



L'équipe du film Nos Belles-sœurs (Geneviève Shmidt, Véronic Dicaire, Denise Robert et René-Richard Cyr) lors d'un échange avec les spectateurs, après le visionnement du film.

Au Cinéma Pine

La première de Nos Belles-sœurs

Lyne Gariepy lynegariepy@journaldescitoyens.ca

Le 14 juillet, le film Nos Belles-sœurs était présenté en événement première en présence des actrices et l'équipe de réalisation au Cinéma Pine.



Le duo efficace père et fils du Cinéma Pine, Perry et Tom Fermanian, en compagnie de l'actrice Geneviève Shmidt lors de la signature des affiches

C'est donc en compagnie du réalisateur, René-Richard Cyr, de la productrice, Nicole Robert et des actrices Véronic Dicaire et Geneviève Shmidt que les spectateurs ont eu le plaisir de visionner le film. Les artisans de Nos Belles-sœurs sont même restés pour un échange avec les spectateurs.

Le film Nos Belles-Sœurs, inspiré de l'œuvre phare de Michel Tremblay créée en 1968, raconte l'histoire de Germaine Lauzon, ménagère gagnante d'un million de timbres qui, croit-elle, lui permettront d'accéder au bonheur et à un nouveau monde auquel elle rêve depuis longtemps. Mais, sa joie et son plaisir feront des jalouses...

Perry Fermanian, vice-président du Cinéma Pine, a donné ses impressions, après l'événement: «Une première mémorable. La clientèle a adoré le film. Les actrices et l'équipe de Nos Belles-sœurs nous ont mentionné que leur visite chez nous était leur dernière de la tournée et que c'était leur endroit préféré, et

Mais ce n'est pas surprenant, car on est toujours bien reçu au Cinéma Pine, que l'on soit spectateurs ou acteurs! Nos Belles-sœurs est présentement à l'affiche au Cinéma Pine.

6 9 10 11 12 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12

Solution page 24

Horizontal 1- Vin.

- 2- D'un cynisme évident Ne pas nuire.
- 3- Se bidonner Utopiques
- 4- Pas urbain Pronom.
- 5- Jour de l'an asiatique Volcan asiatique.
- 6- Soldes On s'y dispute un palet.
- 7- Basé sur le nombre huit Besaces.
- 8- Brillent Synonyme de chance. 9- Mesure agraire - Il a un long bec - Sud-Est.
- 10-Sans usure-Isis, Ino, etc.
- 11- Met à l'épreuve Relatifs à une mer.
- 12- Munir Règle.

Vertical

- 1- Ne tiennent qu'à un fil.
- 2- Passe à Cincinnati Nettoyée à fond.
- 3- Qualifie une crue violente et abondante.
- 4- Héros de Virgile Pile Syndicat québécois.

par Odette Morin, juillet 2024

- 5- Patron Monuments D'avoir.
- 6- Divinités Un bon endroit pour éclore. 7- Ne s'ennuie pas - Actrice américaine.
- 8- Pas banale Ne trinque plus
- Navire sans cargaison.
- 9- Organiser selon un certain ordre. 10-Poème - Mesure le poids - Sélénium.
- 11- Prénom d'un sud-africain nobélisé Usent.
- 12-Écossais Habilité et savoir faire.

Manon Chalifoux – sommelière et conseillère en vins manon@journaldescitoyens.ca Pour voir une dégustation: chronique de NousTV: les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)

Le vignoble du Marathonien

Lors d'une récente visite en Montérégie, entre le vélo, le kayak, la marche et la farniente, un détour s'imposait en vignoble. Le premier choisi fut le Vignoble du Marathonien, niché dans le village de Havelock, tout près d'Hemmingford. La famille Joly nous y a accueilli avec un plaisir évident, délaissant la corvée, cette journée-là c'était la peinture, pour nous faire découvrir le fruit de leur labeur.

Le premier en lice est le Marathonien Seyval blanc 2022: le vin est pâle et chatoyant, les arômes de fruits blancs, légèrement herbacés nous invitent à poursuivre la découverte. Avec 1,3 g de sucre résiduel, le vin est sec et l'acidité franche. Une belle persistance sur fond minéral nous convie à poursuivre l'apéro et de se garder une bouteille pour un fish n'chip maison! Code SAQ 11398325 à 16,55\$

Puis la Cuvée spéciale 2022 avec un assemblage de cayuga, de geisenheim et de vidal blanc. Les riches arômes floraux et de fruits blancs, son sucre résiduel jumelé à l'acidité vive donnent au vin une texture riche et ample tout en équilibre et en subtilité. Un magnifique vin pour l'apéro certes, mais aussi avec un gratin de fruit de mer au safran! Code SAQ 13023201 à 16,55\$

Avant de passer au rouge, le rosé Marie-Line 2022 nous impose un temps d'arrêt: élaboré avec du seyval noir, et aussi peu de que 2 g de sucre résiduel, ce rosé à la robe pâle et ses arômes rafraîchissant. Sa persistance lui permet de passer de l'apéro à la table sans problèmes. La bouteille parfaite à glisser dans le panier de pique-nique! (disponible au Vignoble)

En rouge, on se dirige vers le Marathonien 2022, élaboré avec du maréchal foch, du De chaunac et du frontenac noir, cette cuvée bénéficie d'un élevage de



10 mois en barrique de chêne dont une partie sont neuves. Le résultat est à la hauteur de nos attentes: une couleur rubis franc, des arômes de fruits noirs et d'épices précèdent l'équilibre l'élégance des tanins. Un vin qui sera le complice de vos grillades. Code SAQ 14575315 à 17,60\$

On ne peut passer sous silence la vendange tardive du domaine qui est tout simplement parfaite: couleur dorée, arômes exotiques de litchi et de poire. sucre et acidité en accord parfait! Vous le dégusterez avec une assiette de fromage québécois en 5 à 7! Code SAQ 12204060 à 29,45\$

Et la finale explosive avec un vin exceptionnel: Le vin de glace, une expertise en soi qui est développée depuis plus de 30 ans. La couleur or ambrée, les arômes de fruits confits et caramélisés, l'onctuosité sans lourdeur font que la dégustation de ce vin est intemporelle! Une bouteille à partager pour des moments uniques. Code SAQ 11398317 à 54,25\$ (375 ml)

Et pour le nom du vignoble, voici l'explication de madame Joly: «tout d'abord, donner notre nom au vignoble, ça ne nous tentait pas. Mais il se trouve que Jean est marathonien. Et au final, se lancer dans la vigne il y a 30 ans, ça demandait autant d'investissement et de persévérance que de préparer le marathon. Voilà pourquoi on a choisi ce nom!»