

ÇA BOUGE AU CANADA – Québec

Durée : 4 min

La vidéo est disponible sur francolab.ca

TRANSCRIPTION

La région de Québec est le berceau de l'Amérique française, où vivent plus de 750 000 habitants, pour la plupart francophones.

On y vit intensément les quatre saisons. À + 35 comme à -35 degrés, il y a bien des façons de s'amuser!

La chute Montmorency, d'une hauteur de 83 mètres, est la plus haute du Québec et dépasse de trente mètres les chutes Niagara. Selon une légende, le fantôme d'une jeune femme vêtue d'une robe de mariée peut être aperçu se jetant dans la chute.

Il y a plusieurs moyens de visiter le site. Pour ceux qui cherchent les défis, on escalade les chutes en hiver!

1^{er} commentaire – un jeune homme parle de l'escalade des chutes

« On est chanceux d'avoir les chutes Montmorency* proches de Québec, en fait. C'est un site qui est facile d'accès et le soir, en plus, il y a des lumières qui nous permettent de grimper jusqu'à à peu près minuit. »

*Note : Dans la langue parlée au Québec, c'est courant de dire « les chutes Montmorency » plutôt que « la chute Montmorency ».

Vous voyez la butte de neige qui se trouve à la base de la chute? Elle se forme avec la vapeur d'eau qui gèle et s'accumule. On l'appelle « le pain de sucre. »

En parlant de sucre, il faut aller se sucrer le bec à la cabane.

2^e commentaire – le propriétaire de la cabane à sucre explique la fabrication des produits de l'érable

« La saison où on fabrique le sirop d'érable au Québec, c'est le printemps, généralement de mi-mars jusqu'à mi-avril... très important d'utiliser l'eau d'érable de l'érable à sucre et dans l'eau

d'érable, il y a 2,5 % de sucre. On prend l'eau d'érable, on la fait bouillir et l'eau s'évapore, le sucre se concentre et 40 litres d'eau d'érable va* donner seulement un litre de sirop d'érable pur. »

Note : *Le propriétaire de la cabane à sucre dit **va**, mais il faut accorder le verbe avec le sujet : 40 litres d'eau, donc utiliser **vont**.

La cabane à sucre, c'est la tradition québécoise par excellence où rencontres, musique, bouffe et ambiance festive sont au rendez-vous.

3^e commentaire – un homme commente les produits de l'érable

« La cabane à sucre et le sirop d'érable et la tire d'érable, vraiment, c'est très très impressionnant. »

Chaque cabane à sucre propose des activités distinctes; que ce soit les concours de sciage de bois ou l'observation d'animaux vivants ou... empaillés.

On poursuit la visite en beauté à l'Hôtel de glace! Unique en Amérique du Nord, il possède une chapelle pour les mariages, des glissades et des spas.

4^e commentaire – une jeune femme parle de l'Hôtel de glace

« Chaque année, on refait un nouveau thème et un nouveau plan architectural. Donc, on peut venir la* visiter. À* chaque année, ça va être différent. »

Note : * Dans la langue parlée au Québec, c'est une faute commune de mettre hôtel au féminin (la plutôt que le) et de dire à **chaque** plutôt que **chaque**.

Un mois et plus de 60 personnes sont nécessaires pour sa construction.

5^e commentaire – la même jeune femme

« Cette année, le thème c'est la biodiversité dans tous ses états. »

Dormir dans une suite arctique romantique ou prendre un verre au bar de Glace n'aura jamais été aussi rafraîchissant.

Située sur la rive nord du fleuve Saint-Laurent, Québec a fêté son 400^e anniversaire en 2008. Capitale nationale de la province du même nom, c'est la seule ville fortifiée de l'Amérique du Nord.

Le Château Frontenac est l'hôtel le plus photographié au monde.

Skiez sur les plaines d'Abraham pour y admirer l'illustre fleuve Saint-Laurent ou, si vous préférez, allez voir le Red Bull Crashed Ice!

Attachez vos tuques, Le Red Bull Crashed Ice* est une course de patinage de descente extrême, dans laquelle des athlètes téméraires se lancent quatre à la fois sur une piste remplie d'obstacles. Les patineurs peuvent atteindre des vitesses dépassant les 60km/h.

Note : *Le Red Bull Crashed Ice n'a plus lieu dans la ville de Québec depuis 2015.

Pour terminer la soirée, quoi de mieux qu'une poutine! C'est un mets typiquement québécois composé de frites et de fromage en grains recouverts de sauce.

Vous êtes sous le charme de cette région? Dites-vous que c'est seulement un début, puisque chaque saison réserve son lot de surprises.

FIN