



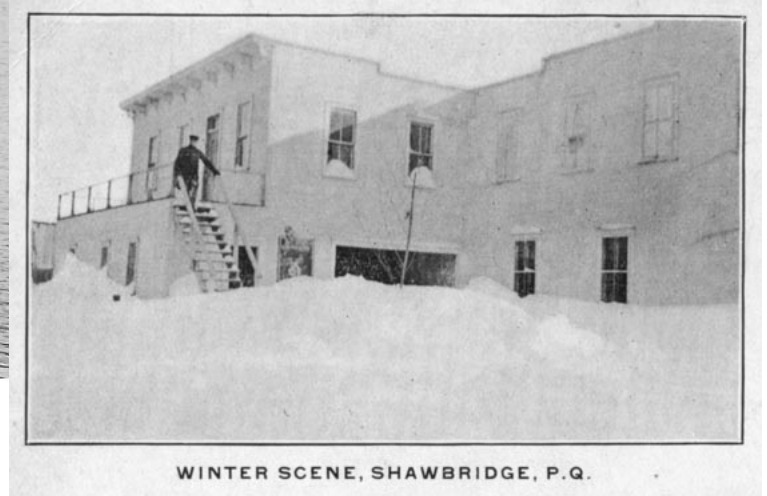
J'essaie de retracer le lieu où a été prise cette carte postale « Winter Scene », Shawbridge (Prévost). Probablement un immeuble appartenant à J. Boyd. Des idées? Communiquez avec moi à bguerin@journaldescitoyens.ca →

Carte postale
du siècle dernier

Lac Guindon, 1955

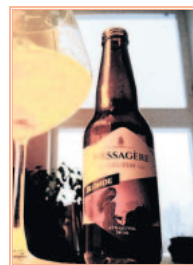
BENOIT GUÉRIN

Le lac Guindon (Sainte-Anne-des-Lacs), en 1955. Le rédacteur de la carte indique: « température tropicale, idéale ». Si vous reconnaissez la vue, n'hésitez pas à communiquer avec moi au bguerin@journaldescitoyens.ca



**LES BIÈRES
ET LEURS
SAVEURS**

Johann Plourde – C'est avec grand enthousiasme qu'en ce mois de la marmotte je partage avec vous deux bières accompagnées d'une fabuleuse histoire hors du commun. Avant d'aller plus loin, j'aimerais vous expliquer un peu la raison pour laquelle j'ai cru bon d'écrire cette chronique toute spéciale.



Une bonne bière sans gluten

Me promenant dans différentes épicereries et magasins spécialisés, j'y rencontre toujours des gens très intéressants et même que certains se permettent de partager leurs opinions et suggestions face à leurs choix. Ce qui m'a interpellée pour mon présent sujet est tout spécialement la rencontre d'une dame ayant non seulement de grandes intolérances au gluten ainsi qu'au blé, mais de graves allergies alimentaires dont l'orge et le tournesol. Bien chagrinée de ne plus pouvoir en boire, elle me dit « la bière me manque ». Sensibilisée à sa cause, je suis partie à la chasse d'une bière miracle.

Voici donc ma grande découverte, La Mirobrasserie Nouvelle France, située à Saint-Alexis-des-Monts. Son fondateur, Marc Lessard, père de famille et à l'origine, musicien performant dans des microbrasseries en Belgique, décide de vivre au Québec. Lui et sa femme Martine ont été encouragés à créer des bières sans gluten, et c'est en 1990 qu'ils produisent leurs premiers flots de bière.

Puis à l'an 2000, sa bière prend vie, grâce à la Fondation de la maladie cœliaque qui la découvre et rend le produit très populaire. Une bière sans gluten, sans orge et sans blé..., dur à trouver sur le marché, croyez-moi! Mais la brasserie s'agrandit et en 2004, une malterie se bâtit afin de produire leur propre

malt; en 2009-2010, une ferme voit le jour leur permettant ainsi de cultiver leur propre grain.

Il faut plusieurs années de recherche, une machinerie particulière et une manipulation hors pair pour fabriquer ce style de bière, une aventure sans incident depuis plus de 20 ans. C'est avec une grande passion et beaucoup de respect pour l'entreprise familiale que les fils François et William reprennent le flambeau et assurent un suivi adéquat à ce beau succès.

Dégustation des Messagère Rousse et Blonde

La Rousse à 5% d'alcool dégage des arômes de petits fruits secs, un nez de caramel tout en légèreté, un goût bien différent! Grâce à un mélange de malts innovateurs composé de riz, de sarrasin et de millet, le palais est en présence de céréales plus fines, plus raffinées. Les saveurs sont moins « gorgées », rien de robuste, tout passe par étape en bouche. Servie dans un verre à vin ballon, la bière respire et évolue à chaque gorgée. Si vous êtes comme moi et buvez lentement, ce verre vous permettra d'apprécier un goût ou une sensation qu'on peut qualifier de « moelleuse ». Dès qu'on la verse, sa couleur acajou brillante surprend! Bien que son col mousseux ne persiste pas, son effervescence n'en demeure pas moins stable et sa finale peut être qualifiée de suave. Osez cette bière avec

du foie gras sur petits croustons de pain au raisin ou encore, en fin de repas avec un plateau de fromages doux.

La Blonde à 4,7% d'alcool se définit pratiquement comme un champagne! Non pour sa couleur, mais pour sa délicatesse, ses bulles fines, son bouquet subtilement acidulé, j'oserais la servir avec élégance dans une flûte à champagne! De couleur jaune paille étincelante, sa mousse qui éclate au service et prend l'allure de dentelle laisse place à des bulles constantes et en finesse. Un goût discret citronné et presque de miel, à ne pas confondre avec un saveur sucrée, mais bien à une texture en bouche. Cette bière est à déguster avec douceur. S'accompagne d'une salade d'épinard avec vinaigrette d'agrumes, un soupçon de sirop d'érable du Québec, pourquoi pas, fruits et légumes et fromage cottage.

De la terre à votre verre, les bières de la Mirobrasserie Nouvelle France se retrouvent facilement en épicereries au prix de 2,49 \$ pour 341 ml.

J'aimerais remercier William et François, vice-présidents de Nouvelle France pour avoir répondu à mes questions sur tout ce qui a trait à cette bière si spéciale et remplie de complexité côté production. Nous pouvons être fiers d'être entourés de gens si compétents et passionnés ici tout près de chez nous! – Santé et bonne dégustation!



NDLR : Nos deux cinéphiles Lyne Gariépy et Joanis Sylvain sont reçus gracieusement au cinéma Pine de Sainte-Adèle tous les mois. Ils offriront ainsi les commentaires d'un gars et d'une fille sur le même film.

Mafia Inc.

Canada, 2020. Drame de mœurs. 2 h 23 min Réalisateur: Daniel Grou (Podz). Interprètes: Marc-André Grondin, Donny Falsetti, Sergio Castellitto, Mylène Mackay, Gilbert Sicotte.

Synopsis : Montréal, 1994: Vincent « Vince » Gamache travaille pour le compte du parrain Frank Paternò depuis son adolescence. Sa sœur Sophie fréquente Patrizio, le cadet de la famille italienne. Leur père Henri Gamache, un tailleur respectable, n'apprécie pas beaucoup que ses enfants se tiennent si près de cette famille mafieuse. Quand Vince tombe en disgrâce après avoir pris un moyen extrême pour faire passer de la drogue du Venezuela au Canada et commis une erreur, une scission se crée et une suite d'actes violents mènent à un affrontement déterminant entre les Paternò et les Gamache.

Ciné-Fille - Le film s'inspire très librement du livre d'André Cédilot et André Noël, *Mafia inc.* Mais le récit du film *Mafia inc.* n'a strictement rien d'une enquête journalistique. Il s'agit plutôt d'un film sur « Vince » (Marc-André Grondin, juste et touchant, malgré son rôle) et la famille, famille mafieuse et famille de sang. Une relation père-fils tragique, car peu importe vers quelle figure paternelle se tourne Vince, qu'il s'agisse de son vrai père (Gilbert Sicotte) ou de celui de substitution qu'il a trouvée en Frank Paternò (Sergio Castellitto), un rejet l'attend.

Les acteurs sont tous remarquables et leur jeu apporte une authenticité au film, tout comme les dialogues, qui en passant de l'italien au



français et à l'anglais apportent de la crédibilité au film. Par contre, les personnages féminins sont plus effacés, même lorsqu'ils ont une forte influence dans le déroulement de l'histoire, entre autres, le personnage de Sophie (Mylène Mackay).

Le film est visuellement soigné et glauque à souhait, mais ne vous attendez pas au même rythme effréné que dans la série *19-2*, également réalisée par Podz. Il y a quelques longueurs, normal pour un film de près de 2 h 30. Et il n'y a pas tant de scènes d'action, à proprement parler. Mais cœurs sensibles s'abstenir, les scènes de violence sont justement violentes. Pas gratuites, mais marquantes. La fin ouverte nous laisse entrevoir une suite. **7,8 sur 10.**

Ciné-gars - J'étais excité d'aller voir un film avec Marc-André Grondin, que l'on voit trop peu au cinéma dernièrement, et qui est toujours excellent, comme dans les séries *Spotless* et *L'imposteur*, ainsi que dans quelques films français.

Je m'attendais à voir davantage d'action dans *Mafia inc.*, mais par contre, lorsqu'il y en a, elle est très crue. Âmes sensibles s'abstenir.

Quelques beaux plans de vue, la caméra est bien utilisée. La chronologie du film apporte un plus à l'histoire. On sent ainsi la touche de réalisation de Podz. Film par contre un peu long. **8 sur 10.**