

MUSIQUE

LIVRES

CINÉMA

LE P'TIT MAG

BIÈRE



Josée di Stasio

CUISINE ET GROS BON SENS

PAGES 25-26-27

Cinéma **Sara Ben-Saud**



SUR LES TRACES
DE JEDDI
PAGES 12-13



Chocolat

ROCHEF, LE
PRÉFÉRÉ DE NOS
LECTEURS

PAGE 24



1^{er} au 21 mai 2023



On bouge pour les jeunes

Propulsée par
**BANQUE
NATIONALE**



Pour tous
les détails:



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION
MoveSpring

AUTEURS-COMPOSITEURS FRANCOPHONES

Geneviève et Alain honorés aux Prix de la musique folk canadienne

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Le duo folk originaire de Gatineau-Ottawa Geneviève et Alain a reçu le titre de Auteur-compositeur francophone de l'année lors du Gala des Prix de musique folk canadienne.

L'événement annuel qui se tient le week-end dernier à Vancouver a couronné une année fort prolifique pour le duo qui forme également un couple dans la vie.

Geneviève B. Roberge et Alain Barbeau ont reçu ce prix important lors du gala du samedi pour leur dernier effort sur disque, *J'attends encore*.

«C'est un feeling incroyable de recevoir ce prix, lance d'emblée Alain, joint par *Le Droit* à Vancouver. Je t'avoue que j'étais concentré sur notre performance et quand on a reçu ce prix, je ne savais pas trop comment réagir. Une chance que Geneviève était là!»

Cette reconnaissance nationale à titre d'auteur-compositeur réjouit le duo qui, disent-ils, n'aurait pu demander mieux.

«Sans la chanson, y a pas de carrière, ajoute Geneviève. On écrit des chansons qui nous ressemblent et que nous aimons alors, quand ça plait aux autres, c'est doublement

génial.»

Le duo célèbre cette année 10 ans de carrière. Un premier album a vu le jour en 2016 et depuis ce temps, le couple n'a pas cessé de produire, même pendant la pandémie.

«Être ainsi reconnu pour nos chansons nous donne un bel élan pour 10 autres années de composition et de spectacles, car c'est sur scène que se révèle notre travail, renchérit Alain. Ici, à Vancouver, c'était particulièrement intéressant de livrer nos tonnes devant un public anglophone. Et c'était encore plus satisfaisant de voir que ce public aime ce qu'on leur propose.»

VINGT PRIX

Un total de 20 prix ont été remis lors de deux soirées de gala dans le cadre des 18e Prix de la musique folk canadienne qui sont animés par Chelsea June, du groupe d'Ottawa Twin Flames, et Benoît Bourque.

Dix artistes en nomination ont offert une prestation et, beau hasard, Geneviève et Alain étaient du nombre.

Fondés en 2005, les Prix de musique folk canadienne se tiennent à chaque année dans une province différente. L'an dernier, l'événement était présenté dans les Maritimes.



Le duo Geneviève et Alain a reçu le prix d'auteur-compositeur francophone de l'année au dernier gala de musique folk caadienne. — COURTOISIE DE GARY STASIUK



Pierre Girard, dont le nom d'artiste est PisHier, étudiait à Jonquière quand le nom du groupe Voivod est devenu omniprésent dans son école, de même qu'en ville. Cette rumeur publique l'a inspiré au moment de créer le livre *Voivod, le trash métal expliqué aux enfants*. — PHOTO COURTOISIE



Plusieurs fois, Voivod a failli tout arrêter. Les musiciens se chicanaient. Quittaient le groupe. Accueillaient des nouveaux membres. Se chicanaient à nouveau.

C'est ça, un groupe d'amis. Imagine, des amis qui aiment crier, en plus!



CRÉÉ PAR L'AUTEUR ET DESSINATEUR PISHIER

VOÏVOD, HÉROS D'UN LIVRE POUR ENFANTS



DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

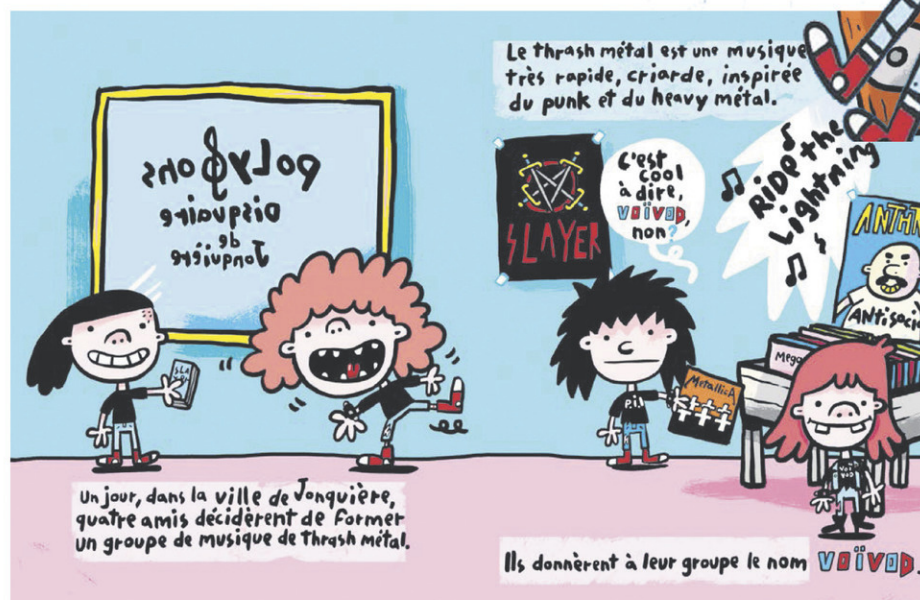
Un gars de Jonquière pour parler d'un groupe de Jonquière. C'était aussi naturel que d'acheter des gants à cinq doigts et le résultat est à l'avenant, puisque le nouveau livre de PisHier (prononcez Pis, hier), *Voïvod, le trash métal expliqué aux enfants*, a ramené l'auteur et illustrateur à l'âge où lui-même a découvert l'existence du quatuor.

Au lieu de produire une biographie classique, en effet, il s'est souvenu du buzz qui avait entouré les débuts de Voïvod. « Quand il a décollé, j'étais au primaire. En ville, je voyais plein de graffitis sur le groupe. Il y avait aussi des camarades qui écrivaient son nom sur leur matériel scolaire et toutes sortes de rumeurs. Il exerçait le même genre de fascination que le Groupe Sanguin, qui a émergé à la même époque », a raconté l'alter ego de l'artiste, Pierre Girard, lors d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

Dans son livre pour enfants, qu'il ne considère pas comme une bande dessinée, on découvre les musiciens sous un jour différent. Dans les premières pages, ils sont tout petits, avec de grosses têtes à la Charlie Brown, et visitent le magasin de disques Polysons afin d'acquérir des enregistrements de leurs idoles. Quatre amis comme les autres, en apparence, sauf qu'ils tripent davantage sur le *trash métal* que sur le *new wave*.

Il est facile de s'identifier à eux et de comprendre comment, à l'échelle de leur patelin, leur légende a pris forme rapidement. « Jonquière devenait Voïvod », est-il mentionné dans le livre, au-dessus d'un dessin où même le corps d'un chien arbore le nom de la formation. « Moi, ce qui m'a le plus marqué, c'est la fois où j'ai vu un de leurs clips à Musique Plus, avec le chanteur qui criait « Voïvod ». J'ai été sidéré. À partir de ce moment, je n'ai jamais cessé de les suivre », confie Pierre Girard.

Vu l'âge de son lectorat, une atmosphère bon enfant enveloppe



cette saga. Certes, on fait état des conflits qui balisent la vie de tous les groupes, ainsi que du ressac qui a coïncidé avec l'émergence du grunge. Néanmoins, l'auteur a ressenti le besoin de glisser délicatement sur la disparition du guitariste Denis D'Amours, surnommé Piggy, à la suite d'un cancer.

« Dans un livre comme celui-là, je ne pouvais pas dire qu'il était mort. Je l'ai donc représenté sur un nuage. J'ai aussi fait allusion à ses

funérailles à l'église Saint-Dominique, sur un dessin où on voit des grands du métal converger à Jonquière. Cet événement avait marqué bien des gens », rappelle l'artiste.

C'est le 1^{er} mars 2022 que les Éditions La Bagnole lui ont offert de créer ce livre, qui ouvre la collection Mini Pünk en compagnie d'un hommage au poète Claude Gauvreau. L'idée derrière cette initiative originale consiste à familiariser les

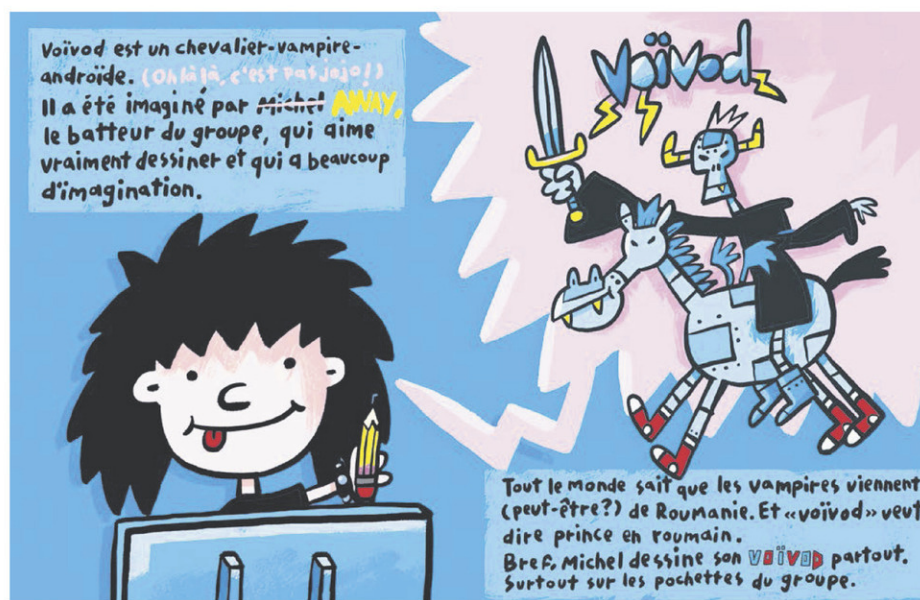
jeunes avec la marginalité, à travers des destins singuliers. On peut y voir une ouverture face à la diversité, ce qui n'empêche pas d'autres valeurs de se greffer au contenu.

« L'un de mes objectifs, avec Voïvod, était de montrer l'acharnement des gars. Des fois, on est confronté à des déceptions, des périodes creuses, mais on peut se relever. C'est ainsi qu'ils ont continué à faire leur musique », donne en exemple Pierre Girard, dont le livre est disponible en

librairie depuis le 6 avril. Quel sera son destin? Bien qu'il soit tôt pour le dire, l'homme se montre optimiste.

« C'est un projet particulier, mais le groupe en a parlé sur sa page Facebook et des fans de partout dans le monde veulent voir à quoi ça ressemble, fait-il observer. Je crois donc que ça va attirer les gens, tout en amenant une nouvelle génération à connaître Voïvod. »

LIRE MINI-PÜNK > M4



L'ART DU «BIZARRE» RACONTÉ AUX 4-7 ANS

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Les éditions La Bagnole lançaient cette semaine les deux premiers titres d'une nouvelle collection jeunesse, Mini Pünk, destinée aux 4 à 7 ans.

Une collection documentaire disruptive, comme l'indique son nom et son contenu, mais pas iconoclaste, comme en témoignent les sujets de ses deux premiers livres : l'un consacré au groupe de musique trash métal Voivod (où la joie de chanter à tue-tête); l'autre retraçant la vie du peintre Claude Gauvreau (ou comment expliquer aux enfants «l'art vraiment bizarre»).

La maison d'édition montréalaise a fait «le pari que les 4-7 ans», public cible de la collection mini-punk, «pourraient en prendre plus que ce qu'on [le milieu de l'édition] leur propose» en général, à savoir «des livres sages, un peu lénifiants», estime sa directrice de collection, Jade Bérubé.

Mini Pünk cherche à «briser» cette habitude, en publiant des biographies pleines d'humour et de «mordant», destinées aux «enfants qui aiment dépasser dans les marges». Elle s'adresse par la bande au «rebelle qui sommeille en chaque parent», puisque c'est encore lui qui tient le portefeuille; a priori, les parents issus – tout comme Mme Bérubé – de cette génération X qui s'est démarquée par un esprit rebelle prononcé, estime-t-elle.

Dans les années 80, à l'époque où Jade Bérubé était jeune lectrice, l'éditeur Grolier publiait *Un bon exemple de...* (...courage, persévérance, etc.), une collection jeunesse à saveur documentaire et morale où se côtoyaient aussi

des biographies de Louis Pasteur, Marie Curie et autres personnalités au parcours exemplaire.

Cette collection, Mme Bérubé affectionnait particulièrement.

La directrice de collection, qui a joint les rangs de La Bagnole «il y a un an et demi» (avant cela, elle travaillait pour la revue scientifique *Curium*, qu'elle a cofondée en 2013; elle est aussi autrice, mais pour d'autres éditeurs), s'est donc demandée comment «prendre la collection à l'envers».

Certes, *Mini Pünk* joue la carte du contre-pied mais, sous son attitude frondeuse, son contenu entend rester pédagogiquement vertueux. L'idée, c'était de «prendre des gens qui à la base n'ont pas l'air d'être un bon modèle mais qui peuvent se révéler être des bons modèles», lâche-t-elle en riant.

«Claude Gauvreau était un bon exemple, parce que, se sentir incompris, revendiquer le droit d'être étrange, aller jusqu'à inventer une langue, ça me semblait intéressant pour les 4-7 ans, ça pouvait les rejoindre», explique-t-elle.

Idem pour les chefs de file de la musique *trash metal* que furent Voivod: «aimer crier au point de vouloir crier sur de la musique au lieu de chanter, revendiquer le droit de crier» et ériger ce cri au rang d'une forme d'art, voilà une approche qu'il semblait pertinent d'expliquer aux générations balbutiantes. Parfois, «les contre-exemples se révèlent de bons exemples» et tel est précisément l'ADN de *Mini Pünk*, poursuit-elle.

La collection s'adresse par la bande à des parents qui, plus jeunes, ont aimé barboter dans les eaux de «la contre-culture»:

«On est une génération de parents qui avons été rebelles. Et on s'est tous dit 'nous, quand on aura des enfants, on ne leur fera pas écouter des chansons niaises,

abrutissantes; on leur fera écouter les artistes de la contre-culture.» D'où l'attitude complice de cette collection de La Bagnole venant s'adresser «aux parents qui veulent transmettre à leurs enfants le goût de l'insoumission» et «le refus de la bêtise», tout en le faisant «avec humour, bien entendu», s'esclaffe Jade Bérubé.

BIOGRAPHIES QUÉBÉCOISES

D'autres titres suivront, biographiques eux aussi.

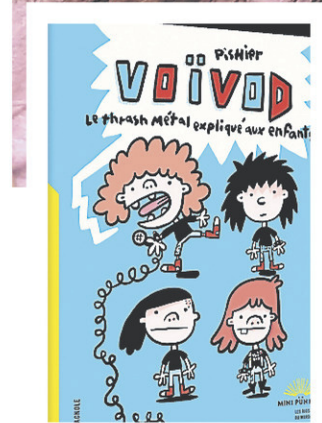
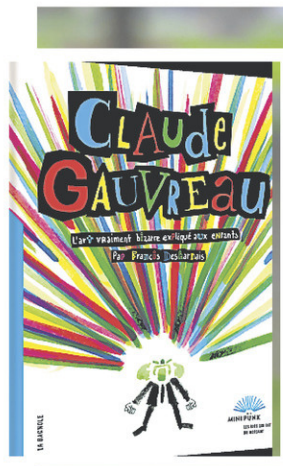
Par crainte de se faire voler ses idées originales, Jade Bérubé prend garde de ne rien dévoiler des thèmes et des noms des personnalités au menu des trois titres qu'elle envisage de publier à court terme.

«Mais vous ne serez pas déçus, ça va rester dans la même truculence, le même esprit libre et frondeur». Et a priori lié à la culture «un peu pop».

Les prochains titres privilégieront des personnalités québécoises, voire canadiennes, et toujours «des personnages plus grands que nature», mais la collection ne s'interdira pas de déborder des frontières à l'occasion. Jade Bérubé reconnaît que la tentation est là de «rejoindre un plus grand public» en proposant, à l'occasion, des personnalités au renom «plus international».

Elle est plus prolixe sur la facture visuelle de sa collection.

L'illustrateur, peintre et bédéiste PisHier (prononcé «Pierre»), a illustré la guerre de vocalises à laquelle se livrent les gars de Voivod – dont le fondateur, Michel Langevin, a d'ailleurs partagé sa satisfaction et sa «fierté» à la lecture de l'ouvrage. Et c'est au bédéiste Francis Desharnais (*La petite Russie*, chez Pow-Pow) qu'on a confié la facture graphique du



Jade Bérubé, directrice de la collection Mini-Pünk que vient de lancer la maison d'édition La Bagnole. — PHOTOS DE COURTOISIE, AXEL PÉREZ DE LEON

livre sur Gauvreau.

«Je peux vous dire qu'on travaille avec le bédéiste Xavier Cadieux [*La pitoune et la poutine*] pour le prochain titre de la collection. Et que le mot s'est passé dans le milieu de l'illustration et de la BD: beaucoup d'illustrateurs et de bédéistes m'ont contactée» pour proposer de collaborer aux futures publications de Mini Pünk.

Jade Bérubé s'en réjouit, convaincue qu'une exploration tous azimuts est ce qui servira le mieux sa collection.

«On peut se permettre visuellement d'aller très très loin, avec cette collection.»

Elle se dit même prête à retentir les candidatures d'auteurs qui ne sont pas étiquetés 'jeunesse'. «Ça prend juste quelqu'un qui

comprend bien le cœur de ce qu'on veut faire et qui comprend comment s'adresser aux 4-7 ans. Pour le texte, c'est vraiment important d'avoir en tête le public cible, mais pour le visuel je trouve ça très bien d'avoir des gens qui ne pensent pas nécessairement en termes de '4-7 ans'. C'est un âge où on est ouvert, où on a peu de barrières.»

Sous la tutelle de Jennifer Tremblay d'abord, puis de Martin Balthazar, à partir de 2012, les Éditions de La Bagnole ont publié plus de 360 livres, depuis leur fondation, en 2004.

Des titres jeunesse, essentiellement, mais l'éditeur ne boude ni les livres d'éveil cartonnés ni les jeunes adultes.

PUBLIÉ CHEZ HUGO JEUNESSE

SOLASTALGIE, LE THRILLER CLIMATIQUE D'HERVÉ GAGNON



DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Bien que son sujet le plus familier demeure le Moyen Âge, Hervé Gagnon aime se lancer des défis. Ainsi est né *Crossroads*, *la dernière chanson de Robert Johnson*, une exploration des racines du blues dans laquelle on reconnaissait la propension du Baieriverain à multiplier les rebondissements, tout en naviguant habilement entre le monde réel et celui des esprits.

Cette fois-ci, c'est un roman jeunesse publié chez Hugo, *Solastalgie*, qui l'a mené sur un sentier moins balisé. Comme le titre l'indique, le thème de cette histoire est l'urgence climatique. Elle est décrite en empruntant les yeux de deux adolescents, Théo et Célia, angoissés par les maux que subit notre planète. Même dans leur village de Rivière-Bleue, il fait chaud et les déversements suspects se multiplient.

Le hasard a voulu que ce roman entre en librairie après l'un des hivers les plus doux vécus par l'Estrien d'adoption. « Sur mon balcon, je découvre des oiseaux qui n'étaient jamais venus ici, parce qu'ils volent plus loin. Je viens aussi de connaître une saison où il n'y a presque pas eu de neige. Le climat n'est plus pareil », a énoncé Hervé Gagnon, au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

Qu'il soit plus âgé que le public cible de *Solastalgie*, privé du droit à l'insouciance avant même d'avoir eu le temps d'effectuer des choix conséquents, ne rend pas l'écrivain plus serein. Après tout, il fait partie des générations qui ont accentué le problème, mais qui auront le temps



Hervé Gagnon est sorti de ses créneaux familiers afin d'écrire un roman jeunesse intitulé *Solastalgie*. — PHOTO COURTOISIE

de mourir de vieillesse avant le grand dérapage.

« Dans le roman, je ne voulais pas envoyer un message du genre : "On a fabriqué la merde dans laquelle vous pataugez et arrangez-vous avec." J'ai tenu à ce qu'il y ait de l'espoir et on le retrouve dans l'épilogue, où il se fait une prise

de conscience, souligne Hervé Gagnon. J'ai eu le goût de montrer qu'il y aura encore moyen de voir du beau. »

DE L'ÉTRANGETÉ À LA TERREUR

L'histoire laisse également filtrer de jolies touches d'humanité, que

ce soit à travers la relation de Théo et sa mère, qui l'élève seule, de même que Théo et Célia. Dès les premières pages, la complicité de ces deux-là saute aux yeux. Ces ados se font du bien sans même faire exprès, parce que ce sont des âmes sœurs. En prime, ils ont l'esprit vif, ce qui les pousse à mener



— PHOTO COURTOISIE

une enquête qui sera lourde de conséquences.

Dans leur communauté sans histoire, en effet, une usine pollue l'eau impunément, parce qu'elle fournit du travail à une grande partie de la population. Or, ce point de départ conduit à des découvertes étonnantes à propos d'une poignée de villageois. Leur conduite paraît d'abord étrange, jusqu'au moment où elle devient source d'inquiétude, puis de terreur.

« *Solastalgie* est une réaction au fait que depuis la pandémie, le comportement des gens est différent. Il y a plein de cocos à qui elle avait donné le droit d'exister en mode négatif, en s'opposant aux mesures sanitaires. Maintenant que la crise est terminée, il y en a qui chialent contre une trans qui lit des contes. Ce que je leur dis à travers le roman, c'est de focaliser sur les problèmes réels », affirme Hervé Gagnon.

Si ça prend une dose de surnaturel pour les convaincre, ils seront servis, mais ce que l'écrivain a surtout hâte de mesurer, c'est l'accueil que lui réserveront les étudiants quand il les visitera en classe. « J'ai écrit *Solastalgie* pour me donner l'illusion que j'avais de l'emprise sur la question du climat, dit-il. Ça m'intrigue de voir comment réagiront les lecteurs. »



VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

Les excès sont nombreux sur *Orange flottant*, le premier long jeu des Lunatiques. Vêtus de leur chienne monochrome, ces Power Rangers du rock embrassent sans modération les influences des années 70 et 80. Chaque membre du groupe — au sein duquel on retrouve la révélation ADISQ de l'année Ariane Roy — apporte sa couleur à cette musique jubilatoire à saveur psychédélique. Voici cinq artistes colorés qui ne se prennent pas au sérieux, mais qui s'amuse sérieusement.

LES LUNATIQUES

DU ROCK COLORÉ SANS MODÉRATION



Le spectacle de lancement des Lunatiques aura lieu le 21 avril au Pantoum. — PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

NOM : William Lévesque

COULEUR : Vert surf

BASÉ À : Lévis

INSTRUMENT(S)

DE PRÉDILECTION : Guitare électrique et synthétiseurs

TALENT CACHÉ : Je suis capable de marcher super longtemps sur une chaîne de trottoir sans perdre l'équilibre.

ANIMAL TOTEM : La panthère nébuleuse. Je ne sais pas vraiment pourquoi... La pogniez-vous? Hihhi

EXCÈS PRÉFÉRÉ : Clairement manger une quantité phénoménale de Fruit-O-Long!

Pour nos lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus vert surf : *Le Démon*, car le son de la guitare qui joue les thèmes pourrait être qualifié comme un son surf et rétro.

NOM : Ariane Roy

COULEUR : Jaune

BASÉE À : Québec

INSTRUMENT(S)

DE PRÉDILECTION : Guitare et voix

TALENT CACHÉ : Je sais rester longtemps sur une seule jambe.

ANIMAL TOTEM : Le lion, car je m'emporte parfois.

EXCÈS PRÉFÉRÉ : *Un souper presque parfait*. J'adore ça et j'ai regardé toutes les saisons.

Pour nos lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus jaune : *Marie dans le coma* serait la chanson la plus jaune, puisque musicalement, je trouve que c'est la plus lumineuse, et c'est aussi celle que j'aime le plus jouer.

NOM : François Pelletier

COULEUR : Bleu

BASÉ À : Pintendre

INSTRUMENT(S)

DE PRÉDILECTION : Batterie et percussions

TALENT CACHÉ : J'estime avoir un talent incommensurable en cuisine. C'est impossible de ne pas raffoler de mon fameux riz mexicain.

ANIMAL TOTEM : Animal, le batteur du *Muppet Show*. Je ne sais pas si on peut le caractériser comme un animal au sens propre du terme, mais ce fameux personnage d'émission jeunesse et moi avons tous les deux une énergie surdimensionnée au moment de jouer de la batterie. De plus, j'ai longtemps eu, comme lui, une longue chevelure orange.

EXCÈS PRÉFÉRÉ : Écouter des séries québécoises. Je pourrais écouter pour une centième fois *Série noire*, *Les Invincibles* et *Les pays d'en haut* au complet dans la même soirée sans aucun problème.

Pour les lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus bleue : *Toujours les mêmes faces*. D'emblée, le bleu est une couleur vive qui reflète bien l'élan fougueux et *groovy* de cette chanson. D'ailleurs, le bleu est, à mon avis, la couleur qu'on utilise à toutes les sauces. Partout où nous allons, il risque fortement de s'y retrouver une teinte de bleu quelconque. Je crois que ce phénomène correspond bien au message derrière les paroles de la chanson.

NOM : Simon Guay

COULEUR : Orange

BASÉ À : Québec

INSTRUMENT(S)

DE PRÉDILECTION : Basse

TALENT CACHÉ : Je suis capable de faire la moitié d'un *backflip*.

ANIMAL TOTEM : La baleine bleue, car j'essaie de produire les sons les plus gros et lourds possible!

EXCÈS PRÉFÉRÉ : Je ne mange pas souvent de desserts, mais je peux détruire un sac d'Oreo en moins d'une soirée.

Pour nos lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson te semble la plus orange : *21h30*. Étant le fier représentant du orange, je sens qu'il y a un peu de ma couleur dans toutes les chansons d'*Orange flottant*. Mais les sonorités chaudes de coucher de soleil et de sitar électrique me font choisir *21h30* sans hésitation. Un son massif, mais rempli de détails et de subtilités qui donnent envie de l'écouter encore et encore.

NOM : Antoine Bourque

COULEUR : Blanc

BASÉ À : Québec

INSTRUMENT(S)

DE PRÉDILECTION : Voix principale et guitare

TALENT CACHÉ : Courir vite!

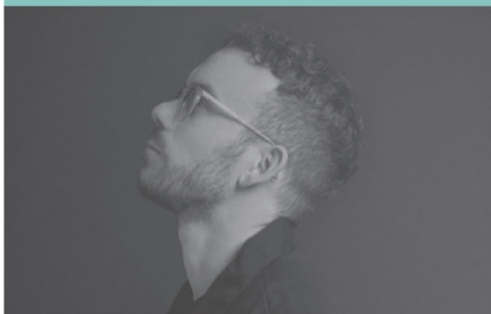
ANIMAL TOTEM : Le paon, car je suis flamboyant lorsque je déploie mes couleurs à la guitare.

EXCÈS PRÉFÉRÉ : Collectionner. Je suis un grand collectionneur de toutes sortes de choses : vinyles 33 tours, CD, magazines *Safarir*, articles des Nordiques de Québec, VHS, t-shirts Humeur Design, etc.

Pour les lecteurs synesthètes — personnes qui associent mots ou musique à des couleurs —, quelle chanson est la plus blanche : *These boots aren't made for playing drums*, car c'est un terrain vierge... Avec une touche d'humour, cette courte chanson anglophone de style country prend une direction différente du reste de l'album. Elle laisse une impression blanche et dénudée de couleur. Tout ça semble négatif, mais c'est la chanson préférée de tous les membres du groupe!

À VOIR CE PRINTEMPS

Salle Odysée



ALEXANDRE BISAILLON
TOUTE
10 AVRIL



LUCE DUFAULT
11 AVRIL



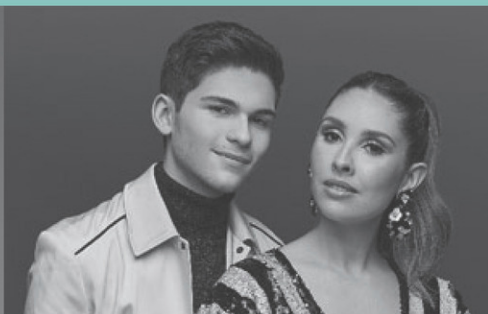
GAZ BAR BLUES
14 ET 15 AVRIL



BRITTANY KENNEL
I AIN'T A SAINT
18 AVRIL



P-A MÉHTOT
FAIRE LE BEAU
21 ET 22 AVRIL



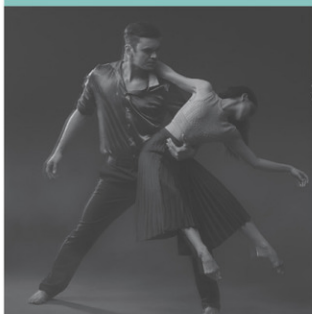
KRYSTEL ET ÉLOI
TOURNÉE STAR ACADÉMIE
23 AVRIL



PHILIPPE LAPRISE
POURQUOI PAS
27 AVRIL



DANIEL LAVOIE
TENSION ATTENTION - 40 ANS
28 AVRIL



BALLETS JAZZ MONTRÉAL
VANISHING MELODIES
SUR LA MUSIQUE DE PATRICK WATSON
3 MAI



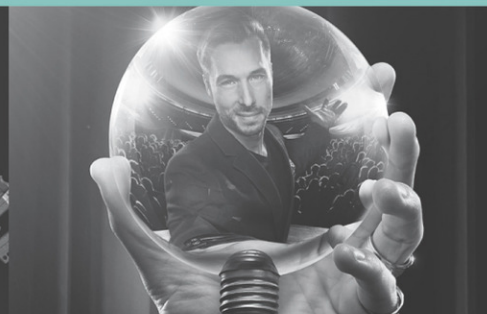
SAINTE-MARIE-LA-MAUDERNE
5 MAI



LE DIABLE À CINQ
LANCÉMENT-SPECTACLE
6 MAI



LUC LANGEVIN
VÉRITÉS
8 ET 9 MAI



DIANE DUFRESNE
SUR RENDEZ-VOUS
15 ET 16 JUILLET



LE DÎNER DE CONS
5, 6, 12 ET 13 AOÛT

À VOIR CET ÉTÉ



MARJO
J'LÂCHE PAS
16 AOÛT



GYLAINE TANGUAY
À MA FAÇON
18 ET 19 AOÛT

BILLETTERIE : 819 243-2525
SALLEODYSSEE.CA



Patrimoine
canadien



leDroit

FA QUE, «QUELQUES POÈMES QUI DÉPASSENT»

LA JEUNESSE ÉTERNELLE
DE PATRICE DESBIENSYVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Le poète phare de la littérature franco-ontarienne, Patrice Desbiens, a fait paraître mercredi 5 avril, son 31^e recueil de poèmes, intitulé *Fa que*: «une œuvre qui relève à la fois de la spontanéité de la jeunesse et de la sagesse de ceux qui ont presque tout vécu», soulignent les Éditions Mains libres.

Souvent très courts, à mi chemin entre l'éclair zébrant le ciel, le coup de «vent agace-pissette» et le petit «film catastrophe», les nouveaux poèmes de Patrice Desbiens plongent dans son enfance à Timmins, voire sa naissance («je suis né de / la fesse cachée de la Lune»), ressuscitant au passage la silhouette de sa mère «qui rit comme un oiseau dans un bain d'oiseau», réveillant des souvenirs d'école (et «l'infinie noirceur du tableau» lors des leçons d'arithmétique) ou dessinant les paysages boisés du Nord de l'Ontario (quand, ayant perdu son chemin, «on entend les conifères qui rient dans leurs barbes» ou les contours de Timmins (que l'inférieure rivière Mattagami traverse «comme le Styx»).

Fa que aligne les poèmes doux et les images aigre-douces, au goût de croustilles «Sel vinaigre». Mais le poète partage aussi des souvenirs beaucoup plus récents.

Desbiens évoque tour à tour le temps qui passe («c'est l'automne en dedans et en dehors de nos corps»); «Les vieux bazous», «stoïques» en dépit de leurs «vieilles blessures»; le progrès que le poète essore («on s'épaule / on s'appelle / on s'épèle / à coups de cell»); la guerre qui champignonne («on a vu / ce matin-là / le bouquet venimeux fleurir soudainement sur l'horizon émiétté»... image atomique suggérée par le titre 6 août 1945) et fait taches (façon Jackson Pollock) sur la toile du globe; l'amour, qu'il soit vert («c't un gars qui écrit des poèmes d'amour sur des rouleaux de papier cul dans les toilettes de la gare Centrale») ou «secret, un peu suret»; et le désir, lui, mûr et loin d'être mort.

Au fil de la musique des mots, les poèmes d'Yves Boisvert, de Richard Brautigan et de Verlaine font écho aux chansons de jeunesse de Van Morrison et des Grateful Dead.

Les mots glissent. Mais jamais rien n'est lisse, avec Desbiens. Les images piquent, acidulées. Il y a même

«quelques poèmes qui / dépassent».

LA LANGUE COMME UN MENHIR

Et Desbiens continue de se caresser sa langue, bien sûr.

Pas à la manière des Académiciens, non. Plutôt comme le petit joueur de flûte, celui du conte, celui qui subjugue le troupeau de rongeurs. Sa langue, son matériau, il la dorlote et la mène en bateau.

Il la mâche et la tourne et la ressent, toute puissante, dans son palais, «comme un menhir dans le silence»; «je deviens pierre et pierre devient poème / et sur l'horizon on entend le méméragé de la mer», écrit-il dans *L'âge de pierre*.

Les images fument : «Je me suis tourné la langue dans la bouche plusieurs fois comme un vieux mensonge / comme un vieux songe / de singe», imag-il dans *Fa que*. «Je ne sais pas épeler les mots grammaire ni orthographe / je mâche mes mots / je / les colle sous mon pupitre / avec les gommes d'élèves morts.»

Desbiens, lui, joue au yoyo entre l'aube et le crépuscule, contemplant sa vie d'homme et de poète qui «signe»

autant qu'il «saigne» les pages de l'existence. En attendant... quoi? Que tombe la nuit, peut-être? Cette nuit de «l'homme qui nuit à l'homme».

«J'oublie tout / et je signe tout / juste avant de / disparaître», avertit Desbiens dans le pénultième texte de son recueil (l'ultime poème s'intitule, lui, «Dernière chose»).

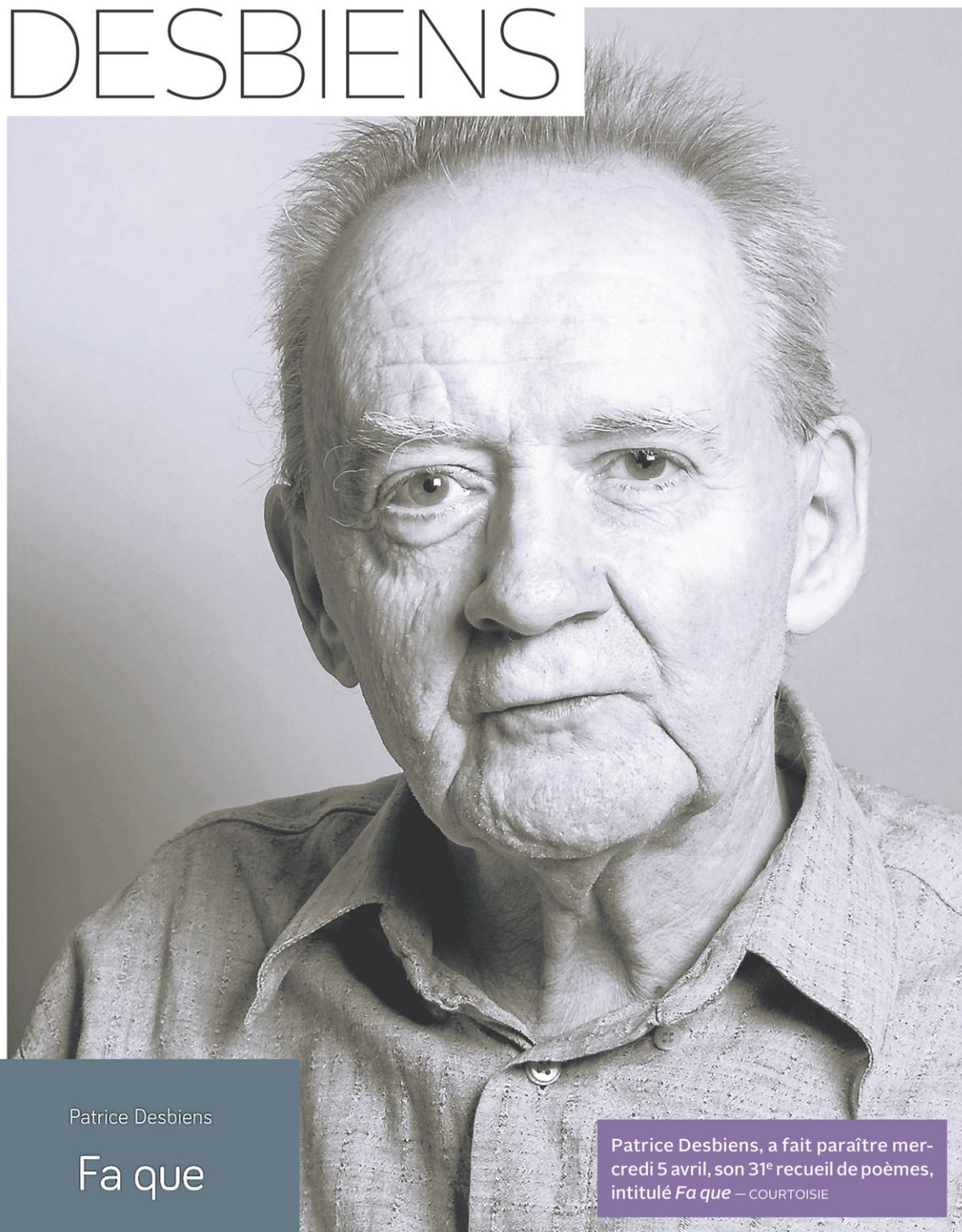
Tour d'horizon poétique, «Fa que» sonne un peu comme un bilan. Un condensé. On l'entend presque murmurer «c'est ça qu'est ça», après les points de suspensions silencieux au bout de «Fa que».

ÉCRITURE RYTHMÉE, PRÉCISE ET FLAMBOYANTE

Patrice Desbiens, aujourd'hui âgé de 75 ans, n'a pas donné suite à notre demande d'entrevue, en raison de son état de santé, a indiqué l'attachée de presse de l'éditeur, Geneviève Harvey.

L'éditeur reconnaît à *Fa que* une écriture plus que jamais «rythmée, imagée, parfois même flamboyante», et une plume qui «voyage entre la quotidienneté et la lucidité», avec la «précision» et l'«économie» de mots qu'on connaît à l'auteur.

«Cette poésie, très sensible, intime, éminemment touchante à lire, tantôt frappe le lecteur de



Patrice Desbiens, a fait paraître mercredi 5 avril, son 31^e recueil de poèmes, intitulé *Fa que* — COURTOISIE



PATRICE DESBIENS

Fa que

Éditions Mains libres

78 pages

— COURTOISIE

front, tantôt le reconforte», poursuivent les Éditions Mains libres.

EN MUSIQUE

Né à Timmins en 1948, Patrice Desbiens est établi à Montréal. Sa carrière de poète est parsemée de nombreux prix littéraires, dont le prix Champlain obtenu en 1997 pour *Un pépin de pomme sur un poêle à bois*. En 1985, son recueil *Dans l'après-midi cardiaque* s'était retrouvé finaliste au Prix du Gouverneur général.

Certaines de ses œuvres ont été transposées au théâtre, comme *L'homme invisible / The Invisible Man* et *Du pépin à la fissure*.

Plusieurs de ses poèmes ont été

mis en musique et interprétés en chanson, parfois par Patrice Desbiens lui-même, plus tard par Chloé Sainte-Marie et Richard Desjardins. L'auteur a aussi collaboré avec le groupe Brasse Camarade.

Ces temps-ci, c'est la chanteuse, bassiste et contrebassiste montréalaise Blanche Baillargeon qui s'en fait le porte voix. Cette dernière a dévoilé le 31 mars dernier l'extrait *Tu enlèves ta robe lentement*, un texte de Patrice Desbiens qui se retrouvera sur l'album *Le nid*, que Blanche Baillargeon lancera le 30 avril prochain (la première moitié de ce disque, intitulée *Face A*, est parue le 4 novembre dernier).

UN NID PERCHÉ AU SOMMET

FLOTTER DANS
L'AZUR, AVEC
BLANCHE
BAILLARGEON

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Déployant ses ailes tels ces oiseaux dont l'image revient comme un leitmotiv au fil de son nouvel album, la chanteuse et contrebassiste Blanche Baillargeon signe *Le Nid*, dont les délicates brindilles poétiques, la voix éthérée et la force mélodique, patiemment tissées durant cinq années, annoncent un magnifique printemps.

Aérien, lyrique et envoûtant, délicat mais puissant – bien davantage que ne l'était «Paysages du jour tranquille», première offrande 'solo' de Blanche Baillargeon, parue en 2015 – ce «Nid» est un long et foisonnant poème musical qui plane entre des ciels d'azur et des atmosphères plus mélancoliques, dessinant au passage «le bruissement de la forêt, l'envol des oiseaux ou la lumière» des paysages.

Il révèle tout le talent et la maturité de cette compositrice montréalaise qui, longtemps, a vécu dans l'ombre d'autres oiseaux rares : dernièrement, Christine Tassan et ses Impositeurs manouches, que Baillargeon a quitté l'an dernier pour mieux se consacrer à son *Nid* ou encore la bande jazzeuse (swing) de Misses Satchmo; et, avant cela, Marco Calliari, la Fanfare Pourpour et DJ Champion.

Pour la première fois, Blanche Baillargeon a eu assez confiance en ses moyens pour s'autoriser à assumer elle-même la réalisation et la production de ce disque traversé de cordes... et de poèmes de Patrice Desbiens. Bien lui en prit : ce splendide album-concept (de 13 morceaux dont, quelques pistes instrumentales) plane dans les hauteurs, sans redescendre jamais de ses rameaux.

L'album sera officiellement lancé le 30 avril au Verre Bouteille (à Montréal), lors d'un spectacle réunissant la pianiste Chantale Morin (empruntée au Benoit Paradis Trio; «C'est un autre 'match' artistique incroyable, son jeu est exactement ce dont j'avais besoin pour ce projet»), le batteur Sacha Daoud et le clarinettiste Guillaume Bourque (tous deux figuraient déjà sur le premier opus de Blanche Baillargeon) et le flûtiste Alex Dodier.

Une poignée de musiciens supplémentaires, dont la violoncelliste Sheila Hannigan et le trompettiste Alexis French, ont apporté leur pierre ou

leur brindille à l'édifice du «Nid», qui paraîtra le 28 avril (avec un luxueux livre accordéon, en option*).

**PATRICE DESBIENS,
PREMIÈRE BRINDILLE**

Cet album concept se divise en deux parties. La première, *Face A*, était disponible depuis novembre 2022. Sur la *Face B*, la chanteuse pose sa voix sur deux poèmes du Franco-Ontarien Patrice Desbiens – que Blanche Baillargeon a mis en musique. Ou remis en musique, plutôt, car le poème *Tu enlèves ta robe lentement*, extrait que l'on peut trouver sur la Toile depuis le 31 mars, est tiré du recueil «La grosse guitare rouge»... dont Desbiens et le musicien René Lussier avaient tiré un disque, en 1999.

En clôture de son album, Blanche Baillargeon interprète également *Tout est si stupidement symbolique*, un texte est lui aussi signé Patrice Desbiens. «C'est un clin d'œil [à *Si tu n'entends pas*], ma chanson qui ouvrait la *Face A*. J'adore ce poème et je trouvais que ça finissait bien l'album, car la première et la dernière pièce se recourent, se répondent».

Cela suggère que, «peu importe ce que [l'auditeur] a vécu en écoutant l'album, on peut bien trouver de grands mots, déblatérer longtemps, mais on fait tous ce qu'on peut, en fin de compte, tout ça est juste...stupidement symbolique», s'esclaffe-t-elle.

Patrice Desbiens a été, à son insu, un peu l'instigateur du projet.

Grosse guitare rouge, ce «très beau, très accessible» recueil poétique reposait depuis longtemps sur une étagère de Blanche Baillargeon, qui l'a rouvert lorsqu'elle s'est lancée, avec une amie, dans un «jeu de marathon de composition». Elles se sont donné le défi «très intense» de composer 12 morceaux en une journée de 8 heures.

«Non seulement composer, mais enregistrer.» Or, «je savais que je n'aurais pas le temps d'écrire des textes, parce que je voulais chanter.» Les mots de Desbiens se sont lovés avec une évidence déconcertante dans les mélodies instrumentales et vocales qu'improvisait Blanche Baillargeon: «Ça coulait de source. Ça a été une rencontre artistique incroyable», se souvient-elle.

De cet exercice éclair de composition intuitive, elle a conservé cinq morceaux, dont trois autour desquels a pu lentement s'articuler le reste de l'album.



Blanche Baillargeon signe *Le Nid*, son nouvel album. — COURTOISIE

RALLONGER DES POÈMES

«Mais après ça, j'étais très stressée... Je ne le connaissais pas du tout, Patrice Desbiens. J'étais déjà très attachée aux chansons, et je ne savais pas s'il allait dire oui», s'il allait accepter qu'on donne un nouvel habillage musical à des textes qui en avaient déjà un. Il faut dire aussi que la musicienne avait parfois osé rallonger certains poèmes en ajoutant des couplets de son cru, ou échafaudé ses propres historiettes à partir d'une strophe de Desbiens, devenue refrain.

«C'est vraiment un honneur qu'il

m'ait dit 'oui', souffle la musicienne.

Et puis, l'ensemble de l'album, sans être du Desbiens, est un peu teinté par l'univers poétique du Franco-Ontarien, convient Blanche Baillargeon.

«Il y a des liens inconscients, [entre autres] parce que ma manière d'écrire est très métaphorique, je ne suis pas dans le littéral», explique-t-elle. Si elle n'a écrit que «peu de chansons» au fil de sa carrière, c'est que la langue française l'«intimide».

Aux chansons, elle dit préférer la liberté de la poésie, qui se distingue par «la recherche de la sonorité dans

la bouche, et de tout ce que sous-tend chaque mot»

Au fil des chansons se dégagent les thèmes de «l'amour, le désir, la liberté, la rencontre», qui font échos à ceux creusés par Desbiens dans *Grosse guitare rouge*.

Lors de leurs échanges épistolaires, le poète aurait reconnu, au détour d'un courriel, avoir perçu «une belle familiarité» entre ses mots à lui et ses mélodies à elle, même si le résultat était très différent de ce que René Lussier en avait fait, partage Blanche Baillargeon

Château Symmes

255 rue North, Aylmer, QC

PORTES OUVERTES
printanière

Lundi 17 avril à vendredi 21 avril 2023
13h00 à 16h00

Vous êtes convié à une porte-ouverte à laquelle une fontaine de chocolat accompagnée de fruits frais et du vin mousseux sera servi. Cette occasion vous permettra de découvrir notre résidence évolutive. Nous fournissons les meilleurs soins possibles à nos aînés, tout en leur offrant un milieu de vie paisible avec des services de soutien individualisés.

Suites privées disponibles dans notre résidence en *Mode de Vie Assistée*. Jouissez de toute l'indépendance avec juste un petit peu plus de soins et de soutien

Appelez **Suzanne 819.593.0568**

www.allseniorscare.com FIEREMENT CANADIEN-NE

LALISTE

Cinq œuvres sur l'immigration

1 TORI ET LOKITA (2022), LUC ET JEAN-PIERRE DARDENNE

Fidèles à leur engagement envers les laissés-pour-compte, les frangins réalisateurs s'intéressent au sort d'une adolescente (Joely Mbunda) et d'un petit garçon (Pablo Schils) qui, après leur exil depuis l'Afrique, sont à la recherche d'une vie meilleure en Belgique. D'un réalisme poignant. Avertissement : la finale n'a rien de joyeuse.

NORMAND PROVENCHER

2 RU (2009), KIM THÚY

On est touché par l'honnêteté avec laquelle Kim Thúy partage les moments charnières de sa vie fascinante. Du Vietnam au Québec en passant par un camp de réfugiés en Malaisie, cette autrice inspirante semble puiser sa force dans l'amour qu'elle a su cultiver en elle et autour d'elle.

VALÉRIE MARCOUX

3 SEULS (2021), PAUL TOM

On oublie trop souvent le point de vue des enfants lorsqu'on parle d'immigration. Avec le documentaire *Seuls* — aussi adapté en livre jeunesse —, on découvre le parcours émouvant d'afshin, Alain et Patricia qui ont demandé le statut de réfugié au Canada alors qu'ils avaient moins de 18 ans.

LÉA HARVEY

4 WEST SIDE STORY (1961, 2021), JEROME ROBBINS, STEVEN SPIELBERG

Ce grand classique de Broadway, puis du cinéma a été revisité de belle manière par Steven Spielberg en 2021. À travers la rivalité entre deux gangs et une histoire d'amour impossible, l'œuvre braque les projecteurs sur la communauté portoricaine de New York, en quête d'un rêve américain.

GENEVIÈVE BOUCHARD

5 LE COYOTE (2023), KATHERINE JERKOVIC

Arrivé tout récemment au grand écran, ce drame sensible de Katherine Jerkovic nous amène à la rencontre d'un immigrant mexicain bien établi à Montréal, qui espère un nouveau départ à La Malbaie. L'arrivée dans sa vie d'un petit-fils dont il ignorait l'existence va chambouler ses plans.

GENEVIÈVE BOUCHARD



Francis Degrandpré, Guillaume Lafond, Vince Lemire, Fred Dionne, Phil G. Smith, Brittany Kennell et Andie Therio se sont engagés dans La Grande Ourse.

— COURTOISIE DE NOÉMIE CADIEUX

LE PROJET GRANDE OURSE

Alignement d'étoiles de la relève country

MARIO BOULIANNE

mboulianne@ledroit.com

La Grande Ourse n'est plus seulement une constellation que l'on peut observer par une nuit étoilée.

On doit ajouter aujourd'hui une «constellation» de sept jeunes artistes country, mais qui eux, ont les deux pieds sur terre.

Ce nouveau projet lancé cette semaine réunit Andie Thério, Brittany Kennell, Francis Degrandpré, Fred Dionne, Guillaume Lafond, Phil G. Smith et Vince Lemire.

«C'est une histoire de famille, lance Phil G. Smith lorsque joint par *Le Droit*. On s'est rencontrés pour la première fois, tous ensemble, lors du Gala country en septembre. C'est à ce moment-là qu'on a compris qu'on faisait tous partie de la même grande famille, celle du country. Et c'est là aussi qu'on a lancé les premières idées de ce projet.»

C'est dans une auberge des Laurentides, en mars dernier, que les sept membres de Grande Ourse se sont retrouvés pour une retraite d'écriture. Pendant cinq jours, ils se sont donné comme mission d'écrire des chansons en collaboration.

«On s'est dit qu'on devait écrire des chansons tous les jours et avec

chacun d'entre nous, ajoute Phil G. Smith. Ces collaborations ont été au-delà de nos attentes. Ce fut vraiment une expérience extraordinaire. À la fin de la semaine, on a décidé d'écrire une chanson en groupe. Après à peine trois heures, on avait notre tonne et c'est vraiment une bonne chanson.»

Produit par les Disques Far West, l'album sera lancé le 12 septembre pendant le Festival Western de St-Tite.

Du coup, un grand spectacle sera accompagner ce lancement où les sept «étoiles» de la Grande Ourse partageront la scène. Il y a fort à parier que chaque artiste offrira des chansons de leur répertoire respectif dans une déclinaison festive à souhait.

«Nous devons entrer en studio pour enregistrer tout ça, explique Phil G. Smith. On a vraiment hâte de présenter ce projet au public. Je crois que ça marquer un jalon important pour le nouveau country au Québec.»

Soulignons que toutes les chansons proposées dans cet album sont en français, un «détail» très important pour les artistes engagés dans le projet.

Note: un vidéo sur le processus de création est disponible sur YouTube. (<https://www.youtube.com/watch?v=PgtFBOaAPU>)

FILM DE LA SEMAINE

BUNGALOW OU L'ART DE CREUSER SON TROU

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

La réalisatrice Lawrence Côté-Collins ne donne pas dans les demi-teintes avec sa comédie noire *Bungalow*. Bien au contraire! Dans ce qu'on pourrait assimiler à une version *trash* de *La foire aux malheurs*, la cinéaste passe la vie de banlieue à la moulINETTE dans une orgie kitsch de déco crierde, d'imprimés zébrés et d'ongles en acrylique.

La jeune trentaine, Sarah et Jonathan (Sonia Cordeau et Guillaume Cyr) font enfin le saut et achètent leur première maison. Avec des moyens limités, le couple jette son dévolu sur un bungalow qui a grandement besoin d'amour, avec l'idée de le transformer en sa maison de rêve.

Mais rien ne va se passer comme prévu pendant leurs rénovations, alors que l'argent manque, qu'une grossesse-surprise s'invite dans leur vie et que leur relation commence à battre de l'aile.

Pendant que la pression monte, les mauvaises décisions s'accumulent jusqu'à ce que ce couple sans histoire se retrouve résolument dans le trouble. Ou juste dans le trou.

Visuellement, Lawrence Côté-Collins s'éclate dans *Bungalow*. Et sa fascination s'avère contagieuse, tandis que le décor imaginé par Sarah prend vie, à grand renfort de mélamine, de peinture fluo et de citation «inspirantes» collées sur les murs.

Ce délirant segment pastichant les émissions de décoration résume d'ailleurs bien l'attrait de la cinéaste pour cet aspect de son film.

La maison devient carrément

un personnage dans cette histoire. Une sorte de symbole d'un idéal à atteindre, mais aussi des attentes dictées par la société aux jeunes adultes : boulot, mariage, famille, etc.

Surtout que Sarah et Jonathan ne semblent pas si à l'aise dans ce «rêve» de plus en plus décevant : lui l'adulte qui carbure encore à Donjons et dragons, elle qui semble tout sauf comblée par l'idée de la maternité.

Sonia Cordeau et Guillaume Cyr incarnent ce trouble dans un mélange de détresse et de résignation, à mesure que l'intrigue s'emballe.

Ils sont appuyés par de costauds seconds rôles : Geneviève Schmidt en amie bien dégourdie, Ève Landry en entrepreneuse en construction qui courtise ouvertement sa cliente, Martin Larocque en tenancier de bar aux activités illicites, Sylvie Léonard en mère névrosée, plus intéressée par le chien de sa fille que par sa fille elle-même.

Dans un registre juste assez décalé, la distribution réunie par Lawrence Côté-Collins se montre impeccable.

Des personnages que d'aucuns pourraient traiter de quêtains ou de ringards, mais qui ne sont pas jugés, ici. Leurs passions pour les manucures baroques, pour le karaoké ou pour l'esthétique médiévale, ils les vivent à fond.

Il y a quelque chose de touchant dans leur engagement, dans une quête de bonheur bien légitime, mais qui s'exprime dans des domaines qui ne sont pas au goût de tous. S'ils sont attachants, on n'apprécie pas moins de les voir se mettre dans le pétrin.

Bungalow est présenté au cinéma.



Guillaume Cyr et Sonia Cordeau campent dans *Bungalow* un couple dont les rénovations vont tourner au cauchemar. — PHOTO LES FILMS OPALE

Au générique

Cote : 8/10

Titre : *Bungalow*

Genre : Comédie noire

Réalisation : Lawrence Côté-Collins

Distribution : Sonia Cordeau, Guillaume Cyr, Geneviève Schmidt, Ève Landry

Durée : 1h42

« Une savoureuse comédie de François Ozon dans la veine de **8 Femmes** ou **Potiche** »

Ouest France

« Un univers sorti tout droit des comédies de l'âge d'or hollywoodien »

CineSérie

Natalia Tereszkievicz

Isabelle Huppert

Dany Boon

Rebecca Marder

Fabrice Luchini

André Dussollier

À qui profite le crime ?



PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA

spherefilms

LA RÉALISATRICE SARA BEN-SAUD

UNE QUÊTE IDENTITAIRE SUR ÉCRAN

« CE FILM A LE MOT "CULTE" TATOUÉ! »

- Jason Béliveau, Séquences

SONIA CORDEAU
GUILLAUME CYR
GENEVIÈVE SCHMIDT
EVE LANDRY

MAISON A VENDRE

Bungalow

RÉALISATION
LAWRENCE CÔTÉ-COLLINS

SCÉNARIO DE
ALEXANDRE AUGER
LAWRENCE CÔTÉ-COLLINS

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA

CPA
Québec
Canada
RADIO-CANADA
CRAVE
Opale Panache

LesFilmsOpale

CLAUDIA BLAIS-THOMPSON

cbthompson@ledroit.com

Sara Ben-Saud a vécu quatre mois en Tunisie l'an dernier. Là-bas, elle aura appris l'arabe, visité les mémoires de son grand-père et rencontré l'amour. Avec sa caméra, la réalisatrice gatineuse aura surtout réconcilié des parties d'elle-même en trouvant réponse à ses questions identitaires.

Sara Ben-Saud a vécu une immersion dans le plus petit pays des États du Maghreb, le pays d'une partie de ses racines. Le but de ce voyage de recherche était d'abord de retracer l'histoire de son grand-père libyen, Ahmed Ben-Saud, pour comprendre ses origines paternelles, comprendre qui elle est.

Une équipe de tournage de Nish Média l'a d'abord suivie au début de l'exploration du récit de vie de son grand-père. La cinéaste de 26 ans est en réalité le fil conducteur de son documentaire, *À toi Jeddi*, dans lequel elle va à la rencontre des membres de sa famille.

Comme sa cousine avec qui elle tente de découvrir d'où leur viennent ce goût et ce désir de changer les choses. Ou encore cet oncle, professeur d'histoire, qui lui a fait visiter une maison centenaire sur les terres familiales pour lui faire comprendre l'importance de la famille et de préserver les mémoires.

«Elle aussi ça lui a fait vivre des choses, raconte Sara Ben-Saud. Dans le documentaire, il y a quelques fois où on a filmé des conversations ensemble. Il y a une scène où elle dit qu'on retient vraiment de nos parents et de nos grands-parents qui étaient très révolutionnaires. Elle a étudié en politique et aujourd'hui elle travaille pour la Croix-Rouge. C'est clair que c'est inspiré de nos



Sara Ben-Saud a pu rencontrer des membres de sa famille lors de son tournage en Tunisie. — PHOTO DE COURTOISIE

grands-parents et de tout ce qu'ils voulaient faire. Ils nous ont transmis leur côté résilient.»

C'est après avoir découvert le journal de son jeddi (grand-père en arabe) que Sara Ben-Saud a voulu retracer un bout de son histoire, de ses origines qui étaient jusqu'ici inaccessibles. À la lecture de ces pages, elle fait connaissance avec un grand-père avant-gardiste, un diplomate révolutionnaire et rebelle qui aborde l'époque d'avant la dictature libyenne.

«Tout ce qu'on entend, c'est Libye égale Kadhafi et dictature. En lisant mon grand-père, il parle de comment c'était avant. Il décrit ça comme la *dolce vita* (la belle vie). En tant que diplomate, il était habitué d'avoir des soirées. Il parle de champagne, des 59 boîtes de nuit au centre-ville de Tripoli, des officiers britanniques et américains.»

Dans le film, tous ces passages de la *dolce vita* sont animés, ajoute Sara Ben-Saud. Un acteur, Reda Guerinik, sert de voix au grand-père pour raconter ses histoires, alors que les illustrations, qui ont «un certain style rappelant la région», ont été créées par l'artiste marocaine Sfyia.

PÉRIPLÉ INTÉRIEUR

Avec *À toi Jeddi*, la réalisatrice peut enfin parler à son grand-père aujourd'hui décédé. Elle lui écrit une lettre, lui partage ses réflexions, qui sert de narration au documentaire.

Puis Nish Média est revenu en Tunisie à la fin du périple intérieur de Sara Ben-Saud. Pour conclure le projet, mais aussi pour mettre en image le cheminement personnel de la cinéaste qui a finalement pu célébrer toutes les cultures qu'elle porte.

«Il y avait plusieurs couches au voyage. Il y avait mon désir d'aller là-bas, l'histoire de mon grand-père, mais aussi ma relation avec

mon père. Je ne comprenais pas trop la relation de mon père avec son pays (la Libye). À force de vouloir faire le film, ça ouvert un dialogue avec lui.»

Elle parle d'ailleurs d'une scène «assez touchante» avec son père, Shaker Ben-Saud, durant laquelle elle lui partage ses réflexions de voyage.

«Il dit que son père était quelqu'un de vraiment têtue et ça l'a désavantagé parce qu'il a aussi fait de la prison. Mais ce qu'il voit en lui, c'est qu'il était très courageux. Je comprends mieux ce qu'il nous a laissé [...] Un moment, je me suis dit que j'étais chanceuse de vivre tout ce que je vis en Tunisie. C'était comme ça la vie avant, c'était comme ça que mon père a vécu et à un moment tout a changé. J'aurais tellement un chagrin si tout à coup la Tunisie n'existe plus, la famille, se sentir libre. C'était beaucoup d'émotions à digérer.»

«En lisant mon grand-père, il parle de comment c'était avant. Il décrit ça comme la *dolce vita*.»

— Sara Ben-Saud



La réalisatrice gatinoise Sara Ben Saud — LE DROIT, ETIENNE RANGER



L'animation fait aussi partie du documentaire. — COURTOISIE

est content du chemin qu'il a pu faire.»

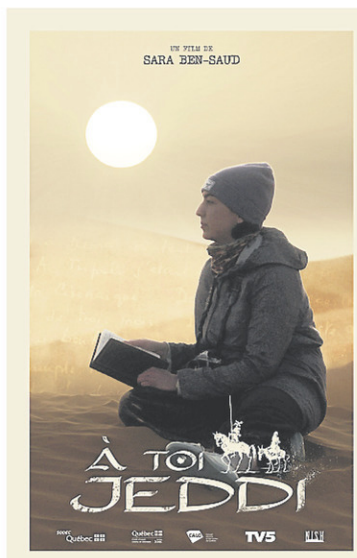
Produit par Nish Média, *À toi Jeddi* sera présenté cette année sur les ondes de TV5 et tentera de se faufiler dans les festivals.

5:1

Constamment inspirée par sa famille, Sara Ben-Saud a présenté son court-métrage documentaire *5:1* aux Journées cinématographiques de Carthage — un festival de cinéma qui se tient à Tunis, en Tunisie — en novembre dernier. Et elle y a remporté le Tanit de bronze.

«C'est un documentaire sur le cheminement de ma famille pendant le confinement. Avant, je ne connaissais aucunement le lieu, et tout d'un coup je suis là parmi plein d'acteurs et de producteurs. C'était une belle expérience.»

Le but du voyage de Sara Ben-Saud était d'abord de retracer l'histoire de son grand-père libyen, Ahmed Ben-Saud — PHOTO DE COURTOISIE



« LE FILM EST TRÈS RÉUSSI. LA RECONSTITUTION HISTORIQUE EST IRRÉPROCHABLE. »
- Maxime Demers, *Journal de Montréal*

Rose-Marie PERREAULT, Pierre-Yves CARDINAL, Nicolas FONTAINE, Élise GUILBEAULT

LA CORDONNIÈRE

Du réalisateur de LA BOLDUC François Bouvier, Du scénariste de LOUIS CYR Sylvain Guy

D'après la série de romans LA CORDONNIÈRE de Pauline Gill

« UNE GRANDE TEMPÊTE ÉMOTIONNELLE. »
- Anne-Frédérique Hébert Dolbec, *Le Devoir*

« ROSE-MARIE PERREAULT MAGNIFIQUE DE VIBRANCE ET DE TÉNACITÉ. »
- Geneviève Bouchard, *Le Soleil*

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

CARAMEL FILMS, cordonniere-lefilm.com, Les Films Opale

Facebook, Instagram, YouTube, LesFilmsOpale

UN LOURD CULTTE DE BEAUTÉ POUR MIKELLA NICOL

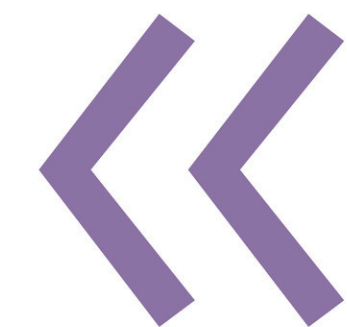
SARAH GENDREAU-SIMONEAU
sgendreau@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — L'autrice Mikella Nicol dénonce dans son plus récent livre, *Mise en forme*, les standards de beauté à travers les vidéos d'entraînements physiques en lien avec le harcèlement et la violence envers le corps des femmes.

Une rupture amoureuse difficile a poussé Mikella Nicol à s'entraîner tous les jours pour sortir la colère qu'elle ressentait alors. Elle a essayé de panser ses blessures à travers les mouvements répétés de ses exercices et les muscles de plus en plus définis de son corps. « J'ai commencé à porter une attention



L'autrice Mikella Nicol présente son troisième livre, un essai autobiographique où elle revendique le droit des femmes à disposer de leur corps et à circuler librement. — PHOTO FOURNIE, JUSTINE LATOUR



« J'avais envie de saturer la perception du corps, les univers un peu misogynes et sexistes, les standards de beauté oppressants, les anecdotes d'agressions ou de conversations désagréables dans la rue pour montrer comment c'est vécu de l'intérieur. »

— Mikella Nicol

particulière aux paroles dites maintes fois par les influenceuses et les entraîneuses des chaînes de vidéos de *fitness* que je suivais », se rappelle la Sherbrookoise.

Les parallèles entre les mots choisis et sa vie devenaient évidents. Des contrastes autour du bien-être et de « *l'empowerment* » se sont mis à émerger dans la tête de celle qui vivait, à ce moment précis, une dépression. « Ça ouvert les portes de ma créativité. Les discours, d'un côté comme de l'autre, résonnaient en moi. »

Les paroles des influenceuses lui semblaient alors désuètes. Surtout lorsqu'elle les plaçait dans un contexte de harcèlement de rue, de micro-agressions et de violence verbale que subissent les femmes. Elle ne gardait aucune trace, en dehors de ses entraînements, de

ces femmes qui lui disaient que « quand ça brûle, on continue ». C'est à ce moment précis qu'elle s'est mise à se demander pourquoi elle se sentait démunie face à ces discours.

« Notamment à ce qui a trait à la difficulté à occuper l'espace public pour une femme, sans se faire déranger ou menacer dans notre intégrité. Je me posais beaucoup de questions sur le fait de m'entraîner avec ce genre de paroles là. Ça nous rend précaires et pas vraiment plus fortes. C'est un idéal inatteignable. »

Le point commun entre les deux notions? La forme de contrôle exercé sur les femmes. Cependant, elle insiste : les influenceuses qui tiennent des discours sur le corps dans leurs vidéos sont « peut-être prises elles aussi dans l'obsession

de l'apparence et le tourbillon des troubles alimentaires ».

« On se retrouve toutes dans le même bateau, c'est quelque chose de systémique. »

DÉNONCER POUR DÉCONSTRUIRE

Mise en forme est un essai autobiographique. Les anecdotes racontées sont concrètes, contrairement aux deux précédents romans de fiction de Mikella Nicol, *Les filles bleues de l'été* et *Aphélie*. « Les sujets abordés dans mes livres auparavant reviennent, parce que ce sont des thèmes qui me touchent particulièrement. Les écrivains tournent souvent autour des mêmes obsessions, c'est un cliché réel. Avec *Mise en forme*, je voulais aller plus loin dans ces

thèmes parce que je suis trop interpellée par ces sujets pour constamment les aborder indirectement. »

L'autrice avait comme objectif, pour cet essai, de recréer ces obsessions qui jouent dans la tête des femmes en les abordant selon son histoire à elle. « J'avais envie de saturer la perception du corps, les univers un peu misogynes et sexistes, les standards de beauté oppressants, les anecdotes d'agressions ou de conversations désagréables dans la rue pour montrer comment c'est vécu de l'intérieur », explique Mikella Nicol.

La littérature, pour elle, est un moyen de prendre sa revanche sur la beauté. « En dénonçant, on dirait que le pouvoir a basculé de l'autre côté. » Elle illustre ses exemples, dans *Mise en forme*, en utilisant des références à la culture populaire dans laquelle elle a grandi et comment le corps des femmes était montré dans les années 1990 et 2000, versus la déconstruction de ces images aujourd'hui.

UNE NARRATRICE TOUT INDIQUÉE

Une version audio de *Mise en forme* est sortie en même temps que les copies en format papier. « J'ai choisi Catherine Brunet pour la narration parce qu'elle s'implique auprès de causes pour la lutte contre le trouble alimentaire, dont ANEB Québec (anorexie et boulimie Québec); elle en est d'ailleurs la porte-parole. »

L'autrice mentionne l'importance de la cohérence quand il s'agit de dénoncer une certaine culture et la priorité, pour elle, d'avoir des femmes autour d'elle pour porter ces sujets. « Ce sont des sujets et des thèmes sensibles. De pouvoir être appuyée par des femmes de mon âge qui vivent dans une réalité semblable à la mienne, c'est primordial. »

MIKELLA NICOL
Mise en forme

ESSAI AUTOBIOGRAPHIQUE
Cheval d'août éditeur
176 pages



HUGO LAPOINTE

RETOUR À SES RACINES



MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Avec Racines Qc, Hugo Lapointe se fait plaisir... et puise dans ses souvenirs.

Ça se passe bien pour celui qui vient de lancer son sixième album et qui entreprendra sous peu une tournée qui l'amènera un peu partout, au Québec.

Lapointe a mis sur disque 11 chansons puisées dans le répertoire des plus grands auteurs-compositeurs du Québec. Onze titres qu'il a soigneusement choisis et arrangés afin, dit-il, de rendre hommage à ces textes qui traversent le temps.

«J'ai mis sur papier 100 titres de chansons pour ensuite réduire ce nombre de moitié, explique

le chanteur lors d'une entrevue avec *Le Droit* cette semaine. Des 50 pièces qui restaient, j'ai fait 23 maquettes que j'ai proposées à mon agent et au réalisateur Jeff Grenier.»

Bien sûr, le choix final n'a pas été facile. Il aura fallu qu'il défende sa sélection auprès de son entourage. «Il y a des chansons qui ont fait l'unanimité et d'autres moins, ajoute-t-il. Il a donc fallu que j'insiste et que je sorte mes meilleurs arguments. Il y en a même où j'ai dû refaire les arrangements pour franchir l'approbation finale.»

ONZE TITRES

Hugo Lapointe s'est mis à l'ouvrage en janvier 2022. Ce projet mijotait depuis quelques mois déjà avant qu'il jette sur papier ses premières sélections.

«J'ai écrit des titres de chansons, sans les écouter, explique-t-il. Je voulais arriver à en enregistrer une douzaine d'autant d'auteurs différents. Mais, en cours de route, je

me suis surpris à choisir des pièces dont je croyais à tort qu'elles étaient écrites par les artistes qui les interprétaient. Ce fut le cas de *Je chante comme un coyote*, écrit par Pierre Huet mais chantée par Offenbach ou *J'veux d'l'amour*, de Réjean Ducharme mais endisquée par Robert Charlebois.»

Il y a aussi de très belles surprises dans la sélection de Lapointe. On n'a qu'à penser à *Les 100 000 façons de tuer un homme* de Félix Leclerc ou *Bozo les culottes* de Raymond Lévesque.

Et que dire de *Tension Attention* de Daniel Lavoie sur laquelle on entend le solide solo de guitare d'un jeune guitariste atikamekw, Ivan Boivin Flamand. Simplement génial.

Sur *Racines Qc*, Hugo nous offre aussi ses versions de *La maudite machine* (Octobre), *Aimons-nous* (Yvon Deschamps), *À cheval donné on r'garde pas la bride* (Steven Faulkner), *Une mère* (Lynda Lemay), *Les Yankees* (Richard

Desjardins) ainsi qu'une chanson plutôt obscure de Paul Piché, *Tigalop*. «Pour celle-là, je n'ai trouvé qu'un enregistrement live. Je ne sais même pas si Paul l'a déjà mis sur un album», dit-il avec un (très) grand sourire.

Il faudrait lui demander!

RESPECT DES AUTEURS

Avec cet album, Hugo Lapointe espère faire (re)découvrir de grandes chansons et surtout de grands artistes.

«Peut-être qu'il y a des gens qui ne connaissent pas toutes ces chansons et mon objectif est justement de les mettre en lumière, dit-il. *Racines Qc*, c'est en fait mon humble invitation à plonger dans ces chansons qui ont contribué à forger notre identité collective, avec mon propre style et mon empreinte musicale.»

Pour la production de *Racines Qc*, il a travaillé avec Jeff Grenier avec qui il a coréalisé l'album. Alain Quirion à la batterie et aux percussions,

Nadine Turbide aux claviers et Jean-François Arseneault à la guitare sont passés au studio Monocube. Hugo, lui, y a mis toute sa passion avec sa six cordes et son harmonica.

SUR LA ROUTE

L'album vivra également sur scène alors que l'interprète a déjà pris la route (il était à Repentigny vendredi soir) avec quelques spectacles sur la Côte-Nord.

«Le spectacle sera divisé en deux parties, confie-t-il. La première sera consacrée exclusivement aux chansons de l'album alors que l'on interprétera toutes les pièces du disque. Ensuite, je reviendrai sur mes cinq autres albums pour offrir un show qui dressera, je l'espère, un beau tableau de ma carrière.»

On pourra en savoir plus sur la tournée de spectacles d'Hugo Lapointe en se rendant sur sa page Facebook ou son site web (hugolapointe.com)



Hugo Lapointe vient de lancer son sixième album et entreprendra sous peu une tournée qui l'amènera un peu partout au Québec. — PHOTO JEAN-CHARLES LABARRE

UN «COUP DE PRINTEMPS»



FRANCIS HIGGINS
fhiggins@lesoleil.com

Si on n'ose prédire de quoi aura l'air la météo ce printemps, on peut au moins vous montrer à quoi pourrait ressembler le décor de votre cour arrière. Voici quelques nouveautés et trouvailles tendance pour la belle saison.



UN PATIO BOHO-CHIC ET JAPANDI

Le simple changement du «set de patio» suffit parfois à métamorphoser l'espace extérieur. À ce chapitre, Rona propose l'ensemble de conversation de patio Montebello par Origin 21, un kit en trois pièces, avec coussins gris, qui peut s'accompagner de chaises en osier. «L'ensemble Montebello

plaira aux amoureux des styles boho et japandi, fort populaires actuellement», explique par courriel Lydia Thammavong, designer et chef styles et tendances chez Rona. «À la fois chic, décontracté et moderne, il marie une structure en métal noir à des détails en osier pâle ajouré, qui lui confèrent une

certaine légèreté. Avec sa configuration en "L", il demeure assez compact, ce qui en fait un choix tout indiqué pour les espaces restreints.»

Prix : 899 \$ pour l'ensemble, 399 \$ pour deux chaises en osier supplémentaires.
Info : rona.ca



LA PIERRE INSPIRÉE DE L'ITALIE

Si votre printemps est l'occasion de plus gros travaux, l'entreprise Cosentino Canada présente sa nouvelle collection Dekton Pietra Kode, inspirée par le fini naturel, brut et antiqué des anciennes pierres italiennes. Comme sur cette photo, par exemple, qui montre une cour ornée de la pierre technique ultracompacte Avorio, de la série Vicenza Kode, réalisée avec le designer Daniel Germani. En fonction du budget, vous pouvez installer ces revêtements solides en carreaux au sol, autour d'une piscine, en comptoir extérieur ou en application verticale sur un mur. «L'extérieur n'est plus une deuxième pensée, mais bel et bien une partie intégrante de toute rénovation ou construction», affirme au *Mag* le directeur régional de Cosentino Canada, Karim Guirguis. Qu'est-ce qui est tendance pour la cour, selon lui? «Les couleurs terres, les textures naturelles et tout ce qui s'apparente à la nature. De grands formats et des espaces vastes qui amènent l'intérieur vers l'extérieur. Des cuisines complètes, des espaces de vie fonctionnels ainsi que des revêtements aussi durables que pour l'intérieur.»

Offert en boutiques spécialisées. Prix : de 119 \$ à 146 \$ par pied carré installé.
Info : cosentino.com

UN BBQ ÉLECTRIQUE POUR LE BALCON

Pas de cour puisque vous êtes en condo ou en appart? La compagnie Weber dévoile son nouveau barbecue électrique Lumin pour les petits balcons. Et pour les patios de toutes tailles, au fond. Ce premier gril électrique chez Weber — conçu pour atteindre des températures de 600 °F (315 °C) — est offert en deux formats : régulier et compact, avec des surfaces de cuisson de 242 pouces carrés et

de 180 pouces carrés respectivement. Ses grilles en fonte émaillée s'accompagnent d'une plaque réversible et d'un réservoir pour fumage ou cuisson à la vapeur.

Offert en boutiques en cinq couleurs : noir, bleu océan, jaune doré, vert écume et bleu glacé. Prix : 669 \$ pour le format régulier, 599 \$ pour le compact.
Info : weber.com



POUR LA COUR



4

LA TABLE DE FEU!

Difficile d'avoir un centre de table plus spectaculaire pour accueillir la visite! L'ensemble de salle à manger extérieur Galloway par Allen+Roth, avec ses six pièces en acier noir et coussins blanc cassé, vient avec un réservoir à feu et un tuyau de branchement intégrés. Suffit d'ajouter une bouteille de propane (vendue séparément), que vous pourrez recouvrir d'un cache-bouteille pour un look plus léché. «Cette table deux en un, qui combine une table de salle à dîner et un foyer, est un véritable coup de cœur, indique M^{me} Thammavong. Pour ceux qui ne disposent pas de l'espace nécessaire afin d'aménager un coin-repas et un foyer, c'est l'alternative idéale. Il est si agréable de contempler les flammes et de s'y réchauffer, ce qui permet de prolonger les belles soirées sur la terrasse.» Il est aussi d'utiliser ce foyer pour griller ou réchauffer des aliments, ajoute-t-on.

Prix : 1499 \$
Info : rona.ca



5

DU COCO SOUS LES PIEDS

Le tapis d'extérieur coco-cactus à texture rugueuse est fait de fibre de coco. Dimensions : 60 x 40 cm (24 x 16 pouces).

Offert en ligne et en boutique.
Prix : 18,99 \$
Info : boutiquekozy.ca



6

1 L'ensemble de conversation de patio Montebello, de Rona, peut s'accompagner de chaises en osier supplémentaires. — PHOTO RONA

2 Une cour ornée de la pierre technique Avorio, de la nouvelle collection Dekton Pietra Kode de Cosentino Canada. — PHOTO COSENTINO CANADA

3 Le nouveau barbecue électrique Lumin de Weber — PHOTO WEBER

4 L'ensemble de salle à manger extérieur Galloway, de Rona, vient avec un réservoir à feu. — PHOTO RONA

5 Le support pour plantes d'extérieur de Kozy. — PHOTO BOUTIQUE KOZY

6 Le tapis d'extérieur coco-cactus de Kozy. — PHOTO BOUTIQUE KOZY

7 «Blanc de l'Ouest», la couleur de l'année 2023 pour l'extérieur, selon Beauti Tone — IMAGE BEAUTITONE

DITES-LE AVEC DES FLEURS... AU MUR

Ce support pour plantes d'extérieur est composé de boîtes noires ajustables qu'on peut fixer au mur.

Offert en ligne et en boutique. Prix : 69,99 \$
Info : boutiquekozy.ca



7

LE BLANC VENU DE L'OUEST

La marque de peinture canadienne Beauti Tone s'est tournée vers les cèdres rouges de l'Ouest du pays pour inspirer son choix de Couleur de l'année 2023 pour l'extérieur. Il s'agit de «Blanc de l'Ouest», décrit comme un neutre discret, paisible et «facile à harmoniser avec son environnement». «La teinte Blanc de l'Ouest insufflé une dose de vitalité aux vieilles maisons ou aux bâtiments d'architecture moderne en s'agencant à une vaste gamme de couleurs», indique par communiqué Darryl Allen, directeur de la création chez Home Hardware.

Code de couleur : WSC38-O. Offert en exclusivité chez Home Hardware.
Info : homehardware.ca

le petit P MAG.

Cherche et trouve!



PARMI CET ENSEMBLE COLORÉ D'ŒUFS DE PÂQUES, SEULEMENT DEUX SONT IDENTIQUES. ES-TU EN MESURE DE LES IDENTIFIER?



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 Deux paquets de viande inversés
- 2 La canette manquante dans le panier
- 3 Les boutons sur la veste
- 4 La couleur du gant du boucher
- 5 Les taches sur le sarrau du boucher
- 6 Les boîtes de pluie plus haute
- 7 Une des manches du chandail bien en moins

LES AS DE L'INFO



Si tu veux en savoir plus, commenter les articles, participer à nos concours et sondages, tu peux te rendre sur le site de ton média d'information

lesasdelinfo.com

Sciences

Cet astronaute canadien partira vers la Lune!

En 2024, Jeremy Hansen deviendra le premier Canadien de l'histoire à s'envoler vers la Lune. On te résume cette nouvelle très «spatiale» juste ici!

JEREMY HANSEN DANS L'ESPACE!

Jeremy Hansen est un Ontarien de 47 ans. Il est pilote de chasse. Avec beaucoup d'efforts et de discipline, il est devenu astronaute en 2009. Par contre, il n'est encore jamais allé dans l'espace.

En entrevue avec le journal *La Presse*, Jeremy a dit : «Je me souviens d'avoir été marqué enfant par une photo de Neil Armstrong sur la Lune. J'étais très jeune, mes parents m'ont amené en Floride quand j'avais 5 ans pour voir le Centre spatial Kennedy. Après, je n'ai plus vu la Lune de la même manière.»

«Je récupérais des cadrans et des fusibles sur la ferme familiale pour faire une fusée dans ma cabane, dans un arbre. Je voyais des Canadiens dans la navette spatiale, j'aimais les sciences, je me disais

que tout était possible pour moi», a-t-il ajouté.

Jeremy prendra part à la mission Artemis II de la NASA. En tout, quatre astronautes participeront à cette mission : Jeremy, qui vient du Canada, et trois astronautes des États-Unis.

La mission est historique à plusieurs niveaux : pour la première fois, une femme (Christina Koch) et une personne de couleur (Victor Glover) prennent part à une mission lunaire.

UN PEU PLUS SUR ARTEMIS II

Le grand départ vers la Lune aura lieu en 2024. La mission durera jusqu'à trois semaines.

À bord de leur navette, les astronautes feront un grand 8 dans l'espace. Ils feront d'abord un tour de la Terre, pour ensuite aller faire un tour complet de la Lune. Jamais des gens ne se seront rendus aussi loin dans l'espace! Ce sera aussi la première fois qu'un vol habité survolera la face cachée de la Lune.

Les quatre astronautes de la mission Artemis II ne marcheront pas

Jeremy Hansen deviendra le premier Canadien à s'envoler vers la Lune

sur la Lune. Ce ne sera que lors de la mission Artemis III que des humains se déposeront sur la Lune. Cette mission devrait avoir lieu en 2025.

La dernière fois que des humains ont fait le long voyage vers la Lune, c'était en 1972.

DES CANADIENS DANS LES ÉTOILES

Jeremy Hansen n'est pas le premier astronaute canadien à aller dans l'espace. Le premier a été le Québécois Marc Garneau. Il s'est envolé en 1984, en 1996 et en 2000.

Depuis, plusieurs Canadiens sont allés dans l'espace. On peut penser à Julie Payette, ou, plus récemment, à David Saint-Jacques.

Fait intéressant : jamais un astronaute d'un autre pays que les États-Unis n'a participé à une mission lunaire. Il s'agit donc aussi d'un grand jour pour l'astronomie canadienne!



PAR SOPHIE CARON, STAGIAIRE (D'APRÈS UN ARTICLE DE MATHIEU PERREAULT, LA PRESSE, AVEC LES INFORMATIONS DE L'AGENCE SPATIALE CANADIENNE)

Jeremy Hansen
—PHOTO AGENCE SPATIALE CANADIENNE

Anniversaire

8

AVRIL 1892



PHOTO WIKIMEDIA COMMONS

Mary Pickford

Mary Pickford, Gladys Louise Smith de son vrai nom, est une actrice et productrice canadienne née le 8 avril 1892 à Toronto.

Elle joue son premier rôle à 7 ans, dans la pièce de théâtre *The Silver King*. Puis, en 1898, elle joue dans *Bootle's Baby*, l'œuvre qui marque sa première apparition à l'écran. Elle obtient quelques rôles dans des pièces de théâtre par la suite.

En 1909, Mary Pickford est à New York, cherchant à décrocher de

nouveaux rôles. Le réalisateur D.W. Griffith est épaté par son talent, et lui donne de nombreux rôles dans ses films. Cette année-là, elle joue dans près de 50 films, ce qui équivaut à un film par semaine!

Mary Pickford conserve ce rythme de travail et joue dans d'innombrables œuvres dans les années 1910. Elle est l'une des actrices les plus connues (et mieux payées) d'Hollywood.

Mary Pickman contribue à la fondation des studios United

Artists et de l'Academy of Motion Picture Arts and Sciences, qui remet chaque année les Oscars. Elle a aussi écrit plus de 30 films et quelques livres. Elle est décédée en 1979.

Elle a déjà dit : «Si vous avez fait des erreurs, même des erreurs graves, vous pouvez prendre un nouveau départ à tout moment, car ce que nous appelons "l'échec" n'est pas la chute, mais le fait de rester au sol.»

FLEURS

PLANIFIER DES FLEURS POUR TOUT L'ÉTÉ ET PLUS



CHLOÉ ROY

Collaboration spéciale

Tout d'abord, je me présente, je suis Chloé Roy, entrepreneure, floricultrice, auteure (mon livre sur la floriculture sera lancé le 9 mai prochain dans toutes les librairies du Québec!) et mère de trois beaux grands enfants.

J'ai démarré la première ferme florale écologique diversifiée au Québec, Floramama, en 2014 suite à deux des plus belles années de ma vie passées aux Jardins de la Grenouille — la ferme de Maude-Hélène Desroches et Jean-Martin Fortier — à apprendre comment et pourquoi cultiver des plantes biologiques sur une petite surface en harmonie avec la nature et les saisons. J'ai, depuis 2017, une associée, Raphaëlle Noirjean, avec qui je suis heureuse et reconnaissante de partager l'aventure de Floramama. Aussi, certains nous connaissent, car nous fournissons en fleurs la chaîne de supermarchés Avril, où nos bouquets arriveront dans deux semaines!

C'est donc en toute humilité, mais aussi avec joie que je vous retrouverai ici deux fois par mois pour vous donner des nouvelles de notre petite ferme florale et vous partager ce qui me passionne à propos des fleurs. En gros, vous parler de ce qui me fait sentir vivante.

J'aimerais, avant d'aller plus loin, offrir au nom de Floramama, toutes nos sympathies à la famille du grand, très grand Larry Hodgson. Je suis honorée de prêter ma plume en alternance avec son fils, Mathieu, qui, comme vous le savez, prend la relève de la précieuse banque de connaissances qu'a bâtie M. Hodgson (que je consulte encore à ce jour régulièrement).

Ici, à la ferme, les signes de vie qui annoncent l'arrivée du printemps commencent à se faire sentir. Les saules ont commencé à faire apparaître leurs chatons argentés et duveteux et les chants d'oiseaux se font de plus en plus complexes et fréquents.

Le sentiment que le printemps est bel et bien installé monte en moi lors du premier chant des rainettes à l'étang. Lan dernier, je l'ai entendu en installant des bâches d'occultation aux champs dès la première semaine d'avril, vu le printemps particulièrement hâtif que nous avons eu ici, au sud du Québec.

DES DIZAINES DE MILLIERS DE SEMENCES

Dans notre petite serre chauffée, ça bourdonne d'activité depuis la première semaine de mars. On a semé des dizaines de milliers de semences qui fleuriront en successions durant la belle saison pour les amoureux de fleurs. Sur une ferme florale, mais aussi dans un jardin de fleurs, on veut pouvoir récolter des fleurs différentes toutes les semaines pour pouvoir confectionner de superbes bouquets, et ce, durant toute la saison.

Plutôt que de semer toutes les semences en une seule fois (et voir fleurir le jardin en une seule fois!), on sème plutôt par petits lots, successivement, toutes les semaines jusqu'en juin. Cela étale la fenêtre de floraison et ainsi la charge de travail. Quand c'est possible, on sème parfois plusieurs successions d'une même variété dans une même saison.

Pour arriver à récolter un montant réaliste de fleurs variées à chaque semaine, on a besoin de prendre un moment pour planifier en amont les successions de semis à effectuer, normalement durant l'hiver lorsque le temps ralentit un peu pour nous.

Toutes les variétés de fleurs qui ont été sélectionnées pour être cultivées durant la saison à venir seront ainsi classées en premier lieu en trois grandes catégories qui correspondent aux trois temps de floraisons principaux soit :

- printemps/début de l'été
- plein été
- fin de l'été/début de l'automne

Les variétés qui sont semées en premier, afin qu'elles fleurissent au printemps/début de l'été, sont des plantes qui aiment les températures fraîches et qui ont un temps de croissance assez rapide comme les pavots, les cloches d'Irlande, les dauphinelles, les pois de senteur



1 Chloé Roy a démarré Floramama, la première ferme florale écologique diversifiée au Québec.

— PHOTOS FLORAMAMA

2 et 3

Des dizaines de milliers de semences ont été semées pour permettre une floraison tout l'été.



ou encore certains cultivars de digitales hybrides.

Celles qui sont semées ensuite pour une floraison en plein été sont des plantes qui s'épanouissent à des températures chaudes comme les zinnias, les célosies, les cosmos ou encore les tournesols.

Les variétés qui seront semées pour clôturer la saison et fleurir à la fin de l'été/début de l'automne sont des plantes qui apprécient la chaleur, mais qui sont aussi capables de supporter des températures plus fraîches et qui demandent un temps de croissance de plus de 100 jours comme les lisianthus, les asters et les choux ornementaux. Vu les

températures plus fraîches en fin de saison, on ajoute environ une à deux semaines au temps de croissance de ces plantes pour planifier correctement leurs dates de floraison.

La première vague de semis sera donc celle des fleurs de printemps, suivie de celle des fleurs d'été puis d'automne en s'assurant que toutes ces plantes auront le temps de croître et fleurir entre le dernier gel au sol au printemps et du premier gel au sol à l'automne (dates reliées à la zone de rusticité).

Beaucoup de plantes ont des conditions et des temps de croissance différents les uns des autres et on peut facilement retrouver

ces informations directement sur les sachets de semences ou alors sur les sites internet de semenciers locaux. Mais règle générale, ici à la ferme, on leur alloue entre quatre à huit semaines (selon la variété) pour passer de semence à plantule prête à être transplantée à l'extérieur, après le dernier gel au sol.

On continuera de faire des semis par succession à chaque semaine, jusqu'au mois de juin, ce qui nous donnera des récoltes abondantes et étalées pour confectionner des centaines de bouquets de fleurs funky quotidiennement durant toute la saison!

LESP'TITSCUISTOTS

CINQ ANS
DE PARTAGE,
ÇA SE FÊTE!

SOPHIE GRENIER-HÉROUX
Collaboration spéciale

Cinq ans, c'est une soixantaine de recettes partagées; des spécialités de ma famille, des mets puisés dans mes voyages, mes rencontres. Je me suis replongée dans mes archives et il n'y a aucun doute : tu m'as bien inspiré cher cuistot!

Lorsqu'on m'a proposé cette chronique, j'étais enchantée! Te livrer ma passion pour la cuisine chaque mois, te donner des idées pour que tu aies, toi aussi, l'envie répétée de te mettre à la popote, c'est, encore aujourd'hui, un grand privilège. Et je

sais d'expérience que tous les petits conseils et techniques que tu as appris au fil des ans te seront utiles pour les années à venir. Et qui sait, peut-être que tu reprendras à ton tour cette chronique où tu raconteras tes souvenirs gustatifs et tes expériences culinaires aux plus jeunes!

Et maintenant, place au gâteau! (Il n'y a pas de fête sans gâteau, hein?) Je me suis inspirée du printemps et de sa douce chaleur qui sait se faire attendre! Du jaune, donc. Avec des crêpes — un clin d'œil à un plat classique du temps des sucres. Je te l'accorde, c'est un dessert qui demande un peu plus de concentration et de temps que d'habitude, mais ça en vaut la peine, crois-moi! C'est aussi une recette qui contient plusieurs techniques, comme un délicieux condensé d'apprentissage!

Joyeux anniversaire à nous, petit cuistot!

Gâteau mille-crêpes au citron

Donne une douzaine de pointes

INGRÉDIENTS

- 1 litre de pâte à crêpes (voir encadré)

Pour la crème au citron

- 3 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 1 tasse de jus de citron (environ 6 citrons)
- 1 tasse de sucre
- Le zeste — en ruban — de 1 citron
- 1 tasse de beurre non salé
- 1 pincée de sel

Pour la meringue

- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à soupe de sucre
- 1/8 c. à thé de crème de tartre

MÉTHODE

- 1 Mets tes citrons dans un grand bol d'eau chaude et laisse de côté.
- 2 Prépare ta pâte à crêpe et procède à la cuisson des 20 crêpes! (Il te faut ¼ de tasse de pâte par

crêpes) Lorsque chaque côté de la crêpe est doré, dépose-la dans une grande assiette ou une plaque à cuisson recouverte d'un carré de papier parchemin. N'oublie pas : lorsque tu étends le mélange dans la poêle, applique-toi pour avoir des crêpes de même diamètre, soit environ 20 centimètres. Évidemment, tu peux toujours demander l'aide ou la supervision d'un plus grand! Lorsque toutes les crêpes sont faites, enveloppe-les d'une pellicule plastique et laisse-les refroidir au réfrigérateur.

3 Prends tes citrons dans le bol d'eau. Sur une planche à découper roule chaque citron en pressant légèrement avec ta main; tes citrons chauffés et pressés laisseront sortir plus de jus.

4 À l'aide d'un économe, prélève le zeste d'un citron. Ça te donnera un long ruban jaune! Garde-le de côté.

5 Utilise un presse-agrumes pour remplir une tasse de jus avec tes citrons frais.

6 Coupe ton beurre en cubes. Si ce n'est pas déjà fait, sépare le

jaune du blanc d'un de tes quatre œufs. Fouette ensemble les trois œufs entiers et le jaune d'œuf.

7 Dans un petit chaudron à fond épais, verse le jus, le sucre et le ruban de zeste. À feu moyen, laisse chauffer pendant 2 minutes. Ajoute le mélange d'œufs et fouette immédiatement pour éviter qu'ils cuisent avec la chaleur. On ne veut pas des œufs brouillés au citron!

8 Continue de fouetter constamment jusqu'à épaississement du mélange. C'est le moment de faire jouer une histoire audio ou tes chansons préférées!

9 Lorsque le mélange est bien onctueux — ton fouet trace des sillons dans la crème —, déplace alors ton chaudron hors du feu. Ajoute le sel et le beurre, quelques cubes à la fois en brassant entre chaque addition.

10 Dépose un tamis au-dessus d'un bol qui se ferme avec un couvercle et verse la crème de citron. Le filet du tamis retiendra les petits grumeaux d'œufs

qu'il pourrait y avoir et le ruban de zeste. Réfrigère la crème de citron jusqu'à ce qu'elle soit froide et ferme.

11 Pour le montage : dans une assiette de service dépose une première crêpe et tartine-la avec 1 ½ c. à soupe de crème de citron. Répète cette étape jusqu'à ce que toutes les crêpes soient étagées. Assure-toi de presser légèrement lorsque tu ajoutes une nouvelle crêpe pour que l'ensemble soit solide. Aussi, si ta crème au citron ou tes crêpes sont encore chaudes, ça va glisser de tous les côtés! Mieux vaut tout préparer d'avance. Une fois le gâteau assemblé, réfrigère-le une heure avant de le servir.

12 Pour le service : tu peux saupoudrer le dessus de sucre en poudre, verser du coulis de framboise ou le napper de crème fouetter. Tu peux aussi utiliser le blanc d'œuf restant pour faire une jolie meringue française. Le gâteau se conserve cinq jours au réfrigérateur.

Meringue

Pour rappeler la tarte au citron, j'ai couronné mon gâteau d'une meringue dorée facile à faire. Suffit de fouetter le blanc d'œuf à l'aide d'une mixette ou d'un mélangeur sur socle. Lorsque le blanc est bien mousseux, ajoute 1 c. à soupe de sucre et 1/8 c. à thé de crème de tartre — ça aide à stabiliser la meringue. Continue de fouetter jusqu'à ce que le blanc soit épais et que les pics au bout du fouet soient fermes. Dépose ta meringue sur une plaque tapissée d'un tapis de silicone et enfourne au 350°F pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit parfaitement dorée. Tu n'auras qu'à la déposer sur le dessus de ton gâteau au moment de servir!

PÂTE À
CRÊPES FINES

Pour réussir ce gâteau, je suggère de préparer des crêpes fines qui vont se fondre à travers les étages de crème de citron. Voici ma version : mélange 4 gros œufs, 1 tasse de lait, 1 tasse d'eau tiède ou tempérée, ¼ tasse de beurre fondu ou d'huile végétale, 1 c. à thé d'essence de vanille et 2 pincées de sel. Fouette avec énergie pour avoir un mélange homogène. Ajoute 1 tasse de farine blanche non blanchie. Mélange pour tout incorporer. Ajoute une deuxième tasse de farine et mélange une dernière fois. Mon truc : l'utilisation d'un fouet plat est géniale pour réussir rapidement une pâte à crêpe soyeuse et légère.

PLANÈTEVINS



DÉGUSTER PÂQUES



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Vive Pâques! L'occasion de profiter du plaisir d'être ensemble et de se retrouver autour d'un bon repas. Prendre le temps d'apprécier chaque moment, célébrer la vie, plonger dans le renouveau et trinquer à la santé de tous, avec de bons vins.

1 CHAMPAGNE TARLANT ZÉRO BRUT NATURE

55 \$ • 15095305 • 12 % • 1,6 g/L
Parfait à l'apéro, ce champagne d'une énergie tonique est l'œuvre de Mélanie et Benoît Tarlant, enfants d'artisans de la 12^e génération d'une famille qui vinifie en Champagne depuis 1687. Leurs vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans sont cultivées sans produit chimique et en priorisant la biodiversité. La majorité de leurs champagnes sont non dosés, comme celui-ci, produit en parties égales de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Très aromatique, avec des notes briochées, d'agrumes et de groseille, la bulle est vive sur une longue finale qui fait durer le plaisir sur le zeste et les notes de pain grillé.

2 BÙ HAUT-MÉDOC SIGNATURE

18,90 \$ • 15131636 • 12,5 % • 2,1 g/L
Une cuvée digne des bons vins du Haut-Médoc, classique et bien équilibrée, qui a de la matière sans être dépourvue de fraîcheur. Les



À Pâques, prendre le temps d'apprécier chaque moment, célébrer la vie, plonger dans le renouveau et trinquer à la santé de tous. — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE NATALIE RICHARD

tannins sont élégants et la finale perdure avec sapidité sur des notes de cacao, de cassis et de réglisse. Un vin prêt à boire maintenant, mais qu'on peut garder de 3 à 5 ans, souligne Jessica Harnois, sommelière et femme d'affaires visionnaire.

Ça fait longtemps qu'elle attendait l'occasion de pouvoir présenter un vin Signature à la SAQ, offert à bon prix.

«Mon but a toujours été de démythifier les vins et d'offrir de bons vins, accessibles partout. Pour celui-ci, j'ai travaillé en collaboration avec une négociante que j'adore, Rose-Hélène qui est devenue une amie à l'époque où j'étais acheteuse des grands vins de Bordeaux pour la SAQ.»

Jessica qui contrôle la qualité de tous ses vins apprécie aussi l'aspect écologique du vin en vrac,

embouteillé au Québec. La sommelière est fière d'avoir réussi son pari avec Bù, une gamme dont les ventes se chiffrent aujourd'hui à trois millions de bouteilles par année.

3 E. GUIGAL CROZES-HERMITAGE 2019

30,50 \$ • 739243 • 14,5 % • 2,5 g/L
Dans la vallée du Rhône à Ampuis, qui est situé au cœur de l'appellation Côte-Rôtie, la maison Guigal est une référence de qualité. Tous ses vins sont excellents et réalisés dans les règles de l'art. Celui-ci ne fait pas exception. Déjà au nez on est séduit par les arômes de fleurs, comme la violette et la rose, puis en toute fraîcheur, les notes de fruits complètent les nuances épicées dans un ensemble équilibré, suave et élégant. Une syrah à savourer avec l'agneau pascal. Aussi offert en magnum.

4 ALIAS CROIZET-BAGES PAULLAC 2019

56,25 \$ • 15036014 • 14,5 % • 1,9 g/L
Classique, élégant et racé, aux notes de pivoine, de cerise mûre et d'épices douces qui parfument le vin en toute subtilité. Dans un assemblage de 55 % de cabernet sauvignon et 40 % de merlot, on trouve une concentration expressive de fruits dans un corps puissant et des tannins élégants. Selon l'œnologue Anne-Françoise Quié, propriétaire du Château, 2019 fut un millésime d'harmonie et d'équilibre qui a offert de beaux fruits. Prêt-à-boire, on peut le garder au cellier jusqu'en 2034. Côté accord, c'est le vin idéal pour accompagner un rôti ou une côte de bœuf.

5 TENUTA SETTE PONTI CROGNOLO TOSCANA 2020

29,50 \$ • 11915038 • 14,5 % • 3,9 g/L

Un vin riche et concentré sur des tannins structurés et astringents qui révèlent une douce amertume en finale. Le millésime 2020 est encore jeune et pourra se garder en cave au moins 10 ans, selon votre appréciation des notes d'évolution dans un vin. Parfait à table avec les viandes braisées et le gibier. **B**

6 LE CIDRE TRANQUILLE VERGER HEMMINGFORD

13,20 \$ • 14378151 • 12 % • 8 g/L (4 x 250ml)

De retour dans son même emballage et son même format convivial, le cidre tranquille du Verger Hemmingford est élaboré selon un procédé qui concentre le jus des pommes afin d'obtenir un taux d'alcool plus élevé, qui se rapproche plus du vin blanc que du cidre. Vous vous souvenez peut-être du cidre Dégel, présenté dans une bouteille transparente ornée d'une feuille vert lime, et bien c'est le même! En version plus sec, avec des notes de pomme acidulée et une amplitude aux notes anisées, légèrement tannique en finale.

DONNER AU SUIVANT EN ACHETANT UN PRODUIT DU QUÉBEC

Jusqu'au 12 avril, pour tout produit vendu dans les catégories origine Québec, préparé au Québec et embouteillé au Québec, la SAQ remettra un repas à la Banque Alimentaire du Québec. Voilà une bonne occasion de faire preuve de solidarité et de générosité en donnant au suivant, tout en encourageant nos producteurs.

B BIO

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

À L'AFFÛT

Métier : magicien des lignes de fûts



JEAN-FRANÇOIS DUGAS
jfdugas@ledroit.com

Ça vous êtes peut-être déjà arrivé? Vous prenez une gorgée de votre bière et elle ne goûte pas comme à l'habitude. Elle est *off*.

Toute de suite, on se dit : «c'est une mauvaise batch, ça arrive». Même si le défi de la constance existe bel et bien pour les petits producteurs, ce n'est peut-être pas la brasserie qu'il faut blâmer...

Lors de mon incursion dans l'industrie de la bière, j'ai appris assez rapidement qu'il fallait laver les lignes de fût. Évidemment, c'est logique quand on y pense. C'est une question d'hygiène. Toutefois, on ne s'y arrête pas toujours à moins d'oeuvrer dans le service.

Ainsi, à ignorer le nettoyage, les lignes peuvent s'encrasser et au bout de la ligne, affecter la qualité de la bière.

«En fait, c'est de la prévention plus qu'autre chose», affirme Simon Bastarache, l'expert en la matière.

«On veut vraiment s'assurer que la bière goûte la même affaire partout. Ce qui 'beurre' les lignes, c'est la levure. Celle-ci reste active dans les lignes. Tant et aussi longtemps que le système reste réfrigéré, il ne devrait pas y avoir de problèmes.»

Outre cette réalité, il y a quand même quelques bières plus problématiques.

Les IPA – en raison de leurs houblons souvent puissants – et les bières fruitées nécessitent une attention particulière. D'autres aux «saveurs spéciales», aussi.

«Il y a eu une mode où les brasseurs sortaient des bières au basilic, à l'anis. Ça là..., soupirez-t-il.

Celle au concombre aussi, ça prenait trois ou quatre nettoyages.»

C'est dans de tels moments que sa magie opère...

LES DÉBUTS

Simon Bastarache n'était pas particulièrement destiné à devenir un assainisseur des lignes de bières.

«C'est un concours de circonstances. Je faisais de la mise en marché pour Labatt. La personne qui faisait la job avant moi, disons, ne la faisait pas.»

Labatt lui propose alors de prendre la relève.



Cependant, prendre la relève veut dire quitter la sécurité d'emploi et tous ses avantages pour se lancer en affaires à son compte, ce qui cause un certain niveau de stress.

L'attrait de devenir son propre patron, de gérer ses propres affaires, lui plaît quand même comme défi.

En novembre 2004, il décide de sauter à pieds joints dans l'aventure.

Presque 20 ans plus tard, il roule toujours sa bosse et est devenu un acteur clé d'arrière-scène dans l'industrie de la bière dans la région.

Néanmoins, comme tout emploi, l'expertise s'est développée avec le temps.

Après une formation de deux jours, «pour apprendre la base», on le lance dans la gueule du loup.

«Je me souviendrai toujours. Mon premier client était Esprit Rafting dans le Pontiac. Il fallait que j'aille fermer les lignes pour la saison. Je n'avais aucune idée comment m'y prendre. Je savais juste nettoyer des lignes. Tu l'apprends sur le tas, disons.»

VASTE TERRITOIRE

Aujourd'hui, son portefeuille de clients est impressionnant. Il dessert plus de 200 établissements dans la région de l'Outaouais et encore. Son territoire s'étend de Grenville à l'est

jusqu'à Fort-Coulonge à l'ouest. Il couvre aussi les Hautes-Laurentides et se rend régulièrement en Abitibi-Témiscamingue.

En somme, il visite chaque adresse sur sa liste aux huit semaines.

La durée de la visite dépend de plusieurs facteurs : la longueur des lignes, le nombre de robinets, le style des produits.

C'est pour cette raison que le magicien des lignes commence son quart tôt le matin, souvent avant les heures d'ouverture, pour ne pas paralyser le restaurant aux heures de pointe.

Bref, pour revenir à ce que je disais en début de chronique, vous n'avez pas à vous inquiéter pour les lignes dans les régions desservies par M. Bastarache : elles sont *spic and span!*

Sa liste de clients comporte autant les brasseries industrielles et les microbrasseries.

«J'aime cela travailler avec les petits producteurs. Je trouve que c'est important, car je suis là pour les guider dans ce processus. Ils n'ont peut-être pas la conscience du besoin de nettoyer leurs lignes sur le territoire. Ils sont plutôt préoccupés par la vente de leurs bières. Avec le temps, je les ai éduqués sur l'importance du nettoyage pour qu'ils comprennent que leur bière goûte pareille partout. La plupart des nouveaux clients n'y pensent pas au début.»

L'assainisseur de lignes travaille également avec la grande

majorité des microbrasseries de l'Outaouais.

Il s'assure que leurs lignes de fût, mais aussi les robinets et tous les autres éléments du système de distribution, ne nuisent pas à la qualité d'un produit dans un bar X ou un restaurant Y.

«L'important, c'est la standardisation sur tout le territoire.»

«On est chanceux d'avoir un Simon ici en Outaouais», lance entre deux services Joey Rivers, propriétaire du Foubrac où l'entrevue a eu lieu.

Quelques minutes auparavant, c'est Alex Van Dieren, bien connu notamment comme le visage du Festibière de Gatineau, qui est venu rendre ses hommages.

PLUS GRANDE RÉALISATION

En parlant du rendez-vous brasseicole, M. Bastarache admet que c'est la réalisation dont il est le plus fier au cours de sa carrière.

«Mon terrain de jeu, c'est le Festibière. «Je suis là depuis le tout premier Festibière lorsqu'il se déroulait au lac Leamy.»

Il y a quelques semaines, il était encore une fois aux premières loges de l'événement, édition d'hiver cette fois. Effectivement, il a été de tous les Festibière : à Gatineau, à Ottawa, mais aussi à Toronto et Rouyn-Noranda. On parle de 32 festivals.

C'est lui qui œuvre dans l'ombre pour s'assurer que tout roule sur

Simon Bastarache est un acteur clé d'arrière-scène dans l'industrie de la bière dans la région. — LE DROIT, PATRICK WOODBURY

des roulettes pour les festivaliers.

Depuis quelques années, il a carrément pris les rênes du volet bière. C'est grâce à lui que la palette de bière est variée et provient d'un peu partout. Tsé, quand on lave les lignes, ça donne des contacts...

Plus égoïstement, sa plus grande réalisation a eu lieu lors d'un week-end printanier à Camp Fortune.

J'organisais une dégustation dans le cadre d'un événement «cabane à sucre». Mon système de distribution portatif de bière ne voulait rien savoir. En panique, j'ai appelé l'expert.

Voilà qu'il se dirigerait justement à Camp Fortune avec sa famille pour profiter des activités. En quelques mots, il m'a sauvé le c...

Disons que contrairement à lui, mes apprentissages «sur le tas» laissaient à désirer à mes débuts...

«Au bout du compte, c'est plus que de la bière. C'est du conseil général», reprend M. Bastarache à propos de son métier.

«C'est beaucoup de travail, mais c'est valorisant.

ET LE CHOCOLAT PRÉFÉRÉ DE NOS LECTEURS ET DE NOS JUGES EST...

MARIO BOULIANNE

mboulianne@ledroit.com

Le verdict est tombé. Le meilleur chocolat de Pâques de la région de la capitale fédérale est celui de... Rochef.

Après une première sélection effectuée par les lectrices et les lecteurs du *Droit* à la suite de notre appel à tous, deux chefs ont goûté, à l'aveugle, à quatre échantillons de chocolat au lait. Que des tablettes de chocolat au lait fabriquées par autant de chocolateries régionales, et qui faisaient partie de leur offre pour Pâques.

En lice, il y avait les Outaouaises Béatrice et chocolat, Chocomotive et Rochef ainsi que l'Ontarienne Stubbe

Lors de l'évaluation, nos deux chefs-juges, Marysol Foucault, que les gens de la région ont connu à son restaurant Edgar et Benjamin Oddo, de la Maison Oddo, se sont montrés plutôt indécis d'entrée de jeu. On sentait clairement que leurs coeurs — ou leurs papilles — balançaient. Malgré cette valse d'hésitation, Mme Foucault et M. Oddo ont remarqué qu'ils retournaient toujours vers l'assiette numéro 2. «C'est onctueux et bien équilibré, a commenté M. Oddo, pâtissier de formation, à propos de son choix. Il y a aussi un petit goût de sel qui me plaît.»

Même constat pour Mme Foucault, qui, elle aussi, fut charmée par l'assiette numéro 2.

«C'est difficile de mettre le doigt sur ce qui le différencie des autres, mais la touche de sel est venue me chercher, dit-elle. En fait, c'est à ce à quoi je m'attends dans un chocolat au lait.»

C'est donc à l'unanimité que nos deux juges ont identifié la recette de Rochef comme étant leur préférée. Cet exercice a rempli d'humilité nos deux juges qui, ont-ils avoué, pensaient choisir un autre chocolatier. «Je suis surprise, a avoué la chef. J'ai l'habitude de consommer plutôt les produits de Béatrice et chocolat, mais à l'aveugle, on peut toujours avoir des surprises.»

La stupéfaction était tout aussi grande pour Benjamin Oddo qui, lui aussi, avait un préjugé favorable pour une autre entreprise. «On ne peut que faire confiance au goût lors d'une dégustation à l'aveugle, ajoute le propriétaire de la Maison Oddo. Bien souvent, on



Le meilleur chocolat de Pâques de la région de la capitale fédérale est celui de... Rochef — LE DROIT, MARTIN ROY



Béatrice et Chocolats — LE DROIT, MARTIN ROY



ChocoMotive — LE DROIT, MARTIN ROY



La chocolaterie Stubbe — LE DROIT, MARTIN ROY

NOS DEUX CHEFS-JUGES

Marisol Foucault, chef au restaurant Edgar — LE DROIT, MARTIN ROY



Benjamin Oddo, chef pâtissier à la Maison Oddo — LE DROIT, MARTIN ROY



se laisse charmer par l'emballage ou le moulage des chocolats de Pâques. Ici, on n'avait que le chocolat, en tablette.»

Au terme de l'exercice, Marysol Foucault a préféré le chocolat de Rochef suivi de celui de Stubbe, de Béatrice et Chocolat puis de Chocomotive.

Quant à Benjamin Oddo, il a également arrêté son choix sur

l'offre de Rochef et de Stubbe, dans cet ordre, suivaient Chocomotive et Béatrice et chocolat.

UNE FRIANDISE

Chez les professionnels, le chocolat au lait n'a pas la meilleure réputation. On le met dans la catégorie des friandises et non dans la case des aliments nobles, ont expliqué

les chefs.

«C'est comme avec le café, si tu es un vrai, tu préfères l'espresso, a expliqué Marysol Foucault. Avec le chocolat, les vrais amateurs vont vers le chocolat noir, riche en cacao. Mais, ça reste une question de perception et à Pâques, on se laisse gâter. Et les enfants adorent ça.»

Pour Benjamin Oddo, il est important de voir le chocolat de Pâques



«On ne peut que faire confiance au goût lors d'une dégustation à l'aveugle»

— Benjamin Oddo

comme un bonbon.

«C'est une friandise et les chocolats de Pâques sont généralement fabriqués de façon industrielle, sauf quelques exceptions, explique-t-il. Dans l'industrie, il y a trois grands fabricants de pastilles de chocolat au lait que les chocolatiers utilisent. Il y a Cacao Barry, DGF et Callebaut. La majorité de ce qui est sur le marché utilise un de ces trois produits de base.»

QUE FONT-ILS?

Depuis la fermeture de Edgar, son populaire restaurant du quartier Val-Tétreau, Marysol Foucault se concentre sur des projets de télé avec le réseau Food Network. «J'ai soumis un projet de série qui me tient vraiment à coeur, confie-t-elle. Mais, il est encore trop tôt pour en parler. Ça devrait débloquer dans les prochaines semaines. On l'espère, du moins.»

Quant à Benjamin Oddo, son commerce roule à pleine vitesse. La Maison Oddo a profité de cet arrêt sur image que fut la pandémie pour bien roder l'entreprise qui, aujourd'hui, emploie 43 personnes à son adresse du boulevard Saint-Raymond, à Gatineau. La viennoiserie, pâtisserie et boulangerie a de grands projets.

«On se lance bientôt dans un agrandissement de nos locaux, dit-il. On ajoutera alors des pâtes fraîches en plus d'offrir des brunchs les samedis et dimanches.»

LES COULEURS DU PRINTEMPS DE JOSÉE DI STASIO

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Ce n'est pas pour rien que la couverture des *Carnets de saison printemps-été* de Josée di Stasio est verte.

Pour l'autrice et animatrice, le vert est la couleur du printemps et c'est qu'on veut retrouver dans notre assiette à la fonte des neiges.

«C'est dans la couleur que ça se passe, lance-t-elle sans trop de préambules. Le printemps nous invite à mettre du vert dans notre assiette contrairement à l'hiver ou l'automne où tout est mijoté, où tout prend du temps.»

Le temps est aussi une valeur chère à celle qui ne revendique pas l'étiquette de cheffe, mais plutôt celle de cuisinière.

«Le printemps et l'été nous invitent à se garder du temps pour nous, confie-t-elle. C'est agréable, au printemps, de traîner pour l'apéro. Mettre sur la table quelques valeurs sûres comme des fruits et le prosciutto. Et comme le printemps, il est essentiel de prendre le temps de se dégourdir de l'hiver.»

Cette nouvelle offre culinaire et littéraire de Josée di Stasio, *Mes Carnets de saison printemps-été*, présente une succession de recettes qui bercent dans la fraîcheur et la verdure.

«En ce moment, les marchés publics sont encore loin d'éclorre, mais, il y a quand même des produits intéressants qui sont à notre portée, assure-t-elle. Il y a d'excellents produits, même congelés, qui gardent toute cette fraîcheur de l'été. Il faut les consommer. Mais bien sûr, on hâte de vivre au rythme des arrivages qui inonderont les étales des marchés très bientôt.»

LE «GROS BON SENS»

La consommation de produits locaux a toujours été le leitmotiv de Josée, elle qui a voyagé à travers le monde pour y découvrir les fraîcheurs des pays visités.

«Il est plus que jamais important de manger local, croit-elle. Pourquoi aller chercher ce qui vient de plus loin quand c'est possible de s'approvisionner près de la maison, en sachant que les produits qu'on achète nous arrivent du producteur de notre région. D'ailleurs, je donne plusieurs idées dans mon



Cette nouvelle offre culinaire et littéraire de Josée di Stasio, *Mes Carnets de saison printemps-été*, présente une succession de recettes qui se bercent dans la fraîcheur et la verdure.

— COURTOISIE

livre qui vous feront peut-être redécouvrir vos propres classiques. Quoi de mieux que d'enrouler du bon prosciutto autour d'un morceau de melon frais de votre région.»

En cuisine, Josée di Stasio ne réinvente pas la roue, de son propre aveu. D'ailleurs, elle insiste sur l'importance de perpétuer les

traditions culinaires familiales, mais peut-être en y ajoutant une touche personnelle.

«La cuisine, c'est le gros bon sens, insiste-t-elle. Y a rien de sorcier dans ça, il suffit de rester près de ce que nous offre notre terroir. De veiller à consommer des produits frais dont la traçabilité est assurée. De

cette façon, on met des produits de qualité dans notre assiette.»

LE LIVRE

Il est facile de trouver toutes les recettes de Josée sur son site web. En un clic, on retrouve tout ce que l'on cherche alors, pourquoi éditer



— COURTOISIE

encore des livres de recettes?

L'autrice avait une réponse toute prête.

«Parce que rien ne remplace l'expérience de prendre un livre, de le feuilleter, de regarder les photos et de le poser sur le comptoir de la cuisine au moment de sortir les chaudrons, clame-t-elle. Tu sais, y a des gens qui viennent me voir pour me faire signer leur livre de recettes et qui s'excusent parce que les pages sont tachées de sauce tomates ou autres ingrédients. Et bien, ça, ça me fait tellement plaisir. Ça me dit que ce livre compte pour eux et qu'il fait partie de leur culture culinaire. C'est le plus beau des cadeaux.»

Au fil des parutions, on comprend bien que Josée di Stasio aborde la cuisine plutôt comme un mode de vie.

«Je me suis toujours inspirée de ce que pouvait trouver au marché, dit-elle. En plus, pourquoi ne pas prendre le temps d'agrémenter notre cuisine avec un bouquet d'herbes du jardin ou même des fleurs, ce qui ajoute vraiment au plaisir de cuisiner.»

L'OUTAOUAIS

En terminant, on a osé une dernière question, très régionale celle-là. Mais, Josée a avoué d'emblée ne pas trop connaître l'Outaouais, mais elle sait fort bien que la région regorge de producteurs intéressants.

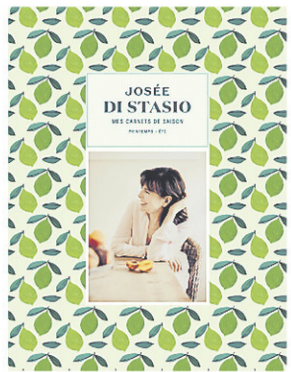
«Tu as de bonnes adresses à me conseiller, lance-t-elle. J'ai entendu parler des asperges de la Petite-Nation tout comme d'excellentes fromageries. Il faudra bien que je m'y mette un de ces jours!»

Alors, on vous invite à notre table, Mme di Stasio!

RECETTES

PÂTES AUX PETITS POIS
ET AU PROSCIUTTO

MES CARNETS DE SAISON
PRINTEMPS - ÉTÉ
Josée Di Stasio
KO ÉDITIONS



En prévision de Pâques, Josée Di Stasio partage avec les Coops de l'information des recettes simples et savoureuses qui peuvent autant se retrouver sur votre table pascale qu'au menu un petit mardi soir...

› 4 portions

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 oignon (de taille moyenne), haché
- 145 g (5 oz) de tranches de prosciutto d'environ 3 mm (1/8 po) d'épaisseur, coupées en julienne*
- 500 ml (2 tasses) de petits pois frais ou surgelés, blanchis 30 secondes dans



- l'eau bouillante salée
- Flocons de piment fort
- 500 g (1 lb) de pâtes courtes (orecchiettes, gemellis, coquillettes, etc.)
- 1 grosse poignée chacun de menthe et de persil plat, ciselés (ou de pousses de petits pois) (facultatif)
- Parmesan râpé
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

1 Dans une grande poêle, à feu moyen, chauffer l'huile et le beurre, et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide, en prenant soin de ne pas le laisser brunir.

2 Ajouter le prosciutto et les petits pois, et réchauffer de 2 à 3 minutes. Assaisonner de flocons de piment fort.

3 Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes selon les indications du fabricant. Prélever 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson avant d'égoutter les pâtes.

4 Remettre les pâtes égouttées dans la casserole, ajouter la garniture de petits pois et de prosciutto, et bien mélanger. Ajouter un peu d'eau de cuisson, au besoin, et mélanger afin de bien enrober les pâtes. Ajouter les herbes ciselées, si désiré.

5 Au moment de servir, parsemer de parmesan et bien poivrer.

NOTE

* Ne pas hésiter à faire couper le prosciutto par le charcutier.

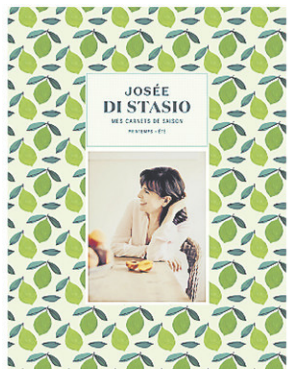
— PHOTO, DOMINIQUE T SKOLTZ, KO ÉDITIONS



Découvrez d'autres
recettes sur ledroit.com
et dans notre application

➤ MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC ET FRAISES

MES CARNETS DE SAISON
PRINTEMPS - ÉTÉ
Josée Di Stasio
KO ÉDITIONS



➤ 4 portions

Un dessert onctueux et tout léger. Le plus beau ? C'est fait en 10 minutes,

top chrono. Si vous le souhaitez, accompagnez la mousse de vos sablés préférés.

INGRÉDIENTS

- 145 à 170 g (5 à 6 oz) de chocolat blanc, haché* (5oz pour moins sucré et 6oz pour plus sucré)
- 1 contenant de 500 g de yogourt grec nature 0 %
- 180 ml (3/4 tasse) de fraises fraîches hachées finement (ou autres fruits de saison)
- 1 c. à soupe de jus de lime
- Miel ou sucre (facultatif)
- Zeste de lime, pour garnir (facultatif)
- Feuilles de mélisse, de basilic ou de menthe, pour garnir (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Fondre doucement le chocolat blanc au bain-marie.

2 À l'aide d'un batteur électrique, fouetter le yogourt dans un bol à vitesse moyenne, de 1 à 2 minutes. Incorporer petit à petit le chocolat blanc fondu en battant jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène.

3 Verser la mousse dans 6 petits pots ou coupes d'une contenance de 125 ml (1/2 tasse) chacun. Couvrir et réfrigérer de 2 à 12 heures.

4 Au moment de servir, dans un bol, mélanger les fraises hachées avec le jus de lime. Laisser macérer 5 minutes. Goûter et ajouter un peu de miel ou de sucre, au besoin, et bien mélanger. Répartir les fraises sur chaque portion. Garnir de zeste de lime et de feuilles de mélisse, si désiré.

NOTE

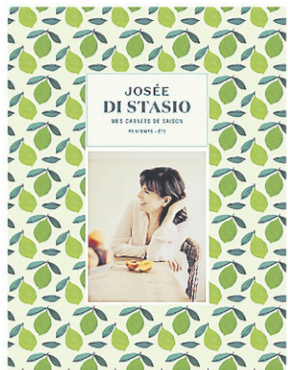
* Pour un goût moins sucré, utiliser 145 g (5 oz) de chocolat blanc.



— PHOTO: DOMINIQUE T SKOLTZ, KO ÉDITIONS

➤ CAKE AUX HERBES FRAÎCHES

MES CARNETS DE SAISON
PRINTEMPS - ÉTÉ
Josée Di Stasio
KO ÉDITIONS



➤ DONNE 1 CAKE

J'ai découvert la recette de ce cake aux herbes lors d'un tournage à Paris dans la boulangerie-pâtisserie Des gâteaux et du pain. Et je suis tombée sous le charme, pour le brunch ou l'apéro. Merci, Claire Damon.

INGRÉDIENTS

- 180 ml (3/4 tasse) de farine tout usage 80 ml (1/3 tasse) de fécule de maïs
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre du moulin
- 1/4 c. à thé de piment de Cayenne
- 3 œufs, tempérés
- 80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive ou de pépins de raisin
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'herbes hachées (mélange de persil plat, coriandre, ciboulette et/ou aneth)
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Feuilles de persil et tiges de ciboulette, pour la finition
- Garnitures (facultatif)
- Crème sure à la lime et tranches de saumon fumé ou de gravlax
- Tapenade
- Fromage de chèvre ou autre fromage

Garnitures (facultatives)

- Crème sure au citron vert, tranches de saumon fumé ou de gravlax
- Tapenade

- Fromage de chèvre ou autre fromage

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à 325 °F. Huiler et tapisser de papier parchemin un moule à pain de 13 × 23 cm (5 × 9 po).

2 Dans un bol, mélanger la farine, la fécule, la poudre à pâte, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Réserver.

3 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs et l'huile. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Ajouter les herbes et l'ail. Bien mélanger. La pâte sera plutôt liquide, un peu comme une pâte à crêpes. Verser le mélange dans le moule et répartir des feuilles de persil et des tiges de ciboulette sur le dessus du cake.

4 Cuire au centre du four de 40 à 45 minutes. À la sortie du four, couvrir le cake d'un linge propre afin qu'il conserve son humidité. Démouler une fois tiédi.

5 Servir tiède ou à la température ambiante. Accompagner de la garniture choisie, si désiré.



— PHOTO: DOMINIQUE T SKOLTZ, KO ÉDITIONS

On bouge pour les jeunes

Propulsée par



**BANQUE
NATIONALE**



Bougez avec votre famille et vos proches pour assurer la réussite de tous les jeunes.



Information et inscription :

CentraideEO.ca/evenements/on-bouge-pour-les-jeunes

leDroit
— NUMÉRIQUE



1^{er} au 21 mai 2023



metro
PLUS
Marché Kelly

TODAY'S BEST VARIETY
move
100-3



NC
NATIONAL
— VITRERIE CONSTRUCTION —



DS Doyle
Salewski Inc.

KRB
AVOCATS | LAWYERS

GROUPE Heafey
GROUP

branchaud
AMOS - BUCKINGHAM - GATINEAU - MANIWAKI
MONT-LAURIER - ROUYN-NORANDA - VAL D'OR

PRESTIGE
Peterbilt



JUNIC
SOCIÉTÉ IMMOBILIÈRE

LaVérendrye
CONSTRUCTION

BLG