



Fred Pellerin

L'EXPERT «CONTABLE»

PAGES 2-3

CINÉMA

LIVRES

RECETTES

HORTICULTURE

BIÈRE

*Télévision
Véronique
Cloutier*



AU-DELÀ
DU ZÉNITH

PAGE 4



Costa Rica



VIVRE DANS LE
GOLFE

PAGES 16-17

1^{er} au 21 mai 2023



On bouge pour les jeunes

Propulsée par
**BANQUE
NATIONALE**



Pour tous
les détails:



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION
MoveSpring

ENCOUVERTURE.

FRED PELLERIN

LE SENS DES AFFAIRES DE L'EXPERT «CONTABLE»

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

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

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

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

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

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

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

UN SEUL TOUR DE MANÈGE

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

POISSON D'AMOUR

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

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

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

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

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

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

Le vrai Toussaint, Fred Pellerin l'a à



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

IMPROVISATEUR

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

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

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

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

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

Billets et dates de tournée:
fredpellerin.com



— PHOTO: OLIVIER CROTEAU

LA VIE, LA MORT, ET LE TEMPS QUI PASSE

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

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

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

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

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

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

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

ANGOISSES CRÉATRICES

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

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

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

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

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

UNE PREMIÈRE SAISON AU-DELÀ DES ESPÉRANCES

VÉRO AU ZÉNITH



MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA SAISON 2

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



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

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

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

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

Une chose est sûre, l'animatrice

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

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

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

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

LES ARTISTES

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

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

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

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

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

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

DU NOUVEAU

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

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



Le porte-parole du FMG, Patrice Bélanger, et la responsable de la programmation, Marie-Claude D'Aoust, ont fait l'annonce de la programmation du 36^e FMG qui se déploiera du 31 août au 4 septembre. — LE DROIT, PATRICK WOODBURY

FESTIVAL DE MONTGOLFIÈRES DE GATINEAU

Une 36^e édition inscrite dans la nouveauté

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Il y aura beaucoup de nouveautés et d'accents de l'Outaouais sur les scènes du Festival de montgolfières de Gatineau.

Pour cette 36^e édition qui se tiendra, comme à l'habitude, le long week-end de la fête du Travail, une pléiade d'artistes originaires de la région viendront agrémenter les quatre soirées de festivités du FMG à commencer par Matt Lang, le jeudi 31 août.

Deux scènes importantes ainsi qu'une scène Festive sous un chapiteau se partageront la programmation. Sur la scène Loto-Québec, Matt Lang, originaire de Maniwaki, et Brittany Kennell offriront une soirée baignée dans le new country alors que Jeanick Fournier, la grande gagnante de

Canada's Got Talent, se permettra de lancer le FMG sur la scène Hydro-Québec.

Le vendredi soir, après la prestation de Richard Séguin sur la Scène Hydro-Québec avec le Gatinois Yazid en première partie, on lancera une grande soirée sur la scène Loto-Québec.

LA CARTE BLANCHE DE PATRICE

«Pour les 15 ans d'engagement de Patrice Bélanger à titre de porte-parole, on a décidé de lui offrir une soirée Carte blanche, de confier Marie-Claude D'Aoust, la directrice de la programmation du FMG. Mais avant de laisser la scène à Patrice, on a préparé un Gala d'humour avec Arnaud Soly, François Bellefeuille, Rosalie Vaillancourt, Marylène Gendron et Matthieu Pepper.»

Pour sa Carte blanche, l'animateur de Survivor Québec promet une soirée musicale unique en son genre.

«Je peux vous dire que Benoit McGinnis, Marc-André Fortin et Jason McNally seront sur scène, explique le principal intéressé. J'aurais six autres invités spéciaux avec nous, mais je me garde la surprise de vous dévoiler leurs noms un peu plus tard dans l'été. Mais, je vous rassure, je ne chanterai pas», a-t-il lancé avec l'humour qu'on lui connaît.

ENCORE DES SURPRISES

La soirée du samedi débutera avec Claude Dubois, sur la scène Hydro-Québec. C'est la Gatinoise Emmanuelle Query qui aura l'occasion de chauffer le parc de la Baie, ce soir-là. Ensuite, sur la scène Loto-Québec, se

succéderont Ludovick Bourgeois et Roxane Bruneau.

Enfin, le dimanche soir, la chanteuse originaire de la région Luce Dufault sera l'invitée de la scène Hydro-Québec. Mais pour ce qui est du spectacle présenté sur la scène Loto-Québec, on devra attendre encore quelques semaines avant de connaître l'identité de l'artiste invité.

«Il reste encore plusieurs ficelles à attacher avant de dévoiler le nom de l'artiste qui sera sur la scène principale, dimanche soir, a confié Mme D'Aoust. On aurait bien aimé vous le dire, mais on n'a pas pu obtenir le dernier go. On vous reviendra bientôt.»

NOUVEAUTÉS

Quelques nouveautés s'ajoutent à la programmation régulière du FMG. Bien sûr, les envolées du

matin et de fin de journée, les manèges ainsi que le domaine des caravaniers sont toujours d'actualité.

Par contre, les organisateurs ont ajouté L'Espace festif qui vient bonifier l'expérience musicale du FMG.

Ce troisième plateau scénique sera monté sous un chapiteau et présentera des spectacles à saveur country tous les après-midis du week-end.

Le samedi, on pourra voir et entendre Phil G. Smith. Justin Legacy y sera avec son groupe le dimanche ainsi que André Varin et Marie-Claude Gagnon qui eux, feront les frais de la programmation le lundi. Soulignons que tous ces artistes sont originaires de l'Outaouais.

Une autre nouveauté est à mettre à l'agenda, il s'agit des Fins de soirée FMG. Cette offre permettra au public un peu plus jeune de prolonger la soirée dans un mode très festif. Lors du lancement de la programmation, lundi, on apprendait que Clay and Friends seront de la fête le samedi soir. Pour les autres soirées, on en connaîtra les détails plus tard mais, on nous confirme que les artistes présents seront issus des scènes hip-hop, dance et électro. Ces «after party» seront offerts face à la Scène Hydro-Québec qui se rallumera vers 22h30.

Enfin, la dernière nouveauté au programme est la présentation d'un projet multisensoriel qui se déclinera à la nuit tombée.

Ce spectacle multimédia conçu par la firme 4elements sera projeté sur une structure de montgolfière de 30 pieds de haut, soutenu par un tableau de 200 pieds de large créé par des sphères lumineuses. Les concepteurs, les mêmes qui ont offert le spectacle Agwàta sur le Ruisseau de la brasserie, promettent une expérience sensorielle unique, Agrémentée par la musique de Michel Demars — lui aussi originaire de Gatineau, les spectateurs pourront vivre virtuellement une envolée nocturne en montgolfière.

«La technique du mapping permet de projeter un film d'animation 3D spécialement conçu pour épouser la forme de la montgolfière», explique Alexandre Desjardins, réalisateur chez 4elements.

Toutes les informations relatives au festival sont disponibles sur le site de l'événement (fmg2023.ca).

NOUVELLE SAISON ARTISTIQUE

Le MIFO se dévoile

YVES BERGERAS

ybergeras@ledroit.com

Le Centre des arts Shenkman (CDAS) à Orléans verra défilier Daniel Lavoie, Bleu Jeans Bleu, QW4RTZ, Marie-Denise Pelletier, dans l'année qui vient, ainsi que les humoristes Boucar Diouf et Philippe-Audrey Larrue-St-Jacques et Katherine Levac.

Et ces noms ne constituent que la pointe de l'iceberg d'une programmation étoffée par la présence de nombreux autres artistes, dont les Franco-Ontariens Mélissa Ouimet, Yao et Céleste Lévis, au fil d'une saison artistique qui se laissera encore une fois déborder par la danse, le théâtre, la variété, le cinéma et les arts visuels.

Le Mouvement d'implication francophone d'Orléans (MIFO) a dévoilé, cette semaine, sa programmation artistique 2023-2024. L'organisme en a profité pour renouer avec sa tradition d'offrir à ses abonnés un avant-goût des ses promesses, le temps d'un spectacle au Centre Shenkman.

Céleste Lévis et Marc-Antoine Joly ont participé à ce spectacle collectif présenté mercredi soir, auquel était aussi conviée l'auteure-compositrice-interprète d'origine haïtienne Woodney Pierre, versée dans le jazz, le soul et le zouk. L'humoriste Richardson Zéphir est lui aussi monté sur les planches, tout comme son collègue Jérémie Larouche, qui, à défaut de faire du *stand-up*, propose Harry Paper, une délirante parodie d'Harry Potter (très déconseillée aux enfants) sous forme de théâtre de carton.

La directrice artistique du MIFO, Anne Gutknecht, ne cachait pas sa «fébrilité» à l'idée de revenir au «bon vieux temps», ni sa fierté quant au contenu de cette «saison artistique riche en découvertes» et «remplie de petits bonheurs».

«Attendez-vous à être surpris, émerveillés, mélancoliques, mais aussi un peu chamboulés» au fil de cette série de spectacles et d'expositions proposés soit au Centre des arts Shenkman, soit au centre culturel du MIFO.

Ces spectacles, qui mettront sans doute l'eau à la bouche des mélomanes et des esthètes, permettront aussi de découvrir «une tonne d'artistes et d'œuvres, dans des disciplines aussi variées qu'intéressantes», argue Mme Gutknecht. Trois autres spectacles seront annoncés plus tard cet automne, précise-t-elle.

La directrice artistique du MIFO



La directrice Artistique du MIFO, Anne Gutknecht, et les artistes venus offrir une courte prestation scénique mercredi au Centre des arts Shenkman, en guise d'avant-goût au spectacle qu'ils reviendront donner cette saison. — LE DROIT, ÉTIENNE RANGER

se réjouit de pouvoir accueillir Katherine Levac pour deux soirs (les 23 et 24 février 2024). Bien que très sollicitée, l'humoriste franco-ontarienne a souhaité faire un fleur au MIFO et à la communauté où elle a pratiquement grandi. Elle viendra présenter au CDAS son nouveau spectacle en primeur, à l'issue de la période de rodage.

Le MIFO a reconduit la formule festive du Kaléidoscope musical, qui réunit sur une même scène des artistes d'horizons divers pour célébrer ensemble la Journée des Franco-Ontariens du 25 septembre. Cette année, Anne Gutknecht a invité Céleste Lévis, Joly, le rappeur Le FLO franco, le duo pop électro intimiste Beau Nectar (constitué de l'Ontarienne Marie-Clo et de la Fransaskoise émi) et le musicien ottavien Martin Gagnon, à offrir un concert, le 22 septembre.

Le FLO franco fera un second passage à Orléans, en plein hiver cette fois, et épaulé par Woodney Pierre et KingH509, qui s'inscrit dans la mouvance Trap Konpa et Afrobeat. Le trio promet de chasser la neige hivernale et de retrouver le sable chaud, avec ce spectacle intitulé Le soleil d'Haïti à Orléans.

De son côté, la rockeuse est-ontarienne Mélissa Ouimet profitera de l'hiver pour offrir un spectacle aux saveurs de Noël. Quant à la formation folk Ariko, elle fera le voyage depuis Lafontaine pour préparer,

à la prochaine fonte des neiges, un concert aux allures de repas de cabane à sucre.

Les amateurs de chanson savaient déjà qu'ils allaient pouvoir se secouer le coton ouaté en compagnie de Bleu Jeans Bleu – dont la visite au Centre des arts Shenkman le 5 octobre prochain avait déjà été annoncée. Ils ignoraient en revanche qu'ils allaient aussi pouvoir profiter de la présence de Daniel Lavoie, QW4RTZ (A Capella Héros; 26 octobre), Ludovick Bourgeois (Rêveur; 10 novembre), Marie-Denise Pelletier (Sous ma peau de femme; 23 mai 2024), ou encore la comédienne Guylaine Tremblay – qui plongera dans le répertoire d'Yvon Deschamps, tant ses monologues que ses chansons, au fil de J'sais pas comment, j'sais pas pourquoi (17 décembre), qui lui donne aussi l'occasion de témoigner de son admiration pour l'humoriste.

Outre Boucar Diouf (Nomo Spaiens; 26 novembre), Philippe-Audrey Larrue-St-Jacques (9 février) et Katherine Levac (les 23 et 24 février), la série humour fait aussi appel à Matthieu Pepper (le 24 avril 2024), Philippe Laprise (15 mai 2024) et Jean-Thomas Jobin (12 janvier; MIFO).

Les mélomanes éclairés et les amateurs de découvertes verront d'un très bon œil les noms d'Étienne Fletcher, un des rares chanteurs francophones de l'Ouest

canadien (18 avril 2024; MIFO), et ceux de deux récentes «révélation Radio-Canada»: la Québéco-Mexicaine Noé Lira (au MIFO le 3 avril) et la Montréalaise d'origine malienne Djely Tapa (au CDAC le 30 novembre). Ces trois artistes sont aussi des coups de cœur de la directrice artistique du MIFO, qui est une grande amatrice de musique du monde.

UNE COMÉDIE SUR LE CANCER

Ceux que le théâtre allume se précipiteront sur la pièce *Angle mort*, comédie attendue le 12 octobre, et dans laquelle Stéphanie Morin-Robert raconte son enfance, sa bataille contre le cancer (qui lui a coûté un œil) et son cheminement vers l'acceptation de soi.

Ce spectacle dans lequel s'entremêlent narration, marionnettes, travail audiovisuel et interactions avec le public, est «un véritable bijou» et un intense «coup de cœur», partage Anne Gutknecht. *Angle mort*, qui traite avec humour de handicap, d'empathie et de résilience, a reçu le prix Coup de foudre lors de la plus récente édition de Contact ontariois.

Le MIFO offrira une belle vitrine au hip-hop avec *In My Body*, du chorégraphe Crazy Smooth, sommité de la danse urbaine au Canada (28 octobre).

La production *Robot infidèle*, de

Machine de Cirque, se démarquera en entremêlant arts circassiens, musique live et danse acrobatique (12 avril 2024), tandis que le jeune public pourra se laisser émouvoir par la pièce de théâtre musical *La légende de Barbe d'Or* (une production des Fabulateurs; 14 mars 2024) et la pièce acrobatique *À deux roues la vie* (de DynamO Théâtre; 28 octobre). Deux pièces pour lesquelles les spectateurs adultes auront autant de plaisir que les enfants, promet Anne Gutknecht.

Le Théâtre du Village – la troupe de théâtre communautaire d'Orléans – offrira pour sa part la comédie *Quelque part... un lac*, du 16 au 19 novembre.

Le MIFO n'omet pas le Septième Art: des projections mensuelles de films francophones seront au menu tout au long l'année dans son centre culturel. Et la 16e édition d'Objectif Cinéma, le festival de films francophones chapeauté par le MIFO, reprendra du service en novembre.

La programmation inclut aussi une offre éclectique de onze expositions qui se succéderont dans la Galerie d'art du MIFO, quels que soient les médiums, styles ou sujets abordés. La première artiste visuelle à y exposer ses œuvres sera Carole Ince (du 6 septembre au 1er octobre); la dernière sera Danielle Doucet (du 5 juin au 2 juillet 2024).

À VOIR EN MAI


Salle Odysée



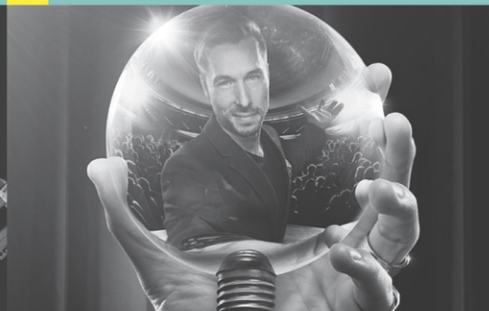
BALLETS JAZZ MONTRÉAL
VANISHING MELODIES
SUR LA MUSIQUE DE PATRICK WATSON
3 MAI



SAINTE-MARIE-LA-MAUDERNE
5 MAI



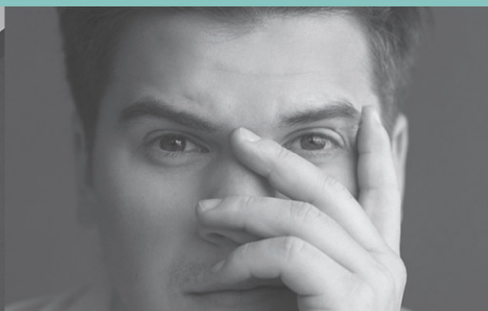
LE DIABLE À CINQ
LANCEMENT-SPECTACLE
6 MAI



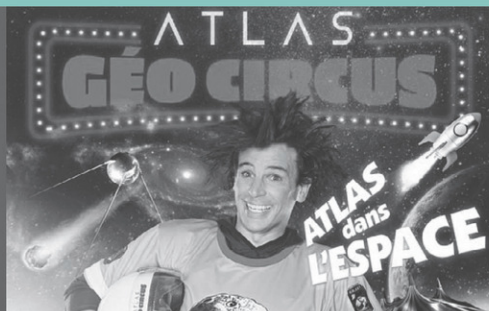
LUC LANGEVIN
VÉRITÉS
8 ET 9 MAI



PHIL ROY
PHILOU
10 MAI



LUDOVICK BOURGEDIS
RÊVEUR
11 MAI



ATLAS GÉOCIRCUS
ATLAS DANS L'ESPACE
14 MAI, 15 H 5 À 12 ANS



MARIANA MAZZA
IMPOLIE – C'EST POUR ÇA QUE JE T'AIME
16 MAI



LE POP-UP SHOW
ANIMÉ PAR CHLOÉE DEBLOIS
17 MAI



JE SUIS UN PRODUIT
19 ET 20 MAI



PAUL DARÂCHE ET SES INVITÉES
CONTRE VENTS ET MARÉES
23 MAI



ISABELLE BOULAY
D'AMÉRIQUES ET DE FRANCE
31 MAI

LANCEMENT DE LA SAISON 2023-2024

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE PROGRAMMATION DE
LA SALLE ODYSÉE DISPONIBLE AU SALLEODYSSEE.CA
CE LUNDI 24 AVRIL DÈS 20H

MISE EN VENTE DES BILLETS

CARTE ODYSÉE LUNDI 24 AVRIL DÈS 20 H 30

GRAND PUBLIC MERCREDI 26 AVRIL DÈS 10 H

 **BILLETTERIE : 819 243-2525**
 **SALLEODYSSEE.CA**

Québec 

 **CALO**
Conseil
des arts
et des lettres
du Québec

 Patrimoine
canadien

 Ville de
Gatineau

leDroit

ROME PRÉSENTÉ AU CENTRE NATIONAL DES ARTS

Dalpé et Haentjens réunis à nouveau

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

Le succès du duo Dalpé/Haentjens est indéniable et ils l'ont prouvé à plusieurs reprises.

Et comme si ce n'était pas assez, on pourra encore une fois s'en convaincre lors d'une prochaine mégaproduction présentée au Centre national des arts les 5 et 6 mai.

On se rappellera le spectaculaire *Richard III* de Shakespeare présenté en 2015 par le Théâtre français du CNA et signé par Jean Marc Dalpé et Brigitte Haentjens.

Alors, le duo reprend sur cette lancée avec la production de *Rome*.

Avec ce nouveau spectacle, on atteindra une « ampleur inégalée », est-il écrit dans un communiqué émis par le Théâtre français mercredi matin. Une production de sept heures et demie mettant en scène 29 artistes qui interpréteront *Le viol de Lucrèce*, *Coriolan*, *Titus Andronicus*, *Jules César* ainsi que *Antoine et Cléopâtre*, le tout précédé d'un prologue.

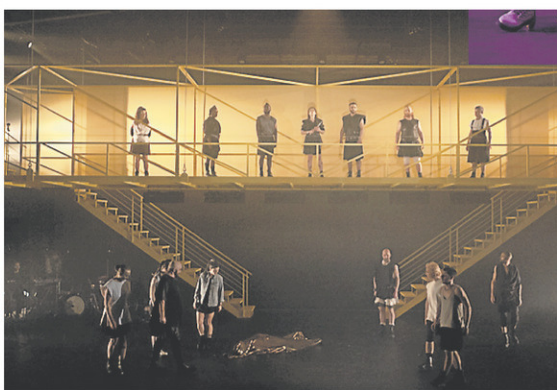
Les textes de Shakespeare ont été adaptés et actualisés par Dalpé, en y faisant ainsi ressortir toute la modernité.

« Grâce à Dalpé, ces pièces trouvent un nouvel élan aussi poétique que rythmé qui ne manque pas de s'accorder avec notre époque », ajoute Sylvain Lavoie, le stratège en communications du Théâtre français du CNA.

Brigitte Haentjens a mis en scène cette œuvre monumentale qui incarne plusieurs thèmes chers à celle qui fut à la tête du Théâtre français de 2012 à 2022.

On y parle de liberté, des notions de pouvoir et d'asservissement, ou de la perte des repères. Ces préoccupations continuent de faire de la directrice artistique de *Sibyllines* une force vive du milieu artistique, ce qu'elle démontre une fois de plus avec *Rome*.

« Certaines des pièces historiques de Shakespeare suscitent chez moi un immense attrait. [...] Elles me troublent par la singulière manière qu'elles ont toutes de questionner les mécanismes du pouvoir et d'entrelacer vie intime et vie politique, enjeux humains et politiques. Leur richesse est inépuisable tant elles nous renvoient le véritable reflet



de ce que nous sommes, avec nos contradictions, nos parts d'ombre, nos lâchetés et parfois notre grandeur », exprime Mme Haentjens dans le même communiqué. **V é r i t a b l e m a r a t h o n ,**

Rome sera présenté seulement deux fois à Ottawa.

Sur scène, on retrouvera Jean-Denis Beaudoin, Marc Béland, Alex Bergeron, Éliane Bergeron, Céline Bonnier, Vincent Carré, Samuël Côté, Guido Del Fabbro, Leïla Donabelle Kaze, Sylvie Drapeau, Irdens Exantus, Bernard Falaise, Reda Guerinik, Lauren Hartley, Bozidar Kroevinac, Frédéric Lavallée, Roméo Lucas, Jean-Moïse Martin, Iannicko N'Doua, Gaétan Nadeau, Leni

La mégaproduction Rome sera présentée au CNA les 5 et 6 mai. — PHOTOS, MAXIM PARÉ-FORTIN/ COURTOISIE

Parker, Alice Pascual, Véronique Perron, Viktor Proulx, Sébastien Ricard, Joakim Robillard, Madeleine Sarr, Mattis Savard-Verhoeven et Valérie Tellos.

LE SPECTACLE

Le spectacle contient deux entractes, pendant lesquels des sandwiches et consommations seront en vente aux comptoirs du CNA.

Il sera également possible d'apporter sa propre nourriture.

La première partie, d'une durée de 1 h 45, est composée du *Prologue*, les *Mouvements I, II et III* de *Lucrèce* et les *Mouvements I et II* de *Coriolan*. Un entracte de 30 minutes suivra.

En deuxième partie, qui dure 2 h 40, on enchaîne avec le *Mouvement III* de *Coriolan* suivi de *Jules César* (*Mouvements I, II et III*) et du *Mouvement I* de *Antoine et Cléopâtre*. Il y aura ici un entracte de 20 minutes.

Enfin, pour la troisième et dernière partie qui s'étale sur 2 h 10, on aura droit à *Antoine et Cléopâtre*, *Mouvements II et III*, ainsi que *Titus Andronicus : Mouvement I, II et III*.

Les représentations auront lieu au Théâtre Babs Asper et débiteront à 18 h, le vendredi 5 mai, ainsi qu'à 15 h, le samedi 6 mai.

On peut avoir plus de détails en visitant le site internet du Centre national des arts (nac-cna.ca)

Soulignons que l'équipe de création a bénéficié d'un investissement de 150 000 \$ du Fonds national de création permettant ainsi de développer et de remanier le texte, y compris d'organiser la tenue d'un atelier de dramaturgie.

Il s'agissait également de revoir complètement la mise en scène, au moyen d'un atelier de création réunissant les interprètes et d'une résidence technique.

Pour la dernière phase du projet, les créateurs et créatrices ont exploré l'intégration de musique en direct et d'un chœur.

GATINEAU S'AFFICHE AUX COULEURS DE RIOPELLE

YVES BERGERAS

ybergeras@ledroit.com

La Ville de Gatineau, le Casino du Lac-Leamy, Tourisme Outaouais et Loto-Québec ont levé cette semaine un voile sur une série d'activités culturelles et gastronomiques qui, réunies sous le nom *Pleins feux sur Riopelle*, s'intégreront cette année aux festivités entourant le 100^e anniversaire de naissance du peintre Jean-Paul Riopelle.

La Ville – qui possède dans sa collection permanente 101 estampes signées Riopelle et dont 45 ont été désignées «bien culturel d'importance» le gouvernement du Québec, a rappelé la mairesse de Gatineau France Bélisle en conférence de presse – ne pouvait pas passer à côté de l'anniversaire du peintre qui fut une «figure de proue de la peinture canadienne [et de] l'art moderne».

L'événement *Pleins Feux sur Riopelle* se déclinera en quatre activités, réparties sur le territoire gatinois.

RIOPELLE SYMPHONIQUE... ET PYROTECHNIQUE

En sus de l'exposition *Empreintes*, qui s'étirera du 18 mai au 20 août à la Galerie Montcalm et permettra de découvrir certaines des toiles de Riopelle conservées par la Ville de Gatineau, ainsi que d'autres, prêtées par le Casino du Lac-Leamy et des collectionneurs privés (exposition qui avait déjà été annoncée), le public pourra apprécier un grand spectacle pyromusical thématique, entièrement gratuit.

Ce spectacle multimédia reposera sur deux des cinq mouvements de *Riopelle Symphonique*, la création musicale que Serge Fiori avait concoctée sur des partitions de Blair Thomson.

Ce spectacle viendra égayer le stationnement du Casino, à l'occasion

d'une représentation unique, a précisé le responsable des Grands Feux du Casino du Lac-Leamy, Marc-Antoine Massicotte. C'est en effet son équipe – et les artificiers de Royal Pyrotechnie – qui chapeautera cet événement programmé en marge des Grands feux lesquels, sont, eux, tirés sur l'eau, à côté du Musée canadien de l'histoire.

Pour cette représentation unique, les fusées seront tirées depuis le stationnement à étages du casino. Des gradins pouvant accueillir 5000 personnes seront installés sur le stationnement à ciel ouvert. Si le spectacle est gratuit, les réservations sont toutefois obligatoires (sur ce site feux.qc.ca), mentionne M. Massicotte, en préconisant de réserver «dès ce matin».

CHORALE

Les deux autres initiatives de *Pleins Feux sur Riopelle* concernent l'offre gastronomique thématique que préparent les restaurateurs du casino, ainsi qu'un spectacle choral, *Chanter Riopelle au delà des mots*, pour lequel le Chœur classique de l'Outaouais s'associera aux élèves de l'École Lac-des-Fées.

Leur spectacle choral, qui s'inscrit dans le cadre d'un projet de médiation culturelle auquel est associé un volet en arts visuels, sera présenté le 12 juin à la salle Jean-Després.

La galerie Montcalm sera au cœur de ces célébrations estivales, avec l'exposition *Empreintes*, réalisée sous le commissariat de Michel V. Cheff, lui-même peintre et ex-directeur du Musée des beaux-arts du Canada, qui promet de faire venir quelques hiboux – oiseau emblématique de l'œuvre de Riopelle... dont aucun ne figure parmi la collection de la Ville de Gatineau.

Renseignements :
<https://fondationriopelle.com/2023-le-centenaire/>



De gauche à droite : la directrice des ventes et du marketing au Casino du Lac-Leamy, Lise Sarazin ; la présidente-directrice générale de Tourisme Outaouais, Julie Kinnear ; le président-directeur général des Grands Feux du Casino Lac-Leamy, Marc-Antoine Massicotte ; la mairesse de Gatineau France Bélisle ; le directeur de l'engagement sociétal à Loto-Québec, Eric Meunier. — SYLVAIN MARIER/COURTOISIE VILLE DE GATINEAU

CENTRE NATIONAL DES ARTS
NATIONAL ARTS CENTRE

Le Canada en scène. Canada is our stage.

Laissez-vous emporter par la beauté de la nature avec plus de 100 musiciens en concert

UNE SYMPHONIE ALPESTRE

Alexander Shelley dirige une première mondiale de Keiko Devaux, *Une symphonie alpestre* de Strauss et le concerto pour piano n°2 de Rachmaninov, avec Nobuyuki Tsujii.

RÉSERVEZ VOS PLACES!



10-11 MAI

SALLE SOUTHAM

BILLETS À PARTIR DE 29 \$

MOINS DE 15 \$

NAC+O

National Arts Centre
Orchestra

O+CNA

L'Orchestre du
Centre national des Arts

cna-nac.ca

Official Car of
the NAC Orchestra /

La voiture officielle de
l'Orchestre du CNA



Audi City Ottawa
Audi Ottawa
Audi West Ottawa

Markmotors

ticketmaster.ca

LALISTE

Cinq œuvres sur les drag queens

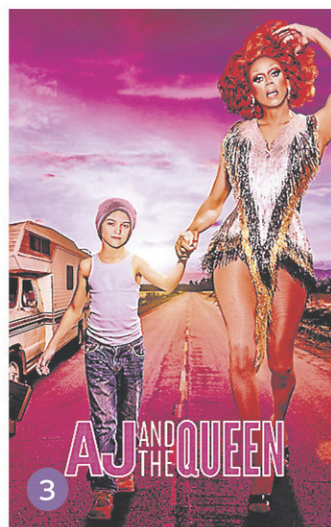
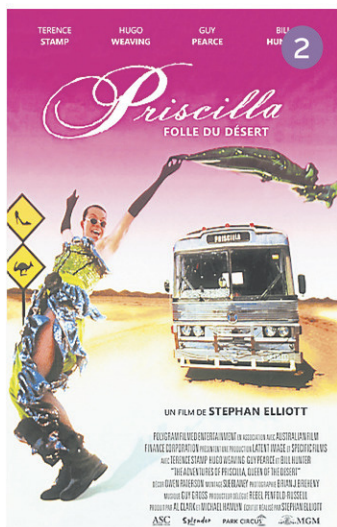
1 COVER GIRL (2005), FRANÇOIS BOUVIER ET LOUIS CHOQUETTE

René Richard Cyr, Frédéric Pierre, Vincent Bolduc et Gilles Renaud se sont glissés dans la peau de drag queens dans la comédie *Cover Girl*. Des artistes fortes en gueule qui ne craignent pas de vivre leur différence au grand jour et qui ont déridé les téléspectateurs pendant deux saisons. **GENEVIÈVE BOUCHARD**



2 LES AVENTURES DE PRISCILLA, FOLLE DU DÉSERT (1994), STEPHAN ELLIOTT

Une drag queen (Hugo Weaving) traverse l'Australie à bord d'un bus baptisé «Priscilla, folle du désert» en compagnie d'une femme transgenre (Terence Stamp) et d'un jeune gai extraverti (Guy Pearce). Le voyage sera l'occasion de découvrir que la tolérance à la différence n'est pas la même partout. Une comédie dramatique kitsch à souhait avec une bande disco décoiffante : ABBA, Gloria Gaynor, Alicia Bridges, Village People... **NORMAND PROVENCHER**



3 AJET LA (DRAG) QUEEN (2020), RUPAUL ET MICHAEL PATRICK KING

Dans cette comédie dramatique disponible sur Netflix, un enfant abandonné par sa mère fait la rencontre d'une drag queen malchanceuse. Alors qu'il voyage à travers les États-Unis, ce duo aussi marginal qu'improbable nous rappelle que la bienveillance — comme la malveillance — se cache parfois là où on s'y attend le moins. **VALÉRIE MARCOUX**



4 RUPAUL'S DRAG RACE ALL STARS 7: ALL WINNERS (2022), RUPAUL

RuPaul's Drag Race existe depuis 2009. Pour la première fois, des gagnantes de saisons passées et d'autres franchises ont été invitées à revenir s'affronter dans le but de devenir la reine de toutes les reines! Il s'agit d'une compétition de haut calibre où on retrouve nos personnalités préférées dans des défis iconiques mettant à l'épreuve leur créativité. **VALÉRIE MARCOUX**



5 CRÉATURE (2021), RITA BAGA

Avec plus de 25 000 billets vendus, Rita Baga a certainement su charmer le cœur du public partout au Québec grâce à son spectacle *Créature*. Un voyage musical de deux heures à travers lequel la drag queen offre des numéros — et des costumes — flamboyants. **LÉAHARVEY**

Pag', Hubert Lenoir et des drags dans le Vieux-Hull

YVES BERGERAS
ybergeras@ledroit.com

Pagliari, Hubert Lenoir, Pierre Kwenders... et un spectacle de drags feront rocker le Vieux-Hull, en mai, à l'occasion d'un tout nouveau festival qui annonce le retour des activités à la Place Laval.

Deux membres de l'association des Commerçants du Secteur Aubry – Phil Roy et Isabel Thériault – ont lancé cette semaine un microfestival baptisé Saucette en Showssettes. Un nom qui renvoie selon eux à l'image d'une petite «baignade culturelle».

Entièrement gratuit, Saucette en Showssettes se déroulera du 25 au 28 mai dans le secteur piétonnier de la rue Laval, au cœur du Vieux-Hull.

La première tête d'affiche sera Michel Pagliaro, qui se pointera sur la petite scène de la Place Laval le 25, pour y faire résonner – accompagné de sa seule guitare – quelques-uns de ses plus grands succès.

Pag' est attendu à 19h, mais les festivités débuteront dès 17h, à l'occasion d'un 5 à 7 qui sera l'occasion de découvrir non seulement la programmation estivale prévue dans le secteur du Vieux-Hull, mais aussi d'autres événements similaires qui se tiendront en Outaouais.

Ce 5 à 7 «festif» sera baigné dans une ambiance musicale «décontractée», grâce à DJ Glory Hull, soulignent les organisateurs. C'est à cette occasion que seront dévoilés les noms des artistes invités à se produire sur la Place Laval, puisque l'événement lancé l'été dernier sera reconduit, laisse entendre M. Roy.

Le nouveau festival se poursuivra le lendemain, non plus sur la place Laval, mais directement dans la rue Laval, où sera installée une seconde scène, plus grande.

C'est là que déboulera, dès 18h, un spectacle de drag queen animé par Pétula Claque, personnage familier des téléspectateurs de la série *La Drag en Moi*.

«Ce sera funky-drôle, coloré et – souhaitons-le – un *safe space* urbain pour rassembler tout le monde de la grande région de la Capitale-Nationale», mentionnent

les deux co-organisateurs.

Cette soirée «inusitée» s'achèvera sur un grand karaoké à ciel ouvert, animé par Matelot Max.

«L'extase sur la rue Laval» se poursuivra le samedi soir en compagnie de Pierre Kwenders et Hubert Lenoir. «On va avoir droit à toute une leçon de rock, c'est garanti!» promet Phil Roy.

Le premier artiste, esprit libre et lauréat du Prix Polaris 2022 (pour l'album José Louis And the Paradox of Love), est invité (à 18h) pour faire danser la foule sur ses mélodies électropop et ses sources d'inspiration panafricaines.

Le second, qu'on ne présente plus, laisse présager une fin de soirée «électrisante», au cours de laquelle les téméraires spectateurs qui oseront se rendre à l'avant-scène risquent fort de «perdre leurs gougonnes», prévient Phil Roy.

Car cette Saucette, le promoteur l'entrevoit comme «un moment parfait pour aller jouer dehors»: «On mourrait d'envie de voir une foule en gougonnes avec des chaussettes, donc nous n'avions pas le choix de créer un événement rassembleur afin de réaliser le plus fou de nos objectifs», écrit-il dans son annonce aux médias.

ARI CUI CUI

Le jeune public aussi, en aura «plein la vue et les oreilles», car la dernière journée du festival Saucette sera marquée par la visite d'Ari Cui Cui, à l'occasion d'une «Aprèm familiale» débutant le 28 mai, sur le coup de midi.

Les enfants sont ainsi invités à «venir s'amuser au centre-ville», où les attendront des jeux gonflables, des ateliers de maquillage et des breuvages rafraîchissants, mais aussi une activité d'initiation à l'escrime et de l'art de rue.

La soprano d'origine aylmeroise Ariane Gauthier, alias la cuisinière et magicienne Ari Cui Cui, viendra quant à elle faire quelques tours de magie sur la scène de la Place Laval.

D'autres «surprises» seront annoncées ultérieurement sur les réseaux sociaux de la page Vieux-Hull, notamment via l'événement Facebook consacré à Saucette en Showssettes.



FARADOR

UNE QUÊTE DE PRÈS DE 20 ANS

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

QUÉBEC — De la production d'un court métrage en 2005 à la sortie en salle du long métrage *Farador*, le réalisateur de Québec Édouard A. Tremblay vit avec l'univers délirant de ses personnages accros au jeu *Donjons et dragons* depuis plus de 20 ans. Comme leur quête portée par des mages, paladins et autres elfes, l'aventure qui a mené à cette comédie fantastique n'a pas toujours été de tout repos.

« C'a été un long chemin de croix pour arriver à la production. Ce n'est pas un film facile à financer. Mais j'ai l'impression que, dans les dernières années, le milieu *geek* est devenu plus *mainstream*... » observe le cinéaste.

Farador invite le cinéphile dans une partie de *Donjons et dragons* qui dure depuis 18 ans. Rien de moins. Charles (Éric K. Boulianne) dirige le jeu. Ses amis Guillaume

(Lucien Ratio) et Louis (Benoit Drouin-Germain) prennent la chose très au sérieux. On pourrait même dire que c'est le centre de

leur vie.

Un des leurs (Marc-Antoine Marceau) vient de quitter le groupe d'adolescents pour s'installer avec

LA GÉNÉROSITÉ AVANT TOUT

Coscénariste et interprète du personnage principal de la comédie fantastique *Farador*, Éric K. Boulianne peut se vanter d'avoir eu une dernière année couronnée de succès, lui qui a prêté sa plume à des films comme *Viking* de Stéphane Lafleur et *Le plongeur* de Francis Leclerc.

« Il y a quelque chose d'excitant en ce moment au cinéma québécois. On sent qu'on sort un peu des sentiers battus. On veut toucher à des genres, on veut essayer des affaires et courir des risques », se réjouit Éric

K. Boulianne, conscient que le contexte post-pandémique n'est pas toujours favorable aux œuvres d'ici. « On le fait à un moment où le public est plus ou moins réceptif à sortir. Mais avec la sortie du *Plongeur* et de films pour enfants, on a pris beaucoup de parts de marché. C'est intéressant de voir une nouvelle offre en termes de contenu québécois. »

Pessimiste il y a encore quelques mois quant à l'avenir de notre cinéma, l'acteur et scénariste a vu du positif dans le retour des *Contes pour tous* et dans le

succès du film d'animation *Katak, le brave béluga*.

« Tout ça, c'est bon, parce qu'on introduit une nouvelle génération à du contenu québécois », croit celui qui dit miser sur le pouvoir des histoires, tous genres confondus.

« Mon mot d'ordre, c'est d'être généreux. Qu'on soit ou non dans un film d'auteur, ça m'importe peu. Je veux que les gens s'assoient dans la salle et se laissent emporter par le récit », évoque le scénariste. **GENEVIÈVE BOUCHARD, LE SOLEIL**

dans sa propre expérience pour broder son histoire, qui se décline en deux esthétiques. D'une part, les copains dans leur quotidien. De l'autre, la transposition dans un monde médiéval de leurs aventures, où leurs « bonshommes » de magicien ou de chevalier sont à l'œuvre.

« Au secondaire, j'ai joué un peu, raconte le réalisateur. Déjà à cette époque, j'étais maître de jeu, comme Charles. J'aimais créer des histoires et diriger les joueurs. Aujourd'hui, je réalise des films et je dirige des acteurs. Je pense que ça a un peu influencé mon parcours. »

UN BON FILON

En 2005, le court métrage *La bataille de Farador*, racontant une partie de *Donjons et dragons* qui prend une tournure inattendue après le retour d'un joueur moins assidu, avait retenu l'attention.

« Le film a fait plusieurs festivals et gagné des prix un peu partout dans le monde. J'ai vu que j'avais un bon filon pour écrire un long métrage », note Édouard A. Tremblay.

Soucieux de proposer davantage qu'une version « gonflée » du court, le réalisateur est allé chercher la plume du coscénariste Éric K. Boulianne, qu'il avait déjà sélectionné pour interpréter le rôle de Charles.

« Après quelques refus des bailleurs de fonds, il m'a demandé de travailler le scénario. J'ai amené Marc-Antoine Rioux, qui est un fidèle collègue que je connais depuis le cégep Garneau. »

« On a surtout travaillé sur ce qui se passe dans le monde réel. On a gonflé certains enjeux, revu un peu la trame narrative », ajoute-t-il.

Pour l'équipe de création, l'une des priorités consistait à ne pas juger ces personnages marginaux aux manières que d'aucuns qualifieraient de ridicules.

« C'est comme être pris dans un moment où tu attends de faire quelque chose de ta vie. Mais dans cet univers fantastique, tu accomplis beaucoup plus de choses que dans la vraie vie. Je voulais poser un œil qui s'amuse avec ces codes et ces gens-là, mais en n'étant pas moralisateur », explique Édouard A. Tremblay.

« C'est quand même un univers auquel beaucoup de gens adhèrent pour s'évader, pour se divertir », reprend-il.

Tourné en grande partie à Québec, *Farador* nous amène aussi en France, dans un village de Basse-Normandie, où les scènes ancrées dans le monde du jeu ont été immortalisées.

« Ils ont de véritables châteaux, une vraie culture médiévale. Ça été une bénédiction de pouvoir aller tourner là-bas, dans de vrais décors », avance le cinéaste.

Farador sera présenté au cinéma dès le 21 avril.

Une partie de l'équipe du film *Farador* : devant, les comédiens Benoît Drouin-Germain, Catherine Brunet et Lucien Ratio, et, derrière, le comédien Marc-Antoine Marceau, le réalisateur Édouard A. Tremblay et le scénariste et comédien Éric K. Boulianne. — PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

LES FEMMES DU SQUARE

Un culot irrésistible

GENEVIÈVE BOUCHARD

Le Soleil

CRITIQUE

QUÉBEC — Avec un charisme et un bagout irrésistibles, l'actrice Eye Haïdara porte la comédie sociale *Les femmes du square* de Julien Rambaldi. Elle y incarne une sympathique « filoute » qui s'improvise nounou et qui se découvre une vocation de redoutable protectrice de ses consœurs.

Dans le registre du film réconfortant, le scénario s'avère plutôt prévisible, mais souligne des injustices subies par des travailleuses souvent sans-papiers, qui ont rarement voix au chapitre.

Clope au bec et bottes à talons aux pieds, Angèle (Eye Haïdara) mène la marche dans cette histoire faisant le pont entre un milieu défavorisé et l'opulence des beaux quartiers de Paris.

D'abord employée comme vendeuse itinérante pour un petit truand, elle tire son épingle du jeu, quitte à le jouer selon ses propres règles.

Menacée par son patron, Angèle accepte l'offre de sa voisine nounou, qui propose de la diriger vers une amie de son employeuse (Léa Drucker). C'est ainsi qu'elle deviendra la gardienne bienveillante, mais aux méthodes peu orthodoxes, d'un bébé et d'un garçon d'âge primaire, Arthur, petit perspicace troublé par la séparation récente de ses parents.

Le culot et le côté gueulard avec lequel notre héroïne s'est défendue dans la rue, elle le poussera encore plus loin quand elle verra les iniquités que subissent ses consœurs de la part d'employeurs fortunés, qui ne leur paient pas toujours leur dû.

Une soif de justice et de

respect qui la fera même usurper le titre de juriste, avec la complicité d'un véritable avocat tombé sous son charme (Ahmed Sylla).

En explorant un problème social bien réel, Julien Rambaldi (*C'est la vie*) livre une comédie vive et ensoleillée, mais ancrée dans un manichéisme et une certaine naïveté. Les bons sont bons, les méchants sont méchants. On voit assez rapidement où tout ça va aller.

Mais le rythme infusé au film et la prestation tonique d'Eye Haïdara nous gardent quand même accrochés à ce récit. Surtout que la chimie fonctionne entre l'actrice principale et Vidal Arzoni, jeune partenaire de jeu mignon comme tout avec ses yeux d'un bleu intense et sa coiffure rappelant celle d'un René Simard enfant.

Les femmes du square est présenté au cinéma.



Vidal Arzoni et Eye Haïdara développent une complicité bien visible dans *Les femmes du square*. — PHOTO K-FILMS AMÉRIQUE

Au générique

Cote : 6,5/10

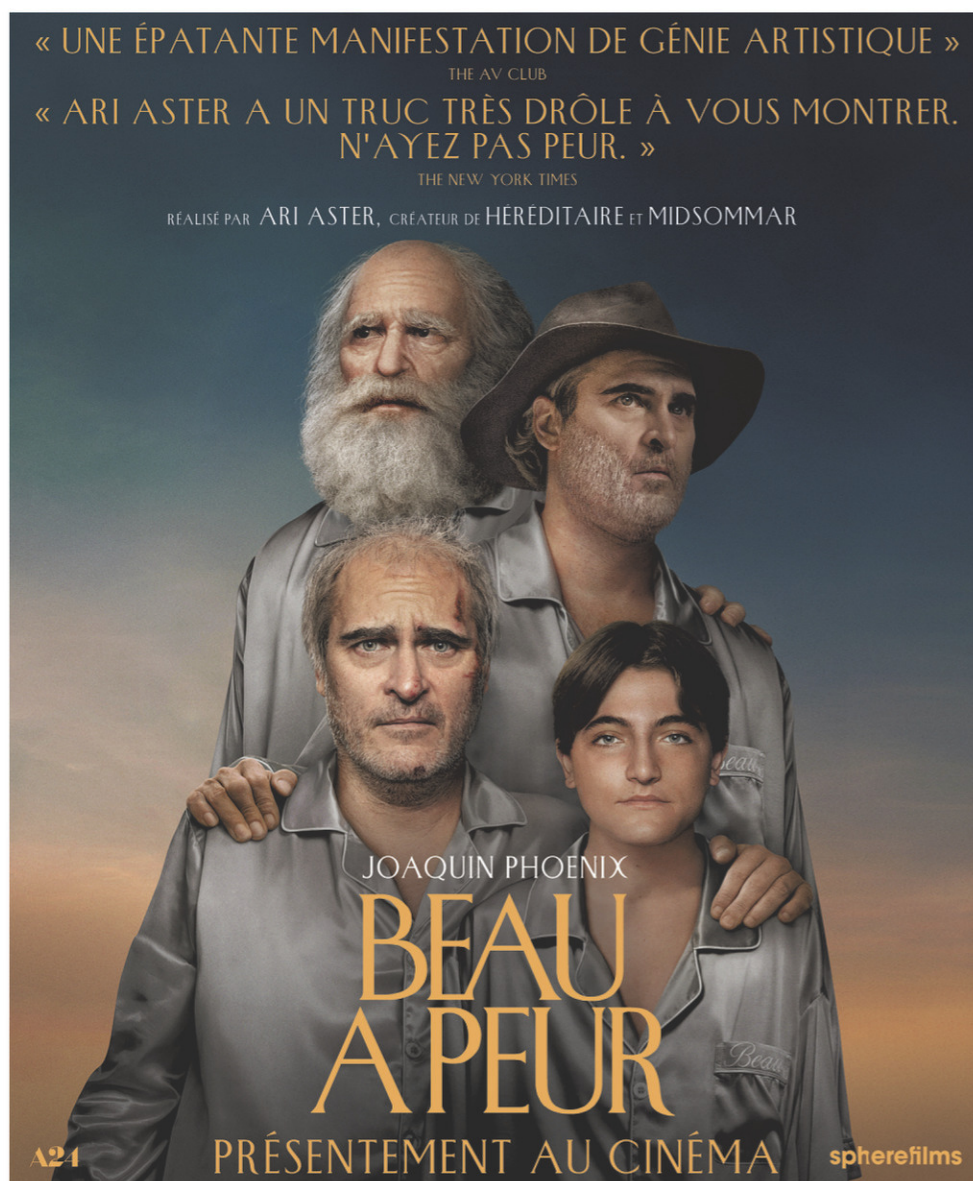
Titre : *Les femmes du square*

Genre : comédie

Réalisation : Julien Rambaldi

Distribution : Eye Haïdara, Léa Drucker et Ahmed Sylla

Durée : 1 h 45



TROIS MOUSQUETAIRES ET BEAUCOUP D'ACTION

UNE PART DE LIBERTÉ

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

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

«On a le droit à tout, croit-il. C'est la force des adaptations. Je trouve que c'est ça qui est intéressant avec ces œuvres très puissantes qui traversent les époques. On peut s'autoriser à porter des regards libres dessus. C'est ça qui est bon. Je ne me suis pas enfermé dans un principe.» Martin Bourboulon cite les costumes qui ont été «réinventés». On ajoutera à titre d'exemple cette incursion offerte par le film dans la vie sexuelle du mousquetaire Porthos... «C'est plutôt une joke, en fait! rigole le cinéaste. C'est plus pour montrer qu'il est un épicurien, un bon vivant. C'est quelqu'un qui a faim quand il sort de table. Il aime vivre toutes les expériences possibles.»

GENEVIÈVE BOUCHARD

GENEVIÈVE BOUCHARD
gbouchard@lesoleil.com

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

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

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

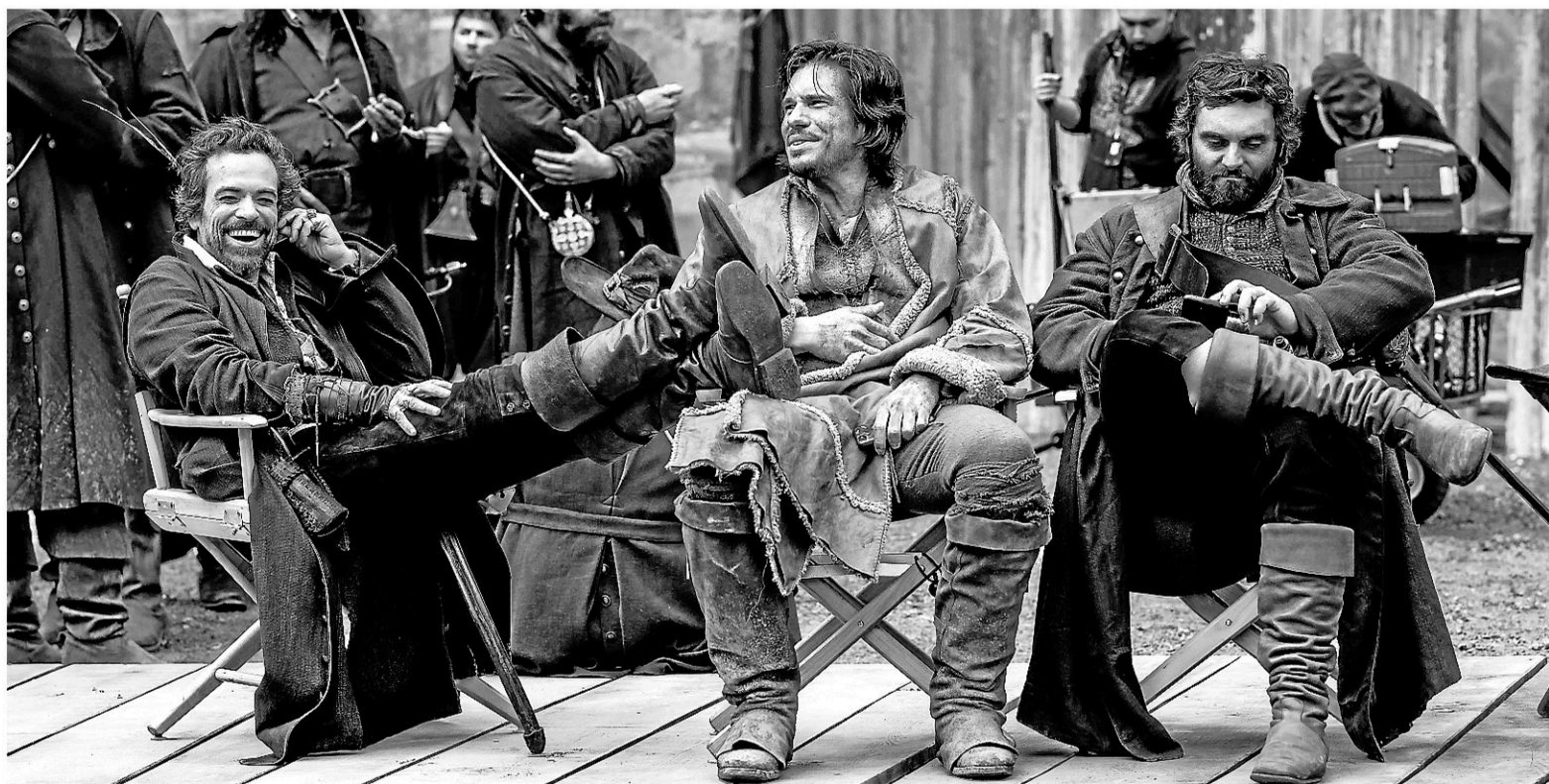
Pour le cinéaste français et son équipe, le récit se déploiera en deux temps. Mettant notamment en vedette François Civil (D'Artagnan), Romain Duris (Aramis), Vincent Cassel (Athos) et Pio Marmaï (Porthos), un premier long métrage intitulé *D'Artagnan* arrivera sur nos écrans le 28 avril.

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

DES CASCADES SANS DOUBLURES

Avec quelque 150 jours de tournage au compteur et un budget de 70 millions d'euros, cette nouvelle lecture de la saga des *Trois mousquetaires* est ambitieuse. En cette sortie de pandémie qui a fait mal à l'industrie, l'idée de rallier un grand public dans les salles de cinéma était bien présente dans l'esprit des créateurs.

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



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

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

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

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

Messieurs Duris, Cassel, Marmaï et cie ont notamment pu bénéficier des conseils du champion olympique d'épée Yannick Borel.

«Il fallait que les acteurs soient les guides de l'action, avance Martin Bourboulon. Je ne voulais pas qu'il y ait de doublures. Ils ont dû s'entraîner à l'épée, à monter à cheval,

à savoir se battre. Ça a été beaucoup de travail pour eux, mais un travail amusant, quand même.»

SOUCI DE RÉALISME

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

«C'est assumé, c'est une manière

d'être en immersion, note-t-il. On voulait que les scènes puissent être vécues de l'intérieur.»

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

«Ce n'est pas ce qui m'intéressait, tranche-t-il. Je voulais qu'on soit dans un côté très réaliste, le plus naturaliste possible. Dans un combat à l'épée, les combattants ne se mettent pas d'accord avant. Ils ne

Les acteurs Romain Duris, François Civil et Pio Marmaï campent respectivement Aramis, D'Artagnan et Porthos. — PHOTOS JULIEN PANI

répètent pas avant. Ils se battent comme ça de manière très cruelle...»

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

UN QUÉBÉCOIS À LA DIRECTION PHOTO

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

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

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

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

GENEVIÈVE BOUCHARD



SON LIVRE ET SON AGRESSEUR SORTENT LE MÊME JOUR



FÉLIX LAJOIE
flajoie@lesoleil.com

«Mon éditeur m'a contacté et m'a dit : "Félicitations, votre livre va être publié le 29 mars". J'ai répondu : vous êtes vraiment sérieux?

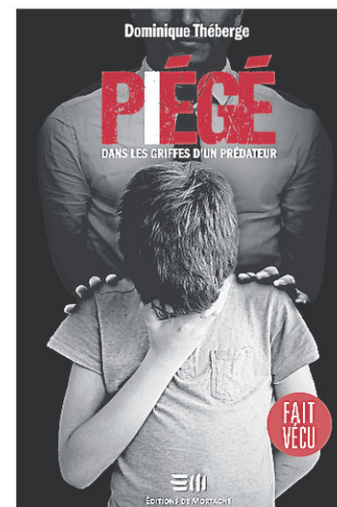
C'est la journée que [mon agresseur] sort de prison», lâche Dominique Théberge en entrevue avec *Le Soleil*. Il raconte les horreurs qu'il a vécues dans *Piégé dans les griffes d'un prédateur*.

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

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

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

«C'était magique... honnêtement je manque de mots pour décrire l'évènement», dit fièrement



Dominique Théberge raconte les horreurs qu'il a vécues dans *Piégé dans les griffes d'un prédateur*, publié aux Éditions de Mortagne. — PHOTO COURTOISIE

Dominique Théberge, la voix pleine d'émotion.

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

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

«Maintenant, si je vais à Montréal par exemple, je sais que je peux tomber face à face avec lui», craint-il.

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

LES GRIFFES D'UN PRÉDATEUR

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

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

De plus, il vit mal son orientation sexuelle. Dans les années 90,

la perception envers l'homosexualité était très différente, et sa propre mère décrivait cela comme un péché.

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

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

Alors âgé de 14 ans, Dominique Théberge vit une relation presque père-fils avec «Raymond». Ce dernier semble l'écouter et lui donne même certains privilèges, comme accéder à un ordinateur dans les pauses entre les cours.

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

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

TROUVER SA VOIE

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

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

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

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

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

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

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

ALAIN LABONTÉ

APPRIVOISER LE GRÉ DES SAISONS

STEVE BERGERON
steve.bergeron@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — Des retrouvailles avec l'instant présent. Une envie de vivre mieux, après avoir vécu beaucoup. Un regard jeté sur les saisons de la vie, la sienne et celle des autres.

Avec *Trois saisons et un puits de lumière*, son nouveau livre paru récemment chez Édito, Alain Labonté recrée le sillon de ceux et celles qui s'arrêtent un moment pour observer l'existence, la leur comme celle des personnes qui les entourent, et coucher leurs réflexions sur papier, créant ainsi un pont d'humanité.

Un peu à l'image de Christian Bobin, que cite la journaliste Claudia Larochelle dans la préface : « Il faut passer par quelqu'un pour atteindre au plus secret de soi. »

Modestie même, Alain Labonté s'empresse de préciser qu'il n'essaie pas d'imiter ni de copier Bobin, même s'il a échangé des lettres avec lui et a même été invité dans le Creusot par l'homme de lettres décédé en novembre dernier.

« Je le lis depuis des années. La tonne d'amis qui m'ont écrit à son décès parce qu'ils savaient combien je l'aimais! C'est sûr que, comme lui, je suis un contemplatif. Je m'émerveille devant une mangeoire d'oiseaux. Est-ce que Bobin est mon maître à penser? Je ne sais pas si c'est le bon terme, mais il est très certainement inspirant, tout comme son émerveillement, sa capacité d'être ébloui devant ce qui peut paraître si simple. »

LECTURE OBLIGATOIRE

Même s'il peut se lire de manière totalement indépendante, *Trois saisons et un puits de lumière* est, en quelque sorte, la suite d'*Une âme et sa quincaillerie*, qu'Alain Labonté a fait paraître en 2015 et qui vient d'être réédité.

Dans ce précédent livre, qui est même devenu une lecture obligatoire à l'Université de Saint-Boniface au Manitoba, Alain Labonté racontait notamment la dépression qui affectait périodiquement sa mère et les derniers moments de vie de son père, qu'il a accompagné

jusqu'à la fin.

Le fait d'aborder directement la santé mentale de celle qui lui a donné la vie, de raconter cette enfance qu'il estime malgré tout très heureuse, a touché de nombreuses personnes, dont plusieurs qui ont vécu ou vivent la même chose.

« On m'en parle encore. Je donne toujours des conférences sur le sujet. Ce livre a eu une vie au-delà de ce que j'aurais pu espérer. Mais je n'attends pas après ça pour vivre. J'écris avant tout parce que j'aime écrire », souligne celui qui mène une carrière d'attaché de presse, notamment dans le milieu culturel.

LE POUVOIR DE TRANSMETTRE

« Avec *Trois saisons et un puits de lumière*, je reprends là où j'avais terminé le premier, après le décès

de mon père, quand ma mère a dû quitter sa maison », poursuit Alain Labonté, qui s'attarde sur l'hiver de sa mère de 84 ans, la cinquantaine (l'automne) bien entamée de sa propre vie et le printemps du fils d'une amie, affectueusement rebaptisé « bébé-loup ».

Ce faisant, l'écrivain explore les aléas de chacune de ces périodes de vie, surtout le déracinement de sa mère obligée de partir en RPA, mais également la notion de transmission.

« C'est un livre sur le pouvoir de ce qu'on nous enseigne, de ce qu'on retient, mais aussi le pouvoir de transmettre tout ce qu'on a reçu de bon. »

Il cite, comme exemple, ce chapitre où il raconte qu'à l'âge de 9 ans, il bordait ses grands-parents lorsque ces derniers allaient se mettre au lit. Pour lui, ce fut un moment fondateur.

« Il y a sûrement plein de monde qui trouverait ça épouvantable que j'aie vécu ça, enfant. Au contraire, j'ai été chanceux. C'est pour ça que je dis que je suis né à l'âge de 9 ans, quand mes grands-parents sont venus vivre chez nous. Un monde s'est mis à tourner autour de mon nombril. »

ALAIN DES VILLES, ALAIN DES CHAMPS

Autrement dit, le petit Alain a eu très tôt une conscience de soi et de l'autre, qui s'est accentuée quelques années plus tard quand sa mère a vécu son premier épisode dépressif. Et pourtant, il se souvient d'abord et avant tout des deux bras aimants qui l'accueillaient chaque jour à la maison quand il revenait de l'école.

« Aujourd'hui, je veux offrir le meilleur de moi à bébé-loup, lui

donner des outils pour que sa vie soit belle, qu'il la voie positivement sans lunettes roses. »

Avec la cinquantaine viennent également les inévitables questionnements sur ce qu'on veut faire du reste de sa vie. Dans le cas d'Alain Labonté, cela s'est traduit par un ralentissement de ses activités professionnelles (il travaillait facilement 70 heures par semaine) et le retour dans son village natal de L'Avenir, où il a acheté une petite maison qui n'était même pas à vendre au départ. Il y a notamment trouvé ce silence qu'il compare à un puits de lumière.

« À la ville, j'ai appris à me surpasser; à la campagne, j'ai appris à vivre. »

— Alain Labonté

« Avec la cinquantaine, on a davantage conscience du temps qui file. Je pose en fait la question suivante : quand on avance en âge et qu'on se voit dépouillé de certaines choses, peut-on quand même arriver au summum de l'expérience qu'est la vie? Regarde-moi : je fais maintenant de l'arthrite, je ne cours plus comme avant, mais je n'ai jamais été aussi heureux de ma vie. Dans ma tête, c'est tellement plus beau. C'est le travail qu'on a à faire, parce que la finalité est toujours là. »



Avec *Trois saisons et un puits de lumière*, Alain Labonté s'attarde sur les saisons de la vie, plus précisément la sienne, mais aussi celle de sa mère ainsi que du fils d'une amie surnommé « bébé-loup ». Photo La Tribune, archives, Frédéric Côté

COSTA RICA

LE GOLFE ET SES PÊCHEURS

Le Droit a accompagné une équipe de tournage gatinoise qui a été retenue par L'Institut costaricien du tourisme pour la réalisation d'un documentaire sur la culture du pays. Menée par le directeur photo Mathieu Provost, l'équipe a parcouru le nord du Costa Rica. Dans la deuxième partie de son reportage, le journaliste Mario Boulianne s'attarde à la région du golfe de Nicoya ainsi que les provinces de Puntarenas et de Guanacaste.

MARIO BOULIANNE
mboulianne@ledroit.com

On pourrait croire que le Costa Rica n'est qu'un petit paradis ancré entre la mer des Caraïbes et l'océan Pacifique. Et vous auriez bien raison. Mais, il y a beaucoup plus que la plage au pays de la *Pura vida*.

La province de Puntarenas est l'exemple parfait de ce que peut offrir le pays de Rodrigo Chavez. On peut se faire bronzer sur ses plages, déguster les produits frais de la mer dans de nombreux restos ou se mêler aux pêcheurs locaux qui nous ouvrent bien volontiers les portes de leur village.

C'est d'ailleurs ce qui nous a séduits dès les premiers instants de notre visite dans cette province du nord-ouest du Costa Rica.

Un peu moins de 500 000 Ticos peuplent cette partie du pays qui occupe environ 11 300 km² du territoire, répartis le long du Pacifique en partant du Panama au sud

jusqu'au golfe de Nicoya au nord. Tout ça divisé en 11 cantons. La ville principale, Puntarenas, est quant à elle habitée par 102 000 personnes.

ISLA VERADO

Cette vaste province, la plus grande du pays, est connue pour ses parcs nationaux et ses nombreuses îles. C'est d'ailleurs sur l'une d'elles, la Isla Venado, que notre équipe s'est installée pour une nuit.

Ce village de pêcheurs niché dans le golfe de Nicoya n'a rien à voir avec le luxe des grands hôtels, mais il compense amplement par l'accueil de ses habitants et les valeurs qui les habitent. Avant de s'amarrer au quai de Venado, on a fait un arrêt au restaurant flottant situé en face de l'île. Ce restaurant fait partie de la communauté de Isla Venado qui est sans doute son principal attrait et surtout une des principales sources de revenus pour une quinzaine de familles de l'île.

Accrochés au *Ristorante Flottante*, on retrouve plusieurs bassins où sont élevées en eaux ouvertes des crevettes et plusieurs espèces de poissons. On comprend ici que tout ce qui est servi aux tables de ce resto est d'une première fraîcheur. L'expérience gastronomique est aussi hors-norme que satisfaisante.

Sur l'île, le choc culturel est immédiat pour les Canadiens que nous sommes. Dès notre arrivée, on reçoit des tonnes de «hola». Le sourire des enfants est sans doute le plus beau des paysages, tout comme ces nombreux bateaux de pêche teints de bleu qui remplissent la petite plage du village.

On prend le temps de jouer au ballon avec les enfants qui, à chaque coup de pied, mettent le ballon «sur la palette», comme on dit au Québec. Parce que, disons-le, le soccer est pratiqué à outrance au Costa Rica. Chaque

petite communauté a son terrain et ses équipes. D'ailleurs, le papa du petit «Zidane» avec qui nous échangeons quelques dribles, nous montre avec fierté le logo de l'équipe de son village bien en vue sur le maillot de l'enfant.

Vivre sur Isla Verado c'est aussi vivre en coopérative. Les familles de l'île se sont regroupées afin de créer une coop qui gère l'ensemble des activités économiques du village.

C'est de la pêche que provient l'essentiel des revenus, mais on a aussi construit des *cabinas* pour accueillir les touristes qui aimeraient passer du temps sur l'île. Ces chalets, certains avec la climatisation, ont tous les commodités modernes. Bien sûr, il est peu probable que le visiteur se tape une soirée Netflix, mais il y a beaucoup plus à faire.

Pour cette première nuit à Venado, notre groupe est chaleureu-



sement invité par la famille du responsable de la coopérative. On y cuisine alors le poisson et les fruits de mer pour un repas typiquement costaricien.

La nuit, nous la passons à la *Casa de Cecilia*, une ravissante maison blanche et bleue.

ISLA CHIRA

La Isla Chira est la deuxième plus grande île du Costa Rica — après Isla Calero — et elle est également située dans le golfe de Nicoya. Là, on nous fait découvrir la mangrove



ainsi que la culture des huîtres. L'huître, la moule et le poisson sont à la base de l'alimentation et du commerce du village de Chira.

Regroupées en coopérative, des femmes veillent à la prospérité de leur commerce qui, bon an mal an, permet à leurs familles d'avoir un revenu de subsistance modeste, mais satisfaisant.

Toute la journée, ce groupe de femmes récolte plusieurs kilos d'huîtres qu'elles vendent au marché.

C'est aussi la même valse pour la culture des moules, assurée par un autre groupe de femmes qui vivent sur l'île.

C'est d'ailleurs sur cette île que l'on retrouve la forêt tropicale sèche la mieux préservée du pays et on y fait encore beaucoup d'efforts afin reboiser l'environnement, surtout dans la mangrove, cette zone biotique qui entoure

l'île et qui est composée d'arbres tolérants au sel. Ces zones contribuent à protéger l'île de l'érosion et favorisent une grande diversité faunique. Étant donné que la mangrove provoque l'extraction du sel, le minéral se retrouve sur les feuilles.

Depuis quelques années, afin de diversifier leurs revenus, les femmes de l'île se sont organisées pour recevoir les visiteurs. Entre promenades en vélo, à cheval ou à pied, tour de bateau dans les mangroves et tour de pêche artisanale, c'est une immersion totale dans la vie des Ticos qui attendent les visiteurs.

SAN VICENTE

C'est dans la communauté de San Vicente de Nicoya, dans la province de Guanacaste, que l'on peut retracer les méthodes



traditionnelles de fabrication de céramique.

Plus de 5000 ans de tradition sont jalousement conservés dans cette région costaricienne.

La qualité des poteries et des céramiques fabriquées par les artisans locaux est directement liée à la pureté de l'argile qu'offre ce territoire.

Utilisant les techniques ancestrales des indigènes choroegas qui ont été transmises de génération en génération, les

artisans s'affairent quotidiennement à confectionner des objets décoratifs, des pots, des vases, des jarres, des assiettes, des ocarinas et plusieurs autres objets qui sont mis en vente.

Pour sécher les objets en argile, les artisans utilisent des fours conçus expressément pour la cuisson des poteries.

Ces fours alimentés au bois peuvent atteindre des températures extrêmes, ce qui ajoute à la qualité des objets ainsi fabriqués.

Note: ce voyage a été entièrement financé par l'Institut costaricien du tourisme (ICT). Précisons que le journaliste conserve toute son indépendance journalistique et que notre hôte n'a aucun droit de regard sur la rédaction de cet article.



1 La Un couple de pêcheurs s'activent dans le golfe de Nicoya.

— PHOTOS LE DROIT, MARIO BOULIANNE

2 Un groupe de femmes ont créé une coopérative pour la culture des huîtres.

3 La vie se déroule paisiblement sur la Isla Verado.

4 Le sourire et la joie de vivre des enfants sur la Isla Verado charme au premier coup d'oeil.

5 À San Vicente, la tradition est sacrée et les artisans ont conservé un savoir-faire vieux de 5000 ans dans la fabrication des céramiques et des poteries.

Sur les traces de Champlain à Honfleur

JONATHAN CUSTEAU

CHRONIQUE

jonathan.custeau@latribune.qc.ca



LE BOURLINGUEUR

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

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

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

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

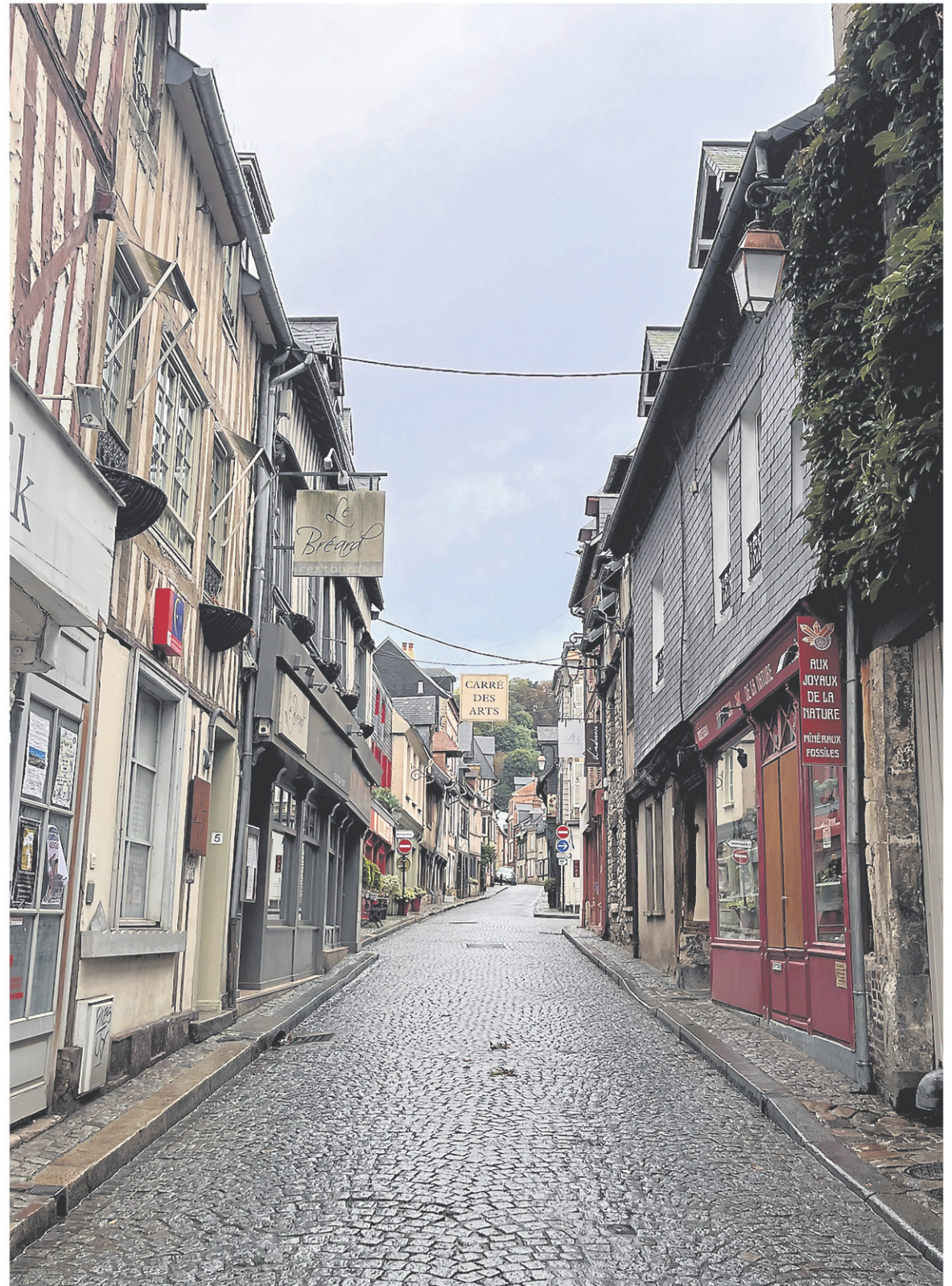
Forcément, on reconnaîtra la ville pour ses fruits de mer. Outre les crevettes, on y trouve des pétoncles et des poissons plats. On raconte qu'il s'agissait aussi autrefois d'un lieu de prédilection pour la pêche à la morue. Pour conserver le poisson, on utilisait alors le sel qu'on achetait notamment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

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

BERCEAU DE L'IMPRESSIONNISME

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

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



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

JONATHAN CUSTEAU

que les terrains ont parfois été vendus deux fois en raison de la création d'un fossé, si bien que la maison des étages supérieurs aura une porte donnant à l'arrière de la maison, vers la rue qui s'y trouve plus élevée, alors que

celle du bas donnera sur le quai Sainte-Catherine.

À l'une des extrémités du quai, on trouvera le plus vieux bâtiment de la ville, La Lieutenance, et ce qui était autrefois une porte de la forteresse. C'est là qu'a été

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

La Lieutenance, complètement



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



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

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

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

FLÂNAGES GOURMANDS

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

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

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

Pour ceux qui voudraient plus que flâner, l'application LegendR propose une expérience

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

J'ai flâné dans Honfleur, mais pas trop, avec un peu de vent

dans le dos et de pluie sur le coco, pour un seul après-midi à dévorer des yeux plus que des dents, en me promettant d'y revenir pour au moins quelques dodos. Honfleur transpire l'inspiration. Je m'y poserais sans gêne pour créer, à

l'écrit ou en images, juste parce que je suis convaincu que les réflexions y seraient fertiles.

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

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

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



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



LA GARDE-ROBE DU VOYAGEUR

VOYAGEUR AVERTI



PHILIPPE CHABOT
pchabot@lesoleil.com

Pas facile, faire sa valise!

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

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

POLYVALENCE

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

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

À BAS LES PLIS

Lorsqu'un chandail tout froissé ressemble à un vieux linge à vaisselle, c'est un peu ennuyeux. Et

les chances sont que le t-shirt en coton recroquevillé dans le coin de la valise soit bel et bien un torchon après un séjour dans la soute à bagages. Il faut donc opter pour des vêtements faits d'un tissu qui ne se froisse pas et qui demande peu d'entretien.

Le polyester est probablement la fabrique par excellence, selon André Desjardins. Un chandail en polyester respire facilement, il est aussi compact pour, encore une

fois, maximiser l'espace dans la valise, en plus de résister tant bien que mal au froissement.

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

POCHE PAR CI, POCHE PAR-LÀ

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

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

LA PELURE D'OIGNON

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

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

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

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

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

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

1 Les pantalons FIG Clothing sont munis de poches sécurisées.

— PHOTOS FIG CLOTHING

2 T-shirt FIG Clothing fait de polyester résistant.

3 FIG Clothing mise sur la polyvalence de ses vêtements.

Hôtels et histoires insolites

LAILA MAALOUF
La Presse

MONTREAL — « Êtes-vous le type de personne qui se demande ce qui a bien pu se passer dans un endroit qu'elle visite ou contemple de l'extérieur? » Si vous répondez par l'affirmative à la question d'Annie Richard et Jean-Philippe Rousseau, alors vous plongerez avec délectation dans leur nouveau livre *Motel Mystère — Histoires inquiétantes pour clients téméraires*.

Vous y apprendrez, parmi tant d'autres histoires tout aussi savoureuses, que les membres du célèbre groupe The Who ont passé huit heures dans une cellule de prison montréalaise, en 1973, pour avoir saccagé une chambre de l'hôtel Bonaventure, après s'être produits au Forum. Ou qu'en 1933, un contrebandier d'alcool de Terre-Neuve a été arrêté au célèbre Château Frontenac, à Québec, où il se planquait pour échapper aux autorités.

« Les hôtels, ce sont des lieux de passage, un peu comme les gares, les aéroports... On y passe quelques nuits puis on les oublie. Mais quand on fouille, avec le

passage qu'il y a dans un hôtel, c'est sûr qu'on y trouve des drames, des choses un peu inusitées, atypiques », estime Jean-Philippe Rousseau, qui coanime la balado *Rétro crimes* avec Annie Richard.

« On devient plus anonyme quand on est de passage dans un hôtel », souligne de son côté celle qui est également détective privée à la barre de l'émission *Sur ta rue* (sur Canal D). « Donc c'est sûr que c'est idéal pour devenir la planque à bandit ou la cachette parfaite pour une nuit. »

Les deux auteurs ont épluché les archives criminelles du Québec — et consulté un grand nombre d'articles de journaux — pour ressusciter des histoires insolites survenues dans 12 établissements de la province au cours des quelque 100 dernières années.

Ces faits divers ont tous fait les manchettes à l'époque et sont depuis tombés dans l'oubli ; n'empêche, ils n'en sont pas moins croustillants encore aujourd'hui. Et même si certains des établissements dont on raconte les histoires rocambolesques n'existent plus ou ont changé de nom — comme le mythique hôtel Rocdor, à Drummondville, ou l'hôtel de La Salle, à Montréal, qui était situé en plein quartier des gangsters dans les



Jean-Philippe Rousseau et Annie Richard sont les auteurs du livre *Motel Mystère — Histoires inquiétantes pour clients téméraires*. — PHOTO LA PRESSE, MARCO CAMPANOZZI

années 1940 —, les lieux recèlent encore les traces de leur passage.

L'HISTOIRE DERRIÈRE LES FAÇADES

Rue Saint-Vincent, dans le Vieux-Montréal, une plaque rappelle que le bâtiment, construit en 1861 et abritant aujourd'hui le petit hôtel boutique Maison Saint-Vincent, a un jour été l'hôtel Richelieu — objet d'un chapitre haut en couleur dans le livre.

« C'était un quartier qui pouvait être *rough* », précise Annie

Richard. « C'est le port avec beaucoup de travailleurs, de marins qui arrêtaient là, renchérit Jean-Philippe Rousseau. C'était un hôtel — on dirait "classe", aujourd'hui — où il y avait beaucoup de personnalités. »

C'est en effet à l'hôtel Richelieu qu'est descendue Sarah Bernhardt lors de sa tournée américaine en 1880, apprend-on. « Après, ça a été un restaurant un peu huppé », indique Annie Richard. Puis, de 1902 à 1968, les lieux sont occupés par l'Institut médico-légal et la morgue. « C'est un siècle plus tard qu'il redevient un établissement hôtelier », relate l'auteure.

Ce petit voyage dans le passé permet également de constater qu'au cours des dernières décennies, des établissements qui étaient très à la mode, à une certaine époque, ont quelque peu perdu de leur lustre après avoir été au cœur de nombreuses histoires criminelles.

« Le motel Raphaël [dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce] était véritablement un lieu de villégiature ; il y avait même des voyages de noces, des conférences, beaucoup d'Américains qui venaient y séjourner. Mais j'ai vu les dernières photos avant la destruction... ce n'était vraiment pas beau », note Jean-Philippe Rousseau.

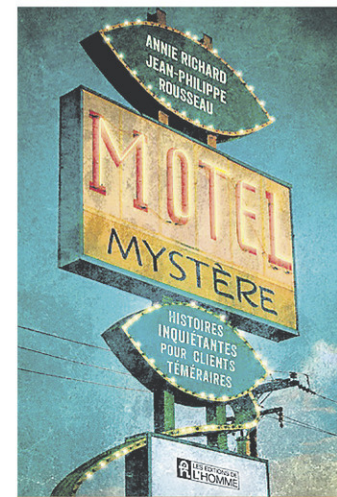
D'autres, comme le motel Pierre, dans l'arrondissement de Saint-Laurent, continuent de faire les manchettes. « Ça aussi, c'est une autre place qui a changé avec le

temps, ajoute-t-il. Avant, il y avait l'aéroport de Cartierville, en face, et le Bobino, qui était comme une place de cabaret ; c'était des voyageurs, des touristes, des hommes d'affaires qui étaient là. »

« Les vieux bâtiments, ça transpire l'histoire. Mais les hôtels, on ne les voit plus ; ça fait partie de notre paysage, on les voit plus comme de l'architecture », estime Jean-Philippe Rousseau. Et pourtant, les histoires qu'ils recèlent n'ont pas fini d'être racontées.

ANNIE RICHARD ET JEAN-PHILIPPE ROUSSEAU
Motel Mystère — Histoires inquiétantes pour clients téméraires

Éditions de l'Homme
240 pages



La ruelle dont l'Institut médico-légal, qui a pris la place de l'hôtel Richelieu, se servait pour transporter des cadavres vers la morgue. — PHOTO LA PRESSE, MARCO CAMPANOZZI

FLEURS

TULIPES EN TROIS TEMPS



CHLOÉ ROY

Collaboration spéciale

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

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

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

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

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

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



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

Nous devons rester attentives à leur croissance et essayer de

prédire au mieux quand elles seront prêtes à être récoltées pour planifier nos journées de travail et nos ventes.

Nous devons récolter tous les jours des centaines voire des

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

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

de minute en minute!

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

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

Il y a principalement quatre raisons qui nous poussent à traiter les tulipes en annuelles en les récoltant avec le bulbe: la préservation de la qualité de fleurs durant leur préservation en chambre froide le temps de

1 À tous les jours, des centaines voire des milliers de tiges doivent être récoltées au bon stade de maturation – STEPHANE COCKE

2 En octobre dernier, l'inventaire de bulbes de tulipes (plus de 50 000!) a été séparé en trois parties – STEPHANE COCKE

conservation bonifié en chambre froide la longueur des tiges obtenues pour faire des bouquets l'espace qu'occupe les tulipes au printemps est ensuite remplacé par une autre culture en été et rentabilise ainsi l'espace cultivé au maximum.

Le bulbe des tulipes est une réserve d'énergie, un peu comme une batterie. En récoltant les tulipes au bon stade (colorées mais fermées), avec le bulbe encore attaché, nous leur permettons de continuer de se développer mais à un rythme plus lent vu la température de la chambre froide de 5°C.

Leur source d'énergie leur est donc toujours disponible mais nous ralentissons leur croissance pour que, lorsque nous les sortons de la chambre froide afin de les mettre en bouquets, elles soient juste sur le point d'ouvrir, pour vos beaux yeux.

Les feuilles de tulipes, elles, sont un peu comme des panneaux solaires qui ont la capacité de recharger leurs batteries (le bulbe).

En récoltant nos tulipes avec le bulbe encore attaché nous condamnons donc nos tulipes à être traitées comme des annuelles au lieu de vivaces car, lorsque les tulipes sont mises en bouquets, la tige est coupée très près du bulbe afin qu'elles soient le plus longues possible. Le bulbe ainsi séparé de la tige ne pourra jamais se recharger en énergie et refleurir l'année d'après car il ne reste aucune feuille encore attachée pour lui redonner son énergie. Nous les envoyons donc au compost et en achetons de nouveaux à chaque saison.

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

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

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

Absolument !

3 Une fois toutes les tulipes récoltées, une nouvelle culture est mise en place. — STEPHANE COCKE

4 En récoltant les tulipes au bon stade (colorées mais fermées), avec le bulbe encore attaché, nous leur permettons de continuer de se développer — STEPHANE COCKE



Pour nous il ne fait aucun doute qu'il est préférable de faire voyager des bulbes de tulipes par bateau depuis la Hollande et de promouvoir la culture locale de tulipes écologiques plutôt que l'achat de tulipes cultivées à des milliers de kilomètres d'ici, avec des produits souvent nocifs pour le vivant et de les faire voyager par avions et camions réfrigérés pour arriver jusqu'à nous.

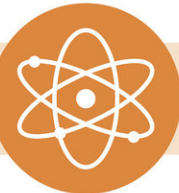
Les fleurs importées ont une empreinte environnementale énorme, et pourtant, c'est encore ce qu'on retrouve le plus souvent en magasin.

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

Note: les premières grenouilles ont chanté!

le petit PMAG.

Je veux tout savoir!



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



PHOTO 123RF/UTOPIA88

Se coucher... ou dormir debout!

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

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

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

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

En plus, elles ne passent que très peu de temps dans la phase la plus profonde du sommeil, celui des «mouvements rapides des yeux» (c'est pendant cette phase-là que les rêves arrivent). Quand elles entrent dans cette phase, non seulement sont-elles couchées, mais elles penchent aussi leur tête sur leur corps, ce qui les place dans une position très vulnérable. Mais chez elles, cette phase du sommeil ne dure qu'environ 2 minutes — alors que c'est 25 à 30 minutes chez un humain! **RUBRIQUE PRÉPARÉE PAR JEAN-FRANÇOIS CLICHE**

LE JEU DES 7 ERREURS

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



- 1 La mèche de l'une des dynamites en moins sur la boîte de gauche en haut à droite
- 2 Des marques de clous en moins sur la boîte de gauche en haut à droite
- 3 Le ajout d'une flamme
- 4 La cravate plus longue
- 5 Des dynamites en moins dans la boîte de droite
- 6 Le ajout de l'inscription «dynamite danger» sur une boîte de droite
- 7 La boîte en moins en haut à droite

NOIUTOS

LES AS DE L'INFO

Avec le soutien de Desjardins



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

lesasdelinfo.com

Environnement

Des milliers de boissons pleines jetées aux ordures

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

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

EN BREF

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

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

SUR LA TRACE DES BOUTEILLES JETÉES

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

En premier, ils ont repéré deux bouteilles pleines dans les poubelles : du lait au chocolat et une

boisson Gatorade. Puis, ils ont inséré des puces GPS dans les deux bouteilles. Ces puces leur indiquaient précisément les déplacements et la localisation des contenants.

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

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

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

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

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

LE RECYCLAGE OUBLIÉ

Les breuvages retrouvés dans les poubelles étaient souvent périmés. Cela veut dire que la date «meilleur avant» était passée. Mais même

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

périmés, ces produits étaient toujours recyclables... Sauf que pour pouvoir recycler une bouteille, il faut d'abord la vider!

L'enquête nous apprend que des employés ne prennent pas le temps de vider les bouteilles pour les recycler. Elles sont jetées, pleines de liquide, directement aux poubelles. Comme tu t'en doutes, ce genre de geste a un impact environnemental. Par exemple, quand on recycle une canette en métal, elle peut être réutilisée. Elle peut même servir à fabriquer de nouvelles canettes. Ça sauve beaucoup d'énergie et de ressources!

PAS DE DON AUX ORGANISMES

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

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



PHOTO LES COOPS DE L'INFORMATION

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

Par exemple, le réseau des Banques alimentaires du Québec utilise le lait jusqu'à 7 jours après la date d'expiration. On le congèle ou on l'utilise dans des recettes.

EST-CE QUE C'EST ILLÉGAL?

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

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

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

Éphéméride

22

AVRIL
2007

Journal de Québec

PHOTO ARCHIVES LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

Début du lock-out au Journal de Québec

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

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

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

EARTH, LE GRAND JOUR DE MAXIME TARDIF

JEUX DE SOCIÉTÉ



FRANCIS HIGGINS
fhiggins@lesoleil.com

«Wow, c'est *Earth*! Est-ce que vous l'avez déjà à vendre?» s'exclame un client surpris d'apercevoir le jeu sur notre table. Sa réaction n'est pas étonnante : ce nouveau jeu de société conçu par le Québécois Maxime Tardif est l'un des plus en vue et des plus attendus de la planète ludique cette année. Rien de moins.

Installé à une table du pub ludique Randolph de Québec, Maxime Tardif s'impatiente de voir son bébé garnir les tablettes des boutiques. Sa patience et ses efforts seront bientôt récompensés. Imprimé à 55 000 exemplaires et traduit en 18 langues, *Earth* devrait être offert en français d'ici la fin d'avril, peu après le jour de la Terre. D'abord en quantité limitée, puis de nouveau au début de l'été.

C'est l'aboutissement d'un travail acharné qui verra ainsi le jour. Et qui est appelé à se poursuivre sur une lancée déjà enviable. À preuve, quand le financement participatif du jeu a été amorcé sur la plateforme Kickstarter en février 2022, il n'a fallu que deux petites heures pour atteindre l'objectif de 42 000 \$CAN qui allait permettre d'en payer la production. Trois semaines plus tard, 10 000 contributeurs avaient fait grimper cette cagnote à 730 000 \$CAN.

Depuis, *Earth* fait partie des listes des jeux les plus attendus par une foule d'experts du monde ludique. Et a récemment mérité plusieurs critiques fort élogieuses.



Qu'est-ce que *Earth*? C'est un joli jeu de plateau dans lequel vous façonnez un écosystème de 16 cartes inspiré par la nature diverse de la planète Terre. Vous marquez des points en jouant des cartes en synergie, en faisant pousser des jetons germes et plantes, en remplissant des objectifs et même en «compostant» vos

cartes. Chaque fois que vous choisissez une action pour en récolter les bénéfices, vos adversaires profitent en même temps d'un bonus, ce qui permet des parties dynamiques, rapides et sans temps mort.

Qui est l'homme derrière *Earth*? Maxime Tardif, un pharmacien de 36 ans, né à Cap-Rouge, qui habite



toujours Québec. Entrevue avec un designer bien de chez nous qui voit grand, tout en gardant les deux pieds sur terre...

Q Comment est né *Earth*?

R «Avant la pandémie, je jouais au hockey et j'avais beaucoup d'activités sociales. Du jour au lendemain, tout a fermé. Je ne savais pas ce que j'allais faire de mon temps. Un jour, ma blonde m'a dit qu'elle voulait que je lui fasse un jeu de plantes. Elle aime bien jardiner. Et on aime la randonnée et la nature en général. J'ai déjà conçu des jeux sur la plongée, les fourmis, les planètes, avec une thématique science ou nature. Quand j'étais jeune, je voulais même être biologiste. Et ça a donné *Earth*.»

Q Comment décrivez-vous votre jeu?

R «C'est un gros jeu asymétrique, riche en stratégie, qui permet de se casser la tête, dans lequel tout le monde est toujours impliqué à tous les tours, mais qui peut se jouer en 45 minutes. Le jeu est ultrarejouable parce qu'on ne sait jamais ce qu'on va faire avant que la partie commence. C'est à toi de le découvrir et de le construire.»

Q À qui se destine votre jeu?

R «Si t'as juste joué au *Monopoly* ou à *Risk*, mon jeu n'est peut-être pas le meilleur premier choix. C'est un jeu pour initiés. Il va plaire aux gens qui aiment vraiment beaucoup se casser la tête, car il y a beaucoup de choix. Mais en même temps ça peut aller chercher un public plus large, car c'est facile d'accès et les règles sont simples à expliquer.»

Q Quel a été votre processus de création?



R «J'avais d'abord prévu de faire un petit jeu de 100 cartes en un mois. Mais ça dégénéré! Au final, j'ai travaillé trois, quatre mois dans (le logiciel de calcul) Excel pour créer les cartes. C'est la meilleure méthode. Avec une base de données, on peut les classer et développer une formule mathématique pour pondérer la force de chacun des éléments sur chaque carte. Ensuite, on a déconstruit pour voir ce qui ne fonctionnait pas. On testait l'émotion auprès des gens, ce que l'ordi ne pourrait jamais nous dire.»

Q Quel était votre but?

R «Je veux générer de la dopamine et du *fun*! Chaque partie est une expérience différente. C'est comme un générateur de sudokus ou de puzzles. On peut en faire à l'infini et toujours aimer ça, car c'est tout le temps différent. *Earth*

a la même sensation, avec des nuances et un aspect d'exploration toujours agréables et renouvelés. Je suis rendu à 361 parties de *Earth* et je joue encore pour le *fun*!»

Q D'où viennent le thème et le look du jeu?

R «J'ai eu la chance de voyager beaucoup avec ma blonde. On s'est promené sur tous les continents. La majorité des lieux et des écosystèmes présentés sur les cartes sont des endroits où nous sommes allés. La superbe photo sur la couverture de la boîte montre un endroit en Islande qu'on a visité en 2018, mais je n'aurais jamais pu prendre une aussi belle photo!»

Q Votre métier n'a rien à voir avec les jeux de société.

R «Pas du tout. Je suis pharmacien remplaçant dans diverses succursales de la région. J'ai fait un

baccalauréat en biochimie et une maîtrise en biologie moléculaire, à l'Université Laval, mais aussi en France et en Belgique. De là mon intérêt pour la nature et la science, même si ça n'a rien à voir avec les jeux de société. C'est complètement une autre passion, mais c'est complémentaire, à mon avis, car ça apporte une expérience différente de mon bagage professionnel. Je joue et je crée des jeux vraiment par passion et par intérêt.»

Q D'où vient cette passion?

R «*Catan* était le seul bon jeu que je connaissais à l'époque où je jouais avec mes amis de Québec. On l'a joué à mort! Mais pendant mes études en Belgique en 2009, une amie tchèque nous a fait découvrir la collection de 400 jeux de son oncle. J'ai découvert que d'autres bons jeux existaient; j'en avais des frissons! Revenu à

1 *Earth* est un jeu de plateau dans lequel vous façonnez un écosystème de 16 cartes inspiré par la nature de notre planète.

— PHOTOS LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

2 Devant le décor plein de verdure du pub ludique Randolph, le Québécois Maxime Tardif montre son jeu de société à la thématique «nature», *Earth*.

Québec, j'ai commencé à m'y intéresser. J'ai acheté *7 Wonders* et ça été le début!»

Q Aviez-vous une idée du succès qu'*Earth* était appelé à connaître?

R «Avant même de commencer à travailler dessus, je savais que ça allait être un gros *hit*. Je l'avais dans ma tête. Fallait juste que je le mette sur papier. J'ai toujours essayé de viser gros, de viser l'international, même avec mes jeux précédents.»

Q Quel impact ce jeu a-t-il eu dans votre vie?

R «Ce n'est pas un vrai bébé, mais c'est tout comme. Ce succès veut tout dire pour moi, c'est ma passion. C'est gratifiant, car je me réalise beaucoup plus créativement via ça que via mon travail de pharmacien. Je voulais apporter aux gens un jeu qui crée de bonnes expériences, que les gens aiment. Et je crois que ça va réussir, outre l'argent et tout le reste. C'est sûr que ça va me permettre de travailler moins d'heures comme pharmacien afin de consacrer plus de temps au design de jeux.»

Q Est-ce payant pour vous?

R «C'est une question à prendre avec un grain de sel. En soi, le milieu des jeux de société n'a pas tant d'argent, même si le marché global dépasse le milliard de dollars par année. Mais il y a beaucoup de compétition, avec plus de 10 000 jeux lancés chaque année. Pour que ce soit payant, faut vraiment avoir un *hit*. Mais seule une poignée d'auteurs de jeux vivent de leur art. Dans mon cas, je crois que ça pourrait être payant. Pour le moment, ça a valu le temps que j'ai mis dessus. Et peut-être plus à l'avenir, selon la réponse du public. Cela dit, faut pas que je calcule mon taux horaire, parce que j'ai passé plus de 1600 heures à le développer!»

Q Quel avenir voyez-vous pour votre jeu?

R «J'ai créé *Earth* en visant un jeu assez unique, solide, qui se distingue suffisamment pour être capable de continuer de vendre des copies dans 10 ans. On a considéré le style, les mécaniques, la production et les coûts pour qu'il soit difficile pour la compétition de le tasser au fil des années.»

Q Avez-vous d'autres projets?

R «J'ai déjà plein d'idées en tête pour des extensions et de nouveaux modes de jeu pour *Earth*. Il y a beaucoup de potentiel à développer. Cela dit, je travaille *non-stop* en pharmacie depuis la dernière année, le système de santé du Québec étant ce qu'il est. Il y a beaucoup de besoins, mais je pense réduire mes heures pour investir plus de temps pour créer des extensions et d'autres jeux. C'est un choix personnel basé sur mes intérêts.»

Q Rêvez-vous de devenir créateur à temps plein?

R «Je ne sais pas si je serai désigner de jeux à 100 % un jour. J'aime quand même mon travail de pharmacien remplaçant. Cela dit, j'ai reçu des offres d'emploi d'éditeur de partout dans le monde pour créer de nouveaux jeux. Rien n'est signé, mais des options s'ouvrent. On verra ce que l'avenir me réserve!»

Note : des passages de cette entrevue ont été édités pour la langue, pour l'espace et pour cadrer dans un format d'article questions-réponses. Pour lire l'entrevue complète, consultez cet article dans la section Vivre de notre site Web.

À SAVOIR

Nom : *Earth* (même nom en version française)

Nombre de joueurs : 1 à 5 joueurs

Âge : 13 ans et plus

Durée : 45 à 90 minutes

Prix : 72 \$ à 75 \$

Concepteur : Maxime Tardif

Artistes : M81 Studio, Conor McGoey, Yulia Sozonik et Kenneth Spond

Éditeur : Inside Up Games

Distributeur au Québec : Randolph

Sortie : 2023

Niveau de difficulté : intermédiaire-avancé

Tour du monde vinicole du Jour de la Terre

NATALIE RICHARD

PLANÈTE VINS

Collaboration spéciale
nrichard@gcmedias.ca



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

SUMARROCA ROSÉ BRUT CAVA
20,65 \$ • 15108487 • 12 % • 5,6 G/L • BIO

Une nouveauté rosée et savoureuse à découvrir. Dans la région du Penedès en Espagne, la famille Sumarroca travaille la vigne depuis plusieurs générations, toujours inspirée d'une grande passion pour la Terre et une détermination de la cultiver de façon respectueuse et innovante. Son engagement se concrétise en 1999 quand, au hasard de la vie, Carles Sumarroca rencontre le Marquis de Monistrol et s'engage à lui racheter ses 400 hectares de propriété. Il devient ainsi le plus grand producteur de Cava à n'utiliser que ses propres raisins et donc, à garder un contrôle ultime sur la qualité de sa production. Certifié bio depuis 2018, tout est vendangé à la main afin de minimiser l'impact sur les sols et la réduction de l'empreinte écologique se prolonge à la cave, avec entre autres l'utilisation de bouteilles allégées, fournitures d'emballages certifiées FSC, éclairage écoénergétique et calcul du bilan carbone.

REYNEKE ORGANIC CHENIN BLANC WESTERN CAPE 2022
20,40 \$ • 14221242 • 13 % • 3,7 G/L • BIO

Un de mes chénins blancs préférés d'Afrique du Sud, d'un millésime à l'autre. Précis, pur et salin dans une amplitude de

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

KLEFTES SAVATIANO 2022
21,25 \$ • 15127400 • 12 % • 1,2 G/L • BIO, BIODYNAMIE, NATURE

Une nouveauté surprenante, tant par sa complexité d'arômes de chrysanthème et de sapinage, ses saveurs de citron et d'abricot confits, que par sa longueur en bouche qui déploie beaucoup d'expression. De la pointe herbacée en finale s'ajoutent la compote de rhubarbe et du poivre blanc sur les dernières notes. Le savatiano est un cépage grec historique

qu'on n'a pas l'habitude de déguster. Il est complexe et pas toujours facile à apprécier, mais cette cuvée s'exprime de façon unique, innovante et franchement délicieuse. Le vignoble Markou est situé dans la région d'Attica, en périphérie d'Athènes. Il est exploité par les frères Markos qui perpétuent une tradition de 150 ans, en cultivant leurs vieilles vignes de façon ancestrale, mais selon les principes innovants de leur génération qui travaille en symbiose avec la terre.

NICOLAS GROSBOS LA CUISINE DE MA MÈRE 2021
19,50 \$ • 12782441 • 12,5 % • 1,2 G/L • BIO, NATURE

Immense coup de cœur pour les cabernets francs de Nicolas Grosbois qui sont élaborés avec attention, savoir-faire et une passion qui se transmet jusqu'à nos papilles. Nicolas a repris les rênes du domaine de ses parents Jacques et Jocelyne en 2006, après avoir vintifié au sein de plusieurs vignobles autour du monde. La nature est au

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

— PHOTO REYNEKE WINES

aujourd'hui 24 hectares de vignes, 5 hectares dédiés à la culture maraîchère et une trentaine d'animaux. La gamme Cuisine de ma Mère est leur projet de négoce, produit avec des raisins bios du voisinage en un vin gourmand qui ne manque pas de finesse et qui présente une douce amertume dans une finale sapide à souhait.

EMILIANA ADOBE CABERNET-SAUVIGNON RESERVA VALLE CENTRAL
15,85 \$ • 14195494 • 13,5 % • 4,2 G/L • BIO

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

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



À L'AFFÛT

CÉLÉBRER LE SAVOIR-FAIRE



JEAN-FRANÇOIS DUGAS
jfdugas@ledroit.com

À L'AFFÛT

Les brasseurs artisanaux du Québec n'ont rien à envier à leurs collègues internationaux.

Depuis plusieurs années, il s'en brasse de la bonne broue dans la Belle Province.

Et bien que les artisans du territoire fleurdelisé n'aient pas développé leurs styles de bières propres comme les Anglais, les Allemands et les Belges, on peut dire qu'ils les ont reproduits avec brio. D'ailleurs, ils ont ajouté leur touche bien spéciale à l'industrie craft au fil des ans.

Bref, grâce à leur flair, leur talent et leur volonté d'innover, je me répète : il s'en brasse de la bonne bière en province.

C'est un peu cette vitalité de la culture brassicole que l'Association des microbrasseries du Québec s'efforce de promouvoir à longueur d'année.

Depuis l'année passée toutefois, elle a ciblé cette période de l'année pour «célébrer les bières et le savoir-faire» de leurs membres afin de permettre de «découvrir ou redécouvrir» cette industrie aux consommateurs.

Ainsi la 2e édition de la semaine (un peu prolongée, faut-il préciser) des bières de micros du Québec se déroule du 21 au 30 avril aux quatre coins de la province. Pendant les 10 prochains jours donc, une kyrielle d'activités est proposée aux amateurs de bières de microbrasseries ou de brouepubs participants.

Conférences, dégustations, accords bières et mets, «tap takeovers», lancements de produits, visites ou portes ouvertes, petits festivals, anniversaires, spectacles et même un tournoi de Nintendo 64 : il y en a pour tous les goûts!

En somme, plus de 100 événements se dérouleront à travers l'ensemble de la province. On peut trouver les activités au <https://sbmq.ca/programmation>.

MONTEBELLO ET CHELSEA & CO

Pour en profiter pleinement

toutefois, il faudra sortir des limites de la région de l'Outaouais.

Au moment d'écrire ses lignes, la participation des 10 microbrasseries locales était plutôt timide.

Néanmoins, la microbrasserie de Montebello propose une journée portes ouvertes à leur usine, située au 459, rue Sainte-Élisabeth, le 22 avril, de 13h à 16h. Les curieux pourront visiter les installations pour tout savoir sur la production de bière, et assister à des dégustations de leurs produits. Pour ceux qui ne peuvent se rendre sur les lieux, les dégustations seront diffusées sur la page Facebook de l'entreprise.

La nouvelle microbrasserie Chelsea & Co devait aussi procéder à son ouverture officielle les 26 et 27 avril.

J'ai communiqué avec le propriétaire du commerce brassicole, Nicolas Cazalais, pour obtenir quelques détails supplémentaires. Sur le site de la programmation, on peut lire que «les médias, les fans de bières et les amoureux du village de Chelsea» étaient tous conviés à ces dates.

Un gros canon, c'est-à-dire une bière à haute teneur en alcool, serait offert pour officialiser le

début de cette nouvelle aventure.

Une version vieillit de leur populaire Scotch Ale Wee Heavy, qui sommeille en barrique de chêne depuis 4 ans, devait être distribuée aux intéressés. La bière sucrée, qui a du tonus avec son taux d'alcool à 10,5%, éveille les papilles, disons.

Toutefois, vérification faite, l'ouverture de la microbrasserie devra attendre encore quelques semaines, m'a informé M. Cazalais.

Pour la petite histoire, je vous rappelle que ce dernier était autrefois propriétaire de l'ancienne brasserie Gainsbourg, qui avait pignon sur rue à la place Aubry dans le Vieux-Hull. Il a décidé de fermer boutique, de changer d'identité et de transporter ses opérations à Chelsea.

Les bières du Gainsbourg sont toujours brassées, toutefois sous la bannière Chelsea & Co.

Malgré tout, les curieux pourront goûter à leurs produits lors d'une dégustation au magasin spécialisé, Tite Frette, situé dans les Galeries d'Aylmer, le 29 avril, de 13h à 16h.

Et gardez l'oeil ouvert sur le site de la programmation, d'autres activités pourraient s'ajouter au cours des prochains jours, me dit-on.

EN ONTARIO

L'Ontario a aussi sa craft beer week. En fait, l'initiative existe depuis longtemps alors que la première édition a démarré en 2010.

À l'instar du Québec, plusieurs rendez-vous ont lieu en province pour «célébrer les microbrasseries indépendantes». Outre les activités dans leur enceinte cependant, les festivités se déroulent chez certains de leurs clients, comme des restaurants, pubs, bars et divers sites d'événements.

Eux aussi valorisent et misent sur la vitalité de l'industrie de la bière artisanale pour attirer de nouveaux passionnés. Les concepts demeurent très similaires chez les provinces voisines.

La semaine ontarienne commence toujours le deuxième dimanche du mois de juin et prend fin à la fête des Pères.

Ainsi, il est encore trop tôt pour vous parler des différentes activités de l'édition 2023. La programmation reste à être déterminée.

Je vous en reparlerai en temps et lieu. Parce qu'il se brasse de la bonne bière en Ontario aussi, évidemment!



Bien que les artisans du territoire fleurdelisé n'aient pas développé leurs styles de bières propres comme les Anglais, les Allemands et les Belges, on peut dire qu'ils les ont reproduits avec brio. — LE DROIT

ETIENNE RANGER

RECETTES

TOUS POUR OEUFS

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

EAT HAPPY
Melissa Hemsley
KO ÉDITIONS



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

› 4 portions



Découvrez d'autres recettes sur ledroit.com et dans notre application



INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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

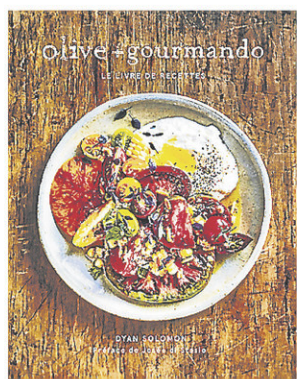
2 Dans le plat de cuisson, ajouter la courge et les tomates cerises et remuer pour bien les enrober d'huile. Faire rôtir 18 minutes. Retirer les légumes du four et les remuer délicatement. Ajouter les épinards.

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

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

➤ LE SANDWICH AUX OEUFS D'OLIVE ET GOURMANDO

OLIVE + GOURMANDO
Dyan Solomon
KO ÉDITIONS



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

SALADE D'ŒUFS POCHÉS

INGRÉDIENTS :

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

SALADE D'ŒUFS POCHÉS

PRÉPARATION :

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

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

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

ASSEMBLAGE

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



sandwichs.

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

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

➤ OMELETTE ÉPICÉE AU FROMAGE

SIMPLE
Yotam Ottolenghi, Tara Wigley et Esme Howarth
KO ÉDITIONS



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

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

➤ 4 portions

INGRÉDIENTS :

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

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

PRÉPARATION :

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



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

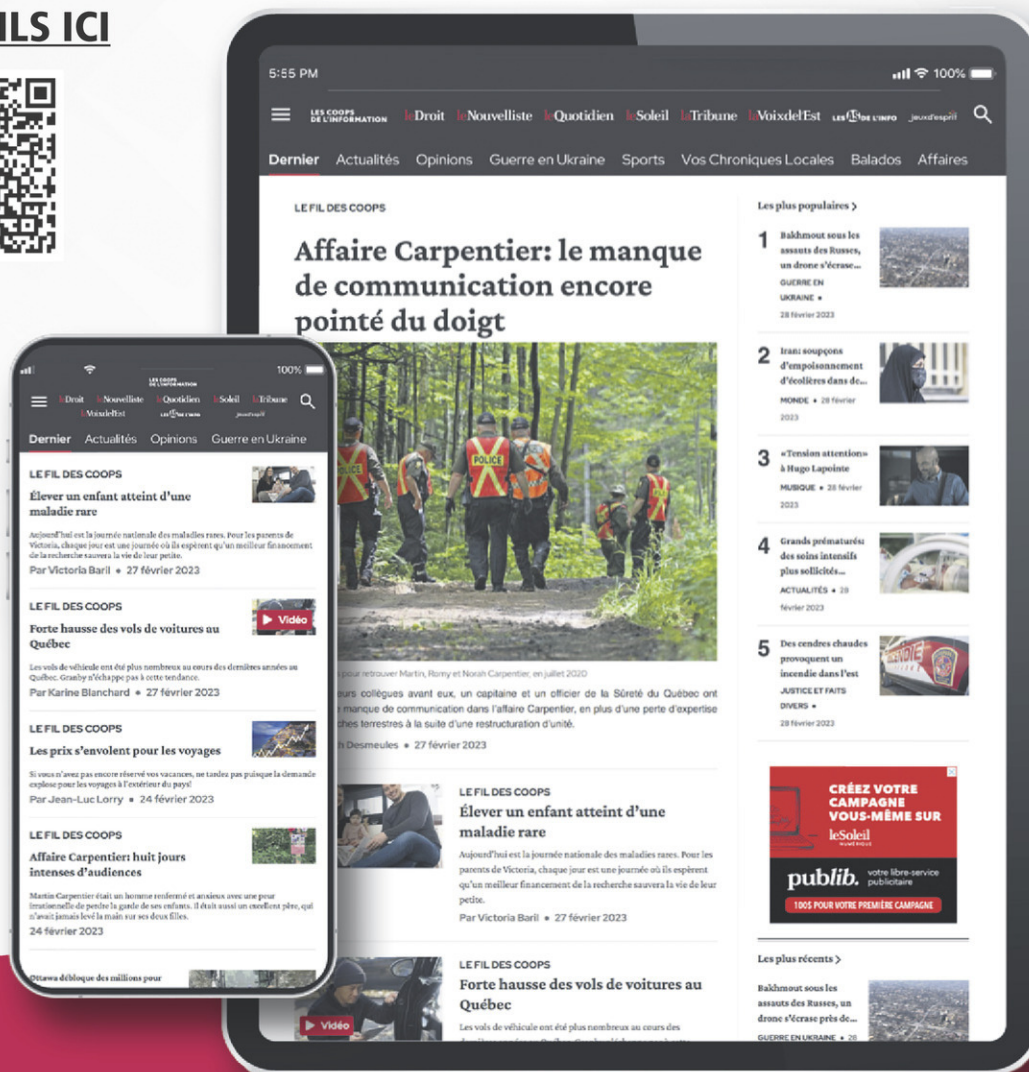
bordure de l'omelette, puis la glisser dans une assiette. Garder au chaud. Cuire le reste de la préparation aux œufs de la même façon, en ajoutant de l'huile chaque fois, de manière à obtenir quatre omelettes en tout.

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

BIENVENUE DANS VOTRE NOUVEL ENVIRONNEMENT!

***APPLICATION ET SITE INTERNET
REVUS, AMÉLIORÉS ET SIMPLIFIÉS.***

LES DÉTAILS ICI



**LES COOPS
DE L'INFORMATION**

Local. De calibre mondial.