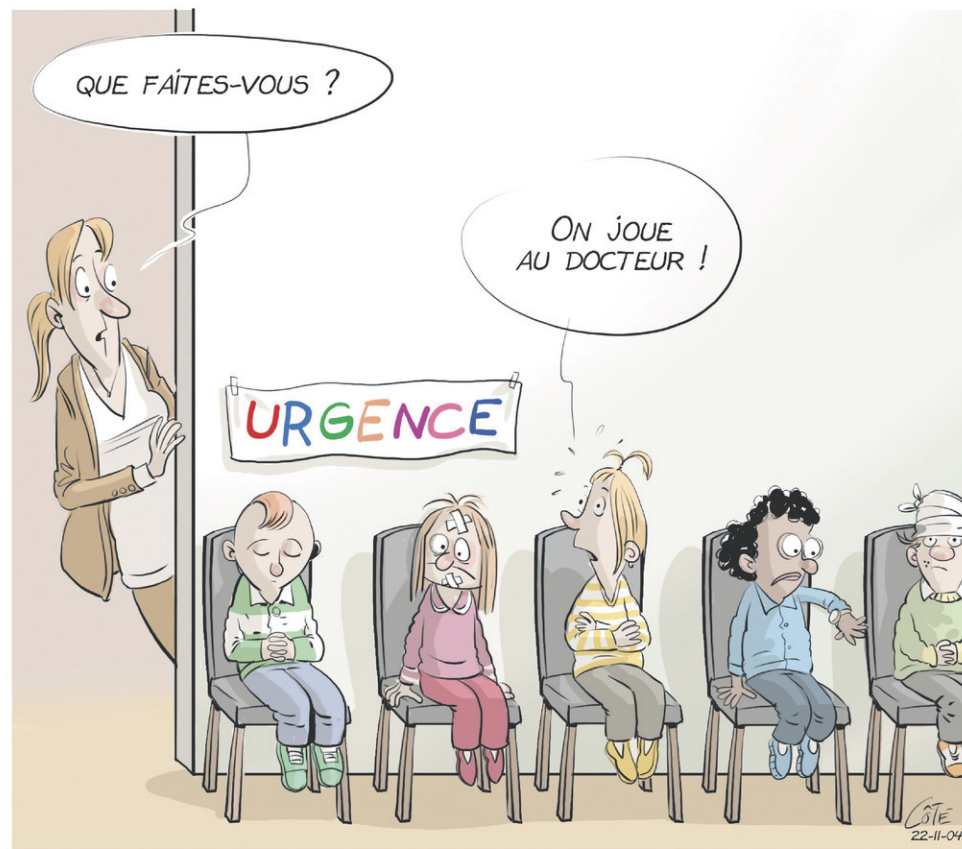
suivre les traces des enfants Brontë en explorant leur propre créativité. Le texte de Sara O'Leary se clôt avec un court volet documentaire qui témoigne de la vie de la mythique famille d'écrivains, attirant ainsi notre intérêt et notre curiosité. Soulignons la beauté des illustrations de Briony May Smith, dont les teintes et la douceur nous donnent l'impression d'être les témoins privilégiés des moments précieux qui marquent l'existence. Un livre à offrir et à partager avec petits et grands!

Éléna Laliberté
Libraire à la Librairie La Liberté

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR FÉLIX LAJOIE

LE JEU DES 7 ERREURS

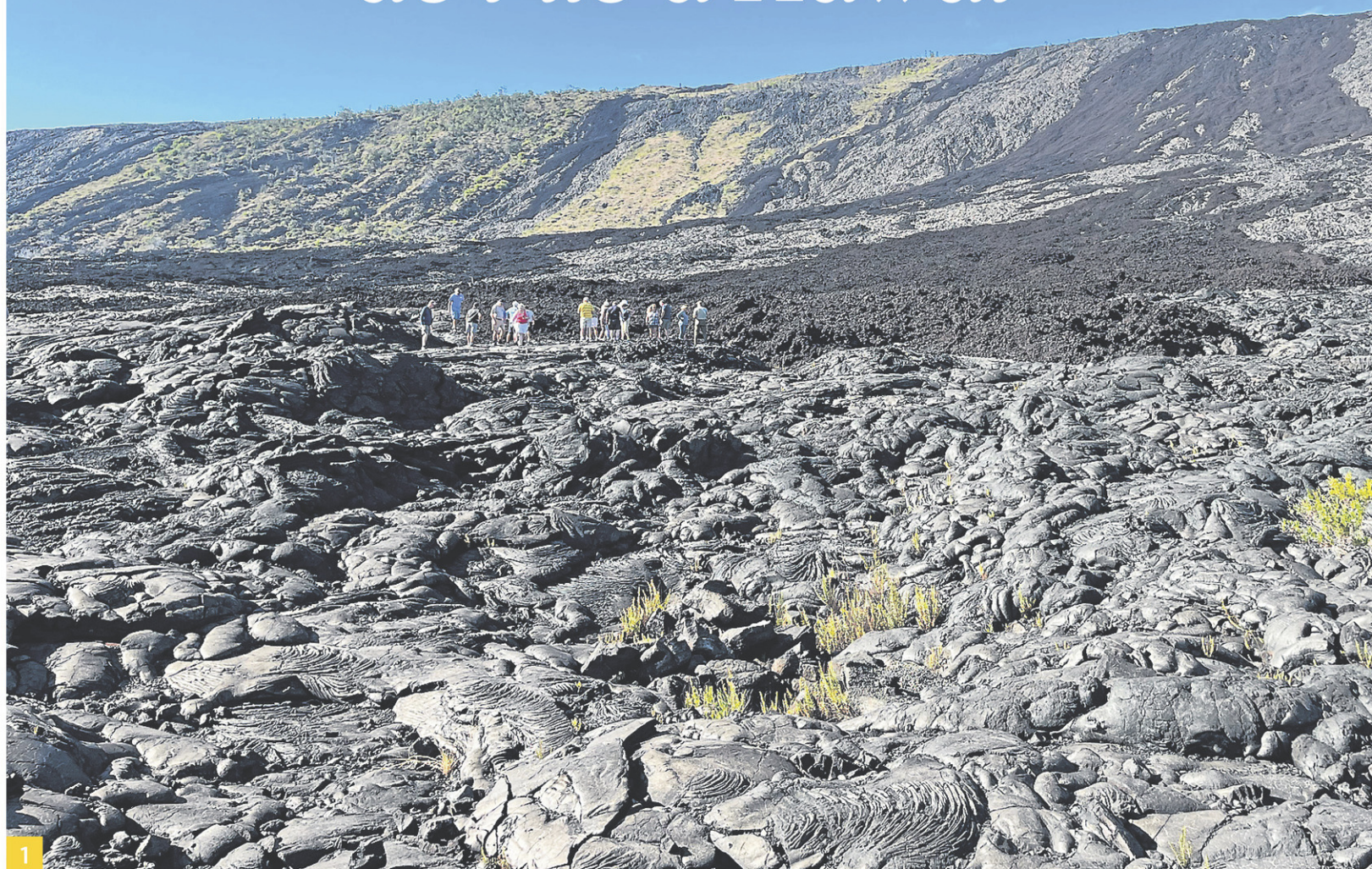
CES DEUX CARICATURES D'ANDRÉ-PHILIPPE CÔTÉ SONT EN APPARENCE IDENTIQUES. EN RÉALITÉ, IL Y A 7 ERREURS. **ES-TU OBSERVATEUR?**



- ① La couleur du mot «Urgence» différente
- ② La coquette de la fille au centre en moins
- ③ Une patte de chaise manquante
- ④ La montre du garçon en moins
- ⑤ Les cheveux de la dame
- ⑥ Le pied du garçon de droite en moins
- ⑦ Une partie du pansement de la fille rose

NOIUTOS

Les paysages volcaniques de l'île d'Hawaï



JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Par le hublot, on aperçoit le moteur de l'aéronef qui vrombit et le mouvement des ailes qu'on prépare pour la décélération. Un peu plus d'une demi-heure après avoir quitté Honolulu, on s'apprête à toucher le sol sur l'île d'Hawaï, ou Big Island, où l'aéroport apparaît dans un paysage lunaire. Les pierres volcaniques forment un tapis morcelé, noir obscur.

Il y a beaucoup de ça sur la grande île : de la lave durcie, encore nue, qui redéfinit les contours des côtes à l'occasion. Et beaucoup de verdure, luxuriante, qui pousse autant à l'intérieur

des terres qu'au son des vagues léchant les berges. Entre le touristique et le sauvage, entre les plages de sable noir où se réchauffent les tortues et les montagnes où trônent les télescopes de Mauna Kea, il y a ce boum boum souterrain, ces battements qui risquent à tout moment de se transformer en secousses, en coulée brûlante.

Et aux premières loges se trouve l'attraction la plus mémorable de l'île, la plus naturelle et la plus puissante à la fois : le parc national des Volcans. Étrangement, on s'y adonne à la randonnée comme si de rien n'était, sachant pourtant que le volcan-bouclier

Kilauea figure parmi les plus actifs du monde. Il a été en activité de manière quasi continue de 1983 à 2018 et la dernière « éruption » remonte... à septembre 2023.

Pourtant, un mois plus tard, presque plus rien ne paraissait. Au centre des visiteurs, où il est toujours recommandé de s'arrêter, au sud de l'île, on mentionnait qu'il était à ce moment impossible de voir quelque coulée de lave que ce soit. Rien qui bouillonne en surface, malgré l'activité sismique intense des récentes semaines. Celles-là forçaient la fermeture des sentiers à l'ouest du parc.

« Dans le doute, il est plus simple de fermer le secteur que de secourir des touristes en détresse en cas d'urgence », résumait la garde-parc consultée.

Pour peu qu'on soit aventureux et contemplatif, une journée dans le parc ne suffira pas, à moins d'avoir dormi là, dans le village qui porte justement le nom de Volcano. Et encore. L'obscurité s'affale tôt sur l'île d'Hawaï,

comme la fatigue de passer la journée dans les chaleurs intenses des flans volcaniques. Mais on peut quand même s'en tirer avec de bons souvenirs en commençant tôt.

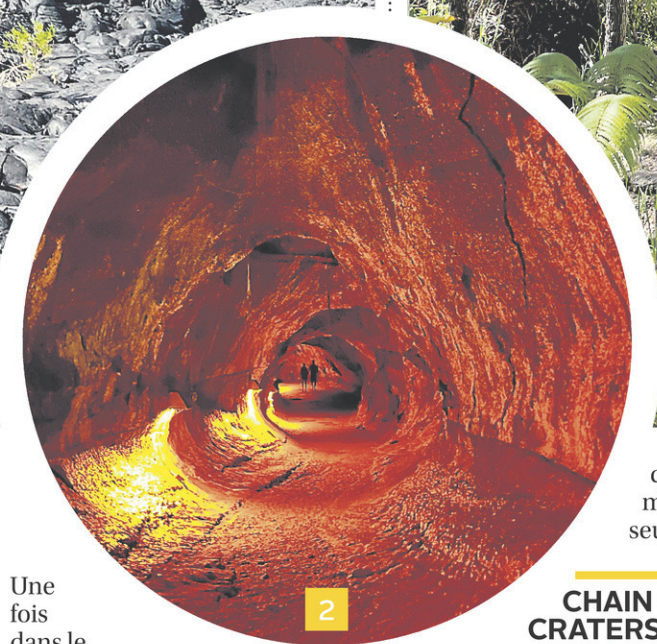
Il faudra prévoir 30 \$ par voiture pour l'accès au parc. Les guichets de perception sont aujourd'hui inutilisés. On paye en ligne, avec notre téléphone. Le centre des visiteurs, lui, ouvre à 9 h, mais on peut s'offrir plus tôt, malgré tout, la marche sur le sentier Kilauea Iki, en sens antihoraire. La promenade d'un peu plus de 6 km n'a rien de difficile, mais elle traverse un cratère en plein soleil pour environ la moitié de la distance. À partir de midi, mieux vaut un bon chapeau et beaucoup d'eau pour éviter les coups de chaleur.

Les premiers pas, à l'ombre des arbres, offrent une vue en plongée sur le cratère et sur les autres randonneurs, tout petits, qui s'offrent la traversée du désert de lave durcie en contrebas. Le Kilauea Iki est entré en éruption en 1959 et il aura fallu 30 ans pour que le lac de lave se solidifie en son cœur.

SUR LE WEB
lenouvelliste.ca

 [facebook/
lenouvelliste](https://www.facebook.com/lenouvelliste)

 [@le_nouvelliste](https://twitter.com/le_nouvelliste)



Une fois dans le cratère, on suit un parcours balisé par des piles de roches. Les fissures, çà et là, ne laissent aucun doute sur la violence avec laquelle la croûte s'est déchirée.

Y règne une atmosphère de bout du monde en même temps qu'une humilité qu'on ressentirait devant l'œuvre inachevée d'un artiste de renom. S'ajoute cette impression d'infiniment grand, de vulnérabilité et de contemplation à la fois.

Au bout de la boucle, le long de Crater Rim Drive, la route qui nous a menés là en voiture, on s'aventure dans le « tunnel de lave », un tunnel formé quand sa croûte supérieure a durci alors que la lave continuait de s'écouler sous la surface. Éclairé artificiellement, le tunnel d'une cinquantaine de mètres peut être visité en

quelques minutes seulement.

CHAIN OF CRATERS ROAD

De là, en voiture, il vaut absolument la peine de conduire jusqu'au bout de la Chain of Craters Road, vers le sud. Longue de 30 km, elle traverse d'abord une forêt avant d'approcher la côte, plus dégagée. On s'arrêtera au début aux quelques points de vue qui laissent un peu indifférent, devant des cratères de moindre envergure. Mais on arrivera à des belvédères bien venteux qui, tout à coup, permettront d'apercevoir la côte et le contraste des coulées de lave subséquentes depuis 1969.

On constatera d'ailleurs, après une chute vertigineuse de la route, que la voie de circulation a dû être reconstruite après avoir été coupée par les différentes éruptions. Seulement quatre ans après avoir été ouverte, elle a été entravée une première

fois. Plus récemment, la coulée de 2003 a forcé une nouvelle reconstruction.

Étonnamment, après une éreintante marche sous le soleil, presque en bord de mer, on pourra néanmoins encore apercevoir des pétroglyphes au site Pu'uloa. Les dessins encore visibles auraient été gravés dans une croûte de lave durcie qu'on estime vieille de 400 à 700 ans.

En revenant sur nos pas jusqu'à l'autre bout de la route, on apercevra les volutes de la falaise fumante et une fumée blanche qui s'échappe de la caldera de Kilauea.

Avec un peu de chance (et de danger probablement), on peut dans certaines conditions apercevoir les lueurs de la lave, une fois la nuit tombée. Aucune coulée n'était pourtant visible lors de mon passage.

Une fois les paupières aussi lourdes que le poids de la journée bien remplie, on choisit de s'imposer une heure de route vers les villages de l'est, comme Pahoa, ou un peu plus pour regagner

les grands centres que sont Hilo, à l'est, ou Kona à l'ouest. L'autre option, celle de dormir à Volcano, sera assurément coûteuse en raison de la localisation avantageuse. Au surplus, les restaurants et autres services y seront peu nombreux. On retrouvera plusieurs autres touristes au Volcano's Lava Rock Cafe, seul établissement aux heures d'ouverture décentes lors de notre passage, ou en matinée, au Eagle's Lighthouse Cafe, une cantine minuscule offrant des sandwiches-déjeuners plus savoureux que ceux de l'épicerie.

On comprendra rapidement qu'il faudra ajouter une journée à l'horaire pour parcourir n'importe quel autre sentier d'envergure.

Pour ceux dont l'énergie n'aura pas complètement faibli à la fin de la journée, il arrive que des conférences scientifiques soient offertes au centre des visiteurs en soirée.

Quoi qu'il en soit, aucune visite sur l'île d'Hawaï ne sera complète sans un arrêt au parc national des Volcans.

1 On peut s'arrêter le long de la Chain of Craters Road pour admirer le paysage.

— PHOTOS LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

2 Le tunnel de lave se forme lorsque la croûte durcit mais que le magma continue de couler sous terre.

3 Le sentier Kilauea Iki n'est pas particulièrement difficile et le trajet commence en forêt.

4 Les pétroglyphes du parc national des Volcans ont entre 400 et 700 ans.

5 Le soleil plombe dans le cratère du Kilauea Iki.

ÉCRIVEZ UNE PAGE D'HISTOIRE AVEC leNouvelliste

**RÉSERVEZ VOTRE ESPACE PUBLICITAIRE
DANS LA DERNIÈRE ÉDITION PAPIER
DU SAMEDI 30 DÉCEMBRE 2023**



**DATE LIMITE POUR RÉSERVER :
1^{er} DÉCEMBRE 2023**

jmichaud@lenouvelliste.qc.ca

