

Quoi regarder en août?

Le mois d'août est un mois de transition. Pour certains, c'est les vacances, mais pour la plupart, c'est aussi le retour en classe, sa préparation, et le retour au travail. Ce mois-ci, nous vous présentons une sélection éclectiques et diversifiée, pour satisfaire à votre envie du moment, de la nouveauté Netflix aux séries télé.

La dernière heure (VF de *The desperate hour*)

Film. Suspense. Thriller. Drame. États-Unis. 2022. 1 h 24 minutes. Version originale sur Netflix. Version française sur Crave. De Phillip Noyce, par Chris Sparling; interprètes: Naomi Watts, Colton Hobb, Andrew Chown.

Synopsis – Dans une petite ville vit Amy, mère de deux enfants, Emily et Noah. Ce dernier souffre de phobie scolaire, et se referme sur lui-même. Amy tente de se reconstruire après le décès de son mari. Partie faire un footing, elle découvre que sa ville est placée en état d'urgence car un tireur s'est introduit dans le lycée de Noah. Seule en forêt et sans véhicule, Amy se lance dans une course contre la montre effrénée pour sauver son fils.

Ciné-fille – Le titre de ce film aurait pu tout aussi bien être *Une femme et son Iphone*. En effet, la presque totalité du film se déroule dans le bois, avec le personnage



d'Amy, seule, en panique, reliée au monde par son cellulaire.

Car ce que cette mère redoute, c'est que son fils, qui subit de l'intimidation des autres élèves, soit ou un otage, ou qu'il soit le tireur.

Le concept est parfait pour un tournage en temps de pandémie, car la plupart des interactions se font vocalement, avec le cellulaire susmentionné.

Mais il manque quelque chose, et malgré le talent de Naomi Watts, malgré le suspense, j'ai décroché par moments. Mention pour les beaux paysages, le film ayant été tourné en Ontario.

7 sur 10

Ciné-gars – Un film qui nous balade dans une belle forêt, les trois quarts du film se déroulant en effet dans les bois. Le personnage principal, Amy, nous transmet bien son angoisse lors des événements. Elle utilise son cellulaire au maximum de ses capacités et de ses fonctions.

Quelques petits rebondissements. 6 sur 10

Stranger things

Série. Drame. Fantastique. Thriller. États-Unis. Depuis 2016. Quatre saisons, 43 épisodes de 56 minutes à 150 minutes. Netflix. De Matt et Ross Duffer, interprètes: Winona Ryder, Millie Bobby Brown, David Harbour.



Synopsis – Attention divulgâcheur!

Saison 1 – 1983. L'horizon s'assombrit à Hawkins, Indiana, quand la soudaine disparition d'un jeune garçon, Will Byers, après une soirée passée en la compagnie de ses amis Dustin, Lucas, et Mike, révèle une jeune fille, Eleven, aux pouvoirs surnaturels. Hopper, le chef de la police de la ville, décide de mener l'enquête et soupçonne le Laboratoire National d'Hawkins d'être impliqué dans de nombreux mystères et phénomènes surnaturels

Saison 2 – Presqu'une année s'est écoulée depuis l'étrange disparition de Will, mais la vie à Hawkins n'est pas revenue à la normale. Loin de là. Les citoyens de Hawkins sont toujours effrayés par le Demogorgon et les secrets du Laboratoire. Eleven a disparu, et Mike est à sa recherche. À cause de son passage dans l'Upside Down, Will n'est plus le même, constamment envahi par de terribles visions. Une sinistre entité menace toujours les survivants.

Saison 3 – 1985, toujours à Hawkins, en plein été. L'année scolaire est terminée et la ville accueille un tout nouveau centre commercial... Will, Mike, Eleven, Dustin ou Lucas, chacun a grandi et évolué, à sa manière. Les problématiques adolescentes s'installent, avec elles les premières histoires

d'amour et autres romances. Mais le danger rôde : ils devront s'unir pour faire face à un ennemi de plus en plus fort.

Saison 4 – Six mois se sont écoulés depuis la bataille du centre commercial, qui a semé terreur et désolation sur Hawkins. Eleven et les Byers sont partis s'installer en Californie pour débiter une nouvelle vie. Fragilisés, nos amis se trouvent séparés pour la première fois – et la vie de lycéen n'arrange rien. C'est à ce moment de vulnérabilité qu'une nouvelle menace surnaturelle apparaît et, avec elle, un terrible mystère qui pourrait être la clé permettant de mettre fin aux horreurs de l'Upside Down. Parallèlement, le shérif Hopper, porté disparu à la fin de la saison 3, est retrouvé... en Russie.

Ciné-fille – Cette série est un genre d'hommage aux années 1980 et à sa culture, particulièrement celle du surnaturel et des films d'horreur. Et c'est réussi.

Stranger Things est largement inspirée d'œuvres fictives, comme certaines histoires de Stephen King, ou d'autres références à la pop culture, tel le jeu de rôle Donjons et Dragons. Mais la série est aussi inspirée d'éléments véritables, comme le projet MK-Ultra, projet secret illégal de la CIA des années 1950 à 1970, visant à développer des techniques de manipulation mentale. Entre la science-fiction et une histoire qui se déroule dans les années 80, les scénaristes de la série ont de la matière.

Les spectateurs de tous les âges s'y retrouveront : les plus vieux par les souvenirs rappelés par les décors et en s'identifiant aux personnages adultes, les plus jeunes aux personnages de Steve, Mike, Eleven...

Une très bonne série, qui rend accro. Petit bémol : la saison 4 est un peu éparpillée. 9 sur 10

Ciné-gars – Pour les amateurs de surnaturel et de l'époque des années 80. Bien réussi.

Les jeunes sont attachants. J'aime bien le parallèle entre Donjons et Dragons et leur réalité.

J'ai moins apprécié la saison 4, mais je suis curieux de voir la suite.

8 sur 10

Suggestion déjà vue

La série policière d'époque, se déroulant dans le Londres de 1880, *Miss Scarlett, détective privée*, suggérée dans notre article de novembre 2021, est de retour sur *Tou.tv*. À voir ou à revoir.



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

La saison des tomates

J'ai vu meilleure saison pour la tomate au potager, heureusement qu'il y a les marchés publics pour assouvir cette envie saisonnière de s'en gaver! Certes, les supermarchés nous offrent plusieurs variétés très attrayantes, mais rien ne vaut le goût d'une tomate murie au soleil dans le potager ou dans le champ d'un agriculteur. Je vous propose deux recettes qui feront durer le plaisir au-delà de la belle saison.

Sauce tomate maison

Les variétés de tomates pulpeuses comme les tomates italiennes, les Brandy Wine ou autres sont idéales pour cette préparation. Une sauce que vous pourrez congeler ou mettre en conserve selon la méthode de votre choix.

Ingrédients

- Tomates mondées* en gros dés, environ 2 litres (8 tasses)
- Oignon haché, 1 gros (espagnol) ou 2 moyens
- Ail haché, 4 à 8 gousses
- Huile d'olive, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Feuille de laurier, 2
- Fines herbes fraîches hachées, 30 ml (2 cuil. à soupe) ou 10 ml (2 cuil. à thé) d'herbes séchées (ex. : basilic, estragon, origan, persil, romarin, thym)
- Sucre, plus ou moins 15 ml (1 cuil. à soupe) pour couper l'acidité

- Sel, de 5 à 15 ml (1 cuil. à thé à 1 cuil. à soupe) au goût
- Poivre ou flocons de piments, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé)
- Pâte de tomate, 1 conserve de 156 ml (facultative)
- * Pour monder (peler) les tomates, il faut d'abord les laver, enlever la cicatrice du pédoncule à l'aide d'un couteau d'office et pratiquer deux petites incisions en croix de l'autre côté. Il faut ensuite les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant une dizaine de secondes, puis dans un bol d'eau glacée. Épongez-les avant de les peler.

Préparation – Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, puis ajoutez les tomates, les feuilles de laurier, les fines herbes, le sucre, le sel et le poivre. Laissez mijoter le tout à feu doux (remuez régulièrement) et à mesure que du liquide

remonte à la surface, prélevez-le à l'aide d'une louche. Conservez ce précipité liquide pour le servir comme consommé de tomates ou pour en faire une délicieuse soupe minestrone en y ajoutant des pâtes cuites, des légumes, des légumineuses, etc. Le but de cette démarche, c'est d'avoir une sauce plus épaisse. J'oubliais, pour une belle couleur et une texture homogène, vous pouvez passer votre sauce au pilon à pommes de terre à partir de la mi-cuisson et y ajouter une petite conserve de pâte de tomates (156 ml). Temps de cuisson : au moins une heure.

Salsa (cuite) du jardin

Rien de plus facile que de faire sa propre salsa. On la met en conserve pour les mois d'hiver et pour en offrir à nos amis. Certains l'aiment piquante, d'autres pas. Je dirais que je me situe au centre. Si vous mettez les piments avec les graines, la salsa sera plus piquante. Les amateurs de sensations fortes peuvent aussi ajouter des flocons de piments, du poivre de Cayenne ou de la sauce piquante.

Par souci de sécurité, je vous suggère de conserver vos pots de salsa au

réfrigérateur à moins de les mettre en conserve en autoclave.

Ingrédients

- Tomates fraîches en dés, 1,25 litre (5 tasses) (environ 5 grosses tomates)
- Poivrons en dés, 500 ml (2 tasses) (environ ½ poivron de chaque couleur: vert, rouge, jaune, orange)
- Oignons en dés, 500 ml (environ 1 ½ oignon moyen)
- Piments forts épinés hachés, 125 ml (½ tasse) ou plus au goût
- Ail haché, 60 ml (¼ de tasse) (environ 6 grosses gousses) ou plus au goût
- Coriandre fraîche hachée, 15 ml (1 cuil. à soupe) ou plus au goût
- Persil haché, 15 ml
- Vinaigre, 60 ml
- Sucre, 75 ml (5 cuil. à soupe)
- Sel, 8 ml (1 ½ cuil. à thé)
- Cumin, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé) au goût
- Poivre de Cayenne ou sauce piquante au goût (facultatif)



- Pâte de tomate, 30 ml (2 cuil. à soupe) ou plus pour épaissir la salsa au besoin (facultative)

Préparation – Mettez tous les ingrédients (sauf la pâte de tomate, la coriandre et le persil) dans une casserole. Portez à ébullition à feu moyen doux pour éviter que la préparation ne colle au fond. Remuez le tout régulièrement et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits, mais encore légèrement croquants. Ajoutez la coriandre, le persil (la pâte de tomate et le poivre de Cayenne si nécessaire) et laissez mijoter encore 5 minutes. Remplir les pots (Mason, Bernardin) préalablement ébouillantés) jusqu'à 1 cm du rebord avec la préparation encore très chaude. Mettez aussitôt les couvercles, sans trop les serrer. Une heure plus tard, serrez-les plus fermement. Donne 5 pots de 225 ml.

Bon appétit!