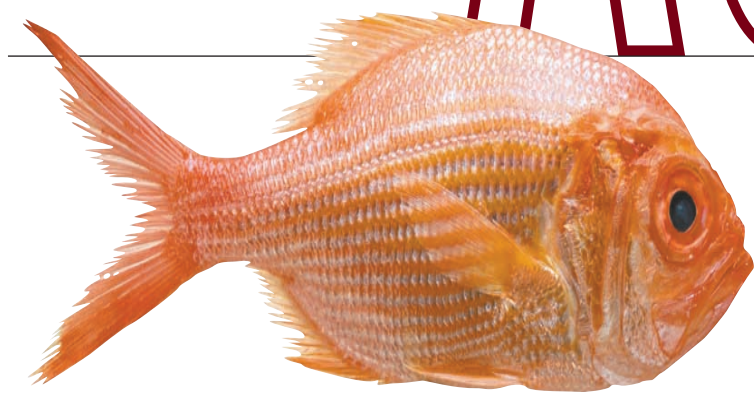


ACTUEL



Au rythme des marées

Page 7

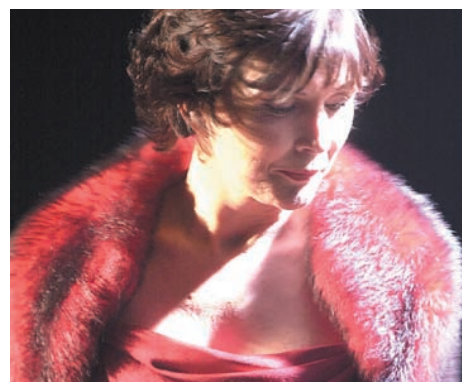
Le Festival de Robert Daudelin

Page 4

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 6 JUILLET 2001

| FESTIVAL DE JAZZ |
**Cinq questions à...
Dorothee Berryman**



JEAN BEAUVOYER

Dorothee Berryman, comédienne et chanteuse depuis toujours, a été invitée à présenter son spectacle au Club Soda, ce soir et demain, dans le cadre de la série Chanteuses chanteuses! du Festival de jazz de Montréal. Une invitation qui l'a manifestement comblée de joie puisque le jazz fait partie intégrante de sa vie depuis trois ans. Fort discrètement, sans trop faire de bruit, elle a monté son spectacle dans de petites boîtes à Montréal et à Québec, puis a enregistré un album de jazz qui a obtenu beaucoup de succès. Elle en prépare d'ailleurs un deuxième, toujours avec la complicité du producteur Guy Cloutier, qui devrait être lancé en mars prochain. Elle ne délaisse bien sûr pas la comédie pour autant, mais pendant le Festival, c'est le jazz qui l'emporte.

Q Est-il possible de concilier la carrière de chanteuse avec celle de comédienne sans être continuellement déchirée par des choix à faire?

R Absolument. Je ne vois pas la différence entre les deux et je peux facilement concilier les deux. Le jazz me ressemble, comme le théâtre, le cinéma et la télévision me ressemblent. Je me sens à l'aise autant dans la chanson que dans le jeu parce que c'est toujours moi, avec mes émotions, mes goûts, mes amours, qui se retrouve devant le public ou la caméra. Non seulement j'ai chanté du jazz pendant des années sur scène, mais j'en avais tellement envie que je produisais mes premiers spectacles. Par la suite, j'ai eu la responsabilité entière de l'album que j'ai coproduit avec Guy Cloutier. L'an dernier, j'étais off-Festival parce que j'enregistrais mon album. Je me produisais au Velvet et c'était le bonheur. Cette année, c'est encore mieux.

Q Qu'est-ce qui vous attire dans le jazz?

R La richesse et la profondeur du répertoire d'abord. Avec le jazz, je peux faire mûrir mon spectacle, l'améliorer à chaque représentation, mieux le sentir, mieux le servir. Au théâtre, c'est souvent frustrant de travailler un rôle pendant des mois alors que la durée des représentations est beaucoup trop courte. Depuis le Lion d'or, mon spectacle, c'est un *work in progress*; je change des chansons, je modifie la présentation et je tente d'être de plus en plus près de la vérité. Parce que le jazz, c'est 100% sérieux et c'est vrai.

Q Pourquoi chantez-vous surtout du jazz en anglais?

R Je ne me vois pas chanter du Nougaro. Ce n'est pas mon style. Moi, je préfère la ballade et les chansons romantiques. Et puis le jazz est né en Amérique et est connu partout dans le monde. En fait, je n'y ai même pas pensé et ça s'avance que les chansons que j'aimais étaient écrites en anglais. Je fouille dans le répertoire et je chante ce qui me fait grandir. Ceci dit, je fais tout de même trois chansons en français dans mon spectacle et mes présentations sont toujours en français.

Voir BERRYMAN en B4

QUAND MADAME GAGNE PLUS QUE MONSIEUR



Illustration: JO TYLER A. GOODSON.COM

Papa travaille, maman est à la maison? Le schéma traditionnel est de moins en moins vrai. Non seulement maman travaille aussi, papa est à la maison parfois, mais en plus, maman commence à gagner davantage que papa. Et de plus en plus souvent. Dur dur pour l'ego de monsieur.



SILVIA GALIPEAU

QUEL EST le principal sujet de discussion de bien des couples? Ni le sexe, ni les enfants, ni même les projets communs. L'argent. Un sujet de conversation incontournable qui bien souvent s'envenime, vous diront tous les psychologues. Et si en plus c'est madame qui tient le gros bout du bâton, parce que c'est elle qui gagne le plus de sous, la dynamique de couple risque bien d'être modifiée. Parfois au grand bonheur des deux, mais parfois non.

La tendance est toute nouvelle, mais en croissance continue. Ainsi, d'après Statistique

Canada, il y a plus de trente ans, environ 11% des femmes canadiennes gagnaient plus que leur époux. Vingt-cinq ans plus tard, le chiffre a plus que doublé, passant à 25%. C'est dire qu'une femme sur quatre gagne désormais plus que son conjoint.

Et pour ce qui est des couples où seul un conjoint travaille, la transformation est encore plus radicale. En 1967, 2% des femmes étaient le principal soutien des familles à un seul revenu. En 1993, la proportion a grimpé à 20%. Bref, dans une famille à un seul revenu sur cinq, ce sont aujourd'hui les femmes qui fournissent le gagne-pain.

Comment les principaux intéressés vivent-ils cette nouvelle réalité? Certains mieux que d'autres. Précisons-le tout de suite: tous les noms utilisés ci-dessous sont des noms fictifs. Si les personnes interrogées ont bien voulu témoigner, elles l'ont presque toutes fait à une condition sine qua non: ne pas être reconnues.

L'argent est un sujet tabou, qu'on se le dise.

Ainsi, pour Samantha (nom fictif, donc), qui gagne davantage que son conjoint depuis quelques années déjà, la situation est délicate. «Ça dérange», confie-t-elle d'emblée. Jusqu'à tout récemment, elle et son conjoint divisaient toutes les dépenses par deux. L'épicerie, le loyer, les achats pour la maison ou les enfants, toutes les factures étaient payées moitié-moitié. Mais depuis peu, son conjoint lui a demandé de contribuer davantage et mettant tout leur argent dans un compte commun.

Or la requête la chicote. «Ça m'a fait sursauter», avoue-t-elle. Ayant toujours été autonome, elle voit dans la nouvelle situation une perte de son autonomie. «Il y a tout un discours social qui incite les femmes à se protéger sur le plan financier. Alors quand arrive le moment de mettre les choses en commun et de partager, on se sent divisé entre le désir légitime de se protéger, et le désir non moins légitime de mettre les biens en commun».

Voir MADAME en B2
Suite du dossier en B3

Pour construire, rénover, décorer et jardiner, le cahier MON TOIT, demain dans

La Presse

M



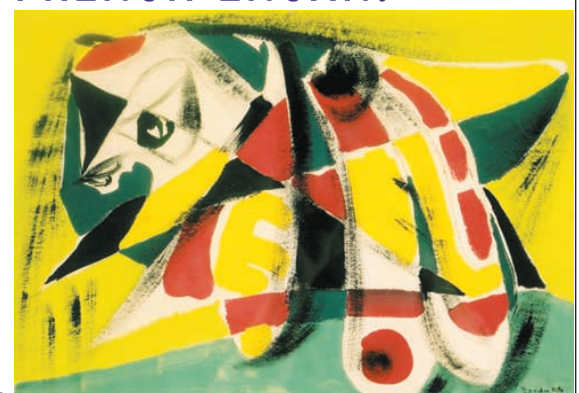
N

T



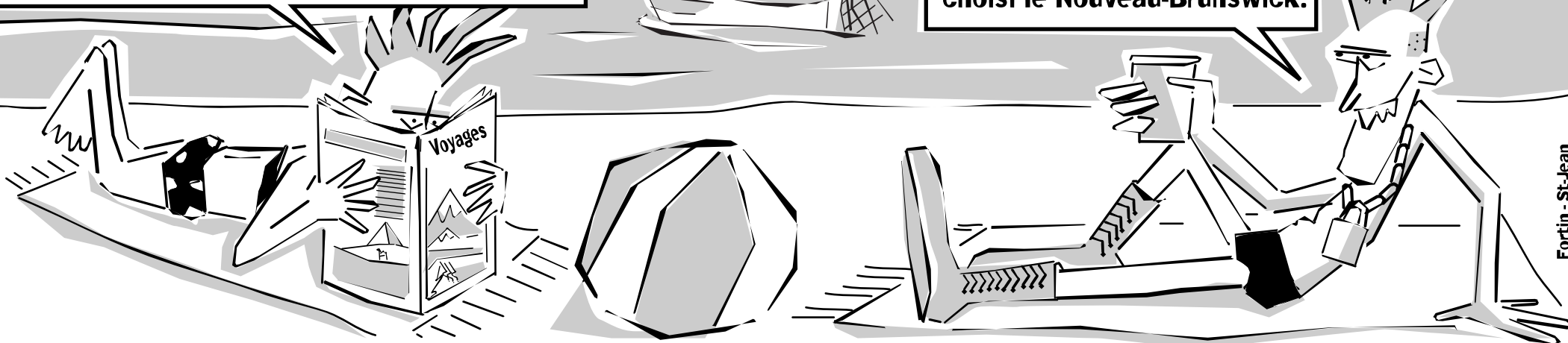
T

FRENCH ENCAN!



Selon un sondage, la plupart des Québécois prennent leurs vacances au Québec.

Tu comprends pourquoi j'ai choisi le Nouveau-Brunswick.



Fortin - St-Jean

MADAME

Suite de la page B1

La décision est d'autant plus difficile à prendre que rares sont les discussions froides et rationnelles, quand vient le temps de parler de sous. « Il y a les émotions qui s'en mêlent. On craint que ce qu'on dit soit pris par l'autre comme un manque de confiance ou un manque d'amour. »

Pourquoi a-t-elle accepté, alors ? « En grande partie, c'est un acte de foi », répond-elle. Et si c'était elle qui gagnait moins que son conjoint ? Samantha ne pense pas qu'elle ferait la même requête. Question de caractère, affirme-t-elle. « Notre méthode était juste. Sans dire que la répartition actuelle est injuste, mais cela me convenait. »

Marc-André a vécu la situation inverse. C'est lui qui a dû tendre la main à sa conjointe, pendant environ un an. À l'époque, il gagnait presque la moitié du salaire de madame. Tous deux venaient d'emménager ensemble, et c'est elle qui a assumé la majorité des dépenses liées à l'emménagement (et Dieu sait s'il y en a !). Elle payait aussi une plus grande partie du loyer ainsi que l'assurance de la maison, l'électricité et le téléphone à elle seule. « Il n'y avait pas de problème avec elle, affirme Marc-André. Le problème, c'était que je me sentais sous-payé. » Aussi, « c'était implicite que dès que je gagnerais davantage, je payerais davantage ». Comme de fait, monsieur a aujourd'hui un nouvel emploi, gagne plus que sa conjointe, et paye plus de frais communs : l'électricité, le téléphone, la voiture et les assurances, il les prend à son compte. Sa conjointe s'occupe de la moitié du loyer et de l'épicerie. Jamais la moindre petite tension ? « Bien sûr, c'est inévitable à l'occasion. Mais pas très souvent », assure-t-il.

Les inégalités salariales semblent plus faciles à accepter quand elles sont temporaires. Ainsi, Sophie a décroché un bon emploi dès la fin



Les disparités salariales en faveur de la conjointe pourraient devenir chose commune d'ici dix ans, à en juger par les 61 % de diplômés universitaires décrochés par des femmes.

de ses études. Or, son copain Dominic n'a pas encore fini les siennes. Outre sa bourse et les quelques stages qu'il arrive à se dégouter, il n'a aucune source de revenus. « C'est moi qui fait vivre le couple », lance Sophie à la blague. Et c'est vrai. Elle prend sur son dos le loyer comme les courses, et tous les petits frais imprévus au cours du mois. « Je fais ça pour le moment. Mais je sais que c'est du court terme. On arrive à bien combiner le tout parce qu'on n'a pas un mode de vie trop coûteux. » Mais elle sait que Dominic ne vit pas cela aussi bien qu'elle. « Lui, ça le dérange. Il va préférer contribuer un peu, me donner 20 \$ pour un resto, pour le principe. »

Le principal intéressé confirme ces dires : « Je dis souvent que je me fais vivre par ma blonde en blague, mais c'est sans doute un peu le cas en vérité », affirme-t-il. Oui, ça titille son ego masculin, « légèrement, précise-t-il, mais j'arrive à dormir la nuit. Disons que j'aurais préféré qu'on finisse nos études et qu'on puisse travailler en même temps. »

David est un autre cas, vivant plus ou moins la même situation. À la fin de ses études, sa copine a trouvé un très bon emploi en région. Il l'a suivie, mais n'a pas eu la même chance, et a dû se contenter d'un petit poste sous-rémunéré. Même s'il essayait de répartir les dépenses, il a vite remarqué

qu'il menait un train de vie bien au-delà de ses moyens. « À un moment donné, pour faire des activités communes, tu dois élever tes dépenses. » Un exemple ? Les vacances. Pour madame, des vacances, cela voulait dire quelques jours à Vancouver dans une chambre d'hôtel. Monsieur aurait préféré faire du camping en Gaspésie. Mais il a finalement plié pour Vancouver. « Elle a payé mon billet d'avion et on a développé un système de remboursement étalé dans le temps. »

Le petit orgueil de monsieur est néanmoins blessé. « Veut veut pas, cela crée quand même une petite tension. Ma fierté masculine est là. Mais c'est la réalité et je ne l'associe pas au sexe. C'est la réalité de deux conjoints qui n'ont pas le même revenu. »

De plus en plus commun ?

Une réalité que pourraient aussi connaître de plus en plus de couples, pensent certains. « D'ici dix ans, je ne vois pas comment ce ne serait pas les femmes qui, en majorité, gagneraient plus que leurs conjoints », affirme John Wright, professeur de psychologie clinique et de thérapie de couples à l'Université de Montréal.

Les filles sont en effet bien plus nombreuses à décrocher un diplôme universitaire que les garçons. À l'Université de Montréal seulement, en 2000, les filles ont recueilli 61 % des diplômés, contre 39 % pour les garçons. Dans certaines disciplines, leur avance est notable, et ce ne sont pas que dans des disciplines sociales, traditionnellement préconisées par la gent féminine : en chimie, biochimie, criminologie, psychologie, communications et même en droit, les filles sont bien plus nombreuses que les garçons.

« De plus en plus de femmes sont vice-présidentes, recteurs. Il y a de plus en plus d'ouvertures de

postes qui vont aux meilleures personnes. Honnêtement, je ne vois pas comment la clique des hommes pourrait continuer de les contrôler », poursuit-il.

Pas si vite, interrompt Ruth Rose, professeur de sciences économiques à l'UQAM. « Même si les femmes ont un niveau plus élevé de scolarité, elles ont un profil plus relax de travail que les hommes. Elles travaillent moins d'heures et font des arrêts plus importants dans leurs carrières. »

Marie-Thérèse Chicha, professeur à l'école de relations industrielles de l'Université de Montréal, émet les mêmes doutes. « Aujourd'hui, avec la loi sur l'équité salariale, les choses pourraient changer, dit-elle. Mais, en attendant, les femmes sont encore sous-évaluées, donc sous-rémunérées. Et elles vont aussi moins négocier leur salaire d'entrée. » De fait, d'après les chiffres du conseil canadien de développement social, en 1995, le salaire moyen des femmes tournait autour de 20 219 \$, celui des hommes autour de 31 053 \$.

Mais si d'ici quelques années les femmes se mettent à gagner plus que leurs conjoints, doit-on prévoir plus ou moins de conflits financiers au sein des couples ? Là encore, les avis sont partagés. Certains avancent que les femmes sont traditionnellement plus généreuses, et donc que les relations seront moins tendues à cet effet. Mais la généralisation est difficile à soutenir. « Là encore, une femme qui a grimpé dans sa carrière n'est pas arrivée là où elle est par gentillesse. Dans les relations de couple, il est possible qu'elle soit plus agressive que la moyenne aussi », précise John Wright.

Plus agressives, plus exigeantes. Plus de divorces aussi ? Peut-être. « Ou alors les couples vont développer des outils relationnels pour faire face aux défis comme ceux-là », tranche-t-il.

22^e ÉDITION

LE FESTIVAL SE POURSUIT DE MIDI À MINUIT JUSQU'À DIMANCHE

Radio Jazz Bell 89,3 FM

Info Jazz Bell 514-871-1881

20h30 PLEINS FEUX

OSCAR PETERSON

7 JUILLET

18h00 LES GRANDS CONCERTS

EN VEDETTE SON FILS MILES EVANS

6 JUILLET

LA RÉUNION DU LÉGENDAIRE GIL EVANS ORCHESTRA

6 JUILLET

WALLACE RONEY PRÉSENTE «MILES AND MILES: A MUSICAL JOURNEY»

7 JUILLET

18h00 LES VOIX DU MONDE

JOHN HAMMOND'S «WICKED GRIN»

6 JUILLET

20h30 JAZZ BEAT

GUY NADON BIG BAND

7 JUILLET

ÉRIK TRUFFAZ

8 JUILLET

19h30 INVITATION

ROY HARGROVE

6 JUILLET

AVEC I MUSICI DE MONTRÉAL

ROY HARGROVE «MOMENT TO MOMENT»

7 JUILLET

Billets en vente

Les prix des billets n'incluent pas les taxes, redevances et frais de service

• à la billetterie sur le site du Festival

• à la porte le soir des concerts

• au Spectrum

• et aux comptoirs Admission

Pour commander vos billets par téléphone (514) 790-1245 ou par internet : www.admission.com

NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE ! DIMANCHE 8 JUILLET À 11H30

Brunch Gospel Louisianais

Louisiane 24,00 \$ + taxes et service

Un menu tout en saveurs inspiré de la Louisiane ! Le People's Gospel choir de Montréal avec 30 chanteurs /Chanteuses et 5 musiciens sur scène vous promet une chaude ambiance du sud pour animer votre repas!



Photo BERNARD BRAULT, La Presse

Sur les 103,6 litres achetés annuellement, on compte en moyenne 6,3 litres de spiritueux, 11,7 litres de vin et... 85,6 litres de bière.

Chaque Canadien achète 103,6 litres de boissons alcoolisées par an

MARIE ALLARD

DU PENTE DE BUREAU à la rupture larmoyante, en passant par les 5 à 7 en terrasse et le barbecue des voisins, on ne manque pas d'occasion de boire, en une année. Résultat ? En 1999-2000, chaque Canadien âgé de 15 ans et plus a acheté en moyenne 103,6 litres de boissons alcoolisées, soit un litre de plus que l'année précédente.

Prendre un p'tit coup devient donc bien agréable... pour la SAQ et ses confrères vendeurs d'alcool. En effet, d'après des données rendues publiques hier par Statistique Canada, les ventes de bière, de vin et de spiritueux qu'ont réalisés les sociétés des alcools, les établissements vinicoles et les brasseries du pays ont atteint 13 milliards de dollars en 1999-2000, une hausse de 5,2 % par rapport à 1998-1999. Plus encore, le bénéfice net des sociétés des alcools, jumelé aux recettes provenant du contrôle des boissons alcoolisées (essentiellement la vente de permis et de licences), s'est établi à 3,7 milliards pour l'exercice financier 1999-2000.

Mais que boit-on exactement ? Eh bien, sur les 103,6 litres achetés annuellement, on compte en moyenne 6,3 litres de spiritueux, 11,7 litres de vin et... 85,6 litres de bière.

Le portrait du buveur change, par ailleurs,

selon la région où il se trouve au Canada. Alors qu'au Québec, les habitants achètent 41,7 % de tout le vin rouge vendu au pays, soit 8,3 litres par personne, à Terre-Neuve, ils ne s'en procurent que 1,2 litre par année. Le résidents du Yukon, quant à eux, battent le record des plus fortes ventes de liqueurs (1,3 litre) de spiritueux (12,5 litres) et de bières canadiennes (144,1 litres) par habitant.

Tendances à noter : le marché des bières importées a fait en 1999-2000 un bon de 25 %. Les Heineken, Corona et autre Sol récoltent désormais 8,9 % du marché des bières, au Canada. Plutôt envie d'une canette fluo ? Vous n'êtes pas seul, puisque la valeur des ventes des coolers à base de vin et de spiritueux s'est chiffrée à 225,1 millions de dollars l'an dernier, en hausse de 8,1 % par rapport à l'année précédente. Dans le rayon des produits déchés, on peut plutôt noter la présence des vins fortifiés, des mousseux et des apéritifs, dont les parts de marché ont reculé de 8,3 %...

Reste à faire preuve de modération, malgré tout. Ce qui n'est pas acquis quant on sait que toutes ces données ne comprennent ni les ventes des boutiques hors taxes, ni les litres et les litres d'alcool qui sont faits de façon artisanale... Hic !

L'ARGENT ET LE COUPLE



Photo PIERRE GRAVEL, La Presse

Quelque 30 % des couples qui consultent François St-Père, psychologue, viennent le voir pour des problèmes liés à la question de l'argent. « En général, la question de l'argent est associée au pouvoir décisionnel », explique-t-il.

Les bons comptes font les bons amants

SILVIA GALIPEAU

QUE MONSIEUR OU madame gagne plus, aussi forte soit leur passion, un déséquilibre financier risque d'empoisonner leur existence à petit feu. Trois psychologues livrent leurs conseils, histoire d'apaiser une situation potentiellement explosive.

Quelque 30 % des couples qui consultent François St-Père, psychologue, viennent le voir pour des problèmes liés à la question de l'argent. « En général, la question de l'argent est associée au pouvoir décisionnel », explique-t-il. En un mot : celle (ou celui) qui rapporte le plus de sous à la maison doit-il prendre le plus de décisions ? Doit-elle (ou il) décider comment se dépense l'argent ?

La réponse est non. Mais c'est dans la gestion de ce « non », que les choses se compliquent. François St-Père suggère aux couples de mettre leur argent en commun, pour ainsi payer les dépenses au pro rata de leurs revenus. Si madame gagne 70 000 \$ par année, monsieur 30 000 \$, madame sera responsable de 70 % des dépenses, dit-il. Il favorise cette option à une division « 50-50 », ou « moitié-moitié » qui pénalise le plus faible revenu. En effet, si monsieur gagne 30 000 \$ et paye la moitié de toutes les dépenses, il ne lui reste ensuite que peu de sous dans les poches pour ses loisirs. Si madame veut sortir, il ne peut pas la suivre. Résultat ? Madame est déçue et monsieur, frustré. Bilan : négatif.

Le psychologue suggère ensuite aux couples une recette qui semble bien simple, mais que beaucoup ont tendance à

oublier : la communication. Monsieur veut une auto ? Avant de l'acheter, consultez donc madame. Madame veut partir en voyage ? Parlez-en à monsieur. Tout simple, mais oh ! combien apprécié.

Autre suggestion : le budget. Même si le mot en fait frémir certains, le concept permet à chacun, petit ou gros revenu, d'avoir un pouvoir décisionnel égal. Combien mettre de côté pour les vacances, le nouveau lave-vaisselle, la bicyclette de fiston ? Si les deux y mettent leur grain de sel, « tous deux ont un pouvoir décisionnel équitable et cela fonctionne très bien. »

John Wright, professeur de psychologie clinique et de thérapie de couples à l'Université de Montréal, pense aussi que la situation idéale est celle de l'équité. Si c'est madame qui ramène davantage de sous dans le ménage, alors monsieur devrait davantage s'occuper de la maison et des enfants. Mais attention ! Cette spécialisation ne doit pas entraîner une spécialisation du pouvoir. En d'autres mots, madame doit avoir autant son mot à dire dans l'éducation des enfants. Et inversement, monsieur autant de poids dans la gestion du compte en banque. Parce que « si on rentre dans une guerre de pouvoir sous versus éducation, cela risque de ne pas être très beau », glisse-t-il.

Bien sûr, le modèle est idéal. En réalité, les femmes ont tendance à toujours faire davantage à la maison, même si c'est elles qui ont le gros salaire. Quoi faire ? Là encore, le meilleur outil est la communication. « Il faut parler de ce que chacun a comme source d'estime de soi. Est-ce que c'est la carrière ? La contribution à la

maison ? Il faut voir comment on peut négocier pour que chacun soit gagnant. Et si ce n'est pas égal, est-ce que c'est vraiment dramatique ? »

Et si vraiment il y a une grande incompréhension entre madame et monsieur, que monsieur ne tolère tout simplement pas que madame travaille (cela arrive), Marc Ravart, psychologue et sexologue, suggère à chacun de revoir ses valeurs et ses croyances. Quel sens symbolique attribue-t-on à l'argent ? Y a-t-il des luttes de pouvoir sous jacentes ? Les sous sont-ils symboles de masculinité pour monsieur ? « Si c'est le cas, il y a un paquet d'autres moyens pour prouver sa masculinité », lance-t-il.

Outre la division des tâches, un gros salaire entraîne aussi une évolution dans la dynamique émotive du couple. Une femme qui gagne bien sa vie sera aussi plus exigeante émotivement, rajoute François St-Père. Il entend souvent des femmes lui témoigner : « Il ne m'apprécie pas, ne me supporte pas, évite les discussions. » Si jadis madame était liée à monsieur, parce que dépendante financièrement, elle a désormais le loisir de partir... et d'aller voir ailleurs. Et plus souvent qu'autrement, ailleurs rime avec plus jeune. « Presque systématiquement ces femmes se retrouvent avec des hommes qui ont une plus grande ouverture d'esprit (...), des hommes plus jeunes. » Petite précision : « Elles ne choisissent pas des hommes plus jeunes pour leur apparence physique, mais parce qu'ils ont une autre mentalité, une autre culture », dit-il. Bref, des jeunes qui les apprécient, les supportent, et n'évitent pas les discussions.

Vous souvenez-vous ?

SILVIA GALIPEAU

UNE FEMME sur quatre gagne aujourd'hui plus de sous que son conjoint. Or il n'y a pas si longtemps, les femmes devaient obéissance à leurs maris, n'avaient pas le droit d'aller à l'université, de contrôler leur sexualité ou même d'entrer dans une taverne. Petit rappel de quelques dates importantes dans l'histoire des femmes au Québec.

1866 — Adoption du Code civil inspiré du Code civil français de 1804, confirmant la « déchéance légale » des femmes. Les femmes mariées doivent obéissance à leurs maris. Elles ne peuvent être seules tutrices de leurs propres enfants, recevoir un héritage ni le salaire de leur travail.

1869 — Le Parlement vote une loi prohibant l'avortement.

1888 — L'Université McGill est la première université québécoise à ouvrir ses portes aux femmes, par ailleurs seulement admises à l'école normale et à la faculté des arts.

1918 — Droit de vote des femmes au fédéral. La faculté de médecine de l'Université McGill ouvre ses portes aux femmes.

1919 — Loi du salaire minimum pour les femmes.

1931 — Le gouvernement amende le Code civil pour permettre aux femmes mariées d'avoir pleine autorité sur leurs salaires.

1934 — Les femmes mariées obtiennent le droit d'ouvrir un compte bancaire personnel.

1940 — Les Québécoises obtiennent le droit de vote, près de 20 ans après la majorité des femmes des autres provinces.

1964 — Abolition de l'incapacité juridique de la femme mariée, qui amorce la révision de la puissance maritale et paternelle. Début de la réforme de l'éducation permettant aux femmes un accès aux études postsecondaires et une diversification des choix de carrières.

1968 — Loi sur le divorce. Avant cette date, le mariage était quasi indissoluble.

1970 — La société d'acquêts remplace le régime légal de la communauté des biens. Désormais, en cas de divorce, tout ce qu'un couple a acquis au cours d'une union est partagé en deux, et chacun conserve ses biens propres possédés avant le mariage.

1977 — La notion d'autorité parentale remplace celle de la puissance paternelle. Disparaît aussi la notion d'enfant illégitime.

1978 — Institution du congé de maternité payé de 18 semaines pour les Québécoises salariées.

1981 — Révision du Code civil. L'égalité juridique des conjoints au sein du mariage est désormais reconnue. Les femmes peuvent conserver leur nom, de même que le transmettre à leurs enfants. Une loi provinciale donne aux femmes l'accès à la plupart des tavernes. Les débits établis avant 1979 peuvent toutefois toujours les refuser.

1985 — Réforme de la loi sur le divorce : l'échec du mariage est la seule cause, éliminant la notion de faute.

1986 — L'admission des femmes est élargie à toutes les tavernes.

1988 — La Cour suprême déclare inconstitutionnel l'article du Code criminel rendant l'avortement illégal.

1989 — La Loi du patrimoine établit le mariage comme un partenariat économique et prévoit un partage égal des biens du patrimoine en cas de rupture de l'union.

1997 — Loi sur l'équité salariale, obligeant les entreprises de corriger toute iniquité de rémunération fondée sur le sexe.

Sources : La Fédération des femmes du Québec, la Gazette des femmes, Diane Lamoureux, Citoyennes ? Femmes, droit de vote et démocratie, Montréal, Édition du remue-ménage, 1989.

Adieu aux rides, sans chirurgie

THOMAS ROPP
The Arizona Republic

Connaissez-vous la chirurgie esthétique sans la chirurgie — ces traitements qui vous font paraître plus jeunes et plus attrayants sans l'usage du scalpel ?

Qu'il s'agisse de la microdermabrasion, de traitements exfoliants, de relissage au laser ou de rajeunissement par lumières pulsées, ces approches alternatives sont devenues populaires parce que moins invasives et moins coûteuses que la chirurgie.

Mais peut-on s'y fier ? Le Dr Deborah Bash, conseillère principale en chirurgie plastique au Mayo Clinic à Scottsdale, en Arizona, estime bénéfiques les méthodes alternatives non chirurgicales en esthétique dans la mesure où les clients sont conscients de ce qu'ils achètent et dans la mesure où les traitements sont réalisés par un personnel compétent.

La microdermabrasion, par exemple, est fondamentalement un ponçage de la peau et peut être réalisé dans un spa, un salon ou un cabinet de médecin. Selon Bash, la technique comporte peu de risques, mais les attentes à son égard sont souvent irréalistes.

« La technique, qui donne de l'éclat à la peau, est tout indiquée pour rehausser votre apparence à l'approche d'un événement spécial, tel des retrouvailles, dit-elle. Mais les effets sont temporaires. Des couches de peau morte se refont et de petites rides fines réapparaissent après quelques jours. »

Le traitement exfoliant en profondeur, plus invasif mais aussi plus durable, brûle les couches superficielles de la peau au moyen d'une solution acide.

Shirley Wilson, d'Albuquerque, au Nouveau-Mexique, a subi le traitement exfoliant en profondeur à l'âge de 46 ans, la peau de son visage ayant été endom-

agée après de nombreuses années d'exposition au soleil du sud-ouest américain.

« J'ai constaté que ma peau était définitivement plus lisse », raconte Wilson. « Les rides fines, et même et certaines des rides plus prononcées, ont été largement effacées. »

Le traitement exfoliant en profondeur laisse cependant la peau du visage enflée et à vif pour quelques semaines. Wilson suggère de subir le traitement au moment de prendre des vacances. Selon Bash, il est souhaitable qu'un médecin réalise le procédé, « parce que le traitement peut laisser des cicatrices ».

Le relissage au laser a un caractère encore plus invasif. Il élimine l'épiderme endommagé (partie superficielle de la peau) afin de permettre à cette couche de se régénérer. En général, cette technique est administrée sous anesthésie.

« Pour quelques mois, votre apparence laisse vraiment à désirer, indique Janet Reinke, 44 ans. Vous êtes boursoufflée et il y a des écoulements. »

Reinke, née en Arizona, a récemment subi un relissage au laser pour pallier les nombreuses années d'exposition au soleil. Elle voulait éliminer les taches séniles, les vaisseaux cutanés et les taches précancéreuses. Malgré les rougeurs initiales, elle est satisfaite des résultats.

« Maintenant, mon visage est lisse et sans tache et je n'ai pas besoin de masquer toutes ces petites surfaces que je devais cacher auparavant », déclare Reinke. Elle a choisi le relissage au laser plutôt que le traitement exfoliant parce que sa peau était lourdement endommagée.

Le Dr John Bass, chirurgien plasticien à l'emploi du Paradise Valley Hospital à Phoenix, pratique et le relissage au laser et le traitement exfoliant. À son avis, un bon candidat pour le relissage au laser a le teint pâle et des rides appréciables autour de la bouche et près des yeux. (Parce que la peau s'éclaircit, le relissage au laser n'est pas recommandé pour les gens de couleur.)

Bass indique qu'après le relissage laser,

des soins substantiels sont requis incluant l'application de crèmes, lotions et pommales. « Ces produits doivent être appliqués aux deux ou trois heures durant la première semaine de convalescence. »

Le rajeunissement par lumières pulsées, un traitement relativement nouveau, transforme un faisceau lumineux intense en énergie calorifique. Ce traitement s'est avéré particulièrement efficace pour éliminer la coloration rougeâtre du visage de ceux qui souffrent d'une affection de la peau connue sous le nom de rosacée.

Le Dr Nicholas J. Soldo, du Arizona Vein Institute à Phoenix, estime qu'un des avantages du rajeunissement par lumières pulsées est de stimuler la croissance du collagène. Et le derme (la couche profonde de la peau) est principalement constitué de cette substance qui donne à la peau sa texture moelleuse et son élasticité et qui contribue à étirer les sillons fins.

« Ce procédé couvre une plus grande surface que le laser, explique Soldo. Et il s'agit d'une technique douce, sans période de convalescence. »

Dodey Halle, 49 ans, de Scottsdale, dont le cou et le visage ont subi un rajeunissement par lumières pulsées, a trouvé l'intervention reposante. Elle rapporte que la rougeur et les vaisseaux brisés de son visage ont disparu, ainsi que les rides fines autour de la bouche.

« J'ai subi un traitement exfoliant, que je n'ai pas aimé à cause de la période de convalescence, indique Halle. Mais j'ai bien aimé celui-ci. Dès le traitement terminé, on peut aller déjeuner. »

Bash, conseiller à la Mayo Clinic, rappelle que parfois, la chirurgie constitue la meilleure solution. « Lorsque votre objectif est de vous débarrasser de vos bajoues et des plis superposés de votre cou, seul le déridage (4000 \$ à 8000 \$) convient », explique Bash.

Elle propose de consulter d'abord un chirurgien plasticien ou un dermatologue, pour éviter des démarches et des dépenses inutiles.



Photo USA TODAY

Qu'il s'agisse de la microdermabrasion, de traitements exfoliants, de relissage au laser ou de rajeunissement par lumières pulsées, les approches alternatives pour changer la peau du visage sont devenues populaires parce que moins invasives et moins coûteuses que la chirurgie.

FESTIVAL DE JAZZ DE MONTRÉAL



Photothèque La Presse ©

Dorothée Berryman

BERRYMAN

Suite de la page B1

Q Quel public attirez-vous dans vos spectacles ?

R Des jeunes et des plus vieux. Pour les jeunes, je suis d'abord un chanteuse parce qu'ils ne m'ont pas vue dans *Le Déclin de l'empire américain* au cinéma. À l'époque, certains n'avaient que cinq ans. C'est un public que j'ai appris à connaître en travaillant de l'ancienne façon. J'ai commencé à présenter des spectacles de jazz dans de petits endroits, sans publicité parce que je voulais prendre le pouls du public au Sofa, au Saint-Sulpice, au Velvet ou dans les petites villes de la province. Je voulais apprendre.

Q Et après le jazz ?

R Ce sera encore du jazz, évidemment. Et puis, je fais partie de la distribution de deux séries qu'on verra à l'automne. Dans *Rivière-des-Jérémie* présentée à Radio-Canada, j'interpréterai le rôle d'une religieuse ; je serai également dans *Cauchemar d'amour*, une série de TVA. Et je continuerai à présenter des spectacles et à faire d'autres albums de jazz. Le dernier album s'est vendu à près de 20 000 exemplaires et la popularité du jazz grandit... Alors, c'est le jazz qui l'emporte.



Photo ROBERT SKINNER, La Presse ©

Robert Daudelin considère le programme du Festival de cette année très riche au plan des découvertes. « Les Italiens qui sont là cette année, c'est une occasion formidable de découvrir des musiciens », dit-il.

Fidèle au jazz

STÉPHANIE BÉRUBÉ

LORS DES PREMIERS festivals de jazz des années 60 à Montréal, Robert Daudelin était là. Comme spectateur, mais aussi comme commissionnaire. Peu lui importait d'être devant ou derrière la scène, du moment qu'il était près du jazz. Il se rappelle être allé chercher Coleman Hawkins à l'aéroport parce que le musicien n'avait pas d'argent pour payer son taxi. « Comme le jazz était déjà une vraie mythologie, j'étais très excité de voir tout ce monde-là de près », raconte Robert Daudelin, sourire aux lèvres.

Les festivals ont passé, sont disparus. Robert Daudelin est devenu directeur de la Cinémathèque québécoise. Puis, il y a 22 ans, est né le Festival international de jazz de Montréal. Comme la passion du jazz, elle, n'était pas partie, Robert Daudelin a adopté illico l'événement.

Depuis, en plus de participer au Festival de jazz à titre de programmeur des films à la Cinémathèque, il consomme une grande quantité de concerts, en salle exclusivement, car le mélomane n'aime pas trop la qualité du son à l'extérieur. « J'essaie de voir trois spectacles par soir, avoue Robert Daudelin. En autant que, pour les bonnes raisons, il n'y ait pas de concert qui me vide. » Comme celui qu'a livré David Murray, le premier soir du Festival. Trois heures et demie qu'a duré ce concert — excellent, selon Robert Daudelin. Question de principe, le mélomane ne quitte jamais une salle au milieu d'un concert pour aller voir un autre spectacle. Et si la musique a été particulièrement émouvante, il aime mieux ne pas voir un autre artiste immédiatement après.

« Quand on lit un livre, quand on ferme la dernière page, on ne saute pas sur le livre voisin dans la demi-heure qui suit. On fait autre chose, on va prendre l'air », dit Robert Daudelin.

Malheureusement, ce n'est pas ce qu'il a fait lors de la soirée d'ouverture. Après Murray, Robert Daudelin s'est rendu au spectacle de Ketil



Bjornstad. Mal lui en pris. « Cette musique-là n'a rien à faire dans un festival de jazz, tonne-t-il. Un pianiste insupportable, du niveau de Sweet People. Déjà que dans la rue, on entend toutes sortes de choses. D'ailleurs, en me rendant au Gesù, je n'ai pas eu le choix d'entendre Loulou Hugues. Accompagnée, en plus, par des claviers : c'était n'importe quoi. Qu'est-ce que ça fait là ? » Ouille.

On l'aura compris, Robert Daudelin n'est pas de ceux qui valorisent la diversification de la musique présentée au Festival afin d'élargir le public.

« Je comprends mal comment on peut encourager cette transformation-là du Festival », dit-il, critiquant au passage l'un des organisateurs qui se félicitait à la télévision de présenter 50 % de musique jazz cette année.

« L'argumentation du Festival, j'imagine, est la même que les musées avec les *blockbusters*, affirme M. Daudelin. Je ne suis pas sûr que les vases communicants, ça fonctionne dans ces cas-là. Ça ne marche pas dans les musées, ça c'est sûr. Les gens qui vont voir Picasso, qu'il soit érotique ou pas, n'iront pas voir la collection permanente. »

Malgré ce bémol, Robert Daudelin considère le programme du Festival de cette année très riche au plan des découvertes. « Les Italiens qui sont là cette année, c'est une occasion formidable de découvrir des musiciens », dit-il. Tous les concerts des Ritals étaient inscrits à son agenda. M. Daudelin est aussi friand des spectacles qui n'existeront qu'ici, qui seront uniques, et des premiers.

« Bill Carrothers qu'on n'a jamais pu entendre à Montréal. Qu'on nous permette de voir

dans une bonne salle François Carrier, qui est un musicien de Québec formidable, ou Enrico Rava, qui invite Ray Anderson. C'est très excitant », dit-il, relevant du coup l'embarras du choix.

« Les choix se font entre un très bon concert et un autre très bon concert, dit-il. La richesse du Festival nous piège d'une certaine façon. »

N'empêche qu'il n'était pas question de rater David Murray. Jamais dans cent ans. Ni Enrico Pieranunzi ou Johnny Griffin. « Moi, j'écoute ce gars-là depuis l'âge de 20 ans et je l'ai vu en spectacle ici au Saint-Denis et une autre fois en Hollande, dans une banlieue d'Amsterdam, dans la cafétéria d'un lycée. »

Et le cinéma

Robert Daudelin est directeur de la Cinémathèque québécoise depuis 29 ans ; il est associé au Festival international de jazz de Montréal depuis 20 ans. « Un jour, André Ménard et Alain Simard ont débarqué ici en me disant qu'ils s'en venaient dans le quartier, rue Saint-Denis. Ils voulaient savoir si je pouvais projeter des films de jazz à la Cinémathèque. Pensez-vous ? »

Cette année, Robert Daudelin a voulu équilibrer sa programmation : des captations et séries de télévision sont présentées dans la salle Fernand-Séguin et une programmation plus cinéma est à l'affiche de la salle Claude-Jutra. Pour cette salle, le directeur a concocté un programme qui intéressera autant les cinéphiles que les mélomanes. « J'ai mis des films où la musique de jazz est très présente, mais ce ne sont pas des films qui parlent de jazz », prévient-il.

Il reste quelques films à voir d'ici la fin du festival, dont une émission faite par Arte sur Manu Chao ainsi que *Milou en mai* et *Les Valseuses*, deux films dont les bandes sonores ont été confiées à Stéphane Grappelli.

NOS CHOIX

Voici notre sélection parmi les spectacles présentés à l'extérieur aujourd'hui

Chanson brésilienne

Un peu de fado portugais, de samba, de chanson française, de bossa-nova, voilà de quoi se nourrir la chanteuse Bïa. Pour tous ceux qui n'ont pas encore eu la chance de la voir en concert, voici le moment de vous rattraper.

> Scène Banque Nationale, 17h30

Blues

Encrée à Montréal depuis 1987, la chanteuse et guitariste Dawn Tyler a embrassé la musique blues et le swing, revisitant les classiques du genre — ainsi que du rock ou de la pop — avec son Blues Project.

> Scène Labatt Blues, 19h et 23h

Jazz

Un autre jeune pianiste (25 ans) montréalais à fouler les planches de l'agréable jazz lounge. Fort d'un premier album, *Present Tense*, paru l'an dernier, Bryn Roberts démontrera ce soir son savoir-faire sur les ivoires.

> Club du Maurier, 21h

Cajun

La série louisianaise nous a fait découvrir un tas d'artistes méconnus. Ce soir, c'est une légende qui grimpe sur scène : le slide-guitariste Sonny Landreth et son groupe. Gardez les yeux bien ouverts lorsqu'il frotera les cordes métalliques de sa guitare !

> Scène La Louisianaise, 20h et 22h

Groove

Autre série propice aux découvertes de toutes sortes. Cette fois, la scène est laissée à Papillon, formation québécoise hétéroclite qui tâte du hip hop, de la soul et des rythmes africains.

> Scène Bleue Légère, 22h

cyberpresse.ca Retrouvez nos critiques, nos entrevues et l'horaire des événements du Festival de jazz à www.cyberpresse.ca/jazz

L'esprit de Gil Evans plane toujours



ALAIN BRUNET

EN MARS 1988, Gil Evans n'est pas mort de vieillesse. Une péritonite avait emporté cet artiste qui avait encore beaucoup à donner. À 75 ans, le plus brillant des chefs de big band depuis Duke Ellington était en pleine possession de ses moyens. Sa direction d'orchestre était absolument unique, sa facture contemporaine, son ouverture à la nouvelle lutherie étaient toujours celles d'un grand visionnaire.

Le trompettiste Miles Evans, fils de celui à qui l'on doit les arrangements d'albums fameux de Miles Davis (*Sketches of Spain*, *Porgy & Bess*, *Miles Ahead*) a décidé de reprendre la direction de l'orchestre après la mort de son père. Au lendemain de la mort de son père, l'orchestre a poursuivi son travail de laboratoire jusqu'en 1995 en se produisant tous les lundis soirs au Sweet Basil, un club new-yorkais qui vient de changer de vocation. Après quoi l'orchestre a fait quelques tournées, sans plus. Miles Evans avait alors la tête ailleurs — il a travaillé avec Bob Moses, sans compter plusieurs trames sonores. L'hiver dernier,

une tournée triomphale en Europe a remis le Gil Evans Orchestra sur les rails.

D'où ce concert aujourd'hui au Théâtre Maisonneuve.

« Ma direction est évidemment différente, dixit Miles Evans au bout du fil. Mais nous avons conservé plusieurs des façons cool de mon père. Bien sûr, je dois agir à partir de ma position de trompettiste. »

« Pour moi, c'est un grand honneur que de faire revivre l'orchestre. J'essaie d'être à la hauteur en évident de faire les choses d'une manière traditionnelle. En fait, nous nous inscrivons dans l'esprit aventureux de Gil Evans et de Miles Davis. Leur esprit était ouvert, ils étaient capables de repérer toute musique créative et innovatrice, bien au-delà du jazz. Ils étaient capables de vivre totalement le temps présent. »

Et que sera l'apport de Miles Evans, dont le prénom s'inspire de vous savez qui ?

« J'irai puiser dans toutes les musiques que j'aime profondément. Il est difficile de dire exactement les différences, d'autant plus que l'orchestre peut compter sur plusieurs membres originels — Lew Soloff, Howard Johnson, Chris Hunter, Hiram Bullock, etc. »

« Nous savons tous comment fonctionnait alors l'orchestre, nos vieux réflexes sont ainsi ravivés



Miles Evans

lorsque nous montons sur scène. L'expérience professionnelle vécue depuis lors ajoute à la facture de l'époque où mon père était vivant. Cela demeure un orchestre cohérent, très créatif, d'autant plus excitant. »

En d'autres termes, Miles Evans espère prolonger l'oeuvre de son père en restant lui-même.

« Je veux aussi que l'on fasse état d'influences plus récentes, évoquer ce qui nous a marqués au cours de la dernière décennie. Transporter cette musique avec l'orchestre et se diriger vers des territoires vierges tout en jouant des musiques qui n'avaient pas été abordées par mon père. Par exemple, le matériel plus récent de Miles, la musique de Jaco Pastorius ou de Joe Zawinul, des ragas indiens, du funk, du groove africain auquel on peut superposer les har-

monisations impressionnistes de mon père, etc. »

Dans cette optique, Miles Evans ne désire surtout pas évoquer platement la mémoire du paternel comme l'a fait Mercer Ellington après la disparition de son Duke de père.

« Mercer Ellington, estime-t-il, a tout simplement reproduit ce qui avait été accompli auparavant. Personnellement, je ne vois pas les choses ainsi ; je m'intéresse entre autres aux nouvelles tendances électroniques qui nous permettent d'échantillonner les sons en direct et ainsi les injecter dans l'orchestre. Je ne suis qu'au début du processus, il faut dire ; cela ne transparaît pas encore dans l'orchestre — j'aurai tôt fait d'y arriver dans le cadre d'un groupe de neuf ou dix personnes. »

« Entendons-nous bien, cet hommage au Gil Evans Orchestra est une expérience merveilleuse, mais je n'ai pas l'intention d'y coller toute l'avant-garde qui me trotte dans la tête. »

De toute façon, est-on tenté d'ajouter, on aura bien assez de musique entre les oreilles.

LE GIL EVANS ORCHESTRA se produit aujourd'hui, 18h, au Théâtre Maisonneuve, dans le cadre de la série Les Grands Concerts.

FESTIVAL DE JAZZ DE MONTRÉAL



« Il est à la bossa-nova ce que Miles Davis a été au jazz cool et Duke Ellington au big band », dit de lui le saxophoniste québécois Jean-Pierre Zanella. Ce musicien, c'est João Gilberto, le pape de la bossa-nova, qui s'est laissé voir et entendre à Montréal pour la première fois, hier soir, dans le cadre du 22^e Festival de jazz.

Photo DENIS COURVILLE, La Presse ©

La bossa d'un mythe



ALAIN BRUNET

UNE ONDE. UNE vibration. Un courant. Un seul homme. Une heure et demie de retard. Les Montréalais et autres festivaliers étaient venus à la rencontre d'un mythe, celui de la bossa nova, cette vague brésilienne qui se brise sur l'imaginaire mondial depuis plus de quatre décennies. Quels étaient les avis au sortir de cette expérience ? Partagés.

Le mythe est débarqué hier après-midi sur cette île. Il devait arriver la veille, mais il a fait les choses autrement. Fatigué, il aurait décidé de faire la sieste, après quoi il aurait pris le temps de revêtir son complet gris, coiffer ses cheveux gris, soigner sa mine grise, éveiller sa matière grise.

Il était 22h lorsqu'on l'a vu traverser seul la vaste scène de la Wilfrid, la guitare au bout d'un bras pendant. Pas un milligramme de culpabilité se dégageait de son être. Pourquoi s'enervé, bonnes gens des pays nordiques, stressés par définition ? Vous les aurez vos tubes, n'ayez crainte.

Aussitôt installé, le mythe nous a joué sa fameuse samba d'une note — scuzez mon portugais. Puis, pendant environ deux heures (incluant une paire de très longs rappels), il a enchaîné tous ses classiques qui ne sont jamais sortis de nos têtes depuis qu'ils y sont entrés : Desafinado, Corcovado, La Fille d'Ipanema, nomme-la il l'a, sans compter ces chansons plus obscures pour les profanes (sauf pour les Brésiliens et autres bossanophiles)... mais tellement semblables.

Celui qu'on n'avait jamais vu et qu'on ne reverra peut-être jamais a livré ses tubes sur le même mode. Celui du susurrement, de la finesse tropicale, celui des brises harmoniques, des rythmes lascifs, des groo-

ves lents et sensuels. Celui d'une irrésistible linéarité. Enfin...

À l'écoute du monument, le constat était clair : Joao Gilberto a jadis connu de vrais moments d'illumination. Pendant quelques années, il fut un mélodiste génial, esthète hors du commun, climatologue du son. Il avait créé un son simple d'apparence, minimal, presque timide et qui, pourtant, n'a pas vieilli d'un poil.

Hier l'ambiguïté n'était pas à ce niveau. À le voir regarder ainsi le plancher, on ne savait trop si le mythe était vraiment là. On ne savait trop si les modifications apportées ici et maintenant à l'interprétation de ses chansons tenaient de l'erreur, de la nonchalance ou d'un vrai désir d'en faire évoluer l'interprétation.

On ne pouvait clairement déterminer si cet état d'esprit était pathétique, celui d'une diva radoteuse sur le pilote automatique. Fallait-il plutôt s'émerveiller devant un esprit libre, farouche, évanescent, minimaliste, merveilleusement dysfonctionnel ? Gageons

que ces deux visions se sont affrontées dans les salons des fans à la suite du récital de leur mythe.

Hargrove casse la glace

Avec ce contrebassiste fantastique qu'est Christian McBride et ce guitariste hallucinant qu'est Russell Malone, le trompettiste Roy Hargrove a finalement cassé la glace qu'il avait fait prendre la veille au Monument-National. Ballades et bebop figuraient au menu. Mais surtout, l'interaction. Car il y en avait hier soir entre nos trois compères. Solos remarquables (particulièrement du côté de McBride), échanges conviviaux, plaisir de jouer.

Fresu et Rava

Plus tôt au Spectrum, les deux plus célèbres trompettistes italiens rendaient hommage à Miles Davis. Attitude (forcément) plus latine, ludique, hautement subtile. Et que dire de l'humour émanant de ces comparses, notamment ce fabuleux pianiste qu'est Stefano Bollani. Pur plaisir !

Big Band Boum!



PHILIPPE RENAUD

OUF! POUR UN jeudi soir, c'en était tout un. La fin de semaine se pointe, la foule a fait de même sur l'aire du festival. Ajoutez à cela un beau soleil de fin de journée, il n'y avait pas de raison pour que les Montréalais restent chez eux hier soir.

À 18h, pendant que Guy Nadon poursuivait la série extérieure lui étant consacrée — en quintette —, et qu'Enrico Rava ravissait son public au Spectrum, un commando jazz local envoûtait littéralement les spectateurs du Club Soda. Le sous-commandant Lussier, René de son prénom et guitariste de son état, dirigeait quatre autres musiciens dans les terres luxuriantes du jazz, groove, free, fusion, rock et tutti quanti. Ce concert magique, intitulé Grand Vent, mettait aussi en vedette le poète Patrice Desbiens.

Sous la solide direction de Lussier, l'orchestre était capable d'installer des ambiances feutrées sur lesquelles Desbiens s'épanchait. Le genre de musique qu'on entend en rêve, surplombée de la voix du poète. Et lorsque celui-ci reprenait place sur le banc, à gauche du Hammond, la musique partait à la dérive, soufflée par ce grand vent d'imagination. Ludique, hautement original, inventif, la bande à Lussier nous a offert une performance libératrice, autant que les mots de Desbiens. Trippant.

Big Band Boum !

Deuxième escale : le Théâtre Maisonneuve, où était déployé le Big Band de Vic Vogel. Pour tout dire, nous étions rapidement passés entendre Carole Wiseman précédemment, mais il y avait tellement plus stimulant ailleurs... n'importe où ailleurs, même...

Bref, une autre belle performance du Big Band (15 musiciens, dont 12 cuivres) et de son coloré chef. Vogel ne tenait pas en place derrière son piano : à tout bout de champ, après avoir plaqué accords et déballé mélodies, il retournait devant ses musiciens et dirigeait le chœur de gestes secs.

Nous avons surtout entendu des compositions originales — de Vogel ou d'amis —, sinon des arrangements tout frais. Les cuivres scintillaient dans nos oreilles, le swing irradiait jusqu'au dernier balcon. Vic Vogel commandait les solos de ses musiciens, le tout coulait de source et démontrait à quel point les oeuvres pour big band sont vivantes. Seul regret, celui d'avoir manqué le vieux Freddie Hubbard, qui n'est apparu que pour trois pièces seulement.

À l'extérieur de la Place des Arts, sur la scène dédiée au blues, une très grosse foule accueillait Nicola Ciccone qui y présentait un spectacle unique. On ne peut pas dire que son concert ait levé. Assez père comme blues, surtout pour le public montréalais qui aime quand ça brasse. Ses standards du genre, maigrement arrangés, ont failli à leur tâche de démenter le public, si bien qu'il lui aura fallu quelques phrases d'encouragement. « O.K. », dit-il en s'avançant sur la passerelle. Tout le monde debout, en avant ! Ce serait mieux comme ça... ». Le chanteur pop ne l'a pas eu facile.

Du saxophone de haute voltige

De retour au Spectrum, à 20h30, cette fois pour attraper le concert du saxophoniste James Carter, un régulier du Festival de jazz qui présentait cette fois des interprétations de classiques de Django Reinhardt.

Comme sur l'album *Chasin' The Gypsy* — duquel était inspiré ce concert —, Carter était accompagné de la violoniste Regina Carter (Soeur ? Cousine ? Hasard ? Mystère...), d'un guitariste, un accordéoniste, un batteur et un bassiste. Une formation inusitée qui a emballé le Spectrum, plein jusqu'au balcon.

Plus charnue que sur l'album, la musique nous a encore permis de constater à quel point le saxophoniste est un technicien hors pair et un vigoureux soliste. Quel plaisir à l'entendre jouer ! Et les conversations entre le violon et le saxophone nous fendaient un beau sourire. James Carter n'est pas dépourvu d'humour, ce qui nous a fait oublier sa propension à étirer ses solos jusqu'à l'infini...



James Carter

Photo DENIS COURVILLE, La Presse ©

Neuronocide au Métropolis !

Pour couronner cette soirée, un saut au concert de l'incroyable George Thorogood, qui faisait salle comble au Métropolis. Son concert a commencé en retard, et je suspecte que ce soit une stratégie pour établir un nouveau record.

Voyez-vous, le rockeur-bluesman détient le record du plus gros volume de bière vendu en une soirée au Spectrum (lors de son dernier passage). Record qu'il serait probablement fier d'établir dans l'enceinte du Métropolis... À en mesurer l'attente aux nombreux bars, tout porte à croire que c'eût été un bien lucrative soirée...

Thorogood n'a rien fait d'autre que du Thorogood, livrant avec impact la marchandise aux insatiables

fans. Guitares dans le tapis, les deux massives colonnes de haut-parleurs ont certainement décimé les neurones des auditeurs. Peu importe, on y était un peu pour ça, pour le viril party, pour la musique qui bâche, pour les standards de blues authentiquement servis. Monsieur Thorogood et ses Destruiteurs ébranleront des fondations du Métropolis encore ce soir, et à guichets fermés !

Enfin, un mot pour souligner le succès de la formation hip-funk-jazz américaine Liquid Soul, sur la scène principale. Leurs nombreux et excellents concerts donnés à Montréal ont porté fruit : un nombre record de spectateurs ont dansé devant le complexe Desjardins.



Photothèque La Presse ©

Louis Armstrong, à son arrivée à Montréal le 8 septembre 1968, en visite au Québec pour donner un concert sur le site de Terre des Hommes.

Le roi de la trompette est toujours vivant

Trente ans après sa mort, l'influence de Louis Armstrong se fait entendre

Agence France-Press

NEW YORK — Trente ans après sa mort, survenue le 6 juillet 1971 à New York, l'influence du trompettiste Louis Armstrong, parfois critiqué dans les années 50 et 60, notamment pour une musique jugée trop commerciale, reste incontournable, selon les critiques et historiens.

Il est considéré comme « un des rares (artistes nord-américains) pouvant être cité avec les autres grands du siècle dernier, comme Stravinsky, Picasso et James Joyce », estime Stanley Crouch, auteur de divers essais et livres sur le jazz.

« La stature de Satchmo », appelé ainsi à cause d'une bouche démesurée qui embrassait littéralement la trompette, « est plus affirmée que lorsqu'il était en vie », 75 ans après l'enregistrement de son premier disque, renchérit Gary Giddins, critique de jazz du journal new-yorkais *Village Voice*.

« Armstrong a influencé tous les musiciens de jazz après lui », de Dizzy Gillespie à Miles Davis, en passant par Charlie Parker, ajoute cet expert.

Son influence se ressent aussi parmi la nouvelle génération de trompettistes, dont Wynton Marsalis, Roy Hargrove, Nicholas Payton et TERENCE Blanchard, mais aussi dans les rythmes de musique country jusqu'au rap.

Enfant, né à Nouvelle-Orléans, il avait connu la pauvreté et raconté dans ses mémoires, *Satchmo, ma vie à la Nouvelle-Orléans*, avoir même cherché des restes à manger dans des poubelles.

« Comment peut-on ne pas aimer quelqu'un qui a fait du monde un endroit heureux, comme l'a fait Louis ? » a dit un jour Muggsy Spanier, autre musicien de jazz.

Selon Armstrong, la responsabilité en revient plutôt à l'énergie extraordinaire de la communauté noire de sa ville natale en Louisiane qui savait rythmer et mettre en musique les fêtes, parades et autres pique-niques.

Après avoir découvert la trompette dans un asile pour enfants où il avait été recueilli, il transmet vite sa musique à l'ensemble de la Nouvelle-Orléans, des clubs mal-famés aux bateaux chics sur le fleuve du Mississippi où les blancs n'avaient jusqu'alors jamais vu un noir en smoking.

Parti pour Chicago en 1922, il s'est ensuite installé à New York, une ville devenue folle de lui, avant de continuer sa carrière à Paris et dans le reste du monde.

Si aujourd'hui, tous sont d'accord pour rendre hommage à Armstrong, consacré par le *Times* « musicien de jazz le plus important du XX^e siècle », il était plutôt vu avec un « certain dédain » dans les années 50, rappelle Wynton Marsalis, créateur d'un programme de jazz au Lincoln Center à New York.

De nombreux musiciens noirs l'accusaient alors d'être trop jovial et le surnommaient « Pops », ajoute-t-il. D'autres l'appelaient même « oncle Tom », un qualificatif péjoratif donné aux Afro-Américains considérés comme trop dociles vis-à-vis des Blancs.

Le roi de la trompette est mort, fidèle à lui-même, dans son humble maison du Queens à New York, où les enfants du quartier venaient lui rendre quotidiennement visite et l'appelaient simplement « Pops ».

Les partys raves sous haute surveillance

CHARLES POULIN

Le Service de police de la communauté urbaine de Montréal (SPCUM) a annoncé hier la mise en place de nouvelles mesures en collaboration avec les Productions 514, le plus important organisateur montréalais de partys raves, pour enrayer le trafic de drogue pendant ces fêtes de la musique techno.

Les futurs « raveurs » devront désormais être âgés d'au moins 18 ans. Il y aura une fouille obligatoire pour tous les participants, même les « invités ». En cas de refus, la personne récalcitrante sera expulsée immédiatement. D'autres mesures, comme l'ouverture

continue des comptoirs de nourriture et la fin des ventes de boissons alcoolisées à 2h30 seront aussi en vigueur. La présence policière sera également accrue.

L'annonce de cette nouvelle politique plus interventionniste survient dans la foulée de la première annulation par la police d'un rave majeur, le Swirl, par crainte pour la santé et la sécurité des participants. Ce rave organisé par 514 devait avoir lieu le 20 mai dernier au Stade olympique.

Le rave Oasis du 21 juillet prochain au Centre Molson servira de projet pilote pour le SPCUM. C'est par la suite qu'il décidera si les mesures de sécurité seront étendues, ajustées à la hausse ou à la baisse. Ensuite, ces mesures pourraient s'imposer à tous les organisateurs de raves.

« La position du SPCUM est qu'elle s'oppose à la tenue de soirées raves s'il n'existe aucun encadrement, souligne Jean-Guy Ga-

gnon, conseiller aux enquêtes. Ce n'est pas notre job de promouvoir des événements festifs, mais il est de notre devoir de protéger la vie et d'assurer la sécurité des citoyens. »

M. Gagnon n'estime pas que ces mesures vont enrayer la consommation de drogue, mais plutôt le trafic pendant les raves.

Ricardo Cordeiro, président des Productions 514, qui organisent les événements Cream, Freaky, Celebration, Connected, Swirl et Oasis, affirme que ces mesures ne sont pas nouvelles. « Ce sont des critères qu'on s'imposait. Nous nous engageons maintenant à ce que tous les participants connaissent ces règles par la promotion sur notre site Internet et par courriel à nos 20 000 membres. »

Le Groupe de recherche et d'intervention psychosociale (GRIP), qui prône une approche pragmatique au phénomène des drogues, collaborera avec le SPCUM, mais n'est pas en

parfaite harmonie avec le projet. « On s'entend sur le fait qu'il faut faire quelque chose, admet le président, Jean-Sébastien Fallu. Il faut encadrer les événements, mais nous sommes mal à l'aise avec la fouille. »

Selon M. Fallu, il se déroule entre 100 et 150 raves dignes de ce nom à Montréal chaque année. Il est d'avis que les mesures du SPCUM et des Productions 514 inciteront les gens à se diriger vers les soirées clandestines. « Cette solution unique n'est pas assez flexible et ne tiendra pas la route pour les événements de plus petite envergure », ajoute-t-il. Il indique en outre que ces mesures vont à l'encontre de la culture rave, qui n'est ni pour ni contre les drogues. « Une culture rave sans drogue, je trouve ça drôle ! »

M. Cordeiro, ne craint pas que les raveurs délaissent ses raves pour aller dans des soirées clandestines « Est-ce que l'appréciation d'un rave nécessite de la drogue ? » lance-t-il, sans apporter de réponse.

Le marché de l'ecstasy en pleine expansion au Québec

Presse Canadienne

QUÉBEC — Le marché de l'ecstasy est en pleine expansion à l'échelle mondiale. Partout, « la pilule qui déniaise » fait de plus en plus d'adeptes, surtout chez les amateurs de musique techno. Pendant que les raveurs s'éclatent, la police, elle, trouve la fête de moins en moins drôle...

Il y a à peine quatre ans, l'ecstasy était un phénomène plutôt marginal au Québec. Quelques saisies à peine. Mais en l'espace de quelques années, le phénomène est devenu foudroyant. L'an dernier, la GRC a confisqué 712 000 comprimés à l'échelle de la province... en plus de tous ceux qui ont été avalés, bien sûr. Rien de bien énervant si on se compare à nos voisins du Sud toutefois.

Il y a un an, le service des douanes américain effectuait la saisie d'ecstasy la plus importante de son histoire : 2,1 millions de pilules d'une valeur marchande de 40 millions US.

L'ecstasy est apparue sur le marché noir à la fin des années 1980 en Europe et aux États-Unis. Vite associée aux raves et au milieu de la musique techno, elle constitue pour les fêtards la drogue idéale : elle est relativement peu coûteuse et ses effets se font sentir des heures durant. Pour les vendeurs, ce dérivé des amphétamines est une véritable



Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse

Fin mai, les douaniers de l'aéroport de Dorval ont saisi quelque 860 000 comprimés d'ecstasy. Les pilules étaient cachées dans des boîtes devant contenir de la literie.

poule aux oeufs d'or. Il en coûte présentement 50 cents pour produire la pilule qu'on vend en moyenne une quarantaine de dollars.

Selon le sergent Jean Lemieux de la GRC, on voit se multiplier depuis deux ans les laboratoires clandestins. « L'épicentre de la production est dans la région de Mon-

tréal, mais il y a fort à parier que les laboratoires de Québec qui font du PCP se servent de leur expertise et de leur matériel pour produire de l'ecstasy. »

Dans les grandes villes, saisies et plaintes lors des raves ont amené les forces policières à resserrer l'état sur les soirées technos. Selon l'agent Steve Desroches de la police

de Québec, les autorités misent surtout sur l'information et la prévention. « Nous, on est là pour la population. On intervient si ça dérange et pour le moment, à part quelques plaintes, c'est assez sous contrôle. »

En 2001, les consommateurs d'ecstasy tiennent le même discours que ceux qui fumaient du pot il y a 30 ans. Seule l'esthétique semble avoir changé. En 1970, ils fumaient de l'herbe au travers d'une tonne de cheveux dans le confort d'un poncho. La mode est aujourd'hui aux cheveux très courts, aux t-shirts ajustés et aux drogues chimiques...

La comparaison entre les deux drogues est courante à maints égards. Alors que l'idée de légaliser la marijuana à des fins médicales commence à faire son chemin, certains reprennent la rhétorique pour l'appliquer à l'ecstasy. Toutes sortes d'arguments médicaux circulent : il s'agirait d'un antidépresseur efficace, la substance pourrait soulager les personnes souffrant de la sclérose en plaques... L'idée est loin de faire l'unanimité pour le moment et bien des choses restent à éclaircir sur les effets de la drogue.

Le véritable nom de l'ecstasy est le MDMA (Méthylendioxyamphétamine), un dérivé de l'amphétamine qui agit comme stimulant. On parle d'une drogue

psychoactive aux propriétés aussi hallucinogènes. L'un de ses traits caractéristiques est sa capacité à susciter un sentiment de bien-être, voire d'euphorie d'où son nom, bien sûr.

Quelles précautions doit-on prendre si on consomme ? Quels mélanges faut-il éviter ? Quels peuvent être les effets ? Quoi faire en cas de « bad trip » ? Les sites Internet regorgent de données légales et médicales, de témoignages. Selon le Dr René Blais, du centre anti-poison de Québec, les gens sont mieux informés qu'avant mais « il y a beaucoup de jeunes qui minimisent les conséquences possibles ».

Le psychiatre Pierre Rouillard abonde. « Le fait que les gens aient l'impression que ce n'est pas domageable est un incitatif à en consommer davantage. C'est comme l'alcool, la plupart des gens n'ont pas de problèmes. Ce sont ceux qui développent une dépendance qui ont tendance à nier les effets possibles. »

Les dommages vont du simple « bad trip » à la destruction de cellules dans le cerveau. La déshydratation et l'épuisement figurent parmi les problèmes les plus souvent rapportés. La drogue permet aux gens de danser pendant des heures sans arrêter en leur enlevant toute envie de boire ou de manger.

Une limonade française à la conquête des États-Unis

Agence France-Presse

PARIS — Pas un mariage chic à New York sans la bouteille de Lorina, une limonade française fabriquée depuis plus d'un siècle par la société lorraine Geyer qui vient de décrocher un important contrat auprès de Wal-Mart, le géant de la distribution américaine.

« Depuis 1997 nous vendions quelques milliers de bouteilles de limonade dans les « Gourmet stores », des épiceries de luxe aux États-Unis. De riches Américains nous commandaient même par courriel des dizaines de caisses de Lorina, une boisson « so Frenchy », pour leur mariage », raconte Jean-Pierre Barjon, le PDG de Geyer.

Mais récemment la petite entreprise nichée à Munster, aux confins de la Lorraine, a décroché le gros lot : « Nous avons conclu un contrat avec Wal-Mart portant dans un premier temps sur quelques centaines de milliers de bouteilles qui seront distribuées dans 450 magasins de la chaîne américaine », explique M. Barjon.

Cette commande va gonfler de 10 % le chiffre d'affaires de Geyer qui, en six ans, a été multiplié par 100. En 2001 il devrait s'élever à près de 13 millions US contre un million en 1995.

À cette époque, la dernière limonaderie artisanale française fonctionnait un jour par semaine, employe moins de cinq personnes. Yves Kessler, dernier descendant de la famille fondatrice de la limonaderie en 1895, est sur le point de jeter l'éponge, car depuis le début des années 70, le marché de la limonade est en plein déclin, subissant la concurrence des boissons gazeuses.

« En 25 ans le marché a été divisé par quatre », indique Pierre Giraud, directeur de l'Abeille, un des trois plus gros fabricants industriels de limonade qui détiennent aujourd'hui un tiers du marché français avec 40 millions de litres produits annuellement.

À la fin de la Seconde Guerre mondiale, la France comptait un millier de fabricants de limonade. Aujourd'hui moins d'une dizaine se partagent le marché national (120 millions de litres par an).

L'agonie de Geyer émeut Jean-Pierre Barjon. Jeune cadre, il rachète l'entreprise pour une bouchée de pain : 100 000 \$.

Mais Yves Kessler pose une condition : continuer à superviser la fabrication de cette boisson réalisée à partir d'une eau de source filtrée par le grès des Vosges, de sucre raffiné et de l'essence des citrons de Menton.

Pour revivifier la marque, M. Barjon applique le concept de la « rétro-innovation » : relancer sur un marché haut de gamme, un produit traditionnel et authentique avec les méthodes du commerce moderne.

Le produit s'adresse à une clientèle aisée, nostalgique des « goûts de son enfance ». Pour la séduire, Geyer conditionne la limonade dans des bouteilles de verre « à l'ancienne », ornée du dessin, en relief, de la collégiale de Munster et fermée par le bouchon mécanique en céramique. Sur l'étiquette bleue figure en gros caractères la mention « artisanale ».

Aujourd'hui, Geyer produit 13 millions de bouteilles par an et détient en valeur 23 % du marché national mais seulement 5 % en volume. Il réalise plus de 40 % de son chiffre d'affaires à l'exportation.

Internet prend une place croissante dans l'industrie touristique française

Agence France-Presse

PARIS — Internet, après des débuts timides, prend en ce début d'été une place de plus en plus importante dans l'industrie touristique en France, notamment dans la réservation et l'achat de voyages.

En 2000, le tourisme est demeuré le premier secteur marchand sur la toile avec 250 millions, selon une étude de Benchmark Group, cabinet d'études spécialisé dans l'économie en ligne.

Une tendance que confirment les chiffres des principaux opérateurs du secteur, que ce soient les voyagistes, les hôtels ou les compagnies aériennes, sans compter les sites faisant la promotion de telle région, tel pays, telle activité.

Côté voyagistes, Nouvelles Frontières annonce une proportion de 2 % de ses ventes totales sur Internet, en jugeant ce chiffre encore insuffisant, mais le Club Med se montre pour sa part satisfait avec seulement 3,5 % de ses ventes sur le Web.

Go Voyages, spécialisé dans la revente de billets d'avion (sur Internet, Minitel ou via les agences de voyages), note une forte progression de ses ventes électroniques.

Le voyageur Nouvelles Frontières organise notamment sur Internet des ventes aux enchères tous les mardis. *Voyagermoinscher.com* fait de même, et *jefixe.com* utilise un principe voisin.

Les spécialistes des ventes de dernière minute (VDM) qui permettent d'écouler les invendus, tels *Dégriftour* ou ses concurrents *Travelprice.com*, *Anyway.com* ou *ebookers.com*, ont atteint une certaine notoriété, auprès des jeunes en tous cas. Les compagnies aériennes sont aussi très actives. La plupart ont leur site, comme Air France, mais elles s'associent aussi. Neuf compagnies aériennes européennes viennent ainsi de créer un portail commun, *opodo.com*, qui sera opérationnel en France en 2002, et qui ambitionne de devenir le site leader du voyage en Europe, inquiétant les agences, qui craignent de perdre une partie de leurs ventes de billets d'avions.

Il prévoit de vendre aussi bien des places d'avion à bas prix que des chambres d'hôtels. Cette initiative répond à la création aux États-Unis de Orbitz, sur le même principe.

Autre grande ambition, celle du nouveau site du Guide du routard, *routard.com*. Outre une boutique en ligne, le site offre informations, conseils, services, dossiers.

Les sandales les plus chères du monde ?

Agence France-Presse

LONDRES — Des sandales serties de diamants du chausseur italien Ferragamo, mises aux enchères à Windsor (Angleterre) lors d'un bal de la Fondation d'Elton John contre le sida, pourraient devenir les chaussures les plus chères du monde, selon la maison de luxe.

« La paire de chaussures sera mise à prix 45 000 \$ et deviendra certainement la paire de chaussures la plus chère du monde », a-t-elle précisé dans un communiqué.

En satin noir, les sandales sont chacune accessoirisée d'une boucle « Gancino », symbole de la maison Salvatore Ferragamo, en diamants, qui peut être détachée et portée séparément en pendentif ou en broche. Au total, 480 diamants de cinq carats, offerts par le Centre d'information du diamant et travaillés par la Maison Chopard, ont été utilisés, selon la même source.

Pour devenir les chaussures les plus chères du monde, les sandales devront toutefois dépasser les 60 000 \$ déboursés en 1999 par l'acquéreur d'une paire de chaussures incrustées de cristal Swarovski ayant appartenu à Marilyn Monroe.

Les mannequins Elyse Macpherson et Naomi Campbell, la chanteuse américaine Anastacia et l'ex-Spice girl Victoria Beckham, pourraient figurer parmi les enchérisseurs, croit savoir le quotidien le *Guardian*.

« Tous les fonds récoltés iront à la Fondation d'Elton John contre le sida », précise le communiqué.

REPORTAGE PUBLICITAIRE

L'INTERNATIONAL BROMONT 2001

Le voyage d'une semaine à Paris pour deux personnes, d'une valeur de 5000\$, gracieuseté d'Air France et du Château Bromont en collaboration avec La Presse, a été gagné par Madame Pascale Denis, de Montréal, que l'on aperçoit au centre de la photo en compagnie de sa fille. Le prix inclut l'accès gratuit aux épreuves équestres de la Coupe du Monde de Paris-Bercy en mars 2002. De gauche à droite lors du tirage : M. Jacques Pronovost, président et éditeur de La Voix de l'Est, M. Pascal Briodin, directeur général pour le Canada, Air France, la gagnante, M^{me} Philippe-Denis Richard, vice-président, Affaires juridiques, La Presse et M. Paolo Pietrantonio, directeur général du Château Bromont. Quant à la popularité de l'événement, elle ne se dément pas.

Encore une fois cette année, les fervents de sport équestre étaient au rendez-vous par milliers à l'International Bromont.

CAMELOTS, ADOLESCENTS ET ADULTES demandés, à temps partiel, pour la livraison de La Presse à domicile

- Avec ou sans voiture
- À commission

Dans les secteurs suivants :

- St-Nic phore
- Princeville
- Plessisville

Responsabilités

- Livraison de La Presse devant être effectuée avant 6 h 30 le matin, du lundi au vendredi, et avant 8 h, le week-end.
- Perception des abonnés.

Pour joindre l'entrepreneur de votre région,

M. Andr G n reux

composez le **1 (819) 474-5631**

Courriel : agenereu@lapresse.ca

SAVEURS



Déjà visités pour vous

TSIRCO, 1075, rue Drummond (514) 939-1922
C'est dans un décor grandiose que Tsirco vous accueille. Sous la promesse « Experience Food Art », le menu propose des compositions empreintes d'un certain génie, mais sans toujours s'acquitter de toutes ces promesses : ingrédients absents et techniques défectueuses.

Pour > La créativité qui habite la cuisine à condition qu'elle se rende jusque dans l'assiette.
Contre > Les prix étourdissants de la carte des vins. Un service un peu trop cool pour une cuisine et une cave qui mériteraient plus de respect.

\$\$\$ ★★½

LA COLOMBE, 554, rue Duluth Est (514) 849-8844
Après le potage et l'entrée, le menu à prix fixe offre un choix de viandes nobles accompagnées d'une demi-glace très concentrée et soulignée du parfum du jour. Peu de surprises, mais des saveurs franches. Pour un restaurant où l'on apporte son vin, ce petit côté prévisible facilite notre travail de sommelier.

Pour > Le saumon fumé maison au cèdre. Le service, capable de remonter la table voisine subito presto sans que vous vous en rendiez compte. Une technique parfaite en cuisine et une qualité constante.
Contre > Le potage du jour et les desserts plutôt simples. Le manque de diversité dans l'apprêt des plats principaux.

— \$\$ ★★½

AQUA TERRA, 285, avenue du Mont-Royal Est (514) 288-3005
Cette version 2000 du surf and turf nous offre la mer sous forme de sushis et la terre sous forme de grillades. La composition des plats au menu suscite l'intérêt mais l'exécution s'avère souvent décevante.

Pour > Les compositions réussies tel le gratin de chèvre sur betterave braisée au porto et chips de prosciutto. Le potentiel d'un chef créatif qui, avec plus de sérieux et d'attention, pourrait nous surprendre pour notre plus grand plaisir à tous.
Contre > Les sushis ordinaires assemblés avec un riz lourdaud. Les assiettes glaciales qui refroidissent les saveurs les plus ferventes. Le nappage rouge pompier à saveur de Jell-O qui massacre toute la finesse du mascarpone. La lassitude du personnel.

\$\$\$ ★★½

RISTORANTE LUCCA, 12 rue Dante (514) 278-6502
Une ardoise renouvelée quotidiennement où s'affiche un court menu inspiré du terroir italien et qui s'appuie sur une technique maîtrisée et des produits d'une fraîcheur irréprochable. Une simplicité brillamment exploitée sans subir les soubresauts de la nouveauté.

Pour > La maîtrise de la simplicité exécutée avec brio. L'élégance du décor. Les portions généreuses qui ne font pas regretter le prix payé. La panna cotta qui prend ses grands airs.
Contre > La dure réalité selon laquelle la qualité a un prix. Les émulsions et autres infusions aux belles couleurs qui décorent les assiettes mais dont les saveurs tapissent insuffisamment nos palais.

☂ \$\$\$ ★★★★★

Notre chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l'ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l'expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☂	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	—	Apportez votre vin

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Un bon repas peut s'étirer durant des heures à cause de la multitude des services, du temps pris à déguster chaque bouchée ou, tout simplement, de la bonne compagnie. Parfois aussi, les assiettes tardent à arriver sans raison apparente... et vous terminez votre café trois heures après votre arrivée.

La petite salle du Delfino — moins de 30 places — est à peine remplie d'une clientèle bon genre parée de colliers de perles et de chemises Armani. En guise d'accueil, on vous pointe une table du bout du doigt. Une fois que vous êtes assis, votre regard est immédiatement charmé par le raffinement de la boiserie, la grâce du miroir, la chaleur des panneaux lumineux et l'élégance du cellier. Ce petit bistro se veut bien chic, mais toujours pas de menu, toujours pas d'eau, et, surtout, toujours pas de « bonsoir ».

Enfin, le menu arrive sous la forme de feuilles photocopiées brochées. Une première page propose quatre entrées et sept poissons. Le choix des poissons varie quotidiennement selon les arrivages. Ils sont simplement grillés, nature, ou parfumés à l'asiatique ou à la cajun. Sur la deuxième page, une paire d'entrées et deux poissons forment une table d'hôte. Ce menu très limité permet au chef, qui oeuvre seul en cuisine avec l'aide d'un apprenti, de contrôler parfaitement tout ce qui sort en salle. Pour le client, cette restriction est gage de fraîcheur et lui permet de passer sa commande rapidement au lieu de s'épuiser à déchiffrer le menu. Encore faudrait-il que le personnel de service s'intéresse à votre intérêt.

Pour l'entrée, si vous ne commandez pas la salade ou la soupe préparées par l'apprenti, c'est le chef qui s'occupera de votre assiette. Comme il est occupé, « ça peut prendre un certain temps » nous sert-on en guise d'avertissement. Soit, allons-y quand même pour la pieuvre et le portabello.

Par la lucarne, on voit le chef s'affairer.

DELFINO
1231, rue Lajoie, (514) 277-5888
entrées : 3,75 à 11,75
plats : 16,75 à 23,75
lundi au samedi : 18h à 22h
★★★



Accablé par les heures passées aux fourneaux, c'est d'un air maussade qu'il dédie ce moment au plaisir de sa clientèle. Pourtant, il ne néglige en rien son travail et veille à ce que tout soit parfait : les assaisonnements, les couleurs, les cuissons, la température. Du moins on l'espère, après avoir attendu 30 minutes pour qu'un champignon et un tentacule passent sur le grill.

Des plus simple, voir même un peu bête, le portabello grillé exige quand même un certain doigté. S'il reste encore cru, toute sa saveur n'est pas mise en relief. Trop cuit, il devient mollassse. Entre les deux, on profite de sa ferme texture humide et de toute la générosité de sa saveur. Chez Delfino, le chef réussit à mettre en valeur les qualités de ce champignon avec une cuisson parfaite. Quelques laitues et une cuillerée de vinaigrette animent ce mets du mieux qu'elles le peuvent. Même constat pour la pieuvre grillée :

une cuisson parfaite donne au tentacule cette fine texture à mâchouiller avec plaisir. Un morceau de citron et une jeune roquette peu piquante complètent l'assiette.

Ce soir, le bar blanc passe simplement sur le grill alors que le vivaneau se pare généreusement d'un assaisonnement cajun savoureux mais docile. Après les « rosé à l'arête » excessifs des années 80, les poissons à chair fine retrouvent peu à peu une cuisson qui met davantage leur délicatesse en valeur. Chez Delfino, la justesse de la cuisson nous permet de profiter de tout le moelleux, le juteux et le fondant de ces chairs marines sans pour autant nous donner l'impression de manger des sushis.

Ici, le chef ne se sent pas obligé d'ajouter du riz dans ses assiettes de poissons et c'est tant mieux. Les assiettes abondent en légumes frais : asperges, courgette jaune, tomate, pomme de terre bleue, épinards. Encore une fois, les cuissons sont précises et l'assaisonnement irréprochable. Si près de la perfection, pourquoi faut-il que les légumes soient tous tiédasses ?

Aussitôt terminées, les assiettes sont rapidement débarrassées. Cette fois, pas d'attente. Il se fait tard, la salle se vide, l'heure de fermeture approche. C'est au moment où les desserts nous sont récités, deux heures et demie après notre arrivée, que le constat devient alarmant. Deux heures et demie pour deux services !

Au menu, encore des préparations simples. D'une bonne densité, le gâteau au fromage laisse le palais net et tolère bien l'omission de l'habituel coulis de fruit. Quant au gâteau au chocolat, l'absence de farine alloue au cacao davantage d'espace pour s'exprimer.

Chez Delfino, le chef a composé une carte guidée par la simplicité et s'applique à nous faire savourer ce qu'il y a de plus frais dans les mets et les potagers. Tout semble être en place pour que l'expérience se déroule parfaitement. Mais à quoi bon rechercher la perfection en cuisine si en salle personne ne vous souhaite la bienvenue, ne prend le temps de s'enquérir de votre bien-être ni même de remplir votre coupe de vin ?

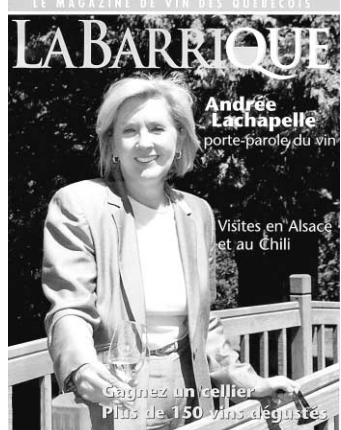
La Barrique de nouveau à flot



LE PLUS ANCIEN des magazines québécois sur le vin, *La Barrique*, a bien failli mourir. Sans un coup de barre, il risquait en effet d'être emporté par la médiocrité dans laquelle il était tombé. Sujets sans grand intérêt, une langue très pauvre et cousue de fautes, etc. — tout le menait à la tombe.

Une nouvelle équipe en a pris la direction, avec à sa tête Nick Hamilton à titre de rédacteur en chef, et entre autres, comme collaborateurs, Marc Chapleau et Stéphane Émond, tous trois avantageusement connus dans le milieu du vin.

Revanché, à la fois au plan du contenu et de la présentation, on le lit de nouveau avec plaisir. Un ajout important :



les notes de dégustation sur des dizaines et des dizaines de vins (150 dans le dernier numéro), qui sont notés sur l'échelle de 100 points, comme on le fait aux États-Unis.

On regrette vivement, toutefois, que les descriptions ne soient pas signées. Car en matière de vin (comme de livres, de films, etc.), la signature est essentielle. On découvre quelqu'un dont le goût correspond au sien, et à partir de ce moment on s'y fie. Impossible de le faire dans le cas de *La Barrique*.

Maintenant distribué en kiosque (3,50\$), le magazine paraîtra six fois l'an. Cela fait plaisir.

Une précision

Faute de l'espace suffisant, une brève description de ce qu'est la fermentation malolactique, ou seconde fermentation, n'a pas été publiée vendredi dernier.

Appelée aussi simplement la malo, elle a pour effet de réduire le taux d'acidité des vins, et consiste en ceci : en chauffant le chai, les bactéries lactiques qui se sont for-

mées pendant la fermentation alcoolique entrent en activité et s'attaquent à l'acide malique du vin, très agressif. Celui-ci est alors changé en acide lactique, beaucoup plus tendre.

Un xérès Les xérès du type le plus léger, le *fino* et la *manzanilla*, ont une délicatesse de rêve dans leur zone de production, au sud de l'Espagne. Vins très sensibles à l'oxydation, ils voyagent mal.

Néanmoins, les amateurs de ces vins prendront plaisir à déguster le *Fino Jarana Lustau*, d'un des meilleurs producteurs de ces vins, à la robe paille, bien colorée, et au bouquet large, avec des notes de rancio marquées (cela rappelle les noix rances et les odeurs de lie des champagnes). En bouche, c'est un vin substantiel, dense, très goûteux. Et archi-sec, comme il se doit. À boire très frais, en apéritif. S, 220004, 18\$, ★★(*) \$\$, à boire, car ce ne sont pas des vins à garder.

Demain: un magnifique LBV

Dégustés pour vous

> Une fois n'est pas coutume. Je me permets donc de recommander de nouveau le **Valdepenas 2000 Bonal**, d'Espagne, bien coloré, aux odeurs et aux saveurs nettes, regorgeant de fruit et rappelant les bourgognes rouges qui ont été élevés en cuves seulement, et non en fûts. Une des aubaines de l'année jusqu'ici.
C, 548974, 8,55 \$, ★★ \$, 1 an.

> Avec quel cépage est-il élaboré ? Mystère. Mais quel vin blanc pour le prix que ce **Sicilia 98 IGT Di-Vino Spadafona** ! Or vert, son bouquet est prenant, d'un fruité intense et marqué par des notes (entre autres) de pommes. Avec une bouche qui a du corps, et des saveurs particulières, pénétrantes.
S, 898239, 15,75 \$, ★★★ \$(S) à boire, 1-2 ans sans doute.

> **Minervois 99 Château Tour Boisée Cuvée Marie-Claude**. Violacée, à peine transparente, la robe s'apparente à celle des grands Médocs. Le bouquet est large, profond, mais encore d'une pièce. Suit une bouche à la riche matière, dense, corsée, sur des tannins solides, et légèrement astringents. Très beau vin du Languedoc.
S, 395012, 19,05 \$, ★★★ \$\$ 4-5 ans.

> **Costières de Nîmes 2000 Château des Tourelles**. Orangé, bien coloré comme rosé, il a un bouquet au fruité expressif, une bouche moyennement corsée, facile, aux saveurs nettes. Rien de complexe, mais cela se boit avec plaisir.
S, 913855, 11 \$, *(*) \$, à boire.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 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, et 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.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

6 juillet 2001

Page B8 manquante