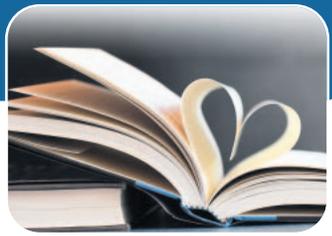


Voyage en bibliothèque



Gleason Théberge
ami des bibliothèques

Vous devinez mon âge si je vous révèle que dans la maison de mon enfance, j'ai allumé une première fenêtre sur le monde avec l'*Encyclopédie de la jeunesse*, des éditions Grolier. Sur les mondes, devrais-je dire, puisque j'ai découvert par la suite une vraie bibliothèque au collège, où des milliers de leurs appelant au voyage filtraient de l'échine des reliures toutes irrégulièrement sobres.

Il y avait donc plusieurs sortes de livres, et j'ai eu l'idée saugrenue de les aborder tous en progressant selon l'ordre alphabétique des noms d'auteurs qui les classaient.

Je n'y suis évidemment pas arrivé, puisqu'un jour, j'ai glissé de son amarre un ouvrage dont la tranche des pages n'avait pas été coupée. J'ignorais qu'ils étaient imprimés sur de larges feuilles et qu'il arrivait que les éditeurs se donnent la peine de ne relier que les pages sur l'échine, et j'ai cru un instant à un cadeau qui m'était destiné. Imaginez: il n'avait jamais été lu!

Sa voilure mentionnant le mot *cabale* conduisait à une lecture symbolique de cette Bible dont l'époque offrait un trajet dont la religion omniprésente m'avait caché îles mystérieuses.

Au lieu de vagabonder désormais d'eau calme en roulis d'aventure, on venait de me donner une soif intense de voir d'autres marées que selon le vent sur les voiles de mes habitudes. J'en suis depuis devenu capitaine d'une vie où j'essaie encore, en pataphysicien, d'entrevoir les univers accessibles à qui les cherche.

Et qu'est-ce qu'une bibliothèque, en fait? Et partout n'ont-elles pas toutes agrandi leurs hublots d'écrans, de jeux, de rencontres, auxquelles s'amarrer? De quais où revenir par beau temps pour s'y laisser bercer par les vagues? Ou par mauvais temps, y comprendre qu'au gouvernail d'un équipage c'est à soi-même qu'il revient d'abord de vaincre les tempêtes?

Une bibliothèque? Le plus grand des paquebots dont tous les hublots peuvent être ouverts.



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.

Lyne Gariépy et Joanis Sylvain
lynegariépy@journaldescitoyens.ca

Dis-moi pourquoi ces choses sont si belles

Synopsis – Province de Québec, 1930. Le frère Marie-Victorin se lie d'amitié avec son étudiante Marcelle Gauvreau. Tous deux ont frôlé la mort et partagent le même amour de Dieu et de la nature. Plus tard, elle devient sa collaboratrice. Dans un échange épistolaire qui durera jusqu'à la mort de Marie-Victorin, ils explorent les désirs humains et la «biologie sans voile». La passion pour la flore québécoise et la découverte lie d'amour ces deux êtres. Parallèlement, une autre histoire d'amour nous est présentée, celle des interprètes de Marie-Victorin et Marcelle dans le film, qui ont eu une aventure d'un soir avant le tournage. Autres temps, autres mœurs.

Ciné-fille – Pour un film autobiographique impliquant un religieux de la première moitié du 20^e siècle, *Dis-moi pourquoi ces choses sont si belles* est loin d'être un biopic classique. C'est toutefois à l'image du frère Marie-Victorin, qui l'on découvre plus avant-gardiste qu'on ne le croit, tout comme Marcelle Gauvreau, première francophone au Canada à obtenir une maîtrise en sciences naturelles. Le lien qui unissait l'homme d'Église, auteur de *Flore laurentienne* et fondateur du Jardin botanique de Montréal, à la fille de médecin, qui a été son élève et assistante, sortait de l'ordinaire. Animés d'une grande curiosité, assoiffés de nouvelles connaissances,

les deux botanistes se sont livrés à des recherches sur la sexualité humai-ne, au travers d'une correspondance intime surprenante!

Autre élément audacieux, le «film dans le film» où deux histoires d'amour et deux époques s'entremêlent et se fondent. Dans le Montréal d'aujourd'hui, les interprètes du frère Marie-Victorin et Marcelle Gauvreau, ont eu une aventure avant le tournage, à laquelle l'acteur n'a pas voulu donner suite. Cette histoire parallèle permet une réflexion intéressante sur le fondement de l'amour en mettant en opposition les plaisirs éphémères de l'amour charnel à l'intensité du désir d'un amour jamais consommé. Autrement dit: avoir une relation sexuelle passionnée sans amour, ou s'aimer avec passion, sans avoir de relation sexuelle?

Mylène MacKay et Alexandre Goyette incarnent avec justesse les sentiments et la passion vécus par leurs personnages, avec retenue. Les décors et costumes sont, eux aussi, d'une justesse impeccable.

Je m'attendais à voir beaucoup de nature et de flore, et j'ai été servie, avec les magnifiques images de l'Archipel-de-Mingan, mais je ne m'attendais pas à entendre parler aussi directement de sexualité par un religieux, de 1930, dans un film! Leurs lettres et échanges sont d'une beauté et d'une poésie qui respire



2024. Drame biographique, historique, Canada. 1h 39minutes. Réal.: Lyne Charlebois. Interprètes: Mylène MacKay, Alexandre Goyette, Vincent Graton, Sylvie Moreau.

l'amour et la confiance qu'ils avaient l'un pour l'autre. Ils m'ont donné l'envie d'acheter le livre de leurs correspondances pour mieux les découvrir! À Voir! **8,5 sur 10**

Ciné-gars – Tout ce que je connaissais du frère Marie-Victorin avant le film *Dis-moi pourquoi ces choses sont si belles*: un boulevard, un cégep. Le film nous fait découvrir un scientifique botaniste, sa vraie passion, et sa belle prose.

Une histoire au rythme lent, mais sans longueurs, les scènes s'emboîtant l'une dans l'autre. Le long métrage nous montre aussi de sa part une passion pour la recherche scientifique sur la sexualité, tout en étant un non-pratiquant!

La beauté de l'histoire entre le frère Marie-Victorin et Marcelle est qu'ils resteront toujours à l'étape de la romance, car ils ne consommèrent pas leur amour. Ce qui permet une durée dans le temps.

J'ai trouvé le parallèle entre les personnages historiques et les personnages des acteurs intéressant. Très bon film, pour une clientèle plus nichée. **8,5 sur 10**



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Des légumes frais, enfin!

Qu'ils proviennent du potager, du marché ou directement du fermier, les légumes frais sont enfin arrivés. Alors, voici quelques idées pour mieux en profiter.

Fines herbes fraîches – Pour les herbes de finition qui ne se prêtent pas toujours bien au séchage (aneth, basilic, cerfeuil, coriandre, estragon, persil), c'est le temps d'en manger en quantité en salades. On peut en faire d'excellentes sauces froides comme le chimichourri ou le pesto. Du pesto aux herbes mélangées que l'on peut congeler dans des moules à glaçons (huile, herbes, ail).

Chimichourri

Originaire de l'Argentine, la sauce chimichourri est un vrai délice avec les grillades ce dont les Argentins sont très friands. À essayer aussi avec du poisson, des portobellos, du tofu ou des légumes grillés, etc. La recette originale contient (en plus du persil) de la menthe, mais on peut utiliser de la coriandre, du basilic, de l'estragon frais. Je l'ai faite avec du basilic et un peu d'origan frais et c'était à se rouler par terre!

Ingrédients

- Persil plat ou frisé, environ 1 tasse
- Herbes fraîches au choix, ½ tasse ou plus au goût
- Oignon haché grossièrement, ½ tasse ou plus au goût
- Ail, 3 à 6 gousses

- Piment fort (épépiné) jalapeno ou autre, 1 ou plus au goût
- Huile d'olive, ½ tasse ou plus
- Jus de ½ citron (2 cuil. à soupe)
- Vinaigre de riz ou autre, 15 ml (1 cuil. à soupe) (facultatif)
- Sel et poivre au goût
- Eau au besoin (facultative)

Préparation

À l'aide d'un mini-robot, d'un mélangeur ou d'un pied mélangeur, mixez tous les ingrédients (en ajoutant de l'eau au besoin), sans toutefois atteindre la texture lisse du pesto.

Concombre – Tzatziki, cacik (potage froid), fattouche, salade grecque, carpaccio de concombre, marinades, etc. Les petits concombres libanais fraîchement cueillis sont exquis nature ou à la croque au sel. Les concombres ordinaires à peau épaisse gagnent à ce qu'on leur fasse des stries sur la peau à l'aide d'une fourchette.

Carpaccio de concombre à l'aneth

Le carpaccio est constitué de tranches minces de viande ou de légumes arrosées de vinaigrette. Pour épater la galerie, vous pouvez saupoudrer le carpaccio de pétales de

fleurs comestibles (soucis, tagètes, violettes) juste avant de servir.

Ingrédients

- Concombre anglais ou libanais, tranché très mince, assez pour couvrir le fond d'un plat de service
- Moutarde de Dijon ou de Meaux, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sirop d'érable, 5 ml
- Sel et poivre
- Vinaigre balsamique blanc ou de riz, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Huile d'olive, 15ml (1 cuil. à soupe)
- Aneth (ou cerfeuil) haché menu, 15 ml

Préparation

Disposez les tranches de concombre sur le plat de service en les superposant comme les écailles d'un poisson. Mélangez tous les autres ingrédients et versez sur les tranches de concombre. Laissez mariner, au frigo, au moins 1 heure. Servez bien frais.

Courge – Gratin, purée, potage, sautée, grillée au four ou sur le gril, râpée dans la sauce à spaghetti, ratatouille, au four entière ou coupée en deux,



farci, etc. La courge à chair orange se marie très bien à l'ail, aux plats à la tomate bien relevés d'herbes et d'épices. Elle est délicieuse tranchée, badigeonnée d'huile d'olive (salée, poivrée) et cuite sur le gril. En petit frikot avec des haricots blancs, des oignons, des poivrons, du kale... La courge se démarque de l'entrée au dessert. Elle se pèle mieux une fois coupée en quartier, si elle est fraîche vous pouvez laisser la pelure.

Courgette – Râpée en salade, en relish, sautée, grillée, farcie, en frikot et ratatouille, gratin, beignets, croquettes, gâteau et pain (sucré), etc. Pour une entrée chic, on peut farcir ses fleurs d'un mélange de fromage blanc assaisonné ou on les enrobe de pâte à tempura et on les fait en grande friture, farcies ou non. Heureusement que la courgette se prête à tout, car au potager elle peut être très prolifique.

Tomate – Je vais vous épargner la liste de tout ce que l'on peut faire avec elle, mais je tiens à partager une petite recette très simple, mais très goûteuse de tomates confites. Elle est

absolument sublime sur des pâtes et peut être intégrée à toutes sortes de plats comme les gratins, couscous, ratatouilles, dans certaines salades de pâtes tièdes ou froides, étalée sur du pain grillé, sur une purée ou un potage de courges ou de patates douces, etc.

Tomates confites à l'ail et au romarin

Ingrédients

- Tomates cerises coupées en deux ou tomates coupées en huit
- Huile d'olive
- Ail taillé en allumettes
- Romarin frais (les feuilles) ou brins de thym frais ou origan séché
- Sucre ou sirop d'érable
- Sel et poivre du moulin (ou flocons de piment)

Préparation

Ici, c'est à vous de décider des quantités. Étalez les tomates en une seule couche dans un plat à gratin. Ajoutez les morceaux d'ail, le romarin ou le thym. Salez, poivrez et saupoudrez le tout d'une bonne pincée de sucre. Ajoutez de l'huile d'olive en prenant soin d'en mettre partout, assez généreusement. Cuire au four à 350 °F de 45 minutes à 1 heure.

Bon appétit!