



Famille
**Dessins
d'enfants**

Page 7

Mode
**Le retour de
Marisa Minicucci**

Page 4

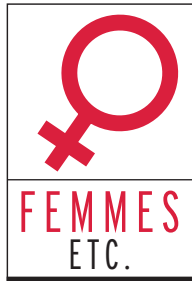
La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 6 MARS 2003

FEMMES ET CHEFS

Rares sont les femmes qui deviennent chefs et s'imposent aux fourneaux dans le milieu de la gastronomie. Mais grâce à leur talent et leur audace, certaines ont ouvert une brèche dans le bastion masculin de la cuisine professionnelle. On pense à Anne Desjardins, patronne des cuisines d'un Relais gourmand ou Denise Cornellier, qui dirige une des entreprises de traiteur les plus cotées à Montréal. La Presse a rencontré quelques-unes de ces défricheuses et des nouvelles venues, qui expliquent pourquoi elles aiment ce métier exigeant et difficile à concilier avec la vie familiale.

MARTHA GAGNON



SURTOUT, N'ALLEZ pas leur demander si leur «cuisine est féminine». Un terme qui en irrite plusieurs. Les autodidactes préfèrent parler de «cuisine intuitive» ou «instinctive». Mais toutes s'expriment aux fourneaux avec passion.

D'origine libanaise, Racha Bassoul, 38 ans, chef et copropriétaire du restaurant Anise de l'avenue Laurier est la dernière révélation dans le milieu de la restauration montréalaise. Sa cuisine aux épices et parfums d'Orient en a séduit plusieurs. Ouvert depuis un peu plus d'un an, l'établissement est déjà considéré comme un lieu de découvertes. «Je suis surprise et émue par l'intérêt que ma cuisine suscite après si peu de temps. Le plus beau compliment est d'entendre quelqu'un dire qu'il «sent» ma cuisine.»

Babette des temps modernes, Racha Bassoul veut que ses «convives sortent heureux, emportés par ses parfums, transformés comme s'il venaient de faire un beau voyage». Toute une mission ! L'important, croit-elle, est d'arriver à «toucher les gens avec une assiette qui raconte une histoire».

Après avoir étudié en littérature anglaise, enseigné en Grèce et travaillé dans le milieu du tourisme, elle a senti l'appel des fourneaux. «J'avais besoin d'exprimer mes passions et apporter du plaisir aux gens», explique-t-elle. Elle ne se considère pas comme un chef. «Un titre réservé à ceux qui ont une formation et de l'expérience. Moi, je m'amuse avec la nourriture en composant des plats sans me prendre au sérieux. Je ne fais pas une cuisine cérébrale, mais sensuelle. J'essaie de me laisser guider par mon imagination. Pour ça, il ne faut pas avoir trop de choses sérieuses dans la tête si on veut voir les couleurs et reconnaître les saveurs.»

Mère de deux jeunes de 12 et 17 ans, elle trouve son travail stimulant, mais accaparant. «C'est peut-être là la différence avec bien des chefs masculins qui n'ont pas à assumer d'autre poids que celui de leur travail. Il faut trouver un équilibre.»

La chef du Manoir

Chef au Manoir Montmorency depuis neuf ans, Marie-Chantal Lepage, 38 ans, est une des pionnières dans le milieu. «Avec ma tête de cochon, mon optimisme à toute épreuve et ma grande détermination, j'ai réussi à me tailler une place, affirme-t-elle. Le plaisir de cuisiner l'a toujours emporté sur les difficultés.»

Autodidacte elle aussi, elle a débuté à 16 ans en apprenant sur le tas dans les cuisines de divers restaurants à Ottawa et à Québec. «À cette époque, le milieu était très macho et peu de femmes s'y risquaient. Je devais me contenter de la préparation des entrées froides plutôt que d'être aux fourneaux.»

Voir FEMME en B2
Suite du dossier en B3



«L'important est de savoir prendre sa place et de la garder», dit Nathalie Major, chef au restaurant Au petit extra.

Photo IVANOH DEMERS, La Presse

EXPO MANGER SANTÉ ET LE COLLOQUE

Sur le BIO, l'écologie et la santé

EXPO

150 exposants
Démonstrations culinaires, ateliers et dégustations

10 \$ à l'entrée (taxes incluses)
Gratuit pour les moins de 12 ans

Samedi ET dimanche 10 h à 18 h

MONTRÉAL 8 et 9 mars

Nouveau Palais des Congrès, Métro Place D'Armes

QUÉBEC 5 et 6 avril

Terminal des Croisières, Espaces Dalhousie

COLLOQUE

Conférences passionnantes
Dossiers majeurs et d'actualité présentés par des conférenciers de renom.

Pour vous inscrire au Colloque, contactez nous !

Samedis 8 mars et 5 avril 9 h à 16 h

3118167A

(514) 332-7037 • 1 877 559-7037

La Presse



www.expomangersante.com

3118175

Quand le chef est aussi maman



Photo IVANOVA DEMERS, La Presse ©

« Mon entreprise, c'est ma famille », affirme Denise Cornellier, traiteur, qui a préparé le repas pour le Bal du musée.

MARTHA GAGNON

« J'AI DEUX emplois à plein temps : mère et chef d'un restaurant. En plus de développer les papilles de mon fils qui a déjà goûté à du ris de veau, je dois continuer de satisfaire celles de mes clients », dit avec humour Graziella Battista qui ne veut négliger aucune de ses tâches familiales et professionnelles.

Durant son congé de maternité, la chef propriétaire du restaurant IL Sole du boulevard Saint-Laurent a réalisé à quel point il était difficile de s'absenter dans ce milieu. Alors qu'elle avait confié sa cuisine à un remplaçant, un chroniqueur gastronomique s'est présenté à la salle à manger, ignorant le changement. « Il a fait une critique que j'ai trouvée injuste après tout le travail que j'avais accompli durant ces années. Si au moins, il était venu me voir pour obtenir des explications. »

Le métier a aussi ses bons côtés. Graziella Battista est tombée amoureuse d'un client qui est devenu son compagnon, son collaborateur et le père de son fils de 2 ans. Comme c'est souvent le cas en restauration, ils s'épaulent et forment une équipe. Pierre Julien s'occupe de la salle à manger et de l'administration, alors qu'elle travaille à la cuisine, l'endroit où elle se sent le plus à son aise. Chacun comprend la fatigue de l'autre et les contraintes de son métier. « Avant, le restaurant était notre bébé. Maintenant nous avons une vie de famille », dit-elle.

Après avoir travaillé dans le marketing et les communications, tout en travaillant à l'occasion pour un traiteur, Graziella Battista a décidé de se lancer dans la grande aventure. « Je ne me voyais pas travailler pour un

autre. Avec tous les risques que cela comportaient, je suis devenue chef propriétaire. Et je suis toujours là après 10 ans. Les clients sont devenus des amis. Ils apprécient que tout soit fait maison. Pour moi, ça s'appelle un succès. » Une cuisine du terroir italien, allégée, mais toujours savoureuse et composée de produits frais.

Denise Cornellier, traiteur réputé, est une autre femme qui a changé de vocation après un baccalauréat en psychologie et un travail social. « Je me suis créé un métier où je pouvais faire ce que j'aime le plus : cuisiner. » Elle a suivi une formation à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie et fait un stage en France

« Mes notions en psychologie me servent sans doute à mieux comprendre les besoins de mes clients », ajoute-t-elle. Récemment, elle a organisé un buffet original pour une soirée au Centre des sciences à laquelle participaient des scientifiques.

Inspirée par le physicien-chimiste gourmand de l'heure, Hervé This, spécialiste de la chimie alimentaire capable de manipuler le goût, elle a obligé les convives à se poser des questions durant tout le repas. Elle aussi rêve au *Festin de Babette*. « Chaque plat est devenu un sujet d'animation et les gens sont ressortis satisfaits. » Un traiteur qui fait plus que déposer des plateaux. « J'essaie de donner une personnalité à chaque événement. »

La cuisine occupe presque toute sa vie. « Mon entreprise, c'est ma famille. Il y a un prix à payer pour réussir dans ce métier. Je ne dis pas que je vais finir mes jours seule, mais pour l'instant, le travail est ma priorité. »

Denise Cornellier apprécie la nouvelle

tendance d'une plus grande simplicité sur les tables des buffets. « Enfin ! J'en ai assez du coulis dans les assiettes. Finies les décorations trop lourdes, c'est la pureté du produit. »

Nathalie Major, elle, entame sa sixième année comme chef au restaurant Au petit extra, où elle a carte blanche pour le menu. La rivalité masculine, elle ne connaît pas. Après sa sortie de l'ITHQ, elle a travaillé dans de petites équipes, au Club des Pins et au Mitoyen à Sainte-Dorothée, où, dit-elle, il n'y avait aucun rapport de force. « L'important est de savoir prendre sa place et de la garder. »

Elle adore être aux fourneaux, mais avoue qu'elle doit améliorer ses techniques de gestion et d'organisation. « J'en ai encore beaucoup à apprendre dans ce domaine. »

Elle rêve d'être un jour chef propriétaire en en région. « Pour travailler dans un restaurant plus petit dans une ambiance plus relaxe. Lorsque j'étais à Sainte-Dorothée, j'allais cueillir mes capucines et mes herbes dans le jardin. Ça me manque. La rue Ontario est moins bucolique. »

Gourmande depuis l'enfance, Nathalie se souvient d'un repas au Jardin du Ritz-Carlton comme l'un de ses plus beaux cadeaux d'anniversaire. L'adolescente de 15 ans de Rosemont avait l'impression de vivre un conte de fées.

D'autres femmes, comme Anne Desjardins de l'Eau à la bouche (actuellement en voyage) et soeur Angèle sont devenues des ambassadrices de la cuisine québécoise. « Le plus beau compliment c'est lorsque les gens me disent : on vous voit dans ce plat », dit l'inépuisable soeur Angèle.

FEMME

Suite de la page B1

« J'ai dû montrer deux fois plus de détermination que mes collègues masculins pour avancer, ajoute M^{me} Lepage. Le chef Serge Bruyère a été le premier à me faire confiance et je lui en saurais toujours reconnaissance. »

Au début de la vingtaine, Marie-Chantal occupait déjà la fonction de sous-chef à l'hôtel Belle-Plage à Matane et ensuite, au Château Bonne Entente à Québec. Elle a aussi travaillé à la Bastille et au Melrose, l'endroit à mode dans la Vieille Capitale à ce moment-là. « J'ai toujours dit oui à tout ce qu'on me demandait de faire dans une cuisine même si j'étais incertaine ou que j'ignorais comment. Je réussissais presque tout le temps », se souvient-elle.

Pour décrocher le titre de Chef de l'année en 2000 de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, Marie-Chantal Lepage a travaillé fort. Première femme à obtenir cet honneur depuis l'existence de la société, elle est fière d'avoir ouvert une porte. « Je me suis toujours donnée totalement à mon métier mais il me le rend bien aujourd'hui. J'espère que cette distinction contribuera à rehausser la confiance des autres femmes. »

Dans le milieu compétitif de la gastronomie encore trop souvent imprégné de machisme, en France beaucoup plus qu'ici, plusieurs hésitent à faire carrière. Les femmes sont pourtant plus nombreuses dans les écoles culinaires où leur nombre égale maintenant celui des hommes.

Renoncer à la famille

Certaines renoncent à la vie familiale pour porter la toque. « C'est un choix que je ne regrette pas. Je me suis, en quelque sorte, payé un beau *trip* d'artiste en créant et en faisant ce que je voulais dans ma cuisine et dans ma vie. Ce sera peut-être plus difficile en vieillissant », explique Diane Tremblay, 40 ans, chef-propriétaire du restaurant Le Privilège à Chicoutimi.

Elle vit seule, n'a pas d'enfant et consacre la majeure partie de son temps à son restaurant d'une trentaine de places, quatre diamants de la AAA/CAA, et son service de traiteur de fine cuisine.

Nommée « Femme d'affaires » au Saguenay—Lac-Saint-Jean et honorée par l'Association des restaurateurs du Québec l'an dernier, elle a démontré qu'il est possible de se distinguer et de réussir en gastronomie dans une région éloignée. Le *Figaro Magazine* a déjà vanté sa cuisine dans un reportage sur ce coin de la province.

« Grimper, c'est dur, mais se maintenir en haut demande encore plus d'énergie, dit-elle. Les gens s'attendent à ce que vous surpassiez. Il faut rester créatif. Je suis ravie que l'on reconnaisse mon travail et mon implication dans le milieu. »

Il y a quelques années, Diane Tremblay a été forcée de se reposer un long moment, victime d'épuisement. « Parce qu'on aime son métier, il ne faut pas se tuer à la tâche ou perdre le contrôle comme Bernard Loiseau. Je ne sers plus de repas le midi et le restaurant est fermé le dimanche et le lundi. J'essaie de respecter mes limites. » Difficile à croire ! Elle complète présentement une maîtrise en administration et prépare un livre de recettes qui devrait être publié l'an prochain. Et elle a la tête encore pleine de projets.

Bachelière en éducation physique, Diane Tremblay connaît pourtant l'importance de se détendre autant que celle de bien manger. Elle a fait de la compétition sportive avant d'affronter les hommes aux fourneaux. Autodidacte, elle a un jour décidé de passer de l'univers sportif à celui de la gastronomie où elle travaille depuis 19 ans. « J'ai toujours refusé de considérer comme un handicap le fait d'être une femme. Je voulais être chef et j'ai pris les moyens pour y arriver. Il n'était pas question que je fasse tourner des poulets sur une broche. J'avais envie d'expérimenter et de créer. » Au début, elle dormait dans la cave de son premier restaurant, Le Chasseur, dans lequel elle avait tout investi. « Je n'avais pas les moyens d'avoir un appartement. Aujourd'hui, je vis bien, mais il ne faut rien tenir pour acquis dans ce milieu. »

Elle se souvient encore d'un article de Pierre Foglia qui, après une tournée à vélo il y a plusieurs an-



Photo PIERRE McCANN, archives La Presse ©

Anne Desjardins, la chef-propriétaire de l'Eau à la bouche — relais gourmand, a beaucoup fait avancer la cause des femmes dans les cuisines prestigieuses.

nées, avait glissé un bon mot sur sa cuisine. « Ça m'a fait du bien d'avoir des encouragements de la grande ville. Dommage que les chroniqueurs gastronomiques ne s'intéressent pas davantage à ce qui se fait en région. »

La chef qualifie sa cuisine « d'intuitive » et « d'appel aux cinq sens ». Même l'ouïe ? « J'explique le menu à chacune des tables », ré-

pond-elle. Comme exemple d'harmonie, elle est particulièrement fière de son ris de veau et foie gras sur sa poire givrée au persil, sauce au porto. Un plat qui déjà remporté la médaille d'or à un concours culinaire. Table raffinée accessible où l'on peut... apporter son vin ! Une liste est suggérée.

Dans sa cuisine à Montmagny, Marie-Chantal Lepage, elle, ne se

lasse pas d'admirer le paysage. « C'est ma détente et ma récompense. Lorsque je suis venue ici pour la première fois en 1994, je portais un casque d'ouvrier de la construction plutôt qu'une toque blanche. Le manoir était en reconstruction après un incendie. J'étais éblouie par les lieux et l'ampleur de la tâche à accomplir. » Plusieurs doutaient alors qu'elle puisse relever le défi aux fourneaux.

Non seulement elle a réussi, mais elle a été nommée chef de la région de Québec la même année qu'elle a obtenu sa reconnaissance nationale. « Je suis très attachée au Manoir et à ma région. Un sentiment d'appartenance qui se reflète aussi dans mes plats. » À la tête d'une brigade d'une trentaine d'employés, elle propose à sa clientèle une fine cuisine québécoise où les produits régionaux sont mis en valeur.

Deux femmes occupent des fonctions élevées dans sa brigade, l'une est sous-chef des banquets et une autre chef de partie. « Plusieurs viennent me voir parce que leur professeur de cuisine m'a citée en exemple, ce qui m'étonne toujours. Mais je ne peux pas offrir des postes à toutes. » Elle se défend bien d'être une « tête enflée ». Elle sait que le succès d'une cuisine repose sur une équipe.

Songe-t-elle à devenir un jour chef-propriétaire ? « C'est un désir qui revient constamment, mais je me demande quel serait l'avantage. Si c'est pour travailler autant, ça ne m'intéresse pas. »

En plus d'être aux fourneaux les jours de fête, un chef est rarement invité à la table des amis intimidés par son talent. « Dommage ! L'idée de me recevoir les stresse alors que j'aimerais bien sortir de ma cuisine de temps à autre. Je suis pourtant très simple », ajoute Marie-Chantal Lepage sur le ton de la résignation.

Par ailleurs, sa collègue de Chicoutimi et elle constatent que le milieu de la gastronomie s'est ouvert davantage aux femmes au cours des dernières années. « Il y a moins de machos dans les cuisines. Les mentalités changent. Des chefs plus jeunes apprécient la collaboration des femmes et leur apport à la gastronomie québécoise », conclut Diane Tremblay.

Si vous êtes dans un brouillard financier, laissez-vous guider!

Faites appel aux compétences reconnues d'un membre de l'Association québécoise des professionnels de la réorganisation et de l'insolvabilité (AQPRI). Nos membres, tous détenteurs d'une licence de syndic, travaillent de manière à ce que vos droits soient respectés. Que vous soyez créancier ou débiteur (individu ou entreprise), nous pouvons vraiment vous aider à trouver la solution la plus appropriée à votre situation. Il est cependant préférable de ne pas attendre de vous retrouver en plein brouillard avant de communiquer avec nous.

Laissez-vous guider en toute confiance... par un membre de l'AQPRI!

AQPRI

Association québécoise des professionnels de la réorganisation et de l'insolvabilité

* Consultez les Pages jaunes à la rubrique « Syndics de faillite » ou le site www.aqpri.com
Affiliée à l'Association canadienne des professionnels de l'insolvabilité et de la réorganisation.



TÊTE-À-TÊTE 4 ÉTOILES

Forfait Romance pour deux nuit à partir de 108 \$
Forfait Passion pour deux nuits à partir de 183 \$

Par personne, hébergement en occupation double, souper table d'hôte
4 services pour un soir, petit déjeuner gourmand chaque matin, accès à la piscine, au bain tourbillon, au sauna et à toute l'abondance des Laurentides.

CHAMBRE SEULEMENT À PARTIR DE
64,50 \$
Par pers., occ. double.

LES GRANDS PRIX DU HIVER 2003

MANOIR SAINT-SAUVEUR
HÔTEL DE VILLÉGIATURE
4 SAISONS

246, chemin du Lac Millette, Saint-Sauveur, Qc JOR 1R3

Détails de tous nos forfaits 4 étoiles:
1 866 482.5447 • www.manoir-saint-sauveur.com

L'autre Cola musulman

Gérard Leblanc, « concepteur » de Arab-Cola, tient dans ses mains une bouteille de sa nouvelle boisson gazeuse, lancée hier à Nice, en France. Annoncé comme « Le Cola du monde arabe », Arab-Cola vient concurrencer le déjà populaire Mecca-Cola (Le Cola de La Mecque), un autre Cola musulman lancé il y a trois mois, dont 10 % des bénéfices sont destinés à des oeuvres palestiniennes humanitaires. Plus d'un million de bouteilles de Mecca-Cola auraient déjà été vendue en France, par l'intermédiaire des petits épiciers et bouchers arabes. Arab-Cola fera-t-il mieux ?



Photo ÉRIC GAILLARD, Reuters ©

FEMMES ET CHEFS: LES RECETTES

J'AI TESTÉ

L'ÉQUIPE D'ACTUEL

Pour cuisiner comme une grande chef, il faut du talent, de bonnes recettes et de bons produits, évidemment. En voici quelques-uns qui vous donneront l'air d'un pro en un instant.



Piment d'Espelette

AUSSI JOLI sinon plus que le paprika et beaucoup plus goûteux que cette épice — bien que moins piquant que du Cayenne — le piment d'Espelette est incontournable le temps venu de clorre le dressage d'une assiette. Originnaire du Pays basque où le piment est maintenant soumis à la réglementation des appellations d'origine contrôlée, l'Espelette fait évidemment partie intrinsèque de la gastronomie de cette région. Mais maintenant les Français et les Espagnols et tous les autres l'utilisent abondamment. On peut l'acheter en tresse séchée, en poudre ou alors concassé comme celui-ci, de Vincent Darrichon, vendu 10,29 \$ pour 40 g chez L'Épicier, 311, Saint-Paul Est. (514) 878-2232.

■ ■ ■

Huile de truffe

PAS BESOIN d'acheter des truffes fraîches (environ 1000\$ le kilo...) pour préparer un plat truffé maintenant que les épiceriers nous proposent toutes sortes de produits dérivés. Avec quelques gouttes d'une huile aromatisée, on peut à tout le moins suggérer le parfum du précieux champignon sur une omelette ou sous un foie gras au torchon... Nous avons bien aimé cette huile d'olive parfumée à la truffe de la marque italienne Urbani. Précise, pas trop forte, elle suggère le champignon sans exagérer. Et Aux petits plaisirs d'Andréa, où nous l'avons achetée, on nous a garanti qu'elle était fraîche. On avait déjà eu une mauvaise expérience, ailleurs, avec de l'huile ayant traîné trop longtemps sur les

tablettes et légèrement rancie. Vendu 16,90\$. Aux petits plaisirs d'Andréa, 273, Laurier Ouest. (514) 495-3000.

■ ■ ■



Gelée de Monbazillac

AVEC UN petit foie gras au torchon, une mousse de foie blond de pintade ou même un filet de porc aux poires, cette petite gelée trouve tout à fait sa place. Même dans la recette de Denise Cornellier (ci-contre) on pourra remplacer la gelée de muscat par cette gelée de vin Monbazillac — un vin blanc liquoreux — sucrée et fruitée à souhait. C'est à la fois délicat et plein d'assurance. Idéal pour une touche finale classique ou surprenante, selon le mariage que l'on choisit. Et comme c'est assez sucré, même les enfants aiment bien... 13,50 \$ pour 125 g, aux Petits Plaisirs d'Andréa, 273, Laurier Ouest. (514) 495-3000.



RECETTES



Graziella Battista

Joues de veau braisées

Recette de Graziella Battista du restaurant Il Sole

pour 2 personnes

Ingrédients

6 à 8 joues de veau de lait
1/2 oignon
1 branche de céleri,
1 carotte
2 verres de vin rouge
1/2 litre de fond de volaille
1/4 litre de sauce tomate
3 feuilles de laurier
5 à 6 clous de girofle

Préparation des joues de veau

1- Enlever le gras et la peau autour des joues.

2- Assaisonner avec le sel et le poivre.

3- Rouler les joues dans la farine puis les saisir à la poêle durant deux minutes.

4- Laisser reposer et égoutter.

Préparation de la mirepoix

1- Hacher finement les carottes, oignons et céleri.

2- Faire revenir dans une poêle avec assaisonnement.

3- Déglacer au vin blanc.

Pour braiser les joues de veau

1- Mettre la mirepoix au fond d'une cocotte et aligner les joues sur la préparation.

2- Ajouter laurier et clous de girofle, fond de volaille, vin rouge et sauce tomate. S'assurer que les joues sont couverts par le liquide.

3- Pour la cuisson, couvrir la cocotte et la mettre au four à 230 °C durant deux heures.

4- Tourner les joues après une heure de cuisson.

5- Quand la cuisson est terminée, récupérer le jus de cuisson et le passer dans un mixeur pour faire la sauce.

■ ■ ■

Grillade de thon aux cerises de terre et hydromel

Recette de Marie-Chantal Lepage du Manoir Montmorency

Ingrédients

4 pavés de thon rouge d'un pouce d'épaisseur
12 cerises de terre émincées
100 ml de vin d'hydromel
50 ml de crème 35%
180 gr de beurre frais coupé en dés
1/2 c à thé de romarin haché
2 échalotes grises hachées
huile d'olive
sel et poivre du moulin

Préparation

1- Emincer les cerises de terre et les mettre à réduire avec les échalotes grises hachées et le vin d'hydromel.

2- Faire réduire presque à sec et incorporer sans cesser de fouetter hors du feu les cubes de beurre frais.

3- Crémér légèrement et ajouter le romarin haché finement. Réserver la sauce.

4- Pendant ce temps, huiler les pavés de thon rouge et les griller, saler et poivrer.

5- Napper la sauce au fond de l'assiette et disposer le pavé de thon grillé.

6- Servir avec une poêlée de légumes miniatures saisis à l'huile d'olive.



Marie-Chantal Lepage

Salade de haricots et foie gras

Recette de Denise Cornellier, traiteur

pour 4 personnes

Gelée au muscat

150 ml vin muscat ou vin doux naturel
3 feuille de gélatine

Préparation

1- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide. Pendant ce temps, porter le muscat à ébullition, laisser mijoter de deux à trois minutes. Ajouter la gélatine, bien mélanger et laisser prendre au frigo sur une petite plaque.

Salade de haricots

200 gr foie gras au torchon
200 gr haricots verts extra fins
8 raisins muscats pelés épinés et découpés en quartiers
1 figue séchée découpée en dés
2 c. à soupe vinaigre balsamique
8 bouquets de feuilles de mâche
2 c. à soupe d'huile
2 c. à thé de jus de citron
1 ml fleur de sel
1 gr de poivre noir concassé

Préparation

1- Faire cuire les haricots à l'eau salée, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et laisser refroidir.

2- Faire réduire de moitié le vinaigre balsamique et laisser refroidir.

3- Mélanger l'huile et le jus de citron, saler et poivrer.

4- Avant de dresser les assiettes, retirer la gelée du réfrigérateur et la découper en cubes.

5- Tailler le foie gras en fines rondelles.

Montage

1- Verser l'huile au citron sur les haricots, rectifier l'assaisonnement et les poser au centre des assiettes.

2- Jeter en pluie sur les haricots, les quartiers de raisin et dés de figue.



Denise Cornellier,

Couronner avec les rondelles de foie gras. Garnir l'assiette avec les dés de gelée, la réduction de vinaigre balsamique et les bouquets de mâche. Ajouter une pincée de fleur de sel et servir sans attendre.

■ ■ ■



Silure au prosciutto

Recette de Diane Tremblay, du restaurant Le Privilage

pour 6 personnes

Le pavé

900 g de silure
6 tranches de prosciutto
300 g de provolone
1 1/2 zuchini
3 tomates italiennes
12 asperges fraîches
75 ml huile d'olive
1 échalotte française émincée
sel et poivre

Préparation

1- Lever la peau du silure et réserver.

2- Couper les zuchinis en quatre et griller dans 25 ml d'huile d'olive avec 1/2 échalotte française. Sel et poivre.

3- Peler les asperges et blanchir dans l'eau bouillante salée.

4- Dresser la coiffe : étendre le prosciutto, déposer les zuchinis, une demi-tomate, 50 g de provolone et 2 asperges. Replier le prosciutto afin de boucler le tout.

5- Cuire au four 350 °F 15 minutes.

6- Dans une poêle antiadhésive. Chauffer 25 ml d'huile d'olive avec l'autre 1/2 échalotte française. Sel et poivre.

7- Poêler les filets de silure environ 4 minutes de chaque côté. Réserver.

Brunoise de poivrons multiples aux olives noires

1/4 de poivron rouge
1/4 de poivron jaune
1/4 de poivron vert
12 olives noires kalamata
15 ml huile olive
sel et poivre

Préparation

1- Faire une brunoise très fine avec les poivrons et les olives noires.

2- Revenir 2 minutes dans l'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver.

Sauce aux agrumes

375 ml fond de volaille
175 ml crème champêtre 35 %
1 échalotte française émincée
le jus d'un demi-citron
le jus d'un demi-pamplemousse
1 orange en suprême
sel et poivre
1 pincée d'herbes fraîches

Préparation

1- Dans une poêle réduire de moitié le fond de volaille avec l'échalotte française et les fines herbes.

2- Ajouter la crème champêtre, le jus du citron et du pamplemousse et réduire de moitié.

3- Ajouter les suprêmes d'orange et assaisonner de sel et poivre.

Montage

1- Déposer le pavé de silure, coiffé de provolone et prosciutto. Déposer la sauce autour.

2- Déposer la brunoise de poivrons et d'olives noires. Décorer au goût avec des feuilles de basilic et des spaghettis frits.

In et out dans votre cuisine

MARIE-CLAUDE LORTIE

Le Festival Montréal en lumière nous a permis de voir et de goûter la cuisine de chefs venus d'ailleurs et d'ici. À travers toutes ces assiettes, nous avons identifié quelques tendances du moment. Petite liste de in et de out à prendre avec un grain de sel...

IN

LE POIVRE

Mais pas n'importe où : dans les desserts ! Eh oui ! le bon vieux concept de la fraise au poivre est déconstruit et reconstruit à qui mieux mieux. Goûté dans la cuisine de Jordi Butron, roi du dessert catalan et chez Laurent Gras, chef français officiant à San Francisco.

OUT

LA CRÈME DANS LA SAUCE

Cette tendance en est une de fond, présente depuis quelque temps déjà, mais certains restaurants

montréalais n'ont toujours pas compris : oubliez-la ! À moins de vouloir avoir l'air à peu près aussi moderne qu'un ado en veston-cravate dans un concert rock.

IN

LE THÉ

Jordi Butron l'intègre au yaourt, l'Américain Daniel Patterson en fait une sauce pour le canard... Les infusions et autres fleurs séchées sont aussi très présentes : homard au tilleul et agneau au jasmin chez Laurent Gras, compote d'oignon à la lavande chez Patterson.

OUT

LE BASILIC

Le pauvre... Depuis quelque temps, à part dans les restaurants vietnamiens où il accompagne parfois la soupe tonkinoise, on ne le voit plus nulle part. Victime des excès du pesto et autres formes d'over-exposure, il a été abandonné

au profit des parfums de la garrigue : thym, sarriette... Seule exception : le basilic japonais, d'un mauve profond, qui n'est pas encore complètement ringard.

IN

LE SEL

Ce n'est pas nouveau, mais on ne le dit jamais assez, le sel s'impose. Surtout le sel de mer naturel, sous forme croquante, en gros grains. On en dépose une pincée sur les plats, tout juste avant de servir pour que le goût de salé ne soit pas uniforme, mais nous parvienne plutôt en soubresaut, avec un brin d'aléatoire. Autre lieu de prédilection du sel : les desserts chocolatés. On n'a qu'à penser à Jordi Butron, le maître du dessert catalan qui fait des suçons au chocolat salé ou alors à Marc de Canclat, du restaurant La Chronique, qui prépare sa pastilla aux fruits du mendiant avec une ganache bien salée.

OUT

LES PLATS FAUSSEMENT DESIGN,

Les plats faussement design, avec leurs ingrédients éparpillés, voire saupoudrés dans l'assiette, où on a de la difficulté à rapatrier tous les goûts offerts dans une même bouchée. On dresse maintenant plus à la verticale, sans garniture inutile et toutes les pièces du puzzle sont réunies au centre de l'assiette. Il faut pouvoir prendre facilement, d'un seul coup, dans sa cuillère ou sur sa fourchette, tous les éléments cruciaux au goût d'en-semble.

IN

LE CHEF FERRAN ADRIÀ

Vive les inventions de Ferran Adrià, le chef catalan du restaurant El Bulli au nord de Barcelone, qui est hyper-créatif et éclaté. On lui doit les écumes qui donnent des airs de cappuccino à la moindre soupe, le café en tranche, les sor-

bets salés dans la soupe, la gelée à l'eau de mer, les fruits grillés et autres acrobaties.

OUT

LE FAUX

Rien n'est plus out que d'utiliser des produits associés par les afficionados et autres early-adopters. Avec sa couleur, son parfum, son effet piquant mais pas trop, il ajoute aux plats une finale relevée différente du poivre habituel. Autre idée : le pimenton, paprika espagnol fumé.

IN

LE PIMENT D'ESPELETTE

Le piment d'Espelette (voir J'ai testé), est très à la mode. Embrassé avec enthousiasme par les aficionados et autres early-adopters. Avec sa couleur, son parfum, son effet piquant mais pas trop, il ajoute aux plats une finale relevée différente du poivre habituel. Autre idée : le pimenton, paprika espagnol fumé.

| MODE |

M SIAMO, nouveau visage de Marisa Minicucci



Photo IVANOH DEMERS

Marisa Minicucci : « M SIAMO, c'est la continuité de ce que je faisais autrefois, mais cette fois, sans concession. C'est une collection pour moi et pour des femmes comme moi. »

SOPHIE ST-LAURENT
collaboration spéciale

DEPUIS quelques mois déjà, une rumeur circulait sur la possibilité que Marisa Minicucci lance sa propre maison de création. C'est fait. Celle qui a travaillé pendant huit ans dans la maison Zenobia, de concert avec l'homme d'affaires Barry Bly, fait maintenant cavalier seul. Et en cette Semaine de mode de Montréal, elle a pour la première fois montré ses créations.

Le défilé de M SIAMO était très attendu par la presse et par l'ensemble de l'industrie. Pourtant, la discrète créatrice ne s'est absentée que six mois de la scène de la mode, soit l'équivalent d'un battement de cils dans le cycle infernal de cette industrie. « Je n'ai pas réfléchi longtemps avant de lancer une nouvelle marque sur le marché. Étant donné les succès commerciaux que j'ai obtenus dans le passé avec mes créations, il ne faisait aucun doute que j'avais bel et bien ma place », explique-t-elle.

Difficile de repartir à zéro ? « Il est vrai que j'ai eu à structurer une nouvelle entreprise de A à Z, mais je possède déjà la connaissance du marché, l'expertise et surtout le produit, explique-t-elle. Avec M SIAMO, je me fais confiance. Je porte à la fois le chapeau de styliste et de chef d'entreprise. Ce n'est pas parce que je crée que je n'ai pas la bosse des affaires », affirme M^{me} Minicucci, en précisant que la meilleure décision qu'elle ait prise a été de faire confiance aux gens qui l'entourent.

Marisa Minicucci n'a pas déçu avec sa première collection M SIAMO. Au programme,

une mode portable, pimentée de détails subtils et taillée dans des matières sublimes. « M SIAMO, c'est la continuité de ce que je faisais autrefois, mais cette fois, sans concession. C'est une collection pour moi et pour des femmes comme moi ».

Pas étonnant que la belle Italienne ait donc décidé de baptiser son nouveau bébé M SIAMO, qui signifie « nous sommes » dans sa langue maternelle. Et les femmes comme elles, qui sont-elles ? « Modernes, fortes, des battantes ! Elles veulent dévoiler leur force intérieure tout en se sentant féminines et belles, précise-t-elle. Pour elles, les beaux vêtements ne sont pas une fin en soi. Ils sont simplement un accessoire dans une vie déjà bien remplie. Ma cliente est raffinée, sans toutefois être parfaite et elle est heureuse ainsi ».

Cela dit, la cliente ne s'y perdra certes pas. Avec constance, la créatrice livre le meilleur d'elle-même. Ici, on ne parle même pas de transition, puisque l'on retrouve dans la collection les incontournables auxquels elle nous a habitués avec le temps. Mais elle pousse d'un cran l'audace en proposant certains modèles taillés très près du corps, des pantalons étriés, des blousons un brin désinvoltes à la gavroche et des coupes sur le biais dans des matières qui laissent supposer que seuls des corps bien sculptés pourront s'y glisser.

Avec une sobriété déconcertante, Marisa Minicucci prouve qu'elle maîtrise aussi bien l'art du flou que celui de la structure. L'architecture du vêtement qu'elle est transforme les étoffes luxueuses telles que l'alpaga, le cachemire, l'angora, le cuir, le voile de laine et la charmeuse de soie pour en faire des vête-

tements raffinés. Celle dont la réputation n'est plus à faire dans le travail du manteau réussit encore à surprendre. Peaux renversées, cuirs et twills s'alignent dans un répertoire impeccable — seul qualificatif qui nous vient à l'esprit pour traduire en mots l'émotion engendrée par la vue des nombreuses déclinaisons du trench, du paletot, du cache-pousière que réalise la designer.

Empruntant au vestiaire masculin, les vestes, pantalons et chemises se féminisent. Et pour proposer un *total look*, la créatrice a ajouté à son assortiment des chaussures, ceintures et sacs à main. Là encore, la rencontre du féminin et du masculin s'illustre aussi bien par des derbys et flâneurs calqués sur ceux des hommes que par des talons aiguilles ultraféminins et sexy.

Les inspirations sont multiples : l'uniforme militaire, l'attrail du banquier de Wall Street et parfois même des échos à la Sgt. Pepper. Et Marisa Minicucci mise sur les jeux de contrastes : des alliages inusités de matières, des détails de surpiques apparents, des coutures renversées et des finitions d'ourlets volontairement imparfaites ou irrégulières, dans le but de casser l'austérité et la banalité des vêtements à la coupe résolument simple.

Dans un loft abondamment fenêtré et offrant une imprenable vue sur le mont Royal, M SIAMO inaugurera sous peu son espace de vente au détail, la M GALLERIA. S'apparentant au salon de couture d'antan, la boutique proposera une expérience de magasinage ultrapersonnalisée où il sera possible de visualiser et de choisir en avant-première — sur rendez-vous uniquement — les vêtements de la saison à venir.

Arte Pelle®

CONCEPT UNIQUE SPÉCIALISÉ
EN MEUBLES & VÊTEMENTS DE CUIR

VENTE DE SAISON
JUSQU'À **40%**
DE RABAIS
SUR LES MEUBLES

CENTROPOLIS, COIN ST-MARTIN ET AUTOROUTE 15 À LAVAL
(DERRIÈRE LE CINÉMA COLOSSUS) TÉL.: (450) 978-3030

*À PARTIR DU PRIX RÉGULIER





AU CŒUR DU VIEUX-QUÉBEC

FORFAIT SKI

- 1 nuit à l'hôtel pour 2 personnes
- 2 billets de ski pour une journée à l'une des 3 stations
- Accès à la piscine intérieure, sauna et club santé

À PARTIR DE

155\$

PAR NUIT (MINIMUM 2 NUITS
POUR 2 PERSONNES)

À PARTIR DE

165\$

POUR 1 NUIT
POUR 2 PERSONNES



HOTEL
MANOIR VICTORIA

44, côte du Palais, Vieux-Québec (Qc) G1R 4H8
Tél.: 418.692.1030 Fax: 418.692.3822
Courriel: admin@manoir-victoria.com

RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS AUTRES FORFAITS www.manoir-victoria.com 1 800 463.6283

VOLVO
pour la vie

SUPER AUBAINES D'HIVER OFFERTES

EN MOYEN, GRAND ET TRÈS GRAND.



Économisez gros ! Volvo sait comment ajouter aux joies de l'hiver en vous proposant en ce moment des offres avantageuses de financement et de location. Passez chez un concessionnaire Volvo et faites l'essai d'une nouvelle S40, S60 ou S80 2003. Pour en savoir davantage, rendez visite à un concessionnaire Volvo ou visitez le site www.volvocanada.com.



VOLVO S40 2003 BIEN ÉQUIPÉE À PARTIR DE
S40 **399\$***/mois
48 mois



VOLVO S60 2003 BIEN ÉQUIPÉE À PARTIR DE
S60 **499\$***/mois
48 mois



VOLVO S80 2003 BIEN ÉQUIPÉE À PARTIR DE
S80 **599\$***/mois
48 mois

PROGRAMME DE LOCATION 2003	S40*	S60*	S80*
Acumpte :	895,00 \$	280,00 \$	7.300,00 \$
Dépot de garantie :	0,00 \$	600,00 \$	700,00 \$
Première mensualité :	398,79 \$	498,59 \$	598,55 \$
Montant dû à la livraison :	1 293,79 \$	1 378,59 \$	8 598,55 \$

Taxes, frais de transport, livraison et préparation, immatriculation et assurance en sus.

OU FINANCEMENT OFFERT À PARTIR DE 1,8 %**

Saint-Léonard
JOHN SCOTTI AUTO LTÉE
4315, boul. Métropolitain Est
(514) 725-9394

Saint-Hyacinthe
AUTOMOBILES CHICOINE INC.
855, rue Johnson
(450) 771-2805

Sainte-Agathe
FRANKE VOLVO
180, rue Principale
(819) 326-4775

Laval
VOLVO LAVAL
1436, boul. St-Martin Ouest
(450) 667-4960

Brossard
VOLVO DE BROSSARD
9405, boul. Taschereau
(450) 659-6688

Montréal
UPTOWN VOLVO
4900, rue Paré
(514) 737-6666

Pointe-Claire
VOLVO POINTE-CLAIRE
15, Auto Plaza
(514) 630-3666

*PDSF pour une Volvo V40 1.9T/S60 2.4/S80 2.9 SR 2003 de base est de 31 495 \$/36 495 \$/64 895 \$. Offre temporaire faite par l'intermédiaire des concessionnaires Volvo participants et des Services financiers Automobiles Volvo du Canada sur approbation du crédit. À titre d'exemple, location d'une Volvo V40 1.9T/S60 2.4A avec boîte automatique, PDSF de 37 995 \$/S80 2.9 SR 2003 398,79 \$/498,59 \$/598,55 \$ par mois pendant 48 mois. 895 \$/280 \$/7.300 \$ d'acompte ou échange équivalent. Le coût total de location est de 19 141,82 \$/23 932,32 \$/28 730,40 \$. Prix d'achat à l'échéance du bail de 13 521,90 \$/17 412,75 \$/22 793,95 \$. Le prix peut varier en fonction de l'équipement ajouté. Premier paiement mensuel dû à la livraison. Dépot de garantie pour la S60 2.4A/S80 2.9 SR de 600 \$/700 \$ dû à la livraison. Dépôt de garantie non requis pour toutes les Volvo S40. Kilométrage limité à 20 000 km par an (frais de 0,08 \$/0,08 \$/0,16 \$ par kilomètre excédentaire). Financement du crédit bail : 2,8 %/3,3 %/2,8 % sur approbation du crédit. Frais de transport et de livraison de 1 100 \$, taxes, immatriculation et assurance en sus. ** Exemple de financement : 20 000 \$ à 1,8 % pendant 24 mois : mensualité de 849,05 \$, coût total de l'emprunt : 377,20 \$. L'offre se termine le 31 mars 2003. Le concessionnaire peut réduire le prix de vente ou de location. Certaines conditions d'application. Tous les détails chez votre concessionnaire Volvo. ©2003 Automobiles Volvo du Canada Ltée. *Volvo pour la vie est une marque de commerce de Automobiles Volvo du Canada Ltée. Bouclez toujours votre ceinture de sécurité. Visitez www.volvocanada.com.

| MODE |

Électrisante Morales



Photos MARTIN TREMBLAY, La Presse
Le chic du style victorien.

SOPHIE ST-LAURENT
collaboration spéciale

VOILÀ DÉJÀ trois ans que la jeune Québéco-Mexicaine Renata Morales nous offre ses créations différentes et inventives. Grâce à son audace, son nom circule aujourd'hui abondamment sur les lèvres des *fashionistas*. Celle qui a pignon sur rue dans le Vieux-Montréal avait choisi de présenter, la saison dernière, un défilé intimiste dans la pénombre.

Cette saison, elle choisit le très éclairé hall d'entrée de l'hôtel Gault pour présenter sa vision de la mode automne-hiver 2003. Et quelle vision ! Toutes les rock-stars dans l'âme se doivent maintenant de faire un détour par Moralesville pour garnir leur penderie.

À la fois énergique, rafraîchissante, inventive et rebelle, la griffe Morales s'applique cette saison à revisiter les années 1980 pour les inscrire dans la modernité. On parle ici d'une griffe mode pour initiées, pour celles qui osent aller

à contre-courant et qui saisissent la valeur ajoutée liée à son caractère artisanal. Car Renata Morales est reconnue avant tout pour son extraordinaire travail sur la matière.

Témoignages de sa formation aux Beaux-Arts, ses vêtements se déclinent en une explosion de textures et de couleurs. Entre ses doigts de fée, l'étoffe est enduite, peinte, décorée, embellie, déchirée. Les tons éteints comme les tans, les cuivres et les verts armée s'illuminent cette saison avec des touches d'émeraude, de dorée, de rose *flash* et de violet.

Ses inspirations favorites pour l'automne prochain ? La culture new-wave et le chic du style victorien. Résultat ? Des manches gigot côtoient des minis à plis, des robes décorées d'appliques pailletées se portent sous une veste stricte garnie de fourrure. Les petites robes courtes se ceinturent de néon et s'« accessoirisent » de socquettes fluo dans un esprit électroclash.

Dans son répertoire insolite, Renata Morales s'inspire également

de l'esprit militaire et réinvente le cargo à toutes les sauces. Intelligemment, elle déconstruit le pantalon multipoches taillé dans la toile kaki et le remanie avec des volumes variés, parfois même démesurés. Sa géniale veste coussinée, telle une armure des temps modernes, trouvera sans doute quelques preneuses lorsque le mercure se fera plus cinglant l'automne prochain. Coup de coeur pour ses créatives pièces « vannerie » faites d'un assemblage de rubans extensibles.

La nouvelle matière ainsi construite de toutes pièces devient parfois débardeur, parfois robe et s'unit à la dentelle ou au voile pour un effet plus saisissant. On craque aussi pour ses broderies modernes constituées d'amas de fils multicolores façon jet de peinture. De quoi raviver même le plus ennuyé des tweeds.

En guise de finale, la créatrice engagée a fait défiler un mannequin drapé d'une robe militaire brandissant un drapeau blanc avec comme unique graffiti le symbole de la paix.



Vêtement d'inspiration new-wave.

Nadya au pays des cosaques

SOPHIE ST-LAURENT
collaboration spéciale

C'EST DANS les vastes locaux de la Fonderie Darling, dans le Vieux-Montréal que Nadya Toto a cette saison convié médias et acheteurs pour la présentation de sa nouvelle collection. Même si elle est encore toute jeune, Nadya Toto fait déjà partie des doyennes de la mode québécoise. Avec bientôt 15 ans de collections mode semestrielles derrière elle, la créatrice a su imposer une signature reconnaissable dans le paysage mode d'ici.

D'entrée de jeu, on reconnaît son style très femme. Silhouettes enveloppantes qui caressent les formes, effets de drapés, transparence et texture. Elle fait encore la part belle à ses matières fétiches, notamment le jersey, la fourrure et les étoffes imprimées de fleurs. Sous le thème « Les poupées russes » Toto signe des pièces riches taillées dans la tapisserie et les satins chatoyants qu'elle borde plus souvent qu'autrement de pelage. Clin d'oeil à l'influence slave, les toques de fourrure viennent harmoniser le style cosaque. Parmi ses incontournables, la designer inscrit encore une fois l'énorme pull-manteau en satin fleuri doublé d'étoffe poilue qui irradie de chaleur.

Sur une note plus légère, des robes se taillent dans le chiffon rose à pois et les tuniques évanescents bordeaux et blanches se portent à même la peau. Ni sage ni rebelle, la collection se situe davantage dans une fusion sensuelle et sexy. De la féminité, elle garde les fleurs et la fluidité, puis elle puise dans l'esprit provocant pour présenter des robes de dentelle noire transparente et des pulls en jersey avec d'intrigantes découpes qui dénudent les épaules. Bref, ses créations n'ont rien d'innocent ou de bucolique. Elle sont plutôt destinées à une femme qui assume son sex-appeal.

L'influence militaire a décidé de la cote pour l'automne puisque chez Nadya Toto, on travaille aussi le pantalon cargo. Ici, le fonctionnel pantalon à poches enlancé de large rubans aux chevilles devient l'un des basiques de la saison. On le préfère associé à un col roulé qui serait dénué d'intérêt s'il n'était pas garni de matière gaufrée en guise d'épaulettes. Trait caractéristique de la griffe Nadya Toto ? Les coupes épurées sont toujours magnifiées par les matières recherchées, alors qu'à l'inverse, les silhouettes complexes de par leur architecture trouvent leur voie dans un tissu simple.

Quoique certains puissent qualifier d'inégales, d'une saison à l'autre, les collections de la designer, il reste que l'automne demeure sa saison la plus inspirée.

Comment t'appelles ça un gars de Chicoutimi ?

Tu prends ton sans-fil, pis tu l'appelles.

MOTOROLA C333
24⁹⁹\$[†]



Forfait à 25\$/mois*

- 100 minutes de jour par mois
- Soirs et week-ends
- Affichage des appels
- Messages texte entrants sans frais

Parlez partout.

En prime, jusqu'à 100\$ de temps d'antenne* par mois pendant trois mois.

• Appels locaux • Appels interurbains au Canada • Appels à partir de 50 pays**

ÉPARGNEZ
ACHETEZ
EN LIGNE

CONSULTEZ LE WWW.ROGERS.COM/SANS-FIL, COMPOSEZ LE 1 800 IMAGINE OU RENDEZ-VOUS CHEZ NOS DISTRIBUTEURS ROGERS™ AT&T™ PARTICIPANTS.

ROGERS™ AT&T™
COMMUNICATIONS SANS FIL

*Applicable à toute nouvelle entente de deux ans. Limite de 1000 minutes pour les appels effectués les soirs et les week-ends. Les minutes supplémentaires seront facturées 25 cents la minute. Les appels de jour de semaine doivent être effectués entre 7 h et 20 h du lundi au vendredi. Limite de 2500 messages texte entrants. La messagerie texte facturée à l'utilisation ainsi que les taxes exigibles associées à ce service seront également facturées mensuellement. Certaines conditions s'appliquent. Offre valable jusqu'au 31 mars 2003. **Le crédit de temps d'antenne de 300\$ apparaîtra sur la facture en tant que crédit (jusqu'à concurrence de 100\$ par mois) pour les trois premiers mois ; le crédit reflètera le montant réel du total des minutes admissibles facturées selon leur tarif respectif courant. Aucune portion non utilisée du crédit ne peut être reportée au mois suivant. Cette offre s'applique aux appels effectués entre les pays où le déplacement est offert. **Pour être en mesure d'effectuer et de recevoir des appels, le téléphone sans fil doit fonctionner sur la fréquence du réseau sans fil du pays à partir duquel l'appel est effectué. Le crédit de temps d'antenne Parlez partout ne s'applique pas aux frais mensuels liés aux forfaits sans-fil et/ou aux services en option, à la messagerie texte, à la transmission de données, aux services facturés à l'utilisation et aux minutes d'interurbain à l'étranger d'un pays à l'autre. Consultez le www.rogers.com/deplacement pour connaître les tarifs d'interurbain et de déplacement à l'étranger. Cette offre est applicable à un nouvel abonnement de deux ans dans le cadre de certains forfaits. Cette offre ne peut être jumelée à aucune autre offre promotionnelle. L'offre peut être annulée ou modifiée en tout temps sans préavis. Cette offre est en vigueur jusqu'au 31 mars 2003. Certains modèles de téléphone nécessitent un bon de remise postale. Les réductions varient selon les modèles et sont établies en fonction d'un abonnement de deux ans ; elles seront crédiées sur votre facture Rogers AT&T. © Rogers Communications inc. Utilisé sous licence. ™ AT&T Corp. Utilisé sous licence.

RadioShack. CELLULAND. FUTURE SHOP. CENTRE HI-FI. LA CABINE TELEPHONIQUE. Dumoulin Batteries Plus.

ROGERS™ AT&T™

MONTRÉAL
1104, rue Ste-Catherine O.
(514) 877-0000
3573, boul. St-Laurent
(514) 288-0600
2360, rue Notre-Dame O.
(514) 985-1606
Place-Ville-Marie
(514) 394-0000
8984, boul. de l'Acadie
(514) 387-9999
1201, avenue Greene
(514) 933-8000
5150, rue Jean-Talon O.
(514) 341-2221
5954, boul. Métropolitain E.
(514) 257-8826
6224A, rue St-Jacques O.
(514) 369-4000
Centre Rockland
(514) 735-4086
Place-Alexis-Nihon
(514) 865-9949
Place-Versailles
(514) 355-0003
Les Galeries d'Anjou
(514) 356-0356
997, rue St-Antoine O.
(514) 866-3306
505, boul. De Maisonneuve O.
(514) 845-8353
3330A, boul. des Sources
(514) 683-3333
15, boul. Don-Quichotte
(514) 425-5905
2758, boul. St-Charles
(514) 428-9000
8457, boul. Newman
(514) 368-4000
Carrefour Angrignon
(514) 368-4230
Place Vertu
(514) 745-0745
2100, boul. Marcel-Laurin
(514) 856-1884
Fairview Pointe-Claire
(514) 695-1554
Complexe Desjardins
(514) 842-0288
BOUCHÉVILLE
Promenades Montville
(450) 449-4998
BROSSARD
7005, boul. Taschereau, bur. 150
(450) 926-3111
Mail Champlain
(450) 671-3300
Place Portobello
(450) 671-4744
SANDYBELLE
878-4, boul. Marie-Victorin
(450) 444-2100
CHÂTEAUGUAY
129, boul. St-Jean-Baptiste
(450) 692-2201
Centre Régional Châteauguay
(450) 692-5136
DRUMMONDVILLE
1565, boul. Lemire
(819) 478-0851
965, boul. St-Joseph
(819) 478-9977
Promenades Drummondville
(819) 475-5024
GATINEAU
360, boul. Maloney O., bur. 1
(819) 663-8580
Promenades de l'Outaouais
(819) 561-3031
GRANBY
575, boul. Boivin
(450) 777-6612
Galeries Granby
(450) 375-4355
JOLIEVILLE
517, rue St-Charles-Borromée N.
(450) 755-5000
Galeries Joliette
(450) 760-3000
LAVAL
2142, boul. des Laurentides
(450) 629-4000
379, boul. Curé-Labelle
(450) 622-0303
Centre Laval
(450) 978-1081
3364, boul. St-Martin O.
(450) 682-2640
241C, boul. Samson
(450) 969-1771
Carrefour Laval
(450) 681-3386
1273, boul. Curé-Labelle
(450) 680-1234
LONGUEUIL
1490, chemin de Chambly
(450) 442-1566
MAGOG
221, rue Principale O.
(819) 843-4455
SHERBROOKE
110, boul. Industriel
(450) 581-4666
Les Galeries Rive-Nord
(450) 581-7756
ROSEMÈRE
209, boul. Curé-Labelle
(450) 971-0707
Place Rosemère
(450) 971-2000
SAINT-BRUNO
Promenades St-Bruno
(450) 653-7472
SAINT-EUSTACHE
360, boul. Arthur-Sauvé
(450) 974-9299
SAINT-HYACINTHE
Les Galeries St-Hyacinthe
(450) 261-9991
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
Carrefour Richelieu
(450) 359-4941
SAINT-JÉRÔME
Carrefour du Nord
(450) 436-5895
108, boul. du Carrefour
(450) 431-2355
SHAWINIGAN
2563, boul. des Héberts
(819) 539-5004
SHERBROOKE
2980, rue King O.
(819) 566-5555
Carrefour de l'Estrie
(819) 822-4650
SOREL
2605, chemin Saint-Roch
(450) 742-9600
Promenades de Sorel
(450) 746-2079
TERREBONNE
(450) 964-8403
TROIS-RIVIÈRES
1270, boul. Moody, bur. 10
(450) 964-1964
Les Galeries de Terrebonne
(450) 964-8403
5335, boul. des Forges
(819) 372-5000
5635, boul. Jean-XIII
(819) 372-5005
Centre Les Rivières
(819) 694-6812
VALLEYFIELD
Centre Valleyfield
(450) 373-0519



3112160A

Allez! Économisez.

Trouvez votre circulaire Espace Bell dans ce journal et économisez en magasin.

allez-y

Espace Bell

+

QUOI FAIRE CE WEEK-END

ADRESSEZ VOS COMMUNIQUÉS À : RUBRIQUE QUOI FAIRE, LA PRESSE, 7, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Y 1K9



Kristin Molnar et Michel Beauchamp au Centre Elgar

Voir Spectacles



Les sucres au Jardin botanique et au Cap-Saint-Jacques

Voir Semaine de relâche



Sens, chorégraphie de Chantal Lamirande à Tangente

Voir Spectacles

EN PLEIN AIR

>>> **Le Centre de la nature de Laval** offre des pistes de ski de fond, des sentiers pour la marche, des espaces pour le patinage et la glissade, tous les jours à partir de 9h (au 901, av. du Parc, Laval). Entrée libre. Stationnement : 5 \$. Rens. : 450 662-4942.

>>> **Le centre Les Coureurs de Boisés** offre six parcours de ski de fond de 5 à 17 km (classique) et 8 km pour le style libre, tous les jours de 9h à 17h. Rendez-vous au centre communautaire Philémon-Gascon, 2830, boul. Saint-Elzéar Est, à Laval (Vimont). Coût : 5 \$. Rens. : 450 661-1766.

>>> **Rallées nature.** Les animateurs des parcs-nature de l'Île-de-la-Visitation et de la Pointe-aux-Prairies organisent des rallées nature autoguidées, tous les jours jusqu'au dimanche 9 mars de 10h30 à 15h (au 2425, boul. Gouin Est, et au 14 906, rue Sherbrooke Est). Activité gratuite. Rens. : 514 280-6733, 280-6691.

>>> **Le parc de la Yamaska** offre une randonnée à raquettes à la découverte d'indices de la vie animale, le dimanche 9 mars. Départ à 14h, au poste d'accueil, 1780, boul. David-Bouchard, à Roxton Pond (autoroute 10, sortie 68, route 139). Coût : 5,50 \$, 2,50 \$. Réservation nécessaire : 450 776-7182.

>>> **Canal de Chambly.** La patinoire du secteur Saint-Luc du canal de Chambly est ouverte tous les jours de 9h à 21h, près du 131, rue Jean-Talon à Saint-Luc. Entrée libre. Rens. : 450 990-0139.

>>> **Glissades en chambre à air.** Cinq corridors sont aménagés près du lac aux Castors sur le mont Royal pour la glissade en chambre à air, du mercredi au vendredi de 10h à 17h, les samedis de 10h à 20h et dimanches de 10h à 18h. Coût : 7 \$, 3,50 \$. Rens. : 514 843-8240.

SPECTACLES

>>> **Le Centre communautaire Elgar** présente Kristin Molnar, violoniste, et Michel Beauchamp, guitariste, le dimanche 9 mars à 14h, au 2690, rue Elgar, Verdun. Musique variée. Entrée : 4 \$. Rens. : 514 765-7150.

>>> **Tangente** présente *Sens (...)*, chorégraphie de Chantal Lamirande, de Nathalie Blanchet et Margum Miraculum de Rebecca Murgi, les jeudi 6, vendredi 7, samedi 8 mars à 20h30 et dimanche 9 mars à 19h30, au 840, rue Cherrier, Montréal. Entrée : 15 \$, 13 \$. Rens. : 514 525-1500. 10 \$. Rens. : 514 982-3386.

>>> **American Can** présente, à l'occasion d'Espaces émergents, *Showcases Techno*, le vendredi 7 mars à 20h, au 2300, boul. Pie-IX, Montréal. Entrée libre. Rens. : 514 380-8111.

>>> **L'Escogriffe** présente les Breastfeeders (rock), le vendredi 7 mars à 22h30, au 4467-A, rue Saint-Denis, Montréal. Entrée : 8 \$. Rens. : 514 842-7244.

>>> **Le Lion d'or** présente *Lettre d'une musulmane aux nord-américaines*, de Zehira Houfani-Berfas, le samedi 8 mars à 20h, au 1676, rue Ontario Est, Montréal. Lecture-bénéfice au profit des Gazelles Femme Autonomes du Monde. Entrée libre (don de 10 \$ suggéré). Rens. : 514 598-0709.

>>> **La maison Lachaine** présente *Souvenirs d'enfance de Brassens*, chanté par Alexis Loranger, le vendredi 7 mars à 20h (au 37, rue Blainville Ouest, à Sainte-Thérèse). Entrée : 15 \$. Rens. : 450 434-1440

>>> **Le Zest** présente, à l'occasion d'Espaces émergents, *Studio XX* suivi de *Showcases Girl Pop*, le samedi 8 mars à 20h, 4200, rue Ontario Est, Montréal. Entrée : 2 \$. Rens. : 514 380-8111.

>>> **Le Théâtre du Marais** présente *Quand on aime, on aime*, avec Denise Guénette, humoriste et chanteuse, le samedi 8 mars à 20h, au 1201,

10^e Avenue, Val-Morin. Entrée : 15 \$. Rens. : 819 322-1414.

>>> **La Place à Côté** présente le groupe Exil 5, le samedi 8 mars à 21h, au 4571, av. Papineau, Montréal. Musique rock. Entrée : 5 \$. Rens. : 514 522-4571.

>>> **Le Petit Café Campus** présente J.F. Lemieux (rock), le dimanche 9 mars à 21h, au 56, rue Prince-Arthur Est, Montréal. Entrée : 6 \$. Rens. : 514 844-3442.

SEMAINE DE RELÂCHE

>>> **L'Arrière scène** présente *L'Aube* de Joël da Silva, pour tout public, 4 ans et plus, le dimanche 9 mars à 15h, au centre culturel de Beloeil (600, rue Richelieu, à Beloeil). Une production du Moulin à Musique. Entrée : 12 \$. Rens. : 450 464-4772.

>>> **Le temps des sucres.** La Maison de l'arbre du Jardin botanique de Montréal offre des dégustations des produits de l'érable, les samedis et dimanches de 9h à 16h jusqu'au 30 mars. Entrée par le boul. Rosemont, au coin de la 29^e Avenue. Entrée libre (2 \$ pour la tire sur neige). Rens. : 514 872-1400.

>>> **La ferme écologique du Cap-Saint-Jacques** offre des balades en carriole, présente des légendes amérindiennes dans un tipi et les secrets de l'eau d'érable, le jeudi 6 et vendredi 7 mars (183, chemin du Saint-Jacques, Pierrefonds). Repas à 12h (14 \$, 7 \$). Tire sur neige de 11h à 16h (3 \$). Balade de 13h à 16h (3 \$, 2 \$). Rens. : 514 280-6743.

>>> **Sculptures vivantes.** Le Centre canadien d'architecture offre aux enfants de 5 à 12 ans accompagnés d'un adulte, un atelier de création de costumes suivi d'un défilé de *sculptures vivantes*, les jeudi 6 et vendredi 7 mars à 10h et à 13h30 (1920, rue Baile, Montréal). Coût : 4 \$, 2 \$. Réservation obligatoire : 514 939-7026.

>>> **Frédo, le magicien**, présente un spectacle pour les enfants de 5 à 12 ans, les jeudi 6 et vendredi 7 mars à 15h, à la Maison des arts de Laval, 1395, boul. de la Concorde Ouest. Entrée : 10 \$. Rens. : 450 662-2040

>>> **La bibliothèque Marius-Barbeau** offre un atelier de création de bijoux, pour les 8 à 12 ans, avec Myriam Patricia Garcia, le samedi 8 mars à 14h (au 1245, montée du Moulin, Laval). Activité gratuite. Inscription et rns. : 450 662-4005

>>> **Le Théâtre Quatre/Corps** présente *Les Souliers rouges* de Martin Boileau, pour les enfants de plus de 8 ans, le dimanche 9 mars à 13h30, au Centre culturel Vanier (15, boul. Maple, à Châteauguay). Entrée : 12 \$, 10 \$, 5 \$. Rens. : 450 698-3100.

>>> **Magie et sorcellerie** La Corpora

tion C'Jeune présente *Sortilèges* avec Danys Hamel, magicien, pour les enfants à partir de 8 ans, le dimanche 9 mars à 13h30, auditorium Jean-Baptiste-Meilleur, 777, boul. Iberville, à Repentigny. Entrée : 7,50 \$. Réservation et rns. : 450 654-2330.

>>> **Le Musée juste pour rire** présente le spectacle musical *Petites Tounes*, pour les enfants de 3 à 8 ans, les jeudis et vendredis à 13h, samedis à 11h et 13h, et dimanche à 13h et 15h, jusqu'au 9 mars (au 211, boul. Saint-Laurent, Montréal). Entrée : 10 \$. Réservation et rns. : 514 845-5105, 790-1245.

>>> **Le Musée du Château Ramezay** offre un atelier sur l'industrie du fer en Nouvelle-France. Les jeunes de 8 à 12 ans et leurs parents travailleront le métal au poinçon, le dimanche 9 mars à 15h, au 280, rue Notre-Dame Est, métro Champ-de-Mars. Coût : 15 \$. Réservation nécessaire : 514 861-3708.

>>> **Le Musée Pointe-à-Callière** of-



L'Aube ou la musique de la vie

L'Arrière Scène, centre dramatique pour l'enfance et la jeunesse en Montérégie présente *L'Aube*, de Joël da Silva. À la suite d'un déménagement, Sophie se réveille à l'aube dans une maison étrangère ; elle entend dans les boîtes de carton les bruits familiers de son passé. Un piano permet à l'enfant d'exprimer ses sentiments par la musique et de se préparer à sa nouvelle vie. Voir à la section *Semaine de relâche*.

fre deux expositions et un spectacle multimédia, du mardi au vendredi de 10h à 17h et les samedis et dimanches de 11h à 17h, au 350, place Royale, Montréal. Coût : 10 \$, 7,50 \$, 6 \$, 3,50 \$. Rens. : 514 872-9150.

>>> **Le musée McCord** offre des ateliers de création liés aux cultures amérindiennes et canadiennes, tous les jours jusqu'au dimanche 9 mars à 13h30, au 690, rue Sherbrooke Ouest, Montréal. Coût : 10 \$, 5 \$. Réservation nécessaire : 514 398-7100, poste 222.

>>> **Le Cinéma Beaubien** présente le Festival international du film pour enfants de Montréal, jusqu'au dimanche 9 mars, au 2396, rue Beaubien Est, Montréal. Coût : 5 \$. Rens. : 514 721-6060. Programmation : www.cyberpresse/fifem.

>>> **La Cinémathèque québécoise** présente trois films de Charlie Chaplin et de Laurel & Hardie, les jeudi 6 et vendredi 7 mars à 13h30, au 335, boul. de Maisonneuve Est, métro Berri-UQAM. Avec accompagnement au piano. Coût : 2,50 \$, 5 \$. Rens. : 514 842-9768.

>>> **Le cinéma Ex-Centris** présente *Gourine et la queue de renard* film d'animation de Nille Tystad et John Jacobsen, pour les enfants de 4 ans et plus, le dimanche 9 mars à 11h, au 3536, boul. Saint-Laurent, Montréal. Coût : 4 \$, 6 \$. Rens. : 514 847-2206.

>>> **Le Biodôme de Montréal** présente *Le Rallye des couillises*, tous les jours de 10h30 à 16h, jusqu'au dimanche 9 mars (4777, av. Pierre-de-Coubertin, métro Viau). Visite de la cuisine, de la clinique vétérinaire, des laboratoires de recherches, des installations techniques, etc. Coût : 10,50 \$, 8 \$, 5,25 \$, 4 ans et moins gratuit. Rens. : 514 868-3000.

maninov, etc. Entrée : 5 \$ (ou 11,75 \$ incluant un lunch). Rens. : 450 842-2112.

>>> **Le Conservatoire de musique de Montréal** présente Guy Fouquet, violoncelle, Suzanne Blondin, piano, et Claude Richard, violon, le samedi 8 mars à 20h, Chapelle historique du Bon-Pasteur (100, rue Sherbrooke Est). Au programme : Chostakovitch, Mendelssohn et Mozart. Entrée libre. Rens. : 514 872-5338.

>>> **L'église Unitarienne de Montréal** présente David Martin, tromboniste, Gary Russel, violoncelle, et Sandra Hunt, piano, le samedi 8 mars à 20h (au 5035, boul. de Maisonneuve Ouest, métro Vendôme). Au programme : Bach, Haydn, Brahms, Dvorak, etc. Entrée : 15 \$. Rens. : 514 485-9933.

SUR LES CAMPUS

>>> **L'Orchestre symphonique de McGill** présente un concert les vendredi 6 et samedi 7 mars à 19h30, à la salle Pollack, 555, rue McTavish, Montréal. Au programme : Varèse, Ligeti et Chostakovitch. Coût : 10 \$. Rens. : 450 398-4547.

>>> **Opéramania.** La faculté de musique de l'Université de Montréal présente sur écran géant *Die Zauberflöte* (La Flûte enchantée) de Mozart, Festival de Ludwigsbourg (1992), le vendredi 7 mars à 19h30, salle B-421 (au 200, av. Vincent-d'Indy, métro Édouard-Montpetit). Chanté en allemand (avec sous-titres français). Coût : 6 \$. Rens. : 514 343-6427.

>>> **Encan silencieux.** Des étudiants du programme de scénographie de l'École nationale de théâtre tiennent un encan silencieux, le jeudi 6 mars de 18h à 19h30, au 5030, rue Saint-Denis, Montréal. Œuvres des 84 étudiants. Entrée libre. Rens. : 514 842-7954.

EXPOSITIONS

>>> **Festivalissimo** présente *Art FERIA*, oeuvres picturales de six artistes d'origine latino-américaine, jusqu'au 28 mars, 24 heures par jour, dans le lobby central de la Tour sud de la Place Alexis-Nihon (3400-3500, boul. de Maisonneuve Ouest, métro Atwater). Entrée libre. Rens. : 514 935-0129.

>>> **Gesù, centre de créativité** présente *Peinture sur canevas*, grandes toiles de Theo Appel, *Hommage à Géricault*, installations de Renée Béland, et *La Lanterne de collection : de la préhistoire à 2203*, jusqu'au 19 mars, au 1200, rue de Bleury Montréal. Entrée libre. Rens. : 514 861-4873.

>>> **La Galerie de la Ville** présente *Commencements*, oeuvres des étudiants aux cours du Centre des arts de Dollard-des-Ormeaux, jusqu'au 23 mars, aux heures habituelles d'ouverture de la Galerie (12 01, rue de Salaberry). Entrée libre. Rens. : 514 684-1012, poste 298.

>>> **Le Centre d'exposition de Val-d'Or** présente *Vox*, peintures de Michèle Lorrain, et *De Gouache et de papier*, de Geneviève Rocher, jusqu'au 13 avril, aux heures habituelles d'ouverture du Centre (600, 7^e Rue, à Val d'Or). Entrée libre. Rens. : 819 825-0942.

>>> **Riopelle.** Le Centre d'exposition du Vieux Palais présente *Mutations de Riopelle*, oeuvres de très grands formats, jusqu'au 30 mars aux heures d'ouverture habituelles du Centre, 185, rue du Palais, à Saint-Jérôme (autoroute 15 Nord, sortie 43). Entrée libre. Rens. : 450 432-7171.

DANS LES MUSÉES

>>> **Le Musée d'art contemporain** présente *Gillian Wearing : Mass Observation*, jusqu'au 20 avril, du mardi au dimanche de 11h à 18h (mercredi de 11h à 21h), au 185, rue Sainte-Catherine Ouest, métro Place-des-Arts. Coût : 6 \$, 4 \$, 3 \$. Rens. : 514 847-6226.

>>> **Le Musée des beaux-arts de Montréal** présente *L'Invitation au voyage : l'avant-garde française de Gauguin à Matisse*, collection du Musée de l'Ermitage, 75 oeuvres, jusqu'au 27 avril du lundi au dimanche de 10h à 19h, au pavillon Hornstein (1379, rue Sherbrooke Ouest). Coût : 15 \$, 7,50 \$, 3 \$. Rens. : 450 285-2000.

>>> **Le Centre canadien d'architecture** présente *Herzog & de Meuron : archéologie de l'imaginaire et Lumière artificielle* de Hall Ingberg, aux heures d'ouverture régulières du Centre (1920, rue Baile, Montréal). Coût : 6 \$, 4 \$, 3 \$. Rens. : 514 939-7026.

>>> **Le Musée de Saint-Eustache et de ses Patriotes** présente l'exposition *Portrait de famille*, photographies de Louise Tanguay et François Brault, au 235, rue Saint-Eustache, à Saint-Eustache. Coût : 3 \$, 2,50, gratuit pour les moins de 6 ans. Rens. : 450 974-5170.

DIVERS

>>> **C'est au Palais des congrès** que se tient *Expo Manger Santé*, sur les aliments bio, l'écologie et la santé, les samedi 8 et dimanche 9 mars de 10h à 18h (201, rue Viger, métro Place d'Armes). Plus de 150 exposants, démonstrations culinaires, ateliers et dégustations. Coût : 10 \$. Rens. : 514 332-7037.

>>> **Expodium sur roues**, 1^{er} salon du vélo à Montréal, se tient les vendredi 7 et samedi 8 mars de 10h à 18h, au Palais des Congrès, 201, rue Viger, métro Place d'Armes. Ateliers, conférences, démonstrations, piste d'essai, cyclo-tourisme, etc. Coût : 10 \$, 7 \$. Rens. : 514 871-8122.

>>> **La Ville de Montréal** offre aux futurs propriétaires des visites libres de 47 projets immobiliers variés, dans 16 arrondissements, les samedi 8 et dimanche 9 mars, de 12h à 17h. Activité gratuite. Rens. : 514 353-9960 et www.visiteslibresamontreal.com.

Recherche et textes : André Cloutier

FAMILLE



COLLAGE



Photo BERNARD BRAULT, La Presse ©

Un esturgeon nage devant des passants dans la section du Saint-Laurent marin au Biodôme.

Sortie de la semaine

LE BIODÔME de Montréal est en soi un endroit fascinant. Il l'est encore plus pendant la semaine de relâche, alors qu'il est permis aux visiteurs de jeter un coup d'oeil à des lieux généralement interdits d'accès. En effet, jusqu'au 9 mars, dans le cadre du Rallye des coulisses, à l'intention tous les membres de la famille, il est possible de visiter la cuisine (où on prépare les repas pour les animaux), la clinique vétérinaire, les laboratoires de recherche, les installations techniques permettant de recréer les habitats de la faune et de la flore du Biodôme... Le rallye comprend 20 stations et chaque famille y fait estampiller son guide-passeport, qui comporte également des questions, comme dans tout bon rallye ! On affirme que les employés du Biodôme, rencontrés en l'un ou l'autre point du parcours, acceptent d'aider les participants à trouver les réponses... Le Rallye des coulisses du Biodôme, jusqu'au 9 mars, de 10 h 30 à 16h, 4777, avenue Pierre-de-Coubertin (métro Pie-IX ou Viau). Coût de l'activité : 10,50 \$ par adulte, 5,25 \$ pour les 5 à 17 ans, gratuit pour les 4 ans et moins, rabais pour les détenteurs de la carte Accès Montréal. Informations : (514) 868-3000.

Les « p'tites vites »

> UN SPECTACLE délicieux à l'intention des 3 à 8 ans : *Le Grand Monde des petites tounes*, présenté au Musée Juste pour rire, jusqu'au 9 mars. Informations : (514) 845-5105.

> Dans le cadre de l'activité hebdomadaire « Samedi en art » au Musée d'art de Mont-Saint-Hilaire, ce samedi, de 10 h à 11 h 30 : projection du dessin animé *Le Chat de neige*, suivi d'un atelier de création individuelle d'un chat de neige animé. Informations : (450) 536-3033.

> L'Atelier découverte du musée Redpath, ce dimanche : La fossilisation, de 14 h à 15 h pour les 4 à 6 ans, de 15 h 30 à 16 h 30 pour les 7 à 12 ans. Inscription obligatoire, aujourd'hui et demain : (514) 398-4086, poste 4092.

> Dernière semaine de projection du sympathique long métrage d'animation norvégien *Gourine et la queue de renard* au cinéma Ex-Centris, dimanche, à 11 h. Informations : (514) 847-2206.

> Au Musée du Château Ramezay, l'atelier « Une volonté de fer » portera sur le travail du métal à la manière des habitants de la Nouvelle-France, dimanche, à 15 h. Réservation obligatoire : (514) 861-3708.

Citations de la semaine

UN TEXTE de circonstance (petites fautes d'orthographe comprises), écrit par Hélène Courval-Marcil, 8 ans :

La colombe de la Paix

Il était une fois une maman colombe. Elle avait eu trois bébés colombes... elle était très contente. Une semaine plus tard, la maman colombe était allé chercher à manger, soudain elle a perdu sa branche de la Paix ! Ha non ! C'était grave ! Mes bébés, je n'ai pas la Paix ! Ha non !

Heureuse maman, elle a retrouvé sa branche de la Paix ! Ah Dieu merci, j'ai retrouvé ma branche de la Paix ! Youpi ! C'était les bébés qui ont trouvé sa branche. Le vent a poussé la branche qui était par terre...

(envoyé par Tante Jacinthe Courval Giguère).

On se souhaite tous un grand vent...

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des expériences, des sites Internet à proposer ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : ou La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

actuel@lapresse.ca

— Marie-Christine Blais, collaboration spéciale



Dessin ALEXANDRE PRATT, 5 ans

Raconte-moi ton dessin

ISABELLE AUDET
collaboration spéciale

SUR UNE FEUILLE à la verticale, un enfant a dessiné une maison très haute avec une toute petite porte. Un incendie fait rage à l'intérieur comme à l'extérieur et d'immenses flammes s'échappent des fenêtres. Pendant ce temps, des camions de pompiers déploient leur échelle au pied de la maison.

Que se cache-t-il derrière ce dessin ? S'agit-il d'un enfant perturbé ou simple-

ment d'un futur pompier qui rêve de braver le danger ? De nombreux spécialistes tentent de percer le mystère des dessins d'enfants et de déceler des tendances qui permettraient de les analyser. Il serait tellement rassurant de lire dans le coeur des tout-petits à travers leurs dessins, comme dans une boule de cristal... Cependant, il n'existe aucune charte, aucune constante qui permette de décrire exactement l'état d'âme du petit créateur. « Il y a des gens qui viennent me voir avec un dessin de leur enfant. Ils me demandent ce que j'en pense, mais ce serait jouer au devin de leur dire ce que leur fils ou leur fille ressent à partir d'un seul dessin », explique Pierre Plante, un « art thérapeute » qui travaille auprès des jeunes qui fréquentent l'organisme Assistance aux enfants en difficulté (AED), à Montréal.

Le Dr Gilles Julien, cofondateur de l'AED, a lui aussi rencontré des parents et des intervenants très inquiets de l'oeuvre d'un jeune artiste, qui ne s'attendait pas à causer tant d'émotion. « Dès qu'un enfant dessine une scène violente en noir avec du sang rouge, les adultes paniquent. Ce

dessin peut être révélateur, mais il peut aussi représenter le film regardé la veille », tempère-t-il.

Mais alors, que faire des théories qui veulent que la grosseur de l'arbre, des fenêtres d'une maison et des personnages renseignent les parents sur l'état d'esprit de leur enfant ? Le meilleur moyen de comprendre ce qui se cache derrière une oeuvre reste de demander à son auteur d'en raconter l'histoire.

« En essayant de deviner seul ce que veut dire un dessin on risque d'être dans ses projections personnelles, et ça peut être dangereux. Le mieux c'est toujours de dire à l'enfant : « Raconte-moi l'image. » C'est à partir de son récit qu'on peut voir ce qui se passe vraiment. Par contre, s'il se referme et qu'il répète souvent les mêmes dessins inquiétants, ce serait bien d'aller chercher de l'aide », explique M. Plante.

Des symboles

Après avoir vu des milliers de dessins, Pierre Plante arrive tout de même à définir certaines constantes dans les oeuvres de ses petits clients. Régulièrement, l'art thérapeute rencontre des enfants qui se dessinent avec un proche dans leur ventre, comme s'ils l'avaient avalé tout rond. « C'est leur façon de contrôler leur monde, s'ils sentent qu'il leur échappe. Ils

l'amènent à l'intérieur d'eux, ils se l'approprient », explique-t-il.

Le médium de création aussi en dit long sur l'état d'esprit des enfants. « J'ai déjà rencontré une jeune fille qui ne dessinait qu'au crayon de plomb. C'était une enfant extrêmement rigide. Tranquillement, je l'ai amenée à se laisser aller avec des crayons de bois, puis de la gouache. Il y a alors eu comme une sorte de régression. Elle devait retourner en arrière, s'en mettre plein les bras et se salir. Puis, elle a repris le contrôle d'elle-même et nous sommes revenus à des outils moins salissants. Ça a été sa façon à elle de régler

son problème », raconte M. Plante.

Dans ses études de maîtrise en art thérapie à l'Université Concordia, Pierre Plante a entre autres analysé la symbolique de l'arbre dans le dessin. Des trous dans le tronc signifieraient des événements malheureux dans la vie de l'auteur, alors que des racines profondes illustreraient un environnement stable. L'emplacement des images dans la page aurait aussi son importance. La gauche d'un dessin représenterait la mère et la droite, le père.

Même avec une solide formation en art et en psychologie, l'art thérapeute écarte ces théories de sa pratique, de crainte d'oublier l'enfant dans son analyse. Son collègue, le Dr Julien, partage son opinion : « Pour 100 enfants, on aura 100 significations différentes. »

Ainsi, le dessin de la maison en flammes avec les camions de pompiers a été analysé différemment par plusieurs personnes. Alors qu'un psychiatre voyait dans l'immeuble très haut et étroit un symbole phallique de puissance, un autre observateur a vu que l'enfant vivait une situation difficile, mais qu'il avait trouvé de l'aide (les camions de pompiers qui arrivent à la rescousse).

En demandant à l'enfant lui-même de raconter l'histoire de son dessin, une tout autre vérité émergeait pourtant : il était prisonnier d'une maison en flammes, et même les pompiers ne pouvaient rien pour lui. En regardant le dessin de plus près, on remarque effectivement que les camions ne crachent pas d'eau, et que les échelles sont trop courtes pour atteindre la maison.

Il suffisait de demander.

Ainsi, comme l'enfant qui a fait un cauchemar et qui le dessine pour extérioriser sa peur, l'oeuvre devient le point de départ d'une discussion qui guidera l'enfant. Par cette activité ludique, il s'exprime et donne simplement à l'adulte de bonnes occasions d'échanger. Ni plus ni moins.

Il serait tellement rassurant de lire à travers le coeur des tout-petits dans leurs dessins, comme dans une boule de cristal...



BAMBINS

VOUS VOULEZ éviter à vos enfants de souffrir du cancer quand ils seront âgés? Donnez-leur à manger des fruits, des fruits et encore des fruits. C'est ce qui ressort d'une étude menée conjointement par l'Université de Bristol et le Conseil de recherche médicale britannique auprès de 5000 personnes dès 1937! Après avoir observé le régime alimentaire de ces personnes pendant plus de six décennies, les deux organismes ont conclu que les participants qui se nourrissaient de grandes quantités de fruits mouraient beaucoup moins du cancer. Cette conclusion ne s'applique toutefois pas aux légumes, mais les chercheurs expliquent cet étonnant constat par le fait que l'on fait cuire les légumes trop longtemps (moins depuis quelques années), ce qui élimine une grande partie des nutriments des légumes. Pour réduire les risques de cancer, les chercheurs recommandent donc une alimentation quotidienne comprenant au moins cinq portions de fruits et de légumes (si ces derniers sont crus). La sagesse populaire avait déjà conclu à la même chose : « An apple a day keeps the doctor away » (une pomme par jour tient les médecins éloignés). Cinq pommes par jour, ce serait encore mieux... (source : Health Scout News)



ENFANTS

DÈS FÉVRIER, à l'occasion du colloque *L'intimidation et le taxage à l'école*, Actuel vous a parlé de l'ouvrage *L'Enfant souffre-douleur* — *L'intimidation à l'école* de Maria-Guadalupe Rincon-Robichaud. Cette psychologue d'origine mexicaine vit au Québec depuis 1979 et travaille depuis 10 ans dans une commission scolaire. Toutefois, au moment du colloque, son ouvrage n'était pas encore en librairie. Il est désormais distribué partout par les Éditions de l'Homme, dans la collection Parents d'aujourd'hui. Mme Rincon-Robichaud y passe en revue les comportements des enfants, qu'ils soient victimes, tyrans ou témoins. Mais surtout, elle s'intéresse à ce que l'école et les parents peuvent faire pour constater, puis rétablir la situation. Le tout se fonde sur un principe fort simple : afin d'éviter l'intimidation et l'agressivité chez les enfants, il faut d'abord soi-même, comme adulte, résister à l'envie d'être agressif et... intimidant. Dans toutes les librairies, 18,95\$.



ADOS

TOUS LES samedis, de 14h à 16h, le Musée des beaux-arts de Montréal invite les jeunes de 11 à 16 ans à un atelier de dessin, afin de les aider à développer leurs aptitudes en la matière... le plaisir y compris. Chaque séance s'appuie sur un thème, qui tourne autour des paysages et des scènes d'intérieur. Ce samedi, 8 mars, le thème choisi est « le paysage imaginaire ». L'atelier aura lieu tous les samedis jusqu'au 29 mars inclusivement. Le coût de participation? 10\$ la leçon pour le grand public, 6\$ pour les Amis du Musée. Comment procède-t-on? On achète son billet à la billetterie du pavillon Jean-Noël Desmarais, 1380, rue Sherbrooke Ouest (métro Guy-Concordia). On passe par le vestiaire pour y prendre une chaise pliante (et y laisser son manteau, bien sûr!). Puis, on se dirige vers l'accueil, où l'éducateur attend les intéressés à 14h. La séance se déroulera ensuite dans l'une ou l'autre des salles d'exposition permanente du MBA. Pas besoin d'apporter quoi que ce soit, hormis son envie de dessiner : tout le matériel, lui, est fourni! Informations : (514) 285-1600, poste 135.

Marie-Christine Blais, collaboration spéciale

CONTESTATION

Quand les poètes se mobilisent pour la paix

Agence France-Presse

WASHINGTON — Plusieurs poètes influents américains sont venus plaider hier au Congrès contre une guerre en Irak où ils ont présenté une supplique pacifiste composée de plus de 13 000 poèmes du monde entier. Ces poètes, dont Sam Hamill, un ancien marine et adepte du bouddhisme, devaient être rejoints dans leur démarche par plusieurs parlementaires opposés à une intervention militaire contre Bagdad, comme le représentant Dennis Kucinich, un prétendant démocrate à la présidentielle de 2004.

« Jamais autant de poètes n'ont parlé d'une seule voix comme aujourd'hui », a déclaré Sam Hamill, auteur de 13 recueils de poésie.

« Nous avons fait entrer la poésie dans la conscience populaire américaine comme jamais auparavant », a-t-il ajouté. « Je suis opposé à la campagne de la Maison-Blanche pour lancer une guerre contre un petit pays mais riche en pétrole », a insisté de son côté William Merwin, Prix Pulitzer de poésie et président de l'académie des poètes américains. Il a souligné le fait que sa position ne remettait pas en question son patriotisme.

Ce mouvement « poètes contre la guerre » est né le 28 janvier dernier après que Sam Hamill eut refusé une invitation de Laura Bush à la Maison-Blanche pour un symposium de la poésie en raison de son opposition à une guerre contre l'Irak. Après cela, Sam Hamill a proposé à 50 autres poètes de lui

envoyer un poème ou une déclaration antiguerre pour les présenter le jour du symposium. Le succès de cette initiative paraît expliquer pourquoi la Maison-Blanche a finalement annulé cet événement.

Depuis le 28 janvier, plus de 13 000 poèmes de plusieurs dizaines de pays sont déjà parvenus au site (www.poetsagainsthewar.org) créé à cet effet par Sam Hamill. Ce poète dans la soixantaine s'est dit surpris de l'ampleur de la réaction à cette initiative. « Tout ce que j'ai fait, c'est envoyer une lettre à quelques amis et maintenant j'ai 13 000 amis », a-t-il expliqué, assurant n'avoir jamais eu le dessein de lancer un tel mouvement.

Certains poètes ont cependant critiqué le recours à la poésie à des fins politiques. « Je ne pense pas

que la poésie doit être l'expression d'une opinion », a jugé le poète John Hollander, auteur de 17 ouvrages et professeur à l'Université de Yale à New Haven. « Je suis incapable d'écrire un poème pour une cause politique même s'il s'agit d'une grande cause », a-t-il ajouté.

Mais John Hollander est une voix minoritaire parmi les poètes influents américains dont la grande majorité, non seulement, ont salué cet effort mais s'y sont aussi joints, explique Philip Levine, Prix Pulitzer de poésie en 1995. « Nous parlons en Irak de tuer des milliers de personnes, de détruire un pays et de provoquer un soulèvement des musulmans du monde entier », a-t-il observé. « Et il est évident que nous, poètes, devons dire ces choses très haut, c'est une longue et

puissante tradition », a ajouté Philip Levine dans une interview au *Los Angeles Times*.

Pour le représentant Jim McDermott, démocrate de l'État de Washington et un opposant à la guerre, « les poètes influencent la société plus que ceux qui construisent des immeubles par leur inspiration et les idées qu'ils véhiculent ».

La supplique antiguerre des poètes reflète un mouvement contre une intervention, surtout unilatérale, montant aux États-Unis comme en ont témoigné entre autres les deux vagues de manifestations dans tout le pays d'une ampleur sans précédent depuis le Vietnam dans les années 1960.

Grandissons de toutes nos forces

C'est pas le temps de ralentir



15 millions \$

13,5 millions \$

Michel Barrette, traité en ophtalmologie, soutenu par (à partir du haut, de gauche à droite) Daniel L. Gauvin, Société financière Desjardins Laurentienne; André Soucisse, Aon Reed Stenhouse/Aon Parizeau; Louis Bourassa, Monrusco Bolton; Charles Bourgeois, Bell Canada; Claude Tessier, Industrielle Alliance; Renaud Caron, Groupe CGI; Françoise Bertrand, Secor; Louise Sansregret, Centre canadien d'architecture; Robert Turgeon, Fraser, Milner, Casgrain; et (absent de la photo) Gary Garcin, Groupe Pétrolier Norcan Inc.

À la suite d'un accident à l'œil, Michel Barrette a été soigné par les spécialistes en ophtalmologie de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont. Il devenait ainsi l'un des 500 000 patients qui bénéficient chaque année des soins et des services hors pair d'un établissement dont le personnel se consacre corps et âme à remplir la même mission : prodiguer des soins de pointe par une approche résolument humaine et centrée sur les besoins du patient.

C'est pour l'aider à remplir cette mission que nous voulons de toutes nos forces soutenir l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont dans des projets de développement qui lui permettront de grandir au rythme des besoins des Montréalais et des Québécois.

Nous approchons de notre objectif de quinze millions. Aidez-nous dès aujourd'hui, nous en serons tous gagnants.

Faites comme Robert Turgeon, avocat-conseil chez Fraser, Milner, Casgrain et son équipe. Tout comme les médecins, les employés et les bénévoles, participez à cette grande campagne de développement en composant le :

514 252-3435

HR Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont
Centre affilié à l'Université de Montréal
Votre don, c'est notre force.

L'Hôpital Maisonneuve-Rosemont a été reconnu comme l'établissement le plus performant sur le plan financier à Montréal. (Source : comité Bédard, 2002)



Photo SERGIO PEREZ, Reuters ©

Une employée du musée de cire de Madrid apporte la touche finale à la statue de cire représentant le leader de l'Irak, maintenant intronisé dans l'institution espagnole.

Saddam au musée

Agence France-Presse

MADRID — Une statue en cire du chef d'État irakien Saddam Hussein a rejoint la galerie des dirigeants politiques du XIX^e au XXI^e siècle, au musée de cire de Madrid, a constaté l'AFP.

Brandissant un fusil, le Saddam Hussein en cire a pris place derrière deux chaises sur lesquelles sont assis son principal adversaire du moment le président des États-Unis, George W. Bush et le président français Jacques Chirac.

La statue du dictateur irakien est entourée de 16 autres dirigeants politiques dont l'ancienne première ministre indienne Indira Gandhi, l'ancien président français Charles de Gaulle en tenue de général, le secrétaire général du parti communiste chinois Mao Tsé-Toung et le dictateur allemand Adolf Hitler.

« Tous les trois mois, nous menons une enquête pour savoir quels sont les personnages non représentés dans nos galeries que le public voudrait y voir figurer, et Saddam Hussein a été choisi », a expliqué le directeur des relations publiques du musée, Gonzalo Presa Hidalgo.

Les Géorgiens pleurent Staline

Agence France-Presse

TBILISSI — Plus de 500 personnes s'étaient rassemblées hier à Tbilissi et à Gori, ville natale de Joseph Staline, pour marquer leur chagrin à l'occasion du cinquantenaire de la mort du « petit père des peuples », un Géorgien qui régna en despote absolu sur l'URSS.

À Gori, petite ville située à 70 km à l'ouest de la capitale, où naquit Iossif Vissarionovitch Djougachvili (vrai nom de Staline) en décembre 1879, quelque 300 personnes, dont plusieurs hommes politiques, s'étaient rassemblées, selon la télévision géorgienne.

« L'oeuvre de Staline ne mourra jamais. Les communistes prendront bientôt le pouvoir en Géorgie », a déclaré le chef du PC géorgien, Panteleimon Gueorgadzé en présence notamment du chef de la coalition d'opposition « Unité » (gauche) Djoumber Patiachvili.

À Tbilissi, plus de 200 Géorgiens de tous les âges, dont plusieurs étaient en larmes et brandissaient des portraits de Staline, ont également regretté la mort du « Guide » et l'absence, selon eux, d'un pouvoir fort dans cette ancienne république soviétique minée par la pauvreté et le chômage, a constaté l'AFP. « Notre pays a besoin d'un héros, d'un chef autoritaire qui soit capable de prendre des décisions fermes », a déclaré Malkhaz Stouroua, étudiant à la faculté d'histoire de l'Université de Tbilissi.

« Aujourd'hui, tous essaient d'expliquer le phénomène Staline, mais il est inexplicable. L'Histoire ne lui connaît pas d'égal », a déclaré au micro un communiste, recueillant les acclamations de la foule.

Six styles, seize milieux de vie et quarante sept projets !

Les Week-ends Visites libres à Montréal

1^{er}-2 et 8-9 mars 2003

www.visiteslibresamontreal.com

Découvrez une **unité d'habitation neuve** à votre **goût** et selon votre **budget** !

Tous les détails, samedi dans le cahier **Mon toit!**

Une présentation de:

