



Un jour
avec **Ben**

Page 7

Le dîner
poker est in

Page 5

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 15 MARS 2001

LE BONHEUR EST DANS LE DIM SUM!

C'était un dimanche midi de février. Il faisait moins 40 degrés Celsius, à Regina. En poussant la porte du resto chinois, j'ai eu l'impression d'entrer dans le «Twilight Zone». Devant moi, des centaines de Chinois, petits et grands, partageaient avec plaisir un repas familial autour de grandes tables rondes. Des jeunes filles poussaient des chariots débordant de bouchées de toutes sortes en chantant leurs noms. Le bonheur n'est pas que dans le pré, il se trouve aussi dans le dim sum!

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Au sens populaire, dim sum signifie casse-croûte. «Délice du cœur» serait plus approprié. Il y a toujours quelque chose de mystérieux autour de ce repas. C'est en fait un buffet sur tables roulantes qui se renouvelle constamment, où tout est cuit à la vapeur, grillé ou sauté. Le dim sum est l'équivalent chinois de notre brunch dominical. Du lundi au samedi, il fait office de lunch d'affaires. Mais le nombre de bouchées, qui peut atteindre une centaine le dimanche, y est plus restreint.

Tout au long du repas, les bouchées se succèdent sans arrêt et leur grande variété impressionne ceux qui tentent l'expérience pour la première fois. Oubliez le menu. Il n'y en a habituellement pas. Lorsqu'on choisit une bouchée, la serveuse coche une petite case sur un bout de papier déposé sur la table, vis-à-vis d'un idéogramme correspondant au prix. À la fin du repas, on additionne les idéogrammes et voilà pour la facture.

La plupart du temps, les bouchées sont déposées dans de petites étuveuses en bambou encore fumantes au centre de la table. Certains plats peuvent être sautés ou grillés à votre table sur une plaque. Généralement, les convives d'une même table partagent les plats, ce qui augmente la diversité du menu. Au coût de 2\$ à 3,50\$, les petits paniers de bambou contiennent de trois à quatre bouchées. On s'en tire toujours à très bon compte. À votre première visite, choisissez vos bouchées au hasard. Il est plus simple de se fier à l'apparence des plats que d'essayer de les nommer correctement. La forme des bouchées correspond normalement à une farce de base, mais varie d'un endroit à l'autre.

La délicatesse de cette cuisine repose sur la variété, la fraîcheur et les parfums des farces, souvent composées de fruits de mer, de porc, de noix, de légumes et d'herbes. Ces farces sont prisonnières de différentes pâtes qui, une fois cuites dans une étuveuse ou grillées à la poêle (parfois les deux à la fois), deviennent presque translucides ou gon-



flent comme des petits pains ronds et blancs. Il est souvent difficile de différencier les ingrédients d'une farce, parce que ceux-ci sont coupés très finement pour que les saveurs s'amalgament et se complètent. Personnellement, j'ai un faible pour le petit pain renfermant une garniture légèrement sucrée au porc ou encore les siu mai, qui ressemblent à de petits bouchons au porc. Avec ces petits délices, on vous présentera de la sauce soya et une sauce piquante

qui peut varier un peu d'un établissement à l'autre. Vous pouvez attaquer ces «délices du cœur» avec des baguettes et les accompagner de condiments, un peu comme on le fait avec un sushi.

Bien que le dim sum soit répandu dans toutes les provinces de Chine, cette tradition culinaire est typiquement cantonaise et remonte au X^e siècle. En Chine, on dit que les gens vont au Yam Cha, ce qui signifie boire le thé. On fait alors référence

au premier thé du matin qui est accompagné d'un dim sum léger. L'après-midi, c'est l'heure du Sik Ngan, accompagné cette fois d'un dim sum plus varié et parfois assorti d'un plat principal choisi au menu. En effet, pour les non-initiés, le fait de ne consommer aucun légume ajoute au mystère de ce repas.

Voir DIM SUM en B2
Suite du dossier en B3

Photos: ALAIN ROBERGE, La Presse © / Graphisme: JOCELYNE POTELLE



Cabanes

à sucre

Ne manquez pas
la rubrique
Cabanes à sucre
aujourd'hui dans
le cahier Actuel



BANDE À PART



Fortin - St-Jean

Les étoiles du Michelin 2001 dévoilées

Le Figaro

LA PREMIÈRE édition du second siècle du *Guide rouge* porte encore la griffe de l'Alsacien Bernard Naegellen, grand manitou des étoiles, des fourchettes et des maisonnettes rouges ou noires. Ce personnage discret, peu loquace et très fin pa-lais, est parti à la retraite en décembre dernier après 33 ans passés dans les arcanes du Michelin et 15 ans à la tête du guide le plus célèbre de France.

Le *Guide rouge 2001*, riche de 1730 pages, 500 plans de ville et autant de Bib gourmands, a été conçu et réalisé par Bernard Naegellen en personne. « Même si j'assume les cotations, les promotions et les déclassements », rappelle Derek Brown, 57 ans, citoyen britannique, ancien élève des écoles hôtelières de Great Albion et ex-cuisinier de formation, qui a pris la relève du Français en janvier.

Le *Guide rouge, sélection d'hôtels et de restaurants* reflète les goûts multiples de nos contemporains à table. Adieu le passéisme et la ringardise! Exemples, cette année, le Chinois Tang (Paris 16^e) gagne sa première étoile après l'illustre Chen en 1999, et le Relais Louis XIII (Paris 6^e) en obtient une seconde pour une défense de la cuisine à l'ancienne, façon canard aux fruits de la Tour d'argent, dont Manuel Martinez a été le chef en titre pendant cinq ans. Aujourd'hui, il égale son ancien patron Claude Terrail, l'octogénaire et fidèle gardien de la Tour, fondée en 1482.

Cette année, le *Guide rouge* consacre le Savoyard Marc Veyrat. Un an

et quelques semaines après l'ouverture sur les pentes neigeuses, la Ferme de mon père à Megève passe de trois fourchettes à trois étoiles : un bond en avant jamais vu dans les annales du Michelin.

Très soutenu par Bernard Naegellen, Marc Veyrat fait partie de la génération des chefs novateurs qui ont entrepris de dépoussiérer le corpus usé des ritournelles culinaires d'antan (voir son portrait ci-dessous). Comme Pierre Gagnaire à Paris.

Le *Guide rouge* entend faire voisiner les restaurants de pur classicisme comme les Prés d'Eugénie de Michel Guérard et les tables qui vont de l'avant et défrichent des univers inconnus du goût. L'écume de topinambour et le jus d'oxalis tout comme l'omble chevalier et le carré d'agneau sont parmi les assiettes emblématiques de Marc Veyrat à la Ferme de mon père.

En revanche, c'est la douche écossaise pour Alain Ducasse. Il perd une étoile au Louis XV à Monaco, la table hors normes de l'hôtel de Paris, élevé à la triple couronne en 1990. Mais il en gagne trois pour la salle à manger à colonnes et organza du Plaza Athénée, après cinq mois d'activités et sept services seulement par semaine. C'est la troisième fois qu'il décroche la récompense suprême du *Guide rouge*, pour trois établissements différents. Fait unique dans l'histoire du Michelin.

En quittant provisoirement le 59 Poincaré en juillet 2000, où il était parvenu à égaler son prédécesseur Joël Robuchon, Alain Ducasse n'avait aucune assurance de retrou-

ver la plus haute marche du podium dans un restaurant de palace.

Mais à Paris, une fois de plus, le management ducassien s'est sorti de toutes les embûches.

« Le chef d'aujourd'hui écrit une partition qui peut être interprétée au meilleur niveau par des brigades parfaitement entraînées », explique Alain Ducasse, fustigeant les gros bonnets, sûrs de leur maestria, rîvés à leur piano et qui ne voyagent jamais. De fait, le chef multi-étoilé a définitivement tordu le coup à la légende du cuisinier présent midi et soir, signant la quasi-totalité des assiettes, vérifiant la saveur et la disposition des garnitures.

Homme de défis, Alain Ducasse est à la fois chef de cuisine, chef d'entreprise, concepteur de restaurants et d'hôtels (La Bastide de Moustiers et L'Abbaye de la Celle) et éveilleur de talents (Alain Solivères aux Élysées du Vernet). Pas moins de 600 personnes travaillent pour lui dans le monde, un éparpillement que semble sanctionner le Michelin.

Disons-le tout net, rien dans la manière Ducasse n'existe sans la quête des produits stars, source de sa gestuelle. Et quels produits! La crème de la nature amendée par l'homme. Au Plaza, on passe 250 kilos de truffes noires, 60 kilos de truffes blanches et 130 kilos de caviar osciètre par an. Chiffres astronomiques, nulle part relevés sur la planète.

Au fil des pages de cette édition 2001, les fidèles retrouveront 21 stars de la gastronomie, les trois étoiles qui valent le voyage (contre

22 en 2000), 75 restaurants deux étoiles méritant un détour (70) et 410 très bonnes tables (407).

À Paris, le Chiberta redynamisé par le chef Coisel est à nouveau étoilé, tout comme Petrossian, grâce aux audaces de Philippe Conticini. Le W de l'hôtel Warwick conserve son étoile en dépit du départ du chef Hervé Galidie vers le Royal Monceau, toujours étoilé. Et « la cuisine inventive » de L'As-trance, « qui a conquis le quartier du Trocadéro », est également récompensée d'une étoile, après quelques mois seulement d'existence.

Les amateurs de plaisirs simples apprécieront la délicate entrée d'une crêperie de premier choix, La Salorge à Guérande. Ils se réjouiront de l'étoile qui revient à Jean Chauvel, aux Magnolias, au Perreux ainsi que celle qui arrive à Carantec pour Patrick Jeffroy ; à Arnaud Lallement à Reims ou à Emmanuel Hodencq à Clermont-Ferrand, de la deuxième étoile pour le chef Tarridec aux Mouscardins à Saint-Tropez...

Les lecteurs les plus avisés remarqueront que Jean-Michel Lorrain (la Côte St-Jacques à Joigny) perd sa troisième étoile obtenue en 1986. À Paris, Christian Constant (Le Violon d'Ingres, 7^e), est, lui aussi, rétrogradé : il ne conserve qu'une étoile. Le Michelin n'a pas accepté que le maître-queux partage son temps entre son établissement et les Grandes Marches du groupe Flo à la Bastille, où il conçoit la carte et envoie le déjeuner. Chefs, à vos fourneaux !

DIM SUM

Suite de la page B1



Photo : ALAIN ROBERGE, La Presse

Ricardo Larrivée s'apprête à savourer un dim sum ou « délice du coeur ».

pour emplir la théière. Ce qui fut fait. L'oiseau s'envola et le salon de thé dut offrir une récompense au jeune homme. À la suite de cet incident, les restaurateurs ont décidé d'attendre que le client soulève lui-même le couvercle de sa théière.

Vendredi dernier, plusieurs de mes collègues de *La Presse* lançaient des idées dans ce cahier pour combattre le spleen hivernal. Aller manger un dim sum entre copains s'ajoute décidément à la liste pour s'imprégner d'exotisme oriental.

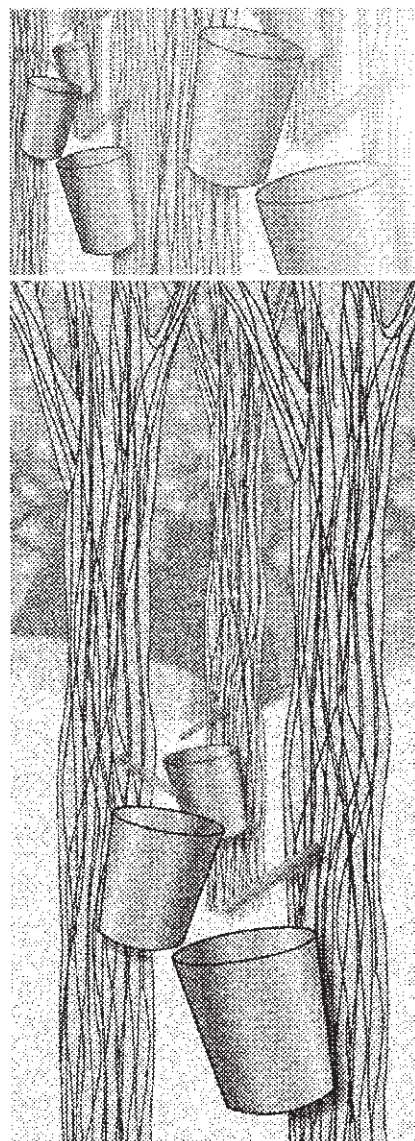
Carnet de bonnes adresses. Noter que le dim sum est généralement servi tous les jours de la semaine jusqu'à 15 h.

— Chez Chine, au restaurant du Holiday Inn Sélect, dans le Quartier chinois de Montréal, situé au 99, rue Viger Ouest. Tél. : (514) 878-9888. Le dim sum est servi à la table, le service ne se fait pas à l'aide de chariots.

— Restaurant Tong Por, situé au 43, rue de La Gauchetière Est, également dans le Quartier chinois de Montréal. Tél. : (514) 393-9975.

— Lotté, dans l'hôtel Furama, au 215, boulevard René-Lévesque Est, à Montréal. Tél. : (514) 393-3838.

— Marché Kim-Phat. Trois adresses : 1057, boulevard Saint-Laurent dans le Quartier chinois, à Montréal (tél. : (514) 874-0129) ; 8080, boulevard Taschereau Ouest, à Brossard (tél. : (450) 923-9973) ; 3590, rue Goyer (dans le quartier Côte-des-Neiges), à Montréal (tél. : (514) 737-2383).



Cabanes à sucre

Les Quatre Feuilles
• Halte Gourmande
360, rang de la Montagne, rte 229
Rougemont, JO1 1M0
1 888 666-3006

- Menu traditionnel et avant-garde
- Activité/Animation
- Balade • Mini-ferme
- Foyer extérieur • Et bien plus
- Réservation s.v.p.

ÉRABLIÈRE AU SOUS-BOIS
Menu traditionnel avec service ou buffet 12 desserts

Nouveautés : • parc d'animaux : chèvres, poules, lapins, poneys • boutique la sucrière : produit de l'érable, betteraves, ketchup maison, pain etc.

Autouroute des Cantons de l'Est (10), sortie 37, suivre les indications de «Érablières Mt-St-Grégoire»
164, chemin du Sous-Bois Mont St-Grégoire
Tél. : (450) 460-4069 ou (450) 460-2269
www.cabaneasucre.com

Érablière **Raymond Meunier** et fils
325, rang des Cinquante-Quatre, Richelieu (autoroute 10, sortie 29, dir. Iberville)
(450) 347-0757

- Promenade en traîneau avec chevaux gratuite
- Visite cabane à bouillir
- Adultes /sem. 10 \$
- /fin de sem. 12 \$
- /sam. soir 14 \$
- Gr. âge d'or/sem. 9 \$
- Taxes incluses
- 30 min. de Montréal

ÉRABLIÈRE À LA FEUILLE D'ÉRABLE
156, chemin du Sous-Bois, Mont-Saint-Grégoire, JO1 1K0 (450) 460-7778

- Promenade en traîneau
- Visite des bouillottes
- Danse et musique
- Animation

www.alafaillédérable.com

LA CABANE ROUGE
Buffet traditionnel du temps des sucres
Environnement champêtre
2 poêles à bois • Randomnée pédestre
APPORTEZ VOTRE BOISSON

Tous les vendredis soirs dès le 16 mars venez vous amuser avec l'orchestre MIDI-JO à "La fureur du temps des sucres"

Pour renseignements et réservations :
(450) 459-4467/(450) 459-4455
1377, chemin Saint-Guillaume, Sainte-Marthe

CABANE À SUCRE LALANDE
870, Montée Laurin, Saint-Eustache
1 888 682-3357 • (450) 473-3357

Week-ends orchestre
Ouvert depuis 1913
Plus vieille cabane au Québec

- Ambiance chaleureuse
- Promenade en traîneau
- Bouilloire d'époque

www.lalande.ca

Cabane à sucre Dinelle inc.
1642, rang St-Antoine, St-Rémi
(450) 454-2543 • (514) 990-4058

- Ouvert 7 jours
- Musique en fin de semaine
- Balade en traîneau
- Karaoké vendredi soir
- Réservez tôt S.V.P.

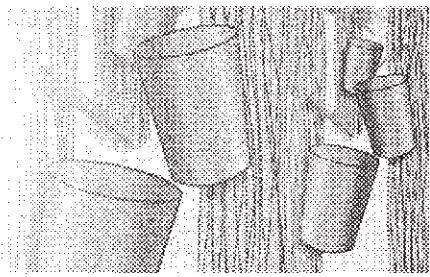
SUCRERIE DU RANG DOUBLE

- Mini ferme à visiter (gratuit)
- Vidéo éducatif
- Promenade en traîneau
- Cabane à sucre familiale • 175 places

8780, rang Saint-Vincent Saint-Benoît (Mirabel)
(450) 258-3759
www.srangdouble.qc.ca

Cabane à sucre Saint-Vincent
267, chemin de la Rivière du Nord Saint-Colomban
(450) 436-1785

Repas traditionnel
Tire d'érable
Promenade en traîneau
Boisé montagneux
Réservation S.V.P.



L'Orée du Bois
11381, rang de la Fresnière Saint-Benoît (Mirabel)
(450) 258-2976

- Repas de cabane (réservations SVP)
- Petite cabane familiale rustique et chaleureuse
- Salle de réunion

www.arcsq.qc.ca/orée-du-bois

La Goudrelle
450-480-2131
www.goudrelle.com

Antenne 10 sortie 37
25 minutes de Montréal

Ouvert jusqu'au 29 avril
Offrez-vous un délicieux repas de cabane
Repas servi à volonté aux tables
Salle de danse avec animateur
Tire sur neige à l'intérieur
Balade motorisée et à chevaux
Kiosque de produits d'érable
Parc d'animaux

Pour annoncer contactez
Myriam Gayrard au
285-7062

LE DIM SUM

J'AI TESTÉ

Dim sum surgelés Feast & Easy

À MA grande surprise, en préparant ce dossier, j'ai découvert des bouchées de dim sum surgelées au supermarché. N'est-ce pas là un signe que cette tradition chinoise prend de l'ampleur chez nous? À mon grand étonnement, les bouchées sont de qualité. C'est à se demander si cela vaut la peine de les cuisiner soi-même. Quatre variétés, au total seize bouchées sans glutamate monosodique (GMS). Les bouchées sont accompagnées de sauce soya et d'une sauce sucrée piquante. Environ 10\$ pour 16 bouchées, dans les grandes chaînes d'alimentation.



■ ■ ■

Wok

QUAND ON pense à la cuisine chinoise, on pense évidemment au wok, cette casserole de forme inusitée dans laquelle on cuit presque tout. À l'origine, le wok était en fonte. Mais, aujourd'hui, on le trouve en acier inoxydable, en aluminium, en fer ou à revêtement antiadhésif. Le prix varie selon le matériau et la grosseur du wok choisi. Pour une trentaine de dollars, vous trouverez un wok fort convenable. Assurez-vous que la poignée soit très bien boulonnée ou soudée pour éviter les accidents. Avant d'utiliser un wok neuf pour la première fois, il est conseillé de bien le laver à l'eau chaude savonneuse, puis de le huiler légèrement. Le wok en fer devrait toujours être légèrement huilé après utilisation pour éviter qu'il ne rouille. Le wok est très utile pour faire les dim sum. Sa base très creuse permet d'y faire bouillir l'eau sans qu'elle ne touche le panier en bambou. Personnellement, j'ai un wok en fer, acheté chez Kim-Phat, pour tous mes sautés asiatiques, et un autre, antiadhésif, acheté dans les grands magasins. Ce dernier remplace maintenant presque toutes mes casseroles.



■ ■ ■

Panier en bambou

Appelé zhu zheng long, panier de bambou, étuveuse en bambou ou encore cuiseur à vapeur chinois en bambou, cet ustensile est presque indispensable pour la cuisson des dim sum à la vapeur. Très décoratif, il a aussi l'avantage de servir de plat de présentation sur la table. Ils existent en différentes tailles: de 15 cm à un mètre de diamètre. On peut aussi acheter des étages supplémentaires de façon à cuire différents types d'aliments ou de grandes quantités à la fois. Avant d'utiliser ces paniers, il est préférable de les faire tremper dans de l'eau tiède 5 minutes. De cette façon les aliments ont moins tendance à coller. Il est aussi possible de passer un papier absorbant légèrement huilé au fond des paniers. Dans plusieurs restaurants, on dépose les dim sum sur de petits papiers parchemin, ce qui garde les étuveuses propres en permanence. Le prix varie en fonction de la taille des paniers, mais pour environ 20\$ vous aurez un ensemble de base de deux paniers assortis d'un couvercle de 8 po (20 cm) de diamètre. Vendu dans les bonnes cuisineries et les marchés asiatiques.



■ ■ ■

Rouleau à pâte à dim sum

Dans les restaurants, on utilise soit le dos d'un couperet pour aplatir la pâte, soit un petit gourdin comme celui-ci. Ce petit rouleau à pâte sans mouvement à bille ressemble à s'y méprendre à un manche à balai coupé. En fait, après avoir utilisé ce petit billot de bois, il est possible de faire un travail comparable avec notre bon vieux rouleau à pâte. Mais si vous êtes de ceux qui ont besoin d'atmosphère pour cuisiner, cet objet vous coûtera environ 3,50\$. Vendu dans les marchés d'alimentation asiatique.



Photos ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Confectionner ses propres dim sum n'est pas sorcier. L'exercice, qui consiste à préparer une pâte et une farce, fait surtout appel à la patience et à la dextérité. Bien que les dim sum soient plus simples à réaliser que les sushis, peu d'amateurs les font eux-mêmes. Comme dans le cas des bouchées japonaises, il est difficile d'avoir une belle variété de bouchées si le nombre de convives n'est pas élevé. Calculez de 12 à 15 bouchées par convive.

Si vous désirez congeler les dim sum, faites-le avant de les faire cuire. Vous pourrez les déposer directement dans l'étuveuse à la sortie du congélateur en ajustant le temps de cuisson en conséquence. Si vous n'avez pas d'étuveuse, utilisez une marguerite ou un bain-marie vapeur. Par contre, le nombre de bouchées que l'on peut préparer en même temps est restreint. Cette solution est valable si on sert les dim sum en entrée.

Dans le cadre du festival Montréal en lumière, La Presse a réalisé une entrevue avec le chef cuisinier Ken Chong du Holiday Inn Sélect à Montréal, qui a eu la gentillesse de m'initier un peu plus à cette cuisine. C'est aussi lui qui nous offre les quatre recettes suivantes de dim sum.

Vous remarquerez qu'il n'y a pas d'indications précises



Photos ALAIN ROBERGE, La Presse © / Graphisme JOCELYNE POTELLE

Assortiment de dim sum.

quant au nombre de portions de chacune des recettes. S'il vous reste de la farce, faites-vous un bon sauté.

Certains hôtels comme le Holiday Inn Sélect offrent les dim sum à la carte plutôt que sur les tables roulantes. Cette façon de procéder est moins exotique, mais peut toutefois rassurer un client qui aurait des craintes quant

au choix du menu. De plus, à cet endroit, les employés maîtrisent le français et on propose des photos ainsi qu'une description des plats. Vous devez par contre aussi aller dans un petit resto du Quartier chinois où vous ne comprendrez peut-être pas le nom des bouchées, mais où vous vivrez un intéressant choc culturel.



RECETTES

Pâte transparente

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de fécule de blé
1/2 c. à thé (2 ml) de sel
1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
1 c. à soupe (15 ml) de graisse végétale
Environ 1 c. à soupe (15 ml) de fécule de pomme de terre

Préparation

1- Dans un bol, mélanger la fécule de blé et le sel. Ajouter l'eau bouillante et bien remuer avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte.

2- Ajouter la graisse végétale, pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit lisse, soit 1 ou 2 minutes. Saupoudrer la fécule de pomme de terre sur la surface de travail pour ne pas que la pâte colle.

3- Prendre la moitié de la pâte, façonner un rouleau de 1 po (2,5 cm) de diamètre. Couper en morceaux d'environ 3/4 po (2 cm) d'épaisseur. Avec ceux-ci, faire des boules que l'on écrase avec le dos d'un couperet légèrement huilé, pour obtenir des cercles très minces de 2 1/2 po (6 cm) de diamètre. Farcir les cercles de pâte aussitôt que façonnés. À défaut de couperet, aplatir la pâte avec un rouleau à pâte. Répéter les mêmes opérations avec le reste de la pâte et de la farce.

Note: Cette pâte doit être utilisée encore tiède. Elle ne s'utilise plus lorsqu'elle est froide.

■ ■ ■

Dim sum aux fruits de mer

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 6 minutes
1 recette de pâte translucide

Ingrédients de la farce

3/4 tasse (180 ml) de chair de crabe
1/2 tasse (125 ml) de pétoncles coupés en petits cubes
2 1/2 oz (80 g) de pousses de bambou, coupées en julienne
1 c. à thé (5 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de vin de riz ou de vin blanc
2 branches de coriandre fraîche, hachées
2 c. à soupe (30 ml) de champignons chinois séchés, réhydratés 2 heures dans l'eau tiède, hachés
1/2 c. à thé (2 ml) de sel
1/2 c. à thé (10 ml) d'huile de sésame

Préparation

1- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la farce.

2- Déposer environ 1 c. à soupe (15 ml) de farce au centre des cercles de pâte translucide, refermer pour obtenir une demi-lune et pincer le pourtour pour bien sceller la farce.

3- Cuire les bouchées à la vapeur environ 6 minutes. Servir immédiatement.

■ ■ ■

Dim sum aux crevettes

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 6 minutes
1 recette de pâte translucide

Ingrédients de la farce

10 oz (300 g) de crevettes, hachées
3 1/2 oz (100 g) de pousses de bambou, coupées en julienne
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
2 c. à thé (10 ml) d'huile de sésame nature
1 oeuf

Préparation

1- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la farce.

2- Déposer environ 1 c. à soupe (15 ml) de farce au centre des cercles de pâte translucide, refermer pour obtenir une demi-lune et pincer le pourtour pour bien sceller la farce.

3- Cuire les bouchées à la vapeur environ 6 minutes. Servir immédiatement.

■ ■ ■

Dim sum au porc (siu mai)

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes
Pâte à won ton du commerce, décongelée

Ingrédients de la farce

7 1/2 oz (225 g) de porc maigre haché
3 1/2 oz (100 g) de châtaignes d'eau, hachées
2 oignons verts, hachés
5 oz (150 g) de champignons chinois séchés, réhydratés 2 heures dans l'eau tiède, hachés
1/2 c. à thé (2 ml) de sel
2 c. à thé (10 ml) d'huile de sésame nature
2 c. à thé (10 ml) de vin de riz ou de vin blanc

Préparation

1- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la farce.

2- Préparer les carrés de pâte à won ton en coupant les quatre coins. Déposer environ 1 c. à soupe (15 ml) de farce au centre, ramener la pâte vers le haut tout autour de la farce de façon à obtenir la forme d'un bouchon. La pâte ne doit pas recouvrir le dessus du dim sum.

3- Cuire les bouchées à la vapeur environ 10 minutes. Servir immédiatement.

■ ■ ■



Graphisme JOCELYNE POTELLE

CanalChat reçoit Maxime Leforestier



NÉ PRÈS DE San Francisco, le chanteur Maxime Leforestier ne cesse de chanter le monde. Et l'inspiration ne semble pas lui manquer puisqu'il nous arrive avec un tout nouvel album, intitulé *Échos des étoiles*. Un album qui compte 12 chansons, dont une écrite par l'écrivain et homme politique français Jean-François Deniau pour Lounès Matoub, le chanteur kabyle assassiné avant d'avoir pu la chanter. On y retrouve aussi des textes de Jean-Jacques Goldman. Pour souligner la sortie du disque, l'équipe de Ca-

nalChat (www.canalchat.com) a eu l'excellente idée d'inviter ce poète et grand troubadour des temps modernes. Le rendez-vous est à 13 h. Arrivez tôt et profitez-en pour écouter trois extraits du nouveau disque.

TOUJOURS EN musique, classique cette fois, le site CNN (www.cnn.com/chat) nous offre une session de clavardage avec le grand violoncelliste Yo-Yo Ma. Ce virtuose, qui compte déjà plus de dix Grammy Awards à son palmarès, vous attend à compter de 13 h 15 pour discuter de sa carrière, bien sûr, mais également d'un concert où il accompagnera le New York Philharmonic.

RETOUR CHEZ nous, où le site jeunesse de Radio-Canada (radio-canada.ca/jeunesse) nous présente la nouvelle protégée de Guy Cloutier, Gabrielle Destroismaisons. La chanteuse, âgée de 18 ans, participera à des représentations de *Notre-Dame de Paris* dès le mois d'avril. Elle est en ligne pour répondre aux questions de ses admirateurs, dès 19 h, ce soir.

LES *REALITY shows*, comme les appellent les Français, bouleversent bien souvent la vie des participants qui deviennent du jour au lendemain des stars sans trop s'en rendre compte. Bien sûr, dans certains cas, des participants arrivent à tirer leur épingle du jeu

comme la jeune Brittany Petros que l'on retrouvait, l'an dernier, dans le grand rendez-vous hebdomadaire de voyeurisme télévisuel *Big Brother*. Si vous pensez avoir vu tout ce qui se passait à l'intérieur de la maison... passez au site *Celebrityblvd* (www.celebrityblvd.com), à 19 h. La participante vous dira tout. Mais dira-t-elle vraiment tout ?

LA SAINT-PATRICK, c'est en fin de semaine. Alors, question de vous mettre dans l'ambiance, je vous recommande une rencontre organisée par MSN (chat.msn.com), à 20 h, avec le groupe The Corrs. Un groupe irlandais qui présente une musique pop avec des influences celtiques. À écouter !

*Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale*

| À PARTIR DE 2010 |

Un milliard de passagers à bord des compagnies américaines

LAURENCE THOMANN
Agence France-Presse

WASHINGTON — Les compagnies aériennes américaines vont transporter plus d'un milliard de passagers à partir de 2010 aux États-Unis, un vrai casse-tête pour la gestion du trafic dans les aéroports et dans les airs.

L'an dernier, quelque 694 millions de passagers ont embarqué à bord des 13 millions de vols qui ont sillonné le ciel des États-Unis, selon les chiffres de la FAA, la direction de l'aviation civile américaine.

« Le véritable défi au regard de telles estimations, c'est de se tenir prêt », a souligné Jane Garvey, administrateur de la FAA à l'occasion d'un colloque sur les perspectives du transport aérien américain.

« Il faut être certains que les États-Unis sont dotés des infrastructures adéquates tant à l'égard de l'espace aérien que des aéroports afin de répondre à une telle croissance de la demande », a-t-elle ajouté.

Le nombre de passagers à bord des compagnies américaines a progressé de près de 43 % au cours des dix dernières années, a rappelé le secrétaire américain aux Transports, Norman Mineta.

Mais l'ensemble du secteur aérien est « aujourd'hui à un moment critique », a estimé ce membre du gouvernement Bush, car le Congrès a « planifié des niveaux d'investissements qui pourraient être critiqués pour le contrôle du trafic aérien ».

Dans ces conditions et pour relever les défis de la croissance du transport, l'ensemble des acteurs, « les aéroports, les compagnies aériennes et le système de contrôle du trafic aérien doivent faire davantage preuve de coopération et de coordination au lieu de se rejeter les responsabilités les uns sur les autres », a demandé Norman Mineta.

Randolph Baseler, directeur chargé du marketing de Boeing, a pour sa part insisté sur les besoins



Photo AP

Le nombre de passagers à bord des compagnies américaines a progressé de près de 43 % au cours des dix dernières années.

des compagnies aériennes dont les flottes « vont plus que doubler » avec l'expansion à la fois du nombre de passagers et des liaisons aériennes pour l'ensemble du monde.

« Afin de soutenir une telle croissance sur les vingt prochaines années, elles vont avoir besoin de 22 300 appareils supplémentaires », et principalement des petits modèles, a indiqué ce responsable du groupe aéronautique.

Boeing parie en effet que « 5 % de ces avions neufs seront des 747 et des appareils de plus grande taille ».

Boeing, « prévoit livrer entre 2000 et 2019 quelque 500 appareils de plus de 500 places », soit nettement moins que les 1535 appareils que le groupe européen Airbus pense commercialiser d'ici 2019, selon Randolph Baseler qui souligne que Boeing « ne croit pas que l'avenir soit aux plus gros porteurs ».

Contrairement au nouvel Airbus A380, le constructeur américain n'a pas encore lancé de programme industriel pour un B747 allongé.

Agence France-Presse

WASHINGTON — Le groupe de boissons américain Coca-Cola, critiqué pour une commercialisation à outrance de sodas dans les écoles, a annoncé hier une réorientation de sa politique de vente en milieu scolaire, qui devrait favoriser la distribution de boissons non gazeuses.

Le groupe propose notamment l'abandon des contrats d'exclusivité conclus avec les établissements scolaires pour la vente de ses boissons et entend atténuer sa visibilité sur les machines à sodas en remplaçant les publicités actuelles par des « graphiques non commerciaux », tout en continuant à partager les bénéfices engrangés avec les établissements scolaires, a indiqué la société dans un communiqué.

Cette réorientation devrait favoriser la distribution d'un éventail plus large de boissons, y compris non gazeuses comme le jus de fruit ou l'eau, a indiqué le PDG de Coca-Cola Amériques, Jeffrey Dunn.

« La classe est une zone propre et nous avons toujours soutenu les ef-



Photo AP

Cette réorientation de Coca-Cola devrait favoriser la distribution d'un éventail plus large de boissons, dont le jus de fruit et l'eau.

forts pour ne pas transformer cet environnement d'apprentissage en un lieu commercial », a affirmé M. Dunn, en présentant les grandes lignes de cette nouvelle politique devant des responsables éducatifs à Washington.

Les machines de distribution de

boissons gazeuses dans les écoles sont monnaie courante aux États-Unis, et permettent aux établissements scolaires de dégager des revenus supplémentaires. Selon des chiffres cités par Coca-Cola, cela représente chaque année quelque 200 millions de dollars.

| SÉCURITÉ ALIMENTAIRE |

L'OMS prône l'adoption de normes internationales

Agence France-Presse

UPPSALA — L'adoption à court terme de normes internationales de sécurité alimentaire est nécessaire pour faire face aux maladies d'origine alimentaire et à leurs coûts, a estimé la directrice générale de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), Gro Harlem Brundtland, hier à Uppsala.

Des normes internationales de sécurité alimentaire contribueraient à réduire « les coûts faramineux des paniques liées à l'alimentation (...) dans un contexte de mondialisation croissante du commerce des produits alimentaires et agricoles », a estimé M^{me} Brundtland à l'ouverture d'une conférence internationale de trois jours sur la sécurité alimentaire.

À titre d'exemple, M^{me} Brundtland a rappelé que la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), dite maladie de la vache folle, avait d'ores et déjà coûté près de 9 milliards d'euros à la Grande-Bretagne, qui pourrait continuer d'en ressentir les effets dans 15 ans.

« Les pays en voie de développement ont un intérêt économique crucial à garantir la salubrité et la qualité de leurs produits à l'échelle internationale. Et il est dans l'intérêt des pays industrialisés de les aider à y parvenir », a-t-elle ajouté.

D'autre part, l'accroissement des échanges de produits agricoles et alimentaires renforce le risque de propagation des maladies, selon M^{me} Brundtland, pour qui « dans un monde globalisé, nous nageons tous dans un océan de microbes ».

« Il n'y a pas de ligne Maginot pour la sécurité alimentaire », a-t-elle ajouté.

Selon l'OMS, 30 % environ de la population des pays industrialisés souffre chaque année de maladies.

En 1998, 2,2 millions de personnes dans le monde, dont 1,8 million d'enfants, sont morts d'affections diarrhéiques. Une grande proportion de ces cas provenaient de la consommation d'eau ou d'aliments contaminés dans les pays en développement.

Quelque 300 experts de 25 pays sont réunis à Uppsala à l'initiative de la présidence suédoise de l'Union européenne, pour évoquer les moyens de garantir une « chaîne alimentaire saine, durable et éthique ».



Pharma Services

Nous sommes à la recherche de femmes ménopausées

Services Pharma MDS, située à Ville-Saint-Laurent, est une société de recherche contractuelle au service des industries pharmaceutiques et biotechnologiques.

Nous sommes présentement à la recherche de candidates désirant participer à une étude clinique. Les candidates éligibles devront répondre aux critères suivants :

- être femme non-fumeuse âgée de 18 à 65 ans.
- être en bonne santé, ne souffrant d'aucune condition chronique et ne prenant AUCUN médicament, incluant le traitement de remplacement d'hormones.
- être ménopausée de façon naturelle OU avoir subi l'ablation des deux ovaires.
- être disponible pour deux séjours en clinique du vendredi soir au dimanche soir avec deux visites de retour suivant chaque séjour.

Pour de plus amples renseignements, appelez-nous dès aujourd'hui!

(514) 333-1641

du lun. au ven. de 9 h à 17 h et sam. de 10 h à 16 h

Veuillez laisser vos coordonnées sur notre boîte vocale.

Nos agents communiqueront avec vous.

MDS
Pharma Services



Indemnité compensatoire : 850 \$

Le tour du monde d'un curry

Agence France-Presse

SYDNEY - Une Britannique, au désespoir de trouver un bon curry indien à Sydney, a commandé son plat favori auprès d'un traiteur de Newcastle upon Tyne, sa ville d'origine en Grande-Bretagne, qui a accepté de lui livrer.

Le biryani végétarien, un des nombreux types de curry indien, a mis quatre jours et parcouru 17 460 km avant de parvenir à bon port. « Je ne pense pas que j'ai autant apprécié un plat », a déclaré Rachel Kerr.

Abdul Latif, propriétaire du restaurant Rupali à Newcastle a préparé gratuitement ce curry avant de le congeler et de l'expédier par livreur.

« J'ai failli mourir de rire quand je l'ai vu arriver », a confié la jeune Britannique.



LE CRTC VEUT VOS COMMENTAIRES Canad

Dans l'avis public CRTC 2000-173, le CRTC a lancé un appel de propositions aux parrains canadiens concernant la possibilité d'ajouter aux listes de services par satellite admissibles des services non canadiens pour distribution en mode numérique seulement. Le CRTC invite maintenant le public à se prononcer sur les services spécifiques proposés. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter l'avis public. Vos observations écrites doivent parvenir à la Secrétaire générale, CRTC, Ottawa (Ontario) K1A 0N2 et à chaque parrain concerné à l'adresse fournie dans l'avis. Vos commentaires doivent être reçus par le CRTC au plus tard le **2 avril 2001** et **DOIVENT** inclure la preuve qu'une copie a été envoyée au(x) parrain(s). Vous pouvez également soumettre vos observations par courriel au : procedures@crtc.gc.ca. Les parrains des demandes présentées et dont le nom figure dans l'avis peuvent déposer une réplique écrite à toute observation reçue à l'égard de leurs demandes. Ces répliques doivent être déposées auprès du CRTC avec une copie signifiée à la personne qui a présenté les observations, au plus tard le **2 mai 2001**. Pour plus d'information : **1-877-249-CRTC (sans frais)** ou Internet : <http://www.crtc.gc.ca>. Document de référence : Avis public CRTC 2001-33.



Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes Canadian Radio-television and Telecommunications Commission

Manoir Victoria

CACHET UNIQUE
SERVICES RECHERCHES

Forfait Évasion

- 2 nuits à l'hôtel pour 2 personnes
- Petits déjeuners américains pour 2 personnes les 2 jours
- Accès à la piscine intérieure/sauna et club santé
- 1 dîner/table d'hôte à « La Table du Manoir » pour 2 personnes
- Frais de services

A partir de **259\$** pour 2 personnes pour 2 nuits Jusqu'au 15 avril 2001

44, Côte du Palais
Vieux-Québec (Québec) Canada G1R 4H8
Tél.: (418) 692-1030 Téléc.: (418) 692-3822
www.manoir-victoria.com admin@manoir-victoria.com

FOIRE DE MONTRÉAL
SALON NATIONAL DU GRAND AIR • STADE OLYMPIQUE
21 au 25 mars 2001

Renseignez-vous sur nos autres forfaits **1 800 463-6283**

Reportage publicitaire

Camps de vacances et camps de jour

Cet été, j'fous le camp!



FOIRE DE MONTRÉAL
SALON NATIONAL DU GRAND AIR • STADE OLYMPIQUE
21 au 25 mars 2001

Ne manquez pas ce cahier spécial samedi dans

La Presse

Poker, tarot, gin...

Les parties de cartes gagnent les dîners... avec ou sans whisky

ANNIE CARLO
Le Figaro

AUTREFOIS, MIEUX valait ne pas y songer. Organiser un dîner autour d'une partie de cartes relevait, au mieux, de la plus exquise ringardise, au pire, de la cuistrerie envers ses invités... Que petits et grands joueurs se rassurent, nul besoin désormais d'être un flambeur invétéré, d'avoir une progéniture à occuper, d'être étudiant en choses de la vie pour mettre cartes sur table. De la belote au rami, du tarot au poker, les parties reviennent alimenter les soirées entre amis sans charrier la cohorte de clichés qui leur étaient anciennement attachés.

Disons que les jeux de cartes sont dans l'air du temps, matière à de joyeuses assemblées, à de franches rigolades, si ce n'est à de vives engueulades... En clair, qui joue la carte de ce type de dîner, se prépare, dans tous les cas de figure, une soirée riche en rebondissements.

Quant à la règle du jeu, elle varie selon la mise. Ainsi le dîner poker est grandement aisé à organiser. À l'instar des autres jeux, il ne requiert aucun code vestimentaire spécifique, hormis un portefeuille bien rempli et une tenue confortable pour aller jusqu'au bout de la partie. Rien à signaler non plus au niveau du décorum. Une table, des chaises et du whisky suffisent amplement. Les (vrais) joueurs étant davantage préoccupés par ce qu'ils ont dans les mains plutôt que dans l'estomac, vous pouvez vous contenter d'émailler la partie de fruits, de miniclubs-sandwichs (au poulet-tomate, bacon-salade, figues-mozarella) et autres en-cas qui ne coulent pas. Gardez toutefois dans vos placards un plat type blanquette de veau ou navarin d'agneau qu'il conviendra de servir à 5 h du matin, heure à laquelle les joueurs de poker ont très faim. Prévoyez en nombre cigares, cigarettes, alcools forts, café, soda et Alka-Selzer. On suggère aussi l'encens, censé chasser les mauvais esprits, et le pot de trèfles à quatre feuilles, pensé pour attirer les bons (dans les jardineries).

En revanche, on constate que le gin et le rami prêtent davantage le flanc au tripot chic. On peut lancer les invitations sur le dos des cartes à jouer, à la manière de Molière, Napoléon, Rousseau ou Louis XVI qui, à l'époque où le dos des cartes à jouer était blanc, les recyclaient en blocs-notes ou cartons d'invitation...

Fils de joueuse mondaine, Emmanuel, 30 ans, a été à bonne école côté parties de cartes enfiévrées. « Tous les dimanches soir, ma mère transformait l'appartement en cercle de jeu. Dans le grand salon, elle dressait deux ou trois tables de jeu recouvertes d'un tapis vert. À l'heure dite, une quinzaine de joueurs débarquaient et se

répartissaient autour des tables. Et, sur le coup de minuit, ils s'arrêtaient pour souper autour d'un plat unique préparé la veille. Les plus accros refaisaient une table après le dîner. » Piqué de jeu également, le jeune homme reprend le flambeau en organisant des soirées tarot. « Je privilégie l'aspect amical plutôt que le jeu. On dîne d'abord, simplement, et l'on joue ensuite. Je ne mets pas les petits plats dans les grands, mais je veille à ce qu'il y ait toujours des bougies, du vin et du Perrier. »

Adeptes aussi des parties de tarot, Virginie, 29 ans, organise, une fois par semaine, des tournantes avec un groupe d'amis. Là encore, le repas ne prend pas le pas sur le jeu, mais se teinte d'une certaine sophistication. « En général, je prépare des pâtes courgettes-crevettes ou aux trois fromages. Si je n'ai pas le temps de cuisiner, je commande des sushis. En dessert, c'est souvent un fondant au chocolat avec un sorbet d'orange amère. On dîne avant de jouer sur une table basse, où je dispose des sets de table en laque, du cèdre rouge et des petites assiettes de Gien. J'allume des bougies marron. On dîne en une heure et on joue jusqu'à deux heures du matin. La fois d'après, le perdant apporte les boissons, et le gagnant des bonbons. Des fraises, des nounours, des frites, des crocodiles, des cars en sac dont on se gave à chaque nouvelle partie. » Pas mal pour adoucir les mauvais joueurs.

Moi, femme de joueur

SI LES FEMMES ont obtenu la parité à la table de bridge, il n'en est rien pour celle du poker. Les accros de la couleur, de la quinte flush et du carré d'as appartiennent très majoritairement au sexe masculin. Les parties, qui se jouent tantôt chez l'un tantôt chez l'autre, se déroulent souvent sans femmes. Celles-ci ont alors deux obligations : libérer les lieux après avoir pensé au ravitaillement. C'est-à-dire avoir fait le plein de whisky et de Perrier — il faut pouvoir reprendre ses esprits après une mauvaise main — et laissé un en-cas froid. Nos joueurs invétérés ont toujours une petite faim dans la soirée.

À 2 h du matin, retour des filles chez l'invitant du jour. Pas la peine de faire le voyage jusqu'à Macao pour découvrir l'enfer du jeu, que cela soit chez vous ou chez la copine, le scénario est le même : le nuage de fumée qui entoure les joueurs est à couper au couteau et l'odeur du cigare est arrivée jusque dans la chambre des enfants, les bouteilles (vides pour la plupart) sont posées à même le sol. L'accueil se résume à un « déjà »... collectif et réprobateur. Une heure plus tard, on en est au même point. Pas question d'arrêter le jeu. D'autant plus que vous êtes chez vous et que votre mari, grand gagnant de la soirée, n'a pas le droit de quitter la table. La conversation entre copines est épuisée. Il se fait tard. Une seule envie : aller se coucher.

Alors, chacune repart chez elle... en taxi. Et à l'heure du petit-déjeuner, surprise... nos « hommes » viennent juste de compter leurs caves. On peut leur servir le café, mais sans croissants. Il ne faut quand même pas abuser !

Ça sent l'printemps !

GILDOR ROY

JEAN-CLAUDE GÉLINAS

MÉLANIE MAYNARD

**Demain matin
entre 6 h et 9 h,**
toute l'équipe de
Tout l'monde debout !

vous invite à venir nous rencontrer dans le
stationnement du restaurant
La Cage aux Sports,
voisin de l'hôtel Radisson,
à deux pas du Carrefour Laval.
(voie de service de l'autoroute 15 sud)

•Café et rôties **GRATUITS**
•Prix de présence

ÇA VA ÊTRE HOT !!!



< la radio des nouveaux hits à montréal >
www.coolfm.ca

La diversité ethnique du creuset américain

FRANCIS TEMMAN
Agence France-Presse

WASHINGTON — Le melting-pot américain revêt l'aspect d'une mosaïque de plus en plus colorée et complexe à l'aube du 21^e siècle, marquée par l'apparition d'une frange croissante de population multiraciale alimentée par la vague continue de l'immigration et la hausse des mariages interraciaux.

Lors du dernier recensement réalisé l'an dernier, près de sept millions d'Américains, soit 2,4 % de la population totale ont ainsi revendiqué une multiple appartenance ethnique.

« Cette nation est plus diverse qu'elle ne l'était il y a dix ans. Et cette diversité est beaucoup plus complexe à mesurer qu'avant », souligne un des responsables du Bureau du recensement, Jorge del Pinal.

Sous le double effet de l'immigration et de taux de naissances plus élevé, les minorités ont connu un essor important aux États-Unis durant la dernière décennie.

Les Blancs non hispaniques, qui composaient encore 75 % de la population il y a dix ans, n'en représentent plus aujourd'hui que 69,1 % (194 millions).

Dans le même temps, la population d'origine hispanique a augmenté de 60 %, passant à 35,3 millions (12,5 % de la population). Elle a pratiquement rattrapé la minorité noire.

De son côté, la population de souche asiatique a augmenté de 52 %, passant à 10,2 millions (3,6 % du total) mais reste largement derrière les Blancs et les Noirs.

Cette hausse du multi-ethnisme est surtout marquée chez les jeunes : 4,2 % d'Américains de moins de 18 ans déclarent plusieurs appartenances raciales, contre seulement 1,9 % des adultes.

« C'est une nouvelle tendance. Il est clair que de plus en plus de gens s'identifient à plus d'une seule race », explique le démographe Jeffrey Passel, de l'Urban Institute, à Washington, qui y voit l'effet de l'explosion des mariages interraciaux et des naissances issues de couples mixtes.

Le nombre des mariages interraciaux s'est élevé à 1,3 million depuis 1990, soit une augmentation de 400 % en dix ans.

Au total, 14 % des Américains d'origine asiatique, 6 % des Hispaniques, 5 % des Noirs et 2,5 % des Blancs déclarent plusieurs appartenances raciales.

Curieusement, ce pourcentage grimpe à 40 % chez les Américains d'origine indienne : sur 4,1 millions d'entre eux, 1,6 million a co-



Sous le double effet de l'immigration et du taux de naissances plus élevé, les minorités ont connu un essor important aux États-Unis durant la dernière décennie.

PHOTO La Presse ©

ché la catégorie « Indien et autre race ».

« Cela reflète une sorte de romantisme vis-à-vis du passé : de nombreuses personnes se sont redéfinies comme d'origine indienne dans un élan de fierté retrouvée. C'est ce que j'appelle le syndrome de *Danse avec les loups* », explique Jeffrey Passel.

De fortes variations régionales existent cependant entre les États de la côte Est et le Sud profond. « En Alabama, jusqu'à je crois l'an dernier, la loi interdisait toujours les mariages interraciaux », fait remarquer Jeffrey Passel.

« Il y a une plus grande tolérance, constate-t-il. Les gens se mélangent de plus en plus au travail ou sur les campus. À l'école, l'accent est mis sur le multiculturalisme et sur le désir de reconnaître et célébrer ses différents héritages culturels. »

L'an dernier, les Américains

avaient pour la première fois la possibilité de déclarer une multiple appartenance raciale.

Historiquement, la notion de race, utilisée depuis 1790 pour les recensements, définit davantage aux États-Unis une appartenance ethnique ou culturelle qu'une origine biologique.

Mais dans un pays où la question raciale joue un rôle politique, culturel et identitaire aussi central, l'élargissement de la catégorisation de la population (de 5 à 63 catégories raciales) semble remettre en cause la pertinence même du concept.

Les couples interraciaux se sont souvent sentis victimes de discrimination institutionnelle ou sociale, rappelle LeVonne Gaddy, présidente de l'Association des Américains multi-ethniques, (qui estime qu'il « va nous falloir commencer à redéfinir ce mythe social que nous appelons race ».

La population en chiffres

Agence France-Presse

WASHINGTON — Voici la répartition par groupes ethniques de la population américaine d'après les chiffres du recensement 2000 publiés par le Bureau américain du recensement :

— Blancs : 194 552 774 (69,1 %)
— Noirs : 33 947 837 (12,1 %)
« Indiens/Alaska : 2 068 883 (0,7 %)
— Asiatiques : 10 123 169 (3,6 %)
« Hawaï/Îles Pacifique : 353 509 (0,1 %)

— Autres races : 467 770 (0,2 %)
— Deux races ou plus : 4 602 146 (1,6 %)(non hispaniques)
— Hispaniques (*) : 35 305 818 (12,5 %)(de n'importe quelle race)

Population totale : 281 421 906

(*) Les Hispaniques sont définis comme étant des personnes ayant des ancêtres venus de pays hispanophones et peuvent donc être de différentes origines ethniques. Aux États-Unis, deux tiers d'entre eux sont de descendance mexicaine.

C'est l'heure de la RÉCRÉ!

MAINTENANT OUVERT

SALON DES VÉHICULES RÉCRÉATIFS DE MONTRÉAL

du 15 au 18 mars
au Stade olympique

Heures d'ouverture:

- jeudi: 11h à 22h
- vendredi et samedi: 10h à 22h
- dimanche: 10h à 17h

Admission:

- Adultes: 9,50\$
- 65 ans et + et étudiants: 7,50\$
- Gratuit pour les enfants de 12 ans et moins, accompagnés d'un adulte

Le plaisir commence ici!

Assistez aux conférences données par Yvan Fecteau et Jean Fleury

Courez la chance de gagner 10 000\$ applicable à l'achat du véhicule de votre choix

plus de 500 véhicules en tout genre

informations sur les différents terrains de camping du Québec et des États-Unis

venez vous amuser et faire l'essai des

trottinettes "Zappy"

ACTIVO

CKAC730 RADIO MEDIA

La Presse

CITE

107.3 FM

2936562

SALON DU BATEAU
Place Bonaventure

400 embarcations

15 au 19 Mars 2001

L'événement nautique au Québec

Courez la chance de gagner

Concours du Salon du Bateau

- un voyage pour deux personnes à Cuba
- 3 000\$ échangeable en produits
- Une embarcation gonflable de 9' à coque rigide
- Une chaloupe de bois fabriquée sur place.

Heures:
Jeudi et vendredi: 12h00 à 22h00
Samedi: 10h00 à 22h00
dimanche: 10h00 à 18h00
Lundi: 11h00 à 17h00

Prix d'entrée: (taxes incluses)
admission générale: 9.50\$
étudiants / âge d'or: 7.00\$
enfants accompagnés (6 à 12 ans): 3.50\$
enfants 5 ans et moins: **Gratuit**

Complétez ce coupon et déposez-le dans les boîtes de tirage au Salon du Bateau

Nom: _____ Prénom: _____ Age: _____
Adresse: _____ App: _____
Ville: _____ Code postal: _____ Tél.: _____

Pour se mériter leur prix, les gagnants devront répondre correctement à la question suivante:
80 ÷ 2 - 26 =

Le tirage aura lieu le 19 mars 2001 à 16 heures à la place Bonaventure. Les règlements du concours sont disponibles sur demande au Salon du Bateau. Aucun fac-similé et/ou reproduction mécanique n'est accepté.

CITE

La Presse

CKAC730

RADIO MEDIA

Voyages Gaby

Carlson Inc. Wagonlit Travel

AMC DU QUÉBEC

Samedi et dimanche, profitez de la halte-garderie.

2936217A

2936249

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Daniel Shelton... et de Ben

Daniel Shelton, 35 ans, est le père de Nicholas, 7 ans, Michael, 3 ans et Ben... 60 ans! Si les deux premiers sont ses fils biologiques, le troisième est une création purement artistique. Ben est, en effet, un personnage de bande dessinée. Et Daniel Shelton, qui écrit et dessine les aventures de ce retraité actif, à la bouille ronde et à la moustache fournie, est le seul Québécois qui vive de la parution d'une bédé quotidienne... Il faut dire qu'en plus de paraître dans *La Presse*, *Ben* est publiée dans une trentaine de journaux du Québec, du reste du Canada, des États-Unis et des Philippines. Ce qui fait bien des tombées à respecter, en 24 heures!



Daniel Shelton, auteur et dessinateur de la bande dessinée *Ben*, a pour principale source d'inspiration sa famille. Ses fils Nicholas, 7 ans, et Michael, 3 ans, figurent d'ailleurs dans la bédé, en tant que petits-enfants du héros.



MARIE ALLARD

Vers 6h30, Daniel Shelton et sa femme Lorina se lèvent. Ils vont aussitôt réveiller leurs garçons, Nicholas et Michael. S'ensuit alors une course: pendant que l'un des parents fait déjeuner la marmaille, l'autre va promener le chien, un retriever blond, dans les rues d'Hudson, la petite ville champêtre où ils habitent. Reste à peine le temps de jeter un coup d'oeil aux journaux, pour vérifier si l'oeuvre de Daniel Shelton a été bien mise en page... Son oeuvre? Oui, puisqu'il est le scénariste et l'illustrateur de la bande dessinée *Ben*, publiée chaque jour dans une trentaine de quotidiens, dont le tirage s'élève à un total de cinq millions d'exemplaires. «Faire des bédés est un rêve d'enfance», raconte l'homme originaire de Sherbrooke. «Quand j'étais petit, le voisin d'en face et moi avions un arrangement: après avoir lu *The Gazette*, il découpait la page de *comics* et me la donnait.» Tout un bonheur pour le petit garçon d'alors, dont les parents ne recevaient que *La Tribune*, bien peu garnie en aventures de superhéros... «Aujourd'hui, par contre, je n'ai plus beaucoup le temps de lire les bandes dessinées», avoue Daniel Shelton. Pas grave: son bureau, situé au deuxième étage de la maison, est

décoré avec une horloge Tintin, un présentoir de Gaston Lagaffe et un train électrique. Tout pour permettre au bédéiste de rester dans l'univers de l'imaginaire... Dès 8h30, café en main, c'est d'ailleurs ce qu'il fait, depuis cinq ans. «Nicholas est à l'école, Michael est avec Rina, alors je peux me concentrer sur les esquisses», indique Daniel Shelton, qui était auparavant illustrateur. Accompagné par un air classique, crayon de plomb, une des six bandes qui doivent être produites hebdomadairement. «Je montre ensuite le résultat à Rina, qui me donne des conseils», indique Daniel Shelton. Il faut dire que son épouse, originaire des Philippines, a étudié avec lui à la Joe Kubert School of Cartoon Arts, aux États-Unis. Rina est d'ailleurs toujours dessinatrice et conceptrice de sites Web, en plus d'être la coloriste et la responsable du marketing de Ben. «Depuis neuf ans, nous sommes ensemble 24heures sur 24», fait remarquer Daniel Shelton, qui n'hésitait pas à donner des bisous à sa femme, lors du passage de *La Presse*. «Je pense que c'est le secret d'un bon mariage!» L'autre secret, c'est peut-être l'organisation et la répartition des tâches... «Vers 11h, Rina laisse le plus petit chez la gardienne et commence son

boulot, soit à la maison avec moi, soit chez un client à Montréal», confie Daniel Sheldon. Il faut alors réaliser la version finale des bandes, à l'encre de Chine, puis scanner et télécopier le tout aux divers journaux et magazines qui publient *Ben*. «Nous avons environ de six à huit semaines d'avance», ajoute le bédéiste, qui ne fait pas partie d'une agence spécialisée, ces dernières se réservant une trop grande part des profits. Puis, à 15h, c'est au tour du papa de s'occuper des enfants. «Nicholas revient de l'école, et nous allons récupérer Michael à la garderie», dit-il. Arrive ensuite l'heure du souper, des devoirs, du bain et de la traditionnelle histoire-d'avant-dodo. Les enfants ne réclament pas les aventures de Ben, qui sont rassemblées en deux albums, publiés aux éditions des Mille-Îles. «Il est drôle, Ben, mais je préfère Harry Potter», explique Nicholas, 7 ans, qui figure lui-même dans la bande dessinée, en tant que petit-fils du personnage principal. Ses parents ne se formalisent pas trop de ce choix, et racontent de bon coeur les aventures du petit sorcier, jusqu'à ce que le sommeil s'ensuive. «Puis, si on ne s'endort pas trop nous-mêmes, on retourne travailler jusqu'à 22h. Comme tout est tranquille, j'en profite pour écrire ou noter des

idées», précise l'auteur, qui crée toujours en anglais, avant de traduire lui-même ses bandes pour le marché francophone. Une foule d'autres détails sont aussi réglés en soirée: la mise à jour du site Internet, le tri du courrier, la planification de séances de signature dans un salon du livre ou une librairie... «Nous n'avons pas beaucoup le temps pour autre chose, signale Daniel Shelton. On regarde *Survivor* ou *X Files* à la télé, mais c'est à peu près tout ce qui entre dans notre horaire.» Et dire que l'arrivée d'un troisième bébé, prévue pour juillet prochain, va tout chambouler... «Heureusement que ma famille est ma principale source d'inspiration!» s'exclame Daniel Shelton, qui sait bien que contrairement aux petits Nicholas et Michael de papier, les siens, bien vivants, vont grandir à un rythme affolant...



LE CARNET DE DANIEL SHELTON

- Le site Internet de la bande dessinée *Ben* (www.bencomicstrip.com).
- Le Café Campagne (3673 route Harwood, Vaudreuil-Dorion, (450) 458-8204. «Ce café est très homy», explique Daniel Shelton, qui va parfois déjeuner au resto avec sa femme, quand les enfants sont à l'école et à la garderie.
- Les antiquaires de la rue Principale et de la côte Saint-Charles, à Hudson.
- Finnegan's Market (775, rue Principale, RR 2, Hudson, (450) 458-4377). «C'est un marché superbe, ouvert tout l'été, où l'on peut trouver des antiquités, mais aussi du miel et des confitures», confie Daniel.
- Pépinière Les Bonsaïs (570, 3^e Rang Ouest, Saint-Joachim-de-Shefford, (450) 539-3681). «Lorsqu'il fait beau, le samedi, je peux passer des heures là-bas», avoue le bédéiste, qui possède une quarantaine de bonsaïs.
- Le disque *Horowitz in Moscow* (1986, sur Deutsche Grammophon). Daniel Shelton adore ce grand pianiste russe, qui est revenu dans sa patrie d'origine spécialement pour enregistrer ce disque, à la fin de sa vie.



DANIEL SANSCHAGRIN
IN ET OUT

VOS COMMENTAIRES le prouvent: vous êtes accros de ces petites informations que nous vous livrons désormais à toutes les deux semaines, pour vous permettre de rester toujours «dans le coup»! Eh bien! voici quelques règles à suivre afin d'avoir toujours un bon mot à placer dans vos conversations avec les branchés.

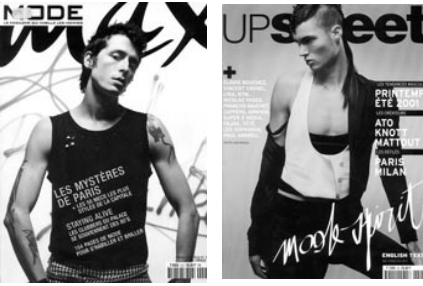
OUT LES BARRETTES DE BÉBÉS

Bon, écoutez bien. Le printemps arrive à grands pas, et, malheureusement, il pousse parfois à faire des folies. Résistez à l'envie de dérober les accessoires de cheveux de votre petite fille de cinq ans. C'est complètement dépassé! Évitez aussi par la même

occasion toutes ces coiffures de gamines: lulu, doubles tresses et palmier. Oui, la mode est au look jeune, mais à trop vouloir faire gamine, on risque de faire «matante»!

IN LA ROSE

Décidément, l'accessoire important du printemps, c'est la rose de soie. Une idée que les copieurs ont volé à la designer parisienne Isabel Marant qui, en plus, est mon amie (dans une telle chronique, il est impératif de placer ce type d'informations!). Toutes les grandes compagnies ont repris l'idée. Chez Simons, on retrouve des roses en soie en quantité industrielle: la broche qui se porte à la boutonnière (pour un look Philippe Dubuc bon marché); la rose sur un ruban de velours pour un effet garçon; ou encore la rose sur une barrette pour créer une allure gitane. Dollarama propose aussi un choix impressionnant de fleurs kitsch!



OUT LE PUNK NON REVU ET NON CORRIGÉ

Que voulez-vous, les créateurs ne peuvent être en perpétuel renouvellement. Donc, ils ressassent souvent les mêmes vieilles idées. À la vue de ces deux couvertures de magazines, sortis en kiosque ce mois-ci, on reste perplexe. S'agit-il de deux versions d'une même revue? Non, ce sont bien deux publications différentes qui traitent de la mode pour hommes. Décidément, je ne sais pas où se cachent ces blancs-becs, mais, mis à part les androgynes dont nous vous parlions avant-hier dans ce cahier, rares sont les mecs qui se vêtent de la sorte. Franchement, j'ai bien peur que malgré les efforts des directeurs artistiques de ces magazines, le look punk 2001 reste ultra underground.

IN LE PUNK SOFT

Comme il y a du bon dans tout, une petite touche hard rock ou punk soft n'est pas à dénigrer. Les cheveux décoiffés avec du gel, une ceinture cloutée ou un collier de chien peuvent donner du mordant à des vêtements un brin ennuyeux! Le point le plus étonnant dans cette tendance est sans nul doute le retour du Perfecto. Quoi? Après avoir connu un énorme succès de 1987 à 1991, ce fameux blouson de motard avait été rejeté tel un déchet dès 1992 par les branchés. Mais comme les branchés ne se branchent pas longtemps, voilà qu'ils le ressortent. Incroyable mais vrai. Marc Jacob, le créateur des vêtements de la célèbre maison Louis Vuitton, propose non seulement des versions chics du Perfecto, il les présente en cuir bleu royal. Dieu que c'est laid! Mais c'est in...

OUT LES CORNES

Je sais que ce nouvel énoncé ne fera pas plaisir à tout le monde et j'en suis désolée. S'il vous plaît, pardonnez-moi, mais je dois vous dire que les

chapeaux à cornes multicolores que l'on voit encore sur les pentes de ski sont complètement «à côté». Je sais que de grands enfants s'accrochent à cette mode de bon coeur. C'est si amusant, disent-ils. Oui, d'accord, mais c'est fini. Interdit aux 14 ans et plus, compris? Puis, ce n'est pas parce que les gars du groupe de hip hop Loco Locax en portent que ça passe. Ce n'est pas une excuse.

IN LES CORNES!

Les cornes du printemps sont tout aussi ridicules, mais c'est nouveau, alors on aime ça! Elles sortent directement de la tête (c'est le cas de la dire!) de Fatamatta, jeune artiste montréalaise et créatrice de bijoux. Ce sont de petites cornes de fimo, montées sur un clip qu'on accroche à la base des cheveux. On se retrouve donc, en moins de deux, transformé en petit démon! Une belle idée que Fatamatta se fera malheureusement voler très rapidement par les grandes compagnies. En attendant, si vous voulez jouer les diabliques ou faire une mauvaise blague à un ami cocu, composez le (514) 279-9134 ou visitez le site falamatta@sympatico.ca.

Berne veut faire barrage aux « diamants du sang »

CATHERINE RAMA
Agence France-Presse

BERNE – La Suisse, qui importe annuellement pour 1,8 milliard de dollars de diamants bruts, renforce à partir d'aujourd'hui ses contrôles sur toutes les pierres de ce type entrant ou transitant sur son territoire, afin de faire barrage aux « diamants du sang » dont le trafic alimente de nombreux conflits, surtout en Afrique.

Partant du constat que les diamants ont servi à diverses reprises — et servent encore — à financer des guerres civiles, la Suisse rappelle qu'elle « condamne tout commerce de diamants extraits illégalement pour financer des achats d'armes » et qu'elle a décidé de « s'engager à l'échelle internationale pour l'empêcher ».

Diverses mesures, annoncées début mars, entrent en vigueur aujourd'hui. Parmi les premières d'entre elles figure l'obligation pour les diamants bruts importés en Suisse ou y transitant d'être accompagnés de documents de livraison mentionnant désormais non seulement le pays par lequel ils ont transité, mais aussi le pays où ils ont été extraits.

Les importations et le dépôt de diamants bruts en transit dans les ports francs de Zurich, Genève et Bâle seront interdits en l'absence d'un certificat d'origine officiel et les contrôles seront renforcés.

Le but, selon Markus Leitner du ministère des Affaires étrangères, est d'empêcher l'entrée sur le territoire helvétique de diamants en



Photo AFP ©

La Suisse a décidé de s'engager à l'échelle internationale pour empêcher tout commerce de diamants extraits illégalement destiné à financer l'achat d'armes.

provenance des zones rebelles d'Angola et de Sierra Leone, soumis à des embargos décrétés par le Conseil de sécurité de l'ONU, respectivement en juin 1998 et en juillet 2000.

Les gouvernements angolais et sierra-léonais, engagés dans des guerres civiles sans fin contre des mouvements rebelles qui occupent des zones diamantifères, ont pour leur part établi des systèmes de certification de leurs diamants. Ceux-ci sont autorisés à entrer sur le territoire helvétique.

Berne, jugeant que des mesures unilatérales trouvent très vite leurs limites, estime indispensable que

soit rapidement mis en place un système international de certification des diamants bruts qui permettrait de suivre le parcours d'une pierre depuis la mine jusqu'au pays importateur, conformément à une recommandation de l'ONU prise le 1^{er} décembre 2000.

Dans cette perspective, Berne s'est associée au « processus de Kimberley » — du nom du bassin minier diamantifère d'Afrique du Sud —, qui vise mettre sur pied ce système international de certification et auquel participent une trentaine de pays, des industriels ainsi que des ONG.

Berne a également élargi la liste des pays dits « à risques » susceptibles de contourner les embargos sur les ventes de « diamants du sang ». Cette liste, communiquée par les douanes suisses, comporte désormais 14 pays contre 7 auparavant.

Le Liberia, accusé de soutenir les rebelles sierra-léonais, arrive en tête. Suivent la Guinée, la Côte d'Ivoire, le Burkina Faso, la République démocratique du Congo, le Zimbabwe, le Togo, la Gambie, l'Ouganda, la République centrafricaine, le Ghana, le Congo-Brazzaville, le Mali et la Zambie.

Lorsque les douaniers suisses se trouveront en présence de diamants en provenance de ces pays, des vérifications seront entreprises pour s'assurer qu'ils ne viennent pas en réalité de zones contrôlées par les rebelles sierra-léonais ou angolais.

Berne s'apprête également à appliquer les nouvelles sanctions décidées le 7 mars par le Conseil de sécurité de l'ONU à l'encontre du Liberia. Outre un embargo immédiat sur les armes, le Conseil a voté un embargo d'un an sur les importations de diamants provenant ou passant par le Liberia, interdiction qui entrera en vigueur dans deux mois.

EN BREF

Le tourisme spatial est « immoral »

LE TOURISME SPATIAL est « immoral », a affirmé un scientifique russe réputé, le professeur Sergueï Kapitsa, dans une interview publiée cette semaine par l'hebdomadaire *Expert*, alors qu'un riche Américain s'entraîne en Russie en vue d'un vol spatial prévu pour la fin d'avril.

« Il est immoral de gagner de l'argent pour le programme des vols habités grâce aux caprices de millionnaires âgés », a estimé le professeur Kapitsa, vice-président de l'Académie des sciences naturelles de Russie.

« Si une personne possède des millions, elle peut bien s'envoler dans l'espace, mais l'espace conquis est le résultat d'un travail colossal de plusieurs nations », a-t-il souligné.

« Dans quel but l'astronautique a-t-elle été créée ? Pour organiser des promenades pour les riches ou pour ouvrir de nouveaux horizons pour l'humanité ? » s'est exclamé le scientifique.

L'homme d'affaires américain Dennis Tito a conclu un accord avec les Russes pour un vol de dix jours à bord de la Station spatiale internationale (SSI) qui lui coûtera quelque 20 millions de dollars.

La NASA qui joue un rôle principal dans le projet de la SSI n'a cependant pas encore donné son feu vert au vol de M. Tito qui est prévu pour le 30 avril.

Les Américains veulent que le projet soit reporté à l'automne, a affirmé mardi l'agence Itar-Tass, citant le directeur de la NASA, Daniel Goldin.
d'après AFP

Réparation de la moelle épinière

LES RATS dont la moelle épinière est endommagée enregistrent naturellement quelques semaines après une amélioration de leurs fonctions motrices grâce à une croissance de leurs nerfs épargnés, indique une étude parue hier dans la revue *Proceedings of the National Academy of Sciences*.

Pour mener cette étude, qui pourrait conduire à des traitements pour améliorer l'état des personnes touchées par une affection de la moelle épinière, les chercheurs ont sectionné 97 % des connexions nerveuses commandant l'extrémité des pattes de devant chez des rats.

Malgré cette perte, ont constaté les chercheurs de l'université de Californie à San Diego, les rats ont retrouvé progressivement des mouvements coordonnés et, après cinq semaines, ils étaient capables d'agir comme des rats normaux.

L'autopsie de ces rongeurs a montré que les 3 % de terminaisons nerveuses laissées intactes avaient créé de nouvelles connexions, augmentant le nombre des contacts de 331 %. Ce phénomène ne se produit pas lorsque toutes les terminaisons ont été sectionnées.
d'après AFP

Des trous noirs dans l'univers

LES TROUS NOIRS, des étoiles très massives en fin de vie, étaient autrefois très nombreux et de toutes tailles dans l'univers, ont rapporté hier à Washington deux équipes d'astronomes.

Les chercheurs ont tiré leurs conclusions de clichés pris par l'observatoire de rayons X Chandra, qui ont permis d'observer des trous noirs jusqu'à il y a 12 milliards d'années.

Ces images révèlent les sources de rayonnements X les plus faibles enregistrées jusqu'à présent, qui montrent une grande abondance de trous noirs extrêmement massifs.

« Les données fournies par Chandra nous montrent que les trous noirs géants étaient beaucoup plus actifs dans le passé qu'à l'heure actuelle », a souligné au cours d'une conférence de presse M. Riccardo Giacconi, de l'Université Johns Hopkins à Baltimore (Maryland).

Elles permettent également de « détecter des émissions très faibles de rayons X venant de galaxies, d'agrégats ou de groupes de galaxies », a-t-il ajouté.

« Pour la première fois, nous avons pu utiliser les rayonnements X pour remonter le temps jusqu'au moment où les galaxies actuelles étaient plus jeunes de plusieurs milliards d'années », a souligné pour sa part Ann Hornschemeier, de l'Université de l'État de Pennsylvanie, à University Park.
d'après AFP

La princesse Anne roule trop vite

LA PRINCESSE ANNE, la seule fille de la reine Élisabeth, a été condamnée mardi à payer 400 livres d'amende pour excès de vitesse et s'est vu retirer 5 points de son permis, a-t-on appris de source judiciaire.

La princesse, âgée de 50 ans, roulait à 150 km/h au volant de sa Bentley sur une quatre voies, dans

le Gloucestershire (ouest de l'Angleterre), soit 50 km/h au-dessus de la limite autorisée, lorsqu'elle a été repérée par la police.

La cavalière émérite a plaidé coupable dans une lettre présentée aux magistrats de Cheltenham (Gloucestershire) par ses avocats.

L'un d'entre eux, Kim Edge, a expliqué que la princesse se rendait à une réunion officielle au Hartpur College lorsqu'elle a vu une voiture de police sur le bas-côté de la route.

Pensant que la voiture l'attendait pour l'escorter, la princesse n'a pas hésité à forcer l'allure pour doubler une file de voitures. Et lorsque la voiture de police l'a prise en chasse toutes sirènes hurlantes, la princesse a encore accéléré, persuadée qu'elle était dans son bon droit.
d'après AFP



Photo AP ©

La princesse Anne

Les sidéens vivent plus longtemps

L'ESPÉRANCE DE VIE des malades du sida s'est considérablement accrue ces dernières années grâce à l'amélioration de l'efficacité des traitements, passant ainsi de 11 mois en 1984 à 46 mois en 1995, selon une étude parue hier dans le *Journal of the American Medical Association* (JAMA).

« Les personnes qui ont le sida vivent plus longtemps », affirme le Dr Lisa Lee, auteur de cette étude réalisée avec ses collègues des Centres de contrôle et de prévention des maladies infectieuses (CDC).

Il s'agit de l'étude la plus complète réalisée à ce jour aux États-Unis sur cette question.

Les progrès sont surtout intervenus après 1995, avec la mise sur le marché de nouvelles trithérapies antirétrovirales associées à des inhibiteurs de protéase. Après cette date, les chercheurs n'ont pu calculer l'espérance de vie des malades concernés, à cause du déclin des taux de décès.

En revanche, ils ont pu calculer le pourcentage de patients susceptible de survivre au moins deux ans : 90 % des personnes venant d'être diagnostiquées avec le sida avaient une chance de franchir cette période en 1997, contre 67 % en 1993.

Même les malades souffrant de symptômes avancés (pneumonie, tuberculose, etc.) avaient 30 % de chances supplémentaires de survivre au moins deux ans.

La hausse du nombre des patients, 320 282 au total, soit 33 % entre 1996 et 1999, représente cependant un défi en matière de santé publique, soulignent les chercheurs.
d'après AFP

Un nouveau type de lanceur spatial

LA CHINE VA SE LANCER dans la construction d'un nouveau type de lanceur destiné à répondre aux nécessités de son programme spatial et notamment à son projet de créer une station orbitale, rapporte mardi la presse chinoise citant un haut responsable.

Prenant la parole devant les députés, Li Fuchang, un responsable de l'Académie chinoise de la technologie de lancement des véhicules spatiaux, a expliqué que le nouveau lanceur devra être capable de mettre sur orbite des charges plus importantes que les lanceurs Longue Marche actuellement en service.

Ces charges devraient pouvoir atteindre un maximum de 25 tonnes en orbite basse et 14 tonnes en orbite haute, a indiqué M. Li, cité par le quotidien *China Daily*.

Il a ajouté que la Chine avait commencé à se pencher sur ce nouveau type de lanceurs il y a déjà plusieurs années et avait fait « des percées dans des domaines-clés », qu'il n'a toutefois pas précisées.

Les explications de M. Li interviennent alors que le premier ministre Zhu Rongji a, pour la première fois, mentionné l'existence d'un nouveau lanceur dans le projet, que les députés doivent adopter formellement aujourd'hui.
d'après AFP

BEAUTÉ à la baie

Le maquillage du 3^e millénaire se nomme

SHISEIDO
The Makeup

Les experts de Shiseido vous dévoileront comment sublimer votre beauté. Faites l'expérience de cet art personnalisé à la Baie, rue Sainte-Catherine O.

Durant 3 jours seulement, du jeudi 22 mars au samedi 24 mars.

Affichez votre beauté naturelle, ne la masquez pas ! Shiseido The Makeup vous invite à goûter les plaisirs du maquillage du 3^e millénaire où fidélité de la couleur et beauté vont de pair. Apprenez à employer judicieusement les accessoires de beauté et à appliquer les trucs du métier pour obtenir le look naturel que vous recherchez !

L'ÉQUIPE SHISEIDO est de retour ! En exclusivité à la Baie, rue Sainte-Catherine O. Effacez le stress et la fatigue en vous offrant un massage RX unique à Shiseido. La beauté et le maquillage redéfinis par Shiseido, un événement à ne pas manquer. Prenez rendez-vous dès aujourd'hui à la Baie, rue Sainte-Catherine O., pour obtenir votre maquillage ou votre massage RX personnalisé en téléphonant au (514) 281-4422 poste 2643. Aucun achat n'est requis.

Offre spéciale

À l'achat de 42 \$ ou plus de produits Shiseido, vous obtiendrez la trousse de soins

Pouvoir de sublimer la beauté comprenant :

- une mousse nettoyante enrichie Benefiance, 30 ml ;
- un super revitaliseur absolu Bio-Performance, 7 ml ;

- un minirouge à lèvres ;

le tout contenu dans une pochette signée.

Le pouvoir de sublimer la beauté. Shiseido à la Baie.



Intensité, confort et fidélité absolue.

Fidélité de la couleur. La couleur que vous portez est celle que vous avez choisie. C'est la prouesse de la Maîtrise Technologique de la Lumière.



Doublément pratiques, vos cartes de crédit la Baie et Zellers vous donnent accès à un plus grand choix !



Les sociétés de détail de la Compagnie de la Baie d'Hudson — la Baie, Home Outfitters, Zellers et Zellers Select — acceptent désormais les cartes de crédit la Baie et Zellers dans tous leurs magasins, pour toutes vos emplettes. Des exceptions s'appliquent.



Les milles de récompense sont accordés mensuellement selon le total des achats, taxes non comprises. [®] Marque déposée de commerce d'AIR MILES[®] International Trading B.V., employée en vertu d'une licence par Loyalty Management Group Canada Inc. et la Compagnie de la Baie d'Hudson.



Magasinez quand vous voulez. Le magasinage en ligne avec la Baie et Zellers... cliquez et le tour est joué !

la Baie

J'aime, j'achète!