



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

ARTS

**Wutiko**

LA QUÊTE  
D'ÉLAGE DIOUF



MAISON

**Déco**

UN INTÉRIEUR  
HUMANISÉ  
ET INSPIRÉ



RÉGAL

**En cuisine**

SIROP MAGIQUE



VOYAGES

**Plein air**

ESCALES  
SUR LE CHEMIN  
DES CANTONS

CATHERINE MAJOR

# ESSENCE TOUTE FÉMININE

# ARTS.

CATHERINE MAJOR

# FEMME ET PLUS ENCORE

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

**Catherine Major affirme que son quotidien, ces temps-ci, ressemble un peu à un «tourbillon». Entre sa vie familiale et sa carrière musicale, la maman de quatre enfants enseigne la musique à l'Université de Sherbrooke et planche sur le projet d'un «Bed & Boutique» à Waterloo. Le Soleil l'a rencontrée au Grand Théâtre de Québec, lors de l'enregistrement d'un spectacle virtuel qui revisite son répertoire.**

Sur la scène de la salle Louis-Frédette, sous une lumière tamisée, Catherine Major s'installe devant le Steinway & Sons. À sa gauche, les centaines de sièges vides sont impressionnants, mais on les oublie rapidement. Devant les caméras qui enregistrent l'événement, la musique transcende l'artiste qui, bien qu'assise sur un banc de cuir, se met à danser, des mains jusqu'aux pieds.

L'autrice-compositrice-interprète joue au piano plusieurs morceaux issus de ses albums précédents : *Par-dessus bord*, *Rose sang*, *Le Désert des solitudes* et *La Maison du monde*. Elle puise également dans son plus récent opus, *Carte mère*, paru en mai 2020.

Pendant plus d'une heure, généreuse, douce et authentique, la musicienne, qui voue une grande affection à la ville de Québec, partage entre les chansons des petits bouts de son univers et fait ainsi voyager ses spectateurs en racontant les anecdotes qui entourent ses pièces.

«Je réalise que de faire un spectacle virtuel et d'être devant les caméras, c'est un autre métier

complètement. [...] En ce moment, on me demanderait comment s'est passé le spectacle et je ne saurais pas quoi répondre parce que je n'ai pas eu de retour du public», lance l'artiste interloquée par son expérience virtuelle, que *Le Soleil* a rencontrée quelques minutes après la fin de l'enregistrement.

Un tournage, donc, bien spécial pour celle qui jouait sur scène les chansons de *Carte mère* pour la première fois, dont certaines pièces importantes telles que *Ma sœur* et *Tableau glacé*, dédiées à sa sœur ainsi qu'à une amie



**«Chez nous, c'est très féminin. J'ai eu des grands-mères qui avaient des tempéraments forts. La femme est donc une icône forte chez nous»**

— Catherine Major



emportée par le cancer du sein.

Pour Catherine Major, ce spectacle portant sur l'amour, la maternité et la famille ne résonne pas nécessairement d'une façon particulière parce qu'il a été capté lors de la Journée internationale des femmes.

«J'ai toujours été fière d'être une femme et je n'ai jamais eu l'impression d'être mise de côté. Je porterais donc la cause pour d'autres femmes, pour les femmes en général, mais pas nécessairement pour moi-même. Je n'ai pas l'impression [qu'être une femme] me limite», affirme l'artiste qui n'associe donc pas d'emblée son œuvre à cette lutte.

Que ce soit grâce à son éducation ou à son équipe, envers qui elle a une entière confiance, Catherine Major affirme qu'elle se sent entièrement libre et ce, depuis toujours.

«Chez nous, c'est très féminin. J'ai eu des grands-mères qui

avaient des tempéraments forts. La femme est donc une icône forte chez nous. Je me considère chanceuse parce que j'ai aussi été très bien accueillie dans mon métier. Je n'ai jamais senti que, moi, en tant que femme, je devais me battre. Par contre, je le vois dans d'autres milieux et je considère qu'il y a un grand bout de chemin à faire», ajoute-t-elle.

Qu'on lui parle donc de chant ou de composition, d'enfants ou de ménage, de plan d'affaires ou d'enseignement, elle estime avoir «la liberté de tout faire».

## NE RIEN TENIR POUR ACQUIS

Mais comment peut-on, humainement, arriver à mener de front tous ces projets en même temps?

«C'est sûr qu'en ce moment c'est difficile, reconnaît-elle. Ça me prendrait sincèrement un bon trois

heures de plus par jour», lance en riant la femme, musicienne, mère, enseignante et entrepreneure, qui n'estime pas avoir la réponse ultime, outre «bien s'organiser et prioriser les bonnes choses».

Questionnée sur la charge mentale que toutes ces responsabilités peuvent occasionner, Catherine Major affirme que son conjoint et son entourage la complètent et l'appuient au quotidien.

L'artiste est bien consciente de refléter l'image forte d'une femme qui maîtrise tous les pans de sa vie. Si elle se sent effectivement bien ancrée et solide pour mener à terme ses différents projets, la musicienne souligne toutefois l'insécurité qui l'habite.

«Tout est fragile dans ma tête. Je suis tellement insécure! [...] Moi je suis plus consciente de mes faiblesses que de mes forces», confie celle qui avoue s'investir entièrement dans la musique.



## AU LOUP, BED &amp; BOUTIQUE

# Son auberge nouveau genre

ROXANNE CARON  
roxanne.caron@lavoixdelest.ca

**En s'installant à Lac-Brome il y a trois ans, l'autrice-compositrice-interprète Catherine Major était loin de se douter qu'elle ouvrirait une auberge à quelques minutes de chez elle, à Waterloo.**

C'est pourtant ce projet qui occupe son esprit depuis quelques mois, alors qu'elle prendra possession d'une maison centenaire, avec son conjoint Jeff Moran, le 24 mars prochain.

«De plus en plus, on voit que la municipalité est en effervescence au plan des commerces. En plus, Waterloo est assez central pour les attraits touristiques», affirme Catherine Major en nommant les pistes cyclables et le parc national de la Yamaska, situés à proximité. Si elle se considère comme une «Montréalaise pure laine» ayant habité à Outremont durant 37 ans, c'est en région qu'elle y voyait son avenir avec sa famille. «J'ai eu besoin d'air et d'espace. On a eu notre troisième enfant dans notre appartement et on voyait mal l'avenir à moyen terme.»

Avec ce nouveau projet, elle affirme donc davantage son sentiment d'appartenance envers sa communauté. Les premiers

chambres d'Au Loup, Bed & Boutique pourront être accueillis dès le début du mois de juin. «L'auberge a besoin d'un peu d'amour à l'intérieur. On s'est donné deux mois pour la rafraîchir et la rajeunir.»

L'un des buts avoués du projet? Faire voir les artistes du Québec, entre autres.

Les murs de l'immeuble de quatre chambres, situé rue Foster, mettront en valeur une foule de toiles. Déjà, plusieurs peintres ou dessinateurs se sont montrés intéressés: Goran, Gebey, Brigitte Mathe, Diane Dufresne, notamment. Et le plus beau dans tout cela, c'est que les visiteurs auront la chance d'acheter ces œuvres avec lesquelles ils auront cohabité le temps de quelques jours.

Même certains meubles laissés par l'ancienne propriétaire seront eux aussi mis en vente. Et chacun d'eux aura une touche particulière et unique, puisqu'ils seront revampés. «C'est un peu dans l'esprit du *upcycling*. Le but, c'est de faire affaire avec des artisans du coin, je pense ici à l'Atelier Ulric qui fait sa peinture sans produits chimiques.»

## CONFIANCE

D'abord et avant tout, Au Loup se veut un endroit convivial où il sera possible de partager de bons moments avec les autres convives

— en contexte hors pandémie — dans une salle commune. C'est d'ailleurs pourquoi l'auberge se nomme Au loup: pour son côté rassembleur, rappelant celui d'une meute. «Les gens arrivent, ils ont une boîte à clé et leur pleine autonomie. Ils peuvent occuper leur chambre et la salle de bain, mais ils ont aussi accès à une cuisine. Cet aspect communautaire et convivial est au centre du projet. On aime recevoir, on aime les trucs originaux et on veut proposer quelque chose de multisens.»

Parlant d'originalité, le duo n'exclut pas la possibilité d'offrir certains forfaits, notamment avec la Maison de la culture de Waterloo. «Il y a plein de choses en branle», laisse entendre l'artiste.

L'esprit de communauté que Catherine Major veut instaurer passera aussi par la bonne foi des visiteurs. En effet, dans chacune des chambres, des paniers de produits locaux seront disponibles à la vente. «Si les gens veulent acheter, ils vont en ligne et ils appuient sur le produit de leur choix. C'est un concept particulier, mais qu'on veut essayer.»

Catherine Major et son conjoint sont d'ailleurs prêts à toute éventualité. Un petit loft au grenier ne demande qu'à être occupé. «Si ça fonctionne bien, on va penser à l'utiliser...»

## DES PROJETS FOISSONNANTS

Réaliser *Carte mère* ne suffisait pas à Catherine Major, qui avait aussi envie de voir son album en images. L'amatrice de danse a donc décidé de créer *Carte mère, Corps et Graphie*, un moyen-métrage de 39 minutes qui voyage d'un bout à l'autre de l'opus.

«On a tourné ça avec les moyens du bord, en pleine pandémie. Ça donne un résultat émouvant parce que la danse, pour moi, c'est la plus magnifique expression de l'âme. Encore plus que le chant.»

Le film, réalisé par Tiphaine Roustang, se retrouve d'ailleurs dans la sélection officielle du Festival international du film sur l'art, qui aura lieu en ligne du 17 au 28 mars.

Entre-temps, Catherine Major monte, aux côtés de son conjoint, un projet d'auberge à Waterloo.

Catherine Major a revisité son répertoire dans un spectacle virtuel capté sur la scène de la salle Louis-Fréchette. Bien qu'assise sur un banc de cuir, l'interprète se met à danser, des mains jusqu'aux pieds.

— PHOTOS LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

Pour celle qui vient de terminer la rédaction des 40 pages du plan d'affaire d'Au Loup, l'été 2021 risque d'être assez chargé.

On peut se procurer des billets pour le spectacle virtuel de Catherine Major jusqu'au 13 mars, 20h, sur le site du Grand Théâtre. Il sera par la suite possible de visionner l'événement jusqu'au 16 mars inclusivement.



L'auberge Au Loup, Bed & Boutique occupe l'esprit de Catherine Major depuis quelque temps. Elle prendra possession d'une maison centenaire, avec son conjoint Jeff Moran, le 24 mars prochain. — PHOTO JULIE CATUDAL



L'auteur-compositeur-interprète et percussionniste d'origine sénégalaise Élage Diouf a lancé cette semaine *Wutiko*, son troisième album.

## ÉLAGE DIOUF

# LA QUÊTE DE L'ÂME

MARIO BOULIANNE  
mboulianne@ledroit.com

Quand on parle de musique du monde, le nom d'Élage Diouf s'impose de lui-même. L'auteur-compositeur-interprète et percussionniste d'origine sénégalaise a offert cette semaine un troisième album qui réunit plusieurs artistes provenant d'autant d'horizons musicaux.

Avec *Wutiko*, qui veut dire «La quête» en wolof, Diouf propose

ce qui pourrait bien être l'album le plus achevé de sa carrière.

D'abord prévue pour le printemps 2020, la sortie de cette galette de 11 chansons a été repoussée en raison de la pandémie. Mais, cela aura permis à l'artiste de faire quelques retouches qui auront, au final, ajouté encore plus de lumière à un disque qui en offrait déjà beaucoup.

«On a terminé l'enregistrement de l'album en avril 2019, confie-t-il lors d'une entrevue avec *Le Droit* plus tôt cette semaine. Pour

y arriver, j'ai travaillé avec des gars de grand talent comme Micheal Shand, Rick Haworth et Guy Kaye. Avec le retard dans le lancement, j'ai fait quelques retouches ici et là. C'est comme une lettre qu'on n'a pas encore postée. On peut rattraper quelques petites imprécisions, disons!»

*Wutiko* est un album qui reflète le bagage musical de Diouf, ses années de scène ainsi que ses multiples rencontres et collaborations.

On y retrouve des textes enveloppés de mélodies aux influences de pop, world, folk, traditionnelles et asiko qui s'harmonisent parfaitement aux propos de l'auteur-compositeur.

«On a tous à l'intérieur de soi une quête, un destin. *Wutiko* est mon sac de voyage dans lequel se trouvent mes défis, mes quêtes, mes réussites, mes embûches, mes acceptations, explique-t-il. C'est tout ce dont j'ai besoin pour poursuivre mon chemin et affronter le sommet de ma vie. Mais, avant tout, j'ai fait cet album pour le plaisir de la musique.»

### COLLABORATIONS

Reconnu comme une grande vedette par ses compatriotes sénégalais, Élage Diouf livre avec *Wutiko* un album inspiré autant de sa vie au Sénégal que de sa vie au Québec.



«On a tous à l'intérieur de soi une quête, un destin. *Wutiko* est mon sac de voyage dans lequel se trouvent mes défis, mes quêtes, mes réussites, mes embûches, mes acceptations. C'est tout ce dont j'ai besoin pour poursuivre mon chemin et affronter le sommet de ma vie»

— Élage Diouf

Chantées en wolof — la langue la plus parlée au Sénégal —, les pièces de l'artiste abordent de grands thèmes de la vie comme la quête, l'évolution et le destin de l'être humain.

«Ça peut paraître lourd comme ça, mais le propos s'enrobe d'une musique festive et très joyeuse, ajoute-t-il. On puise dans des sonorités africaines, brésiliennes et même dans des accords de folk et de country.»

L'album propose plusieurs duos, et ce, avec des collaborateurs aussi variés que Jorane, Marie-Christine Depestre, Carlos Placeres ou Ousmane Traoré.

«J'ai choisi tous ces artistes pour ce qu'ils et elles ont à offrir et surtout parce que je suis un *fan* de leur musique, avoue-t-il. Quand j'ai écrit *Bamel* par exemple, j'ai tout de suite pensé à Jorane et son violoncelle. Même chose pour *Mouslay*, sur laquelle j'ai demandé à Marie-Christine (Depestre) de chanter.»

Et il semble bien que personne ne puisse dire non à Élage Diouf.

«Mais, je ne demande pas à tout le monde, alors je m'assure ainsi que les artistes que j'approche ont déjà envie de jouer avec moi», lance en riant l'auteur-compositeur.

Au fil de sa carrière, le Sénégalais a croisé le parcours de nombreux artistes, québécois ou canadiens.

Entre 2015 et 2020, il a tracé sa route au Québec, à travers le Canada, aux États-Unis, en Europe et au Sénégal. Pendant ces années, il a collaboré avec Johnny Reid et il a également fait partie de l'œuvre *Thoreau : Retour à Walden*, initiée par Richard Séguin.

Il s'est aussi fait connaître du public québécois pour sa collaboration avec André «Dédé» Fortin et les Colocs, à titre de coauteur de la chanson *Tassez-vous de là*.

Diouf a également pris part, à titre d'artiste-vedette, à la tournée du spectacle *Delirium* du Cirque du Soleil, où il a participé à plus de 200 représentations.

### LANCEMENT

Le percussionniste, auteur, compositeur et interprète s'est installé au Canada en 1996. Lauréat de nombreux prix — Juno, Félix et prix de la SOCAN —, Élage Diouf est devenu une figure importante de la scène de la musique du monde au Canada.

Il offre en 2010 *Aksil*, son premier album, et ensuite *Melokáane* en 2015.

*Wutiko*, son troisième opus, a été lancé officiellement vendredi simultanément au Canada, en Europe et au Sénégal. Il est évidemment offert sur toutes les plateformes de téléchargement et en version physique par l'entremise du site de l'artiste.

Élage Diouf donne une série de concerts virtuels du 27 mars au 1<sup>er</sup> mai. Billets en vente sur [latrame-resonances.com](http://latrame-resonances.com). On peut consulter la liste complète des spectacles sur le site de l'artiste.

## LE MAGNETO TRIO

DE PLAN SÉQUENCE  
ET DE VOYAGES

MARIO BOULIANNE  
mboulianne@ledroit.com

**Avec l'album *Plan séquence*, c'est la conclusion d'une trilogie qu'offre le Magneto Trio.**

Formé du guitariste Rick Haworth, du bassiste Mario Légaré et du batteur percussionniste Sylvain Clavette, le Magneto Trio a lancé son troisième album cette semaine.

Véritable voyage intérieur, cet album entièrement instrumental s'écoute comme la lente lecture d'un roman et le visionnement d'un grand film d'auteur.

«Ce disque a été bâti sans trop avoir de plan de match, disait en entrevue Rick Haworth. Nous faisons de la musique ensemble depuis les années 80, alors, quand on se retrouve pour jouer, on n'a pas vraiment besoin de se parler. Ça se fait naturellement. Et puisque l'on enregistre tout ce qu'on fait, ça finit par avoir un peu de sens.»

Malgré la légèreté avec laquelle le guitariste parle du projet de ces trois lascars, on perçoit tout de même le sérieux de la démarche artistique.

«C'est quand même la somme de nos expériences que nous mettons sur disque aujourd'hui, ajoute Mario Légaré. Bien souvent, c'est Rick qui arrive avec une trame et nous, on complète sa vision. Au final, on se met tous les trois au service de la musique.»

Cette façon de travailler peut sembler, à première vue, un peu aléatoire. Mais, dans les faits, ce casse-tête se met en place grâce au travail de Sylvain Clavette qui, en plus d'assurer avec brio les percussions et la batterie, s'emploie au mixage des pistes.

Les rencontres musicales de Magneto Trio débutent souvent par un *jam*. Au fur et à mesure, ces moments d'improvisation sont réécoutés et revisités. Puis des



Le Magneto Trio est formé de Sylvain Clavette, de Rick Haworth et de Mario Légaré. — PHOTO IAN KELLY

pièces plus formelles émergent; elles sont retravaillées, remixées et montées. Ce travail devient finalement la marque de commerce du trio.

«C'est un long processus, confie Clavette. On a enregistré tout ça en 2019 pour ensuite le mixer en 2020. C'est finalement cette semaine qu'on a lancé le produit final.»

Les allusions au cinéma ainsi qu'aux voyages ont surgi à la fin du processus. «Il fallait bien donner des titres de chansons pour que l'imprimeur termine la pochette, avoue Légaré, encore amusé de cette façon de faire. Mais, plus sérieusement, chaque titre fait référence à des moments précis dans la création des chansons.»

## LE VOYAGE

*Plan séquence* s'inscrit dans un univers où tout bouge rapidement.

Mais la lenteur de sa déclinaison fait office de paradoxe et l'album est l'éloge à la lenteur.

«Chacun peut imaginer sa propre histoire en écoutant l'album, assure Clavette. C'est un peu la force de la musique instrumentale qui, parce qu'il n'y a pas de texte, laisse toute la place à l'imagination de la personne qui écoute. On a voulu permettre ce voyage et grâce à des sonorités et des rythmes très spécifiques, l'auditeur peut se rattacher à un lieu qu'il a déjà visité ou non.»

Des pièces comme *YUL* ou *Irlande* invitent directement au voyage. *Chemin Roxham* par contre, peut faire référence à la fuite ou à la quête d'un monde meilleur.

Cette poésie essentiellement musicale remplit un espace laissé libre par la musique contemporaine et les musiciens du Magneto Trio se sont donné la mission de combler ce vide.

## UNE GRANDE COMPLICITÉ

L'amitié et la complicité qui unissent le trio se sont forgées au fil des années, et ce, depuis le milieu des années 80.

À l'époque, les trois musiciens ont été réunis pour la première fois lors de la tournée *Un trou dans les nuages* de Michel Rivard.

«Sylvain est arrivé à ce moment, se rappelle Haworth. Mario et moi, nous travaillions déjà ensemble avec Rivard et Piché. Et quand Sylvain s'est pointé, on a tout de suite connecté. Comme si on jouait ensemble depuis des années.»

Rick, Mario et Sylvain ont permis à beaucoup d'artistes de la scène musicale québécoise d'offrir un produit de très haute qualité, sur scène et sur disque.

Dès 2004, le trio lançait un premier album regroupant leurs

compositions nées d'expérimentations. Déjà leur musique était atmosphérique et montée sur une structure très libre.

On y retrouve d'ailleurs plusieurs artistes invités avec lesquels un ou l'autre des membres du trio avait déjà travaillé. C'est comme ça qu'on peut y entendre Ariane Moffatt, entre autres.

Le trio se retrouve à chaque fois dans une totale liberté et l'expérimentation fut également toujours la voie qu'ils ont privilégiée. Et c'est en 2015 que le deuxième opus fut lancé.

## LES MUSICIENS

Après avoir bourlingué dans divers groupes de jazz-rock et de blues rock, Rick Haworth effectue ses premiers engagements professionnels avec Steve Faulkner, alias Cassonade, en 1977. Rick gravitera aussi autour des groupes de Michel Rivard et de Paul Piché et sa feuille de route est parsemée des jalons importants de l'histoire musicale québécoise.

Quant à Mario Légaré, il fut reconnu par le grand public dès 1973 comme membre du groupe Octobre aux côtés de Pierre Flynn, jusqu'à la dissolution de la formation en 1981. Par la suite, il fut un rouage important des groupes de Michel Rivard et de Paul Piché en plus d'une liste imposante de collaborations.

Enfin, c'est en 1983 que Sylvain Clavette entre par la grande porte de la musique québécoise avec Louise Forestier alors qu'il réalise son album *De bouche à oreille*. Le plus discret du trio rencontre Michel Rivard en 1986 avec qui il enregistre l'incontournable *Un trou dans les nuages*. Par la suite, il fait partie de la tournée *1988 @ 1995* de Luc de Larochellière et de la tournée *Dix mille matins* de Daniel Boucher. Comme ses deux comparses, Sylvain possède aussi une éloquente feuille de route.

LES DIABÉTIQUES DE LA  
**HAUTE-YAMASKA**  
DEPUIS 1987

**LES DIABÉTIQUES DE LA HAUTE-YAMASKA** est un organisme sans but lucratif. Nous offrons des activités d'information, de sensibilisation et de prévention du diabète. Nous offrons aussi du soutien aux personnes diabétiques adultes et enfants.

POUR INFORMATION : [diabetiqueshy@gmail.com](mailto:diabetiqueshy@gmail.com) — 450 372-1151

Nous sommes en télétravail pour une durée indéterminée.  
**N'hésitez pas à communiquer avec nous.**

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

Sérieusement, on a l'impression qu'ils avaient en mains une boule de cristal. Avec leur troisième album, *Le palais d'argile*, les membres de la formation française Feu! Chatterton nous parlent d'écrans omniprésents, du monde qui change... Et tout ça se dessinait avant qu'on entende parler d'une certaine COVID-19.

Au bout du Zoom, trois membres du quintette parisien rigolent en acceptant à moitié le qualificatif de « presque clairvoyants ».

« Les jours où on est orgueilleux, on dit oui et on se la pète, lance d'emblée le chanteur et parolier Arthur Teboul. Mais les jours où on est plus humble, on dit qu'il y avait des signes avant-coureurs. Il y avait des signes dans l'air, quoi! Peut-être que la vision des musiciens, c'est d'avoir le temps de se dresser les antennes pour essayer d'écouter un peu le chant du monde. Au moins un peu... Et il chantait fort, le monde. Donc ça va! »

« Quand on a commencé à écrire le disque, c'était en été 2019 et c'était la canicule, reprend-il. On a eu la chance de s'isoler un peu dans une maison dans les Cévennes, au milieu de la nature. Nous sommes des citadins. Ce sont des moments où on a le temps de faire halte, de respirer, de réfléchir sur le monde dans lequel on vit. On ne réfléchit pas en philosophe, on réfléchit en musiciens. Mais hop!, ça rejaillit dans nos chansons. On était déjà très absorbés par nos écrans... »

Dans cet album foisonnant de personnages, qui évoque ici un nouveau monde, là justement une omniprésence des écrans, Feu! Chatterton aura sans le préméditer fait écho au drame qui se tramait pour nous tous, qui nous sommes retrouvés confinés par le coronavirus, comptant sur la technologie et les géants du Web pour travailler, mais aussi garder le contact avec nos proches.

« Les Gafa ont encore eu une aubaine, ils deviennent encore plus riches, les salauds! lance Arthur Teboul. Quand il se passe des choses aussi énormes, tout semble résonner avec elles. Même si on avait fait un album simplement d'amour, il aurait résonné différemment avec la pandémie. On le voit dans nos vies. On constate que tout semble faire écho à ce qui nous arrive. Hier, je regardais un film des années 1960. Il y avait une gare vide. Je ne me demandais pas pourquoi la gare était vide. Nous, on ne voit plus que des gares vides. Mais il n'y avait pas de confinement à l'époque! Ça montre comment les choses peuvent résonner, toujours... »



FEU! CHATTERTON

# RÉSONNER TOUJOURS...

## «UNE FORME DE DRAMATURGIE»

Quintette qui conjugue son attrait pour la poésie avec un rock se jouant des étiquettes, Feu! Chatterton devait monter sur les planches avec ses nouvelles chansons, avant même de les enregistrer. Ça devait se déployer dans une salle parisienne, dans une forme alliant le théâtre et la musique. La pandémie a mis un terme aux projets du groupe, qui présente néanmoins avec *Le palais d'argile* une œuvre touffue et fort imagée, nourrie de synthés analogiques et d'inspirations puisées dans le répertoire progressif.

« On a l'impression qu'il y a une forme de dramaturgie dans l'album, reconnaît le guitariste

et claviériste Sébastien Wolf. La COVID est venue siphonner nos espoirs de présenter ça sur scène. Mais ça a été une grande base pour nous. Ça nous a forcés à préparer les chansons et on a pu aller très vite en studio. »

« On aime beaucoup les ponts entre les différents arts du spectacle, ajoute Arthur Teboul. Il y avait une vraie scénographie, on avait acheté tout le matériel. On avait divisé le spectacle en trois actes. On avait cette ambition d'aller plus loin que le simple concert. Et c'est une ambition qu'on a depuis le début. »

De là la forme très libre des chansons, qui peuvent parfois couler pendant près d'une dizaine de minutes.

« On enregistre en *live*, explique le musicien Clément Doumic. On ne va pas couper juste parce que la durée l'imposerait. On laisse libre cours à ce qui se présente. C'est un film choral. »

Les membres de Feu! Chatterton ne taisent pas leur impatience de retrouver le public en personne. En attendant, ils ont tendu des perches par les réseaux sociaux, pendant une crise sanitaire qui a fait décréter aux gouvernements que la culture n'est pas un service essentiel. « C'est mieux que rien. Et ça nous procure une joie sincère », résume Arthur Teboul.

« Comme artistes, on se pose beaucoup la question du sens de ce qu'on fait », observe Sébastien Wolf.

Les membres de Feu! Chatterton : au sol, Arthur Teboul, et derrière de gauche à droite, Antoine Wilson, Clément Doumic, Sébastien Wolf et Raphaël De Pressigny.

— PHOTO UNIVERSAL

« On a réduit la société à sa phase la plus fonctionnelle possible », ajoute son confrère Teboul. De là l'intérêt de continuer à jouer, une activité qui s'impose pour lui comme une nécessaire dissidence : « C'est une pirouette, mais d'aller contre la performance, contre l'"utile", ce que ça nous a montré, c'était qu'on n'était pas si inutile... »

FEU! CHATTERTON  
*Palais d'argile*  
POP FRANCO  
Universal



## LETTRE À BENJAMIN DE LAURENCE LEDUC-PRIMEAU

QUAND ÉCRIRE  
CONSTITUE  
UN RÉFLEXE  
DE SURVIEDANIEL CÔTÉ  
Le Quotidien

Ils sont rares, les livres comme *Lettre à Benjamin*. Une parole constamment à la limite du hors-jeu, tant elle est brutalement honnête, dépourvue des éléments décoratifs qui, souvent, tiédissent la réalité. Chacune de ses pages a été le fruit d'un arrachement et on le ressent. On se dit que la personne qui a rédigé ce texte, Laurence Leduc-Primeau, mériterait une médaille pour s'être rendue au bout de l'exercice.

Elle, sans doute, préférerait retrouver un minimum de sérénité et on la comprendrait, puisque cet ouvrage publié à La Peuplade, en librairie à compter du 18 mars, découle de la disparition de son compagnon. Après une année en montagnes russes, marquée par de vives tensions au sein du couple et surtout par de vaines tentatives pour trouver de l'aide auprès de ceux qui sont censés savoir, il s'est enlevé la vie.

Le choc fut aussi terrible qu'on l'imagine, tellement que Laurence Leduc-Primeau a été confrontée à un éventail de mauvais choix. Le moins difficile, parce qu'il pouvait mener à un début de reconstruction, consistait à plonger dans l'action. Écrire rapidement sans

se censurer ni chercher à faire de la littérature. Écrire en acceptant la possibilité que rien de tout cela n'entrerait dans l'espace public. Écrire parce que c'était nécessaire.

« À la mort de Benjamin, je me suis dit que ce n'était pas vrai que j'allais juste mourir. Ma psy m'avait conseillé d'écrire là-dessus et j'ai accepté d'essayer, mais comme j'étais réticente, je me suis donné cinq jours pour le faire et, en fin de compte, j'en ai pris huit. La seule façon d'y arriver, c'était de raccourcir le temps d'écriture », raconte Laurence Leduc-Primeau.

Il y avait quelque chose du réflexe de survie dans ce projet à haut risque. On pourrait y voir une fuite en avant, l'ultime coup de dés, tandis que la principale intéressée suggère l'image du cul-de-sac.

« Quand cette mort est arrivée, tout ce que j'étais a disparu, se souvient-elle. J'étais incapable d'écrire sur autre chose, ce qui représentait une grosse affaire pour moi, et je ne pouvais plus prendre de décisions autrement que par une sorte d'instinct sauvage qui a pris toute la place. »

**« UN CHAOS INDESCRITIBLE »**

Un autre geste significatif fut d'adresser une lettre au disparu. « Parler à Benjamin était le véhicule le plus simple et un moyen



Laurence Leduc-Primeau n'avait pas le choix d'écrire le livre *Lettre à Benjamin*, même si cet exercice l'a plongée au cœur de l'innommable. Elle avait besoin de le faire pour transcender la douleur résultant du suicide de son conjoint.

— PHOTO FOURNIE

de me garder le plus proche possible du cœur. Dans ce contexte, il était mon juge le plus pur. Ce que j'ai écrit, c'est vraiment ce que je lui aurais dit », fait observer l'autrice.

Au préalable, toutefois, elle a dû accepter l'idée que la vie du destinataire serait rendue publique sans son consentement. Une question qui l'a hantée.

L'honnêteté mentionnée plus haut faisait également partie de l'équation. Pour que l'exercice ait une réelle valeur, aucun filtre ne devait voiler l'expression de ce qu'elle ressentait. C'est ainsi qu'au fil des pages, on est témoin de sa colère, de ses doutes, de ses élans d'espoir et, par-dessus tout, de sa quête désespérée de réponses. Analyser pour comprendre, même si elle-même affirme que, pendant l'écriture de la lettre, sa vie était « un chaos indescriptible ».

Or, prendre du recul aurait représenté une erreur, estime Laurence Leduc-Primeau, qui reconnaît que

ce point de vue n'est pas celui de la majorité des gens. « On vit tous des choses de l'ordre de l'innommable, mais on en parle peu. Souvent, on attend que ce soit absorbé avant de le faire et c'est compréhensible, admet-elle. Moi, par contre, je trouvais utile de pénétrer le plus vite possible à l'intérieur du chaos. Il y avait là un *statement* de vie, qui était aussi artistique. »

Les mots sont sortis drus, cependant, bien plus que d'ordinaire, ce qui ne lui déplait pas. « J'avais ce désir d'écrire de façon plus crue et c'est arrivé dans ce livre. Le défi consistait à dire les choses le plus directement possible, d'écrire vrai en assumant le résultat, racontet-elle. J'aurais trouvé obscène de mettre de l'écriture par-dessus, alors que, d'habitude, mes textes sont très travaillés. »

Il y a quelque chose de sacré, en effet, dans *Lettre à Benjamin*. Une obligation absolue envers elle-même, de même que son conjoint

disparu cruellement tôt.

« Je n'ai pas voulu participer au silence. Je crois qu'une partie de ce qui a tué Benjamin est le silence et c'est pourquoi je suis allée aussi loin que je le pouvais dans le non-silence », explique Laurence Leduc-Primeau.

LAURENCE LEDUC-PRIMEAU  
*Lettre à Benjamin*RÉCIT  
La Peuplade  
112 pages

## Publié tel quel

Même après avoir complété la rédaction de *Lettre à Benjamin*, Laurence Leduc-Primeau ne savait pas si ce document aurait une vie publique. Pour en avoir le cœur net, elle l'a soumis à l'équipe de La Peuplade, qui avait réservé un bon accueil à *Zoologies*, un microrécit lancé il y a trois ans.

« Il s'agit d'une super belle maison d'édition qui sait trouver un équilibre entre l'humain et un travail intéressant sur le livre. Je m'en suis remise au jugement des membres de l'équipe, mais en me disant que s'ils décidaient de publier ce texte, j'insisterais pour que ce soit tel quel », rapporte l'autrice.

Dans son esprit, il fallait préserver

le caractère brut de cet ouvrage né dans la douleur, mais qu'elle assumait entièrement. Seuls quelques ajouts ont été effectués, essentiellement pour fins d'éclaircissement. Ni les chapitres, ni le ton, ni les idées exprimées à l'intérieur du document n'ont été modifiés.

« Je savais que je ne voudrais pas revenir nettoyer ce texte quelques mois plus tard, enlever les sections où je me suis exposée », souligne Laurence Leduc-Primeau. Elle se doutait que ce ne serait pas une bonne idée, pour la même raison

qu'elle anticipe avec un brin d'appréhension la ronde des entrevues.

« Ça fait plusieurs mois que je m'y prépare, soit depuis qu'on a fini de travailler sur le livre. Malgré tout, c'est sûr que ça reste pas mal difficile », reconnaît l'autrice.

Ce qui est devenu plus évident à ses yeux, en revanche, c'est la pertinence de publier *Lettre à Benjamin*. Pour son bien à elle, mais aussi pour les autres.

« Au-delà de moi, je crois que ce livre a une valeur, un intérêt. Parmi les personnes qui ont eu l'occasion

de le lire, plusieurs m'ont dit que ça leur avait fait du bien, qu'il avait libéré des choses en elles. Ça m'a touchée », confie Laurence Leduc-Primeau.

Ces réactions l'encouragent, mais pas au point de précipiter son retour à l'écriture.

« Je crois qu'il y aura d'autres livres, mais on verra, laisse planer l'autrice. Je n'ai plus la capacité de me projeter dans l'avenir, parce que j'appivoise un nouveau rapport au temps. Là, il y a juste le présent qui existe. » DANIEL CÔTÉ, LE QUOTIDIEN

**LÈCHE-  
VITRINE**

# HUMANISER SON INTÉRIEUR

Que ce soit par son corps ou son visage, l'être humain offre une possibilité décorative infinie. Certains préféreront illustrer sa beauté par un visage abstrait sur un tableau alors que d'autres opteront pour une approche stylisée à même un coussin. Des silhouettes féminines ou masculines peuvent aussi prendre la forme d'une sculpture et même être exposées sur l'entièreté d'un mur suite à l'achat d'un nouveau papier peint. Chacune des pièces de la maison peut être propice à l'ajout d'une décoration « humanisée ».

**LE QUOTIDIEN**



❶ Main décorative dorée  
par Torre & Tagus — PHOTO LINEN CHEST

❷ Tableau visage abstrait  
— PHOTO SIMONS

❸ Coussin visage abstrait  
— PHOTO TANGUAY

❹ Papier peint visage abstrait  
— PHOTO ETSY, KIINOO

❺ Buste visage décoratif  
en céramique — PHOTO BOUCLAIR

❻ Tableau visage coloré — PHOTO IKEA

## LA FORCE DE LA PENSÉE POSITIVE

## LES BIENFAITS D'UN DÉCOR INSPIRANT

ÈVE-MARIE FORTIER

emfortier@lequotidien.com

Connaissez-vous quelqu'un dans votre entourage qui apprécie les cadres ou les coussins qui mettent de l'avant diverses pensées positives? Si oui, sachez que cette façon de décorer la maison peut avoir un réel impact sur l'humeur de la personne et sur la manière dont elle affrontera la journée. Certaines citations sont même si touchantes, qu'elles permettent d'avancer sereinement à force d'être lu au quotidien.

Nous avons pratiquement tous déjà vécu un moment moins évident où une phrase inspirante nous a aidés à aller de l'avant. Que ce soit pour retrouver le moral ou pour trouver le courage d'accomplir une tâche difficile, la phrase inspirante qui a été lue a certainement eu un impact, qu'on en soit conscient ou non.

Selon la sophrologue Latifa Gallo, pratiquer la pensée positive et se répéter diverses citations inspirantes a plusieurs bienfaits, notamment en ce qui a trait à la confiance en soi.

«Pratiquer la pensée positive ne consiste pas à se percevoir ou à observer le monde à travers des lunettes roses. Il ne s'agit pas non plus de nier les émotions négatives,



PHOTO PINTEREST, POPWALL



PHOTO PINTEREST, LAFFICHERIE



PHOTO PINTEREST, GALLI-ART



PHOTO PINTEREST, AMBIANCE-STICKER

qu'il faut prendre en compte. Ne réfutez pas le verre à moitié vide, mais portez toute votre attention sur celui à moitié plein. La pensée positive a le pouvoir d'intervenir sur le contenu de vos réflexions et modifie votre façon de regarder la vie», a-t-elle écrit dans son livre *Les 50 règles d'or de la pensée positive*.

Supposons que vous trouvez un cadre dans lequel il est inscrit *La vie, c'est comme une bicyclette, il faut avancer pour ne pas perdre l'équilibre* et que vous décidez de l'installer dans votre chambre. À force de la lire tous les soirs avant le coucher, vous finirez probablement par assimiler la citation qu'Albert Einstein a énoncée il y a plusieurs années.

Puisque chaque pensée positive a une signification unique à chacun, toute personne qui la lira y trouvera son compte en la reliant à une situation qui lui est propre. Qu'elle se trouve sur le mur du salon, dans la salle de bain où à l'entrée de la maison, elle fera littéralement rayonner l'optimisme dans votre intérieur.

# Une paire de bottes roses dans la brasserie

**PHILIPPE WOUTERS**

CHRONIQUE

philippe.wouters@gcmédias.ca



Le monde de la bière, c'est un monde principalement d'hommes; les messages publicitaires ont longtemps été stéréotypés et nombreux sont ceux qui utilisent l'expression « bières de fille » pour décrire une bière qui devrait plaire...aux filles.

Un regroupement de femmes qui œuvrent dans le monde de la bière au Québec propose de faire tomber les stéréotypes en brassant une bière en collaboration avec la Pink Boot Society, un regroupement international de femmes œuvrant dans le monde de la brasserie qui partagent une volonté commune de faire vivre la culture bière et développer un réseau mondial.

Les femmes dans la bière, il y en a; elles sont cependant peu nombreuses, mais le chiffre augmente. Au Québec, nommons quelques pionnières comme Laura Urtnowski des Brasseurs du Nord, Ellen Bounsall de la Brasserie McAuslan, Jeannine Marois du Mondial de la bière et bien d'autres...

Mais si la Pink Boot Society existe, c'est qu'il y a encore de nombreux stéréotypes présents dans le monde de la bière. Que ce soit dans la salle de brassage, au bar ou même chez vous. Les témoignages de discrimination sont encore trop nombreux.

L'avenir n'est cependant pas si sombre. Les nombreuses publications Facebook de microbrasseries, le lundi 8 mars, Journée internationale des droits des femmes, pour remercier leur personnel féminin font foi d'un changement d'attitude dans ce milieu historiquement très masculin. La culture microbrassicole au Québec est souvent ouverte d'esprit, tournée vers la communion, le partage et l'égalité. Mais c'est du côté du consommateur qu'il est nécessaire de rappeler que les stéréotypes sont encore bien ancrés dans l'imaginaire collectif.

Voilà pourquoi, un collectif de femmes connues dans le milieu brassicole québécois vient de lancer une bière au nom sans équivoque : Ceci n'est pas une bière de fille. Une NEIPA — un style très tendance ces temps-ci — qui s'éloigne des messages sexistes habituellement associés à l'expression « bière de fille », souvent synonyme de teneur sucrée, de faible taux d'alcool, avec des fruits ajoutés ou sans saveur.

D'ailleurs, si l'on se fie à ce qui fait vibrer le monde de la bière en ce moment — les nombreuses «Smoothie Beers», «Pastry Stouts» et autres bières à haute teneur en sucre —, on réalise que l'expression est à reléguer aux oubliettes le plus rapidement possible.

**« Les femmes dans la bière, il y en a; elles sont cependant peu nombreuses, mais le chiffre augmente. »**

Mais revenons à la bière...

Idée d'un collectif de dix femmes qui avaient participé à un voyage brassicole au Vermont en 2018, la bière a été brassée chez Les Brasseurs du Nord, profitant ainsi de son réseau de distribution. La Ceci n'est pas une bière de fille offre un nez tropical, résultat de l'utilisation d'un mélange de houblons spécialement créé par la Pink Boot Society. Elle titre 6% d'alc/vol et est vendue en canette de 473 ml. Vous aimez les IPA du Nouveau Monde ? Vous devriez aimer cette bière.

Mention spéciale à l'étiquette, réalisée par l'artiste Pauline Stive, qui a déjà travaillé avec plusieurs brasseries au Québec : une magnifique toile de profils de femmes représentant la diversité. Envie de découvrir la bière ?



— PHOTO TIRÉE DE LA PAGE FACEBOOK DE BORÉALE

Vous la trouverez chez de nombreux détaillants. Une bourse d'études, composée d'une partie des profits de chaque bière vendue, permettra à une femme de suivre une formation de brassage et rejoindre cette incroyable communauté féminine qui anime

notre culture bière.

Je lève d'ailleurs mon verre aux nombreuses femmes animatrices et biérologues qui composent mon équipe. Ici aussi, de très nombreux stéréotypes existent, car ce ne sont pas encore tous les hommes qui ont compris le peu

d'importance du genre quand vient le temps de se faire conseiller une bière...

Mais si l'on se fie aux nombreux témoignages depuis le lancement de cette bière, l'expression « bière de fille » tend à disparaître une gorgée à la fois.

# PLANÈTEVINS



## CUVÉES D'ANNIVERSAIRE

**NATALIE RICHARD**

Collaboration spéciale  
nrichard@gcmedias.ca

Ça fait déjà un an que j'ai le bonheur d'écrire pour vous chaque semaine mes suggestions et petites histoires qui font du vin un des univers les plus palpitants qui soient. Un monde toujours en mouvement, un de ceux qui, comme la vie, tournent toujours plus vite chaque année.

Surtout dans le contexte des changements climatiques où les vignerons doivent être plus attentifs et travailler encore plus fort pour s'adapter à un environnement qui n'a jamais été aussi imprévisible. Ma mission est de les suivre encore davantage au cours de la prochaine année et de vous faire découvrir leurs meilleures cuvées tout en continuant de répondre à toutes vos questions sur le merveilleux monde de la planète vins.

On me demande souvent le style de vins que je préfère. En général, des cuvées pures et sans artifices, créées par de vrais artisans. Ça dépend toujours de l'occasion et surtout de ce que l'on mange, car l'harmonie mets et vins me passionne, tout autant que la découverte de nouvelles régions et de cépages autochtones qui se démarquent. Et comme ça change tout le temps, voici quelques-uns de mes coups de cœur, ceux du moment et de tous les temps.

**1 DRAPPIER BRUT NATURE  
PINOT NOIR ZERO DOSAGE**  
53 \$ • 11 127 234 • 12 % • 2,5 g/L

Un an ça se fête avec du champagne!

**2 ALOIS LAGEDER PINOT  
BIANCO ALTO ADIGE 2019**  
- BIODYNAMIE



Déjà un an que j'ai le bonheur d'écrire pour vous chaque semaine mes suggestions et petites histoires sur le merveilleux monde de la planète vins, un des univers les plus palpitants qui soient. — PHOTO NATALIE RICHARD

J'adore les cuvées zéro dosage, en particulier celui-ci. Parce qu'il est à la fois vif, pur et délicieusement vineux, en plus d'être composé à 100 % de pinot noir, le grand prince de la région de l'Aube, aux sols argilo-calcaires similaires à ceux de sa voisine, la Bourgogne. Aussi parce que Drappier est une maison familiale qui représente avec grande classe et savoir-faire le potentiel incroyable de la Côte des Bar, trop longtemps boudée et qui récolte enfin les éloges qu'elle mérite.

**19,80 \$ • 12 057 004 • 12,5 %  
1,2 g/L**

**3 LE CLOS JORDANNE  
LE GRAND CLOS  
CHARDONNAY NIAGARA 2018**  
45,50 \$ • 14 222 851 • 13 %  
Parce que j'admire autant l'homme que le vigneron et son exceptionnelle connexion avec la vigne. Que ce soit sur le «Bench» de Niagara, en Oregon ou en Bourgogne, Thomas Bachelder ne fait aucun compromis sur la qualité de ses vins qui, comme les plus grands, sont toujours encore meilleurs avec le temps. 2018 est un millésime solaire et riche, un bouquet de fleurs et une opulence de fruits qui s'expriment longuement sur une

trame minérale typique du terroir exceptionnel du Grand Clos.

**4 PRUNOTTO OCCHETTI  
LANGHE NEBBIOLO 2017**

29 \$ • 13 491 241 • 14 % • 1,5 g/L

Une belle découverte. J'adore le nebbiolo et bien sûr les Barolo, mais j'ai récemment dégusté certaines cuvées du Langhe qui m'épatent par leur fraîcheur et leur buvabilité, comme celui-ci qui offre un nez séduisant de rose et anis étoilé, de notes gouleyantes de fraise des champs et une puissance tannique qui perdure dans un superbe équilibre. Je l'ai dégusté avec une pizza cuite sur feu de bois et le vin harmonisait super bien le côté fumé et grillé de la croûte.

**5 VIGNOBLE GUILLAUME  
PINOT NOIR 2011**

21,50 \$ • 11 556 311 • 12,5 % • 1,5 g/L

Je suis fan du pinot noir et comme j'aime beaucoup comparer les différentes régions de production, cela m'a mené vers le Vignoble Guillaume situé en Franche-Comté, à 35 minutes de Besançon. À la croisée de quatre grandes régions viticoles, la Champagne et l'Alsace au nord, la Bourgogne et le Jura au sud, le vignoble s'étend sur 43 hectares de chardonnay et de pinot noir. Cette cuvée offre un nez généreux et une belle typicité, empreinte d'un aspect minéral important, puis une fraîcheur de griotte sur des tannins souples avec des notes de cacao et une finale bien poivrée. Un nouveau coup de cœur!

Pour en savoir davantage, suivez-moi sur  
[www.sommeliereaventuriere.com](http://www.sommeliereaventuriere.com)

# en cuisine

@tremblayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



PHOTO 123RF



## DE L'ÉRABLE PLEIN LA TABLE

On peut le voir comme un incontournable de nos printemps, comme l'or liquide de nos forêts ou comme l'emblème sucré de nos tablées. D'une façon ou d'une autre, le sirop d'érable reste un classique du terroir québécois. Et un classique que certains réinventent avec bonheur. Regard sur deux familles qui mettent temps, cœur et créativité pour proposer de nouvelles façons de déguster le savoureux nectar.

### BRETELLES

## SORTIR LE SIROP DE LA CABANE

Il œuvrait en droit, elle travaillait en finances. Chacun dans leur sphère professionnelle, Philippe Charest-Beaudry et Caroline Bordeleau avaient l'habitude d'accompagner des entrepreneurs pour trouver des solutions devant différents enjeux. Baigner dans l'entrepreneuriat, ça donne parfois la piquûre et le goût de plonger soi-même dans le bain des affaires.

« On pensait depuis plusieurs années à ce projet-là », résume Caroline.

En janvier 2018, le couple décide de se mettre en mode recherche. D'ores et déjà, c'est la sphère alimentaire qui les intéresse.

« On voulait reprendre les rênes d'une enseigne établie et on souhaitait le faire dans un créneau qui rejoignait nos valeurs. On nous avait donné le conseil de chercher dans une sphère qui nous passionne », explique Philippe.

C'est dans le sirop qu'ils sont tombés.

« Dès qu'on a mis le nez dans l'entreprise de transformation Brien, à Sainte-Anne-de-la-Rochelle, on a été séduits. »

Ça sentait bon le sucre et les possibilités.

Les amoureux, aussi parents de trois fillettes âgées de 4 à 10 ans, avaient envie de bâtir quelque chose. Ensemble.

« L'industrie de l'érable, sa mise en marché, ça n'a pas beaucoup bougé ces dernières décennies. Nous, on avait envie de promouvoir cette belle ressource québécoise et de "décabaniser" le sirop en proposant une gamme de produits qui le font rayonner autrement. C'est dans cet esprit qu'on a créé Bretelles, en 2019. »

La marque nous propulse loin de l'habituelle boîte de conserve brune estampillée d'une feuille d'érable.

« On s'approvisionne auprès de producteurs locaux qu'on choisit pour la qualité de leur sirop. Notre gamme est raffinée, mais offerte à un prix accessible. On voit nos produits comme des

rehausseurs de saveurs qu'on peut utiliser dans la cuisine de tous les jours. »

Le rub magique au sucre d'érable, par exemple, contient sumac, mélange de poivres et d'épices, graines de coriandre et de fenouil, lavande et sel de mer.

« On l'appelle rub magique pour une bonne raison : son goût et ses saveurs complexes font en sorte qu'il s'harmonise avec plusieurs aliments. Il est formidable sur une pièce de viande, du saumon ou du canard, mais aussi en Bloody Caesar ou sur des légumes grillés. »

Le chef Riccardo Bertolino, ami du couple, apporte sa touche aux produits.

« Chaque fois qu'on a des idées, on commence par faire quelques essais dans notre cuisine, mais après ça, assez rapidement, c'est lui qu'on appelle. »

Autre produit choucou : la gelée au piment d'Alep.

« Tout de suite, on pense l'agencer à un plateau de fromages, mais elle



Les sirops de la gamme Bretelles.

— PHOTO ISABELLE EMOND



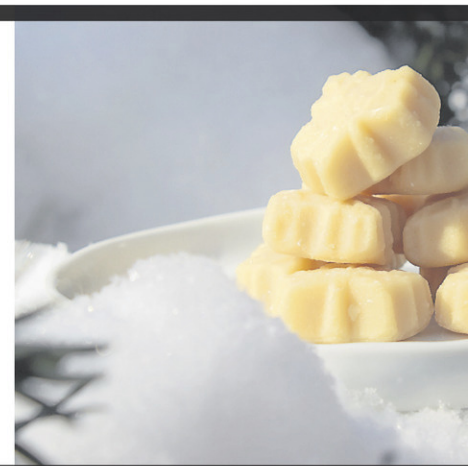
Caroline Bordeleau et Philippe Charest-Beaudry ont lancé la gamme Bretelles avec l'idée de « sortir l'érable de la cabane. » — PHOTO PHIL BERNARD

Le sirop (ambré, foncé, doré) est embouteillé dans un contenant en verre. Il entre aussi dans la composition de savoureux produits gourmands.

Maïs soufflé au caramel, érable et fleur de sel, gelée d'érable au piment d'Alep, beurre d'érable, sucre d'érable et rub magique figurent dans la liste des nouveautés lancées sous la bannière Bretelles.

Les fondants à l'érable sont les petits nouveaux de la gamme Bretelles. Les délicieuses douceurs sucrées composées d'un seul ingrédient (du sirop!) se mangent sur le pouce ou coiffent superbement gâteaux, tartes, parfaits, alouette. Le petit plus qu'on aime : l'emballage est compostable.

— PHOTO ISABELLE EMOND



est aussi vraiment succulente dans un sandwich ou sur un croissant», note Caroline.

L'année 2021 pourrait voir de nouveaux produits Bretelles arriver sur les tablettes.

« On y travaille, on a confiance de pouvoir proposer autre chose au cours des prochains mois. »

À travers le développement de produits et la gestion des ressources humaines, de l'équipe des ventes, de l'équipe de marketing, le temps file aussi vite que le sirop coule des érables une chaude journée de mars, lorsqu'on se lance en affaires.

« L'industrie de l'érable, sa mise en marché, ça n'a pas beaucoup bougé ces dernières décennies. Nous, on avait envie de promouvoir cette belle ressource québécoise et de "décabaniser" le sirop en proposant une gamme de produits qui le font rayonner autrement. C'est dans cet esprit qu'on a créé Bretelles, en 2019. »

— Philippe Charest-Beaudry

« Ça a été intense, mais c'est stimulant de travailler pour construire quelque chose. Et à l'usine, on a la grande chance de pouvoir compter sur les conseils de Richard Brien, à qui on a acheté l'entreprise. Si on a une question ou un souci de production, on l'appelle et il nous fait profiter de son expertise. Ça, c'est très précieux pour une relève. »

#### ÇA VOUS INTÉRESSE ?

Les produits d'érable Bretelles sont distribués dans 225 points de vente au Québec: [bretelles.ca](http://bretelles.ca).



## Virgin Mady parfumé au whisky

On le constate d'emblée: les produits d'érable Virgin Mady brillent par leur originalité.

Marielle Quirion me confirme que c'est ça l'idée. Et l'intention.

« Mon conjoint et moi, on n'aime pas l'ordinaire. On voulait se démarquer en proposant quelque chose qui n'existait pas », m'explique la résidente de Bury.

Le couple avait auparavant une ferme laitière.

« C'est mon beau-père qui avait démarré ça en 1965. On a fermé la portion laitière en 2018 pour se consacrer aux grandes cultures. Sur notre terre de 3500 acres de terrain, 1000 sont consacrées à la culture. Notre érablière compte, elle, près de 30 000 entailles, mais elle a un potentiel de 50 000. »

Deux neveux, Yves Fauteux, Alexandre Blais, se sont associés avec leur oncle André Perron pour développer davantage le filon acéricole.

« On commercialise aujourd'hui six produits spécialisés qu'on ne voit pas ailleurs. On a un sirop vieilli six mois et un autre vieilli 12 mois qui est assez unique au pays, je pense. On fait aussi un sirop fumé à froid, un sirop infusé aux grains de café et des beurres d'érable », souligne M<sup>me</sup> Quirion.

Certifiées biologiques, toutes ces gourmandises sont concoctées avec cœur et le souci de ne jamais lésiner sur la qualité. Le projet a le vent en poupe. Dans la prochaine année, il faudra sans doute agrandir les installations pour continuer à suivre la cadence.

C'est la création d'un beurre d'érable au sel d'Himalaya qui a lancé ce mouvement vers des pots et des bouteilles d'exception.

« Dès qu'on faisait goûter, les gens étaient conquis. C'est encore vrai pour tous nos produits, d'ailleurs. Et puisque ce qu'on fait ne ressemble à rien d'autre, on n'est pas en compétition avec les autres producteurs, ça nous ouvre des portes. »

Vrai que leur nectar d'exception séduit les papilles dès la première liché. Vrai aussi que les déclinaisons de la marque sont attrayantes.

Le sirop vieilli en fût m'intrigue. Beaucoup.

« Ça amène vraiment l'érable dans une autre dimension de saveur, parce qu'on fait macérer le sirop dans des barils de whisky. Les arômes boisés apportés par le procédé sont très parfumés. Ça donne un sirop aux notes particulières, qui fera merveille avec un gâteau au fromage ou une glace à la vanille, par exemple. »

Les barils de whisky employés pour la macération du sirop arrivent du Tennessee et ont été fraîchement vidés d'alcool.

« Il s'écoule environ une semaine avant qu'on les remplisse de notre sirop. Une fois que celui-ci est prêt à être embouteillé, on doit disposer des barils. Notre vision mise sur le développement durable, on s'est



demandé comment les revaloriser. Des microbrasseries souhaitent s'en procurer pour brasser des bières de spécialité, mais en petits volumes seulement. »

L'idée de faire des copeaux de fumage à partir du bois des barriques a germé. Un premier essai a été plus que concluant.

« Nos copeaux, qui sont infusés de sirop et de whisky, sont assez uniques en Amérique du Nord. Quand on ouvre le sac, le parfum est incomparable. »

Les copeaux, commercialisés, permettent un fumage à l'arôme d'exception qui séduit de plus en plus de consommateurs.

« La fromagerie Petits Plaisirs fume d'ailleurs désormais ses fromages avec nos copeaux, remarque M<sup>me</sup> Quirion. Nous, on produit aussi un sirop fumé à froid, lentement, qui s'harmonise bien aux vinaigrettes, aux ailes de

Toute la gamme de produits Virgin Mady est certifiée biologique. L'entreprise de Bury a par ailleurs emprunté un virage vert: aucun contenant de plastique n'est employé et les sacs de sucre et de copeaux de fumage sont biodégradables.

— PHOTO FOURNIE

poulet, aux sauces, au saumon et autres poissons. »

Les délices de Virgin Mady sont actuellement distribués dans plus de 100 points de vente au Québec, mais aussi à Ottawa et à Toronto. Le bouche-à-oreille produit son effet: la demande va croissant.

« On est dans plusieurs boutiques spécialisées et dans certains lieux touristiques, aussi. On n'a pas l'intention d'investir les grands supermarchés parce que, pour être en mesure de fournir, il nous faudrait faire de gros volumes et on ne pourrait pas offrir la même qualité. Par exemple, pour réussir notre beurre d'érable selon nos standards, ça prend trois jours. Il n'est pas question pour nous de prendre un raccourci pour produire davantage. On préfère faire moins, mais miser sur une grande qualité. »

Dans tout ça, l'esprit du projet reste résolument familial. Dans les bureaux de l'entreprise, l'ambiance est aussi douce que le sirop est bon.

« On fait tout ça dans la bonne humeur et on a eu la chance, dans la dernière année, de pouvoir maintenir notre grande bulle tissée serrée parce qu'on travaillait ensemble, en famille. »

#### ÇA VOUS INTÉRESSE ?

[virginmady.com](http://virginmady.com)

Suggestions, questions, commentaires? Écrivez-moi à [karine.tremblay@latribune.qc.ca](mailto:karine.tremblay@latribune.qc.ca)

Le sirop d'érable vieilli en fût de whisky du Tennessee est un produit d'exception de la marque Virgin Mady. — PHOTO FOURNIE

Les maîtres sucriers de Virgin Mady remplissent plus de 300 barils de sirop chaque printemps.

« Nous, on prend chaque fois quelques jours pour goûter le produit de chacun des barils afin de sélectionner les meilleurs sirops, note M<sup>me</sup> Quirion. Ce sont ceux-là qu'on garde pour confectionner nos produits. »

L'étape du test de goût est essentielle.

« Parce que c'est la sélection du sirop qui nous permet d'assurer une constance dans la saveur de nos produits. »

# SUR LE CHEMIN DES CANTONS

**ISABELLE  
PION**

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



## SORTIE PRENDRE L'AIR

**D**ifférentes nouveautés ont fait leur arrivée dans les derniers mois. J'en ai testé quelques-unes. Récit.

### RANDONNÉE HIVERNALE AU SOMMET D'ORFORD

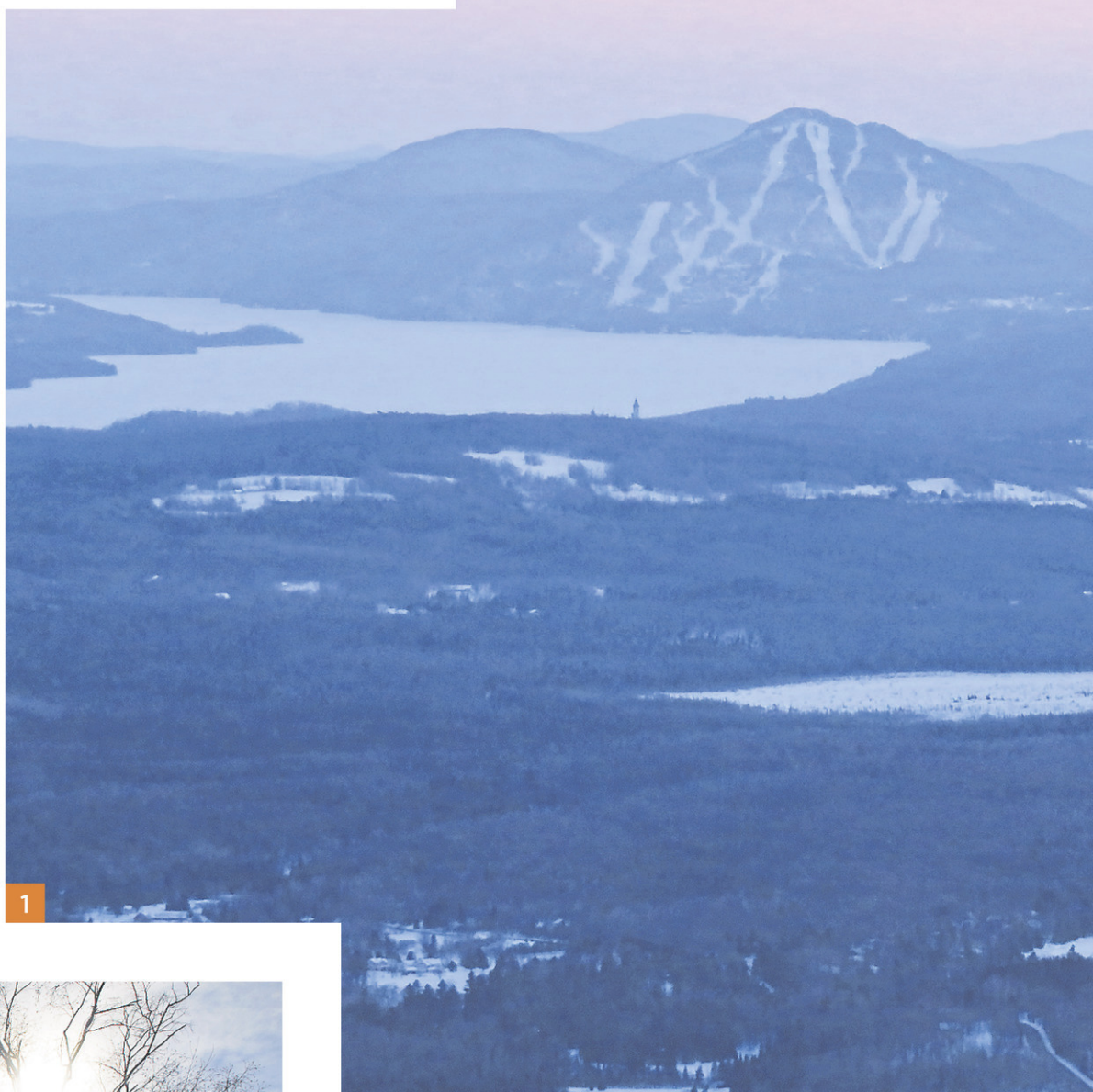
Dimanche dernier, au parc national du Mont-Orford. La journée est splendide, rehaussée des contrastes de blanc et de bleu. Je me suis ruée sur mon billet journalier de ski de fond quelques jours avant : avec la météo que l'on annonce dans les prochains jours, c'est sans doute ma dernière journée de ski. Orford se découpe, majestueux, sur fond de ciel bleu. Soudain, ça devient clair : c'est là que j'irai terminer ma journée.

Les skieurs alpins n'y verront pas de nouveauté : le mont Giroux dans la lumière descendante, Magog, à l'heure bleue, qui s'illumine tranquillement en fin de journée, Owl's Head à l'horizon. Mais pour moi, si, du moins en hiver.

La Corporation Ski & Golf Mont-Orford permet depuis le début de la saison d'aller randonner après la fermeture des pistes, à 16 h.

J'y suis allée une première fois, en février, une fin de journée sans nuages. Ma vieille amie et moi, on a dû s'extasier 20 fois avant d'arriver en haut. Il faudrait que l'on m'explique pourquoi la lumière est si belle les journées d'hiver.

Au moment où on est passée, on a même pu voir le soleil se



coucher. Il y avait quelque chose d'émouvant à pouvoir admirer ce paysage à l'heure où le temps s'arrête. Le territoire m'émeut, aurait dit mon collègue Mickaël Bergeron. C'est exactement ça.

La fin de journée donne l'impression d'être seules, mais nous ne le sommes pas : des randonneurs alpins montent et descendent Orford. La randonnée alpine est permise depuis quatre ans au mont Orford. Le sport était déjà en plein essor, mais comme pour bien d'autres activités, la pandémie semble avoir dopé la popularité. «On a doublé le nombre d'abonnements que l'on avait, et l'achalandage a quadruplé», précise le directeur général de la Corporation, Simon Blouin.

### JOUVENCE POUR LA PREMIÈRE FOIS

C'est chez nous et je n'y avais jamais mis les pieds. Je n'avais qu'un vague souvenir d'avoir été déçue de ne pas y aller enfant, alors que l'école avait fait un autre choix de camp pour la sortie de fin d'année... et que ma grande sœur, elle, y était allée.

«Maman et papa se souviennent d'être venus ici», m'a souligné ma filleule lorsqu'on est allée passer un avant-midi de la relâche à Jouvence. L'établissement, qui a célébré ses 50 ans en 2020, a accueilli des générations d'enfants et d'élèves.

Cette année, l'établissement a décidé d'ouvrir ses portes au public



qui ne séjourne pas sur le site en proposant des plages horaires l'avant-midi ou l'après-midi.

La formule a l'avantage d'explorer différentes activités, particulièrement avec les plus jeunes : glissade, parcours d'hébertisme, trottinette des neiges... Jouvence offre aussi une formule tout inclus en hébergement. Les multitudes de possibilités m'ont rappelé le centre touristique Duchesnay, à Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier.

Avec ma filleule adosapiens, on a skié (on prête l'équipement), patiné et marché autour du lac Stukely, nous permettant ainsi de découvrir le parc national du Mont-Orford autrement.

On aurait aussi très bien pu louer un *fatbike*. Moi, j'en ai

surtout profité pour rattraper un peu de ce temps perdu avec elle. Et ça m'a donné une raison d'arrêter à la boulangerie Au cœur du pain, dans le secteur de Saint-Élie à Sherbrooke, qui se trouvait sur mon chemin du retour. Quand je vous disais, la semaine dernière, que chaque sortie devient prétexte à une escale gourmande...

Avec la douce météo annoncée, Jouvence ne prévoyait pas offrir la formule les samedi et dimanche 13 et 14 mars, mais examinera la possibilité pour le week-end suivant. Par contre, avec le passage en zone orange, la Petite Auberge de Jouvence rouvrira ses portes le vendredi 19 mars prochain pour les week-ends de la fin mars, de même



que pour le congé pascal (voir encadré).

### MARCHER SHERBROOKE

Je ne sais pas si je vous ai déjà dit à quel point j'aime Sherbrooke. Pour ses restaurants, sa vie culturelle, ses paysages, sa douceur de vivre. J'aime la marcher, aussi. J'ai un faible pour le vieux Sherbrooke et le centre-ville. Ça tombe bien : en janvier, le Musée des beaux-arts de Sherbrooke, le Musée d'histoire de Sherbrooke et le Musée de la nature et des sciences ont lancé le circuit en balado «Randonnée urbaine». J'y suis allée, un dimanche de zone rouge où la vie au centro semblait s'être arrêtée.

Oui, on connaît le Musée d'histoire, mais savez-vous que c'était autrefois un bureau de poste? J'ai redécouvert l'immeuble de la rue Webster qui abritait autrefois une usine de cigares et porté attention, pour la première fois, aux détails de l'édifice.

J'ai été touchée en découvrant la prestation de danse d'Élise Legrand et de Thomas Casey à la Place des moulins. Je me suis demandé pourquoi, aussi, je ne venais pas marcher plus souvent sur la promenade de la rivière Magog, petit bout de nature en plein centre-ville.

Le circuit urbain de quatre kilomètres s'avère une excellente raison de sortir prendre l'air et une belle façon de redécouvrir sa ville lorsqu'on pensait tout savoir d'elle. Une façon originale aussi

de la visiter si on est de passage. C'est sans compter que lorsqu'on se met à fouiller du côté des balados, une mer de possibilités s'ouvre devant nous. Des suggestions qui risquent de me servir pendant l'entre-saison, celle où on doit rester loin des sentiers et faire le deuil de la saison de ski de fond.

**1** Owl's Head, vu du mont Orford  
— PHOTO LA TRIBUNE, ISABELLE PION

**2** Jouvence a célébré ses 50 ans en 2020. — PHOTO LA TRIBUNE, ANDRÉ VUILLEMIN

**3** Randonnée urbaine nous fait découvrir quelques-uns des plus beaux bâtiments de Sherbrooke, à quelques pas de la gorge de la rivière Magog au centre-ville.  
— PHOTO LA TRIBUNE, JESSICA GARNEAU

## VOUS VOULEZ Y ALLER?

### > ORFORD

La randonnée pédestre hivernale est permise entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 1<sup>er</sup> mai. Les détenteurs d'un abonnement annuel à la SÉPAQ, d'un billet journalier au parc national du Mont-Orford ainsi que les abonnés de saison de ski 2020-21 du Mont-Orford ont accès gratuitement à l'abonnement de randonnée pédestre hivernale. Les gens doivent tout de même aller se procurer l'abonnement au service à la clientèle.

[montorford.com/fr-ca/hiver/la-randonnee-pedestre-hivernale](http://montorford.com/fr-ca/hiver/la-randonnee-pedestre-hivernale)

### > JOUVENCE

La Petite Auberge de Jouvence rouvrira ses portes le 19 mars

pour les week-ends de la fin mars, de même que pour le congé pascal pour les visiteurs en provenance de zones orange. Seuls les visiteurs qui résident en zone orange pourront faire une réservation. L'offre s'ajoute à celle des chalets. Les formules d'activités en demi-journées doivent faire une pause les samedi et dimanche 13-14 mars, et l'établissement évaluera la situation pour la suite.

[jouvence.com](http://jouvence.com)

### > RANDONNÉE URBAINE

Pour plus d'infos sur le circuit et le téléchargement, consultez [baladodecouverte.com/circuits/1030/randonnee-urbaine-sherbrooke](http://baladodecouverte.com/circuits/1030/randonnee-urbaine-sherbrooke)



NISSAN  
INTELLIGENT  
MOBILITY<sup>MC</sup>

Du 2 au 31 mars

# L'événement MON CHOIX

Choisissez votre boni

Jusqu'à  
**1500\$\***  
de rabais Mon choix  
à la location.

ou

Taux réduit  
jusqu'à  
**2%\***  
à la location.

ou

Ensemble  
d'entretien  
**sans frais**  
pendant 5 ans.†  
Inclut changements  
d'huile et permutation  
des pneus.

Sur modèles KICKS 2020.



KICKS 2020

Louez le KICKS S 2020  
à partir de 219 \$<sup>†</sup>/mois, pendant 39 mois,  
avec 995 \$ en comptant initial.

C'est comme payer  
**50\$<sup>\*\*</sup>** /semaine

Valeur au détail de  
**21 343\$**

Les paiements à la location incluent le rabais Mon choix de 1 500 \$.

Consultez [fr.nissan.ca/offers](http://fr.nissan.ca/offers) pour plus de détails | L'association des concessionnaires Nissan du Québec

Offres en vigueur du 2 au 31 mars 2021. \* L'offre de location par l'entremise de NCF est offerte sur le KICKS S 2020 et est basée sur une allocation de 20 000 km/an (allocation totale de 65 000 km pour un terme de 39 mois) avec kilométrage additionnel à 0,10 \$/km. Le premier paiement et le versement comptant, le cas échéant, sont requis à la signature du contrat. Les frais d'inscription auprès du RDPRM et les frais d'agent pour l'inscription (jusqu'à 77 \$ au total) ne sont pas compris et sont payables à la signature du contrat. Les taxes, immatriculation, les droits spécifiques sur les pneus neufs et les assurances sont en sus, et exigés à la signature du contrat. \*\* Les paiements ne peuvent être faits hebdomadairement. Ils sont uniquement mentionnés à titre informatif. † Le rabais Mon choix de 1 500 \$ sera déduit du prix de vente négocié avant taxes et s'adresse uniquement aux clients qui louent ou financent un KICKS 2020 neuf et non immatriculé auparavant par l'entremise de Nissan Canada Finance (NCF) chez un concessionnaire Nissan participant au Canada, sur approbation de crédit, entre le 2 et le 31 mars 2021. L'offre ne peut être appliquée à des transactions antérieures. Cette offre n'a pas de valeur d'échange au comptant. Des conditions s'appliquent. ‡ La réduction du taux allant jusqu'à 2 % est offerte sur les modèles KICKS 2020 neufs et non immatriculés auparavant loués ou financés par l'entremise de NCF chez un concessionnaire Nissan autorisé au Canada du 2 mars au 31 mars 2021, sur approbation de crédit. Les clients admissibles recevront jusqu'à 2 % de réduction sur les taux de financement ou de location actuellement offerts par l'entremise de NCF, jusqu'à un taux minimum de 0 %. Les taux ne pourront en aucune circonstance être réduits à un taux inférieur à 0 %. Ne peut être appliquée à des transactions antérieures. Des conditions s'appliquent. † L'offre est administrée par Nissan Canada Extended Services Inc. (« NCESI ») et est applicable sur les modèles neufs KICKS 2020 (dans chaque cas, un « véhicule admissible »), achetés au comptant, loués ou financés et immatriculés par l'entremise de Nissan Canada Finance sur approbation de crédit entre le 2 et le 31 mars 2021 auprès d'un détaillant autorisé Nissan au Québec. Le bénéficiaire de l'offre aura droit à un maximum de dix (10) visites d'entretien (dans chaque cas, une « visite d'entretien ») pour chaque véhicule admissible, chacune de ces visites d'entretien se composant d'une (1) vidange d'huile (à l'aide d'huile à moteur Genuine Synthetic 0W20 de Nissan) et d'un (1) service de permutation des pneus (dans chaque cas, un « service admissible »). Tous les services admissibles seront effectués strictement en conformité avec le programme de vidange d'huile et de permutation des pneus décrit dans le livret de l'entente pour le véhicule admissible. La période de service débutera à la date de l'opération de location (la « date de l'opération ») et se terminera i. à la date à laquelle le nombre maximum de visites d'entretien sera atteint, ii. 60 mois après la date de l'opération ou iii. lorsque le véhicule admissible aura atteint 120 000 kilomètres, selon l'éventualité qui se produit en premier. Tous les services admissibles doivent être fournis durant la période de service, sans quoi le bénéficiaire perd tout droit s'y rapportant. Le bénéficiaire peut à ses frais bonifier cette offre par l'utilisation d'une huile de première qualité. Les services admissibles ne sont pas conçus de manière à répondre à toutes les exigences et à toutes les spécifications nécessaires pour l'entretien du véhicule admissible. Pour la liste complète des mesures d'entretien nécessaires, veuillez vous reporter au guide d'entretien. Les services additionnels nécessaires ne sont pas compris dans l'offre, et le bénéficiaire en assume exclusivement la responsabilité et le coût. L'offre n'est pas monnayable et peut ne pas être jumelée à certaines offres. NCESI se réserve le droit de modifier la présente offre ou d'y mettre fin, en totalité ou en partie, en tout temps, sans préavis. D'autres conditions et restrictions s'appliquent. Adressez-vous à votre détaillant pour obtenir plus de détails. Les offres sont sous réserve de l'approbation de crédit par Nissan Canada Finance; elles peuvent être modifiées, prolongées ou annulées sans préavis. Les concessionnaires peuvent fixer leurs propres prix. Visitez [fr.nissan.ca/offers](http://fr.nissan.ca/offers) ou communiquez avec votre concessionnaire Nissan du Québec participant pour tous les détails. Des conditions s'appliquent. © Nissan Canada inc., 2021.