

# ACTUEL



RESTAURANT  
BEAUCOUP DE VÉGÉTAL POUR RIEN PAGE 2

À BOIRE ET À MANGER RÉFLEXIONS SUR LA BOUFFE D'AVION PAGE 4

L'HUILE D'OLIVE

# TOUT LE MONDE TOUT NU

ROBERT BEAUCHEMIN, LE JOURNALISTE GASTRONOMIQUE QUI ÉCRIT D'HABITUDE EN CETTE PAGE, VOUE UN VÉRITABLE CULTÉ À L'HUILE D'OLIVE. SELON LUI, IL FAUT CESSER DE L'INTÉGRER UNIQUEMENT LORS DE LA CUISSON. IL FAUT L'UTILISER TOUTE NUE, CRUE, EN LUI ACCORDANT UNE PLACE DE PREMIER CHOIX. CE PLAIDOYER, LE GASTRONOME LE FAIT DANS UN NOUVEL OUVRAGE INTITULÉ *HUILE D'OLIVE*.



MARIO GIRARD

« L'huile d'olive a changé ma vie. Si je me nourris mieux qu'avant, c'est grâce à elle », dit Robert Beauchemin comme pour nous convaincre du bien-fondé de sa démarche. « Je cuisine presque exclusivement à l'huile d'olive », ajoute celui qui a encore en mémoire les ânes transportant des paniers d'olives aperçus lors de son premier voyage en Grèce.

Quand ce passionné des plaisirs de la table — qui a commencé à écrire sur ce vaste sujet il y a une quinzaine d'années et qui a roulé sa bosse au journal *Voir* avant de se joindre à l'équipe d'*Actuel* — se rend en Europe, ce n'est pas que pour fouler les vieilles pierres. Grand voyageur — il a passé deux ans et demi en Australie, plusieurs mois en Inde, fait de multiples périples d'un bout à l'autre de l'Asie, de l'Europe et de l'Amérique latine notamment — il aime aussi visiter les oliveraies de la Toscane, de la Sicile, de la Provence, du Maroc ou de la Tunisie. Là, il peut voir, toucher et sentir à souhait ce fruit qui, sans procédé chimique, donne sa quintessence le plus simplement du monde.

« Il faut savoir que l'huile d'olive est obtenue tout simplement par pression. Ce que l'on goûte est ce qui se trouve dans l'olive. C'est en quelque sorte un jus », explique Robert Beauchemin.

Tous ces voyages lui ont permis d'approfondir ses connaissances sur cet aliment qui garde pour lui

encore quelques mystères. « Les gens vont au magasin et ne savent pas quoi acheter. C'est pour cela que j'ai fait ce livre, pour remettre les pendules à l'heure », dit celui qui a commencé à s'intéresser à la cuisine vers l'âge de 10 ans.

**Démêler le vrai ou du faux**

Mais avant de se tourner vers ce « nectar » blond, il faut s'assurer de pouvoir reconnaître les divers degrés de sa qualité. Cette dernière est très difficile à reconnaître. « Il est presque impossible d'identifier une bonne huile d'olive en se fiant à son étiquette, son pays d'origine ou son prix », écrit Robert Beauchemin dans son ouvrage. Qui plus est, les mentions « extra-vierge » et « première pression à froid » ne veulent pas dire grand-chose, selon lui. Avant de se laisser influencer par toutes sortes d'annotations, il faut savoir que toutes les huiles extraverges sont pressées à froid, les bonnes comme les moins bonnes.

Comme pour le vin, la qualité de l'huile d'olive se paie. Si on désire une huile de grande qualité, il faut y mettre le prix. « En bas de 12\$, on n'est pas certain qu'il y a uniquement de l'huile d'olive dans la bouteille », prévient Robert Beauchemin.

Effectivement, l'industrie de l'huile d'olive fourmille de fraudeurs. Les néophytes doivent donc redoubler de vigilance quand vient le temps de choisir une huile d'olive.

› Voir **OLIVE** en page 2  
**RECETTES** en page 3



À VOS AFFAIRES  
LE DIMANCHE

## ACTUEL

## Beaucoup de végétaux pour rien

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTAURANTS

COLLABORATION SPÉCIALE

Il y a en Chine, beaucoup de bouddhistes de stricte obédience végétarienne, ce qui nous laisse croire que malgré leurs différences avec leurs grands frères du continent, les Taiwanais doivent aussi avoir leur part d'herbivores sur deux pattes.

Juste à l'angle des rues Sherbrooke et Saint-Denis, dans ce qui était à une époque le Commensal version originale — plus innocent et moins commercial — s'est installé un petit troquet végétarien de Taiwan, assez simple mais joliment décoré.

Dans un espace ingrat, les patrons de Yuan ont réussi à créer une atmosphère exotique, un peu orientale. On y a installé de vraies armoires chinoises et quelques babioles folkloriques. Mais on y trouve néanmoins les éternelles fleurs en plastique, ramasse-poussière perpétuel.

La cuisine, malgré une volonté d'affirmer une certaine personnalité, exprime de frappants défauts : les plats ont une apparence souffreteuse, les ingrédients, même s'ils sont extraits du soja, sont de seconde qualité, ce dont on n'est pas dupe.

En outre, on fait des compromis inutiles pour attirer la clientèle, comme cette pratique de servir les plats



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE ©

La cuisine de Yuan est généralement bâclée et ne ressemble pas beaucoup à ce que savent faire les Chinois, végétariens ou non.

les uns après les autres, imitant en cela l'Occident. On trouve aussi chez Yuan le même souci persévérant de faire de la cuisine imitant le non-végétarisme : grillades, sushis, côtelettes, sauté du général Tao... Tout ce qui peut rassurer et évoquer la boucherie sans verser une seule goutte de sang.

Tout cela n'est pas bien grave si l'imitation est bien faite, si le goût est soigné, voire si c'est fait avec un peu d'humour. Mais ce n'est pas le cas ici. Chaque convive choisit donc un plat parmi un assortiment présenté au tableau lumineux (avec photos en couleur laminées).

Ces spécialités sont proposées avec salade verte (en dépit du fait que les Chinois ne mangent jamais de sala-

de) et une soupe au miso (qui, jusqu'à nouvel ordre, fait partie de la gastronomie japonaise) ou aigre-douce, dont il est bien difficile de distinguer la composition en bouche.

La première est brune, la seconde noirâtre, ni bien relevée ni bien aigre au demeurant.

On nous apporte une pitoyable salade composée de feuillage un peu flétri, nappée d'une émulsion au goût de sésame qui nous fait oublier la référence que cette iceberg fait monter en nous. Souvenirs de dîner plus qu'ordinaire ou de repas de cafétéria de cégep. Il n'y a plus de quoi rire ! Mais nous tombons plus bas encore dans la consternation avec des sushis végétaux, composés d'un riz réellement gluant, bourré d'algues sèches,

au fort goût de sardine.

En plat, nous choisissons une côtelette panée faite de protéines de soja, mais qui a totalement perdu l'apparence d'une côtelette tout en gardant la croûte frite huileuse qui la recouvre. La « chair » est quelque peu oléagineuse, fondante et a un goût de porc barbecue complètement artificiel.

Je me méfie de ce bouquet recréé, qui me fait penser à un mauvais pastiche. On a l'impression que cette cuisine est préparée à la hâte, au pas de course. Il s'agit d'un exotisme pasteurisé.

Je comprends difficilement pourquoi les Chinois (ou les Taiwanais), qui devraient être fiers de leur cuisine, insistent tant pour la dénaturer, pensant bien faire.

Où sont les parfums culinaires souriants de l'Asie, les odeurs envoûtantes, sensuelles, les textures insolites ? Nous restons là, un peu saisis par la médiocrité générale.

Le riz qui accompagne chacun des plats est totalement inodore et sans parfum, sans parler de la sauce au goût d'essence. Le « tofu du général Tao » est une bien dérisoire imitation de ce plat bien aimé des Nord-Américains (et encore là, totalement inconnu en Asie, puisqu'il fut inventé à New York ou Chicago) dont le poulet est généralement frit avant d'être cuit une seconde fois dans une abondante sauce douceâtre. Ici, le tofu s'effondre

## YUAN

400, rue Sherbrooke Est  
(514) 848-0513.

Prix : 35 \$ pour deux tout compris avec service, si on choisit le menu du jour (immuable). Sinon comptez un peu plus.

Faune : beaucoup de jeunes, de végétariens purs et durs et des innocents comme nous, qui se disent que les Chinois doivent bien pouvoir nous en montrer dans le monde « périlleux » de la cuisine végétale. Nenni !

Genre : troquet kitsch et un peu fastidieux ou rien ne maquille l'amateurisme et la fébrilité des patrons.

Service : nous avons attendu une heure avant d'être servis.

Vin : non grata !

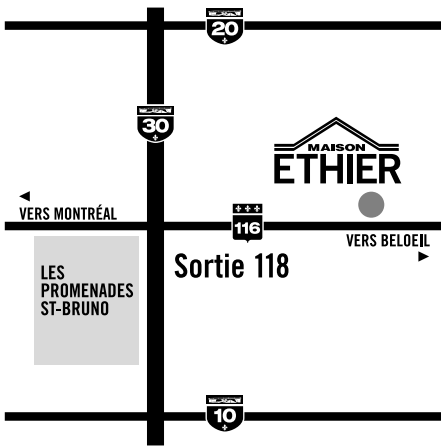
en bouche dès qu'il est en contact avec la langue et la sauce trop sucrée et beaucoup trop rouge, enrobée d'une sorte de glucose visqueuse, mérite plutôt l'appellation de monstruosité gastronomique. Ça donne le vertige !

Avec un travail généralement bâclé et qui ne ressemble pas beaucoup à ce que savent faire les Chinois, végétariens ou non, et l'impression vague mais persistante qu'on est installé dans une cafétéria plutôt qu'un restaurant, l'expérience a plus du brouillon que de la cuisine. C'est vrai que les plats au menu de ce restaurant ne sont pas facturés avec excès, mais je citerai un journaliste américain qui disait toujours : « Lorsque ce n'est pas bon, c'est toujours trop cher ! »

## ÉVÉNEMENT ÉLECTROS AU PRIX COÛTANT



## OFFRE EXCEPTIONNELLE GRANDE OUVERTURE DE 14 CUISINES DESIGN PLUS DE 1 000 ÉLECTROS EN MONTRE



## ST-BASILE-LE-GRAND

267, BOUL. LAURIER

450 653.1556

1 800 363.9408

VISITEZ AUSSI NOTRE MAGASIN DE SAINT-JEAN AVEC PLUS DE 300 ÉLECTROS ET 6 CUISINES EN MONTRE

ST-JEAN-SUR-LE-RICHELIEU

126, RUE JACQUES-CARTIER

450 346.1090

1 800 363.1090

**MAISON**  
**ETHIER**  
LE PLAISIR DE TROUVER

www.maisonethier.com

\*PRIX COÛTANT = PRIX DU FABRICANT + COÛT D'OPÉRATION. CERTAINES RESTRICTIONS S'APPLIQUENT. AUCUNE PROMOTION NE PEUT ÊTRE JUMELÉE À UNE AUTRE. CETTE PROMOTION EXCLUE MIELE.

## Tout le monde tout nu

OLIVE suite de la page 1

Certaines huiles sont parfois coupées avec des huiles de mauvaise qualité ou sont remplacées par des sous-produits de l'olive.

## Retour de l'huile d'olive

Au cours des années 70, l'huile d'olive est tombée en désuétude car elle coûtait trop cher à produire. Les huiles de tournesol ou de colza en ont profité pour prendre momentanément la vedette. « Quand j'ai commencé à me renseigner sur l'huile d'olive dans les années 80, personne ne s'y intéressait ici », dit Robert Beauchemin.

Maintenant que la technologie s'y est mise, nous avons droit à une multitude de catégories et de normes de qualité. Le Québec offre à cet égard un impressionnant choix. « Nous sommes extrêmement chanceux. On retrouve seulement à Montréal environ 500 variétés différentes », dit celui qui dispose à la maison d'une quarantaine d'huiles différentes.

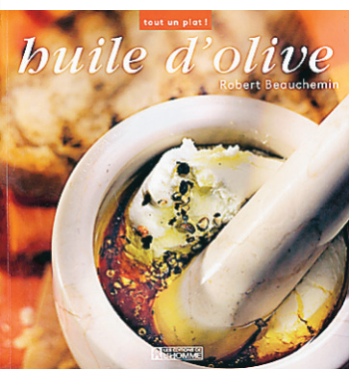
La plupart des consommateurs québécois se contentent d'acheter une huile de qualité moyenne et de l'utiliser pour la cuisson des aliments. Robert Beauchemin suggère d'aller plus loin et d'exploiter l'huile comme un condiment à part entière. « Je veux faire revenir l'huile crue comme ingrédient principal », dit-il.

Ainsi, selon le type d'huile, son goût ou sa provenance, on peut l'utiliser pour agrémenter, accentuer ou soutenir les saveurs d'un plat. Pour ce faire, il faut utiliser des huiles de qualité dont le goût subtil saura bien se marier au plat.

Huile d'olive  
Robert Beauchemin  
Les Éditions de l'Homme, collection  
« Tout un plat »

## HUIT CHOSES À SAVOIR

- > On extrayait déjà l'huile d'olive à Jéricho, 6000 ans avant notre ère.
- > L'Espagne demeure, avec un million de tonnes d'huile produites chaque année, le plus important producteur au monde. Viennent ensuite l'Italie, la Grèce, le Portugal et la France.
- > L'Australie, la Nouvelle-Zélande et la Chine sont les nouveaux producteurs d'huile d'olive. Il faudra surveiller de près cette industrie naissante.
- > Il faut 5 kg d'olives pour produire un litre d'huile
- > La durée de vie d'une huile est d'environ deux ans.
- > La couleur de l'huile n'a rien à voir avec sa qualité. Qu'elle soit verte ou jaune n'a aucune incidence sur son goût ou sa qualité.
- > Assurez-vous de retrouver sur l'étiquette de votre huile l'un des sigles suivants : A.O.P., A.O.C., D.O.C., D.O.P., I.G.P., D.O. Ils indiquent les appellations d'origines. Sans cela, vous n'avez aucune garantie.
- > Ne conservez jamais l'huile dans une bouteille transparente.
- > L'huile n'aime pas l'oxygène de l'air. Conservez toujours votre huile dans une bouteille hermétique.



# L'HUILE TOUTE NUE, TOUTE CRUE

ROBERT BEAUCHEMIN VEUT RÉHABILITER L'HUILE CRUE. PAS QUESTION POUR LUI DE L'ENFOIR DANS UNE RECETTE. IL FAUT PLUTÔT LA PLACER AU CENTRE, L'UTILISER COMME UN INGRÉDIENT VEDETTE, L'AJOUTER À LA TOUTE FIN, EN GUISE DE TOUCHE FINALE. DANS SON LIVRE *HUILE D'OLIVE*, LE GASTRONOME RÉPERTORIE SES RECETTES SELON LES QUATRE SAISONS. EN VOICI QUATRE QUI SYMBOLISENT LE PRINTEMPS ET L'ÉTÉ. BON APPÉTIT ! PHOTOS TIRÉES DU LIVRE *HUILE D'OLIVE*, AUX ÉDITIONS DE L'HOMME.



Cake aux olives et petite purée aux olives

## Cake aux olives et petite purée aux olives

6 à 8 portions

### INGRÉDIENTS

180 g (6 oz) de beurre non salé, ramolli  
3 oeufs  
Sel  
360 g (2 tasses) de farine non blanchie  
1 1/2 c. à café (1 1/2 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)  
150 g (5 oz) d'olives noires confites ou d'olives noires en saumure, coupées et dénoyautées

### Petite purée d'olives

1 kg (2 lb) de pommes de terre, pelées et lavées  
250 ml (1 tasse) de lait  
Sel marin et poivre du moulin  
125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive de Provence ou de Nyons de préférence  
12 olives noires, dénoyautées et coupées en rondelles

### PRÉPARATION

Cette recette facile à réaliser est remarquable. C'est notamment une excellente initiative quand on veut préparer un repas végétarien, quoique rien ne vous empêche de le servir en hors-d'oeuvre ou en accompagnement d'un plat plus consistant. Choisissez des olives de primeur le plus possible.

**1-** Dans un bol, mélanger le beurre avec les oeufs et le sel. Incorporer la farine et la levure chimique et travailler afin d'obtenir une pâte homogène. Ajouter ensuite les olives.

**2-** Verser le mélange dans un moule rectangulaire allant au four beurré et fariné (ou huilé, c'est selon). Mettre au four à froid et monter la température à 180°C (350°F). Laisser cuire 45 minutes environ. Laisser refroidir avant de servir en tranches avec la purée d'olives.

### Petite purée d'olives

**1-** Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée ou à la vapeur. Faire chauffer le lait. Une fois cuites, écraser les pommes de terre au presse-purée, saler et poivrer. Intégrer doucement le lait à la purée en alternant avec l'huile. Ajouter les rondelles d'olives et mélanger bien. Servir aussi cette purée en accompagnement d'un poisson simplement grillé ou d'une viande poêlée et napper d'un peu d'huile.



## Tarte fine à la tomate et aux oignons confits

4 à 6 portions

### INGRÉDIENTS

2 gros oignons, coupés finement  
Sel  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
Environ 120 g (4 oz) de pâte feuilletée pour une tarte



Tarte fine à la tomate et aux oignons confits



Penne aux fenouils braisés

Environ 120 g (4 oz) de fromage à pâte dure assez fort de bonne qualité (pecorino, asiago, cheddar, comté, etc.)  
240 g (8 oz) de tomates, en rondelles de 1,25 cm (1/2 po)  
30 g (1/4 tasse) d'olives vertes, noires ou rouges, dénoyautées  
Une pincée de thym séché ou d'herbes de Provence séchées  
Poivre noir du moulin

### PRÉPARATION

Encore une autre de ces recettes simples à réaliser, mais qui fait très bel effet en début de saison chaude et qui donne un peu de vie et d'éclat à des légumes tristes, car en été, les tomates ne sont pas encore à leur meilleur.

**1-** Dans un poêlon, faire suer les oignons avec le sel dans l'huile, à couvert, environ 20 min à feu moyen. Enlever le couvercle du poêlon et continuer à faire suer jusqu'à ce que les oignons soient d'une belle couleur dorée. Faire refroidir.

**2-** Préchauffer le four à 190°C (375°F). Étendre la pâte feuilletée (épaisseur d'environ 3 mm/1/8 po sur une surface farinée, assez pour couvrir le fond et les bords d'un moule à tarte de 30 cm (12 po) de diamètre). Ce sera plus facile de démouler ensuite si on a un moule à fond amovible. Répandre le mélange d'oignons et d'huile d'olive sur la croûte et saupoudrer de fromage. Disposer en cercles les rondelles de tomates et d'olives. Assaisonner de thym, de sel et de poivre. On peut mettre un filet d'huile supplémentaire sur le dessus de la tarte si on est un peu gourmand, histoire de faire des excès.

**3-** Faire cuire au four pendant 1 h ou jusqu'à ce que la pâte soit d'une belle couleur dorée. On peut servir cette tarte en entrée ou en plat, chaude ou froide, seule ou avec une petite salade verte.



## Penne aux fenouils braisés

4 portions

### INGRÉDIENTS

Beurre et huile d'olive extravierge  
3 bulbes de fenouil frais, en tranches fines (à la mandoline)  
Bouillon de légumes (par défaut, tout autre bouillon)  
Rigatoni, penne ou pennines (toutes pâtes en forme de tubes) :  
120 g (4 oz) par personne  
Pecorino romano râpé (fromage de brebis d'origine sarde, toscane ou du Latium)

### PRÉPARATION

Voici une recette pour des gens pressés. Elle m'a été donnée par Elena Faita, qui dirige l'école de cuisine Mezza-Luna dans la Petite Italie à Montréal. Cette recette se fait au pif, elle est imprécise, et c'est ce qui fait son charme. On peut augmenter la quantité de fenouil, ajouter de la pancetta coupée en dés lorsqu'on le fait cuire, garnir avec du basilic ou, mieux encore, avec les pluches de fenouil hachées menu. En tout cas, ce plat est irrésistible.

**1-** Faire chauffer un poêlon, ajouter le beurre et l'huile d'olive.

**2-** Ajouter les fenouils et faire colorer légèrement jusqu'à ce qu'ils soient blonds et un peu transparents.

**3-** Mouiller avec le bouillon, une demi-louche à la fois, jusqu'à ce que les fenouils soient parfaitement tendres.

**4-** Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans l'eau salée.

**5-** Une fois les fenouils cuits, mélanger aux pâtes, poivrer généreusement, saler au besoin et mélanger avec une bonne quantité de pecorino.



## Glace à l'huile d'olive

4 portions

### INGRÉDIENTS

750 ml (3 tasses) de lait demi-écrémé (2 %)  
250 ml (1 tasse) de crème fraîche double (35 %)  
12 jaunes d'oeufs  
200 g (1 tasse) de sucre fin



125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive française, au goût doux comme celles de l'AOC de Nyons  
60 g (1/2 tasse) d'olives noires taggiasche

### PRÉPARATION

J'ai goûté cette glace de Franck Ferriguti, le chef du restaurant Le Neptune de l'hôtel Mandarin Oriental de Genève, qui compte une étoile Michelin. Si ce plat ne révèle pas tout l'immense talent de ce chef, il donne tout de même une idée de son originalité.

**1-** Faire bouillir le lait et la crème. Entre-temps, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre pour obtenir un ruban de couleur presque blanc. Verser le mélange de lait et de crème sur les jaunes et le sucre en mélangeant énergiquement au fouet et remettre à cuire jusqu'à ce que la crème épaississe sans cesser de mélanger et laisser refroidir.

**2-** Faire turbiner la crème anglaise à la sorbetière puis, après quelques minutes, ajouter l'huile. À la fin, au moment où la crème devient de plus en plus onctueuse et épaisse, incorporer les olives.

NOTE DU CHEF : Attention de ne pas laisser turbiner la glace trop longtemps avec les olives, car le but est d'obtenir une crème glacée de couleur claire avec des pointes noires.



Questions de cuisine ?  
Truc gourmand à partager avec nous ?

Écrivez à Robert Beauchemin, à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

## ACTUEL

MOCHETÉ CULINAIRE  
DE LA SEMAINE

## Les concours de gavage

ARIANE KROL

La Californie a adopté une loi interdisant le gavage des canards et des oies et au moins trois autres États américains songent à l'imiter. Mais les concours de gavage humain, eux, ne cessent de gagner en popularité aux États-Unis. Une chaîne hôtelière en a même organisé un pour souligner son premier anniversaire cette semaine. L'en-

jeu ? Engouffrer un gâteau de fête de cinq livres en un temps record pour gagner un million de points échangeables contre diverses primes.

Mocheté culinaire vous rappelle que pour participer à ce genre d'orgie exhibitionniste, il faut ne pas aimer manger et avoir de mauvaises manières à table. Votre mère ne vous a sûrement pas élevé comme ça.

## CONSEILS D'ADMINISTRATION

LA PRESSE AFFAIRES.com

## Rations d'avion



ARIANE KROL

À BOIRE  
ET À MANGER

On a beaucoup parlé des services qui pourront être offerts dans la vaste panse du Airbus A380, le plus gros avion civil de tous les temps. Douches, bar, salle d'exercice ou de conférence, salon de coiffure, lits doubles, les transporteurs aériens qui achèteront l'appareil auront l'embarras du choix.

Mais le vol inaugural ne nous a pas appris grand chose sur l'un des sujets qui fait le plus jaser les voyageurs : la bouffe, en particulier en classe économique. L'espace où les agents de bord préparent les repas permettra-t-il d'améliorer l'ordinaire ? Avec une capacité de plus de 550 passagers, on peut en douter. Il faudra voir si le restaurant que certains transporteurs prévoient aménager à l'avant de l'appareil offrira de meilleurs choix.

La nourriture servie à bord des avions est une source de discussions quasi inépuisable. Tellement qu'un designer Web néerlandais y a consacré tout un site Internet, [airlinemeals.net](http://airlinemeals.net), alimenté par des centaines de voyageurs qui en-

voient chaque mois photos, descriptions et critiques de leurs plateaux repas. Si vous faites partie de ces voyeurs culinaires qui lisent des recettes qu'ils ne feront jamais et des menus de restos où ils n'ont même pas envie d'aller, vous allez vous régaler. Le site a répertorié des milliers de repas de plus de 300 compagnies dans toutes les classes et tous les coins du globe, ainsi qu'une foule d'informations anecdotiques sur le sujet.

## Poulet-boeuf-ou-pâtes...

Premier constat : le port d'attache du transporteur ou sa destination n'ont que peu d'influence sur les menus de classe économique. Les choix offerts se résument le plus souvent à poulet-boeuf-ou-pâtes... quand il reste encore du choix lorsque la desserte arrive à hauteur de votre siège.

Deuxième constat : les repas en classes affaires et supérieures ont souvent l'air très appétissants. Sans blague. Moi qui n'achète pratiquement plus de plats surgelés pour la maison parce que je trouve que ça ressemble justement un peu trop à de la bouffe d'avion, je petit-déjeunerais n'importe quand d'un bol de miso accompagné d'aubergines grillées à la sauce soya-gingembre et d'algues nori comme on sert Japan Airlines. Évidemment, ça ne justifie pas le supplément de quelques milliers de dollars sur le prix du billet. Mais je trouve plutôt rassurant de voir que la nourriture ne devient pas automatiquement moche en s'éloignant de la surface du globe

— quoique les rations consommées à bord des navettes spatiales donnent à penser que la gastronomie en altitude a ses limites.

Il faut dire qu'en avion comme ailleurs, la bouffe répond à bien d'autres objectifs que celui de nourrir. C'est pourquoi les agents de bord servent de la crème glacée ou de la pizza quelques heures à peine après le repas et bousculent votre horloge biologique avec un petit déjeuner continental juste avant d'atterrir dans un autre fuseau horaire.

Est-ce aussi pour cela que le plaisir de manger est si souvent absent de l'équation ? Je peux concevoir les motifs (équipement et espace cuisine restreints, rapidité du service, contrôle des coûts, etc.) pour lesquels un plat de boeuf servi en classe économique ne sera jamais un régal. Mais personne ne me fera croire qu'il est impossible de servir des bagels et des petits pains de consistance acceptable. La plupart des transporteurs s'en tirent très bien, alors pourquoi certains s'entêtent-ils à offrir des produits de boulangerie qui semblent tout droit sortis d'une usine de polymères ?

Plusieurs compagnies ont résolu le problème en se contentant de vendre des boîtes à lunch ou des sandwiches ou en ne proposant plus du tout de nourriture. D'autres, comme Royal Brunei, ne servent même pas d'alcool. De quoi faire regretter le début des années 70, époque où, selon un contributeur d'airlinemeals, le transporteur soviétique Aeroflot offrait du caviar en classe économique à bord de plusieurs de ses vols.

## COURRIEL

Pour joindre notre journaliste : [akrol@lapresse.ca](mailto:akrol@lapresse.ca)

GRAND SOLDE  
DE FIN D'ANNÉE  
SCOLAIRE

YAMAHA



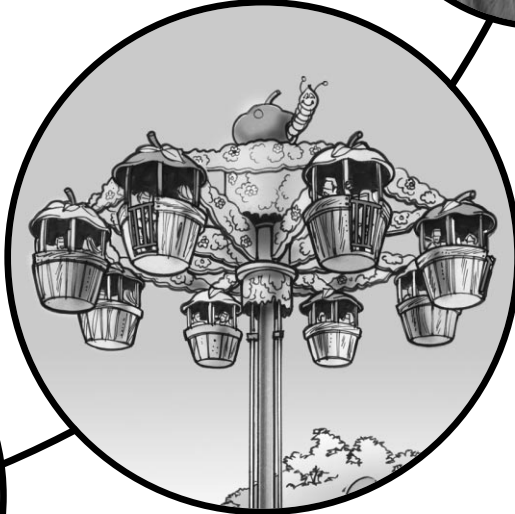
Appelez-nous!

514 526-5656

1427, Amherst, Montréal

CET ÉTÉ,  
ÉCLATEZ-VOUS  
DÈS LE 14 MAI!

Ouvert les deux prochains week-ends de 10 h à 20 h

Présenté par **KRAFT**LE TOUT NOUVEAU  
SECTEUR FAMILIAL

Membre de la Famille Six Flags®



Faut s'éclater dans la vie.

Renseignements : [www.laronde.com](http://www.laronde.com) – (514) 397-2000

Pour s'y rendre, prenez le métro :

☑ Jean-Drapeau (autobus 167) – ☑ Papineau (autobus 169)

Manger des  
insectes pour  
de bonnes  
protéines

AGENCE FRANCE PRESSE

MEXICO – Cuisiner la « tortilla » (galette de maïs, aliment de base au Mexique) à base d'oeufs de fourmis, de vers de terre ou de scarabées, des barres chocolatées aux grillons : c'est le plan de lutte contre la malnutrition lancé par un biologiste mexicain.

« Les tortillas à la farine de grillon contiennent 85 % de protéines et la farine de vers 52 % », affirme ce biologiste-entomologiste de l'Institut polytechnique national (IPN) à Mexico, Juan Antonio Garcia Oviedo, selon un communiqué.

Le but du chercheur, qui travaille depuis 15 ans sur les sources nouvelles d'apport de protéines animales et d'acides aminés, est de proposer à un prix modique des produits à riche valeur nutritive dans un pays où la malnutrition touche aujourd'hui 40 millions de personnes.

Une expérience dans une école d'un quartier défavorisé de la capitale mexicaine a été concluante.

« Après six mois d'alimentation des gamins, nous avons constaté que leur rendement scolaire s'améliorait, qu'ils gagnaient du poids, que leur croissance s'accélérait et qu'ils retrouvaient des couleurs », se délecte le scientifique, qui va lui-même chasser les insectes dans la nature pour être sûr qu'ils n'aient pas ingéré d'insecticides ou d'autres produits nocifs.

La principale cible sont les enfants des zones rurales particulièrement pauvres. La plupart sont beaucoup plus ouverts que les adultes à la nouvelle expérience. « Une fois qu'il seront habitués, on enlèvera le masque du chocolat », prévient Juan Antonio Garcia Oviedo.

La consommation d'insectes est une tradition millénaire chez les Indiens du Mexique, qui l'ont progressivement abandonnée après l'interdiction par les conquistadores espagnols.

Soucieux de convaincre, le scientifique mexicain ajoute que la teneur en acides aminés d'une saucisse de grillons est deux fois supérieure à celle d'une saucisse normale et l'apport en protéines est trois fois supérieur.

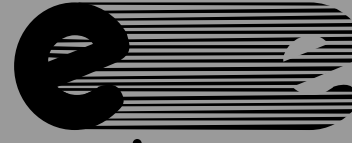
SAUCONY

UN CHEF DE FILE DANS LA  
FABRICATION DE CHAUSSURES  
DE QUALITÉ POUR LA MARCHÉ  
ET LA COURSE DEPUIS 1898

## INVESTISSEZ DANS VOTRE REER SANTÉ

GRID STABIL LE  
(homme et femme)  
marche

Largeurs disponibles

GRID OMNI (MODÉRÉ)  
(homme et femme)  
course ou marche20e Anniversaire  
boutique

endurance

[www.boutiqueendurance.ca](http://www.boutiqueendurance.ca)6579, rue Saint-Denis  
Montréal

514.272.9267

Spécialiste de l'ajustement

Beaubien  
Stationnement réservé

# Parfums de Languedoc



**FRANÇOIS CHARTIER**  
**VINS ET METS**  
COLLABORATION SPÉCIALE

Les vins du Languedoc et du Roussillon ont tellement le vent dans les voiles au Québec depuis quelques millésimes — depuis 97, les ventes ont augmenté de 180 % pour atteindre 75 000 hectolitres (hl) en 2003, ce qui représente 23 000 hl de plus que l’Australie ainsi que 24 000 hl de plus que l’Espagne ! — qu’une chronique mensuelle vins et mets languedociens serait presque la bienvenue ! D’autant plus qu’apparaissent actuellement à la SAQ de nombreux 2003, tous marqués par un fruité débonnaire et une générosité explosive, qui se traduisent par des rondeurs généreuses et des courbes sensuelles, procurant un plaisir immédiat. Style qui fait le succès actuel des vins du Nouveau Monde, avec l’Australie en tête de peloton.

Donc, des vins de grillades mélangées, de viandes, qu’elles soient rouges ou blanches, parfumées par les herbes ou baignées de sauces savoureuses, un brin réduites. Je ne suis pas de ceux qui croient aux vertus d’un vin passe-partout à table, mais disons qu’un large éventail d’accords est envisageable avec nos étoiles languedociennes.

**Bifteck et moussaka**

Débutons par la simplicité d’un bifteck au poivre et à l’ail ou avec celle d’une moussaka au boeuf. Pour ces deux plats, sans sauce, sans acidité, un rouge modéré pourvu d’une belle fraîcheur s’impose. Exigence à laquelle répond un assemblage vinifié à la mode d’autrefois, le très fin et on ne peut plus « ancienne Europe » Moulin de Gassac 2003 Vin de Pays de l’Hérault (11,15 \$ ; C54105). Un rouge parfumé, subtil, à la bouche fraîche, aux tanins qui ont du grain, aux saveurs aussi franches que précises et, finalement, doté d’un degré d’alcool civilisé (12,5 %) — qui fait contrepoids aux 2003 habituellement très généreux. Servi légèrement rafraîchi, à 15 °C, il pourra aussi aisément couper dans le gras des charcuteries et du pâté de campagne.

**Porc, pâte, pesto...**

Lorsque vos recettes sont dominées par les poivrons rouges confits, ou par les tomates séchées, parole de Chartier, c’est du languedoc qu’il vous faut ! Les vins d’assemblage de syrah, de grenache, de mourvèdre, de cinsaut et de carignan font merveille avec ces deux condiments aux saveurs tout aussi pénétrantes que juteuses. Que ce soit pour accompagner un sauté de porc aux poivrons rouges confits et au paprika ou des pâtes au pesto de tomates séchées, riches de parmesan, de noix de pin, d’huile d’olive, de basilic et, bien sûr, de gourmandes tomates séchées, optez pour L’Opéra de Villerambert-Julien 2002 Minervoises (13,30 \$ ; C488270), débordant de fruits, à la bouche ronde, juteuse et gourmande, aux tanins très fins et aux saveurs qui ont de l’éclat et de la prestance.

Comme je l’écris depuis quelques millésimes, voilà exactement le genre de vin que la France devrait prendre en exemple pour reconquérir ses parts de marché laissées aux géants du Nouveau Monde. Vous pourriez aussi choisir la véritable gourmandise solaire qu’est l’Esprit d’Automne 2003 Minervoises (17,60 \$ ; S875567), légère-



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

Lorsque domine le poivron rouge confit ou la tomate séchée, un vin comme L’Opéra de Villerambert-Julien 2002 Minervoises (13,30 \$ ; C-488270), débordant de fruit, fait des merveilles.

ment plus substantiel que L’Opéra, tout en fruit, en cacao et en rondeur. Du bonbon !

**Un agneau, deux agneaux, trois...**

Vous comptez les agneaux pour

**Je ne suis pas de ceux qui croient aux vertus d’un vin passe-partout à table, mais disons qu’un large éventail d’accords est envisageable avec nos étoiles languedociennes.**

vous endormir tellement vous êtes fana de cette viande goûteuse ? Pensez aussi au romarin de la garrigue du Languedoc et vous aurez une combinaison parfaite pour les vins de cette région.

Donc, si vous osez mitonner des jarrets d’agneau confits à la dijonnaise au romarin, avec une sauce à base de vin blanc, bouillon de volaille, moutarde de Dijon et roma-

rin (recette : site Internet *Les Saisons de Clodine*), il vous faudra un vin dense, très frais et aux tanins tissés serrés, mais aussi très fins, comme on en trouve dans certains coteaux-du-languedoc 2002.

Servez-vous, après l’avoir transvasé en carafe deux bonnes heures avant son service, une bonne rasade du **Mas des Chimères 2002 Coteaux-du-Languedoc** (22,55 \$ ; S863159), un vin sans esbroufe et à mille lieues des vins commerciaux qui inondent malheureusement le marché mondial du vin. Vous vous émerveillerez de ses tanins polis et mûrs, au grain de soie, tout en

étant tissés très serrés, de la belle prestance de ses saveurs (cassis, mûre, cacao, fumée, réglisse), formant un ensemble bien ramassé.

Dans le même registre, mais un brin plus compact, découvrez l’une des signatures de Sylvain Fadat, qui a su donner ses lettres de noblesse au cépage carignan et qui fait partie de la tête de peloton des grands viticulteurs languedociens. Son **Domaine D’Aupilhac 2002 Coteaux-du-Languedoc Montpeyroux** (24,55 \$ ; S856070) — à dominante de mourvèdre, que complètent à merveille le carignan et la syrah, ainsi qu’une légère proportion de cinsaut. C’est un vin compact, d’une belle densité, aux parfums profondément complexes, d’une belle définition et d’une précision rare, sans boisé inutile. Son corps ample et charnu, aux tanins réglissés et aux saveurs persistantes se termine sur une note très fraîche. Il sera en

**QUELQUES HARMONIES LANGUEDOCIENNES**

**CHARCUTERIES, PÂTE DE CAMPAGNE, BIFTECK AU POIVRE ET À L’AIL OU MOUSSAKA AU BOEUF**  
Moulin de Gassac 2003 Vin de Pays de l’Hérault (11,15 \$ ; C-554105).

**SAUTÉ DE PORC AUX POIVRONS ROUGES CONFITS ET AU PAPRIKA OU PÂTES AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES**  
L’Opéra de Villerambert-Julien 2002 Minervoises (13,30 \$ ; C488270).  
Esprit d’Automne 2003 Minervoises (17,60 \$ ; S875567).

**JARRETS D’AGNEAU CONFITS À LA DIJONNAISE DE ROMARIN**  
Mas des Chimères 2002 Coteaux-du-Languedoc (22,55 \$ ; S863159).  
Domaine D’Aupilhac 2002 Coteaux-du-Languedoc (24,55 \$ ; S856070).

**CÔTELETTES D’AGNEAU AU PORTO ET AU ROMARIN**  
Château Maris 1999 Minervoises La Livinière (20,30 \$ ; S10273133).  
Château Tour Boisée Cuvée Marielle & Frédérique 2003 Minervoises (19,25 \$ ; S896381).

**HACHIS DE VEAU PARMENTIER À L’ITALIENNE, CASSOULET OU CUISSE DE CANARD CONFITE ET POMMES DE TERRE SAUTÉES AU ROMARIN ET AU THYM**  
Les Plots 2003 Minervoises, Château Coupe Rose (19,75 \$ ; S914275).

parfaite harmonie tant avec la chair moelleuse de l’agneau confit qu’avec la sauce.

Vous préférez vos côtelettes d’agneau marinées au porto et au romarin ? Qu’à cela ne tienne. Il vous faudra jouer l’accord avec la marinade qui apporte de la richesse aux saveurs et du sucré à la viande. Dans ce cas-ci, il faut absolument voguer vers un languedocien de style Nouveau Monde, donc moderne. Ce à quoi souscrit avec panache l’enveloppant, plein et boisé **Château Maris 1999 Minervoises La Livinière** (20,30 \$ ; S10273133), aux riches effluves de cacao, de café, de vanille, de confiture de bleuets et de framboise. On se croirait presque en Australie ! Vous trouverez un profil tout aussi « hémisphère sud » dans le composé et gommé **Château Tour Boisée Cuvée Marielle & Frédérique 2003 Minervoises** (19,25 \$ ; S896381).

**Hachis, cassoulet, canard...**

Tant qu’à être Languedocien, vous en voulez pour votre argent avec un rouge qui vous transportera dans la garrigue en un reniflement ? Alors, transvasez illico dans une carafe une bouteille de **Les Plots 2003 Minervoises, Château Coupe Rose** (19,75 \$ ; S914275), aux parfums un brin animal, aux tanins réglissés, au corps charnu et à la finale longue et torréfiée. Du coffre, mais aussi du velours et du plaisir, parfait pour se laisser prendre aussi avec un hachis de veau Parmentier à l’italienne, avec pâte de tomate et fromage parmesan.

Quoiqu’un cassoulet, enrichi de branches de romarin et de thym frais, servi avec une cuisse de canard confite — ou alors on prend simplement une cuisse de canard confite avec pommes de terre au romarin et au thym — fera sensation avec ce vin, grâce à l’interpénétration des saveurs jumelles ainsi qu’à l’amortissement des tanins du vin.

Et pourquoi pas ne pas goûter aux deux plats ? Le hachis en entrée côté cour et le cassoulet en sortie côté jardin, ou plutôt, côté garrigue !

**NOTES DU SOMMELIER**

**Les bourgognes 2002**

Le *Courrier vinicole* de la SAQ présente actuellement Les bourgognes 2002, dans sa vente habituelle par catalogue. C’est plus de 97 vins de la Côte-d’Or, rouges et blancs, qui ont été sélectionnés dans l’excellent millésime 2002. Pourtant, une semaine avant les vendanges, les vigneronnes ne donnaient pas cher de la peau à ce millésime... Floraison perturbée, donc petits rendements, sécheresse à la mi-août, entraînant un blocage des maturités plutôt dommageable, suivie d’intenses averses de pluie. Mais la Bourgo-

gne s’y connaît en matière de miracle. Ce front pluvieux, qui aura permis à la maturation des vignes qui souffraient de stress hydrique de se remettre en marche, fut repoussé par un vent du nord sec et frais. Comme par magie, le soleil et le vent auront ainsi réussi à concentrer la matière.

Il en résulte, chez ceux qui ont vendangé tard bien sûr, des vins rouges profondément fruités et concentrés, aux tanins mûrs et somptueux, très harmonieux, jouant dans la sphère des grands millésimes tels 1990 et 1999, sans toutefois en posséder le potentiel de garde. Quant aux blancs, les exceptionnels chablis passeront à l’histoire — même s’ils brillent par leur absence dans ce *Courrier vinicole* — et ceux de la Côte de Beaune, d’excellents à exceptionnels, se démarquent par leur grande expres-

sion minérale et leur complexité déjà bien évidente.

Vous pourrez lire mes recommandations, à partir du 1<sup>er</sup> juin, dans le site [www.cyberpresse.ca/fchartier](http://www.cyberpresse.ca/fchartier). Sous peu, vous pourrez aussi consulter le catalogue dans le site Internet [www.saq.com](http://www.saq.com). Pour le recevoir par la poste, il vous suffit de vous inscrire dans ce site ou par téléphone au (514) 873-5719. Vous avez jusqu’au 20 juin pour passer votre commande.

**Cépage blind date!**

Savez-vous quel est l’un des cépages rois des polyphénols dans le très médiatisé régime méditerranéen, à l’origine du fameux *french paradox* ? Mais c’est le cépage rouge *blind date* de ce vendre-

di ! C’est l’un des grands cépages italiens, tout à fait qualifié pour s’unir aux fumets des plats mitonnés ainsi que pour nous tanner les artères. C’est que ce bougre de... regorge de tanins comme nul autre de ses compatriotes et exhale des parfums pouvant rappeler la réglisse, les épices et le sous-bois.

Pour calmer l’ardeur de ses tanins fougueux, il faut obligatoirement opter soit pour une viande rouge de cuisson saignante — les protéines du sang inhibent la dureté des tanins des vins rouges —, soit pour une viande braisée longuement, dans un jus de cuisson riche et onctueux, qui aura pour effet de gommer les tanins.

Le boeuf arrive en tête de liste mais, lorsque le vin a quelques années de bouteille, le gros gibier à poils devient roi. Aussi, il adore

les champignons divers ainsi que les jus de viande parfumés, soit fumés par le thé — idéalement le Lapsang Souchong —, soit épécés par la réglisse, le poivre concassé, la badiane ou la cardamome. Il perd la face presque à tout coup devant les fromages bleus ainsi que devant les puissantes pâtes molles à croûtes lavées, car ils le rendent encore plus dur et l’amalgament en une véritable piquette ! À vendredi prochain, pour la résolution de ce *blind date*.

François Chartier est l’auteur de *À table avec François Chartier — recettes pour amateurs de vins, harmonies vins & mets et cépages du monde* — aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par courrier électronique à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

**MOT MYSTÈRE**

**POISSONS - Un mot de 9 lettres**

P N C R A P E E P I N O C H E  
 X O A I O H S U D I G O N S N  
 U I C I C S O I E I N I E R F  
 E C D R A C Z G U I D E A U E  
 L S E N N E A E S O L A E U R  
 L P I I E P I C O T B C G I R  
 I H E A I G A E L B A O A E E  
 A Y C R D O U G R T R R L G R  
 C R T F M N E M E R B A E I E  
 E E E H C I A C R L U P T T N  
 H N E R A C S L A Q E E O O E  
 C E M P I L E C S R T P L B R  
 N L P E N O R E L I A Y O A U  
 A A E R I O T A T A N G E C M  
 T U R B O T N I A R G O B I E

- |           |           |           |          |
|-----------|-----------|-----------|----------|
| AICHE     | EMPILE    | LEURRE    | SAR      |
| AILERON   | ENFERRER  | LOTE      | SCARE    |
| ALOSE     | EPERLAN   | MUGE      | SCION    |
| ANGE      | EPINOCHÉ  | MURENE    | SENNE    |
| APPAT     | ETANG     | NASSE     | SOIE     |
| ARETE     | ETRIPAGE  | NATATOIRE | SPHYRENE |
| BARBUE    | FRAI      | NYLON     | SQUALE   |
| BLE       | FREIN     | PAGEL     | TANCHE   |
| BREME     | GADIDE    | PARC      | TIGE     |
| CABOT     | GALE      | PERCHE    | TURBOT   |
| CETACE    | GOBIE     | PERMIS    | ZEE      |
| COUP      | GRAIN     | PICOT     |          |
| DIGON     | GUIDEAU   | POIDS     |          |
| ECAILLEUX | ISLANDAIS | RAIE      |          |
| ECOPE     | LAC       | ROGUE     |          |

Solution du dernier problème : **EXPLOITANT**

13/05/2005

12024

**BEN**



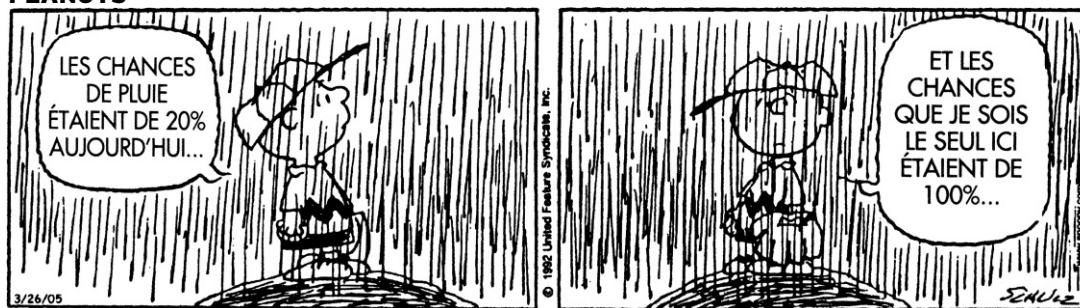
**LA DÉVEINE**



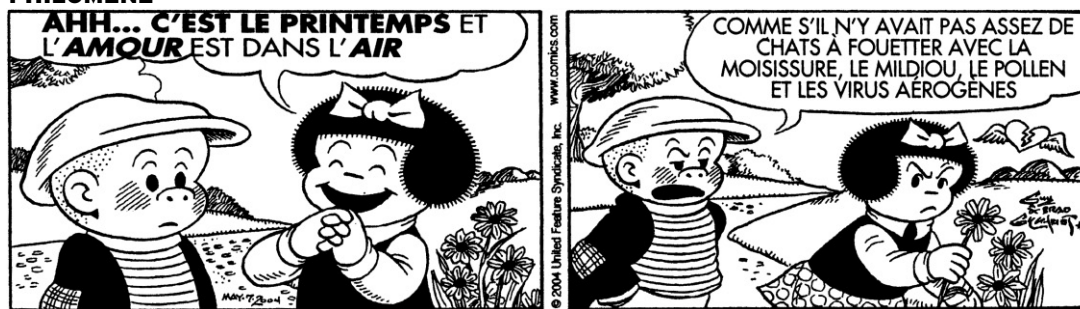
**FRANK ET ERNEST**



**PEANUTS**



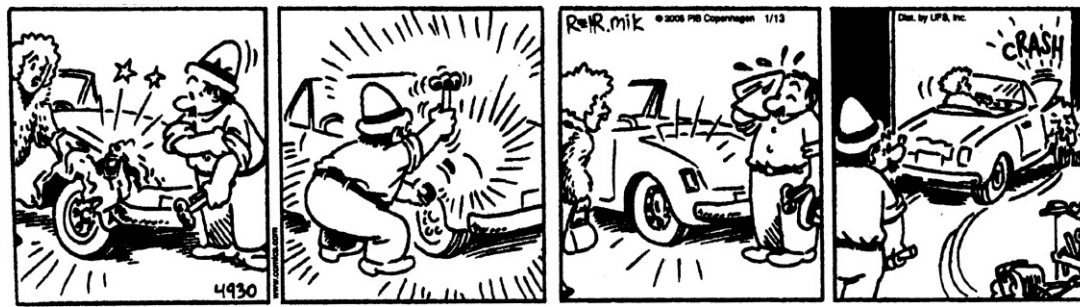
**PHILOMÈNE**



**GARFIELD**



**FERDINAND**



LA PETITE PRESSE

LA PHRASE SECRÈTE

Thème: Citation de Paracelse

Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire

R	P	I	U	F	L	E	F	L	P	R	A	T
S	S	O	O	S	O	R	F	E	S	E	I	C
L	A	S										

Solution du dernier numéro : Il n'y a pas de héros sans auditoire.

**MOTS CROISÉS**

www.hannequart.com


**HORIZONTALEMENT**

- Fromage italien à pâte très dure - Radian.
- Braiment - En forme de soie de porc.
- Poisson rouge - Bavarde - On peut y mourir.
- Facile à doubler - A l'écart.
- Gouets - En dehors d'un ensemble défini.
- Roman de Zola - Métal blanc.
- Thallium - Liste énumérative.
- Qui provoque le rire - Lentilles d'une variété fourragère.
- Rivière de Suisse - Coupelle en terre réfractaire.
- Jamais - Chevronnés.
- Os de la jambe - Peut se dire du nez.
- Bien des lustres - Alcaloïdes.

- Mise - Prénom d'un cambrioleur.
- Combustible solide - Pas à eux.
- Celle qui seconde quelqu'un.
- Venues au monde - Détériorer.
- Sa capitale est Colombus - Tente de forme conique.
- Supplément - Écorce de chêne.
- Peut être inoxydable - Aigle.
- Abhorrés - À elle.

**SOLUTION AU PROCHAIN**

1	C	I	N	G	L	A	N	T	E	E	
2	A	C	R	E	P	O	N	D	A	N	T
3	M	O	T	E	U	R	T	E	R	N	I
4	E	N	I	V	R	E	R	L	I	E	
5	R	E	N	E	S	A	K	I	M	E	
6	L	T	R	I	N	A	E	V	I		
7	I	T	E	L	O	I	N	A	S	E	
8	N	S	L	S	D	J	E	T	C		
9	G	E	R	E	I	N	I	T	I	E	
10	U	T	E	R	I	N	E	A	C	T	E
11	E	S	T	O	C	P	O	P	A	R	T
12	E	S	T	I	M	E	E	N	E	E	

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

**WILFRID DEROME** expert en homicides

Grand prix LA PRESSE de la biographie

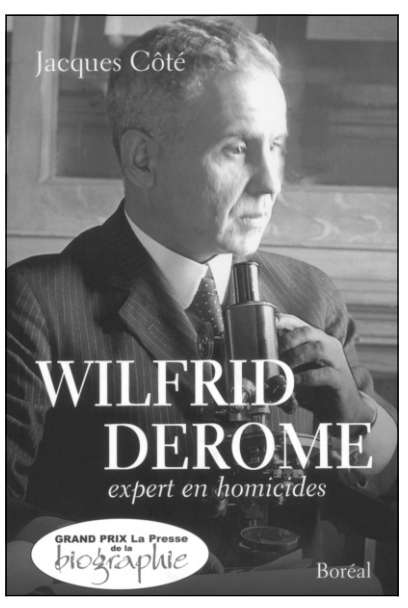
- 70 -

Il lui faut décrire ce dont il a été témoin, puisque aucune photo ne rendra compte de ce drame. Il lui faut garder vivants à jamais le regard désespéré du condamné et toute sa détresse. Les mots fusent en rafales:

Sa physionomie, visiblement empreinte d'un mélange de crainte et de rage, semblait vouloir demander aux trop nombreux spectateurs présents un peu de pitié. Elle semblait, dis-je, vouloir démontrer aux générations présentes et futures que la société, si terrible dans ses jugements, n'est pas elle-même exempte de tout blâme, que par ses séductions, ses suggestions, ses imperfections, etc., elle exerce une influence excitante, formative même du crime, qu'elle ne devrait pas ignorer dans l'application de la peine.

Derome relit ce passage. La lumière de la lampe de travail se découpe sur son visage rembruni. Sur le mur, derrière, son ombre a pris une forme gigantesque. La subjectivité de son article tranche nettement avec la teneur scientifique des textes qu'il publie habituellement dans *L'Union médicale du Canada*, mais pas question de se censurer. Il a beau maintenir son indépendance sur le plan politique, il n'a pas honte de s'afficher comme un progressiste.

Partisan du déterminisme, il a toujours cru que le milieu façonne la nature humaine comme la vague sculpte le rocher. «Qui peut nier, en effet, écrit-il, que ce pauvre être, placé dès son enfance dans des conditions de vie meilleures, n'eût pas évité de faire un jour partie de la grande armée des criminels?» À quoi bon aider les pauvres si on n'offre pas davantage par la suite? «On fait supporter la peine entière à des individus souvent dégénérés,



criminalité et surtout à entrevoir les méthodes scientifiques qui pourront venir en aide à la société et au criminel en devenir. Le sujet l'inspire et les frappes s'abattent sur le papier:

Mon sentiment est que, tant que la justice ne tiendra pas plus compte du déterminisme social dans la production du crime, tant qu'elle ne s'appliquera pas davantage à étudier non seulement le crime, mais le criminel lui-même dans son hérité, dans son ambiance familiale et sociale, tant, dis-je, qu'elle ne fera pas dans chaque cas une enquête médico-sociologique, elle ne peut espérer obtenir la vraie solution du troublant problème de la responsabilité humaine.

Son séjour en France, il s'en souvient, l'a mis en présence d'un débat houleux sur la peine capitale. Lorsqu'il arrive à Paris en 1908, le président de la République, Armand Fallières, avait gracié systématiquement tous les détenus condamnés à la peine capitale depuis 1906. Les opinions de Jaurès et de Clemenceau, des abolitionnistes notoires, ont momentanément envoyé au chômage le bourreau Dreiber. En 1909, par suite des pressions sociales, c'est le «retour en force de la guillotine». Lors d'exécutions publiques qui frôlent l'hystérie, le bourreau Dreiber est acclamé comme une vedette.

**À SUIVRE**

**Boréal**  
www.editionsboreal.qc.ca

© 2003 Les Éditions du Boréal