

ACTUEL

QUESTIONS EXISTENTIELLES
S'ABSTENIR OU PAS? PAGE 6

ACTUELITÉS CONFUSION, KANUK ET HAIKU... PAGE 6

EMBELLIR

MONTRÉAL

De ses boulevards remplis de marchands de voitures à ses autoroutes urbaines hyperbétonnées, Montréal n'est pas toujours joli joli. Pas besoin d'aller en voyage très très loin pour revenir d'autres villes convaincu que le béton est d'un gris beaucoup plus vert chez la voisine d'à côté. On en entend qui envient Ottawa à cause du très vert aménagement du canal Rideau et du parc de la Gatineau et d'autres qui envient Québec avec ses vieux quartiers. Nul besoin de préciser que San Francisco, Sydney, Rome, et compagnie sont des sources d'inspiration sans fin quand vient le temps de dire que Montréal est une moins belle ville que...

Mais peut-être pouvons-nous faire quelque chose, justement, pour rendre notre ville aussi belle que les autres. Vous avez une idée audacieuse pour embellir Montréal? Un projet original pour y rendre la vie plus agréable? *La Presse* vous invite à soumettre vos propositions dans le cadre du projet Embellir Montréal.

Les propositions les plus intéressantes seront publiées dans nos pages et soumises à un vote parmi nos lecteurs.

Le projet s'adresse à tous les Montréalais, et comprend deux catégories.

Le volet «citoyen»

Votre projet peut avoir un impact pour l'ensemble de la communauté montréalaise, ou pour un quartier. La description de la proposition ne doit pas dépasser 300 mots et peut être accompagnée d'un support visuel. Faites parvenir votre proposition à embellir@lapresse.ca.

Volet «professionnel»

Ce volet s'adresse aux architectes, urbanistes, et autres professionnels de l'aménagement urbain, de même qu'aux jeunes qui étudient ces disciplines. Ces projets doivent avoir un impact pour toute la communauté montréalaise. La description ne doit pas dépasser 300 mots et doit être accompagnée d'un support visuel. Faites parvenir une description du projet à embellirpro@lapresse.ca. Date limite: le samedi 9 octobre 2004.

En attendant, voici dans les prochaines pages les réflexions de nos chroniqueurs sur la beauté et la laideur de Montréal et quelques mochetés montréalaises auxquelles on pourrait particulièrement s'attarder.

VOIR DOSSIER EN PAGES 2 À 5



ILLUSTRATION FRANCIS LEVIELLE, LA PRESSE



À VOS AFFAIRES
LE DIMANCHE

CE DIMANCHE DANS LA PRESSE

Gérer vos finances sur le net,
AVEZ-VOUS LE CHOIX?

DOSSIER EMBELLIR MONTRÉAL



Le silo n°5.

PHOTO MARTIN TREMBLAY. LA PRESSE®



Chapiteau, rue de la Commune.

PHOTO ROBERT SKINNER. LA PRESSE®



La place Jean-Paul-Riopelle.

PHOTO ANDRÉ TREMBLAY. LA PRESSE®

Oui à la chirurgie esthétique!



RIMA ELKOURI

Si l'équivalent de l'émission de télé-réalité *Extreme Makeover* existait pour les villes, Montréal serait une candidate de choix. De la tête aux pieds, des berges de la rivière des Prairies aux premiers clapotis du fleuve Saint-Laurent, les chirurgiens urbains ne manqueraient pas de travail.

Munis d'énormes marqueurs, ils pourraient passer des journées entières à encercler en rouge les multiples amas de cellulite de la ville, ses poches de pauvreté sous les yeux, son nez gonflé de pollution, ses excroissances hideuses, les cicatrices laissées par ses promoteurs voraces ou ses maires sans vision.

J'ai l'air de la détester. Pas du tout. Je me suis même surprise, ces derniers temps, à la trouver belle. Et je ne parle pas ici que de beauté «intérieure». Je l'ai trouvée belle pour de vrai, l'autre matin, en descendant de l'autobus 535 qui m'a laissée aux portes du Vieux-Montréal, rue de Bleury. Ça faisait des mois que je n'avais pas mis les pieds dans ce coin de la ville, occupée comme j'étais à pousser ma poussette dans les rues de mon quartier. Et là, ça m'a sauté aux yeux. Elle était belle.

Pendant des années, le Vieux-Montréal et ses environs étaient, au pire, un no man's land sans âme, au mieux, un piège à touristes où l'on vend du simili

art inuit. Mais voilà que tout a changé. Je suis partie en congé de maternité, c'était un désert gris. Je suis revenue, c'était devenu un lieu magnifique. Un quartier, un vrai.

L'ex-no man's land en question est devenu le Quartier international de Montréal (QIM), qui fait le pont entre la vieille ville et la nouvelle. Un lieu qui se démarque par son élégance et son intelligence. En écrivant cela, j'ai l'impression de rédiger une brochure touristique. Mais je vous assure que cette fois-ci, c'est vrai. Ce ne sont pas que des mots creux de promoteurs touristiques. Le QIM a réellement privilégié un aménagement urbain durable, dans un espace qui met à l'honneur le piéton. La cicatrice béante laissée par l'autoroute Ville-Marie a été recouverte, les stationnements de surface ont été éliminés, des places publiques ont été créées, des arbres ont été plantés... Tout cela en ayant à coeur la mise en valeur du patrimoine urbain et architectural.

C'est sans contredit ce que Montréal a fait de plus beau depuis longtemps. Allez vous asseoir devant *La Joute*, place Jean-Paul Riopelle, quand la sculpture flotte dans la brume. Moi qui ai déjà douté de la pertinence de déménager cette oeuvre qui dormait dans l'est de la ville, je ne doute plus. J'admire.

Allez aussi contempler la bouche de métro Guimard, à la station Square-Victoria, offerte par la RAPT (Régie autonome des transports parisiens) à la STM. Si toutes les stations avaient cette grâce, Montréal serait vraiment plus joli.

Des lampadaires aux bancs publics, des fontaines aux nouveaux arbres, rien dans ce Quartier international n'a été improvisé. Aucune trace de travail bâclé,

de ce travail «botché», qui est trop souvent la marque de commerce de notre ville.

Que faire pour embellir Montréal? Moi, je dis qu'il faut «vieux-montréaliser» Montréal. Ou plus précisément «quartier-internationaliser» Montréal...

Je suis partie en congé de maternité, le Vieux-Montréal était un désert gris. Je suis revenue, c'était devenu un lieu magnifique. Un quartier, un vrai.

Je ne plaide pas pour un projet particulier. Je plaide pour un état d'esprit, qui a longtemps fait défaut à Montréal. Je ne dis pas de faire pousser des Quartiers internationaux un peu partout dans l'île. Je dis de s'en inspirer. De réfléchir et de rêver comme l'ont fait les artisans du QIM. De penser dans une optique de développement durable, plutôt que de développement *fast-food*.

Bref, je dis d'oser. Vous me direz que la dernière fois qu'un maire a osé, on s'est retrouvé avec un Stade olympique... J'ajouterai donc qu'il faut oser tout en dosant. Sinon, on délire.

Voilà donc pour les grands principes. Si on me demande maintenant de me faire chirurgienne urbaine d'un jour et de me promener avec mon marqueur rouge dans la ville, je rendrais le réseau de transports en commun si efficace et confortable que nul ne penserait à utiliser sa voiture. J'aménagerais davantage de pistes cyclables par sympathie pour tous les cyclistes qui risquent un peu leur

vie, coincés dans le flot automobile de l'avenue du Parc. Je penserais au bien-être du piéton et de sa poussette en élargissant les trottoirs, comme l'ont fait les artisans du QIM.

Quoi d'autre? Je songe aussi à des petits trucs pas sorciers du tout qui rendraient la ville plus agréable. Mettre par exemple des filets sur les bacs à recyclage — l'idée est d'ailleurs déjà à l'essai à Outremont — pour éviter que les rues ne se transforment en corbeilles à ciel ouvert. Ou encore augmenter le nombre de places de stationnement pour vélo.

Pour embellir, il faudra aussi s'autodétruire un peu. Se débarrasser d'un certain nombre d'excroissances du paysage montréalais. Je rêve d'un logiciel qui, à l'instar du Control-Z sur mon traitement de texte («annuler la dernière frappe»), pourrait administrer un traitement-choc à la ville. On effacerait entre autres les immeubles soviétiques qui défigurent Montréal. En priorité, quelques grands classiques: l'ITHQ, rue Saint-Denis, qui, malgré sa récente remise en beauté, n'arrive pas à faire oublier qu'il a pris la place d'une très belle école de style victorien dans les années 70; le palais de justice, rue Saint-Antoine, qui jure avec l'architecture du Vieux-Montréal; le bien nommé Colisée, rue Sherbrooke (à l'angle de la rue Jeanne-Mance), qui cache le mont Royal...

Il suffirait d'une seule touche et toutes ces horreurs disparaîtraient. La chirurgie esthétique, ce n'est pas mon genre. Mais pour des cas lourds de ce genre, je pourrais faire une exception.

DOSSIER EMBELLIR MONTRÉAL



Autoroute Ville-Marie.

PHOTO LA PRESSE©



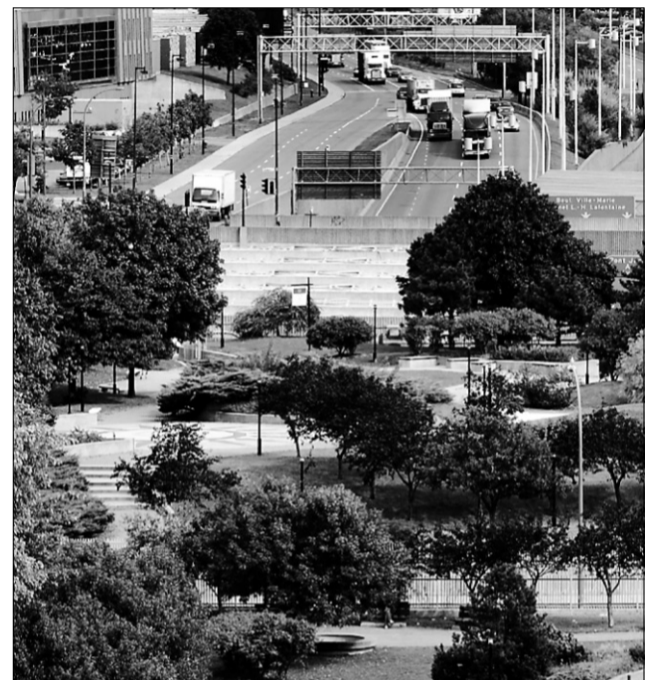
L'ancien et le «nouveau»: l'ITHQ rue Saint-Denis.

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE©



L'échangeur Turcot.

PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE©



Parc Viger au-dessus de l'autoroute Ville-Marie.

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE©

La faute à Le Corbusier



YVES BOISVERT

Avant toute chose, de la dynamite. Détruire, c'est parfois commencer à embellir. Ma première cible est ce silo numéro 5, que je vois chaque matin en arrivant dans le Vieux-Montréal.

Dix étages de béton hargneux, *walk-in* agricole sans grain d'un demi-kilomètre de long, témoin pathétique du déclin de ce port qu'on a commencé à contourner il y a 44 ans avec la Voie maritime du Saint-Laurent.

C'est une cible prioritaire en ce qu'elle est au coeur géographique et historique de Montréal, qu'elle défigure.

C'est une cible esthétique d'abord, la chose étant incontestablement laide, inutile, massive et surmontée de trognons de rouille.

C'est aussi, peut-être même davantage, une cible idéologique. En effet, c'est moins la chose elle-même (recyclable, à la limite) que l'idéologie de ses défenseurs qu'il faut dynamiter.

Qui défend ça ? Plein de gens, voyons. Des gens qui regardent avec leur bouche.

On a rasé les plus belles maisons de Montréal, alors pour compenser, ou pour sublimer, quelques architectes aux sourcils froncés voudraient que nous conservions ce témoignage épuré d'un passé industriel glorieux. Les dépotoirs à ciel ouvert sont aussi des

témoignages d'un passé plein d'insouciance et de joie de vivre, de même que les *cours à scrap* évoquent l'amalgame postmoderne, le mélange des genres et invitent à la créativité, tant qu'à y être.

Non, mais arrêtez-moi ces niaiseries-là !

Il a dit tout ce qu'il avait à dire, ce silo. Le témoignage est terminé. Il radote. Arrêtons de faire semblant que c'est intéressant ! Il a 100 ans cette année, au fait, faisons-lui une fête avec du blé dur et des feux d'artifice, il a bien mérité des marchands de ciment.

Et tout de suite après, on rase la chose. Et l'idée de la chose, exemple encombrant de la supériorité des idées sur la matière.

Les architectes amoureux du silo numéro 5 sont des ultraconservateurs qui s'ignorent, des porteurs de ceinture fléchée déguisés en amateurs d'art contemporain.

Le pire, c'est que cette cochonnerie ne doit sa survie qu'à quelques paroles malheureuses de cet enfoiré de Le Corbusier, ou plutôt au culte que vouent certains fidèles au pape de l'architecture moderniste de la première moitié du XX^e siècle. Ce ne sera pas la première fois qu'un Français parle trop.

L'ami du béton a visité les grandes villes américaines pour s'émerveiller béatement de ces bâtiments industriels: «Voici des silos et des usines américaines, magnifiques prémices du nouveau temps. Les ingénieurs américains écrasent de leurs calculs l'architecture agonisante.»

Et voilà. Tout ce qui est laid à Montréal pourrait trouver sa source dans ce passage prophétique, qui est à l'architecture ce que le stalinisme est à la politique. L'amour aveugle pour le nouveau, la prétention de faire table rase du passé pour créer sinon l'Homme nouveau, du moins la maison de l'Homme nouveau, ce qui suppose l'écrasement des anciennes manières dans une grande fanfare triomphaliste américanophile gaga (les Français n'ont pas toujours été antiaméricains).

Je l'affirme péremptoirement aujourd'hui : de cette émotion esthétique dévoyée ont pu naître toutes les horreurs des 50 dernières années. De même qu'au nom de Jésus on a fait

les croisades, et au nom de Marx les goulags, on veut nous faire souffrir jusqu'à la fin des temps ce silo au nom de Le Corbusier. Sauf que quand Le Corbusier en parlait, le silo vivait, vibrat. Ce n'était pas une ruine. Ça fait 75 ans ! Est-ce qu'on peut, nous aussi, «écraser» les vieilles idées ?

Que s'est-il passé depuis que Le Corbusier a écrit ces quelques lignes? Précisément l'écrasement de l'architecture par le génie civil.

Vive le ciment ! Allez, les ingénieurs ! Coulez-en, du béton ! Et que je te coupe en deux la ville et plein de quartiers avec des autoroutes Ville-Marie, métropolitaine, Décarie, Bonaventure ! Tassez-moi l'architecture agonisante, faites place au Temps nouveau ! Surlevez-moi ça, faites-moi des tranchées, des échangeurs, youpelai !

Les architectes amoureux du silo numéro 5 sont des ultraconservateurs

qui s'ignorent, des porteurs de ceinture fléchée déguisés en amateurs d'art contemporain, en plus d'être les complices crédules de cette victoire de l'ingénieur sur l'architecte qui a enlaidi tant de villes nord-américaines. Ils se tirent dans le plan !

Déboulevardtaschereauisation

Ce machin à grains est la clé. Sa démolition nous permet de déverrouiller la porte de l'embellissement, qui suppose, partout, de casser, enterrer, cacher le béton. Et de mettre du vert, tout bêtement.

Après tout, mille choses sont laides à Montréal. Mais l'horrible, c'est l'inhumain, c'est ce qui ceinture, transperce Montréal, ce qui y mène ou ce qui s'y accroche. Les autoroutes beiges et grises, les boulevards de banlieue sans le moindre arbrisseau.

Le touriste qui débarque à Dorval pour se rendre au Sheraton Laval à son congrès d'arpenteurs-géomètres ne voit partout que la laideur. Elle se mesure, vous dira-t-il.

Cachons le béton, faisons pousser des rhododendrons. Peuple de bûcherons frénétiques, pays de défricheurs obsessifs, la coupe à blanc, on l'a pratiquée même en ville ! Partout, des parkings et des parapets ! Pas moyen de planter deux ou trois arbres dans vos parkings de grande surface, non ?

Quelle loi interdit de planter un tout petit peu de vert le long de ces routes, si on n'en fait pas des tunnels ? On construit des murs mauves et beiges pour contrer la pollution sonore. À quand des murs de verdure, partout ?

Il faut d'urgence procéder à la déboulevardtaschereauisation de toute la région de Montréal.

DOSSIER EMBELLIR MONTRÉAL

Pleure pas ma belle



NATHALIE COLLARD
BILLET

Un ami débarque à Montréal pour la première fois. Où l'emmenez-vous pour lui faire découvrir la beauté de notre ville? Au chalet du mont Royal, pour qu'il embrasse la métropole du regard et admire les collines montérégiennes qui pointent à l'horizon? Ou sur McGill College, un soir de décembre, quand la rue est toute illuminée pour Noël? Ou encore, au carré Saint-Louis, pour admirer les belles demeures bourgeoises des rues avoisinantes?

Non mais, qui a dit que Montréal était moche?

Nommez-moi une ville qui n'a pas son petit musée des horreurs, ses anomalies urbaines et ses constructions honteuses?

C'est vrai, quand on atterrit à l'aéroport Pierre-Elliott-Trudeau en provenance de New York, Paris ou Barcelone, on a la désagréable impression de débarquer à Wabush. Avec sa poignée de gratte-ciel maigrelets, Montréal a l'air d'une grosse ville de région qui essaie de se donner des grands airs.

Et ce n'est pas l'horrible autoroute Côte-de-Liesse qui va nous remonter le moral.

Pourtant, qu'on soit montréalais d'origine, new-yorkais en visite ou torontois jaloux, tout le monde s'entend pour dire que Montréal est une ville *cool*, branchée où il fait TELLEMENT bon vivre.

En fait, tout ce qui manque à Montréal, c'est un *look* qui correspond davantage à sa personnalité.

Soyons patients !

Il n'y a pas si longtemps, les mots design et urbanisme n'étaient jamais prononcés dans les couloirs de l'hôtel de ville. Montréal ne comptait pas de musée d'architecture et on n'avait qu'Habitat 67 pour se péter les bretelles.

Admirons le chemin parcouru. Le superbe concours Commerce Design Montréal, lancé il y a neuf ans, a déjà été reconnu à l'échelle internationale et on le cite en exemple dans plusieurs villes dans le monde.

Dans quelques jours (du 6 au 8 octobre prochains), Montréal accueillera le colloque Nouvelles Villes de design, un événement de plus qui va sensibiliser les Montréalais à l'importance du design.

Il y a un momentum, comme disent les politiciens.

En fait, ce qui manque surtout à Montréal, c'est de l'argent. Beaucoup d'argent. Car si Montréal était riche, s'il y avait une plus forte concentration de gens à revenus élevés, Pointe-Saint-Charles serait déjà un quartier émergent qui compterait des cafés sympas, quelques bons restos et une poignée de galeries d'art. On irait faire les boutiques de jeunes designers dans Hochelaga-Maisonneuve, le boulevard Saint-Joseph retrouverait son lustre d'antan et tous les parcs que fréquentent nos enfants seraient verts et accueillants.

À Montréal, les choses bougent plus lentement qu'à New York ou Toronto. Question de s'encourager, regardons ce qui s'est produit dans le domaine de la restauration au cours des dernières années. Il y a 20 ans, la majorité des Québécois mangeaient leurs asperges dans des boîtes de conserve et croyaient que Gargantua et Pantagruel, rue Saint-Denis, était un bon restaurant. Aujourd'hui, la critique resto du *New York Times* s'extasie sur nos bonnes adresses gastronomiques. On parie combien que dans 10 ou 20 ans, Montréal sera au nombre des plus belles villes du monde?



DANS SA PAGE MÉTROPOLIS, LE CAHIER ACTUEL S'AMUSE CHAQUE SEMAINE À DÉNONCER LES LAIDEURS MONTRÉALAISES. VOICI QUELQUES-UNES DES PLUS FRAPPANTES, DES PLUS ÉVOCATRICES.

PAR NICOLAS BÉRUBÉ

1 BOULEVARD SAINT-JOSEPH

À une autre époque (pas si lointaine), le boulevard Saint-Joseph était doté d'un large terre-plein gazonné et une seule voie était aménagée de chaque côté pour les voitures. Mais, depuis, on a remplacé le gazon par du béton. Résultat : le boulevard est devenu une voie rapide... où les voitures sont agglutinées à l'heure de pointe. Un exemple du «tout-à-l'auto» qui mine la qualité de vie des riverains. Pourquoi ne pas y aménager une voie pour les autobus? Ou — horreur — une piste cyclable?

2 ÉCHANGEUR DES PINS

Regardez bien l'échangeur des Pins : bientôt, il ne sera plus qu'un souvenir. D'ici 2006, la Ville entend le démolir pour le remplacer par un carrefour en surface. Les résidents du ghetto McGill n'auront donc plus besoin d'aller allumer un lampion à l'Oratoire avant de traverser l'avenue des Pins pour aller à la montagne.

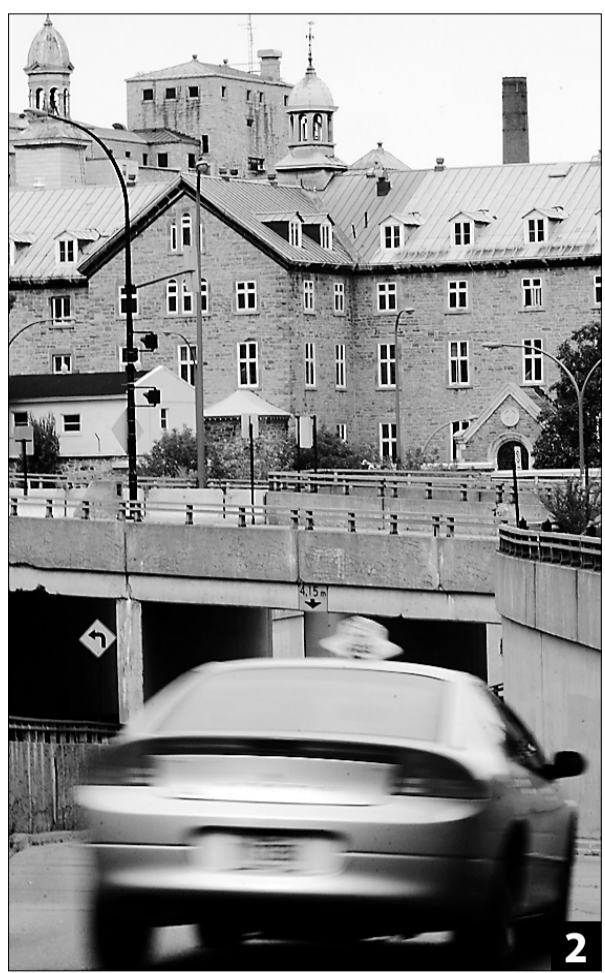
Nous avons une proposition pour les responsables de l'urbanisme : tant qu'à refaire le coin, profitez-en pour enfouir l'avenue du Parc entre des Pins et l'avenue du Mont-Royal. Le tunnel ainsi créé aurait quelques centaines de mètres de longueur, et il n'y aurait plus de coupure entre le mont Royal et le parc Jeanne-Mance. Ça pourrait être «notre cadeau aux générations futures» comme on dit...

3 MARCHÉ CENTRAL

Avez-vous déjà essayé de vous rendre au Marché central sans prendre votre voiture? Autant essayer de traverser les rapides de Lachine en nageant avec une ceinture de plomb... Si l'envie vous prenait d'y aller en vélo, confiez vos dernières volontés à vos proches avant de partir : vous allez vous mesurer à des camions de 10 tonnes et vous soumettre aux supplices dantesques du rond-point l'Acadie.

Construits selon la mode américaine des «big box stores», les magasins du Marché central sont tellement espacés qu'il faut prendre sa voiture à chaque fois qu'on visite une nouvelle boutique. Cela crée des bouchons de circulation (et de la frustration) en permanence. Ne pensez pas non plus vous balader à pied dans cette ville-champignon : les trottoirs sont quasi-inexistants et l'odeur du dioxyde de carbone qui se mélange à celle des beignets Krispy Creme suffit à vous faire regretter de vous être levé ce matin-là. Comme le confiait récemment un ami : «De quoi donner le goût de s'adonner à la simplicité volontaire»...

DOSSIER EMBELLIR MONTRÉAL



PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

4 LA STATION-SERVICE ANGLE SAINT-LAURENT ET SHERBROOKE

Pourquoi faut-il que les stations-service soient si éclairées, si clinquantes, si clonées les unes sur les autres? Passe encore quand elles sont situées dans un *no man's land* en bordure d'une autoroute. Mais en plein centre-ville? Alors que tous les propriétaires des édifices aux alentours se fendent en quatre pour embellir le quartier? La station Esso située à l'angle de Sherbrooke et Saint-Laurent est l'incarnation même de ce manque de vision. On se bat pour préserver la maison Notman située tout près, mais personne ne fait grand cas de la station-service «vaisseau spatial» qui s'élève à côté, et qui ne s'intègre pas du tout au quartier. À mettre au rayon des actes manqués...

5 HANGAR NUMÉRO 16

Quelle est la vocation du hangar numéro 16? Est-ce un marché aux puces? Un labyrinthe? Un peu de tout ça à la fois? Chose certaine, le hangar centenaire qui s'élève dans la partie est du Vieux-Port a été négligé au fil des ans. Et ce n'est pas l'ajout récent d'une série de machines distributrices de boissons gazeuses qui vient améliorer le tableau. Selon un scénario étudié par la Société du Vieux-Port de Montréal, le hangar numéro 16 serait éventuellement transformé en un centre d'exposition. Bonne idée.

6 TERRAINS VAGUES SOUS LE PONT JACQUES-CARTIER

Quelle est la fonction des terrains vagues sous le pont Jacques-Cartier? Incarnent-ils le meilleur endroit en ville où se faire voler le lecteur CD de sa voiture? Un incontournable pour se faire casser la gueule le soir? Les terrains vagues sous le pont Jacques-Cartier sont tristes et gris. Avec le quartier gai qui s'étale tout près, on peut espérer que le tableau s'améliorera dans les prochaines années. Un parc? Une aire de jeux? Un terrain de pétanque géant? On peut toujours rêver...

POUBELLES DE RECYCLAGE INEFFICACES

Les poubelles de recyclage installées dans les rues de Montréal sont inefficaces. La plupart du temps, les orifices aménagés pour le papier sont bloqués par un surplus d'assiettes de carton et de croûtes de «pizza à une piastre». Les panneaux latéraux s'ouvrent en un tournemain, exposant ainsi le contenu aux quatre vents. Aux dernières nouvelles, la Ville avait demandé à la compagnie responsable de ces paniers, OMG Media, d'enlever ses poubelles publicitaires à cause de la «piètre qualité des services rendus». Aux dernières nouvelles, les poubelles étaient toujours là.

MANQUE DE POUBELLES

Est-ce à cause de l'affluence de l'été? Dans tous les quartiers, les poubelles débordent. Littéralement. À ce chapitre, la solution est simple: il faudrait rajouter des poubelles à peu près partout et s'assurer qu'elles soient régulièrement vidées. Rien à dire de plus.



ACTUEL

ACTUELITÉS

Informations, observations et poésie

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

GROSSE SEMAINE POUR...

La confusion

Beaucoup de flou et d'incertitude, cette semaine. Personne n'est certain du sort des otages retenus en Irak. Les autorités américaines confondent Cat Stevens/Yusuf Islam avec quelqu'un qui pourrait d'une quelconque manière menacer la sécurité de leur pays. Tout le monde se tâte à savoir si les médecins devraient ou non accepter les incitatifs financiers offerts par certains pharmaciens (réponse : hmm, on va continuer à y penser). Il devient évident qu'il y a un important malentendu quant à la signification réelle de l'expression «politiquement correct». Et puis il y a l'étrange histoire de cette Malaise abattue d'un coup de carabine par son mari, alors qu'elle cueillait des mangoustes dans l'arbre derrière leur maison — il l'avait prise pour un singe. Il y a des semaines comme ça.

LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais de 17 syllabes en trois vers.

Élections partielles

Tous les partis crient victoire

La populace baille

LE TOP

5

Les cinq choses les plus troublantes, à propos du nouveau catalogue Kanuk :

- 5) Le prix des manteaux.
- 4) Le «graphisme» et le «stylisme».
- 3) La vacuité du regard des vedettes qui acceptent de poser.
- 2) Le fait de réaliser que tout le monde, de Chibougamau au Plateau, porte les mêmes manteaux, comme dans un vieux film soviétique.
- 1) En couverture : des huskies, des inconnus, Mahée Paiement.

LE MOT À SUPPRIMER

Vrai

La suppression proposée ici n'est en fait que partielle, le sens premier («Qui présente un caractère de vérité») étant indispensable. En effet, sans lui, comment faire valoir le «caractère de vérité» de votre jus d'orange ou de votre poitrine? Vous seriez obligé de dire «Mes seins sont tout à fait naturels et n'ont subi aucune intervention chirurgicale», ce qui est beaucoup trop long, si vous êtes le moins le moins pressé.

Non, c'est dans un contexte très particulier que vrai doit être banni : lorsqu'il accompagne monde, choses ou affaires, comme dans a) «le vrai monde», et b) «dire les vraies choses/affaires». Il y a bien des problèmes avec cet usage, mais le plus grave est qu'ici vrai ne veut pas vraiment dire vrai, mais plutôt a) «les classes sociales défavorisées dont j'ai nourri le ressentiment à l'aide de mes discours dangereusement démagogiques», et b) «les propos diffamatoires, haineux ou simplement puérils que j'emploie, dans le cadre de cette émission de radio ou de ce talk-show au concept payé très cher à un producteur français».

Et, franchement, la vérité mérite mieux que ça.

CE QU'ON AIME



The Arcade Fire
Funeral, l'album du groupe rock montréalais, reçoit des critiques dithyrambiques un peu partout.

La STM
Prévoit implanter plusieurs circuits d'autobus prioritaires, d'ici quatre ans.

Le Repêchage/ Making The Cut
Le genre de choses pour lequel la télé-réalité a été inventée.

CE QU'ON AIME MOINS

La Vie rurale
Le genre de choses pour lequel la télé-réalité nous désespère.

Les bottes Ugg
Cute, oui. Mais, euh, avez-vous remarqué que vous portez toutes les mêmes?

Les cadenas à vélo Kryptonite
Se déverrouillent facilement à l'aide d'un simple crayon Bic.

La tentation de l'abstention

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Une élection partielle avait lieu dans ma circonscription, cette semaine. Étant très peu enthousiasmé par l'ensemble des candidats, de même que par leurs chefs et partis respectifs, j'ai décidé de ne pas voter. Est-ce que j'ai contrevenu à une quelconque obligation ?

— A. Martin, Montréal

R La position la plus répandue est que oui, un citoyen a l'obligation morale de voter. C'est le point de vue de la majorité des penseurs, depuis la Grèce antique (sauf bien sûr durant ces quelques siècles où il était impossible de voter parce que vous étiez une femme, ou un esclave, ou un individu vivant sous le joug d'un tyran, ou que vous aviez égaré votre carte d'électeur quelque part dans la hutte). Dans certains pays, comme l'Australie et la Belgique, voter est même obligatoire, sous peine de sanction.

Et les arguments en ce sens sont effectivement aussi valables que variés. Un des plus importants repose sur un des fondements mêmes de l'éthique : l'obligation de faire le bien. Un citoyen qui s'abstient de voter peut se soustraire à cette responsabilité, puisqu'en n'accordant pas son vote au parti proposant la

position la plus morale (une question très subjective, bien sûr, surtout en matière de politique contemporaine), il accroît les chances du « moins bon » parti de l'emporter. La dernière élection américaine, par exemple, a été décidée par une infime proportion de voix. Si à peine quelques milliers de démocrates floridiens de plus étaient allés voter, bien des choses que l'on peut qualifier d'immorales auraient sans doute été évitées. Il est donc possible de soutenir que ces citoyens ont failli à leur devoir moral.

Mais est-ce réellement toujours le cas ? La réponse se trouve dans celle que l'on donne à cette question fondamentale : « Quelle action fera le plus de bien ? » Si vous n'appuyiez aucun parti dans la récente élection partielle, c'est parce qu'aucun d'entre eux ne répondait à vos aspirations (et, inévitablement, aux aspirations de gens comme vous). Quelle était alors la meilleure manière de le faire savoir ? En restant chez vous ? En annulant votre vote ? En votant pour le « moins pire » parti, même s'il ne répondait qu'à moitié à vos attentes ?

Là-dessus, les avis sont partagés, et souvent défendus de manière très passionnée. Personnellement, je considère que l'abstention peut être une position rationnelle, potentiellement porteuse d'évolution sociale. Elle souligne notre déception quant au choix qui s'offre à nous, et annonce aux partis politiques qu'ils vont devoir faire mieux, s'ils désirent notre appui. Ou que nous pourrions être prêts à voter pour un nouveau parti qui répondrait mieux à nos attentes. En ce sens, s'abstenir est assez semblable à annuler son vote. Mais,

alors que le taux d'annulation passe souvent inaperçu parce qu'il est assimilé aux bulletins rejetés, le taux de participation, lui, est toujours bien en évidence dans les comptes rendus médiatiques.

Quand plus de 50 % des gens ne votent pas, il y a là un message clair que quelqu'un, quelque part pourra saisir. Des gens véritablement préoccupés par l'environnement et la justice sociale, par exemple, qui, remarquant le taux général de désaffection, pourraient se dire que le temps est peut-être venu de se regrouper pour proposer une vraie réforme...

Abstenez-vous donc, si c'est ce qui vous semble le plus en accord avec votre conscience (en autant bien sûr que les candidats s'équivalent, moralement. Si une élection opposait Paul Martin à Pol Pot, j'espère que vous iriez voter pour le premier. Une situation fort peu probable, soit, puisque l'ancien dictateur n'est pas citoyen canadien. Ni vivant, d'ailleurs). Un avertissement, cependant : le danger, avec l'abstention, est qu'elle soit perçue comme de l'apathie. Et, comme l'histoire l'a trop souvent démontré, l'apathie ouvre la porte à bien des abus. La meilleure solution sur le plan éthique : jumeler votre abstention à un véritable engagement à créer les conditions qui vous redonneront, à vous et à d'autres, le goût de participer pleinement à notre vie démocratique.

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

Un congrès punk au parfum nostalgique

AGENCE FRANCE-PRESSE

« Punk is not dead », proclament les t-shirts. En congrès jeudi à Kassel, dans le centre de l'Allemagne, plusieurs centaines de vétérans du mouvement punk affichent pourtant une allure assagie, loin des crêtes d'iroquois et des blousons perfecto des années 70.

Au programme de ce premier « congrès international » du mouvement punk, pendant trois jours : concerts, projection de films d'émeutes urbaines, exposition sur les punks vus par la presse, tables rondes sur le punk slovène, etc.

Dans l'assemblée venue faire le point sur l'influence politique et culturelle du mouvement aujourd'hui, très peu de crêtes ou de perfectos donc, mais une grande majorité de quadragénaires, aux costumes impeccables, qui échantonnent leurs souvenirs de l'âge d'or du punk, à la charnière des années 70-80.

Vie en communauté, contestation de la société de consommation et des pouvoirs établis : Thomas Heineemann, 43 ans, se souvient « d'avoir été complètement antisocial ». Difficile de croire cet homme, qui travaille aujourd'hui dans une agence de publicité, quand il raconte comment il a fait la manche pendant quatre ans dans les années 1980 et « porté toute la panoplie, épingles à nourrices et chaînes sur le perfecto comprises ».

Puisant leurs valeurs dans l'anarchisme, les membres du mouvement punk affichaient divers signes extérieurs de provocation par dérision pour l'ordre social.

En Allemagne de l'Est, malgré des points communs, les risques et l'enjeu du mouvement étaient totalement différents, rappelle quant à lui Michael Pankow Boehlke. Contrôles d'identité à répétition, fermetures de clubs pour des raisons sanitaires et pour les groupes de rock les plus célèbres, filatures de la Stasi, la police politique de l'ancienne RDA.

Malgré les difficultés, une fierté demeure : celle d'avoir participé à « l'émergence d'une société civile » et

contribué à l'ébranlement du système socialiste, par le simple geste de faire passer des cassettes sous le manteau.

L'INCONTOURNABLE POUR CET AUTOMNE ET CET HIVER... *Labelle*

- CHRISTIANO DI THIEME - D'ITALIE
- SIMON - D'ITALIE
- PELLE XAVIER - ESPAGNE
- LUHTA - SCANDINAVIE
- LABELLE FOURRURE - CANADA

50% d'escompte sur les manteaux de laine de cachemire-Shearling Fourrure - Accessoires - Sur marchandises sélectionnées

POUR TOUS LES GOÛTS ET BOURSES

Financement disponible

Collection unique de foulards en fourrures

Nous reprenons vos vieilles fourrures en échange.

Ouvert 7 jours

Labelle

3255023

6570, rue Saint-Hubert, Montréal (514) 276-3701

Nouvelle destination Spa à Sainte-Agathe-des-Monts

STONEHAVEN
Relais & Spa

1.866.333.7SPA
www.stonehavenrelaisspa.com

*Séjour Spa à compter de 136\$/pers./nuit.** | 1 déjeuner, 1 accès bains, 1 massage ou 1 facial
* Occ.double, Prix sujet à changements sans préavis. Service inclus, taxes en sus.

Tu n'as pas changé



RAFAËLE GERMAIN
JE T'AIME
MOI NON PLUS
COLLABORATION SPÉCIALE

« En tout cas, tu n'as pas changé » est sans doute la phrase qui a été prononcée le plus souvent au cours de la soirée. Ça et : « Et toi ? Qu'est-ce que tu deviens ? »

C'était un samedi soir, tout en haut de la Place Ville-Marie — enfin, pas tout en haut, mais plutôt au 737, le bar qui occupe un des derniers étages et que j'avais toujours (observez bien le désopilant jeu de mots) regardé d'encore plus haut, croyant qu'il s'agissait d'un endroit sans âme où venaient s'ébaudir des gens sans âme eux-mêmes. Or l'endroit est plutôt joli et la vue, elle, spectaculaire, chose que je n'aurais jamais pu apprécier si je n'avais pas été conviée là dans le but de célébrer la fin de nos études et la remise de nos diplômes, il y a 10 ans.

Ici, bien sûr, les plus cyniques d'entre vous inséreront les paroles de la chanson de Patrick Bruel, celle qui nous raconte qu'« on s'était dit rendez-vous dans 10 ans, même jour même heure même pomme ». (D'ail-

leurs, à quelle pomme faisait-il allusion ? Aux pommes que les élèves apportent à leurs professeurs dans les livres pour enfants ? À « pomme » dans le sens de « tête, figure » ? À une « pomme » de douche ? Au fait que les gens mentionnés dans la chanson formaient 10 ans auparavant un club très sélect d'émules de Guillaume Tell ? Mystère.)

Et non seulement les plus cyniques d'entre vous auront raison de le faire, mais ceux qui ont aussi connu le bonheur tantôt aigre-doux, tantôt franchement sympathique, de retrouver leurs anciens camarades sauront que, ah bien ça par exemple, Patrick Bruel, ou peu importe qui a écrit sa chanson, avait raison sur toute la ligne (à part peut-être pour cette sombre affaire de pomme — personne n'avait de pomme au 737).

Tous les commentaires et les questions énumérés dans sa sirupeuse chanson y sont passés : « T'as pas changé, qu'est-ce que tu deviens ? Tu t'es marié, t'as trois gamins, t'as réussi ? Tu fais médecin ? » Et sur le même ton en plus, puisque j'ai étudié dans un collège français. Le tout était donc ponctué de « putain » étonnés et ravis, surtout quand un d'entre nous annonçait qu'il était marié ou qu'une telle autre avait, justement, trois gamins.

« Trois gamins ? Putain... » me disais-je alors (donnez-moi deux verres de vin blanc et un interlocuteur français et mon accent semi-français revient au galop, tout comme l'étonnante capacité de dire spontanément

« aïe ! » plutôt que « ayoïe ! » en me frappant contre quelque chose). « Trois gamins ? » Ce n'était pas si étonnant, pourtant : les plus jeunes d'entre nous ont 27 ans, les plus vieux 29, peut-être 30. Mais j'ai encore ce réflexe de penser que ce sont les adultes qui ont des enfants, pas nous.

Parce que, évidemment, je nous voyais encore comme les adolescents que nous étions il y a 10 ans. Tous bien habillés, bien coiffés, bien à l'aise pour parler de nos « métiers », de nos « carrières » ; nous avions même un peu l'air de jouer un rôle, d'être des petits enfants portant les vêtements trop grands de leurs parents. Si nous avions été dans un film, il y aurait eu un effet spécial et suite à un habile fondu, chacun d'entre nous aurait retrouvé ses vieux jeans, ses chemises grunges, ses bomber jackets et ses Doc Martens 20 trous, ses boutons et ses broches.

Et le miracle s'est produit, enfin pas littéralement, ce qui aurait été plutôt troublant, mais figurativement, quand un certain Thomas est venu me demander : « T'as des nouvelles d'Amélie Fontaine ? » Je me suis tout de suite retrouvée en 1994, alors qu'il était passionnément amoureux d'elle, alors que nous étions tous probablement amoureux de quelqu'un de notre classe, quelqu'un qui risquait fort bien de se trouver là au 737 (pour les besoins de l'anecdote j'ajouterai que celui qui faisait battre mon cœur sous mes chemises grunges n'était pas là. J'ai d'ailleurs dû radoter à ce sujet jusqu'à 3h, après

tout un des buts principaux de ces réunions n'est-il pas de pouvoir constater si nos amours de jeunesse sont à la hauteur des souvenirs qu'on en garde ?).

Mais la question de Thomas m'a éclairée sur quelque chose : en entrant au 737, nous avions mis les pieds dans une sorte de raccourci temporel — et en revenant 10 ans en arrière, nous ne voulions pas découvrir à quel point nous avions changé, mais à quel point nous étions restés les mêmes. Je parle pour moi, évidemment — peut-être que certains étaient venus pour les crevettes au saté ou par simple curiosité. Mais je persiste à croire que c'était la raison pour laquelle la phrase « t'as vraiment pas changé » était toujours prononcée avec bonheur, voire avec soulagement.

C'était des « t'as vraiment pas changé, hein ? » qui ne s'adressaient pas vraiment à nos physiques, en fait (aucun d'entre nous n'étant devenu soudainement énorme, filiforme, barbu ou totalement chauve, nous nous sommes évités toute une ribambelle de quiproquos cocasses et navrants comme on en voit toujours dans les films). Ils s'adressaient beaucoup plus à ce que nous étions, à ce qui nous faisait rire en 1994 et nous fait rire encore, au fait que même sans s'être vu pendant 10 ans, nous nous reconnaissons, au fond, parfaitement — et moi c'était avec un certain soulagement que je constatais qu'à l'aube de la trentaine, certains d'entre nous étaient restés les adolescents que nous étions, juste un peu mieux mis, un peu moins gauches, un peu plus réfléchis.

Aussi, après nous être extasiés sur ce que nous étions devenus, nous sommes rapidement revenus à nos anciennes préoccupations — j'ai dû entendre au moins six variations sur le thème de « ah l'amour, hein, c'est

toujours pas facile » (j'ai aussi eu droit à : « moi je suis pourri en relations, j'ai été sept ans avec la même fille »).

Sept ans ? Pourri ? En sommes-nous rendus à croire que ce n'est pas déjà quelque chose d'avoir passé sept ans avec quelqu'un et qu'une relation de moins de 45 ans compte pour des prunes ? Encore une autre fascinante question dont je n'ai pu poursuivre l'investigation, ayant été distraite par un plateau de minifeuilletés aux épinards et une énième anecdote commençant par « tu te souviens la fois où ? »

Ce n'était pas tant que nous avions les mêmes préoccupations, en fait, mais que nous en parlions avec la même urgence. Toutes ces choses dont nous rêvons encore — l'amour, une vie riche et unique et surtout, surtout, du plaisir, semblaient toujours aussi importantes, et personne n'avait l'air d'y avoir renoncé, pas une miette.

Le lendemain matin, évidemment, alors que je n'avais plus devant moi l'éblouissante vue de la ville de Montréal et que j'avais retrouvé, avec ma gueule de bois, une saine dose de cynisme, je me suis fait la réflexion assez pertinente que si nous avions tous agi de la sorte, c'était parce que nous nous retrouvions, justement. Nous étions un peu retombés en adolescence — c'était un effet d'entraînement, l'inéluctable et délicieux retour à ces années passées ensemble autrefois.

Puis je me suis souvenue de nos « maintenant qu'on ch'est retrouvés on che laïche plus, hein ? » de fin de soirée — ils étaient lamentablement articulés, certes, mais je les avais trouvés sincères et un peu touchants, sans doute parce que j'avais entendu, dans leurs accents avinés, la soif de tout qui caractérisait nos 18 ans.

Ne dites plus tapas, dites... areas !

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

La cuisine est comme la littérature, la peinture ou la chanson, le reflet de ce qui se passe dans la société. Même si la culture ne semble pas s'intéresser ou se préoccuper de l'art culinaire, il n'en reste pas moins que les cuisiniers sont, au moins comme les chanteurs, des acteurs importants. Il y a des restaurants où l'on fait beaucoup plus que simplement servir à manger !

Parce que l'on n'a plus de gros appétits ou, plutôt, moins le goût d'affronter de grosses portions et plus l'envie de goûter à plusieurs choses. Parce que l'on trouve souvent que les prix des restaurants sont de plus en plus élevés. Parce que tout cela et pour bien d'autres raisons, le restaurant Area vient de changer sa façon de travailler.

Parce que les tapas sont à la mode et pas seulement au Québec, le petit restaurant de la rue Amherst a décidé de profiter de ce courant pour multiplier les plats. Sans verser, évidemment, dans la tradition culinaire espagnole, en étant fidèle à sa cuisine. Et à sa cuisine des débuts où il excellait dans des transformations étonnantes de produits très simples. Il a retrouvé l'art de travailler le lait et de faire mousser des nuages de saveurs délicates.

La liberté est au rendez-vous de ce nouveau menu. Il est découpé en amuse-bouches, petits plats divers et plats qui explorent la mer, le ciel et la terre. Les portions des plats principaux sont raisonnables. Les autres sont petites à souhait et peuvent être multipliées. Et, parfois même, partagées. Les présentations sont élégantes et jolies.

Bisque de homard et lait de cèpes servis dans une vaisselle parfaitement choisie pour ces deux préparations surprenantes. Mousseuses, elles sont tout à fait différentes l'une de l'autre, la saveur de la bisque est assise sur une texture veloutée, alors



PHOTO ARMAND TROTTER

que le goût du champignon est infusé dans le lait. L'une et l'autre sont relevées avec intelligence, l'une plus pimentée et l'autre plus poivrée. Il faut avoir la précaution de les remuer un tout petit peu, les « assaisonnements » ayant tendance à tomber dans le fond de la tasse cylindrique choisie pour ce service.

La polenta faisait partie, comme les précédents, de la section amuse-bouche. En bûchette d'une finesse de goût et de texture peu courante, cette polenta servait de base à des escargots très tendres, sans cette trace de goût terreux habituel, et fort agréablement parfumés.

La salade de cresson peut être partagée. Elle mêle des éléments que rien ne destinait à se rencontrer : chorizo et chèvre frais qui se répondent bien dans cette salade poivrée par la feuille, adoucie par le maïs, réveillée par une vinaigrette particulière.

Le meilleur du lapin était dans cette cuisse, chair douce et tendre, juste posée sur la moitié d'un gros oignon fondant entouré d'un jus parfumé et légèrement piquant aussi intéressant pour la couleur que pour le zeste de saveur.

Il y avait dans le service du « coquelet » une allusion claire au service du poulet frit, mais avec quelle élégance ! Croustillant dehors, moelleux dedans, le poulet était servi sur une salade de chou ciselé. Le miel (servi à part) faisait partie de la dégustation de ce plat épicé et parfumé, évocateur d'une autre culture culinaire.

La tarte au citron est parfaitement citronnée, sucrée, meringuée. Le mariage panna cotta, yogourt, espresso est remarquable.

À peu de choses près, le décor de Area est resté le même. Il ne doit pas être touché, pas plus que le fond sonore en harmonie avec les murs et la table.

AREA
1429, rue Amherst
890-6691
Ouverture : du mardi au vendredi, de 11h30 à 14h. Du mardi au samedi, à partir de 18h.
Fumée : oui

Bisque de homard fouettée au fromage de chèvre, piment d'Espelette et huile d'herbes
Lait de cèpes fouetté au poivre et huile de cresson

Polenta blanche frite, escargots à la cardamome et glace de viande à la truffe
Cresson, maïs caramélisé à cru, chorizo rôti au four, chèvre frais

Coquelet mariné au lait, gingembre, citronnelle, anis étoilé, réduction de vinaigre de riz à la cannelle et miel piquant au piment d'Espelette

Cuisse de lapin braisée au vin blanc, demi-oignon compoté à la vanille, bourbon et jus de poivron rouge piquant
Panna cotta, yogourt nature bio, espresso corsé, meringue, noisette rôtie

Tarte au citron meringuée, zeste de citron confit, jus simple de menthe
Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 73 \$

Petits et grands rendez-vous

FRANÇOISE KAYLER
GASTRONOTES

L'Abitibi-Témiscamingue fait escale à Pointe-Saint-Charles. La plus jeune des régions du Québec est invitée à la table de l'un des plus vieux, sinon le plus vieux restaurant de Montréal. Mignan propose jusqu'au 5 octobre une table d'hôte élaborée par le chef Yves Moreau, de l'hôtel Forestel de Val d'Or, mettant en valeur plusieurs des produits de sa région. C'est ainsi que l'on offrira les poissons fumés dont le fameux esturgeon du lac Témiscamingue, le caviar de corégone, une variété de champignons abitibiens et les tomates de Guyenne. Celles qui poussent dans des serres installées en pleine forêt et que l'on arrose avec de l'eau de la même source que celle embouteillée sous la marque Esker. Les fromages, les petits fruits, les miels, les gelées et les confitures, une glace de lait de brebis sont aussi intégrés dans ce festival qui met en vedette une région où les cuisiniers et les producteurs travaillent en étroite collaboration.

> Les chefs ont l'habitude de prêter leur concours à divers événements. Et, en particulier, à des campagnes de financement. Celle à laquelle vont participer des cuisiniers de plusieurs villes du Canada est particulièrement impressionnante. Ils vont s'associer au Fonds d'excellence olympique canadien créé il y a deux ans par le Comité olympique canadien pour fournir une aide financière directe aux « meilleurs espoirs olympiques ».

Des cuisiniers baptisés « Des chefs en or », associés chacun à un athlète, vont entrer en compétition dans les villes de Montréal, Toronto, Ottawa, Winnipeg, Edmonton, Halifax, Vancouver. Lors de la finale, le Dîner Médaille d'Or qui se tiendra à Whist-

ler les 5 et 6 novembre prochains, les vainqueurs de chaque ville se mesureront.

Chaque chef jumelé à un « olympien » devra préparer un plat à son image. À Montréal, la compétition se déroulera le jeudi 21 octobre, dans la salle de bal du Windsor, à l'occasion d'un gala où chaque convive devra voter afin de décerner les médailles d'or, d'argent et de bronze. Les chefs montréalais James McGuire (anciennement du Passe-Partout), Marino Tavarès (Café Ferreira), Laurent Godbout (Chez L'Épicier), Michel Ross (La Brunoise), Éric Gonzalez, (Cube), Ian Perreault (Area) ont confirmé leur participation, ainsi que les athlètes Annie Pelletier, Alexandre Despatie, Émilie Heymans, Nathalie Lambert, Sylvie Bernier, Penny et Vicky Vilagos.

L'objectif du Comité olympique canadien et « Des chefs en or » est d'amasser 500 000 \$ pour 2004. La présidence d'honneur a été confiée à Justin Trudeau et Nathalie Lambert.

Pour information : 514-287-1070, www.goldmetalplates.com.

> Cela s'appelle le « Portail du secteur bioalimentaire des Laurentides » et c'est le seul site du genre au Québec. Tous ceux qui sont habitués à « naviguer » sans bouger utiliseront cette adresse avec plaisir. En effet, ce site a été créé autant pour les professionnels du bioalimentaire que pour les simples usagers. Le moteur de recherche, dans la section agrotourisme, permet de trouver des circuits et des marchés publics, de faire une liste de producteurs spécifiques, de trouver des lieux d'accueil, de consulter les répertoires de gîtes à la ferme et de planifier des promenades en fonction d'événements spéciaux. Sur le thème « Plaisirs-savoirs-découvertes », ce site est une réalisation de la Table de concertation agroalimentaire des Laurentides : www.agroalaurentides.qc.ca

Casa Galicia
de Montréal
Gastronomie espagnole depuis 1977
Spectacle de flamenco
Tapas avec festival de la paella
Table d'hôte
Menu spécial pour groupes de 15 à 50 pers.
Réservation : (514) 843-6698
Web : www.casagaliciamontreal.com
2087, rue Saint-Denis Métro Sherbrooke

L'Americain
FINE CUISINE FRANÇAISE
LE CÉLÈBRE BRETON vous propose
NOUVEAU «BRUNCH» DIMANCHE
12 ANS ET MOINS GRATUIT
VENDREDI ET SAMEDI
SOIRÉE MUSICALE AVEC ORCHESTRE
OUVERT 7 JOURS
Espace fumeur et non-fumeur
1550, rue Fullum (coin de Maisonneuve)
(514) 523-2551 • www.armoricain.com

MOCHICA
Cultura Gastronómica Peruana
Au nord de l'ancien Pérou 200 ans avant Jésus-Christ
Ouvert dès 17h
3863, rue St-Denis, MTL. 284-4448
www.restaurantmochica.com

Les Barcelles
restaurant
Fine cuisine française
Canard, gibier et fruits de mer
Table du midi et du soir
Brunch du dimanche
1031, rue Victoria, Saint-Lambert
Réservation : (450) 671-0946
www.lesbarcelles.com

Le Fripon
Cuisine française et fruits de mer
TOUS LES SOIRS
SUPER TABLE D'HÔTE
Choucroute/Huîtres/Coquillages
Salles disponibles pour partie de Noël
436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal
Rens. : (514) 861-1386 • www.lefripon.com

Château de Parenchère: fiable, constant



JACQUES BENOIT

DU VIN

jbenoit@lapresse.ca

Vin fiable, constant, le **Bordeaux Supérieur Château de Parenchère**, dont le premier millésime vendu au Québec fut le 1979, est devenu au fil des ans un classique du répertoire général.

Produit sur un grand vignoble de 63 hectares, situé tout à fait à l'est du Bordelais, c'est un vin — malgré la modestie de l'appellation — d'un potentiel de garde étonnant, de plus d'une dizaine d'années dans les bons millésimes.

Goûté ainsi la semaine dernière avec son propriétaire Jean Gazaniol, le Château de Parenchère 1988, tout en étant évolué et resté tannique, assez austère, n'avait en même temps rien de déclinant et demeurait tout à fait acceptable.

Le millésime présentement en vente, à savoir le 2001, ne tiendra peut-être pas la route aussi longtemps, tout en ayant ce qu'il faut pour gagner en complexité au cours des trois à cinq prochaines années.

Fidèle à son style, il s'agit d'un vin bien coloré, au bouquet d'assez bonne ampleur, de fruits rouges et

noirs, légèrement épicé-boisé, aux arômes francs, et qui est élevé, non pas en fûts de chêne, mais plutôt en foudres, c'est-à-dire en grands tonneaux.

Un peu plus que moyennement corsé, ses tannins sont fermes, quoique sans rugosité. Bref, un bordeaux supérieur de qualité, qu'on peut boire dès maintenant ou mettre en cave pour quelques années.

C, 00151985, 20,30 \$,
★★★ \$ \$(\$),
à boire, 3-4 ans au moins.

Il n'a qu'un défaut : son prix... un peu trop élevé, mais qui glissera sous la barre des vingt dollars (à 19,95 \$) le lundi 11 octobre.

Racheté par le père de Jean Gazaniol, Raphaël Gazaniol, en 1958, ce domaine produit également, depuis le millésime 1988, une cuvée prestigieuse avec les fruits de ses plus vieilles vignes et de ses meilleures parcelles.

Ce vin, le **Bordeaux Supérieur Cuvée Raphaël**, ainsi nommé en hommage au père de Jean Gazaniol, élevé en fûts de chêne celui-là, aux tannins solides, est de qualité remarquable pour l'appellation.

Et il vieillit admirablement, comme le montrait le 1989 goûté ce jour-là, au bouquet séduisant, complexe, aux notes de petits fruits noirs à l'eau-de-vie, de raisins secs... du niveau de bien des vins d'appellations plus prestigieuses, et à la bouche marquée par des tan-

nins fermes, quoique encore là sans rugosité.

Le millésime actuellement en vente est le 2001, comme pour la cuvée courante.

Bien coloré, il se présente avec un bouquet de bonne amplitude, au boisé bien présent, avec lui aussi des notes de fruits noirs à l'eau-de-vie. Relativement corsé, ne mangeant pas de chair, il a de beaux tannins serrés, et de qualité. Très beau bordeaux.

\$, 975631, 30,25 \$,
★★★ et même ★★★(★),
à boire, 5-6 ans.

Chose à signaler : depuis ce millésime, Jean Gazaniol utilise pour cette cuvée le microbullage, de plus en plus populaire, technique qui consiste à diffuser de l'oxygène dans le vin — en doses précises et déterminées à l'avance — avant la mise en bouteilles.

Le microbullage, nommé aussi la micro-oxygénation, a pour effet de rendre la couleur plus stable, mais également d'attendrir les tannins. D'où, dans le cas de la Cuvée Raphaël 2001, des tannins plus enrobés, plus gras que dans de précédents millésimes de ce vin.

Ceci, explique Jean Gazaniol, en réponse à certains qui reprochaient à ce vin d'être un peu trop tannique.

Enfin, on peut ajouter que ce domaine est situé en fait dans l'appellation Sainte-Foy-Bordeaux, très peu connue, son propriétaire préférant donc vendre ses vins sous celle de Bordeaux Supérieur.

dont le généreux bouquet, aux nuances de cuir, d'une étonnante complexité, surpasse ce à quoi on s'attend d'un simple vin de pays.

Vin qui a du corps, tannique, ferme et aux saveurs nuancées, il est élaboré avec surtout du Cabernet Sauvignon (70 %), puis un assemblage de Syrah et de Merlot (30 %), et est élevé en fûts de chêne. Très réussi.

\$, 10272106, 18,85 \$,
★★★ \$ \$, à boire, 2-3 ans.

Aussi du Languedoc, le **Saint-Chinian 2003 Donnadiou**, dans lequel domine la Syrah, au nez et en bouche, est pour sa part un vin tout en fruit, avec une petite note sucrée sur le plan olfactif, un peu plus que moyennement corsé, au goût de petits fruits noirs, tannique sans dureté. Fort bon.

C, 642652, 16,30 \$,
★★(★) \$ \$, à boire, 1-2 ans.

Provenant du même domaine, le **Saint-Chinian 2003 Clos Bagatelle**, est dans le même style, en plus léger, avec des tannins tendres, tout en fruit, avec la Syrah qui réussit à s'affirmer même si elle ne compte que pour 10 % de ce vin. À servir assez frais (14-15 degrés Celsius), ce qui mettra son fruit en valeur.

C, 445153, 13,40 \$,
★★ \$ (\$), à boire, 1 an.

D'autres vins rouges

Véritable salade de fruits, le **Sant'Antimo 2000 Cum Laude Castello Banfi**, bien coloré, d'un beau rouge jouant entre le pourpre et le grenat, est pour sa part un vin au bouquet ample, aux notes de fruits rouges insistantes, marqué à la fois par le Cabernet Sauvignon (30 %) et le Sangiovese (25 %), dans lequel entrent aussi du Merlot et de la Syrah.

Même générosité en bouche, avec du corps, de la chair, le tout bâti sur des tannins fermes, denses, mais sans aspérité. Très bon, et — bra-

La notation

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

La règle

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

vo ! — sans les notes torréfiées insistantes et habituelles (café, chocolat, etc.) des vins de ce domaine. Il en reste peu, toutefois.

\$, 00701938, 30 \$,
★★★(★) \$ \$ \$(\$),
à boire, 4-5 ans.

Des vins blancs

Il en faut pour tous les goûts, et de tous les prix...

Vin blanc de la Vénétie (Italie), le **Veneto IGT 2003 Pinot Grigio Garganega**, plutôt léger, aux arômes peu marqués, mais aux saveurs nettes et relevées par un peu de gaz carbonique, rappelle les vins de Pinot blanc d'Alsace. À prix correct.

C, 928887, 15,05 \$,
★★ \$ (\$), à boire.

On entre dans un tout autre monde avec le **Pouilly-Fumé 2002 Pascal Jolivet**. Vin de Sauvignon blanc de la Loire, son bouquet, très typé, un peu herbacé, a beaucoup d'élégance. En bouche, des saveurs pénétrantes, du caractère, avec tout ce qu'il faut de vivacité, et donc d'acidité, pour lui permettre de vieillir en beauté. Impeccable.

\$, 10272616, 29,60 \$,
★★★(★) \$ \$ \$(\$),
à boire, 6-7 ans.

Vin blanc de la Loire atypique, et élaboré lui aussi avec du Sauvignon blanc, le **Sancerre 2000 Edmond Alphonse Mellot**, est de son côté élaboré et élevé en fûts de chêne contrairement à la tradition de cette région.

Cuvée prestige de ce domaine, il est boisé avec beaucoup de retenue, et son bouquet, distingué, est très discret pour l'instant. D'une ampleur inaccoutumée pour un Sancerre, la bouche est elle aussi boisée sans excès. À attendre quelques années. Très beau vin.

\$, 10269273, 71 \$,
★★★(★) et sans doute
★★★★ plus tard,
\$ \$ \$ \$ \$, 4-5 ans au moins.

Dégustation de vins dans les verres Riedel

Vinum design vous invite à venir constater l'incidence de la forme du verre sur la perception du vin.

Ritz-Carlton, Montréal, le jeudi 30 septembre 2004
Dégustation commentée à 19 h

Réservez : sac.vinum@vinumdesign.com • Tél. : (514) 985-3200

Le forfait comprend 4 verres de la *Série Vinum* (Bordeaux, Bourgogne, Chardonnay et Sauvignon) d'une valeur au détail de 144 \$ avant taxes. Notez que les participants partiront avec leurs verres dans des boîtes cadeaux. Places limitées. **200 \$ (plus taxes)**

Robert Mondavi Fumé Blanc Napa Valley 2001
Robert Mondavi Chardonnay Carneros 2000
Beaune 1^{er} cru Clos de la Féguine 2000
Bordeaux Château Phélan Ségur 2001 (magnum)

Vinum design
1480, City Councillors, Montréal (près de La Baie centre-ville)
Tél. : (514) 985-3200 • www.vinumdesign.com

Promotion **25% RIEDEL** jusqu'au 17 octobre 2004 en magasin

le bonheur est dans l'arôme

ROBERT MONDAVI
Private Selection

À GAGNER :

L'une des 15 luxueuses batteries de cuisine ANOLON en inox haute performance. Une valeur de 650 \$ ch.

Bulletin de participation disponible dans les SAQ participantes ou en visitant le

WWW.GAGNEZAVECROBERTMONDAVIPS.COM

ANOLON CLAD
La référence des connaisseurs

La modération a bien meilleur goût. **Educaalcol**

ROBERT MONDAVI
Private Selection

AUCUN ACHAT REQUIS. Ouvert uniquement aux résidents du Québec âgés de 18 ans et plus. Le concours débute le 12 septembre 2004 et se termine le 9 octobre 2004. Tirage le 22 octobre 2004. Pour plus de détails, visitez le www.gagnezavecrobertmondavips.com

INIS
INSTITUT NATIONAL DE L'IMAGE ET DU SON

Le petit écran ne m'a jamais paru aussi grand

Le hommage de toute la famille

Le café d'offices! Résultat: un décapage frénétique

DIFFUSEZ VOS IDÉES... EN ÉPISODES

L'ÉCOLE DE TÉLÉVISION
ÉCRITURE / RÉALISATION / PRODUCTION

PROGRAMME 2005 / MARS À JUIN / 2 500 \$
PORTES OUVERTES : JEUDI 30 SEPTEMBRE 2004 À 19 H
DATE LIMITE D'INSCRIPTION : VENDREDI 5 NOVEMBRE 2004

inis.qc.ca

N
O E
S

Croix-Rouge canadienne
Division du Québec

En tout lieu. En tout temps.

1 800 592-7649
www.croixrouge.ca

MOUTON CADET

MOUTON CADET

BORDEAUX

BORDEAUX

2002

2003

SELECTION D'EXCELLENCE

La modération a bien meilleur goût. **Educaalcol**

Un nouveau goût à découvrir

Mouton Cadet, le Bordeaux le plus vendu au monde, présente son nouveau vin. Un rouge plus rond, plus fruité et un blanc plus frais, plus croquant. Un raffinement et une tradition d'excellence de Baron Philippe de Rothschild.



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD