



TABLE

Bon vivant !
Opus 2

Introduction (9)

1. Papa, je veux devenir chanteur ! (11)
2. Fermer les yeux au mauvais moment... (25)
3. « Ce n'est pas dangereux, c'est juste un python. » (35)
4. Les aventures du *Minuit, chrétiens* (49)
5. *¡ Viva España !* (61)
6. Nouvelles érotiques (73)
7. Cric-crac (87)
8. Seul au jour de l'An (99)
9. En audition (109)
10. *Starmania* Québec-Montréal-Paris-Séoul (121)
11. Alerte au concert en Floride (135)
12. Un papillon dans l'oreille (147)
13. Chicago (161)
14. Sur les routes du Québec (173)

Remerciements (187)

Index (190)



Introduction

Voici *Bon vivant ! Opus 2*.

C'est bien beau d'avoir l'intention d'écrire un livre, mais, après, il faut passer à l'action ! Quand j'ai commencé la rédaction du premier, j'ai vite compris que j'aurais à escalader une montagne très abrupte. Louise Loiseau, éditrice et complice de ce projet, me disait que l'ouvrage devait comporter au moins 200 pages. J'étais sous le choc, inquiet de ce que j'allais pouvoir raconter après la cinquième ! Eh bien, à la remise du manuscrit, j'avais amplement répondu à la commande, car il a fallu couper près du tiers des textes. Comme je me suis dit que ce surplus d'anecdotes, de recettes et de suggestions musicales ne devait pas dormir dans un tiroir, c'est bien humblement que je vous propose ce nouvel opus.

Rien de neuf dans ce qui m'anime depuis le début du parcours : la passion. L'envie de raconter, de partager mes petits et grands plaisirs gustatifs et de vous faire écouter la musique qui me rend heureux.

Cette pandémie nous aura fait vivre une année et demie bien singulière. Et j'espère que, en y réfléchissant, vous pourrez trouver des éléments constructifs. Pour ma part, cette longue pause de la scène m'a donné le temps de rédiger deux livres et d'enregistrer deux disques reliés à mes souvenirs. Vous pensez sans doute que j'ai succombé à un excès de nostalgie, mais je vous assure que ce ne fut que du bonheur ! Une histoire m'en rappelait 1, 2, puis 10 autres... Je les ai revécues le sourire aux lèvres, et je me suis même surpris parfois à éclater de rire. Mon plus grand désir serait que la lecture de ce livre vous fasse le même effet et, surtout, que cela vous entraîne vous aussi à fouiller dans votre mémoire. Bien sûr, certains souvenirs sont plus joyeux, d'autres plus tristes, mais ils font partie de notre propre histoire.

L'ingrédient principal de l'aventure que représentent *Bon vivant !* et ce deuxième opus, c'est la notion de partage. Cela commence par une anecdote racontée autour d'une table devant un bon plat, puis cette anecdote me rappelle soudainement une chanson, un air. Ce partage devient un échange puisque le récit a fait surgir chez un convive le souvenir d'un événement qu'il a vécu, d'un repas unique, d'une musique marquante. Cela nous permet de découvrir le chemin que nous avons parcouru, ce qui nous a bâtis, les joies et les peines qui ont ponctué nos vies.

Voici ce que je souhaite : puisque c'est de nouveau possible de nous réunir, invitons-nous et ouvrons-nous aux autres. À coup sûr, nous apprendrons à mieux nous connaître et, qui sait, à mieux partager. Je reviens toujours à ce verbe, en quelque sorte, la motivation de tout ce que j'entreprends.

Bonne lecture, bon appétit et bonne écoute !



« CE N'EST PAS DANGEREUX, C'EST JUSTE UN PYTHON. »

Chapitre 3

Au début des années 1990, j'ai étudié le chant classique au Conservatoire de musique du Québec, à Montréal, dans la classe de Sylvia Saurette. J'ai adoré ces cinq années, même si, par moments, ce fut difficile. Par la suite, je me suis perfectionné durant deux belles années passées à l'Atelier lyrique de l'Opéra de Montréal. À la fin de ce stage en milieu professionnel, j'ai obtenu deux bourses d'excellence : le prix Diana-Soviero et la bourse Létourneau-Gaultier, ainsi que le premier prix de la Fondation Jacqueline-Desmarais. Ce soutien financier représente une chance extraordinaire pour un jeune chanteur. Cela lui permet de voyager de par le monde pour passer des auditions dans les maisons d'opéra et d'orchestres symphoniques.

Ces deux dernières bourses ont servi à payer mes voyages à l'étranger durant une année : mes dépenses de déplacements, d'hôtels, les pianistes d'accompagnement, les tenues de concert... Quant au prix Diana-Soviero, il me procurait un stage payé à l'Advanced Role Preparation Studio, à Miami. Ce fut l'occasion, durant tout un été, d'approfondir différents rôles d'opéra. Un séjour formateur avec des classes de maîtres, des leçons privées quotidiennes, et avec des répétitions lors desquelles j'étais accompagné de pianistes et de coachs vocaux. Et ce n'est pas tout : j'avais à ma disposition un appartement et une voiture.

J'arrive à Miami un samedi matin. Je partagerai un appartement avec le pianiste Claude Webster. Cette aventure commune nous a vraiment liés et il est devenu un de mes meilleurs amis. Claude doit me rejoindre seulement le lundi. Je serai donc seul tout le week-end. Nous allons occuper un bel appartement dans une des quatre tours d'un complexe d'habitations. Le nôtre, situé au rez-de-chaussée, compte cinq pièces, dont deux chambres avec salle de bain. Pourvu de l'ameublement de base, le logement n'offre aucune commodité superflue, pas de téléphone (les cellulaires n'existaient pas encore !), de radio ni même de télévision, le strict nécessaire. En même temps, c'est bien ainsi, car on est là pour travailler et parfaire nos connaissances de façon intensive.

Je jouais Nemorino dans *L'elisir d'amore* de Gaetano Donizetti, en tournée pour l'Opéra de Montréal et les Jeunesses Musicales Canada, durant la saison 1997-1998.

Une fois installé, je décide de prendre un peu d'avance et de me préparer au stage qui débute le lundi matin. Je suis tout de même nerveux, car, croyez-le ou non, à ce moment-là, je ne parle pas anglais ! Tout au long de mes cinq années au Conservatoire, j'ai appris l'allemand, l'italien, la diction française, des notions d'espagnol, mais... pas l'anglais. Comme je suis de l'est de Montréal, que je suis issu d'un milieu 100 % francophone, l'anglais ne faisait pas partie de nos vies dans mon enfance et, assez bizarrement, nous ne voyions pas l'utilité d'apprendre cette langue. Bref, j'étais équipé de mon dictionnaire — oui, oui, un vrai dictionnaire en papier —, prêt à relever un double défi : apprendre mes rôles d'opéra et l'anglais. J'ai choisi d'aborder les rôles de cinq personnages de cinq opéras : Don José de *Carmen*, Alfredo de *La Traviata*, Rodolfo de *La bohème*, Mario de *Tosca* et Nemorino de *L'elisir d'amore*.



Face-à-face entre Mario Cavaradossi et Floria Tosca (Michele Capalbo) dans *Tosca* de Puccini, à l'Opéra de Calgary, en 2006.

Assis à la table de la salle à manger, les partitions ouvertes, je révise tout de a à z pour profiter au maximum de l'expérience qui m'est offerte. Vous vous doutez bien qu'aux États-Unis les frais de scolarité sont astronomiques pour ce genre de spécialisation.

Soudain, on frappe à la porte. Bien sûr, je n'attends personne... je ne connais personne ! J'ouvre et c'est Michelle, une mezzo-soprano, aussi du stage, dont l'appartement se trouve au douzième étage d'un autre bâtiment du complexe. Sa colocataire n'y sera pas, elle non plus, avant lundi, et elle a un peu peur, seule, dans ce lieu plutôt isolé. Je l'invite à entrer et nous passons un très bel après-midi à discuter et à nous entraider dans la connaissance de notre musique respective. Comme elle me dit qu'elle est très craintive de retourner à son appartement, je lui propose d'occuper la chambre de Claude pour cette nuit.

Il est environ trois heures du matin quand, tout à coup, j'entends des bruits qui proviennent de ma salle de bain. Je me demande bien ce que la chanteuse fait là, puisque sa chambre possède sa propre salle de bain. Je suis tout de même sur mes gardes, car je ne la connais pas tant que ça. Est-elle somnambule ?

Je ne suis qu'à quelques pas de la porte de la salle de bain. J'ouvre. Il fait noir. Je glisse ma main jusqu'au commutateur en pensant découvrir mon amie chanteuse en détresse. Il y a bien le barda dans les bouteilles de produits hygiéniques qui jonchent maintenant le sol, mais pas de chanteuse. Au moment où mon regard se dirige vers la tablette juste au-dessus du réservoir de la toilette, une forme sinueuse s'allonge, s'élève et émet une espèce de vibration sourde. À ma grande stupéfaction, c'est un serpent ! Je n'en crois pas mes yeux : une bête de près d'un mètre de long, noir et jaune. Je ne me pose pas plus de questions et je referme violemment la porte. Un rayon de lumière passe sous la porte à hauteur de cinq ou six centimètres. Je ne voudrais pas que mon deuxième invité surprise s'y faufile et sorte de la salle de bain. Rapidement, avec un drap, je bouche l'espace libre.

Il m'est impossible de retourner dormir. De la salle à manger, au centre de l'appartement, j'ai vue sur la porte barricadée. Je ne compte pas bouger tant que je ne pourrai aller chercher de l'aide au petit matin. Je me résigne à attendre tandis que mon nouvel ami, pas si sympathique, continue à bardasser les bouteilles qu'il jette sur le plancher. Je l'ai peut-être effrayé ?

À sept heures du matin, j'aperçois enfin un employé d'entretien qui passe devant ma porte-fenêtre. Je m'empresse de sortir pour lui faire part de mon problème, mais en m'approchant de lui, je me demande : c'est quoi, « serpent », en anglais ? Sans trop réfléchir, je me dis que ce doit être assez semblable au français, genre « seuurpentt » ? Tout est dans la prononciation ! Et puis, finalement, juste au moment où je rejoins l'homme, je réalise que j'allais faire un fou de moi, car la traduction exacte est *snail* (« escargot » pour ceux qui ne maîtrisent pas la langue anglaise). Je me lance : « *Excyouse me, seurr, I hhhave* (on m'avait

prévenu de bien aspirer le *h* en anglais) *a snail in my bathhhroom!* Vous dire l'immense point d'interrogation qui apparaît sur le visage de mon interlocuteur... *Oh, maybe the problem is my accent. Wait, please, I hhhhave a big snail in my bathhhroom* (j'écarte les bras pour lui indiquer la longueur d'un mètre). L'ouvrier fait demi-tour et disparaît aussi vite qu'il était arrivé, sûrement convaincu qu'il a affaire à un illuminé !

Je retourne à l'intérieur assez déçu de ma performance dans la langue de Shakespeare, mais toujours persuadé que serpent, en anglais, c'est *snail*. En entrant, je m'assure que le drap obstrue toujours le dessous de la porte de la salle de bain afin que le serpent ne traverse pas de mon côté.

Vers 7 h 30, une envie me prend et j'aimerais bien aller aux toilettes. Pas dans ma salle de bain, bien sûr. Je décide d'utiliser celle qui est attenante à la chambre de Claude, où dort mon amie chanteuse. Je la traverse à pas de loup pour ne pas la réveiller. Une fois que je me suis soulagé, alors que je repasse devant son lit, elle se réveille et me demande, l'air surpris, ce que je fais là.

« Je suis vraiment désolé de t'avoir réveillée. Je devais utiliser ta salle de bain.

— Et la tienne ? fait-elle.

— C'est qu'il y a un serpent dans la mienne.

— Bon, Marc, ce n'est pas un peu trop tôt pour faire des blagues ?

— Non, je te jure que c'est vrai. Va voir toi-même, si tu veux, mais moi, je ne t'accompagne pas. »

Elle se lève et veut aller vérifier de ses yeux si je dis vrai. De sa chambre, nous apercevons en même temps le serpent qui a commencé à repousser le drap. Haaaaa ! Sa tête est bien en vue et il continue d'avancer. Pas du tout préparés à cette situation, ne sachant ce qu'il faut faire, il nous vient l'idée de prendre des casseroles et des ustensiles en métal pour lui faire la fanfare. Si on l'effraie, il rebrousse peut-être chemin. L'effet ne tarde pas : notre ami à sang froid retourne d'où il vient.

Nous sommes sans téléphone, sans personne à qui téléphoner, de toute façon, et la conciergerie n'ouvre qu'à midi le dimanche. Rien à faire, sinon que de patienter jusqu'à l'ouverture du bureau. Au moins, cette fois, mon amie pourra expliquer notre problème puisqu'elle parle anglais mieux que moi !

À midi tapant, nous frappons à la porte du concierge et Michelle explique ce qui nous arrive. Moi, je suis derrière elle et je hoche de la tête à chacune de ses phrases. C'est à ce moment que je l'entends dire *snake* et que je réalise que l'employé ce matin a dû bien rire de moi. On nous précise que c'est chose courante en Floride, qu'un spécialiste viendra rapidement capturer le reptile.

Nous retournons à l'appartement. La sonnette de la porte retentit et c'est avec empressement que nous conduisons l'expert à la salle de bain. Il ouvre la porte et... rien. Pas de serpent. C'est impossible ! Il avance et cherche partout. Le réservoir de la toilette est recouvert d'une tablette à peintures plutôt que d'un couvercle en porcelaine. Il soulève la tablette et nous apercevons le

museau de la bête un peu sortie de l'eau. L'homme équipé d'un grand crochet en métal et d'un sac en tissu s'approche et nous informe : « Ce n'est pas dangereux, c'est juste un python. Ce genre de grand reptile sort seulement quand il a faim ! » J'imagine qu'en me voyant la veille faire ma toilette, il s'est dit : « Oh, le beau buffet que voilà ! » En moins de deux secondes, le serpent est dans le sac et en route vers un endroit plus approprié pour lui.

Toute la durée du stage, on m'a surnommé : *Snail guy*.

Depuis, j'ai appris l'anglais !

* * *

PASSONS À TABLE

Les émotions, ça creuse l'appétit !

Je me souviens de la chaleur intense qu'il faisait en été en Floride. L'idée ne m'est jamais venue d'allumer le four. Je pensais plutôt à des salades fraîches. J'étais tellement occupé que le temps de préparation des repas était très minime. Vite et bon, rien de mieux ! Une seule exception à la règle : le poulet et les citrons cuits au barbecue. J'ai aussi refait ce gâteau de mon enfance, riche en calories, que j'ai rebaptisé pour la circonstance le gâteau à l'américaine.

SALADE DE MELON D'EAU

Voici la recette par excellence pour un soir de grande chaleur. Une fois que vous aurez placé la salade au centre de la table, ne vous absentez pas parce qu'il est possible que le bol soit vide à votre retour.

4 à 6 portions

Vinaigrette

- 1 c. à soupe de tamari
- Jus de 1 lime
- 2 c. à thé de vinaigre de riz
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 c. à thé de gingembre râpé
- Poivre

Salade

- 3 tomates en quartiers (en saison, je choisis une tomate Heirloom)
- 5 tasses de melon d'eau en cubes
- 1 poivron jaune en cubes
- 1 piment jalapeño finement tranché
- 60 ml (¼ tasse) de feuilles de basilic
- 60 ml (¼ tasse) de feuilles de menthe
- 1 poignée de noix de cajou grillées, hachées
- 1 avocat en cubes
- 200 g (7 oz) de feta émietlée
- Quartiers de lime
- Sel et poivre

Vinaigrette Dans un petit bol, fouettez tous les ingrédients. Réservez.

Salade Dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients et la vinaigrette, avec délicatesse pour ne pas briser les cubes de melon d'eau. Disposez les quartiers de lime pour décorer la salade et déposez le bol au centre de la table. Pour ajouter un soupçon d'acidité, les convives pourront presser les quartiers de lime.



NACHOS AU POULET À LA GRECQUE

4 à 6 portions

Marinade

- 250 ml (1 tasse) d'huile d'olive
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe d'origan séché
- 2 c. à thé de persil séché
- 1 c. à thé de thym séché
- Sel et poivre

Poulet

- 4 poitrines de poulet sans la peau
- 3 citrons en 2

Tzatziki

- 250 ml (1 tasse) de yogourt grec
- 1 concombre anglais en dés fins
- 3 gousses d'ail pressées
- 60 ml (¼ tasse) d'aneth haché
- 1 c. à soupe de menthe hachée
- Jus et zeste de ½ citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Nachos

- 8 pains pitas en pointes
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel

Garniture

- 1 concombre anglais en dés
- 125 ml (½ tasse) d'olives Kalamata
- 125 ml (½ tasse) de poivrons rouges rôtis en bocal, hachés
- 125 ml (½ tasse) d'oignon rouge haché
- 200 g (7 oz) de feta émiettée
- 60 ml (¼ tasse) d'aneth haché
- 60 ml (¼ tasse) de persil haché

Marinade Dans un bol ou un sac en plastique refermable, mélangez tous les ingrédients. **Poulet** Enrobez les poitrines de poulet de la marinade et fermez hermétiquement. Laissez macérer au réfrigérateur au moins 6 heures ou jusqu'au lendemain. **Tzatziki** Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Réfrigérez au moins 15 minutes. **Cuisson** Préchauffez le barbecue à haute intensité. Réduisez le feu et faites griller le poulet. Lorsqu'il est cuit, coupez-le en cubes. Réservez. Grillez les demi-citrons côté coupé sur la grille. **Nachos** Préchauffez le four à 200 °C (400 °F). Placez les pitas sur une grande plaque. Badigeonnez d'huile. Saupoudrez de sel. Enfourez et laissez cuire jusqu'à ce que les pains soient dorés et croustillants, de 8 à 10 minutes. **Garniture** Éparpillez sur les pitas le concombre, les olives, le poivron rouge, l'oignon, la feta, le poulet grillé et déposez des cuillerées de tzatziki ici et là. Avant de servir, garnissez d'aneth et de persil et des citrons grillés.



GÂTEAU AUX BISCUITS GOGLU SANS CUISSON À L'AMÉRICAINÉ

Ma mère achetait des boîtes de chocolat cassé à la confiserie Oscar de la rue Ontario, dans Hochelaga-Maisonneuve. On y trouvait un assortiment de barres dont les Caramilk, Oh Henry! et Mr. Big. Ma mère cachait ce trésor... mais le chocolat disparaissait à vue d'œil. Voici un gâteau de mon enfance (un peu revampé, tout de même).

10 portions

Caramel

- 1 boîte de 300 ml de lait condensé sucré

Mélange au fromage

- 1 contenant de 475 g de fromage mascarpone
- 4 c. à soupe de sucre à glacer
- 1 contenant de 237 ml de crème à fouetter 35 %
- 5 barres de chocolat Mr. Big hachées grossièrement

Gâteau

- 48 biscuits Goglu
- 1 contenant de 473 ml de crème à fouetter 35 %
- 4 c. à soupe de sucre à glacer

Caramel Il suffit de mettre la boîte de lait condensé sucré dans une casserole et de la couvrir d'eau. Portez à ébullition et, aussitôt, réduisez le feu à moyen. Laissez mijoter 2 heures en vous assurant que la boîte reste immergée dans l'eau. Retirez la boîte de la casserole et laissez-la tiédir avant de l'ouvrir. **Mélange au fromage** Dans un grand bol, mettez le mascarpone, le sucre à glacer et la crème et mélangez au batteur électrique 3 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajoutez l'équivalent de 3 barres de chocolat et mélangez doucement avec une spatule. **Gâteau** Utilisez un plat rectangulaire de 23 x 33 cm (9 x 13 po) ou, encore mieux, un emporte-pièce rectangulaire que vous aurez posé sur une assiette de service. Couvrez le fond de biscuits Goglu (environ 16 biscuits). Étalez le caramel en une couche uniforme. Mettez un deuxième étage de biscuits au-dessus et étalez le mélange de mascarpone. Disposez un dernier étage de biscuits. Montez la crème avec le sucre au fouet. Tartinez-en le dessus du gâteau. Éparpillez les 2 dernières barres de chocolat hachées. Réfrigérez au moins 8 heures.

Servez ce gâteau et prenez conscience que le bonheur peut être si facile parfois !



Les temples de l'opéra

Je vous présente cinq des plus belles salles d'opéra à travers le monde. J'aurais pu en nommer 10, 25, 100, tellement ces théâtres sont impressionnants et devraient faire partie des sites touristiques à visiter. Comme chanteur, lorsque l'on regarde la salle à partir de la scène, celles qui m'ont le plus impressionné sont, dans l'ordre : La Scala de Milan, le Mariinski de Saint-Pétersbourg et le Metropolitan Opera House de New York.

Théâtre Bolchoï, à Moscou

Bolchoï veut dire « grand théâtre ». Scène prestigieuse, située à proximité du Kremlin, la capacité de la salle est de 1800 personnes. La troupe du Bolchoï existe depuis 1776 et le bâtiment actuel date de 1825, le premier théâtre ayant brûlé en 1805. Ce lieu mythique fut le cadre de grands moments historiques, dont le 4 mars 1877, la première du célèbre ballet *Le lac des cygnes*, de Tchaïkovski. Il a fait l'objet de grandes rénovations en 2011, au coût de 12 milliards de roubles (près de 200 milliards de dollars canadiens).

Le théâtre Colón, à Buenos Aires

Je ne suis pas le seul à classer cet opéra argentin parmi les cinq plus prestigieux au monde. Il s'agit assurément d'une des plus importantes maisons d'opéra. Inaugurée le 25 mai 1908 avec la présentation d'*Aïda*, de Verdi, la salle, sur une hauteur de 7 étages, peut accueillir 2500 personnes assises et jusqu'à 3000 personnes, si l'on inclut les places debout. Malgré ses dimensions hors normes, l'acoustique est exceptionnelle. Le bâtiment occupe 8200 m² (88 264 pi²), la salle principale mesure 32 m (104 pi) de diamètre, 75 m (246 pi) de profond, 28 m (91 pi) de haut et la scène fait 35 m (114 pi) de profond et 34 m (111 pi) de large. Le plus beau théâtre d'Amérique, à mon humble avis.

La Fenice, à Venise

Opéra de style néoclassique construit au xviii^e siècle à Venise. Une salle grandiose de cinq étages avec des loges magnifiquement décorées d'ornements rouge et or. La Fenice a été le lieu de création des œuvres de plusieurs maîtres italiens, tels Rossini, Bellini, Donizetti. Verdi y a présenté la première de *Rigoletto* le 11 mars 1851 et de *La Traviata* le 6 mars 1853, pour ne nommer que ces deux opéras. Le théâtre a été

la proie de deux incendies majeurs : en 1836, il brûle durant trois jours, et il est de nouveau dévoré par les flammes en 1996, résultat d'un acte criminel. Chaque fois, la reconstruction est fidèle à l'original.

La Royal Opera House, à Londres

Rendez-vous incontournable de la scène culturelle de Londres, vous entendrez les gens l'appeler Covent Garden, du nom du quartier où il est situé. Le bâtiment est aussi la résidence du Royal Opera, du Royal Ballet et de l'orchestre du Royal Opera House.

Le 7 décembre 1732 a eu lieu l'inauguration du premier théâtre. Le bâtiment n'a pas échappé aux incendies destructeurs, d'abord en 1808, puis en 1856. La façade, le foyer et la salle datent de 1858, bien que d'importantes rénovations aient été effectuées depuis dans les années 1990. La salle peut contenir 2268 personnes réparties dans la galerie de l'amphithéâtre et sur les quatre étages de loges et de balcons. Emma Albani (1847-1930), célèbre soprano canadienne originaire de Chambly, s'y est produite pendant 20 ans et mon grand ami, la basse Joseph Rouleau (1929-2019), a, lui, enflammé la scène pendant presque 30 ans.

Le Teatro San Carlo, à Naples

Inauguré le 4 novembre 1737, c'est l'un des plus anciens théâtres lyriques d'Europe subsistant encore aujourd'hui. Avec son parterre long de 35 m (114 pi), ses 6 étages de loges disposées en fer à cheval et la vaste loge royale, il peut accueillir 1386 spectateurs. De 1815 à 1822, le directeur musical est nul autre que le compositeur Gioachino Rossini (*Le barbier de Séville*). Un autre grand compositeur lui a succédé, Gaetano Donizetti, qui, lui aussi, y créa plusieurs opéras, dont *Lucia di Lammermoor*. Verdi n'est pas en reste avec les premières de quelques-unes de ses œuvres, notamment *Luisa Miller*.



La Fenice, à Venise.