

REGARD UNIQUE

PAGES M2 ET M3

Marie-Andrée Gill raconte l'histoire
d'une Céline Dion dont le rêve aurait été
autochtone plutôt qu'américain

ENTRE ELLE ET LUI

LES PORTES
CLOSES
DU SYSTÈME
JUDICIAIRE

PAGES M8 ET M9



L'écrivaine Marie-Andrée Gill, originaire de Mashteuiatsh, proposera un regard différent sur le territoire à travers l'exposition qu'elle présentera du 20 mai au 10 juin à la galerie du LOBE, au terme de sa résidence de création.

PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



GLOIRE AU TERRITOIRE



Dans sa résidence de création, Marie-Andrée Gill s'affaire notamment à écrire, à l'aide du collage, l'histoire d'une « autre » Céline Dion, qui serait, comme elle, originaire de Mashteuiatsh.

— PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE

Marie-Andrée Gill découpe l'histoire d'une Céline Dion originaire de Mashteuiatsh



MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

Le regard de Marie-Andrée Gill sur le territoire est pour le moins unique, tellement qu'il donne envie d'emprunter ses yeux. L'écrivaine originaire de Mashteuiatsh prépare tranquillement l'exposition qui permettra de le faire, depuis sa résidence de création au LOBE, où elle s'affaire, entre autres idées, à raconter l'histoire d'une Céline Dion parallèle, dont le rêve aurait été autochtone plutôt qu'américain.

Marie-Andrée Gill souhaite assumer son côté « québécois ». Et tant qu'à y être, elle compte l'utiliser comme porte d'entrée pour le public, vers son propre univers. Elle a donc approuvé la biographie

de Céline Dion dans sa résidence de création, question d'en découper les mots et de créer une nouvelle histoire. À l'aide du collage, la poétesse raconte une autre Céline, Grégoire celle-là, qui n'aspire pas à la gloire, mais bien à un retour vers son village, à Mashteuiatsh.

« J'essaie de parler du rêve là-dedans. Dans le livre de Céline Dion, ça parle beaucoup du rêve américain, avoir de l'argent, être célèbre; moi, le personnage que j'ai créé, c'est le contraire. Pour elle, la vie meilleure, c'est la vie dans le bois. J'aime beaucoup utiliser la culture pop pour faire des oeuvres », explique Marie-Andrée Gill.

C'est là le genre de référence « universelle » qui crée des ponts avec l'imaginaire du public, auquel elle a ensuite accès pour partager ses propos. Cela permet également un art moins « hermétique », à la portée de tous, renchérit l'artiste.

L'exposition découlant de sa résidence, qui sera présentée au terme de celle-ci, du 20 mai au 10 juin à la galerie du LOBE, devrait comprendre différents collages d'histoires ainsi réécrites, tout comme des installations symbolisant le territoire aux yeux de Marie-Andrée Gill. Peut-être même une « petite performance de lecture », ajoute-t-elle.

UNE TOUCHE FAMILIALE

Même ses garçons ont apposé leur touche à son oeuvre, l'écrivaine ayant profité de leur visite

dans les locaux de la rue Bossé, à Chicoutimi, il y a quelques jours, pour construire avec eux des structures en blocs Lego traduisant des scènes futuristes.

« Il y a un côté ludique, un côté de l'enfance, d'accessibilité, que je trouve vraiment l'*fun*. Je voulais les impliquer dans ce processus-là. Justement, vu que le thème, c'est le territoire, je me suis dit que ce serait *cool* de mettre des bonshommes futuristes, mais dans un monde peut-être post-apocalyptique, d'essayer de créer une histoire autour de ça. »

Le processus de création n'était certes pas terminé, au moment de l'entrevue avec *Le Progrès*, et l'oeuvre de la Pekuakamishkueu (Innué du Lac-Saint-Jean) pouvait encore emprunter différentes avenues. Ce qui était déjà limpide, cependant, c'était l'envie « d'investir différemment » cette résidence de création, qui a pour thématique « *Regards de femmes sur le territoire* ».

UN HORAIRE CHARGÉ, MAIS PAS TROP

Marie-Andrée Gill planchera sur plusieurs autres projets, après cette résidence. Elle a notamment été approchée pour prendre part à la réécriture de *l'Anthologie de la littérature québécoise*, dans le but d'y inclure davantage la perspective autochtone. Une démarche importante et en adhésion avec l'objectif de

décolonisation dont est empreint l'ensemble de ses oeuvres.

Puis, il y a ce long métrage de fiction portant sur la cueillette de bleuets qu'elle scénarise en compagnie de la réalisatrice Mélanie Charbonneau, à qui l'on doit le film *Fabuleuses*. Ou l'enseignement du cours de littérature autochtone à l'Université d'Ottawa, qu'elle reprendra probablement l'an prochain et qu'elle devra conjuguer avec d'autres implications, comme son rôle de commissaire pour un numéro spécial et « extraordinaire » de la revue *Zone occupée*, portant sur la résurgence autochtone.

« Mais mon plus grand projet en ce moment, c'est la descente de canoë sur la rivière George que je vais faire. On se *starte* à Schéfferville et on descend la rivière pendant deux semaines. C'est sûr

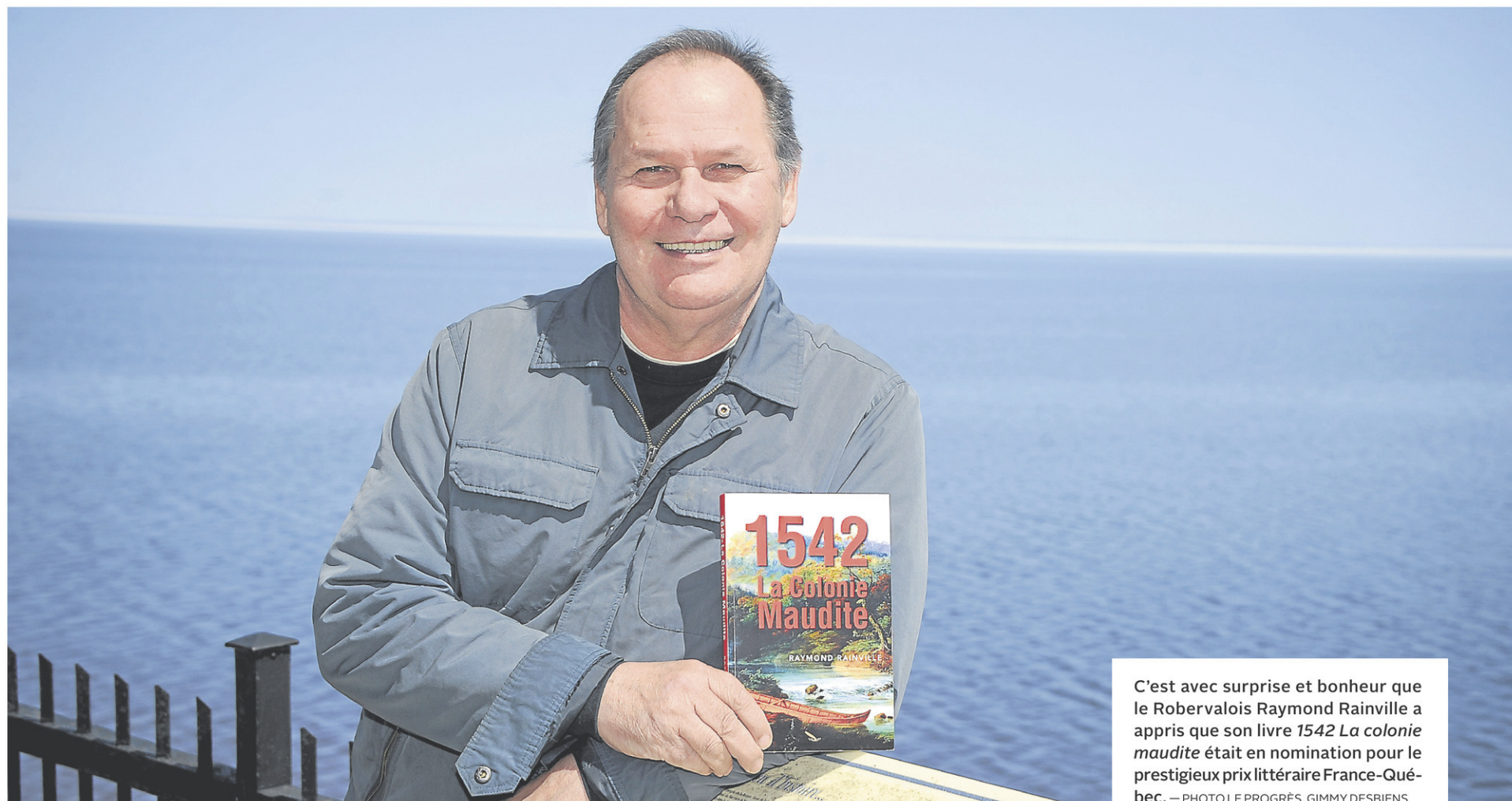
que je vais vouloir faire un projet d'écriture autour de ça, pendant ou après, parce que ce sont des endroits incroyables, la toundra et tout ça, qui m'attirent beaucoup. C'est vraiment le coeur de ce que je veux vivre en ce moment. »

Il demeure toutefois primordial pour Marie-Andrée Gill de garder quelques cases libres à l'agenda « pour aller en territoire, vivre ces expériences-là et peut-être en parler dans des oeuvres. Oui, des fois, l'imaginaire, ça aide, mais vivre des choses, je trouve que ça aide à écrire de façon plus vraie », conclut avec sagesse celle qui accueille aussi des résidences d'artistes dans le presbytère de Petit-Saguenay.

Une partie de l'exposition de Marie-Andrée Gill sera présentée à la bibliothèque de Chicoutimi, du 24 mai au 12 juin.



PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



C'est avec surprise et bonheur que le Robervalois Raymond Rainville a appris que son livre *1542 La colonie maudite* était en nomination pour le prestigieux prix littéraire France-Québec. — PHOTO LE PROGRÈS, GIMMY DESBIENS

PRIX FRANCE-QUÉBEC

UNE NOMINATION À SAVEUR DE VICTOIRE POUR RAYMOND RAINVILLE

MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

Raymond Rainville n'en revient toujours pas, de voir son nom associé au prix littéraire France-Québec, qui compte David Goudeault et Michel Jean, entre autres grands auteurs, parmi ses appelés et élus des années passées. Pour le Jeannois, cette nomination a déjà des airs de « victoire » et la visibilité dont elle s'accompagne vaut amplement les centaines d'heures de recherches dédiées à son roman *1542 La colonie maudite*.

La sélection des trois finalistes pour ce prix, remis annuellement afin de promouvoir la littérature québécoise auprès des lecteurs français, a créé une « espèce de petite commotion dans le milieu ». Certains trouvent que les

romans choisis ne sont pas assez connus ; d'autres pointent vers le fait qu'ils ne sont pas assez représentatifs de la littérature d'aujourd'hui, deux d'entre eux étant à caractère historique.

Mais ce n'est certainement pas Raymond Rainville qui s'en plaindra, lui qui est encore saisi d'une « immense surprise et d'une joie extrême », quelques jours après l'annonce, survenue à la fin avril.

Pour celui qui s'est lancé pleinement dans l'écriture depuis sa retraite du marché immobilier et qui vient de publier le premier tome d'une saga de quatre, en *1542 La colonie maudite*, il s'agit d'une « motivation extraordinaire » pour la suite. Surtout que cela lui permet de mettre en lumière un genre littéraire qui ne se retrouve que trop peu souvent sous le feu des projecteurs.

« J'étais d'autant plus heureux d'être parmi les nominés, parce

que c'est un genre qui est rarement mis en nomination pour des prix aussi prestigieux. Il y a aussi un autre roman historique qui est en nomination (*L'Étonnante destinée de Pierre Boucher*, par Nicole Lavigne) en même temps que le mien, alors ça a surpris beaucoup de gens. Moi, ça m'a surpris, mais ça m'a surtout rendu extrêmement heureux. »

Son bonheur tient également au fait que son œuvre sera désormais distribuée dans toutes les librairies de France, une porte difficile à franchir pour les auteurs d'ici.

Véritable passionné d'histoire, le Robervalois avait la plupart du temps le nez dans un livre d'Alexandre Dumas, de Victor Hugo ou de Balzac, plus jeune. Il estime avoir investi entre 400 et 500 heures de recherches pour son livre à lui, qui était son deuxième en carrière. Car si le secret

d'un bon roman historique est d'intégrer un récit et des personnages fictifs qui se laissent confondre avec le cadre réel, il est tout aussi primordial d'asseoir le tout sur des faits véridiques, insiste Raymond Rainville.

Avec *1542 La colonie maudite*, il raconte un moment de l'histoire des plus intéressants, mais peu connu, vu son triste dénouement. L'auteur transporte les lecteurs en plein cœur du dernier voyage de Jacques Cartier en Nouvelle-France, alors qu'il tentait, sous les ordres du Sieur de Roberval, d'établir une colonie permanente.

Parce qu'il avait peu d'expérience dans ce genre de missions, le Sieur de Roberval a commis plusieurs erreurs, par exemple en plaçant sur un même bateau des prisonniers et des nobles, ou des catholiques et des protestants, à une époque marquée par les « troubles religieux ». C'était sans

compter des enjeux comme le scorbut et les relations tendues avec les Iroquois, qui allaient lui rendre la vie encore plus difficile.

« Il a vraiment couru après le trouble et il a réussi à le trouver. Ça a été des confrontations tout le long! »

Le deuxième tome, que le Jeannois s'affaire à achever, portera sur une autre période charnière de l'histoire de la Nouvelle-France et comportera tout autant d'action et de rebondissements.

La littérature a toujours occupé une certaine place dans la vie de Raymond Rainville, qui a tenu pendant un certain temps une petite maison d'édition au Lac-Saint-Jean. Maintenant retraité, c'est avec bonheur qu'il peut s'investir à fond dans cette passion.

Peu importe le lauréat du prix littéraire France-Québec, qui sera annoncé le 28 novembre, il a déjà gagné, assure-t-il.



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



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



Durant la semaine de tournage au stade Percival-Molson, à Montréal, Marie-Lyne Joncas a notamment accueilli la Félicinoise Marianne St-Gelais sur son plateau. — PHOTO COURTOISIE

LA SAISON DE MARIE-LYNE JONCAS

MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

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

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

Car cette place en est une qu'elle convoitait toute jeune, déjà.

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

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

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

les concepts. Et qui est la sienne, sans l'ombre d'un doute.

« Un diffuseur ne donnera jamais carte blanche à 100 %, mais ils sont très réceptifs aux idées, à la nouveauté, à essayer des trucs. Pour ça, c'est vraiment cool! »

UN « TRIP DE GANG »

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

« J'avais envie d'avoir des gens que j'admire, des gens que j'aime. Pour moi, c'est vraiment ça, la base du plaisir au travail. Ce n'est pas nécessairement des gens qui sont ultras connus ou qui ont 400 000 abonnés sur les réseaux sociaux, mais ce sont des gens qui sont talentueux. »

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

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



Marie-Lyne Joncas se sent sur son X à la barre de son émission, *Le fabuleux printemps* de Marie-Lyne, durant laquelle elle fait chaque semaine la rencontre de personnalités, comme Normand Brathwaite.

— PHOTO COURTOISIE

TOUTES SORTES DE RENCONTRES

Si elle adore mener des entrevues décontractées avec ses invités, Marie-Lyne Joncas apprécie tout autant ses rencontres avec les gens qu'elle croise au passage, sur ces lieux de tournage improvisés. « Juste le concept d'arriver dans un endroit et de rencontrer les gens de la place, je trouve ça vraiment *l'fun*. Moi, j'aime ben gros le monde. On était dans un camping la semaine passée et c'était tous des résidents permanents qui étaient là, tout le monde se connaît, il y a un gros esprit de communauté. [...] Demain (mercredi), on est dans un camp de vacances, hébertisme, tout ça. Alors, je me dis : "Je suis contente, on va rencontrer du monde." »

Le résultat des nombreuses heures de travail investies par l'équipe, diffusé du lundi au jeudi, à 18 h 30, sur Noovo, est « au-delà » des attentes de l'animatrice et répond visiblement à celles du public, duquel elle n'a reçu « zéro commentaire négatif ».

UN LONG PRINTEMPS ?

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

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

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

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

JACINTHE COUTURE ET DAVID ELLIS

UNE COMPLICITÉ PEAUFINÉE PAR LE TEMPS



Depuis l'an dernier, Jacinthe Couture et David Ellis investissent beaucoup de temps pour développer cette complicité d'émblée naturelle entre eux. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

Voilà 30 ans que les chemins de Jacinthe Couture et de David Ellis se croisent ici et là, sur scène comme à l'extérieur. Jamais pour des rencontres musicales aussi assumées que depuis quelques mois, toutefois, alors que les deux musiciens prennent le temps de développer une complicité d'émblée naturelle. Ils en présenteront une nouvelle fois toute l'étendue, le dimanche 22 mai, à la chapelle Saint-Cyriac.

Deux fois plutôt qu'une depuis 2021, ce concert a été annulé. Cela ne leur aura accordé que plus de temps pour construire cette « troisième chose », découlant de la communion de leurs écoles musicales. Différentes, mais

merveilleusement complémentaires, d'illustrer Jacinthe Couture.

« On travaille depuis plusieurs semaines et on est en train de construire quelque chose. On le sent quand on joue. Cette complicité-là, c'est seulement avec le temps que ça peut se construire. Et ça donne beaucoup confiance pour quand on va jouer sur scène. On peut plus s'abandonner », explique la pianiste.

« C'est une collègue avec laquelle j'ai beaucoup d'affinités musicales et personnelles. Je me sens vraiment à l'aise, très confortable, quand on joue ensemble », de renchérir David Ellis.

Le duo avait partagé une première fois cette chimie au grand public en mars dernier, à l'occasion d'un concert à la salle Michel-Côté d'Alma. Mais celui du 22 mai prochain à la chapelle Saint-Cyriac,

qui s'annonce à la hauteur des « formidables » répétitions tenues jusqu'ici, offrira un programme complètement différent.

De Frédéric Chopin à Gaspar Cassadó, en passant par Robert Schumann, Luigi Boccherini et

Sergueï Rachmaninov, les deux musiciens proposeront des pièces « variées », « contrastées » et familières aux oreilles des mélomanes. Certaines accorderont plus de place au violoncelle de David Ellis, d'autres permettront au piano de Jacinthe Couture de se retrouver à l'avant-plan, mais toutes mettront en valeur l'heureux mariage entre les instruments.

Chacun apporte beaucoup à l'autre au sein du duo, fait valoir la pianiste, à commencer par un regard différent sur la musique. Lui l'a étudiée au Curtis Institute de Philadelphie; elle, à l'Université de l'Indiana à Bloomington, où l'un de ses professeurs de piano lui disait justement que jouer ainsi à deux, c'est « laisser aller un peu une partie de soi-même, pour gagner une nouvelle partie ».

L'ENDROIT IDÉAL

Et la chapelle Saint-Cyriac de Lac-Kénogami, où Jacinthe Couture et David Ellis se sont déjà produits, mais jamais ensemble, semble l'endroit tout indiqué pour cet échange.

« Le lieu est tellement formidable, tellement extraordinaire », laisse tomber l'une.

« C'est un endroit idyllique pour les concerts, à côté du lac. Il y a toujours un public enthousiaste et content de nous voir. On se

sent le bienvenu dans cette atmosphère-là », d'ajouter l'autre.

Là où les deux musiciens se rejoignent encore, c'est sur le choix du programme, qui emprunte à plusieurs époques, du classique au romantique. Mais surtout sur le bonheur de le jouer ensemble.

Car s'ils ont souvent performé côte à côte par le passé, notamment lors de spectacles donnés par les professeurs entre les murs du Conservatoire de musique de Saguenay, où ils préparent d'ailleurs leur prochain concert, c'est seulement depuis l'an dernier qu'ils forment un véritable duo, à travers des récitals complets. Et qu'ils en découvrent tout le plaisir.

« On avait déjà une base, mais là, on voit qu'on construit vraiment une complicité. Je trouve que j'ai de la chance de pouvoir encore jouer, d'avoir un partenaire comme David. Le public, ici, est extrêmement accueillant et chaleureux. C'est un bonheur de partager les oeuvres qu'on aime. Moi, c'est ça qui me fait plaisir », conclut Jacinthe Couture.

Le spectacle du duo sera présenté le dimanche 22 mai, à 14 h, à la chapelle Saint-Cyriac. Les billets, au coût de 30 \$, peuvent être réservés par téléphone, au 418 695-5220 (Lise Hubert), 418 542-0186 ou 418 548-7077, ou par courriel, au concertssaintcyriac@gmail.com.



David Ellis et Jacinthe Couture montreront une fois de plus toute l'étendue de leur chimie musicale, le dimanche 22 mai, à 14h, à la chapelle Saint-Cyriac. — PHOTO LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE

PHIL ROY

DÉSIR DE DIRE



MÉLANIE NOËL

melanie.noel@latribune.qc.ca

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

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

« Mais mon personnage de scène, lui, est plutôt flamboyant, poursuit-il. Il parle fort et il est énergique. Ça représente un aspect de ma personnalité que

La scène me permet de dévoiler. Ce côté de moi, je l'avais tellement gardé en dedans que, lorsque j'ai commencé à faire de la scène, j'avais le goût d'y aller à fond et de l'exploiter. »

« Aujourd'hui, j'ai envie de doser un peu plus. J'ai compris que je n'ai pas besoin de sauter partout ni de crier pour être drôle »,

explique celui qui a vendu plus de 100 000 billets de son premier spectacle, *Monsieur*.



Phil Roy et sa conjointe Virginie Gascon-Lauzon sont devenus parents de la petite Billie, le 24 décembre dernier.

— PHOTO TIRÉE DE FACEBOOK



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

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

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

BILLIE, CINQ MOIS

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

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

Il a répondu oui à toutes ces

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

— PHOTO LA PRESSE, ROBERT SKINNER

questions et est devenu le père de la petite Billie le 24 décembre, dernier.

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

ACCUEILLIR LES MERCI

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

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

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

L'ENTRAIDE, HÉRITAGE PANDÉMIQUE

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

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

Pendant que tous les lieux de diffusion étaient fermés, Phil Roy a eu l'idée de créer et de financer une salle virtuelle de spectacle, le Wifi Comédie Club. « On a fait plus de 250 spectacles en ligne. On a dénombré 26 000 connexions uniques et là, je ne te parle pas des gens qui se sont branchés deux ou trois ou quatre fois. »

« À la fin des représentations qui étaient offertes gratuitement, on passait le chapeau virtuel et on a remis une portion des profits aux banques alimentaires. Ce sont des milliers de repas que les gens ont offerts en échange des prestations. Ça a été une façon de se rendre mutuellement service, moi, j'avais besoin de faire des *shows* et il y avait des gens dans le besoin qui avaient perdu leur *job* et pour qui la PCU (prestation canadienne d'urgence) n'était pas suffisante. On a fait œuvre utile », se réjouit l'humoriste.

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

« Ma conjointe et moi, on a vécu beaucoup d'embûches quand on a décidé de devenir

parents et on a eu du soutien. Pour moi, c'est important d'en parler, car le deuil périnatal ou l'infertilité, c'est quand même assez tabou. »

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

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

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



PATRICIA RAINVILLE prainville@lequotidien.com

entre elle et lui

À quand un accès aux salles de cour?

J'ai toujours été fascinée et intéressée par l'actualité judiciaire. J'ai déjà songé à prendre des vacances pour aller m'asseoir dans une salle de cour, histoire de suivre un procès qui m'intéressait. À la retraite, je vais peut-être faire partie de cette petite gang de gens qui passent leur journée dans les palais de justice, seulement dans le but de passer le temps.

Parce que, vous savez, la justice est publique et n'importe qui peut y avoir accès. Mais ça, c'était avant la COVID-19. Maintenant, les salles de cour ont des capacités d'auditoire restreintes. Malheureusement, il n'y a pas encore d'autres moyens de suivre ce qui s'y passe, sauf de lire et d'écouter les nouvelles.

Il y en a parmi vous qui suivez un peu le procès de l'acteur Johnny Depp, qui l'oppose à son ex-femme, Amber Heard? Difficile de l'ignorer si vous êtes un tant soit peu sur les médias sociaux. Parce que le procès n'est pas seulement hyper médiatisé sur les chaînes de télé et dans les journaux du monde entier, il est également diffusé presque intégralement sur le Web.

C'est que, voyez-vous, aux États-Unis, les caméras sont les bienvenues dans les salles de cour. Les procès se transforment en événement télévisuel. Et celui de la méga vedette américaine fait parfois penser à un *soap* ou à une télé-réalité.

Voilà l'une des gigantesques différences avec ce qui se passe dans nos palais de justice.

Je suis avec passion ce procès aux allures théâtrales, en même temps que celui du tueur du Vieux-Québec, Carl Girouard. Deux procès particulièrement intéressants, dont j'ai bien hâte d'en connaître les issues.

Mais lorsque je vois Johnny Depp témoigner en direct sur mon Instagram et que je lis ensuite les articles sur le procès de Carl Girouard avec, en guise d'image, un dessin de lui assis dans le box des accusés, je me dis qu'il serait peut-être temps qu'on évolue un peu.

Avec tout le respect que je dois aux dessinateurs judiciaires, je ne comprends pas qu'en 2022, on utilise encore cette technique digne des années 40.

À l'ère du numérique, un dessin pour illustrer un procès, c'est assez dépassé merci. On peut suivre la guerre en Ukraine en direct sur nos cellulaires, mais impossible de prendre une photo d'un accusé incarcéré sans user de 1001 stratagèmes qui, de nos jours, ne fonctionnent plus tellement.

Car la pandémie a limité l'accès aux images dans les palais de justice. Plusieurs accusés détenus ne s'y présentent même plus en personne, témoignant par visioconférence. Finis, les défilés des détenus qui arrivent au palais de justice.

Ou s'ils sont transportés par fourgon, on les amène directement dans le garage du palais de

justice, ne permettant pas la prise d'images. Comme si c'était la reine d'Angleterre. J'ai couvert un procès de trois semaines pour meurtre, il y a un peu plus d'un an. Jamais il n'a été possible de prendre l'accusé en photo.

Et après ça, les lecteurs nous insultent parce qu'on ne publie pas la face de celui qui est accusé de meurtre, d'agression, de vol, affirmant qu'on protège l'accusé. Eh bien non, on ne protège personne. On n'a juste pas accès à son visage. On est chanceux si on le trouve sur Facebook...

Je ne crois pas qu'il soit nécessaire que les procès deviennent des téléromans diffusés à grande échelle sur le câble, comme celui de Johnny Depp. Mais de permettre aux médias de filmer et de photographier, disons, un petit 10 minutes dans la salle avant le début de l'audience, serait, à mon humble avis, plus juste. On se targue de dire que la justice est publique. Mais elle l'est de moins en moins.

Non seulement ça permettrait de diffuser une information plus précise, mais ça empêcherait aussi que les caméramans et les photographes se ruent sur les gens à la sortie du palais de justice et qu'ils se cachent dans les bosquets en espérant tomber sur le coupable. Je suis certaine que donner un meilleur accès encadrerait finalement mieux la prise d'images. Et ça empêcherait également qu'une victime soit identifiée par mégarde. **PATRICIA RAINVILLE**

Risqué, mais on

Au début de sa retraite, qui a malheureusement coïncidé avec la fin de sa vie, mon père s'était passionné pour l'affaire O. J. Simpson. On était au milieu de la décennie 90, Internet n'existait pas pour le commun des mortels et il suivait ça à la télé américaine.

C'était quasiment un *running gag* dans la famille. Quand on rencontrait papa, il ne parlait que de ça; en long et en large avec moult détails.

Ça fait 30 ans et on trouvait que les Américains étaient évolués de permettre ainsi de suivre tout le processus judiciaire criminel.

Au Canada aussi, on peut suivre ce qui se passe dans les cours de justice. Car la justice est transparente et celle-ci garantit à la population la préservation de nos droits. La présence sans restriction des journalistes en est la preuve et avant la pandémie, le public aussi était admis. Actuellement, seuls les justiciables et leurs proches peuvent être à la cour, mais ça reviendra sûrement comme avant quand la COVID-19 partira à la retraite.

Depuis un peu plus d'un an, il est aussi possible de suivre les travaux de la cour par Internet, via Teams. Mais l'accès n'est pas facile. Ça prend un lien. L'application Teams permet aux avocats d'être partout à la fois et aux détenus de comparaître de la prison, ce qui facilite beaucoup les choses. Le public aussi peut suivre par Teams. Moi-même, je le fais régulièrement lorsque j'ai plusieurs causes dans différents tribunaux. C'est pour ça que vous pouvez parfois lire, dans une même édition, mes textes relatant des causes à Chicoutimi, à Alma et à Roberval.

Lors de procès très médiatisés, comme celui de l'ex-pasteur Jean-Claude Gaudreault, on voyait qu'une bonne trentaine de personnes étaient branchées. Sûrement des gens de la communauté religieuse qui ont partagé le lien.

Parfois, cette présence du public cause de petits problèmes, car les gens qui ne sont pas habitués à la visioconférence ne se méfient pas de l'ordinateur qui ouvre



parfois le micro sans qu'on le demande. On entend alors des commentaires dans la salle, ce qui ne manque pas de faire sourciller le juge, qui demande alors à la personne de désactiver son micro ou à la greffière de le faire à distance. Mais je vous le confirme: nos juges sont patients. Ils prennent ça avec un grain de sel.

Teams prouve qu'il y a un moyen de retransmettre, dans le respect et le décorum, les procès criminels à un large public, et j'aurais été enclin à dire que tant qu'à avoir toute l'installation nécessaire dans les tribunaux, aussi bien se mettre à diffuser.

Ça ne serait vraiment pas compliqué de mettre ça directement sur Internet et en simple mode de diffusion, les gens ne seraient que spectateurs, sans pouvoir intervenir.

Mais parallèlement, je me demande si c'est souhaitable. Parce que si 99 % de la population a une tête sur les épaules – je sais, je suis



Le procès opposant l'acteur Johnny Depp à son ex-conjointe, Amber Heard, est diffusé sur le Web. — ARCHIVES AP

NORMAND BOIVIN nboivin@lequotidien.com

peut faire mieux



Plusieurs curieux ont suivi le procès du sportif et acteur O. J. Simpson pour le meurtre de son ex-épouse à la télévision américaine. — ARCHIVES AFP

généreux –, c'est le 1 % qui risque de tout faire déra- per.

Imaginez : au moindre petit lapsus, au moindre tic, un juge risque de se retrouver dans un même sur Internet, d'être la cible de moqueries. Car dans une journée de six heures de cour, on ne peut pas être toujours parfait. Surtout lors de journées très chargées.

Aussi, les gens peu au fait du système judiciaire qui suivraient un procès dix minutes par jour n'y comprendraient pas grand-chose et pourraient porter des jugements inadéquats, voire injustes envers les officiers de justice.

Malheureusement, avec la gang de *morons* qu'on retrouve sur les réseaux sociaux, je pense qu'il vaut mieux en rester comme aujourd'hui. D'autant plus que les juges émettent des ordonnances interdisant d'enregistrer ou de faire des captures d'écran des travaux de la cour. Ce serait impossible à gérer si des centaines, voire des milliers

de personnes se retrouvaient devant leur écran. Je suis certain que des images et des portions d'enregistrement se retrouveraient illégalement sur la Toile.

Imaginez le problème lorsqu'en plus, il y a des ordonnances de non-publication de certaines informations.

Cela dit, il y aurait tout de même place à amélioration. Car si les avocats en défense et en poursuite collaborent assez bien avec la presse, et que les juges sont courtois, l'administration judiciaire n'est pas toujours à l'avant. Les gens m'écrivent parfois pour me demander pourquoi on n'a pas la photo de l'accusé. La *job* des photographes est tellement rendue compliquée. Ils sont parqués dans un coin du palais, et c'est facile pour un prévenu de leur échapper. Ça ne collabore pas beaucoup...

Il y aurait sûrement moyen de rendre les couvertures plus attrayantes, pour le moins qu'on y mette de la bonne volonté. Ce serait un bon début. **NORMAND BOIVIN**

spiritualité

On est là

Pour une deuxième année consécutive, l'Association des travailleurs et travailleuses de rue de Québec (ATTRueQ) se joint au Regroupement des organismes communautaires québécois pour le travail de rue (ROCQTR) afin de tenir, du 16 au 22 mai, la Semaine du travail de rue.

Aller dans les milieux de vie des gens, écouter, accompagner, référer, effectuer de la prévention, sensibiliser, s'adapter aux diverses réalités rencontrées. Voilà ce que font les plus de 300 travailleurs de rue présents au Québec. Possédant plus de 40 ans d'expertise, ils effectuent 70 000 interventions annuellement, pour rejoindre une population qui est souvent en rupture sociale.

Le Saguenay-Lac-Saint-Jean compte cinq organismes en travail de rue. Une trentaine d'intervenants sont disponibles afin de sillonner rues, parcs, écoles, bars, squats et autres lieux. On les reconnaît souvent par leur sac à dos, porté fièrement, qui est à prime à bord un outil essentiel pour effectuer leur travail.

Réduction des méfaits, autonomisation, respect du rythme, ouverture, flexibilité d'horaire, adaptation. Les travailleurs de rue sont des intervenants pivots qui offrent des services gratuits, confidentiels et anonymes.

La Semaine du travail de rue est un moment important pour reconnaître le travail effectué par ces intervenants. Un travail qui est souvent ignoré et qui comporte son lot de difficultés.

Les travailleurs de rue vivent au quotidien avec la complexité que peut apporter la misère sociale. Les deux dernières années de

pandémie ont augmenté les différentes problématiques sociales, mais les travailleurs de rue restent, comme avant cette pandémie, les acteurs de première ligne auprès d'une population dite marginalisée.

Itinérance, dépendances, problème au niveau de la santé mentale, prostitution, exploitation sexuelle et bien d'autres réalités font partie du quotidien d'un travailleur de rue, qui fait tout pour créer un lien significatif avec des gens qui ont souvent perdu confiance en eux, aux autres et en la vie. Parfois, nous sommes confrontés à des jours plus difficiles – décès, surdoses, maladies, séjours en détention.

Nous travaillons auprès d'êtres humains qui ont un bagage de vie impressionnant. Pour certains, entendre ces histoires de vie serait beaucoup trop difficile. Mais n'oublions pas qu'avant chaque histoire, la personne reste une personne à part entière. Et le travailleur de rue est aussi un être humain vivant différentes émotions devant les drames dont il est témoin.

Heureusement, les travailleurs de rue savent reconnaître chaque petit pas. Ces petits pas n'appartiennent pas au travailleur de rue, qui a su offrir des services aux personnes rencontrées. Ils appartiennent à la personne qui s'est mobilisée, qui a su s'ouvrir à l'intervenant, prendre sa réalité en main, afin d'avancer vers l'objectif qu'elle s'est elle-même fixé.

Ça ne nous appartient pas, mais c'est quand même ça, notre plus belle paie.

Janick Meunier,
directrice générale
du Service de travail de rue de Chicoutimi



ARCHIVES LE PROGRÈS, MICHEL TREMBLAY

RÉGAL.



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

PLANÈTEVINS

AVEC LE HOMARD



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

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

1 SUMARROCA BRUT NATURE GRAN RESERVA CAVA 2108
17,80\$ • 13 408 929 • 12% • 2,7 g/L

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

2 A&D WINES MONOLOGO ARINTO P242 021
18,75\$ • 14 296 666 • 13% • 4,3 g/L

Un vignoble très impressionnant de la région du Vinho Verde au

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

3 QUAILS' GATE CHARDONNAY 2019
23,85\$ • 12 456 179 • 12,5% • 2,1 g/L

Les vins du vignoble familial Quails' Gate sont incontournables quand ils arrivent sur nos tablettes, ce qui est toujours en quantité assez limitée. Parmi les premières parcelles de chardonnay de la région de Kelowna en Colombie-Britannique, les vignes ont été plantées il y a plus de 30 ans. Pour cette cuvée, une portion du vin a vieilli dans des barriques françaises neutres et l'ensemble a passé neuf mois sur lies

avant l'embouteillage. De la saveur, de la texture et de la richesse. Un vin rond et délicatement minéral, parfait pour le homard qu'on aime avec du beurre.

4 BONNY DOON VINEYARD VIN GRIS DE CIGARE 2021
19,95\$ • 10 262 979 • 13,5% • 1,2 g/L

Le rosé est un accord de choix pour le homard, grâce aux notes de petits fruits, de zeste et d'agrumes, comme l'orange sanguine qu'on y retrouve. Celui du vignoble Bonny Doon de la côte centrale de la Californie est toujours excellent, d'un

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

— PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE, NATALIE RICHARD

millésime à l'autre. Une valeur sûre. J'ai aussi essayé leur rouge Le Cigare Volant 2019, un assemblage de grenache, cinsault et syrah, un vin juteux avec de la structure qui complète agréablement un homard grillé, servi avec des rapinis sautés à l'ail.

5 COOPER STATION PINOT NOIR 2019
19,05\$ • 13 566 281 • 13,5% • 7,3 g/L

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

6 PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO 2020
18,25\$ • 14 323 839 • 14% • 1,8 g/L

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

B BIO

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



BIÈRES

VRAIMENT EN RETARD, LE QUÉBEC ?



PHILIPPE WOUTERS
philippe.wouters@lescoops.ca

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

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

Laissez-moi vous convaincre... Des tendances dans le monde brassicole, il s'en crée tous les ans, mais les brasseurs québécois sont à l'affût de la moindre nouvelle bière ou d'une nouvelle recette qui plaît. C'est souvent sur une scène brassicole en particulier qu'une tendance se déclenche. Il suffit donc de fouiller sur le Web, dans toutes les régions, pour dénicher la nouvelle tendance du moment. Il existe plusieurs scènes brassicoles aux États-Unis, mais nous n'en avons qu'une au Québec. Il n'est plus rare d'avoir des bières originales, comme la Cold IPA, et de suivre le marché, bien avant l'ensemble des scènes brassicoles américaines.

La relation qu'ont les brasseries du Québec et les fournisseurs joue un rôle très important. Nous sommes une province francophone dans un monde principalement dicté par la langue anglaise. Pour percer le marché québécois, les compagnies doivent embaucher des représentants francophones, souvent issus du même



PHOTO 123RF

milieu. La relation privilégiée permet de créer des opportunités. J'ai goûté des houblons expérimentaux à Minneapolis que peu de brasseurs connaissent, alors que nous avons déjà plusieurs exemples québécois brassés avec ces houblons.

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

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

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

MONSIEURCOCKTAIL

UN CLASSIQUE MEXICAIN... INTROUVABLE AU MEXIQUE



PHOTO COURTOISIE, ANNIE FERLAND



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

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

J'en arrive d'ailleurs (du Mexique, pas du sujet de ma chronique haha). À la mi-avril, sur un coup de tête, j'ai décidé de partir en voyage après plus de trois ans d'abstinence. Mon

but ? Boire des cocktails à base d'agave et manger le plus de tacos possible. Quelle ne fut pas ma déception lorsque, après avoir bu la Margarita de convenance, ma version préférée, la Tommy's Margarita, demeurait introuvable. Sans doute parce que l'origine de ce classique revisité (qui substitue la liqueur d'orange pour du sirop d'agave) remonte aux années 90 à... San Francisco.

C'est au Tommy's Mexican Restaurant que Julio Bermejo décida de sucrer ses Margaritas avec un sirop issu de la plante d'agave (d'où provient la tequila) plutôt qu'avec de l'orange. Son cocktail est devenu le symbole d'une Margarita plus rafraîchissante, plus légère et qui met davantage de l'avant les notes d'agave de la tequila.

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

Et si votre chien s'appelle Mezcal

comme le mien, vous pouvez également essayer cette recette avec votre mezcal favori pour une version aux notes fumées et complexes !

Salud!

Tommy's Margarita

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

TOIT&MOI

L'ANNÉE DU GLAÏEUL

LARRY HODGSON
Collaboration spéciale

Oui, 2022 est l'année du glaïeul, un populaire petit bulbe à floraison estivale que beaucoup de jardiniers cultivent avec grand succès. Découvrez-en plus sur cette plante extraordinaire!

TOUTE UNE HISTOIRE

Le glaïeul est cultivé au Québec depuis plus de 200 ans, mais il ne vient pas d'ici. Différentes espèces de glaïeuls sauvages poussent en Europe et en Asie, mais surtout en Afrique. Les variétés que nous cultivons sont généralement des hybrides faits à partir des espèces africaines. D'ailleurs, les premiers hybrides datent déjà de la fin du 18^e siècle, car le glaïeul est devenu populaire tôt auprès des fleuristes européens pour gagner l'Amérique par la suite.

Ma grand-mère me parlait fièrement des champs de glaïeuls de mon arrière-grand-père, fleuriste à Toronto, qui, elle prétendait, attirait tous les touristes des bateaux de croisière. Évidemment, à l'époque (fin du 19^e et début du 20^e siècle), les fleuristes devaient produire leurs propres fleurs : il n'y avait pas de livraison de fleurs coupées fraîches par avion comme aujourd'hui!

LIENS FAMILIAUX

C'est une plante de la famille des iris (Iridacées), donc apparentée à l'iris, bien sûr, mais aussi au crocus, au crocosmia et au freesia. Il pousse à partir d'un «bulbe»... qui n'est toutefois pas un véritable bulbe, mais un corme, une autre sorte d'organe de réserve souterrain.

Déjà, les glaïeuls sauvages offraient une bonne gamme de couleurs : rouges, roses, blanches, orange, jaunes, violets, etc. Chez les hybrides, presque toutes les couleurs sont possibles, même le vert; seul le bleu est manquant. Les plus grandes variétés atteignent plus de 1 m de hauteur, chaque grande tige produisant de 12 à 20 grandes fleurs en forme de vase de jusqu'à 15 cm de diamètre.

Dans la nature, les glaïeuls sont pollinisés par des abeilles à longue trompe et des souimangas (oiseaux africains à long bec). Dans nos jardins, nos propres abeilles à longue trompe, comme les bourdons, les visitent et aussi les colibris et les sphinx colibris (papillons qui ressemblent à des colibris).



UN NOM MARTIAL!

Les glaïeuls doivent leurs noms commun et botanique (*Gladiolus*) au mot latin *gladiolus*, qui signifie *petit glaive* (épée). C'est une description précise de la forme raide de la plante et de ses feuilles étroites en forme de lame.

Il existe plusieurs types de glaïeuls

en culture. Ils varient en hauteur ainsi qu'en forme de fleur et en taille. Les plus petits sont généralement aussi les plus hâtifs. Les très grands fleurissent à la fin de l'été. Notez aussi que, en général, plus le corme est gros, plus la floraison est spectaculaire!

COMMENT LES CULTIVER

Les glaïeuls doivent être cultivés en plein soleil dans un sol bien drainé.

Vous pouvez les planter dans une plate-bande ou dans des bacs sur la terrasse ou le balcon. Souvent, les amateurs d'arrangements floraux préparent un jardin spécial pour les fleurs coupées ou utilisent un coin du potager à cette fin. Alors, le glaïeul y trouve toute sa place.

Avant de planter un glaïeul, préparez le sol en l'ameublissant à une profondeur de 15 à 25 cm. Incorporez-y du compost et un engrais granulaire tout usage, ce qui aidera vos glaïeuls à atteindre leur plein potentiel.

En général, les fleurs de glaïeuls commencent à s'épanouir 80 à 90 jours après la plantation. Pour prolonger le temps de floraison, ne plantez pas tous les

peut quand même être nécessaire pour les grands glaïeuls.

Arrosez régulièrement et en profondeur, surtout en période de sécheresse. Lorsque les plantes sont stressées par la chaleur et la sécheresse, elles deviennent plus sensibles aux ravageurs et aux maladies.

Appliquer 5 à 7,5 cm de paillis après la plantation aidera à retenir l'humidité et à contrôler les mauvaises herbes.

À L'AUTOMNE

En théorie, les glaïeuls sont de la zone de rusticité 8 et donc ne survivent pas au froid hivernal dans nos régions. En fait, cependant, dans les emplacements bien couverts de neige l'hiver, ils peuvent souvent survivre. Malgré cela, il est plus sécuritaire de les déterrer à l'automne, après le premier gel, et de conserver les cormes au sec et à l'abri du gel pendant l'hiver, de la même manière qu'on conserve d'autres bulbes d'été, comme le dahlia, le bégonia tubéreux et le canna.

OÙ EN TROUVER

Les jardinerie offrent un certain choix de cormes de glaïeuls et plusieurs catalogues, un choix encore plus vaste. Un autre endroit pour trouver des cormes et qui est aussi une excellente source d'information est la Société des glaïeuls du Québec (glaieul.qc.ca).

L'année du glaïeul est un projet du National Garden Bureau (ngb.org), un organisme à but non lucratif qui fait la promotion des plaisirs et des bénéfices du jardinage.

bulbes en même temps. Démarrez certains cormes à l'intérieur au début de mai, d'autres après que tout danger de gel soit passé, puis encore d'autres toutes les deux semaines jusqu'à la mi-juillet (environ 90 jours avant le premier gel d'automne).

Plantez les grands glaïeuls, les plus populaires, à 15 à 20 cm de profondeur. Cette plantation plus profonde aidera à maintenir les tiges dressées. Plantez les glaïeuls nains à une profondeur de 10 à 15 cm. Espacez les cormes de 10 à 15 cm si vous les laissez s'épanouir au jardin, à 7 à 10 cm si vous prévoyez de les prélever pour l'arrangement floral. (Pour une plus longue durée de vie en vase, on récolte tôt, lorsque seulement les deux fleurs du bas sont complètement épanouies.)

Notez que, malgré une plantation plus profonde, un tuteur de bambou

1 et 2

Il y a un infini de couleurs chez le glaïeul! — PHOTOS

HARRIS SEED, NATIONAL GARDEN BUREAU

3

Planter les cormes de glaïeuls assez profondément les aide à mieux rester debout dans le jardin.

— PHOTO 123RF/PAVEL RODIMOV

RÉPONSES À VOS QUESTIONS



Deux chênes anglais colonnaires (*Q. robur* 'Fastigiata') qui ont conservé leurs feuilles pendant l'hiver.

—PHOTO ANROO002, WIKIMEDIA COMMONS

CHÊNES COLONNAIRES QUI PERDENT LEURS FEUILLES

Q Nous avons planté six jeunes chênes colonnaires au printemps 2020 dans le but de créer un écran au fond du jardin. Nous avons choisi cet arbre parce qu'on avait vu des haies de cet arbre qui gardent ses feuilles brunes l'hiver. Les nôtres ont perdu toutes leurs feuilles. Le premier hiver, on a cru au choc de transplantation, mais maintenant on est inquiet. Est-ce dû à l'essence de l'arbre en question ou est-ce une question de sol ou d'environnement? Est-ce irrémédiable?

— Anne Bilodeau

R Certains chênes sont «marcescents», c'est-à-dire qu'ils conservent leurs feuilles d'automne, bien que mortes et brunes, tout l'hiver. Les feuilles finissent par tomber au printemps, poussées par les bourgeons des nouvelles feuilles qui éclatent. Que l'arbre se couvre de feuilles mortes tout l'hiver soit vu comme un attrait ou un désagrément varie selon le jardinier. Plusieurs préfèrent un arbre nu l'hiver! Mais dans votre cas, bien sûr, cela assure l'intégrité de votre écran toute l'année.

Plusieurs facteurs environnementaux sont impliqués dans la densité des feuilles conservées l'hiver. Les conditions estivales menant à une bonne croissance (températures pas trop chaudes, pluies régulières et abondantes, sol relativement riche, etc.) stimulent une meilleure rétention des feuilles. Le facteur qui nuit le plus à la marcescence est le vent : des vents forts et persistants peuvent arracher les feuilles avant leur temps. Ainsi, il est possible qu'il y ait eu deux années décevantes quant à la marcescence et que tout aille bien à l'avenir. Mais je soupçonne autre chose.

C'est que le degré de marcescence varie selon la variété : certains chênes gardent toutes leurs feuilles, d'autres presque aucune, et beaucoup sont quelque part au milieu. Cela vaut aussi pour les chênes colonnaires ou fastigiés, soit ceux avec un port très étroit,

comme une colonne. Deux variétés réputées pour leur bonne marcescence sont le chêne hybride Crimson Spire™ (*Quercus* × 'Crimschmidt') et le chêne anglais colonnaire (*Q. robur* 'Fastigiata'). Une qui perd normalement toutes ses feuilles l'hiver est le chêne hybride Streetspire™ (*Quercus* × 'JFS-KW1QX'). Il est possible que vous ayez acheté une variété non marcescente par accident. Malheureusement, peu de marchands semblent au courant de la différence, car le degré de marcescence d'un chêne figure rarement dans sa description.

Il vous faudra peut-être remplacer vos arbres, malheureusement!

Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à courrierjardinier.paresseux@yahoo.com

Par courriel à

Le jardinier paresseux
Le Soleil
C.P. 1547, succ. Terminus
Québec (Québec) G1K 7J6



ENTRETIEN HORTICOLE

À FAIRE CETTE SEMAINE

- Il est temps de semer les concombres, courges et melons à l'intérieur.
- C'est la bonne saison pour planter vivaces, arbres et arbustes.
- Le soleil est de plus en plus intense et il peut être

- nécessaire de tirer un léger voilage entre une fenêtre très ensoleillée et les plantes d'intérieur.
- Si la température le permet, acclimitez graduellement les semis faits à l'intérieur aux conditions de plein air, les plaçant à l'ombre au début.

Vendre avec Via Capitale, c'est amical!

 Mélissa GAGNON 418 557-6635 mgagnon@viaocapitale.com	 Michel GAGNON 418 812-5071 gagnon.michel@live.ca	 Cyndie GAUTHIER 418 590-3390 cgauthier.immobiliere@gmail.com	 Jean-Roch GIRARD 418 376-8484 jrockgirard@hotmail.com	 Marie-Audrey GIRARD 418 376-4580 magirard1@gmail.com	 Michel GIRARD 418 698-9199 mick.girard@hotmail.com	 François GOBÉIL 418 290-2490 francois.gobeil@viacapitale.com	 Lynda GRAVEL 418 290-3849 lyndagravel@outlook.com	 Michelle JEAN 418 820-5768 mich.jean@videotron.ca	 Marie-Josée GRENON 418 812-9660 grenonmarjosee@gmail.com		
 Hélène LAVOIE 418 693-4293 helene.lavoie@viaocapitale.com	 Jacques LAVOIE 418 557-4293 jacques.lavoie@viaocapitale.com	 Jean-Michel LAFONTAINE 418 376-1952 jm.lafontaine@viaocapitale.com	 André LESSARD 418 690-6765 alesard2106@gmail.com	 Réjean MARTIN 418 815-2320 rejean.martin@qc.aira.com	 Sylvain PERREAULT 581 668-6202 sperreault@viacapitale.com	 Claude POTVIN 418 815-1114 claud-potvin@sympatico.ca	 Kevin POTVIN 418 812-6677 kevinpotvin@hotmail.com	 Jean-François POTVIN 418 550-4848 jfpotvin@viacapitale.com	 Jean-Marc PRINCE 418 812-1777 jeanmarcprince77@gmail.com	 Nadine SÉNÉCHAL 418 820-5643 nadinesenechal@hotmail.com	 André SIMARD 418 690-6996 simard.andre@videotron.ca
 Camil SIMARD 418 818-3523 c_simard@videotron.ca	 Guy SIMARD 418 550-6561 guy@equipesimard.ca	 Pierre-Olivier SIMARD 418 550-5136 po@equipesimard.ca	 Richard SIMARD 418 818-0976 rsimard@digicom.qc.ca	 Hélène TALBOT 418 944-1251 helene.talbot@bell.net	 Denise TRDINA 418 557-5556 dtrdina@viacapitale.com	 Bertrand TREMBLAY 418 818-8858 btremblay@videotron.ca	 Chantale TREMBLAY 418 668-9551 chantale9551@gmail.com	 Daniella TREMBLAY 418 290-3871 daniella8001@hotmail.com	 Hélène TURGEON 418 590-1818 helenturgeon@videotron.ca	 Linda TURGEON 418 540-0575 lindaturgeon2000@hotmail.com	 Lisa-Marie TREMBLAY 418 817-1990 lisamarietremblay@live.ca
 Serg TREMBLAY 418 693-4011 sergtremblay@viacapitale.com	 Réjean AUBRY 418 591-3131 courtier@rejeanaubry.com	 André BILODEAU 418 695-1240 acb@fibreop.ca	 Denise BLANCHETTE 418 820-6277 deniseblanchette1@hotmail.com	 Brenda BOIVIN 418 376-4057 brenda.boivin12@gmail.com	 Marylène BOIVIN 418 944-9533 mboivin@viacapitale.com	 Audrey BOLDOC 418 812-2286 audreyboldoc@hotmail.com	 Louis BRODEUR 418 590-3422 lbrodeur@viacapitale.com	 Chen CHEN 418 550-5501 cchen@viacapitale.com	 Sara CORMIER 418 817-6419 sara.cormier@live.ca	 Andrée CÔTE 418 720-2486 andree.cote1@hotmail.com	 Jérôme CÔTE 418 818-2411 jeromecote@viacapitale.com
 Jean-Philippe CÔTE 418 815-4780 jean-philippe.cote@fibreop.ca	 Marc-André DESBIENS 418 517-5333 marcandredesbiens7@hotmail.com	 Jonathan DESJARDINS 418 817-3306 jonathandesjardins7030@hotmail.com	 André DUBÉ 418 818-6677 andredube76@hotmail.com	 Éric DUBÉ 418 815-0545 edube@viacapitale.com	 Marc DUBOIS 418 812-6004 courtiermarc@gmail.com	 Carl DUCASSE 418 818-7976 cdcasse@viacapitale.com	 Michel DUFOUR 418 818-4747 dufomic@hotmail.com	 Vicky DUFRESNE 418 818-2987 vdufresne@viacapitale.com	 Cynthia GAGNÉ 418 321-0044 cynthiagagne1@hotmail.com	 Guyline GAGNON 418 540-4830 guylinegagnon1@gmail.com	 Josée GAGNON 418 541-0528 jgagnon@viacapitale.com



viacapitalesaglac.com

INSPIRATION



1

DES DÉCORS TOUT DE BLANC VÊTUS

Ivoire, avoine, platine, crème, le blanc se décline en plusieurs nuances. Bien que le blanc représente en design l'absence de couleur, il est d'autant plus présent dans bien des décors. Cette couleur a en effet de quoi calmer les esprits et agrandir l'espace. Accessoires décoratifs, meubles, électroménagers, literie, l'absence de couleur est omniprésente dans les décors actuels. On opte alors pour son ultime simplicité, sa douceur et son effet enveloppant. En voici quelques déclinaisons.

COLLABORATION SPÉCIALE

2



1 Fauteuil Kuka
– GAGNON FRÈRES

2 Coussin avec visage
abstrait
– MODE CHOC

3 Réfrigérateur moderne de
la gamme Café de GE
– CORBEIL

4 Vase angulaire en
céramique
– BOUCLAIR

5 Table florale blanche
– ROSE BON BON

6 L'ensemble housse texture
raffinée
– SIMONS



3



4



5



6

ARVIDA : 1850-1854, RUE FICKES



VENDU EN 8 JOURS !

JONQUIÈRE : 3964, RUE DES PASSEREAUX

395 000\$



Proprio
Direct

Marie-Eve Rathé

Courtier immobilier résidentiel
418 817-4933
marieratte@hotmail.com

IL PARAÎT QUE ÇA MARCHE... PERMETTEZ-MOI D'EN DOUTER!

COLLABORATION SPÉCIALE

Pour éviter que les semis ne prennent froid, il faut procéder à leur plantation lors de la dernière pleine lune de juin. Ce conseil, sorti tout droit de la bouche d'un agriculteur, appartient-il au mythe ou est-il réellement applicable dans la réalité ? Il va s'en dire que le monde du jardinage abonde en croyances populaires et en mythes. Parfois, rien ne vaut un remède de grand-mère pour repousser les insectes ou faire croître un plant de tomates, mais comment faire pour démystifier le vrai du faux quant aux informations qui fusent de partout ?

VRAI OU FAUX ?

1.
ARROSER LES PLANS
AU PLEIN SOLEIL

Faux

Avez-vous déjà été témoin d'un feuillage qui s'enflamme suite à un arrosage lors d'une journée d'été bien chaude ? La réponse est sans aucun, non. Il est toutefois recommandé d'arroser les plantations plus tôt le matin pour éviter que l'eau ne s'évapore.

2.
LE SEL D'EPSOM
EST BON POUR
LES TOMATES

Faux

Le sel d'Epsom contient une grande quantité de magnésium et de soufre. La croyance voudrait que ces propriétés soient des agents facilitants pour obtenir de belles grosses tomates saillantes. Or, si votre sol n'est pas en carence de magnésium, le sel n'aura aucun effet bénéfique sur vos tomates.

3.
LE SAVON
À VAISSELLE
REPOUSSE LES
INSECTES NUISIBLES

Vrai à l'époque Faux aujourd'hui

Ce remède de grand-mère a déjà été utilisé avec succès jadis alors que les liquides à vaisselle étaient composés de savon. Cependant, les ingrédients que l'on retrouve aujourd'hui dans les savons peuvent être nocifs pour les plantes. Les savons sont en effet composés de détergents et contiennent des colorants, des moussants, des bactéricides et divers autres produits chimiques. Optez plutôt pour un produit biologique fabriqué d'acides gras, celui-ci fera la chasse aux insectes sans nuire aux végétaux.



Si jamais l'envie vous prend d'essayer un remède quelconque entendu de la bouche d'une amie, qui elle, l'a entendu de la bouche d'une tante, renseignez-vous d'abord auprès d'un spécialiste qui saura démystifier pour vous le vrai du faux.

LÀ

encore et toujours
pour veiller
sur votre route

170
ANS

PROMUTUEL
ASSURANCE
AUTO

1 800 463-9646 promutuelassurance.ca

JÉRÔME LAPIERRE ARCHITECTE

«CRÉER DES
DIALOGUES
ENTRE LES
BÂTIMENTS»UNE BOÎTE
ET SES PROJETS

FÉLIX LAJOIE
flajoie@lesoleil.com

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

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

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

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

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

Dans le domaine de l'architecture, il y a plusieurs échelons à gravir.



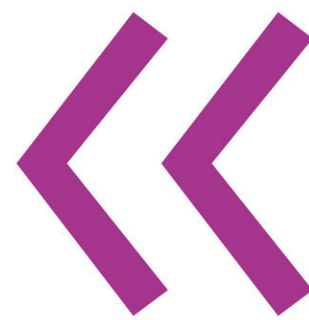
Rares sont ceux qui atteignent si rapidement le poste de chef d'atelier dans une boîte prestigieuse avant d'être architecte patron de sa propre firme. C'est pour cela que le prix est réservé aux architectes qui ont intégré l'ordre depuis moins de 10 ans, selon lui.

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

Fraîchement établie sur la rue Crémazie Ouest, la firme Jérôme Lapierre Architecte se spécialise dans les projets résidentiels. M. Lapierre est appuyé par Gabriel Demeule et Vincent Foster, deux jeunes architectes tout aussi passionnés que lui.

RELATION ENTRE
L'HUMAIN ET LA MATIÈRE

Afin de créer des espaces réussis au point de vue architectural, Jérôme Lapierre soutient que



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

— Jérôme Lapierre

l'architecte doit tenir compte de plusieurs aspects. Le premier est de créer des espaces à échelle humaine.

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

Il est aussi nécessaire de «créer un dialogue» entre la nouvelle structure et le paysage dans lequel il s'insère, que celui-ci soit naturel,

urbain, ou encore composé d'un mélange des deux.

«Il faut savoir ce qu'on veut souligner dans le décor, parce que l'architecture c'est l'occasion d'aller capter des éléments dans le paysage pour ensuite les magnifier», précise-t-il.

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

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

AMÉLIORER LA
SOCIÉTÉ À TRAVERS
L'ARCHITECTURE

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

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

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



SALON DE COIFFURE CHEZ MARCUS

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

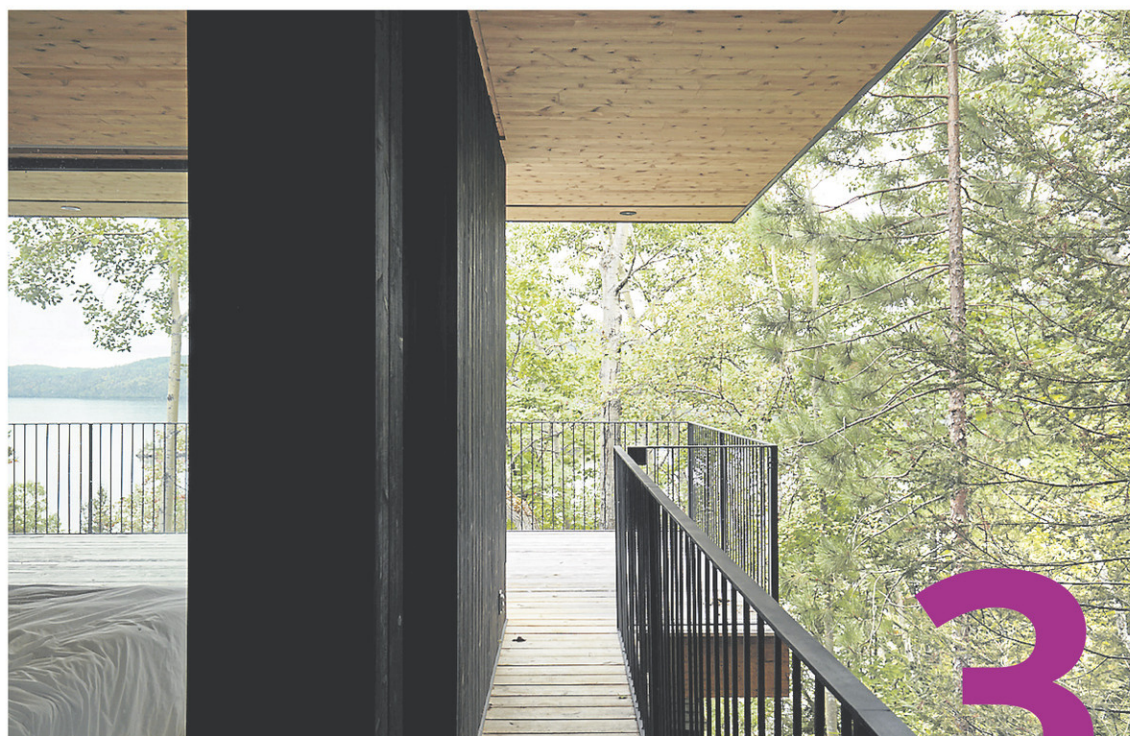
❶ La porte de garage qui laisse entrer l'air frais est un élément central de la conception architecturale du salon Chez Marcus.

— PHOTOS JÉRÔME LAPIERRE ARCHITECTE

1



2



3



❷ L'eau du Lac-Saint-Jean et la plage se fondent dans l'horizon grâce aux immenses fenêtres et à l'absence de poutres qui obstruent la vision.

2



RÉSIDENCE DU LAC-KÉNOGAMI

MAISON DE PLAGE CHAMBORD

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

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

❸ Le long balcon qui suit le lac permet de «marcher» le paysage, illustre M. Lapierre. Les teintes de bois et de noir s'agencent avec la verdure naturelle pour créer une ambiance chaleureuse.

VOYAGES.



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

— PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

CONFUSION COVID ET AUTRES MÉSADVENTURES

JONATHAN
CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



EMBRASSER LA NORDICITÉ

**ISABELLE
PION**

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

Il y a ceux qui visitent Kuujuaq le temps d'un, deux ou trois contrats. D'autres, comme Isabelle Dubois, qui y déposent leurs valises... pour ne plus repartir. Le passage de cette Bromptonvilleoise d'origine ne devait être qu'une parenthèse dans son parcours; il aura finalement marqué toute la suite.

C'est un voyage de presse qui lui a fait découvrir cette contrée que si peu de Québécois connaissent. Avant d'y débarquer, elle avait notamment travaillé au *Montagnes Magazine*, en France.

Même les pieds ancrés encore au sud, Isabelle montrait un intérêt

pour la nordicité depuis longtemps, raconte celle qui se passionnait déjà pour le traîneau à chiens avant d'arriver dans le nord.

« Ça m'a toujours intéressée, la culture des Inuits. Je voulais vraiment aller dans le Grand Nord: je pensais qu'il fallait être professeure ou infirmière pour trouver une *job* ici, ce qui est à peu près vrai dans les plus petits villages parce qu'il n'y a pas vraiment d'autres emplois pour les Blancs [...] Je m'étais même inscrite en anthropologie des Inuits. Je me suis dit: je suis qui, moi, pour étudier les gens? Je trouvais que

ce n'était pas éthique d'être une personne qui étudiait des gens. »

Plutôt que de découvrir leur culture sur les bancs d'école, elle l'a vécue au quotidien.

De journaliste pigiste à coordonnatrice marketing pour Tourisme Nunavik, Isabelle Dubois vit là-bas depuis maintenant 22 ans, alors qu'elle ne devait y être que pour un court séjour. Un intervalle qui lui a permis de se rendre à la chasse aux caribous avec un ami... et de rencontrer, du même coup, celui qui allait devenir le père de sa fille.

Pendant une heure trente, j'écoute Isabelle me raconter le Nunavik comme si j'y étais. Ce périple aux monts Torngat qui se terminera par un blizzard de quelques jours, ces liens tissés avec un couple inuit qui l'a hébergée pendant sa pause forcée; sa passion pour la course de traîneaux à chiens.

Une contrée de toundra sauvage avec des montagnes spectaculaires, où l'on peut voir la plus grande migration de caribous.

C'est en ces mots que Tourisme Nunavik décrit son territoire, où l'on retrouve aussi le mont d'Iberville, le plus haut sommet de la province avec ses 1646 mètres.

UNE TERRE EXOTIQUE AU QUÉBEC

Le territoire n'est pas relié au réseau routier, de sorte que l'on ne s'y rend que par avion.

« C'est une région encore méconnue de beaucoup de Québécois. C'est presque comme un autre pays à l'intérieur du Québec. Le paysage est tellement différent, c'est dépayasant à fond, et la culture est tellement différente de ce qu'on connaît... Quand tu voyages ici, tu as l'impression de voyager ailleurs dans le monde. Si on avait été ouvert pendant la pandémie, ça aurait été une destination de choix pour avoir un peu d'exotisme... C'est vraiment un ailleurs dans l'arrière-cour du Québec... » décrit Isabelle, en rappelant que la région

On peut voir les aurores boréales de la mi-août à la fin avril, au Nunavik. Sur la photo, on les aperçoit au-dessus d'une tente traditionnelle inuite, appelée « tupik ». — PHOTO COURTOISIE, TOURISME NUNAVIK

représente le tiers nord de la province. Elle fait allusion au fait qu'en raison du contexte sanitaire, les vols ont été momentanément permis pour seulement certains critères, comme des raisons médicales.

On y vient pour l'un des quatre parcs nationaux, dont le parc national Tursujuq, le plus grand de la province, pour le cratère de Pingaluit (un cratère météoritique dans le parc du même nom) ... et pour la culture inuit, m'énumère encore Isabelle.

Il faut prévoir quelques milliers de dollars pour les différents forfaits, que ce soit pour observer les aurores boréales, aller en randonnée ou à la pêche et à la chasse avec des guides locaux. Le caractère sauvage fait néanmoins rêver... tout autant qu'un safari en Afrique du Sud.

« L'expérience, en gros, c'est le territoire spectaculaire, la faune arctique, mais aussi la culture des Inuits, qui est encore bien vivante. »

Et puis, me rappelle Isabelle, les gens savent peu que c'est l'endroit au Québec où on peut apercevoir des ours polaires. On en a aussi vu un en Gaspésie récemment, mais ça, c'est une autre histoire.

le petit PMAG.

ÈVE TESSIER-BOUCHARD

Coopérative nationale de
l'information indépendante

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

UNE SEMAINE D'ACTU



PHOTOREPORTAGE SUR LES ABEILLES

**VISITE CHEZ
UN APICULTEUR
POUR COMPRENDRE
LA RÉALITÉ DE
CES INSECTES**



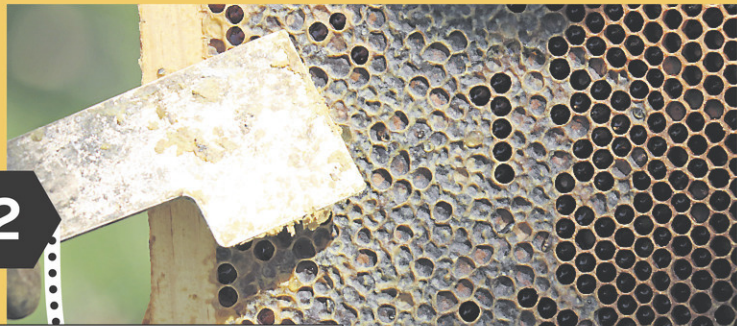
INTRODUCTION

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

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

1





2

MORTALITÉ

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

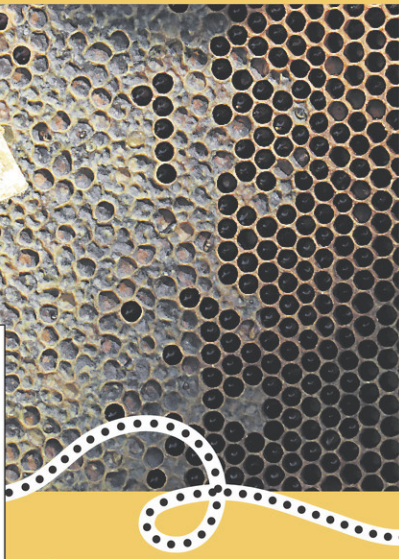
Le Varroa est un parasite, c'est-à-dire qu'il a besoin de l'abeille pour se nourrir et vivre, au risque de la rendre malade ou de la faire mourir. Le Varroa ressemble à un petit crabe aplati et se multiplie dans les alvéoles, les petits trous de la ruche, pour se nourrir.

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

MIEL MONTRÉAL

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

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



3

INSECTES POLLINISATEURS

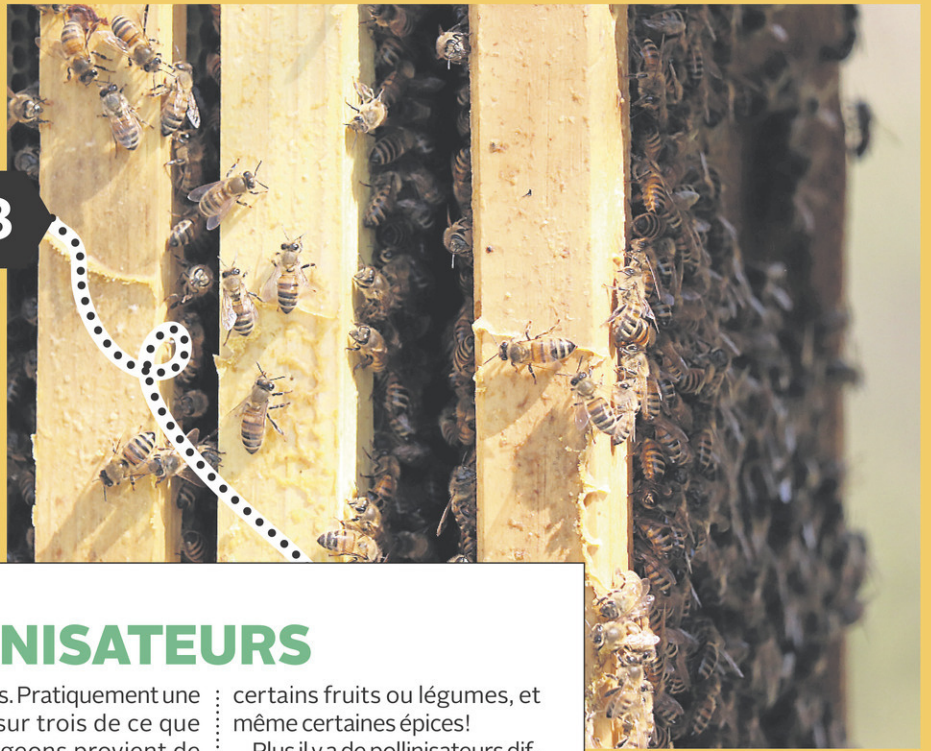
La pollinisation est le processus de reproduction d'une plante, d'une fleur ou d'un arbre. Les insectes pollinisateurs transportent le pollen trouvé dans une fleur et l'emmènent un peu partout, permettant la reproduction de fleurs, de fruits ou

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

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

certains fruits ou légumes, et même certaines épices!

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



4

DÉFI PISSENLITS

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

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



6

QU'EST-CE QU'ON PEUT FAIRE?

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

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



SOUPE AUX ASPERGES

LES P'TITS CUISTOTS



SOPHIE GRENIER-HÉROUX
Collaboration spéciale

Chaque printemps, c'est la même joie; celle de cuisiner les asperges – premiers légumes de la douce saison! Un de mes incontournables, c'est de les

transformer en un potage délicieux qu'on appelle Argenteuil. Ce nom a été donné en l'honneur de la ville du même nom, près de Paris, qui a longtemps été réputée pour sa culture d'asperges. Ce potage est pimpant, vitaminé et délicieux – la saveur de l'asperge n'a pas son pareil! J'aime tellement cette soupe que j'en congèle quelques portions pour pouvoir en profiter encore quelque part dans l'été!

Et si je te partage cette recette, c'est surtout parce qu'elle est une belle initiation à la cuisine. Que tu aies souvent cuisiné ou pas du tout, tu trouveras une panoplie d'étapes amusantes et stimulantes à faire, avec en bonus un plat prêt à déguster pour te féliciter!



PHOTOS LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Potage Argenteuil

Donne 8 portions

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de beurre
- ½ poireau
- 4 tasses (environ 1 lb) d'asperges
- 1 tasse de pommes de terre
- 4 tasses (750 ml) de bouillon de poulet ou de légumes
- ½ tasse de persil plat
- ½ citron
- Sel et poivre
- Fromage halloumi et croûtons pour le service (facultatif)

MÉTHODE

- 1 D'abord, prépare tes légumes: enlève la base des asperges qui est un peu coriace et coupe le reste en morceaux de 2 centimètres. Coupe le blanc du poireau en rondelles, puis pèle et coupe en dés la ou les pommes de terre.
- 2 Dans une grande casserole à feu moyen-vif, fais fondre le beurre. Ajoute le poireau et laisse cuire quelques minutes, en remuant souvent. Ajoute les asperges et les pommes de terre et laisse cuire 5 minutes.
- 3 Verse le bouillon. Augmente la température du rond et amène le liquide à ébullition.
- 4 Baisse ensuite le feu et laisse mijoter 15 minutes.
- 5 Pour cette étape, la présence d'un adulte est suggérée! Retire le chaudron du feu. Ajoute le persil et, à l'aide d'un mélangeur à

main, réduit en purée. Pour un véritable potage Argenteuil, passe le mélange dans un tamis pour retirer les fibres. Cette étape est facultative! Tu peux aussi garder le potage tel quel, tu auras du coup encore plus de vitamines!

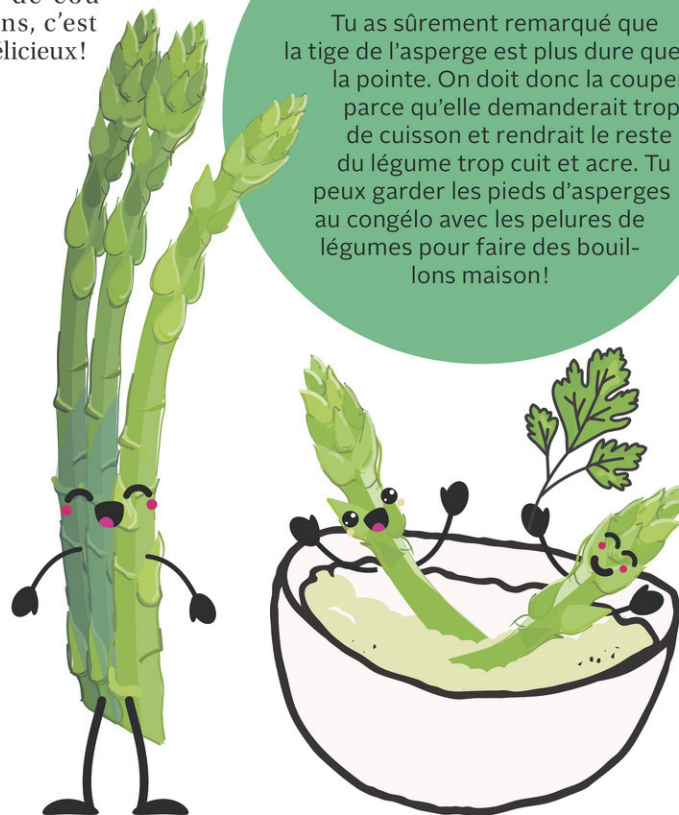
6 Presse un demi-citron et ajuste l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

7 Tu peux servir le potage garni de fromage halloumi grillé et de croûtons, c'est délicieux!

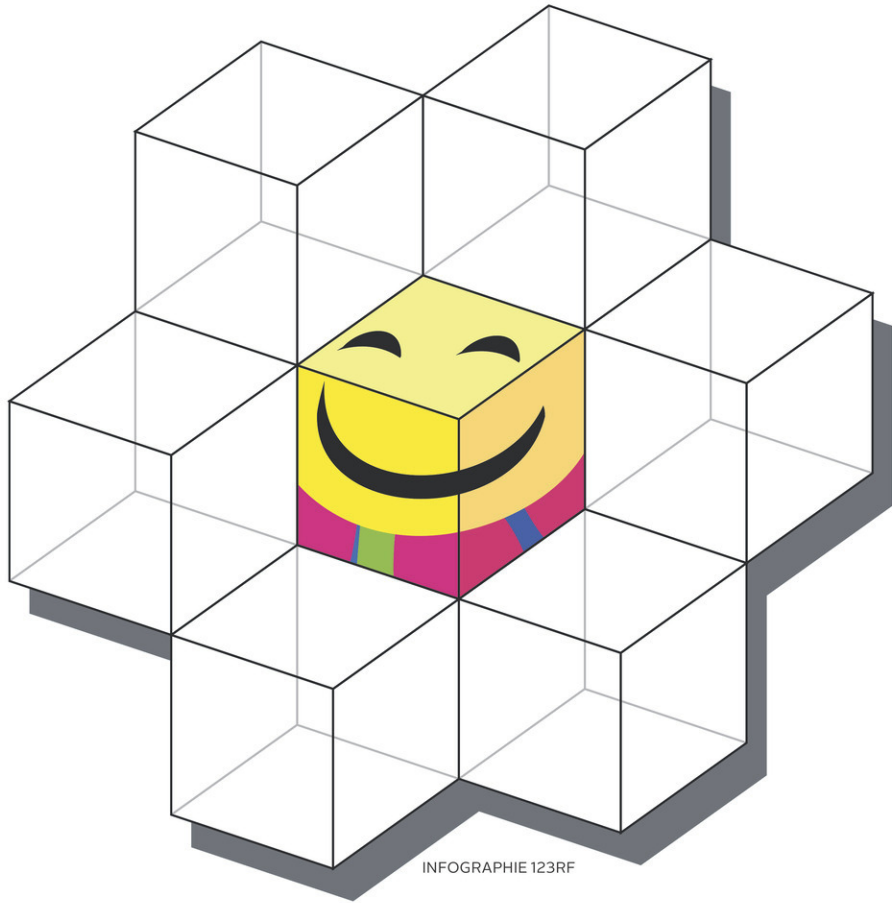


PAS DE GASPILLAGE!

Tu as sûrement remarqué que la tige de l'asperge est plus dure que la pointe. On doit donc la couper parce qu'elle demanderait trop de cuisson et rendrait le reste du légume trop cuit et acide. Tu peux garder les pieds d'asperges au congélateur avec les pelures de légumes pour faire des bouillons maison!

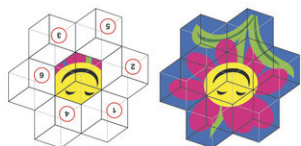
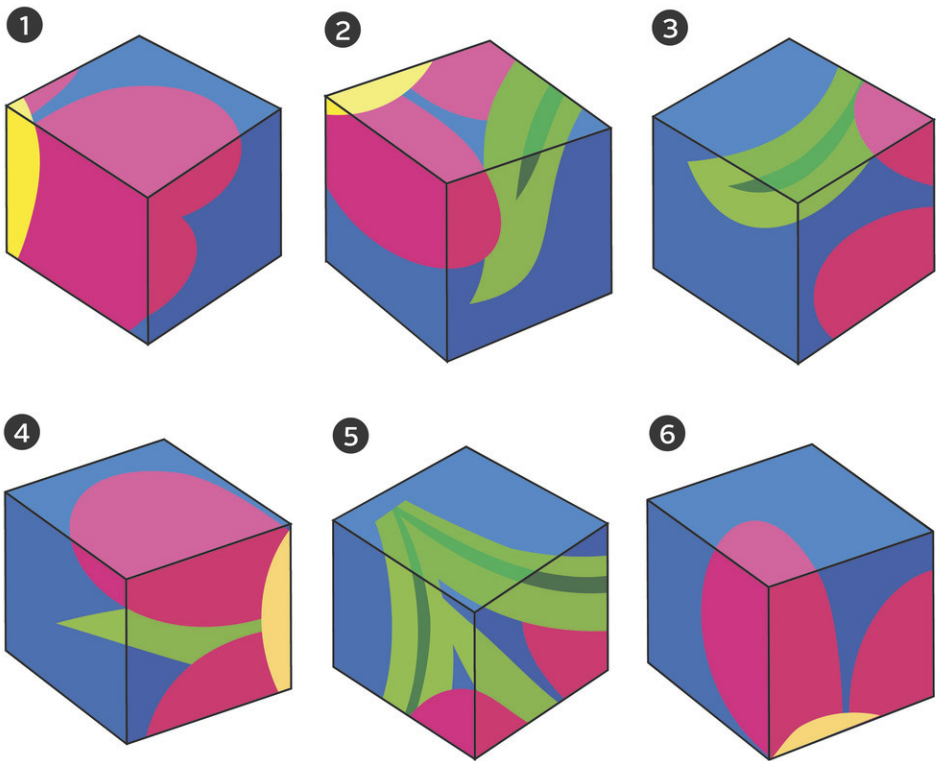


Dessine-moi...



INFOGRAPHIE 123RF

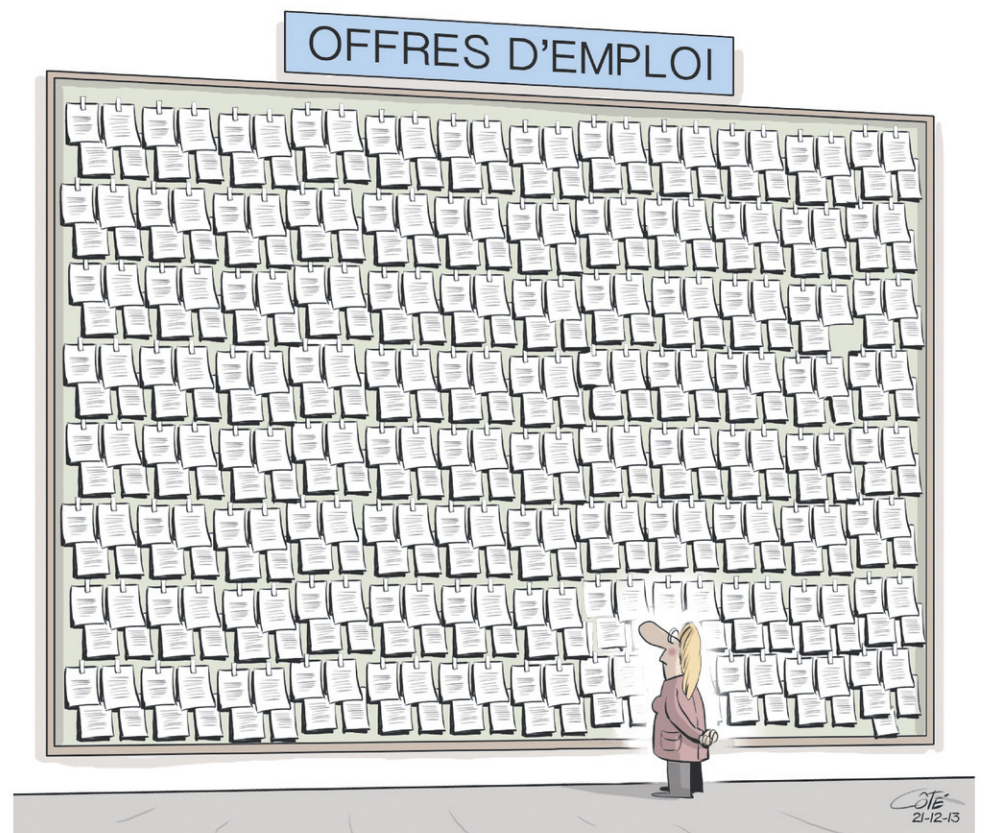
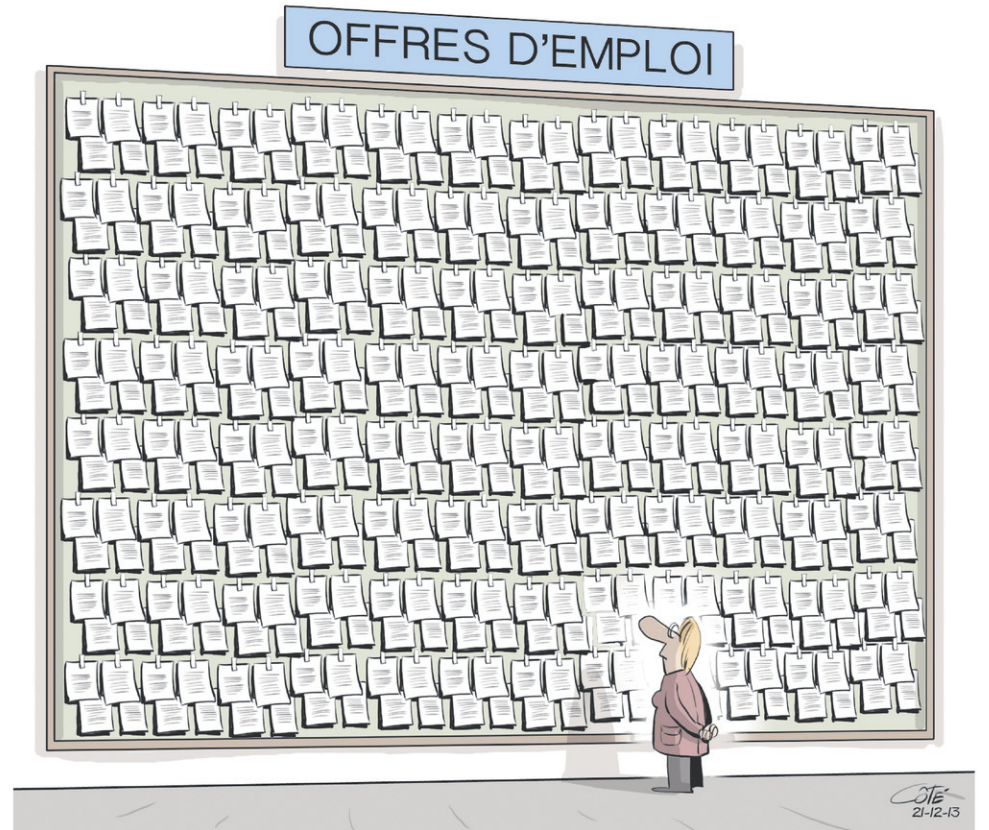
➤ Trouve le bon endroit pour chaque cube et dessine la fleur.



NOIUTOS

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 L'ombre portée sur le mur
- ② Le texte dans une des offres d'emploi en haut à droite
- ③ Un ruban adhésif en haut à gauche
- ④ Un pied en plus
- ⑤ Une offre d'emploi en plus en bas à droite
- ⑥ La pomme sur la joue
- ⑦ Le bras de la dame en moins

NOIUTOS

Au milieu du milieu

Dans les deux premières clips vidéo de notre série, « **Au milieu du milieu** », nos journalistes vous partagent leur vision d'une information locale comme agent de changement. À travers ces capsules, vous découvrirez le quotidien et l'impact réel des journalistes dans leur région.



Mélanie Côté

Journaliste, Le Quotidien

Solveig Beaupuy

Journaliste, Le Quotidien

FAITES CONNAISSANCE AVEC CEUX QUI FONT CHANGER
LES CHOSES, CEUX QUI CONTRIBUENT À VOUS OFFRIR
DE L'INFORMATION LOCALE, DE CALIBRE MONDIAL.

Numérisez le code QR pour en savoir plus!



Je participe au changement
en m'abonnant au Quotidien
sur lequotidien.com/abonnement

leQuotidien
— NUMÉRIQUE