

Charlotte Le Bon

Charlotte Le Bon, actrice, dessinatrice et réalisatrice ayant résidé à Prévost, a une carrière cinématographique et télévisuelle florissante, autant en France, au Québec, qu'aux États-Unis.

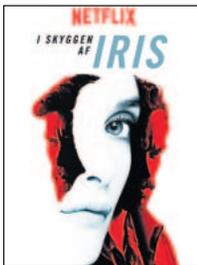
Son premier long métrage, à titre de réalisatrice *Falcon Lake*, adaptation du roman graphique *Une sœur*, prendra prochainement l'affiche sur nos écrans. Pour souligner l'évènement, nous vous suggérons deux films et une série dans lesquels on peut observer son talent, d'actrice cette fois.

Iris

Film, thriller, policier, 2016, France-Belgique, 1 h 39, Netflix, réalisateur: Jalil Lespert, interprètes: Romain Duris, Charlotte Le Bon, Jalil Lespert.

Synopsis – Iris, femme d'Antoine Doriot, riche banquier, disparaît en plein Paris. Max, un mécanicien endetté, pourrait bien être lié à son enlèvement. Mais les enquêteurs sont encore loin d'imaginer la vérité sur l'affaire qui se déroule sous leurs yeux.

Ciné-fille – *Iris* est le remake de *Chaos*, film japonais paru en 1999 de Hideo Nakata (*Ring*). La mouture française est réalisée par Jalil Lespert, qui, après le biopic *Saint-Laurent*, réalise *Iris*, et y joue le riche mari. Le rôle du mécanicien fauché est quant à lui interprété par Romain Duris. Cet acteur ne me déçoit jamais. Il habite ses personnages avec intensité et justesse, et son rôle dans *Iris* ne fait pas exception.



Charlotte Lebon, y est très belle et très sexy, mais pas seulement. On sent les couches de sentiment de son personnage, sa profondeur. Bon jeu.

Pour décrire le film sans divulguer quoi que ce soit, disons que c'est un thriller noir résolument sexy. On se laisse prendre au jeu et surprendre. Belle ambiance de noirceur dans des lieux chics de Paris.

8,5 sur 10

Ciné-gars – Bon thriller. Les trois acteurs principaux nous font croire à leurs personnages. Belle fin. **8 sur 10**

Fraîche (v.f. Fresh)

Film, thriller, comédie, épouvante-horreur, 2022, États-Unis, 1 h 54, Disney+, de: Mimi Cave, interprètes: Daisy Edgar-Jones, Sebastian Stan, Charlotte Le Bon.

Synopsis – Noa rencontre Steve dans une épicerie. Refroidie par les applications de rencontres, elle accepte de lui donner son numéro. Après quelques rendez-vous, sous le charme de cet homme séduisant, elle accepte de partir avec lui en amoureux pour un week-end. Elle va vite découvrir que son nouvel amant a un appétit insatiable... peu commun! – Avertissement: Film traitant de cannibalisme.



Ciné-fille – *Fraîche* est difficile à décrire, tant il alterne et mélange les genres, s'affranchit avec brio des ruptures de ton et ne cesse de surprendre par ces revirements narratifs. C'est le genre de film qu'on apprécie davantage si on le découvre sans renseignements préalables.

Mais difficile de suggérer ce film sans mentionner le cannibalisme.

Les 30 premières minutes du film, on se croirait dans une comédie romantique moderne, avec les défis des rencontres amoureuses à l'ère des applications virtuelles. Après, *Fraîche* devient un thriller enlevé, saupoudré d'humour noir. Mimi Cave, dont c'est la première réalisation, fait toutefois preuve d'une grande retenue. Alors qu'elle aurait facilement pu présenter d'outranciers déversements d'hémoglobine et de viscères, elle s'abstient. Suggérer plutôt que montrer est tout un défi, qu'elle relève à merveille.

Malgré les situations improbables, les réactions des personnages sont humaines, apportant une touche de réalisme dans ce film. L'aspect psychologique est réussi.

Les actrices et acteurs sont tous excellents. Particulièrement Daisy Edgar-Jones (*La guerre des mondes*), en fille simple, mais forte, et Sebastian Stan (*Le soldat de l'hiver* de Marvel), qui peut-être aussi charmant que déséquilibré. Mention spéciale à Charlotte Le Bon, elle aussi excellente, qui joue un person-

nage plus terne en apparence, tout en retenue, mais surprenant! Un film bon à croquer! **8,5 sur 10**

Ciné-gars – Un film qui n'est pas pour tout le monde. Cœur (et estomac fragile), s'abstenir. J'ai passé une grande partie du film avec un malaise. Le personnage de Steve est un vrai psychopathe, et l'acteur qui le joue est vraiment bon.

C'est le genre de film qui vous tient captivé devant l'écran.

8 sur 10

C'est comme ça que je t'aime

Série, comédie, thriller, Québec 2020, 2 saisons de 10 épisodes de 43 minutes, Tou.tv extra, par François Létourneau, interprètes: François Létourneau, Marilyn Castonguay, Patrice Robitaille.

Synopsis – 1974, banlieue tranquille de Sainte-Foy. Deux couples en crise vont reconduire leurs enfants au camp de vacances. De retour chez eux, ils réalisent l'état lamentable de leur vie conjugale. Infidélités et trahisons éclatent alors au grand jour. Mais dans une société où le divorce se fait encore rare, que feront les Delisle et les Paquette? Ils deviendront les criminels les plus meurtriers de l'histoire du crime organisé de la région de Québec.

Saison deux: Une fois les enfants de nouveau au camp de vacances, les Delisle-Paquette reprennent les rênes du crime organisé, ou plutôt, tente de le faire.

Ciné-fille – Une série à l'humour politiquement incorrect, sombre et grinçant. Chaque scène est visuellement une capsule souvenir des années 1970. Et pas que pour les bons côtés! Ce que j'ai préféré dans la série, c'est son côté féministe, avec des personnages féminins forts, rares pour l'époque. Huguette Deslisle, et son interprète Marilyn Castonguay sont époustouflantes!

Saison deux, l'arrivée du personnage de Grazia, joué par Charlotte Le Bon, vient brouiller les cartes. Séductrice, intelligente, elle est jouée à la perfection par mademoiselle Le Bon.



La série est déjantée et enlevante. La deuxième saison est même un peu trop déjantée, moins cohérente. Les questions soulevées dans le premier épisode de la première saison n'ont pas encore été résolues à la fin de la deuxième saison. On devra donc attendre la dernière de ce triptyque. Saison 1: **9 sur 10** Saison 2: **8 sur 10**.

Ciné-gars – L'auteur François Létourneau (*Les invincibles*, *Série noire*, deux excellentes séries), nous laissait présager que *C'est comme ça que je t'aime* serait du même calibre. Et pour la première saison, c'est le cas. Pour la deuxième, c'est un peu plus éparpillé.

Nous pouvons y voir Charlotte Le Bon dans un de ses rôles le plus sexy. Saison 1: **9,5 sur 10**. Saison 2: **8 sur 10**



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Pizza sur naan

Quand on parle des mets qui font presque l'unanimité, la pizza arrive sûrement dans les tops cinq.

S'il n'y a pas de pizzeria digne de ce nom dans notre patelin et qu'on n'a pas envie de se lancer dans la tâche plutôt fastidieuse de s'en préparer, les naans sont là pour nous. Avec eux, on obtient des pizzas savoureuses en un rien de temps. En été, s'il fait trop chaud pour allumer le four, on les fait sur le gril. On allume un seul brûleur et on les dépose du côté éteint. Et s'il fait encore plus chaud que ça, on se prépare des pizzas froides avec légumes crus et sauces sans cuisson. En ce moment, il fait 27°, mais hélas, lorsque vous lirez cette chronique, il pourrait faire aussi peu que 15° avec pluie et vent. Je vous propose une sauce (tomate) à pizza très simple et vite faite, ainsi qu'une sauce au yogourt pour les pizzas froides ou les chaudes sans sauce tomate. Le tout suivi de quelques idées de

combinaisons d'ingrédients à mettre sur les naans.

D'ailleurs lorsqu'on dit «pain naan» c'est comme si on disait «pain pain», car *naan* veut dire *pain*. Même chose pour le «thé chai», car *chai* veut dire *thé*. Ce qu'on appelle «thé chai» est plutôt du *chai massala*.

Sauce tomate (presque) instantanée**Ingrédients**

- Coulis de tomate (ou tomates broyées), 1 tasse
- Ail râpé, 1 à 3 gousses
- Sirop d'érable (ou sucre), 5 ml (1 cuil. à thé)
- Fines herbes fraîches 15 à 30 ml (1 ou 2 cuil. à soupe) basilic, estragon, persil ou séchées 5 ml (1 cuil. à thé) origan, thym, herbes de Provence au choix
- Sel et poivre au goût

Préparation – Mélangez tous les ingrédients. Vous pouvez réchauffer la sauce avant de l'utiliser.

Sauce au yogourt à l'ail et au citron**Ingrédients**

- Ail râpé, 1 gousse ou plus au goût
- Jus de ½ citron
- Sel et poivre
- Sirop d'érable, 5ml (1 cuil. à thé)
- Mayonnaise, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe) (facultative)
- Yogourt grec nature, ¾ de tasse
- Fines herbes fraîches, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe) aneth, persil, estragon, basilic, coriandre (facultatives)

Préparation – Mélangez les cinq premiers ingrédients avant d'ajouter le yogourt et les herbes, remuez bien le tout.

Pizzas cuites

Ces propositions sont un peu minimalistes, laissez aller votre imagina-



- La piquante: huile d'olive, piments forts ou légumes piquants marinés, romarin ou origan, servi chaud avec (si désirée) des cuillerées de sauce au yogourt.

Pizzas froides

tion et faites vos propres mélanges. La durée de la cuisson est de plus ou moins 10 minutes à 400°F.

- La *all dressed* traditionnelle: sauce tomate, saucisson, poivrons, champignons, fromage mozzarella.
- La margherita du jardin: tomates cerises coupées en deux, mini bocconcini, basilic frais, huile d'olive.
- La pizza de Joé: lamelles d'oignon, lardons pré-cuits, asperges ou brocoli, champignons, cubes de cheddar mi-fort. Servie chaude avec des petites cuillerées de sauce au yogourt.

- La saumonée: saumon fumé, oignons rouges, artichauts, câpres, aneth, roquette. On peut tartiner le naan avec la sauce au yogourt ou en mettre des cuillerées par-dessus.

- La Méditerranée: houmous (tartiné sur le naan), tomates cerises coupées en deux, olives noires, feta, basilic, huile d'olive.

- La niçoise: thon (conservé), tranches d'œufs durs, oignons, tomates, olives, roquette ou épinards, huile d'olive, sauce au yogourt.

Bon appétit!