



À la tête du
Nouvel Ensemble
Moderne depuis 1989,
Lorraine Vaillancourt
quittera son poste
en mai prochain,
et ce, après 35 ans.

PAGE M2

LA DERNIÈRE SAISON

**À LA TÊTE DU NOUVEL
ENSEMBLE MODERNE
DEPUIS 1989**

LA DERNIÈRE SAISON DE LORRAINE VAILLANCOURT



DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

audacieux et exigeant pendant plus de trois décennies, prépare en effet l'arrivée de son successeur, Michaël Lavoie, en tant que directeur artistique et musical.

« Après tout ce temps, c'est sûr qu'on ne se rend pas compte de tout ce qu'on a accompli. C'est sûr aussi qu'on ne vieillit pas en dedans. J'adore ce que je fais. C'est toujours un plaisir de travailler avec les musiciens, mais je vais arrêter le 3 mai 2024, soit 35 ans après notre tout premier concert. Je suis rendue là et je me sens tout à fait sereine », a

confié la musicienne originaire de Jonquière, à la faveur d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

La musique demeurera au cœur de sa vie, puisqu'elle assumera la fonction de chef invité au cours de la saison 2024-2025 du NEM.

Même dans l'espace privé, celle qui fréquente le piano depuis l'enfance prendra plaisir à jouer de cet instrument aux côtés de son conjoint. « Nous en faisons tous les jours, à notre maison de l'île d'Orléans, et ça va continuer. En ce qui touche ma retraite, cependant, mon projet est de ne pas en avoir », énonce joliment Lorraine Vaillancourt.

Évoquer ses débuts devant un clavier, c'est raviver le souvenir d'un foyer où la culture sous toutes ses formes était présente au quotidien, d'abord à Arvida, puis dans l'ancienne ville de Jonquière. « Ma mère enseignait le piano, tandis que mon père était un artiste dans l'âme, même s'il gagnait sa vie en tant que voyageur de commerce. Il dirigeait un chœur de chant grégorien », fait observer la musicienne qui, détail intéressant, a affectionné très tôt la lecture des partitions.

Quant à son goût pour les œuvres avant-gardistes, il s'est développé de la manière la plus naturelle qui soit, grâce à son frère Jean-Eudes. Pianiste lui aussi, il appréciait le répertoire de Bartok, Prokofiev et Messiaen, entre autres compositeurs. « Au Conservatoire de Québec, que j'ai fréquenté dès l'âge de 16 ans, on assimilait ça à du bruit, se souvient Lorraine Vaillancourt. Ça me fait dire que tout est une

question de perception, d'habitudes. Comme en cuisine. Comme en peinture. »

Lorsque ses études l'ont menée à l'École normale de musique de Paris, à la fin des années 1960, la jeune femme s'est rempli les oreilles comme jamais. « C'était une grande époque pour la musique contemporaine et à mon retour au Québec, je me suis rapprochée du compositeur Gilles Tremblay, lui aussi originaire du Saguenay, ainsi que de Serge Garant, souligne-t-elle. J'ai rejoint ce dernier à la faculté de musique de l'Université de Montréal. »

Pour sa part, son association avec le NEM a donné un solide ancrage à sa démarche artistique. Regroupant 15 interprètes, cette formation a répondu à son besoin d'apprivoiser des œuvres hors du commun. « Il s'agit d'un sport extrême et parfois, on s'étonne de voir jusqu'où on a pu aller. Moi-même, j'ai vécu cette expérience en tant que pianiste et ça procure beaucoup de plaisir. Quand on est têtue comme le sont les sportifs de haut niveau, quand on est passionné, tout est ouvert », assure Lorraine Vaillancourt.

Ce qu'elle met aussi en relief, c'est la cohésion qui caractérise le NEM. À force de travailler ensemble, ses 15 membres ont développé des



Le 16 octobre, à Montréal, le Nouvel Ensemble Moderne tiendra son premier concert de la saison 2023-2024. Dirigé par Lorraine Vaillancourt, il interprétera quatre œuvres fidèles à la philosophie qui anime cette formation. — PHOTO COURTOISIE, ALAIN BEAUCHESNE

PRÉSENTÉ LE 15 OCTOBRE, À LA CHAPELLE SAINT-CYRIAC

UN CONCERT CENTRÉ SUR LA POÉSIE D'EMILY DICKINSON

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Le Quatuor Bozzini, l'Ensemble Dedalus et la soprano Peyee Chen célébreront autant la poésie d'Emily Dickinson que la musique du compositeur suisse Jürg Frey, le 15 octobre, à Lac-Kénogami. Tenu à 14h, à la chapelle Saint-Cyriac, ce concert consistera en une seule pièce, *Grounds of Memory*, celle qui lui a donné son titre.

Pendant une heure, le public pourra s'imaginer au 19^e siècle, dans la petite ville de Amherst, au Massachusetts, où l'écrivaine à la discrétion légendaire créait les textes qui la rendraient immortelle. Le propos sera centré sur un ouvrage relativement récent, *The Gorgeous Nothing*, qui regroupe des fragments manuscrits, des pensées et des poèmes écrits sur des enveloppes usagées.

« Du vivant d'Emily Dickinson, sa démarche artistique est demeurée dans l'ombre et Jürg aussi possède ce genre de timidité. Sans être un ermite, il ne cherche pas la lumière. Or, de plus en plus, sa musique est touchante, ce qu'illustre notamment son *Quatuor no. 2*, avec ses sonorités qui flottent », a décrit la violoncelliste Isabelle Bozzini au cours d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*.

Le portrait qu'elle brosse de *Grounds of Memory* évoque une atmosphère similaire. Créée par les mêmes interprètes en 2019, en Angleterre, cette œuvre a ensuite



été jouée en France, où sont établis les six membres de l'Ensemble Dedalus. Le Québec constituait la prochaine destination, mais en raison de la pandémie, c'est seulement cet automne que ce projet a pu se concrétiser.

Une tournée a été montée dans le cadre de l'événement Québec Musiques Parallèles, avec pour premières escales Trois-Rivières et Montréal, les 12 et 13 octobre. Elle prendra fin à Lac-Kénogami grâce à

Le Quatuor Bozzini se joindra à l'Ensemble Dedalus et à la soprano Peyee Chen afin de présenter le concert intitulé *Grounds of Memory*, le 15 octobre, à la chapelle Saint-Cyriac.

— PHOTO COURTOISIE, MICHAEL SLOBODIAN

l'invitation lancée par Marie-Pierre Brasset, responsable de la programmation des concerts de la chapelle.

« Nous avons besoin de son acoustique pour présenter cette musique très poétique, minimaliste, qui colle si bien aux textes d'Emily Dickinson. L'âge aidant, Jürg ne se gêne plus pour entrer dans les harmonies tristes. C'est mélodieux, contemplatif, et pour les interprètes, ça signifie qu'il n'y a pas de place pour se cacher », raconte Isabelle Bozzini.

C'est l'Ensemble Dedalus qui ouvrira le programme, suivi par le Quatuor Bozzini, puis Peyee Chen, que la violoncelliste dit magnifique. En attendant la sortie de l'album qui doit être enregistré l'an prochain, en France, la meilleure option pour découvrir *Grounds of Memory* passera donc par la chapelle Saint-Cyriac, où il serait prudent de réserver en téléphonant aux numéros 418-695-5220 ou 418-542-0186.

« Nous sommes tellement bombardés de sons et d'images que nous avons besoin de calme, en tant qu'espèce et en tant que société. Jürg est là-dedans depuis toujours et à la chapelle, tout ce que les spectateurs auront besoin de faire sera de se laisser envelopper par sa musique », énonce Isabelle Bozzini.

Lorraine Vaillancourt amorce sa dernière saison à la tête du Nouvel Ensemble Moderne. La musicienne originaire du Saguenay l'aura dirigé pendant 35 ans, soit depuis sa fondation, lorsqu'elle quittera ce groupe de 15 interprètes spécialisés dans le répertoire contemporain. — PHOTO COURTOISIE, BERNARD PRÉFONTAINE

aptitudes qui amènent la musique plus loin. Aussi, la présence de cette formation de haut vol a suscité d'innombrables collaborations avec des compositeurs québécois. C'est ce qui explique que les œuvres abordées en concert constituent fréquemment des créations, alors que dans les premières années, on ménageait davantage d'espace aux pièces existantes.

« Dès le départ, ma stratégie pour obtenir de meilleures performances a consisté à donner du temps aux musiciens. Aujourd'hui encore, nous effectuons notre première lecture trois mois à l'avance. Ce n'est pas comme dans les orchestres où le rythme est fou, note la directrice. Je maintiens également un ratio d'une heure de répétition pour une minute de musique et ça s'entendait. Ce n'est plus possible, mais par rapport aux autres ensembles, nous conservons le meilleur ratio. »

C'est dans cet esprit qu'a été préparé le concert au 16 octobre, intitulé *La persistance*. En plus des œuvres de John Rea, Samuel Andreyev et Tomas Diaz Villegas, il comprendra *Secret Theatre*, un titre de Harrison Birtwistle dont la création montréalaise a été assurée par le NEM en 1994. « Ce sera un hommage, puisqu'il est décédé au printemps. Une composition qui se révèle à la fois belle et difficile. Une œuvre qu'il faut mériter », résume Lorraine Vaillancourt.



Le Quatuor Bozzini — PHOTO COURTOISIE, ROBIN P. GOULD

FORMÉ PAR TROIS MUSIENS DU LAC-SAINT-JEAN

L'ÉTÉ OÙ LE GROUPE UNEASY EST SORTI DE L'OMBRE

DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

Pendant une vingtaine d'années, au gré de ses nombreux déménagements, Nathan Yerg a écrit des chansons. « C'était pour m'amuser », a-t-il mentionné au cours d'une entrevue accordée au Progrès. Il les présentait en solo, mais depuis la pandémie, quelque chose a changé. Désormais établi au Lac-Saint-Jean, l'homme a profité des

circonstances pour développer des atomes crochus avec le bassiste Martin Lamontagne et le batteur Sylvain Côté. Ensemble, ils ont formé le groupe Uneasy.

Au Saguenay, ça reste un secret bien gardé, mais en terre jeannoise, on commence à les connaître et à les apprécier, grâce aux spectacles donnés dans les derniers mois. Sans disque pour les appuyer, ils ont interprété les compositions du chanteur et guitariste originaire du Maryland, ainsi qu'une poignée de reprises. Le bouche-à-oreille a fait le reste. « Ça s'est bien passé et notre plus gros événement a eu lieu à Place de la Traversée, à Roberval. Il y a eu pas mal de monde », souligne Nathan Yerg.

Il est vrai que le trio disposait d'un large répertoire et que la crise sanitaire lui avait donné tout le temps nécessaire pour se l'approprier. Il suffit d'entendre quelques pièces, aussi, pour réaliser que peu de propositions se rapprochent de cet environnement sonore. Si on cherche une référence, la plus évidente est Neil Young, que ce soit en version folk ou avec ses vieux complices du Crazy Horse. Un habile mélange de muscle et de douceur.

« C'est sûr que Neil Young, Bob Dylan et le groupe Wilco font partie de nos inspirations. J'aime faire de bonnes mélodies avec une petite intensité dedans. Quant aux histoires que je raconte, elles trouvent leur origine dans ma vie », rapporte Nathan Yerg. Bien qu'il maîtrise le français, pour le

moment, tous ses textes sont écrits dans sa langue maternelle, qu'il enseigne au Cégep de Saint-Félicien. Plus tard, cependant, l'idée de commettre une infidélité envers l'anglais pourrait se matérialiser.

Parlant du répertoire, pendant les sorties estivales, il comprenait 50 % de chansons anciennes et 50 % écrites dans les cinq dernières années. « C'était l'fun de voir comment le public embarquait dans nos compositions, même si plusieurs ne comprenaient pas les paroles, s'émerveille le musicien. Pour nous, c'est un passe-temps, mais on se donne beaucoup là-dedans et la chimie est si bonne qu'on pousse de plus en plus hors de notre zone de confort. Ça nous permet d'aborder un répertoire plus large. »

Profitant de cette progression, il écrit des pièces en fonction de ce que lui et ses camarades sont en mesure d'accomplir, dont trois qui seront étrennées cet automne, à la faveur d'une tournée des microbrasseries. Elle débutera le 28 octobre à La Chouape de Saint-Félicien, où le trio a donné son premier spectacle il y a 18 mois. Le 3 novembre, il se produira à la microbrasserie Bercée d'Hébertville, tandis que le 2 décembre, on l'attend au pub Le Laser de Saint-Honoré.

Cette incursion au Saguenay ne sera probablement pas la dernière, puisque Uneasy souhaite s'y rendre plus souvent dans un proche avenir. « On examine des options pour l'hiver, de même que le printemps », laisse entendre Nathan Yerg.



Le chanteur et guitariste du groupe Uneasy, Nathan Yerg. — PHOTO COURTOISIE



Mené par le chanteur et guitariste Nathan Yerg, le groupe Uneasy a connu un été fructueux au Lac-Saint-Jean, côté spectacles. Cet automne, il effectuera une tournée des microbrasseries qui le mènera à Saint-Félicien, Hébertville et Saint-Honoré, à compter du 28 octobre. — PHOTO COURTOISIE

DÉBUT DE LA SAISON LE 12 NOVEMBRE, À JONQUIÈRE

UNE BELLE OPPORTUNITÉ POUR LES JEUNESSES MUSICALES

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Il y a des choses qui ne changent pas et c'est tant mieux. Prenez les Jeunesses musicales du Canada (JMC), telles qu'elles se déploient au Saguenay. Cette présence continue, depuis 70 ans, se perpétuera pendant la saison 2023-2024. Dès le 12 novembre, les mélomanes auront accès à cinq concerts mettant en vedette des artistes de haut niveau, le tout à un prix d'ami. Pas étonnant qu'on vienne d'aussi loin que Saint-Félicien pour assister à ces événements tenus à la Salle Pierrette-Gaudreault de Jonquière.

« Alors que tout augmente, nous avons gardé le prix des billets assez bas. Pour un adulte, le coût d'un abonnement a été établi à 65 \$, alors que pour un couple ou une

famille avec des enfants, c'est 100 \$. Sur les 400 places que renferme la salle, il en reste une centaine et pour réserver, il suffit de téléphoner au numéro 418-690-6595 », a fait remarquer le président Charles Émond, au cours d'une entrevue accordée au Progrès.

Pour donner une idée du succès de la série, il est exceptionnel qu'autant de sièges soient disponibles à ce stade-ci, alors que bien des organisations seraient heureuses d'enregistrer un taux d'occupation de 75 %. La pandémie explique cette situation, puisque des abonnés de longue date n'ont pas renouvelé leur participation quand les activités ont repris. Loin d'y voir une calamité, cependant, l'équipe croit qu'il s'agit d'une belle occasion de renouveler la composition du public.

« Je perçois ça comme une opportunité, même s'il n'est pas facile de rebâtir », décrit Charles Émond,

dont l'une des sources de motivation tient à la qualité de la programmation. Celle-ci débutera avec l'opéra *La fille sans régiment*, une œuvre inspirée par le classique de Donizetti, *La fille du régiment*. Cette production montée de concert avec le Festival d'opéra de Québec sera portée par cinq chanteurs qu'accompagnera la pianiste Rosane Lajoie.

Une semaine plus tard, la suite sera assurée par les violonistes Roxane Sicard et Richard Zheng. Ils présenteront un programme intitulé *Violons amoureux*, dont l'une des pièces de choix sera la *Sonate pour deux violons* de Prokofiev. Comme tous les concerts, désormais, précisons que celui-ci débutera à 14 h, plutôt qu'à 16 h comme c'était le cas dans le passé. « C'est mieux pour les personnes âgées et un autre avantage est que ça donne le temps de visiter les expositions offertes par le CNE », indique le président.

Pour étrenner la nouvelle année, les JMC accueilleront le harpiste Matt Dupont et le narrateur Jérémie Roy, le 4 février. Le concert baptisé *Les voix de la harpe* comprendra les coups de cœur du musicien, dont un extrait du chef-d'œuvre de Smetana, *Mà Vlast*. De quoi relancer l'intérêt en attendant la venue des pianistes Linda Ruan et Charissa Vandikas, le 14 avril. Le titre de leur programme, *Sérénade pour l'humanité - Un piano, quatre mains*, résume l'esprit dans lequel il a été conçu.



Linda Ruan et Charissa Vandikas — PHOTO COURTOISIE

Enfin, la tradition bien saguenéenne consistant à accorder une vitrine aux artistes de notre région sera renouvelée le 12 mai. « Notre concert destiné à la relève sera assurément d'un haut niveau, mais

les noms seront dévoilés un peu plus tard. Nous ne sommes pas obligés d'offrir ce programme, mais nous y tenons, affirme Charles Émond. C'est pour faire connaître les talents d'ici. »



Matt Dupont et Jérémie Roy — PHOTO COURTOISIE

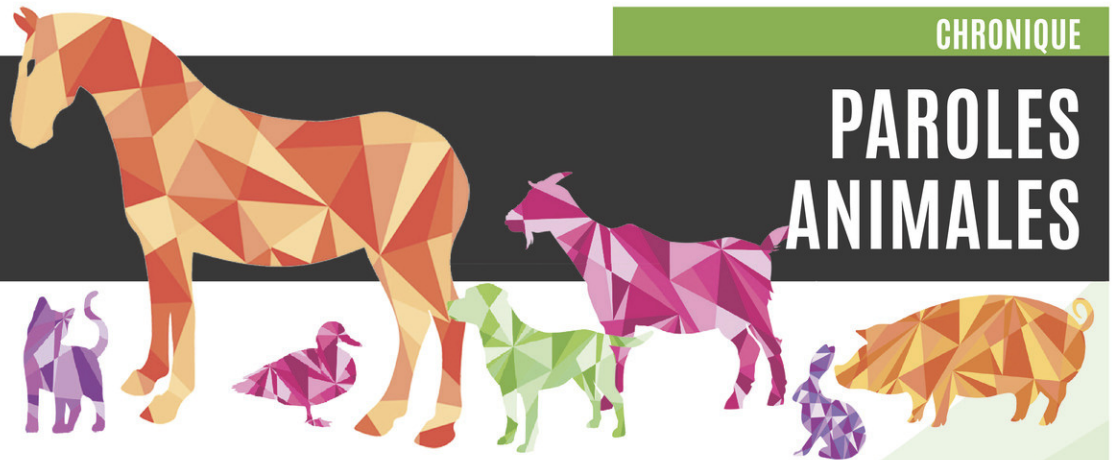


Roxane Sicard et Richard Zheng — PHOTO COURTOISIE

CHRONIQUE

PAROLES ANIMALES

EMMANUELLE FOURNIER CHOUINARD

Psychologue, intervenante/enseignante en médiation animale – zoothérapie, consultante canine
CENTRE HUMANIMAL
efournierchouinard@lequotidien.com

« Tire le coyote! » ou la peur de l'autre

« J'ai entendu des coyotes dans le voisinage. Faut faire quelque chose! C'est dangereux pour nos enfants. Pis ça mange les chats. » Voilà le genre de propos que l'on peut lire sur les médias sociaux de plusieurs municipalités du Québec.

Vieille comme le monde, la peur est d'abord et avant tout une fabuleuse émotion au service de la survie physique comme psychologique. Elle peut être de fort bons conseils à qui sait la ressentir, l'éprouver, la réfléchir et s'y appuyer. Toutefois, dans notre rapport à l'autre, notamment à nos voisins sauvages, il est parfois bon de prendre un pas de recul, de respirer « dans notre ventre » et de tourner notre regard vers l'intérieur avant d'intervenir.

« Avec une 22 et pafff! J'vais te le régler, moé, ton problème de coyote. »

Pour nous, primates sociaux, notre propre peur ou celle de ceux perçus comme de notre groupe (ex. famille, communauté, peuple, espèce) peut déclencher une agressivité toute défensive. Face à la menace, nous protégeons les nôtres. Chez certains, les propos menaçants sont alors la bravade adressée à cet autre (ici, les coyotes). Bomber le torse et clavarder quelques phrases deviennent un défi jeté aux présumés envahisseurs autant qu'une parade devant public. Pour l'esprit ainsi échauffé, l'idée d'agresser, punir, voire tuer, sous couvert de « se défendre », peut parfois s'en trouver dédouanée du tabou habituel. De proie potentielle, on se rêve grand prédateur. Cela pourrait en rester là s'il n'y avait pas d'armes à portée de main. Chasser, défendre ou dissuader? Se nourrir,

s'amuser, protéger, impressionner, blesser ou tuer? La ligne est parfois mince entre ces différentes intentionnalités. La menace n'est donc pas toujours à prendre à la légère.

Capable d'empathie et de collaboration avec les « comme soi », l'humain demeure une espèce à fort potentiel agressif avec les « différents de soi », comme en témoigne notre histoire actuelle et passée. Longtemps mis au service de notre prospérité évolutionnaire, cette caractéristique révèle aujourd'hui toute sa dangerosité, voire sa destructivité; en atteste l'état de notre planète. Saviez-vous que, selon certains chiffres, si l'on calcule le poids du vivant, c'est nous, humains et tous les animaux que nous avons domestiqués, qui représentons 94-96% de la biomasse des mammifères sur terre? Ça laisse un petit 4 à 6% pour nos cousins sauvages, toutes espèces confondues. Avec cette grille d'analyse en tête, notre « succès » évolutionnaire revêt une teinte un peu plus sinistre, non? M'est avis que ce n'est pas toujours devant les coyotes que nous devrions trembler...

« Venez, gang, on va faire un beau ménage. Finis les coyotes. »

Le propos choque ou excite en fonction de ce que l'on se reconnaît ou non une filiation avec l'être concerné. Par-delà défense du territoire et du groupe ou bravade, d'autres forces seraient-elles à l'œuvre en nous? Un regard « psy » sur la question pourrait nous faire associer sur l'inconfortable part d'autre en soi. Cette irréductible part qui, si l'on ne sait l'envisager pour « faire la paix », mine nos efforts d'harmonie avec nous-mêmes, les autres et notre environnement.



Le coyote est un animal sauvage qui peut susciter la peur. — ARCHIVES PC, EVANBUHLER

Actuellement, c'est sur fond d'enjeux planétaires collectifs plus grands que nature, quoique bien réels, que se déploient nos tourments existentiels individuels. Pourrait-on imaginer que l'esprit, ahuri, multiplie les stratégies pour composer avec ces nouvelles réalités? Entre déni et conscience, vide de sens et impuissance, les tensions internes se multiplient. Le symptôme se développe. Stress, anxiété et angoisse sont les mots à mettre sur les principaux maux de notre époque. Avec la consommation effrénée comme principale réponse pour se réguler, il n'est pas impossible de penser que certains prêtent aux coyotes leur propre voracité.

Consommer et accumuler, puis montrer les dents à celui qui approche. L'animal stressé et malade se dérègle. Il ne ressent plus la satiété, peine à prendre soin de lui, souille son nid et partout voit l'ennemi. Face à l'accablant constat qu'il est l'artisan de son propre malheur, l'esprit use de divers mécanismes pour se défendre. La projection en est: ce n'est pas moi qui envahis le territoire de l'autre; c'est lui. Ce n'est pas moi qui pille ses ressources; c'est lui. Ce n'est pas moi qui, par mes agissements, le menace; c'est lui. « Et tire le coyote! »

Mais ne nous y trompons pas. Si, ici, l'autre, le sauvage, le différent de moi prennent le visage du coyote, dans bien des histoires il est quelqu'un de notre propre espèce. Une différente nationalité, une autre mentalité et voilà que le surgissant ressurgit et effraie. Heureusement, il y a encore des gens pour lui sourire et d'autres pour l'observer, curieux et intrigués...

« Les coyotes? Mes amis quand je fais les foins. »

Selon les experts, la cohabitation avec les coyotes n'est pas seulement bénéfique pour eux, mais aussi pour nous. Il en va de même avec bien des espèces, des peuples ou des parts de soi. Paroles de « pelleteux de nuages », de végans, de granos, de bobos, de wokes peut-être? Évidemment, on peut continuer de se défendre et ainsi éviter de ressentir, comme de réfléchir. Mais peut-être pourrions-nous aussi choisir de déposer les cellulaires et les armes pour prendre un temps d'arrêt et penser à ce que ce coyote, cet autre, représente réellement pour chacun d'entre nous. Ensemble, écoutons ce que ces voisins, ces cousins, ont à dire et ainsi nous tendrons une main à cet autre, tapi dans l'ombre, à l'intérieur de nous-mêmes.

spiritualité

MAISON D'ACCUEIL POUR SANS-ABRI DE CHICOUTIMI

Un toit pour aujourd'hui, un espoir pour demain !

Au cœur du Saguenay-Lac-Saint-Jean, une réalité complexe nécessite une vigilance constante de la part de la communauté : l'itinérance. Face à ce défi humain, la Maison d'accueil pour sans-abri de Chicoutimi se dresse comme un phare dans la tempête, offrant refuge et soutien essentiel aux personnes en situation d'itinérance. Elle incarne véritablement la compassion et la solidarité qui sont au cœur même de la communauté saguenéenne et jeannoise.

Au-delà de la simple offre d'un abri, la Maison d'accueil crée un espace où les personnes peuvent redécouvrir l'espoir, restaurer leur dignité et retrouver la possibilité de reconstruire leur vie. C'est une bouffée d'humanité au milieu d'une réalité souvent difficile à affronter. Les visages épuisés retrouvent des sourires, les cœurs lourds se libèrent d'un poids insoutenable et les esprits désespérés trouvent un soutien inestimable.

La Maison d'accueil ne se limite pas à la prestation de services aux personnes sans-abri. Elle joue également un rôle vital dans l'éducation de la communauté à l'égard de la question de l'itinérance. Cette sensibilisation est essentielle pour forger une société plus compatissante et lutter contre les préjugés tenaces associés à l'itinérance. Elle nous rappelle que l'itinérance est une réalité partagée qui nécessite l'attention de chacun d'entre nous.

Il est essentiel de ne pas sous-estimer les défis auxquels la Maison d'accueil fait face. Le manque de financement, la pression sur les ressources et les problèmes persistants liés au logement abordable sont autant d'obstacles concrets qui doivent être surmontés. Ce qui force le respect, c'est l'engagement indéfectible de l'organisme et de la communauté à œuvrer en faveur de changements positifs malgré ces défis.

L'itinérance est un défi complexe qui perdure depuis de nombreuses années, prenant différents noms au fil du temps.

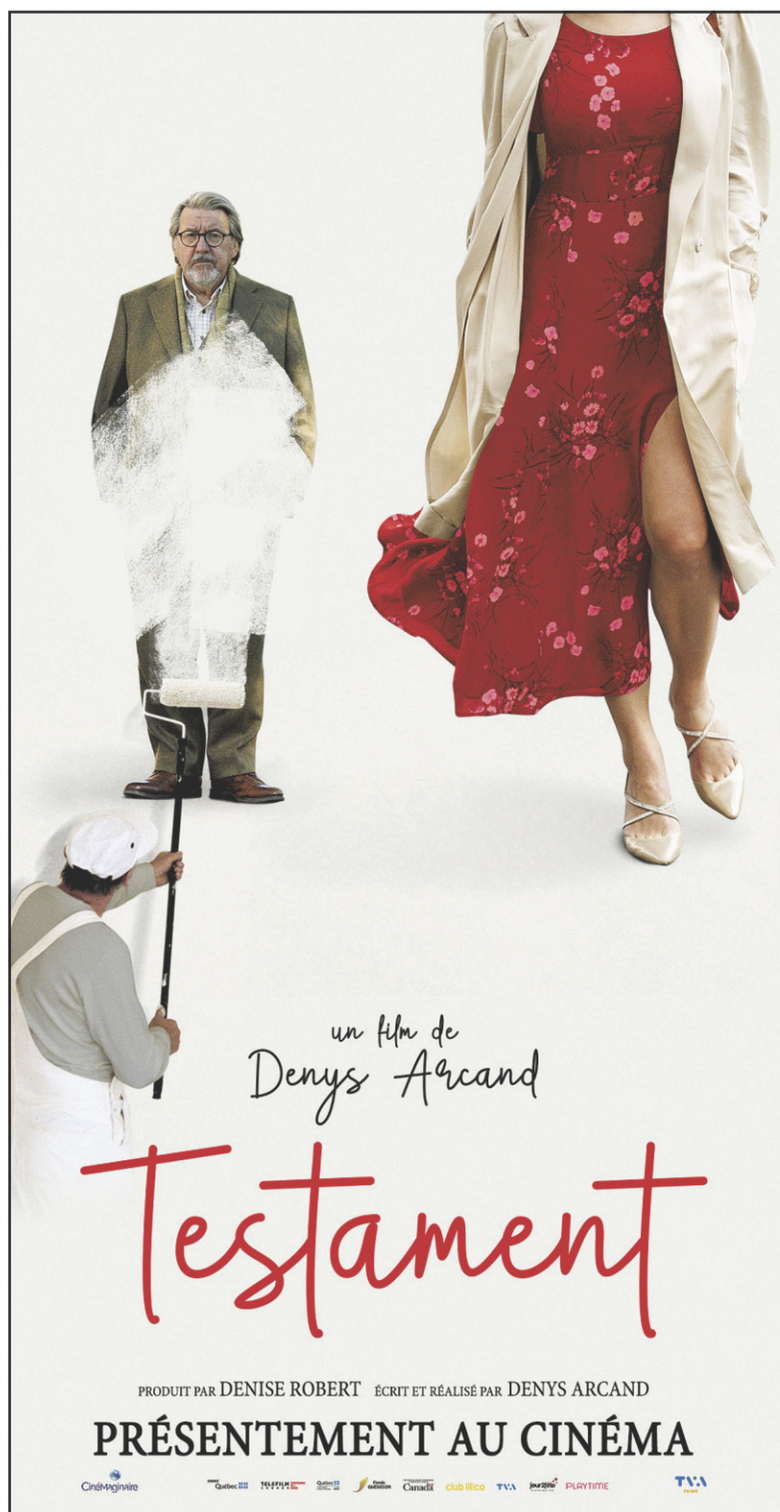
Toutefois, la Maison d'accueil pour sans-abri de Chicoutimi nous rappelle inlassablement que chaque individu mérite un toit, de la dignité et une opportunité de se réinventer. « Un Toit pour

aujourd'hui, un espoir pour demain » – une devise qui résonne profondément et rappelle que l'espoir a réellement le pouvoir de transformer les vies de ceux qui sont touchés par l'itinérance.

En cette époque où le monde évolue rapidement, où les préoccupations peuvent sembler nombreuses et écrasantes, la Maison d'accueil pour sans-abri nous rappelle l'importance

fondamentale de la compassion, de la solidarité et de la volonté de créer un changement positif dans la vie de nos concitoyens les plus vulnérables. Elle nous encourage tous à soutenir cette noble cause, à faire preuve d'empathie et à contribuer à façonner un avenir où l'itinérance ne sera qu'un triste souvenir du passé. Car ensemble, nous pouvons allumer des phares d'espoir pour éclairer le chemin des plus démunis et faire briller la lumière de la dignité humaine.

Yanick Harvey
Directeur général
Maison d'accueil pour sans-abri
de Chicoutimi



MEILLEUR DÉMARRAGE D'UN FILM QUÉBÉCOIS DEPUIS MARS 2020

« C'est un film **MAGISTRAL!** »

- Paul Arcand, 98,5 FM

« **RÉALISATION** tout en **CONTRÔLE**
et en **ÉLÉGANCE** »

- François Lévesque, LE DEVOIR

« **EXTRAORDINAIRE** film ! »

- Richard Martineau, QUB RADIO

« **MAGNIFIQUE HISTOIRE D'AMOUR**
avec un regard sur la société actuelle. »

- Sabrina Cournoyer, SALUT BONJOUR

« Un **RÉGAL ABSOLU!** »

- Patrick Simonin, TV5 MONDE

« Une **COMÉDIE** satirique **DÉCAPANTE** »

- Ismaël Houdassine, RADIO-CANADA

« Ne laisse **PERSONNE INDIFFÉRENT.** »

- Maxime Demers & Isabelle Hontebeyrie, JOURNAL DE MONTRÉAL

« Testament aborde avec **HUMOUR**
des enjeux bien actuels »

- Nabi-Alexandre Chartier, TÉLÉJOURNAL DE RADIO-CANADA

« **Énormément d'HUMOUR,**
j'ai ri à plusieurs reprises. »

- Catherine Brisson, 98,5 FM

« Mise en scène élégante,
scénario foisonnant, tour à tour
DRÔLE, LUCIDE et **TOUCHANT** »

- Georges Privet, MEDIAFILM

RÉGAL.

LES VINS ALPINS DE L'ALTO ADIGE/SÜDTIROL

PLANÈTE VINS



NATALIE RICHARD

Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

L'Alto Adige/Südtirol, région vinicole de l'Italie, figure parmi les plus impressionnantes, tant par sa topographie unique au pied des Alpes et près du phénoménal massif des Dolomites, que pour la qualité de ses vins exceptionnels. On y trouve 5600 hectares de vignes poussant à flanc de montagne, parfois même à la verticale avec des altitudes pouvant atteindre 700 mètres, sur un terroir qui compte plus de 150 types de sols.

Cette région italienne située à la frontière de l'Autriche et de la Suisse a la particularité de se diviser en deux cultures bien distinctes : italienne du côté de Trento et sud-tyrolienne dans le rayonnement de Bolzano, plus au nord.

L'histoire est complexe, mais en résumé, ce territoire du Tyrol du Sud fut rattaché à l'Italie à la fin de la Première Guerre mondiale. On y trouve donc deux langues officielles, l'allemand et l'italien. C'est fascinant. La route des vins qui sillonne les montagnes dans



Dans la région d'Alto Adige/Südtirol, les vignes poussent à flanc de montagne, parfois même à la verticale à des altitudes pouvant atteindre 700 mètres. — PHOTO ALTO ADIGE WINES/MINTMEDIAHOUSE

un cadre spectaculaire est aussi l'une des plus anciennes d'Italie, établie depuis 1964. Entre les montagnes, l'Adige, deuxième plus long fleuve d'Italie après le Pô, prend sa source dans les Alpes pour traverser Vérone et se jeter dans la mer Adriatique. Avis aux cyclistes amateurs de vin, une piste cyclable suit le fleuve sur le tracé d'un ancien chemin de fer, de Caldaro jusqu'à la cité de Roméo et Juliette.

1 ALOIS LAGEDER PINOT BIANCO SÜDTIROL ALTO ADIGE 2022

20,75\$ • 12 057 004 • 12,5% • 1,9 g/L

Le domaine familial Alois Lageder est un des producteurs phares de la région et parmi les plus innovants. La culture de ses 55 hectares de vignes est conduite selon

les principes de la biodynamie et comprend quelques cépages autochtones, en plus de viniferas comme le pinot blanc, qui adore les hautes altitudes. Celui-ci compte parmi les principaux cépages blancs de la région avec le chardonnay, le gewurztraminer et le pinot grigio qu'ils cultivent également sur des sols calcaires près de Trentino, pour produire la cuvée Dolomiti Terra Alpina (SAQ 13 274 131- 20,45\$) et également sur des sols bios en Vénétie pour Riff delle Venezie (SAQ13 897 427- 15,90\$).

2 CANTINA GIRLAN PINOT BIANCO ALTO ADIGE SÜDTIROL 2022

23,20\$ • 14 039 475 • 13,5% • 2,6 g/L

On trouve une douzaine de coopératives dans l'Alto Adige/

Südtirol, dont Girlan qui compte 200 membres. Leurs parcelles ne sont pas grandes et chacun bichonne la sienne avec soin et fierté. Ce vin provient de sous-sols volcaniques sur les coteaux du Cru Girlan, situés à 500 mètres d'altitude. On y trouve des notes d'amande crue, la vivacité de la poire fraîche et une finale minérale de texture crayeuse. Un vin parfait pour accompagner le vitello tonnato, spécialité italienne de veau tranché mince et nappé de sauce au thon et aux câpres.

3 COLTERENZIO LAFOA SAUVIGNON ALTO ADIGE/SÜDTIROL 2019

53,75\$ • 15 012 442 • 14% • 2 g/L

Au sein de la coopérative Cantina Colterenzio, qui comprend 300 membres, la gamme Lafoa

DE GRANDS RENDEZ-VOUS

Vous trouverez en ligne sur importation-privee.com le catalogue des produits offerts à l'unité lors du Salon des vins d'importation privée - Raspipav qui a lieu du 14 au 16 octobre au Marché Bonsecours de Montréal et le 18 octobre au Manège militaire de Québec. Suivra la Grande Dégustation de Montréal, du 19 au 21 octobre, au Grand Quai du Port de Montréal, qui regroupera plus de 250 exposants sous le thème Célébrez le meilleur des mondes! Info: lagrandedegustation.com

est synonyme d'innovation. Elle provient du vignoble de Luis Rainer, un vigneron qui adopta dès les années 1980 des standards plus élevés, avec moins de rendement pour des vins de la plus haute qualité. Ce sauvignon blanc gastronomique, élevé sur lies et partiellement en barrique, est d'une rare complexité et conçu pour un potentiel de garde de 6 à 10 ans. On y trouve des notes de fleur de sureau et de mandarine aux effluves de sauge sauvage, sur une vivacité fruitée d'une amplitude soyeuse qui se déploie dans une finale précise qui se prolonge. À déguster avec du saumon fumé, des scampi ou des pétoncles poêlés.

4 CANTINA GIRLAN 448 S.M.L. 2022

20,30\$ • 14 039 395 • 13% • 2,8 g/L

Ceux et celles qui aiment les découvertes seront comblés avec le schiava (ou vernatsch en allemand), qui est le cépage rouge autochtone le plus planté de la région. Sa robe est rouge clair et il est frais et léger comme un vin de soif, avec des notes de cerise et de fraise des champs, un brin herbacé en finale. Un vin parfait pour les grillades ou pour accompagner un fromage goûteux comme le comté. Aussi, si vous avez la chance de déguster un pinot noir de l'Alto Adige, n'hésitez pas. Il s'épanouit à merveille dans la région. Essayez celui du vignoble Elena Walch - Pinot Nero Alto Adige 2021 (SAQ 14 057 067 - 29,65\$).

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



BIÈRES



La nouvelle brasserie Flore Sauvage de Grand-Mère propose des bières de type saison aux levures sauvages. — PHOTO PHILIPPE WOUTERS

Bière et betteraves

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



Je me souviens de mes excursions dans les champs de betteraves sucrières qui entouraient le camping familial. C'était le début de mon apprentissage de la gastronomie, et force est d'admettre que la betterave ne m'avait pas laissé un souvenir extraordinaire...

Elle laissait une sensation sucrée et un goût relativement neutre. On la transformait en sucre — saccharose — pour ensuite la transformer en alcool, en mélasse ou en sous-produit d'alimentation. Pas de quoi exciter le futur gourmand que j'étais.

C'est au contact de ma première bière à la betterave — rouge cette fois — que je me suis rappelé mon peu d'intérêt pour ce légume. J'y retrouvais ce goût terreux caractéristique, enveloppé par des notes de sucre et une finale douce. Je ne me souviens plus de la base stylistique de cette bière, tellement la betterave prenait de la place.

Le monde de la bière artisanale a ceci d'extraordinaire qu'il est possible de brasser une bière avec tout ingrédient qui mérite qu'on s'y attarde. J'assiste parfois à des dérives; c'est ce que je m'étais dit à ma seconde gorgée de ce jus de betterave moussant.

Dernièrement, au détour d'une excursion vers le Lac-Saint-Jean, je me suis arrêté chez Flore Sauvage, une nouvelle brasserie artisanale située à Grand-Mère qui propose des bières de type saison aux levures sauvages. Une de ces bières est brassée avec l'ajout de betterave. Vous ne pouvez pas vous tromper: la brasserie l'appelle « Betterave », tout simplement. Cette bière m'a réconcilié avec ce légume.

Les notes franches de betterave — ou plutôt de plat à la betterave, comme le bortsch — accompagnées d'arômes poivrés, sucrés et floraux provenant fort probablement de la levure sauvage ont fait de cette bière la meilleure interprétation du genre que j'ai bue.

Non seulement la bière était équilibrée, donc agréable à boire, mais la betterave avait laissé son caractère prédominant au vestiaire, pour offrir le meilleur d'elle-même et travailler en équipe avec la levure. Réussir à offrir une bière aussi gastronomique n'est pas un hasard. Il faut du travail et des études pour offrir un produit de ce calibre.

C'est devant un fromage cheddar de 3 ans que j'ai vécu une expérience accomplie d'accord bière et mets. La force de caractère du cheddar devant les notes légèrement terreuses de cette bière m'a offert un voyage en plein milieu de la fromagerie, en rendant ce cheddar mature semblable à un fromage frais du jour aux notes légèrement acidulées de betterave fraîche et d'épices poivrées. D'autant plus que cet accord m'a été proposé de manière impromptue, lors d'un petit creux entre deux gorgées de bière.

La brasserie ne distribue pas encore ses produits dans beaucoup d'établissements, mais elle offre une petite boutique sur place qui vous permet d'acheter ses dernières créations. C'est d'ailleurs le modèle des nouvelles brasseries artisanales au Québec: brasser à échelle humaine des bières de qualité.

MONSIEURCOCKTAIL



PHOTO MAËLLA LEPAGE

L'ITALIE DANS UN VERRE



PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Non, l'Italie dans un verre n'est pas une représentation liquide de la pizza ou des spaghettis!

L'Italie dans un verre, c'est un peu l'esprit dans lequel vous vous trouvez sur une terrasse bondée à Milan, dans un vignoble en Toscane ou sur une plage sicilienne. C'est un peu comme une représentation romancée de l'apéro, une gorgée sucrée et amère qui ouvre l'appétit.

Pour plusieurs, l'Italie dans un verre se résume à un cocktail: le Spritz. Il est indéniabile que le Spritz est un classique du 5 à 7 et de la terrasse. Mais permettez-moi en ce jour frisquet d'octobre québécois de vous faire découvrir un cocktail beaucoup moins connu, mais ô combien savoureux: le Caipiritaly.

L'amer italien est la version

rouge et plus costaud de l'apéritif orange (de style Apérol). Il est très, très amer et utilise des racines et des plantes dans sa confection. Ajoutez-lui un peu de lime, de sucre et de glace par contre, et vous obtiendrez un cocktail divinement équilibré aux notes d'écorce de pamplemousse rose.

Salute!

Caipiritaly

INGRÉDIENTS

- 2 oz d'amer italien NOA*
- 1/2 lime, coupée en 4 quartiers
- 11/2 c. à thé de sucre

PRÉPARATION

- 1** Dans un *shaker*, piler les quartiers de lime dans le sucre.
- 2** Ajouter l'amer italien, remplir de glace et mélanger.
- 3** Verser le contenu dans un verre.

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

TOIT&MOI



CRÉATIONS DEBOIS

DES MEUBLES FAÇONNÉS PAR LA PASSION

La Pièce

Collaboration spéciale

C'était, à l'origine, un passe-temps pour William Dumais. Tout en occupant un emploi d'ingénieur civil, il s'amusait à travailler le bois

et à réaliser de simples projets. De fil en aiguille, plusieurs personnes ont démontré de l'intérêt pour ses créations. Aujourd'hui, huit ans plus tard, son atelier de fabrication de mobilier, Créations deBOIS, est devenu une référence dans les conceptions sur mesure dans la région de Québec.

DE LA TABLE À LA MAISON AU COMPLET

Puisqu'il n'a pas de formation particulière en ébénisterie, William Dumais apprend «sur le tas». D'un projet à l'autre, il perfectionne ses techniques pour arriver à offrir des produits toujours

plus recherchés et raffinés. Au départ, il conçoit surtout des tables, des meubles faciles à réaliser. Les gens viennent aussi le voir pour les aider à donner vie à leurs idées.

Mais, petit à petit, le créateur diversifie ses projets — consoles, banquettes, armoires, îlots, accessoires. Avec le temps, ses meubles adoptent des formes plus complexes, arrondies et détaillées. Il est maintenant reconnu pour la signature unique de ses créations aux influences californiennes, qui

ont, pour la plupart, une petite touche *mid century*, un style qui fait un retour marqué par les temps qui courent.

PRÈS DE SES CLIENTS

Outre ses meubles d'exception et son style distinctif, William Dumais se démarque grâce à sa relation privilégiée avec sa clientèle. D'année en année, une véritable connexion s'est établie entre le créateur et ses admirateurs, car plusieurs personnes considèrent



2



3



4

littéralement ses meubles comme de l'art.

Il est aussi très proactif pour proposer, tout au long du processus, des améliorations qui pourraient être faites afin de bonifier le projet. Une attention que les clients apprécient beaucoup.

Un artiste au grand talent et au grand charisme : voilà que tous les ingrédients sont réunis pour offrir des meubles uniques et appréciés par un si grand nombre de personnes. Et c'est justement ce que propose Créations deBOIS avec ses bijoux de bois!

Les Coops de l'information sont fières de faire équipe avec La Pièce afin de vous offrir des contenus exclusifs sur l'art de vivre et les tendances déco. Découvrez plus de contenus sur le site de La Pièce, lapiece.ca.



5

1 William Dumais, qui a lancé Créations deBOIS il y a huit ans, a appris «sur le tas». — PHOTOS DEBOIS

2 à 5 William Dumais est maintenant reconnu pour la signature unique de ses créations aux influences californiennes.

Marie-Eve Rathé



Courtier immobilier résidentiel

- Photographie immobilière

- Home staging

418 817-4933

marieratte@hotmail.com

À vendre par le proprio... et son courtier !

Proprio Direct

DES RÉPONSES À VOS QUESTIONS

VIGNES, POINSETTIAS,
GLANDS DE CHÊNE
ET LILAS

MATHIEU HODGSON
Collaboration spéciale

Je reçois régulièrement des questions de vous, chers lecteurs, mais je n'ai tout simplement pas l'espace pour répondre à tous dans ma chronique. Alors, aujourd'hui, je reviens sur quelques questions auxquelles je n'ai pas pu répondre auparavant. Elles sont si pertinentes et amènent des sujets fascinants que je n'aurais pas pensé aborder. Allons-y!

Q J'ai planté des glands de chêne, il y a bien 35 ans; les arbres ont bien poussé: ils sont gros, beaux, feuillus, en santé; en zone 3b. Je ne les ai pas fertilisés. Le sol est assez pauvre, ce qui convient bien aux conifères, bouleaux, trembles, érables... Pourquoi ne produisent-ils pas de glands, à ma grande déception? ①

— R. Caron

R Ne vous inquiétez pas, la solution est toute simple: habituellement, les chênes ne commencent à produire des glands qu'à l'âge de 35 à 40 ans. Un peu de patience, d'ici quelques années, vous aurez des glands en profusion. Peut-être même trop!

Q Chaque année nos vignes se remplissent de grappes de raisins prometteurs. Toutefois, la récolte se révèle décevante année après année. Comment faire pour avoir de belles grappes qui perdurent jusqu'au moment de les manger? ②

— Sylvie Piché

R D'après la photo que vous m'avez envoyée, cela ressemble beaucoup à de la pourriture maculée, une maladie fongique commune dans le nord-est de l'Amérique du Nord. Le

champignon qui la cause, *Guignardia bidwellii*, aurait été présent dans la région bien avant la culture de la vigne européenne puisqu'il se trouvait sur nos vignes indigènes avant même l'arrivée des colonisateurs.

On la reconnaît, initialement, par de petites taches jaunâtres sur les feuilles, taches qui grandissent et deviennent brun-rouge. Puis, de petits points noirs apparaissent sur les feuilles, les vrilles et les pousses. Cependant, les symptômes les plus dramatiques sont les taches et la décoloration des baies, suivies du flétrissement des raisins.

Ce champignon survit à l'hiver dans les parties infectées de la vigne, alors il est impératif d'éliminer toute trace d'infection à l'automne et même de nettoyer le pied des vignes de résidus. Au printemps, gardez aussi le tour de vos vignes propres. Une pelouse composée en partie de trèfle pourrait aider la situation en créant de la compétition avec le champignon pour les nutriments.

Comme plusieurs maladies fongiques, la pourriture maculée prolifère dans des conditions chaudes et humides. Alors, taillez bien vos vignes pour les garder aérées et assurez-vous qu'elles sont dans un endroit ensoleillé. Si vous utilisez un système d'irrigation, il ne doit pas arroser les feuilles, mais plutôt le sol à la base des plants.

Examinez votre propriété et ses alentours. Il est possible que l'infection vienne d'une vigne cultivée ou sauvage dans les environs. D'autres plantes dans la famille des Vitacées peuvent aussi être des hôtes de ce champignon, dont la très répandue vigne vierge (*Parthenocissus quinquefolia*).

L'application de fongicides, chimiques ou biologiques, est possible, mais il est mieux de consulter un agronome avant leur utilisation.

Q Nous avons quatre lilas dans un espace limité. Une erreur lors de la plantation alors que nous voulions fermer cette zone à cause du voisin. Il y a dans cela deux lilas communs



PHOTO SYLVIE PICHÉ



PHOTO ANDRÉE BEAUDRY

qui ont désormais plus de 20 ans. Si nous voulions les arracher, et les replanter ailleurs, est-ce qu'ils survivraient et est-ce que cela pourrait affecter l'entrée asphaltée de ma nouvelle voisine?

— Gilles Cloutier

R Il est très difficile de transplanter des petits arbres ou arbrisseaux matures de cette taille. Lorsqu'on veut le faire avec succès, on doit garder la motte racinaire intacte autant que possible, mais dans votre cas, vu la proximité d'une entrée véhiculaire et d'une ligne de propriété, cela semble difficile. Je ne crois pas que le jeu en vaille la chandelle.

Si vous décidez d'essayer, il serait sage de couper les racines autour du lilas le plus profondément

possible, surtout du côté du stationnement de votre voisine. Il y a sûrement plusieurs racines qui se trouvent sous l'asphalte et déplacer votre lilas pourrait causer un affaissement et des dommages au stationnement si elles ne sont pas coupées auparavant. Personnellement, j'utilise une scie réciproquante pour ce travail plutôt qu'une hache, ce qui est mieux pour les racines et pour mon dos! Aussi, lorsqu'on taille des racines d'un arbre ou d'un arbuste, il est préférable de tailler les branches aussi, de façon proportionnelle, car celles-ci demanderont aux racines des ressources qu'elles ne sont plus en mesure de fournir. Ensuite, vos nouveaux transplantés auront besoin d'arrosage régulier, pendant au moins la prochaine année, peut-être deux.

Ajoutez également du compost et du paillis.

Vous pourriez, en contrepartie, récupérer des drageons de vos lilas pour les replanter à un nouvel endroit. Si vous désirez éliminer vos lilas et recommencer à neuf, coupez les troncs et retirez les souches et autant de racines que vous le pouvez, car vous vous doutez qu'ils essayeront de revenir. Mais une fois la souche partie, il y a peu de chance qu'ils retigent. Une toile ne servira pas à grand-chose pour empêcher les repousses, car elles auront tôt fait de la soulever. Le lilas de Preston (*Syringa × prestoniae*) serait une bonne alternative au lilas commun, car il ne drageonne pas et est très facile d'entretien. En outre, il a été développé au Canada, ce qui en fait un lilas rustique.

Q J'ai acheté ce poinsettia en décembre 2022, et je l'ai gardé tout l'hiver à l'intérieur. Je l'ai repoté au printemps, et mis sur le balcon au mois de juin. Maintenant, il est devenu énorme, et je ne sais plus vraiment quoi faire avec. Ses feuilles sont toutes vertes, et très en santé, son pied est devenu comme du bois. Est-ce que je dois le couper? ③

— Andrée Beaudry

R Le poinsettia (*Euphorbia pulcherrima*) est en fait un arbuste,



PHOTO WIKIMÉDIA COMMONS

Dans le cas où vous souhaitez les faire fleurir, il est important de savoir que les poinsettias ont besoin de nuits de plus de 12 heures pour le faire. Même l'éclairage de nos maisons peut faire avorter la floraison. Je suggère de mettre votre poinsettia dans une chambre à part, devant une fenêtre ensoleillée le jour, mais qui ne reçoit pas de lumière artificielle le soir, ni de l'intérieur, ni de l'extérieur. Même une porte entrouverte au mauvais moment peut empêcher la floraison. Pensez-y bien! C'est beaucoup de travail et les résultats ne sont pas garantis.



ENTRETIEN HORTICOLE À FAIRE CETTE SEMAINE

- Il y a souvent des rabais de fin de saison dans les jardinerie et pépinières à cette période de l'année. C'est un bon moment pour remplir à bas prix les trous dans votre aménagement!
- Ne jetez pas le terreau de vos pots et contenants extérieurs! Il peut être utilisé pendant plusieurs années. Ajoutez-y simplement du compost au printemps avant de semer ou de planter.
- Attendez le premier gel avant de rentrer vos bulbes tendres (glaïeuls, dahlias, cannas, callas, bégonias tubéreux, etc.). Nettoyez-les et placez-les dans un endroit sec et libre de gel pour l'hiver.
- Bien que la pelouse pousse moins vite à l'automne, n'oubliez pas de la tondre quand elle dépasse les 10 cm.

originaire du Mexique et d'Amérique centrale et qui peut atteindre 4 mètres de haut! La plupart des gens traitent les poinsettias comme des plantes éphémères et les jettent après la floraison, alors on ne se rend pas compte à quel point ils peuvent être grands. Bien sûr, ils n'atteindront pas ces sommets dans les conditions que nous avons au Québec. Puisqu'ils ne résistent pas à des températures sous 7 °C, on doit les garder à l'intérieur.

On pratique normalement la taille des poinsettias au printemps, en même temps que le rempotage, en les rabattant à 15 cm du sol. Si vous les taillez maintenant, ils ne fleuriront pas, car ils ont déjà commencé à s'y préparer. Vous pourriez tout de même le faire, sauter la floraison de cette année et les tailler avant de les rentrer. Ou vous pourriez aussi tenter une taille plus légère, mais la qualité des fleurs risque de s'en ressentir.

Un courtier Via Capitale pour trouver votre maisonnée!

Mélyssa GAGNON
418 557-6635
mgagnon@viaoieaucarre.com

Jean-Roch GIRARD
418 818-6484
jrockgirard@hotmail.com

Stéphanie MARCIL
418 817-4734
smarcil@viacapitale.com

Marie-Audrey GIRARD
418 376-4580
magirard01@gmail.com

Michel GIRARD
418 698-9199
mick.girard@hotmail.com

François GOBEIL
418 290-2490
francois.gobeil@viacapitale.com

Michelle JEAN
418 820-5768
mich.jean@videotron.ca

Sarah TREMBLAY
418 376-0484
sarah.tremblay@viacapitale.com

Marie-Josée GRENON
418 812-9660
grenonmariejosée@gmail.com

Hélène LAVOIE
418 693-4293
helenelavoie@lavoieaucarre.com

Jacques LAVOIE
418 557-4293
jacqueslavoie@lavoieaucarre.com

Jean-Michel LAFONTAINE
418 376-1952
jm.lafontaine@viacapitale.com

André LESSARD
418 690-6765
alesard2106@gmail.com

Réjean MARTIN
418 815-2320
rejean.martin@qc.aira.com

Sylvin PERREAULT
581 668-6202
sperreault@viacapitale.com

Claude POTVIN
418 815-1114
claud-potvin@sympatico.ca

Kevin POTVIN
418 812-6677
kevingpotvin@hotmail.com

Jean-François POTVIN
418 550-4848
jfpotvin@viacapitale.com

Jean-Marc PRINCE
418 812-1777
jeanmarcprince77@gmail.com

Guy SIMARD
418 550-6561
guy@equipesimard.ca

Pierre-Olivier SIMARD
418 550-5136
po@equipesimard.ca

Richard SIMARD
418 818-0976
rsimard@digicom.qc.ca

Hélène TALBOT
418 944-1251
helenetalbot@bell.net

Denise TRDINA
418 557-5556
dtrdina@viacapitale.com

Bertrand TREMBLAY
418 818-8858
btremblay@videotron.ca

Chantale TREMBLAY
418 668-9551
chantale9551@gmail.com

Daniella TREMBLAY
418 290-3871
daniella8001@hotmail.com

Hélène TURGEON
418 590-1818
helenturgeon@videotron.ca

Linda TURGEON
418 540-0575
lindaturgeon2000@hotmail.com

Lisa-Marie TREMBLAY
418 817-1990
lisamarrietremblay@live.ca

Serg TREMBLAY
418 693-4011
sergtremblay@viacapitale.com

Réjean AUBRY
418 551-3131
courtier@rejeanaubry.com

André BILODEAU
418 695-1240
acbcap@bell.net

Denise BLANCHETTE
418 820-6277
deniseblanchette1@hotmail.com

Brenda BOVIN
418 376-4057
brenda.bovin12@gmail.com

Marylène BOVIN
418 944-9533
mbovin@viacapitale.com

Louis BRODEUR
418 590-3422
lbrodeur@viacapitale.com

Chen CHEN
418 550-5501
cchen@viacapitale.com

Sara CORMIER
418 817-8419
sara.cormier@live.ca

Andrée CÔTE
418 720-2486
andree.cote1@hotmail.com

Jean-Philippe CÔTE
418 815-4780
jean-philippe.cote@fbrop.ca

Marc-André DESBIENS
418 817-5333
marcandredesbiens77@hotmail.com

Éric DUBÉ
418 815-0545
edube@viacapitale.com

Marc DUBOIS
418 812-6004
courtierrmarc@gmail.com

Carl DUCASSE
418 540-7976
cducasse@viacapitale.com

Michel DUFOUR
418 818-4 747
dumico@hotmail.com

Vicky DUFRESNE
418 818-2987
vdufresne@viacapitale.com

Cynthia GAGNÉ
418 321-0044
cynthiagagne1@hotmail.com

Guyline GAGNON
418 540-4830
guylinegagnon1@gmail.com

Josée GAGNON
418 541-0528
jgagnon@viacapitale.com

Suzie LAVOIE
418 590-0969
slavoie@viacapitale.com

Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à courrierjardinierparesseux@yahoo.com

Retrouvez encore plus de conseils horticoles sur le blogue jardinierparesseux.com

viacapitalesaglac.com

0112277

VOYAGES.

MYTHIQUE MONT-SAINT-MICHEL

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Il se découpe au loin, encore tellement loin qu'il s'embrouille quelque part au-dessus de la ligne d'horizon de la Normandie. En même temps monte cette excitation, un surplus d'impatience alors que la route s'approche trop lentement du lieu mythique : le Mont-Saint-Michel.

Même tout petit au fond du paysage, l'abbaye qui tient sur son rocher depuis 13 siècles accroche le regard. Cette impression d'approcher d'un site plus grand que nature, voire légendaire, il y a longtemps qu'elle ne m'avait pas décontenancé. Elle nous ramollit les genoux quand la tour Eiffel se découpe pour la première fois sous nos yeux, quand on franchit l'enceinte entourant le Taj Mahal, en Inde, ou quand on s'éprend d'un vertige devant l'immensité de la Sagrada Família, à Barcelone. Mais on se la réserve pour les grandes occasions.

J'étais parti de Nantes en voiture, en fin de matinée, pour toucher le Mont-Saint-Michel environ deux heures plus tard, en début d'après-midi. La circulation est généralement plus dense, me raconte-t-on, en périphérie de Rennes, passage obligé, si bien que le trajet peut s'allonger d'une bonne heure en période de pointe. Ce dimanche-là, la route et le ciel étaient (presque) dégagés.

Le stationnement, situé à 2,7 km du rocher, jouxte un centre des visiteurs d'où on peut prendre une navette, le Passeur, pour franchir la distance. Ou on marche, pour faire durer le plaisir ou pour s'offrir un court pèlerinage.

J'ai choisi la deuxième option. Comme s'il ne fallait pas déballer le cadeau trop vite. Comme pour prendre le temps de bien la toiser, cette abbaye qui défie le temps et qui constitue une prouesse d'architecture. Et en vérité, pour s'en

mettre plein les yeux, c'est bien de là qu'il est le plus impressionnant : de la passerelle qui relie le rocher au reste du continent. Aussi bien prendre son temps. Seulement, le soleil et les moustiques peuvent constituer des irritants.

En journée, les ruelles étroites du Mont-Saint-Michel, bordées de restaurants et de boutiques de souvenirs, sont prises d'assaut par les touristes. La population locale, elle, risque peu d'encombrer les voies piétonnières. Ils ne sont pas plus d'une trentaine à habiter là, entre les remparts et l'immense bâtiment religieux.

Bien entendu, c'est l'abbaye qui retient toute l'attention. On raconte que c'est après des apparitions de l'archange Michel à l'évêque d'Avranches qu'un sanctuaire voit le jour au sommet du mont Tombe. Selon la légende, il aura fallu trois apparitions avant que l'évêque décide de se mettre en action. Le bâtiment s'est agrandi avec les années et la construction sous la forme actuelle a été achevée en 1897 avec l'ajout d'une statue de 4,5 m de l'archange au sommet de la flèche. Elle est couverte de feuilles d'or... et est encore souvent frappée par la foudre.

Bien modeste à ses débuts, l'abbaye est devenue un lieu de pèlerinage et a vu passer la plupart des rois de France. Une chapelle est d'ailleurs réservée exclusivement au roi, au cas où celui-ci déciderait de s'arrêter au Mont-Saint-Michel. Le bâtiment a même été utilisé comme prison au cours du 19^e siècle. On estime que 14 000 prisonniers y sont passés.

Site des plus hautes marées de France, il est devenu l'incarnation de la résistance française face aux Anglais, qui n'ont jamais réussi à prendre le rocher, notamment grâce aux remparts rendus



nécessaires par la guerre de Cent Ans.

TOUR GUIDÉ

En journée, il est possible de s'offrir un tour guidé de l'abbaye, tour qui est inclus dans le prix du billet d'entrée. On apprendra notamment que quatre cryptes ont été érigées sous le bâtiment de manière à le soutenir. Elles créent une surface suffisamment unie pour que l'édifice soit posé pardessus. On apprend aussi que ce sont des raisons acoustiques qui ont poussé les religieux à employer un ton monocorde lors des prières.

À son apogée, le Mont-Saint-Michel comptait une soixantaine de moines. C'était au 12^e siècle. Aujourd'hui, un maximum de 12 moines de la communauté monastique de Jérusalem peuvent y élire domicile. Quand l'un d'eux s'en va, il devient possible de postuler pour le remplacer. Aujourd'hui, on y compte cinq hommes et sept femmes.

Au cours de la visite, on tentera de s'imaginer la vie d'autrefois, alors qu'on utilisait très peu le chauffage à l'intérieur. On estimait qu'il ramollissait les corps et les esprits. Les grandes cheminées servaient notamment à la cuisine.

Il faut prévoir plus d'une heure pour faire le tour du monument, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1979. On en ressort par les fameux remparts, qui

permettent d'observer la baie et de constater, si on y revient un peu plus tard, la vitesse des marées.

Il est d'ailleurs possible de traverser la baie, avec un guide, comme le faisaient les pèlerins qui se rendaient au Mont-Saint-Michel autrefois. On peut y faire la découverte de sables mouvants et choisir parmi des randonnées d'une durée variant entre 90 minutes et six heures. Il n'est pas recommandé de s'aventurer dans la baie sans guide pour des raisons de sécurité.

Ce jour-là, l'abbaye venait de fermer ses portes aux visiteurs quand je suis sorti. Une procession remontait au même moment la Grande Rue en psalmodiant un chant religieux. Le cortège, qui portait des oriflammes et ce qui ressemblait à un reliquaire, n'a pas manqué d'attirer l'attention. On s'imagine très bien pourquoi l'endroit constituait un des quatre plus importants lieux de pèlerinage au Moyen Âge.

DANS LES TRACES DES ROIS

En haute saison, en juillet et août, on propose aussi les Nocturnes du Mont, un parcours nocturne autonome ponctué de lumières à l'intérieur de l'abbaye.

Sinon, le site compte un musée maritime et un musée historique, de même que la petite église paroissiale Saint-Pierre, qui détonne un brin par sa taille en

Le Mont-Saint-Michel a la réputation de forteresse imprenable depuis que des remparts ont été érigés pour la guerre de Cent Ans. —PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

comparaison avec l'abbaye.

En septembre, déjà hors-saison, les touristes avaient commencé à désertier le Mont-Saint-Michel à 18 h. Restaurants et boutiques, pour plusieurs, avaient fermé leurs portes. Et une fois le plaisir de la découverte estompé, le chemin du retour, toujours de 2,7 km, paraît beaucoup plus long. On préférera peut-être la marche malgré tout devant la file d'attente pour profiter de la navette.

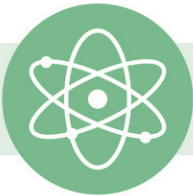
Enfin, le ventre creux, on pourrait aussi se buter à des restaurants bien pleins, dans les villages voisins, si on n'a pas eu la présence d'esprit de réserver.

Qu'à cela ne tienne, on repart avec l'impression d'avoir foulé un lieu chargé d'histoire et d'avoir, mine de rien, marché dans les traces des rois de France. Et s'il fallait une raison de plus de visiter le Mont-Saint-Michel, 2023 marque le 1000^e anniversaire du lancement de la reconstruction de l'abbatiale romane.

Le journaliste était l'invité d'Air Transat.

le petit P MAG.

Je veux tout savoir!



Les sciences t'intéressent? Tu te poses des questions sur les animaux, les plantes, l'espace ou n'importe quelle autre partie du monde qui t'entoure? C'est bien normal: les sciences, ce n'est pas que pour les adultes! Alors, envoie-les-moi à jfcliche@lesoleil.com. Une fois par mois, je répondrai à une ou deux questions que tu m'envoies.



La surface de la planète Mars – PHOTO NASA

Captivante planète rouge!

Q Pourquoi explore-t-on Mars?
Nolann

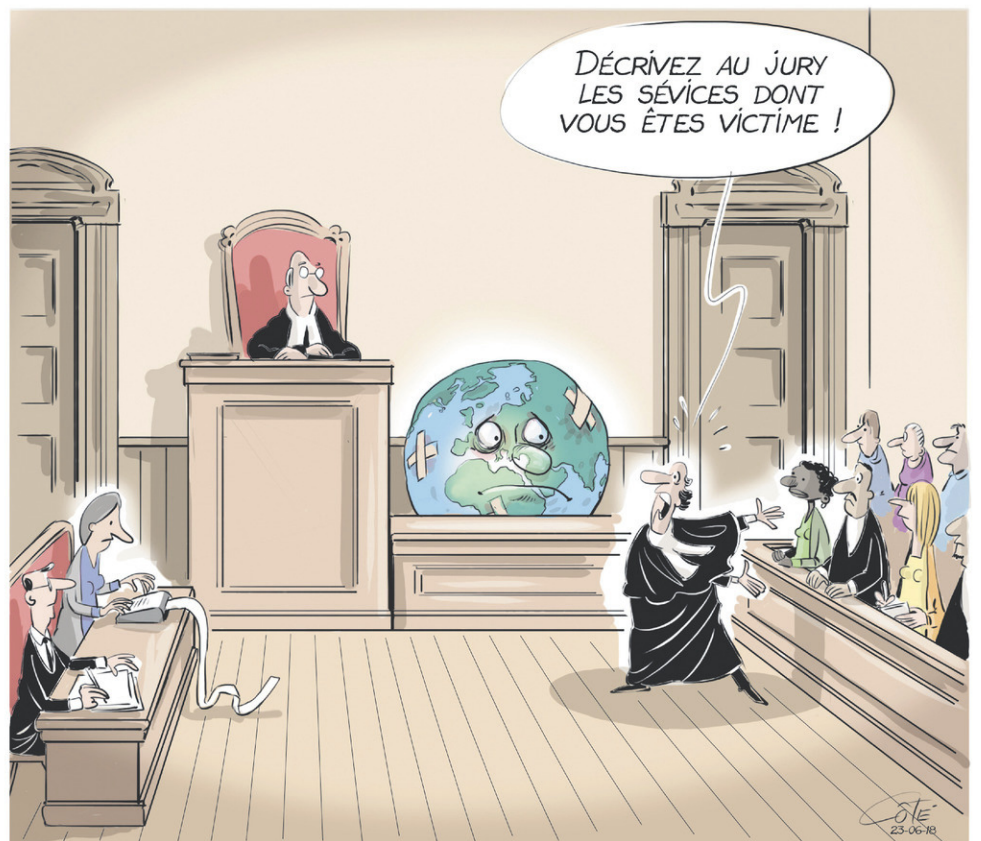
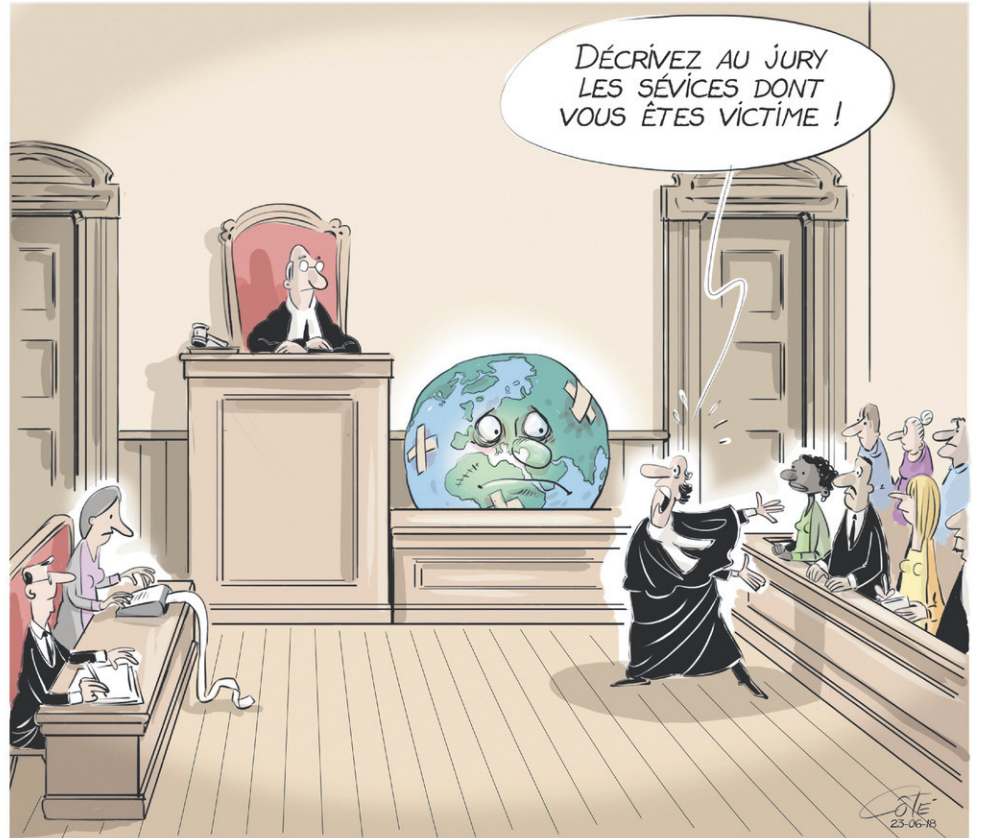
R Il y a deux raisons, essentiellement. La première c'est... parce qu'on peut! Mars est une planète rocheuse, donc on peut se poser à sa surface, ce qui n'est pas le cas des planètes gazeuses comme Jupiter et Neptune. C'est aussi une voisine de la Terre, ce qui signifie qu'elle est plus «facilement» (faut quand même le dire vite...) accessible que d'autres qui sont plus éloignées. Contrairement à Mercure, elle n'est pas assez proche du Soleil pour que cela complique les manœuvres pour les sondes. Elle n'a pas une atmosphère totalement étouffante comme Vénus, où la pression et la chaleur (plus de 450 °C!) sont si fortes que le record de survie d'un robot à sa surface fut un gros... deux heures, par la sonde soviétique Venera 13, en 1981.

Et, deuxième raison, on a de bonnes raisons de croire qu'il y a déjà eu de l'eau liquide à la surface de Mars, ce qui nous dit qu'il peut y avoir eu de la vie là-bas dans le passé, dont on pourrait peut-être détecter des traces. Et qui sait, peut-être y en a-t-il encore, enfouies sous la surface de la planète rouge! Ça reste à voir!

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR JEAN-FRANÇOIS CLICHE

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 chignon de la vieille dame en mauve
- 2 La cicatrice de la Terre en moins
- 3 Le marteau du juge
- 4 Le papier plus long
- 5 La cravate d'un des jurés
- 6 Une partie du bandage de la Terre en moins
- 7 La couleur du chandail de la dame de gauche

NOIUTOS



leQuotidien
— NUMÉRIQUE

DONNER DU PLASMA, C'EST
DANS NOTRE SANG

**Venez faire un don de plasma
avec un collègue !**

**Lundi 16 octobre au
samedi 11 novembre**

À votre arrivée n'oubliez pas de mentionner
que vous venez pour Desjardins ou Le Quotidien

Plasmavie de Saguenay
2096, boulevard Talbot

**PRENEZ
RENDEZ-VOUS**



hema-quebec.qc.ca

