

LEMAG.

le Progrès

SEMAINE DU
3 AU 9 DÉCEMBRE 2022

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

EXPOSITION À LA PULPERIE

PLACE AU CIRQUE !

PAGES M2 ET M3





L'EXPOSITION PLACE AU CIRQUE!, À LA PULPERIE

L'HISTOIRE DU TALENT CRÉATIF DES QUÉBÉCOIS

L'exposition *Place au cirque!* est présentée jusqu'au 16 avril à La Pulperie de Chicoutimi.

Voilà «200 ans que les Québécois aiment le cirque» et que cet art se développe dans la province, d'abord avec les moyens du bord des Louis Cyr, Léon DuPerré et les frères Auger, puis avec les techniques poussées des Cavalia, Cirque Alfonse et Cirque du Soleil. Et parce que ces troupes rayonnent aujourd'hui peut-être plus aux quatre coins du monde que chez elles, une exposition comme celle présentée jusqu'au 16 avril à La Pulperie de Chicoutimi s'avère aussi importante que divertissante.



MARC-ANTOINE CÔTÉ
macote@lequotidien.com

Place au cirque!, c'est une façon de rendre hommage à ces artisans actuels, mais aussi de retracer leur histoire, comme celle de tous les pionniers qui les ont précédés. De la première venue de l'Anglais John Bill Ricketts en sol québécois en 1797, avec ses chevaux, ses acrobaties et son art clownesque, jusqu'à l'appropriation, puis la « professionnalisation », de toutes ces disciplines par des gens d'ici.

« On parle du passé, du présent, mais entre les deux, il y a eu une professionnalisation du métier de circassien. C'est-à-dire qu'il y a des écoles qui ont été créées pour donner une éducation, des disciplines, des connaissances pour toujours pousser plus loin l'art du corps, l'art du clown. Il y a vraiment eu une volonté et ça transparaît après ça dans la créativité, on peut aller encore plus loin », explique Élisabeth Côté, chargée de projets aux expositions Pointe-à-Callière, cité d'archéologie et d'histoire de Montréal.

Si elle et son équipe ont eu

nécessairement s'attirer toute la lumière qui lui revient à la maison.

« C'est un domaine méconnu, mais qui nous ramène tous à des souvenirs. [...] Puis on s'est dit : voilà l'occasion de rendre hommage à ces gens-là, et nous-mêmes de faire une recherche pour connaître notre passé par rapport au cirque. On s'est rendu compte que ça fait 200 ans que les Québécois aiment le cirque », renchérit Élisabeth Côté.

C'est que même si ces spectacles « sont faits par des humains, ils sont plus grands que nature », poursuit-elle, précisant que la technologie qui s'est greffée en cours de route vient ajouter au grandiose.

Les objets présentés dans l'exposition permettent d'ailleurs de saisir l'ampleur de cette grande évolution. Certains viennent d'une tout autre époque, comme le vélo acrobatique de Léon DuPerré, le monocycle des Flying Marinos, les échasses de Gilles Ste-Croix, les quilles de jonglerie de la troupe Adriano, ou encore le premier costume du clown Chocolat, Rodrigue Tremblay, datant de 1969.

« On a eu une bonne collaboration avec l'École nationale de cirque, qui nous a pistés vers des familles d'artistes qui avaient gardé des objets de leurs parents, de leurs grands-parents, leur oncle, leur tante. Ils étaient tellement contents de voir le travail de

l'idée de créer cette proposition, débarquée vendredi à La Pulperie, c'est qu'ils sont entourés d'un « talent créatif » certain au Québec. Loin de se limiter aux frontières de la métropole, ce dernier est palpable dans toute la province et « rayonne » désormais partout sur le globe sans



Place au cirque! raconte notamment l'histoire des grandes troupes d'aujourd'hui, comme Les 7 Doigts de la Main. — PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



Danny Cloutier, responsable des communications de La Pulperie, et Élisabeth Côté, chargée de projets aux expositions Pointe-à-Callière, cité d'archéologie et d'histoire de Montréal. — PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



— PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



Il est possible pour les visiteurs de tester leur équilibre et leurs qualités d'acrobate dans cette zone. — PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE



L'exposition contient plusieurs vrais objets ayant appartenu à des pionniers québécois du cirque. — PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE

leur famille être mis en valeur, et se rendaient compte en même temps que ce travail-là fait partie de l'histoire plus grande du cirque», raconte Élisabeth Côté.

Ces items - tous des « originaux » - permettent de raconter les troupes plus « méconnues », tout en saluant celles dont la réputation n'est plus à faire, dont Cavalia, le Cirque Alfonse, le Cirque du Soleil, le Cirque Éloize, FLIP Fabrique, Les 7 Doigts de la Main et Machine de Cirque, qui se produisent dans des dizaines de pays.

UN FORT ENGOUEMENT

À La Pulperie, l'engouement pour cette nouvelle proposition était palpable avant même son ouverture, assure le responsable des communications Danny Cloutier. « Ma collègue Denise, qui est au programme scolaire, a déjà eu plein de réservations. Les groupes ont vraiment hâte de venir. »

Il y a également un côté « interactif » qui vient ajouter à l'intérêt

de l'exposition, qui rend d'autant plus captivante pour les jeunes. Ceux-ci peuvent tenter de monter à bord d'une reproduction de la mini-voiture de clown de Lou Jacobs, répondre à un questionnaire numérique pour connaître leur artiste de cirque intérieur, essayer différents costumes ou même tester leur équilibre dans une zone d'acrobatie.

« Je pense que ça amène un complément à l'exposition, qui est déjà magnifique. [...] Il y a beaucoup de vidéos, de photos, d'artéfacts, ici, il y a la partie plus interactive. Ce n'est vraiment pas seulement des photos et des textes. Nous, c'est ce genre d'exposition qu'on va chercher à La Pulperie », se réjouit Danny Cloutier.

Les costumes ont gagné en complexité au fil du temps.



— PHOTO LE PROGRÈS, ROCKET LAVOIE

AUTEURE DU LIVRE *DE LA TÊTE AU COEUR*

COMMENT SUZIE VILLENEUVE A RETROUVÉ L'ÉMERVEILLEMENT



DANIEL CÔTÉ
dcote@lequotidien.com

«Ma petite flamme intérieure s'était ternie. En allant au cœur de ça, j'ai réalisé que le problème venait de ma façon de percevoir la musique, comme une compétition. À un certain niveau, je me voyais aussi comme une victime. Ça a donc été libérateur lorsque j'ai compris que là encore, ça venait de moi», a confié Suzie Villeneuve lors d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*, plus tôt cette semaine.

Puisque sa vie tournait autour de la chanson, ce qui était également le cas pour Annie, sa sœur jumelle, le mal-être résultant de son attitude l'avait poussée à renoncer à cette pratique. Trop de mauvais sang. Trop de déception et pas assez de gratification, malgré ses capacités vocales et les efforts consentis. Pour se reconstruire en tant que personne, elle devait remettre le pendule à zéro.

Relatée dans le livre intitulé *De*

la tête au cœur, publié récemment aux éditions Le dauphin blanc, cette remise à niveau s'est révélée à la fois exigeante et concluante. L'événement qui a fait la différence a pris la forme d'un mentorat d'une durée de neuf mois, piloté par Sylvie Olivier et Bernard Thérien. Ces personnes rencontrées pour la première fois en 2016 l'ont vite sortie de sa zone de confort.

«J'ai fait cette démarche avec trois autres femmes et, au début, je ne trouvais pas ça évident de m'ouvrir devant elles. Ça prenait du courage, mais ces rencontres m'ont permis de constater que je n'étais pas la seule qui n'allait pas bien, relate Suzie Villeneuve. Aujourd'hui, je vois ce processus comme un cadeau inestimable que je me suis fait. Dans plusieurs sphères de ma vie, j'ai redécouvert l'émerveillement.»

TROP JEUNE

Au début du livre, il est question de ses premiers pas dans la chanson, à la faveur de concours organisés au Saguenay-Lac-Saint-Jean, d'où l'interprète est originaire. Sans que ce soit la faute de quiconque, le fait que sa sœur jumelle y participait également a éveillé chez elle un réflexe de comparaison qui s'est mué en esprit de compétition.

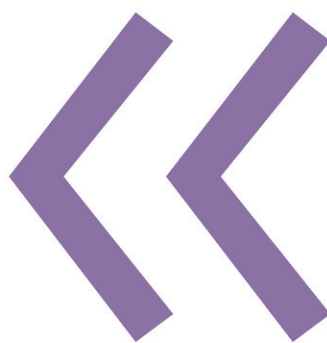
Si l'une gagnait, ça voulait dire que l'autre avait perdu, une équation qui s'est perpétuée jusqu'à l'aventure *Star Académie*, édition 2003. C'était la toute première et quand les participants ont réalisé à quel point les Québécois s'étaient enthousiasmés pour ce concours, la pression est devenue aussi forte que l'éblouissement découlant de leur notoriété surdimensionnée.



Suzie Villeneuve vient de sortir son premier livre, un témoignage intitulé *De la tête au cœur*. Il décrit de quelle manière la chanteuse a retrouvé le goût de pratiquer son métier à la suite d'une profonde remise en question. —

PHOTO COURTOISIE, MÉLANY BERNIER

«À 19 ans, c'est jeune pour être jugé et se retrouver dans le regard du public. Nous avons vécu des choses intenses, d'autant que



«À 19 ans, c'est jeune pour être jugé et se retrouver dans le regard du public.»

— Suzie Villeneuve

c'était la première édition. Personne ne se doutait que ce serait populaire à ce point, rapporte Suzie Villeneuve. Pour faire face à tout ça, il aurait fallu être outillé, alors que nous ne l'étions pas.»

Son malaise ne s'est pas allégé par la suite, au contraire. À petites touches, au fil de l'entrevue, elle brosse le portrait d'une jeune artiste qui ne se reconnaissait pas dans la manière dont on exploitait son talent. «Je suis entrée dans le métier par un chemin étroit, un tunnel qui me restreignait par rapport à qui j'étais en dedans», note Suzie Villeneuve.

Elle qui planche sur un album compare également les pièces d'aujourd'hui à celles qu'on lui confiait jadis. «Sur mon premier enregistrement, c'était noir, beaucoup plus triste, indique-t-elle. À la suite du nettoyage que j'ai effectué par rapport à moi-même, cependant, on est ailleurs. Ce ménage a fait éclater les murs, en ce qui concerne la musique.»

RETOUR FRUCTUEUX

Pour mesurer le chemin parcouru, elle a accepté de

participer à un autre concours, *La Voix*, après avoir retrouvé le désir de créer des chansons. Le piège était évident, celui de retomber dans la compétition malsaine, au lieu de profiter du plaisir que peut procurer cette tribune. Arrivée à la fin de la trentaine, Suzie Villeneuve se sentait suffisamment outillée pour tirer son épingle du jeu.

«C'est vrai que dans un concours, il y a la notion de comparaison, mais je ne voulais pas le vivre d'une manière qui me rendrait malheureuse. Jusqu'à la finale, j'ai donc chanté pour le bonheur de le faire et cette expérience m'a permis de revoir avec plus de compassion celle que j'avais vécue à *Star Académie*», décrit Suzie Villeneuve.

Ajoutez la naissance d'un premier enfant il y a quelques mois, puis la sortie de son livre, et vous obtenez une personne qui aborde la quarantaine avec une sérénité qui lui a si longtemps échappé. Heureuse et prête à se montrer sous ses vraies couleurs.

UNE PASSION TARDIVE QUI LA REND HEUREUSE

Suzie Villeneuve et l'esprit d'entreprise

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Dans un passage du livre *De la tête au cœur*, Suzie Villeneuve souligne à quel point sa nouvelle vie lui a ouvert des portes. En plus de retrouver le goût de chanter, elle a donné libre cours à son esprit d'entreprise, ce dont témoigne la mise en place des Productions Quanta. Fondée avec son ami Éric Desroches, c'est l'entité qui veille sur toutes les dimensions de sa carrière, et même un peu plus.

Parmi ses champs d'expertise, on note la création de vidéos et d'albums, ainsi que de sites Web et de spectacles virtuels. Il n'y a pas si longtemps, c'est là qu'il fallait se rendre pour visionner le spectacle *Entre vous et moi pour Noël*, tandis que cette année, priorité est accordée à la conférence intitulée *Suzie Villeneuve, de la tête au cœur*.

« Je ne suis pas devenue entrepreneure pour tout contrôler, mais pour mieux comprendre. Parce que j'aime savoir où je m'en vais en tant qu'artiste, ça m'a rendue super heureuse. Aussi, je trouve ça l'*fun* de voir qu'au Québec, nous sommes de plus en plus nombreux à le faire, souligne Suzie Villeneuve. Tant de gens se sont fait rouler dans le passé. Certains ne sont même plus propriétaires de leur art. »

Productions Quanta supervise également la gestation de son

premier album regroupant des compositions à elle. Il y en aura 12, au total, et sa sortie est prévue pour 2023. Comme il s'inscrit dans la foulée de la conférence et du livre, le titre sera le même : *De la tête au cœur*.

« Il y aura des ballades à voix, c'est sûr, mais aussi de la musique qui donne le goût de sourire. En même temps, j'aime les instruments à cordes et le country », laisse entrevoir la Saguenéenne. En attendant de présenter ses nouvelles chansons en tournée, elle est plus présente que jamais sur les scènes de la province.

Depuis le 30 novembre, par exemple, on peut la voir au Casino de Montréal, dans la production *Jeunesse d'hier et d'aujourd'hui fêtent Noël*. Elle y retrouve un visage familier, son compatriote Michaël Girard, tout en découvrant un personnage hors normes, le fantaisiste Joël Denis. « À 85 ans, cet homme-là swigne encore et il est très drôle », s'émerveille sa consœur, qui rit chaque fois qu'il interprète un de ses succès, *C'ta pas encore fait*.

À compter du 23 janvier, par ailleurs, elle reprendra le fil de l'impressionnante tournée rendant hommage à Michel Louvain, *Un certain souvenir*. « On va se rendre dans la région en février. Le 24, on sera à la Salle Desjardins-Maria-Chapdelaine de Dolbeau-Mistassini, tandis que le lendemain, on fera le Théâtre C de Chicoutimi », précise Suzie Villeneuve.



Suzie Villeneuve est très sollicitée en tant que chanteuse, comme l'illustre la tournée *Un certain souvenir* rendant hommage à Michel Louvain. Elle reprendra la route en 2023, deux des escales figurant au programme étant Dolbeau-Mistassini et Chicoutimi, les 24 et 25 février. — PHOTO COURTOISIE



La chorale de *Y'a du monde à messe* se pointera au Théâtre C de Chicoutimi, le 18 décembre. Elle est engagée dans sa première tournée, six ans après la création de l'émission à Télé-Québec. — PHOTO COURTOISIE, CAMILLE GLADU-DROUIN

EN SPECTACLE À CHICOUTIMI LE 18 DÉCEMBRE

La chorale de *Y'a du monde à messe*: pas juste du gospel

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Même si vous n'êtes pas sûr d'aimer Noël, ni le répertoire associé à cette fête, la tournée effectuée par la chorale de *Y'a du monde à messe* pourrait toucher l'une de vos cordes sensibles. Amorcée jeudi, elle comprend 12 rendez-vous pendant lesquels le groupe formé il y a six ans offrira des reprises, ainsi que les compositions originales figurant sur son premier album, baptisé *Juste après novembre*.

« Le grelot est très présent », lance Ariane Brunet d'un ton guilleret. « On a fait une belle courtoisie », répond un autre artisan du projet, le réalisateur Alex McMahon, à l'occasion d'une entrevue accordée au *Progrès*. Ce qui ressort des nouvelles compositions, en effet, c'est le regard propre à leurs auteurs, plutôt que le désir de livrer un produit bien lisse.

À ce propos, on pourrait croire qu'il s'agit d'une chorale gospel, puisque c'est le concept de l'émission animée par Christian Bégin. Dans la vraie vie, cependant, le portrait est plus nuancé. « À l'exception de Kim Richardson, nous

aurions le syndrome de l'imposeur en nous identifiant au gospel. Nous venons de cultures différentes et nous avons des âges différents, ce qui donne un album éclectique », note Ariane Brunet, aussi connue sous le nom de Lisle.

Elle-même, par exemple, a écrit la pièce *Noël au soleil* en pensant à ses parents devenus des Snowbirds. Le thème n'a rien de traditionnel, mais ça n'a pas nui que l'inspiration vienne l'année dernière, peu de temps après l'enregistrement du spécial des Fêtes de *Y'a du monde à messe*. Tant qu'à être dans le bain, il valait mieux en profiter.

D'autres compositions ont vu le jour par la suite, auxquelles Ariane Brunet a prêté son concours, sans toutefois se substituer à leurs auteurs. Parmi celles-ci, mentionnons *Un Noël plus léger*, de Karine Pion, et *Prière petite lumière*, de Jean-Philippe Loignon. « J'ai trouvé ça super touchant d'appuyer des collègues, fait-elle observer. Écrire des chansons, c'est mon métier. Pour moi, l'affaire nouvelle, c'est d'être choriste. »

Prenant la balle au bond, Alex McMahon signale que sur scène comme en studio, le chant choral se trouve au cœur de la

démarche. « Ce qui nous inspire, c'est la musique chorale en général. Unir nos voix représente le point central de ce que nous faisons. À l'intérieur de ça, nous nous donnons une grande liberté, tout en ayant la démarche la plus authentique possible », énonce le musicien.

L'album a été conçu dans cet esprit, avec l'idée qu'il ne constituerait pas un simple produit dérivé. Idem pour la tournée, qui sera couronnée par une émission diffusée le 24 décembre, à l'antenne de Télé-Québec. Parmi les lieux visités, on remarque le Théâtre C de Chicoutimi (18 décembre), la Salle Albert-Rousseau de Québec (19 décembre) et la Salle J.-Antonio-Thompson de Trois-Rivières (20 décembre).

« Après six saisons à la télévision, nous nous attendions à ce qu'il y ait une bonne réponse. Ça nous donnera l'occasion de voir notre public et aussi d'avoir du *fun*, parce que chaque fois que nous nous revoyons sur le plateau, c'est l'équivalent d'une récréation », rapporte Alex McMahon. « Les gens vont découvrir notre personnalité de chanteurs et constater que nous sommes super dynamiques. Nous ne tenons pas en place », complète Ariane Brunet.



PHOTO COURTOISIE, KLARA BECK

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Entre le 8 décembre et le 8 janvier, deux sopranos originaires du Saguenay, Marie-Ève Munger et Élisabeth Boudreault, fouleront la scène de l'Opéra de Strasbourg dans le cadre d'une nouvelle production de *La flûte enchantée* de Mozart. La première campera le rôle exigeant de la Reine de la nuit au fil de cinq représentations, les autres étant confiées à Svetlana Moskalenko. Quant à sa consœur, elle prêtera ses traits et sa voix au personnage de Papagena.

Pour souligner cette rencontre aux airs de retrouvailles, une entrevue a été réalisée cette semaine, par le truchement de la plateforme Zoom. Entre deux répétitions, au cœur d'une ville qui retrouve son célèbre Marché de Noël après une pause provoquée par la pandémie, les chanteuses sont revenues sur leurs parcours étrangement similaires. Même en l'absence de cidre chaud, sur les écrans, ça sentait un peu les Fêtes.

PREMIERS CONTACTS

Ce n'est pas à Strasbourg, mais au Saguenay, que les interprètes se sont côtoyées pour la première fois. « Je dirigeais la chorale junior de Jeunesse en chœur quand Élisabeth s'est jointe au groupe. Elle devait avoir six ou sept ans, moi j'en avais 15 ou 16. Quand elle passe quelque part, on s'en rappelle », lance Marie-Ève Munger d'un ton admiratif.

Sa camarade, elle, chérit le souvenir d'un concert de Jeunesse en chœur où la Jonquiéroise, devenue une artiste professionnelle, avait interprété l'un de ses classiques, *L'air de la poupée* d'Offenbach. Cette fantaisie où le chant va de pair avec une gestuelle robotique avait produit une forte impression sur la jeune fille.

« Nous n'étions pas initiés à l'opéra, chez nous. Ce n'était pas dans notre culture. De voir une personne faire ça en chair et en os, ça m'a travaillée dans le majeur, raconte Élisabeth Boudreault. Je me souviens également du jour où je me trouvais chez Gisèle (mère de Marie-Ève et directrice de Jeunesse en chœur). Quand Jean-Guy, son mari, m'a dit que j'allais chanter à l'opéra, j'ai roulé des yeux. J'étais certaine que ça n'arriverait pas. »

L'ÈRE DES APPRENTISSAGES

Les chanteuses ont poursuivi leur cheminement en parallèle, à quelques années de distance. Tour à tour, elles ont été habilleuses au sein de la troupe Québecissime, lavant les vêtements de scène après chaque représentation. « C'est comme ça qu'on prend du métier », commente Marie-Ève Munger avec philosophie.

Elle a aussi fréquenté l'Atelier de musique de Jonquière pendant dix ans, période pendant laquelle la soprano se serait révélée « une mauvaise étudiante de piano ». Au moins, elle peut aujourd'hui s'accompagner, comme quoi tout finit par servir.

Toujours à l'Atelier de musique, Élisabeth Boudreault a vécu une expérience qui a changé sa vie, bien que ça n'ait pas été évident sur le coup. D'abord formée en chant populaire, elle a tenté une expérience en ajoutant à ses cours une part de chant classique. Après une ou deux années, son idée était faite. Le classique et rien d'autre.

« Quand j'ai dit à ma mère que ce serait l'opéra, elle m'a répondu qu'il n'y aurait pas d'avenue pour moi, mais a accepté de me supporter. J'ai ensuite travaillé avec Alexandre Malenfant, qui m'a utilisée dans différents opéras présentés dans la région, dont *Aida*, *Carmen*, *Werther* et *Madame Butterfly*. Pour moi, c'était devenu tangible. »

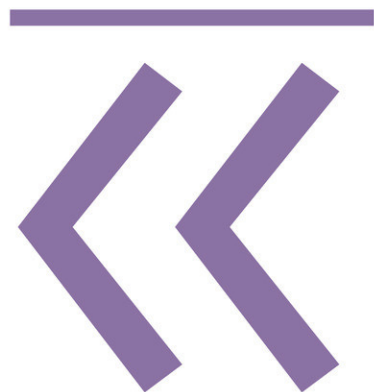
« J'ai l'impression de m'écouter parler, à alors

MARIE-ÈVE MUNGER ET ÉLISABETH BOUDREULT

LES DESTINS CROISÉS DE DEUX SOPRANOS SAGUENÉENNES

souligné Marie-Ève Munger en riant. Moi aussi, j'ai fait de la pop avant, mais elle a quitté ça plus vite que moi.» Tardives ou non, ces conversions ont mené à des retrouvailles à la Salle François-Brassard de Jonquière, dans une production de la Société d'art lyrique du Royaume.

« C'était dans *Les brigands*. Marie-Ève était Fiorella et moi Zerlina, un petit rôle », se souvient Élisabeth Boudreault. Tout en multipliant les expériences sur scène, elle a décidé de poursuivre son cheminement académique hors des conservatoires, en suivant des cours centrés sur ses priorités. Une démarche audacieuse, mais qui fut payée de retour quand la soprano a été admise à l'Université McGill, comme sa consoeur quelques années plus tôt.



« Je dirigeais la chorale junior de Jeunesse en chœur quand Élisabeth s'est jointe au groupe. Elle devait avoir six ou sept ans, moi j'en avais 15 ou 16.. »

— Marie-Ève Munger

L'APPEL DE L'EUROPE

Marie-Ève Munger et Élisabeth Boudreault ont pour trait commun de travailler principalement en Europe. La première connaît bien le circuit des maisons d'opéra, ce qui ne l'a pas empêchée d'effectuer plusieurs incursions aux États-Unis, tandis que sa consoeur continue de bâtir sa renommée, une production à la fois. Entre autres lieux, on l'a applaudie à Aix-en-Provence, à Nancy, au Luxembourg, à Lyon, à Dijon et, tout récemment, à l'Opéra Comique, dans *Lakmé*.

« J'ai fait mes débuts parisiens dans le rôle d'Ellen, sous la direction de Raphaël Pichon. Ça s'est très bien passé », souligne-t-elle. L'Opéra national du Rhin l'a également accueillie en 2020, lui offrant d'incarner Gretel dans l'opéra *Hänsel und Gretel*. Deux ans plus tard, la voici de retour à Strasbourg, avec pour partenaire son conjoint originaire de l'Angleterre.

« D'un côté, c'est plus facile parce que nos personnages s'embrassent beaucoup. C'est agréable de partager la scène ensemble, mais si l'un des deux ne 'file' pas, ça devient plus compliqué. Dans ces moments-là, nous nous supportons mutuellement », raconte Élisabeth Boudreault.

L'EVEREST À LA COURSE

De son côté, Marie-Ève Munger relève un défi qu'elle repoussait depuis dix ans, à l'Opéra national du Rhin. Maintes fois, on lui a proposé le rôle de la Reine de la nuit et toujours elle refusait. Le souvenir d'une audition calamiteuse la hantait, au point de provoquer un blocage associé aux contre-fa.

« Il y a deux airs hyper difficiles où on en retrouve. Comme j'en faisais presque une psychose, j'ai dû rebâtir ma confiance. J'ai travaillé avec un psy en performance et au plan technique, je suis maintenant plus à l'aise, assure-t-elle. Les

répétitions se passent bien, mais chaque fois que je fais ces airs, j'ai l'impression de monter l'Everest à la course. »

Après Strasbourg, elle chantera à Lausanne dans un opéra d'Auber, *Le domino noir*. Suivra le rôle de La Fée dans le *Cendrillon* de Jules Massenet, à l'opéra de Limoges. En parallèle, un projet d'album mijoterait à feu doux. « Des gens m'ont contactée il y a trois semaines. La période couverte se situerait autour de l'année 1760, à la fin du baroque et au début de la période classique », précise la soprano, qui croit que son nouvel enregistrement, *Maestrino Mozart*, a milité en sa faveur.

PROJETS

« Après *La flûte enchantée*, je me rendrai au Canada pour la première fois en trois ans. J'ai hâte. Ensuite, je ferai mes débuts en Angleterre », annonce Élisabeth Boudreault. Poser sa voix sur un album fait également partie de ses priorités. Un duo sera d'ailleurs capté l'année prochaine, dans le cadre d'un projet collectif. Un premier pas, en attendant de pouvoir s'exprimer en solo.

Il est aussi question de monter un récital s'appuyant sur des poèmes québécois. Ce chantier qui continue de progresser pourrait donner naissance à trois cycles.

Parlant de récital, Marie-Ève Munger veut poursuivre sa collaboration avec le pianiste sague-néen Jonathan Nemtanu. « Nous avons très envie de travailler ensemble, notamment sur un programme allemand où nous ferions du Schubert, du Brahms et du Richard Strauss. Il est tellement formidable. C'est l'*fun* de présenter un récital en sachant que ce ne sera pas juste du bla bla de colorature. Ça pourrait aboutir à l'automne 2023 », laisse-t-elle entrevoir.

MEILLEUR DÉPART AU BOX-OFFICE
POUR UN FILM QUÉBÉCOIS CETTE ANNÉE!

« UNE DOSE DE BONHEUR QUI FAIT DU BIEN EN CETTE SAISON! UNE CÉLÉBRATION DE LA MAGIE DE NOËL QUI PLONGERA, MÊME LES GRINCHEUX, DANS LA FÉRIE DU TEMPS DES FÊTES! »
NABI-ALEXANDRE CHARTIER, RADIO-CANADA

« ENFIN UN FILM DE NOËL QUÉBÉCOIS! EXCELLENT! LA DISTRIBUTION EST IMPECCABLE! MANQUEZ PAS ÇA! »
PRISCILLIA QUIRION, TVA NOUVELLES SHERBROOKE

« UN NOUVEAU CLASSIQUE DU TEMPS DES FÊTES! »
LAURIE DUPONT, ELLE QUÉBEC

« J'AI BEAUCOUP AIMÉ! C'EST EXACTEMENT CE QU'IL VOUS FAUT. »
ANNIE-SOLEIL PROTEAU, SALUT BONJOUR



FESTIVAL DE L'ALPE D'HUEZ 2023
SÉLECTION OFFICIELLE

GUILLAUME TREMBLAY, BIANCA GERVAIS, VIRGINIE FORTIN, CATHERINE BRUNET, CATHERINE SOUFFRONT
MICHEL BARRETTE, CHRISTINE BEAULIEU, SACHA CHARLES, FRANÇOIS ARNAUD, STÉPHANE ROUSSEAU

UNE PRODUCTION DE GUILLAUME LESPÉRANCE, IFFF ORIGINAL ET SCÉNARIO DE INDIA DESJARDINS, UNE RÉALISATION DE MIRYAM BOUCHARD

media, Québec, TELEFILM, 23decembre-lefilm.com, NACO-GARÇA, Canada, crave, immina films

PRÉSENTÉMENT AU CINÉMA

f YouTube immina films

GRÂCE AU ROMAN D'ABORD L'ARROGANCE, PUIS VINT LA GUERRE

CINDY CÔTÉ REND HOMMAGE À DES VICTIMES DU NAZISME

DANIEL CÔTÉ

dcote@lequotidien.com

Une douzaine d'années se sont écoulées entre le début du travail de recherche et la sortie du premier roman de Cindy Côté, *D'abord l'arrogance, puis vint la guerre*. Férue d'histoire, l'écrivaine originaire d'Hébertville-Station, maintenant établie dans l'Outaouais, a eu besoin de tout ce temps pour rendre justice au drame vécu par des citoyens de l'Allemagne nazie dont l'unique « tort » fut de composer avec un handicap physique ou mental.

N'étant pas conformes à l'idéal tordu véhiculé par sa machine de propagande, le régime traquait ces personnes en invoquant la nécessité de préserver une forme d'hygiène raciale sur son territoire. Chacune d'elles devait être stérilisée, ce qui fut le cas du personnage fictif au cœur du roman, la jeune Hildegarde. Sourde de naissance, elle avait beau posséder toutes les qualités qu'on souhaite retrouver chez des adolescents, le sort que le gouvernement lui réservait était de ne pouvoir porter un enfant.

« C'est une femme forte, comme plusieurs personnes qui se sont

battues contre cette mesure, à l'époque. Elle provient d'une famille qui l'aime dans sa différence, ce qui est le cas notamment de son grand-père Oscar, un entendant qui exerce la fonction d'enseignant. Il comprend bien ce qui se passe dans la société », a décrit Cindy Côté à l'occasion d'une entrevue téléphonique accordée au *Progrès*. Très tôt, en effet, les Nazis ont mis leurs menaces à exécution, à la manière d'un rouleau compresseur.

Le livre rend bien l'état d'esprit de Hildegarde et de ses proches, à mesure que se rapproche le moment où une lettre lui ordonnera de se présenter dans une clinique. Sa volonté d'échapper à cette fatalité est encore plus forte

depuis qu'une de ses proches s'est mise à dépérir, sous l'effet d'une intervention ratée. Que ce soit par le biais de son journal ou de la narration assurée par l'écrivaine, on perçoit le sentiment d'enfermement qu'elle éprouvait, autant que les craintes qu'il lui fallait surmonter pour rester lucide.

« Ma première démarche a été de constituer une ligne du temps, ce qui a permis d'établir que dès les années 1920, l'eugénisme était présent en Allemagne. Je voulais aussi montrer comment des femmes comme Hildegarde ont essayé de contourner la loi et à quel point ce parcours a été traumatisant. En raison de la propagande du régime, ces personnes étaient déshumanisées. Dans la société, on avait du mépris pour elles », relate Cindy Côté.

Une première version du manuscrit était complétée lorsqu'elle a effectué un voyage en Pologne et en Allemagne, dans le but de visiter des sites associés à la Deuxième Guerre mondiale. Cette connaissance du terrain l'a incitée à remanier quelques passages avant de confier le roman aux Éditions David, en 2020. En librairie depuis le 25 octobre, il a fait l'objet d'un lancement à Ottawa, puis à Hébertville-Station, le 6 novembre.

« Je suis vraiment contente de mon livre. La couverture. La bibliographie à la



Dans son premier roman intitulé *D'abord l'arrogance, puis vint la guerre*, Cindy Côté raconte de quelle manière une jeune femme sourde de naissance a tenté d'échapper à la politique de stérilisation imposée par les Nazis. Le personnage central est fictif, mais le contexte historique, lui, est tristement conforme à la réalité vécue en Allemagne dans les années 1930.

PHOTO COURTOISIE, JEANNINE CLÉMENT



PHOTO COURTOISIE

fin. Quand je l'ai examiné pour la première fois, je me suis dit que c'était une belle récompense pour le travail accompli. Je peux maintenant aller à la rencontre du public, ce que j'ai commencé à faire récemment, au Salon du livre de Montréal. J'adore parler de l'histoire, ainsi que des faits de société mentionnés dans le roman. J'ai hâte de le faire au prochain Salon du livre du Saguenay-Lac-Saint-Jean », souligne Cindy Côté.

AU CANADA AUSSI

Preuve que l'histoire tend à se répéter, y compris dans le registre de l'horreur, l'écrivaine a appris avec tristesse que la politique de stérilisation préconisée par les Nazis a trouvé son équivalent au Canada. Il est maintenant démontré que plusieurs femmes issues des Premières Nations ont subi l'indignité d'une stérilisation, parfois même à leur insu. Ces révélations qui remontent à quelques jours l'indignent autant que le comportement des maîtres de

l'Allemagne vis-à-vis Hildegarde.

« C'est vraiment terrible, ce que ces femmes ont vécu. Elles ont été prises dans le même genre de situation que celles exposées dans mon roman et plus tard, des hôpitaux les ont empêchées de savoir ce qu'il y avait dans leur dossier. On a fait ça au Canada, pratiquer l'eugénisme négatif. Or, la définition est claire. Empêcher un groupe de se reproduire constitue un acte génocidaire », fait remarquer Cindy Côté.

HARMONIUM SYMPHONIQUE



HISTOIRES SANS PAROLES

CHAPITRE III • LE DOUBLÉ

AVEC L'ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE QUÉBEC DIRIGÉ PAR DINA GILBERT

LA PURE SYMPHONIE

15 au 17 juin 2023

Grand Théâtre de Québec

LA GRAND-MESSE

12 au 14 octobre 2023

Sanctuaire Sainte-Anne-de-Beaupré

Billets : harmoniumsymphonique.com





PATRICIA RAINVILLE prainville@lequotidien.com



NORMAND BOIVIN nboivn@lequotidien.com

entre elle et lui

L'art de faire du pouce

Il y a quelques semaines, je lisais un article sur les émojis. Plus précisément sur ces émojis qui devraient être bannis, selon les plus jeunes générations, notamment la Z. Le premier emoji à être ciblé? Le fameux pouce bleu.

Les plus jeunes estimaient que ce pouce était un signe passif, agressif et plutôt sarcastique, alors qu'initialement, ce pouce était synonyme d'accord ou de travail bien fait.

Ça m'a fait sourire, puisqu'il est bien vrai que le langage des émojis n'est pas parlé de la même façon chez les jeunes et chez les plus âgés.

J'ai aussitôt pensé à ma belle-mère, qui envoie des pouces à qui mieux mieux en guise de réponse ou à mon très cher collègue Normand, qui m'envoie des *stickers* (autocollants en français) sur Messenger pour m'exprimer ses émotions. Un gros sticker qui rit aux larmes quand je lui fais une remarque humoristique ou un autre qui tire la langue lorsque je le taquine.

Les *stickers*, totalement boudés des plus jeunes, trahissent l'âge, n'en déplaise à Normand, lui qui ne se définit pas comme un dinosaure de l'Internet. Mais je ne peux pas dire qu'il ne maîtrise pas le langage du *sticker*.

Cet article sur les émojis m'a aussi fait penser à mon père, informaticien de carrière. Il m'a souvent dit qu'il suffit de quelques mois d'inactivité pour être complètement dépassé dans ce domaine. Il est retraité depuis 15 ans...

Ou à ma mère, qui m'a posé plusieurs questions, il y a quelques jours, sur les *stories*. Malgré tout, elle a fini par me dire qu'elle n'en comprenait pas le rapport.

Mais peu importe, comprendre toutes les

subtilités du Web n'est ni un besoin vital ni un gage d'intelligence.

Mais revenons à ce bon vieux pouce.

Je fais partie de la génération Y, celle qui précède les Z et qui arrive après les X. J'utilise le pouce avec parcimonie et j'avoue qu'il a, à mes yeux, ce petit côté baveux, tout dépendant de qui me l'envoie.

Mon adorable belle-maman peut m'envoyer des pouces autant qu'elle le veut, je ne le prendrai pas personnel, c'est sa signature. C'est d'ailleurs la signature de bien des gens nés avant une certaine époque.

Mais si ma meilleure amie m'envoie un pouce après que je lui ai raconté la meilleure anecdote du monde, je vais lui en tenir rigueur. Parce que le pouce est un peu synonyme de « je m'en fous, bye ». Même chose si mon neveu de 17 ans me répond d'un pouce. Je sais très bien qu'à son âge, c'est totalement *nase*.

D'un autre côté, j'utilise encore fréquemment le pouce dans mes relations de travail. C'est la réponse parfaite lorsqu'un collègue me dit que son texte est prêt à être révisé et mis en ligne. Pourquoi répondre un roman lorsqu'on a ce petit pouce tout mignon à portée de main?

Comme me le faisait remarquer un collègue âgé dans la trentaine, les plus jeunes, eux, préfèrent utiliser le petit cœur plutôt que le pouce en guise de réponse affirmative. D'ailleurs, je n'utilise plus le pouce avec les plus jeunes du journal, de peur d'avoir l'air d'une matante.

Je suis donc une pouceuse à temps partiel et je m'adapte au langage de mon interlocuteur. Un beau gros *sticker* pour Normand, un pouce pour ma patronne et un petit cœur pour le petit nouveau de 19 ans. Voilà, je suis polyglotte. **PATRICIA RAINVILLE**

Dinosaure... vraiment?

N'étant pas présent sur les réseaux sociaux, je ne suis pas au fait des derniers drames qui se jouent sur la webosphère et pour ça, je peux compter sur ma collègue Patricia qui m'a sensibilisé au nouvel enjeu qui bouleverse la planète. Non, je ne parle pas des changements climatiques, une nouvelle somme toute anodine à côté du véritable enjeu qu'est l'utilisation du pouce « j'aime » ou « j'aime pas ».

Blessant, dépassé, hostile et désagréable sont les qualificatifs utilisés par la génération « Z » pour le décrire.

Vous savez quoi? J'ai pas envie de commenter ça. Je pense que les Z n'ont pas assez de problèmes dans la vie, car comme tous les enfants-rois, ils vivent dans la bulle que leurs parents-hélicoptères ont bâtie autour d'eux et ils se cherchent des centres d'intérêt. Je ne me sens pas coupable, j'ai eu des millénariaux.

Cela dit, je ne me considère pas nul en technologie. Je ne suis pas un crack, car je n'ai pas voulu étudier là-dedans. Au cégep, au milieu des années 70, il y avait la technique informatique. Les gars (c'étaient tous des gars qui s'inscrivaient) passaient la journée à faire des trous dans des petites cartes. Rien d'attrayant pour moi.

J'ai connu les premiers balbutiements de l'informatique à l'Université Laval où, lors de mes études de deuxième cycle, j'ai rentré tous les résultats du référendum de 1980, pôle par pôle. Un travail de moine, car il ne suffisait pas de remplir des cases, mais il fallait entrer une série de codes avant et après chaque chiffre. Un travail plate au maximum, mais qui me payait

comme assistant de recherches.

Au journal, j'ai travaillé avec l'Underwood que je connaissais déjà fort bien, car je tapais tous mes travaux d'université, mais en 1985, on a commencé à travailler sur des petits claviers informatiques qu'un consultant avait « bazoués » pour éliminer le papier. Quelle révolution!

C'est vrai que je n'ai pas été élevé avec l'iPhone comme les jeunes, mais je ne suis pas tout à fait nul. Je fais partie de la première génération qui a embarqué dans l'informatique et c'est pour ça que je refuse l'étiquette de dinosaure.

Je n'ai aucun complexe face aux jeunes, bien au contraire. Car moi, avant de jouer avec des tablettes, j'ai appris à utiliser mon cerveau.

Au Séminaire, j'ai connu l'arrivée des premières calculatrices de poche, en secondaire II. Ça coûtait un prix de fou. Pour avoir une calculatrice capable d'extraire la racine carrée, j'avais déboursé plus de 100 \$. Les calculatrices scientifiques sont arrivées peu après, mais c'était cher et compliqué à utiliser.

À cette époque, où tout le monde avait appris ses tables d'additions et de multiplications, c'était un luxe et il était interdit de les utiliser pendant les examens.

J'en viens à me demander si les jeunes apprennent encore les tables de mathématiques, car j'ai plusieurs occasions de constater qu'ils ne sont pas forts en calcul mental. Quand je vais dans un commerce et que je paie comptant, je souris toujours quand je les vois se mélanger et essayer de calculer le change dans leur tête. Si la facture est de 34,55 \$, je vais donner, par exemple, 44,75 \$ pour avoir un billet de

10 \$ en retour. Quand je les vois s'empêtrer, je leur dis qu'ils me doivent 10,20 \$ en souriant.

Alors, quand on se moque de moi parce que je ne suis peut-être pas toujours au sommet de la technologie, je leur réponds que moi je peux compter sur mon cerveau. **NORMAND BOIVIN**



spiritualité



PHOTO 123RF

Redonner de l'espoir

En tant qu'organisation laïque et catholique, la Société de Saint-Vincent de Paul (SSVP) enserré le monde dans un réseau de charité en servant à travers ceux qui souffrent, qui sont défavorisés et marginalisés, en leur offrant amour et respect, aide et développement, joie et espérance, dans une société plus juste.

La Société, ses bénévoles et ses bienfaiteurs ont pour objectif primordial de servir et d'aider les personnes démunies, sans égard à leur religion, leur appartenance ethnique ou sociale, leur état de santé, leur sexe ou leurs opinions politiques; et de promouvoir leur dignité selon les valeurs chrétiennes et les principes de la Société.

Les Vincentiens se regroupent dans le cadre d'un milieu paroissial, scolaire, commercial, professionnel, etc. pour former une conférence. L'origine de ce terme remonte aux membres fondateurs de la Société, sous l'appellation Conférence de Charité. Depuis, le terme conférence a toujours fait partie intégrante du vocabulaire de la Société. Les activités et objectifs d'une conférence sont planifiés et élaborés et mis en œuvre dans le but de venir en aide aux

personnes démunies.

Chaque entité, que cela soit une conférence, un conseil particulier (regroupement de conférences) ou un conseil central (regroupement de conseils particuliers) doit élire un président ou une présidente qui forme son comité qui sera composé normalement d'un vice-président ou une vice-présidente, d'un ou une secrétaire, d'un trésorier ou une trésorière. Chaque entité doit préserver la réputation de la Société de Saint-Vincent de Paul et par conséquent elle doit être une bonne intendante des finances. En plus, elle ne doit rien faire qui puisse nuire à la Société.

Un conseil particulier regroupe entre quatre et douze conférences qui œuvrent dans une région délimitée, soit une petite ville, une région rurale, un diocèse ou, dans le cadre d'une grande région métropolitaine, un quartier ou un arrondissement. Le rôle du conseil particulier est d'animer, coordonner et superviser les activités des conférences sous sa responsabilité. Les conseils particuliers peuvent se regrouper pour former un conseil central qui couvre un certain territoire déterminé par le Conseil national. Le conseil central se rapporte directement à

son conseil régional. Le nom du conseil central devrait refléter la région dont il est responsable.

Le rôle principal du Conseil central du Saguenay-Lac-Saint-Jean consiste à supporter les conseils particuliers et les conférences (isolées) dans la mission et les valeurs de la SSVP qui sont d'établir un contact personnel avec les personnes démunies et de les aider de toutes les façons possibles. Il a également comme responsabilités de stimuler la croissance du membership vincentien, aider au développement d'œuvres humanitaires, aider les conseils et conférences à traiter les enjeux de justice sociale et promouvoir la formation et le développement de tous les membres.

Le Conseil central du Saguenay-Lac-Saint-Jean, qui comprend 45 conférences, regroupe les six conseils particuliers que sont ceux de La Baie, Valin, Chicoutimi, Arvida, Jonquière-Kénogami et Alma. Également se joignent les quatre conférences isolées, Saint-Louis de Chambord, Notre-Dame de Roberval, Sainte-Thérèse d'Avila (Dolbeau) et Saint-Eugène d'Argentenay au Lac-Saint-Jean.

Le Conseil central du Saguenay-Lac-Saint-Jean est heureux de l'initiative de tous les conseils

particuliers et des conférences isolées d'avoir travaillé à préparer de différentes façons des campagnes de financement afin de soutenir les personnes les plus démunies dans toutes les sphères d'implication de la SSVP (aide alimentaire, vêtements, meubles, aide à l'éducation, etc.).

La guignolée traditionnelle est une initiative de la Société de Saint-Vincent de Paul, la première et la plus ancienne au Québec. Elle a débuté en 1861 dans les campagnes, où des villageois ont décidé de faire du porte-à-porte afin d'amasser de la nourriture pour les personnes en situation de pauvreté. Le tout se déroulait dans une ambiance de fête, avec des airs et cantiques de Noël que les participants entonnaient joyeusement.

Aujourd'hui, la tradition se perpétue de plusieurs façons (dons en ligne, sollicitation dans les maisons, quêtes dans les épicerie, offrandes dans les presbytères, etc.) grâce au vaste réseau de solidarité de la Société de Saint-Vincent de Paul.

Enfin, en tant que président du Conseil central du Saguenay-Lac-Saint-Jean, j'aimerais remercier tous les partenaires de la région qui nous permettent de recueillir des dons ainsi que

toutes les personnes qui ont travaillé bénévolement à la réussite de la guignolée 2022.

André Lespérance,
président du Conseil central
Saguenay-Lac-Saint-Jean

À noter que la guignolée des maisons organisée par la Saint-Vincent de Paul au Saguenay-Lac-Saint-Jean sera déployée selon différents moyens.

Les gens sont invités à expédier leur don par chèque ou en argent à la Saint-Vincent de Paul de leur localité ou au presbytère de leur paroisse.

<https://www.eveche-dechicoutimi.qc.ca/page/trouver-une-eglise/>

Il est également possible de faire un don en ligne sur le site Web <https://stvincentdepaulsaglac.ca/de-la-saint-vincent-de-paul-du-saguenay-lac-saint-jean>

TOIT&MOI

TROIS NOUVEAUX TERRAZZOS CHEZ BÉTON MULTI SURFACES

MARIANE GUAY

mguay@lequotidien.com

Suivant la popularité grandissante du terrazzo, l'entreprise chicoutimienne Béton Multi Surfaces propose trois nouvelles couleurs de terrazzo à intégrer dans vos différents projets de rénovation.

Cette nouvelle collection s'ajoute à la trentaine de couleurs disponibles chez Béton Multi Surfaces à l'heure actuelle. «C'est vraiment trois terrazzos que nous avons

créés avec trois couleurs totalement différentes, puis des pierres assez semblables à l'intérieur. On a plus joué avec les grosseurs et le tout», explique d'entrée de jeu la directrice marketing de l'entreprise, Frédérique Bouchard.

Elle mentionne que la collection attire déjà les commandes. «On a beaucoup de commandes déjà avec ces trois terrazzos-là qui vont être pour les comptoirs et les tuiles de plancher.»

Outre ces endroits, les trois

nouvelles couleurs de terrazzo, peuvent être utilisées pour les comptoirs de vanité dans la salle de bain, pour des panneaux muraux et même des bases de douche, comme le souligne Mme Bouchard.

Les terrazzos de Béton Multi Surfaces sont créés à partir de différents matériaux. «On trouve toujours des nouveautés. On a du marbre qui vient d'Italie, du verre recyclé qui provient du Québec, donc on a plein d'approvisionnements différents pour l'agrégat qu'on voit dans nos terrazzos», mentionne la directrice marketing,

POPULAIRE

Le terrazzo vit présentement une montée en popularité. «C'est complètement fou! Je dirais que c'est environ 50% de ce qu'on fabrique. C'est à peu près moitié béton, moitié terrazzo, donc c'est vraiment une grosse demande pour nous, pour ce produit-là», ajoute-t-elle.

Les tendances sont également aux couleurs de bétons pâles ces temps-ci chez Béton Multi Surfaces. «Ce sont toutes les couleurs pâles comme du béton blanc, gris pâle, les tons de beige qui sont vraiment la grosse tendance. C'est également ce qu'on va voir beaucoup dans la prochaine année», confirme Frédérique Bouchard. D'ailleurs, elle

souligne qu'une nouvelle gamme de couleurs dans les tons de beige sera lancée en janvier prochain.

BÉTON MULTI SURFACES

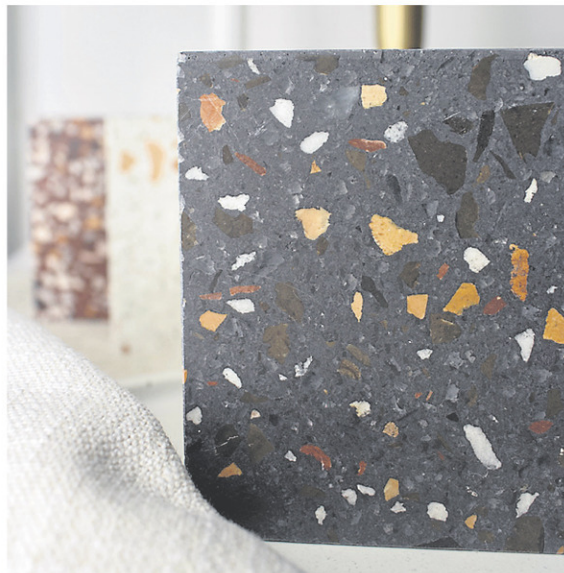
Béton Multi Surfaces compte trois différents créneaux, soit entrepreneur spécialisé pour les planchers de béton, l'usine de production et la division des pierres de mémoire. Elle indique que pour la partie de l'usine de production, tout est entièrement fait sur mesure. «Tout ce que l'on fait, on peut le faire en béton ou en terrazzo, tout est poli et fait à la main. On a une grosse usine de production, avec une grosse

capacité, mais ça reste quand même un produit qui est artisanal et qui est fabriqué à la main, malgré toutes les automatisations qu'on ajoute au fil du temps à l'usine», remarque-t-elle.

Bien que l'entreprise soit basée à Chicoutimi, Frédérique Bouchard rapporte que 60 à 70% des productions seront livrées à l'extérieur de la région. «Souvent les clients vont faire affaire avec nous à distance. La structure est vraiment faite de façon à ce que le client n'ait pas nécessairement besoin de se déplacer en magasin. Mais, ici au Saguenay, on aime toujours voir nos clients!»



Table ronde, terrazzo Maurelle, piètement en Érable. PHOTO: LAPIZ OF LUXURY



— TIRÉE DE FACEBOOK, BÉTON MULTI SURFACES



— TIRÉE DE FACEBOOK, BÉTON MULTI SURFACES



Plancher de béton poli, fini sublime, couleur Naturel. Entrepreneur : Sequoia Constructions.

PHOTO : CHARLES O'HARA PHOTO

Vanité avec lavabos intégrés, Terrazzo Maurelle. Entrepreneur & Design: Cas par Cas.

PHOTO: OPTIQUE PHOTO MARJORIE ROY



Un service parfait pour vos projets, nos courtiers!

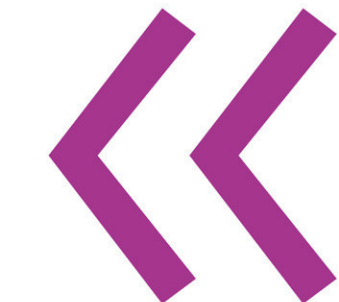
 Marie-Audrey GIRARD 418 376-4580 magirad01@gmail.com	 Michel GIRARD 418 698-9199 mick.girard@hotmail.com	 François GOBEIL 418 290-2490 francois.gobeil@viacapitale.com	 Lynda GRAVEL 418 290-3849 lyndagravel@outlook.com	 Michelle JEAN 418 820-5768 mich.jean@videotron.ca	 Annie GIRARD 418 591-0121 agirard@viacapitale.com	 Karine RIVERIN 514-755-3222 kriverin@viacapitale.com
--	--	--	---	---	---	--

 Marie-Josée GRENON 418 812-9660 grenonmariejos@gmail.com	 Hélène LAVOIE 418 693-4293 helene.lavoie@lavoielaucarre.com	 Jacques LAVOIE 418 557-4293 jacques.lavoie@lavoielaucarre.com	 Jean-Michel LAFONTAINE 418 376-1952 jm.lafontaine@viacapitale.com	 André LESSARD 418 690-6765 alesard2106@gmail.com	 Réjean MARTIN 418 815-2320 rejean.martin@qc.aira.com	 Sylvin PERREAULT 581 668-6202 sperreault@viacapitale.com	 Claude POTVIN 418 815-1114 claud-potvin@sympatico.ca	 Kevin POTVIN 418 812-6677 kevinpotvin@hotmail.com	 Jean-François POTVIN 418 550-4848 jfpotvin@viacapitale.com	 Jean-Marc PRINCE 418 812-1777 jeanmarcprince777@gmail.com	 Nadine SÉNÉCHAL 418 820-5643 nadinesenechal@hotmail.com
--	---	---	---	---	--	--	--	---	--	---	---

 André SIMARD 418 690-6996 simard.andre@videotron.ca	 Guy SIMARD 418 550-6561 guy@equipesimard.ca	 Pierre-Olivier SIMARD 418 550-5136 po@equipesimard.ca	 Richard SIMARD 418 818-0976 rsimard@digicom.qc.ca	 Hélène TALBOT 418 944-1251 helene.talbot@bell.net	 Denise TRDINA 418 557-5556 dtrdina@viacapitale.com	 Bertrand TREMBLAY 418 818-8858 btremblay@videotron.ca	 Chantale TREMBLAY 418 668-9551 chantale5551@gmail.com	 Daniella TREMBLAY 418 290-3871 daniella8001@hotmail.com	 Hélène TURGEON 418 590-1818 helenturgeo@videotron.ca	 Linda TURGEON 418 540-0575 lindaturgeo2000@hotmail.com	 Lisa-Marie TREMBLAY 418 817-1990 lisamaritremblay@vive.ca
---	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---

 Serg TREMBLAY 418 693-4011 sergtremblay@viacapitale.com	 Réjean AUBRY 418 591-3131 courtier@rejeanaubry.com	 André BILODEAU 418 695-1240 acbcap@bell.net	 Denise BLANCHETTE 418 820-6277 deniseblanchette1@hotmail.com	 Brenda BOIVIN 418 376-4057 brenda.boivin72@gmail.com	 Marylène BOIVIN 418 944-9533 mboivin@viacapitale.com	 Audrey BOLDUC 418 812-2286 audreybolduc@hotmail.com	 Louis BRODEUR 418 590-3422 lbrodeur@viacapitale.com	 Chen CHEN 418 550-5501 cchen@viacapitale.com	 Sara CORMIER 418 817-5419 sara.cormier@vive.ca	 Andrée CÔTÉ 418 720-2466 andree.cote1@hotmail.com	 Jérôme CÔTÉ 418 818-2411 jeromecote@viacapitale.com
---	--	---	--	---	--	---	---	--	--	---	---

 Jean-Philippe CÔTÉ 418 815-4780 jean-philippe.cote@tlbroup.com	 Marc-André DESBIENS 418 817-5333 marcandredesbiens70@hotmail.com	 Jonathan DESJARDINS 418 817-3306 jonathandesjardins703@hotmail.com	 André DUBÉ 418 818-6677 andredube76@hotmail.com	 Éric DUBÉ 418 815-0545 edube@viacapitale.com	 Marc DUBOIS 418 812-6004 courtiermarc@gmail.com	 Carl DUCASSE 418 540-7976 cdcasse@viacapitale.com	 Michel DUFOUR 418 818-4 747 dufomic@hotmail.com	 Vicky DUFRESNE 418 818-2987 vdufresne@viacapitale.com	 Cynthia GAGNÉ 418 321-0044 cynthiagagne1@hotmail.com	 Guyline GAGNON 418 540-4830 guylinegagnon1@gmail.com	 Josée GAGNON 418 541-0528 jgagnon@viacapitale.com
--	--	--	---	---	---	---	---	---	--	--	---



Erratum

Dans l'article intitulé «Les arches, de retour par la grande porte», publié samedi dernier (26 novembre) en pages M26-M27, il aurait fallu indiquer que les entreprises ayant collaboré au projet de boutique de vêtements pour femmes sont M ton intérieur et Boivin entrepreneur général (et non Ma Cuisiniste). La personne citée devait être identifiée comme étant Mathilde Rousseau, de M ton intérieur (et non Jessie Fréchette, de Ma Cuisiniste). Nos excuses. À noter que la version numérique a été corrigée rapidement, mais que la correction n'a pas pu être effectuée dans la version papier avant l'envoi à l'impression.

LE MAG



viacapitalesaglac.com

LE CREUSET DÉVOILE UNE NOUVELLE BRAISIÈRE POUR L'HIVER

MARIANE GUAY
mguay@lequotidien.com

C'est l'hiver, et pour l'occasion, Le Creuset vient de lancer un nouvel article à sa collection: la braisière Flocon de neige. Le contenant en fonte émaillée de couleur bleue et d'une capacité de 2,2 L est idéal pour les repas des Fêtes!



Le couvercle de la nouvelle braisière est doté d'un motif en relief représentant un flocon de neige, d'où le nom. Il est à noter que la braisière Flocon de neige est offerte en édition limitée.

Le Creuset propose d'utiliser cette braisière pour cuisiner des côtes de boeuf braisées, des brioches à la cannelle, du vivaneau rouge, des huîtres fraîches, et de la focaccia.

La braisière Flocon de neige est lavable au lave-vaisselle et est garantie à vie. Elle est en vente sur le site Web Le Creuset. L'item est actuellement à rabais à 279 \$, mais est habituellement vendu à 350\$.



Des semences en coffret signées le Nutritionniste urbain

MARIANE GUAY
mguay@lequotidien.com

À l'approche des Fêtes, le nutritionniste urbain a dévoilé sa nouvelle collection de coffrets de semences. Les différents coffrets sont disponibles sur le site Web de la boutique le nutritionniste urbain.

Cette année, la collection est composée non pas de 5 thématiques, mais bien 13! Il y a donc des assortiments de semences pour tous les goûts. Les thématiques sont nommées, par exemple, potager classique, variétés ancestrales du Québec, hommage aux semenciers du Québec, collection nordique, collection salsa, etc.

Les semences qui composent les coffrets sont cultivées au Québec et récoltées et sélectionnées à la main. Elles sont également sans pesticides ni engrais de synthèse.

En plus des semences, certains coffrets contiennent un guide de jardinage de 64 pages. Le prix des coffrets varient selon la thématique, entre 24 et 52\$.



CHICOUTIMI: 1748, RUE SAGAN



Proprio Direct

Marie-Eve Rathé

Courtier immobilier résidentiel
418 817-4933
marieratte@hotmail.com



**INSPI
RATION**

PARFUMS DES FÊTES



1

Doux effluves de sapin, notes gourmandes de cannelle, parfum vanillé, plusieurs odeurs sont associées au temps des Fêtes et nous plongent chaque année dans l'ambiance de Noël. Rappelant au passage les pâtisseries préparées par grand-maman ou les rassemblements autour de la cheminée, elles sont source de réconfort et d'heureux souvenirs. Découvrons les bougies des Fêtes aux parfums enivrants.



2



3



4



5



6

1 Bougie Cacao + Cardamome – SOJA & CO

2 Chandelle de soja Sapin du bon sens aux arômes de sapin et autres conifères – DANS LA PRAIRIE

3 Bougie de soja Caramel, praliné et épices – MOI D'ABORD

4 Chandelle L'atelier du Père Noël à la senteur d'agrumes, de petits fruits épicés, de cannelle et de clou de girofle – THREE WIX & CO

5 Bougie Forêt Boréale à l'odeur forestière de pin, de sapin baumier, d'épinette et de cèdre – MESSAGE FACTORY

6 Chandelle de soja Sapin avec mèche de coton ou de bois – MARÉE CHANDELLES

Deux grains de sable de

**JONATHAN
CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Le centre historique d'Oaxaca étincelait sous le soleil d'octobre. On n'y succombait pas sous la même chaleur accablante qu'on trouve dans les zones quasi désertiques plus au nord du Mexique. Là, on s'accroche naturellement les pieds dans les galeries d'art. Naturellement parce que l'art s'y décline de 1001 façons, jusque dans les rues, au détour des maisons colorées de la vieille ville, notamment dans le quartier de Jalatlaco, où les murales se côtoient en plus grand nombre.

À l'ombre de l'église Santo Domingo de Guzman, je me suis aventuré dans une petite boutique de souvenirs à saveur artistique. Mes yeux ont trébuché sur les épinglettes, que je rapporte à l'occasion pour une amie qui les collectionne. Leur étiquette portait le logo «Once in Oaxaca».

«C'est le nom d'une boutique du quartier de Jalatlaco ça, non?» ai-je demandé à l'employée du commerce.

«Oui. La boutique appartient à un jeune architecte qui peint ou dessine des bâtiments de la ville. Les épinglettes, les cartes postales et les œuvres au mur sont de lui», a-t-elle décliné.

Une fois, à Oaxaca, deux voyageurs ont ralenti le sablier, une quinzaine de minutes durant, pour rattraper dix années au croisement de chemins qui s'entrecoupent presque par hasard.

Je savais sans savoir. Lui, l'architecte, c'est Jaime Levin. Nos routes s'étaient croisées dix ans plus tôt, à mi-chemin entre son Australie natale et mon Canada à moi. En plein centre du monde, presque, dans le désert de la Jordanie.

Je me souviens qu'il voyageait avec sa sœur. À nous trois, moi à la traîne parce qu'une dizaine

d'années de plus dans le squelette, nous avons exploré le site historique de Pétra à vitesse turbo. Nous nous y étions perdus, aussi, au point de devoir trouver un chemin alternatif pour redescendre de la colline où nous nous étions égarés. Lui avait naturellement trouvé des points d'ancrage dans une paroi presque verticale. Elle, en robe, et moi, l'antithèse d'une chèvre de montagne, étions demeurés bien perplexes. Que nous ayons tous les trois rallié la base sans la moindre égratignure relevait du miracle.

Depuis, plus rien. Pas un mot, pas un échange, que le lien tenu d'une amitié Facebook un peu indiscrette, amitié qu'on néglige au point où même l'algorithme de Zuckerberg n'y croit plus vraiment.

Je le savais établi au Mexique, sans plus. Quelques photos balancées sur les réseaux sociaux l'avaient trahi. Jusqu'à cette référence, une semaine avant mon départ pour Oaxaca, à son atelier-boutique de Jalatlaco. Mon attention s'y est attardée.

Once in Oaxaca occupe le coin des rues Curtidurias et Aldama. On le reconnaît à son mur extérieur jaune clair.

J'y suis entré m'attendant à le trouver là, à accueillir les clients venus acheter ses cartes postales faites à la main, ou attablé dans son atelier, dans la pièce d'à côté, où le désordre ordonné côtoie la création. Il ne s'y trouvait pas.

Il aurait fallu prévenir, peut-être, plutôt que de briser un silence de dix ans à l'improviste. Mais voilà, dix ans avaient passé.

Beaucoup d'autres voyageurs aussi. Les visages des étrangers s'étaient sans doute brouillés. Ne restait plus qu'au hasard à tracer la route. Ou pas.

Je repartirais néanmoins avec quelques-unes de ses créations, au dos d'une carte postale peinte à la main, des fragments d'une amitié éphémère qui s'ancrait dans le passé.



Jordanie... à Oaxaca



Jaime descendait de sa moto comme j'allais passer la porte. Je passais dix minutes plus tôt et le hasard s'engageait dans un cul-de-sac. Mais il m'avait mené là, par un après-midi d'octobre, où deux grains de sable de Jordanie, poussés par le vent, ont mis dix ans pour atterrir au même coin de rue d'Oaxaca.

Après la Jordanie, Jaime s'est intéressé à l'architecture. Dans son envie de changer d'air, il s'est posé au Mexique sans plan précis. Les semaines se sont transformées en mois, les mois, en années. Après avoir travaillé au café Cactus, aujourd'hui appelé Onnno Loncheria, il a ouvert son atelier-boutique en mars dernier. Outre ses plans pour compléter l'aménagement de son petit coin de ville, il ambitionne de déployer un autre projet artistique dans un autre local où les travaux sont en cours.

En attendant, ses œuvres rendent hommage aux bâtiments colorés du centre d'Oaxaca. Affiches, tasses, bouteilles d'eau et autocollants sont autant d'objets portant la griffe de Jaime Levin. Mine de rien, le jeune Australien commence à prendre racine au Mexique.

À Oaxaca, il a visiblement appris à vivre au jour le jour. Les propriétaires de locaux commerciaux ne signent que des contrats à court terme. Un an, deux tout au plus. La valse-hésitation des ouvertures

et des fermetures est continue. Mais Jaime a confiance à la vie. Comme pour son processus pour décrocher une résidence permanente, qui pourrait le faire patienter quatre années de plus.

Une fois, à Oaxaca, deux voyageurs ont ralenti le sablier, une quinzaine de minutes durant, pour rattraper dix années au croisement de chemins qui s'entrecroisent presque par hasard. Quinze minutes de retrouvailles qui me convainquent de ne pas laisser au simple hasard le soin de nous réunir de nouveau.

Si vous passez par Oaxaca, osez saluer Jaime pour une minute... ou quinze.

1 Architecte de formation, l'Australien Jaime Levin est installé à Oaxaca depuis environ trois ans. — PHOTO TAMARA EDA TEMUÇIN

2 Jaime Levin a lancé son atelier-boutique «Once in Oaxaca» en mars dernier. — PHOTO BUCKETLIST BRI

3 Once in Oaxaca est un atelier-boutique situé dans le quartier de Jalatlaco à Oaxaca. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



Voici pourquoi vous devriez regarder la télé ensemble

MARC ALLARD

CHRONIQUE

mallard@lesoleil.com



Le dimanche soir, c'est un rituel familial chez nous : on s'assoit les quatre dans le salon et on écoute *Révolution*.

Pendant une heure et demie, on regarde la compétition de danse de TVA avec plus d'intensité qu'une finale sportive. On applaudit, on hue et, parfois, oui, on pleure.

Il fallait avoir les émotions débranchées pour ne pas avoir le moton après la prestation du couple ukrainien, dimanche

dernier. Ma mère nous a appelés après l'émission : mon Dieu, avez-vous vu les Ukrainiens !

Je sais, regarder la télé n'est peut-être pas l'activité la plus enrichissante qu'on puisse faire en famille. Au moins, on fait ça ensemble, et pas chacun dans notre coin.

La recherche en psychologie a montré que les « expériences partagées » renforcent les liens entre les participants. Elles donnent aussi le sentiment qu'elles ont plus de valeur. Un

morceau de chocolat goûte meilleur quand on le partage avec quelqu'un, a montré une étude.

C'est vrai pour les familles qui vont regarder des films de Noël en fin de semaine, les couples qui tripent sur la même série télé ou les amis qui se réunissent dans un bar pour un match de la Coupe du monde de soccer.

Ces jours-ci, regarder la télé à plusieurs équivaut à un petit acte de rébellion.

Ces jours-ci, regarder la télé à plusieurs équivaut à un petit acte de rébellion. Avec la profusion d'écrans dans nos maisons et l'abondance de choix sur Netflix et cie, on est tous incités à fixer des écrans chacun de notre côté.

Cette tendance est encore plus déprimante si on ajoute les médias sociaux et les jeux vidéo, qui nous renvoient de plus en plus à nos bulles de divertissement numérique.

L'autre jour, dans un McDo, j'ai vu une famille de quatre, la mère, le père et les deux ados, qui mangeaient leurs trios en silence.

Pendant une quinzaine de minutes, assis un à côté de l'autre, ils prenaient des bouchées de leurs hamburgers, aspiraient leurs boissons gazeuses, trempaient leurs frites dans le ketchup — mais ils ne

parlaient pas.

S'étaient-ils chicanés avant le repas ? Venaient-ils d'apprendre une mauvaise nouvelle ? Savouraient-ils leurs McFest en pleine conscience ?

Peut-être. Mais il semblait y

avoir une autre raison à leur mutisme : ils étaient chacun en train d'écouter des vidéos, de lire ou de pitonner je ne sais quoi sur leurs téléphones.

Ce genre de zombies numériques, on en voit de plus en plus dans les restaurants. Imaginez dans l'intimité des maisons : plein de gens qui vivent ensemble, mais s'isolent devant leurs téléphones, leurs tablettes, leurs ordinateurs, leurs télévisions.

Je ne dis pas qu'il faut abolir les écrans ! Mais j'aimerais faire une modeste proposition : sortez un peu de vos bulles numériques.

Organisez une soirée cinéma avec des amis. Invitez vos voisins à regarder la Coupe du monde. Réunissez-vous pour la finale de *Révolution* dimanche soir.

Un divan, c'est fait pour plusieurs.



La recherche en psychologie a montré que les « expériences partagées », comme regarder la télé ensemble, renforcent les liens entre ceux qui y participent.

— PHOTO 123RF/
MELNYK58

DANS LES COULISSES
DU ZOO SAUVAGE

DAVID PAGÉ
Directeur conservation et éducation

ZOO SAUVAGE
de St-Félicien



Un ambassadeur à la réputation particulière

Les animaux du Zoo sauvage agissent comme ambassadeurs pour leur espèce ainsi que pour les milieux naturels. Ils créent un lien entre les visiteurs et la nature, et ouvrent une fenêtre unique sur le monde animal. Une espèce qui joue un rôle primordial au point de vue de la sensibilisation au Zoo sauvage est le carcajou, qu'on peut aussi appeler glouton.

Un animal si intéressant gagne à être connu et c'est une partie de la mission quotidienne de nos naturalistes de le présenter sous son véritable jour à nos visiteurs. Pour quelle raison? En fait, le carcajou a souvent eu mauvaise réputation! On le dépeint comme un animal au mauvais caractère, comme un diable dangereux et malin. Plusieurs mythes lui sont attribués. On dit souvent de lui qu'il peut s'attaquer à un ours. Ce n'est pas sans raison qu'il

a inspiré le personnage de Wolverine, dans les X-men, dont le nom signifie carcajou. Une réputation fort impressionnante, mais plutôt erronée.

En fait, tout d'abord, il est important de savoir une chose. Contrairement à ce que sa réputation véhicule, le carcajou n'est pas un grand prédateur. C'est plutôt un charognard qui va se nourrir des restes d'animaux déjà morts. Il va d'ailleurs lui arriver de suivre les meutes de loups pour dévorer les restes qu'ils ne mangent pas.

À titre de charognard, le carcajou est très bien équipé. Il a un puissant odorat, avec lequel il peut flairer des carcasses enfouies sous la neige. Sa mâchoire est très puissante, et il peut l'utiliser pour mâcher de la viande gelée. Cependant, il n'en demeure pas moins vrai qu'il n'est pas le meilleur des chasseurs.

D'où lui vient donc cette terrible réputation? Cela tient principalement ses sources de la colonisation, à une époque où l'économie était surtout liée au commerce des fourrures. On comprend bien qu'un charognard opportuniste comme le carcajou ne se gênait pas pour dérober aux trappeurs les récoltes prises dans leurs pièges. On l'a donc démonisé très rapidement, et il a été chassé pour cette raison. De plus, comme les loups aussi subissaient une pression sévère, le carcajou a perdu des alliés naturels qui lui fournissaient quantité de nourriture. Ainsi, on considère le carcajou extirpé de la province de Québec, de nos jours, et seules les populations de l'ouest subsistent au pays.

Un autre point notable de sa réputation lui vient de son tempérament. On dit que derrière les mythes, on trouve souvent un fond de vérité, et c'est le cas ici. Comme tous les mustélidés, le carcajou est un animal territorial, et il va défendre ce qui lui appartient autant que possible. Ainsi, si un danger menace, le carcajou va grogner et baver pour protéger son territoire ou son repas. Cependant, il s'agit principalement de comportements ritualisés: ils sont destinés à impressionner, pour dissuader les intrus de s'approcher davantage.

Le carcajou est donc un animal qui

sait impressionner, mais qui est plutôt de nature timide lorsqu'on apprend à le connaître. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle il est difficile de l'étudier en nature: il tend à disparaître avant même que l'on ait la chance de le repérer. Les gardiens animaliers du Zoo pourront aussi vous le confirmer: c'est un animal assez craintif, mais aussi très astucieux et attachant. Les quatre carcajous du Zoo se joignent donc à toute notre équipe pour sensibiliser nos visiteurs à propos de cette espèce méconnue, ce que vous pourrez faire à votre tour à la suite de votre lecture. Comme le dit la mission du Zoo sauvage, nous pouvons faire aimer la nature afin de la préserver.



EN VEDETTE

NOM: Jonathan

ESPÈCE:
Carcajou

Nom binominal:
Gulo gulo

ORDRE:
Carnivores

FAMILLE:
Mustélidés

SEXE: Mâle

ÂGE: 9 ans

TEMPÉRAMENT:
Coquin

ALIMENT PRÉFÉRÉ:
Morceaux de cœur de bœuf

ACTIVITÉ PRÉFÉRÉE:
Dormir en hauteur

SECTEUR AU ZOO:
Forêt laurentienne

SAVIEZ-VOUS QUE ?

La raison pour laquelle on entend parfois que le carcajou peut attaquer un ours est une déformation de la vérité. L'ours, omnivore opportuniste, cherche à se nourrir aussi facilement que possible. Lorsque le carcajou défend sa nourriture férocement, l'ours n'a tout simplement pas davantage à risquer un combat, et va souvent tourner les talons. Si un ours souhaite véritablement lui voler son repas, toutefois, c'est le carcajou qui aura intérêt à fuir!



Bien que deux couples de carcajous soient présents au Zoo, l'un se trouve hors du site, dans un habitat qui vise à maximiser les chances de reproduction. Pourquoi donc? En fait, le Zoo sauvage participe au Programme européen pour les espèces menacées (EEP) sur le carcajou. On vise donc la reproduction de cette espèce. — PHOTO COURTOISIE

RÉGAL.



LE GUIDE DU VIN

LA FIN D'UNE GRANDE TRADITION

PLANÈTE VINS



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Depuis 42 ans, le *Guide du vin* est un *best-seller* incontournable qui accompagne les amateurs dans leurs choix et les professionnels dans leur travail. Et comme plusieurs documents de référence en papier qui tour à tour sont reconduits (pour ne pas dire condamnés) au virtuel, celui-ci en est à son ultime millésime. Le *Guide Phaneuf* de son titre original aura été le premier guide vinicole au Canada et fort probablement le dernier.

Nadia Fournier y aura consacré 16 belles années de sa vie. Tout d'abord, en collaboration avec son mentor Michel Phaneuf puis en solo depuis 2010.

« On pourrait comparer l'expérience à un sport extrême, pour le degré de difficulté et le niveau

d'adrénaline. Ça représente énormément de travail, mais c'est grisant et ça aura été la plus grande aventure de ma vie », confie Nadia qui ajoute avoir fait de belles rencontres en plus d'avoir eu la chance de collaborer avec une équipe éditoriale de haut calibre. On peut facilement s'imaginer les exigences d'un tel ouvrage qui requiert énormément de recherches et beaucoup de dégustations. Une moyenne de 500 vins par semaine à l'époque où se multipliaient les voyages de presse et plus récemment, elle pouvait décanter jusqu'à 2000 produits pour faire sa sélection.

Parmi les raisons qui ont motivé sa décision, les contraintes d'approvisionnement ont pesé lourd dans la balance. « J'ai décidé d'arrêter parce que ça devenait de plus en plus difficile d'avoir accès aux nouveaux millésimes et de produire un guide qui reflète l'offre du marché. Plutôt que de perdre en qualité, j'ai préféré arrêter », de conclure Nadia. L'auteure continuera d'écrire ses chroniques vins et d'offrir son expertise lors de ses conférences et animations, mais pour le reste, elle souhaite « sortir du verre » et se concentrer sur les nombreux autres aspects intéressants du monde du vin. Bon succès et surtout merci Nadia!

Question d'explorer quelques

nouveautés et récents millésimes avant le temps des Fêtes, que diriez-vous d'un petit voyage autour du monde ?

1 **DOMAINE FERNAND ENGEL RIESLING RÉSERVE 2020**
20,60\$ • 10 518 591 • 13% • 1,8 g/L

Un nez bien *pétrolé*, des notes de citron confit et une agréable constance minérale qui s'étire en longueur. C'est un riesling alsacien que l'on veut boire à table avec des fruits de mer, une fondue au fromage ou tout simplement une bonne soupe à l'oignon. **B**

2 **DOMENIUL BOGDAN MUSCAT OTTONEL 2020**
18,25\$ • 14 982 236 • 12,5% • 1,2 g/L • Nature

Un vin roumain de muscat ottonel, un cépage assez rare (superficie mondiale d'environ 2000 hectares). On y trouve des arômes de fleur de miel et de trèfle, aussi présentes en bouche, au-delà des notes végétales comme le poivron et la résine en finale. C'est le vin idéal pour accompagner les plats végétariens à base de légumes comme les potages d'automne, les courges et les gratins de crucifères.

3 **BADENHORST FAMILY WINES PAPEGAAI RED SWARTLAND 2021**
21,15\$ • 15 015 580 • 13% • 1,2 g/L • Nature

Un vrai cadeau que cette nouveauté du sympathique vigneron Adi Badenhorst (Secateurs) qui a créé cette cuvée spécialement pour nous les Québécois. Un assemblage de grenache noir, chenin blanc, shiraz et tinta barroca de ses vieilles vignes de terroir granitique dans le Swartland, en Afrique du Sud. Régalez-vous!

4 **BROKEN EARTH EDITION LIMITÉE GRENACHE PASO ROBLES 2017**
22,40\$ • 14 852 298 • 15% • 6,2 g/L

Un vin puissant et concentré pour les amateurs du style « amarone ». Dans une signature plus européenne qu'américaine, les douces notes épicées sont complétées de saveurs chocolatées et de raisin de Corinthe. Je l'ai accompagné de côtes levées cuites au four et c'était génial.

5 **CHÂTEAU DE SALES POMEROL 2018**
59,50\$ • 14 991 343 • 14% • 2,8 g/L

La magnifique Château de Sales est la plus grande propriété de l'appellation Pomerol, plantée à 73 % de



Dans son dernier *Guide du vin* – 42^e édition, 100 % renouvelée, Nadia Fournier nous livre ses valeurs sûres et ses coups de cœur, souvent dégustés en primeur, comme autant de voyages en bouteille. Offert dès maintenant aux Éditions de l'Homme, 32,95 \$.

merlot sur des terroirs de petites graves et de sables contenant des oxydes de fer. Le millésime 2018 constitue une belle réussite pour le domaine familial, le vin est élégant, suave et les tannins sont déjà soyeux. Prêt à boire maintenant, avec un passage en carafe ou à conserver au cellier jusqu'en 2035.

B BIO

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

BIÈRES

La NFIPA, le début d'une identité ?

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



L'effort collectif de développer une identité québécoise à la bière semble très dynamique ces derniers temps. Le dernier style en date, qui se veut une interprétation locale des IPA contemporaines aromatiques, porte un nom : NFIPA.

Si vous suivez ma chronique depuis quelque temps et que vous vous intéressez à la culture bière, vous savez que les IPA sont nommées principalement par leur lieu de production ou d'inspiration. La IPA anglaise, sur ses notes caramélisées et houblonnées, a été distancée par la IPA américaine et son houblonnage puissant au Cascade, par exemple.

Quelques années plus tard, c'est la New England IPA, au profil très aromatique, qui a pris la place... Ajoutons quelques styles qui mettent l'accent sur les ingrédients, mais qui s'inspirent des bières de chaque région de production et nous voilà devant l'incroyable richesse stylistique des IPA dans cette culture bière contemporaine.

Depuis peu, un nouveau style fait son apparition sur les tablettes et dans les robinets de vos détaillants et bars préférés : la NFIPA pour Nouvelle-France India Pale Ale. On ne parle pas encore d'une tendance marquante dans la culture bière, mais force est de constater que de plus en plus de brasseries s'intéressent à l'idée de produire une IPA locale.

C'est indirectement au Labo

- Solutions brassicoles que l'on doit le développement de ce style au Québec. En créant une levure 100 % québécoise, composée de deux souches de levure isolées du terroir d'ici et en nommant leur ferment disponible à la vente LSB1102 - NFIPA, ils ont indirectement titillé la curiosité de plusieurs brasseries au Québec. Et comme de très nombreuses brasseries se fient à la souche de levure pour déterminer le style d'une bière, hé bien la culture bière et les habitudes empiriques de nommer le style en fonction de la levure ont créé... un style. Vous me suivez ?

Nous voilà donc en présence d'une levure commerciale qui permet d'atténuer l'alcool tout en conservant le plein potentiel aromatique des houblons utilisés dans les recettes de bières. Le ferment est donc idéal pour brasser des IPA contemporaines. Mais la bière, c'est bien plus que de la levure ; une NFIPA 100 % québécoise est une bière qui utilise des malts et des houblons québécois.

Ça tombe bien, les producteurs de houblons québécois ont dorénavant une belle gamme de produits aromatiques, et les malteries québécoises proposent des malts de base et de spécialité qui permettent de brasser des IPA contemporaines. La boucle est bouclée. L'intérêt du consommateur pour ce genre de produits va maintenant définir l'évolution du style...



— PHOTO 123RF

MONSIEUR COCKTAIL

BLEU FLUO



PHOTO MAËLLA LEPAGE



PATRICE PLANTE

Collaboration spéciale

Lorsque l'on parle du curaçao bleu, le cocktail classique «Blue Hawaii» est toujours le premier qui me vient à l'esprit. Et quoi de plus festif pour démarrer la période du temps des Fêtes et des parties de bureau que ce cocktail Tiki né en 1957 à Honolulu?

C'est donc au bar du légendaire Harry Yee qu'un représentant Bols lui demanda de concocter un cocktail avec sa nouvelle

liqueur des Caraïbes bleue aromatisée aux zestes séchés d'agrumes Laraha. Le Blue Hawaii est né, un magnifique mélange de vodka, de rhum et d'ananas pour s'agencer avec la liqueur.

Amusez-vous et essayez-le au shaker ou directement au robot-mélangeur. Il ajoutera du soleil dans votre apéro agrémenté de la trame sonore *Aloha from Hawaii* d'Elvis Presley.

Ma version, le Bleu Hawaii, échange le «sour mix» artificiel de la version originale par du sirop de citron fraîchement pressé.

Santé!

Bleu Hawaii

INGRÉDIENTS

- 0,75 oz de vodka
- 0,75 oz de rhum blanc
- 0,5 oz de curaçao bleu
- 0,75 oz de sirop de citron Monsieur Cocktail (ou du commerce)
- 3 oz de jus d'ananas
- Parapluie en papier (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients et mélanger avec de la glace.
- 2 Filtrer à la passoire dans un verre rempli de glace concassée.
- 3 Décorer d'un parapluie en papier.

UN CLASSIQUE VÉGÉ POUR RECEVOIR DE MANIÈRE ROYALE!



FÉLIX LAJOIE
flajoie@lesoleil.com

Est-il possible de recevoir des invités de manière royale, en leur servant un plat riche et savoureux... qui ne contient pas de viande? Absolument! Créer un tel plat est relativement facile, surtout lorsqu'on suit une des recettes de Loonie cuisine. Son Pâté Royal en est un parfait exemple et il est idéal pour les réceptions des Fêtes.

Loonie, de son vrai nom Caroline Huard, n'avait pas cette chance lorsqu'elle a décidé de devenir végétalienne en 2011. À l'époque, les options véganes dans les restos étaient rarissimes, tout comme les livres de recettes en français sur le sujet.

Elle n'a pas eu d'autre choix : elle s'est débrouillée, a appris de nouvelles techniques, de nouvelles recettes et s'est aussi ouverte à de nouveaux ingrédients. Jadis, elle n'avait pas encore découvert son amour pour la cuisine, elle partait donc de loin.

«Dans ma famille, la cuisine n'était pas si importante. Beaucoup de cuisiniers et de chefs vont sortir le classique : "Ah je cuisinais avec ma grand-mère". Mais moi, ce n'était pas comme ça», commence Loonie.

Pourtant, plus elle apprenait à cuisiner végane, plus elle y prenait du plaisir. Sûrement parce que «les contraintes motivent la créativité», note-t-elle.

Elle partageait régulièrement ses résultats et recettes sur Instagram, ce qui lui a valu une notoriété de plus en plus grande. Tellement qu'en 2019, elle a quitté sa carrière d'ergothérapeute pour consacrer tout son temps à la cuisine végane.

«J'avais besoin d'un défi, d'un projet dans ma vie. Je me suis donc lancée là-dedans à temps plein», explique Loonie.

Maintenant, elle compte deux livres de recettes à son actif, des apparitions régulières à l'émission *Moi j'mange* diffusée à Télé-Québec, ainsi que des chroniques pour le site Web de Radio-Canada.

SANS VIANDE, MAIS PAS SANS SAVEURS

Lors de l'entrevue avec *Le Mag*, Loonie explique qu'il existe trois voies pour explorer les plats végétaliens : tout inventer du début, se baser sur des recettes qui proviennent d'autres cultures, ou encore recréer des classiques en version végétalienne.

La dernière option est souvent la meilleure : non pas parce que le goût ou la texture de la viande nous manque, mais plutôt parce que cette voie est souvent la plus facile et en plus, elle nous rappelle de bons souvenirs.

Dans le cas du Pâté Royal, c'est aussi l'option qu'a choisie Loonie pour en créer la recette. Elle garde de chaleureux souvenirs du pâté au poulet qui décongelait sur le comptoir de la cuisine de ses parents, et voulait développer sa propre version végane.

«Dans cette recette, on utilise les champignons kings oysters, et ils sont parfaits pour donner un goût riche et une bonne saveur d'umami. De plus, puisqu'on les effiloche, la texture devient aussi super intéressante», souligne Loonie.

Selon elle, les champignons kings oysters, aussi connus sous le nom de pleurotes érigés, sont disponibles chez Metro à un coût raisonnable. Dans le cas où ils ne seraient pas accessibles, tout type de pleurotes peut faire l'affaire, note Loonie.

L'autre facteur essentiel pour réussir cette recette, c'est de bien faire griller les légumes avant de les intégrer à la sauce, afin d'en faire sortir toutes les arômes et les saveurs.

L'ajout de légumes dans la pâte brisée donne un résultat tendre malgré l'absence de beurre. De plus, la pâte prend alors une belle couleur et elle permet d'utiliser les légumes qui traînent au fond du tiroir du frigo : aux poubelles le gaspillage!



«C'est vraiment un plat parfait pour les Fêtes : ça donne de bonnes portions et c'est un plat qu'on imagine bien au centre de la table avec les invités qui se servent. C'est aussi un repas très chaleureux et réconfortant», affirme la cuisinière végane.

Les recettes de Loonie sont toujours faciles à accomplir, et celle-ci n'y fait pas exception. Elle est donc idéale pour les néophytes des plats végétaliens. De plus, Loonie soutient que ce n'est pas grave si la recette n'est pas suivie à lettre et que plusieurs éléments peuvent venir en remplacer d'autres.



RECETTE

Pâté Royal

Bon à savoir : La pâte brisée peut être préparée à l'avance. Nécessite 1 heure 15 minutes de cuisson. Le pâté peut être assemblé à l'avance et cuit avant de servir.

Rendement : 1 gros pâté format familial (avec des restes!)

Conservation : 4 à 5 jours au réfrigérateur. Se congèle bien.

INGRÉDIENTS

- 1 recette de pâte brisée salée aux légumes (voir ci-bas)
- 1 petit poireau, coupé en deux sur la longueur, puis en tranches de 2 mm (1/16 po) d'épaisseur
- 3 carottes, coupées en deux sur la longueur, puis en tranches d'environ 2 mm (1/16 po) d'épaisseur
- 6 petites pommes de terre grelots, coupées en deux puis en tranches d'environ 2 mm (1/16 po) d'épaisseur
- 2 branches de céleri, coupées en tranches d'environ 2 mm (1/16 po) d'épaisseur
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de pépins de raisins
- 5 ml (1 c. à thé) de sauge séchée
- 5 ml (1 c. à thé) de thym séché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 2 barquettes de 200 g de champignons King Oyster (pleurotes érigés), entiers ou tranchés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de pépins de raisins
- 15 ml (1 c. à soupe) de levure alimentaire en flocons
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel

PRÉPARATION

- 1 Réfrigérer la pâte brisée au moins 30 minutes.
- 2 Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 3 Mettre le poireau, les carottes, les pommes de terre et le céleri dans un plat allant au four de style faitout ou un plat à lasagne. Ajouter l'huile, les herbes séchées et le sel, et bien mélanger. Cuire au four 35 minutes. Pendant ce temps, préparer les champignons. Les ajouter après 10 minutes de cuisson.
- 4 Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou d'un tapis de cuisson antiadhésif. À l'aide d'une fourchette, faire des entailles dans les champignons dans le sens des fibres. Avec les

doigts, défaire les champignons en morceaux ressemblant à du poulet effiloché cuit. Mettre les morceaux de champignons sur la plaque.

5 Ajouter l'huile, la levure alimentaire et le sel, et bien mélanger. Enfournier la plaque de champignons à côté du plat de légumes. Cuire 25 minutes. Pendant cette cuisson des légumes, préparer la béchamel.

Béchamel végétalienne

INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre végétal
- 50 g (1/3 tasse) de farine tout usage
- 500 ml (2 tasses) de boisson de soya non sucrée, chaude
- 1 pincée de muscade
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec ou d'eau
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 130 g (1 tasse) de petits pois surgelés
- 15 ml (1 c. à soupe) de boisson de soya

PRÉPARATION

- 1 Dans un chaudron à feu moyen doux, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien colorée. Incorporer la boisson de soya chaude en fouettant continuellement. Ajouter la muscade. En continuant de fouetter, cuire encore 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait bien épaissi.
- 2 Incorporer le vin blanc et le sel, et poursuivre la cuisson à feu doux 5 minutes en brassant.
- 3 Ajouter les champignons dans le plat avec les légumes, puis ajouter les petits pois et mélanger. Verser la béchamel et bien mélanger. Réserver.
- 4 Retirer la pâte brisée du réfrigérateur. Sur une surface de travail légèrement enfarinée, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 5 mm (1/4 po) et de manière à obtenir une abaisse suffisamment grande pour couvrir le plat de cuisson (selon le format, vous aurez besoin de la moitié aux trois quarts de la recette de pâte

brisée — le reste se congèle bien!). Déposer l'abaisse sur le plat. Retirer l'excédent de pâte sur le pourtour du plat et faire des entailles sur le dessus de l'abaisse à l'aide d'un couteau pour laisser la vapeur s'échapper à la cuisson. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de la boisson de soya. Cuire à 200 °C (400 °F) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le pâté soit bien doré. Laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Pâte brisée salée aux légumes

Bon à savoir : La pâte doit reposer 30 minutes avant d'être utilisée.

Rendement : Assez de pâte pour 2 tartes de 20 cm (8 po) de diamètre ou un très gros pâté

Conservation : 3 à 4 jours au réfrigérateur. Se congèle bien.

INGRÉDIENTS

- 300 g (2 tasses) de farine blanche tout usage
- 125 g (1/2 tasse) de purée de carotte, de citrouille ou de patate douce cuite
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- Farine, pour le plan de travail

PRÉPARATION

- 1 Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un robot culinaire. Actionner l'appareil jusqu'à l'obtention d'une consistance de pâte. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine. Si elle est trop sèche, ajouter un peu d'eau. Couvrir la pâte d'une pellicule plastique (ou mettre dans un sac réutilisable) et laisser reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur. Transférer la boule de pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie (ou d'une bouteille de vin), abaisser la pâte.



LOOUNIE
CUISINE

②

encore plus de saveurs
100 % végétales

Caroline Huard

KO ÉDITIONS

CAROLINE HUARD
Loounie cuisine 02 :
encore plus de saveurs
100 % végétales
KO ÉDITIONS
224 PAGES

1 et 3 Le Pâté Royal est vraiment parfait pour les Fêtes, c'est un plat qu'on imagine bien au centre de la table avec les invités qui se servent. — PHOTOS SYLVIE LI, KO ÉDITIONS

2 Caroline Huard compte deux livres de recettes à son actif, des apparitions régulières à l'émission *Moi j'mange*, ainsi que des chroniques pour le site Web de Radio-Canada.

NOS JOURNALISTES SOUS UN AUTRE ANGLE

LE HOCKEY AU FÉMININ

UN SAUT DANS L'UNIVERS DES D'GINETTES

Un nom, un visage, une plume... Mais connaît-on vraiment les journalistes des Coops de l'information? Non, bien sûr! Cette série est donc l'occasion d'en apprendre davantage sur les passions de certains d'entre eux: cannage, LEGO, oiseaux, canot...

Au cours des prochains mois, nous mettrons en lumière leurs intérêts divers et parfois surprenants. Voici nos journalistes comme vous ne les avez jamais vus.



LILIA GAULIN

lilia.gaulin@latribune.qc.ca

Le vendredi, je sais que ce sera une belle journée. Peu importe la semaine que j'ai passée, dès 19 heures, tous mes soucis disparaissent. Je peux sortir le méchant et prendre une pause de boulot et d'études. Un tour de magie? Non. Juste un match de hockey avec des femmes passionnées.

Vers 18 heures, la petite frénésie hebdomadaire s'empare des corridors de l'aréna P.E. Lefebvre de Richmond. La raison? Les D'Ginettes commencent à arriver. En passant par Drummondville, Windsor, Roxton Pond et Valcourt; certaines joueuses bravent parfois les tempêtes pour arriver à ce que j'appelle parfois ma thérapie.



Peu importe le calibre, tout le monde a sa place. — PHOTO LA TRIBUNE, JEAN ROY

L'aventure de celles qu'on appelle affectueusement les D'Gi a commencé il y a environ sept ans. À l'époque, je jouais encore au hockey mineur. J'avais 15 ans. Je jouais avec les gars. Je suis allée remplacer quelques fois pour les D'Ginettes. La ligue débutait. Certaines d'entre elles apprenaient à patiner. Je me rappelle avoir trouvé ça *cool* que des adultes, surtout des femmes, fassent tomber les barrières et organisent un match amical tous les vendredis. Plusieurs réalisaient un rêve de pouvoir enfin chausser les patins de hockey et non pas ceux de patinage artistique.

On va se le dire, la société a évolué, du moins, je l'espère. J'ai eu la chance de grandir dans une famille où même si j'étais une fille, j'ai pu jouer au hockey. Par contre, ça n'a pas été donné à tout le monde. Encore moins chez les femmes plus âgées (désolée les filles, je ne veux pas dire que vous êtes vieilles!). Quelques-unes





discute de tout et de rien. Des niaiseries, il s'en dit. Je ne peux certainement pas m'aventurer sur ça ici, mais disons qu'un vestiaire de hockey restera toujours... un vestiaire de hockey même s'il est occupé par des filles. De belles histoires, il y en a plus d'une.

Avant un match où je jaisais justement de l'idée de faire une chronique sur les D'Ginettes, Michelle m'a raconté qu'avant de commencer le hockey, elle s'achetait une pièce d'équipement par année. Elle savait qu'un jour, elle allait jouer. À un moment, l'opportunité s'est enfin présentée.

Sonia, la gardienne, a commencé à garder les buts vers l'âge de 37 ans. Brave n'est-ce pas?

Plusieurs travaillent dans le domaine de la santé. Disons qu'avec notre système, il n'est pas rare qu'elles utilisent leur vendredi soir pour ventiler.

Après le match, les rires et les discussions continuent parfois même autour d'une bière (ou deux) à la microbrasserie située à deux pas de l'aréna.

Des souvenirs gravés à jamais se créent tous les vendredis.

Les filles, vous êtes inspirantes. Longue vie aux D'Ginettes.

La bonne humeur est la norme.

— PHOTO LA TRIBUNE, JEAN ROY

après tout, l'âge, c'est simplement un nombre non?

Chez les D'Gi, ce n'est pas le calibre qui compte, mais le dépassement de soi.

C'est notre petite coupe Stanley chaque vendredi soir. On se donne à 100 % dans la bonne humeur. Je ne nommerai pas de noms, mais je ne peux pas passer sous silence les petites danses de certaines entre les périodes ou les mises au jeu. Vous saurez vous reconnaître. Sachez que vous faites mes soirées.

Que dire des talents de chanteuse de certaines (je m'inclus ici). Avant le début du match, on



m'ont raconté que c'était simplement impensable pour leur famille qu'elles jouent au hockey. On leur disait de faire du patinage artistique ou de la ringuette. Mais, au fond d'elles, elles voulaient jouer au hockey.

Les D'Ginettes sont donc pour elles le moyen de réaliser leur rêve. Enfin!

Les années ont passé. Je n'ai pas rejoué avec les D'Gi durant plusieurs saisons. J'ai terminé mon hockey mineur et j'ai quitté l'Estrie pour le Saguenay afin de faire mes études en journalisme. J'ai pris une pause de hockey.

À l'été 2021, j'ai eu envie de recommencer. J'ai écrit à la responsable de la ligue et je me suis inscrite dans la liste de remplaçantes.

Quelle surprise j'ai eue en rechaussant les patins! Ce n'était plus du tout le même jeu qu'en 2015. Meilleures passes, meilleurs tirs, meilleur coup de patins, mais

Voici, les D'Ginettes!

— PHOTO LA TRIBUNE, JEAN ROY

Chaque semaine, les équipes sont différentes. — PHOTO

LA TRIBUNE, JEAN ROY

toujours autant de plaisir.

Les filles m'ont accueillie à bras ouverts dans leur grande famille, ça n'a pas été très long.

Je joue maintenant tous les vendredis. Je dois le dire, je trouve ça beau. Des amitiés qui se créent, de la simplicité, des fous rires et un baume sur les semaines plus difficiles, c'est ça les D'Gi.

De l'extérieur, ça peut avoir l'air d'une ligue de garage, comme les autres. Mais non. Elle est unique. Ces filles-là n'ont pas hésité à apprendre un nouveau sport pour certaines vers la quarantaine. Plusieurs femmes n'auraient pas osé par crainte de l'échec ou en raison des multiples occupations quotidiennes.

Du haut de mes 22 ans, je suis la plus jeune. Certaines ont 26 ans, 35 ans, 44 ans ou 50 ans. Mais,



La complicité entre les D'Ginettes se fait ressentir chaque vendredi. — PHOTO

LA TRIBUNE, JEAN ROY



NOTRE VIDÉO

DISPONIBLE SUR L'APPLICATION • LATRIBUNE.CA

LES AS DE L'INFO



Ces pages des AS de l'info t'expliquent l'actualité de la semaine afin que tu sois au courant de ce qui se passe autour de toi et sur ta planète bien-aimée!

Être bien informé.e te permettra de participer aux conversations au sujet des nouvelles, de t'engager comme jeune citoyen.ne et surtout... d'en apprendre aux adultes autour de toi! Et puis, quand on comprend, on vit souvent moins d'anxiété et on peut participer à la solution! Tu vois, il n'y a que de bonnes raisons pour lire ces pages!

En Chine, des centaines de milliers de personnes sont descendues dans les rues pour manifester. Ce qu'elles veulent : la fin de la politique «zéro COVID»



Politique

Les Chinois en ont marre d'être enfermés!

Dans les derniers jours, des centaines de milliers de personnes sont descendues dans les rues pour manifester, en Chine. Ce qu'elles veulent : la fin de la politique «zéro COVID» que leur impose le gouvernement depuis très longtemps. On t'explique en quoi ces protestations sont historiques et ce qu'elles pourraient changer.

ISOLÉS DU MONDE

Depuis le début de la pandémie en novembre 2019, les autorités chinoises tentent de limiter le plus possible la propagation de la COVID-19 au pays. Le problème, c'est qu'avec une population de 1,4 milliard d'habitants et des villes très densément peuplées, il est difficile d'empêcher le virus de se répandre.

Le gouvernement a donc choisi d'utiliser une approche assez radicale. Il a imposé un nombre très élevé de quarantaines à ses citoyens, et parfois pour presque rien. Par exemple, ces dernières semaines, des villes entières ont été confinées alors qu'on ne recense que quelques centaines de cas par jour... Pendant ce temps, des millions de personnes sont emprisonnées chez elles!

Avec le reste de la planète qui abandonne tranquillement les consignes sanitaires et qui commence à reprendre ses activités normales, les Chinois ressentent une grande injustice. C'est pour cette raison qu'ils ont décidé de sortir dans les rues.

LE COURAGE DE MANIFESTER

Au Québec, il est tout à fait légal de ne pas être d'accord avec le gouvernement et de manifester pour le faire savoir. C'est parce que



PHOTO AFP, HECTOR RETAMAL

nous vivons dans un État démocratique qui encourage les différences d'opinions. Mais en Chine, les choses sont différentes.

La Chine est un pays qu'on dit autoritaire, c'est-à-dire qui utilise la soumission et l'obéissance de sa population pour gouverner. Les manifestations sont très souvent punies par la police et des amendes peuvent être distribuées aux participants. Un peu comme avec la situation en Iran.

Le fait que les Chinois décident de protester contre les mesures anti-COVID du gouvernement démontre donc un grand courage de leur part. En effet, ils estiment

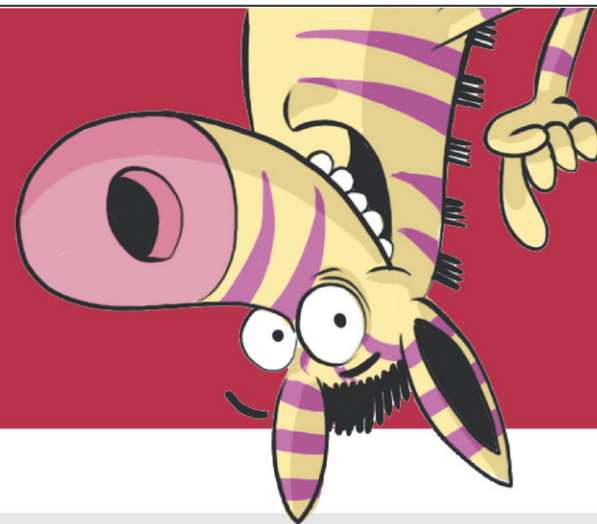
que les avantages de faire passer leur message surpasseront les conséquences qu'ils auront à subir pour leurs agissements de la part des autorités.

Dans les derniers jours, plusieurs manifestants brandissaient d'ailleurs des feuilles complètement blanches lors de rassemblements pour éviter de se faire arrêter. On comprend ainsi qu'ils protestent contre le gouvernement, mais sans écrire de slogans qui pourraient leur apporter des ennuis avec la police! **LAURENT CÔTÉ**



Si tu veux en savoir plus, commenter les articles, participer à nos concours et sondages, tu peux te rendre sur le site de ton média d'information

lesasdelinfo.com



Éphéméride

3

DÉCEMBRE
1967



PHOTO 123RF/GERAINO812

Première greffe du cœur

C'est le 3 décembre 1967 qu'un patient a reçu le cœur d'une autre personne pour la toute première fois dans le monde! La greffe a été réalisée par le professeur Barnard au Cap, en Afrique du Sud. Le patient a survécu pendant 18 jours avec son nouveau cœur. Grâce au professeur Barnard, les médecins ont beaucoup progressé depuis, et le taux de réussite des greffes de cœur est aujourd'hui de 85 % un an après l'opération.

La greffe de cœur, aussi appelée transplantation cardiaque, est une opération qui permet à une personne dont le cœur est malade de recevoir le cœur d'une autre personne, qui est décédée et qui était «donneur». Un donneur ou une donneuse est une personne qui décide, de son vivant, de donner ses organes. Lorsque la personne donneuse meurt, ses organes sont transplantés dans le corps de plusieurs autres personnes malades «receveuses», pour leur permettre de vivre plus longtemps.

Art

Une Québécoise dans le nouveau *Just Dance*!

C'est la première fois qu'une personnalité québécoise est choisie pour participer à la création de contenu de ce jeu américain *Just Dance 2023*!

Connais-tu la danseuse québécoise Angie Augustin ou encore «Citron Rose» sur les réseaux sociaux? Et bien, elle vient de décrocher un contrat avec la grosse compagnie de jeux vidéo Ubisoft pour inventer une danse pour le célèbre jeu *Just Dance 2023*!

QUI EST CITRON ROSE?

Angie Augustin est une danseuse, chorégraphe et créatrice de contenu québécoise d'origine haïtienne. Connue pour ses vidéos pleines d'humour sur TikTok et Instagram, elle a

également de grands talents de danseuse. Tournée vers le style afro, elle est aujourd'hui une des danseuses principales de la rappeuse Sarahmée. Elle a aussi été aperçue sur la scène de nombreux festivals ou encore de vidéoclips.

SA COLLABORATION AVEC UBISOFT

Du fait de sa popularité, la danseuse a été contactée par la célèbre marque Ubisoft afin de chorégrapier une danse pour le jeu *Just Dance*. Ubisoft a proposé un choix de cinq chansons à Angie Augustin et lui a laissé carte blanche sur le choix de la chorégraphie. C'est donc sur une chanson aux bases afros que s'est tournée la danseuse : *Woman* de Doja Cat. Et le jeu est sorti il y a quelques jours! C'est sur le toit des bureaux d'Ubisoft à Montréal que la danse a été filmée, on a donc une jolie vue sur le Mont-Royal. Jamais auparavant un paysage d'ici n'avait été utilisé dans le jeu!

UN DÉFI DE TAILLE

Chorégrapier une danse pour un grand public se révèle être un grand défi, car il faut créer des pas que tout le monde puisse

reproduire à la maison. De plus, les mouvements doivent être plus détaillés pour les capteurs du jeu.

UN MESSAGE À TRAVERS LA DANSE

La danse est une manière de s'exprimer et pour Angie Augustin, c'est un moyen de faire passer des messages. Sa danse se veut accessible à tous et un moment de partage, de joie où l'on transmet des énergies positives.

Danser pour *Just Dance*, un jeu mondialement connu, est également une possibilité de mettre de l'avant le style afro, un style encore trop peu reconnu. La danse afro est un style de danse à part entière qui contient de nombreuses variantes. Par exemple, on retrouve l'afrobeat au Nigeria, le coupé-décalé en Côte d'Ivoire ou encore le ndombolo qui est dansé au Congo.

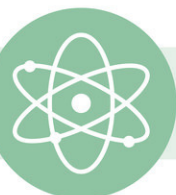
C'est donc une belle avancée pour le monde de la danse, mais aussi pour le Québec. En effet, c'est la première fois qu'une personnalité québécoise est choisie pour participer à la création de contenu de ce jeu américain, même si la chanson n'est pas d'origine québécoise. **ALEXANE BOIS, JOURNALISTE STAGIAIRE**

IMAGE TIRÉE DE YOUTUBE



le petit PMAG.

Je veux tout savoir!



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



PHOTO 123RF/KITYARA

Les chats voient bien mieux que nous dans le noir!

Q Pourquoi les chats voient mieux la nuit que le jour?

— Evan

R Le chat domestique lui-même n'est pas un animal nocturne (qui vit la nuit) à proprement parler. On le dit plutôt « crépusculaire », donc principalement actif au lever du jour et à la tombée de la nuit. Mais son ancêtre direct, lui, est carrément nocturne: le chat sauvage d'Afrique (qui est aussi naturellement présent en Europe et en Asie, malgré son nom).

Quand les humains ont commencé à vivre d'agriculture, les grosses réserves de grains qu'ils faisaient attirer énormément de rongeurs — et ceux-ci attiraient à leur tour leurs propres prédateurs. On pense que c'est de cette manière que le chat sauvage d'Afrique fut domestiqué.

Or comme ce chat sauvage est lui-même principalement nocturne, il va de soi que nos « minous » sont encore bien adaptés à voir dans la pénombre, même après des milliers d'années de domestication. Leurs pupilles sont faites pour laisser entrer plus de lumière et, au fond de leurs yeux, les cellules qui détectent la lumière (surtout celles d'un type en particulier nommées « cônes » qui sont spécialisées dans la vision de nuit) y sont cinq fois plus concentrées que dans un œil humain. En outre, les yeux de chat sont munis d'une sorte de miroir qui « récupère » la lumière qui n'a pas été absorbée et la renvoie vers le fond de l'œil, ce qui augmente encore davantage leur sensibilité. C'est pourquoi on estime que les chats voient environ six fois mieux que les humains dans l'obscurité.

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR
JEAN-FRANÇOIS CLICHE

LE JEU DES 7 ERREURS

CES DEUX CARICATURES D'ANDRÉ-PHILIPPE CÔTÉ SONT EN APPARENCE IDENTIQUES. EN RÉALITÉ, IL Y A 7 ERREURS. **ES-TU OBSERVATEUR?**



- ① Des grêlons en plus sur le renne du centre ② Un patin en moins sur le traîneau ③ La main du père Noël ④ Un carreau en moins dans une fenêtre ⑤ Le panache du premier renne plus gros ⑥ Une brique en moins sur la maison ⑦ Le nez rouge sur le troisième renne

NOITUTOS