

# ACTUEL

RESTAURANTS CHEZ ROGER PAGE 5

À BOIRE ET À MANGER LE TROUPEAU BÉNIT PAGE 4

Chez Roger

## Les nuits du **néoburlesque**



LE CORSET SE DÉLACE, LES PORTE-JARRETTES SE DÉVOILENT, COLETTE RENARD POUSSE UNE CHANSONNETTE GRIVOISE. ET LE PUBLIC EST EN DÉLIRE. **LE NÉOBURLESQUE REVISITE LE STRIPEASE** TEL QU'INVENTÉ PAR LES LILI SAINT-CYR, MAE WEST, MATA HARI ET BETTI PAGE. BUTINANT D'UNE ÉPOQUE À L'AUTRE ET PUISANT DANS LES MULTIPLES VERSIONS DE LA SENSUALITÉ, DES TROUPES COMME BLUELIGHT BURLESQUE (DE MONTRÉAL), THE SCANDELLES (DE TORONTO) OU HARLEM SHAKE BURLESQUE (DE SAN FRANCISCO) NOUS RAPPELLENT QU'AVANT LA PORNO SUR INTERNET ET LES DANSES-CONTACTS, **UNE ÉPAULE DÉNUDÉE LASCIVEMENT POUVAIT ENFLAMMER LES PUBLICS** DU GAYETY OU DU CORONA. LE BURLESQUE EST DE RETOUR.

TEXTE SYLVIE ST-JACQUES, PHOTOS ANDRÉ PICHETTE, PAGES 2 ET 3

**ÉCONOMIES\***  
rafraîchissantes  
sur nos **ESSENTIELS** pour votre **CONFORT!**

ÉCONOMISEZ  
JUSQU'À  
**80%**

ÉCONOMISEZ **80%**

JUMEAU  
**7<sup>95</sup>\$**  
COMPARÉ 40\$  
DOUBLE  
**9<sup>95</sup>\$**  
COMPARÉ 50\$

GRAND  
**11<sup>95</sup>\$**  
COMPARÉ 60\$  
TRÈS GRAND  
**14<sup>95</sup>\$**  
COMPARÉ 75\$

**OREILLER JUMBO** ÉCONOMISEZ 40%  
Un oreiller jumbo bien rembourré, rempli de polyester. Enveloppe faite d'un mélange de percale et de polyester.  
**5<sup>95</sup>\$**  
COMPARÉ 10\$



**LINEN CHEST**

NOS PRIX SONT IMBATTABLES ! COMPAREZ, VOUS SEREZ CONVAINCUS !

# Les nuits du Néoburlesque

PHOTOS ANDRÉ PICHETTE



Lili Saint-Cyr  
PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

1. Blue Cherry 2. Syko Valentino tenant par les hanches une certaine Blue Cherry 3. Désirée d'Amour 4. Chocolate Chip Molly ajuste la cravate du maître de cérémonie Professeur Private Kiss 5. Désirée d'Amour, Syko Valentino et Blue Cherry.



## SYLVIE ST-JACQUES

ous souvenez-vous de cette Julie d'une publicité pour un produit amaigrissant, qui avait tellement fait jaser l'hiver dernier? Julie clamait fièrement qu'elle avait fait un *striptease* à son mari, après avoir perdu les kilos en trop qui, de toute évidence, l'avait condamnée aux chemises de nuit de grand-mère et aux bas-culottes bruns munis d'une gaine.

Nous avons songé à Julie, lors du spectacle du *Bluelight Burlesque* au cabaret La Tulipe, le 9 juin dernier. La pauvre Julie, qui était tellement heureuse d'être mince (c'est-à-dire enfin désirable aux yeux de son mari), aurait été estomaquée par les performances de Madame Oui Oui Encore, Blue Cherry ou Désirée D'Amour.

### Vamps et pulpeuses

En fait, Julie aurait été étonnée d'apprendre que le talent pour l'effeuillage n'a de lien ni avec le poids ni avec le tour de taille.

Qu'elles soient grandes, petites, pulpeuses ou longilignes, ces effeuilleuses à temps partiel se glissent hors de leurs robes en paillettes et retirent leur soutien-gorge en dentelle avec l'assurance, la finesse et aussi l'humour de Betty Boop. Elles sont tantôt vamps en robe de soirée, tantôt candides femmes-enfants, cocottes d'intérieur en kimono ou pin-up en robes moulantes à paillettes. Et ce ne sont pas quelques rondeurs ou deux-trois vergetures qui les enverront se rhabiller.

«Les femmes sont belles et elles ont des formes», nous dit pendant l'entracte une jeune dame blonde qui assiste au spectacle en compagnie de son *chum*. À l'autre extrémité de la salle, un homme élégamment vêtu pour l'occasion partage son appréciation de la subtilité des numéros. «Ils font appel à l'imagination du public en ne révélant pas tout. Certaines d'entre elles restent même habillées. C'est vraiment rafraîchissant parce que vous savez, aujourd'hui, on a tellement tout vu.»

### Rétro-chic

Réhabiliter le lien entre l'humour et la sensualité, montrer qu'on peut être sexy sans être un mannequin remodelé au bistouri et prouver que suggérer est souvent plus érotisant qu'exhiber à outrance: le burlesque transmet une vision du monde qui n'a rien à voir avec le buffet de chez Parée.

«Aujourd'hui, le burlesque est presque une prise de position. Nous sommes tellement bombardés par des femmes soi-disant parfaites, minces, pré-pubères. Ce n'est pas à l'image de la réalité. Mais la vraie vie est très sensuelle», poursuit Chléo (alias Madame Oui Oui Encore), émule de Betti Page qui a reçu *La Presse* dans son appartement d'inspiration *fifties* où étaient conviées les cofondatrices de la troupe Carine (alias Blue Cherry) et Kurt (alias Blue Eyes).

C'est après avoir vu un spectacle de la troupe vancouveroise *The Fluff*

Girls que Chléo et Kurt ont eu l'idée d'introduire le néoburlesque à Montréal. «Nous aimions l'idée des *pin-up* et nous connaissions déjà le burlesque. Nous avons été complètement enchantés par cette soirée et trouvions ça tellement amusant, drôle, frais, sain», dit-elle.

«C'est un mélange du passé avec des trucs plus actuels, avec de l'humour et de la sensualité. On veut aller chercher le côté séduction qui a été perdu, puisque la nudité est tellement partout. Et il est important pour nous de fixer certaines limites», explique Carine.

De fait, la vulgarité et la nudité intégrale n'ont pas leur place au *Bluelight Burlesque*. Tout au plus, y verra-t-on des seins ornés de *pasties* (vous savez, le fameux bijou qui ornait le mamelon de Janet Jackson lors de son tristement célèbre *striptease* au *Super Bowl*).

*Bluelight Burlesque* en est à son troisième spectacle et prévoit de nouveaux numéros pour une soirée qui aurait lieu à l'automne. La troupe aime les salles qui ont été témoins des belles années du burlesque à Montréal. Elle s'est produite sur les scènes du Lion d'or, Corona et La Tulipe.

Pour gagner leur vie, Chléo et Kurt dirigent aussi une école de *swing*. Chléo offre des cours d'effeuilleuse, travaille comme assistante pour un artiste peintre et fabrique des *pasties* sur mesure. Carine est coiffeuse et Kurt travaille dans un hôpital. Une

# Les nuits du Néoburlesque



**À VOIR:** Le Boudoir avec entre autres The Harlem Shake ([www.harlemshakeburlesque.com](http://www.harlemshakeburlesque.com)), La Flor de la Canela, et Sasha Van Bon Bon & Christopher Noelle de la troupe the Scandelles ([www.thescandelles.com](http://www.thescandelles.com)) the Scandelles de Toronto. Au Théâtre Corona, aujourd'hui, 2 juillet. **À SURVEILLER:** Le prochain spectacle de Bluelight Burlesque prévu pour l'automne prochain (plus d'info à l'adresse <http://bluelightburlesque.com>). **À LIRE:** *Stepping Out: The Golden Age of Montreal Night Clubs*, par Nancy Marrelli, paru en novembre 2004. Pour les fans de Lili Saint-Cyr: *Ma vie de stripteaseuse*, l'autobiographie de la reine du Gayety.

étudiante, une gérante de boutique, une relationniste, des employés de bar ou de resto complètent la troupe Bluelight Burlesque. «On a tous une vraie vie. Sur scène, nos personnages se laissent aller», dit Blue Cherry.

### La subversion universelle

«Si le *striptease* est la plus moderne des manifestations du burlesque, cette tradition est ancienne et subversive. Le grand art a toujours appartenu aux riches, mais le burlesque est la revanche des pauvres — un pied de nez, un poing en l'air, l'expression d'un doute qui prouve que l'espoir existe (...). Dans le burlesque, l'érotisme rencontre le politique, le romantique flirte avec le ridicule, nous offrant un portrait de l'humanité qui est complexe et dynamique. À chaque période de l'histoire, les maints éléments du burlesque sont utilisés différemment», écrit Lyndalee Tracey, cinéaste torontoise et auteure du documentaire *The Anatomy of Burlesque*, présenté en février 2004.

En cette ère où tout est permis mais où, paradoxalement, les diktats du corps se font oppressants, le burlesque joue effectivement avec la subversion en faisant un pied de nez au conformisme des corps imposé par la culture populaire.

«J'aime l'élément du burlesque», dit Miriam Genestier, fondatrice de la troupe La Flor de la Canela (qui fait surtout dans le pantomime) et directrice du festival

**«DANS LE BURLESQUE, L'ÉROTISME RENCONTRE LE POLITIQUE, LE ROMANTIQUE FLIRTE AVEC LE RIDICULE, NOUS OFFRANT UN PORTRAIT DE L'HUMANITÉ QUI EST COMPLEXE ET DYNAMIQUE.»**

le Boudoir, qui occupera la scène du Corona.

Depuis 1994, cet événement qui s'adresse à la communauté lesbienne montréalaise, s'inspire de l'esprit burlesque du music-hall et du vaudeville. Le spectacle du Boudoir, qui se tiendra jusqu'au 3 juillet, accorde une place significative au burlesque, notamment avec les prestations de la torontoise Sasha Van Bon Bon des Scandelles et du Harlem Shake Burlesque, trio qui rend hommage aux racines afro-américaines du burlesque.

«Je suis obsédée par les époques antérieures. Les stars des années 20 et 30 avaient des vies incroyables, non seulement parce qu'elles étaient belles mais parce que plusieurs d'entre elles ont mené des existences remarquables.»

Les hommes sont les bienvenus au Boudoir, à condition d'être accompagnés d'une demoiselle. Cette convention, explique Miriam Genestier, est moins de la ségrégation que d'un clin d'oeil au passé. «C'est pour se rappeler qu'autrefois, les femmes n'étaient pas autorisées à entrer dans les théâtres sans être escortées par un homme.»

### Le burlesque est politique

C'est à la fin des années 90, après avoir été *strip-teaseuse* pendant huit ans notamment chez Parée, que Sasha Van Bon Bon (également chroniqueuse pour l'hebdo montréalais *Mirror*), s'est convertie au burlesque.

«J'adorais ce travail. Mais le milieu a beaucoup changé avec l'avènement de la danse contact. Ayant moi-même un *look* très rétro, j'aimais bien l'idée de jouer avec différentes formes d'érotisme puisées dans diverses époques, qui s'adressaient à divers types de publics: les lesbiennes, les femmes hétéros ou encore les hommes qui n'aiment pas les bars de danseuses», raconte Sasha, en entretien téléphonique. «Après les spectacles, il y a des femmes qui viennent me voir pour me remercier de ne pas être maigre!»

Les *Demimondes*, le nouveau spectacle que présentera prochainement The Scandelles au club Buddies in Bad Times, à Toronto, est un cabaret conceptuel qui se veut une célébration des femmes dans le cinéma et allie la danse moderne et l'installation artistique.

«Avec ce spectacle, nous évoquons l'impact de la prostitution sur plu-

sieurs genre artistique comme la photographie ou le cinéma. Nous soulignons que pendant que les artistes qui ont utilisé comme muses les prostituées ont été louangés, les travailleuses du sexe continuent à évoluer dans des conditions médiocres», dit M<sup>me</sup> Van Bon Bon.

La marque de commerce des Scandelles réside dans son goût pour la métamorphose entre les genres féminin et masculin et les voyages dans le temps qui n'escamotent aucune décennie. Sasha Van Bon Bon, pour sa part, voue un culte à Paula Negri, à Fernande Barrey et à Mae West. «En fait, toutes ces femmes d'une époque passée, que Madonna échoue à incarner», tranche-t-elle.

Celle-ci s'amuse ces jours-ci avec l'esthétisme des cartes postales françaises des années 20 et 30. «Avant, mes personnages étaient surtout inspirés des années 50. Mais puisque j'ai pris 20 livres depuis que j'ai cessé de fumer, je préfère jouer avec l'érotisme des années 20.»

### Le début de la fin?

L'été sera burlesque s'il faut en croire la programmation du Fringe (où le *striptease* était à l'honneur) ainsi

que l'enthousiasme du public au spectacle du Bluelight Burlesque. Mais au royaume du burlesque, toutes les troupes ne sont pas dignes de la tradition des *pin-up* et de Lili Saint-Cyr.

«Il y a des *shows* qui sont exactement semblables à ce que l'on voit au *strip-bar*. Les filles se déshabillent immédiatement et font des gestes sexuels pendant trois minutes avec des objets. Souvent, ce genre de spectacle est monté par des filles plus jeunes», dit Kurt du Bluelight Burlesque.

Sasha Van Bon Bon ajoute que depuis deux ou trois ans, le *mainstream* s'est emparé du burlesque. Ce qui la désole, puisque le néoburlesque qui a été «inventé» par les gais et les lesbiennes était l'expression d'une catégorie marginalisée. «Hollywood a désormais sa troupe burlesque composée de filles aux physiques parfaits et aux seins refaits. Mais j'imagine que les *frat boys* aussi ont besoin de burlesque, mais ne veulent pas être obligés de voir de la cellulite.»

Et pourquoi le burlesque est-il arrivé si tardivement à Montréal?

«Je n'ai aucune explication à ça. Même que lorsque je pense à Montréal, je pense au burlesque. D'ailleurs, j'ai déjà fait du *striptease* sur une scène où s'était produite Lili Saint-Cyr (chez Parée). Cette ville est tellement burlesque dans son essence, peut-être n'en a-t-elle pas autant besoin que Toronto?»

ACTUEL

# Les fromages du Troupeau bénit



**ARIANE KROL**  
**À BOIRE**  
**ET À MANGER**

L'été, c'est connu, toutes les excuses sont bonnes pour bifurquer sur les routes de campagne. Un mélange de curiosité et de gourmandise m'a servi de prétexte pour emprunter le chemin sinueux et ombragé qui mène au monastère Vierge Marie la Consolatrice de Brownsburg-Chatham, près de Lachute.

J'y allais pour rencontrer les religieuses orthodoxes grecques qui exploitent la fromagerie Le Troupeau bénit, mais j'y ai découvert bien davantage. Dans ce lieu verdoyant au relief inégal, une communauté de jeunes femmes que rien ne prédisposait à l'agriculture ont embrassé le mode de vie exigeant des pionniers, avec tout ce que cela comporte d'essouffement, de dérochement, d'essais et d'erreurs.

« Au début, il fallait supplier les soeurs pour manger le fromage que nous fabriquions. Il était dur comme de la roche, ensuite mou comme du yogourt, et quand la texture a été au point, il a fallu trouver le goût grec », raconte soeur Mireille en riant. Aujourd'hui, plus personne ne se fait prier. Le graviera et le fetat trônent sur la table du monastère à tous les repas et les Québécois viennent de partout pour en acheter. Mais il a fallu beaucoup d'efforts



Des religieuses orthodoxes grecques exploitent la fromagerie Le Troupeau bénit, à Brownsburg-Chatham.

PHOTO RÉMI LEMÉE . LA PRESSE ©

pour en arriver là. Le monastère a vu le jour en 1993 avec la bénédiction de l'archevêque Sotirios, de la Métropole orthodoxe grecque de Toronto, qui répondait à une demande de la communauté grecque montréalaise. La terre était zonée agricole, mais tout le reste était à faire.

Au fil des ans, la petite congrégation d'une vingtaine de religieuses a établi sa résidence, construit une église byzantine, acheté une centaine de chèvres et de brebis, installé une étable, une fromagerie, une cuisine, une boutique. Avant d'arriver ici, la plupart des soeurs, sauf la mère supérieure et une autre religieuse venues de Grèce, habitaient dans la région de Montréal ou aux

États-Unis et n'avaient aucune expérience de la vie rurale.

Pour les grosses corvées, elles engagent des ouvriers et reçoivent l'aide de leurs proches, mais le travail qu'elles abattent elles-mêmes est impressionnant.

Au volant de leur Gator, un petit véhicule utilitaire John Deere qu'elles appellent leur âne, ces femmes voilées et vêtues de noir de pied en cap sillonnent la propriété de 230 acres pour traire les bêtes manuellement, s'occuper des poules, entretenir le jardin et la serre, peindre des icônes, fabriquer des chandelles, préparer des fromages et des plats cuisinés et accueillir les visiteurs.

La terre sablonneuse et truffée de roches est difficile à cultiver et les

efforts ne sont pas toujours récompensés. Les chevreuils ont mangé les 250 premiers pommiers et les abeilles italiennes n'ont pas survécu un an. Les ruches viennent d'être repeuplées avec une espèce russe présumée plus résistante.

Malgré toutes ces tâches et les prières quotidiennes qui les tirent du lit à 3 h le matin, les religieuses trouvent encore le temps de planter des fleurs et d'installer une fontaine pour enjoliver la propriété. « C'est la maison de la Vierge, pas la nôtre. Il faut que ça soit beau », explique soeur Mireille.

Si la Vierge y entend quelque chose à la bonne chère, elle a de quoi être fière de ses petites soeurs. Leur tzatziki soyeux et à peine aillé, le

meilleur que j'aie trouvé dans le commerce à Montréal, ne contient que de bons ingrédients : yogourt de chèvre et de brebis, vinaigre de cidre de pomme, concombre, menthe, ail, sel de mer et huile d'olive, bien meilleure dans cette préparation que l'économique huile de canola.

Le graviera, autre classique grec, est une excellente entrée en la matière pour les palais réticents aux fromages de chèvre ou de brebis. Élaborée avec du lait des deux ruminants, cette pâte ferme légèrement granuleuse, qui rappelle celle du cheddar Chèvre noir, est d'une étonnante douceur pour un fromage d'un an et demi. La communauté offre une foule d'autres spécialités grecques, dont une savoureuse mousaka de chevrette et d'agneau, ainsi que des kourakias pur beurre et des kourambiés poudrés de sucre blanc auxquels il ne manque qu'une tasse de thé.

Certains produits sont offerts en boutiques (Saveurs du marché à Montréal, Fromagerie du marché à Saint-Jérôme, La Crouette et le Fromage à Lachute), mais pour tout goûter, y compris l'atmosphère dans laquelle ils sont fabriqués, mieux vaut faire le détour par Brownsburg-Chatham.

**Le Troupeau bénit : 827 chemin de la Carrière, Brownsburg-Chatham ; (450) 533-4313. Par respect pour les lieux, le monastère proscribit les shorts et les chandails sans manches et demande aux femmes de porter une jupe.**

COURRIEL

Pour joindre notre journaliste : ariane.krol@lapresse.ca

## CONTRACEPTION D'URGENCE

# Controverse morale chez les pharmaciens

MATHIEU PERREAULT

Depuis que les pharmaciens ont obtenu le droit de prescrire la contraception d'urgence, la fameuse « pilule du lendemain », Cristina Alarcon en a fait son cheval de bataille. La pharmacienne montréalaise veut que le Collège canadien des pharmaciens autorise ses membres à refuser de prescrire la contraception d'urgence.

« Un pharmacien peut refuser de prescrire un médicament pour des raisons de conscience, mais il doit référer son patient à un autre pharmacien », explique la Dre Alarcon, qui a grandi et étudié à Montréal, et travaille maintenant en Colombie-Britannique. « Pour moi, référer, c'est moralement équivalent à prescrire la pilule du lendemain. Ça m'inquiète d'autant plus qu'en 2000, l'Association des pharmaciens de Colombie-Britannique a publié un document qui avançait que dans un avenir proche, les pharmaciens pourraient devoir offrir des prescriptions de médicaments pour l'euthanasie. Ça irait encore davantage contre mes convictions morales. »

La Dre Alarcon est membre de Pharmacists for Life, un groupe américain qui a le vent dans les voiles aux États-Unis, mais compte moins de 100 membres au Canada. Il s'est illustré récemment en défendant un jeune pharmacien du Wisconsin qui a refusé de transférer à une autre pharmacie le dossier d'une patiente qui voulait renouveler sa prescription d'anovulants; un juge a récemment recommandé que le permis

de pratique du pharmacien soit restreint, en guise de sanction.

En juin, deux très importantes publications scientifiques, *Science* et *New England Journal of Medicine*, ont publié des éditoriaux sur le sujet. En gros, les éditoriaux rappellent que les pharmaciens ont des obligations particulières envers le public, parce qu'ils détiennent un monopole sur certaines activités. Les deux magazines ont suggéré que chaque pharmacie soit obligée d'avoir en tout temps un pharmacien disposé à prescrire des contraceptifs et la contraception d'urgence.

La Dre Alarcon n'est pas d'accord avec toutes les actions de Pharmacists for Life aux États-Unis. « Par exemple, je n'hésiterais pas à transférer un dossier pour une prescription d'anovulants, parce que pour moi, c'est comme transférer de l'argent à la banque. D'une manière générale, je trouve que les gens sont plus respectueux et polis au Canada. Ici, je tiens à ce que mes patients sachent que je ne les juge pas quand je refuse la contraception d'urgence; c'est moi-même que je juge. D'ailleurs, j'ai décidé que la pharmacie que je gère ne tiendrait pas du tout de contraception d'urgence, ça m'évite de refuser d'en prescrire. Je dis aux patientes d'aller voir à une autre pharmacie, plus loin dans la rue. »

### Économie et morale

Au Québec, seuls quelques dizaines de pharmaciens sur 6700, se sont prévalus de la clause de conscience pour refuser de prescrire la contraception d'urgence,

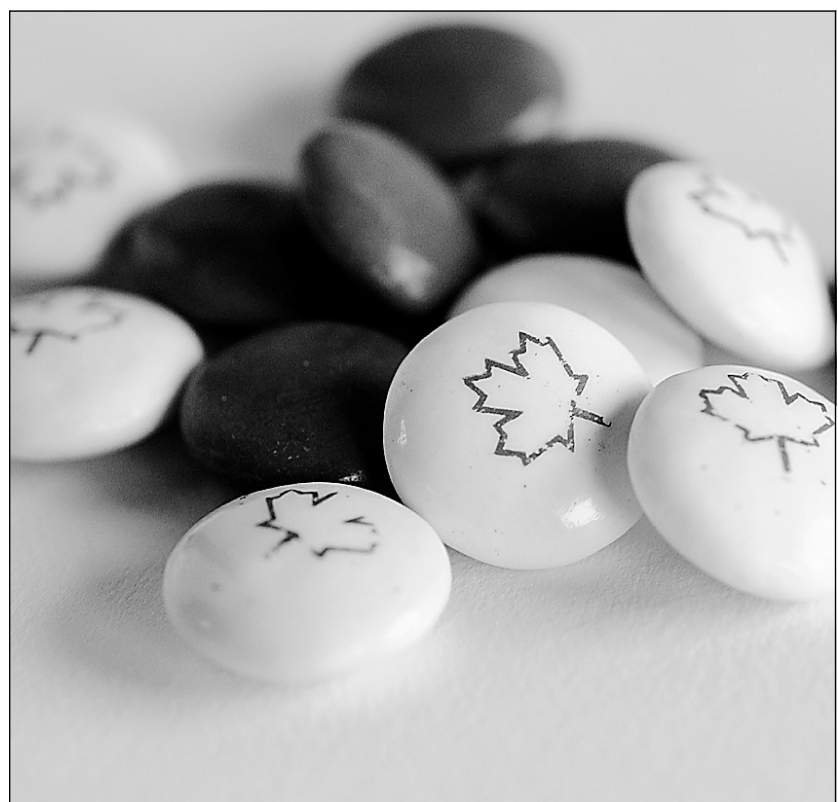
selon Véronique Allaire, porte-parole de l'Ordre des pharmaciens. « Depuis décembre 2001, nous n'avons reçu aucune plainte d'un patient qui n'a pas pu avoir accès à ce médicament », dit Mme Allaire. Au Québec aussi, un pharmacien qui ne veut pas prescrire la contraception d'urgence doit obligatoirement référer son patient à un collègue situé à une distance raisonnable.

La Dre Alarcon estime que les cas de conscience sont traités injustement. « Récemment, des pharmaciens du nord de la Colombie-Britannique ont décidé de ne plus donner de médicaments aux autochtones, à cause d'un différend avec le gouvernement fédéral sur le paiement de ces médicaments. L'Association les a appuyés et a organisé l'acheminement des médicaments par la poste. Pourquoi les pharmaciens qui refusent de servir des patients pour des motifs économiques sont-ils mieux perçus que ceux qui refusent pour des raisons morales ? »

N'y a-t-il pas une différence fondamentale à cause de l'urgence de la pilule du lendemain ? « Non, on a jusqu'à cinq jours pour la prendre, se défend la Dre Alarcon. Aussi, je trouve qu'on exagère le risque de tomber enceinte avec une relation non protégée : il n'est que de 40 % durant la période entourant l'ovulation. »

N'est-ce pas un risque élevé, comparable à tirer à pile ou face ? « Oui, c'est élevé, dit-elle. Mais tomber enceinte, ce n'est pas si grave que ça. Ce n'est pas comme si on était malade, comme si on pouvait mourir. »

## MOCHETÉ CULINAIRE DE LA SEMAINE



IVANOH DEMERS, LA PRESSE ©

# Smarties unifoliés

ARIANE KROL

Lorsque le premier ministre terre-neuvien a ordonné de retirer le drapeau canadien de tous les bâtiments de sa province en décembre dernier, les accusations de manque de respect ont fusé de partout au pays. Pourquoi serait-il plus acceptable qu'un fabricant de confiseries incite la population à se faire fondre l'unifolié sur la langue en l'imprimant sur ses bonbons ?

Contrairement à Danny Williams, qui voulait protester contre la tournure prise par ses négociations avec Ottawa, Nestlé incite les consommateurs à célé-

brer leur appartenance au Canada en achetant ses boîtes de « Smarties eh ? » une offre spéciale contenant uniquement deux couleurs de pastilles chocolâtées, des rouges et des blanches frappées d'une feuille d'érable un peu pâlotte. « N'est-il pas amusant d'être canadien ? » demande le fabricant sur son site Internet. Le seul côté amusant de cette opération mercantile à saveur patriotique, l'emploi de l'interjection « eh ? » qui a fait la réputation des Canadiens de langue anglaise partout dans le monde, risque d'échapper à la majorité des Québécois francophones.

**Les Grands Rassemblements**  
**Loto-Québec**

**1 800 9DOUBLE**  
www.hahaha.com/double  
double@hahaha.com

Renseignements  
**Info Rire Bell**  
www.hahaha.com  
514 790-HAHA

## Week-end des jumeaux

Jumeaux, jumelles, triplés et plus,  
**INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 20 JUILLET**  
et courez la chance de gagner  
**PLUS DE 12 000 \$ EN PRIX,**  
dont 2 voyages à Varadero, Cuba.

Week-end des jumeaux **22 au 24 juillet**  
Défilé des jumeaux **23 juillet 14h**  
**Juste pour le plaisir d'être deux!**

UN RENDEZ-VOUS LOTO-QUÉBEC

**Festival Loto Québec**

**Juste pour rire**  
en association avec **Bleue**

Québec **Canada** **Bell**

LA PRESSE 105.7 **CKOI**  
104.9 FM

Québec **GO** **DELTA**  
TRAVAIL GRACIEUX MONTRÉAL

# Chez Roger, le restaurant

MARIE-CLAUDE LORTIE  
RESTAURANT

Contrairement aux humains, tous les quartiers n'ont pas été créés égaux, n'en déplaise à Thomas Jefferson et compagnie. Il y a des quartiers remplis de bons restaurants et d'autres, dépourvus de la moindre cambuse acceptable. Nous tenons ces faits pour des évidences.

Heureusement, les choses changent. Et le quartier Rosemont fait partie de ces quartiers qui sont actuellement en pleine transformation. Voilà un comptoir à shushi par-ci, une brasserie à la mode par-là. De nouvelles enseignes apparaissent, d'autres s'envolent.

Personne ne veut que le quartier perde sa personnalité et se transforme en une rue Prince-Arthur *circa* 1988. Mais comme on aime toujours avoir d'autres options que le club sandwich, le burger ou la poutine, disons que pour le moment, les nouveaux arrivés sont encore très bienvenus.

## Barbecue

« La qualité de vie de mon *chum* a augmenté de façon significative depuis que Chez Roger a ouvert », confiait récemment une amie qui habite le quartier Rosemont depuis plusieurs années. Maintenant, il est encore plus heureux parce que Chez Roger a aussi ouvert un restaurant il y a quelques mois.

Chez Roger BBQ, car c'est ainsi qu'il s'appelle, est la suite logique du bar de quartier qui a connu un grand succès depuis son ouverture au début du millénaire. Le décor est semblable, donc moderne — brique, bois, inox — dans un esprit bistrot, avec une touche rétro proposée par une surprenante murale rappelant vaguement le pop art à la Roy Liechtenstein...

## Chez Roger BBQ

2316, rue Beaubien Est  
Montréal  
(514) 593-4200

**Prix :** 15,95 \$ pour les côtes levées, 10,95 \$ pour le steak de flanc, 6,50 \$ pour une « grande assiette » de légumes, 5,25 \$ pour la crème brûlée, 36 \$ pour une bouteille de Ca' del Solo...

**Carte de vins :** Pas très longue ni très surprenante mais de bonnes bouteilles, dont plusieurs étiquettes à la mode actuellement.

**Faune :** Très relax et sympathique. Les gens du quartier. Pas une once de m'as-tu-vu. Reposant.

**Plus :** La façade vitrée qui s'ouvre complètement quand il fait beau. Sans être sur le trottoir, on a l'impression de manger dehors et d'être dans l'action — le soir de notre passage, on a même vu passer Pauline Marois, à la course entre deux réunions...



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

On est peut-être sur la bonne voie.

légumes ou des frites ou peu importe.

La qualité principale des plats est sans nul doute la qualité de la viande. Nous avons essayé, par exemple, un steak appelé *entrana* de res, un morceau de flan, mariné dans des épices maison (incluant poivre et coriandre), cuit comme on l'avait demandé, qui s'est révélé très tendre, savoureux et bien juteux.

Les côtelettes d'agneau, fondantes et parfumées elles aussi ont su de la même façon défendre leur rôle, tout comme les côtes levées, qui venaient avec la sauce sucrée qu'on leur connaît et qui leur donne cette texture à la fois tendre et caramélisée qui leur va si bien.

Cependant, même si nous

avons choisi les grands formats de tout cela, nous sommes restées sur notre faim.

## Et la passion ?

Mais il ne manquait pas juste de volume dans ces assiettes, il manquait autre chose. Comme il manquait de *punch* dans ce plat de légumes grillés — poivrons, asperges, courgettes, etc. — et comme il manquait aussi de personnalité du côté des sauces, surtout la chimichurri, cet agréable accompagnement traditionnel argentin à base d'huile, d'herbes et d'ail.

En fait, il manquait un peu de passion, un peu de folie, de profondeur, à toute l'expérience.

C'est comme si on s'était contenté de préparer des plats honnêtes, voire bien bons, alors qu'on aimait aller plus loin, avec des par-

fums plus prononcés, des combinaisons de saveurs plus surprenantes, des sauces plus généreuses.

Seules les frites se laissent vraiment aller. Elles sont très délicieuses. Croustillantes et fondantes à la fois, savoureuses. Et il y en a assez.

Comme nous avions encore faim, nous n'avons pas hésité à commander un dessert. Nous avons le choix entre quelques classiques. Nous avons choisi un gâteau mousse au chocolat, assez simple, mais riche et bien chocolaté et une crème brûlée, bien faite côté crème mais dont la couverture de sucre avait été réellement brûlée. Brûlée comme dans « trop cuite ».

Trop de quelque chose ? On est peut-être sur la bonne voie.



Morgan Spurlock, réalisateur et principal acteur de *Super Size Me*.

PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

# Les horreurs du fast-food

MARIE-CLAUDE LORTIE

CHICAGO — Avant de faire un film sur les horreurs du *fast-food* américain, le réalisateur et principal acteur de *Super Size Me*, Morgan Spurlock, a brièvement essayé de gagner sa vie comme humoriste. Aujourd'hui, il met son talent de blagueur au service de la lutte anti-malbouffe en prononçant des conférences qui font rire jaune comme un citron biologique et qui attirent les foules comme s'il était une rock star.

Devant une foule assemblée récemment à Chicago, dans le cadre d'une conférence de quelques jours sur l'alimentation biologique, le cinéaste de 34 ans a fait un malheur.

Le jeune homme, qui n'a mangé que du McDo pendant 30 jours pour raconter dans son film l'impact de cette nourriture sur le corps humain — il a mis sa vie en danger en le faisant, car il a développé, notamment, de graves problèmes de foie — s'est fait assaillir par les admirateurs qui voulaient son autographe, faire dédicacer son nouveau livre *Don't*

*Eat This Book* et savoir si le régime de réadaptation végétalien qu'il a suivi après son expérience serait publié. Ces fans ont ensuite applaudi à tout rompre lorsqu'il a annoncé qu'il s'était fiancé avec sa *girlfriend* — celle qu'on voit dans le film. Un peu plus et on lui arrachait un morceau de son t-shirt en espérant qu'il soit fait de coton équitable...

« Le film a explosé et a eu un impact incroyable. Jamais je n'ai imaginé que ça donnerait tout ça. Parce qu'en fait, c'était simplement une très bonne mauvaise idée », a-t-il expliqué.

Aujourd'hui, l'homme qui a ébranlé McDo met son énergie dans une nouvelle série télévisée — *30 Days*, diffusée actuellement sur une des chaînes de Fox (FX) sur le câble — qui reprend son concept « on fait quelque chose de particulier pendant 30 jours », mais qui l'applique à toutes sortes d'autres situations. Cependant, il n'est plus l'unique cobaye. Même si Spurlock a passé 30 jours à travailler au salaire minimum avec sa fiancée pour la série, ce sont d'autres personnes

qui sont allées passer 30 jours dans une famille de musulmans orthodoxes ou qui ont essayé un régime rajeunissant aux stéroïdes, etc.

Ceci n'empêche pas le cinéaste de continuer sa croisade anti-*junk*, qui est aussi le propos de son livre où il démolit morceau par morceau les habitudes alimentaires des Américains moyens, avec leurs excès de sucre, de viande aux antibiotiques déjà remarqué que le clown ne mange jamais de burgers ? — mais il attrape aussi d'autres géants controversés de l'alimentation au passage : « Sodexo ? Dans ma tête, ils sont à la même place que Satan ! »

M. Spurlock est particulièrement inquiet du sort des jeunes qui, dit-il, apprennent trop souvent à dire McDo et à chanter le jingle de ses pubs avant même de

savoir parler. La qualité des repas scolaires le met aussi hors de lui. « Moi, ce qui m'a fait le plus peur durant le tournage de mon film c'est quand nous sommes allés dans les écoles pour voir ce que les enfants mangeaient. Dans une école, on a vu une machine à *slush*. (...) On s'occupe des enfants durant les heures de cours mais on les abandonne durant les heures de repas. » Il ajoute en riant (jaune), mi-blagueur, mi-sérieux, que si tant d'enfants ont besoin de Ritalin, c'est peut-être parce qu'ils sont tellement dopés au sucre...

Selon Spurlock, si on ne devait retenir qu'un message de son film et l'envoyer à McDo, ce serait un message destiné à protéger les enfants. « Arrêter de donner des jouets, fermer les salles de jeu (où, dit-il, durant le tournage, il a trouvé deux fois des couches pleines, perdues dans les fameuses balles...) Il faut arrêter de cibler les enfants. »

Quand aux parents, il n'a qu'une chose à leur dire : « Chaque jour, ne l'oubliez jamais, vous votez avec votre fourchette. »

EN PRIMEUR, CE SOIR...

ARTS SPECTACLES

Tous les jours dans  
**LA PRESSE**

BISTRO • BAR  
RESTO • TAPAS

3322397

**Lanni**  
Restaurant  
Fondée en 1960

Menu table d'hôte, souper dansant avec François Bernard  
Du jeudi au dimanche

Gastronomie italienne

■ Terrasse  
■ Service de valet

3132, rue Sherbrooke Est, Montréal  
Réservation : 527-8313 • 521-0194

RESTAURANT  
**LES HALLES**  
Le cœur de Paris au centre de Montréal

3328418

Les Propriétaires du Restaurant Les Halles tiennent à prévenir leurs fidèles Clients que le restaurant **FERMERA DÉFINITIVEMENT LE SAMEDI 13 AOÛT 2005**. Le Chef vous attend. Au plaisir de vous voir.

Restaurant Les Halles  
1450, RUE CRESCENT • (514) 844-2328

ACTUEL

# Des vins contre la soif !



**JACQUES BENOIT**  
**DU VIN**

Il arrive au plus sérieux et au plus passionné des dégustateurs d'avoir d'envie de vins tout simples, à boire à grandes lampées, sans se poser de questions...

Cela, surtout l'été, alors que la chaleur et l'esprit des vacances invitent en quelque sorte à la paresse.

D'autant plus, peut-on ajouter, que les grandes chaleurs rendent la dégustation plus difficile qu'à l'habitude. Car bien déguster, comme on sait, demande une bonne somme de concentration — on ne déguste pas en parlant de la pluie et du beau temps !

C'est donc... sans se casser la tête qu'on boira, servi bien frais, à environ 13 ou 14 degrés Celsius, une bouteille de ce joli vin rouge qu'est le **Côtes du Roussillon 2003 Domaine des Trois Vallées**, vendu à prix très doux.

Souple et donc velouté, au plus moyennement corsé, tout en fruit, il a en bouche quelque chose de légèrement sucré, et pas du tout déplaisant, comme beaucoup de vins élaborés avec une proportion importante de Grenache. Facile et savoureux, donc, que ce vin dans lequel entrent aussi de la Syrah et du Carignan.

**C, 642736, 11,40 \$,**  
**★★ \$, à boire, 1 an**

**Deux rosés**

Vin toujours réussi, millésime après millésime, le **Coteaux du Languedoc 2004 Réserve de la Grange** — il s'agit d'un rosé — se présente dans ce millésime avec le même charme qu'à l'accoutumée.

D'une nuance orangée assez soutenue, son bouquet est net, relevé par un arôme qui rappelle, justement... l'orange. Moyennement corsé comme rosé, il renferme un reste de gaz carbonique, qui en avive les saveurs. Fort bon.

**C, 391565, 9,90 \$,**  
**★★ \$, à boire**

Autre rosé, mais d'Afrique du Sud celui-là, et vendu lui aussi à prix correct, le **Tribal Rosé 2004**, à la robe également orangée, est de son côté un vin au bouquet exubérant, intense, avec en bouche, sans que ce soit un rosé très concentré, la même exubérance. Délicieux.

**C, 10399932, 11,30 \$,**  
**★★ \$, à boire**

Aime-t-on au contraire les rosés légers, et même très légers, on goûtera avec plaisir le **Côtes de Provence 2004 Roseline Prestige**, d'un orangé très pâle, ou oeil de perdrix, comme on dit, au bouquet délicat, tenu.

Son goût, tout comme le bouquet, est, pour ainsi dire, évanescant, très peu prononcé, mais franc.

**C, 534768, 15,00 \$,**  
**★(★) \$(S), à boire**

Les rosés, rappelons-le, peuvent être bus soit en apéritif, soit pour accompagner un large éventail de mets, des charcuteries jusqu'aux viandes blanches en passant par les poissons et les fruits de mer.

**Deux vins blancs**

Toutes les maisons de Bourgogne ont leur style, mais il arrive que le millésime dame le pion, pour ainsi dire, au style de son producteur !

C'est le cas, à mon sens, pour le **Chablis 2003 Joseph Drouhin**, une maison dont les vins sont d'habitude plutôt du genre à la fois délicat et distingué.

Dans ce millésime, ce vin au beau bouquet bien typé Chablis, et non boisé, m'a semblé ainsi nettement plus ample, plus généreux, qu'il ne l'est d'habitude. Autrement dit, sans doute est-ce le millésime qui s'exprime avant tout.

Chose à noter enfin : ce Chablis est en fait très — très — légèrement boisé, puisque environ 10 % de cette cuvée a été vinifiée en fûts, mais on ne le perçoit pas à la dégustation. Délicieux, donc.

**C, 199141, 25,25 \$**  
**et 23,95 \$ sous peu,**  
**★★★ \$\$(\$), à boire, 2-3 ans**



De son côté, le **California 2003 Big House White Ca' del Solo**, qui est élaboré avec pas moins de neuf cépages différents (!), est « une oeuvre de prestidigitation », selon son producteur Randall Grham. Lequel, faut-il le dire, a un fort penchant pour l'humour, sinon la farce...

Dégusté à l'aveugle, on pourrait croire toutefois que ce vin non boisé, au fruité bien présent, a été élaboré avec surtout du Pinot blanc, puisqu'il rappelle par ses arômes les vins alsaciens du même cépage.

De corps moyen comme vin blanc, ses saveurs sont tout aussi franches que l'annonce le bouquet, et son goût persiste un assez bon moment. Fort bon.

**S, 10354005, 18,60 \$,**  
**★★(★) \$\$, à boire**

**Des vins rouges**

Vin qui a obtenu un franc succès dans les deux ou trois millésimes précédents, le **Premières Côtes de Blaye Château Cailleteau-Bergeron** est de retour dans le millésime 2003, très réputé pour Bordeaux.

Pourpre foncé, et donc bien coloré, son bouquet, de petits fruits rouges et noirs, est de bonne ampleur, marqué par des notes boisées rappelant à la fois le pain grillé et... le madrier.

Vin qui a du corps, tannique, ferme, c'est un bordeaux travaillé à la moderne, si l'on peut dire,

sans que ce soit caricatural. Du sérieux, à prix correct.

**S, 919373, 19,35 \$,**  
**★★★ \$\$, à boire,**  
**3-4 ans environ**

Aussi du même millésime, le **Toscana 2003 IGT Centine Castello Banfi**, de Toscane, m'a semblé lui aussi — surtout comme le Chablis 2003 Drouhin — marqué par ce millésime qui a donné, à peu près partout en Europe, des vins plus denses que d'habitude.

Pourpre foncé, son bouquet de fruits rouges comporte aussi des notes fumées discrètes (le bois), mais qui s'estompent avec l'aération. Charnu, nettement plus que moyennement corsé, il s'agit d'un vin aux beaux tannins gras, à la texture bien serrée, aux saveurs rappelant un peu... les fraises, et d'une concentration, sauf erreur, plus grande que jamais pour ce vin. Quoique ce ne soit pas un vin extrêmement concentré.

Bref, ce vin n'a jamais été aussi bon.

**S, 908285, 18,95 \$,**  
**★★★ \$\$, à boire, 3-4 ans**

**Deux bourgognes rouges**

Ils sont chers, bien chers tous les deux, sauf qu'il s'agit, à mon sens, de grands vins. Et, pour cette raison, nettement moins chers qu'on ne peut le penser.

Le premier, et le moins cher, est le **Chambolle-Musigny 2001**

**Vieilles Vignes Frédéric Magnien**, d'un rouge prononcé pour un bourgogne, et dont le magnifique bouquet, profond, très bourgogne, de fruits rouges bien mûrs, enchante.

Dense, charnu, il a beaucoup d'éclat, et des saveurs pures, le tout bâti sur des tannins bien enrobés. Il y a des bourgognes plus subtils, plus nuancés, ce qui ne l'empêche pas de figurer parmi les grands vins. Un régal.

**S, 746388, 55 \$,**  
**★★★★ \$\$\$(\$),**  
**à boire, 4-5 ans**

On change de style avec le **Beaune 2001 Clos de la Féguine Domaine Jacques Prieur**, à la robe un peu orangée, et dont le bouquet, tout aussi superbe, complexe, est celui d'un vin plus évolué (fruits rouges et cuits, aussi comme de fruits rouges à l'eau-de-vie, etc.).

Peu corsé sans qu'il manque de corps, on retrouve en bouche la même richesse de nuances, avec toute la grâce et la finesse du grand bourgogne. Quel beau vin !

**S, 919639, 76 \$, ★★★★★**  
**\$\$\$\$\$, à boire, 2-3 ans**

Moins réputé que les deux millésimes qui ont suivi (2002 et 2003), 2001 a néanmoins donné de très beaux bourgognes rouges, qui offrent l'avantage de coûter moins cher que les 2002 et les 2003.

Au moment où ces lignes sont écrites, il y a 96 caisses de disponibles, dans les succursales et aux entrepôts, du Beaune Prieur, et 72 du Chambolle-Musigny.

**Un Pinot noir de Californie**

Vin lui aussi du même cépage que les bourgognes, le **Carneros 2002 Pinot noir Cuvaison**, plus coloré que la plupart des bourgognes, au bouquet bien typé Pinot noir, et de bonne ampleur, charnu, velouté, et aux saveurs relevées, séduira les amateurs de Pinot noir de Californie, presque toujours plus exubérants que les bourgognes. Très bon.

**S, 10354857, 30,25 \$,**  
**★★★(★) \$\$\$(\$),**  
**à boire, 2-3 ans**

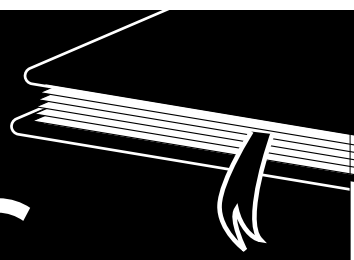
## LAPRESSEAFFAIRES.COM

Abonnez-vous au site de nouvelles financières et économiques le plus consulté au Québec... **C'EST GRATUIT**

VOUS DÉVOREZ !

# LECTURES

Le dimanche dans **LA PRESSE**



## Classique Internationale Blainville 2005



### Dressage

29 juin au 2 juillet COMPÉTITIONS

Venez admirer les chevaux qui dansent !

Samedi 2 juillet à 18 h  
GALA DE DRESSAGE  
CASINO DE MONTRÉAL

Compétition musicale de style libre  
Réservez dès maintenant,  
les places sont limitées **15 \$**

### Jumping

6 au 10 juillet COMPÉTITIONS

9 et 10 juillet ANIMATION

- Compétition Traction Chevaline
- Carrousel Pony-Club de Blainville
- Démonstration TREC
- Spectacle Équimagic
- Tours de poneys
- Promenades d'attelage
- Démonstrations Horseball

À 20 minutes de Montréal  
sortie 25 • autoroute 15

**450.434.8202**

CRÉDITS PHOTOS : C. Telleys - M. Fyren-Gagnon

## AVIS



### APPEL D'OFFRES

La Ville de Montréal, arrondissement de LaSalle requiert des soumissions pour :

**LOCATION HORAIRE DE DIX (10) CAMIONS REMORQUEURS ÉQUIPÉS D'UN SYSTÈME DE LEVAGE HYDRAULIQUE DES ROUES DES VÉHICULES (WHELL-LIFT) (AVEC OPÉRATEUR) 3 HIVERS 2005-2006 / 2006-2007 / 2007-2008. GARANTIE : 100 HEURES PAR HIVER, SOUMISSION 104953.**

Date d'ouverture : **19 juillet 2005**  
Pour informations, veuillez contacter M. Claude Paquin au (514) 367-6710.

**LOCATION HORAIRE DE VINGT (20) AUTONIVELEUSES DONT DEUX (2) AVEC AILE DE CÔTÉ (AVEC OPÉRATEUR) 3 HIVERS 2005-2006 / 2006-2007 / 2007-2008. GARANTIE : 200 HEURES PAR HIVER, SOUMISSION 104956.**

Date d'ouverture : **19 juillet 2005**  
Pour informations, veuillez contacter M. Claude Paquin au (514) 367-6710.

**LOCATION HORAIRE DE DEUX (2) CHARGEURS ARTICULÉS AVEC CHASSE-NEIGE RÉVERSIBLE ET PELLE DE 5 VERGES CUBES MINIMUM (AVEC OPÉRATEUR) 3 HIVERS 2005-2006 / 2006-2007 / 2007-2008. GARANTIE : 200 HEURES PAR HIVER, SOUMISSION 104957.**

Date d'ouverture : **19 juillet 2005**  
Pour informations, veuillez contacter M. Claude Paquin au (514) 367-6710.

Les personnes intéressées peuvent se procurer les documents relatifs à ces appels d'offres numéros 104953, 104956 et 104957 à compter du lundi 4 juillet 2005 en s'adressant aux **Ateliers municipaux de LaSalle**, 7277, rue Cordner, LaSalle (Québec) H8N 2J7, du lundi au jeudi de 8 h à 11 h 45 et de 13 h 15 à 16 h et le vendredi de 8 h à 11 h 45.

**Les soumissions devront être retournées au service des ressources matérielles, 7277, rue Cordner, LaSalle (Québec) H8N 2J7, AVANT 10 H 30 le 19 juillet 2005.**

L'ouverture des soumissions se fera le 19 juillet 2005 à 10 h 30 aux Ateliers municipaux, 7277, rue Cordner, LaSalle (Québec) H8N 2J7.

Pour être considérée, toute soumission devra être présentée sur les formulaires spécialement préparés à cette fin dans une enveloppe clairement identifiée fournie par la Ville à effet.

La Ville de Montréal, arrondissement de LaSalle ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues et n'assume aucune obligation de quelque nature que ce soit envers le ou les soumissionnaires.

**Services administratifs**  
**Ressources financières et matérielles**

