



ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

LECTURE

*Amélie
Nothomb*

L'AMOUR ENTRE
SŒURS

+

MUSIQUE

*Hugo
Lapointe*

LA CHASSE
AUX SOUVENIRS

+

LECTURE

PisHier

VOÏVOD
EXPLIQUÉ
AUX ENFANTS

+

RÉGAL

Planète Vins

LEVER
SON VERRE
À LA FÊTE
DE PÂQUES

DU NOUVEAU POUR L'EXTÉRIEUR

BIENVENUE LE PRINTEMPS!

AMÉLIE NOTHOMB

S'OUVRIR À L'AUTRE

LÉA HARVEY

lharvey@lesoleil.com

Amélie Nothomb cultive «quelque chose d'extrêmement profond» avec l'écriture. Ce lien intime et puissant traverse toutes ses histoires, dont son plus récent roman, *Le livre des sœurs*. Un ouvrage où l'écrivaine belge explore la sororité, où l'amour — comme la littérature — ouvre vers l'autre... et plus loin encore. Entretien.

Q Amélie Nothomb, on dit que les personnages principaux de votre dernier roman, *Tristane et Laetitia*, s'inspirent de vous et de votre sœur, Juliette. Voulez-vous lui rendre une sorte d'hommage?

R C'est un peu plus compliqué que ça. [Juliette] est toujours vivante donc je ne voulais pas dévoiler ses secrets. Ce serait embêtant de divulguer les détails de la vie d'une personne qu'on aime et qu'on respecte.

Or, ça faisait longtemps que je souhaitais parler de ma sœur. Elle est très importante pour moi : le lien de sœur est essentiel à ma vie.

J'ai fini par trouver un stratagème : j'ai mis ma sœur et moi dans un shaker. J'ai secoué le tout, l'ai versé dans deux verres à cocktail, puis j'ai baptisé l'un *Tristane* et l'autre *Laetitia*.

Nos caractéristiques sont tellement mélangées dans chaque personnage qu'une vache n'y retrouverait plus son veau!

Q Vous parlez d'ailleurs d'un coup de foudre à la naissance entre ces deux femmes.

R C'est ce qui nous est arrivé à ma sœur et moi aussi!

Q Diriez-vous qu'il y a quelque chose de presque mystique dans ce type de relation?

R Il y a autant de relations entre sœurs qu'il y a de sœurs. Pour beaucoup, malheureusement, le miracle n'a pas lieu. Certaines se chamaillent, se détestent, sont indifférentes l'une envers l'autre.

Dans notre cas, [Juliette] m'a aimé au premier regard. C'est plus fort que nous. Il y a quelque chose de mystique, mais aussi de naturel. Une sœur, c'est la personne au monde avec laquelle on peut le plus être soi-même. [...] C'est peut-être ce mélange



Amélie Nothomb — ARCHIVES AFP

qui rend l'amour entre sœurs tellement magique.

Q Pourrait-on dire que le lien entre *Tristane et Laetitia* affronte carrément d'autres formes d'amour comme celui entre leurs parents?

R L'amour entre ces parents n'est pas banal. Ils sont ce qu'on appelle un «couple forteresse». Ce sont des couples qui existent et qui sont très refermés sur eux-mêmes.

Tristane et Laetitia sont, au contraire, très douées pour entrer en communication avec les autres. Leur amour les ouvre sur le monde. [...]

Mes parents n'ont pas eu un amour forteresse, mais j'ai plusieurs amies qui ont vécu cette situation très dure. Elles avaient le sentiment de ne pas exister. Elles avaient reçu pour injonction de ne pas déranger.

En écoutant leurs confidences, je me suis demandé ce qui aurait pu les sauver. Et j'en suis arrivé à la conclusion que, ce qui aurait pu les aider, c'est d'avoir une sœur.

Je ne dis pas que l'amour entre sœurs est toujours très fort. Mais

quand il l'est, alors c'est vraiment un amour qui fait grandir.

Q Vous écrivez au début de votre livre : «Papa et maman n'ont jamais été des enfants, nous ne serons jamais des grandes». Diriez-vous qu'il y a, dans la dynamique entre sœurs, quelque chose qui ramène toujours à l'enfance? Même une fois adulte?

R Ah oui, vraiment. Et ça ne signifie pas que nous sommes puériles. Ma sœur et moi, nous sommes des adultes, des femmes indépendantes, comme on dit. Or, dès qu'on se retrouve, il y a quelque chose de l'ordre de l'enfance qui ressurgit.

Ma sœur m'appelle «la petite» et, au fond de moi-même, je pense la même chose à son sujet. Même si elle est l'aînée.

Q L'année 2022 soulignait les trente ans de votre premier roman, *Hygiène de l'assassin*. Votre écriture et votre façon d'aborder la littérature ont-elles changé en trois décennies?

R Je pense que mon écriture est devenue beaucoup plus simple,

plus claire. Elle s'est épurée.

Je crois aussi que mon regard sur la littérature a beaucoup évolué. Quand j'ai publié mon premier roman, j'avais un regard extrêmement cynique sur la situation littéraire mondiale. Ce qui n'est plus du tout le cas aujourd'hui.

À l'époque, j'ai écrit sur le postulat que personne ne lisait. Depuis, j'ai tous les jours la preuve du contraire. [...] La lecture et la littérature sont au centre de la vie d'énormément de gens.

Q On décrit souvent le style particulier de votre plume, son côté magique, lié jusqu'à un certain point au conte. Est-ce que ce sont des termes qui résument bien votre univers, selon vous?

R Je crois que l'essentiel, dans ce que j'écris, c'est le rapport à l'autre. [...] [Mes livres] sont en quelque sorte une cartographie des relations avec les autres. Ils expliquent comment entrer en relation avec l'autre; montrent le rapport à l'autre d'un point de vue terriblement difficile et en même temps terriblement fascinant.

Q Diriez-vous que c'est la littérature qui vous a permis d'aller vers les gens?

R Ah oui complètement. J'étais quelqu'un de marginal, de solitaire et qui en souffrait.

La littérature, pour moi, ça a été le moyen d'en sortir. En tant que lectrice, oui, mais c'est surtout le fait d'être publiée qui m'a permis d'entrer en communication avec les autres.

Amélie Nothomb sera de passage au Salon international du livre de Québec entre le 12 et le 16 avril. Elle participera à la programmation régulière du salon ainsi qu'à un spectacle d'Auteur.e Studio.

Pour plus de détails, on peut visiter le silq.ca

«LES MOTS ONT LE SENS QU'ON LEUR DONNE»

Le livre des sœurs a de quoi marquer l'esprit avec sa quatrième de couverture qui ne comporte qu'une seule phrase : «les mots ont le sens qu'on leur donne».

Cette idée, intrinsèque à l'histoire de *Tristane et Laetitia*, rappelle l'importance de se détacher parfois des commentaires insidieux provenant de nos parents; de leurs mots qui ont le potentiel de marquer profondément nos vies.

«Je pense qu'on peut tous se retrouver dans cette phrase. Même quand on a de très bons parents, il y a forcément un moment où votre père ou votre mère vous dit quelque chose qui ne passe pas.

«[...] Mon père, qui était un homme très gentil, m'a déjà dit, par exemple, lorsque j'avais 18 ans : "Tu ressembles à Marguerite Yourcenar âgée". Cette phrase m'a beaucoup complexée, mais dix ans plus tard j'ai essayé de le prendre autrement», raconte Amélie Nothomb, qui croit en l'importance d'affaiblir le pouvoir que certains mots peuvent avoir sur nous. **LÉA HARVEY**

HUGO LAPOINTE

RETOUR À
SES RACINESMARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

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

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

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

«J'ai mis sur papier 100 titres de chansons pour ensuite réduire ce nombre de moitié, explique le chanteur lors d'une entrevue avec *Le Droit* cette semaine. Des 50 pièces qui restaient, j'ai fait 23 maquettes que j'ai proposées à mon agent et au réalisateur Jeff Grenier.»

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

ONZE TITRES

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

«J'ai écrit des titres de chansons, sans les écouter, explique-t-il. Je voulais arriver à en enregistrer une douzaine d'autant d'auteurs différents. Mais, en cours de route, je me suis surpris à choisir des pièces dont je croyais à tort qu'elles étaient écrites par les artistes qui les interprétaient. Ce fut le cas de *Je chante comme un coyote*, écrit par Pierre Huet, mais chantée par Offenbach, ou *J'veux d'amour*, de Réjean Ducharme, mais endisquée par Robert Charlebois.»

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

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

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



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

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

Il faudrait lui demander!

RESPECT DES AUTEURS

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

«Peut-être qu'il y a des gens qui ne connaissent pas toutes ces chansons et mon objectif est justement de les mettre en lumière, dit-il. *Racines QC*, c'est en fait mon humble invitation

à plonger dans ces chansons qui ont contribué à forger notre identité collective, avec mon propre style et mon empreinte musicale.»

Pour la production de *Racines QC*, il a travaillé avec Jeff Grenier avec qui il a coréalisé l'album. Alain Quirion à la batterie et aux percussions, Nadine Turbide aux claviers et Jean-François Arseneault à la guitare sont passés au studio Monocube. Hugo, lui, y a mis toute sa passion avec sa six cordes et son harmonica.

SUR LA ROUTE

L'album vivra également sur scène alors que l'interprète

a déjà pris la route (il était à Repentigny vendredi soir) avec quelques spectacles sur la Côte-Nord.

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

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

Le podiatre : le professionnel de confiance pour la santé des pieds

Placez vos pieds entre bonnes mains!

- Orthèses plantaires sur mesure
 - Ongles incarnés, callosités
 - Douleur ou prévention
 - Verrues plantaires
- ** Pour enfants et adultes


CLINIQUE PODIATRIQUE
DE GRANBY

66, rue Court, bureau 214, Granby

450 991-4117

 www.CliniquePodiatriqueGranby.ca



D^{re} Stéphanie Blum,
podiatre



D^{re} Geneviève Payette,
podiatre

Membres de l'Ordre des
podiatres du Québec

Couvert par la majorité des régimes d'assurance privés. Aucune référence médicale nécessaire.

LA SYNDICALISTE

UNE DEUXIÈME JUSTICE AU CINÉMA

GENEVIÈVE BOUCHARD

gbouchard@lesoleil.com

L'histoire véritable de Maureen Kearney a de quoi glacer le sang. Déléguée syndicale acharnée et lanceuse d'alerte dérangeante pour certains, l'Irlandaise établie en France a vécu des années de cauchemar après une agression sauvage et un immense déficit de justice. Avec Isabelle Huppert dans le rôle-titre, Jean-Paul Salomé raconte son parcours de combattante dans le film *La syndicaliste*.

Nous joignons en visioconférence le réalisateur et celle qui a inspiré son récent long-métrage.

Le premier indique d'emblée avoir été «sidéré, ému et intrigué» par ce qu'a vécu Maureen Kearney. Et également par le fait que le scandale, qu'il a découvert dans le livre *La syndicaliste* de Caroline Michel-Agguirre, n'ait pas fait tant de bruit au moment des faits.

La seconde confie avoir trouvé de la paix au fil de thérapies, mais aussi dans le processus qui a mené à ce film, même si le bien-être n'a pas été instantané. «La première fois que je l'ai vu, je me suis sentie mal et je suis sortie au milieu, raconte-t-elle. C'est de voir six ans de notre vie condensés en deux heures. Je me suis dit : "mon Dieu, qu'est-ce qu'on en a vécu. Comment a-t-on réussi à traverser tout ça et à être encore debout?"»

Retour en 2012. Maureen Kearney travaille alors pour Areva, un géant de l'industrie nucléaire française. Elle offre des cours d'anglais aux employés. Elle est surtout déléguée syndicale dans un milieu où ça joue dur.

Mise au parfum d'un contrat encore secret qui mènera à de nombreuses pertes d'emplois, en plus de transférer vers la Chine l'expertise de la compagnie française, elle s'évertuera de le décrier.

Ça lui vaudra des menaces anonymes, qui vont se concrétiser lors d'une violente attaque à son domicile. On la retrouvera ligotée, bâillonnée, tailladée, agressée sexuellement.

Mais les enquêteurs ne la croiront pas et elle passera soudainement de victime à accusée d'avoir dénoncé «un crime imaginaire». Il lui faudra plusieurs années avant d'être enfin entendue. Mais Maureen Kearney refusait de baisser les bras.

«J'allais aller au bout. Pour moi, c'était la Cour européenne des droits de l'Homme. Je ne pensais pas être acquittée en France. J'ai été très surprise», explique celle qui dit avoir retrouvé «l'envie de vivre, de faire des projets et d'avancer».

«Pendant six ans, j'ai été coincée. Là, je vois vraiment la différence», ajoute-t-elle, après avoir vu le film à quatre reprises.

«Chaque fois, il y avait un peu plus de distance, décrit-elle. Je me rends compte que ce n'est pas tout à fait moi, parce que c'est fictionnalisé. Et ça m'a fait du bien de rencontrer des gens qui sont si bienveillants et qui se demandent comment tout ça est possible. C'est la question que je me suis posée pendant six ans.»

L'ÉMOTION D'ISABELLE HUPPERT

Le cinéaste Jean-Paul Salomé a d'emblée pensé à la grande Isabelle Huppert quand il a pris connaissance de l'histoire de Maureen Kearney.

«Il y a quand même une certaine ressemblance physique qui était possible, note-t-il. Après, il y avait ce plaisir de retrouver Isabelle, avec qui on avait fait *La Daronne*. On s'était dit qu'on avait envie de retravailler ensemble.»

Les deux femmes ne se sont pas rencontrées avant le tournage.

«Et ce n'est absolument pas grave, lance Maureen Kearney. J'étais en confiance. J'avais l'intuition que ça allait bien se passer. Et je suis très honorée qu'Isabelle Huppert me joue!» Pour l'anecdote, l'Irlandaise d'origine cite *Violette Nozière* comme l'un des premiers films francophones qu'elle a vus, dans les années 70.

«Je m'étais dit que par sa chevelure et par son teint, cette femme pourrait être Irlandaise», relate-t-elle.

La véritable syndicaliste s'est-elle reconnue dans l'interprétation de l'actrice maintes fois récompensée? Oui et non, répond-elle honnêtement.

«Beaucoup plus avant l'agression, à une époque où j'étais dynamique, où je n'avais pas peur de grand-chose, où j'y allais à fond. Mais après, il y a eu plusieurs années où j'étais dans un état de sidération», laisse-t-elle entendre.



«Je trouve quand même qu'elle rend très bien mes émotions, même si ce n'est pas comme ça que moi, je les vivais et les exprimais», précise toutefois Maureen Kearney.

La syndicaliste sera présenté au cinéma dès le 14 avril.

1 Le cinéaste Jean-Paul Salomé signe le film *La syndicaliste*, d'après l'histoire de Maureen Kearney. Il a été «sidéré, ému et intrigué» par ce qu'a vécu l'ex-déléguée syndicale d'Areva, un géant de l'industrie nucléaire française. — AFP, LOIC VENANCE

2 et 3

Isabelle Huppert (à gauche) incarne Maureen Kearney (à droite) dans *La syndicaliste*. — AXIA FILMS ET PHOTO FOURNIE



Anh Minh Truong et son équipe ont travaillé durant dix ans pour livrer *Des hommes, la nuit*. Édith Cochrane et Pierre Verville font partie de la distribution. — FOURNIE

DES HOMMES, LA NUIT

DIX ANS DE TRAVAIL BIEN INVESTIS

SARAH GENDREAU-SIMONEAU
sgendreau@latribune.qc.ca

CRITIQUE

Quand la croisée des chemins se présente, la réflexion devient plus que nécessaire. Les personnages du scénario d'Anh Minh Truong n'ont d'autres choix que de faire face aux changements que la vie leur met sous le nez. Les acteurs qui les incarnent nous y font croire à coup sûr, sous l'œil attentif et rigoureux du cinéaste sherbrookois.

Des hommes, la nuit, premier long-métrage d'Anh Minh Truong, présenté en ouverture du Festival cinéma du monde de Sherbrooke (FCMS) jeudi soir, fait vivre aux spectateurs les remises en question traversées par les personnages. Après 10 ans à travailler sur ce projet, Anh Minh Truong et son équipe ont de quoi être fiers; le film est une réussite sur toute la ligne.

Les histoires de Louis, 17 ans, qui vit la soirée de son bal des finissants, de Steve, 38 ans, qui accueille son premier enfant, et de Michel, 60 ans, qui part à la retraite, sont sur le point de basculer. Chacun vit, en une nuit, une révélation qui changera le cours de sa vie.

Les trois hommes se croisent, ou presque, au moment où les remises en question les assaillent. La boule de quilles lancée par l'ami de Steve, celle-là même qui roule dans la rue près de Louis, ou encore les amis de Louis qui se moquent de Michel sont des éléments qui lient les protagonistes. On sent bien l'angoisse et le tournant qu'ils s'apprentent à vivre, tous durant la même nuit.

L'ESTRIE MISE EN VALEUR

Si vous êtes des habitués de la région estrienne, vous allez certainement reconnaître plusieurs endroits dans le long-métrage, tourné entièrement ici. Certains

coins de rue, l'Université de Sherbrooke, la rue King, l'Observatoire du Mont-Mégantic, la ville de Magog, les réservoirs d'eau de Rock Forest ou encore une vue sur le mont Orford sont reconnaissables tout au long du film.

Ce choix du réalisateur sherbrookois est judicieux et démontre son amour, non seulement de la région, mais également des artistes et artisans d'ici, puisque plusieurs d'entre ceux qui ont travaillé sur le film sont issus de l'Estrie. On a de quoi être fiers, d'autant plus que la distribution comporte de gros noms tels que Jean-Moïse Martin, Pierre Verville, Édith Cochrane, Matai Stevens et Jade Charbonneau, entre autres, et que le film est désormais à l'affiche partout au Québec.

En plus, chaque comédien est à sa place dans son rôle. On y croit, à leurs déboires et à leurs réflexions. On croit à l'incertitude de Steve à devenir père. On croit

à la honte de Michel. On croit au besoin de Louis de voler de ses propres ailes et de ne plus suivre ses amis toxiques. Sans divulguer les aventures vécues entre le crépuscule et l'aurore, chacun trouvera le droit chemin à la fin de la nuit.

D'ailleurs, le film, tourné de nuit principalement, n'a pas une sombre trame : les propos et ce qu'il se dégage de scène en scène permettent de voir au-delà des drames. L'attachement aux personnages, qui vivent une épiphanie, demeure naturel. Les plans de caméra bien ficelés, notamment lors des échanges en face à face entre les personnages à l'aide de plans séquences, permettent de rester dans l'intimité des rencontres, les confidences étant plus personnelles.

La trame sonore, dénichée à travers des titres québécois d'hier et d'aujourd'hui, sied bien aux propos du film. Quand Pierre Verville

entonne timidement le refrain de *C'est zéro* de Julie Masse, on croirait que la chanson a été écrite pour l'histoire de Michel.

Malgré un petit budget de production de 300 000 \$, puis un ajout de 200 000 \$ de la SODEC et des institutions, Anh Minh Truong prouve que le travail acharné des dernières années peut mener loin.

Au générique

Cote : 8/10

Titre : *Des hommes, la nuit*

Genre : Comédie dramatique

Réalisation : Anh Minh Truong

Distribution : Jean-Moïse Martin, Pierre Verville et Matai Stevens

Durée : 1h45

EN BREF

Une collection d'œuvres d'art d'Alain Delon aux enchères

Delacroix, Corot, Millet... 81 œuvres d'art composant la collection de la légende du cinéma français Alain Delon seront exposées dans plusieurs villes (New York, Genève...) avant d'être mises aux enchères le 22 juin, a annoncé cette semaine à Paris la maison de vente Bonhams-Cornette de Saint Cyr.

Estimée entre 4 et 5 millions d'euros (6 et 7,5 millions \$CAN), la collection comprend des tableaux, des

sculptures, mais aussi des dessins de la Renaissance italienne, dont une œuvre de Veronèse. Elle sera présentée lors d'une exposition itinérante en mai et juin à New York, Hong Kong, Genève, Londres et Paris.

«J'ai acheté mon premier dessin en 1964 exactement, à Londres. Au fil des années, j'ai acquis des dessins, des tableaux et des sculptures qui ont su m'émouvoir, me parler et même parfois me consoler. Ces œuvres m'ont

accompagné pendant de nombreuses années et ont fait partie de ma vie», confie Alain Delon, 87 ans, dans le catalogue de la vente.

Parmi les pièces majeures résumant «60 ans de passion», une huile sur toile de Raoul Dufy, *La plage de Sainte-Adresse*, 1906, estimée entre 900 000 \$ et 1,2 million \$, et un tableau d'Eugène Delacroix de 1825, *Cheval arabe attaché à un piquet* (600 000 \$ à 800 000 \$), a précisé le commissaire-priseur Arnaud Cornette de Saint Cyr en présentant la vente. AFP

LES COULEURS DU PRINTEMPS DE JOSÉE DI STASIO

MARIO BOULIANNE

Le Droit

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

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

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

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

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

Mes Carnets de saison printemps-été présente une succession de recettes qui versent dans la fraîcheur et la verdure.

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

LE « GROS BON SENS »

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

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

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

En cuisine, Josée di Stasio ne réinvente pas la roue, de son propre aveu. D'ailleurs, elle insiste sur l'importance de perpétuer les traditions culinaires familiales, mais peut-être en y ajoutant une touche personnelle.

« La cuisine, c'est le gros bon sens, insiste-t-elle. Y a rien de sorcier

dans ça, il suffit de rester près de ce que nous offre notre terroir. De veiller à consommer des produits frais dont la traçabilité est assurée. De cette façon, on met des produits de qualité dans notre assiette. »

ET LE LIVRE

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

L'autrice avait une réponse toute prête.

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

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

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

ET L'OUTAOUAIS

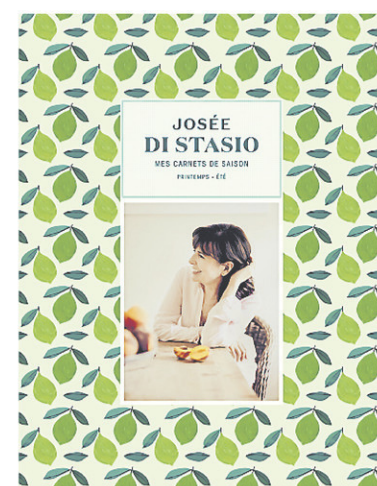
En terminant, on a osé une dernière question, très régionale celle-là. Mais Josée a avoué d'emblée ne pas trop connaître l'Outaouais, même si elle sait fort bien que la région regorge de producteurs intéressants.

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

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



Dans *Mes Carnets de saison printemps-été*, Josée di Stasio présente une succession de recettes qui versent dans la fraîcheur et la verdure. — FOURNIE



VOÏVOD RACONTÉ AUX ENFANTS

DANIEL CÔTÉ
Le Quotidien

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

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



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

magasin de disques Polysons afin d'acquérir des enregistrements de leurs idoles. Quatre amis comme les autres, en apparence, sauf qu'ils tripent davantage sur le *trash métal* que sur le *new wave*.

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

Vu l'âge de son lectorat, une atmosphère bon enfant enveloppe cette saga. Certes, on fait état des conflits qui balisent la vie de tous

les groupes, ainsi que du ressac qui a coïncidé avec l'émergence du grunge. Néanmoins, l'auteur a ressenti le besoin de glisser délicatement sur la disparition du guitariste Denis D'Amours, surnommé Piggy, à la suite d'un cancer.

« Dans un livre comme celui-là, je ne pouvais pas dire qu'il était mort. Je l'ai donc représenté sur un nuage. J'ai aussi fait allusion à ses funérailles à l'église Saint-Dominique, sur un dessin où on voit des grands du métal converger à Jonquière. Cet événement avait marqué bien des gens », rappelle l'artiste.

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

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

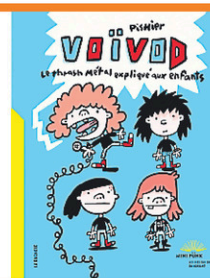
« L'un de mes objectifs, avec *Voïvod*, était de montrer l'acharnement des gars. Des fois, on est confronté à des déceptions, des périodes creuses, mais on peut se relever. C'est ainsi qu'ils ont continué à faire leur musique », donne en exemple Pierre Girard, dont le livre est disponible en librairie depuis le 6 avril. Quel sera son destin? Bien qu'il soit tôt pour le dire, l'homme se montre optimiste.

« C'est un projet particulier, mais le groupe en a parlé sur sa

page Facebook et des *fans* de partout dans le monde veulent voir à quoi ça ressemble, fait-il observer. Je crois donc que ça va attirer les gens, tout en amenant une nouvelle génération à connaître Voïvod. »

PISHIER
Voïvod — Le trash métal expliqué aux enfants

JEUNESSE
La bagnole
24 pages



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

— Pierre Girard

Dans son livre pour enfants, qu'il ne considère pas comme une bande dessinée, on découvre les musiciens sous un jour différent. Dans les premières pages, ils sont tout petits, avec de grosses têtes à la Charlie Brown, et visitent le

fourrures

Denis Hivon inc.

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE NOUVELLE COLLECTION PRINTEMPS

SERVICED'ENTREPOSAGE DE MANTEAUX DE FOURRURESETAUTRES

Réservez dès maintenant!

Voûte réfrigérée, la seule en région!

69, rue Drummond, Granby | 450 372-3434
www.denishivonfourrures.com

UN «COUP DE PRINTEMPS»

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

FRANCIS HIGGINS, LE SOLEIL



UN PATIO BOHO-CHIC ET JAPANDI

Le simple changement du «set de patio» suffit parfois à métamorphoser l'espace extérieur. À ce chapitre, Rona propose l'ensemble de conversation de patio Montebello par Origin 21, un kit en trois pièces, avec coussins gris, qui peut s'accompagner de chaises en osier. «L'ensemble Montebello plaira aux amoureux des styles boho et japandi, fort populaires actuellement», explique par courriel Lydia Thammavong, designer et chef styles et tendances chez Rona. «À la fois chic, décontracté et moderne, il marie une structure en métal noir à des détails en osier pâle ajouré, qui lui confèrent une certaine légèreté. Avec sa configuration en «L», il demeure assez compact, ce qui en fait un choix tout indiqué pour les espaces restreints.»

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



LA PIERRE INSPIRÉE DE L'ITALIE

Si votre printemps est l'occasion de plus gros travaux, l'entreprise Cosentino Canada présente sa nouvelle collection Dekton Pietra Kode, inspirée par le fini naturel, brut et antiqué des anciennes pierres italiennes. Comme sur cette photo, par exemple, qui montre une cour ornée de la pierre technique ultracompacte Avorio, de la série Vicenza Kode, réalisée avec le designer Daniel Germani. «L'extérieur n'est plus une deuxième pensée, mais bel et bien une partie intégrante de toute rénovation ou construction», affirme au *Mag*

le directeur régional de Cosentino Canada, Karim Guirguis. Qu'est-ce qui est tendance pour la cour, selon lui? «Les couleurs terres, les textures naturelles et tout ce qui s'apparente à la nature. De grands formats et des espaces vastes qui amènent l'intérieur vers l'extérieur. Des cuisines complètes, des espaces de vie fonctionnels ainsi que des revêtements aussi durables que pour l'intérieur.»

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

UN BBQ ÉLECTRIQUE POUR LE BALCON

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

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

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



Procurez-vous dès maintenant un **CLIMATISEUR** ou une **THERMOPOMPE**

MITSUBISHI ELECTRIC

SUBVENTIONS DISPONIBLES | FINANCEMENT SUR PLACE

831, route 112, Saint-Césaire
450 469-3483

Concessionnaire agréé de :
MITSUBISHI ELECTRIC
Chauffage et Climatisation

POUR LA COUR



PHOTO RONA

LA TABLE DE FEU!

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

Prix : 1499 \$
Info : rona.ca

LE BLANC VENU DE L'OUEST

La marque de peinture canadienne BeautiTone s'est tournée vers les cèdres rouges de l'Ouest du pays pour inspirer son choix de Couleur de l'année 2023 pour l'extérieur. Il s'agit de «Blanc de l'Ouest», décrit comme un neutre discret, paisible et «facile à harmoniser avec son environnement».



«La teinte Blanc de l'Ouest insufflé une dose de vitalité aux vieilles maisons ou aux bâtiments d'architecture moderne en s'agencant à une vaste gamme de couleurs», indique par communiqué Darryl Allen, directeur de la création chez Home Hardware.

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



PHOTO BOUTIQUE COZY

DITES-LE AVEC DES FLEURS... AU MUR

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

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

LE CONFORT

À LONGUEUR D'ANNÉE !

Nous offrons des solutions sur mesure selon vos besoins!

- ✓ Les plus grandes marques en chauffage et climatisation pour plus de confort, de performance, de fiabilité et d'économie d'énergie
- ✓ Des programmes de rabais aux consommateurs
- ✓ Des produits éligibles aux subventions et aides financières gouvernementales
- ✓ Les garanties les plus solides sur le marché



ROBERTO MARINELLI
ET ÉRIC LABBÉ,
PROPRIÉTAIRES

RÉFRIGÉRATION & CLIMATISATION
LUC THERRIEN INC.

Lincence R.B.Q.: 8004-4563-63



70, RUE MARTIN, GRANBY 450.777.3933 REFRIGERATIONLT.COM



—123RF

Landbier : un style de plus en plus populaire

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



LANDBIER II – LAGERBRAU ET LA CHOUAPE

Brassée en collaboration avec la microbrasserie La Chouape, dans les installations de Shelton Brouerie, cette landbier est la deuxième version de cette collaboration autrefois brassée à Saint-Félicien (La Chouape). Je vous la présentais la semaine dernière.

LANDBIER – MALTSTROM

La microbrasserie Maltstrom propose plusieurs variétés de landbier qui mettent l'accent sur des céréales différentes, tout en offrant des ingrédients 100% québécois. On trouve de la landbier de blé, de seigle ou multi-grain. Bien entendu, il y a également une belle quantité d'orge dans chaque bière. Maltstrom se spécialisant dans les lagers, ses bières de type landbier sont brassées en triple décoction, ce qui se rapproche des techniques empiriques allemandes.

Une landbier, c'est une bière allemande, douce, souvent brassée par de petites brasseries régionales et qui rappelle les bières blondes, légères que l'on retrouve en Bavière. On ne parle pas forcément d'un style en particulier, mais d'une appellation qui se veut le rappel du terroir et de l'achat local. Les Nord-Américains en ont fait un style.

La landbier nord-américaine est pâle, de fabrication artisanale et brassée avec des ingrédients locaux. On acceptera les limitations de la province pour la landbier québécoise. Elle se doit d'être désaltérante, pas trop amère et faible en alcool. On pourrait l'appeler Kellerbier, Helles ou lager blonde, mais la

brasserie préférera landbier pour définir le caractère local de la bière.

De plus en plus populaire, on commence à en trouver en canette :

PAYSAGE, LANDBIER INTERPROVINCIALE – MELLON

Brassée en collaboration avec Matron Fine Beer de l'Ontario, elle contient du houblon Tettnang du Québec et du Wild Loyalist de l'Ontario. Au nez, les arômes de la céréale se mélangent bien à ceux du houblon, laissant place à de belles notes de fruits. En bouche, la bière n'est pas trop amère (28 IBU) et le corps de la céréale se prolonge délicatement à chaque gorgée. Une belle bière de soif.

Enfin Pâques!

MONSIEUR COCKTAIL



PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Pourquoi enfin, me direz-vous? Est-ce parce que j'ai eu cinq fois le rhume depuis l'automne (vive les enfants en bas âge et la garderie) et que le long congé est comme de la douce musique à mes oreilles, ou est-ce parce que je resterai toujours un enfant dans mon cœur et que je n'en peux plus d'attendre pour voir le regard émerveillé de mes princesses quand je vais sortir l'artillerie lourde (lire ici, le méga-super-gros-chocolat-caché-dans-une-armoire-depuis-un-mois)?

Un peu des deux.

Et puisque je suis papa cocktail, il me faudra bien trouver un nouveau breuvage alléchant qui plaira à tous, tout en m'assurant qu'il ne contribuera pas à faire exploser le taux de sucre dans le sang des petits et grands. On va se le dire les adultes : rien ne vaut un bon verre de mousseux sec pour bien célébrer Pâques, l'accord parfait avec le sucre et le chocolat puisqu'il n'en rajoute justement pas sur la pile.

Mais que donner aux enfants? Et c'est ici que le lait aromatisé entre en scène. J'adore servir à

mes enfants un verre de lait avec un soupçon de l'un de nos sirops à café, que ce soit vanille, caramel salé, citrouille ou noisette. Peu sucré, il rend le lait automatiquement/immensément plus cool.

Cette inspiration m'a servi pour ce cocktail de Pâques sans alcool, légèrement sucré et qui saura accompagner les montagnes de «cocholat» (comme dirait mon aînée) dont se goinfreront la belle petite famille.

Santé!

Barbe à Pâques

INGRÉDIENTS

- Rim de fondue à la barbe à papa Chocolats Favoris
- 0,5 oz de sirop de vanille ou de sirop de caramel salé
- 2 oz de lait de coco, non sucré
- 2 oz de lait aux fraises
- Crème fouettée et «Mini Eggs» (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre la fondue en la plongeant dans l'eau bouillante selon les instructions du fabricant.
- 2 Tremper les bords d'un verre dans la fondue, et laisser le verre à l'envers quelques secondes pour faire refroidir le chocolat et le laisser figer sur les rebords du verre.
- 3 Remplir le verre de glace et ajouter tous les ingrédients.
- 4 Mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts deviennent très froids.
- 5 Décorer de crème fouettée et d'œufs Mini-Eggs légèrement concassés.



— MAËLLA LEPAGE

PLANÈTEVINS



DÉGUSTER PÂQUES



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

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

1 CHAMPAGNE TARLANT ZÉRO BRUT NATURE

55 \$ • 15095305 • 12 % • 1,6 g/L

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

2 BÙ HAUT-MÉDOC SIGNATURE

18,90 \$ • 15131636 • 12,5 % • 2,1 g/L

Une cuvée digne des bons vins du Haut-Médoc, classique et bien équilibrée, qui a de la matière sans être dépourvue de fraîcheur. Les



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

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

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

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

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

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

3 E. GUIGAL CROZES-HERMITAGE 2019

30,50 \$ • 739243 • 14,5 % • 2,5 g/L

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

4 ALIAS CROIZET-BAGES PAULLAC 2019

56,25 \$ • 15036014 • 14,5 % • 1,9 g/L

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

5 TENUTA SETTE PONTI CROGNOLO TOSCANA 2020

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

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

6 LE CIDRE TRANQUILLE VERGER HEMMINGFORD

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

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

DONNER AU SUIVANT EN ACHETANT UN PRODUIT DU QUÉBEC

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

B BIO

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

...

VOYEZ LES OFFRES D'EMPLOIS DE NOS ANNONCEURS

...

ZONECARRIÈRE.ca

UN SITE D'OFFRES D'EMPLOIS DÉDIÉ
AUX RÉGIONS DU QUÉBEC ET
PROPULSÉ PAR L'ENSEMBLE DES
COOPS DE L'INFORMATION



**LES COOPS
DE L'INFORMATION**

