

Des échos du Yukon

Le groupe *Soir de semaine* au Festival des Traditions du monde.



Pascal St-Laurent, Alain Desrochers et Marie-Maude Allard, membres du groupe *Soir de semaine*, qui se produira au Festival des Traditions du monde.



Élise
ARGUIN
earguin@lanouvelle.ca

Le Festival des Traditions du monde se veut le rendez-vous annuel de cultures bien diverses. Au cœur de la programmation 2005, encore une fois bien diversifiée, vient s'ajouter une petite formation sans prétention, directement arrivée du Yukon...

À LA BONNE FRANQUETTE

Le bébé est né à la fin de l'année 2003. Pas sitôt sorti du ventre de leurs instruments qu'on le baptisait *Soir de semaine*. L'enfant a grandi, le répertoire s'est étoffé.

Au fil des nombreux spectacles donnés en territoire yukonnais, les

membres du groupe ont eu envie de venir tâter le terrain de ce côté-ci du « plus meilleur » pays du monde. Et pourquoi pas, d'y exporter leurs créations... questions de voir ce que nous en pensions!

« Nous faisons de la musique très festive. Au Yukon, nous sommes de tous les événements, de tous les festivals. Il est d'ailleurs assez reconnu au Yukon que les francophones ont le sens de la fête », explique Marie-Maude Allard et Pascal Saint-Laurent, respectivement accordéoniste-flûtiste et guitariste du groupe.

« L'occasion de venir jouer au Québec s'est présentée. Dans le fond, nous venons un peu ici pour tester, pour valider la musique que nous faisons », ajoute Alain Desrochers, le bassiste de la formation.

Leur musique? Un métissage de funk-rock-reggae-folk, coloré à

souhait, monté sur des textes en français que tous trois chantent, et qui portent la signature d'un quotidien bien yukonnais.

« On sent dans nos textes toute l'énergie du Yukon. Là-bas, on vit au jour le jour », continuent-ils.

CULTURE YUKONNAISE

Les trois musiciens de *Soir de semaine* insistent beaucoup sur le côté festif et convivial de leur matériel musical. Tous trois installés au Yukon, ils jouent, avec leur groupe, un rôle actif dans le domaine culturel franco-yukonnais.

« Nous ne sommes pas très nombreux à faire du matériel original en français, là-bas », s'entendent pour dire les trois membres de *Soir de semaine*.

Ambassadeurs de la francophonie, donc? « Disons que le fait de faire de la musique et de chanter en français m'a permis de décou-

vrir la francophonie canadienne », indique Marie-Maude Allard.

« Au Yukon, notre musique rassemble tout le monde, autant les anglophones que les francophones. Nous invitons donc les gens à venir nous découvrir pour passer un bon moment », terminent-ils.

À voir le vendredi 12 août prochain, sur la scène Bell du Festival des Traditions du monde.



DESPRÉS LAPORTE

Équipement de restaurant • Boutique Sommelier Gourmet
Votre recette préférée

TARTE AUX FRAISES FRAÎCHES ET JELL-O

Préparation : 20 min.
Cuisson : 7 min.
Macération : 4 heures de réfrigération
Portions : 6

Ingrédients

1 1/4 tasse (315 ml) d'eau bouillante
3/4 tasse (170 g) de sucre
1 petit paquet (environ 85 g) de Jell-O aux fraises
3 c. à table (25 g) de fécule de maïs
1 1/2 tasse (300 g) de fraises fraîches ou 1 paquet (300 g) de fraises surgelées, décongelées
1 croûte à tarte cuite

Étapes

1. Dans une casserole, mélanger le sucre avec l'eau et amener à ébullition. Ajouter le paquet de Jell-O et bouillir 5 minutes.
2. Délayer la fécule de maïs avec un peu d'eau froide et ajouter au mélange en brassant. Laisser mijoter 2 minutes en brassant constamment.
3. Ajouter les fraises congelées et mélanger délicatement. Verser sur la croûte à tarte cuite.
4. Si on utilise des fraises fraîches, verser directement les fraises sur la croûte à tarte cuite et verser le liquide filtré dessus. Ne pas les ajouter au mélange.
5. Réfrigérer environ 3 ou 4 heures. Servir avec de la crème fouettée.

C'est rafraîchissant et délicieux!

Nicole Bédard,
Sherbrooke

Faites-nous parvenir votre recette préférée. À la fin de chaque mois, La Nouvelle effectuera un tirage parmi les recettes publiées. Le ou la gagnante recevra un bon d'achat de 50 \$ chez Després Laporte, rue de la Burlington à Sherbrooke.

Faites parvenir votre recette à :

La Recette de La Nouvelle
1950, rue Roy,
Sherbrooke Québec
J1K 2X8

Redécouvrez les plaisirs de la table

185, rue de la Burlington, Sherbrooke
Tél. : (819) 566-2620
www.despreslaporte.com

Ouvert
au public



Le plus grand choix d'articles de cuisine et d'accessoires pour le vin