

### Théâtre du Marais de Val-Morin



Musique – Flûte et harpe dans un jardin, 19 juillet, 14 h. Chanson – Fabiola Toupin, les 18 et 25 juillet et le 1<sup>er</sup> août, 20 h. Pierre Trépanier, Martin Lessard et Alain Couture, les 8, 15 et 22 août, 20 h. Info: 819-322-1414 ou [www.theatredumarais.com](http://www.theatredumarais.com)

### Théâtre Le Patriote



Humour – P-A Méthot, plusieurs dates jusqu'au 1<sup>er</sup> août, 20 h 30. Mike Ward, 7 et 8 août, 20 h 30. André Sauvé, du 14 au 22 août, 20 h 30. Revue musicale – 100 ans de Sinatra avec Alain Dumas, 28 et 29 août, 20 h 30. Variétés – Messmer, 4 et 5 septembre, 20 h. Info: 819-326-3655 ou 1-866-326-3655 ou [www.theatrepatriote.com](http://www.theatrepatriote.com)

### Soirées Nostalgie de Sainte-Adèle

Chanson – Florence K, 18 juillet, 20 h. Les Respectables, 25 juillet, 20 h. Laurence Jalbert, 1<sup>er</sup> août, 20 h. Jean Ravel, 8 août, 20 h. Info: 450 229-2921 ou [www.ville.sainte-adele.qc.ca](http://www.ville.sainte-adele.qc.ca)

### Festival classique des Hautes-Laurentides

Spectacle - *Soleil d'Espagne – Vies et poésies de Lorca* de Richard Desjardins, 18 juillet, 20 h au 1550, rue du Rapide, Rivière-Rouge. Concert gastronomique - Karim Gabo, 18 juillet, 18 h 30 au 548, chemin du Windigo, Ferme-Neuve. Info: 1-855-776-4080 ou [www.concertshauteslaurentides.com](http://www.concertshauteslaurentides.com)

### Les Estivales Saint-Jérôme

Concerts en plein air jusqu'au 26 août, au centre-ville. Info: 450-436-1511 ou [www.vsj.ca](http://www.vsj.ca)

### La route des murales de Sainte-Adèle



Circuit guidé gratuit en calèche tous les jeudis et samedis jusqu'au 15 août. Ce circuit culturel expose douze œuvres des Murales des Pays d'en Haut. Sur réservation seulement. Info: 450-229-2921, poste 300 ou <http://ville.sainte-adele.qc.ca>

### Rendez-vous Art-Thé de Piedmont

Les 25 et 26 juillet, exposition de peinture et de sculpture agrémentée d'une tasse de thé avec les artistes invitées Thérèse Joannette, Nathalie Morel et Lucie Nadeau. Heures d'ouverture: de 13 h à 16 h. Au 146, chemin de la Gare à Piedmont. Info: 450 229-6637, poste 119.



### AVEC ODETTE MORIN

## À vos grils!

**Pour une bonne bouffe entre amis et surtout pour apprécier le savoir-faire qui provient d'ailleurs, voici de délicieuses recettes à faire sur le grill.**

#### Kefta à la libanaise

Le kefta est une préparation de viande hachée à base de bœuf ou d'agneau et parfois de poulet. La viande est mélangée à des aromates, montée sur des brochettes, en lui donnant la forme d'une saucisse, puis grillée sur la braise. Le kefta est aussi façonné en boulettes rondes ou aplatis qui peuvent être cuites dans un ragoût, en tajine, grillées dans la poêle, au four ou sur le grill. Il est excellent servi dans un pain pita tiède avec de la sauce tzatziki ou du toum (voir la recette plus bas), de la laitue, des tomates, des oignons verts, etc. On peut le servir sur un riz pilaf ou un couscous avec une petite salade de tomates ou de concombres du jardin et la sauce de son choix. Donne environ 6 brochettes.

#### Ingrédients

- Viande hachée, environ 454 g (1 lb) agneau, bœuf/agneau, veau/agneau au choix
- Oignon, ½ haché très finement ou râpé
- Ail, 4 gousses hachées très finement ou râpées
- Persil ou un mélange de persil et d'autres herbes fraîches, environ 110 à 170 ml (1/2 à 3/4 de tasse) hachés finement
- Menthe fraîche, environ 75 ml (1/3 de tasse) hachée finement
- Épices en mélange, 5 à 10 ml (1 à 2 cuil. à thé) au choix: cari, curcuma, cumin moulu, coriandre moulue, paprika, flocons de piment, etc.
- Sel, 2 à 5 ml (1/2 à 1 cuil. à thé) et poivre
- Huile d'olive, pour badigeonner les boulettes avant la cuisson

Mélangez tous les ingrédients à la main. Divisez la viande en 5 ou 6 parties puis, sur une brochette, façonnez des boulettes en forme de saucisses. Badigeonnez-les d'huile d'olive et cuisez-les sur le grill ou au four préchauffé à 425 ° F pendant une quinzaine de minutes.

#### Toum (ou sauce toum)

Une mayonnaise pour les amateurs d'ail qui sont allergiques aux œufs. Un aioli typique à la cuisine libanaise. Pour les puristes, cette sauce se fait dans un mortier, pour les autres, le mélangeur fait bien le travail. Certains estomacs fragiles blanchissent les gousses d'ail (moins de 1 minute dans l'eau bouillante) pour en atténuer la force.

#### Ingrédients

- Ail, 8 gousses
- Sel, ½ cuil. à thé
- Huile, d'olive, au moins 110 ml et plus au besoin (½ tasse ou +)
- Jus de citron, 15 ml (1 cuil. à soupe) ou plus selon le goût et la texture

Passez l'ail et le sel au mélangeur, ajoutez l'huile en filet mince, comme pour faire une mayonnaise, puis le jus de citron.

#### Marinade à l'orientale

#### Ingrédients

- Sauce soja japonaise (Kikkoman) ou tamari, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Huile d'olive, 30 ml
- Sirop d'érable (ou miel), 30 ml
- Ail et gingembre hachés finement, 5 à 10 ml (1 à 2 cuil. à thé) de chacun
- Poivre ou flocons de piment au choix
- Mélange d'épices genre garam masala, cari, cajun ou autre, 5 ml

#### Brochettes de filet de porc façon orientale

Voici une recette inspirée des sates\* (satay) indonésiens, des petites brochettes parfois très épicées cuites sur le grill. On peut aussi les cuire sous le grill (broil) du four en les retournant une fois. Attention! Elles cuisent rapidement. Pour cette recette, on taille la viande en tranches minces (3 ou 4 mm) dans le sens de la fibre musculaire, donc sur la longueur. Après avoir fait mariner les tranches, on les monte sur la longueur, comme



en zigzag, sur des brochettes de bambou.

\*Sate ou satay: prononcé « saté », c'est aussi un mélange d'épices et une sauce.

#### Ingrédients

- Brochettes de bambou, trempées dans l'eau froide pendant 1 heure (environ 12)
- Filet de porc, 1 moyen (pour environ 6 personnes)
- Graines de sésame, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe) (facultatifs)
- Recette de marinade à l'orientale, 1

Coupez le filet en deux, puis taillez-le sur la longueur en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur. Déposez les tranches dans un grand bol ou dans un sac à congélation, versez-y la marinade, remuez délicatement et laissez macérer au moins 30 minutes. Enfilez les tranches sur les brochettes en piquant en alternance comme en zigzag. Déposez les brochettes sur une râpe à biscuits et saupoudrez-les de graines de sésame des 2 côtés. Cuire sur le grill environ 1 minute de chaque côté. Pour la cuisson au four, préchauffez-le à 435 ° F. Une minute avant d'enfourner, allumez le grill. Cuire les brochettes sous le grill (à l'étage supérieur du four) pendant plus ou moins 1 minute de chaque côté.

#### Brochettes de tofu irrésistibles

J'ai vu des gens qui disaient ne pas aimer le tofu avaler ces brochettes avec appétit!

#### Ingrédients

- Brochettes de bambou, trempées dans l'eau froide pendant 1 heure (12)
- Tofu ferme en cubes de 2 cm (1 po) de côté, 450 g
- Recette de marinade à l'orientale, 1

Déposez les cubes et la marinade dans un bol ou un sac à congélation, remuez et laissez macérer le tout pendant une heure ou jusqu'à 24 heures. Montez les cubes sur les brochettes, puis cuisez-les sur le grill ou dans un four très chaud (435 ° F) pendant 2 ou 3 minutes.

Bon appétit!

**NDLR :** Nos deux cinéphilos Valérie Lépine et Luc Fournier sont reçus gratuitement au cinéma à la Pine de Sainte-Adèle tous les mois. Ils offriront ainsi les commentaires d'un gars et d'une fille sur le même film.



### L'affaire SK1

France (2014). Réal. : Frédéric Tellier. Interprét.: Raphaël Personnaz, Nathalie Baye, Olivier Gourmet.

Pendant huit ans, Franck Magne, un jeune policier de la brigade criminelle de Paris, va consacrer ses énergies à traquer un tueur en série qui assassine des jeunes femmes.



breuses longueurs et que certains acteurs ne semblaient pas du tout habitués par leur personnage tant ils semblaient réciter leur texte. Bref, un film plutôt décevant. – 6.5/10

**Ciné-fille** – Ce film tente de montrer comment cette enquête, inspirée de faits réels, a marqué les policiers qui ont participé à la traque du tueur et comment il a été très compliqué et très long de le faire incarcérer.

Malheureusement, à vouloir couvrir tous les aspects de l'enquête – interactions entre les policiers, vie de famille de Franck Magne, point de vue des avocats du tueur, difficultés bureaucratiques, etc. – l'intrigue reste superficielle sur tous ces aspects et les interactions entre les personnages demeurent convenues voire même banales. J'ai trouvé que l'intrigue comportait de nom-

Je ne connaissais pas les faits de cette affaire avant d'aller voir cette projection et je crois que c'est mieux ainsi. Par sa réalisation, Frédéric Tellier réussit à recréer les mêmes incertitudes que celles ressenties par les enquêteurs pendant leur investigation.

Je suis sorti de cette projection avec l'impression d'en savoir plus sur ce fameux tueur en série surnommé « le tueur de l'Est parisien ». Je suis cependant resté sur mon appétit pour ce qui est de la cinématographie. Le film a ses longueurs et ne réinvente définitivement pas le genre. – 6.5/10

MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS

Le monde merveilleux du vin

## Blanc de Sicile et rouge d'Italie

**Pour bien terminer la journée, pour bien commencer le week-end, pour bien débuter les vacances, toutes les raisons sont bonnes pour prendre un moment et relaxer en famille ou entre amis. Pour ce faire, je vous propose aujourd'hui un vin blanc rempli de soleil en provenance de l'Italie, plus précisément de la Sicile.**

La Sicile tout, tout comme les autres régions de l'Italie, possède ses cépages autochtones, on connaît bien sûr le nero d'avola en rouge mais beaucoup moins les cépages blancs. Je vous invite donc à découvrir le grillo qui est probablement originaire des Pouilles et qui est maintenant exclusivement présent en Sicile. Ce cépage vigoureux et très productif donne des résultats variables selon la rigueur du producteur. Venons-en au vif du sujet avec le Grillo Parlante 2014 (traduction libre de cricket parlant). Et bien c'est ce que fait ce vin, il nous parle avec sa robe jaune paille, limpide et brillante. Des arômes de fruits blancs exo-

Grillo Parlante 2014, IGT Sicilia à 16,90\$ (10 675 685)

tiques (ananas), de fruits blancs à noyau (pêche) avec une touche florale. En bouche, le Grillo Parlante est sec (2.1 g/l), l'acidité est rafraîchissante et nous avons une rétro de fruits exotiques très mûrs (mangue). Le parfait compagnon pour la cuisine asiatique, les sushis ou une poitrine de poulet servi avec une salsa à la mangue! **Grillo Parlante 2014, IGT Sicilia à 16,90\$ (10 675 685)**

En rouge, je vous amène un peu plus au nord, dans la région des Abruzzes. Faisons un bout de chemin avec Lolita! Originaire des Abruzzes et élaboré

majoritairement avec du montepulciano (60%), du sangiovese (25%) et complété avec du merlot (15%), ce vin est élevé partiellement en fût de chêne (15% de la cuvée) pour une période de 6 mois. Lolita se révèle avec une robe rubis franc, limpide et brillante. Des arômes de fruits rouges frais avec des notes chocolatées. Un vin sec (6.1 g/l), vif, des tanins présents mais soyeux, une texture souple avec des notes de fruits mûrs en rétro, persistant et sans amertume. À prendre avec le trio gagnant de la belle saison: hamburgers, brochettes et saucisses! **Lolita 2012, Colline Pescaresi IGT à 16,25\$ (10 859 599)**