



GUILLAUME MORRISSETTE

TOUJOURS AUSSI EFFICACE

— PHOTO: OLIVIER CROTEAU



SU'L COIN
D'LA TABLE

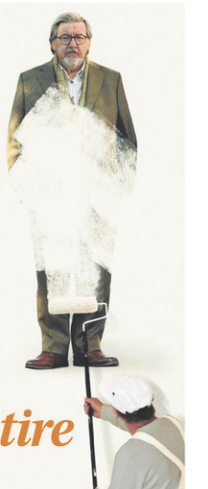
*Une nouvelle salle de
spectacles s'amène
dans le Bas-du-Cap*



CINÉMA

TESTAMENT

*Pour le cœur
plus que la satire*



GUILLAUME MORRISSETTE, TOUJOURS AUSSI EFFICACE



FRANÇOIS HOUDE
francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

L'auteur trifluvien Guillaume Morrissette maintient son rythme de production intense et présente son onzième roman: *Le poids des années*. Dans ce nouveau polar, il élargit le champ d'action géographique de ses personnages qui évoluent non pas seulement sur le territoire de Trois-Rivières mais dans un espace régional qui entraîne également les lecteurs à Shawinigan.

Pourquoi? Parce qu'on y a retrouvé le cadavre d'un homme pendu mais dont le décès remonte à quelques années. Comme il était accroché aux branches d'un arbre au cœur d'un boisé dense, sa présence avait jusque-là échappé aux rares promeneurs.

Ce qui apparaît aux yeux profanes comme un suicide se révèle rapidement aux policiers comme un meurtre qui n'a du suicide que les apparences. Vu le temps écoulé depuis les funestes faits, les policiers à qui on a confié l'enquête n'ont que bien peu d'indices à se mettre sous la dent.

L'auteur part de ce maigre butin pour décrire aux lecteurs les méandres d'une enquête pas évidente. Comment, en partant de presque rien, on peut arriver à reconstituer un casse-tête? Ce suivi très serré d'une enquête ancrée dans un réalisme parfaitement plausible est certainement une des qualités de ce roman.



«Ma courbe d'apprentissage est non négligeable, soutient-il. En m'entourant depuis plusieurs années d'experts en tous genres, j'ai énormément appris sur les enquêtes et la façon de les raconter. Je suis vraiment bien accompagné: moi qui aime donner un côté réaliste et crédible à mes livres, ça me prenait ça.»

— Le romancier Guillaume Morrissette

LA LIGNE DU TEMPS

Cela dit, les lecteurs sont mieux outillés que les enquêteurs pour

dénouer l'écheveau puisqu'on leur offre un portrait plus global à partir d'une complexe structure narrative, autre force de ce nouvel opus. Morrissette tisse une histoire à partir de plusieurs points de vue, dispersés dans le temps et l'espace qui finissent par constituer une histoire cohérente. Si, au début, on ne peut imaginer ce qui lie les différentes avenues du récit, on sent rapidement que quelque chose se noue à notre

insu et resserre les fils de la trame du récit jusqu'à ce qu'on ait la satisfaction de tout comprendre.

«J'ai réfléchi longtemps à cette approche, avoue le romancier au téléphone alors qu'il se trouvait au Salon du livre du Saguenay pour faire la promotion de son dernier bébé. J'aurais pu avoir une approche plus linéaire et simple pour le lecteur mais en même temps, j'ai bien vu l'efficacité d'en arriver à une histoire qui ne se

complète qu'à la fin. Oui, je trimballe un peu mon lecteur mais il en est récompensé.»

Il faut posséder un solide sens du récit pour tricoter pareille histoire. Guillaume Morrissette n'en a jamais manqué mais concède volontiers qu'il n'aurait pas été en mesure d'écrire un tel polar à ses débuts. «Ma courbe d'apprentissage est non négligeable, soutient-il. En m'entourant depuis plusieurs années d'experts en





Guillaume Morrissette — PHOTO: OLIVIER CROTEAU

tous genres, j'ai énormément appris sur les enquêtes et la façon de les raconter. Je suis vraiment bien accompagné: moi qui aime donner un côté réaliste et crédible à mes livres, ça me prenait ça.»

«Par ailleurs, je pense avoir raffiné mon écriture au cours des années. C'est normal. Le style, la clarté, l'efficacité se sont améliorés et ça me permet d'aborder des récits plus complexes sans

que ça devienne trop exigeant pour le lecteur. À force de lire d'autres romans policiers, je comprends aussi de mieux en mieux les pièges à éviter, les raccourcis que certains prennent parfois au détriment de la qualité, ce qui marche bien, ce qui marche moins, etc.»

Il ne fait pas de doute dans son esprit que ce raffinement lui fait éprouver plus de satisfaction à écrire aujourd'hui qu'il y a 12 ans.

«Comme lecteur, j'apprécie vivement un polar qui est très bien écrit et je m'efforce d'apprendre de ça. Et comme on dit en anglais, practice makes perfect de sorte que je m'améliore constamment.»

LE SOUCI DU DÉTAIL

Il reste que d'un roman à l'autre, on reconnaît la signature de l'auteur trifluvien. Il n'est vraiment pas avare de détails bien ancrés

dans le réel. La description minutieuse qu'il fait ici de certains endroits aussi bien à Trois-Rivières qu'à Shawinigan fait qu'il nous plante les pieds dans ces villes qu'il connaît intimement. La description précise de quartiers, de rues, d'immeubles et même d'atmosphères propres à différents coins de Trois-Rivières confère un côté familial à ses récits pour ceux des lecteurs qui fréquentent la ville. «Je connais

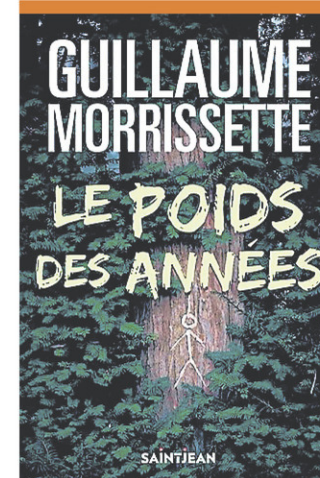
ces lieux-là: j'y vais. À travers mes yeux, le lecteur s'y retrouve aussi. La crédibilité de mes récits demeure ma signature et je sais que c'est apprécié. Qui plus est, ça m'aide à écrire des histoires qui se tiennent solidement.»

S'il s'aventure à Shawinigan, c'est qu'il y a déjà travaillé et encore là, il décrit des coins que reconnaîtront les Shawiniganais. Considération technique qui n'est pas superflue, en situant son enquête dans cette ville, il présente à ses lecteurs de nouveaux intervenants au sein d'un corps policier différent de celui de Trois-Rivières. Ce sont de nouvelles assises qu'il pourrait exploiter plus tard dans d'autres polars.

Ça explique qu'il n'ait pas fait appel à son inspecteur fétiche Jean-Sébastien Héroux. «J'adore mon inspecteur Héroux, mais j'ai aussi plein d'autres choses que j'ai envie d'écrire. J'aurais peur de tomber dans la facilité en revenant constamment au même personnage. Ça me permet d'explorer plein d'autres avenues ce qui est bon pour ma santé mentale, je dirais.»

Avec onze romans au compteur, l'auteur chouchou des visiteurs du Salon du livre de Trois-Rivières depuis quelques années demeure quand même un peu fébrile au moment de la sortie d'un nouveau roman. «Je ne serai jamais insensible à la réaction des lecteurs. Cela dit, quand je rencontre les gens aujourd'hui, j'ai l'impression de récolter les fruits de 12 ans de travail. Mes lecteurs me connaissent et apprécient ce que je fais. Il reste que je demeure toujours mon premier lecteur; je pars du principe que si moi j'aime mon roman, d'autres vont l'aimer.»

Et comment trouve-t-il son petit dernier? «Le dernier, c'est toujours ton meilleur», rigole-t-il, ce qui ne veut pas dire qu'il ne le croit pas sincèrement.



Guillaume Morrissette présente son onzième roman: *Le poids des années*.



JACINTHE LAFRANCE

jacinthe.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

Une nouvelle salle fait son entrée en scène, dans le monde du spectacle à Trois-Rivières: Su'l coin d'la table. Le premier spectacle présenté dans cette salle du secteur Bas-du-Cap était d'ailleurs présenté vendredi soir. Daniel Boucher était la tête d'affiche.

La salle a été aménagée en formule cabaret, au second plancher du restaurant Olympiade Resto Grill. En collaboration avec ce restaurant qui fait également partie de l'entreprise familiale, des forfaits souper-spectacle sont offerts, avec un menu en table d'hôte, tous les soirs de spectacle.

La programmation de l'automne 2023 est déjà passablement étoffée, si bien qu'une supplémentaire a été annoncée pour le spectacle de Barnard Adamus. Au moins une dizaine d'artistes fouleront les planches de cette nouvelle salle d'ici le début de l'hiver.

À l'origine de ce lieu de diffusion intimiste, on trouve une famille d'entrepreneurs originaire du Cap-de-la-Madeleine, Jean-François Trépanier, sa conjointe Sophie Houle et leur fils Jean-Félix Trépanier. «C'est le père, le fils, et le Saint-Esprit, c'est ma femme!», lance en boutade le directeur général de l'entreprise, Jean-François Trépanier. Le logo de la salle de spectacle évoque d'ailleurs des pôles d'intérêt antagonistes tels l'ange et le démon. Ça pourrait aussi bien convenir à Marie-Élaine Thibert qu'à Éric



SU'L COIN D'LA TABLE

UNE NOUVELLE SALLE DE SPECTACLES S'AMÈNE DANS LE BAS-DU-CAP



«**Pourquoi envoyer les gens à l'extérieur de la ville pour avoir un spectacle intimiste? Pourquoi on ne le ferait pas ici?**»

Lapointe», soutient M. Trépanier.

LES MAUVAIS TOURS DE LA PANDEMIC

«On a commencé par racheter l'immeuble du boulevard Sainte-Madeleine», indique l'entrepreneur qui a fait carrière en construction. L'idée: revamper le bâtiment, redémarrer l'ancien restaurant Brochetterie Olympiade sous une nouvelle enseigne et offrir une salle de réception à l'étage: funérailles, mariages,

baptêmes, etc. Mais l'aventure fut de courte durée.

«On a réussi à terminer cette salle en février 2020. Et le 14 mars, on nous fermait pour deux ans», dit-il en évoquant les restrictions de rassemblement. «En deux ans, on a eu le temps de réfléchir», poursuit-il.

Au cœur du concept, les multiples talents de Jean-Félix Trépanier, identifié sur le site Web de l'entreprise comme «chef cuisinier et artiste de la relève». Celui qui a, comme chef, mis sa signature sur

le menu de l'Olympiade Resto Grill, entrevoit déjà la possibilité de se produire Su'l coin de la table, après avoir accroché son tablier, certains soirs.

DES SPECTACLES INTIMISTES

Pour l'équipe familiale qui dirige cette entreprise de restauration et, désormais, de diffusion, un autre objectif recoupe ses différentes missions en arrière-plan: la

revitalisation du secteur Bas-du-Cap. «Pourquoi envoyer les gens à l'extérieur de la ville pour avoir un spectacle intimiste? Pourquoi on ne le ferait pas ici?», considère-t-il. Le développement culturel du quartier tient visiblement à cœur à cet entrepreneur.

La salle de spectacle compte 120 places dont les billets sont vendus à titre de places réservées à raison de quatre places par table. Le service de bar est à même la salle, ce qui fait que les spectacles sont



Sophie Houle, Jean-Félix Trépanier et Jean-François Trépanier sont les figures de proue de cette nouvelle salle de spectacle à Trois-Rivières, du côté du secteur Cap-de-la-Madeleine.

effectivement pas s'appliquer à la salle de réception. Quant au restaurant, il est en opération depuis août 2019 et a été soumis aux mêmes restrictions que le reste de l'industrie.

DES VEDETTES SUR LE BOULEVARD SAINTE-MADELEINE

Avec l'annonce de la programmation d'automne, Su'l coin d'ta table suscite un certain étonnement dans ce secteur commercial de la ville: «Les gens n'en reviennent pas qu'on va avoir Daniel Boucher et Kevin Parent sur le boulevard Sainte-Madeleine».

On pourra y voir aussi les Stephen Faulkner, Frédéric De Grandpré, Martin Deschamps et Simon Delisle en rodage, ce qui donne

un aperçu de la variété des artistes attendus. Le fait qu'aucune artiste féminine ne soit encore à l'affiche ne concerne qu'une question de disponibilités, et certaines seront sous contrat avec la salle sous peu. Humour, musique et artistes de la relève ou en rodage sont dans la mire des programmeurs de cette salle, ce qui fait partie des responsabilités de Sophie Houle au premier chef.

«La pandémie nous a fait réfléchir, parce qu'on se retrouvait avec une compagnie installée dans ce local, mais sans revenus et sans aide, parce qu'on n'y était pas admissible»

Concernant quelques-uns des artistes qui fouleront cette scène après avoir fait l'objet de dénonciations de comportements déplacés, dans la vague des révélations du mouvement «moi aussi», le propriétaire de la salle estime que «tout le monde a droit à une deuxième chance». En parcourant les réseaux de Bernard Adamus et de Kevin Parent, en l'occurrence, on constate que le public et de

nombreux diffuseurs sont du même avis, puisque leurs engagements sur scène sont nombreux dans différentes régions du Québec au cours de l'automne.

UN NOUVEAU JOUEUR À TROIS-RIVIÈRES

Par rapport à l'écosystème du monde du spectacle trifluvien, Jean-François Trépanier espère trouver son créneau sans écorcher les autres lieux de diffusions: «On ne veut pas être en compétition, on veut être en collaboration», dit-il.

Il souhaite ainsi trouver des terrains d'entente avec des organismes comme Culture Trois-Rivières, afin que chacun trouve son compte dans cette nouvelle offre culturelle. «On est aux premiers balbutiements de discussion, mais c'est dans nos carnets», soulève l'homme d'affaires.

La programmation de l'hiver 2024 sera affichée dans peu de temps, et on nous assure qu'on y trouvera plusieurs artistes féminines, que ce soit dans des spectacles hommage, parmi les artistes de la relève ou les personnalités bien établies.



généralement réservés aux personnes de plus de 18 ans. Toutefois, dans le cadre d'un forfait souper-spectacle, le service de restauration a lieu dans la salle à manger, au rez-de-chaussée.

«La pandémie nous a fait réfléchir, parce qu'on se retrouvait avec une compagnie installée dans ce local, mais sans revenus et sans aide, parce qu'on n'y était pas admissible». Avec un seul mois d'existence, l'aide gouvernementale aux entreprises ne pouvait



Jean-Félix Trépanier, au centre, qui est chef à l'Olympiade Resto Grill pourrait bien se produire en tant qu'artiste de la relève Su'l coin d'ta table. Il est entouré de ses partenaires dans l'entreprise familiale.

ANDY SUMMERS

DEUX PASSIONS,
UNE EXPÉRIENCE

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

a voulu qu'Andy Summers — qui n'a pas joué à Québec depuis quelques décennies — vienne présenter son spectacle *The Cracked Lens & A Missing String* au Palais Montcalm la même année et sur la même scène où a joué Stewart Copeland à la fin de l'hiver dernier.

Les amateurs du groupe The Police sont servis cette année! Le hasard

Andy Summers croise occasionnellement son ancien complice.

SOIRÉE VIP
CHAMPAGNE ET CINÉMA

Venez rencontrer l'équipe du film!

12 OCTOBRE
CINÉMA LE TAPIS ROUGE

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

Mettant en vedette
SOPHIE DESMARAIS

Les jours
heureux

Un film de
CHLOÉ ROBICHAUD

ACHETEZ VOS
BILLETS!



SELECTION OFFICIELLE
tiff
TORONTO INTERNATIONAL
FILM FESTIVAL 2023

Exclusivement au cinéma dès le 20 octobre

lesjoursheureuxlefilm.com Maison4tiers.com ITEM MAISON 4/3

Le guitariste et le batteur habitent assez près l'un de l'autre à Los Angeles.

«Nous ne nous fréquentons pas, mais il y a toujours quelque chose à discuter parce que l'héritage des Police perdure», mentionne le musicien qui a produit une quinzaine d'albums solos depuis la fin des années 1980.

En mars, Copeland s'est joint à l'Orchestre symphonique de Québec pour reprendre des pièces du groupe britannique retravaillées par le batteur.

Les chansons des Police prendront beaucoup moins de place dans le spectacle que vient présenter le guitariste le 7 octobre au Palais Montcalm.

«C'est un spectacle multimédia», annonce Andy Summers.

The Cracked Lens & A Missing String lui permet d'unir ses deux passions sur scène : la musique et la photographie.

Les séquences de photos qu'il présente, et qu'il accompagne de ses compositions, témoignent des nombreux voyages de l'artiste et proposent au public de s'imprégner de sa sensibilité.

«Il y a des chansons connues là-dedans, comme *Tea in the Sahara*», précise le musicien qui a immortalisé la beauté de ce désert avec sa fidèle Leica.

Andy Summers a arrangé cette pièce des Police afin de l'agencer à la présentation de ses clichés.

«Cela m'a permis de créer une atmosphère particulière», mentionne le compositeur qui a exploré plusieurs styles de musique au cours de sa carrière, allant du rock au jazz en passant par la musique expérimentale.

«Ce qui est important pour moi — et ce qu'on m'a toujours fait remarquer — c'est qu'il faut trouver son propre style, sa propre façon de jouer, sa propre voix : c'est donc ce que j'ai toujours cherché», explique le Britannique qui, adolescent, rêvait de devenir un jazziste

1 Andy Summers a pris goût à voir ses deux passions réunies dans un même projet.

— PHOTO FABRICE COFFRINI

2 *A Series Of Glances*, le plus récent livre d'Andy Summers



américain.

UNE TRADITION
RENOUVELÉE

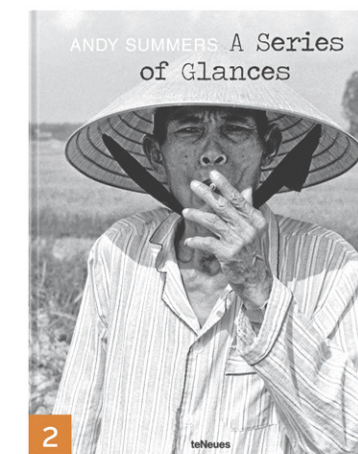
Le terme «multimédia» donne une saveur moderne au spectacle d'Andy Summers. Pourtant, le guitariste a plutôt l'impression de reprendre une vieille tradition de l'époque du cinéma muet.

«Dans les années 1920, la personne s'asseyait devant son clavier et interprétait le film sur son clavier. Dans une certaine mesure, c'est ce que je fais», observe le musicien qui préfère toutefois la guitare au piano.

«C'est surtout de la guitare électrique avec de beaux sons, de très jolis sons, et j'essaie de faire en sorte qu'ils s'harmonisent aux images», ajoute-t-il.

Depuis la création de ce spectacle, le guitariste a pris goût à voir ses deux passions réunies dans un même projet.

Ce printemps, il a fait paraître *A Series Of Glances*, un livre contenant des photographies et des codes QR. Une fois scannés, ceux-ci donnent accès à huit chansons composées spécialement pour les



clichés présentés.

«Les morceaux que j'ai faits pour le livre, je les ai faits en un après-midi», dévoile le compositeur.

«J'étais dans un bon état d'esprit. J'étais inspiré. Ce ne sont pas des compositions complexes, mais je joue très bien donc j'ai pu faire différentes manipulations avec la guitare électrique pour obtenir des sons différents», explique-t-il.

Ce n'est pas le premier livre publié par Andy Summers, mais il s'agit de son préféré... pour l'instant, car un autre sortira bientôt.

MILLE ET UN PROJETS

À 80 ans, l'ex-Police déborde de créativité.

Il lui est même pénible de partir en tournée trop longtemps, car il ne peut pas avancer dans ses autres projets.

«Sur la route, la création principale est le spectacle, il n'y a pas beaucoup de temps pour autre chose. Je trouve cela un peu frustrant», admet l'artiste qui a tout de même beaucoup de plaisir sur scène.

«J'aime en mettre plein la vue avec ma guitare. Et je prends plaisir à parler au public, à lui raconter des histoires», confie-t-il.

Après la présente tournée qui se terminera en décembre, le guitariste compte renouer avec son studio cet hiver dans le but de produire un nouvel album.

«Je suis un de ces gars qui ne s'arrêtent jamais!» conclut Andy Summers. VALÉRIE MARCOUX

JEREMY DUTCHER

LA VOIX DE LA
BISPIRITUALITÉVALÉRIE MARCOUX
Le Soleil

QUÉBEC — Après un premier album couronné d'un prix Polaris et d'un Juno, le ténor Jeremy Dutcher propose une nouvelle œuvre, *Motewolonuwok*, avec laquelle le compositeur issu de la première nation Wolastoq au Nouveau-Brunswick invite le public à s'imprégner des expériences et de la sensibilité des personnes queers et autochtones.

Q Vous avez été un des juges invités lors de la troisième saison de *Canada's Drag Race* où on voit occasionnellement des artistes autochtones s'identifiant comme bispirituels. Vous-même revendiquez cette identité, je crois?

R Oui, je ne le cache pas du tout. J'en parle beaucoup, en fait, de cette intersection entre l'identité queer et l'identité autochtone.

[La bispiritualité] est liée à un concept très ancien sur cette terre. Les personnes que nous appelons aujourd'hui LGBTQ+ ont toujours existé et ont toujours fait partie de nos communautés. Nous avons donc des mots particuliers dans nos langues pour parler de cela, comme « *two-spirit* » ou « bispiritualité », qui sont des termes dans la langue des nouveaux arrivants. En fait, le titre de mon nouvel album est notre mot pour cela : *Motewolonuwok*. Ça signifie « une personne au grand pouvoir spirituel », mais il est souvent utilisé pour parler des personnes bispirituelles.

Lorsque nous nous attardons aux cultures et aux langues qui existent depuis des milliers et des milliers d'années, nous constatons qu'il existe des façons de parler des personnes qui se trouvent entre les deux sexes en tant que personnes très puissantes. Car il y a là une force.

Q Existe-t-il un pronom non genré en wolastoqey [langue de la nation Wolastoq au Nouveau-Brunswick]?

R En wolastoqey, le « il » et le « elle » n'existent pas vraiment. Tout le monde est *they* ou *them*. Dans notre langue, nous disons *nékom* ou *nekomàw*, c'est pour tout le monde.

Lorsque j'étais enfant, ma grand-mère essayait de nous parler en anglais et elle se trompait souvent de genre. C'est parce que dans sa langue, tout le monde est *they/them*, selon le contexte. Ça ne veut pas dire qu'il n'y a pas de masculin ni de féminin, c'est juste une autre façon de construire la langue qui n'est pas basée sur la binarité de genre.

En français, même la table et la fenêtre ont un genre, n'est-ce pas? Dans notre langue, il s'agit plutôt de savoir si c'est animé ou inanimé, si c'est vivant ou non. C'est une autre façon de concevoir le monde.

Q Est-ce que tout cela fait en sorte qu'il est plus facile d'être queer ou d'affirmer son identité de genre dans les communautés autochtones?

R Bien que ça n'ait pas toujours été facile, j'ai eu beaucoup de chance, car j'ai pu compter sur le soutien de ma famille, mais il faut reconnaître que ce n'est pas le cas pour la plupart des gens.

Depuis la colonisation et la christianisation de nombreuses communautés dans plusieurs réserves, le plus beau bâtiment est l'église, et ce, depuis de nombreuses années. Leur doctrine a été imposée à notre peuple et nous voyons aujourd'hui de l'homophobie et de

la transphobie dans les communautés autochtones. Des jeunes *queers* s'enlèvent la vie parce qu'ils n'ont pas l'impression qu'il y a une place pour eux dans ce monde, et c'est en partie ce dont je parle dans mon nouvel album.

Il s'agit d'explorer cette expérience difficile que vivent des personnes bispirituelles, tout en essayant de voir la beauté et la résilience qui découlent de cette expérience.

Je sais que ce sera de nouveaux sujets de discussion pour bien des personnes. Je n'ai aucun intérêt à ce que les gens se sentent coupables de ne pas connaître ces réalités : c'est une invitation à venir découvrir nos histoires.

Q Sur ce second album, vous nous proposez des histoires dans la langue de votre nation, mais aussi dans celle des colonisateurs. C'est la première fois que vous chantez en anglais sur un album, n'est-ce pas?

R Oh là là, pourquoi ai-je fait une telle chose? Je me pose parfois la question, car la décision a été difficile à prendre. Il y a tellement de gens qui font de la musique et des chansons en anglais, c'est tellement omniprésent et, jusque dans les dernières années, personne ne faisait de musique contemporaine

en wolastoqey, alors moi, qui occupais cet espace, je ne voulais pas tourner le dos à ça.

Mais l'anglais permet de communiquer au-delà des frontières culturelles et de raconter des histoires qui peuvent nous relier. Alors, si je chante un peu plus en anglais, j'espère que les gens comprendront plus directement ce que je chante et que cela les aidera à comprendre qui nous sommes en tant que peuple.

Q Vous êtes l'auteur de certaines de ces histoires, mais vous avez aussi fait appel à des textes de chansons traditionnelles venant de différentes nations autochtones ainsi qu'aux plumes de collaborateurs...

R C'est un petit mélange de langues et d'influences venant de plusieurs endroits. Il y a des chansons traditionnelles de chez moi, que j'entendais en grandissant et que je réinterprète au piano.

D'autres chansons sont des collaborations avec des amis, comme Basia Bulat, qui habite aussi à Montréal. Elle m'a aidé à écrire *Take My Hand*.

Et d'autres chansons sont basées sur des poèmes, un peu comme le faisaient les compositeurs classiques dans le temps. Ils prenaient leurs poèmes préférés et créaient



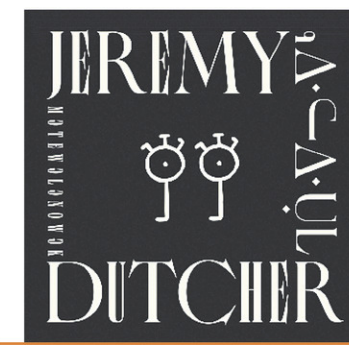
Jeremy Dutcher vient de lancer l'album *Motewolonuwok*, un mot faisant référence aux « personnes bispirituelles ». — PHOTO KIRKLISAJ

de la musique pour ceux-ci.

Il y avait donc ces magnifiques poèmes sur la bispiritualité, la résilience et les épreuves, tout ça ensemble. Ils ont été écrits par un poète cherokee du sud de l'Amérique [du Nord]. J'ai pris contact avec [Qwo-Li Driskill], qui a accepté que je compose de la musique pour ses poèmes.

JEREMY DUTCHER
Motewolonuwok

MUSIQUE DU MONDE
Secret City Records



Les monarques s'emparent du grand écran

LÉA HARVEY
lharvey@lesoleil.com

Pas facile d'être un papillon. Surtout lorsqu'on est un monarque qui doit migrer du Québec au Mexique en affrontant de nombreux dangers. La réalisatrice Sophie Roy invite petits et grands à sillonner les milliers de kilomètres que parcourent ces insectes colorés dans le film d'animation *La légende du papillon*. Un récit initiatique à saveurs sociale et environnementale.

Sophie Roy l'admet d'emblée : réaliser *La légende du papillon* a «réveillé quelque chose» en elle.

Si elle souhaitait toucher à la réalisation de films au tout début de sa carrière en cinéma, la vie l'a toutefois menée ailleurs, notamment du côté de la production. Après plus de 20 ans dans le domaine, lorsque l'occasion de réaliser son premier long-métrage d'animation s'est présentée,

elle a sauté sur l'opportunité.

Énergique et visiblement passionnée, Sophie Roy affirme s'être donnée à fond afin de mener à terme son nouveau projet cinématographique.

Au fil des 82 minutes de cette production jeunesse, on découvre ainsi Patrick (Antoine Desrochers), Geneviève (Catherine Brunet) et Martin (Sophie Cadieux). Trois amis qui souhaitent faire une bonne fois pour toutes la route vers le Mexique et traverser les 5000 km aux côtés de leur nuée.

Ceux-ci devront toutefois passer par-dessus leurs craintes et leurs différences afin de réussir leur voyage et d'arriver à bon port.

Alors que le jeune Patrick doit accepter qu'il a une aile plus petite que l'autre l'empêchant de voler de la même manière que ses congénères, Geneviève doit quant à elle combattre sa peur des hauteurs. Le sympathique Martin, toujours à l'état de chenille, exercera de son côté le

muscle de la patience devant son ultime transformation en papillon.

Sophie Roy a remis à sa sauce le scénario de *La légende du papillon*, signé par Heidi Foss et Lienne Sawatsky. Elle a notamment ajouté «une couche écologique» au texte qui dormait dans les cartons de la maison de production Carpediem Film&TV depuis quelques années.

«Plus je faisais des recherches et plus ça nourrissait le récit. Lorsque Martin se met en petite boule quand il a peur, par exemple, c'est parce que c'est vrai ça dans la nature [...] Même chose pour Patrick. Il y a vraiment des papillons qui naissent avec une aile déformée et qui ne sont pas capables de voler [...] Je voulais commencer avec un fond de vérités. Ce ne sont pas des choses que l'on invente», explique la réalisatrice, en entrevue au *Soleil*.

SANS TOMBER DANS LA MORALE

Afin de déterminer les lieux que visiteront ses protagonistes colorés, Sophie Roy s'est renseignée en détail sur le parcours migratoire des monarques du Québec. Avec toujours à portée de main leur itinéraire, la réalisatrice a rebâti dans son film un chemin semblable, ponctué de chute, de canyon et de champs d'asclépiades soudainement transformés en magasin grande surface.

«Quand on s'arrête et qu'on regarde ça... Même en tant qu'adulte... Le papillon fait 5000 km à partir du Québec pour se rendre jusqu'au Mexique. Moi, je ne marcherais pas cette distance pendant trois mois sans arrêt. Mais, eux, ils le font! C'est fascinant», raconte la réalisatrice enflammée par son sujet.

Pour Sophie Roy, illustrer l'immense trajet que parcourent ces pollinisateurs est d'ailleurs l'une des forces de son œuvre. Car il s'agit d'un voyage à la fois «magique» et très dangereux pour de si petits insectes.

Tout au long du film, en plus de devoir faire face à leurs peurs et leurs handicaps, les papillons devront également survivre à leurs prédateurs ainsi qu'à leur environnement hostile.

«Je me suis demandé si j'en avais trop mis, mais, quand je regarde l'été qu'on a eu, je ne pense pas. Imagine tu es un papillon monarque qui doit traverser les feux de forêt et les inondations», observe celle qu'on a pu récemment retrouver à titre de productrice déléguée sur *La guerre des tuques 3D* (2015).

SIGNÉ 100 % QUÉBÉCOIS

La sortie de *La légende du papillon* s'ancre dans une bonne année pour les films d'animation jeunesse du Québec. Outre celui-ci, deux autres films ont pris l'affiche, c'est-à-dire

Katak, le brave béluga ainsi que *Toupie et Binou*.

Pourquoi pas davantage? Principalement en raison de «défis financiers», souligne la productrice Marie-Claude Beauchamp, présidente du groupe Carpediem Film&TV.

Malgré une «industrie vivante, riche et talentueuse», les films d'animation québécois destinés aux familles sont donc peu nombreux à trouver leur place au grand écran chaque année. Et ce, même si la plupart reçoivent un accueil favorable tant du public que de la critique, tels que *La guerre des tuques 3D* — qui a remporté le meilleur box-office canadien en 2015 — ou encore *Félix et le trésor de Morgäa*.

En 2020, le milieu du cinéma a obtenu une aide ponctuelle de 6 millions \$ du gouvernement afin de financer notamment les films qui paraissent cette année. Or, bon nombre d'associations professionnelles demandent que ces contributions soient permanentes.

«[L'industrie] a déjà établi qu'on pouvait offrir de la qualité, que de la propriété intellectuelle pouvait être développée ici et qu'il y avait de l'intérêt [de la part du public]», explique celle qui est également présidente de l'Alliance Québec Animation.

La légende du papillon sera à l'affiche le 13 octobre.

CET AUTOMNE, VIVEZ LE MEILLEUR DU CINÉMA D'ICI AU TAPIS ROUGE !

CINÉ-FAMILLE À 5 \$ PAR PERSONNE

Disney PIXAR ÉLÉMENTAIRE

LE TEMPS D'UN ÉTÉ

LES HOMMES DE MA MÈRE

MISSION: IMPOSSIBLE - TOM CRUISE

SIMPLE COMME SYLVAIN

SOLO

FAVORI AUX OSCARS 2024

OPPENHEIMER

Une femme Respectable

TOURNÉ À TROIS-RIVIÈRES!

LA CARTE-CADEAU DU TAPIS ROUGE
UN PLAISIR À DONNER ET À RECEVOIR!

FORAITS À VOTRE CHOIX : MONTANTS DE 20\$ À 100\$
PROCUREZ-VOUS LA DIRECTEMENT À LA BILLETTERIE

DES FILMS TOUS LES APRÈS-MIDIS ET TOUS LES SOIRS ! 365 JOURS PAR ANNÉE !

CINÉMA
LE
TAPIS
ROUGE

cinemaletapisrouge.com

819 840.2540

Voisin du Nouvelliste

OUVERT
7 jours sur 7

TESTAMENT

POUR LE COEUR PLUS QUE LA SATIRE

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Film très attendu de l'automne culturel québécois, *Testament* de Denys Arcand verse dans la caricature avec un succès mitigé en posant un regard perplexe sur notre société. Après une première partie aux accents parfois ridicules, le long métrage du vétéran cinéaste trouve sa voie en laissant un peu tomber les clichés de l'époque pour mieux cibler des sentiments humains.



Rémy Girard dans *Testament*, le nouveau film de Denys Arcand. — PHOTO CINÉMAGINAIRE, JAN THIJS

vingtenaires pourrait lui valoir l'étiquette de réactionnaire.

On le comprend, c'est de l'humour. Au même titre que de montrer la veuve campée par Guylaine Tremblay, désillusionnée par tous les efforts qu'elle et son mari ont faits pour rester en santé, qui va s'empiffrer, se saouler et fumer du pot dans une sorte de vengeance contre la vie.

On constate surtout que la manif de vieux nationalistes nostalgiques est traitée avec plus de bienveillance que celle des jeunes. Chacun ses combats, Arcand a choisi son camp.

Ces raccourcis, qui deviennent vite agaçants dans un film réalisé avec aplomb, s'estompent quand le cinéaste met davantage ses énergies sur le cœur.

On apprécie le personnage de Flavie, porté dignement par Marie-Mai, qui soigne la solitude en monnayant son oreille attentive et de petits gestes d'affection.

La relation naissante entre Jean-Michel et Suzanne, deux êtres esseulés qui pourront mutuellement se faire du bien, apporte de la lumière à cette œuvre, qui devient un appel à la bonté.

Le message est porteur...

Beaucoup plus que de cultiver des clivages générationnels.

Testament est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 6,5/10

Titre : *Testament*

Genre : drame satirique

Réalisation : Denys Arcand

Distribution : Rémy Girard, Sophie Lorain et Marie-Mai

Durée : 1 h 55

Cynique, Denys Arcand? On pourrait le croire avec la brochette de stéréotypes qu'il nous sert dans *Testament*. Sans jouer les divulgâcheurs, disons qu'on se ravise devant un dénouement gorgé d'espoir.

Rémy Girard renoue ici avec le réalisateur du *Déclin de l'empire américain* et des *Invasions barbares* en se glissant dans la peau de Jean-Michel Bouchard, archviste vieillissant et solitaire. Il n'attend plus rien de la vie, même qu'il envisage la mort avec un genre de soulagement.

Le monsieur ne se reconnaît plus dans l'air du temps, il vit une sorte de crise existentielle. On le comprend vite devant les propos à la fois lucides et mornes qu'il tient en voix hors champ.

Résidents d'une maison pour aînés dirigée par Suzanne (Sophie Lorain), Jean-Michel et ses voisins verront leur quotidien chamboulé par l'arrivée de manifestants outrés par une fresque ornant l'un des murs de ce bâtiment patrimonial. L'œuvre est selon eux offensante pour les Premières Nations. Elle doit disparaître en cette ère où l'on parle beaucoup de culture de l'annulation.

Mais il y a quand même de l'amour dans l'air au cœur de ce tumulte.

Denys Arcand tire dans tous les sens dans cette satire : les milléniaux *wokes* aux noms à pentures, les politiciens à la langue de bois (Caroline Néron en offre un splendide exemple en multipliant les acronymes à titre de ministre de la Santé), les médias décrits comme de la « vermine », les questions sur l'identité de genre et la rectitude qui l'accompagne, le traitement réservé aux personnes âgées et on en passe.

On sent qu'à l'instar de son personnage principal, le cinéaste est songeur devant la plus jeune génération. Loin d'être subtil, le portrait absurde qu'il brosse des militants

« C'est un film MAGISTRAL ! »
- Paul Arcand, 98,5 FM

« (...) BONHEUR, GRAVITÉ et HUMOUR »
- François Lévesque, LE DEVOIR

« MAGNIFIQUE HISTOIRE D'AMOUR avec un regard sur la société actuelle. »
- Sabrina Cournoyer, SALUT BONJOUR

« Un RÉGAL ABSOLU ! »
- Patrick Simonin, TV5 MONDE

« Un film MORDANT »
- Maxime Demers & Isabelle Hontebeyrie, JOURNAL DE MONTRÉAL

un film de
Denys Arcand

Testament

RÉMY GIRARD SOPHIE LORAIN MARIE-MAI GUYLAINE TREMBLAY CAROLINE NÉRON ALEXANDRA MCDONALD KATIA GORSHKOVA ALEX RICE CHARLOTTE AUBIN ROBERT LEPAGE YVES JACQUES
PRODUIT PAR DENISE ROBERT ÉCRIT ET RÉALISÉ PAR DENYS ARCAND

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA

CinéMaginaire Québec TELÉFILM Québec Ontario Canada club illico TVA JOURNÉE PLAYTIME TVA

FLEURS

CONSERVER LES TUBERCULES DE DAHLIAS



CHLOÉ ROY

Collaboration spéciale

FLEURS

Le premier gel se produit souvent autour de la dernière pleine lune de septembre, mais pas cette année. Ni l'année dernière d'ailleurs.

Les températures inhabituellement agréables que nous connaissons ces jours-ci nous offre le bonheur de continuer de récolter de la vitamine D, et des fleurs, en abondance pour la plus grande joie de tous.tes.

Mais l'enjeu pour une ferme florale est que l'équipe saisonnière de travail doit partir un jour!

Le premier gel au sol annonce normalement la fin des récoltes pour nous, du moins de ce qui est cultivé en plein air. C'est le fil d'arrivée, la fin de la course. Le rythme peut désormais ralentir.

Cette saison, nos ressources financières ont été plus limitées, comme pour plusieurs entreprises. Nos prévisions, déjà très prudentes, ont été trop optimistes quant à la réalité qu'attendaient cette année plusieurs ménages québécois.

Nous n'avons donc pas le choix d'écourter le contrat de nos fabuleuses employées et de leur dire au revoir quelques 3 semaines plus tôt qu'à l'habitude, ce qui veut dire mettre les bouchées doubles avant leur départ hâtif imminent.

Une bonne partie de nos champs sont encore en fleurs, ils sont en fait au paroxysme de leur beauté. Mais avec près de 2000 plants de dahlias à déterrer, laver, diviser et entreposer, je ne voudrais pas me retrouver seule avec ces lourdes tâches! C'est pourquoi nous avons entrepris la mission automnale "dahlias" en équipe cette semaine!

Je vous explique notre technique pour que vous aussi puissiez jouir d'un excellent taux de survie lors de l'entreposage de vos tubercules.

57 000 CULTIVARS

Natifs du Mexique, les dahlias sont de merveilleuses plantes sur

lesquelles nous pouvons nous appuyer pour d'importantes récoltes de fin de saison. Depuis la fin août, l'équipe s'affaire trois fois par semaine à récolter des centaines de tiges de plusieurs variétés de dahlias de formes et couleurs différentes. Saviez-vous qu'il en existe 57 000 variétés différentes!

Les dahlias ont évolué pour résister à des conditions hivernales difficiles, mais contrairement au Mexique, nous avons ici au Québec un hiver trop rude, qui leur est fatal. C'est pourquoi nous devons les déterrer pour les conserver et les replanter au printemps suivant.

0° OU 120 JOURS

Les tubercules de dahlia servent à emmagasiner des nutriments. Pendant la saison de croissance, les plants produisent de l'énergie grâce à la photosynthèse, accumulant des sucres et des nutriments dans leurs feuilles, tiges et tubercules.

Au fur et à mesure que l'automne approche et que les journées raccourcissent, la plante cesse progressivement de produire de nouvelles feuilles et fleurs, redirigeant l'énergie vers les tubercules pour se préparer à entrer en dormance tout l'hiver.

Lorsque les dahlias entrent en dormance, ils utilisent progressivement ces réserves pour maintenir leurs fonctions vitales, qui seront cruciales pour la croissance vigoureuse de nouveaux plants au printemps suivant.

L'idéal pour commencer à déterrer les tubercules de dahlias est donc suite au premier gel lorsque les nutriments présents dans les parties aériennes des dahlias commencent à être redistribués et stockés en plus grandes quantités dans les tubercules en préparation de la saison hivernale.

Dans une situation comme la nôtre, où nous devons agir en amont du premier gel au sol, il est possible de commencer à déterrer les tubercules lorsque ceux-ci seront matures, c'est-à-dire suite à un minimum de 120 jours de croissance aux champs. Nous passons alors un coupe bordure muni d'une lame au lieu de fils, et coupons la base du tronc de chaque plant. Une fois les plants coupés et les résidus verts mis au compost,



Une bonne partie de nos champs sont encore en fleurs, ils sont en fait au paroxysme de leur beauté. Mais avec près de 2000 plants de dahlias à déterrer, laver, diviser et entreposer, je ne voudrais pas me retrouver seule avec ces lourdes tâches! C'est pourquoi nous avons entrepris la mission automnale "dahlias" en équipe cette semaine! —PHOTOS: FLORAMAMA

nous déterrons les tubercules, un à un, à l'aide d'une fourche à 3 dents, sans jamais perdre la trace du nom de la variété!

LAVÉ, SÉCHÉ, DIVISÉ ET ENTREPOSÉ

Nous déposons ensuite les tubercules d'une même variété dans des cagettes en plastiques identifiées, puis rapatrions les cagettes vers la station de lavage. Ils sont lavés un à un à l'aide d'un jet d'eau puissant afin d'enlever un maximum de terre, le plus rapidement possible. Lorsqu'ils sont propres, ils sont remis en cagette, bien identifiés puis vont sécher à l'ombre quelques jours (environ 3 jours).

Nous divisons ensuite les tubercules afin de pouvoir les entreposer plus efficacement. Une fois divisés, les tubercules d'une même variété sont mis en "lasagne" entre de fines couches de copeaux de bois secs, dans un bac en plastique fermé. Il est possible de les disposer très rapprochés, mais sans contact direct. Le nom de la variété, ainsi que le nombre de tubercules est indiqué sur un bout de ruban adhésif, sur le devant du bac.

Les bacs remplis de précieux tubercules sont entreposés dans notre chambre froide, qui est chauffée l'hiver!

La température y est maintenue à 5°, hiver comme été.

Mais pas besoin d'avoir une chambre froide pour l'entreposage, un endroit frais (entre 4° et 10°, il ne doit pas geler) et sans lumière est parfait.

Pendant l'hiver, il est conseillé



L'idéal pour commencer à déterrer les tubercules de dahlias est suite au premier gel. —PHOTOS: FLORAMAMA

d'ouvrir les bacs pour surveiller sporadiquement les tubercules afin de détecter tout signe de pourriture ou de dessèchement excessif et d'agir en

conséquence. Soit retirer les tubercules et diminuer l'humidité en cas de pourriture ou augmenter légèrement l'humidité en cas de dessèchement.

RÉGAL.



À BOIRE À L'ACTION DE GRÂCE

PLANÈTE VINS



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Voici quelques coups de cœur du moment pour accompagner vos repas festifs du long week-end de l'Action de grâce. À votre santé!

1 LAMMERSHOEK THE INNOCENT SWARTLAND 2019
21,85 \$ • 14447946 • 12 % • 1,4 g/L

Un vin frais d'une texture soyeuse aux notes de poire fraîche sur une belle tension menant vers une finale qui fait durer le bonheur. Un parfait assemblage de chenin blanc, de viognier et de sauvignon blanc qui nous vient du Swartland en Afrique du Sud. L'histoire de cette grande ferme remonte à plus de trois siècles, alors qu'un couple de huguenots français fraîchement marié s'y installa pour faire pousser de la vigne. Le nom afrikaans Lammershoek signifie «le coin des agneaux», un endroit adossé à la montagne où les brebis allaient mettre leurs petits à l'abri des aigles noirs. Servez-le en entrée avec un

ceviche de pétoncles, du saumon ou un plateau de fromages.

2 CUSUMANO SHAMARIS GRILLO 2022
18,50 \$ • 13314421 • 12,5 % • 1,9 g/L

Le grillo est un cépage sicilien d'une belle complexité aromatique qui inclut des notes florales comme la fleur d'oranger, en plus de la nectarine et des effluves de thym sur une *minéralité* aux notes salines. De plus, celui-ci provient d'un vignoble situé en altitude, ce qui lui confère davantage d'élégance. Un délice avec une entrée de tataki de thon ou si vous servez des bols de poké au saumon, aux crevettes ou même végétariens.

3 SUBSTANCE CH CHARDONNAY COLOMBIA VALLEY 2021
26,15 \$ • 14805977 • 13 % • 4 g/L

Voilà un chardonnay qui se raffine avec le temps, dans un style plus frais, plus élégant et moins beurré. La gamme Substance fait partie des projets vinicoles de Charles Smit, depuis 2015, conçus pour mettre en valeur la meilleure expression d'un cépage unique. Le tout a commencé avec un cabernet sauvignon qui se voulait parmi les meilleurs rapports qualité-prix d'Amérique, produit avec attention et intégrité. Charles a ensuite produit un merlot et un assemblage bordelais, avant de compléter sa collection avec un pinot noir, un sauvignon blanc et un chardonnay.

4 CHÂTEAU CAILLOUX DE BY MÉDOC 2020

19,85 \$ • 14351362 • 13 % • 1,8 g/L

Très beau domaine du Médoc, situé juste au nord de Pauillac et qui travaille avec rigueur et passion. Vous connaissez sûrement le Château La Tour de By, qui figure parmi les meilleurs rapports qualité-prix de cette prestigieuse région. Le Château Cailloux de By est leur second vin, une part égale de merlot et de cabernet sauvignon. On emploie le terme «cailloux» pour souligner la typicité du terroir composé de graves girondines. Un rouge équilibré aux tannins mûrs, agréable à boire en jeunesse, avec des grillades ou même la traditionnelle dinde de la fête des moissons. Comme tous les grands vins de Bordeaux, on recommande de l'ouvrir au moins une heure avant le service et de le servir entre 16° et 18° C.

5 ROBERT MONDAVI NAPA VALLEY CABERNET-SAUVIGNON 2019

60,75 \$ • 255513 • 14,5 % • 1,7 g/L

Une bouteille pour se gâter ou à offrir en cadeau, car bien que le vin soit prêt à boire maintenant, il gagnera en complexité au fil des ans. Si vous avez la patience de l'attendre, donnez-lui au moins deux ans avant de l'ouvrir, sinon on peut le conserver au moins dix ans, selon le millésime. Les saveurs sont complexes, concentrées et prononcées, vous y trouverez des notes de cassis, mûre et bleuets, de la vanille, du clou de girofle, des notes de figue séchée, de tabac blond et d'eucalyptus en finale, sur des tannins puissants mais toutefois élégants. À boire avec un steak de bison ou votre meilleure pièce de bœuf cuite sur le grill.

6 TIA MARIA
30,50 \$ • 630913 • 20 %

J'ai redécouvert récemment cette boisson jamaïcaine classique de mon enfance, avec laquelle ma mère finissait ses cafés espagnols flam-bés. À base de rhum, café, vanille et sucre de canne, c'est un excellent choix pour les espresso martinis, ou même à ajouter en filet sur une glace à l'érable et aux noix. Sûrement que certains d'entre vous se souviendront de la pub exotique des années 1980, mettant en vedette la *top model* Iman, veuve d'un des plus grands musiciens de notre époque, David Bowie... *Let's Dance* et profitons de ce beau long week-end de congé!

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





Les mélanges à base de bière connaissent une belle popularité. — 123RF

Panaché, radler, shandy....

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



RADLER

- 50% de limonade citronnée
- 50% de bière blonde douce

Suivre les même consignes que pour le panaché.

Vous avez envie de pousser un peu plus loin l'expérience et de découvrir quelques variantes intéressantes?

Remplacez la bière par une New England IPA et la limonade par du jus de pamplemousse. Les amateurs de bières amères, mais aromatiques seront comblés.

Rien ne vous empêche également de proposer des limonades gazéifiées naturelles et de la bière de microbrasserie.

Il n'y a aucune honte à vouloir offrir des cocktails à la bière, surtout si ceux-ci représentent le terroir et l'artisan local.

Vous pouvez également créer un Monaco, qui est un panaché avec ajout de grenadine, mais dans ce cas-ci, je vous invite à trouver des sirops de fruits naturels et artisanaux, car c'est bien meilleur.

peut l'appeler radler, shandy, alster, xampu ou clara.

Chaque communauté a son propre mélange de bière et de limonade ou jus citronné. L'ajout de jus dans la bière existe depuis des centaines d'années. S'il s'agissait autrefois de diminuer l'acidité naturelle de la bière ou l'oxydation de celle-ci, aujourd'hui, on apprécie ces mélanges parce qu'ils sont plus sucrés, mais surtout moins amers.

Voici deux versions intéressantes :

PANACHÉ GINGER

- 50% de ginger ale
- 50% de bière blonde douce

D'abord servir dans un verre de ginger ale, ensuite la bière. Ne pas mélanger pour conserver la mousse.

Une sangria amaretto-pomme pour attaquer l'automne

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Je sais, je sais, une sangria d'automne pas de vin, est-ce que j'exagère?

J'ai choisi ici l'option facile puisque le cidre de pomme est, pourrait-on dire, notre vin national. Sans compter le vinaigre balsamique, qui ajoute une profondeur et une dimension uniques à cette proposition automnale. Rien de mieux que l'amaretto pour offrir une dimension douce à la pomme vive et acide du cidre. Le vinaigre, ici utilisé avec parcimonie, offre une acidité qui convient parfaitement aux soirées froides et venteuses du mois d'octobre.

Rien de plus désaltérant pour affronter ce long congé! S'il est trop pluvieux et que vous ne pouvez profiter d'une promenade en forêt, profitez-en pour relaxer et prendre du temps pour vous! Santé!

Sangria d'automne

INGRÉDIENTS

- 1 oz (30 ml) d'amaretto sans alcool NOA*
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre balsamique
- 2 oz (60 ml) de cidre pétillant (ou de moût de pomme et fraise pour une version sans alcool)
- Pincée de cannelle moulue et rondelle d'orange (pour décorer)

PRÉPARATION

1 Dans une coupe de vin remplie de glace, ajouter l'amaretto et le vinaigre.

2 Mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.

3 Compléter au moût ou au cidre pétillant.

4 Décorer d'une pincée de cannelle moulue et d'une rondelle d'orange.

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

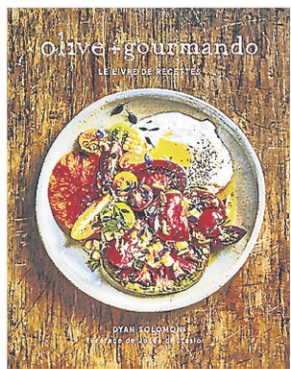


RECETTES

LE TEMPS DES SOUPES

➤ POMMES ET CHEDDAR

OLIVE + GOURMANDO
Dyan Solomon
KO ÉDITIONS



Voici une soupe atypique avec un goût étonnamment vif de pomme richement enrobé. On la réduit en purée lisse au mélangeur et, puisqu'on garde la peau de la pomme et qu'on y ajoute du poivron, elle se teinte d'un joli rose orangé. Elle répand la bonne humeur à tous les coups.

INGRÉDIENTS

- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre salé
- 5 oignons, hachés grossièrement
- 4 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 100 ml (1/3 tasse + 4 c. à thé) de vin blanc sec
- 4 à 5 carottes, coupées en tronçons
- 3 petites pommes (Cortland ou McIntosh), non pelées et coupées en cubes
- 2 grosses pommes de terre Russet, pelées et coupées en cubes
- 1 gros poivron rouge, coupé en grosses lanières



- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel
- 1,5 L (6 tasses) d'eau froide
- 500 ml (2 tasses) de jus de pomme brut
- 500 ml (2 tasses) de sauce au fromage (faite maison ou du commerce, comme de la sauce Alfredo)
- Piment au goût

GARNITURES SUGGÉRÉES

- Graines de citrouilles, rôties
- Petits dés de cheddar fumé
- Julienne de pommes
- Ciboulette, hachée finement
- Fleur de sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1** Dans une grande casserole à feu moyen, chauffer l'huile et le beurre. Ajouter les oignons et l'ail, puis bien les faire suer et blondir. Déglacer avec le vin blanc, en raclant le fond de la casserole à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter les carottes, les pommes, les pommes de terre, le poivron rouge et le sel.
- 2** Dans la casserole, verser l'eau et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et laisser mijoter à découvert environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Ajouter le jus de pomme, la sauce aux fromages et le piment. Au pied-mélangeur ou au mélangeur, broyer la soupe jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Rectifier l'assaisonnement. Répartir la soupe dans des bols et garnir, au choix.

**LIRE**

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

VOYAGES.

RENNES, LA FESTIVE

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

On le sent tout de suite le côté sans prétention de Rennes, une ville d'environ 220 000 habitants à une heure et demie de TGV à l'ouest de Paris. Ses maisons à pans de bois, son centre-ville compact et son côté festif insufflé par sa population étudiante en font un port d'attache parfait pour visiter la Bretagne, la Normandie et les Pays de la Loire.

Peut-être que le coup de cœur a été instantané à cause du soleil qui plombait sur le carrousel et les marchands de livres d'occasion de la place Sainte-Anne. Peut-être que la cohabitation du patrimoine et de l'architecture moderne, harmonieuse, flatte l'œil en même temps qu'elle apaise. Ou peut-être y a-t-il ce je-ne-sais-quoi de plus qui a permis à Rennes de décrocher le titre de 2^e métropole la plus attractive de France en 2022 selon Hellowork.

Si on peut marcher partout dans le centre de Rennes sans trop se fatiguer, on peut aussi se la couler douce en empruntant l'une des deux lignes de métro. Au moment de leur inauguration, Rennes était la plus petite ville au monde à posséder son propre métro.

La fameuse place Sainte-Anne constitue par ailleurs un excellent point de départ à toute visite. C'est qu'on y trouve le Couvent des Jacobins, un centre de congrès qui agit également comme office de tourisme. L'ancien couvent, restauré, allie modernité et histoire.

Il jouxte l'église Saint-Aubin, notamment inspirée des cathédrales de Chartres, Amiens et Notre-Dame de Paris. Comme plusieurs églises de France, celle-ci demeure inachevée. Le manque de liquidités pour y ajouter deux tours aura probablement sauvé quantité de maisons à pans de bois, aujourd'hui protégées, puisqu'on devait dégager l'espace devant le parvis pour construire une longue rue menant au lieu de culte. En conséquence, on trouve maintenant 370 maisons à pans de bois dans le centre

historique.

DEUX GRANDS INCENDIES

En route pour le Parlement de Bretagne, on déambule sur de larges rues piétonnes où les bâtiments ont été reconstruits en pierre après le grand incendie de 1720. Le Parlement de Bretagne, monument phare de la ville, est d'ailleurs considéré comme le premier édifice public majeur construit en pierre... dans une ville de bois. Son architecte, Salomon de Brosse, est celui-là même qui se trouve à l'origine du Palais du Luxembourg, à Paris.

Ledit parlement est maintenant le siège de la Cour d'appel de Rennes. À la suite d'une manifestation, en 1994, un grand incendie a emporté son toit et sa charpente de bois. Sa revitalisation aura coûté 54 millions d'euros [quelque 78 M \$CAD].

S'il est possible de le visiter, avec un guide, on vaudra voir sa salle des Pas-Perdus, avec son plafond en bois, et surtout la Grand'Chambre, avec son plafond décoré et ses tapisseries. C'est un miracle que ces tapisseries aient survécu à l'incendie de 1994, mais un grand malheur, aussi, que l'une d'entre elles ait été emportée trois ans plus tard dans un incendie de l'atelier où elle était en restauration.

Étrangement, les trésors du Parlement de Bretagne n'étaient pas offerts aux yeux du public avant l'incendie. Son ouverture aurait en quelque sorte relancé le tourisme à Rennes.

MONUMENTS EN ATTENTE

Pour peu qu'on s'intéresse à l'histoire, on découvrira le côté conservateur des Rennais, notamment à la place de la Mairie, où l'Opéra à l'italienne, avec ses formes arrondies, ne faisait pas l'unanimité. Il est pourtant conçu pour s'imbriquer dans les courbes de l'hôtel de ville, juste en face.



Là, une niche devrait normalement accueillir une statue, mais la première à y avoir été posée, celle de Louis XV, a été déboulonnée, alors que la seconde, de Louis XVI, n'a jamais été installée. La cause : la révolution de juillet 1830. La troisième statue, celle de l'union entre la Bretagne et la France, a été dynamitée par des manifestants bretons en 1932. Résultat : la niche attend toujours une œuvre qui plaira au plus grand nombre.

On vaudra aussi assurément voir la cathédrale Saint-Pierre, où les ducs étaient couronnés, et à un jet de pierre de là, le système de

défense du 15^e siècle, qui sera d'ici deux ans bordé d'une promenade qui le rendra plus accessible aux passants. Et il y a bien la place des Lices, aussi, sympathique avec son marché animé les samedis matin. On y trouve deux halles, construites entre 1869 et 1871, qui ont échappé de justesse au pic des démolisseurs. Fiou! Dire qu'on y projetait un déprimant stationnement.

C'est là aussi qu'a ouvert le nouvel hôtel Mama Shelter, un établissement à la déco éclatée qui se définit comme un «refuge urbain». On cherche à y attirer les touristes, mais aussi la population locale qui

souhaite un lieu pour manger, travailler ou se divertir. On y trouve un bar sur le toit, un restaurant original, une terrasse avec soirées thématiques, des salles de karaoké ouvertes à la population, un spa, une piscine et des jeux d'arcade.

Loin d'être beiges, les établissements de Mama, qu'on trouve aussi à Paris, Los Angeles, Belgrade et Prague, notamment, cherchent à incorporer un brin de «malice» à l'expérience. On déduira un côté coquin à la sélection des films gratuits ou aux masques originaux posés sur les luminaires des chambres.



MOSAÏQUES ET GASTRONOMIE

Une autre facette moins apparente de Rennes est celle de l'art mosaïque de la famille Odorico. Plusieurs bâtiments sont encore aujourd'hui ornés des décorations de ces célèbres mosaïstes. S'ils ont réalisé plusieurs salles de bain, ils ont aussi laissé leur marque chez des marchands de légumes, dans des poissonneries et à la piscine Saint-Georges.

L'exemple le plus patent se trouve sans doute chez Bretonne, une crêperie aménagée dans la

maison où un des mosaïstes a terminé sa vie. La façade et la salle de bain valent le détour.

Un dépliant à l'office de tourisme permet de recenser toutes les adresses où se trouvent encore des mosaïques.

Si on raconte qu'il y a toujours un événement ou un festival pour s'amuser à Rennes, il y a apparemment, aussi, quantité de bonnes adresses pour les *foodies*. De la crêperie typique aux cuisines du monde, on pourra trouver le banh mi autant que la poutine. La rue Vasselot, avec ses terrasses et ses



enseignes diversifiées, semble incontournable.

Le *Food Mood Tour*, pour une soixantaine d'euros, permet pour sa part de découvrir six adresses en un long repas et de finir la journée rond comme un ballon. L'organisation compte 50 partenaires qui s'approvisionnent en produits locaux et le parcours change pour chacune des visites. On pourrait donc avoir droit à la fois à du caviar d'aubergine, à du gravlax de saumon, à des crêpes au saucisson et à des sucreries au chocolat noir et à la fleur de sel. La dernière adresse permet de prendre un verre, par exemple dans l'ancien Hôtel-Dieu, un hôpital converti en microbrasserie-salle d'escalade-restaurant-hôtel.

Enfin, les amateurs de vélo auront tout le loisir de s'offrir une balade qui les mènera en pleine nature en moins de 30 minutes. Il suffit de longer la rive sud de la Vilaine pour aboutir, par exemple, à la plage d'Apigné. Sinon, il y a toujours le bus qui, en une heure environ, mène au célèbre Mont-Saint-Michel.

Le journaliste était l'invité d'Air Transat et de Destination Rennes.

1 À Rennes, on construisait autrefois les maisons en bois, faute de pierres disponibles localement.

— PHOTOS LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

2 Le Parlement de Bretagne, abritant aujourd'hui la Cour d'appel de Rennes, mérite une visite.

Voyages
traditours
circuits et croisières

Conférences voyages À TROIS-RIVIÈRES

📍 À L'HÔTEL GOUVERNEUR
975 Rue Hart, Trois-Rivières

📅 Samedi 21 octobre

- 10h00 - VIETNAM & CAMBODGE
- 10h00 - PÉROU
- 11h30 - NOS CROISIÈRES FLUVIALES SUR LE DOURO
- 11h30 - AFRIQUE DU SUD, ZIMBABWE & BOTSWANA
- 13h30 - ANGLETERRE, ÉCOSSE & IRLANDE
- 13h30 - GRÈCE
- 15h00 - TURQUIE
- 15h00 - THAÏLANDE
- 16h30 - ITALIE
- 16h30 - ESPAGNE & PORTUGAL

**INSCRIVEZ-VOUS GRATUITEMENT
AU TRADITOURS.COM**

Ou par téléphone : 514 907-7712 | 1 888 907-7712

Permis du Québec

le petit P MAG.

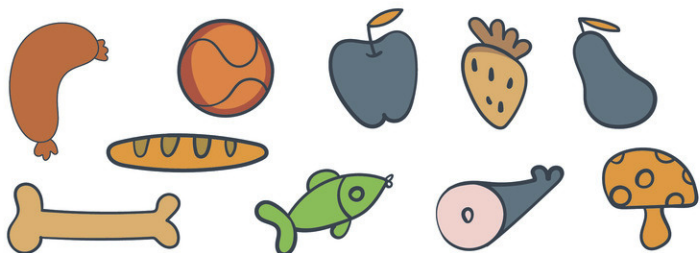
Cherche et trouve!



Pauvre petit chat, que des vilaines souris s'amuse à effrayer pour le chasser du garde-manger! Sauras-tu trouver dans l'image les 10 objets ci-dessous?

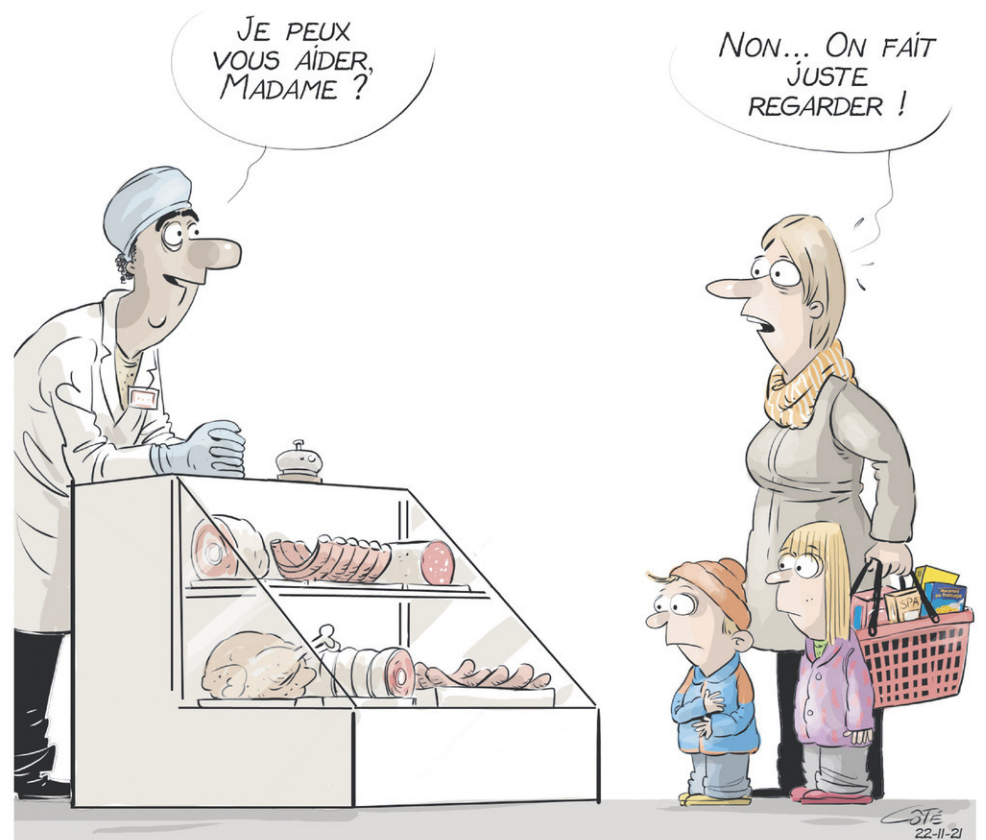
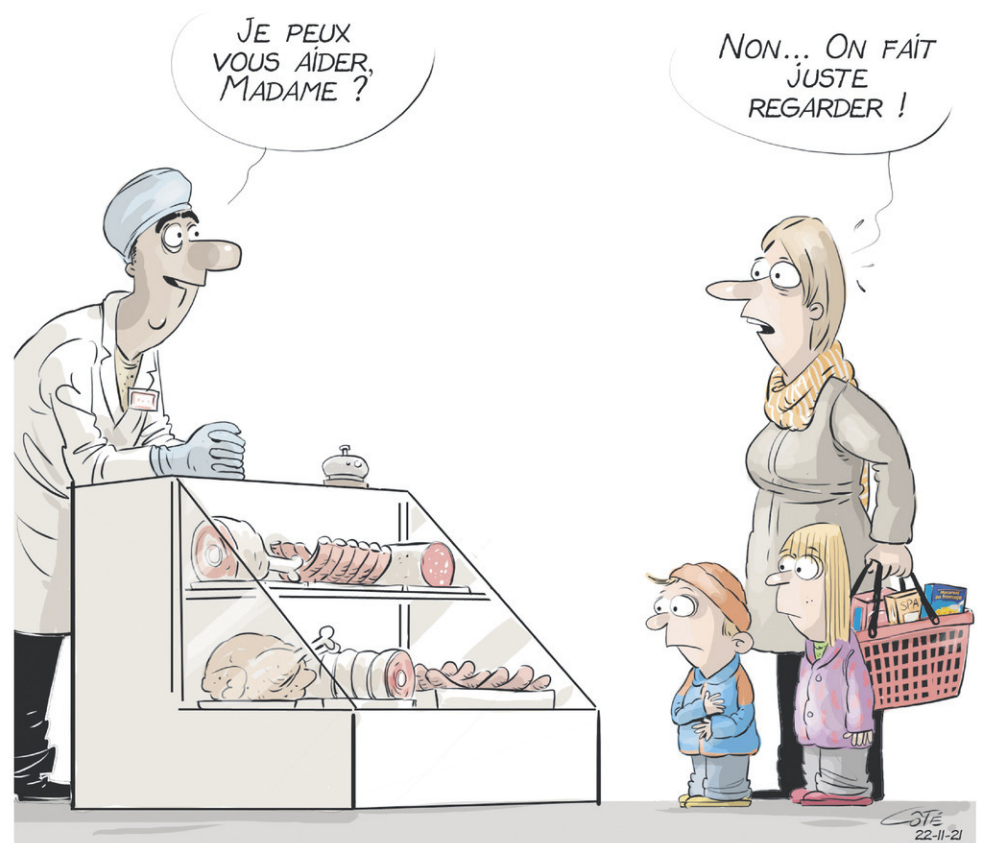


ILLUSTRATION 123RF / KHARLAMOVA



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 Le bout d'une saucisse en moins
- 2 L'ajout d'une boîte jaune dans le panier
- 3 Les cheveux du boucher
- 4 La tunique du garçon
- 5 La sonnette déplacée
- 6 Los du gigot en moins
- 7 Une partie du foulard de la femme

SOLUTION