



Un vent d'automne

Septembre, premier vent frais et début des couleurs nous rappelant la fin de l'été et l'arrivée de l'automne. Pour se mettre dans l'ambiance, nous vous suggérons ce mois-ci des films se déroulant par temps automnal.

Alors que des titres nous viennent facilement à l'esprit, tel que le classique *Légende d'automne*, que des images marquantes de films se rappellent à nous, comme celles du film *When Harry met Sally*, et que certains réalisateurs nous offrent une filmographie entière vouée à l'amour de la saison sombre (Tim Burton, pour ne pas le nommer), nous avons choisi de vous présenter des films moins connus, mais tout autant frissons. Voici donc un film à énigme, un film de vampire du Québec, et un thriller-action d'Irlande.

Le secret

(v.f. *The tall man*) Film 2012, film à énigme, suspense, Canada, France, 1 h 45, YouTube, Apple TV, payant; réalisation: Pascal Laugier; interprètes: Jessica Biel, Jodelle Ferland, Stephen McHattie

Synopsis – Cold Rock, État de Washington: dans cette petite ville minière, dont la mine est désaffectée, les enfants vivent dans la peur, les écoles sont fermées. Depuis maintenant des années, un à un, ils disparaissent sans laisser de traces, et aucun n'a jamais été retrouvé. Les rumeurs locales évoquent une créature mystérieuse, le « Tall Man », sinistrement vêtu de noir qui rôderait aux alentours.



Ciné-fille – Un film qui est passé sous les radars lors de sa sortie en 2012. Et c'est dommage, car c'est un excellent film. Le terme film à énigme décrit *Le secret* de la manière

la plus juste. On se pose des questions et, alors que l'on pense avoir tout compris, nos certitudes sont balayées par des rebondissements inattendus et de nouveaux éléments.

Sans trop en révéler, afin de ne pas gâcher votre plaisir, disons que le spectateur est ainsi baladé pendant une partie du film, et ce n'est pas ennuyant! Au contraire, c'est accrocheur et stimulant, car tout contribue à faire grimper le suspense, en plus des paysages et décors qui accentuent l'angoisse! Le climat automnal de la Colombie-Britannique ajoute à l'ambiance lugubre du film. Le réalisateur Pascal Laugier (*Martyrs*) arrive à distiller des indices qui sèment le trouble dans les hypothèses échafaudées. Sa réalisation est dynamique et intelligente.

Les personnages féminins sont forts, chacun à sa façon, et sont les vraies vedettes du film. Le synopsis laisse soupçonner un film d'horreur ou surnaturel, alors que c'est tout simplement un excellent suspense! **8,5 sur 10**

Ciné-gars – Suspense original. À quelques reprises, le déroulement du film nous surprend en changeant de direction. L'ambiance est bien amenée, avec un paysage d'automne et un village qui est l'image même de la pauvreté, très crédible.

Le secret est bien filmé, avec des scènes qui en révèlent juste assez pour nous tenir en haleine. La réalisation aussi est excellente.

Jessica Biel tire bien son épingle du jeu. **8 sur 10**

Vampire humaniste cherche suicidaire consentant

Film 2023, comédie noire, Québec. 1 h 31. Amazon prime et Crave; réalisation: Ariane Louis-Seize; interprètes: Sara Montpetit, Félix-Antoine Bénard, Noémie O'Farrell, Steve Laplante, Sophie Cadieux

Synopsis – Difficile d'être un vampire lorsqu'on n'est pas capable de tuer des gens pour se nourrir. C'est le cas de Sasha, qui a un sérieux problème: elle ne peut pas tuer, car elle a trop d'empathie. Exaspérés par la situation, ses parents lui coupent l'approvisionnement en sang et décident de l'envoyer chez sa cousine qui lui apprendra les rudiments de survie. Sasha rencontre Paul, un adolescent solitaire aux tendances suicidaires qui est prêt à donner sa vie pour la sienne, et ils se lancent dans une quête nocturne pour exaucer les dernières volontés de Paul.



Ciné-fille – J'étais vraiment curieuse de voir ce film! Malgré tous les films produits au Québec, le thème des vampires est très rarement abordé. En plus d'investir le terrain du film fantastique, plutôt niché, ce premier long métrage de la réalisatrice Ariane Louis-Seize prend le parti risqué de parler de vampires. Mais elle a l'intelligence de le faire avec mordant, c'est le cas de le dire, puisqu'ici le thème est pris au travers du prisme de la comédie noire. Et c'est réussi.

L'histoire est différente, et intéressante. Tous les acteurs sont parfaits, mais surtout, ils sont parfaitement choisis pour leurs rôles. Les décors, les costumes, les éclairages ainsi que

la musique contribuent tous à l'ambiance sombre, mais pas du tout effrayante, très réussie. Les quelques idées nouvelles concernant le monde des vampires sont originales, bien pensées et surprenantes.

Bref, un film de vampire différent, drôle, et touchant. **8,5 sur 10**

Ciné-gars – Un film de vampires d'inspiration québécoise. C'est-à-dire que le film mise plus sur le parcours de la famille et leurs interprétations, que sur les scènes d'action et les effets spéciaux. C'est ce que j'ai apprécié.

Belle distribution. J'ai particulièrement aimé le duo formé de Sacha, jeune vampire, et Paul, suicidaire. **8 sur 10**

Saints and sinners

(v.f. *In the land of saints and sinners*) Film 2024, drame, thriller, action, Irlande. 1 h 51. Amazon prime; réalisation: Robert Lorenz; interprètes: Liam Neeson, Jack Gleeson, Kerry Condon.

Synopsis – 1974. Dans un village irlandais isolé, Finbar Murphy, un tueur à gages fraîchement retraité voulant laisser son sombre passé derrière lui, est contraint de lutter pour sa rédemption après une vie de péchés, mais quel prix est-il prêt à payer? Au pays des saints et des pécheurs, certains péchés ne peuvent être enterrés. Il se retrouve entraîné dans un jeu mortel du chat et de la souris avec un trio de terroristes en quête de vengeance.

Ciné-fille – J'étais tout d'abord réticente à regarder ce film. Encore un énième film dans lequel Liam Neeson incarne un irrédicible tireur d'âge mûr, pensais-je. Mais le fait que le film se déroule en Irlande dans les années 1970 m'a donné envie de lui laisser une chance. Je cherchais des films d'automne, et quoi de plus automnal que l'Irlande,

avec son climat froid et pluvieux, même l'été!

Blague à part, j'ai tout de même appréciée *Saints and sinners*, principalement grâce aux magnifiques paysages d'Irlande, venteux et frissonnants, ainsi que les éléments de décors et des costumes nous ramenant en 1974. Le jeu des acteurs est bien, avec une mention spéciale à Jack Gleeson (*Game of Thrones*), excellent en jeune tueur à gages aux multiples facettes, et qui est aussi bon pour nous énerver que pour nous attendrir.

Petit bémol: plusieurs personnages sont sous-développés, particulièrement les antagonistes, qui semblent n'exister que pour permettre au personnage de Liam Neeson de les éliminer. Dommage, car Kerry Condon, dont la performance dans *Les Banshees d'Inisherin* lui a permis d'empocher une dizaine de récompenses – tient avec passion le rôle de la meurtrière (dont nous ignorons presque tout) en chasse de Finbar, alias Liam.

Un néo-western se déroulant dans l'arrière-pays irlandais, qui se révèle être divertissant. **7,5 sur 10**

Ciné-gars – Avec Liam Neeson en tête d'affiche, je m'attendais encore à l'un de ses rôles de super dur à cuire à la James Bond. Mais le film nous présente plutôt un tueur à gages plus près d'un homme ordinaire, vivant une vie tranquille dans un petit village. L'ambiance des années 1970 et les événements historiques liés à l'Irlande font une partie du charme du film.

J'ai apprécié que le film effleure la vie de plusieurs personnages, le rendant ainsi plus complet qu'un simple film d'action. **8,5 sur 10**



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Potage aux tomates rôties et aux légumes

Peu importe ce que l'on met dedans, le secret de ce potage réside dans le goût extraordinaire des tomates fraîches rôties avec de l'ail. Aussi, le parmesan ou le romano râpé sont incontournables pour élever ce goût à un niveau supérieur.

Ce potage est naturellement épaissi par les légumes, entre autres la patate douce (ou courge) et la courgette. Nul besoin de féculé ou de farine. C'est la recette idéale pour écouler les derniers légumes du potager.

Je vous conseille d'utiliser une casserole assez haute pour éviter les éclaboussures au moment de passer le potage au pied-mélangeur. Une feuille de laurier, une branche de thym, de romarin peuvent être ajoutées en début de cuisson. Les herbes fraîches dites de « finition » comme le persil, le basilic, l'estragon, le cerfeuil et la coriandre doivent être ajoutées en toute fin de cuisson. On ajoute du sucre seulement si les tomates sont très acides. Cette recette vous donnera une dizaine de portions et plus

si vous la servez en entrée. Comme plat principal ou comme entrée, on peut l'accompagner de pain grillé gratiné.

Ingrédients

- Tomates italiennes (ou autres) fraîches, 6 taillées en quartiers
- Ail, 6 gousses écrasées ou taillées en allumettes
- Oignon, 1 moyen haché grossièrement
- Céleri, 1 ou 2 branches en dés
- Poivron rouge, 1 en lanières
- Patate douce ou courge à chair orange en dés, 1 ½ tasse
- Courgette, 1 moyenne en gros dés
- Sel et poivre
- Huile d'olive, environ 3 cuil. à soupe

- Épices en mélange, 1 à 2 cuil. à thé, garam masala, cari, etc.

- Fines herbes fraîches hachées, 1 à 2 cuil. à soupe; ou séchées, environ 1 cuil. à thé

- Flocons de piments ou sauce piquante, au goût (facultatifs)

- Sucre, environ 1 cuil. à thé ou 1 cuil. à soupe de sirop d'érable (facultatif)

- Bouillon de volaille, au moins 1 litre + de l'eau au besoin

- Parmesan ou romano râpé, environ 2/3 de tasse ou plus au goût

Préparation

Étalez les quartiers de tomates et tous les légumes dans un plat à gratin ou sur une plaque, salez, poivrez et arrosez le tout d'huile d'olive. Enfourez la préparation à 400 ° F et laissez cuire environ 45 minutes; après, versez le tout dans une casserole (d'environ 14 l). Ajoutez les épices et tous les autres ingrédients (sauf le parme-

san et les herbes fraîches). Si les légumes ne sont pas couverts par le bouillon, ajoutez de l'eau ou plus de bouillon, puis passez le tout au pied-mélangeur (ou au robot mélangeur). Remettez la casserole sur un feu moyen-fort puis ajoutez les herbes de finition, le parmesan ou le romano et remuez le tout. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Pain grillé gratiné

Vous pourriez mettre votre mélange de fromage directement sur le pain (non grillé) avant de l'enfourner, mais ça ne sera pas aussi croustillant. Pour 6 portions.

Ingrédients

- Pain croulé, 12 tranches taillées en biseau
- Fromage râpé au choix (cheddar, gruyère, emmenthal, etc.), environ 1 tasse
- Parmesan ou romano râpé, environ 1/3 de tasse

- Ail haché, 1 à 4 gousses au goût

- Persil et/ou basilic haché, environ 1 cuil. à soupe

- Bacon bits maison, environ 2 cuil. à soupe (facultatifs)

Préparation

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients (sauf le pain!). Étalez les tranches de pain sur une plaque à biscuit et faites-les griller très légèrement dans un four très chaud (435 ° F) ou sous le grill. Garnissez les tranches avec le mélange de fromage, remettez le tout au four jusqu'à ce que le fromage commence à bouillonner.

Bon appétit!

