



# ACTUEL

Peindre avec  
du vin

Page 6

Profession  
liftier

Page 7

Louis Deluscar



CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 20 SEPTEMBRE 2001 •

La Presse

# MOSCOU À NU

Au moment où la sortie du roman *Plateforme* de Michel Houellebecq suscite en Europe un débat sur le tourisme sexuel, *La Presse* s'intéresse à l'industrie du sexe à Moscou dans le deuxième d'une série de trois reportages qui se terminera demain (Montréal, capitale de la sexologie). Dans la grande et hivernale capitale russe, les nuits de l'ère postsoviétique sont chaudes. La pornographie se vit au quotidien.



LAURA-JULIE PERREAULT



MOSCOU – Studio. En marge du grand boulevard Tsvierskaya. Le nom du bar est tout ce qu'il y a de plus banal. Pour cette capitale en mutation, l'endroit l'est tout autant. Un *lounge* aux allures techno au premier. Une discothèque au deuxième, adjacente à un salon karaoke. Des danseuses nues au troisième.

Quoi, des danseuses nues? Dans un club ordinaire? Tout à fait. Car tout endroit branché qui se respecte, dans cette ville, doit avoir sa dose de nichons à l'air.

Au Studio – endroit de luxe pour les 18-35 ans où l'on sélectionne les clients en scrutant leurs souliers – ces «divertisseuses» sont nichées dans un endroit discret, très classe. Les divans sont blancs, de grands draps immaculés décorent la pièce en rond, les clients, hommes et femmes, s'orientent leur martini en regardant ces demoiselles effeuiller.

D'autres débits de boissons sont beaucoup plus tape-à-l'oeil. À Saint-Petersbourg, un bar aux allures western, visité en 1998, avait une jolie petite scène plantée au milieu de la piste de danse. Les *clubbers* les plus exhibitionnistes s'y donnaient déjà en spectacle... jusqu'à ce que le véritable divertissement commence.

Une dizaine de filles dans la vingtaine se sont dirigées vers la scène les unes après les autres, pour faire leur travail: se déshabiller. Pendant quelques minutes, le capharnaüm du bar s'arrête. Femmes et hommes comparent la performance de chacune, passant des commentaires sur les seins de la première, les courbes de la quatrième. Une heure plus tard, tout revient à la normale.

Quel choc culturel pour l'auteure de ces lignes qu'un petit groupe d'amis russes a essayé de rassurer. «Les bars s'assurent une certaine loyauté de leurs clients en engageant ces filles», explique Alexei, ingénieur ukrainien devenu *businessman* à Saint-Petersbourg. «Les hommes sont ceux qui paient pour les drinks en Russie, alors, si la clientèle mâle est satisfaite, le bar fera de bonnes affaires.» Justification pratique, mais bien incomplète.

#### Post-censure, post-richesse

Les experts de la Russie, qui ont vu la pornographie et l'industrie du sexe naître dans les grandes villes russes pendant la *glasnost* de Gorbachev, puis exploser après le démantèlement de l'Union soviétique, ont analysé le phénomène sous plusieurs angles.

Certains groupes d'universitaires, qui ont aussi écrit sur la tout aussi visible prostitution, montrent du doigt les différences économiques énormes qui se sont creusées entre les classes sociales. Ce sont ces disparités, disent-ils, qui obligent certaines jeunes femmes à se déshabiller ou à se prostituer pour gagner leur vie décemment. Moscou est une des villes les plus chères au monde et les emplois autrefois prestigieux (médecins, ingénieurs, professeurs) ne rapportent plus de quoi mettre du beurre sur le pain.

Mais la majorité des analystes attribue cette mode à une réaction draconienne à la censure totale qui a régné sur le pays pendant 70 ans. Ce qui était défendu s'utilise maintenant à toutes les sauces. Aucun cadre politique ou juridique n'a encore circonscrit l'invasion de la pornographie. «Le problème, c'est qu'il n'y a pas encore de jugement entre ce qui est bon, ce qui est acceptable et ce qui ne l'est pas. Les enfants peu-



Le Hungry Duck, bar qui était autrefois géré par un Canadien, s'est fait connaître en organisant des soirées pour dames. Lorsque ces demoiselles sont bien échauffées, les hommes sont admis dans le bar.

vent ouvrir la télévision à 14 h et tomber sur une scène de sexe très explicite», explique Donald Raleigh, professeur à l'Université de Caroline du Nord qui enseigne entre autres l'histoire des femmes russes.

#### Historique pornographique

Ce changement de cap a de quoi surprendre les friands d'histoire. La première discussion sur le sexe à la télévision nationale a eu lieu tout juste au début de la *glasnost*, ère de transparence de Gorbachev, se rappelle M. Raleigh.

«Il y a eu une discussion entre Américains et Russes à la télévision et les Américains ont posé quelques questions sur la vie sexuelle en Union soviétique. Les représentants du gouvernement communiste qui répondaient à leurs questions étaient complètement embarrassés. C'était tellement tabou de parler de sexe. Mais après, un Russe du nom de Igor Kon a décidé d'ouvrir le débat sur le sexe dans la sphère académique et dans les médias.»

Cet épisode, vieux de 13 ans, a marqué le début d'un phénomène qui a pris une telle ampleur que le Parlement russe, la Douma, commence à considérer la nécessité d'introduire des lois afin de freiner la dissémination de la pornographie dans tous les domaines de la vie. Leur cible principale est le réseau de pornographie infantile, particulièrement insidieux en Russie, mais aussi la pornographie pour adultes.

Ces efforts politiques s'attaquent aux versions plus perverses de la pornographie. Les formes plus douces elles sont devenues monnaie courante dans la vie des Moscovites fortunés.

Les bars n'en sont qu'un exemple. Mais d'autres manifestations de cette tendance du dénudé sautent au visage des visiteurs. Dans toutes les stations de métro, des revues pornos produites entièrement en Russie sont vendues par les kiosques à journaux; les affiches de femmes en tenue d'Ève ne sont pas rares dans les rues de la capitale, qui se sont transformées depuis quelques années en énormes vitrines publicitaires.

Voir MOSCOU en B2

## C'est le temps des pommes



RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Pour bon nombre de Québécois, aller aux pommes est devenu un incontournable rituel. Côté pommes, je suis d'une infidélité crasse. Je les aime toutes et j'en cueille souvent au-delà des limites raisonnables. Je les conserve donc à la cave, un soupirail volontairement mal fermé. De cette façon, je peux étirer le plaisir jusqu'à Noël. Gardées à la température de la pièce, les pommes mûrissent 10 fois plus vite.

Du plaisir, les pommes m'en donnent beaucoup. Ma première tarte de la saison, je la partage toujours avec un morceau de cheddar. Cheddar Perron si possible. Le mariage pomme et fromage est parfait. Cette année, grâce au climat, les pommes sont plus sucrées et par conséquent, elles se conserveront plus facilement.

Depuis plusieurs années, les producteurs nous incitent à découvrir les pommes selon les caractéristiques de chaque variété. Il semble que le message passe de mieux en mieux. Désormais, quand on choisit une pomme, c'est notamment pour sa texture avant et après cuisson ou encore pour son côté tantôt sucré, tantôt acidulé.

Par exemple, dans la tarte campagnarde proposée aujourd'hui, je mélange deux sortes de pommes: l'une pour son jus et le moelleux en bouche, l'autre pour sa texture encore ferme sous la dent après cuisson. La McIntosh et la Cortland répondent à mes besoins. Dans le gâteau renversé aux pommes, c'est le goût de poire qu'on retrouve dans la pomme Délicieuse rouge qui m'a séduit. La pomme Empire, un croisement entre la McIntosh et la Délicieuse, s'avère aussi un bon choix. Côté tendance, la Cortland vole la vedette depuis quelques années. Sa fermeté, son côté sucré-acidulé et le fait que sa chair ne brunisse presque pas en font la vedette en fin de saison (fin septembre et octobre). J'avais l'habitude de faire ma salade Waldorf avec des pommes vertes (Granny Smith), mais j'opte maintenant pour la Cortland. C'est plus québécois. Ce qu'il y a de bien avec cette salade, c'est qu'on la fait à l'oeil: des pommes Cortland épinées et coupées en cubes, un peu de céleri en brunisso, des raisins secs dorés, des cerneaux de noix de Grenoble frais ou des pacanes, puis de la mayonnaise. Il ne faut pas être trop généreux avec la mayo, il s'agit d'envelopper. Pas de noyer.

Peu importe le coin du monde où l'on se trouve, les recettes classiques prennent habituellement des décennies avant d'être reconnues comme telles. Le filet de porc aux pommes sera à coup sûr l'un de nos plats du terroir. Il existe plusieurs recettes, mais on remarque des similitudes entre elles. Personnellement, j'aime farcir le filet de porc d'oignons dorés avant de le faire revenir dans le beurre. Pour une sauce avec de la texture, j'ajoute des McIntosh. Cette pomme est parfaite pour faire de la compote. Pour les farces et les sauces comme celles du poulet au cidre, une pomme ferme comme la Cortland permet de retrouver des morceaux de pomme dans la sauce.

Les producteurs ont su créer une demande de plus en plus pointue tant en terme de qualité que de variété, et ce toute l'année. Grâce aux entrepôts à atmosphère contrôlée, on peut conserver les pommes jusqu'à huit mois. En résumé, ces entrepôts sont scellés hermétiquement. Le taux d'oxygène est diminué ce qui interrompt le processus de maturation. C'est moins romantique que d'aller les cueillir au verger, mais tout aussi gourmand.



Suite du dossier en B3

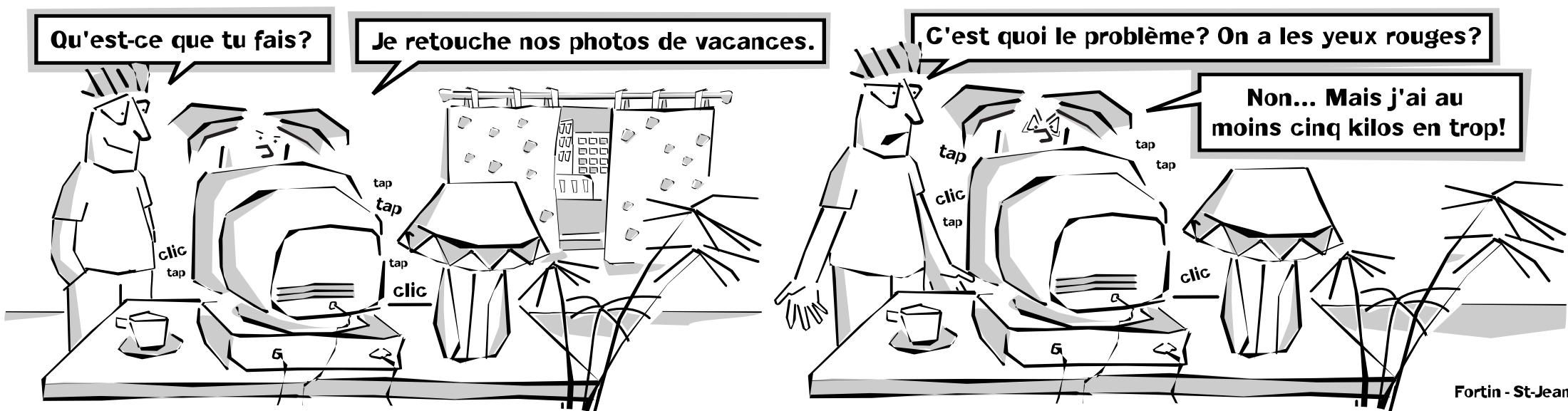


LA GRILLE BLANCHE La Presse

5 gagnants mériteront un sac à dos La Presse

À SURVEILLER DIMANCHE

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

MOSCOU

Suite de la page B1

De Playmate à James Bond Girl

Maria Tarasevich ([www.tarasevich.ru](http://www.tarasevich.ru)) a été un témoin privilégié de l'évolution de cette lucrative industrie, qui semble décupler en importance à chaque année.

En 1996, la brunette s'est rendue célèbre en devenant la première playmate russe du magazine *Playboy*, un honneur qu'elle a dérobé à des milliers d'autres filles qui rêvaient elles aussi de devenir la cover girl.

Aujourd'hui, M<sup>lle</sup> Tarasevich, âgée de 28 ans, ne regrette rien de rien. Ses photos dans *Playboy* — elle en a fait de nouveau en 1999 — lui ont ouvert des portes, mais elle ne respecte pas pour autant les excès que plusieurs se permettent dans son pays chéri, où la culture classique, ancrée dans l'opéra, le ballet, la littérature et le cinéma, a toujours une place prédominante.

« Il y a beaucoup de pornographie en Russie, la plupart du temps, c'est très vulgaire. Mais pour moi, *Playboy*, ce n'était pas de la pornographie, c'était de l'art. Quand ma mère a vu les photos, elle a été enchantée. Mon père m'a félicitée », a raconté à *La Presse* la belle Maria, qui fait maintenant carrière dans la chanson. Elle joue dans le *big band* d'Igor Butman, un célèbre musicien, mais mène aussi, en même temps, sa carrière solo.

Dans les clubs de Moscou, cette diplômée en musique classique se transforme en *James Bond Girl* qui chante le jazz, bien moulée dans des habits serrés qui ne révèlent plus que ses formes.

Elle ne s'en cache pas, elle essaie un peu de faire oublier son passage remarqué dans le magazine pour hommes, mais elle est heureuse de voir que personne ne lui a manqué de respect pour autant depuis la parution de photos révélatrices. « Parfois, il y a des regards entendus qui m'énervent un peu », dit-elle, en rougissant. Maria Tarasevich est probablement le *centerfold* le plus timide du monde.

Tout en essayant de se dissocier de *Playboy*, elle participe à la pérennité du magazine. C'est elle aujourd'hui qui choisit les filles qui lui succèdent dans les pages centrales de la célèbre revue.

L'engrenage de la beauté

Plusieurs féministes russes dénoncent ouvertement l'omniprésence de la pornographie, car, disent-elles, ces images souvent trafiquées de jeunes femmes à peine pubères ont établi de nouvelles normes pour la femme urbaine, de plus en plus difficiles à soutenir.

La dictature de la beauté et du sexe s'est installée chez les Russes depuis que les statues de Staline ont été mises en pièces. « Le succès économique de beaucoup de jeunes femmes dépend de leur apparence physique. La beauté physique est même prise en compte lorsqu'une fille est engagée pour un emploi qui n'a rien à voir avec la longueur de ses jambes », raille Donald Raleigh.

Le phénomène Hungry Duck

Certains hommes d'affaires ont si bien compris cette nouvelle culture de mise à nu qu'ils l'utilisent à leur avantage. Le plus connu d'entre eux est canadien. De 1995 à 1999, Doug Steele a géré un bar/restaurant innocemment baptisé le Hungry Duck, qui était à la base un point de rencontre pour les Occidentaux vivant en Russie.

Mais en 1997, le visage du bar a changé lorsque le gérant a décidé d'organiser une soirée pour les dames. Concept simple comme *priviet* (bonjour en russe) : danseurs nus et bar ouvert pour les femmes pendant quelques heures. Les gars attendent à l'extérieur.

Puis à 23 h, les hommes peuvent entrer. La soirée des dames a déjà fait ses effets. Immanquablement, quelques clientes complètement saoules dansent sans soutien-gorge et sans chandail sur le comptoir du bar.

L'endroit est devenu si populaire qu'il a maintenant son propre site Internet ([www.hungryduck.com](http://www.hungryduck.com)) sur lequel les scènes explicites de « nudité spontanée » et de sexe improvisé sont légions. La direction du bar a changé de main, mais l'atmosphère est toujours aussi hormonale.

Moscou est bien loin d'être prêt à se rhabiller.



photos HEIDI HOLLINGER, collaboration spéciale

Une fille se déshabille dans un bar de Moscou (ci-haut), pendant qu'une autre la regarde : scène ordinaire du nightlife moscovite, paradis des nouveaux Russes.



Maria Tarasevich chante le jazz. Dans une vie antérieure pas si lointaine, elle a été la première Playmate russe de *Playboy*.



La radio de toutes les cultures

CHAÎNE **culturelle** radio

www.radio-canada.ca/radio

François Dompierre

En semaine 12h

*Ici tout est permis*

Réalisation : Diane Maheux

95.3 FM Québec 90.7 FM Estrie 104.3 FM Mauricie 102.5 FM Ottawa-Hull 90.3 FM Toronto

100.7 FM Montréal

## J'AI TESTÉ

Cette semaine j'ai testé des produits pour la boîte à lunch.

### Salade de couscous Fontaine santé

SI VOUS êtes seul ou pressé par le temps, ce n'est pas une raison pour moins bien manger à l'heure du lunch. On trouve des produits de qualité sur le marché comme cette salade de couscous de Fontaine santé. Le produit est frais, bien assaisonné et appétissant. Il se compose de bons ingrédients tels que couscous, tomates, poivrons verts et rouges, huile de canola, olives noires... sel de mer, vinaigre de cidre et épices. La salade ne contient pas d'agent de conservation, mais elle se garde plusieurs jours au frigo. Elle est présentée dans un contenant de plastique transparent qui contient facilement de deux à trois portions. Vendu environ 3,85\$ le contenant de 375 g dans les épiceries.



■ ■ ■

### Contenants à sections Ziploc

ZIPLOC OFFRE toute une gamme de contenants légers, transparents, réutilisables, à prix moindre que d'autres super contenants de plastique. C'est donc moins inquiétant si un enfant perd son contenant à l'école ou l'abîme. Un nouveau format vient tout juste de sortir pour le retour des lunchs. Le contenant comprend trois compartiments qui séparent les aliments. Un grand pour le sandwich, la soupe ou le plat principal, un moyen pour les crudités par exemple et un petit pour la trempette ou les craquelins. Comme on ne veut surtout pas que le sandwich soit détrempé par la trempette, j'ai vérifié l'étanchéité du couvercle qui doit sceller chacune des trois sections pour



éviter les dégâts. Le résultat a été concluant. Le contenant est réutilisable ou jetable (au recyclage). Il va au lave-vaisselle, au micro-ondes et au congélateur. Vendu environ 4,19\$ pour deux contenants dans les magasins d'alimentation, les pharmacies et les magasins à grande surface.

■ ■ ■

### Salade de thon de Clover Leaf



SOUS CET emballage de plastique, on retrouve une boîte de salade de thon de 78 g, quelques craquelins en accompagnement et une petite cuillère. L'idée est bonne mais écologiquement, ce n'est pas très tendance. On retrouve beaucoup de plastique. On s'est surtout

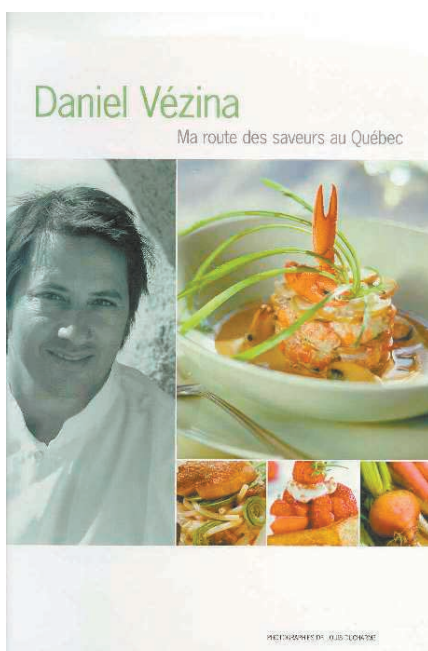
soucié des techniques de commercialisation du produit et pas du contexte social dans lequel il s'inscrit. La salade de thon peut servir de garniture à sandwich ou de tartinade pour les craquelins. Plusieurs goûteurs de mon entourage ont trouvé la garniture trop acidulée, ce qui camoufle le goût du thon. Vendu dans les épiceries.

■ ■ ■

## J'AI LU

### Ma route des saveurs au Québec de Daniel Vézina

NOUS ÉTIIONS plusieurs à trépigner d'impatience et à espérer sa sortie. Je ne crois pas me tromper en affirmant que personne n'a été déçu. Le tome 2 de Daniel Vézina est magnifique. Le livre est très soigné, les recettes bien testées et les explications limpides. Il rend aussi hommage à plusieurs de ses fournisseurs artisans. C'est un livre que bien des chefs aimeraient avoir les moyens intellectuels et techniques de faire, mais tous ne sont pas égaux devant l'imagination et la créativité. Au-delà des apparences, un livre de cuisine se doit d'être un lieu de découvertes culinaires. D'autant plus que c'est tout un portrait de notre terroir que le chef Vézina nous brosse. Si les recettes proposées ne sont pas la simplicité au quotidien, elles sont toutefois une source d'inspiration gastronomique qui elle, peut m'être utile au quotidien. J'ai souri en voyant la quantité d'ingrédients nécessaire à l'exécution de certains plats (dans certains cas près de 40). Considérant que bien des gens n'ont que très peu de temps à consacrer à la cuisine, cette démesure du bon goût fait plaisir à voir. Bien des recettes sont décomposables comme par exemple la mayonnaise à l'estragon du Parmentier d'écrevisse du lac Saint-Pierre ou encore le pain d'épice du foie gras poêlé autumnal qui peuvent être utilisés à d'autres fins. Pour les néophytes, ce livre est un beau défi. Pour les amateurs, un plaisir pour les prochaines saisons. 44,95\$



## RECETTES

RICARDO LARRIVÉE  
collaboration spéciale

**Pendant qu'à la maternelle les enfants apprennent à chanter «pomme de reinette et pomme d'api...», nous nous tombons dans les pommes. La tête la première. En ces belles journées d'automne, il n'y a rien de plus délicieusement parfumé et vitaminé. Voici donc quelques idées pour les apprêter côté sucré et aussi côté salé.**

### Poulet au cidre rosé

**Temps de préparation: 15 minutes**  
**Temps de cuisson: environ 1h40**  
**Portions: 4**

#### Ingrédients

1 poulet  
1 oignon, coupé en morceaux  
3 pommes Cortland, pelées, épépinées et coupées en quartiers  
3 gousses d'ail, coupées en morceaux  
Beurre fondu  
1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de thym séché  
Sel et poivre  
2 tasses (500 ml) de cidre mousseux rosé  
1 feuille de laurier

#### Préparation

1- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

2- Farcir le poulet avec l'oignon, une pomme et l'ail. Déposer le poulet dans un plat allant au four et bien le badigeonner de beurre fondu.

3- Saupoudrer le poulet de thym. Saler et poivrer.

4- Répartir le reste des pommes autour du poulet et verser le cidre sur les pommes. Ajouter la feuille de laurier.

5- Cuire au four environ 1h40, selon la grosseur du poulet. Lorsqu'on pique la chair, le jus qui s'en écoule doit être clair.

6- À la sortie du four, laisser reposer 5 minutes. Retirer la feuille de laurier.

7- Servir les morceaux de poulet avec les pommes et le jus de cuisson. Délicieux avec des pommes de terre.

■ ■ ■

### Filets de porc aux pommes et farcis aux oignons dorés

**Temps de préparation : 20 minutes**  
**Temps de cuisson : 40 minutes**  
**Portions : 4 à 6**

#### Ingrédients

2 oignons, hachés  
3 gousses d'ail, hachées  
3 c. à soupe (45 ml) de beurre  
2 filets de porc  
2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale  
1/4 tasse (60 ml) de vin blanc  
1/2 tasse (125 ml) de bouillon de poulet  
1/2 c. à thé (2,5 ml) d'estragon séché  
3 pommes, pelées, épépinées et coupées en quartiers  
1/4 tasse (60 ml) de crème 35%  
Sel et poivre

#### Préparation

1- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

2- Dans une poêle, faire dorer les oignons et l'ail dans le beurre une dizaine de minutes. Saler et poivrer. Laisser tiédir.

3- Sur une planche de travail, ouvrir les filets de porc en portefeuille, c'est-à-dire couper les filets au centre sans trancher complètement. Ouvrir suffisamment pour y déposer la farce.

4- Farcir les filets de porc d'oignons dorés et ficeler les filets.

5- Dans une poêle allant au four, chauffer l'huile végétale. Y dorer les filets de porc. Saler et poivrer.

6- Ajouter le vin blanc et déglacer.

7- Ajouter le bouillon de poulet, l'estragon et les pommes. Cuire au four environ 20 minutes.

8- Retirer le porc et ajouter la crème. Laisser réduire la sauce quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement.

9- Déficeler, trancher le porc et napper de sauce aux pommes. Accompagner de légumes colorés.

■ ■ ■

### Tarte campagnarde aux pommes, à l'érable et aux noix

**Temps de préparation: 20 minutes**  
**Temps de cuisson: 35 minutes**  
**Portions: 6 à 8**

#### Ingrédients

1/3 tasse (75 ml) de noix de Grenoble, hachées grossièrement  
1/3 tasse (75 ml) de raisins secs dorés  
1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle  
3 pommes McIntosh, pelées, épépinées et coupées en quartiers  
3 pommes Cortland, pelées, épépinées et coupées en quartiers  
1/4 tasse (60 ml) de sirop d'érable  
1/2 livre (250 g) de pâte feuilletée  
Lait  
1/4 tasse (60 ml) de sucre d'érable râpé

#### Préparation

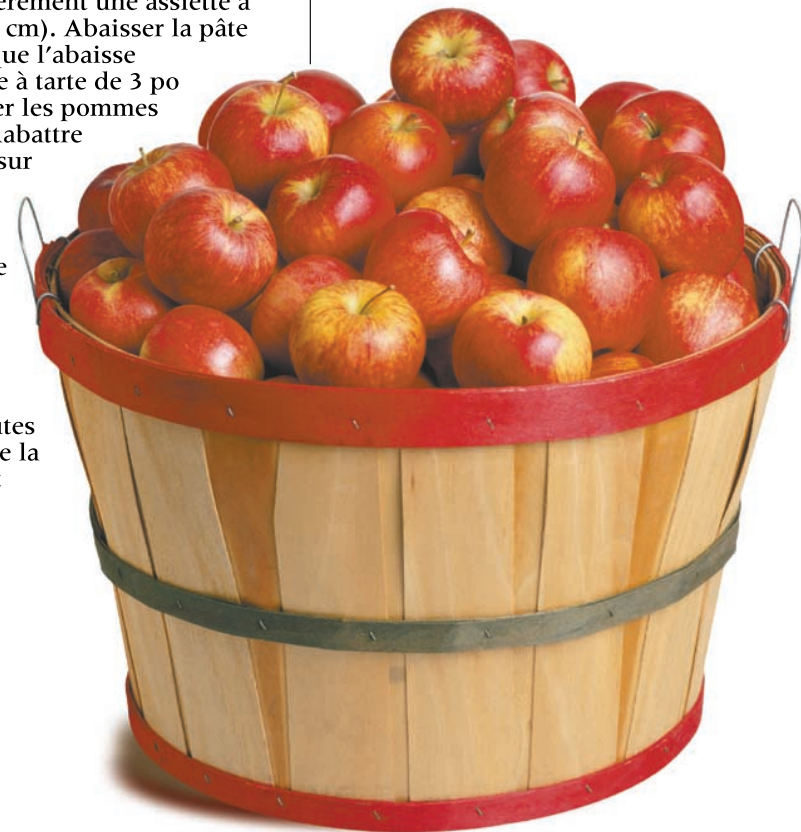
1- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

2- Dans un bol, mélanger les noix, les raisins et la cannelle. Ajouter les pommes et le sirop d'érable. Bien mélanger.

3- Enfariner légèrement une assiette à tarte de 8 po (20 cm). Abaisser la pâte feuilletée pour que l'abaisse dépasse l'assiette à tarte de 3 po (7,5 cm). Déposer les pommes dans l'abaisse. Rabattre la pâte feuilletée sur les pommes. Badigeonner la pâte de lait et saupoudrer toute la tarte de sucre d'érable.

4- Cuire dans le bas du four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit cuite et dorée.

■ ■ ■



## LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

**Q DIANE GAUTHIER: «Lorsque dans une recette on indique d'utiliser des échalotes françaises, peut-on les remplacer par des échalotes vertes ou des oignons?»**

**R RICARDO:** De façon générale oui. Ce sont les quantités que vous devez respecter. Pour votre information, ce que plusieurs appellent des échalotes vertes sont en fait des oignons verts. La différence entre l'oignon et l'échalote en est une de goût. L'échalote est plus subtile et plus sucrée que la plupart des oignons. L'échalote a la taille d'une petite tête d'ail. Quant à l'oignon vert, il peut souvent faire le travail. Par contre son apparence une fois cuit peut ne pas convenir à certains plats, à moins de ne cuisiner que la partie blanche.

**Q SERGE LAPOINTE: «Je viens de me procurer un livre de recettes où l'on indique d'utiliser un rondou et un chinois. Qu'est-ce que c'est?»**

**R RICARDO:** Je n'ai jamais compris pourquoi plusieurs termes culinaires utilisés en cuisine et définis dans le Larousse gastronomique ne se retrouvaient pas dans le Petit Larousse illustré. C'est triste pour le Scrabble. Un rondou est une petite casserole avec des poignées plutôt qu'une queue. Il est souvent fait d'aluminium ou d'acier inoxydable. En ce qui concerne le chinois, c'est une passoire conique très fine qui sert à couler bouillon, fond et sauce. Cet objet est généralement assez cher et se trouve dans les cuisineries spécialisées. Depuis que j'ai un chinois, je n'achète presque plus de coton fromage.

**Q CHANTAL BOLDUC: «Je veux me faire une bonne soupe aux lentilles. Combien de temps dois-je faire tremper mes lentilles.»**

**R RICARDO:** Parmi les légumineuses, les pois cassés et les lentilles sont l'exception à la règle. Elles ne nécessitent pas de trempage. Par contre, selon la couleur des lentilles, orangées, brunes ou vertes, le temps de cuisson variera d'une vingtaine de minutes à près d'une heure.

**Q GINETTE KARZOLA: «J'aimerais savoir comment conserver les tomates confites.»**

**R RICARDO:** Pour mon plus grand plaisir, vous êtes plusieurs à avoir essayé la recette de tomates confites. Voici donc quelques précisions pour vous madame Karzola et pour les autres qui m'ont écrit.

Malgré le fait qu'on les appelle tomates confites, elles ne le sont pas réellement. C'est un joli terme présentement utilisé en cuisine, mais l'action de confire consiste à conserver un aliment dans sa graisse comme le canard, dans le sucre pour les fruits confits ou dans le vinaigre ou l'alcool. Dans le cas qui nous concerne, c'est la longue et douce cuisson ainsi que la texture de la tomate qui nous rappelle le confit. Quant à la différence entre la tomate confite et la tomate séchée, c'est le taux d'humidité dans le fruit qui varie. Lorsqu'elle est bien séchée et entreposée, la tomate peut se conserver indéfiniment. La tomate confite par contre se situe à mi-chemin entre la tomate fraîche et la tomate séchée. Son temps de passage au four est beaucoup moins long: de deux à trois heures comparativement à près de 24 heures pour la tomate séchée. La tomate confite se conserve au réfrigérateur ou dans de l'huile d'olive au frigo.

J'ai aussi indiqué qu'on pouvait congeler les tomates confites. Pour ceux qui se demandent quelle sera l'apparence des tomates à la décongélation, elle sera sensiblement la même qu'au moment de la congélation. À cause de la cuisson, la tomate confite est déjà tendre, ratatinée, et a perdu beaucoup d'eau. Personnellement, je les congèle en quantité d'environ deux tasses (500 ml) dans des sacs à congélation.

**Q HÉLÈNE MORIN: «Est-ce que les fleurs de basilic sont comestibles?»**

**R RICARDO:** Certainement et elles sont excellentes. Vous pouvez consommer les fleurs de toutes vos fines herbes. J'aime particulièrement les fleurs de ciboulette et d'origan en salade. Elles sont aussi succulentes frites en grappe, un peu comme un tempura. La fleur d'ail est quant à elle de plus en plus populaire. On la trouve vendue en pot dans de l'huile.

# La paix en ligne

## WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

PAR LES temps qui courent, les sites Web qui parlent de paix et surtout qui permettent de faire la paix en soi ne font pas nécessairement la manchette. Cependant, je tiens à souligner l'initiative d'un Montréalais qui a mis en ligne un site intitulé Paix sur Terre ([www.paixsurterre.com](http://www.paixsurterre.com)). Un site sans trop de prétention qui permet au visiteur de lire des textes de paix et de laisser des messages de paix. On a vraiment l'impression de pénétrer dans un temple ou dans une oasis, un havre de paix. Et dans toute cette cacophonie

de sites Web qui traitent de violence, de guerre et de haine, ça fait du bien.

L'HUMORISTE Anthony Kavanagh est l'invité du site CanalChat ([www.canalchat.com](http://www.canalchat.com)) pour une session de clavardage aujourd'hui à midi. Quelques jours avant de prendre d'assaut le Zénith de Paris pour deux soirs, les 29 et 30 septembre, Kavanagh a accepté de venir discuter avec les internautes de son spectacle, de sa carrière et inévitablement, de l'actualité.



Anthony Kavanagh

SI VOUS ÊTES de ceux qui sont toujours à la recherche de la dernière initiative sur le Net, le projet Deskswap ([www.deskswap.com](http://www.deskswap.com)) pourrait probablement vous intéresser. Mais je vous préviens, pour participer à ce groupe d'échange en ligne, il ne faut pas avoir d'inhibition informatique. Un artiste de Los Angeles, M. Daggett, a conçu un concept simple : partager avec une personne que l'on connaît ou un groupe d'inconnus une image ou un texte tirés de son propre ordinateur. En clair, au moment où votre ordinateur n'est plus utilisé, juste avant qu'il lance la fonction écran de veille, une capture d'écran de ce qui se trouve sur votre moniteur est faite et envoyée dans le réseau Deskswap. Vous partagez donc le contenu de ce qui se

trouve sur votre écran et en échange, les autres membres du réseau vous offrent le leur pour nourrir votre écran de veille. Le problème avec ce système d'économiseur d'écran, c'est que malgré toute son originalité, il peut en mettre certains dans de beaux draps ou du moins, dans l'embarras. Imaginez recevoir un courriel avec des renseignements personnels, un mot de passe ou encore des photos plutôt indiscretes et qu'au même moment, le système prenne une photo de votre écran et l'envoie à une bande d'inconnus ou mieux encore, à quelqu'un qui vous connaît. Bref, si vous décidez de l'essayer, soyez conscient du risque.

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale

## Déodorants ou coupe-ongles interdits dans les bagages à main à Los Angeles

Agence France-Presse

LOS ANGELES — Des rasoirs aux déodorants, plus de 5000 objets ont été confisqués chaque jour aux passagers à l'aéroport de Los Angeles après le renforcement des mesures de sécurité mises en oeuvre depuis les attentats du 11 septembre contre le World Trade Center et le Pentagone.

Couteaux de poche, instruments de manucure, coupe-ongles, ciseaux et même aérosols, déodorants et laques ont été interdits en cabine depuis la reprise des vols,

selon un porte-parole de l'aéroport, Harold Johnson.

« Les objets qui étaient avant considérés comme d'innocents accessoires de voyage » ne peuvent plus être transportés dans les bagages à main, a-t-il indiqué.

« En dépit du fait qu'ils sont autorisés dans les bagages enregistrés, les autorités aéroportuaires déconseillent fermement de voyager avec de tels objets », a-t-il précisé.

Tous les objets confisqués sont envoyés aux services de police de Los Angeles pour être détruits.

## La tragédie, vue par les enfants

d'après USA Today

Des drapeaux de perles rouges, blanches et bleues alignées sur des épingles. Des grues colorées en papier plié, symboles de la paix mondiale. Des dessins de coeurs, de fleurs ou d'un énorme avion dans un décor menaçant, faits au crayon, à la peinture ou au marqueur.

Ces jours-ci, les enfants américains expriment sur papier leurs sentiments au sujet de l'attaque terroriste du 11 septembre. Dans les classes de quatrième et de cinquième années de Hillary Steel, qui enseigne l'art à l'école Potomac, à McLean en Virginie, les élèves apprennent à fabriquer des pièces d'origami qu'ils expédieront comme souvenirs de paix aux New-Yorkais et aux employés du Pentagone.

À l'école Ravenswood Elementary, à Chicago, l'enseignante Kitty Conde a constaté que certains enfants n'avaient pas besoin d'un devoir d'art pour transformer leurs pensées en dessins.

À l'école Valencia Valley Elementary, à Valencia en Californie, Dana Lindball enseigne à une classe combinée d'élèves de cinquième et sixième années. Ayant déjà eu recours à l'art pour faire face à des tragédies par le passé, elle a rempli les tablards de sa classe avec les plus récents croquis de ses élèves.

L'art est-il thérapeutique ? Oui, répond Barbara Merling, psychologue scolaire dans le comté de Westchester, près de la ville de New York. « Les adultes et même les adolescents ont besoin de parler de cette tragédie. Cela leur permet de revivre l'événement. La discussion les aide à donner un sens à la tragédie, et à mieux la comprendre », dit-elle.

### Comprendre ce qui est arrivé

« Les jeunes enfants ne peuvent y arriver avec des mots. Ils ont besoin d'une expression, d'une communication non verbale, avec des



Photo NEWS.COM

Dans les classes de quatrième et de cinquième années de Hillary Steel, qui enseigne l'art à l'école Potomac, à McLean en Virginie, les élèves apprennent à fabriquer des pièces d'origami qu'ils expédieront comme souvenirs de paix aux New-Yorkais et aux employés du Pentagone.

cube de construction ou des dessins ; ça les aide à comprendre ce qui est arrivé », ajoute Merling.

Selon elle, les enfants sont perspicaces et ont besoin de savoir ce qui se passe vraiment. Les adultes doivent donc répondre avec franchise. « C'est comme parler de sexualité à vos enfants, dit-elle. Vous dites des choses vraies, vous corrigez les erreurs, mais vous ne les surchargez pas. »

Elle ne préconise pas de cacher les journaux ou de mettre la télé à la poubelle. Mieux vaut, dit-elle, les exposer à un minimum de réa-

lité — un journal plié, montrant une photo, ou quelques minutes de couverture télévisée.

Elle ajoute que les réactions des enfants peuvent parfois paraître déplacées aux parents. Certains glousseront ou feront des blagues. D'autres, ne connaissant pas personnellement de victimes, pourraient ne pas ressentir de tristesse. Ce sont là des sentiments réels, et les enfants ne devraient pas avoir à s'en excuser ou se sentir coupables.

« Certains parents, en voyant les dessins de leurs enfants, sont perturbés. Ils devraient plutôt être rassurés », dit Merling.

## Annulation de certains défilés à Paris et Milan

Agence France-Presse

PARIS — Le groupe italien Fin.part a décidé d'annuler toutes les activités de communication du holding et notamment les défilés des marques Cerruti et Maska, à Paris et Milan en octobre, à cause des attentats survenus aux États-Unis, a-t-on annoncé hier.

« Nous considérons qu'en ce moment, il n'est pas opportun de présenter les nouvelles collections de façon spectaculaire », indique le groupe italien, qui annule l'ensemble de ses « manifestations festives prévues jusqu'à la fin de l'année » devant une « situation dramatique » et « par solidarité avec nos amis et partenaires travaillant aux États-Unis ».

« Une partie des sommes qui ne seront pas dépensées pour les défilés, seront versées à un fonds spécial destiné aux pompiers de New York », indique-t-on de même source.

La défection de Cerruti est la première enregistrée pour les présentations parisiennes de la mode pour le printemps-été 2002 (5-13 octobre) en raison des attentats aux États-Unis. En Italie, la marque Diesel a décidé lundi ne plus défilé pendant les présentations milanaises (23 septembre-3 octobre) pour les mêmes raisons.

Lundi dernier à Londres, six stylistes ont annoncé qu'ils ne participeraient pas à la semaine de la mode qui débutait le même jour, par respect pour les victimes des attentats.

**La Presse** La bonne nouvelle du jour!



**La Presse** vous offre la chance de gagner 100 billets pour le spectacle PASTForward du White Oak Dance Project, le 6 octobre, 19 h 30, à la Place des Arts. Ce spectacle met en vedette Mikhail Baryshnikov et ses danseurs Raquel Aedo, Emily Coates, Jennifer Howard, Rosalynde LeBlanc, Michael Lomeka, Emmanuèle Phuon et Keith Sabado.

Festival International de Nouvelle Danse

Jusqu'au 21 septembre 2001, nous publierons quotidiennement les noms de 10 gagnants abonnés à La Presse.

La valeur totale des prix offerts est de 4 900 \$. Les règlements du concours sont disponibles à La Presse. Les gagnants devront répondre à une question d'habileté mathématique pour mériter leur prix. Ces personnes recevront automatiquement leur prix par la poste dans un délai de 2 semaines.

**Voici les chanceux d'aujourd'hui**

M. Boisvert	de Sorel	Mme Liza Massicotte	de Montr al
Mme Laurette Vary	de Beloeil	M. Jean-Fran ois Pinel	d Outremont
M. Nault Roger	de Longueuil	M. Dubuc	de St-Lambert
M. Larry Matteau	de Ch teauguay	M. R al Lafortune	de Montr al
Mme Claire Perron	de Laval	Mme Rachel Dupuis	de Montr al

**Abonnez-vous**

et vous pourriez être aussi parmi les chanceux du jour.

(514) 285-6911 Pour appels interurbains seulement : 1 800 361-7453

**VENTE DE FAILLITE**

**Meubles & Accessoires**

- Lexington
- Natuzzi
- Stanley
- Vaughan
- Rowe
- Alexvale
- Hooker
- Riverside

Meuble pour ordinateur Kimball Rég. 3 891\$

**Jusqu'à dimanche OBTENEZ en plus un RABAIS ÉQUIVALENT à la TPS et la TVQ**

**50% à 70% de rabais**

Salle à diner, Salon, Chambre, Armoire, Lampe, Bureau de travail et Centre de divertissement

**150 boul. Des Laurentides, Laval**  
(anciennement Tapis Valiquette)

Heures d'ouverture: Lun.-Mer. 9h30-18h, Jeu.-Ven. 9h30-21h, Sam. 9h-17h, Dim. 12h-17h

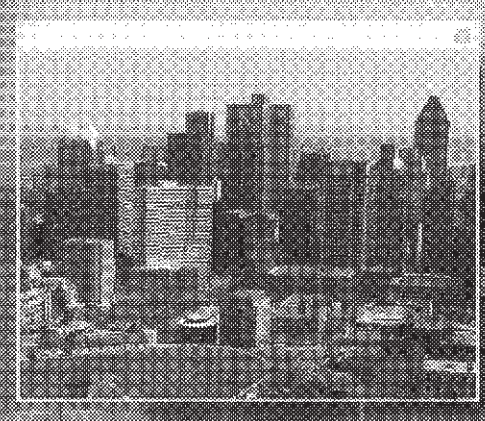
**Maynards**  
DEPUIS 1902

LIQUIDATEURS • ENCANTEURS • ÉVALUATEURS

www.maynards.com

**OUVREZ UNE FENÊTRE SUR MONTRÉAL**

ACTUALITÉS  
ARTS ET SPECTACLES  
DOSSIERS  
ÉDITORIAL  
SPORTS



**cyberpresse.ca**

CHAQUE MINUTE COMPTE

[www.cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca)

## Ruée des marmitons aux cours des grands chefs

DOMINIQUE AGEORGES  
Agence France-Presse

PARIS — Ils sont amateurs et n'ambitionnent pas de devenir de grands chefs. Pourtant les élèves, Français et étrangers, sont de plus en plus nombreux à suivre des cours de cuisine pour avoir de nouvelles recettes et acquérir des tours de main dans une ambiance très conviviale.

À l'école Lenôte, le nombre de « clients » est passé de 1700 il y a un an et demi à 2700 aujourd'hui et les cours, du lundi au samedi, sont complets six mois à l'avance.

À l'école Ritz-Escoffier, le nombre d'élèves a plus que doublé en quatre ans. Ainsi en 1997, ils avaient été 350 à suivre les cours pendant une semaine et, en 2000, le chiffre est passé à 800. Chez le chef Régis Marcon, à l'Auberge des Cîmes (Saint-Bonnet-le-Froid, deux étoiles), les cours sont « complets » jusqu'à la fin de l'année.

Jean-Michel Lorain, à la Côte Saint-Jacques (Joigny, deux étoiles), comme Régis Marcon, ont commencé leurs cours il y a une bonne dizaine d'années avec des clients de la région. Maintenant les élèves viennent de la France entière et de l'étranger. « Certains viennent simplement voir l'envers du décor », dit le premier. « C'est aussi une façon de désacraliser le chef et la cuisine », poursuit le second.

Les élèves-clients, qui peuvent payer jusqu'à 1500 \$ environ pour une semaine de cours, viennent chercher des nouvelles recettes, mais aussi les tours de main qu'on n'apprend pas dans les livres. Joseph, un ingénieur de 55 ans, a pris trois semaines de congé pour étudier au « Ritz », juste à côté des « vraies » cuisines du palace. À côté, au cours de pâtisserie, sept Japonaises entourent un juge californien de 58 ans. Les Japonais et les Américains sont les premiers aficionados de la gastronomie française.

Chez Lenôte, la plupart des élèves sont des récidivistes. Ils cherchent de nouvelles recettes et un savoir-faire. « Ah, c'est pour cela que je ratais ma pâte », s'exclame une participante après une démonstration du chef pâtissier.

Élèves et profs recherchent aussi la convivialité. Pour cela, les cours sont limités à sept ou huit personnes et les recettes faciles à reproduire chez soi. « Il arrive quand même que j'en aie un au téléphone six mois plus tard », dit ravi Jean-Michel Lorain qui tient à faire lui-même les cours.

« La cuisine, c'est important, mais le plus, c'est ce qu'il y a autour. Manger ensemble, pouvoir dire ce que je ressens et ce que eux ressentent », explique Régis Marcon, en évoquant les veillées autour de la cheminée, propices aux confidences.

Nathalie Vigato, du restaurant Natachef, voit aussi dans le phénomène « une envie accrue de recevoir chez soi, dans la droite lignée du cocooning ». « Les cours, l'art de la table, pour moi c'est un tout », résume-t-elle.

# Robert Parker, l'Américain critique réputé des vins français

Agence France-Presse

PARIS — Le bordeaux rouge 2000, millésime le plus réussi depuis 1990, l'appellation Costières-de-Nîmes est qualifiée d'étoile montante... Le nouveau *Guide Parker des vins de France* du célèbre et controversé critique américain Robert Parker n'est pas passé inaperçu durant la saison des vendanges.

Ce guide, qui était paru la dernière fois en 1995, s'est imposé comme la bible des amateurs et professionnels du vin. Il fait et défait des réputations et des prix, à l'instar de la revue *The Wine Advocate* que M. Parker édite depuis 1985 après avoir abandonné sa carrière d'avocat.

Robert Parker démentait lors d'une récente visite à Paris une « parkerisation » de certains vins, pour attirer ses faveurs. « Je donne mon avis, c'est tout », disait cet homme qui suit un régime spécial pour mieux pouvoir déguster.

René Renou, président du comité national des vins à l'Institut national des appellations d'origine (INAO), juge étonnant qu'un « Américain soit devenu le gourou des vins français dans le monde ». « Le paradoxe, c'est que comme il recherche une très grande objectivité, on lui prête beaucoup de subjectivité ! » Cela dit, résume-t-il, « quand le jugement est positif, tout le monde est content. Quand il est négatif, je ne suis pas sûr qu'il ait toujours tort ».

Plus de 7300 vins sont passés en revue dans la nouvelle édition, des millésimes les plus jeunes aux plus anciens. Ainsi, Robert Parker juge que le millésime 2000 bordeaux rouge, « toutes appellations réunies », est « le plus réussi depuis 1990 » et qu'à son avis, les crus de 1955 et 1971 sont « surpassés ».

Une quarantaine de crus de cette région de l'ouest de la France sont qualifiés d'exceptionnels, deux vins et huit propriétés sont qualifiés d'étoiles montantes.



L'œnologue américain Robert Parker a reçu la Légion d'honneur des mains du président de la France Jacques Chirac en juin 1999.

Souvent accusé de ne pas aimer le bourgogne, Robert Parker répond par un chapitre sur cette région intitulé « Champ de mines ». Reconnaissant que les « producteurs sont de plus en plus nombreux à proposer des vins de haut vol » et que la nouvelle génération « oeuvre pour mener la Bourgogne à des sommets encore inégaux », il juge cependant que la « région est pleine d'embûches et de pièges pour le consommateur mal informé ».

Une quinzaine de domaines producteurs de bourgogne rouge sont rangés dans la prestigieuse catégo-

rie des « exceptionnels », 10 sont considérés comme des « merveilles ».

Le critique américain salue les progrès accomplis par la région Languedoc-Roussillon, qu'il met sur le compte d'innovations techniques et l'implantation de cépages « plus nobles et plus renommés ». Pour lui, l'appellation Costières-de-Nîmes est « l'une des étoiles montantes de l'Hexagone » et il qualifie quatre vins de « merveilles ».

Toutes les régions viticoles sont examinées, comme la Vallée du Rhône — le millésime 1999 de cō-

te-rôtie est « probablement le meilleur » qu'il a dégusté « en 22 ans — ou bien encore l'Alsace, qui compte cinq « merveilles ».

Pour chacun des producteurs retenus, il décrit les crus et millésimes sélectionnés, leur potentiel de garde, leur cote de prix et la mythique note sur 100 : les vins notés plus de 85 sont bons ou excellents et ceux qui obtiennent plus de 90 sont exceptionnels. Gare donc à ceux qui ont moins de 85.

Guide Parker des vins de France, Robert Parker (avec Pierre-Antoine Rovani), éd. Solar, 1 464 pages.

VEUILLEZ JOINDRE ET EXPÉDIER AVEC VOTRE DON DÈS MAINTENANT

### Repas complet pour l'Action de Grâces—1,97\$

Nous avons besoin de votre aide pour servir notre repas de l'Action de Grâces et procurer des repas chauds additionnels ainsi que d'autres services essentiels cet automne aux personnes démunies, sans abri et qui souffrent dans la région de Montréal.

Pour seulement 1,97 \$ vous pouvez procurer un repas chaud ou un abri sécuritaire et une aide pastorale qui pourraient être le point de départ pour une nouvelle vie.

S'il vous plaît, aidez nous à donner de la nourriture et des soins à ceux qui ont faim, aux sans abri et à ceux qui souffrent en postant votre don dès maintenant.

19,70\$ pour aider 10 personnes     39,40\$ pour aider 20 personnes  
 59,10\$ pour aider 30 personnes     78,80\$ pour aider 40 personnes  
 197\$ pour fournir 100 repas ou des services essentiels  
 \_\_\_\_\_ \$ pour aider autant de personnes que possible

Pour facturer votre don sur votre carte de crédit Visa/MasterCard/AMX, veuillez composer le 514-523-5288.

Les montants mentionnés sont des coûts moyens et comprennent les frais de préparation et de service des repas. Un reçu d'impôt vous sera expédié par la poste.

Nom \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_ App. \_\_\_\_\_  
 Villes/Prov./Code Postal \_\_\_\_\_  
 Téléphone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_  
 Courriel \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_

Veillez faire votre chèque payable à:  
**LA MISSION BON ACCUEIL**  
 C.P. 894, Succursale A, Dépt. 52/96  
 Montréal, QC H3C 2V8  
 Situé au: 1490 rue Saint-Antoine ouest  
 www.mbawhm.com

Le numéro d'enregistrement de la Mission Bon Accueil, un organisme de charité, est le BN10819 5215 RR0001.

2986258A

NOTRE 109 IÈME ANNÉE DE SERVICE À MONTRÉAL

# SOLDE

JUSQU'À  
**-70%**

sur des centaines de  
**TRÈS BEAUX** cache-pots,  
 objets déco, plantes

**-50%**

sur notre collection  
 exclusive de pots, vases,  
 mobilier, fontaines, statues  
 qui **RÉSISTENT AU GEL**

**ALPHA**  
 Plantes  
 et poteries

230, rue Peel, Montréal  
 (2 rues au sud de Notre-Dame)  
**514.935.1812**  
 Stationnement gratuit • Ouvert 7 jours

À ne pas manquer du 20 au 28 septembre 2001

C'est la saison de la  
**réno-décoration!**

26 au 30 septembre 2001,  
 Place-Bonaventure, Montréal

Salon habitat  
 7<sup>e</sup> d'automne

Heures d'ouverture  
 Mercredi : 16 h à 22 h  
 Jeudi et vendredi : 11 h à 22 h  
 Samedi : 10 h à 22 h  
 Dimanche : 10 h à 18 h

Prix d'entrée (toutes taxes incluses)  
 Adultes : 9 \$  
 Carte Accès Montréal : 7 \$  
 Aînés et étudiants : 7 \$  
 Enfants (6 à 12 ans inclus) : 3,50 \$

Un événement  
 une division de média  
 mondial dmg (Canada) inc.

présenté par  
**STAR CHOICE**  
 NOTRE TÉLÉ. C'EST D'ABORD LA VOTRE.

Ne manquez pas  
 ce cahier spécial  
 samedi dans

**La Presse**

(Distribué en région métropolitaine seulement)

DOSSIERS  
**FBI**

Le département judiciaire le mieux gardé  
 au monde vous ouvre ses portes.

CE SOIR 20 h

CANAL  
**D**

Un monde de découverte



Astral Media  
 10  
 100<sup>e</sup> anniversaire



Michel Gillet, propriétaire du restaurant Les Chenêts devant son portrait peint avec du Château La Croix de Gay 1989.

Photo MARTIN CHAMBERLAND, La Presse ©

# Philippe Dufrenoy: peintre de l'éphémère

## Picard d'origine, l'artiste peint avec du vin

LAMIA GRITLI  
collaboration spéciale

ZOLA AURAIT sans doute été séduit par l'oeuvre de Philippe Dufrenoy, Français, Picard d'origine, qui peint avec du vin. Parcours d'un artiste des Grands Crus.

Qu'ont en commun Claude Lantier, le personnage de *L'Oeuvre* de Zola et Philippe Dufrenoy? L'amour de la création bien sûr! Mais si le premier a connu la douleur du travail inachevé, le second, inlassable, poursuit depuis plus de deux ans — avec succès — sa passion enivrante: dessiner des portraits avec du vin.

Philippe Dufrenoy, 55 ans, ancien économiste-démographe n'a jamais refoulé son intérêt pour l'art. « Je suis un musicien rêveur, j'adore le jazz et suis photographe à mes heures, un amateur, mais très éclairé. En plus j'ai toujours aimé la peinture. Et le vin, bien sûr », confie-t-il de sa résidence de Bordeaux, sa région d'adoption depuis 20 ans, un cadre qui ne peut qu'émoussiller la relation privilégiée liant Philippe, l'artiste, au vin.

Et puis, un jour, « assis dans un restaurant, j'ai tout bêtement trempé mon pinceau dans un verre de vin que j'ai commandé et je me suis amusé à dessiner un oeil sur la nappe en papier ». Suivent, une première esquisse du défunt homme politique français Chaban-Delmas, qu'il admire, et quelques portraits de gens ordinaires. Après, une fine observation de l'évolution du vin et, enfin, la révélation: « Après avoir mis du vin sur un pa-

pier blanc, je l'ai laissé sécher durant 24 ou 48 heures, j'ai obtenu une tache qui s'estompe assez vite, mais au bout d'une dizaine de couches elle se transforme en couleur, c'est une première étape. J'arrive alors à dessiner le relief du visage et ensuite à noter une évolution, dans le temps, de la couleur du vin », explique M. Dufrenoy en prenant soin de ne pas tout dévoiler, secret du métier oblige.

La métamorphose chromatique dépend du vin utilisé. Elle est notamment mise à l'épreuve par le tannin, une composante du vin, mais aussi par le cépage choisi. « Je peux rater des tableaux si le vin retenu prend un peu trop de chaleur, tourne rapidement et se transforme en bleu, en vert. Je suis donc obligé d'entamer une autre bouteille et de recommencer le tableau », explique-t-il.

M. Dufrenoy a recours à un papier professionnel pour aquarelle, assez épais et avec une grande capacité d'absorption. Une fois la couleur recherchée atteinte, le peintre stoppe l'évolution du vin et stabilise le tableau. Pour ce faire, nous dit-il, chaque tableau est traité avec des fixateurs chimiques puis isolé de l'air et de la lumière par des films protecteurs. « Tout cela peut nous garantir dans des conditions normales d'exposition, soit en évitant le soleil, une durée de vie supérieure à 10 ans, c'est-à-dire la durée d'une photo couleur sous encadrement. »

La technique Dufrenoy obéit à un rituel et à une certaine convivialité. L'artiste vous rencontre autour



Philippe Dufrenoy à l'oeuvre.

d'une bonne table et, évidemment, d'une bonne bouteille de votre choix que vous dégustez de concert. Il scrute, tel un physionomiste, le regard, la gestuelle et l'expression du visage qui vous caractérisent. Ensuite, il immortalise le tout sur film. « En général, j'ai besoin d'une bonne demi-heure pour bien saisir les traits de la personne en face de moi, puis je repars avec un fond de bouteille. Il me faut sept jours pour faire le portrait, ensuite je laisse le vin vieillir sur le papier durant trois semaines », précise-t-il.

En décembre 2000, Philippe Dufrenoy rencontre Alain Raynaud,

président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux de l'époque. Ce fut le coup de foudre. Ses travaux sont alors présentés à plusieurs propriétaires de l'Union qui lui commandent des portraits dessinés avec leurs propres vins. L'heure de gloire a sonné. Le peintre de l'éphémère devient peintre du dernier chic de la haute société parisienne (Alain Juppé, l'ex-premier ministre français, Bernard Magrez, PDG du groupe William Pitters, May-Eliane de Lencquesaing, propriétaire du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande), mais aussi américaine depuis qu'il a réussi le portrait du fameux *wine-*

maker californien, Robert Mondavi.

### Un artiste connu aussi au Québec

C'est au cours de ce même hiver 2000 que Philippe Dufrenoy a rencontré Jean-Pierre Charbonneau, président de l'Assemblée nationale du Québec, alors en France pour rendre visite à son fils. Philippe Dufrenoy lui a proposé de réaliser son portrait. « Le travail du peintre est impressionnant par sa fidélité et la minutie de la technique. Mon portrait siège à l'entrée de mon bureau de comté dans Borduas, à proximité de quelques pièces d'art africain », précise M. Charbonneau.

L'aventure québécoise ne s'arrête pas là pour Philippe Dufrenoy puisqu'au printemps 2001, il rencontre à Montréal deux maîtres incontestés de la haute gastronomie: Michel Gillet et Champlain Charest, respectivement propriétaires des restaurants Les Chenêts, rue Bishop et Le Bistro à Champlain, à Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson. Deux institutions des plus respectées au pays, connues pour leurs tables et leurs caves exceptionnelles. MM. Gillet et Charest ont récemment reçu leurs portraits que l'on pourra bientôt voir exposés à la succursale Signature de la SAQ au centre-ville de Montréal (de même que celui du grand patron de la SAQ, Gaétan Frigon). En octobre, Philippe Dufrenoy sera aux Chenêts et au Bistro à Champlain où sera exposée une bonne partie de son oeuvre.

# GAGNEZ cette JAGUAR

## grâce à CKAC730 et La Presse

Modèle Sedan 2002

Pour participer, vous devez écouter l'émission **Lapierre en direct** du lundi au vendredi, entre **11 h 15 et 13 h 00**, pour découvrir la personnalité de la semaine.

Remplissez le coupon de participation publié tous les **jeudis** jusqu'au 27 septembre 2001 et retournez-le à l'adresse suivante :

**Concours "Jaguar"**  
**CKAC730**  
**C.P. 7373**  
**Montréal (Québec)**  
**H3C 4A5**

**Tirage le 5 octobre 2001**

(La couleur de la voiture gagnée peut être différente, location 2 ans.)



Les règlements du concours sont disponibles à CKAC730.  
Valeur totale approximative du prix offert : 28 000 \$. Fac-similés non-acceptés.

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_ Âge : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_ App. : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Tél. (rés.) : ( ) \_\_\_\_\_ Tél. (travail) : ( ) \_\_\_\_\_

Date de l'indice : \_\_\_\_\_ Réponse : \_\_\_\_\_

**La Presse**  
cyberpresse.ca

**CKAC 730**

## RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

# Louis Deluscar

**Armé d'un sourire canon et d'une bonne humeur contagieuse, Louis Deluscar suit toute une population dans ses hauts et ses bas. Depuis 24 ans, il aide les travailleurs d'un immeuble de la rue de Bleury à prendre l'ascenseur. Originaire d'Haïti, il aime le poisson épicé, la musique de CKUT et le travail bien fait. Un «Bonjour» par-ci, une blague par-là. Tout est dans le dosage, explique-t-il sur l'art de se faire apprécier dans un ascenseur. Vingt-quatre heures dans la vie d'un liftier qui aime son métier.**

LAMIA GRITLI  
collaboration spéciale

JEUNE HOMME de 70 ans, d'origine haïtienne, Louis Deluscar est un garçon d'ascenseur. «Non, plutôt opérateur d'ascenseur, car quand vous dites garçon je pense à go-go boy!» s'esclaffe-t-il.

La comparaison est séduisante et, j'ose l'avouer, elle m'a titillé l'esprit la première fois que je l'ai rencontré. Élané, vêtu d'un blue jeans serré et d'une chemise couleur soleil d'Haïti, une casquette trahissant des cheveux à peine grisonnants et bien soignés. Sexy, le mec ! Il arbore en plus un sourire ravageur qui désarme aussi les habitués du 1435, rue de Bleury, son lieu de travail depuis 24 ans. Tout une vie que Louis Deluscar m'a permis de résumer en vingt-quatre-heures.

«Le 12 novembre 2001 exactement, je fêterai mes 24 ans comme opérateur d'ascenseur. C'est fantastique. Quand je pense qu'il y a des gens qui cherchent toujours de l'emploi alors que moi, j'ai eu un boulot durant tout ce temps, je réalise le succès.»

Mais le secret de la réussite pour Louis demeure avant tout la santé. C'est d'ailleurs un mot qu'il ne peut soustraire de son horaire. «Ma conjointe est gravement malade, alors tous les matins vers 8h, je me rends au centre hospitalier, à son chevet, pour l'aider à manger, je lui tiens compagnie jusqu'à midi. Et l'après-midi c'est une infirmière qui s'en occupe, puisque ma journée de travail débute à 14h30 et se termine à 21h30», confie-t-il posément, assis sur un banc public, en face d'un hôpital à l'est de Montréal.

Le boulot de Louis, vous le savez, appelle des hauts et des bas: il monte et descend, descend et monte l'ascenseur avec ses clients, sans répit parfois. Une trajectoire qui peut sembler étourdissante, ou encore trahir les côtés trivial et automate du métier: le liftier est amené à répéter la sempiternelle phrase «Bonjour, quel étage s'il vous plaît?». Nenni, rétorque Louis Deluscar. «On s'habitue madame et puis chaque jour est unique, bien sûr il faut saluer les gens, parler à l'occasion mais ne pas trop les

importuner. Généralement les gens son aimables, ils conversent et chacun a son lot d'histoires, pourtant ce sont presque les mêmes visages que je croise quotidiennement.»

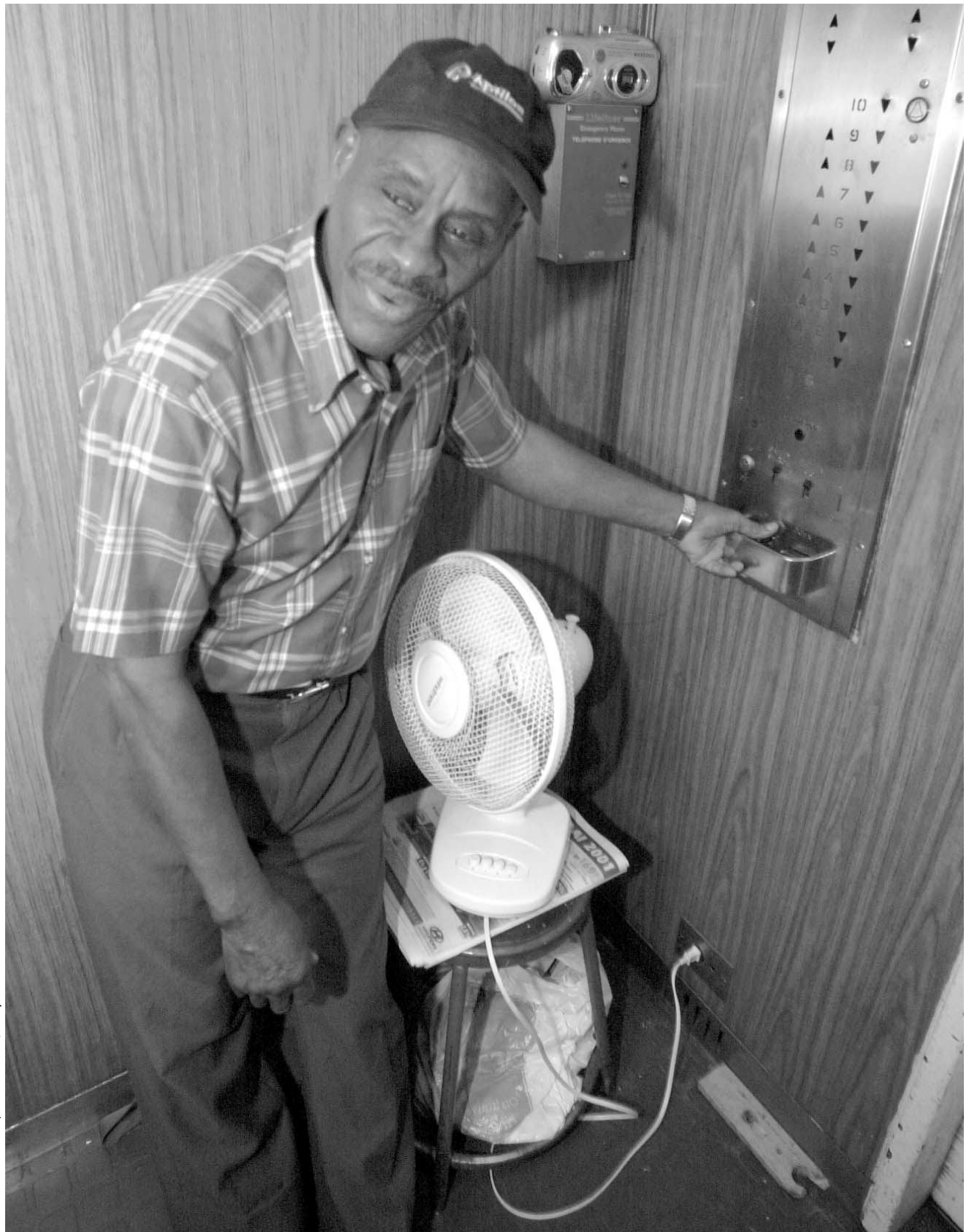
Après avoir passé 24 ans dans cet édifice de 10 étages, vieux de 85 ans, il n'est pas étonnant que Louis connaisse par coeur les allées et venues de ces clients et bien sûr l'étage réclamé. «Pour les réguliers, c'est facile, je le fais de mémoire», précise-t-il.

Quand vous arrivez dans cet immeuble de la rue de Bleury, angle Sainte-Catherine Ouest, Louis, ou comme on l'appelle «notre Monsieur ascenseur» vous accueille dans son ascenseur avec un «Bienvenue à bord!». Vous découvrez alors, un petit bureau aménagé dans le coin. «Il y a une chaise, mon sac à lunch et mon café, une radio suspendue. Mon collègue Marc installe même une télé lorsqu'il travaille le week-end. Aussi, avec la chaleur insupportable de l'été, on a ce ventilateur, l'hiver une «chaufferette». Il nous arrive aussi de garder nos manteaux car à -25 degrés ce n'est pas facile!» décrit Louis, qui laisse partir ses clients sur une note affectueuse: «À la maison!».

Quant à moi, au bout de cinq ou six voyages dans la vieille capsule et contrairement à mon interlocuteur, je commençais à voir les étoiles de midi!

À l'intérieur de l'ascenseur, si par malheur l'atmosphère tourne au gris, Louis est toujours là pour la détente. «Il est drôle et taquin», témoigne son patron Stewart Black, de la compagnie ADAMCO, gestionnaire de l'immeuble. Luc Lachance, coursier, surgit comme un éclair dans l'ascenseur pour lancer: «Moi j'aime mieux quand Louis est de service, il y a toujours de la musique, de la joie, c'est le fun!»

quand Louis est de service, il y a toujours de la musique, de la joie, c'est le fun!» Quant au principal intéressé, sa tactique est simple: «Les gens reviennent souvent de vacances bronzés, alors je leur dis: encore quelques jours et vous serez noirs comme moi! Com-mee vous le voyez, je suis resté longtemps au soleil... j'ai été brûlé!» confie-t-il en riant. Puis reprenant son ton sérieux: «Je leur dis aussi que j'aimerais bien aller en Bosnie-Herzégovine. Je l'an-



Jeune homme de 70 ans, d'origine haïtienne, Louis Deluscar est un garçon d'ascenseur. «Non, plutôt opérateur d'ascenseur, car quand vous dites garçon je pense à go-go boy!» s'esclaffe-t-il.

nonce solennellement et ils me croient!». Petit blagueur va!

Mais quel est le secret de votre bonne humeur et de votre jeunesse M. Deluscar? «Je suis naturel, je ne fume pas, d'ailleurs je ne comprends pas pourquoi vous fumez, ou ce que vous trouvez là-dedans; le gouvernement devrait fermer la fabrication, s'écrie-t-il. Je bois à l'occasion et étant jeune, j'ai beaucoup joué au football, c'est peut-être pour cela aussi qu'on me donne souvent 30, 45 ou 50 ans», dit celui qui a la démarche d'un Wesley Snipes et le charisme d'un Felipe Alou.

Père de deux enfants, Louis Deluscar a débarqué à Montréal le 22 octobre 1977, à la recherche, me dit-il, de jours meilleurs. «J'étais chauffeur d'autobus durant quelques années à Port-au-Prince. J'ai toujours été en société moi, et puis je suis fier de parler de mon métier, c'est mon gagne-pain.» Il évoque Haïti avec une pointe de nostalgie. «J'ai des neveux et des nièces à Cap Haïtien et à Port-au-Prince, ce n'est pas facile pour eux de venir me voir et je ne peux m'y rendre non plus parce que ma femme est très malade. La dernière fois dans mon pays était en 1996, mais en 1989 j'ai été deux ou trois fois à New York», se rappelle-t-il, toujours avec ce souci inouï de précision.

L'autre date mémorable, outre son mariage en 1958, c'est la découverte de l'hiver canadien. «Quand j'ai débarqué à Montréal, il y avait de la neige, beaucoup de neige. Je la voyais pour la première fois; je pensais qu'on devrait rester à la maison et

que c'était la fin du monde. Pas de soleil pendant 10 jours, oh là là! Je me suis dit «je ne peux rester ici!» Après, poursuit-il, c'était les grosses bottes, les gants, etc. Les gens me disaient qu'il va bientôt faire chaud, mais je n'y croyais pas. Chez nous on se balade torse nu, c'est toujours l'été!» s'exclame-t-il.

Une fois chez lui, dans son appartement de Rosemont qu'il occupe depuis 20 ans, Louis se détend en écoutant la musique classique ou populaire, en lisant, à l'occasion: «Je n'ai plus le temps comme avant, à l'époque je lisais des livres d'histoire, par exemple.» Pas d'autres loisirs? «Comme ma femme est malade, j'ai le même train de vie: visite à l'hôpital et boulot. Je ne sors pas beaucoup, je n'ai presque pas d'amis et donc je ne peux aller dans les cafés ou restaurants par exemple.» Vous êtes un bon chef à la maison alors? «Oui, je cuisine bien, à l'haïtienne et très épicé, indique-t-il. C'est un plaisir comme le bon poisson frais de la mer. Mais au boulot, il m'arrive de commander un mets.»

Le 8 février prochain, Louis fêtera son 71<sup>e</sup> anniversaire et entamera – à moins que l'immeuble, propriété de la Société immobilière du Québec ne porte un autre visage – son quart de siècle dans ce métier, de plus en plus rare chez nous. Mais, si vous vous hasardez rue de Bleury, sachez que Louis sera toujours aussi souriant, prêt à vous accueillir dans son ascenseur avec son doux «Bienvenue à bord». Longue vie et bonne continuation, Louis.

## LE CARNET DE LOUIS DELUSCAR

> La Bible «Je la lis tous les soirs, pour moi et pour ma femme.»

> Le sport «Le baseball et le hockey, je suis un fan des Expos et du Canadien de Montréal. C'est bien quand ils gagnent les matchs.»

> Le poisson «J'aime surtout le rouget et le brochet, bien assaisonnés et grillés; avec un bon plat de riz, accompagné de pois rouges cuits à part et d'une bonne sauce pour le poisson.»

> Les chips Ruffles, saveur crème sure et oignons «les meilleurs au monde!»

> Les frites «On dit que ce n'est pas bon pour la santé, mais hélas! J'aime trop cela.»

> Restaurant Turf (358, Sainte-Catherine Ouest, 861-6212) et Pasta etc. (1435, de Bleury, 843-4345). «Je commande surtout quand je travaille les samedis: un spécial smoked meat, frites et boisson, c'est bon et pratique.»

> Radio Centre ville et CKUT, «pour la musique et les émissions sur Haïti»

## Courriel de poche pour nomades branchés



MARIE-ANDRÉE AMIOT  
DOCTEUR GADGET

Lu dans le magazine *Camping Caravanning* de septembre: PocketMail ou le courriel rendu facile. L'auteur, un snowbird qui a troqué l'hiver pour le nomadisme au soleil, parle d'un gadget pas plus gros qu'un livre de poche, qui reçoit et envoie des messages par courriel à partir de n'importe quel téléphone. Sans bloc-note, sans câble et sans problème.

La technologie, assez vieille (au moins 20 ans), vaut celle des soi-disant appareils de branchement évolués et simplifie au max la vie de ceux qui veulent rester en contact.

Pour environ 100\$ US et un abonnement mensuel de 14,50\$ US, le petit Sharp TM 20 est en fait un agenda électronique doté d'un modem qui réagit au son. En plus de fournir les

services habituels (organisateur, carnet d'adresses, rappel d'anniversaires, etc.), il contient un petit haut-parleur à ventouse à l'arrière qui sert à transmettre les données. L'utilisateur écrit son message qui s'affiche à l'écran. Il le sauvegarde dans la corbeille OutBox puis compose le numéro sans frais fourni et attend le signal lui donnant le feu vert: «Press the PocketMail button».

Il dépose alors le combiné du téléphone sur la face arrière du TM 20 où deux petits récepteurs troués captent les bruits de la ligne téléphonique. Une sonnerie et des voyants lumineux lui indiquent que l'opération est en marche. En quelques secondes, les messages sont acheminés vers la corbeille de réception du destinataire.

Les frais mensuels donnent accès aux numéros sans frais (pour les États-Unis et le Canada et quelques autres pays) et à un compte de courriel de PocketMail. L'abonné peut faire parvenir des messages à partir de n'importe quel compte: POP3, IMAP et autres fournisseurs de services tels ceux du bureau ou de la famille.

Parce que le modem est acoustique, il n'y a aucun câble à brancher. Le der-

nier modèle du TM 20 de Sharp (JVC offre également un modèle sans agenda, le HC-E100) peut se brancher sur n'importe quel téléphone: numérique ou analogique, cellulaire ou sans fil. Il fonctionne sur les systèmes PBX d'un hôtel et même sur les téléphones publics à 25 cents.

Cette technologie existe depuis le début des années 1980. Les nomades de l'époque utilisaient des Tandy TRS-80 100 pour envoyer des messages à partir d'une cabine téléphonique à la vitesse faramineuse de 300 Kb/s.

Depuis plus d'un an, d'autres appareils ont été mis en marché à grand renfort de publicité. Le plus connu est le BlackBerry de Research in Motion. Plus petit que l'autre, il offre les mêmes avantages et plus: pour échanger des messages, il n'a pas besoin d'être branché à un téléphone. Le hic, c'est qu'il coûte cher. Entre 500 et 600\$ à l'achat, plus des frais mensuels de 40\$ au moins. Le service PocketMail est peut-être le secret le mieux gardé de l'industrie. À très peu de frais, il permet de garder contact avec les gens branchés. Plus important, il est fiable et archisimple.

TM 20, de Sharp. Environ 100\$ US plus abonnement mensuel de 14,50\$



Nous avons aimé

La grande flexibilité et la polyvalence. Le prix. Il fonctionne partout et à partir de n'importe quel type de téléphone.

Bof...

Clavier en anglais seulement, sans accent. Ne peut envoyer de pièces jointes ni de photos. Pas d'écran couleur.

Blackberry, de Research in Motion. Environ 500\$, plus abonnement mensuel de 40\$.



Petite taille, très efficace.

Cher. Clavier minuscule.

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

20 septembre 2001

Page B8 manquante