APPEL À TOUS
POUR LE QUÉBEC QU'ON AIME PAGE 4

Bianca Lévesque, 15 ans, en est à sa 37e semaines de grossesse. Chaque année au Québec, entre 700 et 900 adolescentes enceintes de moins de 18 ans décident de garder leur enfant.
PHOTOS ALAIN ROBERGE, *LA PRESSE*©

MÈRES ET MONDE

ISABELLE CRAIG
COLLABORATION SPÉCIALE

Lundi matin, il neige, vente et fait froid. Début des classes, les poussettes se bousculent à la porte. Adolescentes et bébés arrivent à l'école, certaines après un trajet de 45 minutes en métro ou en bus. Tout ce beau monde s'est réveillé aux aurores. Ouf! Après les classes, il y aura le souper, le bain, les devoirs.

Elles s'appellent Bianca, Maude, Jenny, Mylène. Elles ont entre 13 et 19 ans. Elles sont enceintes ou jeunes mamans. Elles forment une petite famille, celle de l'école Rosalie-Jetté près du Village olympique, à Montréal. La seule école destinée aux jeunes mamans.

Ici, une centaine de filles poursuivent leurs études secondaires tout en apprenant à devenir mère. Les soins aux nouveau-nés, les mathématiques, l'économie familiale, le français, tout ça pendant que fiston ou fillette s'amuse à la garderie de l'école. Durant un cours, on vient parfois chercher une mère pour qu'elle allaite son enfant. L'algèbre oui, mais il y a des priorités!

Chaque année au Québec, entre 700 et 900 adolescentes enceintes de moins de 18 ans décident de garder leur enfant. Depuis la fin des années 90, les chiffres diminuent, une situation observable dans tous les pays occidentaux. Moins de bébés, mais pas moins de grossesses. Seulement plus d'avortements. Dur constat d'échec pour la prévention et la contraception. Pubères plus jeunes, sexuellement actives plus jeunes, les adolescentes jouent plus que jamais à la roulette de la fécondité.

Changer des couches à 14 ans

Mais ces 900 ados, pourquoi délaissent-elles Britney ou Garou pour changer des couches et consoler un nouveau-né? Pourquoi, en 2005, choisir de mener une grossesse à terme à 13 ou 14 ans plutôt que de recourir à l'avortement comme le font annuellement plus de 2000 autres filles? Certainement pas par ignorance des moyens de contraception. La réponse, on s'en doute, est plus profonde, plus complexe, plus multiforme aussi.

Pour garder son *chum*, comme Sylvie et Pascale. Pour faire enrager sa mère, comme Maude. Par peur de l'avortement, comme Bianca ou Jenny.

Pour aimer et être aimée, inconditionnellement. Par envie profonde, inexplicable, de donner la vie, comme Stéphanie qui, dès l'âge de 14 ans, rêvait de devenir maman. Un an plus tard, son voeu se réalisait.

«L'histoire de Stéphanie n'est pas un cas isolé.» Carole Lafortune, conseillère pédagogique à Rosalie-Jetté constate: «Pour plusieurs filles, le bébé devient LE projet de vie. Les études ou les rêves professionnels ne représentent rien pour elles. L'enfant devient le moyen de s'affirmer, de s'affranchir. La plupart disent que c'est la plus belle chose qui leur soit arrivée. Et quand tu regardes en arrière, la vie qu'elles ont eue, tu comprends. Oui, tu te dis... je comprends.»

Voir MÈRES en page 2

OFFREZ UN CADEAU
RECEVEZ EN UN
CADRE GRATUIT avec tout achat de 25 $ ou plus
Valeur de 15 $

LINEN CHEST

NOS PRIX SONT IMBATTABLES ! COMPAREZ, VOUS SEREZ CONVAINCUS !

Centre Rockland (Mtl) 514.341.7810 • Prom. de La Cathédrale (Centre-ville) 514.282.9525
Galeries Laval (Laval) 450.681.9090 • Place Portobello (Brossard) 450.671.2202

*Cette offre se termine le dimanche, 8 mai 2005. Cette offre ne peut être combinée avec aucune autre promotion et n'est pas applicable sur les achats antérieurs.

Emballage cadeaux **GRATUIT**

à partir de
13,95 $

Sélection de cadeaux ornés de pierres

49,95 $

Lotus en PRIME une bouteille de Parfum de Maison 500 mL (Neutre)

LAMPE BERGER PARIS

PRIME **OBTENEZ GRATUITEMENT UN SAVON** (valeur de 7 $) avec tout achat de produits CRABTREE & EVELYN* de 18 $ ou plus
CADRE GRATUIT AVEC TOUT ACHAT DE 25 $ OU PLUS (VALEUR DE 15 $)

3287510A

ACTUEL

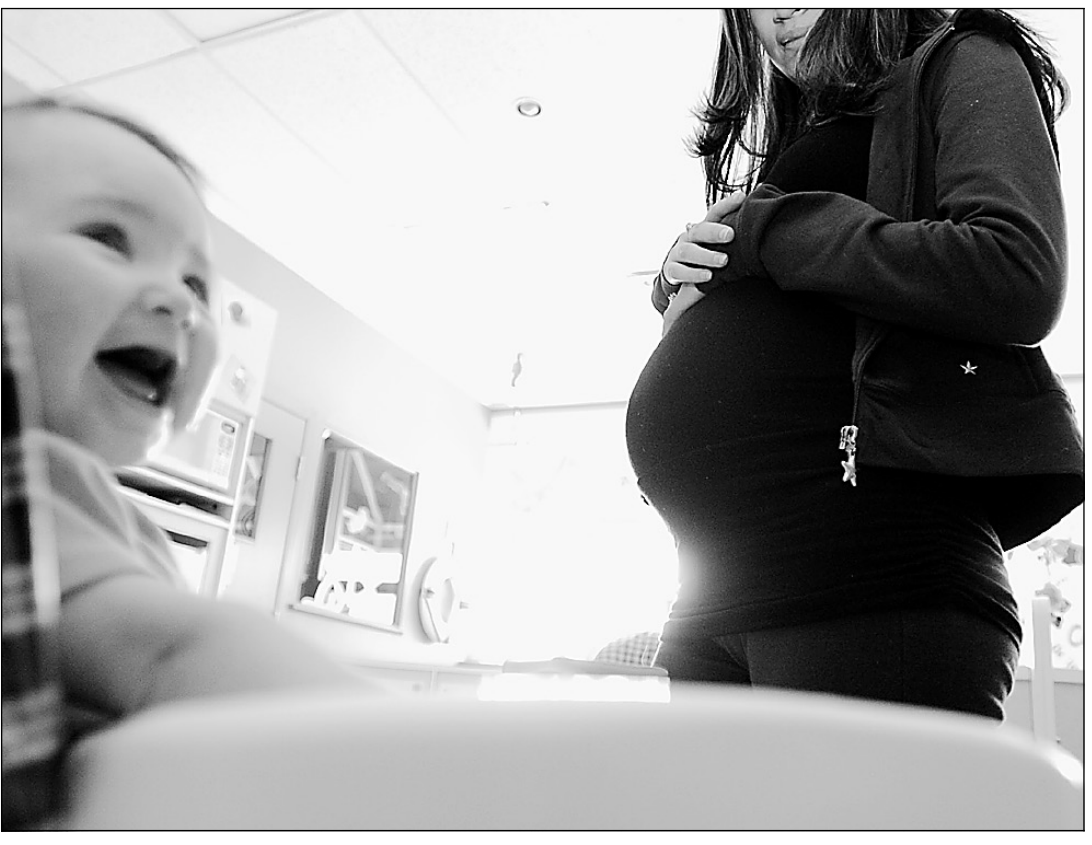


PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

La petite Aurélye Richer-Galy, 7 mois, et Jennifer Sandoval, 16 ans, une future maman.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Élianna Roberge, trois ans et demi, et sa maman Maude Roberge, 19 ans.

Un parent averti vaut... un grand-parent

ISABELLE CRAIG
COLLABORATION SPÉCIALE

« Le ciel m'est tombé sur la tête, madame ! Voilà ce que je me suis dit. » Ce jour-là, Carmen (nom fictif) venait d'apprendre que sa fille de 16 ans était enceinte et avait décidé de garder son enfant.

Elle l'a appris parce qu'une infirmière de l'hôpital a appelé pour parler à sa fille.

« À quel sujet ?

— Je ne peux rien vous dire : confidentiel.

— Je suis sa mère, que se passe-t-il ?

— Madame, moi, je ne peux rien vous dire. C'est la loi. »

Bonjour l'angoisse ! Carmen a confronté sa fille qui lui a avoué être enceinte de 20 semaines ! Le rendez-vous, c'était pour une échographie, pas pour un test de grossesse.

« Pour moi, ajoute la mère, c'était impensable. Je n'avais jamais eu de problèmes avec ma fille. Elle est super tranquille, super responsable. On avait souvent parlé de contraception, du condom. Vraiment, le ciel m'est tombé sur la tête. »

Selon le Code civil, « le mineur de 14 ans et plus peut (...) consentir seul aux soins de santé » à moins que celui-ci ne « demeure plus de 12 heures dans un établissement », à moins également « que les soins présentent un risque sérieux pour sa santé et puissent causer des effets graves et permanents ».

Et cette loi, le milieu médical l'applique à la lettre et même au-delà. La confidentialité qui en découle aussi. Votre fille de 14 ans peut se faire avorter, comme elle peut choisir de poursuivre sa grossesse, subir des échographies, rencontrer son gynécologue, sans que les professionnels de la santé vous contactent.

Julie (nom fictif) aurait aimé être informée, même après les faits, de l'avortement de sa fille. Elle aurait aimé la soutenir, prévenir peut-être une deuxième grossesse, menée à terme cette fois.

Le Dr Jean Guimond pratique depuis près de 30 ans des IVG (interruptions volontaires de grossesse) au CLSC des Faubourgs au centre-sud de Montréal. « Je vois autant de parents désarçonnés par l'avortement que par la continuité d'une grossesse. Je pense qu'à 13, 14 ou 15 ans, on est capable de donner son consentement ou non. En bas de 14 ans, nous allons demander à la jeune fille si elle veut qu'on en parle à ses parents ; en haut de 14 ans, c'est selon le cas. Je ne ferais jamais un avortement sans le consentement de la patiente, qu'importe l'âge. Même si un juge, se fondant sur l'avis des parents, m'ordonnait de faire subir un avortement à une jeune fille de 13 ans, je refuserais. »

Plusieurs mères adolescentes ont déjà subi un avortement dans le passé. Jessica Carrié, reçoit, jour après jour, les confidences des filles : « L'expérience de l'avortement peut être bouleversante. C'est parfois très rapide et il n'y a pas toujours l'accompagnement nécessaire pour désamorcer la culpabilité, une culpabilité tellement forte que plusieurs retombent enceinte et gardent l'enfant. C'est ce qu'on appelle le bébé de réparation. »

Julie (nom fictif) aurait aimé être informée, même après les faits, de l'avortement de sa fille. Elle aurait aimé la soutenir, prévenir peut-être une deuxième grossesse, menée à terme cette fois. « Du jour au lendemain, nos enfants ne nous disent plus rien. On aurait tellement souhaité être prévenus. Son père et moi, nous sommes des gens normaux, éduqués, attentifs, mais je pense que les médecins et les psychologues nous prennent pour des imbéciles. Nous n'avons jamais été associés à rien. C'est choquant. D'un côté, on vous dit que vous êtes responsable de vos enfants, mais de l'autre, on vous exclut. Et en plus, voilà un bébé qui arrive ! »

Carmen, elle non plus, n'a jamais rien su de l'avortement de sa fille. « Je ne comprenais pas pourquoi ses notes baissaient. Elle semblait préoccupée ; je posais des questions mais n'obtenais pas de réponse. Ensuite, il y a eu la deuxième grossesse et là, j'ai tout compris. Tant et aussi longtemps que nos enfants vivent sous notre toit, on devrait avoir le droit d'être informé de ce qu'il leur arrive. »

Pour le Dr Guimond cependant, le droit de l'adolescente passe avant tout, même la prévention. « Les parents les mieux intentionnés ne seront pas plus efficaces que nous pour éviter la récidive. Ils sont face à une relation déficiente avec leur enfant. Peut-être le contact n'est-il pas au mieux ? Ce n'est pas nécessairement parce qu'ils ont mal agi, c'est peut-être seulement parce que leur enfant en a décidé autrement. On pourrait dire : si les ados ont le droit de décider de leurs soins de santé, pourquoi n'ont-ils pas le droit de voter ? Ce sont les paradoxes de la loi et nous, on fait du slalom avec ça. »

Mères et monde

MÈRES
suite de la page 1

Elle hésite cependant à dresser un portrait trop général, inévitablement réducteur, de « ses » filles. Oui, plusieurs viennent de milieux pauvres, de familles dysfonctionnelles. Oui, il y a des cas d'inceste et de viols mais...

« J'ai toujours été studieuse, j'ai toujours eu des bonnes notes. Ma mère n'aurait jamais cru que ça puisse m'arriver un jour. Mais voilà, j'avais un *chum*, j'étais tannée de prendre la pilule, j'ai tout arrêté... Je ne pensais jamais que ça arriverait si vite. »

Peur de la guerre

Enceinte à 16 ans, Eva, l'ado adorable, fait alors comme beaucoup de filles dans sa situation. Elle attend d'être enceinte jusqu'au cou avant d'en parler à sa mère.

« Je ne savais pas comment lui dire. J'ai attendu tard parce que j'étais convaincue que ma famille me dirait de me faire avorter. J'avais peur des chicanes, de la guerre. »

Peur également, comme bien d'autres filles, de causer des problèmes à ses parents qui en ont déjà plein les bras.

Pour la grande Jenny, qui me guide avec un plaisir évident dans les couloirs de l'école, la peur de l'avortement a aussi joué. « Je ne voulais pas d'enfant. À 15 ans, je n'étais pas prête. C'était un accident. Je n'ai pas été capable de le dire à ma mère, elle l'a appris par un ami. Elle m'a convaincue de me faire avorter. »

Sauf qu'une fois dans le bureau du médecin, Jenny a craqué, avouant dans les larmes qu'elle était là pour faire plaisir à sa mère. Le médecin a refusé de pratiquer l'avortement.

La bouche enflée, deux dents de sagesse en moins, Maude a la lucidité et la franchise des écorchées : « Moi aussi, j'avais pris mon rendez-vous pour l'avortement. Moi aussi, j'ai changé d'idée. Je venais de me faire arrêter et placer en centre d'accueil. Je crois que j'ai gardé l'enfant pour faire fâcher ma mère et garder mon *chum*. » Son objectif a été atteint dans le premier cas, mais pas dans le second.

Peur de l'avortement

Pour Jessica Carrié, psycho-éducatrice à Rosalie-Jetté, cette peur de l'avortement a des racines profondes. « Ces filles ont en commun une peur du rejet. En avortant, elles se disent : je me débarrasse de ce bébé-là comme on aurait pu se débarrasser de moi. »

Alors, ce bébé, elles préfèrent le garder. Pour certaines, les choses se passent bien. Pour d'autres, comme Maude, c'est plus difficile. « Quand ma fille était petite, je lui donnais les soins de base mais je ne la motivais pas. J'étais épuisée, c'est ma mère qui s'en occupait. Aujourd'hui, je commence à réaliser que je suis maman ; je commence à assumer, tout, pas juste le strict minimum. Avoir un enfant à 15 ans, je pense que c'est trop tôt et celles qui disent le contraire, c'est parce qu'elles habitent encore chez leur mère. Moi, je suis en appartement, endettée par-dessus la tête. J'ai peur de l'avenir, j'ai peur de ne rien faire de ma vie. On dirait que je suis rendue vieille. »

Habiter chez ses parents avec son enfant, c'est ce que font la plupart des élèves de Rosalie-Jetté. Quelle est la place de la mère, de la grand-mère, du père (une minorité poursuit la relation), des frères ? Imaginez le casse-tête émotif... surtout dans un 5 1/2 !

« Dans le quotidien, ça fait souvent des frictions, des conflits, note Carole Lafortune. Quand le bébé naît, c'est la lune de miel, mais quand les notions d'éducation et de routine entrent en jeu, ça se complique. Surtout qu'à la base, derrière les grossesses précoces, il y a souvent des relations mère-fille difficiles. »

Pour Stéphanie, qui partage sa chambre avec sa fille dans l'appartement des parents, les choses sont pourtant claires : « J'ai voulu avoir un enfant, je l'élève ! Ma mère a toujours été là pour m'aider mais c'est moi la maman. Si je rentre à 5 h du matin et que mon enfant se lève à 6 h, je prends mes responsabilités. C'est une petite routine, tu t'habitues. »

Bientôt un autre bébé s'ajoutera à la famille élargie. Marilyne, la petite soeur de 15 ans, est enceinte de quatre mois.

Elle a fait comme sa grande soeur qui, elle, a fait comme sa grande soeur ! Et qu'en pense Stéphanie ? « Au début, j'étais inquiète, car ma petite soeur était un peu fêtarde, mais là, elle se prend en main. Vous savez, on est mal placé pour lui faire la morale ! Moi aussi avant de tomber enceinte, j'avais un peu décroché de tout. Avoir un enfant m'a motivée. Mes études, ce n'est pas juste pour mon avenir, c'est aussi pour Kelly, qui a aujourd'hui 19 mois. »

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Jenny Laurin, 17 ans, et son fils, Jérémy, 15 mois, à la garderie de l'école Rosalie-Jetté.

Parents, où êtes-vous ?

Pour Carole Lafortune, la question se pose au quotidien : « Une partie de notre job, c'est de *dealer* avec des parents qui ne savent plus quoi faire, qui ont depuis longtemps perdu l'autorité sur leurs enfants et qui ne font pas le geste d'aller chercher de l'aide de peur de briser le peu de lien qui reste. Ils tirent le diable par la queue, vivent des problèmes conjugaux... et là, c'est le jeu de dominos. Les enfants à problèmes, on peut facilement les identifier dès le primaire, mais on fait peu de prévention. »

Mylène, comme la plupart de ses copines de classe, se demande souvent où elle serait si elle n'avait pas eu sa fille. Quand elle parle de Mya, un sourire absolument irrésistible apparaît : « On dit souvent aux filles-mères qu'elles vont ruiner leur vie. Moi avant, j'étais dans la *dope*, je redoublais et ça ne me dérangeait pas ; je n'avais absolument aucune motivation. Aujourd'hui, ça m'apporte tellement ; tout a changé. Je sais que je vais faire quelque chose de ma vie. »

L'enfant bouée, l'enfant salvateur. Voilà qui revient souvent dans les entretiens. Juste en pensant à leur fille, à leur fils, les yeux de ces gamines se remplissent de larmes. Touchant. Terriblement touchant.

De bonnes mères, les mères ados ? Daniel Paquette, auteur d'une étude exhaustive sur le sujet, estime que la moitié des très jeunes mamans seront aussi compétentes que les mères adultes.

De façon générale, les mères adolescentes ont connu plus de difficultés au cours de leur vie que les autres mères, des situations qui ont tendance à se reproduire d'une génération à l'autre. « On a longtemps pensé que les très jeunes mamans avaient tendance à être trop permissives, à manquer de contrôle sur leurs enfants, mais notre étude indique plutôt qu'environ 40 % des mamans ados seraient surcontrôlantes. »

Celles qui s'en sortent le mieux reçoivent l'appui de leur mère, de leur conjoint, de leur famille.

Pour Maude, stopper la roue, briser le cercle vicieux, c'est plus important mais aussi plus affolant que tout. « J'ai reproduit un *pattern*. Ma mère aussi m'a eue à 15 ans et je vis la même affaire qu'elle. Je ne veux pas lâcher l'école, je ne veux pas faire comme elle. Je l'aime, ma mère, mais je ne veux pas faire comme elle. »

Alors Maude s'accroche et se lève aux aurores, beau temps, mauvais temps, pour se rendre à l'école. Une poussette de plus dans l'embrasure de la porte.

ACTUELITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

GROSSE SEMAINE POUR...

Les Russes saouls (encore)

Que se passe-t-il, avec les Russes et l'alcool ? À lire les faits divers, pas une semaine ne s'écoule sans qu'un Russe, beaucoup trop saoul, ne connaisse une absurde mésaventure. Untel s'embarre dans un four industriel en marche, un autre se retrouve avec deux épouses, un autre encore décide de régler lui-même la question de sa vasectomie.

Bien sûr, il nous est tous arrivé d'avoir de vilaines surprises, après une soirée bien arrosée. Retrouver de mystérieuses ecchymoses/brûlures/traces de succion sur notre corps, par exemple, ou encore des personnes très très inconnues dans notre lit. Ce sont des choses qui arrivent, après un peu trop de verres et de ces délicieux petits *shooters* qui «passent comme de l'eau». Mais dans la catégorie trou de mémoire, les Russes sont de toute évidence dans une classe à part.

Prenez Artur Dzhavanyan, dont on a appris l'histoire cette semaine. Il a invité un ami à prendre un verre à la maison. Mais, après s'être plaint des constantes jérémiades de ce dernier, Artur va se coucher tôt. Quelques heures plus tard, cependant, il se réveille avec un mal de tête atroce. Il se rend à la salle de bains pour boire un verre d'eau, et remarque qu'un couteau est planté dans sa joue, juste sous son oeil. Un couteau. Dans sa joue. Un cou... Il constate que ce n'est pas vraiment normal et court chez un voisin pour appeler une ambulance.

Après une opération d'une quarantaine de minutes, les médecins réussissent heureusement à retirer ledit couteau qui, enfoncé d'une dizaine de centimètres, a traversé l'os de sa joue. La police retrouve les empreintes digitales de son ami sur le couteau. Mais Artur Dzhavanyan refuse de porter plainte contre lui : il se dit tout simplement heureux d'être encore vivant. Ce qui est effectivement une manière de voir les choses.

LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais.

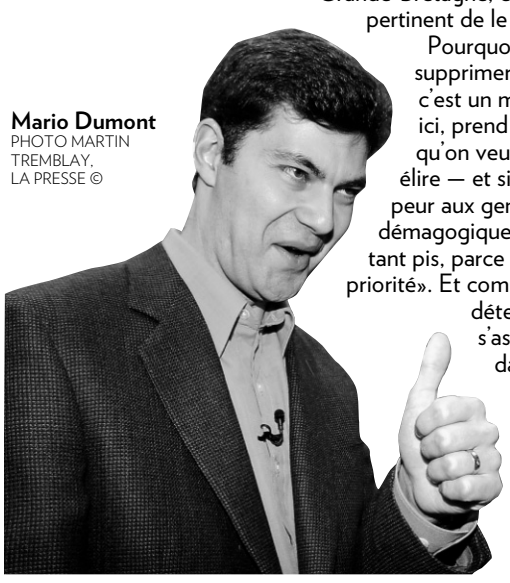
Fièvre du printemps
NPD et PLC
s'accouplent furieusement

LE MOT À SUPPRIMER

Sécurité

Ainsi donc, l'Action démocratique du Québec compte faire de la «sécurité» sa priorité. «Je veux un Québec qui aime assez ses enfants pour assurer leur «sécurité» comme du monde», déclarait son chef Mario Dumont, la fin de semaine dernière (avec, avouons-le, un soupçon d'anthropomorphisme allégorique digne des meilleurs poètes russes du XIX siècle : on l'imagine très bien d'ici, le Québec, fier et bienveillant, posant sur l'épaule de ses enfants une péninsule gaspésienne protectrice, de l'affection plein les yeux).

C'est une priorité qui peut surprendre, dans la mesure où elle ne semble pas partagée par grand monde, dans ce beau grand Québec que M. Dumont rêve de diriger, où le taux de criminalité est à la baisse depuis des années. Mais ce serait oublier que l'ADQ est un parti de droite, et que les partis de droite n'aiment rien de plus que d'attiser ce petit bout de notre âme collective qui craint tout ce qui n'est pas assez tranquille, pas assez classe moyenne, un peu trop foncé. Le Parti républicain le fait aux États-Unis, l'Union pour un mouvement populaire le fait en France, le Parti conservateur le fait en Grande-Bretagne, et l'ADQ juge donc pertinent de le faire ici.



Mario Dumont
PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

Pourquoi devrions-nous supprimer «sécurité» ? Parce que c'est un mot imposteur. «Sécurité», ici, prend la place de «tout ce qu'on veut, en fait, c'est se faire élire — et si cela nécessite de faire peur aux gens avec des propos démagogiques et gravement exagérés, tant pis, parce que c'est ça, notre priorité». Et comme à Actuelités on déteste ces mots qui ne s'assument pas et restent dans le placard sémantique, on prend les grands moyens: supprimons «sécurité», et obligeons Mario Dumont à les dire pour vrai, les «vraies affaires»...

CE QU'ON AIME

CISM
Il y a des choses comme ça qu'on finit par tenir pour acquises et qu'on ne souligne plus. Profitons donc de l'opportunité pour remercier les gens de CISM, qui nous mettent de la bien bonne musique, depuis un bout de temps.

34 ans
L'âge biologique idéal pour avoir un enfant, selon une nouvelle étude.

La BBC
Accroît ses expériences de *podcasting :* une vingtaine d'autres émissions bientôt disponibles.

CE QU'ON AIME MOINS

Radio-Canada
Pendant ce temps, notre société d'État confine toujours les internautes au détestable Windows Media Player. Honteux.

La saison des allergies
C'est reparti.

Les communicateurs qui manquent de vocabulaire
Oui, Marie-Soleil Michon, «catastrophiste» est un vrai mot ! Non, Jean-René n'a pas dit une grosse nounounerie !

Les tiens, les miens, les nôtres...

NATHALIE COLLARD
BILLET
ncollard@lapresse.ca

La prochaine fois que vous aurez une heure ou deux pour lire un bon livre, irez-vous les passer à la nouvelle Bibliothèque nationale?

Irez-vous rêvasser, un album de photographies sur les genoux, caché dans un de ces petits balcons de lecture (on les a déjà baptisés les Juliette)?

Regarderez-vous les passant déambuler à travers la grande fenêtre à l'angle de la rue Berri et du boulevard de Maisonneuve? Emmènerez-vous les enfants emprunter une bande dessinée ou un livre de contes dans la partie ludique et colorée qui leur est réservée? Bref, irez-vous «habiter» cette nouvelle bibliothèque dont on parle tant ces jours-ci?

Je me pose la question : à l'heure du *cocooning* et du *bunkering* à outrance, est-ce que la notion d'espace public signifie encore quelque chose?

Aujourd'hui, nos maisons sont transformées en véritables cocons qu'il nous semble de plus en plus difficile de quitter : nous aménageons nos salons en cinéma maison, nos cuisines sont mieux équipées que celles de certains restaurants et bien des propriétaires de bungalow et de condo ont des salles de bains qui feraient verdir de jalousie plusieurs hôteliers. L'aménagement de plus en plus confortable de nos maisons incite au repli sur soi, à l'enfermement.

Arrive la Grande Bibliothèque, un espace public qui invite au partage et à la cohabitation. Un endroit où l'objet qui nous intéresse — que ce soit un livre, un magazine, un CD ou un DVD — nous est prêté et non pas vendu. Nous pouvons le consommer mais il ne nous appartiendra pas. En soi, le concept est presque subversif.

Aujourd'hui, quand les gens quittent la chaleur de leur foyer en dehors des heures de travail et de la routine quotidienne, c'est pour se rendre au centre commercial le plus proche et acheter. Les seules bibliothèques qui peuvent se vanter de nous faire sortir du lit à 8h un dimanche, ce sont les bibliothèques IKEA... surtout lorsqu'elles sont en solde.

Mais à l'exception des centres commerciaux, y a-t-il des endroits qui nous invitent à nous réunir sans vouloir nous vendre quelque chose? Je cherche. À part l'entrée du parc du Mont-Royal où des centaines de personnes s'agglutinent chaque dimanche pour écouter la cadence des tam-tam, à part les parcs qu'on partage avec les marcheurs, les skieurs et les pique-niqueurs durant toute l'année, je ne vois pas.

À Montréal, il y a très peu de lieux fermés qui invitent les citoyens — peu importe le quartier d'ou ils viennent — à partager le même espace sans leur demander de débourser un sou.

Or, j'aime bien l'idée qu'on puisse aller bouquiner ailleurs que dans une librairie, qu'on puisse écouter un disque sans devoir le payer (tout en respectant les droits d'auteur), qu'on puisse avoir un fauteuil préféré, que ce fauteuil ne soit pas nécessairement dans notre salon et que cet endroit que nous avons hâte de revoir soit aussi le préféré de quelqu'un qu'on ne connaît même pas.

LA GRANDE BIBLIOTHÈQUE EST UN ENDROIT OÙ L'OBJET QUI NOUS INTÉRESSE NOUS EST PRÊTÉ ET NON PAS VENDU. NOUS POUVONS LE CONSOMMER MAIS IL NE NOUS APPARTIENDRA PAS. EN SOI, LE CONCEPT EST PRESQUE SUBVERSIF.

Laissons donc de côté un instant le débat sur l'aspect extérieur du bâtiment, ses vues sur l'horrible gare d'autobus et la liste d'invités de la directrice Lise Bissonnette pour la cérémonie d'inauguration...

Le vrai défi de la Bibliothèque nationale du Québec sera de devenir rapidement un lieu convivial qui sera tout aussi accueillant pour l'étudiant au doctorat de l'UQAM, la lectrice du dimanche fan des romans de Minette Walters, le punk *trippeux* de poésie et la banlieusarde et ses trois enfants. Ces lecteurs aux horizons différents auront-ils envie d'adhérer à ce drôle de club où tout le monde est égal, où chaque membre possède la même carte qui donne accès aux mêmes privilèges, peu importe qu'on s'appelle M. Taylor de Westmount ou M^me^ Gagnon de Repentigny?

Les habitués de la défunte Bibliothèque centrale, rue Sherbrooke, avec ses vieux murs décrépis, ses planchers qui craquaient et son aspect vieillot, seront-ils intimidés par l'aspect résolument moderne de ce nouveau temple du livre, les grands pans de bouleau blanc, les lignes épurées, les écrans d'ordinateur plat et les comptoirs libre-service?

En d'autres mots, les Montréalais sauront-ils (et voudront-ils) habiter cet espace, lui donner une âme et faire de cette Grande Bibliothèque LEUR bibliothèque?

GÉNÉRIQUE

À la lettre E de la section roman : Annie Ernaux qui sait parler d'elle sans être narcissique (c'est rare) dans des récits autobiographiques prenants, en particulier son dernier, écrit à quatre mains avec Marc Marie. *L'Usage de la photo*, chez Gallimard.

À la lette M de la section musique pour la nouvelle compilation d'un de nos trésors nationaux, Joni Mitchell, qui vient de faire paraître *Songs From a Prairie Girl*. De quoi vous réconcilier avec le ROC (Rest of Canada).

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

Les bons de M^me^ Bougon

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Mon mari me trouve malhonnête et me surnomme «madame Bougon» parce qu'à l'épicerie je passe des bons de réduction pour des articles que je n'ai pas achetés, ou qui ne correspondent pas au produit acheté.

Mon comportement est basé sur le fait que le commerçant n'est en rien pénalisé, car il s'agit d'un rabais du manufacturier. De plus, comme le produit sera sûrement acheté par quelqu'un d'autre sans coupon, le compte est bon. D'autre part, si la caissière n'effectue aucun contrôle et pitonne sans vérification les montants de rabais sur sa caisse, nous sommes donc deux personnes fautives...

Dans une société comme la nôtre (où nous sommes visiblement surtaxés), la loi de la jungle s'applique et je fais tout en mon pouvoir pour économiser de l'argent le plus honnêtement possible, sans danger pour personne, sans commettre d'actes criminellement punissables.

Les manufacturiers et les grossistes bénéficient des services de firmes comptables aguerries qui tripotent les chiffres afin de payer le moins d'impôts possible, notamment sur les ajustements des inventaires. Qui est le plus malhonnête? Est ce que je vole vraiment le manufacturier ?
— Anonyme

R Ces bons de réduction sont des outils promotionnels destinés à être utilisés pour l'achat d'un produit particulier. En les utilisant à d'autres fins, vous ne respectez pas les conditions entourant cette offre. D'où l'aspect malhonnête de la chose.

Mais ça, vous le savez déjà. La vraie question, alors, est plutôt : les diverses justifications que vous évoquez contribuent-elles à rendre plus acceptable un geste qui, à la base, ne l'est pas ? Et la réponse, comme le fait remarquer votre mari, est non.

Quelqu'un d'autre achètera le bon produit de toute façon ? C'est le manufacturier qui y perd et non le détaillant (ce qui en passant est loin d'être sûr), alors c'est moins grave? La caissière devrait être plus vigilante ? Nous sommes surtaxés? La loi de la jungle règne et seuls les plus rusés survivront ? Vous ne risquez pas de sanction criminelle? Les entreprises ont recours à des échappatoires fiscales ? Sébastien Benoît a sa propre émission de télévision? Rien de tout cela ne légitime votre petit tour de passe-passe, j'en ai bien peur.

Vous pouvez bien sûr continuer, si le coeur vous en dit. Mais, plutôt qu'essayer de le justifier, assumez-le pleinement pour ce qu'il est : de la fraude, 35 cents à la fois. Rien, bien sûr, pour ébranler sérieusement les fondements du capitalisme. Mais rien non plus de très conséquent, pour quelqu'un qui se plaint justement du manque d'honnêteté, dans notre société...

Q En joggant le long du canal de Lachine, j'ai trouvé une montre par terre. Que faire ?
— Claudette.

R L'éthique demande que vous tentiez de retrouver le propriétaire de la montre, mais n'exige pas de vous des efforts allant au-delà du raisonnable. Vous pourriez placer quelques affiches aux alentours de l'endroit où vous l'avez trouvée, en donnant vos coordonnées. Si le propriétaire légitime ne se manifeste pas dans les jours suivants, la montre est à vous.

Notez toutefois que si vous deviez retrouver quelque chose d'une plus grande valeur — une somme d'argent importante, la mémoire d'un participant à la commission Gomery — de plus grands efforts devraient être déployés afin d'en retrouver le propriétaire.

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels? Écrivez-nous à Questions existentielles, à ethique@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

ACTUEL

Fantasmes et portes closes

RAFAELE GERMAIN
JE T'AIME MOI NON PLUS
COLLABORATION SPÉCIALE

Qu'est-ce qui se cache derrière la porte ? Sous la trappe du plancher, au-dessus de celle du grenier ? C'est une vieille question, 100 fois remaniée et presque toujours accueillie par un sourire entendu : tous les enfants sont fascinés par ce qui leur est caché. Les combles, les caves humides, les salons qu'on n'ouvre que pour la « grande visite », les granges vermoulues où on leur a interdit d'entrer. L'entendu du sourire, évidemment, venant du fait que nous savons tous très bien que la fascination ne se dissipe jamais. Jamais.

C'est un penchant presque universel : nous voulons tout ouvrir. Nous voulons tous voir derrière les portes closes.

////////////////////////////

Nos portes à nous, nos façades intérieures, s'ouvrent sur des zones d'autant plus belles et fascinantes qu'elles ont été jalousement préservées, qu'elles sont restées cachées derrière d'émouvants paravents de pudeur et de secret — on ne sait jamais si les gens taisent leurs fantasmes par timidité ou par amour du mystère, si les portes closes sont un refus ou une invitation.

Il y a bien sûr ceux qui vivent toutes portes ouvertes, ceux dont les désirs sont constamment et volontairement exposés — j'en connais qui s'en portent fort bien, d'autres qui en souffrent. Il y a ceux aussi que leurs lieux obscurs torturent et maltraitent : ceux qui ont peur de ce qui se trouve derrière leurs portes intérieures, ceux qui acceptent mal leurs recoins sombres et ce qui s'y cache, ceux qui savent que ce qui s'y *love* ne devrait jamais se retrouver en pleine lumière.

Mais j'aime, moi, ces portes plus banales, ces portes coquettement closes sur de doux et inoffensifs secrets, ces portes qui s'entrouvrent avec un sourire et un rougissement et qui parfois ne se referment plus. C'est de ces fantasmes que je parle, de ces désirs cachés et inassouvis, de cette essence sombre qui s'agite au fond de nous.

Il s'agit de sexualité, d'amour ou de rêves naïfs — d'images depuis toujours chéries, d'idées enivrantes mais farfelues, de ce qui, une fois entrevu, donne le plus beau des vertiges.

////////////////////////////

Denise rit quand on lui demande quels sont ses fantasmes. Ce n'est pas un rire timide ou nerveux : c'est un rire entendu et teinté d'autodérision. Voyez, vous, Denise a longtemps eu honte de ses fantasmes. Mais pas parce qu'ils lui paraissaient pervers ou malsains, bien au contraire : Denise considérait que ses fantasmes étaient petits et simples — elle leur trouvait un sérieux manque d'envergure.

« J'avais envie, explique-t-elle avec toujours le même rire, j'avais envie qu'un homme me lave les cheveux. C'est ridicule, hein ? J'avais vu *Out of Africa*, et je me suis mise à avoir envie — mais furieusement envie — qu'un homme me lave les cheveux. Je trouvais qu'il y avait dans ce geste une intimité presque absolue (laver quelqu'un, quand même), qui cohabitait avec une sensualité infinie. C'est très rare, comme cohabitation. »

« Est-ce que mon fantasme s'est réalisé ? Celui-là, non. » Elle sourit alors, quelque chose de plus timide mais de plus révélateur que son rire de tout à l'heure. « Non, poursuit-elle. Je sais très bien que je ne pourrais être que déçue par celui-là. Du savon dans les yeux, un bain glissant, un homme qui vous tire les cheveux, des préoccupations futiles à propos de mon ventre ou de mes bourrelets... non, celui-là, je le garde pour moi. »

Denise est encore un peu gênée par tout cela. Elle racontera plus tard ses fantasmes qu'elle a vu se réaliser — des clichés tellement vieux et tellement doux qu'on en était venu à croire que plus personne ne les cultivait : l'amour sur la plage, l'orgasme atteint par simples caresses du haut du corps, une baise volée dans l'escalier de la ferme familiale.

Elle en rit aujourd'hui, parce que Denise a rencontré un homme qui partage comme elle un amour éperdu des plaisirs dits ordinaires. Ils se moquent gentiment l'un de l'autre, ils entrouvrent en riant leurs portes respectives, ils font l'amour dans les marches de la ferme familiale.

Il y a Zachary qui fantasme sur les femmes enceintes. Ariella qui n'oserait jamais dire qu'elle a toujours voulu se faire prendre par un inconnu dans les toilettes d'un bar un peu glauque. Noémie qui, à 25 ans à peine, n'a jamais fait l'amour avec un homme de moins de 50 ans. Catherine qui adore se faire contrôler.

////////////////////////////

Marc est toujours navré quand il voit les statistiques. Selon ces dernières, le fantasme « numéro 1 » des hommes serait de faire l'amour avec deux femmes en même temps. Marc est navré pour deux raisons : un, c'est son fantasme « numéro 1 », ce qui fait de lui un être d'une déplorable banalité. Deux, il a déjà réalisé son fantasme et, exactement en même temps, l'ampleur de la distance qui sépare souvent les fantasmes de la réalité.

Depuis, Marc fait l'amour avec sa blonde seulement. Et le soir, parfois, en s'endormant contre elle, il se rejoue son petit scénario préféré, quelque chose avec Salma Hayek et Drew Barrymore, enfin je vous laisse imaginer. Et même s'il préférerait avoir des fantasmes vachement originaux, des perversions uniques et délirantes, Marc est heureux. Il aime sa blonde, sa blonde l'aime, Drew et Salma s'aiment, et tout le monde est content.

////////////////////////////

Il y a eu ce moment à la fois bizarre et excitant où Daniel et Monique se sont avoué leurs plus troubles désirs. C'était en 1972, Daniel et Monique étaient un couple très « ouvert ». Ils se sont donc pliés avec zèle et bonne volonté aux fantasmes de l'un et l'autre.

Avec le temps, Daniel et Monique ont appris à connaître exactement ce qui pouvait rendre l'autre fou. Après plus de 35 ans ensemble, ils ont découvert qu'il existait en chacun d'eux des portes qui ne seraient jamais vraiment ouvertes — des lieux à jamais dissimulés qu'ils chériraient toujours : ils se sont mis à aimer, plus que tout, les impénétrables secrets de l'autre.

////////////////////////////

Le fantasme de Philippe est assez simple : il rêve d'être amoureux. Pour être plus spécifique, il rêve d'être amoureux au point d'être prêt à mourir pour quelqu'un. Ça peut sembler inquiétant, comme ça, mais Philippe ne le voit pas ainsi — il a en lui des images d'abandon et de plénitude, des images qui sont à des lieues des relations sexuelles pourtant torrides qu'il a avec ses amants.

Philippe parle parfois de son fantasme avec sa meilleure amie. Il la prévient toujours, « tu vas rire de moi », même s'il sait très bien qu'elle connaît son discours par coeur. Et alors, il essaie de lui faire voir ces images de lumière qui dorment derrière ses portes intérieures — des doigts enlacés, des joues caressées, des campagnes verdoyantes où se déploierait un amour absolu qui ferait oublier à Philippe l'idée même de la mort.

////////////////////////////

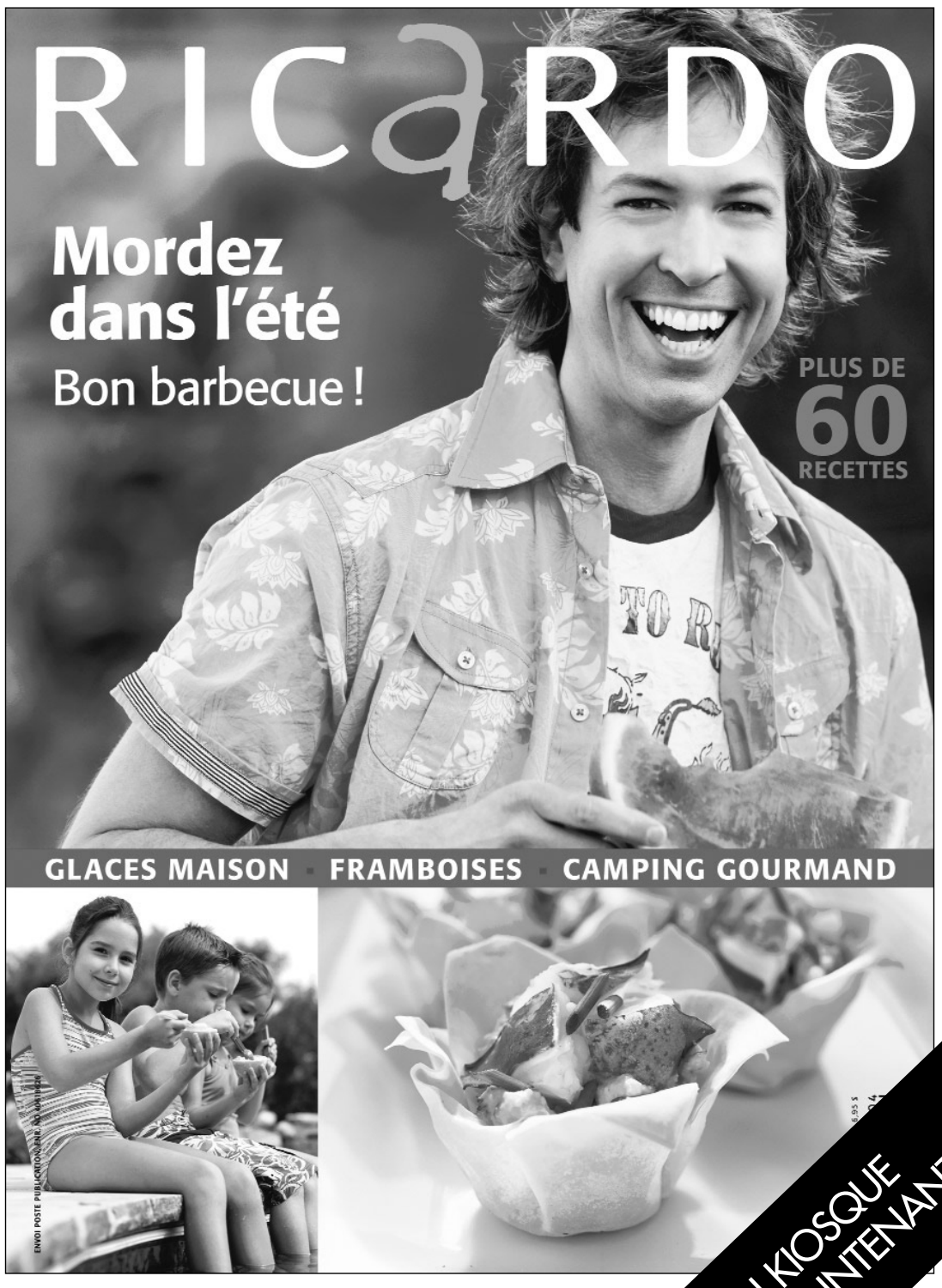
Il y a Josée, aussi, qui rêve de faire l'amour sur un bateau. Zachary qui fantasme sur les femmes enceintes. Ariella qui n'oserait jamais dire qu'elle a toujours voulu se faire prendre par un inconnu dans les toilettes d'un bar un peu glauque. Martial qui, presque chaque soir, s'endort en imaginant une femme d'origine haïtienne qui coud devant lui. Suzie qui ne peut résister aux filles qui lui tiennent la dragée haute.

Jean-Sébastien qui aime les souliers, Noémie qui, à 25 ans à peine, n'a jamais fait l'amour avec un homme de moins de 50 ans. Frédéric qui veut se faire dire quoi faire, Catherine qui adore se faire contrôler. Léonidas qui, à 97 ans bien sonnés, pense encore à la cuisse de Lucille, furtivement caressée lors d'un soir de grâce après les foins, en 1924.

C'est un ballet étrange et privé : des portes qui s'ouvrent avec fracas, des châssis qui s'entrebâillent sur le paysage intérieur de l'autre, des trappes qui fascinent par leur simple essence, qui même closes semblent nous dire qu'avec un peu d'amour et de confiance, on pourrait, l'espace d'un instant, la voir s'entrouvrir.

Questions ? Commentaires ? Écrivez-vous à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

LE BARBECUE EST ENCORE RANGÉ ?
VITE, LE NOUVEAU MAGAZINE *RICARDO* !



EN KIOSQUE DÈS MAINTENANT

Cuisinez avec Ricardo,
en rediffusion du lundi au vendredi, 11 h,
sur les ondes de Radio-Canada

Les Éditions gesca

3314190A

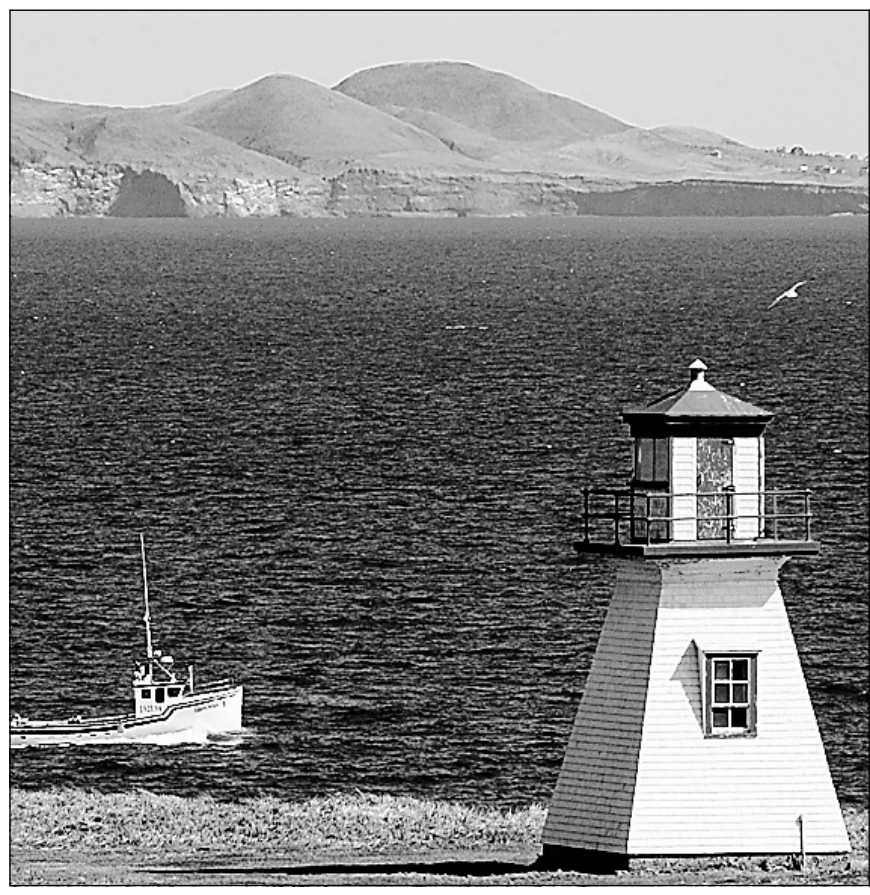


PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE ©

Appel à tous pour le Québec qu'on aime

MARIE-CLAUDE LORTIE

Vous avez découvert un *greasy spoon* ultra-poétique, un marchand de disques usagés rempli de perles mais perdu au milieu de nulle part, un paysage vous a fait pleurer, une rivière vous a fait chavirer...

Chaque début d'été, ici à Actuel, on vous parle du Québec qu'on aime. De nos bars western préférés, de nos coups de foudre pour un marchand de ferraille ou une chocolaterie oubliée. On vous lance des idées pour que vous partiez explorer durant tout l'été.

Cette année, on vous invite à nous faire des suggestions.

N'essayez pas d'en profiter pour brancher le salon de coiffure de votre belle-soeur ou le restaurant à poutine de votre voisin à qui vous devez plein d'argent. On va tout vérifier. Et si ce n'est pas réellement trippant, on n'en parlera pas. Mais si c'est super, on vous en sera pour toujours reconnaissant.

On attend vos convaincantes descriptions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9, d'ici au 14 mai, max.

Tous les jeudis dans LA PRESSE

Uruguay

JACQUES BENOIT
DU VIN

Petit pays viticole, l'Uruguay ne compte pas plus de 9000 hectares de vignes, ce qui en fait un des plus modestes producteurs de la planète...

C'est peu, bien peu, si on le compare par exemple au seul vignoble de Bordeaux, qui occupe à lui seul une superficie environ 12 fois plus importante !

Situé au sud du Brésil et coincé à la fois entre ce pays et l'Argentine, le pays est lui-même fort petit et peu peuplé.

Sa population est en effet réduite (3,2 millions d'habitants), et il ne faut que cinq heures environ pour le traverser à partir de sa belle capitale, Montevideo, tout au sud, jusqu'à Rivera, au nord, à sa frontière avec le Brésil.

N'empêche, et comme on peut s'en rendre compte en le sillonnant, ainsi que viennent de le faire un groupe de journalistes du Québec dont j'étais, l'Uruguay est en mesure de produire des vins d'étonnante qualité.

Ses atouts ? Il y a d'abord le fait que sa principale région de production, Canelones, au nord de Montevideo, jouit d'un climat très propice à la culture de la vigne.

L'été, la température oscille dans la journée entre 27 et 32 degrés Celsius, et descend la nuit à environ 15 degrés, d'où sans doute la pureté et la qualité de fruit de multiples vins qu'on peut déguster sur place.

Car, comme on sait, des nuits fraîches protègent les arômes des fruits.

Autre facteur qui joue : contrairement au Chili et à l'Argentine, l'Uruguay n'a pas à irriguer son vignoble, vu que les précipitations annuelles, au printemps et à l'automne, sont suffisantes.

Résultat, ses vins rouges ne sont jamais déparés par ces nuances déplaisantes et végétales, rappelant les odeurs de feuilles de plants de tomates, si fréquentes dans les rouges chiliens... Nuances qui sont dues, en ce qui regarde le Chili, à l'irrigation (souvent excessive) et à la production trop élevée qui s'ensuit, comme on tend à le croire.

« *Pais del Tannat* », vous répète-t-on là-bas.

C'est en effet cette variété, qui est aussi le principal cépage de l'appellation Madiran, dans le sud-ouest de la France, que les viticulteurs affectionnent avant tout.

Car « il donne toujours bien », expliquait sur place Daniel Pisano, de la maison Pisano, alors que le Cabernet Sauvignon, par exemple, est plus difficile à cultiver et qu'on en tire des vins de qualité moins constante.

Et, comme d'ailleurs à Madiran, les vins élaborés avec 100 % de Tannat sont normalement très colorés, denses, concentrés, avec des tannins substantiels et compacts.

Désireux de produire également des vins plus tendres, prêts à boire dès leur mise en marché, beaucoup de viticulteurs élaborent aussi des vins qui associent le Tannat et le Merlot.

Tel est, par exemple, le **Tannat Merlot 2003 Bodega Bouza, de Canelones**, tout en fruits rouges au nez et en bouche, moyennement corsé, et plutôt souple, velouté, qui figure parmi les 24 vins d'Uruguay mis en vente récemment par la SAQ.

S, 10294858, 24,80 $, ★★(★) $$$, à boire.

Seul problème : il est nettement trop cher...

D'une région viticole située plus au nord, le **Tannat 2004 Leonardo Falcone** est de son côté un vin aux saveurs nettes, bien serré en bouche, sans toutefois le côté très compact de beaucoup de vins de Tannat d'Uruguay. Mais, dans ce cas, le rapport qualité-prix est bon.

S, 10295359, 14 $, ★★(★) $($), à boire, 1-2 ans ?

D'autres producteurs, telle la Bodegas Carrau, dont les vins sont vendus au Québec depuis plusieurs années, marient le Tannat à d'autres variétés du Bordelais.

Valeur sûre, et produit tout au nord du pays, à deux pas de la frontière avec le Brésil, le **Cerro Chapeu Gran Tradicion 2000 J. Carrau Pujol**, est ainsi élaboré avec environ 50 % de Tannat, plus du Cabernet Sauvignon et du Cabernet franc.

Passablement coloré, il se présente avec un bouquet d'assez bonne ampleur, de fruits rouges très mûrs. Suit une bouche bien en chair, plus que moyennement corsée, tannique, ferme, assez austère, quoique sans rugosité. Impeccable pour le prix.

C, 439331, 14,30 $, ★★(★) $($), à boire, 2-3 ans sans doute

Goûté lui aussi là-bas, comme les précédents, le **Canelones Carlos Pizzorno Reserva 2002** est pour sa part un assemblage de Tannat, de Cabernet Sauvignon et de Merlot.

Bien coloré, c'est un vin au beau bouquet de bon volume, nuancé, épicé et boisé sans excès, avec passablement de corps et de beaux tannins de qualité, ce à quoi contribue sans doute l'élevage qui a été fait en fûts de chêne français. Très beau vin.

S, 10295375, 20,90 $, ★★★(★) $$($), à boire, 3-4 ans ?

Est-ce le fait de l'avoir goûté de nouveau sur place... où, bien souvent, les vins nous apparaissent supérieurs à ce qu'ils sont ici ? Car, comme on sait, les vins souffrent souvent du choc du voyage, tout en se replaçant normalement par la suite.

Toujours est-il que le **Amat Tannat 2000 Bodegas Carrau**, élaboré celui-là avec du Tannat seulement et dont il a déjà été question précédemment dans cette chronique, m'a semblé supérieur là-bas.

Passablement torréfié à la première dégustation (ici au Québec), avec donc des notes rappelant entre autres le pain grillé et le chocolat, il se présentait en Uruguay avec un superbe bouquet de fruits rouges, plein d'éclat.

Vin corsé, dense, il avait là-bas tout autant d'éclat en bouche, le tout bâti sur des tannins à la fois fermes et sans rugosité. Très beau, donc.

S, 10293978, 21,25 $, ★★★(★) $$($), à boire, 5-6 ans

Goûté ici, cependant, je l'avais alors noté trois étoiles, avec un potentiel de garde moindre.

Un vin de Viognier

En même temps, on cultive en Uruguay beaucoup d'autres variétés européennes — Pinot Noir de Bourgogne, Syrah de la vallée du Rhône, Tempranillo d'Espagne, Sauvignon blanc et Chardonnay pour les vins blancs, etc.

Ou encore du Viognier, de la vallée du Rhône, lequel donne normalement un vin blanc aux arômes marqués et séduisants.

Maison qui vend de ses vins au Québec depuis plusieurs années, sous la marque Catamayor, Castillo Viejo, de Canelones, a planté ainsi du Viognier en 1993 et a élaboré l'année dernière son deuxième millésime avec ce cépage.

Vendu maintenant au Québec, mais goûté en Uruguay seulement, le **Canelones Viognier 2004 Reserva Catamayor** est un vin blanc au charmant bouquet, typé sans qu'il soit très aromatique, très légèrement sucré (comme d'ailleurs tant de vins de Viognier), et aux belles saveurs nettes. À boire par exemple en apéritif, en souhaitant qu'il ait conservé tout son charme au cours du voyage...

S, 10294081, 16,65 $, ★★★ $$, à boire, 1 an

Variété capricieuse, le Pinot Noir, enfin, semble pouvoir donner de magnifiques résultats en Uruguay.

À en juger du moins par quelques vins de Pisano, dans Canelones, notamment son Pinot Noir 2005 Pisano, encore en fûts, au superbe bouquet très typé (on pourrait aisément le confondre avec un bourgogne à l'aveugle), charnu et aux saveurs pures, pleines d'éclat.

Même qualité de fruit dans le Pinot Noir 2003 Posada del Virrey Irurtia (c'est un des plus grands producteurs d'Uruguay, avec 350 hectares de vignes), dans l'appellation Colonia, au sud-ouest du pays.

Sauf que ce vin, comme c'est souvent le cas pour beaucoup de vins rouges d'Uruguay, est beaucoup trop boisé, après un élevage de 12 mois en fûts neufs français...

Serait-il moins boisé, il plairait bien davantage. (À noter que ce vin n'est pas vendu au Québec.)

D'autres viticulteurs, il faut le dire, versent dans le même travers, tel Filgueira, aussi dans Canelones, dont la plupart des vins rouges, au très beau fruit cependant, sont à ce point boisés que leurs tannins laissent, dans l'après-goût, une désagréable sensation d'assèchement.

Si bien que ce sont les vins les moins boisés de ce producteur, tels son Merlot Classic 2004 et son Cabernet Sauvignon Roble 2002 (non vendus au Québec), qui sont les plus plaisants.

« Ce sont aussi ceux que je préfère moi-même », disait alors la directrice et copropriétaire de ce domaine, Martha Chiossoni de Filgueira.

Les frais de ce voyage ont été payés par l'Institut national de la viticulture de l'Uruguay et, pour le transport, partiellement par American Airlines.

La notation

★	- Vin correct
★★	- Bon
★★★	- Très bon
★★★★	- Excellent
★★★★★	- Exceptionnel
(★)	- Égale une demi-étoile

La règle

- Plus d'étoiles que de $, le vin vaut largement son prix.
- Autant d'étoiles que de $, il vaut son prix.
- Moins d'étoiles que de $, il est cher ou même très cher.
- **C** indique qu'il s'agit d'un vin «courant», vendu dans la plupart des succursales.
- **S** désigne les vins de «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

DÉGUSTATION DE VINS ET FROMAGES
Présidée et commentée par M. Michel Phaneuf, auteur du guide du vin

AU CHÂTEAU VAUDREUIL (Pavillon sur le Lac)
Date : le jeudi 19 mai 2005 - en soirée

PROGRAMME :
- Apéritif sur la terrasse
- Dégustation (4 services - vins sélectionnés, 12 à 15 fromages différents, pâtés, pains et fruits)
- Encan : bouteilles de vins dédicacées (réserves privées de M. Phaneuf et de la SAQ) et tours d'avion avec Monsieur Phaneuf.

Possibilité de table V.I.P.

Réservations/Informations : Daniel Ménard (514) 453-7600 poste229
Inscription en ligne : www.centrendfatima.com

Centre Notre-Dame de Fatima
Organisée par le Centre Notre-Dame de Fatima, au profit des enfants sourds

3310918 3310920

Literie chambre d'enfants
Réductions supplémentaires
Rabais 50 % à 75 %

Centre de liquidation
Ouvert jeudi, vendredi et samedi

Jeunes d'ici
134, av. Laurier Ouest, Montréal
(514) 270-5512

3312090

ÇA DÉPASSE TOUT

3304528A 3304537

Reportage publicitaire
Soi
Un cahier spécial à ne pas manquer le mercredi 4 mai dans LA PRESSE

3313419

PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

Vive le fou!

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

En quittant ce petit restaurant, on se dit que la vie serait belle si la cité vivait à l'enseigne des « jolis fous ». Rue Beaubien, il y en a un. Mais il y en a aussi un peu partout de ces jeunes cuisiniers et cuisiniers-restaurateurs qui, discrètement, font tourner la roue dans le sens de la simplicité et du bon goût, qui ne misent plus sur la richesse du décor mais sur la qualité de l'assiette, qui travaillent avec autant d'effort que de joie, qui ne copient plus mais mettent leur formation professionnelle au service de l'expression de leur culture personnelle.

Le Joli Fou est un petit restaurant peint en jaune à l'extérieur, en blanc à l'intérieur. D'un cadre banal, avec plus d'imagination que d'investissement, on a fait un lieu charmant. Avec des tables bien nappées de blanc, des chaises qui se détachent en rouge, un service tout de noir vêtu. Sur chaque table et sur de petites étagères murales, ces petits jouets mécaniques anciens que l'on remonte avec une clef et que l'on peut mettre en marche pour meubler un instant de nostalgie.

Le restaurant propose une table d'hôte complète, de l'entrée au café. Quelques légers suppléments sont exigés pour quelques plats. La carte des vins est intéressante. Le service au verre est professionnel, aimable comme l'est tout le déroulement du service de l'arrivée au départ.

La mise-en-bouche, que le restaurant baptise « taquine », était une jolie petite chose de saison : crevettes roses du golfe et petites moules liées dans un nuage de saveurs pimpantes, accompagnées d'une cuillerée d'une purée fine d'avocat. Si l'on avait l'habitude de juger de la qualité d'un menu par celle du potage, le même principe pouvait s'appliquer à la qualité de cette minuscule et parfaite ouverture.

Débarrassé de ses apprêts de friture, qui ne lui sont d'ailleurs pas toujours néfastes, le calmar revit dans nos assiettes. Avec leurs minuscules tentacules en boucles frisées, blancs, tendres avec un rien de fermeté, les calmars de cette entrée avaient une personnalité. Sur cette chair qui peut accepter bien des traitements, le cuisinier avait joué d'épices et d'aromates pour la parfumer joliment et l'épicer.

Dans cette assiette, les rillettes de lapin étaient parfaites, fines en texture et en saveur. Mais le foie gras lui volait la vedette. Parce qu'il était de belle qualité, parce que cette petite réduction de porto lui donnait de la profondeur, parce que la douceur de la figue ajoutait la touche qu'il fallait pour équilibrer la dégustation.

Thym et carottes vont bien au lapin. L'image est aussi simple qu'efficace. Le thym était dans le risotto. Un risotto comme il doit l'être, crémeux et moelleux en même temps, et résolument parfumé. La carotte jouait discrètement un rôle de figurante. Le lapin qui ne ressemblait ni à une gigue ni à une selle, était découpé en bouchées tendres et blanches, sans beaucoup de saveur, même avec la bonne volonté de la sauce.

Ce filet de veau avait de la personnalité. Une viande bien coupée, très tendre, cuite pour offrir le meilleur de ses qualités. L'assiette aussi avait du tempérament : une purée de céleri-rave d'une finesse rare avec, pour la compléter quelques petites racines de topinambours et, pour donner un peu de folie, des grains de maïs. Une belle dégustation.

Au dessert, la qualité ne se dément pas. La tarte au citron (sans meringue) est mieux que classique. La pana cotta toute blanche et légère avait pour escorte de beaux fruits.

LE JOLI FOU
1840, rue Beaubien Est
514-722-2175

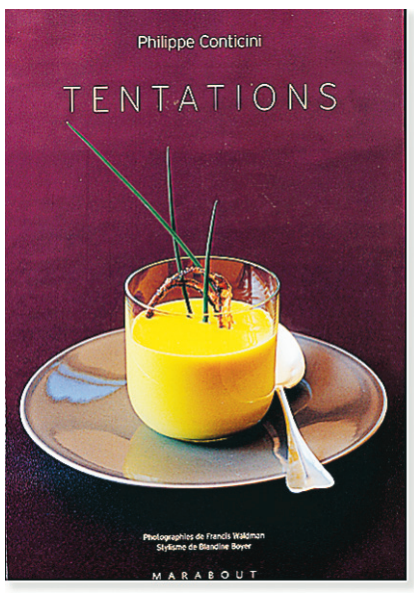
Ouverture : du mardi au vendredi, de 11h30 à 14h; du mardi au dimanche, à partir de 17h
Réservations suggérées
Fumée : non

Amuse-bouche
Foie gras, rillettes de lapin, purée de figues
Calmars grillés mojo
Gigue et selle de lapin, risotto au thym
Filet mignon de veau, purée de céleri-rave, topinambours
Tarte au citron
Pana cotta
Café
Infusion

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 76 $.

Un livre-vedette

FRANÇOISE KAYLER
LIVRES



On ne pourra jamais ranger ce livre dans une bibliothèque. Il faudra le poser quelque part, bien en vue si l'on veut qu'il soit vu. Autrement, dans le fond d'un tiroir. D'un grand tiroir. Sur une grande table. Le livre est « hors dimension », ce qui en fait un beau sujet de conversation. *Tentations* a gagné le prix du « Meilleur livre de chef au monde » aux Gourmand World Cooking Awards 2004. Une bande dorée encercle le livre pour l'annoncer.

C'est un livre à regarder. Le format, démesuré pour une lecture pratique, permet de donner toute leur valeur aux photographies. Ce sont des photos d'art, des natures mortes sur cette matière vivante qu'est la cuisine. Pleine page, sur un fond uni pour la couleur, mais qui peut être texturé, elles font sortir le sujet du livre. Le travail du photographe et de la styliste ne vient pas en contradiction avec le travail du cuisinier. On y croit. C'est un livre de cuisine, mais il faudra recopier les recettes si l'on veut se mettre au fourneau.

On dit de l'auteur : « Philippe Conticini fait disparaître la frontière entre pâtisserie et cuisine. » Chef de cuisine et chef pâtissier, il a réuni dans ce livre une centaine de recettes, les siennes et celles de certains de ses collègues. Ce sont, évidemment, des « recettes de chef », mais que tout cuisinier amateur bien intentionné peut suivre. Le choix des produits couvre la gamme de ce que l'on utilise ou trouve dans la vie courante.

Ce sont les alliances qui peuvent surprendre. Et c'est cette imagination (qui n'a rien d'échevelé) qui séduit dans ce livre. Elle transforme l'ordinaire d'une fraise, celle d'une pomme verte, celle d'un foie gras, d'un poulet rôti, etc. Certaines demandent de la dextérité. D'autres sont simples. D'autant plus à la portée que les explications sont données avec méthode, point par point.

L'auteur intervient fréquemment pour expliquer : « Pourquoi du miel dans le caramel ? Le caramel seul serait trop cassant alors que le miel, qui n'a pas cuit, arrête la cuisson du caramel et permet de le rendre plus mou. » Ce n'est qu'un exemple.

Ce livre, qui ne suit pas les règles classiques pour la présentation, ne les suit pas non plus pour le découpage des chapitres, sauf pour le dernier qui est consacré aux desserts et autres petites choses sucrées.

Attitude cuisine

Au fil des années, la cuisine a été gratifiée de nombreux qualificatifs. Voilà que l'on nous présente la *Cuisine attitude*. Sous ce titre, un jeune cuisinier rassemble les recettes des plats qu'il aime. Le parcours de Cyril Lignac pourrait laisser supposer que l'on a devant soi un vétéran. Mais il n'a que 27 ans ! Son dernier projet a été d'ouvrir un restaurant où il n'a embauché que « des jeunes gens sans aucune expérience de la cuisine ». Il les a formés.

Ce cuisinier-auteur a quelque chose d'un Jamie Oliver. Son livre, en beaucoup moins pétillant, semble s'inspirer de celui du célèbre jeune chef. L'auteur est photographié à plusieurs reprises sans que cela ajoute du poids ou de l'intérêt au livre. La texture des photos des plats est celle que l'on trouve couramment maintenant.

Une centaine de recettes sont présentées, bien expliquées respectant la définition : « Avoir la cuisine attitude, c'est accompagner chaque repas de fraîcheur et de nouveauté. » Et ne pas avoir peur de préparer un tiramisu coco aux parfums exotiques.

TENTATIONS — Philippe Conticini — photographe Francis Waldman, Marabout. CUISINE ATTITUDE, Cyril Lignac — Hachette pratique.

Chaussures GEOX disponibles chez les détaillants suivants :

Chaussures Moka
Vieux Montréal
514-843-3333

TF Firma
Centre Eaton
Cours Mt-Royal
514-288-6006

TF Concept
Centre Eaton
514-985-2297

Chaussures Kriss
Petite Italie
514-948-1718

Chaussures Bo-Pied
10 magasin dont :
Place Longueuil
Carr. Angrignon
Galeries Terrebonne
450-462-6642

Chaussures Tendance
Comp. Desjardins
Place Rosemère
Trois-Rivières
450-462-6642

Chaussures Tony
Westmount
514-935-2993

Chaussures Ciro
Vieux Montréal
514-982-9921

Porto
Pointe-Claire
Ste-Dorothée
Ville Mont-Royal
514-426-1310

Chaussures Le Dépôt
Verdun
514-768-0642

Pierre Roy
St-Jean sur Richelieu
450-346-9849

Scarpa
Rue St-Denis
Rue Sherbrooke O.
514-484-0440

Terre à Terre
St-Sauveur
450-227-1919

Le Pacha
2 magasins Hull/ Gatineau
819-772-1111

VACANCES VOYAGE
Tous les mercredis et samedis dans LA PRESSE

BISTRO • BAR
RESTO • TAPAS
an. Resto 4

Fonfée en 1960
Fanni Restaurant
Gastronomie italienne
Le dimanche 8 mai
Fête des Mères
Table d'hôte midi et soir à partir de 15,95 $
Musique, chanteur, danse
• Service de valet
3132, rue Sherbrooke Est, Montréal
Réservation: 527-8313 • 521-0194
3312380 3312383

Restaurant PESCE
· Découvrez la Méditerranée à Montréal
· Gastronomia italiana
Fine cuisine italienne
· Poissons et fruits de mer
· Arrivages quotidiens
Réservation : Giancarlo
(514) 278-0213
108, rue Laurier Ouest
3306077 3306200

RESTAURANT Le Fripon
Cuisine française et fruits de mer
TOUS LES SOIRS
SUPER TABLE D'HÔTE
Super brunch pour la fête des mères
Réservez dès maintenant.
Salles disponibles
436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal
Rens. : (514) 861-1386 • www.lefripon.com
3300981 3312233

Depuis 1973 Restaurant français
ChezQueux
Award of excellence "The Wine Spectator"
BRUNCH de la Fête des Mères
Adulte 29$
Enfant 14,50$
TABLE D'HÔTE
À partir de 24$
Pianiste
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
158, rue Saint-Paul Est
Tél : 866-5194 / 866-5988
3304367

L'Armoricain
FINE CUISINE FRANÇAISE vous propose
Brunch de la Fête des Mères
Le dimanche 8 mai
à partir de 10,95$
Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés d'un adulte
Vendredi et samedi soirée musicale avec orchestre
1550, rue Fullum (coin de Maisonneuve)
(514) 523-2551• www.armoricain.com
3306700 3306703

Reportage publicitaire
PISCINE & JARDIN
3313420

Un cahier spécial à ne pas manquer le jeudi 5 mai dans LA PRESSE