





3 141 592 653

C'est probablement le nombre de fois qu'on nous a posé la question « À quand votre album de Noël? » depuis les débuts du groupe en 2010. Eh bien, si vous tendez maintenant le bout du nez, vous remarquerez peut-être de subtils effluves de grelots et de parapapampam, car il est tout fraîchement sorti du four!

Certes, ça nous a pris quelques années à mijoter le tout. On s'est assuré de rassembler tous les ingrédients à point pour un album en deux temps – tel un *Mini-Wheat* de Noël – réunissant des titres de blé entier, enregistrés en chapelle, hommage à nos Noëls d'antan, et des titres plus givrés réalisés en studio... avec en bonus quelques surprises qui goûtent Noël.

À la demande générale, chers amis et fans, nous vous livrons avec plaisir et fébrilité notre version gourmande de Noël a cappella, *Ça goûte Noël!*

*Depuis 2020, QWARTZ est porte-parole de SOPAR, un organisme voué au développement international dont l'approche est d'aider les communautés à s'aider elles-mêmes en misant sur leurs atouts et leurs ressources afin d'améliorer leurs conditions de vie. 1 \$ est remis à SOPAR pour chaque album vendu afin de financer la construction de puits d'eau potable en Inde.*



That's approximately the number of times we got asked, since the inception of the band a decade ago, "When are you going to release a Christmas album?" Well... if you have a keen nose, you might pick up subtle sleigh bells and parapapampam aromas floating in the air, because the album is fresh out of the oven!

Admittedly, it was a slow cooking process over a few years. We put together all the ripe ingredients for a double album – like a Christmas *Mini-Wheat* – combining some whole wheat titles, recorded in a church, as an *homage* to the Christmases of yore, as well as some more frosted titles produced in studio... with a few Christmas flavored surprises added in for good measure.

By popular demand, dear friends and fans, it is with joy and excitement that we present to you our gourmand Christmas album, *Ça goûte Noël!* (Tastes Like Christmas!)

*As of 2020, QWARTZ has become spokesperson for SOPAR, a non-profit international organization working towards supporting and strengthening the development process of India's poor communities by helping them achieve self-reliance with a give-give philosophy in mind. The group is proud to offer SOPAR one dollar per sold copy of this album.*

# Menu

## Face A

**Veni, veni Emmanuel (feat. Les Petits Chanteurs du Mont-Royal)**  
Paroles et musique: Traditionnel / Arrangement: Claude Thompson

**Sainte nuit**  
Paroles: Joseph Mohr / Musique: Franz Xaver Gruber / Arrangement:  
François Pothier Bouchard

**Marie-Noël**  
Paroles et musique: Claude Gauthier, Robert Charlebois / Arrangement:  
François Pothier Bouchard

**O Magnum Mysterium (feat. Quartom)**  
Paroles: Traditionnel / Musique: Tomás Luis de Victoria

**Es ist ein Ros' Entsprungen**  
Paroles et musique: Traditionnel / Arrangement:  
François Pothier Bouchard

**Song for a Winter's Night**  
Paroles et musique: Gordon Lightfoot / Arrangement:  
François Pothier Bouchard

**Élégie du pain sandwich (feat. Les Itinérantes)**  
Paroles, musique et arrangement: François Pothier Bouchard

**Le Sentier de neige**  
Paroles et musique: Ben Kaye, Hal Stanley, Lucien Brien / Arrangement:  
François Pothier Bouchard

**The White Cliffs of Dover (feat. Anna-Sophie Neher)**  
Paroles: Nat Burton / Musique: Walter Kent / Arrangement:  
François Pothier Bouchard

## Face B

**All I Want for Christmas Is You / Christmas**  
Paroles et musique: Mariah Carey, Walter Afanasieff, Jeff Barry, Ellie Greenwich, Phil Spector / Arrangement: Louis Alexandre Beauchemin

**Martin de la chasse-galerie**  
Paroles et musique: Regent Archambault, Michel Bordeleau, Denis Fréchette, Jean Fréchette, Yves Lambert, Martin Racine, Michel Rivard / Arrangement: Geneviève Morasse

**Ma recette du bonheur**  
Paroles et musique: Philippe Courchesne Leboeuf / Arrangement:  
Geneviève Morasse, Philippe Courchesne Leboeuf

**Noël blanc (feat. Marc Hervieux)**  
Paroles: Irving Berlin, Francis Blanche (VF) / Musique: Irving Berlin / Arrangement: François Pothier Bouchard

**Christmas Lights**  
Paroles et musique: Guy Berryman, Jonny Buckland, Will Champion, Chris Martin / Arrangement: Geneviève Morasse

**Gravlix**  
Paroles, musique et arrangement: Louis Alexandre Beauchemin

**Last Christmas**  
Paroles et musique: George Michael / Arrangement:  
Louis Alexandre Beauchemin

**Keep It Real (Ton sucre à la crème)**  
Paroles, musique et arrangement: François Dubé

**Medley trad**  
Paroles et musique: Traditionnel, Gilles Vigneault / Arrangement:  
Geneviève Morasse

**Chanson cachée: Le Noël de M. Mousteille (feat. Julien Corriveau)**  
Paroles: Julien Corriveau / Musique: Artistes d'hiver / Arrangement:  
François Pothier Bouchard

# Lait de poule

Cette année, oubliez le lait de poule d'épicerie, et vivez à 100 % l'expérience QW4RTZMAS en régaland vos invités avec la fameuse recette de *egnog* de Fa2!

5 jaunes d'oeufs  
1/2 tasse de sucre blanc granulé  
2 litres de lait 3,25 %  
473 ml de crème 35 %  
1/2 tasse de rhum brun épicé\*  
1/2 tasse de whisky\*  
1 cuillère à thé d'extrait de vanille  
cannelle  
muscade

- 1 Dans un grand bol à punch, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 2 Réserver les blancs d'oeufs dans un bol au frigo.
- 3 Dans un grand bol à punch, ajouter le lait, la crème, le rhum, le whisky et l'extrait de vanille, de même que de la cannelle et de la muscade au goût.
- 4 Bien mélanger.
- 5 Monter les blancs d'oeufs en neige.
- 6 Incorporer délicatement au mélange juste avant de servir.

\*Des alcools bien sucrés, pas trop vieillis/fumés sont conseillés

Pour les a cappellactose intolérants, vous pouvez utiliser du lait et de la crème sans lactose, de même que faire cuire votre mélange à feu doux après l'étape 3 (laissez refroidir avant de poursuivre les étapes).

10

min. de préparation

5

min. de cuisson

12

portions



Fêter Noël est pour moi l'occasion de faire le plein de moments doux en famille et entre amis. C'est un peu la ligne d'arrivée du « rush » de l'automne, souvent rempli à craquer de spectacles et de tournées. En débarquant à la maison familiale, je prends plaisir à être l'assistant-chef de ma sœur, qui a définitivement hérité des pouvoirs magiques de notre grand-mère de cuisinière du temps des Fêtes. Aux ragôts, aux pâtés, et à la tourtière s'ajoutent les délicieuses recettes qu'elle nous ramène de ses nombreux voyages en Europe. En mangeant, on rêve avec maman de notre projet de voyage familial en Autriche, où l'on pourra un jour pèleriner parmi les endroits où elle fut jeune et folle durant ses études au Mozarteum. Après le repas, c'est l'heure d'aller rejoindre mes amis anciens Petits Chanteurs à la chapelle du Séminaire pour chanter à la messe de minuit. C'est alors un concentré de mille souvenirs d'enfance qui rejaillissent dans tout mon être alors que je prends malin plaisir à chanter au plus fort de ma voix les premières notes du KYYYYYYRIEEEEEEEEEE de la messe de J.-A. Thompson. (C'est absolument jouissif à chanter.) La messe est suivie du tant attendu « Noël des oubliés », cette fête tardive où tous les membres de la chorale apportent une quantité déraisonnable de bouffe de Noël à partager et où l'on chante du répertoire classique et des chants de notre enfance autour du piano, un verre (ou deux) à la main. Vous n'aurez jamais entendu de version plus désastreuse du Messie de Händel, mais vous n'aurez aussi jamais vu de vieux amis aussi heureux de se retrouver une fois l'an. Le 25 au matin, je me réveille avec le sentiment magique d'avoir été rassasié du cœur et de l'esprit. C'est d'ailleurs ce que je vous souhaite pour ce temps des Fêtes et pour ceux à venir: cet état de bien-être absolu partagé avec ceux que vous aimez et qui vous aiment. Joyeux Noël à tous!

François





J'aime ça pour vrai, Noël.

C'est vraiment un moment d'arrêt essentiel. Je n'apprends rien à personne si je vous dis que ce n'est pas la société qui va nous encourager à prendre une pause. Le souci de performance et le fait d'être toujours, toujours, toujours très occupé sont des « valeurs » qui vous ont probablement causé du tort à vous aussi à un moment ou un autre. Noël me semble la meilleure occasion de s'obliger à prendre du temps avec ses proches. Qui peut résister à un feu de foyer, emmitoufflé avec sa boisson chaude préférée, en bonne compagnie?

J'ajouterais qu'il y a assurément une question de foi importante pour moi qui fait de Noël la plus belle fête de l'année. C'est le plus beau des messages et la plus belle des histoires.

Je vous souhaite le plus sincère joyeux Noël.

Prenez soin de vous!

*Louis Alexandre*

Joyeux Noël



Bonjour, je m'appelle Philippe et je suis Pro-Noël. Oui, même le côté kitch, le côté parfois matérialiste, et malgré l'existence du pain sandwich, j'aime vraiment ça Noël. Cet amour-là ne date vraiment pas d'hier, mais il a beaucoup évolué avec le temps. Y'a par exemple l'importance de recevoir des cadeaux qui a laissé place au plaisir d'en offrir. Y'a les fameux concerts de Noël qui sont toujours aussi présents, mais qui sont passés de la scène en tapis brun-orange du sous-sol de mes grands-parents (des deux bords... ils avaient dû s'appeler) aux scènes d'églises pour de très nombreuses messes de minuit, jusqu'à la scène du Metropolis – terre promise d'un certain rockeur – afin d'y « défoncer l'année » avec les gars de QWARTZ. Y'a les soirées pyjamas devant Ciné-Cadeau qui sont devenues des soirées pyjamas devant « Love Actually » (ouin... je sais). Y'a aussi, bien évidemment, la traditionnelle bénédiction de mon papi Jean qui faisait éclater de rires – maladroitement camouflés – mes cousines, mon frère et moi; bénédiction qui est par la suite devenue l'un de mes moments préférés du temps des Fêtes et qui me manque tellement. D'un point de vue un peu plus philosophique, il y a aussi l'insouciance face à la chance que j'ai de pouvoir vivre des Noëls aussi ouatés qui fait de plus en plus place à la réalisation toujours plus grande de l'ampleur de mon privilège (pensée ici entre autres pour tous les enfants d'orphelinats rencontrés en Inde l'année dernière : la petite Dharshini et les autres). Ce qui n'a pas changé, c'est mon amour pour cette période de l'année. C'était pour moi et ça restera toujours un moment pour faire le plein de famille, d'amis, de repos, de calories et de souvenirs.

Je suis maintenant papa pour la première fois et ce Noël sera le tout premier de ma petite Léonore. Je songe déjà aux mille et une façons de rendre ce moment aussi spécial pour elle qu'il ne l'a été pour moi. C'est maintenant à mon tour de saupoudrer la magie des Fêtes devant ses grands yeux verts-sapins.

C'est l'a cappellarme à l'œil que je vous souhaite à tous le plus joyeux des Noëls!

Philippe







J'aime ça cuisiner, finir en vitesse les derniers préparatifs avant l'arrivée de mes invités, essayer subtilement une goutte de lait par terre avec mon bas en préparant ma recette de eggnog. J'aime ça accueillir la famille dans mon chez-moi décoré blanc, rouge et vert, qui sent bon la dinde, la tourtière et la tarte aux pommes. J'aime regarder les enfants zyeuter les cadeaux en dessous du sapin, manger trop d'olives farcies ou bien des atocas à la cuiller en cachette et devoir dire qu'y'auront pas faim pour souper s'ils continuent de se bourrer la face dins entrées. J'aime déboucher une grosse bière vieillie en fût de chêne pour mon beau-frère, *partner* de dégustation de micro-brasseries, tomber dans lune en regardant neiger dehors pis reprendre le fil de la conversation juste à temps pour répondre avec fierté à la traditionnelle question : « qu'est-ce que tu mets dans ta farce? » (C'est un secret, mais en tout cas y'a pas de gluten pour mon beau-père!) Une fois le repas terminé, sortir furtivement une bouteille que je me réserve pour les bonnes occasions et devoir avertir mon cousin par alliance – fort de l'expérience de l'année d'avant – qu'un scotch vieilli 20 ans, c'est pas fait pour faire des shooters. J'aime ça regarder les enfants déballer des cadeaux, voir les plus jeunes jouer plus avec la boîte qu'avec ce qu'il y avait dedans. J'aime sortir mon sucre à la crème, presque comme une surprise, avec le thé pis le café. J'aime devoir courir après les petits sur un *sugar high* terrible après le sucre à la crème, en perdre un et le retrouver endormi dins manteaux sur le lit. J'aime ça finalement dire au revoir à la parenté, après avoir mangé, bu, ri et jasé à satiété, et leur crier sur le Perron pendant qu'ils retournent à leur char un bien senti... « Joyeux Noël! »

Faz

# Découvre à quel membre de QW4RTZ tu t'identifies le plus

Réponds aux questions et on te dévoilera qui de Fa2, François, Phil ou Louis est ton alter ego de Noël.

## Quelle chanson de Noël aimes-tu le plus?

- A) Let it Snow.  
(parce que c'est dans le meilleur film de Noël ever : Die Hard)
- B) Tellement de bons choix, mais j'aime beaucoup Veni, veni Emmanuel.
- C) Le Kyrie de la Messe de la Nativité de J.-A. Thompson.
- D) La version de « Vive le vent » par Jacynthe.

## Quelle chanson de Noël détestes-tu?

- A) Les o\*\*\*\*\* de 12 jours de Noël!!!! Quand tu as une idée musicale juste pour 4 mesures pis que tu fais une tonne de 3 minutes avec pareil!
- B) Santa Baby!!!
- C) Santa Baby.
- D) La version de « Vive le vent » par Jacynthe...  
(Google moé ça, tu seras pas déçu.)

## Quelle chanson de Noël aimerais-tu interpréter avec Michael Bublé?

- A) Let it Snow. Parce que c'est dans Die Hard.
- B) Noël à Jérusalem.
- C) Chestnuts Roasting On an Open Fire.
- D) Je ferais tellement autre chose avec Michael Bublé.

## Le matin de Noël, quelle est la première chose que tu fais?

- A) Beaucoup trop de nourriture.
- B) Me faire réveiller par mes enfants. Sur le coup, j'aurais dormi plus... mais dans le fond, ce sont les plus beaux moments.
- C) Je bois un café Baileys et je mange du dessert.
- D) Je vais finalement me coucher.

## Enfant, quel est le meilleur cadeau que tu aies reçu?

- A) Des legos.
- B) Je m'appelle pas « Enfant ».
- C) Flight Simulator 2000 et Finale 1997!
- D) La vie.

## Quel est le pire cadeau que tu aies reçu?

- A) Une chaise.
- B) La gastro.
- C) Un costume traditionnel luxembourgeois. Maintenant, je trouverais ça MALADE! Mais à 4 ans, je comprenais pas ce qui m'arrivait. Désolé mon oncle Marc.
- D) Tsé le chocolat en forme d'orange qui s'ouvrait en quartiers ? Ben ça!

## Que dis-tu pour remercier quelqu'un qui t'a offert un cadeau que tu ne voulais pas vraiment?

- A) « Merci, j'connais quelqu'un qui va être content! » Ils ne sont juste pas obligés de savoir que je veux réellement dire que je vais le redonner à quelqu'un d'autre qui va l'apprécier.
- B) Heyyyyyyy...merci. \*bec\* \*bec\*.
- C) N/A. J'aime tous les cadeaux! Même ceux qui se ramassent au bac de récup le 26.
- D) C'est super gentil, mais j'ai déjà tous les albums de Nicolas Ciccone.

## Sucre à la crème : noix ou pas de noix?

- A) AVEC!
- B) NONNNNNNNNNNNNNNNNN (pas de noix).
- C) Noooooon! Fa2 est un psychopathe avec ses noix!
- D) Tu peux le faire cuire au micro-ondes si tu veux, mais de grâce, pas de noix!!!!

## Quel est ton plat ou dessert de Noël favori?

- A) J'ai un faible pour le combo dinde/farce/tourtière dans la même assiette.
- B) Les huîtres!
- C) Le ragoût de boulette de ma grand-mère Germaine.
- D) Grilled Cheese de Noël.

## Si tu étais un renne du Père Noël, quel serait ton nom et ta particularité?

- A) Doumdoumdoum. Le renne passif-agressif.
- B) Frisou. Ma particularité serait de sauter tout le temps.
- C) CF-105 Arrow, la reine de la CRAF qui a fait peur au monde entier en frôlant MACH 2 vingt ans avant tout le monde.
- D) Sa Majesté le renne. Monarque de la toundra.

## Si tu avais la chance de rencontrer le Père Noël (le vrai!), quelle question brûlerais-tu d'envie de lui poser?

- A) Dans l'hémisphère sud, t'as pas chaud avec ton coat de poil?
- B) Quelles sont les conditions de travail de vos employés? Avez-vous pensé au coût de la vie au pôle Nord?
- C) Est-ce que vous avez un *day job* le reste de l'année?
- D) Pourquoi une orange en chocolat?

## Si tu avais la chance de rencontrer Mère Noël, quelle question brûlerais-tu d'envie de lui poser?

- A) Comment te serais-tu réalisée comme femme si tu n'avais pas sacrifié tes rêves pour suivre ton mari au pôle Nord?
- B) Vos meilleurs restos au pôle Nord? Que dois-je absolument essayer?
- C) Vous voudriez pas échanger de rôle avec Père Noël cette année question de briser l'image patriarcale de votre légende?
- D) Le sucre à la crème, avec ou sans noix?

## Si tu étais un sapin, comment voudrais-tu être décoré?

- A) Sobrement.
- B) Avec goût, ce serait déjà bien.
- C) Avec des boules multicolores et très cassantes comme dans le temps!
- D) Je resterais nu.

## Pour toi, la saison des Fêtes (musique de Noël, décorations...), ça commence et ça finit à quelles dates?

- A) 12 novembre (svp, laissez-moi un *buffer* pour enlever mes décorations d'Halloween avant de devoir mettre celles de Noël!) au 3 janvier.
- B) Ça dépend! Musique : 1er au 25 décembre. Décorations : 1er décembre au 7 janvier!
- C) Du moment où le chocolat de l'Halloween est en spécial au moment où les bûches de Noël congelées sont en spécial.
- D) Le plus tôt possible et le plus tard possible!!!

## Résultats

- A Tu es comme Fa2, pragmatique, un peu cynique, mais très attaché à ta famille. Tu sais que Noël, ça se goûte dans les bons plats que tu prends plaisir à préparer. Tu aimes le côté paisible de Noël. Ton expression préférée c'est « baisse le ton ».
- B Tu es comme Louis, attentionné et tu as des goûts raffinés. Ce qui t'y a de plus précieux pour toi à Noël, ce sont les moments passés en famille. Tu aimes tout le monde, même ceux qui boivent de la Coors et du Ménage à Trois, à condition que ce ne soit pas eux qui soient en charge de ce qu'on boit au réveillon.
- C Tu es comme Philippe, YOLO! Noël est pour toi passionné. Tu sais saisir les occasions pour passer un bon moment pendant les Fêtes. Tu ne laisses rien au hasard! Tout doit être parfait, comme toi.
- D Tu es comme Jacynthe, tu n'as pas peur de te faire filmer ce soir.

Majorité de...



# Recettes originales

Pour toutes les paroles, rendez-vous au [qw4rtz.ca/ca-goute-noel](http://qw4rtz.ca/ca-goute-noel) ou scannez le code QR!



## Élégie du pain sandwich

Mais quelle est cette douce trinité  
De parfums et de divines saveurs?  
Mais quel est ce glorieux bâtiment  
Sur l'assiette couché royalement?

C'est la recette de ma tendre grand-mère  
Du Pain Sandwich, du pain sandwich

Tranche de pain  
Étendez le poulet broyé  
Tranche de pain  
Répandez le jambon haché  
Tranche de pain  
Ajoutez les oeufs concassés  
Tranche de pain  
Enrobez d'onctueux Cheese Whiz

Alarme! Alarme!  
Qui vous a dit d'y ajouter du Cheese Whiz?  
C'est Ricardo  
Arrière, Serpent!  
Ce n'est pas là l'enseignement de Grand-mère!

Elle l'endimanchait de fromage à la crème  
Je vous en prie, faites-en de même  
Décorez d'écorces de carottes,  
De rameaux de persil,  
De pétales de radis  
Égarez de cornichons marinés  
Et de tomates tranchées

Puis la touche finale  
D'importance capitale  
Est de saupoudrer de persil séché

Ainsi s'accomplit la recette de ma grand-mère  
Du Pain Sandwich

Amen

François

## Ma recette du bonheur

La neige fond sur tes paupières givrées  
Le feu ne danse plus dans la cheminée  
Un autre Noël en suspens,  
Te donne l'envie d' partir en courant

Le sentier de neige est tout glacé  
Tu n'as personne sur qui t'appuyer  
Même l'enfant au tambour,  
A l'air d'avoir plus de fun que toi

Mais t'en fais pas t'as déjà tous les ingrédients  
pour te réchauffer le cœur  
T'as qu'à suivre ma recette du bonheur

Fais-toi donc un Grilled Cheese  
Et tout va bien aller  
Y'a rien d'mieux qu'un Grilled Cheese de Noël  
Pour te remettre sur pieds

Masse du beurre sur ton pain  
Insère deux singles, pas moins  
Hume l'odeur du bonheur  
Cuis ça à feu moyen  
Et déguste ce festin  
Laisse Noël revenir dans ton cœur!

J'ai mangé des tajines à Merzouga  
Et à Barcelone, une riche paëlla  
Mais bien que rassasié  
Je n'étais pas 100% comblé

J'ai mangé les tacos de Guadalupe  
Ed a Roma une grande burrata  
Mais rien n'est égal  
Un bon Grilled Cheese parfaitement grillé

De toutes les recettes de la Terre  
C'est vraiment la plus solidaire  
Colle ton oreille dessus tu vas entendre ta mère

Phil

Fais-toi donc un Grilled Cheese  
Et tout va bien aller  
Si tu t' fais un Grilled Cheese de Noël  
Fais-en donc un pour moi

Masse du beurre sur ton pain  
Insère deux singles, pas moins  
Hume l'odeur du bonheur  
Cuis ça à feu moyen  
Et déguste ce festin  
Laisse Noël revenir dans ton cœur!

Fais-toi donc un Grilled Cheese (Fromage)  
Et tout va bien aller (Fro-fro-fro, Fromage Grillé!)  
Si tu t' fais un Grilled Cheese de Noël (Attention si  
t'es A Cappella intolérant)  
Fais-en donc un pour moi

Tu peux même pétrir ton pain  
Comme le ferait Christian Bégin  
Rajoute-y tout ce que tu veux, improvise  
Y'a cinquante nuances de gris...  
Y'a cinquante nuances de Grilled Cheese

Mais une seule recette du bonheur

## Gravlox

Est-ce que vous voulez connaître la recette de  
gravlox de papa?  
C'est son classique de Noël. C'est d'abord inspiré  
de la version de grand-papa, mais papa y ajoute un  
ingrédient secret.

Premièrement, je choisis un bon filet de saumon.  
C'est important de bien choisir.  
Ensuite, je prends du gros sel, beaucoup de  
gros sel.

Je coupe de l'aneth frais, je le hache, je le cisaille!  
Et vient après un sucre. Moi je prends  
exclusivement du sirop d'érable, mais grand-papa  
met souvent aussi de la cassonade.

Et finalement, mon ingrédient secret, c'est que  
j'aime ajouter un peu de whisky, je trouve que ça  
amène un côté boisé intéressant.  
Alors je mélange tout ça, je couvre le filet du  
mélange, je mets ça au frigo dans un contenant  
et j'attends.

Pendant ce temps-là chaque ingrédient commence  
à se mélanger au saumon. Et là, ça devient comme  
un immense choc de saveur. Soudain, c'est une  
explosion de flaveur, c'est la mer des parfums qui  
sculpte un magnifique récif gustatif. Ah-ha!

Après 24h, j'enlève mon futur gravlox et je le  
rince à l'eau froide. Je le gratte avec un couteau  
à dents et je le rince encore. Est-ce que vous  
savez, pourquoi?

Pour enlever le surplus de sel.

Après ça, c'est un retour au frigo, mais sans  
complètement fermer le contenant. Je veux que  
l'air passe pour laisser le gravlox sécher un peu.  
J'attends 3h à 5h et c'est prêt!

Est-ce qu'on fait la recette ensemble?

Louis

## Keep It Real (Ton sucre à la crème)

Cette recette-là c'est pour notre amie Isabelle  
Qui trouve que y'a pas assez de rap kek  
Sur notre album de Noël

Une tasse de sucre blanc bien granulé  
La cassonade dans le même chaudron  
Une tasse de crème, qu'il faut verser  
Beurre et vanille, cuiller à thé

Le sucre dans un moyen chaudron  
La cassonade dans le même chaudron  
La crème si tu sais pas, t'es t'un chaudron  
Tu mélanges et montes à ébullition  
Tu remues le temps de faire le test d'la 'tite  
boule molle  
Tu veux pas que ça soit dure ou bien de la colle  
Quand c'rendu tiède, rajoute vanille et beurre  
Tu coules dans le moule, réfrigères pendant  
deux heures

Pas d'lait condensé, y'a d'jà d'la crème dedans  
Pas de chocolat blanc, c'pas du fudge, nan!  
Pas au micro-ondes : old school su'l poêle, han!  
Keep it real ton sucre à crème : pas d'autre  
ingrédient

Le sucre dans un moyen chaudron  
La cassonade dans le même chaudron  
La crème si tu sais pas, t'es t'un chaudron  
Tu mélanges et montes à ébullition  
Tu remues le temps de faire le test d'la 'tite  
boule molle  
Tu veux pas que ça soit dure ou bien de la colle  
Quand c'rendu tiède, rajoute vanille et beurre  
Tu coules dans le moule, réfrigères pendant  
deux heures

Yeah. Fak c'est ça ma recette de sucre à crème  
Isabelle  
Pis si tu feel wild, tu peux rajouter des noix.

Faz

# Crédits

Enregistré en 2021 au Studio Piccolo (Montréal), à la chapelle de La Société des Missions Étrangères (Laval), à la Chapelle du Séminaire Saint-Joseph (Trois-Rivières), au Château de Savigny-lès-Beaune (France) et dans nos studios maison.

Recorded in 2021 at Piccolo's Studio (Montreal), at La Société des Missions Étrangères's chapel (Laval), at Chapelle du Séminaire Saint-Joseph (Trois-Rivières), at Château de Savigny-lès-Beaune (France) and in our in-house studios.

Réalisateur / Producer: QW4RTZ

Montage et Mixage / Editing & Mixing: Eric Tessier & Ed Boyer

Mastérisation / Mastering: Bill Hare

Opérateurs, Preneurs de son / Operators, Sound Engineers: Eric Tessier & QW4RTZ

Arrangements: QW4RTZ (François Pothier Bouchard, Louis Alexandre Beauchemin, Geneviève Morasse), Claude Thompson

Coordonnatrice de production / Production coordinator: Isabelle Larouche

Direction artistique / Art Direction: Philippe Courchesne Leboeuf et Pierre Dion Bisson

Design graphique / Graphic design: Pierre Dion-Bisson

Photos de pochette / Cover photos: Martin Girard (Shoot Studio)

Photos livret pages 2-3, 9, 10, 15, 16: Martin Girard (Shoot Studio)

Photos livret pages 12-13: Olivier Savoie Campeau

Chanteurs invités / Guest singers: Les Petits Chanteurs du Mont-Royal, Marc Hervieux, Anna-Sophie Neher, Les Itinérantes, Quartom, Julien Corriveau.

Titre / Title: Idée originale de Marjolaine Beaulieu / Marjolaine Beaulieu's original idea

Voix hors champ dans la chanson « Élégie du pain sandwich » / Voice-Over on "Élégie du pain sandwich": Catherine Perrin

Enfants dans la chanson « Gravlax » / Kids on "Gravlax": M-A & Adoulette

© La Tanière / Philippe Courchesne Leboeuf

# Merci

Créer un album de Noël, c'est un peu comme faire une grosse tourtière. Tu vas être mal pris si tu as juste quatre patates. Et puis, il y a toujours des petites épices surprenantes qui donnent un « oumf » à ton plat. À la base, il y a 19 magnifiques chansons – la viande – dont on salue les auteurs et compositeurs. Puis, il faut y ajouter une bonne dose d'oignons, les arrangements, pour que ça goûte à cappella. Une pensée chaleureuse pour l'Abbé Thompson et un merci hypocoristique à Geneviève pour le coup de main. Incorporez-y les voix succulentes de quelques collaborateurs de choix pour une parfaite harmonie des saveurs: Les Petits Chanteurs du Mont-Royal, Marc Hervieux, Anna-Sophie Neher, Les Itinérantes, Quartom et Julien Corriveau, alias M. Moustelle. La prise de son et le mixage, rendus possibles grâce au travail dévoué d'Ed Boyer et de notre ami (dont c'est l'anniversaire aujourd'hui), Eric Tessier. Tout cela prend forme une fois qu'on scelle le tout dans la pâte. Merci à notre chère Isabelle de ne rien laisser déborder. Sans elle, nous aurions probablement dépassé le temps de cuisson et aurions terminé avec un album à Pâques. Sans oublier, merci à David, de La Tanière, qui sait où trouver les meilleurs ingrédients. Merci à nos proches collaborateurs; Camille, Larissa, Josée, Roseann, Pierre, Serge et Donna. Vous êtes notre cannelle et notre clou de girofle. Merci à Pierre Dion-Bisson pour son talent digne des plus belles argenteries. Mais surtout, merci à nos fans et collaborateurs de la campagne La Ruche. Vous êtes la raison d'être de cet album, le ketchup sur le *sundae*, grâce à qui un tel projet prend tout son sens.

Bon appétit!

# Thank you

Making a Christmas album is a bit like baking a big meat pie. You'll get nowhere with only four potatoes. Then, there's always those surprising spices to give the "oomf" to your dish. To start with, there are 19 amazing songs – the meat – whose authors and composers we salute. Next, we need a sizable amount of onions – the arrangements – in order to have that distinctive acappella taste. A tip of the hat to abbot Claude Thompson and a special thanks to Geneviève Morasse for the help. Mix in the delicious voices of selected featured artists: Les Petits Chanteurs du Mont-Royal, Marc Hervieux, Anna-Sophie Neher, Les Itinérantes, Quartom and Julien Corriveau (a.k.a M. Moustelle). Essential for the creamy texture of the album, the gravy if you will, the work of our sound engineers and producers Eric Tessier and Ed Boyer. Everything takes shape once you pour into the pie shell. Thanks to our dear Isabelle for preventing any spillage. Without her help, we would have probably ended up with an Easter album. And lest we forget David (La Tanière) who always knows where to shop for precious ingredients. Thanks to our collaborators; Camille, Larissa, Josée, Roseann, Pierre, Serge and Donna. You are our cinnamon and clove. Thanks to Pierre Dion-Bisson for his talent worthy of the best cuttlware. Last but not least, thanks to our fans and crowdfunding supporters. You are the *raison d'être* of the album, the ketchup on top of the *sundae*. *Bon appetit!*



