



Rose Mclver: elle voit des morts et des revenants

Nous vous avons déjà présenté la série britannique *Ghosts*, un de nos coups de cœur, dans laquelle une jeune femme hérite d'un manoir hanté, et qui, à la suite d'un accident, se découvre la capacité de voir les morts et les revenants. Ayant envie d'en visionner plus, mais la série ne comportant que 5 saisons de peu d'épisodes, nous avons donc décidé de tenter la chance avec la version américaine. Notre critique de la première saison de *Ghosts: fantômes à la maison* a été publiée en novembre 2024.

Nous avons ainsi découvert l'actrice Rose Mclver, qui joue le rôle principal de Sam, celle qui voit les fantômes. Nous avons fait des recherches et appris qu'elle était l'actrice principale de *iZombie*. Elle y interprète une étudiante en médecine devenue zombie, qui essaie de garder un semblant d'humanité en mangeant des cerveaux à la morgue pour rester vive, mais qui, par le fait même, voit les *flash-back* de ce qu'ont vécu les victimes.

Nous avons donc regardé les saisons suivantes de *Ghosts: fantômes à la maison*, ainsi que *iZombie*, trouvant amusant que, dans les deux séries, l'actrice, originaire de Nouvelle-Zélande, voie des morts et des revenants. Fait intéressant, les deux ont été tournées en entier au Canada! Bon visionnement!

Ghosts: Fantômes à la maison

(v.f. *Ghosts*) Série, depuis 2021, comédie, fantastique, histoire, États-Unis, 4 saisons de 10 à 22 épisodes, de 20 à 22 minutes, Amazon Prime, depuis 2025 sur séries plus au Québec; créée par: Joe Port, Joe Wiseman, d'après la série britannique



Ghosts; interprètes: Rose Mclver, Utkarsh Ambudkar, Rebecca Wisocky, Devan Chandler Long.

Synopsis – Samantha, journaliste indépendante, hérite d'une grande maison ancestrale dans la vallée de l'Hudson, suite au décès d'une tante éloignée. Elle y emménage avec son mari Jay, chef cuisinier, et ils décident de transformer la maison en gîte. Mais le manoir est hanté, par plusieurs fantômes de différentes époques. De Thorfin, le Viking, à Sass le Lénape, en passant par Marie-Jeanne, la hippie, le mélange ne pourrait être plus éclectique. Et, à la suite d'un accident, Sam s'avère capable de les voir et de les entendre. Bénédiction ou malédiction?

Ciné-fille – Ayant adoré la série britannique, j'avais un a priori négatif envers la version américaine, craignant qu'elle soit une version édulcorée de l'originale, et que l'humour ne traverse pas efficacement l'océan. Mais pas du tout!

Tout d'abord, la version étasunienne a trouvé son propre humour, léger, mais soutenant, et particulier à chacun des personnages. Un des grands questionnements était de savoir si les créateurs égaleraient le développement des personnages de la série britannique. Eh bien, étonnam-

ment, ils y arrivent, et surpassent même parfois l'originale. C'est parce que la diversité des personnages est la vraie richesse de la série et est bien exploitée. Sam (Rose Mclver) et Jay (Utkarsh Ambudkar) sont attachants. Les fantômes sont tout aussi intéressants, et on ne peut s'empêcher de sourire face aux décalages entre leurs différentes époques. Au fil des épisodes, ces derniers gagnent en profondeur et se révèlent être bien plus que de simples entités fantasques.

Drôle et touchante, la série *Ghosts: fantômes à la maison* ne cherche pas à recréer exactement la version originale, et va parfois plus loin que *Ghosts* UK. Elle trace son propre chemin développant ses propres sujets, concepts, et confrontations avec notre époque, nous permettant de découvrir certains aspects de l'histoire par la même occasion.

Ghosts: fantômes à la maison offre une parenthèse réconfortante et pleine de tendresse, portée par une galerie de personnages hauts en couleur. On prend plaisir à suivre cette colocation étonnante, à laquelle on s'attache un peu plus à chaque épisode. Et c'est tourné à Montréal! **8,5 sur 10**

Ciné-gars – Dans la version de *Ghosts* de nos voisins du Sud, étant donné le nombre d'épisodes plus nombreux que dans la version britannique, les fantômes évoluent plus dans l'air du temps, ce qui crée une différence appréciable.

Sam a un comportement davantage maternel, elle est très dévouée aux fantômes, alors que Jay, ne voyant pas les fantômes, essaie d'interagir avec eux, mais sans savoir s'il réussit. La

dynamique du couple et de leurs «résidents» ajoute à la série. **8,5 sur 10**

iZombie

Série, 2015-2019, comédie dramatique, policier-enquête, peur, États-Unis, 5 saisons de 13 à 19 épisodes de 42 minutes, Apple TV\$ et YouTube\$; créée par: Rob Thomas et Diane Ruggiero-Wright d'après la série de comic book éponyme de Chris Roberson et Mike Allred; interprètes: Rose Mclver, Malcolm Goodwin, Rahul Kohli.

Synopsis – Olivia Moore, surnommée Liv, est une étudiante en médecine, transformée en zombie lors d'une soirée ayant très mal tourné, qui décide de travailler en tant que médecin légiste afin de pouvoir profiter du festin que représentent pour elle les cerveaux des défunts. Or, à chaque bouchée, elle hérite des souvenirs de la personne. Cherchant désespérément un sens à sa vie, elle se rend compte qu'avec le détective Clive Babinaux, elle peut résoudre les affaires de meurtres et calmer ainsi les images qui la tourmentent.

Ciné-fille – Une autre série sur les zombies, vous me direz? *The Walking Dead*, *Fear the Walking Dead*, *Z Nation*, *The Revenants*... Sauf que le concept d'*iZombie* est original: le personnage principal est une zombie. Et tous les zombies ne sont pas des êtres décérébrés. Ceux qui sont privés de cerveaux le deviennent, mais ceux qui s'alimentent d'encéphales conservent leurs capacités intellectuelles, se



démarquant par une peau laiteuse et des cheveux blancs.

Mais se nourrir de cervelle vient avec des effets secondaires: les zombies absorbent la personnalité et les talents des anciens propriétaires de ces cerveaux, ainsi que de certains *flash-back*. Le personnage principal change donc de personnalité à chaque épisode. Ce qui donne des possibilités infinies. Cela apporte non seulement un côté original à la série, mais aussi une myriade de personnalités à jouer pour Rose Mclver. Elle incarne parfaitement Liv, et les autres acteurs aussi sont bons et bien choisis. Comme dans n'importe quelle série policière, il y a un meurtre à résoudre par épisode et ils sont bien réalisés.

iZombie est une série à voir: entre comédie, zombies et enquêtes policières, sans oublier les amours compliqués, plusieurs genres se mêlent pour notre plus grand plaisir! **8 sur 10**

Ciné-gars – La dégustation de cerveaux a des effets secondaires; outre les souvenirs des victimes, les principaux traits de leurs personnalités imprègnent Liv, la zombie. Rose Mclver nous démontre ses talents d'interprète, car chaque épisode apporte un caractère différent, qu'elle personnifie avec brio.

L'idée des zombies tels que présentés dans l'univers fantastique, mais aussi réaliste, de *iZombie* est bien imaginée et bien transposée dans notre réalité. **8 sur 10**



Avec Odette Morin

Pâte de cari maison

Combien de découvertes des plus agréables peut-on faire en explorant les cuisines du monde! Et comme la nature est bien faite! Car, bien souvent, de formidables amalgames de saveurs nous apportent d'inoubliables plaisirs gustatifs en plus de multiples bienfaits pour la santé.

En effet, il y a quelques années, la science nous a offert quelques explications concernant la rareté, voire l'absence de certaines maladies chez certains peuples. Un bon exemple est celui de l'Inde où jusqu'à tout récemment, des maladies comme le cancer colorectal, pourtant très répandues chez nous, y étaient quasi inexistantes. Selon les scientifiques, la consommation quotidienne de curcuma, dans les préparations de cari serait en grande partie responsable de cette situation. Hélas, aujourd'hui ce bon bilan a commencé à changer à cause de l'avènement des chaînes de restauration rapide et à l'occidentalisation du style de vie des indiens.

Bien que les recettes de pâtes de cari ne contiennent pas toutes du curcuma, elles sont toujours un amalgame d'aromates et d'épices qui interagissent pour un maximum de saveur et d'effets positifs sur la santé. Les ingrédients de la plupart d'entre elles ont tous été utilisés, au fil du temps, non seulement comme ali-

ments, mais aussi comme plantes médicinales. Si vous ne disposez pas de curcuma frais, remplacez-le par du curcuma en poudre: 15 ml (1 cuil à soupe) frais = 5 ml (1 cuil à thé) en poudre.

N.B. N'oubliez pas que le curcuma est aussi utilisé comme colorant, alors tout ce qu'il va toucher va se teinter de jaune, y compris vos doigts, c'est pourquoi je porte des gants chirurgicaux pour préparer à la fois les piments forts et le curcuma. Le curcuma est liposoluble (soluble dans le gras), si vous n'en mettez pas dans le mélange, il devra y en avoir un peu dans le plat auquel vous l'ajouterez. De plus, le poivre accentue les pouvoirs du curcuma, alors vaut mieux en ajouter un peu à nos plats, même s'ils contiennent des piments forts. Pour la recette qui suit, vous pouvez broyer les ingrédients dans un mortier, les râper ou les hacher très finement. Si vous choisissez d'utiliser un mélangeur, vous devrez ajouter soit de l'huile,

entre 15 et 45 ml (1 à 3 cuil. à soupe), de la pâte de tomate, du vinaigre ou du jus de citron.

On utilise cette préparation dans toutes sortes de petits ragoûts en sauce ainsi que dans les soupes et les potages. Les habitués aux mets bien relevés utiliseront la totalité du mélange (recettes pour 4 à 8 personnes), tandis que les débutants en utiliseront que la moitié ou moins. Le lait de coco est souvent utilisé en guise de sauce, mais on peut aussi prendre des tomates concassées, du bouillon de légumes ou de volaille agrémenté de crème, de crème sure, de fromage à la crème pour cuisson ou de yogourt (on ajoute ce dernier en fin de cuisson). On peut aussi épaissir les sauces avec des légumes pilés (pommes de terre, patates douces, etc.). Excellente dans les recettes de légumes, de légumineuse, de tofu, de fruits de mer, de volaille, etc. On l'incorpore à nos préparations avant d'ajouter les ingrédients



liquides, puis on laisse mijoter le tout quelques minutes. Une explosion de saveur qui atteindra son paroxysme si vous ajoutez du jus de citron (ou de lime) et du persil frais (ou de la coriandre fraîche) à vos recettes avant de servir.

Dans quelles recettes utilise-t-on la pâte de cari?

- Évidemment, dans les plats inspirés des fameux «caris» indiens ou thaïlandais.
- Dans les soupes comme le «dhal» (soupe aux lentilles) ou les potages à la courge, etc.
- Pour mariner le tofu, les viandes en lui ajoutant du jus de citron ou du vinaigre, ainsi qu'un peu d'huile au choix.
- Dans les recettes de «tandoori» (pour mariner les viandes) en lui ajoutant 5 ml de paprika et 125 ml (½ tasse) de yogourt nature.
- Dans les sauces comme les chutneys, les sauces BBQ, les sauces piquantes et les ketchups maison.
- Et dans plein d'autres recettes que vous pouvez inventer ou adapter, dont plusieurs plats cuits à la mijoteuse.

Pâte de cari maison

(donne environ ½ tasse)

N.B. Pour ceux qui tolèrent moins bien les mets piquants, mettez moins

de piments forts ou du moins enlevez toutes les graines ainsi que les membranes qui les retiennent, car ce sont les parties les plus brûlantes d'un piment.

Ingrédients

- Oignon, ½ petit soit 45 ml ou 3 cuil. à soupe
- Ail, 3 à 5 gousses soit 30 ml ou 2 cuil. à soupe
- Gingembre, morceau de 1 po x 1 po, soit près de 15 ml ou 1 cuil. à soupe
- Curcuma frais, morceau de 2 po x ½ po, soit près de 15 ml
- Piments forts «chili thaï» ou autres, 5 petits piments soit environ 15 ml
- Épices aux choix, 5 ml (1 cuil. à thé): graines moulues de cumin, de coriandre, de fenouil, de moutarde, etc., ou un mélange comme le garam masala (facultatifs)

Préparation

Râpez, hachez très finement ou broyez tous les ingrédients et mélangez le tout. Le mélange est prêt à utiliser. Vous pouvez le conserver au frigo pendant 3 ou 4 jours ou le congeler, dans des moules à glaçons, puis conserver les cubes dans un contenant étanche pendant 3 mois.

Bon appétit!