



ARIANE MOFFATT

**SIMPLE  
ET SUBLIME**

ARTS

CINÉMA

GOURMAND

BIÈRES

VINS

VOYAGES

SORTIES

**MUSIQUE**

*Jean-Pierre  
Ferland*

LA VENGEANCE  
SYMPATHIQUE



**ARTS**

*Yanick Déry*

LA PHOTO  
AUTREMENT



**EN CUISINE**

*L'érable  
et la perdrix*

NOTRE HIER  
CULINAIRE



**RÉGAL**

*Planète vins*

DES VINS  
«DE CABANE»

## ARIANE MOFFATT

LE SUBLIME  
DANS LA  
SIMPLICITÉ

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

**En sentant approcher le jalon important des 20 ans de carrière, Ariane Moffatt a eu envie d'un bilan. Seule au piano, elle se voyait revisiter sur scène des pièces marquantes de son répertoire. L'autrice-compositrice-interprète a finalement été happée par la création... Encore une fois!**

La musicienne n'a pas trop l'habitude de freiner ses inspirations. Son précédent album solo, *Petites mains précieuses*, est né alors qu'elle devait plutôt se consacrer à son congé de maternité. Le projet urbain SOMMM, qu'elle a proposé avec le producteur de musique électronique Étienne Dupuis-Cloutier au printemps dernier, était de son côté ancré dans une volonté spontanée de collaborer. Pour *Incarnat*, arrivé dans les bacs vendredi, Ariane Moffatt s'est encore donné la permission de se surprendre. « Une fenêtre s'est ouverte et j'ai plongé! » résume-t-elle en rigolant.

Jointe cette semaine, alors que cette prof de création musicale au concours télévisé *Star Académie* se rendait à sa « deuxième maison », Moffatt ne cachait pas son enthousiasme. D'abord devant ce projet télévisuel qui la tient fort occupée ces jours-ci. « C'est un genre de marathon, mais qui se fait dans de super bonnes *vibes*, dans de bonnes conditions, avec des jeunes allumés, décrit-elle. J'ai le temps de développer des idées et des projets. C'est concret et c'est ça qui me fait plaisir. »

Son mandat à *Star Ac* la passionne visiblement. « La création musicale, c'est à peu près ce qui m'anime le plus depuis 20 ans, note-t-elle. On sent le désir de la production de mettre de l'avant la création. Ce n'était pas juste des paroles : on le matérialise.

C'est cohérent. Je n'ai pas l'impression de m'être fait vendre de fausses idées. »

**INCARNAT ET ZONE ROUGE**

L'occasion de remettre son chapeau d'artiste solo ajoute une belle couche de bonheur au printemps d'Ariane Moffatt. Par hasard, *Incarnat* nous est arrivé en même temps que la réouverture des salles de spectacles en zones rouges. Beau clin d'œil pour la créatrice impatiente de renouer avec les planches. Le plan initial de partir en solo au piano demeure. Elle le fera les bras chargés de pièces toutes neuves, dans lesquelles elle a cultivé douceur et poésie.

« C'est le printemps, on se libère, mais on est encore un peu traumatisé, observe-t-elle. De la douceur et de la simplicité, je pense que ça fait du bien. C'est aussi comme ça que je me sentais quand j'ai écrit les chansons, même si c'était avant que la pandémie frappe. Mais l'album en est quand même teinté. »

Elle évoque la chanson *Beauté* qui ouvre la marche. « Je me suis attablée et je me suis mise à réfléchir à tous les processus de création, à combien ils sont chers à mon cœur... Aux artistes qui sont visibles ou moins visibles. C'était avant la pandémie. Mais si on colle ça à toutes les images des salles vides, ça fait encore plus ressentir l'importance des arts et de la culture dans notre société... »

L'autrice-compositrice-interprète renchérit en citant *Nature*, qui sert d'épilogue, au son de voix d'étudiants du secondaire, puis de celles de ses trois garçons.

« Cette pièce termine l'album dans une sorte d'ouverture, décrit-elle. Je voulais qu'on entende la voix de cette tranche de la population qui a été selon moi la plus touchée, la plus affectée dans la dernière année. Je trouvais touchant de leur faire chanter cette phrase : "Ma nature reprendra bien ses droits." »

**LE FRAGILE, L'IMPARFAIT, LE VRAI**

Avec son premier album, *Aquanaute*, paru en 2002, Ariane Moffatt a souhaité préparer un anniversaire sous le signe du dépouillement. « On dirait que la plus belle chose, au lieu de sortir les trompettes, ça serait de me montrer dans mon plus simple appareil d'autrice-compositrice, évoque-t-elle. Sans fla-fla. J'ai eu envie d'être le plus proche

possible du public. J'ai eu envie de célébrer ce lien-là. Il est là, le moteur de cet album. Quand on enlève tout, qu'est-ce qui reste? »

« Ça s'est traduit en studio par une volonté de conserver le fragile, l'imparfait, le vrai. On l'entend dans ces petits bruits fantômes qui s'invitent ça et là. Dans le rire de l'amoureuse qui vient ponctuer une parenthèse instrumentale. Dans ces vers parfois déclamés plus que chantés. »

« On a essayé de toucher le sublime dans la simplicité, indique Ariane Moffatt. Ça a été la même chose avec les cordes. L'idée était d'arriver à quelque chose de plus grand que nature, mais quand même très proche et intime. »

La voix de la musicienne, elle, se déploie de manière plus cristalline que jamais. Davantage qu'une éventuelle fontaine de Jouvence, elle pointe son



«On connaît telle ou telle partie d'Ariane. Mais les parties plus intimes, plus cachées, que je n'assume pas tout à fait, c'est ça que Marc-André Gilbert [le réalisateur] voulait mettre en avant. Ça donne un son qui se rapproche de quelque chose de plus pur.» — PHOTO ROYAL GILBERT

nouveau complice, le réalisateur Marc-André Gilbert. «On connaît telle ou telle partie d'Ariane. Mais les parties plus intimes, plus cachées, que je n'assume pas tout à fait, c'est ça qu'il voulait mettre en avant. Ça donne un son qui se rapproche de quelque chose de plus pur», avance-t-elle, avant de préciser : «J'avais un train de vie plus *clean* que jamais. J'ai l'impression que la voix était prête, qu'elle avait envie de chanter!»

#### ARIANE MOFFATT *Incarnat*

POP-ROCK FRANCO



Depuis qu'elle a plongé dans l'aventure *Star Académie*, Ariane Moffatt constate que le désir de mettre la création de l'avant se matérialise constamment, comme on le lui avait annoncé au moment de la recruter. — PHOTO ÉRIC MYRE

## Avec Fanny Britt et Lou Doillon

Deux collaboratrices de renom accompagnent Ariane Moffatt dans son nouveau chapitre musical, *Incarnat*. L'autrice québécoise Fanny Britt y signe sa première chanson, tandis que l'autrice-compositrice-interprète française Lou Doillon prête sa voix à un titre.

La première a, nous dit-on, été «talonnée» par Ariane Moffatt : «J'avais très envie de travailler avec elle, avec la femme, l'autrice, la penseuse... C'est une vraie réflexion qu'elle apporte avec ses écrits et sa parole. Je suis très admirative de son travail. Elle pose un éclairage sur la maternité, sur la folie du monde contemporain dans lequel on patauge. Je suis allée la chercher parce que j'avais très envie d'avoir la chance de chanter ses mots.»

Le fruit de la collaboration offre un clin d'œil à *Phèdre* de Racine en détournant notamment la célèbre réplique : «Tout m'afflige et me nuit, et conspire à me nuire»...

«Ce sont des couleurs sombres, observe Moffatt. Elle est capable d'aller là et de mettre le doigt sur quelque chose que j'aurais voulu écrire. Le fait que ça vienne d'elle, ça marchait et ça m'a permis d'aller là.»

#### UNE CHANSON PHARE

Quant à Lou Doillon, elle interprète avec Ariane Moffatt une relecture de la pièce *Everybody's Got to Learn Sometime*,

portée par Beck dans le film *Du soleil plein la tête*. «Ça m'avait vraiment ébranlée dans ma vie de jeune adulte, explique Moffatt. Ça a été marquant pour moi et cette chanson-là m'a toujours poursuivie. Il y a des chansons phares dans nos vies. Celle-là en est une pour moi.»

Les deux musiciennes se connaissaient déjà et comptent sur plusieurs amis communs. Un

coup de fil et hop!, l'invitation était lancée et acceptée. «C'est quelqu'un qui n'a pas besoin de notoriété. Elle est vraiment axée sur les démarches de création. Et elle est elle-même ultra polyvalente et très libre artistiquement», se réjouit Ariane Moffatt, qui voit aussi dans ce duo une main tendue vers la scène française, avec qui elle aimerait bien renouer maintenant que ses fils sont plus grands.

«J'espère que ce n'est pas terminé, tranche-t-elle. Je vais être prête à envoyer mes gars dans la tour Eiffel si l'occasion se présente!» **GENEVIÈVE BOUCHARD, LE SOLEIL**



«De la douceur et de la simplicité, je pense que ça fait du bien. C'est aussi comme ça que je me sentais quand j'ai écrit les chansons, même si c'était avant que la pandémie frappe. Mais l'album en est quand même teinté.»

— PHOTO ROYAL GILBERT

IAMOOH DE YANICK DÉRY

# Une expo photographique nouveau genre

ISABEL AUTHIER

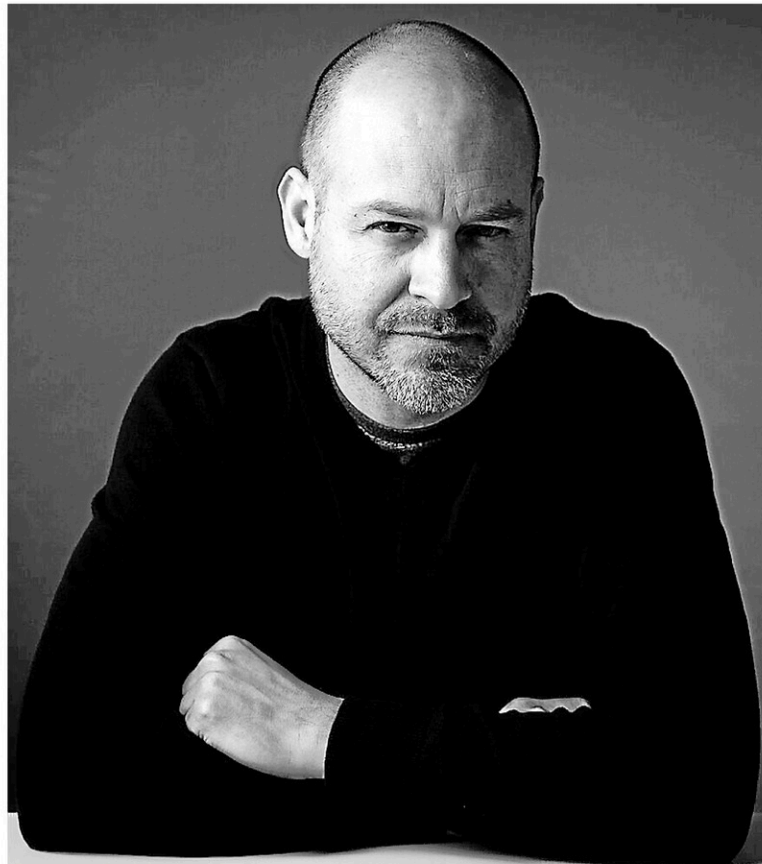
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Il est d'abord artiste, mais il a aussi la bosse des affaires. Yanick Déry propose aux entreprises et aux organismes une approche originale pour se faire voir et attirer l'attention. IAMOOH — pour Installations artistiques modernes, avec un oeil objectif humain — est un hybride entre l'exposition photographique et la campagne publicitaire.

« Ça permet à tout le monde de s'aider. Pour créer une campagne extérieure d'impact, il faut beaucoup de points d'affichage, ce qui coûte des milliers de dollars. Ce n'est pas à la portée de tout le monde, explique le Montréalais d'origine fraîchement établi à Shefford. Dans un projet comme celui-là, les petites entreprises — qu'on ne voit généralement pas sur des panneaux d'affichage — profitent de cet effet de grosse campagne, en faisant parler d'elles. »

Lancé au début du mois, le concept a attiré 11 entreprises en quelques jours. Un comptable, une artisan et une petite firme d'avocats, notamment, ont profité de cette visibilité.

Dans la région, trois ont accepté son invitation : l'érablière La Fabrick à Shefford, ainsi que le studio vidéo Tarzan et la Maison de spiritualité des Trinitaires à Granby. Durant la semaine du 8 mars, elles ont toutes été en



Le photographe Yanick Déry — PHOTOS FOURNIES

vedette sur un grand panneau publicitaire installé à un endroit achalandé de la grande région de Montréal.

Dans tout cela, Yanick Déry dit s'amuser au plan esthétique, en privilégiant la photographie de style « polaroid » instantané, dont le style brut rappelle celui des années 60.

Le cliché est accompagné de plusieurs *hashtags* décrivant l'annonceur et le produit. Le photographe en profite aussi pour s'afficher.

## CARTE BLANCHE

« Ce qui fait la différence entre la pub et l'art dans ce projet, c'est que ça fait presque 30 ans que



Trois entreprises et organismes de la région ont profité du projet d'affichage.

je réalise des *shoots* pour des entreprises selon leurs besoins bien spécifiques, avec généralement une direction photo imposée. Dans le cas présent, j'ai carte blanche. Je m'exprime avec ma vision et j'invite les entreprises à en faire partie. C'est franchement stimulant et le résultat me ressemble beaucoup plus. C'est aussi ce qui rend ce projet unique et différent, ajoute-t-il. En fait, c'est une approche anti-publicitaire!»

L'artiste y gagne aussi au change, en étant rémunéré pour s'occuper de tout, de la photographie à la planification média, en

passant par le montage et la diffusion des photos sur les réseaux sociaux. « C'est une formule hybride, car on affiche à l'extérieur et sur le Web. Et l'effet est direct », constate-t-il.

Yanick Déry travaille déjà sur la seconde partie de IAMOOH et il invite de futurs annonceurs à lui faire signe.

« Ce n'est pas facile en ce moment pour bien des entrepreneurs de se faire remarquer. Il faut être ouvert à faire les choses autrement. » Pour cette prochaine série, la durée d'affichage pourrait excéder une semaine.





## NOIR SILENCE

## 10 sur 10

MARIO BOULIANNE  
Le Droit

**Noir Silence fera bientôt un retour sur disque. Mais d'ici là, quoi de mieux que de prendre des nouvelles des Beaucerons et que d'écouter leur plus récent extrait?**

Avec la pièce *Ensemble pour de vrai*, qui est accompagnée d'un vidéoclip, le groupe met ainsi la table pour cette nouvelle galette simplement intitulée *10*.

« On avait d'abord prévu sortir deux EP, confie le guitariste Samuel Busque lorsque joint par *Le Droit* cette semaine. Jusqu'à maintenant, on a lancé quatre extraits dont un la semaine dernière, mais finalement, on a décidé d'en faire un album complet de 10 chansons, qui, tu l'auras deviné, va s'intituler *10*. »

Aussi parce que c'est le dixième album du groupe, cette nouvelle offrande aura des airs de fête et il est d'ailleurs prêt à être lancé.

« Oui, le disque est prêt, ajoute Samuel. Mais, on a envie de se faire désirer un peu. On va aussi évaluer la réception du public face à *Ensemble pour de vrai*. Mais je peux te dire que d'ici le début de l'été, l'album sera disponible. »

## DES RETROUVAILLES

Parlant du nouvel extrait, Samuel insiste sur le travail qu'il

a fallu pour finalement terminer la chanson.

« Je crois que cette *toune* est celle qui a eu le plus grand nombre de versions, se rappelle-t-il. Si je compte bien, celle que tu entends aujourd'hui est la neuvième ou peut-être la dixième mouture. »

L'auteur-compositeur explique que les arrangements ont été entièrement repensés, surtout en ce qui concerne les harmonies vocales.

« On a beaucoup travaillé les voix et, à un moment donné dans le processus, on a décidé d'ajouter de l'harmonica, confie-t-il. On a invité Steven Grondin à jouer de l'harmoni avec nous. Une belle trouvaille, il faut le dire. »

Grondin, qui fait partie du duo Steven & Steeven, est également originaire de la Beauce, ce qui ajoute au petit côté « réunion de famille » qu'a voulu donner Noir Silence à cette chanson.

« C'est effectivement une chanson de retrouvailles et ça se voit très bien dans le clip, avoue le guitariste. Mais tout ça s'est fait très naturellement, sans rien forcer. On s'aime beaucoup et cet album nous a permis de nous retrouver et de créer, tous ensemble, un album qui nous ressemble énormément. »

## PLUS QU'UN RETOUR

Avec l'album *10*, Noir Silence ne marque pas vraiment son retour.

En fait, le groupe avait déjà bien entamé la décennie lorsque la pandémie a frappé.

« Nous venions de connaître un des plus gros étés depuis le début de notre carrière, se rappelle Samuel Busque. En été 2019, on a fait tous les grands festivals du Québec suivant la sortie de *Tiens ma bière*. »

La chanson lancée en automne 2018 avait été suivie par l'album du même nom, qui a remis le groupe au goût du jour. Une sonorité très country rock, bien branchée dans la modernité, avait donné un nouveau souffle au quintette.

Aujourd'hui, dans la réalité de la pandémie, Samuel Busque, Jean-François Bernatchez, Jean-François Dubé, Martin Roby et Michelle Lambert s'ennuient plus que jamais des réunions de famille, des soirées entre amis et des événements de grandes foules.

Avec ce dixième opus, c'est cette communion avec le public qu'ils veulent célébrer.

« Sans avoir la prétention d'être un remède pour calmer la douleur d'une existence devenue trop solitaire, on veut rappeler aux gens que le printemps finit toujours par arriver, ajoute Samuel Busque. Et qu'on pourra bientôt se réunir pour savourer le moment présent. À deux mètres de distance... ou pas. »

Noir Silence vient de lancer un nouvel extrait qui pave la voie à un nouvel album prévu d'ici le début de l'été. — PHOTO FRANCIS QUIRION

OPTEZ POUR DES SERVICES D'EXPERTS ESTIMATION GRATUITE

LAVAGE À PRESSION À L'EAU CHAUDE RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL

LES ENTREPRISES MARANO

450-378-4231 maranoinc.ca

Ensemble depuis 120 ans

## Assemblée générale annuelle virtuelle

Vous êtes cordialement invité à y participer et à prendre connaissance des résultats de votre caisse.

Mardi 6 avril 2021 | 20 h

Le lien pour assister à l'assemblée est disponible au :

[www.desjardins.com/caisse-rouville](http://www.desjardins.com/caisse-rouville)

À vous de voter!  
Le vote se fera en ligne

Du 7 au 10 avril 2021, rendez-vous sur le [www.desjardins.com](http://www.desjardins.com) ou sur le site de votre caisse pour voter, par AccèsD, sur le versement de la ristourne.

Desjardins  
Caisse de Rouville

DANIEL CÔTÉ

Le Quotidien

«Ça a été le temps le plus plate au monde, depuis onze mois. J'ai ri deux fois seulement et la première, c'est quand le premier ministre Legault s'est servi de ma chanson *Envoyé à 'maison*. L'autre, c'est quand je me suis fait vacciner», raconte Jean-Pierre Ferland.

Sa maison à lui, il aurait aimé la quitter quelquefois, notamment pour donner des spectacles. Une trentaine sont tombés à l'eau et, quand on est âgé de 86 ans, rien ne dit qu'on pourra les rattraper en chemin. C'est pourquoi l'enregistrement de l'album *Je ne veux pas dormir ce soir* a pris une telle importance. C'est devenu sa planche de salut.

«Ce disque, c'est une vengeance sympathique», souligne joliment le chanteur. On l'imagine à l'autre bout du fil, esquissant un sourire de contentement. Ça ne se perd jamais, le sens de la formule, pas plus que le goût de travailler avec des camarades, comme ce fut le cas sur cette collection de dix pièces tirées de son vaste répertoire.

L'un d'eux, le réalisateur André Leclair, est devenu une sorte de guide au fil des ans, celui qui aplanit les obstacles, qui rassure et qui valide. C'est dans son studio que Jean-Pierre Ferland a posé sa voix sur ses classiques, avant que d'autres apportent leur grain de sel. Comme le disait Gerry Boulet, il y a de la garnotte, mais juste assez pour refléter le passage du temps.

«C'est la fois où j'ai le mieux chanté parce que c'était sincère. Le contexte dans lequel on a travaillé était triste et c'est ce qu'on ressent», affirme Jean-Pierre Ferland. Il ajoute que chacun des titres a «un rapport avec ce qui s'est passé», en faisant allusion à la crise sanitaire. C'est lui qui les a sélectionnés, voyant en eux un résumé de son parcours.



Jean-Pierre Ferland avait le goût d'explorer son vaste répertoire, comprenant tant de classiques de la chanson québécoise. Il est parvenu à le faire avec la complicité du réalisateur André Leclair. — PHOTO ARCHIVES LE PROGRÈS, JEANNOT LÉVESQUE



NOUVEL ALBUM ENREGISTRÉ EN PANDÉMIE

# LA PLANCHE DE SALUT DE FERLAND

Jean-Pierre Ferland lors de son passage au Vieux Clocher de Magog le 31 janvier 2020, en compagnie de sa conjointe et choriste Julie Anne Saumur. Le chanteur a revisité dix de ses chansons avec différents artistes, dont Gilles Vigneault, pendant la pandémie. De ces rencontres est né l'album *Je ne veux pas dormir ce soir*. — PHOTO

ARCHIVES LA TRIBUNE, MAXIME PICARD

## CLIN D'ŒIL À JAUNE

La surprise, c'est de constater que plusieurs duos ont épousé une forme musicale. Florence K au piano sur *Un peu plus haut, un peu plus loin*, le violon d'Angèle Dubeau sur l'air de *Tes belle*, les guitares de 2Frères sur *Je reviens chez nous*, Bruno Pelletier jouant de la batterie

sur *Maman, ton fils passe un mauvais moment*.

Ça fait ressortir les rares interventions vocales, dont celle de Mélissa Bédard sur *Le petit roi*. Sur des arrangements gentiment pop, l'ancienne académicienne interpelle le vétéran en affichant une douce ironie. Quant à Julie Anne Saumur, si chère à son cœur, elle confère à *Une chance qu'on s'a* des accents de vérité qui transcendent les notes et les mots.

«C'est l'une des plus belles voix du Québec», proclame Jean-Pierre Ferland, qui a aussi eu le bonheur de retrouver le bassiste Tony Levin. «La contrebasse sur l'album *Jaune*, c'était ce gars-là», rappelle-t-il.

Lui, par contre, est touchant, même un brin vulnérable, sur des titres comme *Si je savais parler aux femmes* et *Maman, ton fils passe un mauvais moment*.

À propos de cette dernière, un souvenir lui revient en mémoire. On sent qu'il continue de le hanter. «Ça fait référence à la misère que j'ai eue au début de ma carrière, alors qu'on ne croyait pas en moi», mentionne-t-il avant d'aborder un épisode nettement plus réjouissant : l'enregistrement d'*Avant de massagir*.

## EN DUO AVEC GILLES VIGNEAULT

Pour cette rencontre au sommet, un duo avec Gilles Vigneault, il n'était pas question de travailler à distance. C'est ensemble, dans la même pièce, que les vieux amis ont échangé des lignes en mode récitation.

«Il faut mourir sa vie et vivre sa mort», est-il écrit vers la fin de la chanson, une phrase lourde de sens lorsqu'on est arrivé au temps où les ombres s'allongent.

«Le moment le plus chaleureux, c'est quand je l'ai appelé pour lui demander de faire ce dialogue avec moi», rapporte Jean-Pierre Ferland. Je l'aime beaucoup, Gilles. J'ai tellement de respect pour lui. Il n'a pas été dur à convaincre et je suis content qu'on ait récité le texte, au lieu de le chanter. Parce que celui-là, si on le fait sérieusement, on pleure.»

Ce fut quand même l'enregistrement le plus difficile à faire, peut-être parce qu'il a été effectué en temps réel. «Avant que je comprenne ce qu'on était en train d'accomplir, j'étais nerveux. Mais quand Gilles est arrivé et qu'il a lu le texte à côté de moi, j'ai su qu'il avait découvert la chanson, mentionne

son camarade. Ce n'est pas long que ça récite bien, avec un gars de cette valeur-là.»

La version numérique est offerte sur les plateformes habituelles, tandis que les disques seront mis en marché le 16 avril. Jean-Pierre Ferland devra attendre plus longtemps, cependant, avant de réaliser un dernier rêve.

«J'ai hâte qu'il fasse soleil, qu'il n'y ait plus de neige, pour inviter Gilles à la maison, énonce-t-il. J'ai hâte qu'on puisse s'asseoir dans le salon et qu'on écoute ce qu'on a fait ensemble.»

JEAN-PIERRE FERLAND  
*Je ne veux pas dormir ce soir*  
CHANSON FRANCO





Sébastien Ricard enfile la soutane du frère Jean dans le long métrage de Benoît Pilon *Le club Vinland*. — PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

## SÉBASTIEN RICARD DANS CLUB VINLAND

# HISTOIRE DE VOCATION... ET DE VIKINGS

ÉRIC MOREAULT  
emoreault@lesoleil.com

**Il y a exactement deux ans, Sébastien Ricard enfilait la soutane du frère Jean pour le début du tournage du *Club Vinland*, réalisé en partie à Saint-Césaire. Pandémie oblige, le drame historique prend l'affiche deux ans plus tard. Et il a une forte résonance de nos jours, croit l'acteur, puisqu'il évoque le difficile parcours d'un pédagogue hors pair, à l'image de tous ses professeurs qui se démènent en ce moment pour éduquer les enfants — une véritable «vocation».**

L'histoire se déroule en 1949, dans Charlevoix. Le Québec vit cloîtré dans la Grande noirceur. Le frère

Jean, figure qui évoque la Révolution tranquille à venir, enseigne à des jeunes de 13, 14 ans qu'on destine aux champs ou aux mines. Comme Émile, un élève difficile qui est sur le bord de décrocher malgré un potentiel évident.

Le religieux voit un meilleur avenir pour ses protégés. «Il désire éveiller les consciences, ouvrir les portes du savoir», explique Sébastien Ricard en entrevue téléphonique alors qu'il déambule à pied dans Montréal.

Un rôle sur mesure : il incarne lui-même une certaine conception plus militante dans toutes les facettes de son art : musique (avec Loco Locass), poésie (avec le Moulin à paroles, notamment), cinéma d'auteur et théâtre, auprès de sa complice, la grande Brigitte

Haentjens. Leurs productions avant-gardistes cherchent, justement, à «éveiller les consciences».

On se souviendra d'ailleurs de son interprétation marquante et investie du chanteur des Colocs dans *Dédé à travers les brumes* (2009), qui lui vaudra le Jutra du meilleur acteur. Un autre qui tentait de faire avancer le Québec en invitant sa population à prendre son destin en main.

Le frère Jean s'avère moins flamboyant et extraverti, il demeure néanmoins convaincu que ses élèves peuvent aspirer à mieux.

Forcément, il dérange le haut clergé, tenant d'une orthodoxie conservatrice où les Québécois sont nés pour un petit pain... «Il est suspect.» D'autant que pour stimuler et faire rêver, il a mis sur

le pied un club d'archéologie afin de «les révéler à eux-mêmes».

Ensemble, ils tentent de prouver que Leif Erikson et ses Vikings, lors de leur voyage en l'an 1005, ont établi un campement, alors qu'ils cherchent la «terre promise», le Vinland, dans... Charlevoix! D'où le titre du film.

Autrement dit, le héros du long métrage de Benoît Pilon (*Ce qu'il faut pour vivre, Iqaluit*) ne s'efforce pas tant de susciter des vocations religieuses que pédagogiques et scientifiques.

«C'est très juste : ça résume tout l'aspect subversif du caractère du personnage. À son insu, un peu : le film symbolise ce Québec qui va changer, cette modernité qui est aussi la fin de la vocation religieuse canado-française en Amérique. En leur enseignant, il leur inocule le bacille de la Révolution tranquille.»

Tout ça ne va pas sans heurts. Le frère Jean se révèle trop progressiste pour la période. «C'est le drame de tous les précurseurs. [...] Les gens comme lui ont peut-être été persécutés à l'époque, mais le retour de balancier a pris la forme d'une désaffectation massive du religieux au Québec. Mais c'est sûr qu'il paye cher son désir de liberté.»

### LES POÈTES DISPARUS

Ce désir de liberté, et d'affranchissement d'un cadre trop rigide dans l'après-guerre, le refus du conformisme de la part d'élèves qui entrent dans l'adolescence — le rapprochement avec *La société des poètes disparus* (Peter Weir, 1989) s'impose.

La production en a eu conscience dès le début, souligne Sébastien Ricard. Notamment, nous y revenons, en raison de sa volonté d'illustrer la vocation professorale au cœur du récit.

La grosse différence résidant toutefois dans le fait que l'action se passe ici et pendant la Grande noirceur, «une époque pas souvent représentée à l'écran et surtout pas de façon aussi nuancée».

On pourrait aussi évoquer que les recherches des élèves sont plus concrètes : des artefacts vikings. Ces jeunes, à la «présence inestimable», logent au cœur du récit. *Le club Vinland* saisit la camaraderie, les conflits et la promiscuité des pensionnaires. «Leur présence explose à l'écran», croit l'acteur.

### DU CÔTÉ DE LA MANICOUAGAN

Reste que ceux-ci sont motivés par leur soif d'apprentissage et de découvertes. Que ce soit pour manier la caméra 8 mm du frère Jean comme Émile ou la truelle comme ses compagnons.

Parce que même si l'hypothèse du professeur peut avoir l'air «complètement délirante» à l'époque, elle n'en demeure pas moins plausible. Pas plus tard qu'en 2014, la Société historique de la Côte-Nord tentait de prouver que les Vikings sont débarqués dans l'estuaire de la rivière Manicouagan!

«Ça se pourrait que dans l'avenir, tout ça s'avère fondé», s'enflamme Sébastien Ricard.

Après tout, les vestiges d'un village scandinave furent découverts en 1960 à L'Anse aux Meadows à Terre-Neuve (le site est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO).

Mais ne comptez pas sur l'acteur pour se lancer à la recherche des traces des Vikings sur la rive nord du fleuve Saint-Laurent.

Après la fin des tournages de *Maria Chapdelaine* de Sébastien Pilote et d'*Au revoir le bonheur* de Ken Scott, et du balado en neuf épisodes de *Pour en finir avec Octobre?*, il amorce en avril le tournage d'une nouvelle saison d'*Une autre histoire*, il prépare l'enregistrement en balado de *La bibliothèque interdite* et répète avec Brigitte Haentjens une création pour le théâtre en septembre!

Bref, contrairement à d'autres artistes, «le moral est bon». Mais, comme tout le monde, Sébastien Ricard rêve d'une plus grande liberté d'action...

*Le club Vinland* prend l'affiche le 2 avril.

**LÈCHE-  
VITRINE**

# VENT DE FRAÎCHEUR

Quel bonheur de prendre conscience des journées qui rallongent et de la température qui réchauffe un peu plus chaque jour! Pourquoi ne pas profiter de l'arrivée de la saison printanière pour ajouter certaines couleurs et certains motifs à votre intérieur? Une touche de nature, de fleurs ou de verdure et le tour est joué. En pensant légèreté, fraîcheur et renouveau, vous ressentirez inévitablement les bienfaits de l'hiver qui laisse place au printemps. ÈVE-MARIE FORTIER (LE QUOTIDIEN)



- ① La serviette de table oiseaux du printemps — PHOTO SIMONS
- ② Coussin imprimé de fleurs — PHOTO MODE CHOC
- ③ Lavande en pot — PHOTO BOUCLAIR
- ④ Jardinière à cinq pots — PHOTO IKEA
- ⑤ Cadre printemps — PHOTO WISH, WOODLANDSHANTY
- ⑥ Literie collection «Stain» — PHOTO LINEN CHEST
- ⑦ Coussin printemps marine — PHOTO ROSE BON BON

# TROIS NOUVEAUX BARBECUES POUR WEBER

**ÈVE-MARIE FORTIER**  
emfortier@lequotidien.com

Trois nouveaux modèles de barbecue cette année à l'offre de Weber Grills Canada. Alors que le barbecue à gaz Weber Traveler est conçu pour celles et ceux qui souhaitent cuisiner de délicieuses grillades loin de la maison, deux nouveaux barbecues intelligents qui fonctionnent à l'aide de la technologie Weber Connect permettront aux chefs de tous niveaux de préparer

facilement le repas parfait pour eux.

La technologie Weber Connect qui est intégrée aux nouveaux barbecues intelligents comprend des sondes de température haute technologie, une connectivité WiFi et Bluetooth et une application grâce auxquelles les besoins de cuisson individuels de chaque amateur de grillades peuvent être respectés.

«Chaque semaine, nous recevons des milliers de questions d'amateurs de barbecue du monde entier sur la façon de

griller différents aliments à la perfection. Nous avons créé nos nouveaux barbecues intelligents Genesis et Spirit pour accélérer la courbe d'apprentissage de nos clients ce qui auparavant n'était possible que par la pratique au fil du temps», a indiqué Chris Scherzinger, PDG de Weber, par voie de communiqué.

Les amateurs de grillade pourront se procurer leur nouveau barbecue juste à temps pour le printemps, que ce soit pour déguster de délicieux repas à la maison ou en voyage.



## CYCLO UV

### PURIFIER SON AIR PLUTÔT QUE LE CHANGER

Ouvrir les fenêtres au printemps ne garantit pas une meilleure qualité d'air : polluants et allergènes peuvent en profiter pour entrer. Cyclo Vac propose de la purifier et lance deux purificateurs d'air portatifs fonctionnant aux ultraviolets UVC, une technologie qui doit détruire plus de 99,97 % des polluants dans une maison. Ceux-ci sont filtrés à l'aide d'un système de filtre à trois couches, puis neutralisés par la lumière UVC. Deux formats sont offerts aux coûts respectifs de 399,99 \$ et 499,95 \$. Le modèle 310 est idéal pour les pièces fermées, tandis que le modèle 510 purifie aisément des espaces à aire ouverte. Il est recommandé de changer les filtres aux six mois et la lampe UVC après 20 000 heures. Les deux modèles de Cyclo UV sont offerts sur le site Web de

l'entreprise **cyclovac.com** et chez les marchands participants. **VALÉRIE MARCOUX**



FOURNIE PAR CYCLOVAC

FOURNIES PAR WEBER



0060551

## ULTIME FABRICATION. ULTIME INSTALLATION.

PORTES ET FENÊTRES  
DIRECTEMENT DU MANUFACTURIER

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

VOTRE CONCESSIONNAIRE LOCAL

(450) 375-0299

101 - 1320, rue Denison  
St-Alphonse-de-Granby (Qc)  
JOE 2A0



Du style plein la vue

RBQ: 83217547-01



**AL-JES** PORTES  
ET FENÊTRES  
Vente & Installation

RBQ 8356-3718-00



— 123RF

## Une alternative aux NEIPA ?

### PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@gcm medias.ca



Ces derniers jours, au gré des discussions entre amateurs, j'ai remarqué l'augmentation d'une volonté soudaine de consommer moins d'IPA contemporaines, aux arômes de fruits tropicaux, à l'amertume modérée et au sucre résiduel bien présent. Le vent tourne? Je ne pense pas. Cependant, il n'y a pas qu'un seul courant (d'air) dans la culture bière et c'est tant mieux!

Serait-ce la tendance de ce printemps 2021 de consommer moins d'IPA? Les prochaines semaines nous le diront, mais je crois qu'il y a définitivement une volonté de retrouver

d'autres arômes et goûts dans la bière. Je vous invite à réfléchir à quelques raisons possibles...

#### LES NOTES DE MALT

Si on se fie aux commentaires des consommateurs qui adorent découvrir de nouvelles IPA, jour après jour, ce sont les arômes de fruits tropicaux, d'agrumes ou de fleurs que dégagent les houblons contemporains qui plaisent le plus. Tellement puissants qu'ils cachent les arômes de céréales que l'on retrouve dans certaines bières.

Je vous ai déjà parlé des lagers blondes, Helles, Kellerbier ou Pilsner d'Allemagne, des bières aux notes de malt subtiles qui se

découvrent au nez, mais également après la première gorgée. Sans compter les bières caramélisées, aux notes de biscuit par exemple, que les Anglais ont toujours brassées. Le consommateur a-t-il envie de retrouver ces notes de céréales? Plusieurs témoignages semblent le confirmer.

#### LE SUCRE

Plus il y a d'alcool, plus il y a de sucre. Et si le brasseur rajoute du lactose dans la bière, la sensation sucrée y est encore plus prononcée.

Est-ce que le sentiment de boire des bières sucrées aurait tendance à inviter le consommateur à se diriger vers des bières moins sucrées? Fort probablement. Si on se fie à l'engouement pour les bières légères en alcool, donc en sucre, il y a définitivement une volonté de consommer plus léger, donc de boire des bières moins caloriques, même si l'amertume de

la bière laisse croire qu'elle en contient peu.

#### LE SENTIMENT D'APPARTENANCE

Dans le milieu, on associe la culture des bières artisanales du Québec à celle de la musique émergente. De nombreux consommateurs adorent les bières d'une brasserie parce qu'elles sont le symbole de créativité, d'artisanat, de contre-courant et laissent une impression de collégialité entre consommateurs.

Plus la brasserie produit des bières dont tout le monde parle, plus elle perd des amateurs de bières qui se concentrent sur des produits qui ne suivent pas la culture, mais la font. Et des IPA contemporaines, tout le monde en fait aujourd'hui.

#### L'EXPÉRIENCE

De nombreux brasseurs me l'avouent, les IPA contemporaines vont attirer une nouvelle

clientèle qui ne désire pas goûter des bières maltées, amères ou à fort caractère, mais qui apprécient leurs notes fruitées, tropicales et sucrées.

Dans le cadre de mes activités de formation, il n'est pas rare que je discute avec des consommateurs qui ont commencé leur apprentissage grâce à ces bières, plutôt que les ales blondes d'il y a quelques années. Plus le consommateur désire découvrir le monde de la bière, plus il désire découvrir autre chose. Si son premier palier est d'avoir bu des IPA contemporaines, son cheminement se dirigera vers d'autres styles.

Est-ce la fin des IPA ?

Bien sûr que non. Le courant IPA contemporain est très bien ancré dans la culture bière et va y rester. Par contre, l'équilibre va progressivement reprendre sa place. Il y aura toujours de nouveaux consommateurs pour découvrir de nouvelles bières et suivre les tendances du moment.

# PLANÈTEVINS

**NATALIE RICHARD**  
Collaboration spéciale  
nrichard@gcmedias.ca

## 6 VINS POUR VOS REPAS DE CABANE

**L**e vin a toujours sa place sur la table carrautée de notre traditionnel repas de cabane à sucre. Je suis heureuse de voir l'expérience se renouveler cette année avec des boîtes repas à emporter. C'est festif, délicieux et vraiment amusant de recréer l'ambiance à la maison et ainsi contribuer à la pérennité de ce rituel de notre patrimoine.

Pour bien accompagner les mets riches en sucre et en gras, on choisira un blanc vif et mordant comme ceux que nous offrons nos cépages québécois. On peut aussi faire l'opposé et marier les notes sucrées salées du menu avec un vin doux ou demi-sec. Pour les rouges, on choisira un vin fruité et généreux comme le gamay ou sinon, un vin plus capiteux à base de grenache tiendra très bien la route riche et voluptueuse du copieux repas des sucres.


Ceci étant dit, il faut au moins une fois dans sa vie goûter à un «thé de cabane», l'élixir par excellence des fins de journée au grand air autour de l'érablière. Ses seuls points communs avec le «vrai» thé sont qu'il est chaud et qu'on le sert dans une tasse. La recette est simple, unique et ancestrale : une tasse de réduct d'eau d'érable chaud avec une bonne dose de rhum ou de gin. Bon temps des sucres!

### 1 DOMAINE DU RIDGE VENT D'OUEST 2019

15,05 \$ • 928 523 • 11,5 % • 1,2g/L  
Une belle expression du seyval blanc, à la fois floral et zesté au nez, il est vif et légèrement salin en bouche, avec des notes de pomme verte. Tout ce qu'il faut pour rafraîchir le palais! Si vous ne connaissez pas le Domaine du Ridge, vous ne serez pas déçus d'essayer les autres vins de leur gamme ni de visiter leur vignoble situé à Saint-Armand, sur

la Route des vins de Brome-Missisquoi dans les Cantons-de-l'Est.

### 2 LES TÊTES TÊTE BLANCHE

18,70 \$ • 14 019 790 • 12,5 %  
1,4g/L   
Un vin de soif et de plaisir. Cette cuvée est assemblée par quatre copains, Nicolas, Baptiste, Vivien et Philippe qui récoltent les meilleurs raisins de chenin, sauvignon blanc et roussanne. Le tout vinifié avec leurs levures indigènes, sans se prendre la tête comme ils disent et pour nous en mettre plein la bouche avec un bouquet garni de fleur d'oranger, zeste de mandarine, abricot, rayon de miel et fleur de


camomille sur une douce amertume en finale. Coup de cœur!

### 3 CHÂTEAU DERESZLA FURMINT DRY TOKAJI 2019

15,85 \$ • 13 479 639 • 12 % • 7,3g/L  
Voilà un bon exemple de vin qui affiche un taux de sucre demi-sec et qui est tellement bien équilibré qu'il garde sa vivacité. Il est juste parfait pour s'allier avec le jambon et autres mets cuisinés à l'érable. Le Château Dereszla est une cave légendaire de Tokaj en Hongrie, une région viticole réputée mondialement pour ses vins liquoreux, produits selon un savoir-faire qui date de plusieurs

siècles, avec le furmint, le cépage-roi du pays.

### 4 JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU LE BOIS JACOU GAMAY 2018

22,10 \$ • 12 572 858 • 12 %  
1,6g/L   
Un rouge gourmand au nez de griotte et de terre fraîche comme le printemps. Un vin à la fois juteux et complexe qui s'affirme sur plusieurs niveaux d'expressions avec des tannins forts élégants qui perdurent agréablement. C'est un vrai vin de terroir, celui de Saint-Julien-de-Chédon en Loir-et-Cher, un vin de vigneron, celui de Jean-François Mérieau qui

travaille la terre familiale où il a grandi avec rigueur et authenticité, dans une cave ancestrale creusée dans le roc. Un vin qui en dit long!

### 5 SELLA & MOSCA CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA

18 \$ • 425 488 • 14,5 % • 2,7 g/L  
Un classique d'une constance irréprouvable qui ne se démode jamais, le cannonau, ou grenache de Sardaigne offre de la structure, de la substance et amplement de fruits noirs pour appuyer les plats plus costauds de votre tablée, comme les braisés, les saucisses et les viandes fumées.

### 6 CVNE VINA REAL RIOJA CRIANZA 2017

15,95 \$ • 12 278 261 • 13,5 %  
2,2 g/L  
Une entreprise familiale de cinq générations, établie dans la Rioja depuis 1879 et qui mérite toutes les accolades qu'elle reçoit depuis près d'une décennie, comme sa première place au top 100 du prestigieux *Wine Spectator* en 2013. Vous ne serez pas déçus par ce vin franchement délicieux et tellement abordable. N'hésitez pas à essayer aussi leur Gran Reserva (SAQ 12 591 944) qui est tout aussi qualitatif. Le nouveau millésime 2014 vient d'arriver. À boire maintenant ou à conserver jusqu'en 2026.

Pour connaître les cabanes à sucre participantes aux boîtes gourmandes à emporter dans votre région [www.macabanealamaison.com](http://www.macabanealamaison.com)

**BIO**

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



Le vin a toujours sa place sur la table carrautée de notre traditionnel repas de cabane à sucre, une expérience qui se renouvelle cette année avec des boîtes repas à emporter. — PHOTO NATALIE RICHARD



# en cuisine

@tremlayk

facebook/quotidienlatribune

KARINE TREMBLAY karine.tremblay@latribune.qc.ca



## AU PLUS PRÈS DE NOS RACINES

**L'érable et la perdrix, c'est 400 pages d'histoire, un plongeon dans le passé et une vitrine sur notre vaste territoire.**

C'est le terroir à l'avant-plan, la mémoire ravivée, la nécessité de raconter notre hier culinaire.

C'est aussi de la poésie. Des grands espaces. Des images magnifiques qui nous transportent dans les décors de partout au Québec.

J'ai envie de dire que c'est un voyage et un livre essentiel pour qui s'intéresse à la richesse de nos racines.

Le tour d'horizon qu'il propose est fouillé et complet.

Il nous donne à voir le phoque qu'on chasse aux Îles, l'anguille qu'on pêche à Rivière-Ouelle, les morilles qu'on cueille en forêt, l'épluchette de maïs qui rassemble la famille au plus fort des récoltes.

C'est un ovni culinaire, un beau livre dans lequel apprendre.

Il a mijoté longtemps sur le feu des projets qui animaient Elisabeth Cardin, copropriétaire du restaurant Manitoba de Montréal, et Michel Lambert, auteur en histoire de la cuisine familiale du Québec, retraité de l'enseignement et de la restauration.

« J'avais envie de faire un livre depuis longtemps, raconte Elisabeth. J'ai rencontré Michel d'abord par ses ouvrages (*Histoire de la cuisine familiale du Québec*). Cette passion pour l'histoire de la cuisine que j'ai découverte au fil des pages qu'il avait écrites me rejoignait. On s'est croisé un jour dans un événement. J'ai lancé l'idée d'un projet. »

Celui-ci a pris forme et consistance au gré du temps.

« Michel apporte toutes les connaissances du passé. Moi, je suis davantage dans l'émotion. »

Ensemble, les deux auteurs nous promènent entre nature et culture.

« C'est comme un périple au creux du territoire et au creux des émotions liées au travail de la terre, à la découverte des aliments sauvages et des écosystèmes. Je vois le résultat comme un dialogue entre l'histoire et le ressenti. Et je tenais à ce qu'il y ait de l'espace, de la lenteur. On a intercalé des pages de photographies, des poèmes. Pour que le volume respire. »

En fin de parcours, le chef Simon Mathys propose une vingtaine de plats dans lesquels brillent autant d'aliments de notre patrimoine. C'est coloré, inspirant, gourmand. Mais la portion « recettes » s'arrête là.



Elisabeth Cardin et Michel Lambert signent l'imposant volume *L'érable et la perdrix*, qui nous promène dans l'histoire culinaire du Québec. — PHOTOS FOURNIES,

PHILIPPE RICHELET

## UN PLAT QUI RÉFÈRE AUX RACINES?

« Je suis natif du Saguenay-Lac-Saint-Jean, j'ai été chef propriétaire d'une auberge sur le bord du fjord alors le plat le plus évocateur, pour moi, c'est la tourtière, répond

Michel Lambert. Parce que c'est un mets de fêtes, un mets qui rassemble. Quand je me suis mis à fouiller les origines de ce classique, j'ai réalisé qu'il avait des origines multiples. Il a des racines anglaises, françaises et autochtones, il illustre bien les principaux peuples fondateurs de notre territoire. »

La tourtière, m'expose Michel Lambert, était un instrument de cuisine français, une sorte de grande rôtissoire ronde dans laquelle on cuisait le plat en croûte.

« L'ajout de patates dans la recette vient des Anglais, tandis que la viande de gibier est un apport des Amérindiens. »  
KARINE TREMBLAY

« J'aurais pu faire un livre de cuisine, oui, mais je souhaitais proposer un volume plus intemporel et global, qui existerait en dehors du resto. Et je suis davantage une écologiste qu'une restauratrice dans l'âme », expose celle qui a la fibre environnementale et militante bien développée, depuis l'enfance.

« Ça m'a toujours habitée. Le restaurant, c'est arrivé parce que j'étais cueilleuse de plantes comestibles. Pour moi, le cœur et le moteur de mon entreprise, ce sont les relations avec les fournisseurs, l'approvisionnement auprès des producteurs et puis le partage de tout ça autour de la table. L'alimentation et les choix qu'on fait ont une réelle portée. Manger, c'est un geste qu'on répète tous les jours. »

Un geste qui nous relie aux autres.

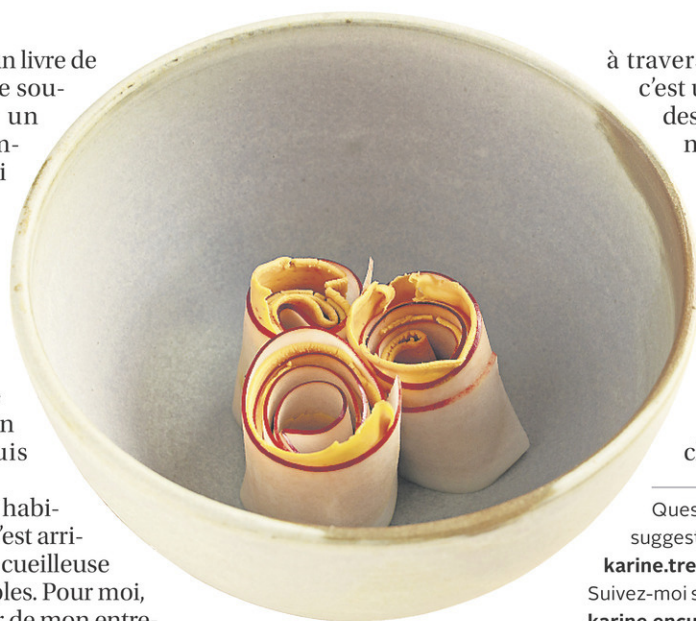
Ceux avec qui on partage un repas. Ceux qui étaient là avant nous, aussi.

« Michel a écrit une magnifique intro où il raconte notre géographie, l'aménagement du territoire, l'histoire des Premières Nations et celle du peuplement de la province. Juste ça, sur le plan des connaissances, c'est immense. »

On réalise que notre cuisine est métissée. Beaucoup plus qu'on ne le pense d'emblée.

« Le pouding chômeur, qu'on pense très québécois, est en fait inspiré de la cuisine anglaise. Quand on creuse

l'histoire de nos mets, on réalise qu'ils sont le fruit d'un partage, de plusieurs influences, de la rencontre de différents peuples. Et c'est vrai partout. Tous, on emprunte aux autres cultures. La cuisine italienne que tout le monde adore, elle a ses classiques, mais on oublie que ce ne sont pas les Italiens qui ont créé



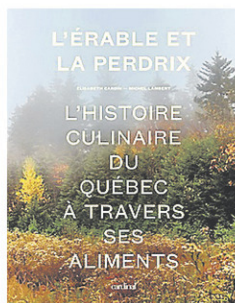
à travers la cuisine. Parce que c'est universel. On emprunte des savoirs, on les mixe aux nôtres. Et on se rejoint. Parce que pour tous les peuples, manger, c'est se nourrir, se maintenir dans la vie. C'est très profond. »

Comme le contenu du recueil, qu'on feuillette comme on déguste un bon plat. Lentement. En goûtant chaque bouchée.

Questions, commentaires, suggestions? Écrivez-moi:  
karine.tremblay@latribune.qc.ca  
Suivez-moi sur Instagram:  
karine.encuisine

**ELISABETH CARDIN ET MICHEL LAMBERT**  
*L'érable et la perdrix*  
*L'histoire culinaire du Québec à travers ses aliments*

Cardinal  
400 pages



les pâtes. On oublie aussi que la sauce tomate est une invention mexicaine. Toutes les cuisines évoluent, constamment », note Michel Lambert.

La table est une rassembleuse. Une bâtisseuse de ponts, aussi.

« En écrivant *Histoire de la cuisine familiale*, j'ai vu à quel point c'était majeur, note M. Lambert. Les émotions évoquées par les souvenirs des repas lorsqu'on était enfant, c'est fondamental. Tout ça construit l'esprit de famille et nous bâtit psychologiquement. Au-delà de ça, lorsqu'on s'intéresse à l'histoire culinaire, on voit un modèle d'inclusion se dessiner. Au fil des siècles, on a été ouverts les uns aux autres, et ça s'est beaucoup passé



PHOTO FOURNIE, PHILIPPE RICHELLET

## DES SAISONS, DE L'HORIZON

Quand on pense « signature culinaire québécoise », on voit tout de suite la poutine. Rien d'autre, ou presque.

« La cuisine québécoise a pourtant une identité forte, fondée sur les quatre saisons, les différents types d'écosystèmes du territoire, et la rencontre des peuples qui venaient de partout. Cette cuisine est à l'image de qui l'on est. »

Elle est à dépeussier. À revisiter. À réinventer.

« Il y a des savoirs à se réapproprier pour connaître ce qui pousse chez nous, ce qui grandit dans le fleuve. On est conditionnés à l'idée que c'est au supermarché qu'on trouve de quoi se nourrir. Il y a autour de nous un immense garde-manger où s'approvisionner. Mais on ne le connaît pas. Cela dit, je pense que l'ouverture est là. Je trouve les jeunes générations pas mal allumées sur tous ces enjeux », note Elisabeth Cardin.

Ramenée à l'avant-scène par la pandémie, l'autonomie alimentaire est un autre fer-de-lance de l'auteure et restauratrice montréalaise.

« J'ai étudié en horticulture et

j'ai eu un important déclic lors d'un cours sur l'identification des mauvaises herbes. La plupart sont comestibles, mais on l'ignore. On ne sait plus comment faire pousser des trucs, conserver nos aliments, les apprêter. Il y a un savoir qui s'est perdu. La pandémie nous a collectivement ébranlés : on réalise, je pense, qu'on est nourris par une industrie et ses lobbys. »

Des lobbys dont on aimerait s'affranchir.

Pour se réapproprier le contenu de l'assiette, il faut connaître, s'éduquer, concevoir autrement les choses.

« Je rêve d'un monde où l'école serait un milieu où on pourrait apprendre à être plus autonomes dans la vie. Quand on s'intéresse à notre souveraineté alimentaire, on se penche sur notre environnement. Et on réalise la nécessité de le protéger. D'agir en pensant aux générations futures. Mon chemin à moi pour toucher les gens, pour leur transmettre cette urgence d'agir, c'est de passer par leur sensibilité. C'est pour ça que mes textes font davantage appel aux sentiments, à l'enfance, aux gens. »

KARINE TREMBLAY

## NOTRE HISTOIRE EN 20 ALIMENTS CHOISIS

Érable, pomme, morue, perdrix, morille, chou, bourgot, miel et corégone, sont quelques-uns des 20 aliments du terroir mis en vitrine au fil des chapitres et dans les recettes signées Simon Mathys.

« Il amène la tradition ailleurs, vers demain, explique Michel Lambert. Parce qu'il part d'idées anciennes qu'il modernise. »

L'auteur donne l'exemple des bleuets, que le cuisinier a retransmis d'originale façon.

« Les bleuets étaient importants pour les autochtones. Pour eux, c'était des aliments qui évoquaient le paradis parce qu'ils étaient bleus comme le ciel et goûtaient délicieusement bon. Simon a décidé de s'inspirer de ça et de fumer les bleuets, comme le faisaient les Amérindiens avec d'autres aliments. Il a utilisé une méthode ancestrale, mais il l'a appliquée à un aliment qu'on n'a pas l'habitude de cuisiner ainsi. »

KARINE TREMBLAY



PHOTO 123RF

## ANTOINETTE DANS LES CÉVENNES

## SAUVEZ MON ÂNE!

ÉRIC MOREAULT  
emoreault@lesoleil.com

## CRITIQUE

Il suffit parfois de trois fois rien pour réussir un bon film, même avec une recette éprouvée. La réalisatrice Caroline Vignal et son actrice Laure Calamy en font la démonstration éclatante avec *Antoinette dans les Cévennes*, comédie pétillante qui en révèle aussi beaucoup sur les jeux de l'amour et du désir.

La prémisse de ce long métrage simple, mais attachant, empruntant au marivaudage, repose sur pas grand-chose : une institutrice décide sur un coup de tête de suivre son amant parti en vacances... avec femme et enfant! Ceux-ci marchent dans les Cévennes (sud de la France) sur les pas de Robert Louis Stevenson.

Le périple de l'auteur de *l'Île au trésor* (1883) avec un âne, après une déconvenue amoureuse, inspire bien des randonneurs — et toute une industrie touristique bohème, qui sert de décor naturel au film, tout autant que les montagnes.

Antoinette (Calamy) y débarque en Parisienne — pas du tout

préparée à cette marche longue distance en compagnie de l'âne Patrick. L'expression tourner en bourrique prend tout son sens! Mais au fil de ses confidences sur ses déboires amoureux, notamment sa tendance à nouer des relations toxiques, les deux vont s'apprivoiser.

Le récit se développe autour de deux axes : cette quête initiatique de la jeune femme sur le chemin de l'émancipation et la variation sur le triangle amoureux. À la grande surprise d'Antoinette, Éléonore (Olivia Côte) découvre en un clin d'œil qu'elle entretient une liaison avec son mari Vladimir (Benjamin Lavernhe).

Ce volet devient rapidement secondaire, même s'il est prétexte aux quiproquos habituels. La réalisatrice s'intéresse beaucoup plus à la transformation de son héroïne, sympathique dans ses maladresses et sa candeur.

Il s'agit d'un exercice périlleux qui échouerait lamentablement sans la performance de Laure Calamy (*Mademoiselle de Jonquières*, *Sybil*). Sa convaincante interprétation, notamment dans ses interactions, pas toujours évidentes, avec Patrick, nous fait rire autant qu'elle nous touche. Calamy n'a pas volé son récent César de la meilleure actrice!



Antoinette (Laure Calamy) et l'âne Patrick — PHOTO AZ FILMS

Une récompense qui souligne l'inattendu parcours de ce film sans prétention, succès surprise de la rentrée automnale en France avec ses 700 000 entrées (un chiffre énorme en pleine pandémie). Même si sa sélection au Festival de Cannes 2020 nous avait mis la puce à l'oreille.

*Antoinette dans les Cévennes* épouse la formule éprouvée : «Ce n'est pas la destination qui compte, mais le voyage.» Enfin pas tout à fait. Les tribulations d'Antoinette, majoritairement

tournées en lumière naturelle dans des paysages bucoliques, charmant et divertissent le spectateur.

Sauf que sa transformation saute aux yeux. La fin ouverte, avec un superbe dernier plan, en témoigne de façon éloquente.

Une bouffée de fraîcheur dans le contexte actuel, certes, mais aussi une agréable comédie avec un propos propice à la réflexion.

*Antoinette dans les Cévennes* est présenté au cinéma.

## Au générique

Cote : ★★★1/2

Titre : *Antoinette dans les Cévennes*

Genre : Comédie dramatique

Réalisatrice : Caroline Vignal

Acteurs : Laure Calamy, Benjamin Lavernhe, Olivia Côte

Durée : 1h36

## MISS

## Métamorphose

## CRITIQUE

Ruben Alves soutient que *Miss* s'inscrit dans l'air du temps. Nul doute. Mais il faut surtout retenir l'audace de proposer une comédie populaire avec un film racontant le parcours d'Alex, un jeune homme qui rêve depuis l'enfance de devenir... Miss France!

À 24 ans, l'orphelin au look androgyne travaille dans un club de boxe de jour et réside dans une maison de chambres tenue par Yolande (Isabelle Nanty). La colorée propriétaire loge prostituées, migrants et autres marginaux, en plus d'y exploiter un atelier de couture illégal...

Alex (Alexandre Wetter) va solliciter le soutien de ses

co-chambres, en particulier Lola (Thibault de Montalembert), un travesti sur le déclin, pour se métamorphoser en candidate pour le concours!

Lui qui «se sent plus fort en femme» va, on s'en doute, franchir les premières étapes, non sans contrariété. Alexandra éprouve de la difficulté à s'intégrer en raison... de sa différence!

Un beau prétexte pour se moquer — peut-être un peu trop gentiment — de ce temple de l'asservissement de la femme-objet... Vrai qu'avec à bord Sylvie Tellier qui joue son propre rôle de directrice générale de la société Miss France, la chose devenait délicate.

Il décoche néanmoins quelques flèches bien placées sur le marketing, la fabrication publicitaire et

la mise en scène par les réseaux sociaux d'une image déformée de la réalité...

Le réalisateur et scénariste a globalement évité un propos plus corrosif, ce qui n'aurait pas été incompatible, pour traiter de l'identité de genre, de la quête et de l'acceptation de soi. Ce qui rend le sujet plus universel.

Entre les péripéties du concours, avec chorégraphies, paillettes, défilés et compagnie, *Miss* suit en parallèle la trajectoire des habitants de la maison. Dans un film qui mise beaucoup sur le cheminement d'Alex, il faut souligner l'attention portée aux personnages secondaires. Tous ont une certaine épaisseur dramaturgique.

Yolande et Lola, ses parentes de substitution, sortent du lot, grâce

à leurs interprètes. La première, féministe de la première heure au franc-parler, est solidement jouée par Isabelle Nanty. Reste que la seconde, ange gardien d'Alex(andra), doit beaucoup à l'incarnation de Thibault de Montalembert, qui réussit à rendre Lola particulièrement émouvante.

Évidemment, *Miss* ne saurait exister sans la présence confondante d'Alexandre Wetter. Puisque le mannequin utilise indifféremment le masculin et le féminin, le rôle-titre lui va comme un gant. Le plus important demeure que lui, comme le film, ne tombe pas dans la parodie.

La progression dramatique s'avère somme toute prévisible, mais s'assure surtout de maintenir sa mission d'inclusion et d'acceptation. À ce chapitre, Alves évite les écueils de la caricature dans sa représentation de la transidentité, voire dans celle des Miss qui entourent Alex pendant le concours.

Toutefois, son portrait d'Ahmed et Randy, en glandeurs et poteux, reprend les stéréotypes

des immigrants bons à rien. Bien qu'il s'agisse d'une comédie, qui forcément grossit le trait, on peut s'interroger sur cette faute de goût (d'autant que son premier long métrage, *La cage dorée*, évoquait avec subtilité la question de l'intégration).

N'empêche. Le message de tolérance, et de respect de la différence, atteint son but, tout en proposant un amusant divertissement. C'est déjà beaucoup. ÉRIC MOREAULT

*Miss* est présenté au cinéma.

## Au générique

Cote : ★★★

Titre : *Miss*

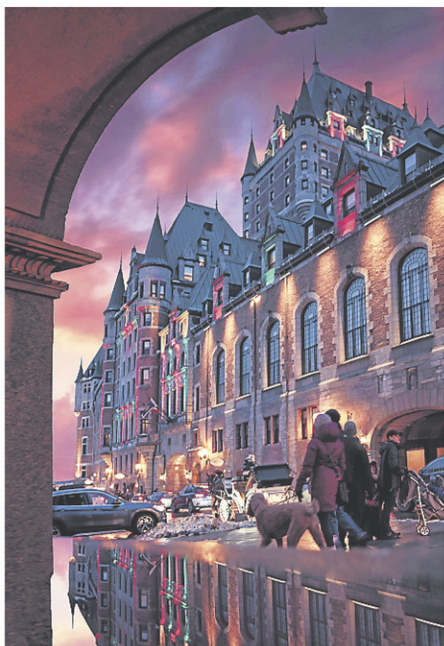
Genre : Comédie

Réalisateur : Ruben Alves

Acteurs : Alexandre Wetter, Isabelle Nanty, Thibault de Montalembert

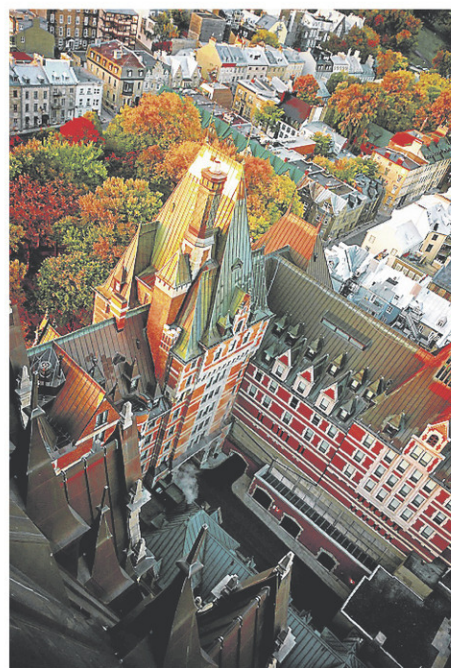
Durée : 1h47

## AS-TUVUÇA

FASCINANTE  
QUÉBEC

**L**e Château Frontenac dans le brouillard, la pleine lune surplombant la porte Saint-Louis, le Petit Champlain désert... Dans l'œil d'Emmanuel Coveney, le Vieux-Québec fascine et se pare de mystère. Le photographe de la capitale a accès aux meilleurs points de vue — les toits d'hôtels du centre-ville — pour croquer ses sujets de prédilection. Se définissant comme un «artiste numérique», M. Coveney utilise ses photos comme canevas pour ensuite les sublimer numériquement, en jouant avec la luminosité et les contrastes et en y ajoutant par exemple un coucher de soleil, un oiseau ou un personnage — comme cet homme sur le toit du Château. Pour en voir davantage : [emmanuelcoveney.com](http://emmanuelcoveney.com) et @manucoveney sur Instagram **RAPHAËLLE PLANTE, LE SOLEIL**

PHOTOS EMMANUEL COVENEY



# SPECTACLES EN VENTE

## »»» MAINTENANT!



Le Palace de Granby est fier de vous offrir un divertissement de qualité dans un environnement sécuritaire. Tous nos spectacles sont présentés en accord avec les mesures sanitaires en vigueur. Veuillez prendre note que le port du masque de procédure est obligatoire avant, pendant et après le spectacle.



**LE PALACE**  
Salle de spectacle



**Jordan Officer**  
**Jazz Blues Country vol.1**  
Vendredi 23 avril 2021



**2Frères**  
**Déplugué**  
Samedi 24 avril 2021



**L'Avalée des avalés**  
(D'après le roman de Réjean Ducharme)  
Avec Benoît Landry, Sarah Laurendeau et Louise Marleau  
Mardi 27 avril 2021



**Les Grandes Crues**  
**Su'l gros vin**  
Samedi 1er mai 2021



**Christian Marc Gendron**  
**et Manon Séguin**  
Samedi 8 mai 2021



**Oléanna**  
Avec Raymond Cloutier et Catherine De Léan  
Vendredi 14 mai 2021



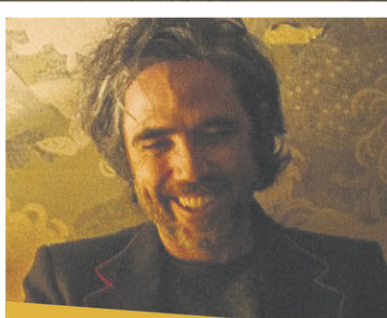
**Rachid et sa bande**  
Samedi 15 mai 2021



**Hommage à Nana Mouskouri**  
« Au Pays de Nana Mouskouri »  
Laurence Jalbert  
Vendredi 21 mai 2021



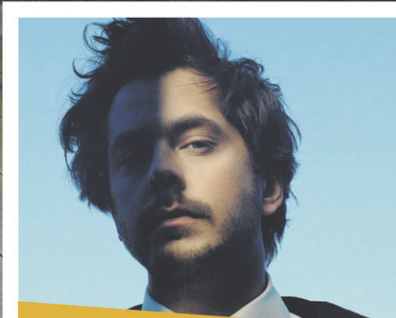
**Hommage à Richard Desjardins**  
« Quand j'aime une fois, j'aime pour toujours »  
Martin Giroux  
Vendredi 4 juin 2021



**Patrick Watson**  
Samedi 26 juin 2021



**Claudia Bouvette**  
Samedi 10 juillet 2021



**Matt Holubowski**  
**Weird Ones**  
Jeudi 15 juillet 2021

Ces spectacles sont rendus possibles grâce au Plan de relance économique du milieu culturel du gouvernement du Québec

Québec

CONSULTEZ NOTRE PROGRAMMATION COMPLÈTE AU [WWW.PALACEDEGRANBY.COM](http://WWW.PALACEDEGRANBY.COM)

### HEURES D'OUVERTURE DE LA BILLETTERIE

Lundi au vendredi : de 12 h à 17 h  
(en continu jusqu'au spectacle les soirs de représentation)

135, rue Principale, bureau 20  
Granby (Québec) J2G 2V1

450 375-2262  
1 800 387-2262



### MERCI À NOS PARTENAIRES

Le Palace est subventionné par la Ville de Granby et par le Conseil des arts et des lettres du Québec.

