

# ACTUEL

JE T'AIME MOI NON PLUS PAGE 4

JACQUES BENOIT UN CAHORS TOUJOURS FIABLE PAGE 5



PHOTO ABC

Lynette, le personnage de la série télévisée américaine *Desperate Housewives* interprété par Felicity Hoffman, est une ex-femme de carrière à la maison à temps plein. Exténuée, parfois droguée au Ritalin, elle incarne les côtés les plus sombres de l'opting-out, le retrait volontaire du monde du travail.

## DOSSIER FEMMES AU BORD DE CRISE DE NERFS

# LA MÈRE DANS TOUS SES ÉTATS

SYLVIE ST-JACQUES

**A**ux derniers Golden Globes, un quintette d'actrices incarnant des femmes au foyer, au petit écran, a détrôné le quatuor de célibataires toutes aussi sexy, qui brillait au firmament de la télé américaine, depuis la fin des années 90. Après l'ère des célibataires en goguette, on assiste à la revanche des épouses en crise existentielle, dépeinte par la très populaire série *Desperate Housewives*. Mariées et célibataires, même combat ?

Les filles de *Sex and the City* rêvaient du prince charmant. En attendant, à défaut de monter leur trousseau, elles honoraient de leur fabuleuse présence les bars et restos en vue, les lancements, vernissages et défilés de mode de Manhattan. Sur une autre

planète du même pays, les banlieusardes de *Desperate Housewives* ont épousé leur prince pourvoyeur et quelques années de domesticité plus tard, goûtent à l'adultère, au divorce, à la tromperie et à la difficulté de se retrouver mère à temps plein d'une marmaille déchaînée.

Il y a Lynette, ancienne femme d'affaires redoutable convertie en maman de quatre infernaux bambins. La pauvre devient accro au Ritalin pour maintenir une cadence imposée par les mères compétitives qui font du bénévolat à l'école de ses fils.

Bree, déesse rousse de la perfection domestique, refuse de reconnaître les failles de son mariage en apparence si exemplaire. Susan, divorcée cabotine et mère d'une ado trop mûre pour son âge, vit une idylle avec son voisin plombier. Gabrielle, ex-

mannequin, mariée avec un escroc millionnaire, s'envoie en l'air avec le jardinier.

### Phénomène

Chaque semaine, depuis septembre dernier, 25 millions de téléspectateurs suivent les péripéties de cette bande de femmes au foyer de Wisteria Lane, banlieue cossue américaine (fictive), qui rappelle ces communautés fermées où seuls les Blancs de classe élevée ont droit de cité. À voir les cotes d'écoute, cette parodie de *soap opera*, où le modèle des années 50 tourne au vinaigre, est une planche de salut pour bien des mères qui se reconnaissent un peu ou beaucoup dans ces femmes en déroute, pourtant issues d'une classe socioéconomique privilégiée.

Le phénomène *Desperate Housewives* n'est

pas à prendre à la légère, selon la sociologue Diane Pacom, spécialiste de la culture populaire à l'Université d'Ottawa. La série, selon elle, est porteuse des contradictions et questionnements de notre ère postféministe. «*Desperate Housewives* reflète nos inquiétudes, nos désirs profonds, les changements qui marquent notre société désespérée. C'est très cathartique.»

Autrefois, observe la sociologue, on s'en remettait au curé de la paroisse pour exprimer ses angoisses, ses frustrations, son désenchantement, son désespoir. En 2005, c'est au tour de la télévision de capitaliser sur les obsessions et les dysfonctions de notre époque.

► Voir MÈRE en 2

**Docteur Smog**  
à votre écoute

Par André-Philippe Côté

**À dormir debout**

**PARK'N FLY**  
STATIONNEMENT D'AÉROPORT

COMMODITÉS  
ÉCONOMIES  
SÉCURITÉ

Là où un bon voyage commence et se termine... **PARK'N FLY**

**ÉCONOMISEZ 5\$**

Conditions : Présentez ce coupon à la sortie. Économisez 5 \$ sur le tarif hebdomadaire appliqué au service valet et Express A. Valable du 29 janvier au 31 mars 2005. Ne peut être combiné à aucune autre offre, réduction ou promotion. Prix sujet à changement sans préavis et selon les disponibilités. Taxes en sus. # COUPON: 68045

**SERVICE VALET & EXPRESS A**

OUVERT 24 H, 7 JOURS • NAVETTE GRATUIT

Trois centres de stationnement et deux types de service : Valet, Express A et Express B

Tarifs : service valet : 8,95 \$/jour ou 49,95 \$/semaine  
Express A et B : 6,95 \$/jour ou 39,95 \$/semaine

Pour renseignements, téléphonez au **1 866 992-2359**  
ou visitez notre site web [www.parknfly.ca](http://www.parknfly.ca)

# ACTUEL

## La mère dans tous ses états

**MÈRE**  
suite de la page 1

Et ce qu'il faut retenir de *Desperate Housewives*, c'est que l'opting-out (expression américaine pour qualifier le délaissement de la vie professionnelle au profit du retour au foyer), est loin d'être un jardin d'Eden pour toutes les femmes en quête d'épanouissement.

« Ce qui en ressort, c'est que l'Amérique est divisée entre l'urbain et le suburbain. Contrairement à *Friends* et *Sex and the City*, qui se déroulaient à New York, *Desperate Housewives* s'adresse à cette autre Amérique, celle des banlieusards, suggère Diane Pacom. L'émission, qui combine toutes sortes d'archétypes, fait écho à des romans comme *Lady Chatterley*. On est à mi-chemin entre le soap d'après-midi et la porno soft. »

**L'héroïne a la corde au cou**

La célibataire Ally McBeal était malheureuse de rentrer à la maison seule, soir après soir. Les filles de *SATC*, à l'issue de leurs conver-

sations, auraient pu écrire une thèse sur l'inépuisable sujet de la quête de l'amour.

Mais depuis peu, les mères et épouses inspirent des auteurs de romans et d'essais à succès. *I Don't Know How She Does It*, *The Bitch in the House*, *The Mommy Myth*, *The Meaning of Wife* sont autant de livres qui montrent le côté sombre inavouable de la vocation d'épouse et de mère. Tous ces titres ont en commun d'attaquer de front le mythe qui fait rimer vie conjugale avec épanouissement total.

Susan Douglas, coauteure de *The Mommy Myth*, essai qui s'en prend à l'extrême glorification médiatique de la maternité, se réjouit de l'impact de *Desperate Housewives*. « On assiste à une explosion ces jours-ci, de la part de mères, de femmes enceintes ou non, qui comptent détruire ce mythe du bonheur parfait associé à la maternité », dit Susan Douglas, jointe à son bureau de l'Université du Michigan.

« Depuis le milieu des années 90, les normes de perfection imposés aux mères ont fait boule de neige. On leur demande par exemple de

stimuler la créativité de leurs bébés de 6 mois ou de leur inculquer, en bas âge, des notions de géographie! *Desperate Housewives* démontre le dur labeur de ces femmes qui travaillent ou non à l'extérieur du foyer et en ont assez de se faire dire qu'elles n'en font jamais assez. »

La sociologue Francine Descarries, bien que peu familière avec l'émission, perçoit la popularité du thème comme une réaction contre l'emprise morale exercée par l'extrême droite américaine. « Plus que jamais, la société américaine lance des messages qui font la promotion du retour à une image de la famille très *Papa a raison*. Si cette série s'inscrit en faux contre ce courant, tant mieux! »

**Je me marie, je ne me marie pas...**

« On est dans une tension entre le mythe du bonheur traditionnel vécu à deux, et la tendance vers le célibat. Bien que de plus en plus de gens vivent seuls, on est encore bombardé de l'idée que le bonheur n'est atteignable que par la vie à deux », observe Diane Pacom.

La désillusion de *Desperate Housewives* à l'endroit de la voie traditionnelle, témoigne d'une impasse profonde et complexe. Dans *Sex and the City*, les femmes vivaient leur célibat en rêvant d'amour idéal, tout en échangeant sur leur sexualité, leurs rapports affectifs,



Ce qu'on retient de la série américaine *Desperate Housewives*, dont on voit ici les personnages, c'est que l'opting-out (expression américaine pour qualifier le délaissement de la vie professionnelle au profit du retour au foyer), est loin d'être un jardin d'Eden pour toutes les femmes en quête d'épanouissement.

leur vie professionnelle. Dans *Desperate Housewives*, les femmes apprennent à se confier sur leurs vies intimes et leurs frustrations. En d'autres termes, *Desperate Housewives* est la suite du conte de fées, après avoir prononcé la phrase « ils se marièrent et eurent de nombreux enfants ». Mais dans un cas comme dans l'autre, le célibat n'est jamais perçu comme une option salutaire.

Diane Pacom soupçonne que parmi les créateurs de cette série, deux ou trois docteurs en anthropologie ont offert leur interprétation de l'esprit du moment. « C'est

vraiment d'une finesse invraisemblable. En tant que sociologue, je suis épatée par la façon dont ces gens sont au courant des sensibilités de notre époque. »

En contrepartie, elle se désole que ce soit une émission avec des objectifs commerciaux qui prenne la responsabilité de s'occuper des bibittes des gens. « C'est triste de voir que la société ne compte pas d'autres espaces publics pour discuter de ces questions. Il faut garder un esprit critique, sachant que de nombreux publicitaires veulent sauter sur les possibilités commerciales de la série. »

### Journée portes ouvertes

Mardi 8 février 2005 de 16 h à 21 h (visite et information)

Sur présentation de vos bulletins, de 4<sup>e</sup> secondaire du ministère de l'Éducation et de 5<sup>e</sup> secondaire (deux premières étapes), votre dossier sera évalué sur place. Vous pourrez vous inscrire le soir même.

**Programmes préuniversitaires**

- Session d'accueil et d'intégration
- Sciences de la nature
- Sciences de la santé et de la vie
- Sciences pures et appliquées
- DECPlus en Sciences de la nature
- Sciences de la santé et de la vie
- Sciences pures et appliquées
- Sciences humaines
- Le monde des affaires et l'administration
- La connaissance de soi : l'individu et la société
- L'international : le monde contemporain
- Arts et Lettres
- Cinéma et communication
- Sciences, lettres et arts
- Histoire et civilisation

1001, boul. Crémazie Est  
Montréal (Québec)  
H2M 1M3  
Téléphone : (514) 381-4293  
Télécopieur : (514) 381-7421  
Courriel : inform@grasset.qc.ca  
Site Internet : www.grasset.qc.ca

### ENCAN DE SUCCESSION DE GRANDE VALEUR

Collection partielle d'oeuvres d'art originales appartenant à un Médecin / plasticien

Mobilier de choix - Bronzes - Bijoux

#### Oeuvres d'art

Chagall Miro Dali Matisse

Studio de l'artiste de Picasso (Édition limitée, rare, signée)

au réputé  
**St. James Club de Montréal**  
1145, av. Union (angle René-Lévesque)

**DIMANCHE 30 janvier à 14 h**  
Inspection à compter de 13 h

**Oeuvres de grand intérêt pour les investisseurs**  
Gravure et aquarelle originales signée Dali - Lithographies sur pierre signées Marc Chagall - Lithographies originales signées Picasso - Gravure originale de Dali (édition très limitée) - Oeuvres en nombre limité signées Joan Miro - Oeuvres de la série biblique signée Chagall - Oeuvres signées Matisse

**UN JOUR SEULEMENT**  
Pour le compte de National Estate Co.  
Renseignements : (514) 866-7474

Ventes finales - Paiement : comptant, Visa, MasterCard, chèque visé  
Commission d'achat de 10 % plus taxe de vente exigible.

Meubles d'une richesse exceptionnelle - Mobilier de salle à manger hors série en acajou flammé avec 8 chaises et buffet assorti, mobilier de chambre style Louis XV fait main, piédestaux en marbre de qualité, fauteuils d'appoint, ensemble de salon, secrétaire et autres belles pièces. Belle sélection de peintures à l'huile avec cadres de qualité musée, superbes oeuvres d'art européennes en bronze, classiques et animalières, plusieurs fontaines. Nombreuses pièces en porcelaine de qualité. Collection choisie de tapis persans et orientaux noués à la main, provenant des plus grands centres de tissage orientaux, en soie et laine, y incluant des chefs-d'oeuvre. Belle collection de bijoux de grande valeur provenant d'une grande bijouterie fermée : saphirs, diamants, émeraudes et rubis sertis sur or blanc et jaune, colliers, bracelets, bagues et boucles d'oreilles, qualité certifiée.

Paiement : comptant, Visa, MasterCard, chèque visé  
Commission d'achat de 10 %. Sous réserve de vente préalable, erreur ou omission.  
Encanteurs autorisés et cautionnés.

### C'EST SI SIMPLE D'ÊTRE BIEN INFORMÉ, CHEZ SOI...

AVOIR LE PLAISIR DE RECEVOIR À MA PORTE L'INFORMATION QUI ME TOUCHE!

Pour m'abonner et profiter des offres spéciales, je visite  
**cyberpresse.ca/abonnement**  
(514) 285-6911

**LA PRESSE**

Les neuf facultés vous ouvrent leurs portes.

**Visites guidées à l'Université de Sherbrooke**

**5 février 2005**

Inscriptions : [www.USherbrooke.ca](http://www.USherbrooke.ca)  
I 800 267-UdeS

Bonjour la visite!

## ACTUELITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER  
COLLABORATION SPÉCIALE

### GROSSE SEMAINE POUR...

#### Les pensées suicidaires

Tôt mercredi matin, Juan Manuel Alvarez a décidé qu'il en avait assez. Il avait perdu le goût de vivre, de se lever le matin, d'affronter chaque jour le tsunami de merde que la vie est capable de mettre sur notre chemin, quand elle veut. À ce moment-là, la mort lui est sans doute apparue comme une délivrance, une façon de mettre fin à la pathétique tragicomédie de son existence. Alors il est monté dans son Jeep Cherokee, s'est rendu à un passage à niveau et l'a garé devant un train qui approchait. Puis, pour mettre toutes les chances de son côté, il s'est ouvert les poignets et s'est enfoncé le couteau dans la poitrine.

Mais, comme on dit, il n'y que les fous qui ne changent pas d'idée. Et Juan Manuel Alvarez a soudainement réalisé qu'il ne voulait peut-être pas mourir tant que ça. Peut-être la vie avait-elle encore quelque chose à lui donner ? Peut-être que s'il adoptait une meilleure attitude, plus positive ? Ça valait la peine d'essayer. Alors, tout ensanglanté, il est sorti précipitamment de son véhicule, le laissant sur la voie.

L'effroyable collision qui a suivi a causé la mort d'au moins 11 passagers, en plus d'en blesser près de 200. Voilà donc comment, aujourd'hui, Juan Manuel Alvarez se retrouve avec la mort et les blessures de toutes ces personnes sur la conscience, et qu'il devra vivre avec pour le reste de ses jours. Oh, et des accusations de meurtre pèsent maintenant sur lui, et il semble se diriger vers une longue, longue peine de prison. De quoi lui redonner le goût de mordre à pleines dents dans la vie, sûrement.

# LE HAÏKU

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

**CHUM, CHUM, CHUM, CHUM, CHUM,  
CHUM, CHUM, CHUM, CHUM, CHUM,  
CHUM, CHUM,**

*Boy, on est tannés*

### LE TOP 5

En ordre alphabétique, les cinq films en nomination pour le Razzie du navet de l'année :

- 1) Alexander
- 2) Catwoman
- 3) Superbabies: Baby Geniuses 2
- 4) Surviving Christmas
- 5) White Chicks

### LE MOT À SUPPRIMER

#### Spa

Je m'apprêtais à supprimer spa, puis je me suis aperçu que le mot ne figurait même pas dans les dictionnaires français. Sparring-partner, oui. Speakeasy, aussi. Même spationef, qui est un mot ridicule que personne n'a jamais utilisé à part des enfants un peu *nerd* en 1982. Mais spa, non. Pfff.

Mais je ne me laisserai pas démonter pour autant, et spa sera supprimé quand même, parce que, s'il n'existe pas dans les dictionnaires, il existe dans la réalité, dans le triste quotidien de nos vies si stressantes. Il existe aussi, par exemple, sous la forme d'un nouvel établissement situé au coin de Clark et Mont-Royal, au rez-de-chaussée du vieil immeuble où il y avait jadis des *loft-partys* un peu *trash* mais où il y a maintenant un centre de conditionnement physique.

Le problème avec spa, il est là : le mot a été dénaturé, abusé, violé à répétition par des commerçants sans vergogne. Tout allait bien quand les spas étaient situés, disons, à Morin-Heights ou, encore mieux, dans le Tyrol autrichien. Mais quand vous êtes situé avenue du Mont-Royal, entre une succursale de la SAQ et un magasin à 1\$, vous n'êtes pas un spa. Ce que vous êtes exactement reste à déterminer (un centre d'esthétique ? Un salon de beauté doté d'une enseigne vraiment laide ?), mais un spa, vous n'êtes pas.

### CE QU'ON AIME

**Les cyclistes qui ne lâchent pas**  
Respect.

**Bloc Party**  
Les singles de ce groupe anglais étaient tous excellents. Le premier album sort le 14 février. L'attente commence maintenant.

**Le gruau**  
C'est peut-être la première fois que les deux mots sont utilisés dans la même phrase, mais il semble y avoir une certaine *hype* autour du gruau, en ce moment. On vous dit ça comme ça.

### CE QU'ON AIME MOINS

**La course aux Oscars**  
Chaque année, c'est la même question: en quoi tout cela présente-t-il le moindre intérêt ?

**Les lunettes Ray-Ban**  
Apparemment prêtes pour un retour en vogue. Pas certain que ce soit une bonne idée.

**Les vêtements d'été déjà en magasin**  
Déprimant. Sans mentionner l'absurdité de la chose: qui a besoin de gougounes au beau milieu de janvier ?

# L'île des filles douces et gentilles

NATHALIE COLLARD  
BILLET

ncollard@lapresse.ca

On a beau s'enfuir à l'autre bout du monde, il y a des phénomènes qui nous rattrapent. Mercredi soir, je suis allée manger avec un Québécois qui vit à Tokyo depuis sept ans et sa copine, une Japonaise de 27 ans. La conversation a porté sur toutes sortes de sujets, mais la jeune femme s'est vraiment animée lorsque nous avons parlé de *Sex and the City*. Elle et ses copines adorent la série.

«Est-ce que tu crois que des Japonaises pourraient mener une vie aussi débridée que celle des quatre filles de la série ?

— J'en parlais avec une copine l'autre jour, a-t-elle répondu. Elle disait que jamais on ne verrait ça ici, mais moi, je n'en suis pas aussi certaine. Je crois que cela serait possible.»

Les Japonaises sont indéniablement en train de changer. Elles le reconnaissent elles-mêmes.

Les plus âgées, celles qui arrivent à 60 ou 65 ans, se retrouvent du jour au lendemain avec un mari nouvellement retraité sur les bras. Alors que ces femmes ont passé leur vie à entretenir leur mari et leur maison, elles rêvent aujourd'hui de s'évader, sortir, voyager, voir des amies. Or, toutes les études vous le diront, les retraités japonais, eux, aspirent à rester à la maison. Résultat : de nombreux couples divorcent, à l'initiative de la femme qui veut retrouver sa liberté.

Chez les plus jeunes, c'est différent. Traditionnellement, les Japonaises aspiraient à une chose : se marier et passer le reste de leur vie à la maison pour élever leurs enfants et veiller au bien-être de leur mari. En échange, le mari comblait tous les besoins matériels de la famille.

Or, voilà que de plus en plus de femmes repoussent le moment de se marier. Avant, elles se mariaient au début de la vingtaine ; aujourd'hui, il n'est pas rare qu'elles attendent la trentaine avant de dire oui pour la vie. Et elles sont de plus en plus nombreuses à envisager de retourner sur le marché du travail à temps partiel, une fois les enfants en âge d'aller à l'école.

Plus rares sont celles qui veulent

continuer à travailler à temps plein. Il faut dire que ce ne sont pas tous les hommes qui acceptent que leur femme travaille. Souvent, l'entourage les jugera, dira qu'il est incapable de subvenir aux besoins de la maisonnée. La honte, quoi.

Les plus indépendantes, elles, ne se marient tout simplement pas.

Elles sont encore très minoritaires, mais elles forment une nouvelle tendance de société au Japon. Elles ont même leur porte-parole : Junko Sakai, une célibataire de 38 ans qui, inspirée par le phénomène Bridget Jones (très populaire au Japon), a publié l'an dernier un livre dans lequel elle s'adresse avec humour aux célibataires qui, comme elle, approchent de la quarantaine.

Le livre s'intitule *Makeinu no Toboe (Howl of the Loser Dogs)* et il est rapidement devenu un best-seller. Même Dentsu, la plus grosse firme de marketing au Japon, l'a placé sur sa liste des événements marquants de l'année 2004.

Pourquoi ce titre, *The Loser Dog* ? Parce qu'au Japon, *loser* (perdante) est le nom qu'on donne aux femmes de 30 ans et plus qui ne sont pas encore mariées. Elles ont perdu à la loterie du mariage en comparaison des gagnantes qui ont un mari et des enfants. Alors que les gagnantes sont décrites comme des femmes calculatrices et rationnelles, les perdantes seraient quant à elles des éternelles romantiques, trop émotives et exigeantes pour trouver un mari. «Le genre de fille brillante qui ne veut pas se contenter des restes mais qui finira probablement par avoir une aventure avec un homme marié», a déclaré Sakai en entrevue.

Quand on regarde les statistiques, on observe effectivement que le nombre de femmes célibataires âgées de 30 à 34 ans a doublé entre 1990 et 2000, passant d'environ 14 à presque 27%. Chez les 35-39 ans aussi, on remarque une hausse de 7,5 à 13,8 %.

Une révolution serait-elle en train de se préparer dans l'île des filles douces et gentilles ? On a souvent dépeint les Japonaises comme des femmes soumises, au service de leur mari. Le stéréotype de la geisha fait d'ailleurs rêver bien des Occidentaux qui souhaitent épouser une Japonaise pour couler des jours heureux sans lever le petit doigt (à ce sujet, savez-vous qu'un Japonais effectue en moyenne 10 minutes de



AU JAPON, PERDANTE EST LE NOM QU'ON DONNE AUX FEMMES DE 30 ANS ET PLUS QUI NE SONT PAS ENCORE MARIÉES. ELLES ONT PERDU À LA LOTERIE DU MARIAGE.

travaux domestiques quotidiennement ? Je me demande ce que ça peut bien être : baisser le siège des toilettes et replacer la télécommande au bon endroit).

Bien sûr, il reste du chemin à faire : dans les entreprises japonaises, les femmes sont encore considérées comme des citoyennes de deuxième classe et malgré l'adoption d'une loi sur l'égalité des chances en 1985, le plafond de verre sur lequel les Japonaises se frappent est pas mal plus opaque que chez nous. C'est sans doute une des raisons qui expliquent pourquoi bien des femmes n'hésitent pas à quitter leur emploi.

Je serais curieuse de revenir dans 10 ans pour voir le chemin parcouru.

### GÉNÉRIQUE

Le titre *L'île des filles* est tiré de l'excellent album éponyme du groupe Béluga, un de mes disques chouchous de l'année 2004. J'ai vu Béluga à La Tulipe le 30 décembre dernier, les musiciens étaient incroyables. Précipitez-vous lorsqu'ils feront leur rentrée officielle au Cabaret Music-Hall, en mars prochain.  
[www.belugarock.com](http://www.belugarock.com)

## QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

# Jusqu'où doit-on obéir à son patron ?

NICOLAS LANGELIER  
COLLABORATION SPÉCIALE

Je donne beaucoup à mes employeurs sur le plan du travail. Même s'il peut m'arriver de poser des questions, je m'en remets sans problème à l'expérience et à l'autorité de mon supérieur. Mais lorsque le supérieur en question me fait valoir qu'il a de «bonnes raisons» de me demander de participer à quelque chose qui me semble douteux (du harcèlement, bien qu'il ne mentionne toutefois pas ce mot), je décline poliment, considérant que cela ne fait pas partie de mon travail, ce pour quoi je suis payé. Ai-je raison de réagir ainsi ?  
— Anonyme, Montréal.

La réponse courte : oui, vous avez raison. Vous êtes un honnête travailleur, pas un fier-à-bras.

La réponse plus longue : la relation de type professionnel, comme celle qui vous lie à votre supérieur, impose plusieurs obligations. L'assiduité, par exemple, ou la non-divulgaration des secrets d'affaires de l'entreprise, ou une certaine retenue face à vos pulsions de sabotage. Ne fait pas partie de ces obligations, cependant, la nécessité de mettre de côté vos valeurs et vos principes. En d'autres mots : en signant votre contrat, vous n'avez pas du même coup renoncé à votre intégrité.

Il est parfois difficile, dans un contexte hiérarchique, de concilier les directives de nos supérieurs et nos convictions personnelles. Bien souvent, ces deux éléments entrent en conflit. C'est alors à nous de faire la part des choses. Par exemple, on peut trouver que la demande de notre patron est absurde et malavisée, mais si elle ne contrevient pas à nos principes moraux, notre obligation est généralement d'agir en bon soldat, et d'exécuter ce qui nous est demandé sans rechigner (sauf en marmonnant tout bas une fois que le patron a le dos tourné, bien sûr). Mais lorsque cette demande contrevient à des valeurs aussi fondamentales que l'honnêteté ou le respect d'autrui, nous avons non seulement le droit, mais aussi l'obligation morale, de nous lever et de refuser de s'y soumettre. Poliment, mais fermement.

Il est trop facile d'adopter une position *take it or leave it* devant ce genre de question. Facile et inadmissible. N'en déplaise aux chantres du capital tout-puissant, avant d'être des employés producteurs de valeur, nous sommes des individus, des citoyens. Notre choix ne se résume pas — ou en tout cas ne devrait pas se résumer — à obéir aveuglément ou à démissionner. Bien sûr, devant des patrons dont les directives sont constamment en conflit avec nos principes, l'issue ultime est la démission. Mais avant d'en arriver là,

nous devrions chercher à manifester notre opposition, à apporter un peu de notre humanité à ce milieu qui n'en a pas assez. En démissionnant sans dire un mot, nous remettons le problème entre les mains de notre successeur, qui lui n'aura peut-être pas la force morale de s'opposer à ces pratiques immorales. Notre impact aura alors été nul.

Nous vivons dans une société où, trop souvent, l'éthique passe après les considérations financières. C'est vrai dans le monde professionnel, mais aussi dans les décisions de nos gouvernements, ou nos choix de consommation. Et, bien sûr, rares sont les individus assez intègres pour aller à l'encontre de cette tentation dans tous les aspects de leur vie. Nous ne sommes pas des saints, et personne n'exige de nous une vie d'abnégation et de sacrifice. Mais peut-être qu'en levant le bras de temps en temps pour dire «non, je ne suis pas d'accord», peut-être qu'en réaffirmant de temps à autre la force de nos valeurs, contribuons-nous à rendre cette société juste un peu plus humaine, juste un peu plus juste...

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

## ACTUEL

## Ne pas vouloir d'enfant



RAFAËLE GERMAIN

JE T'AIME  
MOI NON PLUS  
COLLABORATION SPÉCIALE

Voilà, raconte Roxane. J'ai toujours su, intérieurement, que je ne voulais pas d'enfant. Je dis « intérieurement », mais je veux dire très, très, intérieurement. Tellement à l'intérieur que j'en n'étais pas vraiment consciente — ou plutôt, qu'il était facile pour moi de me convaincre qu'au contraire, j'en voulais.

Pourquoi ? Mais parce que toutes les femmes veulent des enfants, quelle question. C'est dans l'ordre des choses. Je ne suis pas si vieille, pourtant, à peine 50 ans, mais quand j'étais petite, et même plus tard, quand je suis devenue jeune femme, il était toujours sous-entendu que nous voulions des enfants.

Mes amies se ressemblaient toutes — des jeunes filles bourgeoises et bien élevées, qui s'épanouissaient gentiment dans notre banlieue tranquille. Plusieurs d'entre nous sont allées à l'université. En lettres, en histoire, en droit. Quelques-unes ont abandonné assez tôt, parce qu'elles sont devenues enceintes. Je me souviens lorsque la première d'entre nous a annoncé qu'elle allait avoir un bébé — une explosion de piailllements joyeux et de larmes à laquelle j'ai participé.

Nous nous disions féministes, et nous l'étions, dans une certaine mesure. Nous voulions réussir nos vies, nous voulions de bons emplois valorisants, une famille solide, des amours passionnées.

Nous voulions plus que ce dont nos mères avaient dû se contenter. Pas de simple contentement pour nous, non : une satisfaction d'autant plus complète que c'est nous qui en aurions été le moteur. De cela, je n'ai jamais douté.

Et à ce niveau, je suis fière de dire que j'ai réussi. Mon bonheur n'a jamais dépendu de personne. Certaines de mes amies ont choisi de mettre une croix sur leur carrière pour s'occuper de leur famille — quelques-unes l'ont un peu regretté, d'autres pas. Moi je n'avais pas de famille. Quand j'ai eu mon premier copain, je me souviens avoir pensé qu'il ne serait, justement, que le premier. Qu'à 19 ans, j'étais beaucoup trop jeune pour avoir trouvé l'homme de ma vie. Mes parents m'ont appelée Roxane, en hommage à l'héroïne de Cyrano de Bergerac au cœur pur, naïf et fidèle. Ça m'a toujours fait sourire.

Je suis devenue avocate — procureure de la Couronne, pour être exacte. Je faisais des semaines de fou : j'étais très compétitive et j'adorais mon métier. J'avais des chums. Et tout ce temps-là, je me répétais que j'allais avoir des enfants, un jour, « à un moment donné », quand ma carrière serait bien établie, quand le temps viendrait, quand l'homme idéal se pointerait. Quand mes amies me demandaient si j'en voulais, je répondais toujours « oui, mais pas tout de suite ». Et très sincèrement, je le croyais.

C'est vers 35 ans que j'ai commencé à paniquer un peu. Enfin, pas à paniquer, mais à me dire que si je voulais effectivement des enfants, il était peut-être temps de commencer à y penser sérieusement. J'avais la conviction, profondément ancrée en moi, solide comme une évidence, que si je n'avais pas d'enfant, j'allais au bout du compte avoir raté ma vie.

À ce moment de son histoire, Roxane s'arrête. « C'est idiot,

hein ? » Et on serait tenté de dire que oui, qu'une procureure qui a réussi et qui adore son métier, qui a eu des chums fantastiques et fait de grands voyages, qui est en pleine forme et ambitieuse comme au premier jour — qu'une telle personne qui craint d'avoir raté sa vie, malgré tout cela, c'est un peu idiot.

Mais je me souviens d'amies plus jeunes que Roxane, des filles de moins de 30 ans qui ont avoué ne pas vouloir d'enfant comme si c'était un crime contre l'humanité, comme si elles étaient dégénérées. Je me souviens aussi de certains regards autour d'elles, des sourcils relevés, d'un étonnement poli qui était plutôt une profonde incompréhension.

Ce n'était pas une confiance,

ce, à tous les deux. Camille est née deux ans plus tard.

Sur le coup, j'ai perdu mes moyens. Littéralement. C'est bête, parce que plusieurs de mes amies avaient eu des enfants, mais je n'avais aucune idée de ce que ça pouvait représenter. Physiquement, mais aussi émotionnellement. J'étais chamboulée par cette enfant, totalement bouleversée. Je n'avais plus de repères.

Yvan était un bon père — il était fou de sa fille, il l'aimait avec une passion que je n'arrivais pas à comprendre, ce qui m'humiliait et me donnait l'impression d'être une mauvaise mère. J'aimais Camille, je l'ai aimée dès le premier jour, d'une façon unique et avec une intensité insoupçonnée, mais je ne comprenais

venue pour moi une grande, grande joie. Je l'ai une semaine sur deux — c'est un rythme difficile pour tout le monde, mais l'être humain a une capacité d'adaptation infinie, c'est bien connu. À 11 ans, Camille est une fillette brillante, studieuse, et drôle comme un petit singe. Je l'aime. Je l'adore.

Mais je trouve le fait d'avoir un enfant très dur. Ardu, même. La fameuse conciliation famille-travail, la famille reconstituée, le temps et l'énergie immense et presque insensée que cela demande. Je suis peut-être d'un impardonnable égoïsme, mais je m'ennuie du temps où je n'avais pas cette responsabilité qui est à la fois terrifiante et exaltante. Ma liberté et mon insouciance me manquent. Énormément.

Alors voilà. Si on me donnait le choix, aujourd'hui, je n'aurais pas d'enfant. Je ne regrette rien, j'aime ma fille plus que tout au monde, mais avoir su, avoir su entièrement tout, je ne l'aurais pas eue. Il m'a fallu 11 ans avant d'admettre cela et je sais que la plupart des gens doivent me trouver profondément dégénérée. Mais je suis certaine que plusieurs

femmes pensent secrètement la même chose que moi. Et je ne veux plus me sentir coupable.

J'ai 50 ans, et comme bien des femmes, je me suis sentie coupable toute ma vie. Maintenant je vois des hommes, autour de moi, qui commencent eux aussi à se sentir coupables de tout et de rien. Moi je ne veux plus. C'est mon refus global, et mon droit le plus fondamental : ne rien regretter, admettre tout, et ne plus jamais, jamais me sentir coupable.

Questions ? Commentaires ?

Vous pouvez écrire à Rafaële Germain à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9

C'est vers 35 ans que j'ai commencé à paniquer un peu. Enfin, à me dire que si je voulais des enfants, il était peut-être temps d'y penser sérieusement. J'avais la conviction, profondément ancrée en moi, que si je n'avais pas d'enfant, j'allais au bout du compte avoir raté ma vie.

en fait, mais une demande. Une demande de pardon, de déculpabilisation : « J'ai le droit de ne pas en vouloir, non ? »

— Je sais que c'est idiot, poursuit Roxane. Mais c'était la pression sociale, et aussi celle que j'ai toujours exercée sur moi-même : je voulais tout avoir, je voulais prouver au monde entier que je pouvais TOUT faire. Et tout, pour une femme, ça voulait dire un enfant.

Et puis, à 37 ans, j'ai rencontré Yvan et j'y ai vu un signe. C'était le premier homme avec qui je me voyais jusqu'à la fin de mes jours. Il était plus âgé que moi — 50 ans déjà, et il n'avait jamais eu d'enfant. C'était notre dernière chan-

pas cette passion d'Yvan qui allait au-delà des mots et de la logique. Dans ma tête, c'était toujours la mère qui aimait physiologiquement, avec tout son être, dans un espace qui n'avait rien à voir avec la raison.

Nous nous sommes quittés quand Camille avait 5 ans. La séparation s'est bien passée — civilisée, polie, je dirais même amicale. Nous nous voyons encore souvent, et notre relation est restée excellente. Yvan s'est marié il y a trois ans, et moi je vois depuis quelques années un autre homme, que j'aime énormément — que j'aime, je crois, mieux que je n'ai jamais aimé un homme.

Au fil des ans, ma fille est de-

**COURS D'INITIATION À LA DÉCORATION INTÉRIEURE I, II, III ET IV**

- ÉTALAGISTE
- CUISINISTE
- TECHN. DE REVENDU
- ATELIER DIVERS

Renseignement : (514) 866-1836

Début des cours : 14 fev. 2005

88, RUE SAINT-PAUL EST, Vieux-Montréal H2Y 1G6

**Le plus grand magasin d'abat-jour au Canada**

15% de rabais sur le prix d'achat de vos abat-jour avec cette annonce

ABAT-JOUR ILLIMITÉS

4875, rue Jean-Talton O. Mtl (près Décarie) (514) 344-8555 [www.abatjourillimites.ca](http://www.abatjourillimites.ca)

Offre valide du 11 décembre au 28 février 2005

**On ferme**

Jeunes d'ici prend sa retraite

**Rabais 31% à 93%**

Meubles, literie et plein d'autres choses pour enfants

134 Laurier ouest, Montréal 514-270-5512

Ouvert lundi au dimanche inclusivement

Jeunes d'ici

Hydro Québec présente

**OSM ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE MONTREAL**

**Jeux d'enfants**  
Petites oreilles, grande musique!

**Nuit blanche**

13 février 2005, 13 h 30 et 15 h 30

Une tempête de neige comme on n'en voit plus empêche une enfant de retourner chez elle. Suivra une aventure extraordinaire avec un bibliothécaire grognon mais rempli d'imagination.

Oeuvres de Chostakovitch, Mozart, Beethoven, Williams, Stravinski, Prokofiev et autres

Jean-François Rivest, chef d'orchestre  
Jacques L'Heureux, comédien, scénariste et metteur en scène  
Catherine Brunet, comédienne  
Chanteurs de l'Atelier lyrique de l'Opéra de Montréal

Une production de l'OSM

Spectacles bilingues pour les 6 à 12 ans.

Billets en vente!

514.842.9951 [osm.ca](http://osm.ca)

Présenté par CIBC, Esso, Fondation l'Impériale

Conseil des arts et des lettres Québec, Conseil des Arts du Canada, Canada Council for the Arts, Conseil des Arts de Montréal

**VENTE de PIANOS LIQUIDATION D'ENTREPÔT**

Neufs et Usagés

25 - 30 janvier ÉPARGNEZ JUSQU'À 40%

\* ENTREPÔT DE LAVAL 3354 St.Martin Ouest Chomedey Laval, Tél: (450) 681-4131

**ITALMELODIE**

Montreal: 274 Jean Talon Est - (514) 273-3224 [www.italmelodie.com](http://www.italmelodie.com)

\* Entrepôt de Laval 3354 St.Martin Ouest Laval (450) 681-4131

SAVEURS

ACTUEL

# Un Cahors toujours fiable



JACQUES BENOIT

LE VIN

Rares sont les vins dont le niveau qualitatif justifierait un prix plus élevé...

D'habitude, c'est le contraire qui est vrai, en ce sens que quantité de vins, du Bordelais, de Bourgogne, de Californie, de Toscane, etc. sont vendus nettement trop cher.

Même si son prix a augmenté de quelques dollars depuis les deux ou trois derniers millésimes, le Cahors Château Lagrezette, dont on trouve en ce moment le 2002, compte, lui, parmi ces très rares exceptions.

Vendu très exactement 26,05 \$ dans ce millésime, son prix pourrait sans doute grimper, en effet, d'un ou deux dollars, ou même davantage, sans que son producteur puisse être accusé d'abuser.

Faisons donc comme si les choses allaient normalement à la SAQ (cela finira par se produire, tôt ou tard), parlons-en !

Première chose à signaler : ce vin est la cuvée courante du Château Lagrezette, ce domaine produisant aussi deux cuvées prestige, toutes deux plus coûteuses, soit Dame Honneur et Pigeonnier.

Très vaste domaine de 63 hectares, c'est principalement avec du Malbec (plus de 75 %) que le Château Lagrezette élabore ses vins, ce à quoi s'ajoutent du Merlot (21 %) et un peu de Tannat (moins de 3 %). Le tout sous la direction d'un des plus célèbres œnologues du Bordelais, Michel Rolland.

Le style du vin est de toute évidence influencé par les goûts per-

sonnels de cet œnologue, qui aime les rouges très colorés, denses, aux tannins gras et onctueux. (Michel Rolland, soit dit en passant, supervise les vinifications non seulement de quelque 200 domaines du Bordelais, mais aussi d'autres propriétés un peu partout dans le monde, notamment de Californie).

Pourpre-violacé, quasi opaque, le Cahors 2002 Château Lagrezette est ainsi très riche en couleur, avec un bouquet de grand volume, dominé par des nuances de fruits noirs qu'accompagnent des notes de torréfaction (c'est le bois, à cause du fait que l'intérieur des fûts est plus ou moins chauffé et brûlé, afin de donner des notes dites toastées).

La bouche suit parfaitement, concentrée, charnuë et corsée, mais sans lourdeur, avec des saveurs de fruits noirs et des tannins bien enrobés, onctueux, dénués de toute agressivité. Très beau Cahors.

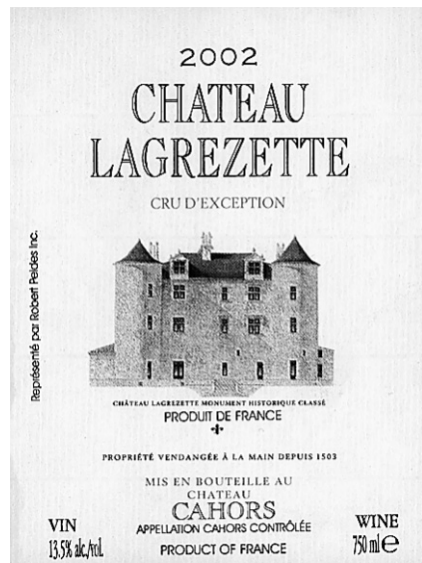
**\$, 972612, 26,05 \$, ★★★(★) \$\$\$, à boire, 5-6 ans environ.**

De mémoire, le 2001 était tout à fait du même style, avec encore un peu plus de concentration.

Enfin, le 2000 — toujours de mémoire — était un peu moins riche, moins dense que les 2001 et 2002, mais les surpassait tous deux, à mon sens, par sa complexité et son élégance.

Moins cher...

Nettement moins cher, le Shiraz 2002 Robertson Winery, d'Afrique du Sud, a quelque chose en commun avec le Cahors : à l'aveugle, même le dégustateur le plus expérimenté ne devinerait sans doute pas qu'il s'agit d'un Cahors et d'un vin de Syrah — ou Shiraz comme on dit en Afrique du Sud, en Australie et en Californie.



D'une couleur qui reste tout à fait transparente, le Shiraz 2002 Robertson, au bouquet d'ampleur moyenne, de petits fruits rouges, a toutefois quelque chose de très sud-africain, à savoir des nuances boisées et épicées particulières, qu'on ne trouve que dans les vins rouges de ce pays.

Plus que moyennement corsé, assez charnu, ses tannins sont veloutés, aimables, mais on sent sur la langue (il en renferme 14,5 %) qu'il est riche en alcool. À boire tout doucement, donc...

**\$, 586149, 13,90 \$, ★★(★) \$(S), à boire, 1-2 ans.**

Plus cher...

Vin de Syrah également, le Sant'Antimo 2001 Syrah Colvecchio Castello Banfi est de qualité supérieure, mais beaucoup plus cher, et plus typé Syrah sans qu'il le soit beaucoup.

Très coloré, son beau bouquet de fruits noirs, épicé sans excès (c'est le bois), plutôt unidimensionnel pour l'instant, a de la profondeur et de la distinction. Corsé, charnu, ses tannins sont aimables, bien enrobés, le tout

très bien équilibré, sans lourdeur aucune. Impeccable, mais ce n'est pas donné.

**\$, 00927434, 38 \$, ★★★(★) \$\$\$\$ , à boire, 4-5 ans.**

Un vin blanc

Réputée pour la fiabilité et la constance de ses vins, la maison Torres, d'Espagne, a aussi la sagesse, depuis toujours, de ne pas gonfler ses prix indûment.

On en a un bon exemple avec son Penedès 2002 Chardonnay Gran Vina Sol, à la robe or fin et à reflets verdâtres, au bouquet de bonne ampleur, boisé sans que ce soit excessif, et aux nuances de fruits exotiques, encore là sans exagération.

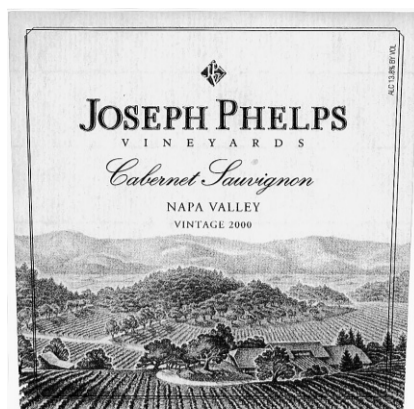
Moyennement corsé, ses saveurs sont relevées et on y perçoit, comme au nez, des arômes rappelant les fruits exotiques. À boire à l'apéritif ou pour accompagner un poisson ou des fruits de mer, ou même une viande blanche.

**\$, 064774, 16,95 \$, ★★(★) \$\$, à boire, 1 an.**

Les amateurs de vin de Cabernet Sauvignon goûteront aussi avec le plus grand plaisir le Penedès 1998 Cabernet Sauvignon Mas La Plana, vin qui était connu autrefois, rappelons-le, sous le nom de Gran Coronas, également de Torres, mais il s'agit d'un vin beaucoup plus cher.

D'une couleur soutenue, grenat et légèrement orangée — ou tuilée, comme on dit —, ce qui est un signe d'évolution, c'est lui aussi une preuve de plus du savoir-faire de ce producteur.

Très beau bouquet, donc, nuancé, complexe (mine de crayon, cuir, etc.), et en même temps généreux, avec tout l'intensité voulue. Suit une bouche corsée, dense, aux saveurs bien affirmées, bâtie sur des tannins de qualité, sans aspérités, et tout à fait équilibrée. Excellent.



**\$, 741397, 41,50 \$, ★★★(★) et même ★★★ \$\$\$\$(\$), à boire, 4-5 ans.**

Très beau vin de Californie, le Napa Valley 2000 Cabernet Sauvignon Joseph Phelps, violacé, très coloré bien qu'il ne soit pas opaque, ne fait pas montre de la même retenue.

Profond, large, marqué par des notes de petits fruits noirs à l'eau-de-vie mais également épicées et de pâtisserie (le bois), c'est un vin charpenté, très riche, à la concentration bien californienne, et pour ainsi dire limite. Un peu plus de concentration, en effet, et ce vin serait lourd. Et il est bien cher...

**\$, 744078, 65 \$, ★★★(★) \$\$\$\$ , à boire, 5-6 ans.**

Vin fort modeste, vendu à petit prix, le Valdepenas 2003 Tempranillo Bonal, d'Espagne, de couleur rouge clair, surprend agréablement par son nez, de fruits rouges, très proche des bourgognes rouges.

Plutôt léger à moyennement corsé, il est moins convaincant en bouche, m'a-t-il semblé, à cause de l'astringence de ses tannins. Mais... le prix est éminemment doux.

**C, 548974, 9 \$, ★(★) \$, à boire, 1 an.**



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

# Et si c'était le Pérou!

FRANÇOISE KAYLER RESTAURANTS

Une belle table dans un beau décor. Une table et un décor invitant au voyage. L'hiver a beau être au mieux de sa forme. Il fond.

Mochica est un restaurant péruvien qui, on le sent dès le pas de la porte passé, ne veut pas tomber dans le folklore. C'est un rôle d'ambassadeur de sa culture qu'il veut jouer par l'entremise de la table. Il a pris pour nom celui d'un peuple qui a devancé les Incas d'un millénaire au moins. Sa cuisine respecte les traditions et les produits. Elle nous est accessible sans trahir ses racines. Même quand on sert le maïs, ce n'est pas le nôtre à petits grains qui apparaît dans l'assiette, mais celui à très gros grains. Et ce maïs prend aussi des formes étonnantes pour nous, plongeant loin dans le temps quand on faisait bouillir le grain sec. La texture et le goût peuvent surprendre un peu. Ils ont l'accent de la vérité.

Le pisco est la boisson ancestrale du Pérou. Cet alcool obtenu à partir d'un jus de raisin fermenté est servi de plusieurs façons dans ce restaurant qui en fait une importation privée. Le « pisco sour » est une agréable façon de se mettre dans l'ambiance d'un repas. La carte des vins propose, en rouge et en blanc, un vin péruvien.

Les Mochicas auraient eu l'habitude de consommer beaucoup

de poissons, crus souvent. Le restaurant fait une belle place aux produits de l'eau et sert, bien sûr, le ceviche. Mais ce ne sont pas les plats qui nous ressemblent le plus qui ont été choisis pour ce menu.

La pomme de terre est originaire du Pérou. Elle fait l'objet de l'entrée Papa huancaína. C'est un plat tout simple, un peu terne où la pomme de terre bouillie, en morceaux, est agrémentée d'un fromage crème relevé légèrement d'une épice, l'aji.

Sous le nom de Anticuchito de corazon, le coeur de veau a beaucoup plus de caractère. L'abat est mariné au chimichurri, mis en brochettes et bien grillé. La viande est tendre et savoureuse. En grains et sur épis, le maïs garnit cette assiette intéressante.

Le lama est au menu. Il ne vient pas des Andes, mais d'un élevage de Compton. Au menu, les coupes de viande varient puisque le restaurant doit débiter une carcasse entière. Ce soir-là, le lama était en ragoût. Marinés eux aussi au chimichurri, les morceaux de viande étaient tendres et « musclés » à la fois, offrant une texture agréable dans une sauce de consistance sérieuse agrémentée de petits haricots rouges. Ce plat en sauce a un charme « voyageur ».

Le plat de canard en a, lui aussi. C'est dans une bière noire épicée que ce Pato Inka est cuit. Deux cuisses bien tendres, mais non défaites par la cuisson, étaient servies dans une sauce d'une bonne consistance, elle

aussi nourrie de haricots. Les goûts se fondaient agréablement dans ce plat très généreusement servi.

Au dessert, le gâteau au chocolat, léger, joue les deux couleurs du jour et de la nuit. Le dessert en gelée est beaucoup plus surprenant, sombre, peu sucré, avec des saveurs de fruits rafraîchissantes.

Le décor du Mochica est remarquable. La salle est grande, claire et vivante. Les tables sont blanches et le mobilier noir. Le traitement des murs et les objets dans les vitrines peuvent évoquer le soin que l'on met dans les musées à rendre justice à ce que l'on veut représenter. Même les toilettes bénéficient de cette minutie. Mais l'ambiance n'a rien de celle d'un musée. Elle est chaleureuse, conviviale, élégante aussi et le service, qui aime cette cuisine et ce pays, fait tout en son pouvoir pour les faire connaître.

**MOCHICA**  
3863, rue Saint-Denis  
(514) 284-4448

Ouverture : du mercredi au samedi, à partir de 17 h (cet horaire changera au début de février).

Fumée : non  
Papa a la huancaína  
Anticuchito de corazon  
Llama de los Andes  
Pato Inka  
Dia y Noche  
Nerengueado de lucuma  
Hoja de coca con anis (infusion)  
Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 82 \$.

# Le compte à rebours

FRANÇOISE KAYLER GASTRONOTES

Le festival Montréal en lumière se déroulera du 17 au 27 février. Pour certains établissements participant au volet des Arts de la table, le compte à rebours est commencé. Si le programme est couché dans un guide, certains cuisiniers ont déjà commencé à faire des répétitions générales.

Le chef Serge Caplette, du Bonaventure-Hilton, donnait un avant-goût de ce que réserve « la cuisine champêtre régionale de Lanaudière » qui sera présentée du 17 au 19 février au Castillon.

Après Charlevoix et l'Abitibi-Témiscamingue, Lanaudière est la région invitée par le chef Caplette connu pour son attachement aux cultures culinaires québécoises anciennes et actuelles, ainsi qu'aux productions locales. Le menu, qui fait appel à trois cuisiniers, présentera un choix de trois plats différents dans chaque service. Le foie gras d'oie, une spécialité de Lanaudière, la truite fumée, le bison, le lapin, le cerf, les fromages font partie des produits qui seront mis en vedette. Les vins du Domaine de l'île Ronde seront aussi de la partie.

Geneviève Longère, du Relais champêtre, à Saint-Alexis-de-Montcalm, François Lamontagne, de La table de mes rêves à Sainte-Béatrix, Daniel Komarnicki, du Canard noir à Joliette, seront aux fourneaux avec la brigade du Castillon. En avant-première, ils ont servi truite fumée, escalope de foie gras d'oie, gigue de cerf... une belle invitation à participer à ce festival lanauois.

Le restaurant Soto McGill faisait presque une répétition générale en présentant un menu audacieux. Ce restaurant japonais a décidé de marier sa cuisine aux vins d'Alsace et les représentants de la Cave Pfaffenheim assistaient à cette première. Depuis longtemps, on associe certains vins alsaciens aux cuisines asiatiques. Il y a quelques années, Pfaffenheim s'était déjà prêt, à Montréal, à ces associations, mais avec la cuisine chinoise.

Originaire de Tokyo, le chef Junichi Ikematsu qui a travaillé dans des restaurants français, sans faire des mélanges osés, crée des plats parfois surprenants. On trouvera à son menu, par exemple une « longe de biche grillée avec foie gras et maki de champignons sauvages » qu'il faut manger... avec des baguettes. Un Tokay Pinot Gris grand cru Steinert 2000 s'accorde à merveille. Ce menu de huit services accompagné de sept vins (dont trois Gewürztraminer) sera servi les 22 et 23 février.

Slow Food et MTL en lumière

Le congrès des conviviaux Slow Food au Canada, organisé par Slow Food Québec, se tiendra dans le cadre de Montréal en lumière. M. Carlo Pettrini, fondateur de ce mouvement international, viendra à Montréal. Plusieurs manifestations sont organisées dont certaines sont ouvertes au public. Une table ronde où, avec M. Pettrini, on débattrait de la question « quel avenir les pays industrialisés réservent-ils aux produits alimentaires artisanaux ? » aura lieu le 21 février, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Dans l'esprit Slow Food et dans l'esprit du chef Serge Caplette, qui fait la place belle aux productions régionales, un dîner aura lieu au Bonaventure-Hilton, le samedi 19 février. Pour réservations, table ronde ou repas : (514) 282-5153.

Le Guide des activités du volet des arts de la table de Montréal en lumière est habituellement distribué dans les magasins de la SAQ. Les boutiques, les épiceries fines et d'autres établissements ont pris la relève. On peut toujours le consulter sur le site [www.montrealenlumiere.com](http://www.montrealenlumiere.com), mais les réservations pour chacune des manifestations doivent être faites auprès des établissements.



33<sup>e</sup> St-Valentin Solmar  
20 ans dans le Vieux-Montréal au  
Spécial du dim. au jeu. 24<sup>95\$</sup> par pers.  
7 soirs, 4 services, 35<sup>95\$</sup> par pers.  
FADOS, guitare, piano

111, rue Saint-Paul Est, Montréal  
Tél. : 861-4562 Téléc. : 878-4764

L'Armoricaïn  
FINE CUISINE FRANÇAISE  
LE CÉLÈBRE BRETON vous propose  
Une table d'hôte  
Sa carte de saison  
son menu dégustation  
Vendredi et samedi soirée musicale avec orchestre

Espace fumeur et non-fumeur  
1550, rue Fullum (coin de Maisonneuve)  
(514) 523-2551 • [www.armoricaïn.com](http://www.armoricaïn.com)

Lanni Fine cuisine italienne  
Menu spécial pour la Saint-Valentin  
Atmosphère romantique Souper dansant avec Aldo, chanteur-pianiste  
3132, rue Sherbrooke Est  
service de valet  
Tél. : (514) 527-8313 • (514) 521-0194

VOUS DÉVOREREZ !  
**LECTURES**  
Le dimanche dans **LA PRESSE**

**ACTUEL SANTÉ**  
INFORMATION, PRÉVENTION, SOLUTION  
Tous les dimanches dans **LA PRESSE**



Le jeudi  
10 février 2005  
c'est journée  
**PORTES OUVERTES**  
à l'École de musique  
Vincent-d'Indy  
de 17 h à 20 h

# « Ici, j'ai le goût d'étudier! »

Saviez-vous que l'École de musique Vincent-d'Indy offre un vaste choix de programmes du collégial qui s'adressent autant aux futurs musiciens qu'à ceux qui désirent une bonne formation en musique tout en se dirigeant vers d'autres champs de spécialisation?

- Programmes réguliers et enrichis en musique (2 ans)**
- Musique (501.A0)
  - Musique et langues (501.A0)
  - Musique et mathématiques (501.A0)
- Programmes jumelés (3 ans)**
- Musique et sciences de la nature (200.11)\*
  - Musique et sciences humaines (300.11)\*
  - Musique et Arts et lettres (500.11)
- \* Partenariat avec le Collège Jean-de-Brébeuf
- Programme régulier en Arts et lettres (2 ans)**
- Arts et lettres, profil culture musicale (500.A0)



## ÉCOLE DE MUSIQUE Vincent-d'Indy

*Ici, je vis ma passion*

628, Chemin de la Côte Sainte-Catherine, Outremont (Québec) H2V 2C5  
Téléphone: 514.735.5261 Télécopieur: 514.735.5266 — Courriel: admission@emvi.qc.ca — Site Web: emvi.qc.ca



# Québec

Ville et région

Elle a tout pour plaire

### Courtyard Marriott Québec

À partir de  
**69\$**  
par personne  
par nuit  
en occupation double

**Petit déjeuner pour deux**  
Situé à Place D'Youville à deux pas du Vieux-Québec, votre forfait comprend l'hébergement, le petit déjeuner buffet américain et les frais de service et l'accès à notre centre de conditionnement. Forfait ski aussi disponible.



1 866 694-4004  
info@marriott-quebec.com • www.marriott-quebec.com

### Quality Suites

À partir de  
**81\$**  
par personne  
par nuit  
en occupation double

**Le charme des grands espaces**  
Le Quality Suites vous propose plus de 100 suites spacieuses, idéales pour les skieurs en vacances à Québec. Venez donc au Massif, à Stoneham ou au Mont-Sainte-Anne et vivez l'expérience des grands espaces en toute sérénité. Le petit déjeuner continental, les appels locaux et le stationnement sont inclus.



1 800 267-3837  
cn335@whg.com • www.choicehotels.ca/cn335

### Manoir & Châteaux Vieux-Québec

À partir de  
**149\$**  
pour les Hôtels  
Château Bellevue et  
Manoir Lafayette

À partir de  
**179\$**  
pour l'Hôtel  
Château Laurier



par personne  
pour 2 nuits  
en occupation double

**Les Grandes Tables Manoir & Châteaux Vieux-Québec**  
Bien placé pour découvrir ! Le Vieux-Québec à votre porte. Hébergement pour 2 nuits, petit déjeuner chaque matin, souper gastronomique chaque soir dans l'un des meilleurs restaurants du Vieux-Québec. Au choix : La Closerie, Le Louis-Hébert, Le Paris Brest, Les Anciens Canadiens ou Le Café Sirocco, service sur les repas. Valide jusqu'au 30 avril 2005. Certaines conditions s'appliquent. Autres forfaits disponibles.



1 877 999-9624  
www.vieuxquebec.com  
laurier@vieuxquebec.com  
bellevue@vieuxquebec.com  
lafayette@vieuxquebec.com

### Hôtel Val-des-Neiges – Hôtel Clarendon

À partir de  
**129\$**  
par personne  
par nuit  
en occupation double



**Ski à la carte**  
Vous décidez où vous skiez parmi les 3 montagnes suivantes : la Station touristique Stoneham, le Mont-Sainte-Anne ou le Massif de la Petite-Rivière-Saint-François. Votre forfait inclut : 1 souper, 1 nuit d'hébergement, 1 petit déjeuner américain et 1 journée de ski à la station de votre choix (taxes et service en sus).



1 800 463-5250  
www.dufour.ca

### Hôtel Acadia

À partir de  
**169\$**  
par nuit  
en occupation double



**Forfait Gastronomique**  
Nuit dans une chambre de luxe, souper dans l'un des 5 restaurants participants du Vieux-Québec : La Bastille chez Bahaud, Le Conti-Caffé, Le Rivoli, Le 47<sup>e</sup> Parallèle et Le Bonaparte. Petit déjeuner continental. Stationnement et pourboire inclus. Certaines conditions s'appliquent. Forfait non valide pour quelques dates.



1 800 463-0280  
info@hotelacadia.com • www.hotelacadia.com

### Station touristique Stoneham

À partir de  
**195\$\***  
par famille  
par nuit  
minimum 2 nuits



**Forfait Ski en famille**  
Votre forfait comprend l'hébergement en studio, 2 nuits au pied des pentes et les billets de remontée pour 2 adultes et 2 enfants (jour et soir, en occupation quadruple).

\* Tarif suggéré pour une unité type studio standard. Nombre d'unités offertes en forfait en quantité limitée. Taxes en sus.



1 888 463-6883  
info@ski-stoneham.com • www.ski-stoneham.com

### Mont-Sainte-Anne

À partir de  
**168\$\***  
par personne  
en occupation double



**Forfait Vente de blanc**  
Le forfait comprend : 2 nuits d'hébergement, le billet de remontée pour 2 jours et un livret de coupons-rabais applicables dans les boutiques et restaurants du Mont-Sainte-Anne et de la Côte-de-Beaupré. Valide jusqu'au 17 février 2005.

**Gratuit**  
3<sup>e</sup> nuitée  
et journée  
de ski\*

\* Tarif en occupation double pour hébergement standard. Taxes en sus.



1 888 827-3434  
info@mont-sainte-anne.com • www.mont-sainte-anne.com

## ACTUEL

# Santé Canada envisage d'interdire les sièges de bain pour bébés

PRESSE CANADIENNE

TORONTO — Santé Canada envisage d'interdire les sièges de bain pour bébés, qui ont été reliés à 11 morts par noyade au Canada depuis les années 80.

« Présentement, nous effectuons des tests sur les sièges de bain dans notre laboratoire et nous évaluons les risques de ce type de produit », a indiqué jeudi Sheila Davidson, de Santé Canada.

Les tests devraient être terminés à la fin du mois de mars ou au début d'avril et une décision concernant une éventuelle interdiction sera annoncée peu de temps après.

« Nous envisageons toutes les options et une interdiction est certainement l'une des options qui sont envisagées », a dit M<sup>me</sup> Davidson.

La possibilité d'interdire ce produit est venue à la suite de la publication d'un rapport de la Société canadienne de pédiatrie, dans lequel il est fortement recommandé aux médecins de dissuader l'utilisation de ces sièges, qui servent à maintenir les enfants assis dans la baignoire.

Certains de ces sièges restent en place à l'aide de ventouses, mais M<sup>me</sup> Davidson a affirmé que ces ventouses n'adhèrent pas bien à la surface de toutes les baignoires et que les sièges peuvent basculer.

Les sièges comportent habituellement un avis indiquant aux parents de ne pas laisser l'enfant sans surveillance, mais M<sup>me</sup> Davidson a dit que les sièges donnent néanmoins aux personnes qui prennent soin des enfants une fausse impression de sécurité.

Selon la Société canadienne de pédiatrie, 106 décès ont été attribués à ces dispositifs aux États-Unis entre 1983 et 2003.

Le rapport indique qu'au Canada, trois morts ont été reliées aux sièges de baignoire rien qu'en 2004.

Depuis 1983, révèle le document, 11 décès ont été dénombrés au Canada.

Dans la foulée de ces événements tragiques, Santé Canada a entrepris ses propres études.

L'année dernière, le Canada a été le premier pays du monde à interdire les marchettes pour bébé.

# Une seule maison blanche pour Raegan, Carta et Kenedi

AGENCE FRANCE PRESSE

LONDRES — Elle affirme qu'il s'agit d'une coïncidence, mais une Anglaise apparemment fascinée avec l'orthographe s'est offert une famille très présidentielle, prénommant ses enfants Raegan, Carta et Kenedi.

Marie Norton, de West Bromwich (centre de l'Angleterre), a d'abord prénommé son aîné, 8 ans, Raegan. Rien à voir avec le 40<sup>e</sup> président américain Ronald Reagan, a-t-elle dit.

Six ans plus tard, elle remettait ça, prénommant son deuxième enfant Carta, nom proche de celui du 39<sup>e</sup> président américain Jimmy Carter.

Et quand le mois dernier elle a appelé son troisième enfant Kenedi, là encore un nom ressemblant furieusement à celui du 35<sup>e</sup> président américain John Kennedy, personne n'a plus cru ses dénégations selon lesquelles il s'agirait d'une absolue coïncidence.

« Je peux comprendre que c'est drôle, mais je n'y ai jamais vraiment pensé, et pourtant déclaré Marie Norton, 39 ans, au *Birmingham Evening Mail*.

Avec son compagnon Ian Lawrence, 37 ans, elle a décidé d'en rester là.

« Notre maison est blanche, donc je suppose que Kenedi, Carta et Raegan vivent au bon endroit », a-t-elle ajouté.