



MICHEL CHÂTEAUNEUF

ÉCRIVAIN

MARATHONIEN

— PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

BANDE  
DESSINÉE

*La fin  
de vie  
avec  
humour  
et sensibilité*



*Ginette Reno*

MILLE ET  
UN PROJETS,  
ZÉRO TABOU



PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

TOURISME

*Chiapas, entre  
le Mexique et le  
Guatemala*



# MICHEL CHÂTEAUNEUF, ÉCRIVAIN MARATHHONIEN



FRANÇOIS HOUDE

francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

**Retraité de l'enseignement depuis cinq ans, on aurait pu croire que Michel Châteauneuf l'était aussi de la littérature puisqu'on n'avait rien lu de nouveau de sa part depuis le dernier tome de sa série à succès des *Perce-Neige* en 2018. On se serait tellement fourvoyé! Voilà qu'il revient au-devant de la scène avec non pas un ouvrage mais l'annonce de la sortie de pas moins de sept bouquins au cours des prochains mois.**

Le chiffre de ce marathon étonne, évidemment: c'est autant de livres à lancer d'ici le début de 2025 qu'il n'en a écrit dans sa carrière d'auteur jusqu'ici. Or, toutes ces œuvres ne sont pas que vagues promesses puisque les premières copies de *La parade des oiseaux* seront en librairie d'ici quelques jours alors que *Le bestiaire des bestioles*, lui aussi publié chez Soulières éditeur dans la collection Petit fleuve, sera sur les tablettes des libraires à l'automne prochain.

Le morceau de bravoure de ce retour en force de Michel Châteauneuf, c'est tout à fait autre chose: une trilogie intitulée *Les Aventuriers de la Forêt disparue* qui est écrit mais qui paraîtra dans la collection Graffiti chez Soulières en salves paramétrées visant trois des principaux salons du livre du Québec. Le premier tome, Rémi

Légaré-Dubois sera lancé dans le cadre du Salon du livre de Trois-Rivières en mars 2024, le second, Ophélie Beaulac, verra le jour à l'été 2024 dans le cadre du Salon du livre du Saguenay alors que le troisième, lui aussi coiffé du nom d'un des personnages centraux de la trilogie, Loïc Latulippe, sera mis en vente au Salon du livre de Montréal en novembre de la même année.

On reviendra plus loin à cette trilogie mais pour compléter la liste des sorties, ajoutons le récit poétique *Le Robinson* de la péninsule aux Éditions Z'ailées dans la collection Parcelles. Il sortira, lui, au début 2024. Finalement, le roman *Le dragon* dans la collection chat de gouttière chez Soulières éditeur doit paraître au début de 2025.

Tous les ouvrages s'adressent à un jeune public.

## TRILOGIE

Du nombre, la trilogie des *Aventuriers de la Forêt disparue* est un projet phare pour l'auteur. Une idée qui s'imposait à lui depuis plusieurs années et qui s'est concrétisée au terme de plus de trois ans de travail. Un projet qui prouve que la pandémie n'a pas eu que des effets négatifs. «Ça fait bien une dizaine d'années que je pense à cette trilogie, que je prends des notes, explique l'écrivain. Pour la première fois, je voulais faire d'adolescents les héros de mon histoire, question de retrouver mes propres émotions quand, à cet âge, je m'inventais des aventures dans le bois derrière la maison de mes parents à Cap-de-la-Madeleine.»

«J'ai écrit le genre de livres que j'aurais aimé lire à cette époque.

J'y retrouve l'innocence de mes 14 ans, la liberté que j'ai connue. Je tenais à ce projet au point où je l'ai écrit sans même avoir d'entente préalable avec un éditeur. C'est quand mon ami Pierre Labrie a pris les rênes de Soulières éditeur et qu'il cherchait des ouvrages pour garnir ses collections que je le lui ai présenté. Ça tombait exactement dans son créneau.»

Il reste qu'aborder une trilogie qui cumulera plus de 600 pages est une tâche considérable pour un auteur tatillon comme l'est le Trifluvien. Les circonstances ont favorisé la marche du chantier. «Quand la pandémie a frappé, je me retrouvais seul dans mon appartement sans la possibilité d'avoir une véritable vie sociale. Les conditions étaient réunies pour que je me consacre à l'écriture. Je m'y suis attelé avec une discipline d'enfer, sept jours sur sept.»

Ces aventures fantastiques pour lecteurs de 13 ans et plus se déroulent principalement dans un univers fantastique où, sur un territoire correspondant à une portion bien réelle et délimitée (cartes à l'appui) du secteur Cap-de-la-Madeleine, les âmes de défunts de différentes époques sont emprisonnées. Des adolescents se donneront pour mission de les délivrer.

«Je me suis donné des paramètres très concrets quant aux lieux du déroulement de l'action pour avoir une solide assise bien réelle qui me sert de socle pour ensuite m'éclater dans l'imaginaire. Comme d'habitude, j'ai fait beaucoup de recherches, historiques notamment, pour ancrer mon récit dans une réalité plausible.»

«Par ailleurs, au niveau narratif, toute la trame a été conçue



«Pierre m'a un peu révélé à moi-même en m'offrant d'écrire de la poésie. Je n'y aurais jamais songé. C'est comme si ça m'avait quelque peu décoincé alors que je me pensais voué strictement à la prose.»

— Michel Châteauneuf

d'avance selon un plan strict et rigoureusement respecté pour que le récit soit totalement cohérent malgré la fantaisie qu'il propose.»

On reconnaît là l'auteur de la saga de *Perce-Neige*, des ouvrages jeunesse qui demeurent obstinément au programme de plusieurs institutions d'enseignement au Québec près de 20 ans après la sortie



du tome initial.

## POÈTE

La parution de cette trilogie pour le jeune public, qui n'exclut pas les adultes du reste, assouvit une envie longtemps endormie. Rien de la sorte pour la poésie de *La parade des oiseaux* et *Le bestiaire des bestioles*, une proposition de Pierre Labrie.



C'est Pierre Labrie (à gauche), de chez Soulières éditeur, qui a en quelque sorte été le catalyseur pour inciter Michel Châteauneuf à produire quelque six bouquins qui vont être lancés dans les prochains mois.

— FRANÇOIS GERVAIS

Ces deux opus révèlent une facette encore inconnue du créateur. Il s'y livre à de la poésie destinée au jeune public de 8 ans et plus pour lui faire découvrir et apprécier la nature. Le premier se consacre aux oiseaux, le second aux insectes. Autre particularité de ces œuvres, elles sont illustrées par l'auteur lui-même qui se montre un dessinateur doué, en harmonie avec le ton de sa poésie

candide et accessible.

«Pierre m'a un peu révélé à moi-même en m'offrant d'écrire de la poésie. Je n'y aurais jamais songé. C'est comme si ça m'avait quelque peu décoincé alors que je me pensais voué strictement à la prose. Une avenue nouvelle s'est ouverte, d'autant que j'ai pu mettre à profit mon amour du dessin que j'entretiens depuis toujours. Cela dit, je ne sens aucun intérêt à aborder

de la poésie destinée aux adultes.»

«Ce que je fais dans les deux bouquins de la collection Petit fleuve, je le qualifierais de poésie atmosphérique. C'est l'émotion que je ressens quand je suis imprégné d'un lieu comme la campagne environnante à mon chalet. Ce n'est pas abstrait mais plutôt contemplatif, comme une proposition aux jeunes d'admirer la nature et de se laisser émouvoir

par elle.»

L'écrivain ne nourrit plus guère d'autre fantaisie littéraire que de continuer à écrire en fonction de commandes qui pourraient lui être adressées. Plutôt que de prendre une pause post-pandémique pour souffler un peu, il se consacre présentement à la rédaction du *Dragon*, un autre roman jeunesse d'aventure destiné au public de neuf ans et plus.

# LA FIN DE VIE AVEC HUMOUR ET SENSIBILITÉ

FRANÇOIS HOUDE

fhoude@lenouvelliste.qc.ca

Le sujet de la mort demeure un tabou toujours délicat à briser bien qu'il concerne tout le monde. C'est dans l'optique de proposer une réflexion et de favoriser la saine discussion que l'organisme Albatros Centre-Mauricie a fait paraître un petit recueil de bandes dessinées réalisées par les créateurs de Dans la tête de François intitulé Regards sur la fin de vie.

Des bandes dessinées pour parler de la mort? Bien sûr, pourquoi pas? «On se rend compte que beaucoup de gens ne nous connaissent pas encore, même après 40 ans d'existence, dit la directrice générale d'Albatros Centre-Mauricie Karine Bissonnette. Ça tient à ce que la mort, la fin de vie, le deuil, c'est encore tabou dans notre société.»

«Comme notre mission est d'accompagner les gens en fin de vie et leurs proches mais aussi de former la communauté à l'accompagnement en soins palliatifs, on s'est dit qu'il fallait parler de ces sujets-là différemment pour les faire voir autrement. On a mis en place toutes sortes d'actions pour s'adresser à des clientèles variées et le recueil de BD en est une.»

La beauté de la BD, soutient la dg, c'est qu'elle a la capacité d'aborder des sujets difficiles en délicatesse. «L'objectif, c'est de faire sourire, de faire réfléchir mais aussi et surtout, d'initier une discussion.»

## UN DUO EXPERT

Pour ce faire, on a fait appel à un duo qui a un solide bagage, celui de François St-Martin et Marc Bruneau à qui on doit la série Dans la tête de François mais également plusieurs BD thématiques.

«On connaissait leur travail et on savait qu'ils ont abordé des sujets délicats notamment avec un excellent recueil traitant de déficience intellectuelle et troubles du spectre de l'autisme, explique Karine Bissonnette. Mais surtout, quand on les a rencontrés on a eu un coup de cœur: ce sont des artistes d'une grande sensibilité qui ont immédiatement compris notre approche. On ne voulait surtout pas minimiser ce qui se passe dans l'étape de fin de vie

«Heureusement, Karine était convaincue du projet et elle voyait bien cette approche. C'est de trouver le bon angle qui était le plus difficile pour nous. Ce qui a beaucoup facilité la chose, c'est que les gens d'Albatros Centre-Mauricie ont fait une belle recherche préalable...»

mais la mettre en lumière et montrer qu'on peut l'aborder sans que ce soit tout noir ou tout gris. Il y a une façon de regarder ces étapes-là autrement. Et ça, ils l'ont parfaitement compris.»

Les créateurs disent d'ailleurs ne pas avoir hésité à accepter l'offre faite à l'automne dernier. «Nous avons développé une expertise pour faire des recueils sur mesure, des outils de sensibilisation, explique François St-Martin, scénariste des BD. J'avoue que ce thème-ci a demandé un peu plus de réflexion parce qu'on travaille toujours avec l'humour et le thème de la mort, ce n'est pas évident de le traiter de la sorte.»

«Heureusement, Karine était convaincue du projet et elle voyait bien cette approche. C'est de trouver le bon angle qui était le plus difficile pour nous. Ce qui a beaucoup facilité la chose, c'est que les gens d'Albatros Centre-Mauricie ont fait une belle recherche préalable: j'avais



Marc Bruneau, illustrateur, François St-Martin, auteur, et Karine Bissonnette, directrice générale d'Albatros Centre-Mauricie. — PHOTO: SYLVAIN MAYER

déjà les 10 thématiques à aborder et un certain contenu de base pour m'inspirer. Par exemple, j'ai découvert que malgré ce qu'on peut penser, il y a beaucoup d'humour dans le processus de fin de vie.»

Au final, ça donne un petit ouvrage de 24 pages dans lequel se côtoient des petites planches de BD d'une case ou deux, à la manière de Dans la tête de François, et de courts textes que les gens d'Albatros ont rédigé pour mettre en contexte. Rien de lourd ni dans un cas ni dans l'autre.

Le scénariste dit que comme la plupart des gens, le sujet de la mort ne lui apparaissait pas particulièrement pertinent jusqu'à il y a deux ans, alors que sa mère est décédée à la Maison Aline-Chrétien. «J'ai donc vécu ce dont on parle dans le recueil et mon collègue Marc vient aussi de le vivre. Non seulement sommes-nous sensibilisés au sujet mais le guide est vraiment bien conçu. Il s'adresse vraiment à tout le monde et c'est le genre d'outil que j'aurais aimé avoir quand j'ai vécu l'accompagnement de ma mère en fin de vie.»

Les artistes ont été orientés au départ mais ont eu toute la liberté pour réaliser ce projet «clé en main». Les promoteurs ont été ravis du résultat. «Ça a dépassé nos attentes, assure Karine Bissonnette. Que notre idée se soit concrétisée d'aussi belle façon, avec une aussi grande qualité, c'est très emballant.



Publié par Albatros Centre-Mauricie et réalisé par François St-Martin et Marc Bruneau le recueil de BD Regards sur la fin de vie a pour but d'amorcer des discussions sur cette précieuse étape de l'existence à travers la bande dessinée.

Ils ont offert une belle variété d'une planche à l'autre, ils ont couvert tout le spectre de ce que nous voulions aborder, et ce, avec beaucoup de doigté.»

Le livre a officiellement été lancé le dimanche 11 juin dernier. On peut le trouver en vente à la librairie Poirier de Shawinigan et chez Albatros

Centre-Mauricie au 5655 boulevard des Hêtres au coût quand même minime de 9,95 \$.

«On souhaite que ce soit un outil qui amorce des discussions sur la fin de vie et la mort, dit la directrice générale, parce qu'on n'en parle pas suffisamment et que c'est pourtant commun à tous les êtres humains. Non seulement on va tous mourir, mais la plupart d'entre nous allons, à un moment ou un autre de notre vie, accompagner quelqu'un qu'on aime en fin de vie. Pourquoi ne pas en discuter avec nos proches, nos amis?»

«Quand on accompagne des gens en fin de vie, bien sûr qu'il y a des moments de tristesse mais ce que les gens ne savent pas toujours, c'est qu'il y a aussi beaucoup d'amour, de beauté et des moments de très grande qualité. Pourquoi faudrait-il en parler de façon lugubre?»

## GINETTE RENO

MILLE ET  
UN PROJETS,  
ZÉRO TABOUVALÉRIE MARCOUX  
vmarcoux@lesoleil.com

Où il y a de la gêne, il n'y a pas de plaisir. Et Ginette Reno a vraisemblablement choisi de laisser le plaisir l'emporter sur la gêne. En entrevue comme dans son autobiographie, aucun sujet ne semble tabou pour la grande chanteuse qui parle aussi généreusement de sexualité, de spiritualité que de sa carrière et de son enfance.

C'est au Capitole de Québec que *Le Soleil* a rencontré M<sup>me</sup> Reno, la veille d'une séance de dédicaces dans une pharmacie Jean Coutu de Sainte-Anne-de-Beaupré.

La chanteuse, qui se déplace avec l'aide d'une coquette canne rose, s'installe à la table sur laquelle le journaliste a déposé son enregistreur. À son tour, Ginette Reno y dépose une manette reliée à son appareil auditif. L'entrevue peut commencer.

«Je suis quand même bien équipée au niveau de ma surdité, soutient l'artiste de 77 ans. J'ai un audioprothésiste qui est absolument extraordinaire. S'il ne fait pas ce qu'il a à faire, je ne peux plus chanter. Je n'entends plus rien. J'ai [une capacité auditive de] 9 % à gauche et 7 % à droite. Je suis rendue comme Beethoven!»

Rapidement, M<sup>me</sup> Reno précise qu'elle est encore capable de chanter avec justesse.

D'ailleurs, elle le prouve sur son récent et 42<sup>e</sup> album, *C'est tout moi*, ainsi qu'au cours de cette entrevue où elle se permettra de courtes et merveilleuses envolées lyriques.

Les seuls moments où elle chantait au-dessus de la note concordait habituellement avec ses menstruations, ajoute-t-elle soudainement.

C'est son directeur musical, Léon Bernier, qui le lui aurait fait remarquer au fil des quatre décennies pendant lesquelles ils ont travaillé ensemble.

Vraiment, Ginette Reno est d'une franchise rafraîchissante, même si



En entrevue comme dans son autobiographie, aucun sujet ne semble tabou pour Ginette Reno qui parle aussi généreusement de sexualité, de spiritualité que de sa carrière et de son enfance. — PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

certaines de ses propos sur la nature des hommes et des femmes manqueront peut-être de fraîcheur aux yeux des jeunes générations.

Tout de même, les jeunes sauront admirer la vulnérabilité et l'honnêteté avec laquelle la chanteuse se dévoile dans son livre intitulé *Ginette*.

«Je n'ai pas honte. J'ai eu honte beaucoup dans ma jeunesse, parce qu'on s'est moqué de moi [...] Je suis un être rempli de paradoxes et de complexes, mais je considère que je suis un être vrai», déclare M<sup>me</sup> Reno.

Son autobiographie a un ton très personnel et une forme assez libre. La célèbre interprète y parle plus de sa vie intime que de sa carrière. Notamment parce que cette dernière a déjà fait l'objet d'une biographie non officielle, mentionne-t-elle.

«Les gens ne veulent pas savoir comment je chante, ils le savent.

Ils veulent savoir comment je dors, comment je ris, comment je pleure, ce que je fais dans mes moments libres, si j'ai eu des maladies; c'est ça que j'ai écrit», explique Ginette Reno.

Cette publication ne serait que le début pour cette grande dame de la chanson.

«J'ai écrit à peu près six projets», affirme-t-elle.

Parmi ceux-ci, deux seraient prêts à être publiés : une comédie musicale se déroulant dans une résidence pour personnes âgées et un conte pour enfants mettant en scène une brebis qui veut devenir un loup.

M<sup>me</sup> Reno signe aussi les paroles de deux chansons sur son nouvel album : *Malatou* et *Poursuis ton chemin*. Cette dernière est inspirée d'un moment spécial qu'elle a partagé avec son père en fin de vie.

«Avant de mourir, je lui ai demandé de me bénir. Il ne savait pas comment...» raconte la chanteuse.

Ginette Reno affirme avoir senti beaucoup d'amour de la part de son père «malgré son alcoolisme et sa violence». Plus que de la part de sa mère, qui était «très souffrante».

Il faut parfois toute une vie pour faire la paix avec son enfance. À 77 ans, M<sup>me</sup> Reno croit avoir parcouru 75 % de ce long chemin.

Elle envisage d'écrire des livres de croissance personnelle pour partager ce qu'elle a appris au

cours de sa vie. La chanteuse, qui ne manque pas d'humour, a déjà deux titres en tête : *La puissance de l'impuissance* et *La vie, c'est comme un pet*.

En plus de ces projets, elle tient depuis longtemps un journal personnel où elle note ce qu'elle fait de ses journées, les émotions qu'elle ressenties, ses bons coups et les choses pour lesquelles elle est reconnaissante.

De temps en temps, elle revisite ses cahiers pour faire un petit bilan.

## DANS UN JEAN COUTU PRÈS DE CHEZ VOUS

Après avoir lancé un 42<sup>e</sup> album et une autobiographie en avril, Ginette Reno réalise présentement une tournée des pharmacies Jean Coutu.

Cette tournée atypique doit permettre à la chanteuse de toucher un plus vaste public que celui du réseau de librairies, avait expliqué son gérant Nicolas Lemieux en entrevue au *Soleil*.

La chanteuse est toujours aussi touchée par les déclarations d'amour de ses admirateurs et admiratrices.

«La chose qui m'a touchée le plus récemment, c'est un petit gars de 11 ans : il n'arrêtait pas de pleurer [...] mais j'ai fait une blague [...] et il s'est mis à rire. C'est rare, un petit

garçon de 11 ans qui t'aime comme ça», s'étonne encore M<sup>me</sup> Reno.

Elle a su que le jeune garçon avait été charmé en l'entendant interpréter *Ô Canada* dans une partie de hockey.

«Il écoutait le hockey, des fois, juste pour m'entendre», rapporte celle qui a chanté pour les funérailles de Guy Lafleur.

Ce n'est pas le premier jeune amateur de hockey qui tombe amoureux de sa voix. Ginette Reno se souvient avoir interprété l'hymne national dans un restaurant pour un petit garçon d'environ 4 ans.

Quelques fois, les rôles s'inversent et ce sont ses admirateurs qui font pleurer la chanteuse. De joie, bien entendu.

Comme cette dame qui lui a donné son collier, une paire d'ailes brillantes que Ginette Reno portait justement au moment de son entrevue avec *Le Soleil*.

Ce cadeau l'a profondément ému, car quelques jours plus tôt, elle avait prié Dieu de lui donner des ailes.

«Je le porte presque tout le temps maintenant», affirme l'artiste qui fait ses prières chaque jour.

D'ici octobre, Ginette Reno visitera 25 succursales Jean Coutu dans la province. Pour connaître les villes et dates : [jeancoutu.com/evenements/ginette-reno](http://jeancoutu.com/evenements/ginette-reno)



## MOONLIGHT SESSIONS

## UN ALBUM DE «BOYS» POUR MATT LANG



MARIO BOULIANNE  
mboulianne@ledroit.com

**C'est un country festif, un country qu'il aime par-dessus tout que Matt Lang a couché sur un album «surprise» intitulé *Moonlight Sessions*.**

Dans les huit pièces que compte l'album, aucune ne correspond vraiment au style que Matt Lang nous a habitué depuis la sortie de son premier mini-album en 2018 et de l'album *More* arrivé sur les plateformes un peu plus d'un an plus tard.

«J'ai réuni le *band* au studio Planet à Montréal, on a branché les amplis et les micros et on a joué des *tounes* qu'on aime, confie l'artiste originaire de Maniwaki. C'est aussi simple que ça. On n'a rien arrangé, mis à part les voix que j'ai enregistrées par la suite. Ce que vous entendez sur l'album, c'est ce qui est sorti en studio.»

Plusieurs pièces sont le fruit d'un mélange de deux titres, comme cette reprise de Hank Williams, *My Bucket's Got a Hole in it*, avec une chanson de Hank Williams Jr, *Born to Boogie*. Ou bien *Honky Tonk Man*, de Dwight Yoakam, qui s'amalgame à *Boot Scootin' Boogie*, de Brooks & Dunn. Et enfin *Two Pinas Coladas*, de Garth Brooks, flirtant avec les accords de *Come Unto Me*, de The Mavericks.

Le résultat est franchement réussi. «On a abordé cette session d'enregistrement comme une partie de pêche avec des *chums*, ajoute-t-il.

C'est un album de *boys*. On a simplement voulu se faire plaisir. Toutes les chansons ont été choisies par le band et on a enregistré ça à la manière Nashville, c'est-à-dire tous les musiciens en même temps.»

*Moonlight Sessions* a été réalisé par Étienne Joly et Hugo Perreault. Tous les musiciens qui accompagnent Matt Lang sur scène ont pris part à l'enregistrement.

Outre les titres déjà mentionnés, on retrouve également *Unbelievable*, de Diamond Rio, *Gone*, de Montgomery Gentry, *It's a Great Day to be Alive*, de Travis Tritt, *Thirsty*, de Hank Williams Jr, et *Sunday Drive*, de Brett Eldredge.

## UN GROS ÉTÉ

Matt Lang ne chômera pas cet été alors qu'il est attendu dans une vingtaine de villes et festivals d'ici la fin de l'été.

On le verra, entre autres, au Festivoix de Trois-Rivières, au Grands Crus musicaux de Saguenay, au Festival de Lévis, au grand festival de musique country Boots & Hearts, en Ontario, en première partie de la star américain Tim McGraw, au Festival de montgolfières de Gatineau et, bien sûr, au Festival western de Saint-Tite.

L'album *Moonlight Sessions* sera disponible ce vendredi 16 juin sur les plateformes de téléchargement ainsi que par l'entremise du site internet de l'artiste ([mattlangmusic.com](http://mattlangmusic.com)).

Sur le même site, on peut également consulter l'horaire des spectacles.



Matt Lang offre ses *Moonlight Sessions*, un album comprenant huit pièces enregistrées avec ses musiciens, à Montréal. — LE DROIT, PATRICK WOODBURY



CIRQUE DU SOLEIL®

SÉRIE HOMMAGE

GUY LAFLEUR

DU 19 JUILLET AU 19 AOÛT 2023

REMPORTEZ UNE EXPÉRIENCE VIP  
POUR 2 PERSONNES

POUR PARTICIPER, VISITEZ  
[CIRQUEDUSOLEIL.LESCOOP.CA](http://CIRQUEDUSOLEIL.LESCOOP.CA)

leDroit  
NUMÉRIQUE

leNouvelliste  
NUMÉRIQUE

leQuotidien  
NUMÉRIQUE

leSoleil  
NUMÉRIQUE

laTribune  
NUMÉRIQUE

laVoixdelEst  
NUMÉRIQUE

COEUR DE SLUSH

FRAÎCHEUR ET PALPITATIONS



GENEVIÈVE BOUCHARD  
gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

L'été qui arrive dans un grand élan de liberté, les émois qui viennent avec un premier amour... À l'image de la barbotine annoncée dans le titre, *Cœur de slush* de Mariloup Wolfe sert dans un bon coup de fraîcheur un film d'ado qui ne renouvelle pas la recette, mais qui l'applique d'efficace manière.

Adaptation du roman à succès de Sarah-Maude Beauchesne, *Cœur de slush* nous convie dans l'intimité de Billie (Liliane Skelly), belle grande ado qui, de son propre aveu, est toujours en retard.

Un constat qui touche notamment sa vie sentimentale, elle qui n'a jamais encore été amoureuse, qui vit une puberté tardive et qui n'a aucune expérience avec les garçons.

La rouquine décidera de remédier à la situation l'été de ses 16 ans, alors qu'elle tombe sous le charme de Pierre (Joseph Delorey), un champion de cyclisme qui ne se prend pas pour un pied de céleri, en résumé. Le jeune homme est bien conscient de son pouvoir d'attraction et il en profite sans vergogne.

Leur idylle causera des tensions entre Billie et sa grande sœur Annette (Camille Felton), qui convoitait aussi le bel athlète. Elle donnera surtout l'occasion à la

1 Salma Serraji, Liliane Skelly et Camille Felton tiennent la vedette du film *Cœur de slush*.

— PHOTOS LES FILMS OPALE

2 Liliane Skelly et Joseph Delorey



première de prendre un bon coup de maturité.

Avec l'autrice du roman original, Sarah-Maude Beauchesne, à la barre du scénario et la cinéaste Mariloup Wolfe — qui a elle-même longtemps joué les ados à l'écran — à la réalisation, *Cœur de slush* applique une formule connue de pimpante manière.

L'équipe réussit à transposer à l'écran cette énergie juvénile doublée

de l'enthousiasme qui vient au début des vacances d'été. Le tout combiné à une bonne dose d'émotions à fleur de peau et de naïveté. Mais pas uniquement.

Les jeunes femmes au centre du récit se soutiennent (malgré une rivalité entre sœurs), discutent ouvertement de sexualité, sont en contrôle de leur émancipation.

En ce sens, le propos de *Cœur de*

★★★★★  
« Un film TENDRE et MAGNIFIQUE porté par deux GRANDS interprètes »  
ELLE

★★★★★  
« Un TRÈS BEAU portrait de femme »  
L'HUMANITÉ

★★★★★  
« MAGNIFIQUE et PROFOND »  
LA VOIX DU NORD

MOÏSTRA DE VENISE 2022  
Sélection Officielle

VIRGINIE EFIRA ROSCHDY ZEM

LES ENFANTS DES AUTRES

UN FILM DE REBECCA ZLOTOWSKI

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

spherefilms

Au générique

Cote : 7/10

Titre : *Cœur de slush*

Genre : Comédie romantique

Réalisation : Mariloup Wolfe

Distribution : Liliane Skelly, Camille Felton, Joseph Delorey

Durée : 1h56



*slush* s'avère positif et bien de son temps — avec quelques clins d'œil woke assumés —, quoique mis en relief par une trame sonore aux accents rétro, entre Joe Dassin et Pierre Lalonde.

La poésie chère au personnage de

Billie se reflète dans de belles images mettant entre autres à profit la thématique aquatique. La jeune actrice Liliane Skelly crève d'ailleurs l'écran dans ce premier grand rôle.

*Cœur de slush* est présenté au cinéma.

« MARILOUP WOLFE APPORTE UNE BONNE DOSE DE VITAMINE D AU CINÉMA JEUNESSE. »  
« UN FILM CHARMANT ET LUMINEUX. »  
MAXIME DEMERS, JOURNAL DE MONTRÉAL

LILIANE SKELLY CAMILLE FELTON JOSEPH DELOREY FRANÇOIS LÉTOURNEAU

Cœur de slush

RÉALISÉ PAR MARILOUP WOLFE

D'APRÈS LE BEST-SELLER « COEUR DE SLUSH » DE SARAH-MAUDE BEAUCHESNE

PRODUIT PAR CHRISTIAN LAROUCHE  
SCÉNARISÉ PAR SARAH-MAUDE BEAUCHESNE

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

CHRISTAL FILMS PRODUCTIONS COEURDESLSUSH-LEFILM.CA

Les Films Opale

YouTube LesFilmsOpale



# ENTREZ DANS LA DANSE



FETENATIONALE.QUEBEC

UNE RÉALISATION DU  
SERVICE DE LA PROMOTION

**leNouvelliste**  
NUMÉRIQUE

- 17 JUIN 2023 -

## BONNE FÊTE NATIONALE



**JEAN BOULET**  
DÉPUTÉ DE TROIS-RIVIÈRES

**SONIA LABEL**  
DÉPUTÉE DE CHAMPLAIN

**SIMON ALLAIRE**  
DÉPUTÉ DE MASKINONGÉ

**MARIE-LOUISE TARDIF**  
DÉPUTÉE DE LAVIOLETTE-SAINTE-MAURICE

**DONALD MARTEL** DÉPUTÉ  
NICOLET-BÉCANCOUR



# Bienvenue chez vous à la Fête nationale du Québec en Mauricie !

Nous sommes heureux de vous retrouver à ce moment de l'année où nous crions qui nous sommes, où tous les espoirs sont permis et où tout devient possible.

Célébrons notre beau Québec; un Québec à notre image. Un Québec créatif résilient, déterminé.

Cette année, nous vous invitons à entrer dans la danse. Parce qu'au Québec, on est des troubadours qui savent faire face à la musique. On a suivi le rythme de notre histoire sans fin en faisant des pirouettes et des balades sur la route de notre destin.

Même si on ne sait pas toujours sur quel pied danser, parfois deux pas vers l'arrière et un vers l'avant. Changez de côté, vous vous êtes trompés!

Nous sommes les chorégraphes de notre épopée. On a dansé des sets carrés contre vents et marées, pour forger ce peuple tissé serré. On a dansé avec les loups. On a valsé avec le diable et enfilé nos souliers, qui ont beaucoup voyagé, avec Alexis dans la contrée. De la Chasse-Galerie à aujourd'hui. De nos claquettes à nos ballerines, nous sommes les artisans d'une œuvre en pleine création. C'est à nous, gens du pays de devenir la légende de demain.

On a connu des écarts. On a cherché les étoiles. On s'est enfargés dans nos pas. Mais on n'a jamais jeté la serviette. Malgré tout ce qui nous a piqués. Malgré les contretemps, on a gardé le cap. Parce qu'un Québécois, ça retombe toujours sur ses pattes.

*Adaptation d'un texte de Martin Mallette*

## MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA SSJB DE LA MAURICIE

# Entrez dans la danse !



La Fête nationale est une occasion privilégiée pour démontrer notre capacité de résilience et de solidarité. C'est d'ailleurs le défi qu'a relevé toute la communauté du « secteur de la Madeleine » à Trois-Rivières. Un secteur qui, depuis les tout débuts de la colonisation, a eu cette capacité de danser avec les premiers arrivants. Il a su, par la suite, accompagner la région lors de ses différentes étapes de son développement économique et social.

Cette année, plus d'une quinzaine de commerçants et d'organisations communautaires ont décidé collectivement d'entrer dans la danse et d'organiser la Fête nationale régionale en Mauricie, au parc des Chenaux, le 24 juin prochain. La programmation aura pour objectif de créer une mise en scène et une chorégraphie qui mobiliseront autour de notre Fête nationale, une population fière de ses origines et de ses réalisations. Bref, c'est toute une communauté qui de façon solidaire, accueillera toute la région de la Mauricie afin d'affirmer son appartenance à une nation francophone tout à fait singulière en Amérique.

Aux abords du site Espace Pauline Julien, le comité organisateur s'est inspiré de cette femme fière et authentique. Toute sa vie, elle a témoigné de sa volonté de devenir libre et indépendante. Elle dansait la danse à St-Dilon lors d'occasions stratégiques et symboliques afin d'illustrer qu'il ne faut jamais perdre espoir en l'avenir.

Le 24 juin, entrez dans la danse qui célébrera toute la nation québécoise !



René Villemure  
Député de Trois-Rivières

[www.renevillemure3r.quebec](http://www.renevillemure3r.quebec)



Yves Perron  
Député de Berthier-Maskinongé

[www.yvesperron.quebec](http://www.yvesperron.quebec)

Bonne  
Fête Nationale  
du Québec !





# Saluons quelques acteurs de la Fête nationale en Mauricie



## ENTRER DANS LA DANSE CLIMATIQUE

Quand on évoque « l'urgence climatique », je réalise maintenant que le mot urgence n'a plus la même résonance... Quand je regarde mon petit-fils de 2 ans et demi, cette urgence devient pour moi extrêmement préoccupante. Peu importe l'argent ou les biens qu'on va léguer à nos enfants, si c'est pour être sur une planète invivable... à quoi bon ?

L'urgence climatique est clairement l'un des plus grands défis auxquels la société est confrontée. En ce 23 juin 2023, je vous invite à

« Entrer dans la danse climatique ». Ensemble, faisons les pas et les gestes dans un mouvement de masse pour un avenir meilleur dont nous, québécois, serons fiers.

L'importance de poser des gestes écoresponsables au quotidien ça peut être, par exemple, dans nos déplacements; utiliser le transport en commun, la voiture électrique ou encore le vélo électrique pour remplacer l'auto. Environ les tiers des Québécois vivent à moins de cinq kilomètres de leur lieu de travail, une distance parfaite pour ce mode de transport. La popularité des vélos « branchés » a explosé au cours des dernières années. Vivez au rythme d'aujourd'hui, pédalez électrique pour la santé des Québécois d'aujourd'hui et de demain.

**Alain Dumas**  
- Trois-Rivières -



## EN AMOUR AVEC LA MAURICIE

Étant en amour profond depuis 25 ans avec le peuple mauricien que nous sommes, c'est avec une fierté et une joie incommensurables que j'ai accepté l'animation de cette grande soirée de célébration incontournable qui nous rappellera à tous, la chance immense que nous avons de vivre ici, de côtoyer des gens aux valeurs profondes de paix, de respect, d'ouverture et d'inclusion; tout simplement, la chance d'être Québécois(e)!

Le 24 juin au Parc des Chenaux, affichez vos couleurs et ENTREZ DANS LA DANSE avec tout le talent de chez nous qui se déploiera pour vous faire passer une soirée inoubliable qui se terminera en joyeux souvenirs musicaux avec la présence du grand Luc De Larochellière sur scène, sans oublier notre grande voix mauricienne Anik St-Pierre, qui rayonne jusqu'en Europe!

Petite confidence en terminant : en animant cette Fête nationale régionale, je réaliserai un rêve de « Ti-Cul » et j'espère pour l'occasion vivre le plus gros party que la Mauricie n'ait jamais connu! Je me fie donc sur vous pour que ce moment soit magique pour tous!

À bientôt, mes amis, et BONNE FÊTE NATIONALE à VOUS!

**Stéphane Beaulac**  
- Cap-de-la-Madeleine -



## DU NOUVEAU SUR LA SCÈNE

Heyyy!

Venez célébrer la Fête nationale avec nous! Cette année, Les Frères Lemay sont de retour à St-Boniface le 23 juin, après plusieurs années d'absence! On est heureux de fêter la St-Jean dans notre patelin! Le lendemain on sera à Ste-Geneviève-de-Batiscan au Parc de la péninsule!

Depuis "L'homme qui a vu l'ours" en 2009, "La Marmite" en 2012 et "Marie Cantitum Dominum" en 2015, on a fait beaucoup de spectacles et plusieurs tournées à l'international, mais ça fait un bail qu'on ne vous a pas proposé de nouveau matériel... et bien c'est CET ÉTÉ QUE ÇA SE PASSE! Venez découvrir les nouvelles chansons de notre 4e album "Le p'tit jour"! On vous présente ça en grande primeur à la St-Jean-Baptiste!!!! Au plaisir de vous voir en grand nombre!!!

**Les Frères Lemay**  
- St-Boniface et Ste-Geneviève-de-Batiscan -



## LA VIBRATION DU FRANÇAIS

Entrez dans la danse.. Certainement!

J'ai toujours aimé la St-Jean.

Se retrouver entre amis autour d'un feu, chanter, se lâcher lousse et faire la fête! Mais aussi pour prendre le temps de réfléchir, de discuter et se demander : qui sommes-nous Québécoises et Québécois? Comme disait un certain Otto Von Bismarck : «Celui qui ne sait pas d'où il vient ne peut savoir où il va, car il ne sait pas où il est».

Notre histoire nous définit tout en continuant de s'écrire.

Soyons curieux de nos origines, soyons fiers de nos métissages. Nous sommes un peuple unique à la culture vibrante! La langue française est un joyau à partager et à protéger. Et c'est ce qui nous réunit à travers la musique et la bonne bière! C'est ça la St-Jean pour moi.

Et j'ai envie de célébrer plus que jamais ce qui nous rassemble!

**Isabelle Blais**  
- Café-bar Zénob -



## PARTIR, REVENIR!

C'est avec beaucoup de fébrilité et d'enthousiasme que je reviens dans mon petit village après quatre ans d'attente!

Ce seront des retrouvailles que j'attendais depuis trop longtemps ! La fête de la St Jean-Baptiste à St-Maurice occupe une place très particulière pour moi; le village où j'ai grandi, village où mon grand-père a chanté le «Minuit, chrétiens» pendant plus de 70 ans, le village où mon père et mon oncle ont accueilli les gens dans l'épicerie familiale tout au long de leur vie. St-Maurice, c'est mes racines, ma famille et ma fierté.

Je vous attends pour venir chanter et surtout entrer dans la danse avec ma gang le 24 !!

**Éric Masson**  
- Saint-Maurice -



## SALUTATIONS À TOUS!

J'ai le grand honneur et bonheur cette année d'être avec vous pour le spectacle de la Fête nationale au parc des Chenaux le samedi 24 juin. Pour l'occasion, j'ai pu réunir tous les musiciens et choristes originaux de la tournée « Sauvez mon âme » qui vous feront revivre avec moi toute une époque (pour les plus vieux) ou découvrir quelque chose de pas pire (pour les autres!). Venez nous voir. Venez vous retrouver devant nous. Venez surtout vous amuser dans cette fête qui est la nôtre à tous.

À très bientôt.

**Luc De Larochellière**  
- Cap-de-la-Madeleine -



Beau Dommage jouit encore et depuis toujours d'un amour incomparable et indéfectible au Québec et à travers toute la francophonie.

## LE PRIX ARTISAN DE LA FÊTE NATIONALE 2023 REMIS À BEAU DOMMAGE

Le Mouvement national des Québécoises et des Québécois (MNQ) a tenu à souligner l'œuvre de Beau Dommage qui, de génération en génération, a fait chanter et vibrer tout le Québec depuis bientôt 50 ans. Les festivités et les activités culturelles entourant la Fête nationale sont réalisées en partenariat avec le gouvernement du Québec.

ENTREZ  
DANS LA DANSE

FETENATIONALE.QUEBEC

CONTENU PROMOTIONNEL

## VOS FÊTES NATIONALES EN MAURICIE

## Programmation en bref



## 23 JUIN

**HÉROUXVILLE**Musique québécoise  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINT-LOUIS-DE-FRANCE**Nelson Voyer et son band  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINT-ÉLIE-DE-CAXTON**

Musique Trad Calleur et danse / Grande tablée

**TROIS-RIVIÈRES**(CECI) Centre d'Événements et de Congrès Interactifs  
Alain Dumas / Record Guinness**CHAMPLAIN**Capitaine Salaud  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE • DANSE**NOTRE-DAME-DE-MONTAUBAN**Chansonnier Jonathan Chagnon  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINTE-ANNE-DE-LA-PÉRADE**Frank Robert  
FEU D'ARTIFICE • DANSE**SAINT-EDOUARD-DE-MASKINONGÉ**Les gars du boutte  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINT-JUSTIN**Musique québécoise  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINT-BARNABÉ**Musique québécoise  
FEU DE JOIE • DJ**YAMACHICHE**

Atelier d'art

**LAC-AUX-SABLES**Karaoké et chansonnier  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINT-BONIFACE**

Les Frères Lemay

**SAINT-TITE**Musique québécoise  
FEU D'ARTIFICE • DANSE • DJ**MÉKINAC**Danny le magicien  
FEU DE JOIE • DANSE**GRAND-MÈRE**Parc de la Rivière Grand-Mère  
Alexis Roy-Letarte / Chansonniers Nos Deux  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**LA TUQUE**Les Oreilles de crise / The Wranglers  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE • DANSE**LOUISEVILLE**Les cousins Branchaud / Danny Armstrong  
FEU D'ARTIFICE • DANSE**SAINT-STANISLAS**Chansonniers Les deux gars  
DANSE**SAINT-LUC-DE-VINCENNES**

Lagamelle / Margaret Tracteur

## 24 JUIN

**SAINT-ADELPHE**Spectacle humoristique  
FEU DE JOIE**SAINTE-URSULE**

Mylène Armstrong et orchestre

**SAINT-SÉVÈRE**

Chansonnier Louis Gélinas

**LAC CASTOR**aux berges du lac Castor  
Artistes locaux variés**GRANDES-PILES**Musique québécoise  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**MASKINONGÉ**Jeff Patry et son groupe  
FEU D'ARTIFICE • DANSE**SAINTE-GENEVIÈVE-DE-BATISCAN**Les Frères Lemay  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE • DANSE**SAINTE-THÈCLE**Chansonnier  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE • DANSE**SAINT-LÉON-LE-GRAND**Chansonnier Last Kall  
FEU DE JOIE • DANSE**SAINT-ÉTIENNE-DES-GRÈS**Nelson Voyer et son band  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINT-AURICE**Éric Masson et ses musiciens  
FEU DE JOIE • FEU D'ARTIFICE**SAINT-STANISLAS**Chansonnier Les deux gars  
DANSE**SAINT-LUC-DE-VINCENNES**

Lagamelle / Margaret Tracteur

**TROIS-RIVIÈRES**Fête des Patriotes (parc de Marseille)  
Grande tablée / Alexis Roy Letarte / Quand faut y aller  
DANSE**TROIS-RIVIÈRES**(Zénob)  
Isabelle Blais / Guy Marchamps  
Patricia Powers / Steve Hill**CAP-DE-LA-MADELEINE**Parc des Chenaux  
Luc De Larochellière / Anick St-Pierre  
Studio de danse Amplitude**Consultez la programmation  
complète sur le site officiel**<https://fetenationale.quebec/>

## MERCÌ À NOS PARTENAIRES

En partenariat avec

Présentateur officiel

Québec

**AVIS**En raison des risques de feux de forêt, il est possible que les feux de joie et feux d'artifice soient annulés, renseignez-vous sur le site officiel de la Fête nationale ( <https://fetenationale.info/> ) ou auprès de votre municipalité.

Produit  
d'assurance vie  
**100 % local**  
offert par votre



**complément+**  
*L'assurance vie complémentaire parfaite!*

TÉLÉPHONEZ POUR UN RENDEZ-VOUS

**819 375-4881**

VISITEZ LE

**COMPLEMENTPLUS.COM**

**ADHÉSION  
INSTANTANÉE**  
*de 14 jours à 75 ans*  
**Protection garantie À VIE**



# ENTREZ DANS LA DANSE

au Cap-de-la-Madeleine pour la  
Fête nationale régionale

**12h :** Ouverture du site  
Animation ambulante, ligue  
des super-héros, jongleurs,  
magicien, structures gon-  
flables, atelier de graffitis,  
jeux carnavalesques, colo-  
riage, maquillage, tatouages

**14h :** Danse interactive

**17h :** Grande tablée (souper spa-  
ghettis) à prix modique,  
camions de cuisine de rue

**19h :** Ouverture du spectacle de la  
Fête nationale régionale  
Animation : Stéphane Beaulac

**Musique :** Anik St-Pierre et le  
groupe Boulevard,  
Luc De Larochellière  
et ses musiciens

**Danse :** Chloé Blanchette et le  
Studio Amplitude

**21h :** Salut au drapeau et discours  
patriotique



FETENATIONALE.QUEBEC

## FLEURS

# LES COUVERTS VÉGÉTAUX

(DERNIER DE 3)



**CHLOÉ ROY**  
Collaboration spéciale

**M**ardi soir, devant le grand ballet des lucioles, je mijotais ce dernier texte sur les couverts végétaux dans ma tête et je pensais à vous (je pense souvent à vous!). Je me demandais comment faire pour vous transmettre ce sentiment d'urgence qui m'habite face à la préservation de la biodiversité, à l'importance des sols vivants et du lien qui nous unit.

Je me demandais, en gros, comment réussir à vous faire tomber amoureux (si ce n'est déjà fait) de la magie de la nature. Oui, les belles fleurs et les colibris, mais aussi les nématodes, les acariens et les vers de terre!

Ces organismes souterrains, leurs interactions et les écosystèmes dans lesquels ils évoluent sont d'une importance vitale pour tous les êtres vivants sur terre. Nous nous devons d'être plus reconnaissants, plus informés et surtout plus sensibles à leur existence.

Dans mon précédent texte, je vous ai quittés sur la description de deux variétés de couverts végétaux (aussi appelés engrais vert) et leurs propriétés : le sarrasin et le pois fourrager, car ce sont deux plantes fréquemment utilisées ici, à la ferme. Je vous conseille particulièrement ces deux plantes si vous désirez introduire des couverts végétaux dans vos jardins, car elles sont faciles à cultiver, elles croissent rapidement et sont faciles à détruire puis à enfouir par la suite.

## LES MÉLANGES DE PLANTES

Cela dit, nous utilisons aussi souvent des combinaisons de plantes afin d'optimiser la production de biomasse, de fournir un soutien structurel aux plantes grimpantes,



de diversifier l'apport d'éléments nutritifs ou encore afin de combiner leurs interventions au niveau de la structure du sol.

En fin de compte, le plus important, peu importe le choix de plantes, pour établir un couvert végétal est de respecter la densité de semis pour s'assurer d'une belle couverture dense et uniforme.

## AVOINE ET POIS

Nous affectionnons particulièrement un mélange de pois et d'avoine à parts égales. L'avoine apporte un support vertical aux pois, car ces derniers ont une tige moins robuste et ont tendance à s'affaisser sous leur propre poids faute de support lorsque semés seuls. L'avoine, ayant un rythme de croissance rapide et équivalent à celui des pois, lui fournira du soutien en plus d'améliorer la structure du sol et de permettre à l'eau de s'infiltrer en profondeur dans le sol grâce à son système racinaire deux fois plus développé que celui du pois. Il fournit aussi un apport en matière organique très intéressant.

Je vous conseille particulièrement ce mélange comme couvert végétal passe-partout dans vos jardins.

## NE PAS MANQUER LA BONNE FENÊTRE

Il sera bien important de stopper la croissance des plantes au bon moment afin de maximiser sa teneur en éléments nutritifs et d'éviter la reprise des plantes ou un ensemencement à grande échelle selon la méthode d'élimination utilisée.

Personnellement, je préfère terminer une culture de couverture lorsqu'elle est en fleurs, mais impérativement avant que les semences ne se forment!

## LE PAILLIS

Il est aussi possible de cultiver des couverts végétaux afin de les utiliser comme paillis à la surface du sol.

En effet, on peut cultiver densément une plante et passer un outil au bon moment pour «rouler» le couvert végétal et ainsi cesser sa

croissance.

L'idée est d'utiliser un outil qui viendra coucher les cultures de couverture et, idéalement, «pincer» les tiges tous les 5 à 7 pouces pour en arrêter le flux intérieur, tuant ainsi la culture de couverture tout en laissant en place un généreux paillis qui séchera sur place.

Le moment du roulage est absolument critique. Si la culture est roulée trop tôt, les racines auront encore assez d'énergie pour faire germer de nouvelles tiges, et si c'est fait trop tard, il y aura des graines viables qui se réensemenceront. Le bon moment pour rouler un couvert végétal est lorsque les plantes sont en fleurs, c'est à ce moment que les plantes sont gorgées d'éléments nutritifs et qu'elles sont le plus vulnérables.

Nous n'avons jamais tenté de «rouler» des cultures de couverture à la ferme, mais cette technique m'attire beaucoup et j'aimerais tenter l'expérience afin d'obtenir un beau paillis sec à la fin mai pour y planter nos dahlias directement dedans. Cela nous éviterait d'installer des toiles



Le plus important est de respecter la densité de semis pour s'assurer d'une belle couverture dense et uniforme.

— PHOTO FLORAMAMA

tissées chaque année, toiles que nous utilisons durant plusieurs années, mais qui sont fastidieuses à manipuler.

Voilà en gros quelques notions sur les couverts végétaux. Pour simplifier à l'extrême, je dirais que si vous désirez tenter l'expérience, semez des pois fourragers et de l'avoine à parts égales après toutes vos cultures estivales. Vous verrez, c'est magique.

Un sol vivant, c'est tout ce dont nous et les plantes avons besoin!

Pour celles et ceux qui aimeraient en apprendre plus, je vous conseille la lecture du livre *Soil* de Matthew Evans (Murdoch Books, 2022).

## RECETTES

## FRITES DE PATATES DOUCES

LA CUISINE FRAÎCHEUR  
DU VENICE  
Charles Manseau  
KO ÉDITIONS



Qui n'a pas encore sorti son barbecue ? La saison est bien commencée. Et on adore déjà les parfums de viandes, de poissons et de légumes grillés qui se baladent dans les quartiers. Mais avez-vous de nouvelles recettes pour diversifier vos menus ? On commence ici avec une recette alternative aux frites traditionnelles: les frites de patates douces, qu'on adore au resto mais qu'on n'a peut-être pas encore essayé de préparer à la maison. Pourtant, c'est simple comme bonjour. Et elles seront parfaites avec vos burgers végé ou pas.

› 4 à 6 portions



## INGRÉDIENTS

## MAYONNAISE AU CARI

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari

## FRITES

- 2 grosses patates douces, pelées et coupées en bâtonnets
- 35 g (1/4 tasse) de féculé de maïs
- Huile végétale, pour la friture
- 5 ml (1 c. à thé) de coriandre fraîche, ciselée

## PRÉPARATION

## MAYONNAISE AU CARI

**1** Dans un bol, mélanger la mayonnaise et la poudre de cari à l'aide d'un fouet. Réserver.

## FRITES

- 1** Préchauffer l'huile de la friteuse à température élevée.
- 2** Tapisser une plaque de cuisson de papier absorbant.
- 3** Dans un bol, bien enrober les patates douces avec la féculé de maïs. Secouer pour retirer l'excédent.
- 4** Frire les patates douces, un tiers à la fois, environ
- 5** 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirer les frites de la friteuse et les égoutter sur la plaque de cuisson.
- 6** Saler. Transvider dans un bol.
- 7** Garnir de la coriandre. Servir immédiatement accompagné de mayonnaise au cari.

PHOTO: DOMINIQUE LAFOND KO ÉDITIONS

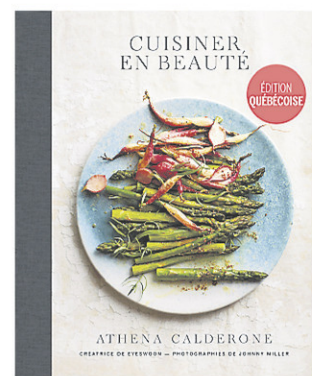


**LIRE**

Découvrez d'autres  
recettes sur [lenouvelliste.ca](http://lenouvelliste.ca)  
et dans notre application

## ➤ AUBERGINES GRILLÉES ET SAUCE AU YOGOURT

**CUISINER EN BEAUTÉ**  
Athena Calderone  
KO ÉDITIONS



L'aubergine grillée sur le barbecue sera la vedette de vos repas d'été. Sa peau ferme protège son intérieur crémeux, qui fond pratiquement sous la chaleur du feu. Ce légume absorbe à peu près tout ce avec quoi il entre en contact, ce qui en fait un excellent véhicule pour une variété de saveurs. Ici, le zaatar, un mélange d'épices du Moyen-Orient à base de

thym et de sésame, que l'on trouve dans les bonnes épicerie et supermarchés, confère à l'aubergine des notes acidulées et parfumées. La sauce yogourt-tahini, quant à elle, apporte des accents de noisette et de fraîcheur. Enfin, le sumac, une herbe citronnée aussi facile à trouver, anime le plat d'un soupçon d'acidité. Et si vous avez envie de faire changement, vous pouvez remplacer les aubergines par des courgettes.

➤ 4 à 6 portions

### INGRÉDIENTS

- 3 aubergines italiennes, coupées en quartiers dans le sens de la longueur
- (1 3/4 lb/800 g en tout)
- 1/3 tasse (75 ml) d'huile d'olive extravierge
- 1 c. à soupe de zaatar, et plus pour saupoudrer
- Sel et poivre du moulin
- 1 citron, le zeste râpé et le jus
- 1 poignée d'herbes fraîches déchirées, telles que persil, menthe et aneth, pour servir

- Sumac moulu, pour saupoudrer
- Pain plat grillé

### SAUCE YOGOURT TAHINI

- 3/4 tasse (180 ml) de yogourt grec 5% nature
- 1/2 tasse (125 ml) de tahini
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 3 c. à soupe de jus de citron frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
- Sel casher

### PRÉPARATION

#### SAUCE

- 1 Dans un bol de taille moyenne, fouetter ensemble 1/3 tasse (75 ml) d'eau, le yogourt, le tahini, l'ail, le jus de citron et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Saler. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.

#### LES AUBERGINES:

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée, soit à environ 205 °C (400 °F).
- 2 Verser l'huile sur les aubergines et les retourner pour les enrober. Saupoudrer du zaatar, puis saler et



PHOTO: JOHNNY MILLER, KO ÉDITIONS

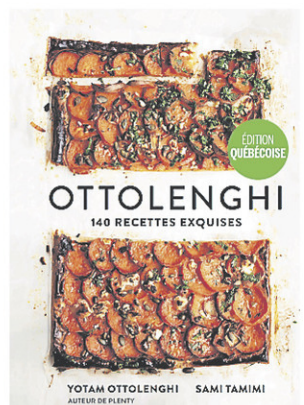
poivrer. Frotter les quartiers d'aubergines pour les imprégner uniformément des assaisonnements. 3 Griller les quartiers d'aubergines sur chaque face coupée de 5 à 7 minutes. Retourner les morceaux côté peau, et les griller encore 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien marqués et tendres.

#### SERVIR:

Transférer les aubergines sur une assiette de service et les arroser du jus de citron et d'un peu de sauce tahini. Parsemer du zeste de citron et d'herbes fraîches. Saupoudrer de sumac et de zaatar. Servir avec le pain plat grillé et le reste de la sauce tahini.

## ➤ CÔTELETTES D'AGNEAU SUR LE BARBECUE ET SALADE À LA MENTHE

**OTTOLENGHI 140**  
**RECETTES EXQUISES**  
Yotam Ottolenghi,  
Sami Tamimi  
KO ÉDITIONS



Avez-vous besoin d'idées nouvelles pour vos barbecues cet été ? En voici une: des côtelettes d'agneau façon Ottolenghi, le chef qui n'est jamais ennuyeux, accompagnées d'une salade à base de fromage de chèvre doux, menthe, noix et fruits.

➤ 4 portions

### INGRÉDIENTS

- 12 côtelettes d'agneau, les os grattés (demandez au boucher de les nettoyer)
- gros sel de mer et poivre noir du moulin

### MARINADE

- feuilles de 6 tiges de thym, hachées grossièrement
- feuilles de 1 tige de romarin, hachées grossièrement
- 2 gousses d'ail, pressées
- 6 c. à soupe d'huile d'olive

### SAUCE

- 125 ml de jus d'orange fraîchement pressé (1/2 tasse)
- 4 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 1/2 c. à soupe de miel
- 1 anis étoilé
- 1 bâton de cannelle

### SALADE

- 50 g de noix de Grenoble en morceaux (1/2 tasse)
- 100 g de fromage de chèvre frais, émietté (2/3 tasse)

- 20 g de feuilles de menthe (1 tasse)
- 25 g de feuilles de persil plat (italien) (1 tasse)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 figues fraîches, coupées en deux ou en quatre sur la longueur (ou tout autre fruit de saison)
- sel et poivre noir du moulin

### PRÉPARATION

- 1 Commencez par préparer la marinade. Déposez-y les côtelettes et faites pénétrer la marinade en massant légèrement. Mettez les côtelettes dans un contenant hermétique et réfrigérez au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain.
- 2 Préparation de la sauce. Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une casserole à fond épais et placez-la sur feu moyen. Amenez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter de 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation ait réduit des deux tiers. Retirez du feu et gardez la sauce chaude.
- 3 Préparation de la salade. Dans une poêle antiadhésive, sur feu moyen, faites griller les morceaux



PHOTO: RICHARD LEAROLD, KO ÉDITIONS

de noix de Grenoble 5 minutes, en remuant de temps à autre. Transférez-les dans une assiette et laissez-les refroidir.

4 Pour terminer la préparation des côtelettes, chauffez le barbecue jusqu'à ce qu'il soit très chaud. Salez et poivrez les côtelettes d'agneau de chaque côté. Faites-les griller de 3 à 4 minutes par côté pour une viande mi-rosée. Retirez les côtelettes du barbecue ou de la poêle et laissez-les reposer au chaud pendant 2 minutes. Entre-temps, mélangez délicatement, à peine, les morceaux

de noix de Grenoble grillés, le fromage de chèvre, la menthe, le persil et l'huile. Salez et poivrez – les composantes de la salade doivent rester séparées, et le fromage ne doit pas maculer les herbes.

5 Au moment de servir, déposez les côtelettes d'agneau dans des assiettes individuelles. Déposez la salade à côté et placez les fruits le long de la salade. Garnissez chaque côtelette d'un peu moins de 1 c. à soupe de sauce et arrosez-en d'une petite quantité les fruits et la salade. Servez aussitôt.



C'est dans le malt d'orge que l'on retrouve les notes de caramel les plus nobles, mais surtout naturelles. —123RF

## Le caramel dans la bière

**PHILIPPE WOUTERS**

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



détaillant favori. Peu importe le style, de légères à fortes notes de caramel s'offriront à vous.

### DU CAMEL AJOUTÉ

Depuis plusieurs années, des bières avec ajout de caramel sont offertes sur le marché. On y trouve parfois de la vanille et du lactose, accentuant l'impression sucrée de la bière. Nous sommes très loin des styles d'origine et il s'agit principalement d'offrir une bière dans la même famille que les « sweet stouts » ou « pastry stouts ». Vous trouverez également des bières au « caramel salé ». L'idée n'est donc pas d'offrir des bières caramélisées, mais des bières qui rappellent les bouchées de caramel salé.

### DES BIÈRES FAIBLEMENT HOUBLONNÉES

Lorsqu'on décompose la recette d'une bière, le savoir-faire empirique a très vite adopté l'idée qu'une bière aux notes caramélisées avait tendance à camoufler les notes aromatiques du houblon. Voilà pourquoi les Pale Ales et India Pale Ales contemporaines et tendance sont devenues blondes, pour minimiser l'impact des orges caramélisées et torrifiées. Mais si l'orge maltée foncée a une influence sur les houblons, l'inverse est aussi vrai ; les bières ambrées et rousses qui misent sur la caramélisation des malts proposent donc un faible houblonnage afin de ne pas altérer les arômes et goûts recherchés. En fin de bouche, une rousse bien brassée proposera une finale légèrement amère, par la caramélisation des malts. C'est subtil et trop de houblon masquerait cette subtilité.

Plusieurs consommateurs apprécient les bières blondes pour leurs notes légères de céréales. Même du côté

des brasseries tendance, la couleur blonde s'est imposée dans des styles historiquement plus foncés. La Pale Ale et l'India Pale Ale en sont de bons exemples. On voit même un retour de la lager blonde, bière de soif par excellence. Mais l'amateur de saveurs caramélisées ne se laisse pas forcément convaincre et continue d'adopter une habitude de consommation en lien avec des bières ambrées à rousses. Il est à la recherche des arômes particuliers du caramel dans la bière.

C'est dans le malt d'orge que l'on retrouve les notes de caramel les plus nobles, mais surtout naturelles. Certes, il est tout à fait possible d'en ajouter industriellement — plusieurs brasseries internationales ont adopté la technique —, mais la polémique derrière les effets sur la santé des adjuvants chimiques a eu raison de plusieurs recettes industrielles.

Aujourd'hui, le caramel se découvre de deux façons différentes : naturellement produit par le résultat de la torrification de l'orge après le maltage ou en ajout direct dans certaines bières.

### L'ORGE CAMELISÉE ET TORRIFIÉE

Brasser une bière, c'est produire du sucre — du maltose

— qui sera transformé en alcool, mais c'est également donner du goût en ajoutant des malts de spécialité. Ceux-ci peuvent offrir un profil de caramel qui est le résultat de la chauffe du malt à des degrés supérieurs. Par exemple, sur certaines cannettes de bière, vous trouverez la liste des malts utilisés. Regardez attentivement pour le Malt Crystal, qui est affiché avec un nombre allant de 25 à 140 indiquant la couleur du malt. Plus le nombre est élevé, plus le chiffre est foncé.

De ce fait, plus le malt est foncé, plus le caramel est prononcé. La recette de bière introduira des malts de spécialité offrant des notes caramélisées, et donc des bières aux arômes de caramel.

Mais attention, les sucres de l'orge maltée dans la bière seront transformés en alcool et les sucres contenus dans le malt d'orge auront été partiellement brûlés. Il est donc tout à fait normal de goûter à des bières ambrées ou rousses qui offriront des notes caramélisées, mais non sucrées. J'aime souvent faire l'analogie entre les notes dans la bière et votre nez au-dessus du caramel qui cuit ; vous sentez les arômes, mais vous ne percevez pas les notes de sucre.

Envie de découvrir ces notes de caramel naturelles ? Procurez-vous des bières de couleur ambrée ou rousse chez votre

## Quoi boire avec papa?

### MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE  
Collaboration spéciale

Mint Julep est extraordinaire et se boit un peu trop... facilement. Santé!

### Mint Julep aux fruits

#### INGRÉDIENTS

Ah, la fête des Pères se pointe le bout du nez avec sa sempiternelle question : qu'est-ce qu'on boit avec papa? Nous avons déjà éclusé quelques mimosas à la fête des Mères, et il est clair que le mot *whisky* pourrait plaire à la plupart des hommes si chers à nos yeux.

S'il fait chaud, un simple whisky *neat* ou sur glace risque de ne pas plaire à tous; c'est pour cette raison que je vous propose une version fruitée d'une délicieuse invention du 19<sup>e</sup> siècle, une sorte d'Old Fashioned mentholé et rafraîchissant : le Mint Julep.

La glace concassée peut être facilement réalisée en enveloppant de la glace régulière dans un linge à vaisselle propre. Suffit ensuite de battre la glace à l'aide d'un rouleau à pâte pour créer une glace concassée remarquable et sèche (le linge absorbera l'excédent d'eau).

À boire avec modération, car le

- 2 oz (60 ml) de bourbon
- ½ oz (15 ml) de sirop de fraise, de framboise ou de bleuet Monsieur Cocktail (ou du commerce)
- 12 feuilles de menthe fraîche
- 1 trait d'amer Angostura (optionnel)
- Menthe et sucre en poudre (pour décorer)

#### PRÉPARATION

- 1 Déposer les feuilles de menthe dans le fond d'un verre Julep ou d'un verre court (old fashioned).
- 2 Les piler délicatement avec le sirop, en prenant soin de ne pas les déchirer.
- 3 Ajouter le bourbon et remplir de glace concassée.
- 4 Décorer de menthe fraîche saupoudrée de sucre en poudre au tamis.
- 5 Déguster à la paille.



# Cinq vins de barbecue pour papa

**NATALIE RICHARD**

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale  
nrichard@gcmédias.ca



Pour ce week-end de célébration de la fête des Pères, j'ai le bonheur de vous proposer plusieurs options d'accords vins et grillades pour faire plaisir à un papa gourmand, curieux et épicurien. Un périple gustatif qui vous fera voyager de la France à l'Allemagne, en passant par le Maroc jusqu'en Californie.

## 1 EMRICH-SCHÖNLEBER RIESLING NAHE TROCKEN 2021

23,15\$ • 12892712 • 12 % • 6,6 G/L

En Allemagne, dans la région de Nahe, le vignoble familial de la famille Schönleber a été créé en 1960 et comprend aujourd'hui 14 hectares de vignes cultivées sur des sols d'ardoise, d'argile et de quartz, pour certaines parcelles. Dans son nouveau millésime, le riesling Trocken (qui signifie sec) est toujours aussi précis et droit, d'une vivacité agréablement citronnée, avec des notes minérales qui rappellent le silex. Voilà un vin qui saura faire plaisir à un papa qui aime la fraîcheur des

salades estivales et des ceviches de pétoncles. À servir en entrée, suivi d'un filet de bar cuit sur le grill, mariné simplement à l'huile d'olive et jus de citron, accompagné de riz aux herbes et d'asperges grillées.

## 2 LE LOUP BLANC RÉGAL BLANC 2020

27,75\$ • 12661498 • 14 % • 1,2 G/L • BIO, BIODYNAMIE

Un vrai délice que ce nouveau Régal blanc du vignoble du Loup Blanc, situé à une trentaine de minutes de Narbonne, dans le Minervois. Parfait équilibre, texture et complexité, dans une rondeur soyeuse, munie de subtiles notes de fenouil sauvage dans une finale salivante qui appelle une autre gorgée. Ce vin est aussi l'occasion de découvrir un ancien cépage du Languedoc, le terret blanc qui compte pour 50% de l'assemblage, vieilli 10 mois en foudre et en cuve inox. Pour faire plaisir à un papa épicurien, servez-le avec de gros pétoncles saisis sur le grill, servis sur une purée de céleri-rave, avec des tranches de panais grillés.

## 3 BONNY DOON VINEYARD VIN GRIS DE CIGARE 2022

18,95\$ • 10262979 • 13,5 % • 1,2 G/L

Un vin gris de cigare...? Vin gris est la définition d'un rosé vinifié à partir de cépages gris, à l'exception de celui-ci qui fait plutôt référence à la couleur, car il est composé d'un assemblage majoritaire de cinsault et de grenache. De cigare... c'est la signature du créateur du vignoble, Randall Graham qui fait référence aux ballons dirigeables de style zeppelin que l'on retrouve sur l'habillage de ses vins. Le millésime 2022 est super floral, avec un nez de pivoine et des notes d'hibiscus, de pêche et de fleur d'oranger en finale. Le rosé parfait pour accompagner une soirée « créer sa propre pizza » avec pâte au levain et garnitures de son choix. Le tout déposé sur une pierre à pizza et cuit sur le grill, à haute température.

## 4 1000 STORIES ZINFANDEL CALIFORNIE

30,25\$ • 13584455 • 14,5 % • 8,2 G/L

1000 Stories est le pionnier du vieillissement des vins en fût de bourbon du Kentucky. Ils sont élaborés par lots et vieillis dans des barriques sélectionnées, selon leur âge et leur finition bien carbonisée. Combiné au zinfandel, ça donne un vin puissant et corsé, aux saveurs de prune et de



Mes suggestions d'accords vins et grillades pour la fête des Pères. —PHOTO NATALIE RICHARD

fruits confiturés, avec des notes fumées et vanillées, dans une finale de chocolat blanc et d'épices douces. Voilà le rouge de fumage et de cuisson sur bois par excellence, pour les papas qui aiment la brisquette de bœuf et les côtes

levées fumées longuement à basse température.

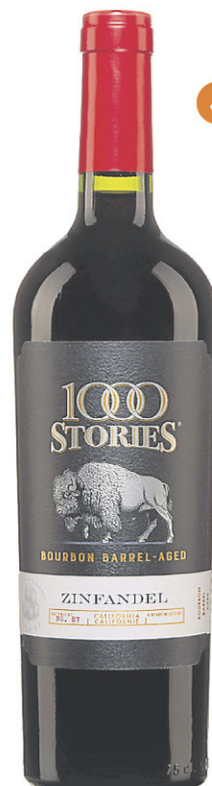
## 5 DOMAINE DE SAHARI BENI M'TIR 2020

15,05\$ • 717413 • 13 % • 2,3 G/L

Et pourquoi pas organiser un méchoui pour la fête des Pères. Un concept festif qui peut s'accompagner d'un bon vin du Maroc. Le vignoble du Domaine de Sahari est implanté sur les contreforts de l'Atlas, à 600 mètres d'altitude, au sud-ouest de Meknes, sur des sols argilo-calcaires.

Cet assemblage avec du cabernet-sauvignon a vieilli de 6 à 8 mois dans des barriques de chêne qui lui confèrent de jolies notes épicées et des tannins corsés et persistants, sur des effluves de thé noir et de poivre vert en finale. Le tout dans un rapport qualité-prix imbattable. Surpris d'apprendre qu'il y a des vignobles au Maroc? La culture la vigne aurait débuté à l'époque des Phéniciens, avant de se poursuivre plus activement avec la colonisation romaine, autour du VI<sup>e</sup> siècle.

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



# Chiapas, entre le Mexique et le Guatemala

**JONATHAN CUSTEAU**

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



## LE BOURLINGUEUR

« Chiapas, vous êtes sûrs? Ce n'est pas un peu dangereux? » Voilà les questions rassurantes d'amis mexicains, surpris du choix du Chiapas, un État pauvre au sud du Mexique, pour nos vacances du printemps. Connu pour les ruines mayas de Palenque, l'État a néanmoins mauvaise presse en raison de la présence de narcotrafiquants et de barrages routiers fréquents par

des villageois mécontents. Récit d'une balade sur la route 307, parallèle à la frontière avec le Guatemala.

Avant de lancer la voiture sur le bitume, dans la ville touristique de San Cristobal de Las Casas, vaut mieux s'informer des risques qui pourraient nous attendre au détour d'une des nombreuses courbes menant vers le sud. Ce jour-là, on nous mettait en garde contre le village de Teopisca, qu'il nous fallait absolument traverser.

Depuis trois jours, les

automobilistes la traversaient au compte-gouttes. Des manifestants transformaient la route en cul-de-sac, n'ouvrant le passage que deux fois par jour, en fin d'après-midi et en milieu de nuit. Des embouteillages monstres étaient à prévoir.

L'inquiétude a fait place au soulagement devant la fluidité de la circulation, qui s'expliquait par un impressionnant déploiement policier. Le barrage routier avait récemment été démantelé par plus d'une centaine de gendarmes, qui occupaient désormais Teopisca. Leurs camions formaient une ribambelle ininterrompue le long de la voie de circulation. Gare aux mécréants qui auraient cherché à s'interposer.

Mis à part les tensions sociales, le sud du Chiapas est reconnu pour le plein air, pour les hébergements à teneur écologique et pour les hôtels de type hacienda, aménagés dans d'anciennes résidences luxueuses.

De celles-là, l'hôtel-musée Parador Museo Santa Maria, dans le village de La Trinitaria, a de quoi faire écarquiller bien des yeux. Le bâtiment du 19<sup>e</sup> siècle, converti en hôtel depuis une trentaine d'années, compte huit chambres à thème décorées avec du mobilier d'époque.

Foyer, chandeliers, œuvres d'art et boîtes à musique composent notamment la décoration. Des arbres immenses aux racines envahissantes et un grand jardin bordent la propriété.

Une chapelle transformée en musée présente pour sa part des œuvres réalisées entre le 16<sup>e</sup> et le 19<sup>e</sup> siècle. Les statues et peintures à teneur religieuse de l'ère coloniale ont été produites par des artistes mexicains, notamment de l'État du Chiapas, mais proviennent aussi du Guatemala, de l'Europe et des Philippines. Bien que modeste, la collection est joliment présentée. On la visite en une quinzaine de minutes seulement.

L'hôtel est situé à une quinzaine de kilomètres des lacs de Montebello, situés dans un parc national, où il est également possible de louer des chalets pour passer la nuit. Randonnée pédestre, à cheval ou en kayak sont offertes. Il faudra payer deux droits d'entrée d'environ 2 \$ : un pour le parc national et un autre pour l'accès aux lacs. Ceux-ci seraient davantage

achalandés les week-ends, mais ne comptaient pas beaucoup de visiteurs lors de notre visite.

La lagune Pojoj, par exemple, réputée par ses eaux turquoise ou bleu cobalt et ses embarcations traditionnelles en bois, est reconstruite comme un des plus beaux plans d'eau de la région.

Pour une brève incursion sur l'île aux Orchidées, au centre du lac, assis sur une barge de fortune, on exigera 500 pesos (environ 33 \$), ou 700 pesos (40 \$) pour une heure autour du lac. S'il est possible de partager les coûts avec d'autres voyageurs, les chances d'en croiser sont plutôt faibles.

L'île elle-même n'est pas particulièrement impressionnante, si ce n'est qu'elle offre un point de vue différent sur la nature environnante. On raconte que c'est là, aussi, qu'on aurait tourné une célèbre publicité de la bière Corona mettant en vedette Antonio Banderas. Le guide, fier, n'a pas manqué de le préciser.

## VERS LE GUATEMALA

À une dizaine de minutes de voiture de là, en traversant le village de Tziscaco et en longeant le plus grand lac de la région, on aboutit au petit lac International, à cheval sur la frontière avec le Guatemala. Peu importe le côté du lac où on se trouve, les kiosques de souvenirs proposent d'ailleurs des objets à l'effigie du Guatemala.

Là, pas de poste frontalier. On traverse allègrement la frontière, marquée par un panneau vert et une borne blanche. La traversée anecdotique permet de déambuler parmi des étals de souvenirs, de marcher sur un quai coloré et de visiter une petite galerie d'art, sans plus. On pourra quand même se vanter d'avoir foulé le sol guatémaltèque.

En repartant vers l'est sur la route 307, on ne pourra jamais vraiment gagner en vitesse. Le pavé, en mauvais état, et les dos d'âne, omniprésents dès qu'on traverse un hameau, nous ralentissent passablement. Ces fameux dos d'âne, appelés « topes » ne sont souvent pas signalés, si bien que les amortisseurs en prendront assurément plein la gueule. Belle façon, aussi, de mettre en furie le passager assoupi à nos côtés.



Les chutes de Las Nubes se trouvent à une douzaine de kilomètres de la route 307. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



Un petit musée d'art religieux a été aménagé dans une chapelle du Parador Museo Santa Maria. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

Ce n'est encore rien du tout en comparaison avec la route trouée et étroite menant au centre écotouristique « Las Nubes », magnifique complexe en bordure de chutes elles aussi turquoise, à une douzaine de kilomètres à l'intérieur des terres. Désert lors de notre passage, le site permet des randonnées d'environ deux heures le long de cascades, en traversant un pont de bois suspendu un peu louche, du rafting et l'exploration de grottes. Au temps qu'il faut pour s'y rendre, mieux vaut y passer la nuit et profiter du site.

Enfin, au moment de remonter vers le nord, il est possible de quitter la route 307 pour longer la réserve de biosphère Montes Azules. L'hébergement Las Guacamayas, un sanctuaire de convalescence pour les aras, est un centre écotouristique où il est possible de voir des singes

araignées et d'entendre des singes hurleurs. Des excursions en bateau proposent aussi de voir encore davantage de faune locale, notamment des crocodiles et des tapirs.

L'endroit, éloigné de toute civilisation, donne vraiment l'impression de loger dans un campement au milieu de la jungle. Les activités sont toutefois plutôt dispendieuses, à plus de 100 \$ par personne. Pour les économes, le seul fait de parcourir les promenades de bois, de contempler les haies de fleurs et d'observer les petits primates suffira.

Là encore, les routes commandent la lenteur. Des pans entiers de bitume se sont effondrés pour laisser la végétation reprendre ses droits. Voyager dans le sud du Chiapas, c'est s'éloigner des sites traditionnels de tourisme, mais c'est aussi faire l'éloge de la lenteur.



La lagune Pojoj est connue pour ses eaux colorées et ses embarcations de fortune. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

vivez

LE SAGUENAY-LAC-ST-JEAN

ÉDITION 2023

NOTRE  
ÉTÉ CHEZ  
NOUS

VOTRE GUIDE PAR EXCELLENCE POUR  
DÉCOUVRIR NOS RÉGIONS!



LES COOPS  
DE L'INFORMATION



# le petit P MAG.

Le coin  
lecture



Voici pour vous, jeunes mordus de lecture, une sélection de livres pour souligner notre Fête nationale qui approche!

## La Gaspésie



ÉMILIE RIVARD  
ET JULIE  
FONTAINE-  
FERRON  
QUÉBEC  
AMÉRIQUE

Dans ce documentaire écrit par Émilie Rivard, préparez-vous à faire un véritable tour de la Gaspésie : histoire, géographie, lieux d'intérêt, population, économie, climat, faune, flore... Et vous ne vous ennuierez pas : les paragraphes sont courts, les pages sont fortement illustrées et des légendes viennent parfois couper le flux d'information. Alors... Pourquoi la ville de Cap-Chat se nomme-t-elle ainsi? Où peut-on découvrir des fossiles de plus de 380 millions d'années? Qui est Blanche de Beaumont? Les

réponses se trouvent évidemment au fil de la lecture. Et si vos vacances estivales vous mènent ailleurs au Québec, sachez que la collection Sa[voir] offre aussi des titres sur les Cantons-de-l'Est, le Saguenay et le Lac-Saint-Jean, Eeyou Istchee Baie-James et Nunavik, Montréal, la région de Québec et enfin, l'Outaouais. Bonne route!

**Julie Roy**  
Bibliothécaire au  
Centre de services scolaire  
des Découvreurs

## Mon grand recueil de contes du Québec : 10 légendes merveilleuses



MARTINE  
LATULIPPE  
ÉDITIONS AUZOU

Aimez-vous les légendes magiques et mystérieuses, qui nous font rêver après les avoir lues ou encore qui sont un peu effrayantes? Avec ce recueil, vous serez servis : d'Alexis le Trotteur à Rose Latulippe, en passant par la Dame Blanche, toutes ces légendes québécoises recèlent de tours du diable ou encore de magie. Avec un texte adapté à un jeune public, chaque légende est illustrée selon un

style différent, rendant ainsi les images de ce recueil diversifiées et intéressantes. Chaque légende est racontée avec de courts paragraphes écrits en gros caractères, donc faciles à lire. Je vous conseille personnellement la lecture d'une légende par soir, pour étirer le plaisir!

**Rose-Marie Cantin**  
Lectrice assidue et  
chroniqueuse âgée de 14 ans

## C'est moi le chef, au fil des saisons



MARTINE  
FORTIER ET  
LAURENCE DA  
SILVA DÉCARIE  
ÉDITIONS CHU  
SAINTE-JUSTINE

Avec l'été qui s'amène, les fruits et légumes de saison rempliront bientôt les étals des marchés. Devant toutes ces couleurs et odeurs appétissantes, peut-être aurais-tu envie de sortir ton tablier. Parsemé d'informations sur les aliments, les traditions, les instruments de cuisine et agrémenté d'astuces, ce livre de recettes est divisé en fonction des grands moments de l'année : temps des sucres, saison des pique-niques,

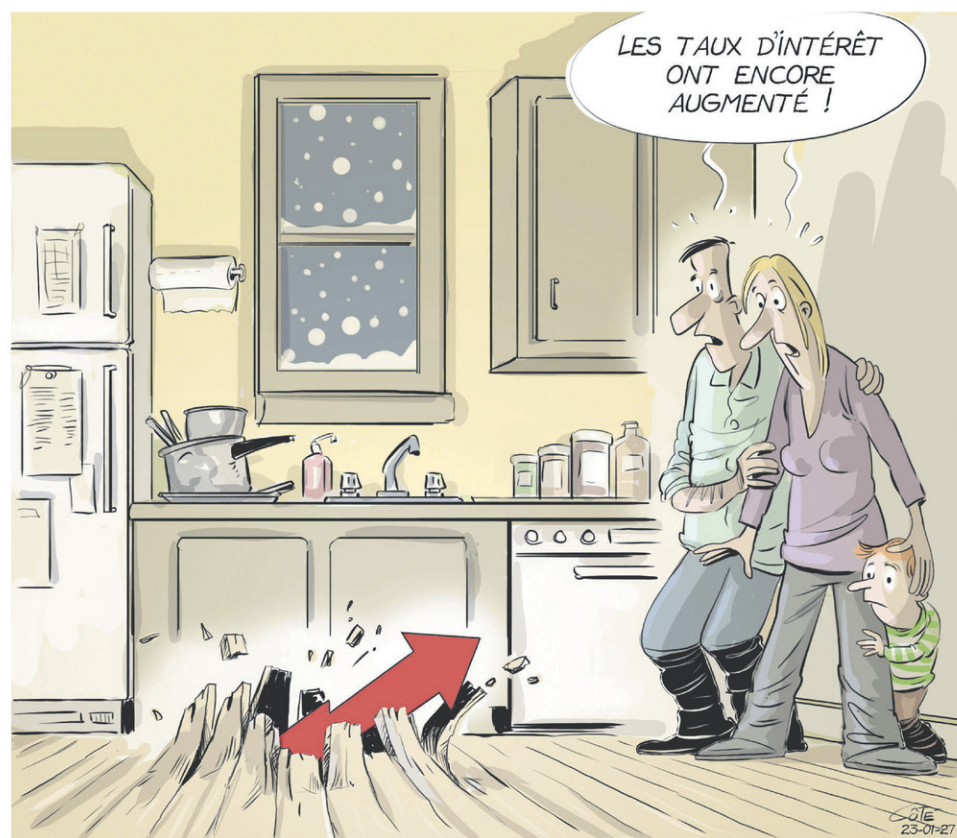
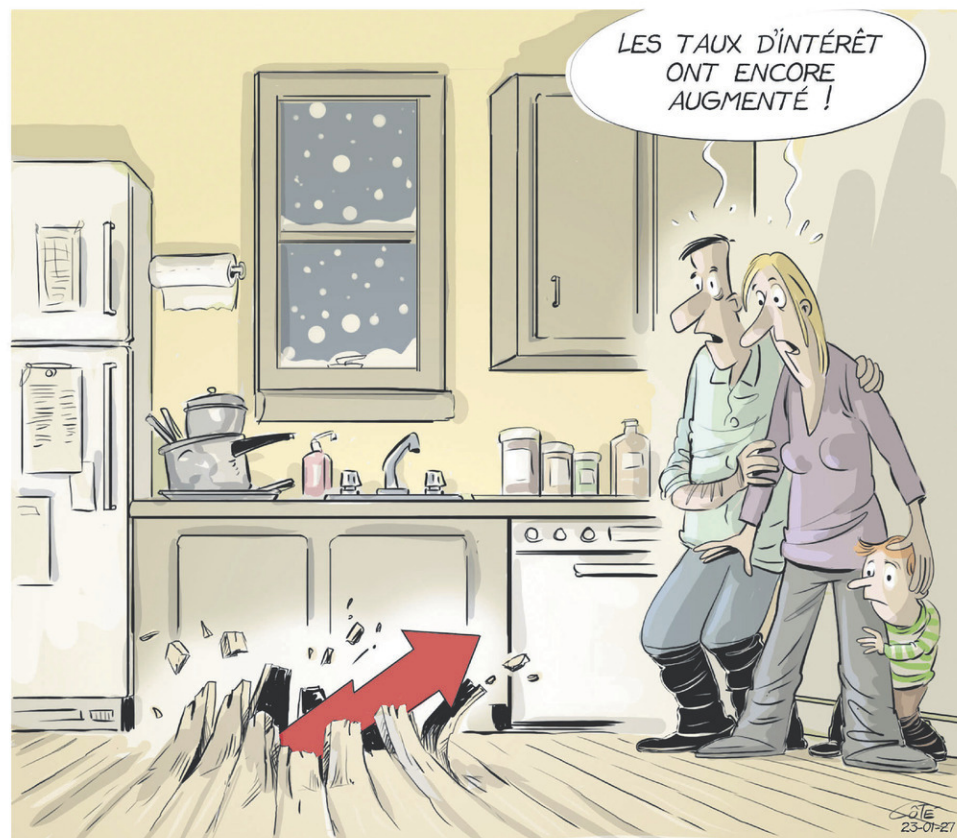
épluchettes de blé d'Inde, etc. Bien ancré dans les saisons québécoises, cet ouvrage célèbre les aliments et les recettes d'ici avec des suggestions simples et délicieuses pour s'initier à la cuisine. Gageons que tu auras envie de mettre la main à la pâte pour la préparation des repas cet été!

**Sophie Loisel**  
Bibliothécaire à la  
Bibliothèque de Québec

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR FÉLIX LAJOIE

## 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 La poignée de la fenêtre en moins
- 2 Les pots inversés sur le comptoir
- 3 Une jambe de garçon en moins
- 4 La poignée de la porte d'armoire inversée
- 5 Le couvercle du chaudron en moins
- 6 La coiffe sur la tête plus basse
- 7 Un éclat de plancher en moins

NOIUTOS