



ANIK ST-PIERRE

PROPULSÉE AU RANG D'ICÔNE EN FRANCE

Isabelle Giroux

LE LUXE
D'UN
TALENT
MULTIFORME



TÉLÉ

Charles- Mathieu Côté et Emmanuelle Bruneau

PARMI LES
NUMÉROS 1
À CASA

— PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Katherine Levac

UNE PREMIÈRE
À LA BARRE
DES OLIVIER



Serie
PAYSAGES
MUSICAUX
MUSIQUE DE CHAMBRE
OPÉRA | RÉCITAL

CHARLES RICHARD-HAMELIN ET MARIE BÉGIN

Dimanche 19 mars 2023 à 15 h
Salle Anaïs-Allard-Rousseau

Musiciens parmi les plus célèbres de leur génération, Charles Richard-Hamelin et Marie Bégin partagent avec le public leur joie de faire de la musique, mariant avec bonheur lyrisme, virtuosité et expression musicale.

Marie Bégin | violon et Charles Richard-Hamelin | piano



ostr

TRÈS
Trois-Rivières

Achat de billets
ostr.ca | 819 380-9797

DEUX ANS APRÈS *THE VOICE*

ANIK ST-PIERRE PROPULSÉE AU RANG D'ICÔNE EN FRANCE



JACINTHE LAFRANCE

jacinthe.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

Anik St-Pierre a vécu l'aventure d'une vie à *The Voice* entre novembre 2020 et janvier 2021, quelques mois avant que le public n'en connaisse tous les retournements, il y a deux ans maintenant. Pour celle qui a dû s'incliner devant Marghe au moment des «cross battles», il n'y a aucun regret associé à l'expérience, sinon celui que le public québécois, son entourage proche ou lointain, n'ait pas eu l'occasion de la suivre de près dans cette aventure. Une aventure qui l'a propulsée, sur le vieux continent, au rang d'icône pour toutes les femmes d'âge mûr qui poursuivent leurs rêves.

Nous vivions alors dans un univers confiné aux frontières internationales fermées quasi hermétiquement. Mais Anick St-Pierre avait relevé l'ultimatum lancé par son ami Francis Gallant en s'inscrivant à *The Voice* — la plus belle voix, en France. «Je ne peux pas croire qu'à mon âge, je me sois infligé ce stress. Mais j'avais une liste de choses à accomplir, et j'y tenais», indique celle qui n'avait pas manqué de tenter sa chance à La Voix version québécoise auparavant, mais sans se hisser parmi les choix des jurys.

L'AVENTURE INTERNATIONALE EN PANDEMIC

Automne 2020: depuis des mois,

Anik avait participé à toutes les auditions vidéo, aux entrevues de distribution et traversé le processus de sélection du mythique *The Voice* avec brio. Sélectionnée pour les auditions à l'aveugle qui se déroulaient sans public, il fallait plus que des restrictions de voyage associées à une pandémie pour arrêter la

chanteuse en si bon chemin.

Sans même parler des contrats et

«Je ne peux pas croire qu'à mon âge, je me sois infligé ce stress. Mais j'avais une liste de choses à accomplir, et j'y tenais»

tournées qui en ont découlé, Anik St-Pierre a dû faire trois allers-retours Shawinigan-Paris en trois

mois. De vaccins en tests COVID, de confinements stricts en décollage à l'aéroport, Anik en a pris son parti: pour rien au monde elle n'aurait raté cette chance. Il s'en est pourtant fallu de peu.

Du côté de la production, l'équipe avait fait son deuil de cette candidate taillée sur mesure pour le concours de «la plus belle voix».

Au bout du fil, une semaine avant le début du tournage, une porte-parole de l'équipe annonçait à Anik que l'aventure allait s'arrêter avant même de commencer. Rien à faire du côté français, on ne la laisserait



La chanteuse Anik St-Pierre. — PHOTO: STÉPHANE LESSARD



pas entrer au pays qui n'acceptait que le personnel essentiel aux frontières. «Là-bas, en France, c'était confiné très sévèrement», raconte à chanteuse.

Mais Anik avait pris les devants et grâce aux démarches bureaucratiques prises en charge par son conjoint Marc Isabelle, les barrières se sont levées et le couple avait en main une autorisation de voyager en bonne et due forme. Un document consulaire qui en a fait sourciller plus d'un parmi le

personnel douanier à son arrivée à Paris.

Du côté de *The Voice*, l'incrédulité a dominé jusqu'au moment où Anik St-Pierre est entrée en studio. «Quand j'ai dit que je vais être là aux auditions à l'aveugle, ils ne me croyaient pas, ils pensaient que je fabulais un peu... On m'a même dit: "Non, mais Anik, t'as pas compris; je t'ai dit que tu ne peux pas venir"»,

raconte-t-elle en imitant l'accent parisien à la perfection. En la voyant arriver, la surprise était de taille.

DES REBONDISSEMENTS SURPRENANTS

Bien sûr, il y a eu les performances suivies par des millions de téléspectateurs. Bien sûr il y a eu le choix de Marc Lavoine pour faire partie de son équipe. Bien sûr il y a eu le sauvetage d'Amel Bent dans la première des «battles» qui opposait Anick à Arthur qui ont livré une performance demeurée dans les annales, avec leur version d'*Under pressure* popularisée par Queen et David Bowie.

«À la fin, Marc Lavoine a dit: malheureusement, Anik elle sait tout. Je vais donc choisir Arthur.» Déception. Mais dans un revirement inattendu, Amel Bent, qui est la seule femme du jury, vient à sa rescousse. Par contre, Anik St-Pierre devra patienter sur un siège éjectable jusqu'à la fin des «battles». Elle y survivra encore.

Prochaine étape: les K.-O.: sur huit participants, le ou la coach doit en éliminer quatre. Anik St-Pierre est la dernière à livrer sa performance. À la septième performance, trois candidats ont déjà été retenus par Amel Bent.

La jeune chanteuse Sonia s'exécute, mais la coach décide de changer les règles du jeu: elle laisse la chance à Anik de chanter avant de faire son choix final. Après ce magistral numéro où elle reprend *Tout de Lara Fabian*, le sort des deux chanteuses est entre les mains de la coach.

C'est d'ailleurs le discours de cette dernière pour justifier son choix qui a mis le feu aux poudres: «Le métier de chanteuse est très ingrat pour les femmes. [...] Avec les années, ça ne fait pas comme le vin, quoi!» Elle poursuit en disant qu'on accepte plus facilement la vieillesse des hommes,

prendre part à la grande tournée estivale du Big Tour. S'enchaînent alors pour elle près de trente spectacles à grand déploiement.

Au cours de l'été, elle a accompagné sur scène de grandes vedettes de la chanson pop comme Olympe, Gwendal Marimoutou et Damien Sargue, ce dernier étant connu pour son rôle de Roméo dans la comédie musicale *Roméo et Juliette*, de la haine à l'amour. «Toutes les femmes rêvent d'avoir un Roméo, eh bien, moi j'ai chanté avec le vrai!», dit-elle.

ANIK AU-DESSUS DE L'ATLANTIQUE

Un tel succès populaire, une telle renommée, Anik n'en a jamais vu l'ombre ici. Paradoxalement en fait, puisque cette aventure qui s'est déroulée en temps de COVID a complètement renversé la vapeur pour elle, par rapport à d'autres artistes qu'elle a vus quitter le monde du spectacle ou, littéralement, quitter ce monde. «Pendant que beaucoup de gens étaient en dépression, moi j'ai vécu une des meilleures périodes de ma vie», considère la chanteuse. «Et je ne pouvais même pas en parler.»

Mais visiblement, la chanteuse a fait son nid ici, et ce, sans exprimer de regrets. «Ma vie person-

«Le métier de chanteuse est très ingrat pour les femmes. [...] Avec les années, ça ne fait pas comme le vin, quoi!»

alors qu'on recherche la fraîcheur chez les chanteuses. «Alors voilà, moi je vais continuer avec vous Anik parce que pour moi vous êtes un message d'espoir et ça veut dire qu'à tous les âges, c'est encore possible!», a lancé Amel Bent devant les caméras.

UN EXEMPLE POUR TOUTES LES FEMMES

À 48 ans, Anik St-Pierre est ainsi devenue un emblème national, ce dont elle ne prendra la mesure que plusieurs mois plus tard, à son retour en France. «Un exemple pour toutes les femmes de France», a-t-on même dit à son sujet dans les grands médias.

«J'ai rien, rien, rien de négatif à dire», confirme la chanteuse professionnelle et professeure de chant qui s'est finalement inclinée à l'étape des «cross battles» devant la grande championne du concours.

L'éclipse française d'Anik St-Pierre sera alors de courte durée, puisqu'on l'invite sur les scènes extérieures de tout le pays afin de

nelle est importante, le monde est important pour moi», dit celle qui est à présent grand-maman. «Mes élèves sont importants et mon école est importante aussi», ajoute l'entrepreneure. Même si on lui a fait miroiter certains avantages à faire sa vie en France – où plusieurs personnes la croient d'ailleurs installée – sa vie se poursuit à Shawinigan.

«Mais je suis prête à voyager!», lance celle qui n'a pas peur de vivre entre deux valises au-dessus de l'Atlantique pour réaliser sa passion de chanter.

Une passion qu'elle continue d'exercer de ce côté-ci de l'Atlantique depuis son retour au Québec en août 2021. Un projet d'album est en mixage au moment où on se parle, dont un extrait est disponible depuis quelques mois sur les plateformes de diffusion en ligne: *Encore boum*, avec la participation du rappeur trifluvien Sir Pathétique.

Le 23 avril prochain, Anik St-Pierre offrira un spectacle avec son groupe gospel *Move and Sing* à l'église Saint-Sauveur de Shawinigan.

ARTS.

« CLÉMENCE
DANS CHACUNE
DES PAGES »

STEVE BERGERON

steve.bergeron@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — Une nouvelle biographie de Clémence? Voilà qui pourrait étonner. Pas seulement parce que la défunte auteure et journaliste Hélène Pedneault avait déjà publié un tel ouvrage en 1989 (*Notre Clémence, tout l'humour du vrai monde*), aux éditions de l'Homme — le livre avait même été retravaillé, augmenté et réédité par Danièle Bombardier en 2013, sous le titre *Notre Clémence, d'amour et d'humour*.

Non, la surprise vient du fait que l'artiste bientôt nonagénaire n'avait pas particulièrement aimé l'expérience. Regarder vers le passé? Rien d'intéressant pour une créatrice invétérée comme Clémence, toujours en train de penser au prochain poème, monologue, dessin ou spectacle. Au contraire, l'auteure, poète et humoriste était plutôt du genre à brûler ou à égarer ses vieux cahiers de notes. N'eût été sa fidèle amoureuse Louise Collette, qui a évité plusieurs incinérations, les archives nationales, désormais gardiennes des manuscrits, auraient hérité d'un maigre butin.

Ajoutez la « dévotion » d'Hélène Pedneault, qui pouvait téléphoner plusieurs fois par jour pour obtenir une date ou un détail. Bref, on aurait pu présumer que Clémence aurait opposé un non formel à une expérience similaire.

Mais Mario Girard, journaliste et chroniqueur à *La Presse*, et surtout grand admirateur de la Sherbrookoise d'origine, rapporte n'avoir eu aucun mal à persuader Clémence DesRochers de publier *Clémence, encore une fois*, paru le 16 mars. Il faut dire qu'il avait su rassurer sa nouvelle amie grâce à l'émission spéciale *Clémence pour toujours*,



Clémence DesRochers dans les années 1970. — PHOTO CLAUDE GABOURY

une entrevue de deux heures qu'il a menée avec la fille d'Alfred et qui a été diffusée à Ici Première le 20 novembre 2021.

« Ça a été le point de départ. Clémence s'était vraiment bien racontée, avec beaucoup de générosité. Il y a une relation d'amitié et une confiance qui se sont développées à partir de là. Elle a perçu que je l'aimais, que je lui posais des questions nourries par son parcours... et elle m'a prévenu qu'elle n'avait pas la mémoire des dates. Clémence, elle a la mémoire des émotions. »

« Hélène avait fait une biographie plus classique, poursuit-il, avec presque une analyse de l'œuvre de Clémence. Danièle avait notamment ajouté des témoignages. Moi,

j'avais envie de faire ma propre mise en scène. Je n'ai donc pas tenu compte du premier livre et, comme je suis journaliste, je me suis tourné vers les journaux, pour reconstituer le fil de sa carrière. Les seules personnes à qui j'ai reparlé sont Louise Latraverse, Pascale Montpetit, Marie-Michèle Desrosiers et les frères Larochelle [Marc et Denis, compositeurs de certaines des chansons les plus connues de Clémence]. »

Clémence DesRochers et Mario Girard ont aussi convenu que cette nouvelle biographie serait



Le journaliste et auteur Mario Girard. — PHOTO LA PRESSE, MARCO CAMPANOZZI

de dessins, même de lettres manuscrites, dont certaines retrouvées dans le fonds Alfred-DesRochers, à la BANQ de Sherbrooke.

POINTS DE BASCULE

Qui plus est, Mario Girard a suggéré à Clémence une biographie construite essentiellement sur les archives journalistiques de ses six décennies de métier. Pas besoin, pour elle, de refaire de longues entrevues où elle aurait peiné à se rappeler les épisodes oubliés.

« C'est donc Clémence qui parle dans la plupart des citations, car je voulais qu'on la sente dans chacune des pages. On voit ainsi l'évolution de sa pensée. »

Mario Girard a notamment trouvé certains moments plus

également un « bel objet ». D'où l'abondance de photos (l'auteur s'est efforcé de choisir des clichés inédits ou peu vus), de coupures de journaux, de poèmes, de textes de chansons et de monologues,



tristes, comme la noyade de Germain DesRochers, qui a défrayé la manchette de *La Tribune* pendant quatre jours, en novembre 1936. Clémence n'avait que trois ans lorsque son frère, de quatre ans son aîné, est tombé dans la rivière Magog. Le garçonnet s'est probablement aventuré sur la glace trop mince en allant glisser sur une côte bordant la rivière. Disparu le vendredi, il a été retrouvé sans vie le dimanche.

« C'était vraiment bouleversant. C'est un élément important dans la trajectoire de Clémence, même si elle n'en a pas de souvenir, car, elle le dit elle-même, c'est à ce moment que son père bascule, qu'il devient un peu fou et se met à boire. Quelques années plus tard, la famille va déménager [de la rue George] à la rue du Pacifique [juste

« Elle a perçu que je l'aimais, que je lui posais des questions nourries par son parcours... et elle m'a prévenu qu'elle n'avait pas la mémoire des dates. Clémence, elle a la mémoire des émotions. »

— Mario Girard

à côté de la filature qui inspirera *La vie de factrie*]. »

Mario Girard a également retrouvé la publicité d'un spectacle de Juliette Béliveau, à la salle paroissiale de l'église Sainte-Jeanne-d'Arc, auquel Clémence a assisté alors qu'elle n'avait que sept ans. Pour le biographe, il s'agit aussi d'un point de bascule, puisque c'est là que s'installe, dans la tête de la petite fille, l'idée que l'on peut vivre de la scène, avoir des projecteurs sur soi et s'approprié une vie plus belle.

« Elle croit se rappeler qu'elle y était allée toute seule, car ses parents laissent leurs enfants très libres, mais son souvenir est assez vague. Alors elle m'a dit : imagine-le ! Ce chapitre est donc une fiction, mais j'avoue avoir pris un énorme plaisir à reconstituer le

Clémence DesRochers lors d'un spectacle donné au Théâtre Granada de Sherbrooke le 26 novembre 2008.

— PHOTO ARCHIVES LA TRIBUNE

moment », rapporte l'auteur, flatté d'une telle confiance.

FORCE DE LA NATURE

Avec *Clémence, encore une fois*, Mario Girard souhaite naturellement apporter sa pierre à l'édifice pour que la voie tracée depuis 1957 par Clémence DesRochers ne soit pas oubliée, surtout par les plus jeunes, insiste-t-il dans la dédicace.

Le biographe espère également mettre en évidence la ténacité de la créatrice, en dépit des salles presque vides des débuts, avec des spectateurs qui sortaient fumer lorsqu'elle entamait une pièce plus triste de son répertoire.

Ce n'est qu'avec l'arrivée de Louise comme gérante, puis la chanson *Le monde aime mieux Mireille Mathieu*, au milieu des années 1970, puis sa présence à la télé dans l'émission de services *Les trouvailles de Clémence*, que le succès s'est installé définitivement.

« J'ai réalisé à quel point cette femme ne l'a pas eue facile et a travaillé fort. Mais quand je lui disais "mon Dieu que tu as travaillé !", elle me répondait "ben pas tant que ça..." Je suis pourtant tombé sur des périodes où elle faisait du cabaret, de la télé, de la tournée... Elle n'arrêtait pas. Elle avait une énergie, une volonté et une détermination incroyables. D'autres auraient abandonné. C'est vraiment une force de la nature. Et tout ça, la plupart du temps, en étant la seule fille du groupe. Mais pour elle, c'était comme naturel... »

MARIO GIRARD

Clémence, encore une fois

BIOGRAPHIE
Éditions La Presse
312 pages



ENCORE UNE FOIS... QUOI ?

SHERBROOKE — Mario Girard avoue avoir peiné avant de trouver un titre pour cette biographie, alors qu'il l'avait, en quelque sorte, sous le nez depuis le début.

« Par le passé, on a fait beaucoup de jeux de mots avec les chansons de Clémence, par exemple son album *De la factrie au jardin*, ou l'exposition qui lui a été consacrée en 2018 au Musée des beaux-arts de Sherbrooke [*De la factrie au musée*]. Nous avons fait des remue-méninges, mais je ne trouvais rien à mon goût. Puis j'ai pensé à cette chanson que j'aime beaucoup, *Encore une fois*, qu'elle a faite un peu avant *Les Girls* avec François Cousineau, qu'elle a ensuite intégrée dans *Les Girls*, et qui a plus tard été enregistrée par Diane Dufresne et Renée Claude. Je m'amuse d'ailleurs à faire entendre ces deux versions à des amis, en leur demandant leur préférée. »

« Jusqu'au jour où je me suis dit : mais il est là, le titre ! Encore une fois, Clémence vient nous parler d'elle et se retrouver avec nous. Peu de gens connaissent cette chanson, alors tant mieux si le livre leur donne le goût de la découvrir. »

Il se sert également d'un vers d'*Encore une fois* pour illustrer l'avant-gardisme de Clémence dans l'écriture et la poésie. « Quand elle écrit « je prends l'épouvante », on se rappelle que Plamondon et même Beau Dommage vont reprendre ça. Il y a aussi une telle musicalité dans ses textes qu'on ne sait parfois plus ce qui est un poème, une chanson ou un poème devenu chanson. Ça m'impressionne beaucoup, parce que c'est quelque chose qu'on voit moins chez les auteurs aujourd'hui. Les jeunes devraient la relire, ils apprendraient beaucoup. »

STEVE BERGERON

ARTS.

ISABELLE
BOULAY
SE FROTTE
AU MYSTÈRE
BASHUNG

VALÉRIE MARCOUX
vmarcoux@lesoleil.com

«J'ai frôlé Bashung une fois dans ma vie, dans les coulisses d'une émission de télé, et je me rappelle encore de la sensation qui m'a envahie... c'est quelqu'un qui était nimbé de mystère», raconte Isabelle Boulay, un frisson dans la voix. Lors de la création de *Boulay chante Bashung*, la chanteuse a choisi de s'imprégner du mystère de ce musicien alsacien plutôt que de le percer.

«Évidemment, quand on s'intéresse à un artiste, on va voir ce qu'il a fait avant, mais mon Bashung à moi commence au début des années 90», mentionne l'interprète qui a été séduite par l'artiste qu'elle a vu dans le vidéoclip de *Osez Joséphine* en 1991.

C'est de cette chanson qu'elle tire le sous-titre de son album *Les chevaux du plaisir*. Sur la pochette, on la voit avec un chapeau de cowboy, prête à chevaucher l'héritage musical de cet Européen amateur de musique country américaine.

«Je ne pensais jamais que j'allais avoir l'audace de faire ça un jour», affirme Isabelle Boulay.

Avec beaucoup d'humilité, la

chanteuse confie avoir choisi des compositions qu'elle aime, mais surtout qu'elle était capable d'interpréter de manière convaincante. «Ses chansons sont presque alchimiques; c'est de la grande poésie», insiste-t-elle.

Selon l'interprète à la voix puissante, chanter sur les mélodies complexes d'Alain Bashung demande plus de subtilité que de force.

Claude Larivée, qui l'encourage



«Ses chansons sont presque alchimiques; c'est de la grande poésie»

— Isabelle Boulay, en parlant d'Alain Bashung

depuis le début de ce projet, l'a poussée à se dépasser en lui proposant des morceaux qu'elle ne se serait jamais crue capable d'incarner, comme *Madame Rêve*.

La nuit je mens n'a pas été facile à dompter non plus.

«Je ne voulais pas en faire une caricature, je voulais vraiment être dans la chanson et l'incarner», explique la Québécoise

Pour cela, elle a notamment dû embrasser sans retenue les textes exprimant, souvent de manière explicite, l'amour du chanteur pour les femmes. Ce ne fut pas très compliqué pour cette interprète

aguerrie.

«Quand je chante, je ne suis ni un homme ni une femme : je suis tout à la fois», déclare-t-elle.

LES PORTE-BONHEUR D'ISABELLE

Isabelle Boulay place Bashung sur un piédestal. Elle admire la rigueur et l'audace de cet artiste qui a su s'entourer d'acolytes tout aussi brillants.

«Ce sont des gens qui ont une écriture exigeante», précise la chanteuse, qui partageait déjà un parolier avec son idole. Jean

Pour Isabelle Boulay, chanter les mélodies complexes d'Alain Bashung demande plus de subtilité que de force.

— PHOTOS LA PRESSE, DENIS GERMAIN

Fauque est pour elle le «frère cosmique» de Bashung et son porte-bonheur au cours de cette entreprise. Ou plutôt, un de ses porte-bonheur.



«Je ne voulais pas être seule dans cette aventure, je voulais qu'il y ait des gens qui pensent à moi et au projet, qu'il y ait des bonnes ondes qui se mettent en place», confie l'artiste qui s'est laissée guider vers Bashung.

Isabelle Boulay entrevoit sa rencontre avec Doriand comme un signe. À l'instar de Jean Fauque, le Français a prêté sa plume à Bashung. Il signe notamment les paroles de *La mariée des roseaux*.

Cette pièce fait partie du triptyque de chansons de Bashung que la Québécoise a interprété à l'Olympia de Paris l'été dernier.

Ce cadeau qu'elle s'est offert pour ses 50 ans a aussi convaincu son entourage qui a continué à la pousser vers le studio d'enregistrement.

Mais avant que cela ne puisse se produire, l'artiste avait besoin d'un dernier porte-bonheur. Elle ne s'est pas contentée d'aller chercher l'assentiment de son entourage et des paroliers de Bashung : elle a aussi tenu à avoir l'aval de sa dernière femme Chloé Mons.

«Je voulais qu'ils soient heureux du résultat. Je n'aurais pas osé sortir l'album si je n'avais pas eu d'une certaine manière leur bénédiction», déclare Isabelle Boulay.

30 ANS DE CARRIÈRE

«Mes fans, maintenant, ont des enfants. C'est drôle! Ça me fait rendre compte du temps qui passe», mentionne la chanteuse qui célèbre ses 30 ans de carrière. Ou quelque chose comme ça. Elle n'est pas certaine quand a réellement commencé sa dite carrière.

«Ma voix a été connue avant moi», soutient Isabelle Boulay.

Avant de remporter le Festival international de la chanson de Granby en 1991, elle prêtait déjà

sa voix à des publicités chantées. Par la suite, elle a incarné la voix d'Alys Robi dans la télé-série du même nom.

«C'est là, je pense, que ça a commencé. Les gens ont apprivoisé ma voix et ils m'ont vu apparaître un peu plus. J'étais choriste pour Dan Bigras aussi», précise l'artiste née en Gaspésie.

Puis, il y a évidemment eu son rôle de Marie-Jeanne dans *Starmania* qu'elle n'abandonne

qu'en 1998, après la sortie d'*États d'amour*.

«Quand je suis retournée voir *Starmania* dernièrement, au mois de décembre dernier à Paris, je me rendais compte du temps qui avait passé», mentionne Isabelle Boulay.

«J'aurais pu reprendre mon rôle ce soir-là. J'étais vraiment émue. Je ne pouvais pas croire que presque 30 années se sont écoulées depuis», ajoute-t-elle.

VALÉRIE MARCOUX

D'AMÉRIQUE ET DE FRANCE

Pour la réalisation de son nouvel album, la chanteuse s'est entourée d'une équipe à son image, c'est-à-dire de musiciens venant d'Amérique et de France.

En plus du guitariste français Eric Sauviat qui l'accompagne depuis son album *États d'amour* (1998) et du batteur québécois Pierre Fortin, elle était heureuse de travailler avec le réalisateur Gus van Go.

«Gus van Go était un de mes chanteurs préférés au début des années 90, avec Jean Leloup et Dédé Fortin», mentionne Isabelle Boulay.

Elle était certaine que cet artiste l'amènerait là où elle voulait aller avec les chansons de Bashung.

Le réalisateur a fait venir deux multi-instrumentistes de Californie pour compléter la formation.

En se penchant sur les œuvres de Bashung, toute l'équipe était fascinée par la complexité de sa musique.

«Ils ont recopié toutes les partitions et ils disaient : ça ne se peut pas ce qu'il a écrit», raconte Isabelle Boulay.

«C'est l'album le plus ambitieux que j'ai fait de ma vie», insiste-t-elle.

La chanteuse inclura des pièces de *Boulay chante Bashung* dans sa tournée D'Amériques et de France, un titre qui convient autant aux chansons de ce nouveau disque qu'à la carrière et à la vie d'Isabelle Boulay.

«Je pourrais faire huit tournées différentes et toujours les appeler D'Amériques et de France, parce que c'est moi ça», rigole l'artiste qui a donné le coup d'envoi à sa tournée au Capitole de Québec.

«Québec m'a tout le temps porté chance», affirme celle qui a étudié au Cégep Limoilou.

Cet été, aux Francfolies de Montréal, Isabelle Boulay compte inter-prêter l'intégralité de ses *Chevaux du plaisir*.

En compagnie de la pianiste Alejandra Cifuentes Diaz et de la violoncelliste Catherine Mathieu

Un PIANO et un VIOLONCELLE sous les chandelles

Un moment musical inoubliable empreint de grâce de sérénité et de recueillement !



Ce soir-là... vous entendrez, dans une église uniquement illuminée de chandelles :

Le Canon de Pachelbel, Greensleeve, Il était une fois dans l'ouest, La liste de Schindler, Le Clair de lune et L'hymne à la joie de Beethoven, Vivaldi, Bach, Bizet, Fauré, Le cygne de St-Saëns et la sérénade de Schubert !

TROIS-RIVIÈRES

Vendredi, 5 mai à 20h

Cathédrale de Trois-Rivières
362, rue Bonaventure.

Réservation sur le site:

concertchandelle.com 40\$
ou pour Info: 514 774-9148 admission: à la porte argent comptant

DOMINIQUE HUDSON SUR SCÈNE, AVEC DU NOUVEAU MATÉRIEL

DANIEL CÔTÉ
Le Quotidien

Dominique Hudson n'a pas vécu cette expérience depuis 2016, celle qui consiste à présenter un nouveau spectacle regroupant des compositions originales. Sa tournée a commencé à la fin janvier, alors qu'il était au Vieux Théâtre de La Baie. À ses yeux, il était temps que l'album *¡Hola!* prenne vie sur scène.

Le 25 mars, c'est à Trois-Rivières qu'il s'arrêtera, au cabaret de l'Amphithéâtre. Nul doute que les gens présents pourront se laisser



«**Nous ferons les neuf nouvelles chansons et d'autres qui remontent plus loin dans le temps, dont certaines qui ont été rarement entendues en spectacle, annonce Dominique Hudson. C'est l'avantage d'avoir autant d'albums. Je peux monter une setlist en priorisant mon répertoire, alors qu'avant, j'avais besoin d'intégrer des reprises.**»



Dominique Hudson sera en spectacle au cabaret de l'Amphithéâtre le 25 mars. — PHOTO: OLIVIER CROTEAU

aller.

À l'époque de la série Danza, formée de quatre titres, se laisser aller signifiait danser au rythme de la salsa et de la bachata. Bien sûr, ces genres musicaux figurent toujours dans l'univers de Dominique Hudson, mais ils doivent faire de la place au petit nouveau, le reggaeton. «C'est un style plus actuel, plus électronique, avec

lequel je flirte depuis un certain temps», décrit-il.

Très présent sur le nouvel enregistrement, le reggaeton devrait cohabiter harmonieusement avec les anciennes amours du chanteur. Il croit en effet que dans la grande et belle famille des rythmes latins, il est facile de mailler l'ancien et le nouveau, d'élargir sa palette sans donner l'impression de se disperser. Il faut dire qu'avec sept musiciens sur scène, le mur de son sera à la fois dense et dansant.

«Nous ferons les neuf nouvelles chansons et d'autres qui remontent plus loin dans le temps, dont certaines qui ont été rarement entendues en spectacle, annonce Dominique

Hudson. C'est l'avantage d'avoir autant d'albums. Je peux monter une setlist en priorisant mon répertoire, alors qu'avant, j'avais besoin d'intégrer des reprises.»

Outre l'escala baieriveraine, la première phase de sa tournée comprenait quatre sorties. Le cabaret de l'Amphithéâtre Cogeco de Trois-Rivières est son dernier arrêt.

Les grandes messes en plein air, ce sera pour la belle saison, promet Dominique Hudson. Ainsi pourra-t-il rattraper le temps perdu en raison de la crise sanitaire, lui dont les apparitions estivales ont été limitées à deux, l'année dernière. Il avait joué sur la Zone portuaire de Chicoutimi au cours de la fête nationale, ainsi qu'à

Sherbrooke, lors du Festival des traditions du monde.

«Comme j'ai été bien entouré pendant l'enregistrement de l'album, la barre sera haute quand je le ferai sur scène. Les gens pourront alors en profiter pour se procurer mon CD deluxe, un objet de collection que je trouve vraiment beau, en plus de la version vinyle», précise le chanteur. Quant au roman qui suivra Casa de la Danza, son tout premier, il faudra patienter avant de l'approvoiser.

«C'est comme la comédie musicale basée sur mon livre, sur laquelle je continue de travailler. La COVID m'a appris qu'il ne fallait pas forcer les affaires», philosophe Dominique Hudson.

ISABELLE GIROUX: LE LUXE D'UN TALENT MULTIFORME



FRANÇOIS HOUDE
francois.houde@lenouvelliste.qc.ca

Son nom ne vous est peut-être pas complètement familier, pourtant la Trifluvienne d'origine Isabelle Giroux revendique un dense parcours de comédienne dont rêveraient bien de ses consoeurs. Son secret est peut-être d'avoir su varier les plaisirs et l'étendue de son expertise pour mettre à profit ses talents: elle est autant interprète que chanteuse, danseuse ou réalisatrice ou même enseignante.

Pour en arriver là, il lui a fallu tabler sur une passion inoxydable. Cette fille du quartier trifluvien des Forges a choisi son orientation dès sa sortie de l'école secondaire De La Salle. Elle s'est tournée vers le cégep de Drummondville et son programme de musique pour s'y spécialiser en chant sous la tutelle, notamment, de Johanne Blouin.

«Quand je suis arrivée là, au sein d'un groupe d'excellents chanteurs, je me suis aperçue que je n'avais pas une voix exceptionnelle. Par contre, mes professeurs ont tout de suite décelé que j'avais un talent de comédienne parce que je m'investissais toujours intensément dans l'interprétation des chansons.»

Avec un diplôme d'études collégiales en poche, elle a lorgné du côté des écoles de théâtre québécoises sans arriver à y être admise. Après une année de pause, mais toujours convaincue de sa vocation artistique, elle a flashé sur une institution d'enseignement à Los Angeles, la American Musical and Dramatic Academy, qui l'a accueillie à bras ouverts. Deux ans de labeur lui ont valu un diplôme et un visa de travail d'une année dans la Mecque du cinéma américain.

«J'ai travaillé vraiment sérieusement. Je suis sortie de là-bas avec une solide formation mais également la conviction que dans ce métier, il faut savoir se vendre, bâtir sa carrière. Je suis revenue ici avec un plan très clair en tête. Ça n'a pas été facile mais une carrière de comédienne est toujours



La comédienne d'origine trifluvienne Isabelle Giroux a su exploiter différentes facettes de sa riche personnalité pour se bâtir une solide feuille de route professionnelle. — PHOTO: STÉPHANE LESSARD

en montagnes russes. J'adore où j'en suis aujourd'hui.»

MULTIPLES FACETTES

Elle ne s'en cache pas, ce sont les circonstances qui l'ont amenée à développer plusieurs facettes différentes de son talent et de sa personnalité, ce qu'elle apprécie pourtant beaucoup aujourd'hui. «J'ai fait du jeunesse, plusieurs comédies musicales, on m'offre des rôles dans des comédies au même titre que dans des drames, j'ai fait des courts métrages comme réalisatrice et j'ai aussi fait beaucoup de coaching, un volet que j'aime vraiment beaucoup.»

«C'est très formateur pour moi également parce que ça m'oblige à vulgariser toutes les notions de jeu et à le ramener à sa plus simple expression. J'aime particulièrement travailler avec des non-acteurs, ce que je n'aurais jamais imaginé il y a quelques années. J'ai découvert chez eux quelque chose de brut qui est vraiment plaisant à travailler. Une naïveté, parfois, qui peut être extrêmement payante dans l'interprétation.»

Elle parle davantage de coaching plutôt que d'enseignement parce qu'elle se sent plus à son aise de travailler individuellement avec les élèves. Une préférence qui lui va bien puisqu'elle est désormais appelée à travailler sur des plateaux

de cinéma comme dernièrement sur celui du prochain film de Monia Chokri.

Il reste que la distinction entre coach et enseignante n'est pas exclusive puisqu'Isabelle Giroux enseigne aussi le jeu à l'École nationale de théâtre du Canada.

Tout ce bagage lui assure un agenda chargé et beaucoup de satisfactions professionnelles mais de toutes ces expériences, l'interprétation demeure son plaisir de prédilection. «Le jeu est ma priorité et le cinéma est ce qui me procure le plus de plaisir. Je serais très heureuse si je ne faisais que ça alors que si je n'étais que coach, j'ai l'impression qu'il me manquerait quelque chose.»

CRINOLINE

Sa feuille de route est bien garnie: beaucoup de cinéma, plus de télévision encore mais aussi plusieurs rôles sur les planches où la comédie musicale se dispute avec le théâtre, en anglais comme en français. «De tout ce que j'ai fait, mon expérience la plus marquante aura probablement été mon rôle de Crinoline dans *Salmigondis*. Je m'ennuie encore parfois de cette expérience cinq ans plus tard. Ça été mon premier rôle professionnel récurrent et j'ai adoré jouer pour les enfants. Autant il fallait être très à cheval sur les normes pour offrir

un divertissement sain aux enfants, autant c'était un espace de jeu extraordinaire où je pouvais m'éclater comme comédienne. J'ai beaucoup appris pendant ces trois années.»

On comprend d'emblée que le monde du divertissement jeunesse l'ait repérée: ses traits encore juvéniles cachent fort efficacement ses 38 ans. Pourtant, dans la deuxième saison de *District 31*, elle a incarné avec une troublante vérité une toxicomane en déroute. Comme elle l'avait fait dans *Portrait robot*, réalisé par Alexis Durant Brault. Décidément, sa palette de jeu est large.

JOUR DE MERDE

Dès le vendredi 24 mars, elle apparaîtra dans un long métrage de Kevin T. Landry, *Jour de merde*, une production étonnante qui flirte avec l'horreur. Elle interprète un personnage ambigu, complexe. «Je connais bien Kevin et dès que j'ai lu le scénario, j'ai eu envie de jouer dans cette comédie très noire. Le personnage d'Emmanuelle offre une profonde dualité: elle est hyper-naïve mais évolue dans un univers familial excessivement violent. C'est un personnage singulier que j'ai eu beaucoup de plaisir à jouer. Je me suis complètement abandonnée à la direction de Kevin et le résultat est vraiment inhabituel et intéressant, je trouve.»

Le film était initialement promis à



«J'aime particulièrement travailler avec des non-acteurs, ce que je n'aurais jamais imaginé il y a quelques années. J'ai découvert chez eux quelque chose de brut qui est vraiment plaisant à travailler. Une naïveté, parfois, qui peut être extrêmement payante dans l'interprétation.»

— Isabelle Giroux

une diffusion limitée mais sa plage de diffusion s'élargit de jour en jour. Il sera à la programmation du Cinéma Le Tapis rouge, à Trois-Rivières, dès le 24 mars.

Ce ne sont par ailleurs pas les occasions qui manquent de voir Isabelle Giroux à l'écran. Elle est de la distribution de la série événement Mégantic sur la plateforme Club Illico, également de *Les bracelets rouges* sur QUB.ca. On peut toujours la voir dans *Un lien familial* sur Tou.tv ou encore *Portrait robot*, toujours disponible sur Club Illico.

Certains pourront la voir au théâtre ces prochains mois dans la tournée de la pièce à succès *Le dîner de cons* où elle est la remplaçante aussi bien de sa grande amie Gabrielle Fontaine que de Pascale Montreuil. La pièce fera escale deux fois dans la région à l'automne s'arrêtant à Shawinigan le 30 septembre et à Trois-Rivières le 22 octobre.

FILM DE LA SEMAINE

LA CORDONNIÈRE

FACTURE CLASSIQUE, PERSONNAGE MODERNE



GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

CRITIQUE

Avec *La cordonnière*, François Bouvier propose un mélodrame classique, mais très beau, bien épaulé d'une direction artistique soignée. À l'avant-scène d'une distribution où évoluent plusieurs visages connus, Rose-Marie Perreault incarne avec une présence envoûtante celle qui a été une pionnière à plus d'un égard.

En revisitant la série de romans de Pauline Gill, le film de François Bouvier met en exergue l'histoire, inspirée de faits vécus, de Victoire Du Sault (Rose-Marie Perreault, Élise Guilbault), première femme à avoir exercé le métier de cordonnière au Québec, au milieu du XIX^e siècle.

Après son mariage, ses succès professionnels ont propulsé la fortune et la renommée de la famille Dufresne à Montréal. À une époque, ajoutons-le, où le nom de sa profession ne se prononçait même pas encore au féminin.

Passionnée pour la confection de chaussures, dans un monde où l'entrepreneuriat au féminin sonne comme une absurdité pour à peu près tout le monde qui l'entoure, Victoire poursuit ses ambitions avec un talent et une détermination inspirants.

L'épopée romanesque de *La cordonnière* s'ancre toutefois surtout

dans un triangle amoureux peu orthodoxe dans lequel cette femme moderne avant l'heure a tenu les commandes.

La vie sentimentale de Victoire ne sera pas plus conventionnelle que ses visées d'affaires. Elle entretiendra des sentiments réciproques envers un voisin, Georges-Noël Dufresne (Pierre-Yves Cardinal), un homme plus âgé, déjà marié et père de famille.

Follement éprise, mais devant une histoire sans issue, Victoire mariera finalement le fils de ce premier amour, Thomas (Nicolas Fontaine), avec qui elle fondera une famille.

Mais comme Georges-Noël demeure aussi dans les parages, on devine d'emblée les secrets et le parfum sulfureux (ou incestueux...) qui planent sur le clan...

Et les tentations qui vont venir avec.

SIGNATURE ÉLÉGANTE

La cordonnière nous arrive avec une facture soignée et une équipe chevronnée.

À la réalisation, François Bouvier (*Paul à Québec, La Bolduc*, etc.) en a vu d'autres, tout comme Sylvain Guy à la scénarisation (*Louis Cyr, Confessions, Mégantic*, etc.).

Dans ce drame historique très élégant, mais pas nécessairement surprenant, la modernité du personnage de Victoire sert de liant. Elle est bien servie par celles qui l'interprètent à différents moments de sa vie : une Rose-Marie Perreault magnifique de vibrance et de ténacité; une Élise Guilbault digne, posée, qui porte les secrets du passé.

Rose-Marie Perreault interprète le rôle titre du film *La cordonnière*.

— PHOTO LES FILMS OPALE

Autour d'elles, toute une galerie s'anime au milieu du XIX^e siècle. On retrouve notamment ce brouhaha pittoresque de magasin général, puis de belles scènes mettant à profit des chevaux.

Le récit brode avec nuances ces discussions avec des parents (Jeff Boudreault, Annick Lemay) qui ne comprennent pas d'emblée les projets de leur fille, cette épouse qui a toutes les raisons d'être jalouse (Madeleine Péloquin), ce fils dont on peut visualiser le sentiment d'outrage (Henri Picard).

La cordonnière offre surtout des scènes à la fois fortes et fragiles où les sentiments des protagonistes résonnent intensément, mais s'expriment tout en retenue. C'est sans doute là que le film atteint le mieux sa cible.

La cordonnière est présenté au cinéma.

Au générique

Cote : 7/10

Titre : *La cordonnière*

Genre : *Drame historique*

Réalisation : François Bouvier

Distribution : Rose-Marie Perreault, Pierre-Yves Cardinal, Élise Guilbault

Durée : 1h44

leNouvelliste ET spherefilms

CONCOURS

Gagnez vos places pour assister à la Première

À qui profite le crime ?

Mon Crime

Un film de François Ozon

LE JEUDI 30 MARS À 19H
AU CINÉMA LE TAPIS ROUGE

PARTICIPEZ AU
sphere-films.ca/concours

Le concours a lieu les 17, 18 et 19 mars.
Le tirage des 40 laissez-passer doubles aura lieu le 20 mars.
La valeur totale des prix est de 800 \$.

AU CINÉMA LE 7 AVRIL

CANCER : MODE D'EMPLOI

UNE BOUSSOLE POUR RETROUVER SES REPÈRES

FÉLIX LAJOIE

Le Soleil

QUÉBEC — Se remettre d'un cancer, c'est un peu comme traverser la plus grosse tempête de sa vie. Il est probable qu'en chemin, on perde ses repères. Dans son périple contre la maladie, Sophie Marcotte aurait aimé avoir un petit guide, pour se rassurer et se sentir comprise. Elle n'en a pas trouvé, elle en a donc écrit un.

Pas question pour Sophie Marcotte d'écrire un livre avec des étapes à suivre, des statistiques sur les probabilités de guérison ou encore des théories scientifiques peu crédibles.

« C'est un peu comme si j'étais ta meilleure amie qui a vécu la même chose et qui est là pour t'écouter et te rassurer », explique Sophie Marcotte, rédactrice et journaliste depuis une vingtaine d'années, notamment pour *ELLE Québec* et *Le Soleil* — où elle signe les critiques resto depuis 2019.

« On connaît tous une personne qui a eu le cancer, mais jusqu'à quel point on sait comment ça a affecté tous les aspects de sa vie? » questionne-t-elle. À moins d'être très proche de cette personne, la gêne et la peur « de déranger » empêchent souvent ce genre de conversation.

Ainsi, à travers les 158 pages de cet ouvrage, elle nous raconte toutes les répercussions de la maladie dans sa vie, de l'annonce d'un cancer du sein en juillet 2021 jusqu'à sa récente rémission.

Cette connexion avec quelqu'un qui a vécu la même chose, qui fait qu'on se sent compris, aide beaucoup à accepter soi-même la maladie, selon Sophie Marcotte.

« Moi, c'est ce qui m'a le plus aidée après que j'ai eu mon diagnostic, j'ai beaucoup parlé à la mère de ma belle-sœur que je ne connaissais pas du tout avant », raconte-t-elle.

« Elle m'a donné quelques conseils et j'en donne aussi dans mon livre. Le premier que je donne, c'est d'enregistrer l'annonce du diagnostic. Moi, je ne me souvenais de rien et j'aurais vraiment voulu la réécouter parce que j'avais plein de questions », souligne Sophie Marcotte.

Puisque tous les cancers sont différents, et que la réaction à la maladie est tout aussi personnelle, l'auteure n'impose pas sa vision.



Sophie Marcotte a écrit *Cancer : mode d'emploi* pour accompagner les personnes atteintes d'un cancer : « C'est un peu comme si j'étais ta meilleure amie qui a vécu la même chose et qui est là pour t'écouter et te rassurer ». — PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

Elle tente plutôt de faire des liens avec d'autres histoires et elle inclut même les témoignages d'autres survivantes.

« Il y a aussi le témoignage de mon chum et de mon père, ajoute Sophie Marcotte. Le texte de mon père m'a vraiment touchée, parce qu'il dit des choses qu'il ne m'avait pas racontées. »

UN LIVRE POUR LES AUTRES, MAIS AUSSI POUR ELLE

« Je voulais vraiment aider les autres plus qu'avec de simples articles de journaux. Quand j'étais à l'hôpital et que je regardais les infirmières et les médecins s'occuper de nous, ça me donnait envie », dit Sophie Marcotte, en entrevue avec *Le Mag*.

Les personnes qui viennent de recevoir un diagnostic, tout comme leurs proches, auront donc une référence pour se préparer aux différentes étapes qui sont toutes séparées en chapitres : les examens, la relation avec les proches, la chimio, la chirurgie, la radio et l'après-cancer.

Néanmoins, en lisant son livre et en discutant avec elle, on comprend rapidement que l'écriture de ce texte était tout aussi importante pour son propre cheminement.

« Je n'irais pas jusqu'à dire que ça m'a aidée à guérir, mais ça m'a vraiment portée et ça m'a permis d'avoir un meilleur moral. Faire quelque chose avec une expérience aussi difficile et traumatisante, c'est

sûr que c'est génial », se réjouit la journaliste.

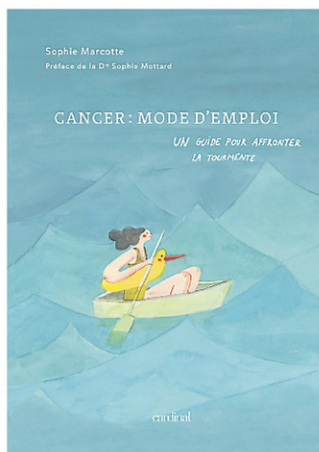
Aujourd'hui en rémission et en bonne forme, Sophie Marcotte ne se voit pas pour autant comme une battante ou une héroïne qui a bravé les plus gros démons.

« Je ne me vois pas comme une survivante, mais peut-être comme une "sur-vivante", au sens où je vis et j'en profite plus qu'avant la maladie », conclut-elle, fière de son jeu de mots.

Publié aux éditions Cardinal, *Cancer : mode d'emploi* est disponible dans toutes les librairies. Une partie des profits liés à la vente du livre seront remis à la Fondation québécoise du cancer.

SOPHIE MARCOTTE
Cancer : mode d'emploi

Éditions Cardinal
158 pages
29,95 \$



Du réalisateur de
LA BOLDUC
et du scénariste de
LOUIS CYR



L'ÉQUIPE BRUNEAU-CÔTÉ PARMIS LES NUMÉROS 1 À CASA



JACINTHE LAFRANCE

jacinthe.lafrance@lenouvelliste.qc.ca

Charles-Mathieu Côté et Emmanuelle Bruneau sont parmi les Numéros 1 de l'immobilier à la télé comme dans la vie. C'est vrai de leur équipe dans le marché de la Mauricie qu'ils couvrent ensemble sous la bannière Remax de Francheville, mais c'est aussi de plus en plus vrai pour les adeptes du docuréalité diffusé sur la chaîne spécialisée Casa, mettant en scène le travail des meilleurs courtiers immobiliers du Québec.

Numéro un de l'agence régionale depuis quatre ans, l'équipe Bruneau-Côté se classe en 32^e position à l'échelle provinciale; un rang calculé selon le chiffre d'affaires en rétributions. «Arriver 32^e au Québec en ayant un marché moins dispendieux qu'ailleurs, nous on est vraiment fiers. On ne pensait pas se rendre là», estime Emmanuelle, considérant le bas prix exceptionnel des maisons en Mauricie comparé aux autres villes du Québec. Pour atteindre ce résultat, ils ont dû conclure 342 transactions en 2022. Pas loin d'une par jour.

Dans le monde de l'immobilier en région, on est cependant bien loin du clinquant californien de Selling Sunset, la télé-réalité qui se déroule à Los Angeles diffusée sur Netflix. C'est un peu pour contrebalancer ce mythe, parler des réalités méconnues de leur métier tout en donnant une bonne visibilité à leur entreprise que l'équipe Bruneau-Côté s'est lancée dans l'aventure de l'émission *Numéros 1*.

«On voulait redorer l'image de ce métier-là qui est une vocation pour nous», indique le courtier tout en admettant que ces dernières années étaient plutôt favorables au rythme effréné des transactions. Les deux participants à ce docuréalité assurent toutefois que rien n'est mis en scène à l'avance: «Ils disent: on sera là tel jour, amène-nous dans



ta journée et on s'occupe du reste.» Vrais clients, vraies transactions, vrais problèmes quotidiens; l'émission tient davantage du documentaire que de la télé-réalité à combines où les concurrents doivent s'éliminer entre eux.

«En région c'est très différent. Ici, on a des installations septiques, on a des puits, on a des contraintes d'éboulement, de mouvement de terrain; on doit avoir de la formation là-dedans pour bien informer les gens», relève Charles-Mathieu Côté. Sans oublier la pyrrhotite, lui rappelle Emmanuelle Bruneau, avec qui il fait équipe depuis maintenant six ans.

«Il y a aussi beaucoup de route

à parcourir entre les propriétés, entre les villages. On a donc été suivis beaucoup en tournage dans la voiture», raconte Emmanuelle Bruneau. C'est cette dimension plus rurale qui caractérise leur duo dans la série qui en est à sa deuxième saison, s'ajoutant au fait qu'ils sont les seuls courtiers qu'on y voit évoluer en tant qu'équipe.

Pour tout dire, les deux partenaires d'affaires sont bien plus que cela dans la vie: amis depuis l'âge de 12 ans alors qu'ils se sont connus en fréquentant la même école secondaire, ils ont renoué lors de leur formation en courtage en se retrouvant à nouveau sur les mêmes bancs d'école. On apprend

même, en visionnant leur capsule de présentation, que le jeune homme aurait jadis demandé la main de la jeune femme qui est devenue sa partenaire en affaires.

Mais la machine à rumeurs doit s'arrêter ici, car c'est plutôt sur le meilleur ami de Charles-Mathieu qu'Emmanuelle a jeté son dévolu.

Charles-Mathieu Côté et Emmanuelle Bruneau sont parmi les Numéros 1 de l'immobilier à la télé comme au travail.

Ils sont à présent mariés, et la série *Numéros 1* inclut même la présence du troisième enfant de cette entrepreneure. C'est une réalité pour tout le monde: elle n'avait pas de place en garderie pour son bébé au moment de reprendre le travail et de réaliser le tournage de l'émission.

Concilier travail et famille tout en étant courtier n'est pas toujours chose facile, affirme Emmanuelle Bruneau. Des appels téléphoniques tard en soirée, des vacances interrompues par une promesse d'achat, des courriels et textos qui entrent à toute heure du jour, c'est le quotidien de ceux qui ont une passion pour les maisons et les personnes qui les convoitent.

C'est l'un des avantages du travail en équipe de courtiers qui gagne en popularité depuis



«On se fait coacher depuis le début par les gens les plus compétents du réseau»

— Charles-Mathieu Côté

quelques années, alors que les duos ont fait leur apparition bien avant: on peut parfois se relayer. Dans leur équipe, on comptera bientôt six courtiers en plus d'une adjointe administratives et d'autres conseillers contractuels, notamment dans le domaine juridique. C'est là une façon de travailler qui permet de créer la synergie entre les compétences de chaque membre de l'équipe.

«On se fait coacher depuis le début par les gens les plus compétents du réseau», dit Charles-Mathieu. «On prend leurs trucs, leurs conseils», complète Emmanuelle. Un partage d'expertise que de jeunes courtiers comme eux vont chercher auprès de mentors comme Georges Bardagi, numéros un au Québec et participant aux deux saisons de l'émission *Numéros 1*. C'est d'ailleurs lui qui a guidé l'équipe de production vers cette équipe régionale, en reconnaissance de leur potentiel.

On peut suivre *Numéros 1* à Casa le mardi à 20 h 30. L'équipe Bruneau Côté apparaît dans quatre des huit épisodes de la deuxième saison.

KATHERINE LEVAC

UNE PREMIÈRE
À LA BARRE
DES OLIVIER

NORMAND PROVANCHER
nprovancher@lesoleil.com

Dix ans après sa sortie de l'École nationale de l'humour, Katherine Levac tiendra la barre, dimanche soir, de son premier gala des Olivier. L'événement occupe une place de choix dans son cœur puisqu'elle était devenue, en 2015, la première humoriste à remporter le titre de Découverte de l'année. Un honneur qu'elle considère comme le plus important de cette soirée qui renoue cette année avec un public en salle.

En entretien téléphonique au *Soleil*, l'humoriste dans la jeune trentaine n'hésite pas à parler de ce prix comme d'un «game changer» dans sa carrière. Ce soir de mai 2015, elle l'avait emporté contre Fabien Cloutier, Mariana Mazza, Virginie Fortin et Pierre-Luc Pomerleau.

«C'est sûr que remporter l'Olivier de l'année, c'est un bel accomplissement, sauf que tu es déjà connu et que tu as l'amour du public. Être la découverte de l'année, c'est plus excitant. Ça mesure tout le travail pour te faire connaître», explique la Franco-Ontarienne. À l'époque, son personnage de Paige Beaulieu, qu'elle incarnait dans *SNL Québec*, version québécoise de la populaire émission américaine *Saturday Night Live*, avait permis de lancer sa carrière.

AVEC UN PUBLIC, ENFIN

Onze autres statuettes seront décernées, dimanche soir, au cours de ce gala télévisé qui retrouve un public en salle pour la première fois depuis la propagation d'un certain virus. C'est vers la salle Pierre-Mercure, et non au studio 42 de l'ancienne tour de Radio-Canada, que les membres de l'industrie de l'humour convergeront

pour l'occasion. Katherine Levac est la première à s'en réjouir.

«On dirait qu'avec la pandémie, on ne prend plus ça pour acquis une belle salle remplie, dit-elle. Ça va rendre la soirée un peu plus excitante.»

L'an dernier, en raison de la fermeture des salles, plusieurs catégories étaient passées à la trappe, poussant l'animateur François Bellefeuille à dire que «ce gala aurait pu être un courriel». Rien de cela cette année. La plupart des nommés devraient être présents, ce qui évitera une finale en queue de poisson comme en 2022, alors que la lauréate de l'Olivier de l'année, Mariana Mazza, avait brillé par son absence, sans qu'aucune raison ne soit donnée. Dans une vidéo émotive, l'humoriste s'était excusée plus tard d'être restée chez elle pour récupérer, entre deux spectacles à Québec et Laval.

PARLER DU POSITIF

L'humoriste, nouvelle maman de jumeaux, prend son rôle d'animatrice au sérieux. Depuis Lise Dion, lors des deux premières éditions des Olivier, en 1999 et 2000, elle est la première femme à assumer ce rôle. Pour l'occasion, avoue-t-elle, elle ne sera pas «en mode de *roaster* tout le monde», mais plutôt armée à une volonté «de parler de ce qui est plus positif» dans le monde de l'humour. «Je veux parler de ce qui unit notre milieu plutôt que l'inverse. Ce qui est important aussi, c'est de rester dans mon style.»

À une époque où l'humour n'est plus confiné à la télé et aux salles, l'animatrice compte aussi mettre l'accent sur tous ces humoristes, et ils sont nombreux, qui fleurissent sur tous les TikTok et Instagram de ce monde.

À cet égard, le gala des Olivier se veut davantage pour elle une vitrine de ce qui se fait en humour au Québec, histoire d'amener le public à faire de belles découvertes. Un peu comme la soirée des Oscars, qu'elle ne regarde pas tant pour l'excitation de savoir qui remportera un prix

que pour faire «un survol» des films qu'elle aimerait voir.

PARITÉ

La diversité hommes-femmes demeure un sujet sensible pour tous les galas. Cette année, seulement trois femmes sur 15 nommés apparaissent dans les trois catégories de pointe (Olivier de l'année, découverte de l'année et spectacle de l'année). Katherine Levac refuse d'en faire un plat, prétextant que le gala est simplement «le reflet de notre milieu»

«J'essaie d'y aller le plus possible avec ce que je peux contrôler. Notre équipe de création [du gala] compte trois auteurs, dont deux femmes. La productrice au contenu est une femme. Mais depuis dix ans, le milieu a énormément changé. Les diffuseurs télé sont beaucoup plus sensibles à la place des femmes et à la relève.»

L'AMOUR EST DANS LE PRÉ

À l'animation depuis 2021 de la télé-réalité *L'Amour est dans le pré*, Katherine Levac croit que l'engouement pour l'émission se poursuit, même si les cotes d'écoute montrent un certain essoufflement. Les nombreuses réactions émises en grand nombre le samedi, deux jours après la diffusion en direct, tendent à lui faire croire qu'une grande portion de l'auditoire assiste en différé aux émois des amoureux à la ferme.

Pour le reste, celle qui dit ne pas «stresser beaucoup» avec les cotes d'écoute et ignore si elle sera de retour l'an prochain si l'émission est reconduite par Noovo.

Le gala des Olivier est présenté dimanche, à 20h, à ICI Télé.



L'humoriste Katherine Levac anime le Gala des Olivier présenté cette année à la salle Pierre-Mercure à Montréal. — PHOTO ARCHIVES LA PRESSE, ÉDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE

GALA DES OLIVIER

OLIVIER DE L'ANNÉE

Sam Breton
Mathieu Dufour
Christine Morency
Pierre-Yves Roy-Desmarais
Arnaud Soly

SPECTACLE DE L'ANNÉE

Au pic pis à pelle (Sam Breton)
Une belle soirée (Simon Gouache)
Classique (Cathy Gauthier)
Détour (Guillaume Pineault)
Jokes Chapeau Maman
Magie Piano (Pierre-Yves Roy-Desmarais)

AUTEUR DE L'ANNÉE / SPECTACLE

Adib Alkhalidey, *Québécois Tabarnak* (Adib Alkhalidey)
Virginie Fortin, *Mes sentiments* (Virginie Fortin)
Simon Gouache, Marie-Christine Lachance, Pascal Mailloux, *Une belle soirée* (Simon Gouache)
Guillaume Pineault, Yan Bilodeau, Simon Delisle, *Détour* (Guillaume Pineault)
Pierre-Yves Roy-Desmarais, Alexandre Forest, David Beaucage, *Jokes Chapeau Maman Magie Piano* (Pierre-Yves Roy-Desmarais)

DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE

Pascal Cameron
Michelle Desrochers
Jean-Michel Martel
Matthieu Pepper
Richardson Zéphir

NUMÉRO DE L'ANNÉE

La Fourche, Korine Côté (Korine Côté, Gabrielle Caron, Justine Philie)
Lesbienne, Jessica Chartrand (Jessica Chartrand)
Longue fin du monde, Martin Perizzolo (Martin Perizzolo)
Numéro dans le bien-cuit de Comediha! de Michel Barrette (Billy Tellier)
Sans montage, de Pierre-Yves Roy-Desmarais (Pierre-Yves Roy-Desmarais, Julien Corriveau, David Beaucage et Odrée Rousseau)

ÉMISSION TÉLÉ DE L'ANNÉE

Club Soly – Saison 2 (Encore Télévision)
Dans ma tête (Productions Pixcom)
Infoman – Saison 22 (Zone3)
Le maître du jeu (KOTV)
Rire sans tabous – Saison 3 (Attraction)

SÉRIE DE FICTION DE L'ANNÉE

C'est comme ça que je t'aime – Saison 2 (Productions Casablanca)
Entre deux draps – Saison 3 (KOTV)
Léo – Saison 4 (Encore Télévision)
La Maison-bleue – Saison 2 (KOTV)
L'œil du cyclone (KOTV)

NOUVEAUX COUPS DE CŒUR POUR 2 JOUEURS

JEUX DE SOCIÉTÉ



FRANCIS HIGGINS
fhiggins@lesoleil.com

J'adore jouer à deux. Stats à l'appui, près des trois quarts de mes parties de jeux de société se font à deux (avec ma douce moitié, bien sûr). C'est peut-être aussi votre cas. Voici donc des suggestions de nouveautés qui misent justement sur ce «chiffre magique», pour ceux qui aiment s'amuser en couple, en duo ou en duel.

La rubrique *Jeux de société* est enfin de retour. Ici, je teste pour vous des jeux variés pour ensuite livrer mes recommandations et mes premières impressions, avec la perspective de vous faire découvrir et explorer ce passionnant passe-temps. Et ce, toujours en faisant une belle place aux jeux en français offerts en boutique.

Pour plus de suggestions de jeux à deux, consultez la version numérique de ce texte sur lesoleil.com/le-mag/jeux-de-societe et dans la section *Le Mag* de notre app de la fin de semaine.



PHOTOS SPACE COWBOYS

SPLENDOR DUEL

10 ans +

2 joueurs

30 minutes

30 \$ à 35 \$

Le *Splendor* original se jouait déjà à deux, alors pourquoi en faire une version uniquement «duel»? C'est en l'essayant qu'on a compris. Dans ce jeu, vous amassez des jetons-gemmes et

les échangez contre des cartes aux pointages variés qui font de vous des maîtres-joailliers de la Renaissance. Ici, la nouvelle manière de choisir les jetons sur le petit plateau ainsi que les conditions de victoire renouvelées donnent un véritable coup de jeunesse à ce titre qui fêtera bientôt ses 10 ans. On aime avoir plus de décisions à «se mettre sous la dent» chaque tour. Si vous jouez surtout à deux, favorisez *Splendor Duel*, meilleur que l'original, à mon avis.



PHOTOS ILO

TOKAIDO DUO

8 ans +

2 joueurs

20 à 30 minutes

30 \$ à 33 \$

Tout n'est pas que repos sur l'île japonaise de Shikoku, joliment dessinée sur le plateau de *Tokaido Duo*. Sur les sentiers qui transpercent et ceignent l'île, vos pions-personnages (un pèlerin, un

marchand et un artiste) partent en quête de jardins à contempler, de marchandises à vendre et de paysages à peindre. Tenterez-vous de toucher un peu à tout à la fois ou préférerez-vous vous spécialiser pour rafler la victoire? On a réussi à entasser beaucoup de possibilités sur cette petite carte à *look* minimaliste. *Tokaido Duo* est presque aussi relax que son aïeul multi-joueurs (*Tokaido*), mais ajoute une douce réflexion qui approfondit le plaisir sans nous compliquer la vie. Vraiment très bon.



PHOTOS LUCKY DUCK GAMES

RADLANDS

12 ans +

2 joueurs

20 à 40 minutes

38 \$ à 40 \$

Pour avoir une idée de l'univers du jeu de cartes *Radlands*, imaginez les scènes d'action des films *Mad Max* bombardées d'une palette bigarrée

de couleurs fluo. Pour gagner, vous devez détruire les trois camps de votre adversaire en misant sur les synergies de vos cartes. Mais vous aurez sagement protégé vos arrières en interposant des cartes-personnages pour muscler votre ligne de défense... et d'attaque. Le tout payé avec la ressource la plus précieuse de ce monde néo-punk post-apocalyptique : l'eau. *Radlands* est un jeu rapide, sans pitié, parfois un brin malicieux, qui frappe et qui flashe!



PHOTOS STONEMAIER GAMES

WINGSPAN ASIE

10 ans +

1 à 2 joueurs (et plus)

40 à 70 minutes

70 \$ à 75 \$

Wingspan Asie est un drôle d'oiseau (pardonnez-moi le jeu de mots). Il est à la fois la troisième extension de *Wingspan* (un délice

au thème aviaire vendu à plus de 1,6 million d'exemplaires), mais aussi — et surtout — un jeu autonome conçu expressément pour deux joueurs. Un plateau coloré greffe un nouveau défi en proposant des récompenses bienvenues et des objectifs variés, qui forcent à repenser chacune des cartes-oiseaux aux pouvoirs divers que vous attirerez dans vos habitats. Juste pour ça, *Wingspan Asie* vaut l'essai.

MODE.



1



2



3

BIJOUX ET ACCESSOIRES DE NICHE



CAROLINE GRÉGOIRE
carolinegregoire@lesoleil.com

Il se pourrait que les poils de votre chien aient le potentiel de devenir une pièce unique. L'artisane Hélène Binette vous propose de les travailler pour en faire un feutre moulé qui peut devenir broche, boucle d'oreille, bracelet, collier ou colifichet.

Vous connaissez le feutre de laine? On prend la fibre, on la travaille manuellement ou mécaniquement avec une aiguille. On complète par l'action de la chaleur et de l'humidité. Après manipulation, elle devient cette fibre très dense et très douce. Elle peut être moulée ou travaillée comme une étoffe.

Certains poils de chien ont la capacité d'être travaillés de la même façon. On parle ici des chiens avec sous-poil et un poil d'au moins 2 cm de long. Hélène Binette en fait sa matière première pour ses créations. «Je m'amuse beaucoup à essayer de repousser les possibilités.»

Les Bijoux Wouf Wouf sont nés durant la pandémie. «On n'imagine pas qu'avec du poil de chien, on est capable de faire quelque chose!»

L'idée lui vient de mitaines qu'elle possède et qu'elle chérit, qui sont faites à partir du poil d'un de ses chiens.

Hélène Binette ne sait pas comment faire du fil avec de la laine, mais elle connaît la technique de feutrage.

Elle se dit que cette technique serait appropriée pour le poil de chien.

«J'ai développé la technique par moi-même. Je n'utilise pas de colle, juste des poils. Ça prend un chien comme un colley, un berger allemand, un doodle, un caniche, tout ce qui est chien d'eau, les labradors avec un fort sous-poil, les chiens de berger, de montagne», explique M^{me} Binette.

Pour faire un petit bijou, il faut l'équivalent d'une balle de tennis récoltée avec une brosse à carder. L'étape de la récolte est délicate, il faut vider la brosse souvent. Pour faire le feutre, selon le produit, on utilisera le feutrage à l'aiguille pour les formes définies, ou encore à l'eau pour confectionner les boules. Pour un plus gros bijou, on nous indique qu'il faut une récolte grosse comme un pamplemousse.

M^{me} Binette utilise les teintes naturelles des chiens. Pour les ajouts de couleur, elle utilise la laine mérinos. Pour faire un bijou, le processus prend entre deux et quatre jours, car il faut compter des temps de séchage des fibres qui sont humidifiées pour être bien serrées et résistantes.

Ces créations ne se retrouvent pas en vente libre. Hélène Binette mise sur des produits faits sur mesure à partir d'un chien de la famille. Si on parle de prix, une carte de souhaits débute à 8 \$. Pour un bijou personnalisé, on peut payer jusqu'à 120 \$. Pour chaque bijou vendu, un don sera fait au refuge Blitz pour chiens. Ces dons aident à payer les soins vétérinaires.

Info : Bijoux Wouf Wouf sur Facebook



4



5

1 à 3 et 5 Hélène Binette présente ses bijoux faits à partir de feutre de poils de chien. — PHOTOS LE SOLEIL, CAROLINE GRÉGOIRE

4 L'artisane Hélène Binette utilise les poils de chien pour en faire un feutre moulé qui peut devenir broche, boucle d'oreille, bracelet, collier ou colifichet.

L'ART D'AMÉNAGER UNE PROPRIÉTÉ LOCATIVE

La Pièce

Collaboration spéciale

Louer un chalet, c'est une opportunité idéale pour passer du bon temps en famille ou entre amis. Ça permet aussi de décrocher du quotidien le temps du séjour. Au cours des dernières années, la demande pour ce type d'hébergement a littéralement explosé dans la province. De nombreuses personnes ont vu dans ce marché une bonne occasion d'investir.

Mais comme pour toute entreprise, il faut savoir rendre son produit attractif aux yeux des clients potentiels. Dans le cas d'un chalet locatif, les principaux attraits qui doivent être mis en valeur sont l'emplacement, les activités à faire à proximité, la capacité d'accueil du bâtiment, mais aussi le design de l'espace.

Karine Boivin, designer associée chez Germain & Boivin, design d'intérieur, a justement tenté l'aventure en faisant récemment l'acquisition d'une unité locative au Mont-Sainte-Anne. Évidemment, elle a mis à profit ses talents et ses compétences en design pour créer une demeure chaleureuse, invitante, mais surtout appropriée à la location à court terme. Eh oui — alerte au divulgâcheur ici — on n'aménage pas une propriété locative de la même manière qu'une résidence principale.

Partez à la découverte de cette propriété et apprenez-en plus sur les particularités de l'aménagement d'une résidence destinée à la location.

TOUT POUR UN SÉJOUR CONFORTABLE

Dans cette propriété de deux étages, l'espace a été pensé pour profiter pleinement de la vue sur la nature luxuriante de l'endroit. Ainsi, l'aire de vie principale est aménagée à l'étage, alors que les chambres sont situées au sous-sol.

La designer souhaitait créer un espace à la fois actuel et intemporel, qui traversera bien les années. Il était aussi important que l'intérieur s'harmonise avec la nature présente à l'extérieur, ce qui lui confère une atmosphère douce et confortable. Dans cette optique, du mobilier ton sur ton a été privilégié dans l'aire de vie principale, question de limiter les contrastes de couleurs.

Le bois est mis en valeur sur tout l'étage, que ce soit au plancher ou au plafond. Du placage de chêne sur le mobilier ajoute de la chaleur à l'endroit, en plus de lui conférer une impression de luxe. L'ilot à la forme arrondie agrémenté de lattes verticales s'inscrit dans cette même veine.

Les matières naturelles sont omniprésentes : pensons au comptoir de quartz à la cuisine, choisi entre autres pour sa résistance, un élément à ne pas négliger dans une propriété destinée à la location. D'où le choix, également, d'appareils de plomberie haut de gamme Kolher.

De plus, la pierre naturelle de Polycor, qui recouvre le foyer au bois, ajoute de la prestance au décor.

UN ESPACE QUI INVITE À LA CRÉATIVITÉ

C'est un fait : une résidence principale se doit d'être fonctionnelle et pratique, en plus de répondre aux besoins de tous les occupants. Dans le cas d'un chalet, certaines contraintes sont reléguées aux oubliettes. Pensez au rangement, que certains craignent toujours de manquer dans leur maison. Un chalet, encore plus s'il est offert en location à court terme, ne demande pas une telle configuration d'espace. Il faut simplement pouvoir placer l'essentiel, voire quelques articles hors saison dans un casier.

Ainsi, dans ce chalet, on retrouve un minimum d'armoires de cuisine pour accentuer l'esprit d'ouverture prôné dans l'aire de vie.

D'après l'expérience de la designer, les clients sont souvent

moins difficiles et plus ouverts pour les choix esthétiques à faire dans leur chalet. La plupart s'éclatent et intègrent des éléments qui ne se retrouveraient peut-être pas dans leur résidence principale. Ici, le sous-sol comporte beaucoup de touches colorées, les chambres sont de dimensions minimales pour maximiser les espaces communs et, à l'étage, les assises sont nombreuses pour accueillir le plus de gens en même temps dans un seul lieu.

Que ce soit par sa localisation d'exception, mais surtout par son design invitant et chaleureux, cette propriété a vraiment tout pour séduire les vacanciers à la recherche d'un moment de détente.

Les Coops de l'information sont fières de faire équipe avec La Pièce afin de vous offrir des contenus exclusifs sur l'art de vivre et les tendances déco. Découvrez plus de contenus sur le site de La Pièce, lapiece.ca.





1 Cette propriété locative est située au Mont-Sainte-Anne. L'espace a été pensé pour profiter pleinement de la vue sur la nature luxuriante de l'endroit. — PHOTOS MARILOU CÔTÉ PHOTOGRAPHE

2 Les chambres de dimensions minimales sont situées au sous-sol de la propriété, tandis que les aires de vie sont à l'étage.

3 Dans le cas d'un chalet locatif, un des principaux attraits qui doivent être mis en valeur est le design de l'espace.

4 La pierre naturelle de Polycor, qui recouvre le foyer au bois, ajoute de la prestance au décor.

5 Karine Boivin, designer associée chez Germain & Boivin, design d'intérieur, a créé une demeure chaleureuse, invitante, mais surtout appropriée à la location à court terme.



UN PETIT TOUR ET PUIS S'EN VA

Un nom, un visage, une plume. Mais connaît-on vraiment les journalistes des Coops de l'information? Non, bien sûr! Cette série est donc l'occasion d'en apprendre davantage sur les passions de certains d'entre eux : cannage, LEGO, oiseaux, canot... Au cours des prochains mois, nous mettrons en lumière leurs intérêts divers et parfois surprenants!

C'est quand même plus motivant, disons, que de devoir faire un grand ménage parce que ton tas de bouette est parti en vrille.

Mais même sans forme certaine, même si ç'a pris quelques semaines avant d'arriver à un bol digne de mon premier café, il y a eu, là tout de suite, le plaisir.

Le plaisir du contact avec la terre, de la concentration, des gestes lents, des mains trop sales pour chercher son cell, d'un équilibre fragile et complexe entre ce que tu peux et ce que tu ne peux pas contrôler, de l'abandon immédiat des notions de performance, de perfectionnisme.

Il y a eu, là tout de suite, du pur bonheur.

Et je n'avais pourtant à ce moment aucune idée du monde de possibilités qui m'attendait et de l'ampleur de tout ce que je ne savais pas.

IL FAUT BIEN COMMENCER QUELQUE PART

Pour la petite histoire, YouTube et les nombreux potiers amateurs et professionnels qui y partagent leur savoir ont été pendant quelques semaines mes meilleurs ami.e.s. Pendant cette relation à sens unique qui perdure aujourd'hui, j'ai regardé en boucle des vidéos d'initiation pour comprendre comment centrer, percer, ouvrir et monter la terre.

Ç'a fait son chemin, d'autant plus que tous les initiés à la céramique vous le diront : la répétition des gestes est la seule voie vers l'acquisition d'un certain savoir-faire.

Mais j'étais tellement concentrée sur ces gestes de base que je n'avais toujours pas de *big picture* de la céramique, pas idée de toutes les étapes qui séparent la

SOUS UN AUTRE ANGLE

SONIA BOLDUC

sonia.bolduc@latribune.qc.ca

Jun 2021. Suis en vacances, la météo est douce, le soleil est ensoleillant et je prends un petit café sur le balcon arrière, celui qui donne sur les grands champs et sur les premières lueurs de Galarneau, justement. Je me dis que je pourrais passer la journée là, à paresser et siroter des lattés, que je pourrais lire et écrire, ou que si j'avais un tour et de l'argile, je pourrais peut-être essayer la poterie...

La vie est parfois ben d'adon, le beau-frère potier avait alors un tour de trop, qu'il m'a prêté tout l'été, histoire de faire passer ma petite bulle au cerveau. Sauf que non, presque 700 matins plus tard, la bulle est non seulement toujours là, mais elle a pris du volume.

C'est en partie parce que j'ai joué de chance. Dès les premières petites mottes d'argile lancées sans trop de conviction sur la girelle du tour, j'ai trouvé les gestes pour centrer la terre, la monter un peu, lui donner une certaine forme à défaut d'une forme certaine.



1

motte de terre de la théière, du beurrier, du pot à fleurs ou de la sculpture, pas compris la progression d'une pièce, l'importance du séchage, des méthodes de déco ou de cuisson, pas imaginé la magie ou le cauchemar des glaçures, et *tutti quanti*.

Tellement concentrée que je n'avais pas pigé que Demi Moore et Patrick Swayze, c'était de la frime.

En bref, soyons très honnête : je ne savais rien. pantoute.

Dieu merci, mon beau-frère, bien sûr. Démonstrations, conseils, notions de base, discussions enflammées. (Oui, oui, enflammées.)

Mais aussi le Centre d'art Rozynski, lieu encore trop méconnu, mais ô combien précieux qui sert de résidence artistique pour les céramistes aguerris, de lieu d'expo lors de l'annuel événement Céramystik, mais aussi de centre de formation pour les apprentis de tous les niveaux.

À la fin de ce premier été, donc, je suis allée y passer une petite semaine.

Game changer, qu'on dit.

Pas tant parce qu'on m'a appris là qu'il fallait, après avoir tourné la terre, la tournasser lorsqu'elle est encore à consistance cuir, ni parce qu'on a insisté sur une bonne compression du fond de

la pièce pour éviter les craquements au séchage et à la cuisson, ni même parce que j'y ai appris l'existence de l'engobe pour colorer les pièces et la prudence de porter un masque pour préparer des émaux.

Ce premier séjour à Rozynski a été un *game changer*, un point tournant, parce qu'il m'a ramenée vers une réalité toute simple, mais qu'on a tendance à oublier à peu près chaque matin : il faut prendre le temps de prendre le temps... d'apprendre les choses.

Et apprendre les choses, c'est tout particulièrement vrai dans l'art de la céramique, c'est accepter une part d'imprévisible, retrouver l'humilité, construire sur les erreurs, applaudir les réussites, saluer les beaux hasards... et recommencer le lendemain.

Chaque matin, ou presque, je me fais un café, je file dans l'atelier, je mets de la musique, Piers Faccini ou Lhasa assez souvent, puis je m'installe au tour, je forme tantôt un bol, un petit verre à vin, une assiette ou une bouteille toujours un peu étrange.

Le lendemain sans doute, je retravaillerai certaines de ces pièces en affinant le pied, en ajoutant une anse, en scarifiant la surface. Puis dans une ou quelques journées encore, j'ajouterai de la couleur ou les enfournerai pour



une première cuisson en planifiant dans ma tête ou sur papier l'émaillage et la dernière cuisson qui suivront.

Et un autre matin toujours trop lointain, après des heures et des heures de cuisson dans le gros four qui a trouvé place dans le

garage, les pièces seront enfin prêtes. Galarneau sera encore couché, moi je descendrai en sautillant, ma blonde pas très loin derrière, comme deux enfants le matin de Noël, en criant : «C'est l'heure des cadeaux, c'est l'heure des cadeaux».

Les pièces n'auront pas toutes l'allure que je leur avais imaginée, certaines seront assez laides pour que je les trouve belles, d'autres seront tout simplement à la hauteur du plaisir que j'aurai eu à les confectionner moi-même.



3

1 Il y a un plaisir évident à se plonger les mains dans l'argile, ça me rappelle les lancers de boules de bouette sur les murs de maisons de ma prime jeunesse. — PHOTO ANNICK SAUVÉ

2 Trrrrrés agréable de tester un paquet de formes et de couleurs pour des petits verres d'apéro. — PHOTOS LA TRIBUNE, SONIA BOLDUK

3 L'atelier est rarement bien rangé dans tous les coins...

4 Avec le temps, on fait des essais de bols, de vases, de verres, de pichets, de tasses, et plein de choses encore.

ENVIE DE METTRE LES MAINS DANS LA TERRE?

De plus en plus d'ateliers collectifs voient le jour, ce qui permet de partager les espaces, les équipements les plus onéreux, comme les tours et les fours, mais aussi le savoir-faire, les forces, et le plaisir, bien évidemment.

Avant de vous engager financièrement pour un cours de longue durée, je vous conseille assurément de suivre une séance d'initiation de trois heures environ, le temps de voir un peu si ça vous branche autant que dans vos fantasmes.

C'EST QUOI ÇA?

Je me garde d'aller trop loin dans la terminologie, mais voici deux ou trois affaires de base...

Céramique ou poterie? En fait, la céramique, c'est tout ce qui touche le travail de l'argile, qu'elle soit façonnée à la main, coulée au moule ou... travaillée au tour, ce qui s'appelle plus précisément, la poterie.

Faïence, grès et porcelaine Avec la terra cota, ce sont les terres utilisées en céramique et qui se déclinent en couleurs et propriétés différentes. Elles cuisent aussi à des températures différentes, environ 600 °Celsius, pour la terra cota, autour de 900 pour la faïence, un peu plus de 1200 pour le grès et entre 1200 et 1300 pour la porcelaine... de façon générale.

La réponse est non, tu peux pas faire cuire ça dans ta cuisinière.

MEILLEURE UTILISATION DE LA VAISSELLE EN CÉRAMIQUE?

On peut utiliser ça comme on veut, de la céramique? Vite de même, je dirais oui. Mais l'idéal, c'est le matin très tôt, café chaud et petits fruits, dans des bols séparés, ça va de soi. Sinon, fin d'après-midi, avec des amis sur la terrasse ou sur le bord du poêle à bois, apéro, tapas et paëlla. *My two cents.*

LE CENTRE D'ART ROZYNSKI

Aussi gentiment surnommé le ROZ, le Centre d'art Rozynski est installé dans une ancienne école convertie en demeure et atelier dans les années 1960 par la céramiste Wanda Rozynska et son mari sculpteur Stanley Rozynski. Légué à la communauté à leur décès, ce lieu impressionnant est situé au cœur du hameau de Way's Mills, dans les Cantons-de-l'Est.

Lorsqu'on va y suivre un atelier, on peut aussi y louer de l'hébergement pour la durée du séjour, ce qui permet de profiter de l'impressionnante bibliothèque de livres d'arts et de la petite rivière parfaite pour le café ou l'apéro.

Info : artsrozynski.com



4



Trois bières extra-fortes à déguster. — PHOTO PHILIPPE WOUTERS

Les bières du moment

PHILIPPE WOUTERS

CHRONIQUE

philippe.wouters@lescops.ca



C'est devant les étagères bien remplies de mon détaillant de bière préféré que j'ai eu envie de faire preuve d'esprit de contradiction en lien avec ma dernière chronique. Voici donc trois bières extra-fortes à découvrir.

RIGOR MORTIS ABT DIEU DU CIEL !

Cette bière est une habituée des tablettes dans la catégorie « Grand classique » de la culture bière au Québec. D'abord parce qu'elle a de l'âge et qu'elle a traversé toutes les tendances depuis de nombreuses années, mais surtout parce qu'elle représente un courant brassicole très populaire dans les années 90 : les bières d'abbayes d'inspiration trappiste. On est donc en présence d'une brune extra-forte, que

certaines pourraient comparer à une Dubbel, d'inspiration monastique par l'utilisation du terme Abt – diminutif de Abbot, pour père Abbé. Avec ses arômes prononcés d'alcool et de sucre, sur un corps tout aussi riche, elle adore se comparer à un cheddar puissant, pour rester dans le genre abbaye anglaise, par exemple.

SIR VINOBAROVL BOB MAGNALE

Voici une *Russian Imperial Stout* — une bière noire fortement alcoolisée et très maltée — qui a reposé dans des fûts de chêne ayant contenu du vin rouge du vignoble le Chat botté. Avant d'y goûter, je m'attendais à des notes vineuses, sur quelques pointes aromatiques de bois. C'est un peu plus complexe que cela; me voilà en face d'un ovni dans le monde

de la bière. Cette bière surprend par son originalité, sans tomber dans la caricature. C'est Bob Magnale, j'aurais dû y penser. Nous sommes en présence d'une belle complexité au nez, suivie d'une présence en bouche beaucoup plus souple que laisse croire le nez. On en redemande.

CORNE DE GLACE À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

La sympathique brasserie des Îles nous offre une des bières les plus fortes au Québec, voire la plus forte. Du haut de ses 14 %, elle est composée d'une Scotch Ale qui a profité d'un procédé de cryoconcentration — un peu à la manière des cidres de glace — pour concentrer les arômes et le taux d'alcool. On trouve peu de bière au-dessus de 11,9 %, car le système de taxation n'est plus le même, une formalité réglementaire illogique, mais appliquée. Revenons donc aux arômes de cette Corne de Glace : des notes franches d'alcool, de caramel et de fruits confits, sur un corps liqueux. À servir en fin de repas, accompagnée d'une bouchée chocolatée. Succès garanti.

ON SE GÂTE ?

MONSIEUR COCKTAIL

PATRICE PLANTE
Collaboration spéciale

alcoolisé à la fois.
Santé!

Affogato érable-caramel

INGRÉDIENTS

- 1 oz de crème alcoolisée à l'érable
- ½ oz de sirop de caramel salé Monsieur Cocktail (ou du commerce)
- 1 boule de crème glacée à la vanille
- 1 espresso double (45 ml)
- Crème fouettée et coulis de caramel (pour décorer)

PRÉPARATION

- 1 Dans un verre à café, ajouter la crème alcoolisée et la crème glacée.
- 2 Couler l'espresso.
- 3 Décorer de crème fouettée et de coulis de caramel.



PHOTO MAËLLA LEPAGE

PLANÈTEVINS

LES MOUSSEUX «INVINCIBLES» DU DOMAINE BERGEVILLE



NATALIE RICHARD
Collaboration spéciale
natalierichardmedia@gmail.com

Un vin peut-il survivre à une explosion, un feu virulent, du goudron fondant sur un toit et à un froid intense? Si par chance les bouteilles restent intactes, qu'en est-il du produit vivant à l'intérieur qui suivait doucement le cours de son élevage sur lie?

Les vignerons Eve Rainville et Marc Théberge du Domaine Bergeville ont étudié le dossier pendant toute l'année suivant l'explosion du Centre de valorisation des Aliments (CVA) survenue en mars dernier à Sherbrooke.

Le vignoble y entreposait ses meilleures cuvées en méthode traditionnelle pour l'élevage sur lie. Le drame aurait pu se conclure en une perte totale et pourtant, malgré l'intensité de l'incendie, quelques bouteilles sont demeurées intactes grâce à une opération de sauvetage. Celle-ci a été particulièrement éprouvante pour eux.

«Marc et moi avions besoin de digérer la nouvelle, mais surtout de veiller sur nos vins. Nous avons découvert en nos vins et



Les mousseux Invincibles — PHOTO DOMAINE BERGEVILLE

en nous-mêmes une résilience insoupçonnée», souligne Eve Rainville dans un communiqué, à la suite d'une conclusion des plus réjouissantes : l'Intégrale 2020, l'Intégrale 2019 et l'Exception 2020 ont survécu.

Avec l'expertise du laboratoire Oenoscience, les risques d'un goût de fumée ont été écartés. Bergeville a ensuite confié la dégustation à un comité indépendant de professionnels du vin qui n'a détecté aucun défaut, bien que les vins qui ont survécu à l'incident du CVA soient différents des autres.

«Comme nous, nos vins ont été transformés par cette expérience. Ils ont résisté tout en préservant

leur intégrité, leur vivacité et leur éclat», précise Eve Rainville en ajoutant que la survie de ces cuvées relève du miracle, ce qui les rend encore plus uniques. Bravo à l'équipe de Bergeville!

Les mousseux «Invincibles» l'Intégrale 2019 et l'Exception 2020 sont maintenant offerts pour achat et livraison partout au Québec via la boutique en ligne du vignoble (domainebergeville.ca/boutique) et seront distribués au printemps dans plusieurs épiceries fines de la province.

Quant à l'Intégrale 2020, il poursuit paisiblement son élevage sur lie au Domaine Bergeville.

1 DOMAINE BERGEVILLE LE BLANC BRUT 2020

28,85\$ • 13374562 • 12% • 6,3 g/L

Le Domaine Bergeville est situé à Hatley dans les Cantons-de-l'Est et produit des vins mousseux biologiques de qualité dans le plus grand respect de la biodiversité. Le Blanc fut d'ailleurs le mousseux officiel du centenaire de la SAQ en 2021, sous le pseudonyme Effervescent. Une cuvée fruitée et vibrante qui peut se conserver jusqu'à cinq ans. À découvrir ou à répéter, si ce n'est déjà fait! **B**

2 DOMAINE SAINTE-BARBE VIRÉ-CLESSÉ CHAZELLES 2020

32,25\$ • 15040996 • 13,5% • 1,8 g/L

De la vigne à la bouteille, Jean-Marie Charland suit les principes de l'agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Tous ses raisins sont vendangés à la main et vinifiés sans intrants, avec des levures indigènes. Bien établies sur des sols de calcaire et de marnes saumonées, les vignes de 64 ans transmettent merveilleusement la richesse minérale de la parcelle «Chazelles» dans un chardonnay précis et pur, muni d'une amplitude soyeuse et sapide. On y trouve de la poire fraîche dans une finale citronnée qui se décline sur une fabuleuse trame minérale. À boire maintenant ou jusqu'en 2027, avec des pétoncles poêlés ou du homard. **B**

3 DOMAINE FERRER-RIBIÈRE CARIGNAN VIEILLES VIGNES CENTENAIRES 2020

22,50\$ • 12212182 • 14% • 1,5 g/L

Depuis 2021, c'est la fille de Bruno, Mireille Ribière, qui a repris le flambeau vigneron, toujours porté par la passion de produire des vins authentiques, savoureux et sans artifices. Le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2007. Les plus vieilles vignes de carignan qui honorent cette cuvée ont dépassé les 140 ans. Un vin très complexe du nez aux papilles avec des variations florales, des fruits noirs en fraîcheur sur des tannins raffinés et une très longue finale. À boire maintenant et jusqu'en 2028, avec du canard sauce aux figues ou un effiloché de porc fumé. **B**

4 BONTERRA CABERNET SAUVIGNON

21,15\$ • 342428 • 14% • 4,2 g/L

Certifié depuis plus de 30 ans, le vignoble Bonterra de Mendocino est un des pionniers de la viticulture biologique en Californie. Son cabernet sauvignon est un classique, généreux et bien concentré, avec de la fraîcheur et une bonne persistance. Parfait pour accompagner les burgers et les premières grillades de la saison. **B**

5 PADRILLOS PINOT NOIR MENDOZA 2019

18,75\$ • 13425956 • 13% • 3,2 g/L

Un pinot noir étonnant de l'Argentine. Généreux en notes de sous-bois et de champignons, il est plus concentré en fruit qu'un pinot noir classique. Bien balancé en fraîcheur, on y trouve de la fraise et de la cerise séchée sur des tannins élégants et persistants qui révèlent le poivre blanc en finale. Super bien réalisé pour le prix. À essayer avec un risotto aux champignons.

B BIO

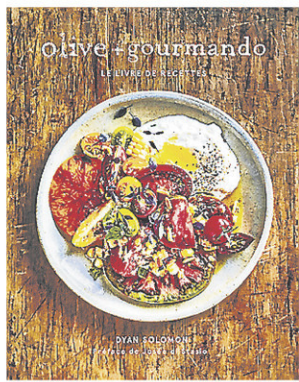
Pour des suggestions quotidiennes de vins, suivez-moi sur Instagram @nrartdevivre ou sur mon site natalierichard.com.



RECETTES

GRANOLA À L'ÉRABLE, PROTÉINÉ ET SANS GLUTEN

OLIVE + GOURMANDO
Dyan Solomon
KO ÉDITIONS



La saison de l'érable est arrivée. Alors cette semaine, nous allons vous présenter quelques recettes un peu hors de sentiers battus, qui utilisent ce sucre unique de chez nous. Pour commencer, un granola facile à réaliser, proposer par la grande dent sucrée Dyan Solomon, de chez Olive et Gourmando.

INGRÉDIENTS

- 150 g (1 1/2 tasse) de flocons d'avoine à l'ancienne sans gluten
- 55 g (environ 2/3 tasse) de flocons de quinoa
- 25 g (1 tasse) de quinoa soufflé
- 45 ml (3 c. à soupe) de graines de lin, moulues
- 40 g (environ 1/2 tasse) de



- noix de coco râpée, non sucrée
- 25 g (environ 1/2 tasse) de noix de coco en flocons, non sucrée
- 30 g (environ 1/4 tasse) de pacanes, hachées
- 30 g (environ 1/3 tasse) d'amandes effilées
- 40 g (environ 1/4 tasse) de graines de tournesol
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de citrouille
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 65 ml (1/4 tasse + 1 c. à thé) de beurre d'amandes
- 35 ml (2 c. à soupe comble) de beurre d'arachides naturel
- 80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 4 ml (3/4 c. à thé) d'extrait de vanille

PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin ou de tapis en silicone.
- 2** Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine et de quinoa, le quinoa soufflé, les graines de lin, la noix de coco râpée et en flocons, les pacanes, les amandes, les graines de tournesol et de citrouille et le sel.
- 3** Dans un autre bol, mélanger délicatement les beurres d'amandes et d'arachides, le sirop d'érable et la vanille. Verser sur le mélange d'avoine et remuer à l'aide d'une cuillère de bois ou avec les mains afin de bien enrober tous les ingrédients. Répartir le granola sur les deux plaques le plus uniformément possible. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le granola soit bien doré. Laisser tiédir sur les plaques. Transférer le granoladans un contenant hermétique.

> GAUFRES VÉGANES

RECETTES VÉGANES
POUR GENS ACTIFS
Xavier Desharnais,
Nicolas Leduc-Savard
KO ÉDITIONS



Dans la série «idées de plats différents avec du sirop d'érable» que nous vous proposons cette semaine, voici une recette pour faire des gaufres véganes -- le mélange peut aussi servir à faire des crêpes si vous n'avez pas de gaufrier. Elles sont protéinées et riches en calcium et parfaites pour ceux qui s'entraînent.

- > **Préparation** 15 minutes
- > **Cuisson** environ 5 minutes par gaufre
- > **Portions** 4 (1 gaufre par portion)

INGRÉDIENTS

- 1 1/4 tasse de lait de soya non sucré
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 1/4 tasse de farine de blé entier
- 1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1/2 tasse de poudre de protéines végétales, au choix (80 g de protéines)
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 banane, écrasée (ou 1/2 tasse de compote au choix)
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1 tasse de bleuets surgelés

GARNITURES (PAR PORTION)

- 1/2 tasse de fruits, au choix (bleuets ou autres)
- Sirop d'érable

PRÉPARATION

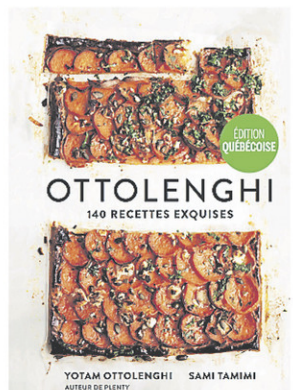
- 1** Dans un petit bol, mélanger le lait de soya et le vinaigre pour en faire du babeurre végétalien. Laisser reposer 5 minutes.
- 2** Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs.
- 3** Réserver.
- 4** Dans le petit bol contenant le babeurre végétalien, ajouter l'huile, la banane écrasée et le sirop d'érable au babeurre, et bien mélanger.
- 5** Verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et mélanger. Incorporer délicatement les bleuets.
- 6** Dans un moule à gaufres bien huilé, verser environ
- 7** 1/2 tasse comble du mélange (pour 1 gaufre) et cuire selon les indications du fabricant.
- 8** Servir aussitôt avec les fruits et arroser de sirop d'érable.



— PHOTO ALISON SLATTERY, KO ÉDITIONS

> GÂTEAU AUX POMMES ET À L'HUILE D'OLIVE, GLAÇAGE À L'ÉRABLE

OTTOLENGHI 140
RECETTES EXQUISES
Yotam Ottolenghi,
Sami Tamimi
KO ÉDITIONS



Les gâteaux Ottolenghi sont légendairement délicieux, même s'ils reprennent des ingrédients classiques dont on pense tout connaître. Ici on combine pommes, huile d'olive et érable et l'huile confère au tout profondeur et richesse. Ses saveurs complexes s'intensifient avec le temps, vous pourriez l'envelopper d'une pellicule plastique et le réfrigérer, prêt à être glacé, jusqu'à trois jours. Bonne saison des sucres !

> 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

- 80 g de raisins secs dorés (un peu plus de 1/2 tasse)
- 4 c. à soupe d'eau
- 280 g de farine tout usage (2 1/4 tasses)
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 120 ml d'huile d'olive (1/2 tasse)
- 160 g de sucre (3/4 tasse)
- 1/2 gousse de vanille
- 2 œufs battus légèrement
- 3 grosses pommes pelées, le cœur enlevé, coupées en dés de 1 cm (1/2 po)
- Le zeste râpé de 1 citron
- 2 blancs d'œufs
- sucre glace pour saupoudrer

GLAÇAGE À L'ÉRABLE

- 100 g de beurre non salé, à température ambiante (7 c. à soupe)
- 100 g de sucre de canne brut ou de cassonade (un peu moins de 1/2 tasse)
- 85 ml de sirop d'érable (un peu

moins de 6 c. à soupe)

- 220 g de fromage à la crème, à température ambiante (un peu moins de 1 tasse)

PRÉPARATION

- 1** Graissez un moule à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre et tapissez le fond et les parois de papier sulfurisé (parchemin). Mettez les raisins secs et l'eau dans une casserole de grosseur moyenne et faites mijoter sur feu doux jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Laissez refroidir.
- 2** Préchauffez le four à 170 °C (325 °F). Tamisez ensemble la farine, la cannelle, le sel, la levure chimique et le bicarbonate de soude. Réservez.
- 3** Mettez l'huile et le sucre dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un batteur plat (ou, si vous n'avez pas de batteur, utilisez un fouet). Ouvrez la demi-gousse de vanille sur la longueur et raclez-en les graines dans le bol avec un couteau tranchant. Battez en ajoutant les 2 œufs graduellement -- à ce stade, le mélange doit être épais et lisse. Ajoutez les dés de pomme, les raisins secs et le zeste de citron et mélangez, puis incorporez les ingrédients secs tamisés en pliant délicatement.
- 4** Dans un bol propre, fouettez les blancs d'œufs à la main ou au batteur



— PHOTO RICHARD LEAROYD, KO ÉDITIONS

électrique, jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Incorporez-les à la pâte en deux fois, en pliant et en essayant de garder le plus d'air possible.

5 Versez la pâte dans le moule préparé et égalisez-la avec une spatule à glacer. Enfourez et faites cuire le gâteau pendant 1 1/2 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Retirez le gâteau du four et laissez-le refroidir dans le moule.

6 Une fois le gâteau complètement refroidi, vous pouvez procéder à l'assemblage. Démoulez le gâteau. À l'aide d'un couteau dentelé à large lame, coupez-le horizontalement ; vous devriez obtenir 2 rondelles similaires. Si le gâteau a beaucoup gonflé, il vous faudra probablement enlever une tranche sur le dessus pour l'égaliser.

7 Préparation du glaçage. Battez ensemble le beurre, le sucre muscovado et le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré ; vous pouvez le faire à la main, mais il est préférable d'utiliser un batteur sur socle muni d'un batteur plat. Ajoutez le fromage à la crème et battez jusqu'à ce que le glaçage soit complètement lisse.

8 À l'aide d'une spatule à glacer, étendez une couche de glaçage de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur sur la moitié inférieure du gâteau. Placez la partie supérieure du gâteau par-dessus avec précaution. À l'aide d'une cuillère, versez le reste du glaçage sur le dessus du gâteau et étendez-le avec la spatule à glacer en lui donnant un motif ondulé ou tout autre motif. Saupoudrez de sucre glace, si désiré.

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

Sport

Faire du ski en été? Ce sera bientôt possible à Québec!

Aimes-tu aller skier? Si oui, tu trouves ça sans doute triste de devoir ranger ton équipement à la fin de l'hiver. Sache qu'à partir du mois de mai, il sera possible de skier toute l'année à Québec, grâce à un centre de glisse intérieur! On t'explique.

QU'EST-CE QU'UN CENTRE DE SKI INTÉRIEUR?

Préski sera le premier centre de ski intérieur au Québec! Il est actuellement en construction dans le centre commercial Fleur de Lys. Deux simulateurs pourront accueillir les skieurs, quatre saisons par année.

Et surprise : il n'y aura ni neige ni froid! Les pistes sont en fait des tapis roulants inclinés. La surface synthétique du tapis est mouillée, ce qui permet d'imiter le glissement sur la neige. Ce sont des pistes de ski infinies!

Ce sera une des installations les plus modernes au monde. Mais aussi la plus grande du genre en Amérique du Nord! Chacune des deux pistes pourra accueillir jusqu'à 10 skieurs en même temps.

D'OÙ VIENT CETTE IDÉE?

Le centre Préski a été fondé par trois passionnés de ski.

Anne-Sophie, Simon et Loïc skient depuis qu'ils sont enfants. Les trois amis ont également été athlètes, moniteurs et entraîneurs.

Pour Anne-Sophie, la saison en montagne est trop courte. Simon, lui, avait déjà essayé le ski intérieur en Europe. Il a beaucoup aimé l'expérience et a voulu la faire connaître aux Québécois. Il a donc fait venir l'équipement des Pays-Bas, un pays européen.

Le trio voulait ainsi prolonger le plaisir et offrir à la population une activité originale.

POUR QUI LE CENTRE EST-IL PRÉVU?

Les skieurs de haut niveau, les clubs, les familles... tous seront les bienvenus sur les pentes intérieures de Préski. Et ce, quel que soit le niveau, puisqu'on pourra y suivre des cours.

Il sera aussi possible d'y emprunter de l'équipement. Le port du casque sera d'ailleurs obligatoire.

LUCIE PARMENTIER, JOURNALISTE STAGIAIRE, D'APRÈS UN TEXTE D'AN-NIE LAFRANCE, LE SOLEIL

Ce sera une des installations les plus modernes au monde



PHOTO FOURNIE PAR PRÉSKI

Éphéméride

PHOTO WIKIMÉDIA COMMONS



18
MARS
1893

Olivier Guimond

Le mime et comédien Olivier Guimond est né le 18 mars 1893, en Ontario. Il est l'un des plus grands comédiens burlesques du Canada.

Au début des années 1910, Olivier Guimond tente de devenir comédien, sans succès. Il

se met à travailler comme cireur de chaussures à la gare de train d'Ottawa. En 1912, il chante et danse alors qu'il cire les chaussures d'Arthur Petrie, un comédien montréalais. Arthur Petrie, impressionné par le talent d'Olivier Guimond, décide de l'engager pour se joindre à sa troupe.

La carrière burlesque d'Olivier Guimond décolle. Il prend

part à plusieurs tournées, puis fonde sa propre troupe en 1922. Plusieurs artistes se joignent à lui, dont Rose Ouellette, connue comme La Poune.

Olivier Guimond est décédé d'un cancer en 1954. Son fils, qui s'appelle lui aussi Olivier Guimond, a travaillé dans le monde du burlesque, tout comme son père.

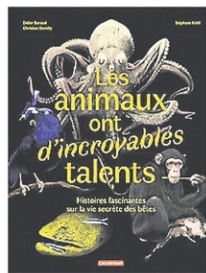
le petit P MAG.

Le coin Lecture



Voici pour vous, jeunes mordus de lecture, une sélection de livres à ne pas manquer, choisis par des gens qui s'y connaissent!

Les animaux ont d'incroyables talents : histoires fascinantes sur la vie secrète des bêtes



DIDIER BARAUD
ÉDITIONS
CASTERMAN

Des oiseaux qui construisent des nids communs de sept mètres de haut abritant jusqu'à 500 individus, jusqu'aux fourmis qui se transforment littéralement en garde-manger pour leurs semblables en stockant du «miel» dans leur deuxième estomac, en passant par un poisson avec un crustacé en guise de langue! La nature n'en finit plus de nous étonner dans le livre *Les animaux ont d'incroyables talents*. Chaque double page

présente un bref texte ainsi qu'une magnifique illustration qui aide à mieux visualiser les étranges comportements décrits. Présentant des histoires vraies qui vont bien au-delà des exemples traditionnels, cet ouvrage saura surprendre les plus grands amateurs de vie animale.

Sophie Loiselle
Bibliothécaire à la Bibliothèque de Québec

Les Contes de Coyote



THOMAS KING
ÉDITIONS
PLANÈTE
REBELLE

Coyote est l'ami un peu gênant et maladroit que nous connaissons tous. Il est peut-être un peu plus pire que la moyenne, d'ailleurs. Il a fait plus que sa part de bêtises. Il a tellement insulté la Lune qu'elle va se cacher et que tous les animaux doivent la chercher dans le noir d'une nuit sans lumière. Et il vole les habits des autres animaux, ce qui finit d'une manière chaotique. Mais en coyote honnête, il fait de

son mieux pour régler tous les torts qu'il a causés, avec l'aide de ses amis. Dans ce livre aux magnifiques illustrations, Thomas King présente deux contes qui révèlent bien des mystères sur notre monde. J'ai trouvé que c'était un livre drôle et joyeux, facile à lire.

Rose-Marie Cantin
Lectrice assidue et chroniqueuse de 13 ans

La théorie du poisson



NANCY MONTOUR
ÉDITIONS
SOULIÈRES

La théorie du poisson est un livre particulier, à la fois fiction, poésie et philosophie. Lucas, le narrateur d'une dizaine d'années, y raconte dans de courts chapitres une vingtaine de souvenirs en lien avec ses parties de pêche avec son père ou son grand-père. Chacune de ces histoires est d'abord introduite par un haïku, puis résumée en une leçon de vie qu'il en a tirée. On y trouve même une brève présentation de divers poissons québécois. Ce livre peut être dévoré d'un

seul coup, les anecdotes de Lucas en donnent certainement envie! Mais, à l'image des pêcheurs, je vous suggère une lecture plus patiente, plus calme, pour prendre le temps d'absorber les différentes réflexions et les lier à votre propre vécu. À découvrir, que vous aimiez taquiner la truite ou non.

Julie Roy
Bibliothécaire au Centre de services scolaire des Découvreurs

RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR FÉLIX LAJOIE

LE JEU DES 7 ERREURS

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



- 1 L'oiseau sur l'urne
- 2 La langue du dragon
- 3 La cravate de Justin Trudeau
- 4 La base de la lanterne
- 5 Une griffe en moins sur une patte arrière du dragon
- 6 Une roulette en moins sur le support de l'urne
- 7 Des motifs en plus sur les cornes du dragon

NOIUTOS

plein air

DES SPORTS D'ÉTÉ À LA SAUCE HIVERNALE

SYLVAIN SARRAZIN

La Presse

MONTRÉAL — « J'ai bien hâte à l'été pour pouvoir m'y remettre! » Ce genre de phrase, certains sportifs amateurs l'ont bannie de leur discours, prêts à braver les rigueurs de l'hiver pour pratiquer en extérieur leur loisir favori. Parmi des dizaines d'activités, en voici trois pour lesquelles des Québécois n'ayant pas froid aux yeux empoignent leur planche ou leur ballon.

SURFER SUR LE FLEUVE

Pour certains, surf rime avec sable chaud, crème solaire et maillot léger. Mais pour d'autres, il n'y a pas de saison pour le petit frisson. Équipés de la tête aux pieds pour résister au froid glacial du Saint-Laurent, des passionnés de la planche s'attaquent aux vagues stationnaires montréalaises, à LaSalle et derrière Habitat 67, quoi qu'indique le mercure.

Parlez-en à Igor Goni, un mordu de la discipline qui s'élance dans le fleuve été comme hiver, lorsque les conditions le permettent, depuis près de 20 ans. Armé de l'une de ses trois épaisses combinaisons intégrales (avec une couche minimale de 5 mm), de gants et de bottes maousses en néoprène, ce surfeur quatre saisons se garde à l'abri du froid. Car son pire ennemi n'est pas forcément le thermomètre, mais bien les fragments de glace s'invitant parfois dans les courants et qui, si trop nombreux et dodus, peuvent rendre la pratique périlleuse, voire proscrite. « Certains morceaux de glace à la surface peuvent venir heurter ta tête et t'assommer », prévient Igor Goni, qui laisse ses planches au placard les jours où surfer rime avec danger.

La communauté de la glisse nautique hivernale s'entraide par ailleurs pour signaler sur Facebook, au gré de la semaine, si la pratique est sécuritaire ou non, à grand renfort d'« ice reports », vidéos à l'appui. Combien se jettent à l'eau ? Sur les rives enneigées, Igor

estime croiser une grosse vingtaine d'adeptes réguliers au fil de la saison froide; bref, la surpopulation estivale de surfeurs de rivière fond drastiquement en hiver!

CHAUD DEVANT

Habitué de la « vague à Guy » à LaSalle, Igor Goni a déjà surfé par des températures ressenties de -20° C, et ses séances hivernales peuvent s'étirer sur plus de deux heures.

« Les gens demandent tout le temps : "Tu n'as pas froid?" », mais la plupart du temps, on a plus chaud dans notre *wetsuit* que les promeneurs qui nous regardent depuis la rive! » raconte Igor Goni, surfeur.

Son astuce : il verse préalablement

de l'eau tiède à l'intérieur de sa combinaison et dans ses bottes, ce qui épargne à son corps la tâche de réchauffer la mince couche d'eau isolante se formant entre sa peau et l'équipement.

Pas d'illusions cependant : après un certain nombre de chevauchées sur la vague, les mordillements du froid se font sentir aux extrémités. « Ça commence toujours par les pieds et les orteils, qui sont les parties restant dans l'eau le plus souvent. Les mains, également », rapporte le surfeur. Et le visage, dont une partie est à nu ? « Pas vraiment, le *wetsuit* peut en recouvrir une partie, on y souffle de l'air et ça reste chaud autour de la tête », précise-t-il.

Le surfeur expérimenté en

appelle à la responsabilité, tout en soulignant que la pratique en rivière, même en hiver, reste sécuritaire du moment que l'on s'abstient en cas de glace abondante. Les accidents demeurent rarissimes : il en dénombre deux en 20 ans. « Ne surestime pas tes capacités, habille-toi bien, n'y va pas s'il y a beaucoup de glace », conseille-t-il, lui qui a déjà sorti de l'eau un congénère victime d'hypothermie.

LE SNOWSKATE

Chaque année, ils sont toujours plus nombreux à débouler en ville, sur les pentes et dans les planchodromes : la *skate* des neiges, ou *snowskate*, permet aux amateurs

de glisse de retrouver des sensations de planche à roulette, mais au cœur de l'hiver. À les voir virevolter, on se pose la question : qu'est-ce qui le différencie du *snowboard*? Beaucoup de choses, annonce Sébastien Boisvert, fondateur de l'organisme d'animation *Technical Skateboards*.

Premièrement, aucune attache ne fixe le planchiste à son destrier, bien plus menu qu'une planche à neige. Deuxièmement, on peut le pratiquer un peu partout, à l'exception des grandes pentes de centres de ski. De toute façon, sa vocation n'est pas de dévaler des verticales tout *schuss*.

« Le *snowskate* est plus orienté vers le *freestyle* que vers la descente. C'est un sport où tu vas



Damien Olofio fonce tête baissée sur les pentes. — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE, CHARLES WILLIAM PELLETIER



Félix Poirier fait du surf d'hiver. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

davantage en ligne droite pour viser un module », observe Sébastien Boisvert.

Toujours derrière lui, sur la butte du parc Joseph-Paré, les deux moniteurs Mathieu Chouinard et Étienne Trudeau démontrent tout le potentiel de la planche, avec laquelle ils peuvent reproduire l'éventail de figures qu'ils pratiquent en skateboard : ollie, vrilte (*kickflip*), rotation côté face (*frontside 180*)...

« C'est facile pour tous, et l'un des grands avantages, c'est que l'on a moins peur de tomber qu'en *skateboard*, puisque la neige amortit les chutes », souligne le responsable de *Technical Skateboards*.

Comme pour lui donner raison, une quinzaine d'enfants glissent sur la planche qui leur est prêtée, se cassent parfois la binette, mais remontent tout de suite en selle pour une autre chevauchée. Parmi eux, on retrouve Isaïa et Mateo, 5 ans et 6 ans, venus s'initier avec leurs parents. « On avait ciblé cette activité pour tester une nouvelle expérience », indique leur mère Taïs Fleury-Berthiaume qui, malgré une petite (et lointaine) expérience en planche à roulettes, s'est trouvée sortie de sa zone de confort. « On est un peu pris au dépourvu, parce qu'on ne sait pas trop comment freiner ou ralentir, mais ça donne le goût de réessayer plus longtemps », confie-t-elle, pendant que

son conjoint, Damien Olofio, lui, semble ne pas se poser de questions et passe comme un boulet de canon sur la pente adjacente, visiblement grisé.

L'équipement ? Fort simple, à commencer par une planche adaptée en plastique ou en bois laminé, recouverte d'un grippant sur le dessus et d'une plaque glissante rainurée (en *P-Tex*) en dessous (prévoir entre 100 \$ et 200 \$).

VOLLEY SUR NEIGE, QUAND L'HIVER S'ENVOLE

Sur la rivière gelée de Sainte-Anne-de-la-Pérade, à deux pas des cabanes où les pêcheurs amateurs taquinent le poulamon, certains jouent aussi avec un filet et des lignes, mais c'est plutôt pour tenter d'attraper des ballons. Il ne faut pas la rater : la scène insolite ne se reproduit qu'une fois l'an, au mois de février, réunissant une dizaine d'équipes mixtes, chacune composée de quatre joueurs.

Ce tournoi bien particulier de volley-ball sur neige est organisé depuis maintenant 10 ans sous la houlette de Stéphanie Leduc, enseignante au primaire et grande sportive engagée, en marge du fameux Festival des petits poissons des chenaux.

« Le responsable des activités savait que j'étais très impliquée dans mon village natal de

Sainte-Anne-de-la-Pérade, notamment avec l'organisation de tournois de baseball pour les jeunes. Il m'a approchée pour monter un événement sportif, mais je n'étais pas prête à faire des parties de baseball sur neige. Je lui ai plutôt proposé un tournoi de volley-ball

sur neige, qui se perpétue d'année en année », raconte-t-elle.

Le grand défi reste les installations pour la journée de ce tournoi amical : des poteaux de téléphone sont fichés dans la glace quelques jours avant, où leur base gèle, puis Mme Leduc installe un filet et des

piquets avec une corde élastique pour délimiter le terrain. Si une couche de neige est présente, elle est tapée, mais certaines années elle laisse la place à la glace, comme lors de l'édition 2023. « Si le terrain est plus dur, les joueurs s'équipent de *pads* pour se protéger », dit-elle.

L'habillement, en pelure d'oignon, est aussi fonction des températures, avec manteau et mitaines en cas de froid (pas évident pour orienter ses manchettes!), mais beaucoup ont pu jouer mains nues cette année grâce à la clémence du mercure.

Les équipes, dont la plupart récidivent d'année en année, proviennent de la Mauricie, mais certaines font la route depuis Thetford Mines. Mais à l'occasion de ce tournoi, ça passe ou ça glace : les participants ne s'entraînent pas à l'extérieur durant l'hiver sur une base régulière. Est-ce une chose que l'on pourrait voir s'implanter au fil des années, comme on le voit en Autriche ou en Suisse? « Certains membres m'ont demandé comment ça fonctionne pour l'organisation et créer une ligue d'hiver, ce serait le fun. Mais je suis un peu sceptique, j'ai quand même rushé la première année », concède Mme Leduc.

Même Montréal se montre timide; les premiers tournois hivernaux organisés l'an passé au parc La Fontaine et dans Griffintown n'ont pas remis le couvert en 2023, puisqu'ils avaient été provoqués par la fermeture des gymnases en janvier, nous fait savoir son artisan, Narcissé Nguyen, qui espérait pourtant voir l'expérience se renouveler et le nouveau sport se propager. Une si belle façon de smasher l'hiver...



Pour certains, surf rime avec sable chaud, crème solaire et maillot léger. Mais pour d'autres, comme Félix Poirier, il n'y a pas de saison pour le petit frisson. — PHOTO LA PRESSE, MARTIN CHAMBERLAND

VOYAGES.

PARC RÉGIONAL MONTAGNE DU DIABLE

IMMENSITÉ ET MULTIPLES POSSIBILITÉS

**ISABELLE
PION**

CHRONIQUE

isabelle.pion@latribune.qc.ca



SORTIE PRENDRE L'AIR

Quand j'ai déplié la carte du parc régional Montagne du Diable le vendredi soir, j'ai réalisé tout ce que j'allais manquer. Ce territoire sis à Ferme-Neuve dans les Hautes-Laurentides est carrément immense.

C'est l'une des raisons de mon coup de cœur pour ce terrain de jeu... outre les conditions de ski de fond : en pleine semaine de relâche (pour une partie du Québec, mais pas dans les Hautes-Laurentides), j'ai parfois eu l'impression d'être (presque) seule au monde, en randonnée ou en ski. Et, disons-le, ça n'arrive plus souvent. Alors je chéris encore plus ces moments, d'autant plus lorsqu'ils se vivent dans un tel décor.

Comme l'endroit attire toutes sortes de visiteurs, tant des adeptes de ski nordique, de vélo à pneus surdimensionnés que des fondeurs et des randonneurs, nous étions probablement dispersés un peu partout, me précise la responsable des communications Noémie Dagenais.

Les petites familles optaient pour une promenade aux abords du lac de la Montagne, tandis que les marcheurs qui voulaient prendre un peu d'altitude se tournaient vers la paroi de l'Aube, le plus petit sommet (740 m) des quatre que l'on peut gravir sur le territoire.

Il est à peine passé 9h15, en ce samedi matin. Je choisis la paroi de l'Aube, qui figure dans les suggestions du parc, soit 11 km aller-retour.

Je sais d'ores et déjà que je ne verrai rien. Il tombe de beaux gros flocons, mais le ciel est complètement gris.

Après environ deux heures sur des sentiers très bien balisés, j'arrive au sommet de la paroi, d'où je peux tout de même entrevoir le paysage à mes pieds... juste assez pour être impressionnée par le relief accidenté.

Le secteur est «entrecoupé de plusieurs failles» dont des collines et des falaises, alors que les Laurentides étaient autrefois, il y a environ un milliard d'années, «une très haute chaîne de montagnes», m'apprend un panneau d'interprétation.

DES NOUVEAUTÉS

Par temps clair, on peut apercevoir les montagnes environnantes : le mont Tremblant, les montagnes Noire et Grise, de même que plusieurs lacs. Mais je devrai croire sur parole cette pancarte, qui m'apprend aussi qu'il existe, tout en bas, un lac des journalistes.

Grand dilemme pendant que je me réchauffe à l'intérieur du refuge : continuer ma route ou non vers la tour d'observation et le relais de la montagne du Diable, ce qui me rajouterait environ quatre kilomètres.

Installée à côté d'un restaurant accueillant les motoneigistes et les quadistes sur la montagne du Diable, la tour de 21 mètres est l'une des nouveautés du parc. Sa construction s'est terminée l'année

dernière. On peut aussi s'y rendre en ski nordique.

Mon cœur balance... si j'avais eu le ciel parfaitement bleu de la veille, j'aurais poursuivi dans cette direction. Mais en jasant avec un groupe au refuge, on me rappelle gentiment que je ne verrai sans doute pas grand-chose. C'est sans compter le vent qui souffle pas mal plus fort en haut. Tant pis! J'irai

profiter des pistes de ski de fond à mon retour, de toute façon je n'ai pas pu me contenter la veille...

L'an prochain, le parc offrira un transport de navette en chenillettes jusqu'à la tour.

Le parc compte 40 km de pistes de ski de fond (classique et pas de patin) en terrain montagneux, de même qu'un secteur pour le ski hok.



1 Vue sur le lac Windigo

— PHOTOS LA TRIBUNE,
ISABELLE PION

2 Des minimaisons peuvent être louées dans le secteur du Lac et Chute Windigo du parc régional Montagne du Diable.

Il compte aussi un tout nouveau secteur, qui a vu le jour en pleine pandémie, celui du Lac et Chute Windigo.

Situé à environ 15-20 minutes du village des Bâtisseurs (l'accueil du parc), il compte plusieurs types d'hébergement (dont des minimaisons avec vue sur le lac Windigo) et des sites de camping en période estivale, dont des Lean-To, ces petits refuges en bois où l'on peut dormir sans tente. Ceux-ci sont accessibles à pied ou en embarcation nautique. Les deux secteurs comptent aussi un circuit d'hébertisme.

En hiver, ce secteur où je logeais bourdonne moins d'activités, celles-ci étant surtout concentrées du côté du village des Bâtisseurs. On peut néanmoins accéder à une piste de ski de fond reliant ce pavillon d'accueil ou aller faire une promenade à la chute Windigo, un attrait naturel qui attire aussi les quadistes. Si vous logez dans ce coin, vous êtes tout près à pied. Un stationnement se trouve aussi à environ 300 mètres de cette cascade.

Ceci dit, pour avoir la sainte paix, c'est tout simplement parfait.

La chroniqueuse était l'invitée de Tourisme Laurentides.