



LA VRAIE NATURE

AU CHALET POUR NOËL



JEAN-PHILIPPE DION MARTIN BOISCLAIR MARTIN GRENIER



LA VRAIE NATURE

AU CHALET POUR NOËL

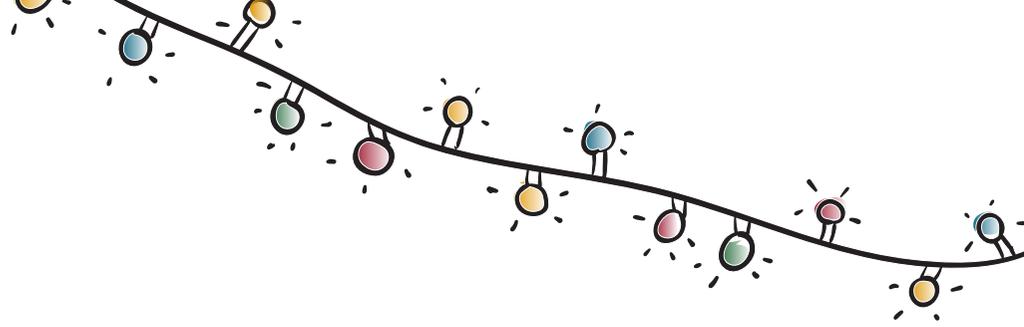
vlb éditeur



SOMMAIRE

PRÉFACE DE JEAN-PHILIPPE DION	9
EN ATTENDANT NOËL	11
EN ROUTE VERS LES FÊTES!	25
MON BEAU SAPIN	41
LE DÉCOMPTE EST COMMENCÉ	57
LE GRAND JOUR	83
ENFIN, DU REPOS!	149
L'HEURE DES BILANS	187
INDEX	210
CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES	213
REMERCIEMENTS	214





PRÉFACE

Le temps des Fêtes a toujours été important pour moi. Je pense que je suis un gars de traditions, un vrai nostalgique des Noëls de ma jeunesse. Toute la famille rassemblée, les grandes tablées avec de la tourtière et des beignes maison, les jeux de société qu'on sort seulement durant les vacances, tout ça fait partie de mes plus beaux souvenirs d'enfance.

Lorsque j'ai visité le nouveau chalet où j'accueillerais les invités de *La vraie nature*, j'ai tout de suite vu le coin où je mettrais le sapin, imaginé le feu de cheminée qui nous réchaufferait, senti l'ambiance qui y régnerait en hiver. J'ai eu un coup de cœur pour ce lieu invitant et chaleureux. En plein mois de mars, j'avais déjà hâte à décembre !

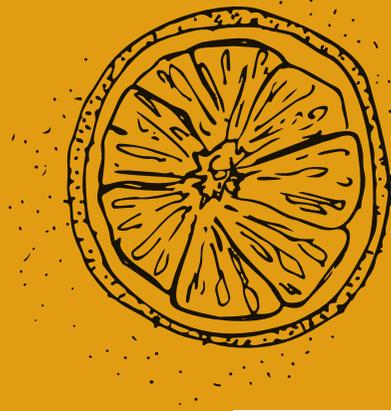
Décembre, c'est le mois des rituels : faire le sapin avec filleul et fiston, ressortir le vieil ange un peu tout croche de ma grand-mère, emballer les cadeaux que ma mère est toujours pressée d'ouvrir, accrocher les bas de Noël à la cheminée. Il y a aussi les résolutions. Celles qu'on prend tous les ans et qu'on n'arrive jamais à tenir. Et celles qu'on est fier d'avoir tenues, et qui nous ont fait grandir.

Pour notre premier Noël à Sutton, j'ai invité Garou, Marie-Claude Barrette et Naadei Lyonnais, trois personnes très attachantes pour qui cette période de l'année résonne bien différemment. J'ai eu envie de raconter le week-end inoubliable que nous avons passé ensemble. Tous les invités de la dernière saison de *La vraie nature* ont également accepté, gentiment, de partager avec vous leurs souvenirs marquants du temps des Fêtes. Avec quelques anecdotes de tournage, des idées festives et de délicieuses recettes, je pense que vous aurez tout ce qu'il faut pour passer avec nous, en famille, entre amis, un Noël pétillant.

Alors, installez-vous au coin du feu, et que les Fêtes commencent !

Jean-Philippe





EN ATTENDANT NOËL

DANS BIEN DES FAMILLES, NOËL EST LA FÊTE qui est attendue avec le plus d'impatience. Ça tombe bien, c'est aussi celle qui se prépare le plus longtemps à l'avance! Parfois *très* à l'avance... Les citrouilles nous sourient encore quand les décorations des Fêtes arrivent dans les magasins, ce qui fait «capoter» les enfants autant que leurs parents, mais pas pour les mêmes raisons... Entre l'enthousiasme des premiers et le découragement des seconds, novembre s'apprête à revêtir son voile de grisaille. Mais au chalet, pas question de déprimer! D'abord, nous savons que les derniers tournages de l'automne vont nous faire vivre de grands moments, et puis, nous terminerons l'année avec l'émission que le public nous réclame depuis la première saison : celle du Noël de *La vraie nature*!

Du choix des invités à la recherche d'un bol à punch, les préparatifs commencent de bonne heure. Ceux qui aiment Noël autant que nous savourent chaque seconde, surtout celles où le ciel nous fait cadeau de ses premiers flocons. Pour éviter de se retrouver à la dernière minute à errer dans des magasins surpeuplés dans un manteau trop chaud, l'équipe pense à tout : les décorations, la vaisselle, le menu, la musique, les cadeaux et même les pyjamas! La seule chose qu'on ne peut prévoir, c'est la météo. Mais, qu'il neige ou qu'il mouille, ce Noël au chalet sera mémorable!

JAMAIS TROP TÔT



En circulant dans les allées à la pharmacie, on entend soudain un tintement de grelots résonner. Entre la pâte à dent et le déodorant, on perd ses moyens : «Non! Pas déjà?»

Eh oui! Comme dans la chanson des Trois Accords : *Noël est arrivé en avance cette année*. Qu'on le veuille ou non, il faudra se taper mille fois le *Last Christmas* du groupe Wham! Et heureusement, on peut égayer nos oreilles avec des classiques qui rappellent autre chose que l'arrivée du père Noël ou la naissance du petit Jésus.

12

QUAND ON FAIT
SON SAPIN
LE 1^{ER} NOVEMBRE :

Fa La La
Bündock

QUAND ON PASSE
UN RÉVEILLON EN SOLO :

River
Joni Mitchel

QU'ON AIME LE JAZZ
OU NON :

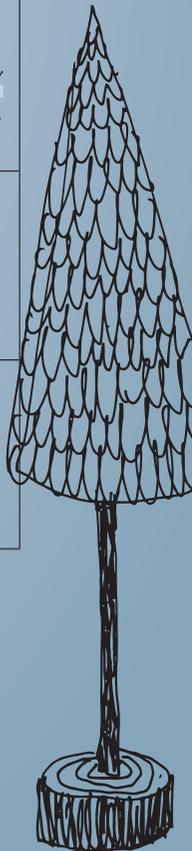
A Charlie Brown Christmas
Vince Guaraldi





DÉCEMBRE

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
				1 2 3 préparatifs « en attendant Noël »		
4 →	5 6 7 préparatifs « en attendant Noël »			8	9 PARTY de bureau	10
11	12	13	14 spectacle à l'école de fiston	15	16	17 Arrivée au chalet
18 19 sapin et décoration		20	21	22 23 dernières courses à Sutton		24 la famille débarque
25 Joyeux Noël!	26 27 28 REPOS !			29 30		31 les amis arrivent
1 Bonne année!	2 mal de tête	3 fin des vacances				





NE PAS OUBLIER

- La bouteille de champagne et la caisse de vin
- Le poinsettia pour maman
- La grande rôtissoire pour la dinde
- Le bol à punch
- Le papier d'emballage, le scotch-tape et les étiquettes
- Les cadeaux
- Le gâteau aux fruits (dans le fond du frigo)
- Les chocolats de Pâques, pour faire une fondue (congélo)
- Le plat à fondue chez ma sœur
- Les bas de Noël
- La grosse boîte de décorations
- L'ange du sapin
- Le nouveau pyjama
- Les pantoufles
- Les raquettes, les skis... les patins?
- Les habits de neige
- Les jeux de société (ou est passé le Monopoly?)
- ~~Les jeux vidéo~~

PREMIÈRE NEIGE



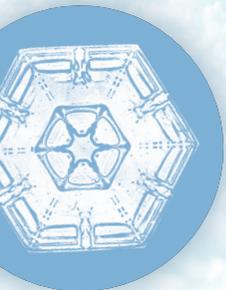
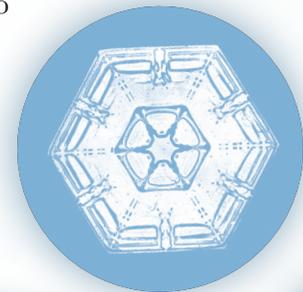
Le fond de l'air – frais – ne ment pas. La buée qui sort de notre bouche non plus. Les dernières feuilles jaunies ont beau s'accrocher aux branches des arbres, c'est aujourd'hui que ça se passe ! La bise qui nous gèle les joues et nous transforme en rennes au nez rouge est le prélude à un spectacle enchanteur. Les plus prévoyants ont mis un foulard et des mitaines. Les autres se frottent les mains, en priant pour un rayon de soleil. Mais ce ciel blanc infini a mieux à nous offrir. Des millions de petites étoiles. Ça y est ! Il neige !

Même si c'est loin d'être une tempête et que le sol reste un tapis vert, ce spectacle éveille en nous une joie d'enfant. Le vrai déclencheur de l'esprit des Fêtes, il est là. On s'imagine en train de décorer la maison, d'emballer des cadeaux, de cuisiner, de festoyer ! Avec de la chance, on recevra une bonne bordée : de quoi faire un beau bonhomme et de sérieuses réserves de boules de neige !

Sur nos manteaux, la beauté parfaitement symétrique des flocons nous saisit comme à notre premier hiver. Ce spectacle, on le doit à trois éléments essentiels : le froid et l'eau, bien sûr, mais aussi, la poussière. Quand ces minuscules particules de saleté percutent les gouttelettes qui forment les nuages, elles leur permettent de se transformer en cristaux de glace. Plus la vapeur d'eau s'accroche aux cristaux, plus ils prennent du volume, jusqu'à devenir trop lourds pour rester en altitude.

Au départ, les flocons ont la forme d'un simple hexagone. C'est durant leur chute que la métamorphose s'opère. Selon les conditions, ils prendront l'aspect de plaquettes, de colonnes, d'aiguilles ou d'étoiles à six branches. Les scientifiques ont recensé jusqu'à 80 variétés différentes de cristaux. Plus l'air est humide, autour de 0 °C, plus les flocons grossissent pour nous donner de la belle neige à bonhommes. Mais c'est entre -10 °C et -20 °C qu'ils deviennent de véritables œuvres d'art.

C'est un jeune Vermontois de 19 ans qui a été le premier à immortaliser leur beauté, dans la petite ville de Jericho, près de Burlington. Wilson Bentley avait une obsession : dessiner fidèlement des flocons de neige. Mission impossible, puisqu'ils fondaient trop vite ! Il lui vint alors l'idée de génie de jumeler un appareil photo à son microscope. Après plusieurs tentatives, il est parvenu à faire la première photo de flocon de l'histoire ! Il en captera cinq mille dans sa vie. Son travail deviendra une référence pour comprendre la formation des cristaux de neige, et c'est à lui que l'on doit l'idée qu'aucun flocon n'est identique à un autre. Wilson « Snowflake » Bentley s'est éteint juste avant Noël, le 23 décembre 1931, des suites d'une pneumonie contractée... dans un blizzard. Quelle triste ironie pour cet amoureux de l'hiver !



LISE WATIER



DE LA NEIGE POUR NOËL

Quand Lise Watier croise une boutique de Noël, elle ne peut s'empêcher d'y faire quelques emplettes. La célèbre femme d'affaires adore les décorations. Elles lui rappellent son enfance, quand elle allait faire le sapin chez sa tante, au Cap-de-la-Madeleine. Elle se souvient des guirlandes, des boules éclatantes et des cheveux d'ange qu'on déposait délicatement sur les branches du sapin. Bing Crosby rêvait de son *White Christmas* et la maison s'emplissait des parfums du réveillon. Elle se souvient aussi de la neige qui brillait sur le chemin qu'elle empruntait pour se rendre à la messe de minuit... Tout est

plus beau quand la blancheur de l'hiver s'installe et fait du paysage un tableau scintillant. Tout comme sa mère, Lise aime le beau.

Enfant, elle habite avec ses parents dans la paroisse Saint-Mathias, à Montréal. L'appartement de quatre pièces n'est pas bien grand, mais il est très coloré. Sa chambre est rouge et jaune, alors que les murs du salon sont roses, avec des fauteuils assortis. À trois, ses parents et elle ne se marchent pas trop sur les pieds, mais ils vont quand même déménager bientôt. La famille n'est pas riche, mais la mère de Lise, très économe, a mis de côté de quoi faire un premier paiement



sur un petit bungalow, dans l'est de la ville. Bientôt, elle pourra même meubler la nouvelle maison chez Valiquette, sur la rue Sainte-Catherine. C'est là qu'on trouve le plus beau mobilier en ville.

D'ailleurs, Madame Watier achète toujours ce qu'il y a de mieux. Plutôt que d'avoir douze robes ordinaires, elle n'en possède que trois, mais elles sont superbes, et durables. C'est une femme timide, mais très ambitieuse, dont Lise a hérité le caractère. Elle joue parfois les acheteuses pour la boutique de sa sœur, au Cap-de-la-Madeleine. Elle fait affaire directement avec les manufactures, et elle est excellente négociatrice.

Son mari, quant à lui, a longtemps travaillé comme manœuvre sur une chaîne de montage des Shops Angus. Mais il s'est récemment trouvé un emploi de représentant chez Sanguinet automobile. Dans la cour du concessionnaire située à l'entrée du pont Jacques-Cartier, on peut parfois l'entendre fredonner la chanson *Sentimental Journey* de Doris Day.

Lise aussi aime la musique. Elle rêve même de devenir pianiste de concert, et prend des leçons de piano depuis l'âge de six ans. Ses parents croient en elle. C'est leur seule enfant, et ils lui donnent beaucoup d'attention. Ils l'envoient même au pensionnat du Saint-Nom-de-Marie, où ses notes sont excellentes, à tel point que les religieuses lui ont fait sauter une année. Mais Lise se sent isolée à l'école et elle a de la difficulté à créer des liens avec les filles plus grandes qu'elle. Son père a remarqué que quelque chose n'allait pas et l'a retirée du pensionnat, en disant qu'elle y retournerait quand elle serait plus grande.

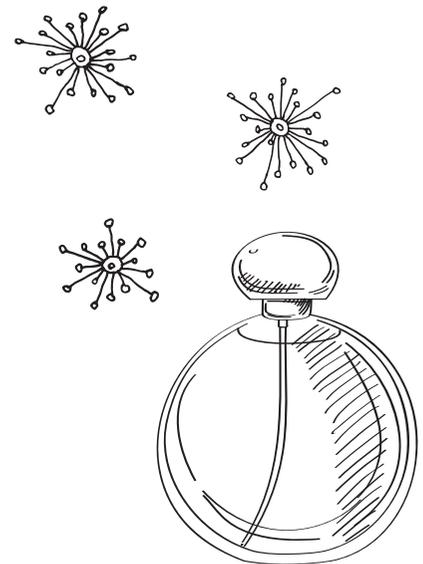
En attendant, tous les jours, elle va faire ses devoirs chez Willy, son grand-père adoré, qui habite en face. Quand elle lui montre son beau bulletin, il lui donne un dollar – une somme considérable pour l'époque – et surtout pour un vieil homme qui a fait une faillite et vit très humblement. Un jour, Lise lui confie que ses camarades se moquent d'elle parce qu'elle a de bonnes notes. Elles disent qu'une première de classe, ça ne fait jamais rien de bon dans la vie. Willy lui

donne alors le meilleur des conseils : « *Prove them wrong.* »

Tout est plus beau quand la blancheur de l'hiver s'installe et fait du paysage un tableau scintillant.

Ce matin, Lise met ses bottes et enfle son manteau pour aller jouer dehors avec son amie Louise, sa voisine de palier. En traversant la rue, la jeune fille essaie d'attraper un flocon avec sa langue. Elle ne sait pas vraiment ce qu'elle fera dans la vie. Elle ne sait pas que la neige deviendra si importante pour sa carrière.

Le nom de son célèbre parfum, *Neiges*, sera même un combat. Personne n'y croira au début, « parce qu'au Québec tout le monde haït l'hiver et déteste le froid ». Mais la blancheur de la neige évoque pour elle la pureté, et la joie particulière du temps des Fêtes, alors elle tient son bout. L'avenir lui donnera raison : *Neiges* est devenu un incontournable dans les parfumeries du monde entier.

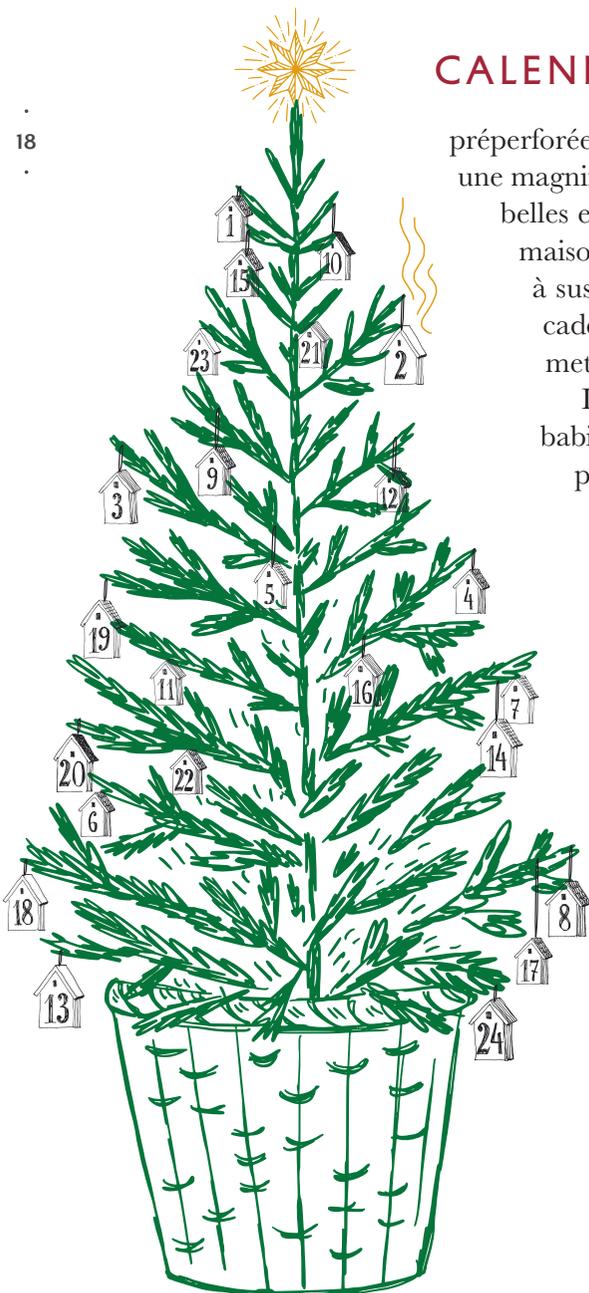


LE CALENDRIER DE L'AVENT



Vingt-quatre petites portes qui cachent autant de surprises pour chacun des jours de décembre qui précèdent Noël... Ça aide à patienter! Parlez-en à fiston, qui souhaitait tellement avoir le calendrier de l'avent *Star Wars* qu'il avait vu au magasin l'année dernière. Et parlez-en à Jean-Philippe, qui a dû faire le tour des centres d'achats pour trouver le dernier exemplaire encore sur le marché. Aujourd'hui, même les adultes ont droit à leurs calendriers: fromages du Québec, bières de microbrasserie, thés et tisanes biologiques ou produits de beauté... Une autre tradition que le commerce a rattrapée. Mais si on veut y échapper, on peut très bien confectionner son propre calendrier de l'avent!

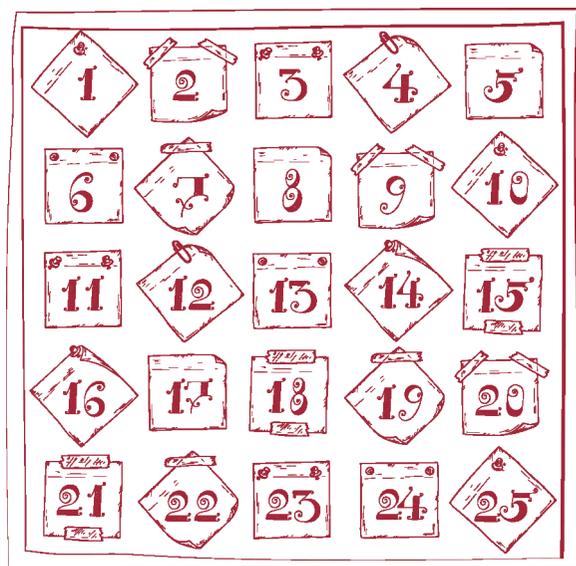
18



CALENDRIER MAISON

Oubliez les modèles en carton avec leurs portes préperforées et leurs petits chocolats trop sucrés. Optez plutôt pour une magnifique guirlande de sapinage dans laquelle sont cachées de belles enveloppes colorées contenant de doux messages pour la maisonnée... Ou alors, emballez des petites boîtes numérotées à suspendre dans l'arbre de Noël! Mais attention aux petits cadeaux: si vous choisissez des fromages d'ici, mieux vaut les mettre dans les boîtes des premiers jours du mois...

Le calendrier de l'Avent peut aussi prendre la forme d'un babillard aux couleurs de Noël, où les cadeaux sont remplacés par des photos des beaux moments passés durant l'année qui se termine. En les découvrant une à une, jour après jour, on peut réfléchir tranquillement au bilan qu'on fera le 31 décembre!



LES INVITATIONS



Un vent de folie souffle sur la ville. On dirait que tout le monde s'est donné le mot et fait ses emplettes pour le week-end. Avec le froid qu'on annonce, l'épicerie est bondée. À la boulangerie du coin, les gens font la queue pour une grosse miche ou une baguette de pain. Les cafés sont remplis de clients qui rêvent déjà aux vacances en sirotant leur latté.

Au comptoir postal, les gens font provision de nouveaux timbres de Noël pour que leurs bons vœux aux parents et amis puissent arriver juste à temps pour les Fêtes. Une autre tradition que Jean-Philippe aime perpétuer. Mais aujourd'hui, il n'a pas que des vœux à envoyer. Trois enveloppes rouges contenant les invitations destinées à Marie-Claude, Garou et Naadei doivent arriver à temps...



Cher Garou,
Le temps des fêtes est à nos portes!
Que dirais-tu d'un week-end au
chalet, pour célébrer ensemble la fin
d'année en compagnie de deux autres
invité(e)s? Je t'en dis pas plus, mais
j'ai deux pianos, une guitare et
quelques bonnes bouteilles: le fun
devrait poquer!

On se voit au chalet?

Jean-Philippe



À MIJOTER AVANT LE DÉPART

Pour ne pas avoir à traîner le robot culinaire et autres accessoires de cuisine encombrants au chalet, il vaut mieux prendre de l'avance. Certains se lanceront dans la confection de biscuits dès le début décembre, d'autres congèleront les tourtières et autres pâtés à la viande pour les sortir Noël venu. Quant aux vrais fans de gâteaux aux fruits ? Ils se scandaliseront que vous n'avez pas terminé le vôtre depuis longtemps. Signe que l'hiver s'installera bientôt, les clémentines sont apparues dans les étalages des supermarchés. Avec le changement d'heure et les journées qui raccourcissent, une bonne dose de vitamine C ne fera pas de tort !

Marmelade clémentines et canneberges Une bonne tranche de pain de campagne grillée, du beurre et un peu de marmelade aux saveurs festives : nous voilà fin prêts à affronter l'hiver !

Une douzaine de clémentines
Le jus d'un citron pressé
1 t. de sucre

1 c. à t. de gingembre moulu
1 t. de canneberges congelées

1. Après les avoir bien lavées, peler les clémentines et mettre les pelures dans une grande casserole. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes.
2. Égoutter les pelures, les laisser refroidir, puis les tailler en fine julienne.
3. Hacher la chair des clémentines, en retirer les pépins s'il y en a, et la mettre dans la casserole, avec le jus.
4. Ajouter la julienne de pelures, le jus de citron, le sucre, le gingembre moulu et les canneberges. Mélanger.
5. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter tout doucement pendant 90 minutes.
6. Laisser refroidir et mettre en pots, conserver au réfrigérateur.



Gâteau à la clémentine Accompagné de thé bien chaud, ce gâteau fera le bonheur de vos fins d'après-midi d'hiver. J-P, lui, le mange au coin du feu, avec son café du matin.

1 t. de beurre ramolli
1 t. de miel
Le zeste de 5 clémentines, râpé
finement
Leur jus

2 ½ t. de poudre d'amande
5 gros œufs, tempérés
¾ t. de farine
1 c. à t. de sel
⅓ t. de sucre



1. Dans un bol, fouetter le beurre, le miel et le zeste.
2. Ajouter peu à peu la poudre d'amandes, en mélangeant.
3. Batta les œufs dans un petit bol et les ajouter au mélange, puis incorporer la farine et le sel.
4. Mélanger doucement quelques minutes jusqu'à ce que la consistance soit homogène.
5. Verser l'appareil dans un moule de 9 po, beurré.
6. Cuire au four préchauffé à 350 °F pendant environ 60 minutes.
7. Une fois le gâteau sorti du four, préparer un sirop dans une petite casserole, en portant à ébullition le jus de clémentine et le sucre jusqu'à consistance sirupeuse.
8. Verser doucement le sirop sur le gâteau.
9. Démouler le gâteau quand il est bien refroidi.

Glögg (vin chaud) Cette boisson bien suédoise réchauffe les amoureux de l'hiver et donne le ton aux festivités qui commencent bientôt. La beauté de la recette, c'est qu'on peut l'adapter à son goût; certains, par exemple, y ajoutent des amandes entières... On prononce «gleugue».

Une orange
1 petit morceau de gingembre
2 bâtons de cannelle brisés en morceaux
2 anis étoilés
1 pincée de muscade
6 clous de girofle

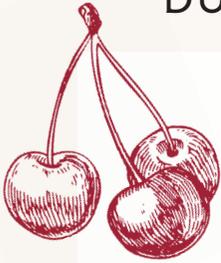
½ t. de vodka
1 bouteille de vin rouge
1 t. de porto
1 t. de sucre
1 c. à t. d'essence de vanille
½ t. de canneberges congelées

1. Tailler l'orange en rondelles et le gingembre en bâtonnets fins.
2. Mettre dans une casserole et ajouter les épices.
3. Verser la vodka, le vin et le porto dans la casserole.
4. Ajouter le sucre, la vanille et les canneberges.
5. Faire chauffer doucement sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
6. Servir fumant dans des tasses.

Pour le vin, on privilégie des cépages comme le merlot, le zinfandel ou le grenache. Aussi, il est important de ne pas faire bouillir le mélange, sinon on risque de rendre le glögg amer.



EST-CE QU'ON PEUT PARLER DU GÂTEAU AUX FRUITS ?



Il ne laisse personne indifférent : on l'adore ou on le déteste. Si la célèbre brique de fruits confits a perdu des adeptes au fil du temps, c'est peut-être la faute de l'industrie, qui en fait un produit fade, constitué d'ingrédients de mauvaise qualité. Imaginez ! Certains gâteaux contiennent même parfois de petits cubes de navet, qu'on sucre et qu'on colore pour imiter des fruits confits...

Pas étonnant que soit apparu, au milieu des années 1990, le Fruitcake Toss Day, célébré le 3 janvier. Chaque année les détracteurs du gâteau aux fruits s'en donnent à cœur joie. Le vainqueur est celui qui lancera son gâteau le plus loin.

Pourtant, un bon gâteau aux fruits, c'est possible. Ça demande du temps, et beaucoup de soin. Certains produits artisanaux sont même millésimés, car ils peuvent se conserver très longtemps. On raconte que le record de longévité d'un gâteau aux fruits est de plus de 140 ans ! La famille Ford, au Michigan, conserve précieusement un de ceux qu'avait préparés la matriarche en 1878.

En fait, il n'y a rien de sorcier dans la recette. Ce qui permet au gâteau de se garder aussi longtemps, c'est la quantité appréciable de sucre et d'alcool qu'il contient, ainsi que la qualité et la densité des ingrédients.



Un vrai bon gâteau aux fruits Encore cette fois, il faut s'y prendre d'avance. Une fois par semaine, pendant au moins un mois, on badigeonne inlassablement nos précieuses briques de fruits confits de rhum épicé. C'est une affaire de goût: il ne faut pas se gêner pour remplacer le rhum par du scotch ou du brandy!

Une orange

- 1 t. de raisins secs
- ½ t. de canneberges séchées
- ½ t. de cerises au marasquin
- ½ t. de dattes séchées, dénoyautées
- ½ t. de figues séchées
- 1 t. de rhum brun épicé
- 1 t. de farine
- Une pincée de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- Une pincée de cannelle

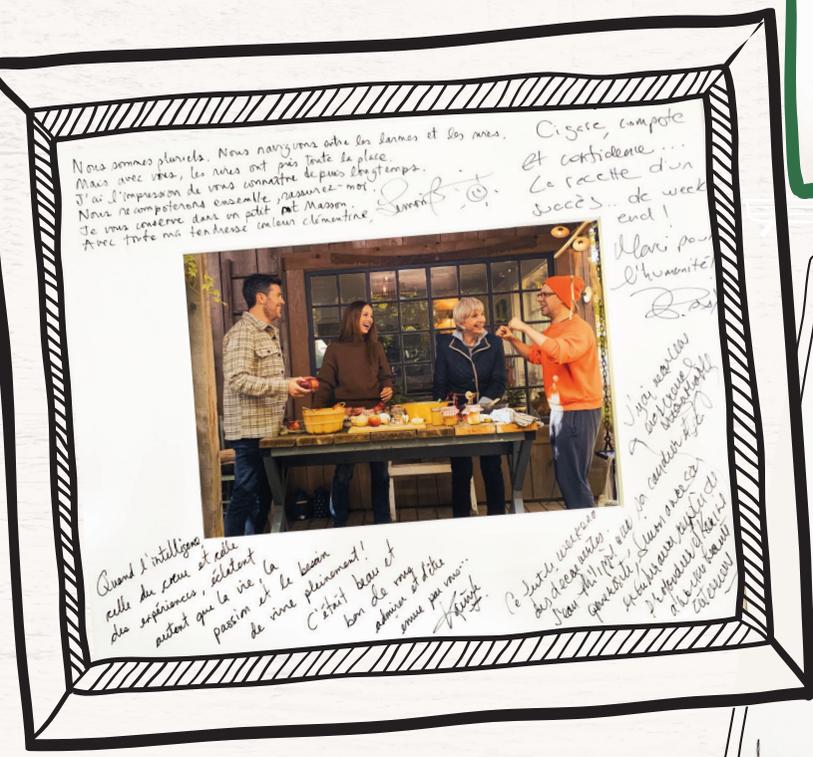
Une pincée de muscade

- Une pincée de gingembre
- Une pincée de sel
- ½ t. de beurre, à température ambiante
- ¼ t. de cassonade
- ¼ t. de miel
- 2 œufs
- ½ t. d'amandes effilées
- ½ t. de pacanes
- Un peu plus de rhum brun épicé

1. Zester l'orange et en presser le jus.
2. Dans un bol, mélanger le zeste et le jus d'orange avec les fruits et le rhum.
3. Couvrir et laisser macérer au réfrigérateur pendant 24 heures.
4. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et le sel.
5. Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade et le miel.
6. Continuer de battre en ajoutant les œufs un à un, jusqu'à ce que le tout soit homogène.
7. Y incorporer le mélange de farine, puis les fruits macérés.
8. Ajouter les amandes, les pacanes et mélanger délicatement.
9. Beurrer et chemiser trois moules à pain d'environ 6 po par 3 po.
10. Cuire au four préchauffé à 350 °F pendant 50 minutes. (Le truc du cure-dent qui ressort propre après avoir été inséré dans le gâteau est infaillible pour savoir si c'est prêt.)
11. Laisser tiédir et démouler.
12. Une fois qu'ils sont bien refroidis, badigeonner les gâteaux d'un peu de rhum.
13. Les emballer dans de la pellicule plastique et les garder au réfrigérateur.
14. Une fois par semaine, déballer les gâteaux et les badigeonner à nouveau de rhum avant de les remballer et de les remettre au frais.







Cet ouvrage composé en Baskerville corps 11,5 a été achevé d'imprimer sur les presses de Transcontinental le dix-sept octobre deux mille vingt-deux pour le compte de VLB éditeur.



Au chalet de *La vraie nature*, on attend de la grande visite. Marie-Claude Barrette, Garou et Naadei Lyonnais vont bientôt débarquer pour le réveillon de Noël! Il y a tant à faire d'ici là : le sapin, la tourtière, les desserts... et les cadeaux, bien sûr!

Avec ses complices **MARTIN BOISCLAIR** et **MARTIN GRENIER**, **JEAN-PHILIPPE DION** vous livre ses souvenirs du temps des Fêtes et ceux des invités de la quatrième saison de *La vraie nature*. Le trio partage aussi des recettes classiques et moins classiques pour recevoir les amis et la parenté, des histoires étonnantes sur les traditions de Noël, et une foule d'idées d'activités originales pour le congé d'hiver. Tout ce qu'il faut pour passer des Fêtes inoubliables!

