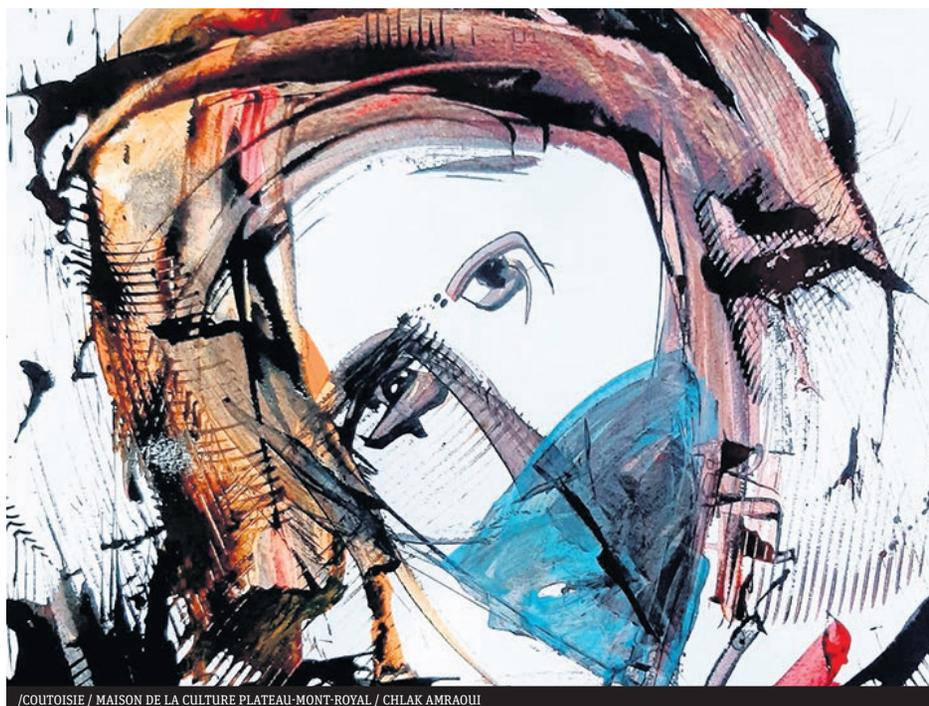


PRÈS DE CHEZ VOUS

Les Journées de la culture jusqu'au 25 octobre

Bibliothèques et organismes du secteur organisent des activités en lien avec Les Journées de la culture jusqu'au 25 octobre. Causeries, démonstrations, visites guidées et ateliers d'expérimentation s'articuleront autour de thèmes variés. Programmation à journeesdelaculture.qc.ca. La plupart des activités requièrent de s'inscrire en ligne ou par téléphone. MÉTRO

Art. Votre autoportrait à la maison de la culture



/COUTOISIE / MAISON DE LA CULTURE PLATEAU-MONT-ROYAL / CHLAK AMRAOUI

La Centre d'apprentissage parallèle (CAP) lance son rallye artistique *Nous m'aime 2020*. Le principe? Mettre en avant les résidents du Plateau-Mont-Royal dans une grande fresque exposée du 3 décembre au 17 janvier.

Pour sa réalisation, petits et grands citoyens

de l'arrondissement sont invités à réaliser leur autoportrait, qu'il soit coloré, monochrome, sculpté, dessiné ou sous forme de collage et de l'envoyer au CAP avant le 1er novembre. Une seule consigne : se représenter masqué.

Sur les pages Facebook et

Instagram de Nous m'aime 2020, plus de 150 autoportraits, venus de tout le pays et même de l'international ont déjà été reçus depuis le début de la pandémie. Une bonne source pour s'inspirer et ensuite laisser libre cours à son imagination.

ELENA BROCH.



L'enseigne de l'épicerie fait partie des 17 que l'arrondissement veut sauvegarder en raison de sa valeur patrimoniale et esthétique. /LIV MANN-TREMBLAY/COLLABORATION SPÉCIALE

Un dépanneur pas comme les autres

Vie de quartier. Un dépanneur qui ne vend pas de cigarettes et qui interdit aux Kraft et aux Coca-Cola de ce monde de passer sa porte, vous en connaissez beaucoup? Nous aucun. Alors, fatalement on est entré pour en savoir plus.

Le Plateau MATHIAS MARCHAL

Ironiquement, on a habité pendant plusieurs années à 700 mètres du 4800, rue de Grand-Pré et on n'était jamais entré dans ce dépanneur centenaire. Car même si la vieille enseigne fait le bonheur des Instagrammeurs, le dépanneur est niché au croisement de rues plutôt confidentielles.

Le slogan officieux de la boutique : « On dépanne oui, mais comme il faut! ». Pour ce faire, Isabelle Tremblay ne se fournit qu'en produits bio ou locaux. Pendant les prochaines minutes, elle va nous démontrer que c'est faisable, même aux rayons des croustilles et des sodas, en passant par les bonbons et le vin.

Mais avant de parler du contenu, attardons nous au contenant. Isabelle vient du domaine de la danse et du théâtre et son conjoint, Jean-Pierre Thériault, est artiste peintre, ce qui a joué dans le choix de redonner à l'intérieur son cachet d'antan. Le plafond de tôle, le frigo à bière en bois

transformé en étagères, sur lesquelles trône le vieux vélo de livraison aux armoires de L'Épicerie de Jean-René: tout est dosé sans tomber dans la caricature.

«On fait beaucoup de recherches au début, mais maintenant, ce sont de petits producteurs qui viennent nous démarcher», explique Mme Tremblay. Elle a à peine fini sa phrase qu'un jeune homme entre pour lui proposer un échantillon de son produit : du basilic produit en aquaponie par la ferme AVE (Agriculture verticale responsable) située au Marché central.

Un festin de dépanneur

Alors on s'est prêté au jeu et on a décidé d'acheter de quoi se concocter un menu de trois services, qui s'avérera être le repas le plus satisfaisant de 2020. En entrée: des sardines au citron et des chips à la truffe. « Ça vient d'Europe, mais les deux jeunes importateurs portugais habitent le quartier », souligne la copropriétaire. Agrémentées de boulettes au fromage de brebis de la Fromagerie du Vieux St-François (à 26km) et du basilic d'AVE (8km), c'est un régal.

Pour le plat principal: des pâtes et surtout « la meilleure sauce du monde », selon Isabelle Tremblay. Celle de Franco, propriétaire de La Salsa Della Nonna, rue Fairmount (1km). On en a goûté de la sauce à spag dans notre vie, mais aucune où l'on serait capable de finir le pot à la petite cuillère! Le tout est arrosé de Bâtonnier, un vin rouge du Domaine du Ridge (93km), qui nous réconcilie

avec les vins québécois. «On fait beaucoup de recherches au début, mais maintenant, ce sont de petits producteurs qui viennent nous démarcher.»

Isabelle Tremblay, copropriétaire de l'Épicerie de Grand-Pré

avec les vins québécois.

Pour le dessert, on s'est gâté: des beignes de Foodievores à Boucherville (19km) qui trempent dans du whisky (une tuerie!). Le tout est agrémenté d'une orangeade Bull's Head, produite à Richmond (140km) à partir d'une recette datant de 1896. On termine ce festin pantagruélique avec des friandises véganes de la Boite à bonbons (6km) et d'une cuillère de caramel à tartiner de MelGood (1km), «deux jeunes dans la vingtaine qui ont décidé de se lancer en affaires avec une recette familiale», explique Isabelle Tremblay.

Mis à part les chips et les sardines, les neuf autres ingrédients n'ont voyagé en moyenne que 31km avant de se retrouver à l'épicerie de Grand-Pré. Bref, le concept de Panier bleu préconisé par le gouvernement pour favoriser l'achat local durant la pandémie, Isabelle Tremblay connaît déjà ça!

Même si elle souligne qu'il y a peu d'argent à faire avec un dépanneur, elle affirme que son salaire provient surtout de la reconnaissance des clients durant la pandémie qui venaient chercher dans sa boutique un peu de contact humain, en plus du café (Toi&Moi - 1km) et du pain frais (ArHoma - 3km).



GuideVacances.ca
vivre des souvenirs, partout.



MAX LALONDE
GUIDE GOLF



ÉMILIE BRASSARD
GUIDE FAMILLE



CHRISTOPHER JEFFREY-RACINE
CHEF DE VACANCES



FRANÇOIS CHARRON
GUIDE DE VACANCES



MARCEL BOUCHARD
GUIDE PLEIN AIR



PATRICE PLANTE
GUIDE COCORITE



MAX LAVOIE
GUIDE GURDUDRUG

**LE SITE WEB GRATUIT
POUR ORGANISER SON ÉTÉ**

CHRONIQUES VIDÉOS CONCOURS PODCASTS

vivre des souvenirs, partout. vivre des souvenirs, partout. vivre des souvenirs, partout. vivre des souvenirs, partout.