



FRED PELLERIN

L'EXPERT «CONTABLE»

— LE NOUVELLISTE, OLIVIER CRÔTEAU

Véronique
Cloutier

ZÉNITH, UNE
PREMIÈRE
SAISON AU-
DELÀ DES
ESPÉRANCES



CINÉMA

Trois mousquetaires
et beaucoup d'action

HORTICULTURE

Tulipes
en trois
temps



SÉRIE
Matinées
en musique

En collaboration avec



ACHAT DE BILLETS
819 380-9797 | OSTR.CA

TRIO PIANO, VOIX ET COR

Dimanche 30 avril 2023 à 11 h
Foyer Gilles-Beaudoin

De Donizetti à Schubert en passant par Strauss et Berlioz ce concert vous propose un voyage fantastique offert par un trio original alliant piano, voix et cor !

GRATUIT POUR LES 12 ANS ET MOINS !



FRED PELLERIN

LE SENS DES AFFAIRES DE L'EXPERT «CONTABLE»

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

«Le temps c'est de l'argent... mais l'argent, c'est pas du temps, par contre. Ça a quand même ses limites, ce signe de piastre-là!» qui nous envahit, 'aphorise' Fred Pellerin au détour d'une jasette au sujet de *La descente aux affaires*. Son septième spectacle de contes parle d'argent. Ou plutôt, qui fait semblant d'en parler, pour mieux philosopher sur l'amour et le temps qui passe. Bref, tout ce qui ne s'achète pas...

L'expert-conteur met ses lunettes de «contable» agréé (quoi? Vous ignorez qu'il était diplômé en «comptabilité» de la Haute École de Commerce de St-Élie-de-Caxton-en-Mauricie?) pour ramener sur scène les mythiques villageois de Saint-Élie, et surtout Toussaint Brodeur. Personnage qu'on a déjà vu courir après les mouches, mais qui semble cette fois plus intéressé à pourchasser un autre animal : le huard sonneur et trébucheur.

«Toussaient calcule tout en dollars, mais on va se rendre compte qu'il y a des choses qui échappent aux colonnes de chiffre... et ça risque d'apporter quelques réflexions, et même quelques réflexions», résume Fred Pellerin.

Toussaint maîtrise l'art de faire valser les colonnes de crédit et débit, certes, mais une demoiselle prénommée Jannette s'apprête à entrer dans la danse.

Le public connaît déjà Toussaint Brodeur, sympathique propriétaire du magasin général, qui s'est mis à vendre des bottes à l'unité dès qu'il s'est rendu compte que l'opération était plus rentable.

Mais se souvient-on à quel point le vénal Toussaint est malin, voire «ratoureux»? «Sa façon de compter est différente de celles des autres. On le suit au bout de son raisonnement, au bout de son calcul, jusqu'à ce qu'il se rende au bout de l'Éternité», annonce Pellerin, qui a fait de l'Éternité un personnage en soi.

UN SEUL TOUR DE MANÈGE

De sa voix d'outre-tombe, l'Éternité viendra rappeler aux Caxtoniens que l'existence est fugace et la vie, précieuse. Et que chaque minute compte, car on n'a droit, en naissant, qu'à «un seul tour de manège».

Sorte de cousin 'germeur' de la Mort aperçue dans *L'Arracheuse de temps*, l'Éternité. Est un étrange bonhomme. Ou bonne femme, peut-être. Il ou elle, «l'Éternité échappe aux genres : c'est une voix. Le personnage ne parle pas beaucoup, sauf qu'il a une grande autorité. Quand il parle, on l'écoute. Et il est patient. L'Éternité, elle a quelque chose qui tient du portier : c'est celle qui te permet de monter dans le manège...» Parfois, tout en haut. Parfois, seulement en bas.

Au départ, il pensait proposer un conte sur le thème de l'argent. Une idée brillante, à l'aube de l'inflation galopante. Mais tout ce qui brille n'est pas de l'or. Il a fini par trouver que l'idée manquait de *plus value*.

«*La descente aux affaires* ne porte pas sur l'économie, mais sur cette façon que certains utilisent les principes économiques pour déjouer le l'économie», évoque Fred Pellerin.

Son petit commerce à lui aussi, est florissant. Sa tournée, entamée le moi dernier, affiche complet à peu près partout où elle est programmée. C'est le cas à Gatineau, où il est attendu les 25 et 26 avril. Même chose à Shawinigan : trois soirs à



La descente aux affaires, le septième spectacle de contes de Fred Pellerin. — PHOTO: OLIVIER CROTEAU

guichets fermés, du 27 au 29. Et ça continue comme ça jusqu'à son départ pour la France, à la fin mai. (La tournée québécoise reprend en juin; il reste des places à Montréal et Québec à l'automne).

«Je suis un fils de comptable, rappelle Pellerin. Il avait le sens du calcul, mon père : c'était un homme de chiffres. Sa production de sirop d'érable se retrouvait était dans une grille Excel. Tout ce qu'il faisait dans la vie [finissait aussi par entrer dans les petites cases d'un tableur]. D'ailleurs, quand il est mort, au lieu de lui écrire des mots, on lui a écrit une suite de chiffres dans une grille Excel, [pour ses obsèques]. Il aimait jouer avec les colonnes de chiffres et déjouer les chiffres. Moi aussi, j'ai ça... [ce sens des affaires] Et Toussaint est un bon [associé] pour aller explorer cette zone-là», partage Fred Pellerin, entre deux rires.

Son spectacle retrace «tous les bons coups d'affaires que Toussaint

a fait dans sa vie, grâce à sa façon espiègle d'envisager les chiffres», poursuit-il, non sans avoir rappelé que «le vrai Toussaint était un grand joueur de tours, c'était un *ratoureux* avant que je l'entreprenne».

POISSON D'AMOUR

«En parallèle de son histoire d'affaires, on voit son histoire d'amour et «la fissure qui va se dessiner» dans ses colonnes de comptes. «D'abord, on découvre d'où vient sa soif pour ce tout qui se compte, quand ça lui est rentré dedans. Ça vient de la rencontre d'un de ses oncles, un millionnaire, qui fascinait Toussaint [car il] abordait l'argent avec désinvolture, il rendait ça accessible.» Cet oncle – évidemment prénommé Richard – ne vient que très rarement au village, mais chacune de ses visites est «marquante», promet Pellerin.

«Mais en parallèle, il y a l'Amour, ça on n'y échappe pas. Alors, on suit

son histoire avec Janette, et on va les suivre jusqu'au mariage et jusqu'à la fin, jusqu'à ce que la mort les sépare. [Pause prolongée] Pour le meilleur et pour le prix...»

Puis il digresse. «C'est drôle que, quand on parle de «la santé», on parle en fait de «l'argent en santé» et pas des gens en santé. Pareil pour l'école, et pour plein d'autres choses : on ne parle pas de la chose, mais de combien d'argent on met ds le système. Tout est budgété, tout est en chiffres.»

«On a créé un étalon – la piastre – pour tout mesurer. Et avec cet étalon on nous vend tout et n'importe quoi, des projets de vie, de la santé», la promesse du bonheur. «Mais il y a malgré tout quelques poissons qui [parviennent à passer à travers] les mailles de ce filet, et l'Amour est un de ces poissons.»

«Ça ne se calcule pas, l'amour. Il est là, le *bogue*» de Toussaint.

Le vrai Toussaint, Fred Pellerin l'a à



peine connu, mais il côtoie encore ses deux fils, dont les croustillants détails sur leur paternel ont largement nourri le spectacle. «Je les consulte à l'avance. Et je croyais avoir atteint des zones de mensonges [paroxysmiques] avec lui» mais, après avoir vu une représentation de «La descente aux affaires», les enfants Brodeur se sont sentis le devoir de partager de nouvelles révélations. Le conteur s'est autorisé à surenchérir, depuis.

IMPROVISATEUR

Aucun des spectacles de Pellerin n'est écrit d'avance. Il se contente d'une ossature, part avec un canevas et improvise, soir après soir, à partir de bouts d'histoires testées à gauche et à droite – en France, bien souvent – puis rabou-tées ensemble.

Ce rodage «pourrait ressembler à un plan de cours ou à un plan d'entrevue, les phrases complètes

en moins. C'est juste des idées clefs» notées sur de petits papiers. Au fil des premières représentations, «je trouve plein de conneries à rajouter et tranquillement le texte se place, le spectacle se fige naturellement. Et, au bout d'un moment, je peux jeter les papiers.»

«Le plus difficile, c'est pas de trouver des idées mais de faire le saut. Ça prend surtout le courage de sauter, en ne conservant que ce qui était plus important», précise-t-il.

Mais savoir conter est une business. Avant de monter sur scène avec une heure de matériel, «je travaille dessus pendant un an. Il faut que ce soit longtemps mijoté. La viande est ben [plus savoureuse] quand elle est restée longtemps dans la cocotte».

Billets et dates de tournée:
fredpellerin.com



— PHOTO: OLIVIER CROTEAU

LA VIE, LA MORT, ET LE TEMPS QUI PASSE

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

La descente aux affaires est l'occasion de retrouver plusieurs villageois familiers – le barbier Méo; la Belle Lurette et son forgeron de père; la Bonne Femme Gélinas, enfante-resse de 473 moutards – et d'autres personnages récurrents, quoique méconnus, tel ce Docteur Cossette, un médecin qui a appris à relativiser les urgences.

Et comme «on tombe dans les hautes sphères des grandes valeurs argentières» du grand Saint-Élie dès qu'entre en scène l'oncle millionnaire, le public va aussi faire la connaissance du «bonhomme Alarie, un agriculteur du village voisin», entrer dans l'échoppe cossue du bijoutier du coin, et se promener jusqu'à Shawinigan, pour visiter le magasin du vendeur de fourrures, laisse entendre Fred Pellerin.

À ces personnages vient se greffer tout un bestiaire accidentel, fait valoir le faucon Pellerin en énumérant «plusieurs animaux, des vaches, un colibri, la tortue grise du pacifique, la souris de laboratoire» sans oublier une poule qui, elle aussi soumise aux lois de la Nature, devra rendre l'âme à Dieu. Ou à l'Arracheuse.

Comme dans *L'Arracheuse de temps*, «on revient toujours à la question du Temps et de sa limite. À notre finitude». Et à une question existentielle brûlante : «comment on l'utilise ce temps-là?»

«Qu'on soit un milliardaire ou un pauvre à la rue», on ignore la durée de vie qui nous est allouée. «On est tous égaux devant le Temps [puisque] on ne sait pas à combien de temps on a droit. Et c'est justement ce qu'on décide de faire de ce temps disponible, dans cet espace relativement court qui nous est alloué, qui nous distingue» les uns des autres.

Dans ce spectacle où il est éminemment question de commerce, certains personnages vont être tentés de marchander avec l'Éternité, histoire de se négocier un petit délai de derrière les fagots, avance le conteur-«comptable», au risque de «scribouiller» (comprendre : «divul-gacher») un peu son récit.

ANGOISSES CRÉATRICES

La perspective d'une fin au compteur demeure pour Pellerin une source d'angoisse. Mais mesurée. «L'idée de la fin, la finitude, j'ai réussi à la retourner à l'envers. Maintenant, elle stimule [ma créativité] plus qu'elle ne paralyse.

[Pour ce septième spectacle], je suis parti sur l'idée du Temps qui file. J'ai beaucoup lu là-dessus. Tu sais, nous, les humains, on dit 'le temps passe'. Mais le Temps, lui, il dit : 'les êtres humains passent'...» dit-il, songeur.

Sur le plancher des vaches, il assure avoir fait son testament. Et si on se penche un peu pour zyeuter le contenu de sa *bucket list*, on réalise vite que le seau ne s'encombre pas de lingots d'or, mais d'eau d'érable et d'huiles essentielles.

Ce qu'il lui reste à faire avant l'arrivée de la Faucheuse? «passer plein de temps avec ma blonde et mes enfants. Profiter du bonheur que j'ai à côtoyer la forêt» mauricienne qui entoure la ferme où il demeure. «Elle est vaste profonde, cette forêt. Je la cueille, je la prends – pas au sens de prendre en enlevant des choses : je la prends en me mettant en dedans d'elle. Je la vis. C'est une source d'apprentissage géniale. Je suis tout le temps en balade en forêt. J'apprends à lire le temps, lire le soleil et les nuages.»

Le reste du temps, «j'écris beaucoup : j'ai mille idées qui me viennent tout en bouillant mon eau d'érable. Je crois bien que j'ai la pomme qui bouille plus que l'eau», rigole Pellerin.



Guy Brière

LA MARMITE À CHANSONS SE MET EN ÉBULLITION



JACINTHE LAFRANCE

jacinthe.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

Remplissez la marmite d'un bon bouillon de chansons d'expression française, incorporez une mesure d'artistes de la région et une mesure d'artistes émergents sur la scène québécoise, ajoutez une généreuse pincée de créations originales. Portez à ébullition. Servez le tout à un public curieux dans un climat intime: la marmite contient une cinquantaine de portions.

Cette recette est celle de Guy Brière, auteur compositeur et interprète trifluvien, qui s'associe à la Société Saint-Jean-Baptiste de la Mauricie pour faire revivre l'esprit des anciennes boîtes à chansons. Dès le 14 mai, le public est convié au premier d'une série de cinq spectacles intimes, tous présentés les dimanches après-midi, à commencer par un programme qui

réunira Cindy Bédard et Philippe Routhier.

Selon le promoteur du projet, la pandémie a affecté le milieu artistique notamment en réduisant l'accès aux vitrines de diffusion pour les artistes de la chanson francophone émergente: «Il y a de moins en moins d'endroits pour eux, pour s'exprimer. Avec les changements, les plateformes de streaming, la place de la chanson francophone au Québec est de plus en plus mince», indique Guy Brière. Lui-même fera partie de la programmation du 11 juin aux côtés du Saguenéen Daniel-Joseph Lavoie.

Une fois par mois, les locaux de la SSJB Mauricie se transformeront en scène intimiste pour une cinquantaine de spectateurs et spectatrices. Selon Guy Brière, les salles de spectacle conventionnelles sont devenues plus difficiles à rentabiliser et même des artistes bien établis se tournent vers de plus petites salles: «Des salles à 150 ou 200 places, il y en a, mais une fois les coûts de location couverts, l'artiste vient jouer et il repart avec rien. Pour moi c'est important que l'artiste reçoive au moins un cachet minimum», dit-il. Chaque spectacle de la Marmite

à chansons présente ainsi deux artistes qui pourront offrir chacun un programme de 45 minutes en chanson, en formule solo ou en duo. Les artistes sélectionnés à la suite d'un appel de candidatures ont tous un bon bagage de matériel professionnel à partager, selon

«Les artistes ont besoin de vitrines pour s'exprimer et les gens ont besoin de vibrer et de partager des petits instants de bonheur. J'avais le goût d'offrir le meilleur des deux mondes, c'est-à-dire d'offrir des spectacles intimes à un prix abordable, créer un espace de découvertes pour le public et un lieu d'écoute pour nos artistes.»

Guy Brière. Le projet est lancé avec cinq dates au calendrier: 14 mai, 11 juin, 17 septembre, 15 octobre et 12 novembre.

SOCIOFINANCEMENT

Afin de mettre son projet sur les rails, Guy Brière a lancé une campagne de sociofinancement

sur la plateforme La Ruche, atteignant les trois quarts de son objectif de 4000 \$ en moins d'un mois. Il reste une dizaine de jours à cette campagne qui offre de nombreuses contreparties. Parmi celles-ci: une paire de billets, le parrainage de billets pour

c'est-à-dire d'offrir des spectacles intimes à un prix abordable, créer un espace de découvertes pour le public et un lieu d'écoute pour nos artistes. Créer des événements afin de renouer avec la chanson francophone», indique Guy Brière dans la page de présentation du projet qui est aussi agrémentée d'une vidéo de son crû.

«Le montant servira à couvrir les frais attachés à la diffusion de spectacles. C'est-à-dire payer les divers coûts reliés à la sonorisation, à la location de salle, aux frais de permis tels que la Socan et permis de ventes. Les sommes amassées permettront d'offrir un cachet de base décent aux artistes invités. De défrayer les coûts d'installation et de mise en place d'une scène et d'acquisition de matériel de sonorisation manquant», indique-t-on aux donateurs potentiels.

Tous les spectacles seront présentés au 3239 rue Papineau, Trois-Rivières, dès 14 heures un dimanche par mois. Lors des représentations, des billets seront disponibles à la porte au coût de 20 \$ taxes incluses.

un organisme de la région ou un abonnement à la série de cinq spectacles.

«Les artistes ont besoin de vitrines pour s'exprimer et les gens ont besoin de vibrer et de partager des petits instants de bonheur. J'avais le goût d'offrir le meilleur des deux mondes,

JACQUES CRÊTE: EXPLORATION D'UN PARCOURS D'EXCEPTION

FRANÇOIS HOUDE
fhoude@lenouvelliste.qc.ca

Il ne fait plus de doute que le Trifluvien Jacques Crête a marqué le théâtre québécois à travers un parcours unique mais d'une richesse qu'on n'a toujours pas fini de découvrir. Une autre étape en ce sens sera franchie le 25 avril, 17 h, au Foyer de la salle Thompson alors qu'on présentera un événement en hommage à cet homme de théâtre.

C'est à la revue *Les Écrits* en partenariat avec le Théâtre des Gens de la Place et Les Nouveaux Compagnons qu'on doit cette initiative qui vient marquer la parution du numéro 167 de la revue dans lequel on trouve un important dossier consacré à Jacques Crête et qui a été dirigé par Gérard Gaudet. Ce dernier assumera par ailleurs une portion de l'animation de la rencontre du 25 avril. C'est lui, en effet, qui lancera la soirée par un entretien avec l'invité d'honneur. Par la suite, quelques intervenants du milieu culturel trifluvien viendront témoigner de leur lien avec l'homme de théâtre. On pourra ainsi entendre Hélène Fournier, Christian Bouchard, Denise Joyal

parler de ce que leur a apporté de travailler avec lui.

Stéphanie Fernet, qui a consacré des années de recherche pour produire un livre sur la carrière du metteur en scène et interprète sera également sur place pour mettre en perspective cette carrière qui, pour avoir souvent été en marge des modes et des courants populaires, n'en a pas été moins brillante.

Par ailleurs, Robert Aubin, qui a travaillé avec Jacques Crête sur ce qui sera son tout dernier spectacle puisqu'il s'est retiré de la scène active, présentera des extraits de son récital théâtral Nelligan.

«Le prétexte de cet événement, c'est le lancement de ce numéro de *Les Écrits* qui s'attarde notamment à sa carrière, indique Gérard Gaudet, mais aussi le fait que la revue a institué un Prix à son nom qui vient récompenser annuellement un auteur de théâtre québécois qui n'a pas encore été publié. Ce Prix Jacques-Crête en est à sa deuxième année d'existence.»

Spécialiste des entretiens de fond avec des auteurs, Gérard Gaudet devrait être fidèle à son habitude approche en esquissant le trivial pour plonger au cœur du sens du travail de son invité. «J'avoue avoir une fascination pour lui et



La revue *Les Écrits* vient marquer la parution du numéro 167 dans lequel on trouve un important dossier consacré à Jacques Crête et qui a été dirigé par Gérard Gaudet, qu'on voit sur la photo. — PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

son oeuvre, dit l'animateur. C'est quelqu'un d'apparence assez discrète mais j'ai découvert chez lui une profonde exigence verticale, je dirais. Une exigence qui l'entraîne dans l'intériorité, l'humanité et la fragilité qui est au cœur de son être.»

«J'ai une très grande admiration pour son travail. Pendant toute sa

carrière, il a exploré son art, fait de l'expérimentation dans une volonté d'aller dans la vérité, au fond des choses. Je trouve qu'il est assez proche de Marguerite Duras, Anthonin Artaud ou encore Jerzy Grotowski. Il a travaillé le mime, d'ailleurs, par lequel il faisait parler le corps pour trouver l'âme.»

Cette recherche d'absolu l'a

peut-être confiné à une certaine marge par rapport au grand public mais a nourri une remarquable carrière. «Son parcours est extraordinairement riche même s'il a souvent été quelque peu confidentiel, poursuit Gérard Gaudet. Il a choisi l'intimité, les voies parallèles mais il est fascinant de constater qu'il a néanmoins su durer. Oui, il a fait beaucoup d'expérimentation mais il a aussi abordé des classiques comme *Médée* ou *Oedipe Roi* toujours dans l'intensité et l'intériorité.»

«Personnellement, je peux dire qu'il a toujours su habiter ce que je voyais comme spectateur. Il avait une intensité, une fulgurance exceptionnelle. Il a mené une vie vouée à quelque chose de l'ordre du sacré, de la transcendance.»

Sa fascination pour le personnage de Jacques Crête trouvera écho chez les autres invités de cette soirée. «Je suis allé vers eux parce que je sais qu'ils partagent cette fascination que j'ai pour lui. Ils vont pouvoir témoigner de ce qui se passe quand on a le privilège de travailler avec lui. Comment cette expérience peut nous transformer parce qu'il ne fait pas de doute que Jacques a un ascendant sur les gens qu'il côtoie. Ceux-ci savent, pour l'avoir vécu, que ce metteur en scène cherchait à révéler l'âme des interprètes. Il a assurément été dans l'être et non le paraître.»

C'est donc à une rencontre intense et riche qu'est convié le public puisque l'entrée sera libre.

KUNG FU HOTLINE LANCE THE KIMCHI INCIDENT

JACINTHE LAFRANCE
jlafrance@lenouvelliste.qc.ca

Kung Fu Hotline, c'est le nom du nouveau groupe trifluvien qui lancera son premier album EP au Café-bar Zénob, ce samedi, en y propulsant les sons rock de cet opus intitulé *The Kimchi Incident*.

Pas besoin d'aller chercher bien loin la référence, elle répond directement au titre du cinquième album des Guns'n Roses *The Spaghetti Incident?*, lancé en 1993. «Ça se trouve à être une référence un peu obscure et humoristique», indique le chanteur et claviériste du groupe, Chuck Lambert.

Si la formation du groupe ne date que de 2021, les éléments qui le composent ont déjà fait un bout de chemin ensemble sous le nom de Phoenix in Flames. Déjà engagé dans la filière du heavy metal d'inspiration années 80, ce groupe qui a réuni jusqu'à six



Les membres du groupe Kung Fu Hotline, tous originaires de la Mauricie.

membres s'est dissout en temps de pandémie.

«Je pense que de façon générale, le concept s'est resserré et s'est précisé», souligne celui qui partira bientôt sur la route avec la tournée de Chris Holmes *The Mean Man*. «Phoenix in flames,

c'était comme une école du rock, un laboratoire d'expérimentation, alors que Kung Fu Hotline est un projet définitivement plus intentionnel.»

Avec ses comparses que sont le bassiste Vincent Ménard, le batteur Rémi Martineau et le

guitariste Patrice Bélisle, Charles-André «Chuck» Lambert a donné une identité plutôt conceptuelle à l'univers musical et esthétique du Kung Fu Hotline.

«L'univers musical du band est à la fois centré sur les arts martiaux et le rétrofuturisme des années 80», dit-il. «Il y a une espèce d'imaginaire populaire entourant les arts martiaux. Avec notre subjectivité artistique, on est capable de réinterpréter cette vision-là et de la transposer en musique.»

En gros, tout est question d'intensité, le reste se reflétant dans les thèmes des chansons: «Les thèmes récurrents dans les paroles des chansons sont le dépassement de soi et la réalisation de son plein potentiel, le voyage, l'urbanité et la vie citadine, l'alpinisme, et les relations amoureuses», peut-on lire dans la présentation de cet album.

Le disque en format EP qui sera lancé au Zénob comprend quatre compositions originales. Ces dernières ont été enregistrées au Studio Radicart à Mont-Carmel avec la complicité de Francis Perron, récipiendaire de deux prix Juno pour son implication avec le groupe Voivod.

L'événement débutera dès 19

h avec les prestations de deux groupes en première partie, soit Purple Dog, ainsi que Tony Rust & The Mudhorses. Les musiciens de Kung Fu Hotline se produiront après eux: «On est un groupe relativement festif, ça fait partie de notre concept. Le gens vont voir un concert, il faut que ce soit amusant, donc on ne se prend pas trop au sérieux.»

De formation récente, le groupe a commencé à se faire connaître à Montréal et à Québec, mais mise avant tout sur son terroir d'origine pour lancer ce nouveau chapitre. «C'est sûr qu'on mise beaucoup sur Trois-Rivières, la Mauricie et éventuellement le reste du Québec pour asseoir la réputation du band, avant de l'exporter ailleurs au Canada, en Amérique ou dans le reste du monde», indique Chuck Lambert pour qui la musique rock ne connaît pas de frontières.

Le prix d'entrée sera de 15 \$ pour le spectacle. Des disques sur support CD seront disponibles, ainsi que des T-Shirts. Pour obtenir un code de téléchargement, les fans pourront se procurer une paire de lunettes limoneuses qui font partie du costume de scène des musiciens.

UNE PREMIÈRE SAISON AU-DELÀ DES ESPÉRANCES

VÉRO AU ZÉNITH



MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

La première saison de *Zénith* fut une belle aventure pour Véronique Cloutier.

Proposée sur les ondes de ICI Télé, cette émission musicale a comblé les attentes, autant celles du diffuseur que du producteur, KOTV

Ce nouveau concept de compétition musicale aura permis à 24 artistes de relever des défis qu'ils n'auraient pas cru possibles autrement.

Et pour l'animatrice, la réussite de cette première saison va au-delà de ses espérances.

«Je vis plusieurs émotions à la fois en ce moment, confie-t-elle lorsque jointe par *Le Droit* plus tôt cette semaine. Du point de vue personnel, je suis pleine de gratitude pour cette chance que j'ai eu d'animer ce *show*-là. Je me sens très privilégiée, après 30 ans de carrière, d'avoir la chance de vivre cette grande aventure. Professionnellement, c'est la fierté qui m'envahit. Je suis très fière de notre équipe qui, chaque soir, était engagée à 110% dans la réussite de *Zénith*.»

Véro ne tarit pas d'éloges pour son équipe, menée par le concepteur et metteur en scène Dominic Ancil.

«Tout au long de cette première saison, j'ai vu des techniciens porter des costumes, notre metteur en scène ramasser des confettis, bref, tout le monde était engagé et portait cette émission à bout de bras. Sans eux, il n'y a pas de *Zénith*. On a formé une grande famille et même dans mes rêves les plus fous, je n'aurais pu demander mieux que ça.»

Cet engagement de l'équipe envers l'émission était à ce point total que Véro n'hésite pas à parler de magie.

«Il y a des beaux projets et il y a des projets magiques, ajoute-t-elle. *Zénith* est ce genre de projet.»

Outre Ancil, cette production était portée par le directeur artistique Samuel Chouinard, le directeur musical Maxime Lalanne ainsi que le concepteur et réalisateur Daniel Vigneault.

LA SAISON 2

La deuxième saison de *Zénith* est déjà confirmée alors, tout est



Véronique Cloutier était à l'animation de la toute nouvelle émission musicale *Zénith*. — COURTOISIE DE BENOIT ROUSSEAU

mis en place pour reprendre le boulot dès l'automne.

«On sera de retour avec une deuxième saison à la mi-janvier, confirme l'animatrice. Nous allons prendre quelque temps pour se remettre de nos émotions et dès la semaine prochaine, on

est déjà dans un *post-mortem*. On pourrait identifier ce qui a moins bien fonctionné afin de faire les ajustements nécessaires. Mais, au moment où on se parle, il est trop tôt pour faire quelque annonce que se soit.»

Une chose est sûre, l'animatrice

ne perdra pas de temps à répéter les règlements à chaque épisode, comme ce fut le cas à la première saison.

«C'est clair que j'aurai plus de temps à consacrer à l'animation, indique-t-elle. La gestion du temps sera facilitée et je pourrai

ainsi laisser plus de place aux capitaines des différentes générations.»

À ce sujet, on ne sait pas encore si les capitaines de la première édition seront de retour. Même chose pour les artistes participants, on verra à renouveler le *casting*, question d'attiser encore plus l'intérêt du public.

LES ARTISTES

C'est une représentante de la génération Z, Éléonore Lagacé, qui a atteint le *Zénith* pour cette première mouture. Cette réussite réjouit grandement l'animatrice qui, nous confie-t-elle, aurait été heureuse, peu importe le résultat de la finale.

«Tous les artistes qui ont participé à l'émission ont été fabuleux, a dit Véro. On a pu voir des performances complètement éclatées, qui ont rallié toutes les générations. Cette année, c'est insouciance des Z qui a remporté le trophée *Zénith*, mais je crois que la victoire aurait pu aller à n'importe quelles générations.»

Le recrutement pour la prochaine saison ne devrait pas poser de problème, selon Véro.

«On a déjà eu des offres, lance-t-elle. Je crois que le concept plait aux artistes et que même certains de nos participants en ont déjà parlé dans leur entourage. *Zénith* est une compétition qui favorise l'artiste qui a eu la meilleure idée qui l'emporte. Ce n'est pas un concours de popularité, même si le public a quand même son mot à dire.»

La réussite du concept est également due à l'enthousiasme des artistes participants. Chacun peut ainsi réaliser un numéro qu'il a lui-même conçu, chose qui arrive que très rarement sur les différents plateaux de télévision.

«C'est une chance qu'on offre aux artistes, continue-t-elle. On met la machine à leur service afin de monter le numéro qu'ils ont en tête. Parfois même, on réalise un de leur rêve.»

DU NOUVEAU

De l'aveu même de l'animatrice, quelques changements sont à prévoir la saison prochaine.

«C'est normal qu'après une saison, on apporte des changements, dit-elle. Pendant la saison, on ne voulait pas modifier la formule pour ne pas défavoriser les participants qui avaient déjà présenté leur numéro.»

AUGUSTE

CHANSONS DE SAISONS

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

Il y a du printemps et de l'hiver dans pas mal toutes les nouvelles chansons d'Auguste. Ou alors de l'été et de l'automne, c'est comme vous voulez.

En fait, pour l'artiste estrien connu, au quotidien, sous le nom de Sébastien Pomerleau, les quatre saisons sont la métaphore parfaite pour exprimer sa vision de la vie, faite de brises et de gels, d'azur et de grisaille.

Dès la première plage (l'enjouée *Mi-décembre*), un homme en manque de printemps n'en peut plus de la pénombre du dernier mois de l'année, malgré l'atmosphère festive. *Nouvelle année* exprime l'espoir de quelqu'un qui vient d'en baver et se jure que l'avenir sera meilleur. *Ma fortune* rappelle l'importance de danser et de rire sous la pluie, tandis que *Garde-fou* fait se rencontrer la force de ne pas abandonner et la connaissance de ses limites.

«Il y a quand même toujours quelque chose de beau qui couve dans le drame, et je crois que c'est là qu'il faut aller puiser la lumière pour s'en sortir. Le titre de l'album, *Le bruit des saisons* [qui provient de la chanson *Mi-décembre*], évoque un peu ça aussi : les saisons d'une vie sont parsemées de bruits désagréables et dérangeants, mais le bruit a sa place. Il peut aussi être utile, pour se poser des questions, pour décider de trouver des solutions ou d'aller voir ailleurs.»

Le lien entre ses huit «mini-films romantico-dramatiques» (c'est ainsi qu'il désigne les huit plages du *Bruit des saisons*) pourrait être ce sentiment de «questionnement sur des moments-clés d'une vie». Une vie régulièrement bousculée par des éléments extérieurs inhérents à l'existence.

Sébastien Pomerleau note toutefois que chacun est libre de recevoir ses chansons pop folk comme il l'entend.

«Par exemple *Vieille Chevrolet désert blues*, qui raconte pour moi le dernier *road trip* d'un couple parce qu'il vient d'apprendre que la fin arrivera plus vite que prévu. C'est le dernier geste d'amour d'une personne qui accompagne l'autre dans la maladie. C'est triste, mais, encore une fois, il y a quelque chose de beau dans cette folie de partir comme ça, en décapotable, dans le désert.»

«Et justement, une de mes amies a reçu cette chanson d'une façon totalement lumineuse, probablement parce qu'elle vivait au même



moment le début d'une nouvelle relation, raconte-t-il. C'est un peu ça, Auguste : quelque chose que tu n'as pas complètement compris, mais tu as ressenti des émotions à la fin.»

POUR SE SENTIR MOINS SEUL

La grande nouveauté avec ce deuxième album d'Auguste (il a aussi lancé trois microalbums depuis 2010), c'est d'avoir confié la réalisation à quelqu'un d'autre, soit André Papanicolaou.

Pour un artiste comme lui qui mène sa barque tout seul depuis une décennie (il réalise même ses clips, étant donné son métier de caméraman-monteur pour la Fabrique culturelle), il s'agissait d'une nouvelle étape, née de l'envie de vivre cette expérience au moins une fois dans sa vie, tout en ayant le sentiment d'être rendu là dans sa démarche artistique.

«Je voulais me laisser porter, arriver avec des chansons encore en chantier pour voir où elles iraient naturellement, avec une espèce de gardien, une oreille plus expérimentée et une sensibilité pour bien m'encadrer. En

fait, je crois que j'avais simplement envie de me sentir moins seul. Et j'ai vraiment aimé ça», résume-t-il.

Musicien et complice de Vincent Vallières, André Papanicolaou a coréalisé *Toute beauté n'est pas perdue* avec VV et a réalisé l'album le plus populaire de Patrice Michaud, *Le feu de chaque jour*, en plus d'être directeur musical au Festival de la chanson de Granby. Marc Chartrain, Simon Blouin et Ghyslain-Luc Lavigne ont complété la petite équipe à la batterie et au mixage.

Sébastien Pomerleau a été particulièrement interpellé par la démarche de son *réal'*, qui tenait à ce qu'Auguste n'arrive pas en studio avec des chansons presque terminées.

«Pour lui, il ne faut pas trop réfléchir. Justement, cette fois-ci, je n'avais pas forcé l'écriture, ni la composition, ni la direction musicale. Le seul guide que je m'étais donné, c'était l'envie de vivre avec les chansons, de les jouer en spectacle. Aussitôt que j'avais le sentiment que j'aimerais moins interpréter telle chanson sur scène, je l'écartais. Mes préférées, je les ai présentées seulement en guitare-voix à André.»

DUO DE CRACKS

Auguste s'est vite retrouvé en communion d'esprit avec son capitaine de studio.

«L'an dernier, j'ai entendu Richard Séguin dire en entrevue qu'il se considère avant tout comme un artisan de la chanson. Ça a fait résonner quelque chose chez moi. Je ne suis pas une vedette de la chanson : je suis au service de la chanson et ma démarche, c'est de faire en sorte qu'elle existe dans la meilleure forme possible. C'est cette vision que j'ai trouvée avec André.»

Les deux musiciens ont découvert qu'ils étaient aussi deux *cracks* de la musique. «On savait quelle guitare Tom Petty avait utilisée sur tel album. La force d'André, c'est de mettre l'accent à la bonne place. Pour moi qui ai tendance à m'éparpiller, il a été là pour me ramener. Ça a donné un album intemporel, qui respire beaucoup.»

Et comme la création appelle souvent la création, la moitié des nouvelles chansons d'Auguste sont nées pendant le travail de

Sébastien Pomerleau, alias Auguste, a lancé le 21 avril un deuxième album intitulé *Le bruit des saisons*. — PHOTO LA TRIBUNE, MAXIME PICARD

réalisation, prenant la place d'autres pièces déjà écrites.

«Ça, j'avoue que je n'en revenais pas. Mes préférées sont justement les plus récentes. J'ai adoré cette magie-là!»

LE QUARTIER DES TISSERANDS

Originaire de Magog, issu de la classe moyenne, Sébastien Pomerleau a imaginé le cadre de la chanson *Ma fortune* dans le quartier des Tisserands, où il n'a pas habité, mais qu'il traversait régulièrement. Il y a également travaillé.

«J'ai été quelque temps à la Dominion Textile et j'étais la cinquième génération à le faire dans ma famille. Moi, j'habitais le quartier qu'on appelait la Michigan, de l'autre côté de la rivière Magog, où se trouve l'aréna. Pour aller dans la ville de Magog, je devais donc traverser le quartier des Tisserands, où vivaient des tantes. L'odeur, la couleur, l'image de l'usine m'ont toujours inspiré.»

Ma fortune est une chanson qui parle de simplicité dans la pauvreté. «Elle dit que rien n'est plus important dans la vie que d'être entouré d'une famille aimante.»

UN LIVRE AU LIEU D'UN LIVRET

À défaut d'exemplaires physiques du *Bruit des saisons*, Auguste a décidé de compenser la disparition du livret de CD en réalisant carrément un livre d'une centaine de pages, mariant textes et photos.

«J'ai toujours tripé sur les livrets. Pour moi, ils bonifiaient l'écoute. Je tenais à offrir une expérience semblable, alors ma photographe [Catherine Deslauriers] et moi, on s'est offert un *trip* de trois jours au Nevada. En plus des photos, toutes les paroles et les explications des chansons s'y trouvent, des croquis, des manuscrits, des réflexions. Tout a été assemblé par la poète et illustratrice Louise Marois, qui avait aussi conçu mon précédent album.»

On pourra se le procurer lors des spectacles de lancement, le 3 mai au Verre bouteille à Montréal et le 27 mai à la Caravane de North Hatley.

SON LIVRE ET SON AGRESSEUR SORTENT LE MÊME JOUR

FÉLIX LAJOIE

Le Soleil

QUÉBEC — « Mon éditeur m'a contacté et m'a dit : " Félicitations, votre livre va être publié le 29 mars ". J'ai répondu : vous êtes vraiment sérieux? C'est la journée que [mon agresseur] sort de prison », lâche Dominique Théberge en entrevue avec Le Soleil. Il raconte les horreurs qu'il a vécues dans *Piégé dans les griffes d'un prédateur*.

Malheureusement pour Dominique Théberge, la sortie de son livre par les Éditions de Mortagne ne pouvait pas être reportée.

« Ils n'étaient pas du tout au courant, ce n'était vraiment pas prévu », commence M. Théberge.

Malgré cette coïncidence de dates, il n'a pas regretté le lancement qui a eu lieu le 2 avril à son restaurant La Croisée des chemins, à Chambly, en présence d'une centaine de personnes et de quelques politiciens. Jean-François Roberge, ministre de la Langue française, était notamment sur place.

« C'était magique... honnêtement je manque de mots pour décrire l'évènement », dit fièrement Dominique Théberge, la voix pleine d'émotion.

« Moi, je voulais aller de l'avant [malgré la coïncidence de dates], parce que ça marque le début et la fin de plusieurs choses. C'est le début d'une aventure d'auteur pour moi, mais qui commence aussi à la fin d'une liberté », continue-t-il.



Pendant que son agresseur était incarcéré, Dominique Théberge était à l'aise partout où il allait. Cependant, depuis le 29 mars, il se sent en sécurité uniquement dans sa ville de résidence, Chambly, puisque le Tribunal a interdit à son agresseur de s'y rendre.

— PHOTO FOURNIE

Pendant que son agresseur était incarcéré, il était à l'aise partout où il allait. Cependant, depuis le 29 mars, Dominique Théberge soutient qu'il se sent en sécurité uniquement dans sa ville de résidence, Chambly, puisque le Tribunal a interdit à son agresseur de s'y rendre.

« Maintenant, si je vais à Montréal par exemple, je sais que je

peux tomber face à face avec lui », craint-il.

En août 2021, lui et deux autres victimes de Pierre-Raymond Perron ont fait lever l'ordonnance de non-publication sur leurs identités, dans l'espoir d'encourager d'autres personnes qui ont subi des agressions sexuelles à dénoncer. La publication de *Piégé dans les griffes d'un prédateur* s'inscrit dans cette démarche.

LES GRIFFES D'UN PRÉDATEUR

Dans son livre, Dominique Théberge relate son enfance et son parcours difficile à l'école, notamment à son entrée au secondaire.

Il raconte entre autres avoir été ballotté entre quelques écoles (et classes de retenues) à cause de ses troubles d'attention et de ses difficultés d'apprentissage. Il affirme également avoir été victime d'intimidation et d'acharnement de la part de certains professeurs.

De plus, il vit mal son orientation sexuelle. Dans les années 90, la perception envers l'homosexualité était très différente, et sa propre mère décrivait cela comme un péché.

Sans parler du décès de son père, lorsqu'il avait 5 ans, qui l'a longtemps affecté.

En résumé, Dominique Théberge ne trouve personne en qui avoir confiance au secondaire. Jusqu'à ce qu'il rencontre Pierre-Raymond Perron, un prof de morale à son école.

Alors âgé de 14 ans, Dominique Théberge vit une relation presque

père-fils avec « Raymond ». Ce dernier semble l'écouter et lui donne même certains privilèges, comme accéder à un ordinateur dans les pauses entre les cours.

Toutefois, Pierre-Raymond Perron va abuser de Dominique, sur une période d'environ trois ans. Ce dernier va taire les horreurs qu'il a subies, jusqu'à ce qu'il apprenne que Pierre-Raymond Perron a aussi agressé son propre fils.

Pierre-Raymond Perron a finalement été condamné à 30 mois de prison en août 2021 pour des agressions sur quatre mineurs, des abus qui ont été perpétrés sur une période de près de 30 ans.

TROUVER SA VOIE

De ces horreurs, Dominique Théberge garde plusieurs traumatismes. Il souffre notamment de difficultés importantes dans les relations « d'autorité arbitraire », comme celles avec les professeurs.

Il a tout de même réussi à compléter plusieurs formations pour devenir conseiller financier, entre autres grâce aux formules de cours en ligne. Il a pratiqué ce métier pendant sept ans.

Selon lui, ce qui l'a poussé à ne pas lâcher et à continuer son chemin personnel est le désir d'aider les autres et de faire avancer la société.

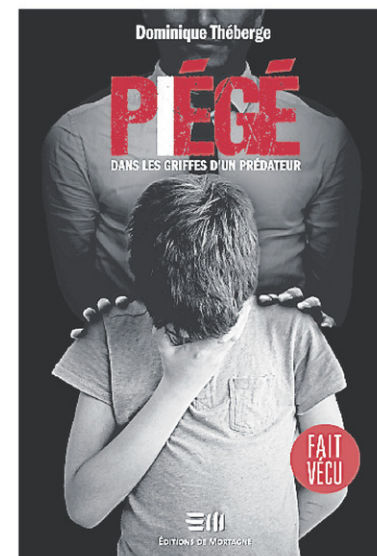
« C'est comme ça que j'ai trouvé ma raison de vivre. Je veux aider les autres et améliorer le monde dans lequel on vit. Si je suis propriétaire d'un resto, c'est parce que, pour moi, un restaurant c'est

une usine à bonheur », confie Dominique Théberge.

Avide d'engagements, il a également été l'attaché politique du chef du Bloc québécois Yves François-Blanchet durant environ un an et demi.

Depuis peu, Dominique Théberge est directeur général de l'organisme JAG, qui fait de la sensibilisation, apporte du soutien et de l'accompagnement aux personnes LGBT+ ainsi qu'à leur entourage.

« La demande est vraiment criante, on couvre la Montérégie Est, Ouest et Centre. C'est 1,8 million de population et 8800 kilomètres carrés », souligne Dominique Théberge, passionné par son nouveau poste.



Dans son livre, Dominique Théberge relate son enfance et son parcours difficile à l'école, notamment à son entrée au secondaire. — IMAGE FOURNIE



CINÉMA
LE
TAPIS
ROUGE

cinemaletapisrouge.com

819 840.2540

Voisin du Nouvelliste

OUVERT
7 jours sur 7

INSCRIRE LA BEAUTÉ DANS NOS VIES

FRANÇOIS HOUDE

fhoude@lenouvelliste.qc.ca

Formes habitables, c'est le titre d'un court métrage de 25 minutes qu'on doit à l'artiste multidisciplinaire trifluvienne Kim Lafontaine et qui sera projeté en première pour le grand public au Cinéma Le Tapis rouge le 27 avril à 19 h 30.

Il s'agit d'un film d'art et dans ce contexte, sa réalisatrice a pu compter sur un partenariat avec le Conseil des arts et des lettres du Québec, Culture Trois-Rivières, l'Atelier Silex, la petite Place des arts de Saint-Mathieu-du-Parc. L'œuvre a pu être réalisée avec un budget global de quelque 27 000 \$.

Kim Lafontaine a assuré la réalisation de même que la direction artistique du projet qui lui ressemble puisqu'il emprunte à diverses disciplines: la sculpture, la danse, la poésie. Une dizaine de collaborateurs ont travaillé avec elle dont Romane Dumas-Kemp comme assistante-réalisatrice, Justine Bellefeuille, Madeleine Bellefeuille, Camil Bellefeuille, Claudine Lacroix et Nycole Blanchette pour les performances.

La poésie dans laquelle baigne



Le court métrage *Formes habitables* de Kim Lafontaine dont voici une image sera présenté en première au Cinéma Le Tapis rouge de Trois-Rivières le 27 avril à 19 h 30.

le film revient à la réalisatrice et à Diane Longpré qui se sont unies pour écrire les vers qu'elles récitent. Pour ce qui est de la musique qui soutient le film de bout en bout, elle est l'œuvre de Luc Boissonneault mais la conceptrice a emprunté des mélodies à Alexandra Stréliski et Jean-Michel Blais pour compléter le volet musical de *Formes habitables*. Pour ce qui est de la direction photo et du montage, on les doit à Olivier Ricard.

Détentriche d'un baccalauréat en

arts de l'UQTR et d'une maîtrise à l'Université Laval, Kim Lafontaine en est à son premier film après une dizaine d'années de pratique professionnelle dans les arts visuels avec un penchant pour les arts vivants et les installations sculpturales.

Pourquoi un film? «C'est un médium qui voyage bien dans la sphère culturelle contrairement à une galerie d'art, argue-t-elle. Les diverses pratiques qu'on voit dans le film vont ainsi être vues ailleurs dans le monde: c'est une belle promotion

pour des artistes d'ici. D'ailleurs, il y a des pourparlers pour que le film soit offert sur la plateforme de l'ONF et qu'il soit diffusé à ARTV sans compter que des distributeurs ont déjà manifesté leur intérêt.»

Ces 25 minutes ont exigé environ un an de travail. En plus de concevoir *Formes habitables*, elle a assuré sa direction artistique, sa réalisation, fait les costumes, conçu les chorégraphies, etc. «C'est mon inspiration, mon esthétique qui se manifestent à travers les performances d'autres artistes qui ont collaboré.»

L'appellation de film d'art couvre un vaste spectre. Elle précise: «Je dirais que c'est une immersion pour le spectateur. Ça baigne dans une grande poésie visuelle à travers des tableaux que les gens n'ont pas l'habitude de voir au cinéma mais c'est très facile d'accès. C'est contemplatif en même temps que ça se nourrit d'éléments artistiques mais la narration demeure claire.»

L'artiste s'attache à démontrer les mécanismes adoptés par l'humain dans ses constants efforts pour s'adapter à son environnement ainsi qu'à la culture dans laquelle il baigne et qui sont en constantes transformations. «Jour et nuit, on fait des efforts pour habiter notre

territoire et notre culture mais celle-ci nous habite aussi. C'est un processus complexe qui peut-être excitant, confrontant et même bouleversant.»

«À travers la poésie, j'espère adoucir une matière qui est un peu brute et la passer dans mon canal narratif pour en faire une œuvre. J'espère que la poésie vient adoucir les défis qui nous confrontent tous et amener de la beauté où il n'y en a pas forcément beaucoup. Les chorégraphies, par exemple, apportent une beauté que je trouve touchante dans leur équilibre fragile. Ça évoque des émotions auxquelles nous sommes tous confrontés.»

«En somme, je cherche à apporter de la beauté là où il n'y en a pas beaucoup. J'essaie de dire que c'est en osant être aventureux de corps et d'esprit qu'on se donne une liberté inventive qui nous permet de croire que demain sera plus beau.»

Les billets pour assister au visionnement de ce film sont présentement disponibles au coût de 10 \$ auprès de l'artiste même qu'on peut contacter au kimlafontaine5@gmail.com. S'ils ne s'écoulent pas tous avant la première, on pourra aussi s'en procurer à la porte du cinéma au moment de la représentation.

« UNE ÉPATANTE MANIFESTATION DE GÉNIE ARTISTIQUE »
THE AV CLUB

« ARI ASTER A UN TRUC TRÈS DRÔLE À VOUS MONTRER. N'AYEZ PAS PEUR. »
THE NEW YORK TIMES

RÉALISÉ PAR ARI ASTER, CRÉATEUR DE HÉRÉDITAIRE ET MIDSOMMAR

JOAQUIN PHOENIX

BEAU A PEUR

PRÉSENTEMENT AU CINÉMA

A24 spherefilms

« UN VRAI FILM D'AVENTURES »
PREMIÈRE

FRANÇOIS CIVIL
VINCENT CASSEL
et EVA GREEN

PIO MARMAÏ
ROMAIN DURIS

LES TROIS MOUSQUETAIRES D'ARTAGNAN

UN FILM DE MARTIN BOURBOULON

AU CINÉMA LE 28 AVRIL

PATHÉ spherefilms

TROIS MOUSQUETAIRES ET BEAUCOUP D'ACTION

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

QUÉBEC — On ne compte plus les adaptations du roman *Les trois mousquetaires* portées à l'écran. Entouré de noms bien connus du cinéma français, le réalisateur Martin Bourboulon se prête à son tour au jeu de revisiter l'œuvre d'Alexandre Dumas, avec le défi de rafraîchir le genre «de cape et d'épée» en misant notamment sur les scènes d'action.

« Ce qui nous a vraiment motivés depuis le début, c'était cette envie d'un grand film d'aventure. Celle de continuer à proposer au public des œuvres qui sont fortes pour le cinéma et avec des sensations de cinéma : du son, de grandes images, un souffle épique », résume au bout du fil Martin Bourboulon.

« L'ADN même de cette histoire des *Trois mousquetaires* offre beaucoup de choses intéressantes à raconter », ajoute-t-il.

Pour le cinéaste français et son équipe, le récit se déploiera en deux temps. Mettant notamment en vedette François Civil (D'Artagnan), Romain Duris (Aramis), Vincent Cassel (Athos) et Pio Marmai (Porthos), un premier long métrage intitulé *D'Artagnan* arrivera sur nos écrans le 28 avril.

La suite, *Milady* (un rôle porté par Eva Green), est attendu en décembre.

Avec quelque 150 jours de tournage au compteur et un budget de 70 millions d'euros, cette nouvelle lecture de la saga des *Trois mousquetaires* est ambitieuse. En cette sortie de pandémie qui a fait mal

à l'industrie, l'idée de rallier un grand public dans les salles de cinéma était bien présente dans l'esprit des créateurs.

DES CASCADES SANS DOUBLURES

« On parle d'un film large, mais avec une ambition artistique forte, et cette qualité du jeu et du casting qu'on essaie de tenir », explique Martin Bourboulon.

Il raconte avoir, au début du projet, dressé sa liste idéale d'acteurs pour camper les célèbres gardes de Louis XIII, interprété ici par Louis Garrel.

Tous ont répondu présents.

« Ça s'est fait assez rapidement. François Civil a été là dès le début. Après, les autres ont suivi assez naturellement. C'est super chouette. Ils ont tous été réceptifs et séduits par la proposition. »

Séduits, certes... Mais ils ont dû se mettre vite au boulot. Dans un souci d'immortaliser les scènes de bagarres ou de poursuites en plans-séquences, le réalisateur a demandé à ses comédiens d'exécuter eux-mêmes leurs cascades.

« Ils ont vraiment mouillé le maillot, comme on dit! » lance le cinéaste.

Messieurs Duris, Cassel, Marmai et C^{ie} ont notamment pu bénéficier des conseils du champion olympique d'épée Yannick Borel.

« Il fallait que les acteurs soient les guides de l'action, avance Martin Bourboulon. Je ne voulais pas qu'il y ait de doublures. Ils ont dû s'entraîner à manier l'épée, à monter à cheval, à se battre. Ça a été beaucoup de travail pour eux, mais un travail amusant, quand même. »



SOUCI DE RÉALISME

De l'action, il n'en manque pas dans *Les trois mousquetaires*. Les batailles sont filmées de près, d'une caméra nerveuse qui donne parfois un peu le tournis. Ça fait partie de l'aventure, assure Martin Bourboulon.

« C'est assumé, c'est une manière d'être en immersion, note-t-il. On voulait que les scènes puissent être vécues de l'intérieur. »

Le réalisateur évoque des affrontements peut-être trop propres, trop « millimétrés », vus par le passé à l'écran.

« Ce n'est pas ce qui m'intéressait, tranche-t-il. Je voulais qu'on soit dans un côté très réaliste, le

plus naturaliste possible. Dans un combat à l'épée, les combattants ne se mettent pas d'accord avant. Ils ne répètent pas avant. Ils se battent comme ça de manière très cruelle... »

Les trois mousquetaires: D'Artagnan sera présenté au cinéma dès le 28 avril.

Le cinéaste Martin Bourboulon et l'acteur Pio Marmai, qui interprète Porthos dans *Les trois mousquetaires*. — PHOTO

JULIEN PANIE

UNE PART DE LIBERTÉ

La nouvelle mouture des *Trois mousquetaires* mise en scène par Martin Bourboulon nous ramène en terrain familier : la guerre de religion, les magouilles du cardinal Richelieu, le bijou qui risque de compromettre l'honneur de la reine, etc.

Mais le réalisateur souligne quand même une part de liberté par rapport à l'œuvre d'Alexandre Dumas dans les films scénarisés par Matthieu Delaporte et Alexandre De La Patellière.

« On a le droit à tout, croit-il. C'est la force des adaptations. Je trouve que c'est ça qui est intéressant avec ces œuvres très puissantes qui traversent les époques. On peut s'autoriser à porter des regards libres dessus. C'est ça qui est bon. Je ne me suis pas enfermé dans un principe. »

Martin Bourboulon cite les costumes qui ont été « réinventés ». On ajoutera à titre d'exemple cette incursion offerte par le film dans la vie sexuelle du mousquetaire Porthos...

« C'est plutôt une joke, en fait! rigole le cinéaste. C'est plus pour montrer qu'il est un épicurien, un bon vivant. C'est quelqu'un qui a faim quand il sort de table. Il aime vivre toutes les expériences possibles. »

UN QUÉBÉCOIS À LA DIRECTION PHOTO

Le Québécois Nicolas Bolduc signe la direction photo de l'ambitieuse relecture des *Trois mousquetaires* pilotée par Martin Bourboulon. Une collaboration qui a été fructueuse, se réjouit le réalisateur. « Nicolas, il a été formidable parce qu'il a cette

culture intéressante pour nous. Il est francophone, on a des références communes et il s'adapte facilement à notre ADN d'Européens », décrit-il.

« En même temps, il a cette culture nord-américaine, reprend le cinéaste. Il assume

cette envergure qu'on n'a peut-être pas toujours le courage d'aller chercher ici. Il a fait des films aux États-Unis et au Canada. Il va chercher le côté épique des images, le souffle plus nord-américain. »

GENEVIÈVE BOUCHARD, LE SOLEIL

BEAU A PEUR

Un délirant cauchemar signé Ari Aster

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — En trois heures de cinéma aussi touffues que déroutantes, le singulier Ari Aster nous convie avec *Beau a peur* dans le cauchemar surréaliste d'un homme souffrant d'anxiété. Une sorte d'ambitieux et surprenant délire oedipien porté par un Joaquin Phoenix complètement investi.

Le réalisateur américain ne fera sans doute pas l'unanimité avec cette proposition tranchée, déclinée en plusieurs actes très distincts sur la forme. Là n'est pas l'objectif pour cet artiste qui ne recule pas devant la démesure ni une certaine absurdité.

Il revient avec une signature forte dans ce qui s'apparente à trois heures d'une crise de panique vécues par un personnage paranoïaque.



L'acteur Joaquin Phoenix semble complètement investi dans le personnage principal du film *Beau a peur* d'Ari Aster. — PHOTO SPHÈRE FILMS, TAKASHI SEIDA

Le cinéaste, qui a fait sa marque avec les films *Héritaire* et *Midsummer*, s'éloigne de l'horreur pour donner dans quelque chose qui ressemble à une comédie noire. Mais il ne laisse surtout pas l'angoisse derrière avec *Beau a peur*, tourné dans la région de Montréal et qui met à profit, dans

de petits rôles, plusieurs acteurs d'ici.

Joaquin Phoenix y incarne Beau Wassermann, un homme renfermé, handicapé par son anxiété. Il est appelé à revisiter ses démons lorsqu'il apprend le décès de sa mère, une femme contrôlante avec qui il a eu une relation trouble

abreuvée de culpabilité.

L'épreuve s'avère considérable pour celui qui stagne dans un environnement pour le moins hostile : la violence est omniprésente dans son voisinage.

Un premier acte qui explore un côté à la fois drôle et brutal dans sa description des misères de ce Beau, qui est bien loin d'être au bout de ses peines.

Avec une destination claire en tête, celle de la maison où il a grandi, le malheureux au teint beige verra sans cesse ses projets retardés.

D'abord par un couple chez qui il fait escale (Nathan Lane et Amy Ryan) et qui semble enclin à l'aider, mais jamais tout de suite.

Un sentiment d'enfermement s'installera chez Beau et un autre invité aux airs de psychopathe (menaçant Denis Ménochet) n'aide pas à l'apaiser.

Son périple l'amènera plus tard dans une épopée théâtrale fantaisiste, en pleine forêt, sur fond de

legs et de paternité. Un segment impressionniste coloré, fort joliment réalisé.

Avant de confronter cette figure maternelle qu'il redoute, notre homme revisitera ses souvenirs de jeunesse (Armen Nahapetian le campe à l'adolescence) auprès d'un premier amour avec qui il renouera de traumatisante manière.

Joaquin Phoenix s'est impliqué complètement dans ce personnage constamment plongé dans la confusion ou la détresse.

Vous le comprendrez, on frôle le point de saturation au fil de cette œuvre déjantée dans laquelle Ari Aster se donne toutes les permissions, surtout celle de laisser le spectateur perplexe. Mais son film a néanmoins le mérite d'être audacieux et de sortir du lot.

Beau a peur est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 7,5/10

Titre : *Beau a peur*
(en version originale anglaise avec sous-titres)

Genre : satire psychologique

Réalisation : Ari Aster

Distribution : Joaquin Phoenix, Amy Ryan et Patti LuPone

Durée : 2h59

FARADOR

Une joute adulescente à finir...

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Les assidus des jeux du genre *Donjons et dragons* peuvent vivre intensément leur passion, quitte à passer pour des marginaux aux yeux de ceux qui ne consacrent pas leurs temps libres à se prétendre elfes, magiciens ou chevaliers médiévaux. Avec la comédie *Farador*, Édouard Alberne-Tremblay offre avec beaucoup de verve un savoureux mélange des deux points de vue.

Dans ce film adapté d'un court métrage devenu viral en 2006, la partie d'un petit groupe d'amis dure depuis 18 ans. Dix-huit années à poursuivre avec ferveur la même quête, un lancer de dés à la fois, afin de voir leurs personnages entrer dans la forteresse de Farador.

L'introduction nous les présente comme des ados trop gênés pour parler aux filles. On les découvre

vite comme des adulescents céli-bataires endurcis qui stagnent dans des boulots sans envergure.

La trentaine bien sonnée, les colocs sont très (trop?) investis dans leur passe-temps, qu'ils privilégient toujours.

Les choses risquent toutefois de changer pour le maître de jeu Charles (Éric K. Boulianne, également coscénariste), qui nourrit passivement des ambitions d'écrivain, et les joueurs Guillaume (Lucien Ratio) et Louis (Benoît Drouin-Germain), qui viennent de perdre un complice de toujours.

Paul (Marc-Antoine Marceau) a récemment quitté la partie après avoir pris ses distances pour s'installer avec son amoureuse. Disons que son départ a laissé un froid.

L'arrivée de la sœur de Charles, Kim (Catherine Brunet), va chambouler encore plus les habitudes de nos vieux garçons avant l'âge.

Celle-ci revient d'Europe dans une crise existentielle. Elle est bien déterminée à voir son frère s'éloigner de sa passion d'ado et de son marasme professionnel



Les acteurs Lucien Ratio et Benoît Drouin-Germain dans le film *Farador*. — PHOTO TVA-FILMS, STÉPHANE BOURGEOIS

pour s'attaquer concrètement à sa volonté d'écrire.

Comme les joueurs atablés dans un sous-sol de banlieue, *Farador* se déploie en deux univers parallèles. D'une part, nos participants qui roulent les dés pour faire avancer leur « bonhomme »; de l'autre, lesdits personnages (interprétés bien sûr

par les mêmes acteurs) affrontant monstres et autres ennemis dans une contrée médiévale fantastique.

Tourné entre Québec et la Normandie, le film navigue habilement entre les deux univers. Les dialogues sont incisifs dans le « vrai monde », plus fleuris dans la transposition du jeu, mais truculents

de part et d'autre.

Farador nous présente surtout des personnages attachants et bien livrés. Lucien Ratio vole pratiquement la vedette dans le rôle de Guillaume, aux airs de machiavélique petit *mononcle* mû par l'énergie du désespoir de ne pas perdre ses amis et ses repères.

Le film ne juge pas ces gars que d'aucuns qualifieraient de geeks. Mais on ne les ménage pas non plus dans leurs manies ridicules, rigolotes ou simplement attendrissantes.

Farador applique la même auto-dérision à sa propre facture fantastique, bricolée avec des moyens qu'on n'imagine pas faramineux.

Farador est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 7/10

Titre : *Farador*

Genre : comédie fantastique

Réalisation : Édouard Alberne-Tremblay

Distribution : Éric K. Boulianne, Lucien Ratio, Benoît Drouin-Germain et Catherine Brunet

Durée : 1h48



Camille Charland Perez ainsi que son partenaire Jeffrey Labrie ont lancé Oregon afin de propager le style de vie de la côte ouest au Québec. — PHOTO OREGON

VIVRE COMME SUR LA CÔTE OUEST

PHILIPPE CHABOT

Le Soleil

QUÉBEC — Entre mers, montagnes et forêts, la côte ouest fascine la designer Camille Charland Perez pour son mode vie simplifié en symbiose avec la nature. Une oasis de sérénité qu'elle veut maintenant transposer au Québec avec sa nouvelle entreprise Oregon.

Camille Charland Perez ainsi que son partenaire Jeffrey Labrie ont lancé Oregon afin de propager le style de vie de la côte ouest au Québec. « Ce sont des gens qui sont proches de la nature, ils en profitent et l'intègrent également dans leur quotidien. Là-bas, c'est plus calme, la qualité de vie prime avant tout », détaille-t-elle.

Son entreprise propose donc des plans de maison où l'on retrouve certains éléments distinctifs de ce style de vie.

« On ne veut pas que notre maison soit seulement une boîte dans laquelle on arrive à la fin de la journée. On veut pratiquement que la maison devienne une sorte d'habitat », explique-t-elle. L'environnement est d'ailleurs au cœur des priorités d'Oregon.

Par exemple, il y a une serre annexée à la maison qui permet d'entretenir un potager à l'année. Ça peut tout aussi bien être une autre pièce de vie. Des toits verts cultivables sont même une possibilité. La collecte d'eau de pluie figure sur tous les plans, pour tous les besoins qui ne nécessitent pas

de l'eau potable. La compagnie développe également un modèle qui possède une cour intérieure.

Les plans font état de murs et d'une toiture plus épais, car les propriétaires ont décidé d'utiliser de la laine de mouton pour l'isolation. Les fondations sont aussi planifiées pour être sur des dalles chauffées. « On ne veut pas de sous-sol humide infesté de champignon. C'est aussi une façon plus écologique, plus efficace et plus rentable de chauffer », ajoute Mme Charland Perez.

EN QUANTITÉ LIMITÉE

Les plans de maison d'Oregon sont disponibles en quantité limitée seulement. « On ne veut pas créer un nouveau développement avec 50 maisons pareilles, loin de là. On est complètement à l'opposé », mentionne la propriétaire. Ce n'est donc pas une maison d'architecte qui est unique au monde, mais elle reste tout de même assez rare.

Il y a présentement deux modèles disponibles, soit le style côtier — qui s'éloigne du style kitsch bord de mer et se rapproche plutôt de la côte de l'Espagne ou de Cape Cod — ainsi que le style cabine qui rappelle un peu plus la verdure. Trois autres modèles devraient suivre prochainement.

Toutes les informations ainsi que des plans simplifiés des bâtiments sont disponibles sur le site web de l'entreprise. Il est aussi possible de communiquer avec Oregon pour faire des modifications mineures ou modérées.

UNE BOÎTE CLÉ EN MAIN

Les clients ont l'option d'acheter les plans pour ensuite se construire ou embaucher un entrepreneur avec les matériaux de leur choix. Ils peuvent aussi opter pour la boîte design, qui est la petite touche d'Oregon. « C'est une boîte physique qui arrive à la maison avec tous les échantillons de tous les finis et matériaux que l'on retrouve dans nos 3D. Ce n'est pas sur mesure à chaque client, mais c'est sur mesure à chaque maison. »

Si vous allez faire un tour sur le site web d'Oregon, jetez un coup d'œil au modèle 3D disponible. Avec la boîte design, vous aurez tout ce qu'il faut pour reproduire ce que vous voyez : le même plancher, le même comptoir, la même peinture, tout.

En plus de la boîte, les clients ont accès à un guide d'achat électronique qui regroupe les spécifications de chaque item, que ce soit les quantités ou les finis. « Il n'y plus le casse-tête de calculer la superficie de céramique dont

j'ai besoin, trouver le bon fournisseur ou même choisir un coulis en particulier », dit Camille Charland Perez.

Même si la boîte est clé en main, c'est le client qui décide en fin de compte. S'il n'aime pas une certaine couleur, il peut très bien la modifier sans problème, ajoute-t-elle.

La boîte design n'est pas comprise dans le prix des plans, c'est bel et bien un surplus.

Info : oregonhomes.ca



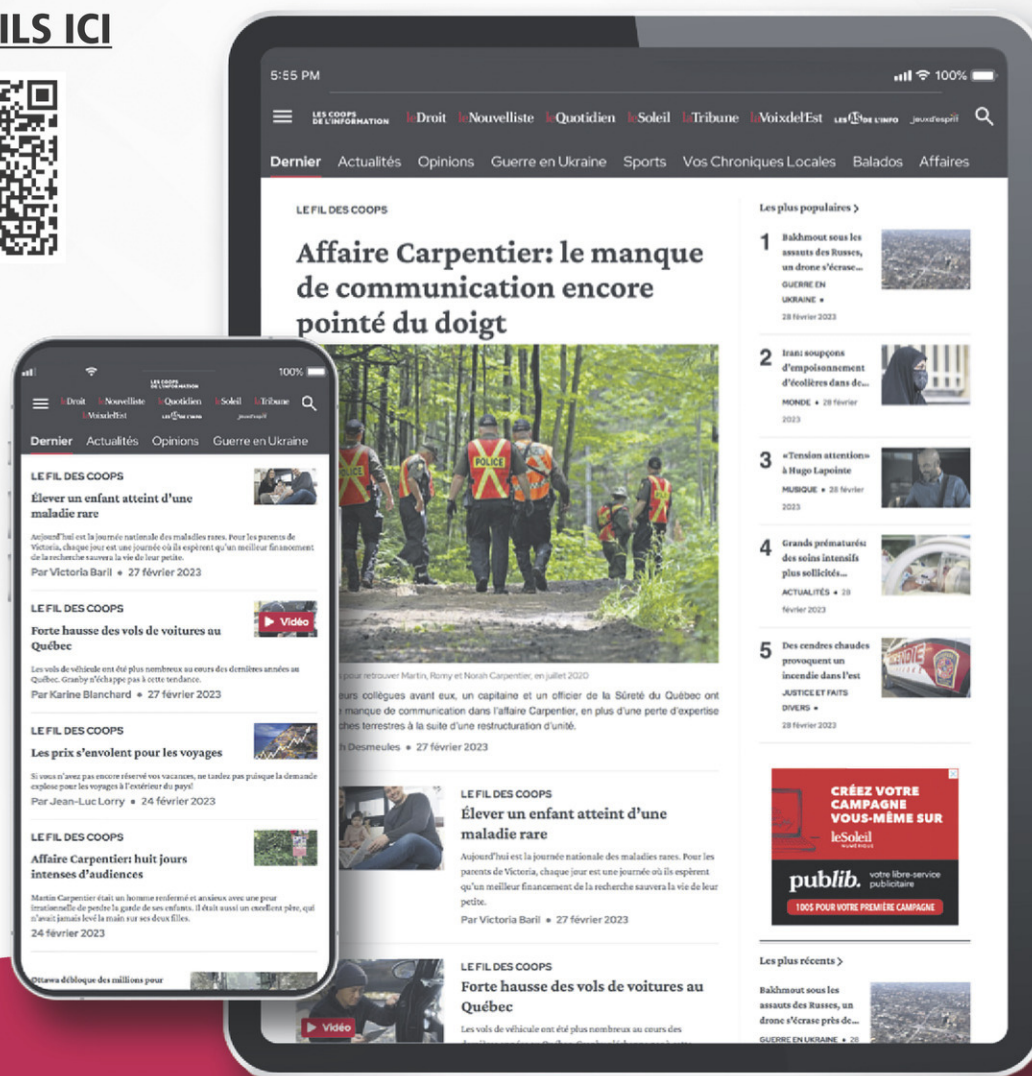
Camille Charland Perez a voulu transposer au Québec une oasis de sérénité avec sa nouvelle entreprise Oregon.

— PHOTO OREGON

BIENVENUE DANS VOTRE NOUVEL ENVIRONNEMENT!

APPLICATION ET SITE INTERNET
REVUS, AMÉLIORÉS ET SIMPLIFIÉS.

LES DÉTAILS ICI



LES COOPS DE L'INFORMATION

Local. De calibre mondial.

FLEURS

TULIPES EN TROIS TEMPS



CHLOÉ ROY
Collaboration spéciale

À mon plus grand bonheur, depuis quelques jours, à mon réveil, j'ouvre les yeux devant un spectacle merveilleux. Un feu d'artifice vivant qui s'élançe de beauté et déborde de vérité.

Sur le bord de la fenêtre de ma chambre, les fleurs séchées ont maintenant fait place aux fleurs fraîches!

Nous avons la chance d'avoir déjà débuté la récolte de nos tulipes de spécialité, plantées l'automne dernier.

Comment est-ce possible de récolter des tulipes si tôt, me demanderez-vous?

En octobre dernier, nous avons séparé notre inventaire de bulbes de tulipes (plus de 50 000!) en trois parties. Une première partie a été plantée en plein air, la deuxième sous une structure temporaire appelée «tunnel chenille» (structure métallique installée à l'automne, puis recouverte d'une couche de polyéthylène dès que la neige fond au printemps, pour obtenir un gain thermique et accélérer la croissance des fleurs) et finalement, le dernier tiers de nos bulbes ont été plantés sous une serre froide (serre non chauffée recouverte de deux polyéthylènes, entre lesquels une masse d'air est insufflée pour produire un effet de serre et limiter le gel du sol en profondeur en hiver). Cette astuce nous permet de devancer la saison en offrant des tulipes plus tôt, ainsi que de récolter en trois temps distincts : la serre froide en premier, le tunnel chenille en deuxième puis, finalement, les tulipes en plein air.

Mais même en se donnant la chance d'étaler les récoltes de tulipes en les plantant sous différentes conditions et en plantant de différentes catégories

(floraison hâtive, mi-printemps et tardive), la récolte des tulipes est intense et imposante sur une ferme florale.

Nous devons rester attentives à leur croissance et essayer de prédire au mieux quand elles seront prêtes à être récoltées pour planifier nos journées de travail et nos ventes.

Nous devons récolter tous les jours des centaines, voire des

milliers de tiges, car il est primordial de récolter les tulipes au bon stade de maturation — soit colorées, mais encore fermées.

Et dès qu'un rayon de soleil apparaît, les tulipes mûrissent de minute en minute!

LE BULBE, RÉSERVE D'ÉNERGIE

Afin de conserver ces énormes

quantités de tulipes plusieurs jours en chambre froide sans compromettre leur qualité, nous les récoltons avec le bulbe!

Cela nous permet d'obtenir une durée de vie en vase maximale et d'échelonner nos ventes.

Il y a principalement quatre raisons qui nous poussent à traiter les tulipes en annuelles en les récoltant avec le bulbe :

▶ la préservation de la qualité des

fleurs durant leur préservation en chambre froide;

▶ le temps de conservation bonifié en chambre froide;

▶ la longueur des tiges obtenues pour faire des bouquets;

▶ l'espace qu'occupent les tulipes au printemps est ensuite remplacé par une autre culture en été et rentabilise ainsi l'espace cultivé au maximum.

Le bulbe des tulipes est une





Tous les jours, des centaines, voire des milliers de tiges doivent être récoltées au bon stade de maturation. — PHOTO STEPHANE COCKE

réserve d'énergie, un peu comme une batterie. En récoltant les tulipes au bon stade (colorées, mais fermées), avec le bulbe encore attaché, nous leur permettons de continuer de se développer, mais à un rythme plus lent vu la température de la chambre froide de 5 °C. Leur source d'énergie est donc toujours disponible, mais nous ralentissons leur croissance pour que, lorsque nous les sortons de la chambre

froide afin de les mettre en bouquets, elles soient juste sur le point d'ouvrir, pour vos beaux yeux.

Les feuilles de tulipes, elles, sont un peu comme des panneaux solaires qui ont la capacité de recharger leurs batteries (le bulbe). En récoltant nos tulipes avec le bulbe encore attaché, nous condamnons donc nos tulipes à être traitées comme des annuelles au lieu de vivaces, car lorsque les

LIVRE : ELSIE REFORD, LA FEMME DERRIÈRE LES JARDINS DE MÉTIS

Les passionnés de botanique et d'histoire comptent désormais un nouveau livre à ajouter à leur table de chevet, soit *Dans les Jardins de Métis: à la rencontre d'Elsie Reford*. Cet ouvrage est signé par Alexander Reford, un arrière-petit-fils de la fondatrice et l'actuel directeur de ces jardins qui attirent chaque été des dizaines de milliers de visiteurs au Bas-Saint-Laurent. C'est Elsie qui a jadis métamorphosé ce domaine d'une quarantaine d'hectares, propriété de sa riche famille. Abondamment illustré de clichés de la photographe Louise Tanguay et d'images d'archive, ce livre raconte comment cette femme a consacré temps et argent pendant trois décennies pour transformer les Jardins de Métis en un parc de renom et un



La couverture du livre *Dans les Jardins de Métis: à la rencontre d'Elsie Reford*

attrait touristique couru. De plus, il présente en détail la diversité de plantes qui ornent les lieux. Prix : 49,95 \$ en librairie. FRANCIS HIGGINS



Cette image d'archive du livre montre Elsie Reford descendant l'un des sentiers des futurs Jardins de Métis, vers 1935. — PHOTO JARDINS DE MÉTIS

tulipes sont mises en bouquets, leur tige est coupée très près du bulbe afin qu'elle soit la plus longue possible. Le bulbe ainsi séparé de la tige ne pourra jamais se recharger en énergie et reflleurir l'année d'après, car il ne reste aucune feuille encore attachée pour lui redonner son énergie. Nous les envoyons donc au compost et en achetons de nouveaux chaque saison.

Une fois toutes les tulipes récoltées, une nouvelle culture est mise en place. Nous pourrions alors procéder à deux, voire trois récoltes par saison pour un même espace de culture.

Une donnée importante pour rentabiliser au maximum une ferme à échelle humaine.

Est-ce que ça vaut la peine de faire tout ça? Absolument! Pour

nous il ne fait aucun doute qu'il est préférable de faire voyager des bulbes de tulipes par bateau depuis la Hollande et de promouvoir la culture locale de tulipes écologiques plutôt que l'achat de tulipes cultivées à des milliers de kilomètres d'ici, avec des produits souvent nocifs pour le vivant, et de les faire voyager par avions et camions réfrigérés pour arriver jusqu'à nous. Les fleurs importées ont une empreinte environnementale énorme, et pourtant, c'est encore ce qu'on retrouve le plus souvent en magasin.

Nous avons un climat propice et un savoir-faire extraordinaire pour la culture de ces magnifiques fleurs. Profitons-en tous!

P.S. Les premières grenouilles ont chanté!

Le déclin des bières américaines

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescoops.ca



La bière artisanale, chez nos voisins du Sud, vit une crise existentielle. Est-ce le début d'un changement de paradigme ou plutôt la fin d'une époque glorieuse? Une chose est certaine, la *craft* évolue partout aux États-Unis et pas forcément dans le bon sens.

Depuis la réouverture des frontières, plusieurs de mes voyages dans différents États américains sont prétextes à visiter brasseries et distilleries. Des brasseries aux États-Unis, il y a en a des milliers. Presque 10 000 brasseries en 2022 pour 2670 en 2012, soit une augmentation de 375 % en dix ans. À titre de comparaison, c'est 324 brasseries québécoises en 2023 pour 105 en 2013, soit une augmentation de 308 %. Le marché est assez similaire. D'ailleurs, si on se base sur le ratio brasserie par habitant, c'est le Québec qui l'emporte avec une brasserie pour 26 230 personnes, au lieu de 34 000 du côté des États-Unis.

Mais revenons à la bière américaine! C'est sans hésitation que je considère que nos voisins ont accès à de la bière de moins en moins intéressante sur le plan qualitatif et gustatif. J'appuie mes propos sur les observations suivantes :

Les bières fruitées sont de plus en plus aromatisées avec des arômes naturels et non pas des fruits, en purée ou entiers. C'est un fait, la nécessité de produire vite et souvent de nouveaux styles de bière ou de nouveaux goûts a obligé plusieurs brasseries à se tourner vers des arômes. Sans oublier que, devant l'augmentation des projets brassicoles ces dernières années, l'expertise de brassage ne semble pas avoir suivi.

Il est donc commun de trouver des bières aux « fruits » composées principalement d'arômes, car plus faciles à brasser. Est-ce une tendance marquée? Si je me fie au nombre de kiosques d'arômes qui ont rejoint les différents salons professionnels et l'arrivée de techniques de brassage basées sur une seule recette adaptée autant de fois que

nécessaire, je crois que la culture bière américaine se divise de plus en plus en deux catégories : la bière « gastronomique » brassée en respectant le poids historique et culturel de chaque style, et la bière « fast-food » brassée en utilisant des techniques industrielles. Ce n'est pas la première fois que les États-Unis empruntent cette direction.

Je ne compte plus le nombre de bières avec ajout de sucre — que celle-ci soit acidulée, amère ou « neutre » — afin de couper la légère acidité qu'elle contient et donner une impression sucrée en finale. J'ai d'ailleurs été confronté à bon nombre de bières avec des défauts de brassage, laissant une impression de sucrosité désagréable.

L'oxydation des produits sur les tablettes semble également de plus en plus la norme chez les détaillants de bière. Phénomène également connu au

Québec quand l'offre dépasse la demande. Faites donc attention à l'achat de vos bières; considérez un maximum d'un an de conservation pour des bières maltées et six mois pour des bières houblonnées.

Heureusement, cette perception face à de nombreuses brasseries américaines ne touche pas toutes les brasseries. Il existe et existera encore des brasseries à la réputation de qualité irréprochable. Il est cependant important de considérer que bon nombre de projets brassicoles présentent des bières qui suivent les tendances, sans pour autant maîtriser le style. Est-ce le revers d'une médaille qui a grandi trop vite? Je le crois bien.

Est-ce que le Québec se prépare au même phénomène? Notre marché de la bière diffère un peu de celui des États-Unis, sans compter que bon nombre de projets brassent moins de 1000 hl par année et que nous, consommateurs, apprécions un peu plus le contexte stylistique d'un produit. La situation ne sera donc pas identique, mais il est important de s'assurer de préserver notre patrimoine brassicole, par son savoir-faire d'abord, et par son terroir ensuite.



Des brasseries aux États-Unis, il y avait en presque 10 000 en 2022 pour 2670 dix ans plus tôt, soit une augmentation de 375 %. — PHOTO 123RF



PHOTO MAËLLA LEPAGE

UN COCKTAIL POUR LE JOUR DE LA TERRE

Cran & Cider

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

Pourquoi ne pas célébrer, cette semaine, le Jour de la Terre avec une idée cocktail avec ou sans alcool, mais surtout 100 % locale?

En effet, plusieurs de nos produits locaux sont des accords naturels, que l'on pense aux atocas ou à une croustade aux pommes ou à une croustade aux pommes sucrées au sirop d'érable.

Je vous propose donc ici un cocktail 100 % local à base de pomme, de canneberge et d'érable, qui possède toutes les caractéristiques que l'on recherche à ce temps-ci de l'année : l'envie d'un rafraîchissement au soleil, les fesses sur la chaise de patio que l'on vient de sortir du cabanon après sa longue hibernation.

Santé!

INGRÉDIENTS

- **Avec alcool :**
- ¾ oz (22 ml) de sirop de canneberge Monsieur Cocktail
- ¼ oz (8 ml) de sirop d'érable
- 4 oz (120 ml) de cidre pétillant
- Canneberges congelées (pour décorer)
- **Sans alcool :**
- ¾ oz (22 ml) de jus de canneberge Nutra-Fruit
- ¼ oz (8 ml) de sirop d'érable
- 4 oz (120 ml) de moût de pomme
- Canneberges congelées (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Ajouter les ingrédients, sauf le moût de pomme ou le cidre, et remplir de glace.
- 2 Mélanger à la baguette ou à la cuillère de bar jusqu'à ce que vos doigts soient froids.
- 3 Compléter avec le moût de pomme ou le cidre pétillant.
- 4 Décorer de canneberges congelées.

Tour du monde vinicole du Jour de la Terre

NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale
nrichard@gcmédias.ca



Depuis 1970, la planète qui nous héberge est célébrée le 22 avril à travers le monde par des actions concrètes, initiées par des individus et des entreprises qui s'appliquent à diminuer leur impact sur l'environnement. Aujourd'hui honoré dans près de deux cents pays, le Jour de la Terre est devenu un mouvement participatif international des plus importants. Pour l'occasion, je vous offre un petit tour du monde à la rencontre de quelques-uns des nombreux vignobles qui travaillent avec conscience et dans le plus grand respect de la nature.

1 SUMARROCA ROSÉ BRUT CAVA

20,65 \$ • 15108487 • 12% • 5,6 G/L • BIO

Une nouveauté rosée et savoureuse à découvrir. Dans la région du Penedès en Espagne, la famille Sumarroca travaille la vigne depuis plusieurs générations, toujours inspirée d'une grande passion pour la Terre et une détermination de la cultiver de façon respectueuse et innovante. Son engagement se concrétise en 1999 quand, au hasard de la vie, Carles Sumarroca rencontre le Marquis de Monistrol et s'engage à lui racheter ses 400 hectares de propriété. Il devient ainsi le plus grand producteur de Cava à n'utiliser que ses propres raisins et donc, à garder un contrôle ultime sur la qualité de sa production.

Certifié bio depuis 2018, tout est vendangé à la main afin de minimiser l'impact sur les sols et la réduction de l'empreinte écologique se prolonge à la cave, avec entre autres l'utilisation de bouteilles allégées, fournitures d'emballages certifiées FSC, éclairage écoénergétique et calcul du bilan carbone.

2 REYNEKE ORGANIC CHENIN BLANC WESTERN CAPE 2022

20,40 \$ • 14221242 • 13% • 3,7 G/L • BIO

Un de mes cheniens blancs préférés d'Afrique du Sud, d'un millésime à l'autre. Précis, pur et salin dans une amplitude de poire fraîche à la finale zestée. Johan Reyneke produit ses vins à partir de sols vivants, cultivés selon les principes de la biodynamie et de la biodiversité. La ferme est autosuffisante. Elle produit son compost et ses fertilisants sont déposés naturellement par les vaches qui circulent entre les rangées de vignes. Dans les chais, on maintient la même philosophie en n'utilisant que des levures indigènes dans une production sans intrant ni produits chimiques pour ajuster la fermentation ou équilibrer le vin.

3 KLEFTES SAVATIANO 2022

21,25 \$ • 15127400 • 12% • 1,2 G/L • BIO, BIODYNAMIE, NATURE

Une nouveauté surprenante, tant par sa complexité d'arômes de



chrysanthème et de sapinage, ses saveurs de citron et d'abricot confits, que par sa longueur en bouche qui déploie beaucoup d'expression. De la pointe herbacée en finale s'ajoutent la compote de rhubarbe et du poivre blanc sur les dernières notes. Le savatiano est un cépage grec historique qu'on n'a pas l'habitude de déguster. Il est complexe et pas toujours facile à apprécier, mais cette cuvée s'exprime de façon unique, innovante et franchement délicieuse. Le vignoble Markou est situé dans la région d'Attica, en périphérie d'Athènes. Il est exploité par les frères Markos qui perpétuent une tradition de 150 ans, en cultivant leurs vieilles vignes de façon ancestrale, mais selon les principes innovants de leur génération qui travaille en symbiose avec la terre.

4 NICOLAS GROSBOS LA CUISINE DE MA MÈRE 2021

19,50 \$ • 12782441 • 12,5% • 1,2 G/L • BIO, NATURE

Immense coup de cœur pour les cabernets francs de Nicolas

Grosbois qui sont élaborés avec attention, savoir-faire et une passion qui se transmet jusqu'à nos papilles. Nicolas a repris les rênes du domaine de ses parents Jacques et Jocelyne en 2006, après avoir vinifié au sein de plusieurs vignobles autour du monde. La nature est au centre de leur engagement vers une polyculture qui comprend aujourd'hui 24 hectares de vignes, 5 hectares dédiés à la culture maraîchère et une trentaine d'animaux. La gamme Cuisine de ma Mère est leur projet de négoce, produit avec des raisins bios du voisinage en un vin gourmand qui ne manque pas de finesse et qui présente une douce amertume dans une finale sapide à souhait.

5 EMILIANA ADOBE CABERNET-SAUVIGNON RESERVA VALLE CENTRAL

15,85 \$ • 14195494 • 13,5% • 4,2 G/L • BIO

Un cabernet sauvignon frais, juteux et harmonieux, d'un rapport qualité-prix exceptionnel.

En Afrique du Sud, le vignoble Reyneke produit ses vins à partir de sols vivants, cultivés selon les principes de la biodynamie et de la biodiversité.

— PHOTO REYNEKE WINES

Le vignoble Emiliana est le premier vignoble chilien à obtenir la certification Regenerative Organic Certified (ROC) d'Eco-cert qui rencontre les plus hauts standards mondiaux dans plusieurs catégories dont la santé des sols, le bien-être des animaux et l'équité des travailleurs. Le vignoble rejoint les rangs d'autres compagnies d'avant-garde comme Patagonia, spécialisée dans les vêtements de plein-air et Nature's Path dans l'alimentation naturelle.

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



RECETTES

TOUS POUR OEUFS

➤ POÊLÉE D'OEUF ET DE LÉGUMES POUR UN PETIT-DÉJEUNER FESTIF

EAT HAPPY
Melissa Hemsley
KO ÉDITIONS



Les petits-déjeuners protéinés et salés, où l'œuf règne, ont bien évolué depuis l'ère des traditionnels œufs miroir, tournés ou pas, avec ou sans bacon. Cette semaine nous vous proposons d'autres idées pour que les œufs soient joyeux, à tous les matins, ou midis, ou soirs...

➤ 4 portions



Découvrez d'autres recettes sur lenouvelliste.ca et dans notre application



INGRÉDIENTS :

- 22 ml (1 1/2 c. à soupe) d'huile de coco ou de beurre
- 1 courge Butternut d'environ 1 kg (2,2 lb), pelée et coupée en dés de 1 cm (1/2 po)
- 200 g (1 1/2 tasse) de tomates cerises
- 200 g (8 tasses) de jeunes épinards
- 4 à 8 œufs, selon le format du plat et votre faim
- Sel de mer et poivre noir
- 5 ml (1 c. à thé) de flocons de piment fort
- 60 g (2 oz) de cheddar fort, râpé

PRÉPARATION :

1 Préchauffer le four à convection à 220 °C (425 °F) ou le four standard à 240 °C (475 °F). Déposer l'huile de coco dans un très grand plat allant au four (ou un plat à rôtir ou un poêlon). Mettre le plat au four et chauffer quelques minutes pour faire fondre l'huile, puis le retirer délicatement du four. Utiliser deux plats, au besoin, selon la quantité d'œufs désirée.

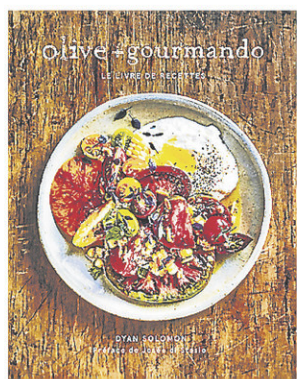
2 Dans le plat de cuisson, ajouter la courge et les tomates cerises et remuer pour bien les enrober d'huile. Faire rôtir 18 minutes. Retirer les légumes du four et les remuer délicatement. Ajouter les épinards.

3 Poursuivre la cuisson au four environ cinq minutes, jusqu'à ce que les épinards soient tombés. Retirer du four. À l'aide d'une cuillère de bois, creuser de quatre à huit cavités dans la préparation aux épinards, puis casser un œuf dans chacune. Saler et poivrer. Parsemer les œufs des flocons de piment et couvrir le tout du fromage.

Remettre de nouveau le plat au four et cuire de deux à trois minutes, jusqu'à ce que les blancs soient cuits mais que les jaunes soient encore coullants.

➤ LE SANDWICH AUX OEUFS D'OLIVE ET GOURMANDO

OLIVE + GOURMANDO
Dyan Solomon
KO ÉDITIONS



Qui n'aime pas manger des œufs le matin (ou le midi ou le soir) ? Sur-tout s'ils nous surprennent ? Cette semaine nous vous proposons d'autres idées pour que les œufs soient joyeux et savoureux. Aujourd'hui, une recette qui réinvente le sandwich aux œufs traditionnel avec de la tomate et du fromage. Et de la sauce sriracha. Miam.

SALADE D'ŒUFS POCHÉS

INGRÉDIENTS :

- 8 œufs
- Eau froide, plus 1 goutte de vinaigre blanc, pour bouillir
- 30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) d'oignon vert, ciselé
- 10 ml (2 c. à thé) de ciboulette fraîche, ciselée
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce sriracha
- Deux tomates rôties au four, coupées en morceaux
- Sel et poivre du moulin
- Pains à paninis
- 200 g (2 tasses) de fromage comté, râpé

SALADE D'ŒUFS POCHÉS

PRÉPARATION :

- 1 Tapisser une assiette de papier absorbant et réserver.
- 2 Dans un bol, casser les œufs sans briser les jaunes. Remplir une grande casserole d'eau froide et porter à faible ébullition. Ajouter

une goutte de vinaigre. À l'aide d'une grosse cuillère, remuer l'eau de façon à créer un tourbillon, puis y verser délicatement les œufs. Laisser cuire environ 4 minutes ou jusqu'à ce que les jaunes d'œufs soient mi-cuits. Les œufs pochés doivent être encore légèrement coulants, car les jaunes vont se mélanger à la sauce.

3 À l'aide d'une écumoire, retirer les œufs pochés de l'eau et les déposer délicatement sur l'assiette afin de les égoutter. Laisser reposer quelques minutes. Sur une planche, couper immédiatement les œufs en tranches et transférer dans un bol en récupérant tout le jaune qui aura coulé. Ajouter la mayonnaise, l'oignon vert, la ciboulette et la sauce sriracha, et mélanger délicatement afin de ne pas trop briser les œufs. Assaisonner.

ASSEMBLAGE

1 Couper les pains en deux à l'horizontale. Répartir la salade d'œufs sur la moitié des pains coupés. Répartir les tomates rôties. Assaisonner et arroser de sauce sriracha. Ajouter les tranches de speck et répartir le fromage. Refermer les



sandwichs.

2 Au presse-panini ou dans une poêle à feu moyen-élevé, griller les sandwichs jusqu'à ce que le

fromage soit fondu. Couvrir au besoin afin que la chaleur circule à l'intérieur des sandwichs. Servir immédiatement.

➤ OMELETTE ÉPICÉE AU FROMAGE

SIMPLE
Yotam Ottolenghi, Tara Wigley et Esme Howarth
KO ÉDITIONS



Cette recette d'œufs pour le brunch signée Yotam Ottolenghi est préparée avec de la harissa, une sauce piquante parfumée méditerranéenne que l'on trouve maintenant facilement dans les épicerie spécialisées mais

aussi même au supermarché. Le chef utilise aussi du fromage manchego (Omelette de droite) mais on peut bien sûr choisir un autre fromage qu'on aime bien, tant qu'il est à pâte ferme et prêt à fondre. Bon réveil gustatif!

➤ 4 portions

INGRÉDIENTS :

- 1 gros oignon, tranché finement
- 12 gros œufs, légèrement battus
- 100 ml (7 c. à soupe) de lait 3,25 %
- 70 ml (4 1/2 c. à soupe) de sauce piquante harissa
- 10 ml (2 c. à thé) de graines de nigelle (une épice aussi appelée cumin noir)
- 15 g (un peu moins de 1 tasse) de coriandre fraîche, hachée grossièrement

- 110 g (env. 13/4 tasse) de fromage manchego, râpé grossièrement
- 2 citrons verts, coupés en deux, pour servir
- Sel et poivre noir

PRÉPARATION :

- 1 Dans une poêle de grosseur moyenne (20 cm / 8 po) allant au four, sur feu moyen, chauffer 45 ml (3 c. à soupe) de l'huile. Faire revenir l'oignon, en remuant de temps à autre, 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé. Transférer l'oignon dans un grand bol. Ajouter les œufs, le lait, la harissa, les graines de nigelle, la moitié de la coriandre, 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel et un bon tour de moulin à poivre noir. Mélanger au fouet. Réserver.
- 2 Préchauffer le gril du four (broil) à intensité élevée
- 3 Essuyer la poêle, augmenter à feu moyen-vif et ajouter 10 ml (2



c. à thé) de l'huile. Verser le quart de la préparation aux œufs en tournant la poêle pour l'étendre également. Après une minute de cuisson, parsemer l'omelette du quart du fromage manchego et la placer sous le gril du four une minute pour terminer la cuisson, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les œufs aient gonflé. À l'aide d'une spatule, détacher la

bordure de l'omelette, puis la glisser dans une assiette. Garder au chaud. Cuire le reste de la préparation aux œufs de la même façon, en ajoutant de l'huile chaque fois, de manière à obtenir quatre omelettes en tout.

4 Parsemer les omelettes du reste de la coriandre et les accompagner de limes coupées en deux. Servir aussitôt.

LES AS DE L'INFO

Avec le soutien de Desjardins



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

Environnement

Des milliers de boissons pleines jetées aux ordures

Les dépanneurs Couche-Tard jettent aux poubelles des milliers de bouteilles et de canettes encore pleines. Certaines sont encore bonnes pour la consommation. Ces contenants ne sont ni recyclés ni donnés à des organismes.

Si on le sait, c'est grâce à une enquête des journalistes des Coops de l'information! On te la résume.

EN BREF

Parfois les nouvelles se trouvent... dans les poubelles!

Cet hiver, nos collègues journalistes ont constaté que des dépanneurs de la chaîne Couche-Tard jetaient régulièrement des bouteilles d'eau, des canettes de boissons gazeuses et des contenants de lait encore pleins.

SUR LA TRACE DES BOUTEILLES JETÉES

Les journalistes se sont donné la mission de suivre le parcours d'une bouteille pleine, jetée aux ordures de Couche-Tard. Voici comment ils ont fait leur enquête journalistique.

En premier, ils ont repéré deux bouteilles pleines dans les poubelles: du lait au chocolat et une boisson Gatorade. Puis, ils ont inséré des puces GPS dans les deux bouteilles. Ces puces leur indiquaient précisément les déplacements

et la localisation des contenants.

Les journalistes ont constaté que les bouteilles ont terminé leur chemin... à l'incinérateur, où on brûle des déchets, et au dépotoir.

DE LA FRANCE AU QUÉBEC... POUR FINIR AU DÉPOTOIR

Parmi les produits jetés par Couche-Tard, les journalistes ont retrouvé une grande quantité de canettes d'eau pétillante de marque Perrier encore neuves.

Ils ont fait un calcul très révélateur. L'eau Perrier, qui vient de France, a fait un trajet de plus de 5000 kilomètres pour arriver dans un dépanneur près de chez nous.

Tout ça pour que plusieurs canettes ne soient jamais ouvertes et se retrouvent au dépotoir ou à l'incinérateur!

LE RECYCLAGE OUBLIÉ

Les breuvages retrouvés dans les poubelles étaient souvent périmés. Cela veut dire que la date «meilleur avant» était passée. Mais même périmés, ces produits étaient toujours recyclables... Sauf que pour pouvoir recycler une bouteille, il faut d'abord la vider!

L'enquête nous apprend que des employés ne prennent pas le temps de vider les bouteilles pour les recycler. Elles sont jetées, pleines de liquide,

directement aux poubelles.

Comme tu t'en doutes, ce genre de geste a un impact environnemental. Par exemple, quand on recycle une canette en métal, elle peut être réutilisée. Elle peut même servir à fabriquer de nouvelles canettes. Ça sauve beaucoup d'énergie et de ressources!

PAS DE DON AUX ORGANISMES

Les journalistes ont aussi trouvé beaucoup de contenants de lait encore bon dans les poubelles.

Un ancien employé leur a raconté qu'il devait se débarrasser de lait encore bon, alors que plusieurs personnes dans le besoin habitaient près de son dépanneur.

Pourtant, plusieurs organismes qui récoltent de la nourriture pour les plus démunis acceptent le lait moins frais, et même s'il est périmé depuis quelques jours.

Par exemple, le réseau des Banques alimentaires du Québec utilise le lait jusqu'à 7 jours après la date

Les journalistes se sont donné la mission de suivre le parcours d'une bouteille



d'expiration. On le congèle ou on l'utilise dans des recettes.

EST-CE QUE C'EST ILLÉGAL?

Nos collègues des Coops de l'information ont demandé à parler à des représentants de Couche-Tard pour connaître leur avis. L'entreprise a déclaré par courriel qu'elle respecte la loi en matière de recyclage et de déchets.

En effet, ne pas recycler n'est pas illégal, même pour les grandes compagnies.

PAR CAMILLE LOPEZ, COLLABORATRICE, D'APRÈS UNE ENQUÊTE DES COOPS DE L'INFORMATION

PHOTO LES COOPS DE L'INFORMATION

Éphéméride

22

AVRIL
2007

Journal de Québec

Début du lock-out au Journal de Québec

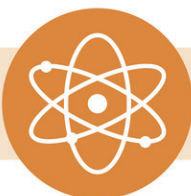
Le 22 avril 2007, les patrons du *Journal de Québec* annoncent un lock-out. Un lock-out est la fermeture temporaire d'une entreprise. Ce sont les employeurs qui décrètent un lock-out, souvent dans le but de faire accepter des conditions de travail à leurs employés.

Dans le cas du *Journal de Québec*, le lock-out cause l'arrêt de travail de 140 journalistes et employés. Les patrons souhaitent que leurs employés travaillent cinq jours par semaine plutôt que quatre, et que les journalistes produisent davantage de contenu pour le Web.

Durant le lock-out, les employés du *Journal de Québec* invitent les citoyens à boycotter le journal. Ils les encouragent à lire le *Média Martin Québec*, le propre journal des syndiqués qu'ils distribuent gratuitement. Il faudra attendre 14 mois avant que le lock-out prenne fin et qu'une entente soit trouvée.

le petit P MAG.

Je veux tout savoir!



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



PHOTO 123RF/UTOPIA88

Se coucher... ou dormir debout!

Q Comment les girafes font-elles pour se coucher au sol?
Sylvie

R Eh bien, elles font tout simplement comme les autres animaux : elles replient leurs jambes et s'étendent dessus!

Le problème, pour les girafes, vient plutôt au moment de se relever. Pas qu'elles en sont incapables, mais comme elles sont faites tout en long, c'est relativement difficile pour elles. D'autres animaux, comme les chats, sont capables de se relever et de se mettre à courir en une fraction de seconde. Pour les girafes, cependant, c'est nettement plus long — et ça, dans la savane où des prédateurs rôdent continuellement, c'est un problème.

Pour cette raison, les girafes dorment parfois debout. Elles restent aussi en groupe la nuit afin que tous les individus ne soient pas couchés en même temps : il en reste toujours qui montent la garde.

En plus, elles ne passent que très peu de temps dans la phase la plus profonde du sommeil, celui des «mouvements rapides des yeux» (c'est pendant cette phase-là que les rêves arrivent). Quand elles entrent dans cette phase, non seulement sont-elles couchées, mais elles penchent aussi leur tête sur leur corps, ce qui les place dans une position très vulnérable. Mais chez elles, cette phase du sommeil ne dure qu'environ 2 minutes — alors que c'est 25 à 30 minutes chez un humain! **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 La mèche de l'une des dynamites en moins
- 2 Des marques de clous en moins sur la boîte de gauche en haut à droite
- 3 Le ajout d'une flamme
- 4 La cravate plus longue
- 5 Des dynamites en moins dans la boîte de droite
- 6 Une boîte en moins en haut à droite
- 7 Le ajout de l'inscription «dynamite danger» sur une boîte de droite

Sur les traces de Champlain à Honfleur

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

Une ressemblance est frappante entre le pont de Normandie, au nord de la France, et le pont Samuel-de-Champlain, à Montréal. Le premier, un pont à haubans long d'un peu plus de 2 km, relie Le Havre et Honfleur, ville portuaire d'où partait souvent l'explorateur... Samuel de Champlain.

Tout en bas du pont de Normandie, la Seine, beaucoup plus étendue que ce qu'on en voit souvent, plus au sud, en plein cœur de Paris. Et alors qu'on s'engage vers le sud, justement, se dessine sur notre droite la coquette ville

de Honfleur. Son Vieux Bassin, entouré de façades hétéroclites, nous donne envie de flâner sans attendre.

Je ne suis pas le seul à écarquiller les yeux en apercevant Honfleur. Ils sont en moyenne cinq millions de touristes à débarquer là annuellement, alors que la population n'est que d'environ 8000 âmes. À la fois un port de rivière et un port de mer, la ville accueille donc des bateaux de croisière, mais aussi un festival de voile, vers la fin mai ou le début juin, et un festival de la crevette en octobre.

Forcément, on reconnaît la ville pour ses fruits de mer. Outre les crevettes, on y trouve des pétoncles et des poissons plats. On raconte qu'il s'agissait autrefois d'un lieu de prédilection pour la pêche à la morue. Pour conserver le poisson, on utilisait alors le sel qu'on achetait notamment à Brouage, la ville natale de Samuel de Champlain.

On trouvait donc à Honfleur des greniers à sel, où celui-ci était entreposé pour deux ans. C'est aussi pour construire des dépôts à sel qu'on a démolis les anciens murs de pierre de la ville, autrefois une forteresse militaire.

BERCEAU DE L'IMPRESSIONNISME

Partout dans la vieille ville, les petites maisons de pierres, bien conservées, sortent tout droit d'une autre époque. On raconte que c'est là un des lieux d'origine de l'impressionnisme. Eugène Boudin et Claude Monet y ont notamment installé leur cheval. Et parce qu'elle a ce je-ne-sais-quoi d'inspirant, Honfleur a aussi été un des lieux duquel Baudelaire a écrit *Les Fleurs du mal*.

Le port, autour du Vieux Bassin, est entouré de bâtiments étroits de tailles variées. C'est que le prix des terrains y était



Les boutiques d'art et de produits alimentaires locaux sont nombreuses dans le vieux Honfleur. — PHOTO LA TRIBUNE,

JONATHAN CUSTEAU

particulièrement élevé. Même que les terrains ont parfois été vendus deux fois en raison de la création d'un fossé, si bien que la maison des étages supérieurs aura une porte donnant à l'arrière de la maison, vers la rue qui

s'y trouve plus élevée, alors que celle du bas donnera sur le quai Sainte-Catherine.

À l'une des extrémités du quai, on trouvera le plus vieux bâtiment de la ville, La Lieutenance, et ce qui était autrefois une porte

de la forteresse. C'est là qu'a été posée une plaque portant le nom de Samuel de Champlain. On y indique qu'il a exploré l'Acadie et le Canada de 1603 à 1607, et qu'il est parti de Honfleur pour fonder la ville de Québec en 1608.



Cette plaque du vieux Honfleur commémore les passages de Samuel de Champlain dans la ville. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



Le Vieux-Bassin à Honfleur est l'un des points centraux de la ville. — LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU

La Lieutenance, complètement rénovée, accueille pour sa part depuis quelques jours un centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine.

Quelques sauts de crapauds plus loin se dresse l'église Sainte-Catherine, la plus grande église en bois de France. Fait inusité, la tour du clocher est bâtie à l'extérieur de l'église pour éviter que les deux soient détruites en même temps en cas d'incendie.

FLÂNAGES GOURMANDS

Dans les rues tout autour, les gîtes, les restaurants et les boutiques de produits de la Normandie sont légion, comme les petites galeries d'art. Le lèche-vitrine fait saliver, qu'on craque pour l'art ou les macarons colorés. Attention, il n'y a pas que la valise qui s'alourdira si on s'y attarde trop longtemps.

On peut errer à la recherche de points de vue qu'on ne regrettera pas, traîner ses savates dans les petites rues pour admirer chaque bâtiment ou tomber presque par hasard dans le jardin du Tripot, une oasis de verdure ponctuée de sculptures et entourée de petites maisons empilées les unes sur les autres.

Le jardin a été aménagé en utilisant les vestiges des anciennes teintureries et on y trouve tout un réseau de canaux.

Pour ceux qui voudraient plus que flâner, l'application LegendR propose une expérience immersive pour découvrir le

patrimoine historique à travers des textes, des vidéos, des reconstitutions historiques et des jeux d'aventure.

J'ai flâné dans Honfleur, mais pas trop, avec un peu de vent dans le dos et de pluie sur le

coco, pour un seul après-midi à dévorer des yeux plus que des dents, en me promettant d'y revenir pour au moins quelques dodos. Honfleur transpire l'inspiration. Je m'y poserais sans gêne pour créer, à l'écrit ou en images,

juste parce que je suis convaincu que les réflexions y seraient fertiles.

J'y suis passé (et j'y retournerais sans gêne) en automne, un peu hors saison, sans doute un peu hors-les-foules itou. Et c'était

très bien comme ça. Honfleur se fait sans doute encore plus belle quand moins d'étrangers la regardent.

Le journaliste était l'invité d'Air France et d'Atout France.



Le jardin du Tripot est une halte particulièrement jolie au coeur de Honfleur. — PHOTO LA TRIBUNE, JONATHAN CUSTEAU



1



2



3

LA GARDE-ROBE DU VOYAGEUR

VOYAGEUR AVERTI

PHILIPPE CHABOT
Le Soleil

Pas facile, faire sa valise!

Lorsque je prépare mes bagages avant de partir, plus souvent qu'autrement à la dernière minute, je suis toujours confronté à des choix qui me fendent le cœur. Ce chandail-ci ou celui-là? Beaucoup trop d'indécision pour finalement me rendre compte que j'ai déjà 12 t-shirts pour 7 jours... Non, mais, quelle perte de temps et d'espace!

En fin de compte, pour voyager, on n'a besoin que de morceaux essentiels et passe-partout. «Confort, compact, légèreté et polyvalence», tels sont les mots d'ordre d'André Desjardins, directeur général de FIG Clothing, une entreprise spécialisée dans le linge de voyage pour femme.

POLYVALENCE

M. Desjardins mise sur la confection de vêtements caméléons. Ce

sont des morceaux que l'on peut porter à différents moments de la journée, peu importe l'occasion. Celui qui se spécialise dans la conception de vêtements de voyage donne l'exemple d'une jolie robe qui se porte tant à la plage par-dessus le maillot que pour une sortie en soirée. La polyvalence des vêtements est la clé pour maximiser l'espace dans les bagages. Pourquoi apporter deux robes lorsqu'une fait très bien l'affaire? L'exercice est le même pour les vêtements masculins.

Mais si on porte le même morceau du matin au soir, et ce, peut-être quelques jours durant un voyage de longue durée, celui-ci se doit d'être confortable. C'est le strict minimum pour avoir une garde-robe restreinte. Assurez-vous alors de porter vos tenues les plus commodes.

À BAS LES PLIS

Lorsqu'un chandail tout froissé ressemble à un vieux linge à vaiselle, c'est un peu ennuyeux. Et les chances sont que le t-shirt en coton recroquevillé dans le coin de la valise soit bel et bien un torchon après un séjour dans la soute

à bagages. Il faut donc opter pour des vêtements faits d'un tissu qui ne se froisse pas et qui demande peu d'entretien.

Le polyester est probablement la fabrique par excellence, selon André Desjardins. Un chandail en polyester respire facilement, il est aussi compact pour, encore une fois, maximiser l'espace dans la valise, en plus de résister tant bien

que mal au froissement.

Une autre option proposée chez FIG Clothing est un mélange de tencel et de coton. «Le tencel est une matière écoresponsable qui ajoute un élément de fraîcheur et de douceur. Comparativement à un vêtement fait qu'avec du coton, l'ajout du tencel fait en sorte que le morceau est moins froissable», explique M. Desjardins.

POCHE PAR CI, POCHE PAR-LÀ

Fini la mode des fausses poches! Sérieusement, d'où vient cette idée? Les poches sont, selon moi, un incontournable que l'on tient pour acquis. C'est lorsque j'enfile un pantalon sans poches que je réalise à quel point elles me manquent. Portefeuille, cellulaire, écouteurs, clés: ce n'est qu'une courte liste qui fait l'état de mes poches au quotidien. Bref, tout ça pour dire qu'un bon pantalon de voyage doit avoir des poches, préférablement sécurisées par une fermeture éclair.

En effet, les poches dotées d'une fermeture éclair compliquent la vie des *pickpockets*, de plus en plus nombreux dans les alentours des sites touristiques. FIG Clothing leur joue même un tour de plus. L'entreprise québécoise cache des poches inusitées dans les pantalons pour que l'on y range son passeport ou autre objet de valeur et de petite taille. Et vlan les malfrats!

LA PELURE D'OIGNON

Personne ne contrôle mère Nature. Elle arrive même à induire en erreur les météorologistes. Ce qui s'annonce être une semaine de chaleur à Cuba pourrait très bien se transformer en tempête tropicale et on ne peut rien y faire. Alors, je mets quoi dans ma valise?

On ne réinventera pas la roue. Peu importe votre destination, peu importe les conditions météorologiques annoncées, la méthode «pelure d'oignon» est toujours votre meilleure amie. Pourquoi changer une formule gagnante?

Pour un petit rappel amical, la technique de la pelure d'oignon fait référence aux trois couches qui changent complètement la donne.

On privilégie habituellement un chandail qui respire pour la première couche, qu'il soit *dry-fit* ou peu importe la nouvelle technologie de l'heure. Il faut éviter tout ce qui sèche lentement.

La deuxième couche veut garder la chaleur et rejeter l'humidité à l'extérieur. Il faut alors opter pour un vêtement plus chaud de type polar, fait de duvet ou même de laine synthétique.

La troisième et dernière couche veut quant à elle vous protéger des intempéries. Un imperméable pour la pluie, un coupe-vent pour les journées venteuses et le tour est joué!

1 Les pantalons FIG Clothing sont munis de poches sécurisées. — PHOTOS FIG CLOTHING

2 T-shirt FIG Clothing fait de polyester résistant.

3 FIG Clothing mise sur la polyvalence de ses vêtements.