



Quand le **sourire** remplace la souris

Page 4

Vallée des **Jivaros**

Page 5

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 17 AOÛT 2001

La vie de McDonald's après le hamburger



HUGO DUMAS

POUR MCDONALD'S, ce n'est plus seulement une histoire de hamburgers, de patates frites et de croquettes.

Un McHôtel quatre étoiles, le Golden Arch, a été ouvert en Suisse, en février, près de l'aéroport de Zurich. Mercredi, c'était au tour du bistro McCafé de servir ses premiers clients à la station de métro Longueuil.

McDonald's diversifie ses activités. «La croissance passe par une plus grande variété», indique la directrice du marketing pour McDonald's Canada, Barbara Ann Thompson.

Depuis 1998, la multinationale a avalé cinq chaînes de restauration rapide qui vendent de tout sauf du McDo: Aroma, Chipotle Mexican Grill, Donatos Pizza, Prêt-à-Manger et Boston Market. À Londres, Aroma est une chaîne de cafés chic. Chipotle offre burritos et tacos. Donatos fait dans la pizza santé. Prêt-à-Manger, aussi très populaire à Londres, se spécialise dans les salades, sandwiches et sushis. Et Boston Market prépare des repas traditionnels américains.

Quand le client entre dans un de ces comptoirs, il n'a aucune idée que le propriétaire (ou actionnaire majoritaire) est McDonald's. Chacun a gardé son logo, son menu et son décor. McDo n'est là que financièrement.

Pourquoi tant d'éparpillement? Jacques Nantel, professeur de marketing aux l'École des hautes études commerciales (HEC), souligne que, depuis 15 ans, McDonald's a des problèmes de croissance sur le marché nord-américain. La nouvelle clientèle se laisse difficilement charmer. «Tous les produits qu'ils ont lancés depuis la pizza ont été des échecs. Aucun n'a été rentable depuis le McDLT», explique-t-il.

Il faut donc tester des nouveaux produits. À Houston, au Texas, McDonald's prévoit ouvrir un McTreat, un commerce spécialisé dans la crème glacée et les desserts. Un concept qui ressemble à celui de Dairy Queen.

Et il y a les McCafés. À l'intérieur de celui de Longueuil, pas d'arche dorée en vue ni d'effigie du clown Ronald McDonald. Rien dans le décor n'évoque le géant de la bouffe-minute (et cible des militants antimondialisation), si ce n'est que la lettre M du logo de McCafé. «Nous voulons dissocier les restaurants des cafés gourmets», note Barbara Ann Thompson.

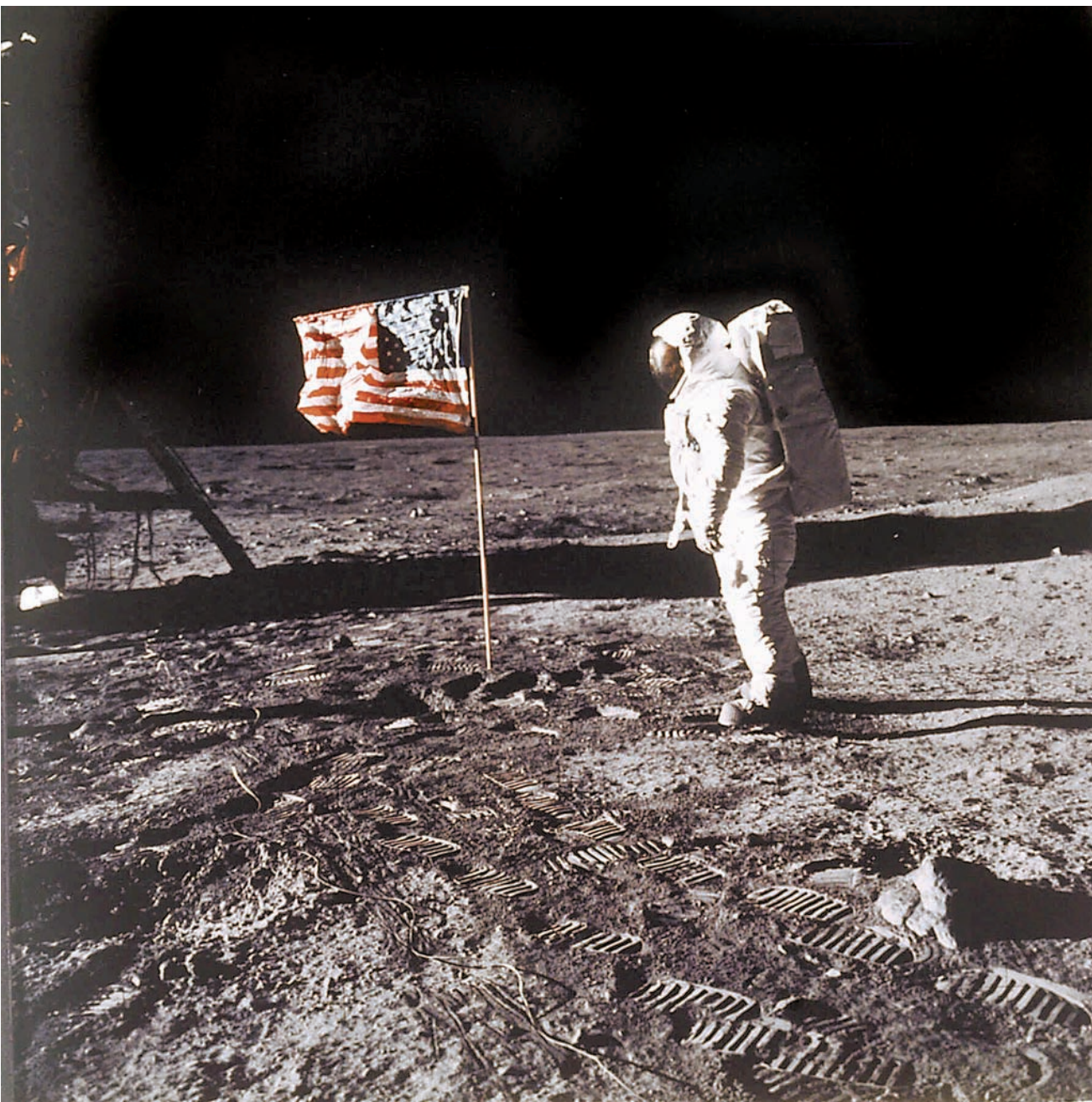
Un pot de fleurs traîne même sur le comptoir. La compagnie veut-elle se faire oublier des manifestants de Seattle et du Sommet des Amériques? Non, répond Corinne Berneman, professeur de marketing à l'École des HEC. «Ce n'est pas une question d'image. C'est plutôt l'idée de suivre les nouvelles tendances alimentaires. D'un point de vue financier, cela sert à diversifier les entrées de fonds», dit-elle.

Une soixantaine de clients peuvent s'asseoir dans le McCafé de Longueuil. Les lumières sont tamisées. Fait de bois et de métal, le mobilier n'est pas tape-à-l'oeil. Tous les employés, coiffés de casquettes, portent chemises blanches et tabliers noirs. Bref, on se croirait dans un quelconque Starbucks ou Second Cup. Clientèle visée: les 25-49 ans, ce qui tranche avec l'orientation très familiale des restaurants de la chaîne.

Aux États-Unis, le premier McCafé a ouvert ses portes le 2 mai à Chicago. Le concept est testé depuis 1993 en Australie. Il existe déjà deux McCafés en Ontario, à Burlington et London, mais ils sont intégrés au comptoir de service du restaurant. Celui de Longueuil est le premier au pays à avoir son propre local. Il avoisine le McDo de la station de métro Longueuil. Le McCafé vend viennoiseries, cappuccinos, espressos, cafés lattés, cafés réguliers, thé et jus.

La compagnie Second Cup ne se sent pas menacée par l'arrivée du géant du hamburger dans le monde de la torréfaction, dit le directeur du marketing de Second Cup Canada, Mike Arseneault.

Voir McDo en B3



A-T-ON VRAIMENT MARCHÉ SUR LA LUNE?

Plus de 15 millions d'Américains croient que le programme Apollo a été tourné en studio et que Neil Armstrong n'a jamais mis les pieds sur la Lune. Et si c'était vrai?



MATHIEU PERREAULT

Le drapeau sur la célèbre photo de Buzz Aldrin sur la Lune est fripé. Comme s'il y avait du vent. Il n'y a pas d'étoiles sur les photos. Les ombres des astronautes et des pierres lunaires vont dans des directions différentes. Il n'y a pas de cratère sous le module lunaire.

Il n'en faut pas plus pour que Bill Kaysing, un rédacteur technique à la retraite de Californie, conclue que Neil Armstrong, Edwin Aldrin et Michael Collins n'ont jamais mis le pied sur la Lune. Selon l'auteur du livre *We Never Went to the Moon*, publié en 1976, les six vols vers la Lune n'ont pas eu lieu dans l'espace, mais dans un studio secret du Nevada – non loin d'Area 51, la base où la CIA cache sa ménagerie d'extraterrestres.

À chaque demi-douzaine d'années, la thèse de M. Kaysing refait surface.

Cet été, NBC et Fox ont consacré des documentaires à l'excentrique septuagénaire. La firme de sondages Zogby a, pour l'occasion, révélé que 7% des Américains croient que le programme Apollo a été tourné pour la télévision, alors que 4% ont des doutes. En 1978, le film *Capricorn One* avait repris la thèse en l'adaptant à Mars – les astronautes avaient cependant dû croiser le fer avec la NASA, qui voulait éliminer ces témoins gênants.

De 1956 à 1963, Bill Kaysing a dirigé le département des publications techniques de la firme Rocketdyne, qui fabriquait des moteurs pour la NASA. Il a accroché ses patins par dégoût pour la «course de rats corporative», a-t-il expliqué en 1994 au magazine *Wired*. À cette époque, affirme-t-il, les chances de succès d'un alunissage étaient évaluées à moins d'un sur 10 000. La preuve: en 1967, trois astronautes ont péri dans l'incendie de leur capsule. Le succès de juillet 1969 lui semble invraisemblable: après avoir dépensé 30 milliards, la NASA avait tout simplement peur de se faire lyncher; tourner un film sauvait les meubles.

Ni la NASA ni l'Agence spatiale

canadienne ne daignent commenter la thèse de M. Kaysing. «Nous avons d'autres choses plus importantes à faire», explique André Leclair, de l'ASC. Mais Bill Kaysing n'en démont pas, suscitant régulièrement des livres reprenant sa thèse avec de nouvelles «preuves», comme *NASA Mooned America*, un livre publié en 1999 par Ralph Rene. En fait, le Californien de 79 ans doute même que Yuri Gagarin ait jamais été en orbite.

Les Sceptiques sceptiques

Les Sceptiques du Québec ne sont pas plus impressionnés, mais ont pris le temps de réfuter les allégations de M. Kaysing, à la condition qu'il ne soit pas présenté comme un «sceptique». «Ils sont surtout d'une mauvaise foi criante», dit Pierre Cloutier, vice-président et registraire des Sceptiques. «Vous voyez bien que ce sont des cabotins qui s'amuse à déranger le monde avec des histoires à dormir debout. C'est comme les enlèvements par les extraterrestres, les monstres marins et les apparitions de la Vierge Marie.»

Au sujet du drapeau, M. Cloutier note qu'il a une barre horizontale sur le dessus. «Les plis du drapeau ne sont probablement dus qu'au fait qu'il est froissé après le voyage.

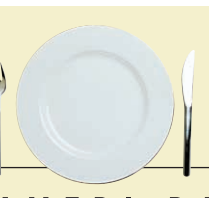
Voir LUNE en B2

Suite de dossier en B2



DANS VOTRE ASSIETTE

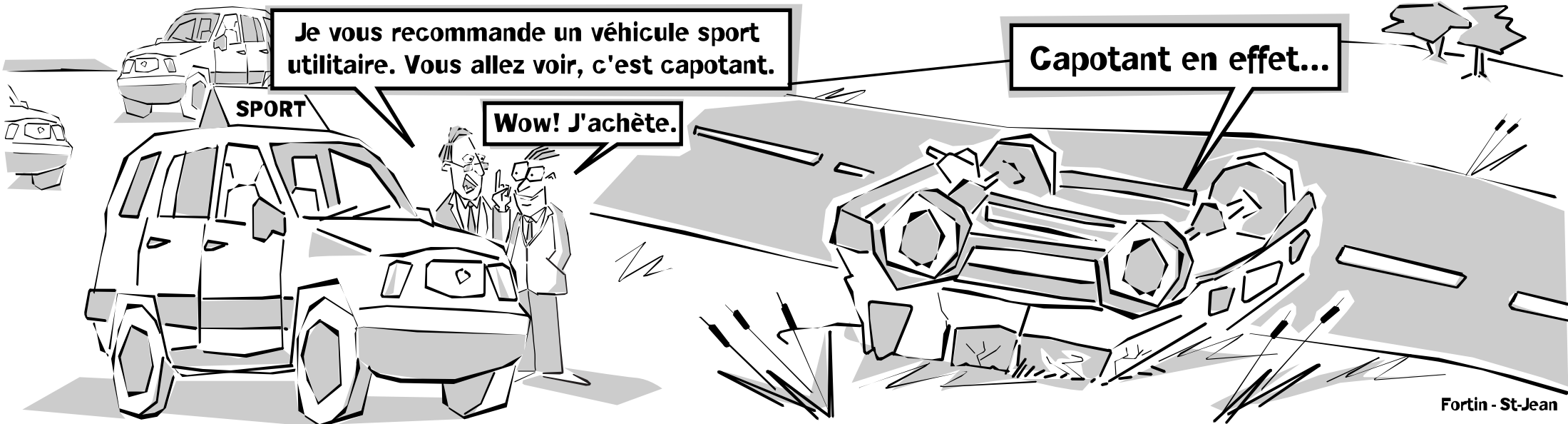
UNE SÉRIE SUR LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE LE SAMEDI DANS



CE SAMEDI:
L'ANGUILLE

La Presse

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

La Lune : mythes et géographie

MATHIEU PERREAULT

Les amateurs de conspiration qui doutent que l'homme ait jamais mis le pied sur la Lune perpétuent en fait une longue tradition. La géographie lunaire, avec ses noms poétiques comme « mer de la Sérénité » ou « mer des Vapeurs », dérive de la tentative d'un jésuite de cacher ses vues modernistes à ses supérieurs ecclésiastiques.

C'est du moins la thèse que soutient David Whitehouse, un journaliste scientifique de la BBC, dans son livre *The Moon : A Biography*. Dans la plupart des encyclopédies, Giovanni Battista Riccioli, un jésuite astronome (mort à 73 ans en 1673 à Bologne), est décrit comme un adversaire de Galilée, alors honni par l'Église parce qu'il soutenait que la Terre tournait autour du Soleil.

Mais M. Whitehouse pense que Riccioli était en réalité d'accord avec Galilée. « Il faisait partie du plan papal visant à détruire la théorie scientifique héliocentrique, qui pla-

çait le Soleil au centre, explique-t-il en entrevue depuis l'Angleterre. Il fallait prouver que la Bible avait raison. Giambattista Riccioli s'est mis à l'écriture du traité définitif d'astronomie. Mais il s'est rendu compte que Galilée avait raison. »

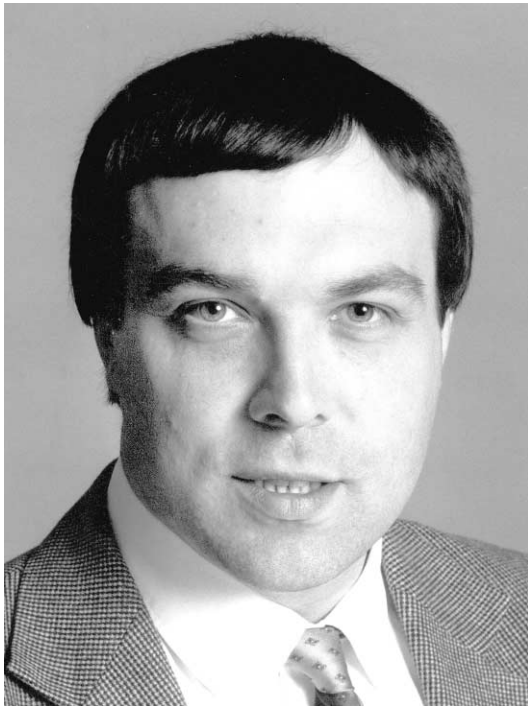
À contrecoeur, Riccioli a quand même rédigé *Le Nouvel Almageste* — qui le distinguait de l'ancien, écrit au deuxième siècle par Claude Ptolémée. « Il fallait qu'il l'écrive, il ne pouvait décevoir ses supérieurs et écrire que Galilée avait raison. Alors il a inclus dans sa cartographie lunaire des indices qui montraient ce qu'il pensait réellement. Il a imaginé des noms merveilleusement romantiques, comme la mer des Arc-en-Ciel, la mer des Vapeurs. Il a instauré la tradition de donner aux cratères le nom de gens célèbres : les saints d'un côté, les hérétiques de l'autre. Pour montrer que tout n'était pas noir et blanc, il a placé Copernic et Galilée dans la mer des Pluies. Il s'est lui-même placé très loin, pour souligner qu'il ne prenait aucun parti. »

La géographie lunaire romantique de Riccioli allait inspirer de nombreux romanciers, qui ont fait de la Lune un lieu mystérieux où vivaient des peuplades colorées : on n'a qu'à penser aux *Aventures du baron de Münchhausen*. La face cachée de la Lune a des noms plus

prosaïques, souvent tirés de l'histoire russe et de la mythologie soviétique, parce que la première sonde à la scruter a été soviétique — *Luna 3* en 1959.

Le journaliste britannique a eu l'idée de son livre en janvier 1998, quand la sonde Lunar Prospector a découvert de la glace sur le satellite. « C'a changé les perspectives d'avenir de la Lune. Tout à coup, un retour devenait envisageable. D'autres livres parlaient des astronautes, de la science, de l'observation, mais aucun ne faisait la synthèse de l'histoire et des mythes. À un certain point, je me suis rendu compte que je faisais une biographie plus qu'une histoire de la Lune. »

Au passage, M. Whitehouse a débusqué des erreurs. « Beaucoup de livres de référence perpétuent des inexactitudes. Par exemple, on lit souvent que Léonard de Vinci a été le premier à décrire la Lune, avec un dessin de 1514. En fait, Van Eyck, un peintre mort en 1441 à Bruges, l'avait précédé. J'ai même trouvé une carte lunaire gravée dans une tombe en Irlande, qui date de 5000 avant Jésus-Christ. J'étais vraiment excité quand j'ai entendu parler de la rumeur et que j'ai pu pénétrer dans la tombe pour la vérifier. »



David Whitehouse, auteur du livre *The Moon : A Biography*.

Doit-on annoncer la mort d'un proche à un astronaute en orbite ?

MARCIA DUNN
Associated Press

CAP CANAVERAL — Avec la généralisation des vols spatiaux de longue durée qui, après Mir, ont désormais pour cadre la Station spatiale internationale (SSI ou *Alpha*), une question d'ordre psychologique se pose : faut-il annoncer à un astronaute en mission une mauvaise nouvelle concernant ses proches ?

Vladimir Dejourov, un des trois hommes d'équipage arrivés dimanche sur la SSI à bord de la navette *Discovery*, a déjà vécu une douloureuse expérience lors d'un vol spatial en 1995. En mission pour quatre mois dans la défunte station Mir, il a appris par le centre de contrôle la mort de sa mère, décédée d'un cancer à l'âge de 58 ans.

Il lui restait encore quelques semaines à rester sur Mir. « J'ai eu une très grosse déprime », soulignait-il récemment. « Pendant peut-être une journée, je n'ai pas parlé au (centre de contrôle) et je n'ai pas travaillé. » Mais « j'ai compris que l'on ne pouvait pas changer la situation juste pour moi et je savais que je devais travailler, que j'avais des tâches à accomplir », a-t-il ajouté. Dejourov a tenu bon et a pu partager son deuil avec sa famille après son retour sur terre.

Six ans plus tard, il est sur la SSI et, comme sur Mir, il veut être informé immédiatement de toute mauvaise nouvelle touchant ses proches. Il va rester quatre mois dans la station avec son coéquipier russe, Mikhail Tiourine, et l'astronaute américain Frank Culbertson, les trois prenant la relève du trio sortant.

Tiourine souhaite lui aussi être informé en cas de mauvaise nouvelle. En revanche, Culbertson, qui est le commandant de bord, re-



Photothèque La Presse©

La cohabitation des équipages internationaux n'était pas toujours facile à bord de la station MIR.

fuse d'exprimer une préférence. Il souligne que la NASA étudie sérieusement la question.

Si l'agence spatiale russe a beaucoup d'ex-

périence concernant les vols de longue durée — la première station spatiale soviétique, Saliout 1, a pris son envol en 1971 —, la NASA n'a pas encore accumulé une telle ex-

périence concernant les aspects psychologiques de ces missions.

Avec l'accès au courrier électronique et un équipement de radio amateur à bord de la station Alpha, on craint que ses occupants n'apprennent de mauvaises nouvelles par des sources non officielles, ce qui pourrait aggraver la situation. « Il y a vraiment des gens qui voudraient pouvoir se vanter d'avoir annoncé à un membre d'équipage la mort d'un cousin par exemple », a souligné Culbertson avant le vol.

L'astronaute italien Umberto Guidoni déclare qu'il est l'un des rares à ne pas vouloir recevoir de mauvaises nouvelles lorsqu'il est embarqué pour de courtes missions à bord de la navette américaine. « Je me connais assez pour savoir que je risque de ne pas arrêter d'y penser », souligne-t-il. Lors de sa première mission à bord d'une navette en 1996, Guidoni avait demandé lors d'un contact radio si son fils Luca s'était bien amusé pour son quatrième anniversaire. Il avait obtenu une réponse vague, ce qui l'avait amené à se poser des questions. Il avait découvert après son retour sur Terre que son fils avait été hospitalisé pour une pneumonie.

Une étude menée dans les années 80 auprès de 54 astronautes et cosmonautes a montré que la moitié d'entre eux voulaient être informés des mauvaises nouvelles, comme un décès dans leur famille, durant leur séjour dans l'espace. Mais l'autre moitié ne le souhaitait pas.

Selon le Dr Nick Kanas, un psychiatre de San Francisco ayant participé à l'étude, il semblerait que les astronautes et cosmonautes embarqués pour un vol long soient plus désireux d'être mis au courant durant leur mission que ceux effectuant un vol de plus courte durée.

LUNE

Suite de la page B1

Au sujet des étoiles, c'est une question de jour et de contre-jour. Les surfaces photographiées semblent très réfléchissantes et donc l'ouverture de la caméra devait être assez fermée. Je suis sûr qu'on doit voir quelques étoiles sur les originaux. Nous avons ici des copies de piètre qualité. Pour les ombres, il y avait plusieurs sources lumineuses. En fait au moins deux, l'éclairage des astronautes et le soleil. Plus peut-être un reflet du soleil sur le Lem ou sur une colline voisine. C'est très difficile pour nous d'imaginer ce que peut être un décor sans atmosphère. Nous sommes habitués de vivre au fond de notre océan d'air et nous n'avons aucune idée à quoi cela peut ressembler quand il n'y a pas d'atmosphère. »

Et le cratère ? M. Cloutier n'a qu'une seule réponse : « Pfff... » D'autres articles soulignent que les moteurs du module d'alunissage ont été allumés en altitude.

D'une manière plus générale, il est difficile de croire à une conspiration du silence d'une telle envergure. Charles Duke, qui faisait partie de la mission Apollo 16 en avril 1972, a souligné à *Wired* que la NASA aurait été bien stupide de répéter la fausse mission six fois. « L'alunissage d'Apollo 11 est l'événement le plus documenté de l'histoire de l'humanité », renchérit David Whitehouse, un journaliste de la BBC qui vient de publier

une « biographie » de la Lune aux éditions Headline. « Plus d'un demi-million de personnes ont travaillé sur le programme lunaire de la NASA, deux millions de personnes ont assisté au décollage, une douzaine de personnes ont mis le pied sur la Lune. Comment voulez-vous acheter le silence d'autant de gens ? »

Certaines peuplades autochtones refusent toujours d'admettre que l'homme a marché sur la Lune, relève M. Whitehouse, en entrevue téléphonique depuis Londres. « Il s'agit d'une déesse dans plusieurs cultures. Des astronautes qui donnaient des conférences dans des pays d'Amérique du Sud ont vu des gens sortir en plein milieu, parce qu'ils n'acceptaient pas ce qu'on leur disait. Mais dans le cas des Américains qui croient qu'Apollo 11 a été tourné dans un studio, je crois qu'il s'agit d'un besoin irrationnel de voir des conspirations gouvernementales partout. Ça n'a rien à voir avec la mythologie qui entoure la Lune. C'est dans les mêmes lignes que les extraterrestres, Elvis, l'assassinat de JFK. Les pierres ramenées de la Lune ont été clairement identifiées comme extraterrestres ; est-ce plus raisonnable de penser qu'elles ont été ramenées par les astronautes, ou qu'elles sont venues avec des petits bonhommes verts ? »

Origine de la Lune : nouvelles hypothèses

PARIS — La gigantesque collision qui donna naissance à la Lune se serait produite à la fin du processus de gestation de la Terre, et non pas à mi-parcours, selon les travaux de scientifiques américains publiés dans la revue *Nature*, parue hier.

Il est généralement admis depuis une dizaine d'années que la Lune a probablement résulté d'une collision cataclysmique entre la Terre et un autre objet d'une taille équivalente à notre planète, il y a environ 4,5 milliards d'années. Mais les astronomes ont été jusqu'ici en peine de proposer un scénario plausible qui puisse expliquer les positions orbitales ou la composition actuelles de la Terre et de la Lune.

Les deux chercheurs américains, Robin Canup (Institut de Recherche du Sud-Ouest de Boulder, Colorado) et Erik Asphaug, de l'Université de Californie à Santa Cruz, viennent de finaliser une modélisation informatique de haute précision décrivant la collision ayant conduit à la naissance de la Lune. Ils ont produit une simulation en trois dimensions prenant en compte les effets

thermodynamiques du choc et les interactions gravitationnelles.

Cette nouvelle théorie a été rendue possible grâce aux récents progrès de l'informatique et de l'algorithmique : selon Jay Melosh, de l'Université d'Arizona) qui signe un commentaire, il aura fallu quelque 50 ans à des bataillons de physiciens, que ce soit aux États-Unis, en Russie ou ailleurs, pour arriver à des ordinateurs capables de traiter en trois dimensions des données sur des impacts ou des explosions, dans des cas de figure plus simples où le paramètre de la gravité n'entrainait pas en jeu. « Prendre en compte en plus la gravité posait un défi formidable », souligne-t-il.

Des hypothèses avancées précédemment pour tenter d'expliquer l'origine de la Lune ont fait état, soit d'un impact avec une astéroïde beaucoup plus volumineuse que Mars, soit d'une collision avec une Terre beaucoup plus petite, soit encore de plusieurs collisions successives.

La restauration rapide au ralenti

DAVID GOETZ
The Louisville Courier-Journal

DURANT LES années 90, l'amour de Bill Clinton pour les Big Mac était à l'image de l'engouement des Américains pour le fast-food. L'industrie de la restauration rapide a connu un boum spectaculaire, marqué par la montée en flèche des chaînes Papa John's International et Tricon Global Restaurants, de Louisville (Kentucky).

Depuis son départ de la Maison-Blanche, Clinton tourne plus ou moins au ralenti, et tout semble indiquer qu'après dix années de croissance ininterrompue, le bazar de hamburgers, pizzas, poulets, sandwichs et cafés connaît aussi un ralentissement.

En dépit du succès de certains concepts, les ventes globales de l'industrie du repas-minute ont ramolli au cours de la dernière année. Et les plus récentes indications laissent croire que même les admirateurs les plus ardents du fast-food sont plus tièdes.

«Nous avons des études de consommateurs effectuées par des tiers qui démontrent que les clients du repas-minute, et notamment les plus friands, semblent avoir lente-

ment mais sûrement réduit leurs achats de fast-food et de pizza», affirme Syl Sosnowski, directeur de marketing de la chaîne Papa John's.

McDonald's, le géant du quart de livre, a rapporté des ventes inchangées aux États-Unis pour les mois d'avril et mai 2001. Les ventes de Wendy's ont augmenté depuis janvier, mais l'achalandage a diminué de 0,6% au cours du premier trimestre.

Tricon rapporte des ventes en hausse de 1% au cours du deuxième trimestre, principalement à cause d'une augmentation de 3% à Pizza Hut qui a bénéficié d'une campagne de promotion de 70 millions \$ pour sa nouvelle croûte de pizza tordue. Une campagne similaire l'an dernier pour sa pizza Big New Yorker avait donné une hausse de 14%.

Selon les consultants en restauration Technomic Inc, les ventes de Pizza Hut se sont accrues de 6% en mai, mais ont décliné de 1% en juin. Le ralentissement semble toucher plus particulièrement le secteur de la pizza depuis six mois, note Sosnowski.

Depuis sa première offre publi- que de vente en 1993, Papa John's

avait connu 33 trimestres consécutifs de croissance. Le dernier trimestre a vu apparaître des chiffres rouges. Il est difficile de dire si l'industrie entière connaît un recul, mais tout semble indiquer que ce soit le cas. Huit des treize restaurants rapportant leurs résultats de juin à Technomic ont annoncé des hausses, comparativement à 12 sur 14 en février.

Selon le président de Technomic, Ron Paul, «il y a très certainement eu un ralentissement». Le secteur est «très, très modérément positif», dit-il. Des ventes en hausse de 1%, tout au plus.

Mais il y a désormais un joker dans le jeu — des chaînes de restaurants tout-aller comme Applebees, Chili's et Outback Steak House qui ont maintenu leur élan durant le ralentissement des fast-food, du moins jusqu'à tout récem- ment.

Les baby boomers ont apparemment adopté ces chaînes, même s'ils y dépensent plus d'argent. Pourquoi? «Ces gens ont tendance à connaître leurs meilleures années de rémunération. Quand ils sortent, ils veulent être servis», opine Fitzhugh Taylor, analyste associé à la société Banc of America.



Photo ALAIN ROBERGE, La Presse ©

Tony Christidis, le patron du premier McCafé au Québec, qui a ouvert ses portes mercredi à la station de métro de Longueuil.

McDO

Suite de la page B1

«Il y a de la place pour la compétition et la compétition nous rend tous plus forts. À Montréal, les gens aiment les cafés spécialisés. Le marché peut encore se développer. Nous regardons toujours pour de nouvelles opportunités», dit-il.

Il y a plus de 28 000 restaurants McDonald's dans 121 pays, selon le site Internet de la compagnie (www.mcdonalds.com) basée à Oak Brook, en Illinois. Environ 45 millions de personnes les visitent

tous les jours. Au Canada, 1160 restaurants servent trois millions de clients quotidiennement.

Pourtant, «les Américains ne réclament plus à grands cris du McDonald's», affirmait en juillet l'analyste industriel Damon Brundage au *USA Today*.

D'où cet effort de diversification pour récupérer des nouveaux consommateurs, note le professeur Jacques Nantel.

Lola et Emily à l'heure de New York

MARIE-FRANCE LÉGER

LOLA ET EMILY ne sont pas deux colocataires comme les autres. Leur logement du 3475, boulevard Saint-Laurent accueille des visiteurs en mal de magasinage depuis quelques jours.

Meubles, vêtements, produits de beauté à découvrir comme chez soi, c'est le pari des Montréalaises Marnie Blanshay (Lola) et Sally Scott (Emily).

Les deux jeunes femmes de 30 et 32 ans ont poussé plus loin la réflexion du déjà célèbre Caban en intégrant encore davantage le concept «comme à la maison». On fouille dans les garde-robes à la recherche d'une jupe Preloved, on déniché un sel de bain sympa dans l'armoire au-dessus du lavabo, on regarde avec quoi Emily agence son pantalon noir Thien Le tout en se resservant de confiture préparée par la mère de Lola.

«Ici, c'est un appartement. On regarde dans les armoires, dans la salle de bains, sur le lit. On regarde dans la vie des locataires», explique Sally. Les visiteurs peuvent prendre leur temps, siroter un café, grignoter un croissant et aller se chercher du lait dans le frigo. Les conjoints fatigués et les enfants chahuteurs pourront s'écraser sur le divan afin de laisser maman rôder à son aise. Un peu plus et le client pourrait choisir son CD. «J'ai toujours voulu magasiner dans un endroit comme ça dit Marnie. C'est plus accueillant.»

La plupart des vêtements ne sont pas disponibles sur Saint-Laurent ou introuvables à Montréal, comme la marque Preloved. Et les morceaux de Thien Le sont expressément choisis pour la boutique. Les cosmétiques Cargo, encensés à Toronto, attendent les acheteuses friandes de douceur. Beaucoup de design torontois donc, pour une



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Les colocataires Marnie Blanshay (alias Lola) et Sally Scott (alias Emily) vous invitent à magasiner chez elles.

boutique située au coeur du «poumon» montréalais. «Pour nous c'est la combinaison de produits qu'on a qui fait que c'est unique», précise Marnie.

En plus petit, en moins flyé, c'est au fond une mini reproduction du fameux The Appartment de New

York, qui fait fureur à Soho. Là-bas tout est «hi-concept» et les prix sont «outrageous». Chantal Gagnon, de Fashion Lab, en aurait eu beaucoup à dire mais hier elle était retenue par des clients américains. Le styliste Denis Desrosiers, de *Elle Québec*, nous a souligné quant à lui que ce mode de magasinage reflé-

tait le voyeurisme en vogue. «C'est plus personnalisé mais au fond c'est une boutique comme les autres.»

Lola est plus funky, plus mode tandis qu'Emily est plus sobre, moins tape-à-l'oeil. Leur apart, c'est une façon, disent-elles, de fureter dans une ambiance plus conviviale,

plus caractéristique du quartier. La soeur de Marnie fournit des fleurs fraîches. Les clients vont grignoter biscuits et fromage à 17h. Il y a du cher et de l'abordable. «L'idée, c'est que dès qu'on voit des choses qui donnent de la vérité à l'appartement, on va les proposer», dit Sally.

Celluloliques, les jeunes?

En moyenne, les jeunes Québécois utilisent leur cellulaire pendant deux heures par semaine

MARIE ALLARD

BLABLABLA DANS l'autobus. Blablabla à la plage. Blablabla à la terrasse du café. Ils sont partout... Qui donc? Les jeunes utilisateurs de téléphone cellulaire.

Selon un sondage SOM, rendu public hier (réalisé du 31 juillet au 5 août auprès de 400 Québécois et Ontariens âgés de 16 à 24 ans, pour le compte de Bell Mobilité), 25 % des Québécois de 16 à 24 ans, et 33 % des Ontariens du même âge, possèdent un téléphone mobile. Chacun d'entre eux l'utiliserait — en moyenne — pendant près de deux heures par semaine, pour les Québécois et trois heures par semaine, dans le cas de leurs voisins. D'où l'impression que la ville est envahie par les jeunes langues bien pendues...

Mais de quoi discute-t-on avec tant de passion? D'affaires de coeur, de mode, de musique, pensez-vous? Que nenni, assure le sondage. «Il appert que 68 % des jeunes Québécois et 51 % des jeu-

nes Ontariens ont recours au téléphone cellulaire pour faire des appels pratiques, et non pas pour bavarder à propos de tout et de rien», dit l'enquête. Vraiment? «Appeler au cinéma pour en connaître la grille horaire, ou encore à un service de billetterie pour acheter une place à un concert est le genre d'appel pratique que font les jeunes», indique France Poulin, porte-parole de Bell.

50 % des répondants admettent par ailleurs que leur cellulaire leur permet de rester en contact avec leurs amis. La famille n'est pas non plus en reste, puisque 17 % des jeunes Québécois (et 29 % des jeunes Ontariens) affirment utiliser leur «mobile» pour joindre leur smala. Étonnement sages, les Ontariens de 16 à 24 ans indiquent même qu'ils emploient davantage leur téléphone cellulaire pour communiquer avec leurs parents qu'avec leurs ami(e)s de coeur! Ce qui n'est pas le cas des jeunes Québécois, tiens, tiens...

«L'étude démontre également que l'utilisation du téléphone cel-

lulaire à l'école constitue un mythe plus qu'une réalité», indique le sondage. En effet, seulement 7 % des jeunes avouent se servir de leur mobile en milieu scolaire. Les règlements anticellulaires et antitéléavertisseurs, qui se multiplient dans les campus, ne sont peut-être pas étrangers à ce constat... En outre, seulement 11 % des jeunes utilisateurs de téléphones cellulaires s'en serviraient principalement en situation d'urgence.

Quant aux habitudes d'achat des jeunes adeptes du cellulaire, elles sont elles aussi irréprochables, selon Bell. «Les répondants du sondage affirment que le prix, les fonctionnalités et la qualité de la réception sont les trois principaux éléments à considérer dans le choix d'un téléphone cellulaire», indique le compte rendu de l'enquête. Plus encore, le design et la marque des boîtiers n'influenceraient que très peu de jeunes, selon le sondage. Moins de 5 %, en fait. Reste à savoir pourquoi les fournisseurs de téléphonie mobile multiplient les publicités qui visent ce public...



Photothèque La Presse ©

Prochain appel : 68 % des jeunes Québécois ont recours au téléphone cellulaire pour faire des appels pratiques.

Tintin et l'alcool

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

VOUS RÊVEZ de faire la une du journal ? Voici un truc qui vous fera patienter jusqu'à ce que vous obteniez votre heure de gloire : un générateur de biographies (ilsbohu.free.fr/gen2bio). Ce site vous permet, après avoir complété un bref questionnaire, de vous retrouver en quelques secondes devant votre biographie. Mieux encore, si vous le désirez, vous pouvez également consulter sept autres articles bidon publiés à votre sujet. Des articles qui touchent

votre réussite dans le monde de la musique, de la diplomatie internationale, dans la nouvelle économie et évidemment, dans le monde du sport. Allez vous faire plaisir quelques minutes et n'oubliez pas d'imprimer le tout, question de vous rappeler ces quinze minutes de gloire, tel que promises par Andy Warhol.

ON A DIT énormément de choses au sujet des non-dits ou des sous-entendus dans la vie du personnage de bande dessinée belge Tintin. Dernière en liste, un essai qui a pour titre *Tintin et les psychotropes* (www.dogmael.net/tintin). À en croire l'auteur du site, Tintin serait plutôt généreux

sur les portions d'alcool qu'il verse à ses invités, quand il ne leur donne pas tout simplement une bouteille complète, tout cela pour arriver à ses fins. Pensez aux cuites du capitaine Haddock et vous comprendrez. Quant à Tintin, l'auteur recense seulement deux épisodes où le jeune héros fait lui-même un usage abusif de l'alcool. Le site fera sûrement jaser les tintinologues. Parlant de Tintin, si vous désirez voir un superbe site sur le sujet, vous devriez passer sur Tintin.com (www.tintin.com). Vous y trouverez tout ce que vous cherchez sur le jeune homme, ses amis et ses ennemis. Et puis, on ne peut pas parler de Tintin sur le Web sans souligner un des plus vieux sites sur le sujet (www.tintin.qc.ca) réalisé en 1995 et tou-

jours tenu à jour par le Québécois Nicolas Sabourin.

DEMAIN DÉBUTE à Montréal le premier Rassemblement International Annuel des Membres de ICQ. Une rencontre qui permettra à plus d'un millier d'utilisateurs du logiciel de messagerie instantanée de finalement se voir en chair et en os. Pour connaître les activités bien réelles auxquelles vous pouvez participer à titre d'usager d'ICQ, passez consulter le site Web de l'événement (www.icq-meeting.com).

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

Quand le sourire remplace la souris

Premier rassemblement – en chair et en os – des utilisateurs d'ICQ à Montréal



Photo CP
Luc Bégin et Grayson Wagner partagent un moment ensemble à Montréal. Ils se sont rencontrés il y a un an sur le réseau ICQ et participent en fin de semaine au premier rassemblement international ICQ.

MARIE ALLARD

ROBERT JOURDAIN, un conservateur de livres de Montréal, attend ce week-end de la grande visite. « J'ai des amis du Japon qui s'en viennent au Québec, indique-t-il. Nos rapports vont enfin pouvoir passer du virtuel au réel ! »

Rassurez-vous : les amis nippons de M. Jourdain ne sont pas des créatures de jeu vidéo, mais des êtres humains en chair et en os. Si leurs relations sont virtuelles, c'est qu'elles ont lieu sur ICQ (prononcer *I seek you*, soit *je te cherche*), un logiciel de messagerie personnelle. « Quand je travaille à l'ordinateur, chez moi, j'aime bien me servir d'ICQ, témoigne Robert Jourdain. De temps à autre, un bip ! bip ! m'indique que j'ai reçu un message d'un ami, ce qui fait que je me sens moins isolé. » Que l'interlocuteur en question vienne de Laval ou du bout du monde reste un détail...

Jusqu'au moment où une « vraie » rencontre soit envisagée. Difficile, alors, de rendre visite à des potes d'un peu partout sans se ruiner. « À moins qu'un même lieu de rencontre soit fixé pour tous », s'est un jour dit Luc Bégin, un autre utilisateur d'ICQ.

Une idée venue d'Australie

À ce moment, seules semblaient exister les Secret Aussie ICQ Meetings, des rencontres réservées aux utilisateurs Australiens. Il n'en fallait pas plus pour que M. Bégin en vienne à organiser le premier rassemblement international annuel des membres de ICQ, qui s'ouvre demain, à Montréal, et auxquels partici-

pent M. Jourdain, ses amis japonais, et quelque 1200 autres amateurs d'ICQ. Un nombre relativement décevant, quand on sait que 108 millions de membres de ce logiciel de messagerie sont recensés à travers le monde...

Au menu de l'événement, qui se déroule jusqu'au 26 août : tourisme (tour guidé du Plateau et du Vieux-Montréal), boustifaille (un banquet au Festin du Gouverneur, entre autres choses) et fêtes de toutes sortes (comprenant notamment l'élection de Monsieur et Madame ICQ 2001, au bar Le Belmont, dimanche soir). Au départ, un volet gay et des conférences étaient également prévus, mais le manque d'intérêt des utilisateurs d'ICQ pour ces activités en a forcé l'annulation. Selon Luc Bégin, l'organisateur du rassemblement, une seule chose passionne vraiment les utilisateurs d'ICQ, soit « faire la fête ! »

Jean-Marc Lucchini, un électronicien français de 25 ans, compte effectivement s'amuser lors du Rassemblement de Montréal, mais aussi découvrir la ville. « J'ai toujours voulu connaître le Québec, alors je me suis dit que je devais profiter de cette occasion pour y venir », indique le jeune homme, utilisateur d'ICQ depuis trois ans, et joint (évidemment !) par courrier électronique. « Malheureusement, aucune de mes connaissances sur ICQ ne compte venir au rassemblement, le voyage coûtant trop cher, note-t-il. Je vais donc me retrouver seul, mais je pense faire connaissance avec des gens sur place. » Avis aux intéressés(e)s...

INFORMATIQUE

Les PC à la croisée des chemins

MATT BEER
Agence France-Presse

SAN JOSE — L'empereur des logiciels Bill Gates, fondateur de Microsoft, et le roi de la puce Andrew Grove, fondateur d'Intel, ont célébré récemment avec le sourire au coeur de la Silicon Valley le prétendu 20^e anniversaire de l'ordinateur personnel.

Sur les deux dernières décennies, ces deux emblèmes ont en effet été au centre de la scène mondiale de l'explosion des marchés de masse des fameux PC... et environ 500 millions d'ordinateurs de bureau ou portables sont actuellement en service.

Quelque 138 millions de ces appareils seront encore vendus cette année, selon les spécialistes, et les PC trônent désormais dans 64 % des foyers américains. Ils continueront de surpasser nettement en ventes annuelles tant les téléviseurs que les bicyclettes.

Le fondateur de Microsoft dirige à plus de 40 ans un groupe au chiffre d'affaires supérieur à 25 milliards de dollars provenant principalement du fameux système d'exploitation Windows qui domine le marché. « Cela a été un développement économique stupéfiant », reconnaît Bill Gates.

« J'ai eu la chance d'en faire partie, mais nous affrontons des défis fondamentaux », renchérit l'immigrant hongrois Andrew Grove, co-fondateur du plus grand fabricant de microprocesseurs, Intel.

Il y a 20 ans, le 12 août 1981, le premier PC d'IBM était présenté. En fait, les PC existaient déjà pour les « fondus » de l'époque. Mais ce PC d'IBM, malgré son écran monochrome et son absence de disque dur, était bien la première approche grand public.

Et maintenant, l'horizon est chargé de nuages.

Pour la première fois de son histoire, l'in-

dustrie des PC enregistre en effet un affaiblissement de la demande, confirme la dernière étude de la société IDC, la référence mondiale en matière d'analyse du marché.

Et le chiffre d'affaires global de ventes de microprocesseurs devrait, lui, reculer de 26 % sur l'année, selon une autre analyse publiée récemment.

Les grands fabricants d'ordinateurs — comme Compaq, Gateway ou Hewlett Packard — ont déjà commencé à licencier des employés. Plus inquiétant, les Américains semblent entrer en désamour de leurs machines, beaucoup commençant à rêver vaguement d'un travail, mais sans PC, indique une étude américaine sortie en mai.

« Les gens ne sont tout simplement plus fanas de leurs ordinateurs, ils commencent à les percevoir comme une contrainte ennuyeuse », estime Mitch Kapor, qui dessina le fameux tableur Lotus 1-2-3. « Et les PC de-

viennent ennuyeux, en dehors d'Internet, il n'y a rien de nouveau depuis longtemps », note-t-il.

Bill Gates veut croire de son côté que la génération des machines à venir, plus petites, portables, connectées sans fil et à hauts débits, fournira un nouveau souffle. Mais il reconnaît en même temps que « cela prendra des années, des milliards de dollars d'investissements et des tas d'innovations pour y parvenir ».

Et différents spécialistes estiment pour leur part que la domination de Microsoft — menacée par la législation antitrust américaine — risque de freiner le mouvement. Plus précisément, certains pensent que le fait pour Windows de représenter 95 % du marché ralentit l'innovation.

« Soit vous sortez un truc qui marche sous Windows, ce qui veut dire sur les plates-formes PC existantes, soit vous êtes condamnés à rester marginal », résume Mitch Kapor.

loto

649

Tirage du

2001-08-15

14

22

27

32

40

47

Numéro complémentaire:

26

GAGNANTS

6/6

0

5/6+

0

5/6

186

4/6

10 690

3/6

211 258

Ventes totales:

12 688 923 \$

Prochain gros lot (appr.):

5 000 000 \$

LOTS

2 000 000,00 \$

539 615,30 \$

2 320,90 \$

77,40 \$

10,00 \$

Quebec

49

Tirage du

2001-08-15

01

23

26

31

38

48

Numéro complémentaire:

41

GAGNANTS

6/6

0

5/6+

1

5/6

11

4/6

728

3/6

16 253

Ventes totales:

539 571,50 \$

LOTS

1 000 000,00 \$

50 000,00 \$

500,00 \$

50,00 \$

5,00 \$

Promotion Double Jeu*

Tirage du

2001-08-15

05

20

30

48

Numéro complémentaire:

41

GAGNANTS

53

LOT

188,68 \$

Seules les sélections participant au Loto 6/49 et au Québec 49 sur le même billet sont admissibles à la promotion.

Panco

Tirage du

2001-08-16

08

11

13

17

18

20

22

24

28

29

34

37

45

47

49

52

56

59

64

66

Panco Special

15 à 20/20

1 000 000 \$

11/20

50 \$

3/20

5 \$

14/20

10 000 \$

10/20

20 \$

2/20

10 \$

Structure des lots

13/20

1 000 \$

9/20

10 \$

1/20

20 \$

12/20

500 \$

8/20

5 \$

0/20

500 \$

Extra

Tirage du

2001-08-16

3

604

4

9267

NUMÉRO:

340884

Extra

Tirage du

2001-08-15

NUMÉRO:

321527

Le jeu doit rester un jeu

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

TVA, LE RÉSEAU DES TIRAGES DE LOTO-QUÉBEC



Photothèque REUTERS
L'empereur des logiciels, Bill Gates, à droite, et le roi de la puce, Andrew Grove, célèbrent le vingtième anniversaire du PC au Musée des technologies de San José Californie.

LA GRILLE BLANCHE

La Presse

Voici les 5 gagnants qui ont mérité un sac à dos La Presse pour la grille du 17 juin dernier.

MME LUCIE DAIGLE
LONGUEUIL

MME DENYSE DAVID
ROUYN-NORANDA

MME LISE GAGNON
MONTRÉAL-NORD

MME MARCELLE LEMIRE
BOISBRIAND

MME LINA VANDETTE
DELSON



« Merci à tous ceux et celles qui ont participé. »

Prévoyez un délai de 4 à 6 semaines pour la réception de votre prix.

La Presse

cyberpresse.ca

01940

COUP DE CHALEUR

Voici le dernier d'une série de cinq reportages sur le réchauffement climatique et les réalités contradictoires du temps détraqué. Après les atolls du Pacifique, le Nunavut, le lac Tchad et les glaciers de Savoie, excursion dans une haute vallée andine.

Saisons troubles dans la vallée des Jivaros

RAPHAËL MATHIE
Le Figaro

L'arrogance de sa moustache cirée, la fierté de son regard, l'impeccable tenue des plis de son costume trois-pièces lui font un faux air de colon espagnol. Edwin Vegas, biologiste de formation, est recteur de l'université nationale de Piura, ville poussièreuse du nord du Pérou, longtemps délaissée par les autorités de Lima.

Dehors, la nuit tombe et les néons commencent à crépiter du bruit de nuées d'insectes. Dans le fast-food, une sono sature d'une cumbia électronique. Edwin Vegas tente de se faire entendre : « Au Pérou, il n'y a pas de véritable observation des impacts climatiques. Curieux, alors que c'est un pays d'une extrême biodiversité et que le réchauffement de la planète semble se confirmer. » Il s'interrompt, se rafraîchit d'une gorgée de jus de papaye, s'éponge le front et reprend : « Regardez, dans les Andes les glaciers tropicaux reculent, alors que chez nous, dans la région, le paludisme et la dengue se développent. Mais ici tout le monde s'en fout ! »

La route crevée de nids-de-poule emprunte une trajectoire rectiligne à travers la plaine, où oasis et forêt sèche se succèdent. À l'arrière de la camionnette, Noé, un paysan, termine sa nuit. Cinq heures du matin. Six heures de piste doivent nous emmener à Santo Domingo, village niché dans la sierra, à plus de 1500 m d'altitude, où se tient un rassemblement des *rondas campesinas* : une organisation paysanne créée au début des années quatre-vingt pour lutter contre les voleurs de bétail et qui, aujourd'hui, après plus de dix ans de mise sous tutelle fujimoriste, tente de refaire surface.

« Sale temps. Depuis trois ans il ne cesse de pleuvoir, lâche au volant de sa japonaise César Paz Lopez, agronome dans une ONG⁽¹⁾ péruvienne. Normalement, à cette époque de l'année (le début de l'hiver austral), le soleil est encore de plomb. »

À ses côtés, Anne-Marie Hocquenghem, une ethnosociologue qui travaille depuis plus de quinze ans sur l'histoire de la région, soupire : « On a déjà connu des périodes pareilles. Et puis il ne faut pas oublier l'intensité du dernier El Niño. » En 1998, il est tombé en quelques heures autant de pluie qu'en une année. Le rio Piura, qui prend sa source à 3000 m d'altitude et qui est au centre d'un complexe système d'irrigation alimentant les riches oasis de la vallée, s'est transformé en torrent de boue ; des rivières se sont formées et des lacs se sont créés. « C'est vrai que la forêt sèche s'est transformée, qu'elle est plus verte. Les arbres ont poussé et on a semé du maïs là où il n'y avait que de la terre à nu et des chèvres, repren-elle au bout d'un long silence. Les gens pensent qu'il pleut trop, mais bon Dieu, sur les toits des maisons il y a des tuiles. C'est bien la preuve que ça n'a jamais été complètement désertique par ici. Alors, quand on me parle de changement climatique global... »

Un noeud climatique

À Morropon, le marché bat son plein. Il pleut et les nuages semblent accrocher les imposantes roulaquettes cuirées de l'amiral Grau, héros de la guerre du Pacifique contre le Chili, dont la statue trône sur la place centrale. « Tremblement de terre à Arequipa. Raz-de-marée à Camana. Cent morts », s'égosille un vendeur de journaux. Presque une banalité dans un pays régulièrement brutalisé par la plaque tectonique de Nazca.

« Le Pérou constitue un noeud climatique d'une extrême complexité et d'une extrême instabilité », commente Anne-Marie Hocquenghem. Bordé par un désert côtier et la forêt amazonienne, traversé de part en part par des sommets culminant à plus de 6000 mètres d'altitude, le pays est sans cesse soumis aux influences pacifique et atlantique, continuellement bercé par les courants froids de Humboldt et chaud d'El Niño, parcouru par les alizés qui filent le long de l'équateur et régulièrement frappé par le mystérieux phénomène Enso (El Niño Southern Oscillation).

« Je préfère évoquer l'incapacité des pouvoirs publics à gérer cette extrême instabilité plutôt que de me prononcer sur le changement climatique, ajoute la scientifique.

C'est clair, rétorque César Paz Lopes, en avalant une cuisse de poulet pour son petit-



Soldat péruvien évacuant la victime d'une inondation dans la vallée du rio Piura, au nord de Lima. Depuis trois ans, il ne cesse d'y pleuvoir.

déjeuner. Regarde la tentative de planification agricole du début des années soixante-dix : un désastre pour les paysans.

« À Piura ils construisent des ponts et des chaussées en dépit du bon sens. Et je te parle pas du système de drainage. Ils ont perdu la mémoire. Une grosse pluie et c'est la catastrophe. Il en est de même pour le projet de mine d'or à ciel ouvert de Tambo-

grande, le long du rio Piura. Aucun de ces messieurs ne doit se souvenir de la puissance du dernier Niño. La catastrophe écologique nous pend au nez. »

La borrachera, une plante dont la fleur saoule et foudroie les chèvres, colonise les bas-côtés des premiers lacs. Les habitations se font plus rares. Le cochon domestique aussi. En 1989, la peste bubonique sévissait encore dans la région. Au fur et à mesure qu'on progresse, bombax et arbres à barbe prennent des aspects fantomatiques. La pente se durcit. À l'arrière de

la camionnette, Noé ronfle. Tout est brouillard.

Et c'est soudain plein soleil au zénith. « La terre des Jivaros ! Ils occupaient cet espace avant que les Incas ne les en chassent », s'exclame l'un des occupants du véhicule : bananiers, grenadiers, cannes à sucre, pommes de terre, soja, maïs et blé s'étendent à perte de vue. Par-delà les crêtes règne l'Amazonie. Santo Domingo n'est plus très loin.

Les hommes disparaissent sous leurs chapeaux de paille et les femmes sont absentes. La *Convencion de rondas campesinas* de la micro-région sierra central de Piura réunit une centaine de paysans. Au mur, une affiche à l'effigie du leader paysan de San Lorenzo, un opposant au projet de la mine d'or de Tambogrande, assassiné dans de mystérieuses conditions. Les orateurs se succèdent à la tribune. Les votes se font à main levée. « C'est

notre première réunion depuis 1984, se réjouit l'un des participants. À l'époque, il fallait protéger la communauté des bandits, mais aussi se défendre contre les « mauvaises autorités ». Son voisin s'enthousiasme : « Nous allons pouvoir nous réorganiser, essayer de lutter contre l'excès d'humidité qui détruit une partie nos récoltes, gérer l'irrigation et la production, lutter contre la pauvreté, participer au processus de démocratisation du pays. »

À l'extérieur, un curé blanc brandissant à bout de bras un gigantesque ostensor d'or guide femmes et enfants à travers les ruelles poussiéreuses du village. La procession s'ébranle lentement, au rythme dégligné des cuivres de la fanfare. Sur le perron d'une maison un cochon observe la scène. L'oeil vitreux et la couenne glauque, sa tête repose sur un billot en bois. C'est la Saint-Jean. À Santo Domingo, on fête Inti, le dieu Soleil.

« Le changement climatique ? Mais on n'a pas de journaux ici ! On constate que les années sont plus ou moins sèches, c'est tout, ironise Carlos Lopez, le maire du bourg. C'est vrai qu'il pleut plus ces derniers temps,

que les récoltes sont moins bonnes et les plaies plus nombreuses. Mais de mémoire d'agriculteur, on a toujours connu ça. »

À ses côtés un vieux paysan esquisse un large sourire sur ses ratiches d'or.

« Faut peut-être planter plus serré cette année ?

— Peut-être, rétorque le chef du village, avant de continuer sur sa lancée. Si le maïs pourrit sur pied, l'excès d'humidité y est certainement pour quelque chose mais va falloir aussi s'interroger sur l'arrivée massive des engrais sur nos versants... Pauvreté, reprend-il songeur, malnutrition, analphabétisme, manque de moyens de communication, manque de terres, érosion des sols : les véritables problèmes sont là. »

Les premiers *rondos* quittent la salle. Retrouver la bêche pour certains, s'embuer à la bière de maïs pour d'autres. Dans la cour de l'école, les adolescents se frôlent au rythme de la sono, dans les torrides assauts de la tchicha. C'est la fête à Santo Domingo. La fête d'Inti, le dieu Soleil.

(1) Organisation non gouvernementale



la camionnette, Noé ronfle. Tout est brouillard.

Et c'est soudain plein soleil au zénith. « La terre des Jivaros ! Ils occupaient cet espace avant que les Incas ne les en chassent », s'exclame l'un des occupants du véhicule : bananiers, grenadiers, cannes à sucre, pommes de terre, soja, maïs et blé s'étendent à perte de vue. Par-delà les crêtes règne l'Amazonie. Santo Domingo n'est plus très loin.

Les hommes disparaissent sous leurs chapeaux de paille et les femmes sont absentes. La *Convencion de rondas campesinas* de la micro-région sierra central de Piura réunit une centaine de paysans. Au mur, une affiche à l'effigie du leader paysan de San Lorenzo, un opposant au projet de la mine d'or de Tambogrande, assassiné dans de mystérieuses conditions. Les orateurs se succèdent à la tribune. Les votes se font à main levée. « C'est

El Niño, La Niña

> Enso : (El Niño southern oscillation) : nom donné à un phénomène cyclique qui correspond à une étroite interaction entre certaines anomalies de la circulation atmosphérique et de la circulation océanique dans le Pacifique central et l'océan Indien. El Niño et la Niña sont les deux manifestations opposées du phénomène Enso.

> El Niño : terme de 1891 qui, initialement, définissait les températures anormalement chaudes du Pacifique le long de

la côte nord péruvienne et l'abondance des pluies au nord du Pérou et en Équateur.

> La Niña : terme apparu à la fin des années 1980 qui qualifie un anormal refroidissement des eaux du Pacifique le long des côtes sud-américaines et des déficits de précipitations au Chili. Les scientifiques étudient le lien éventuel entre l'augmentation de la fréquence et de l'intensité de ce cycle complexe et le réchauffement planétaire.

PubliReportage

Denis

LES VRAIS EXPERTS DU BUREAU

CÉLÈBRE L'OUVERTURE DE SON 11^e MAGASIN

VILLE ST-LAURENT

Fournitures de bureau Denis célèbre ces jours-ci l'ouverture d'un onzième magasin, situé au 3500 Côte-Vertu (dans le complexe Sphéretch), à Ville St-Laurent. Pour cette entreprise, la réussite a toujours été basée sur la compréhension des besoins changeants de sa clientèle.

Un succès basé sur l'accessibilité d'achat

En plus de ses 11 magasins Fournitures de bureau Denis met à la disposition des gens d'affaires, un service de commandes téléphoniques direct et personnalisé, un catalogue et des circulaires complets de mobiliers et de fournitures de bureau, un site internet transactionnel (www.denis.ca) qui permet, en temps réel, de s'assurer au moment de la commande du prix exact ainsi que la marchandise désirée est en inventaire.

De grandes salles d'exposition à chaque magasin permettent à tous les gens d'essayer les produits, et ce, à proximité de leur lieu d'affaires. Si le confort de votre chaise et la fonctionnalité de votre bureau sont importants, venez rencontrer nos experts en ameublement de bureau. De plus, vous aurez accès à un vaste choix d'accessoires et de papeterie sur place.

Redécouvrez le plaisir de travailler

Travailler avec les bons outils, c'est toujours plus facile... et agréable ! Et comme les gens passent de plus en plus

De nouvelles tendances; de nouveaux services

Toujours à l'affût des nouvelles tendances, Fournitures de bureau Denis a compris que le marché des travailleurs autonomes est en plein essor. Pour répondre aux besoins de cette nouvelle catégorie de professionnels, l'entreprise a décidé d'étendre sa gamme de produits et de services. Dorénavant, tous les magasins du groupe offrent un plus grand choix de bureaux, de meubles de rangement et d'accessoires d'ordinateurs pouvant convenir à tous les espaces de travail, à la maison comme au bureau.

Se rapprocher des clients et leur faciliter l'accès à tout ce dont ils ont besoin pour travailler : voilà deux principes qui seront toujours au cœur de la philosophie de l'entreprise. Ce n'est pas pour rien qu'aujourd'hui plus que jamais, les spécialistes de Fournitures de bureau Denis sont reconnus comme

LES VRAIS EXPERTS DU BUREAU.

2980029A

SAVEURS



Photos VALÉRIE REMISE, La Presse ©

Fromage errant

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Les fromages québécois n'ont jamais été aussi populaires et bon nombre de restaurateurs profitent de cet engouement. Sur les tables d'hôte, on retrouve souvent un médaillon de viande ou une poitrine de volaille bêtement coiffé ou farci d'un morceau de fromage. Généralement, cette proposition reflète davantage un acte de paresse créative qu'une idée de génie où tous les ingrédients profitent de la présence du fromage. Le restaurant Le Bleu Raisin, lui, fait de la cuisine fromagère une de ses spécialités.

Mais qu'est-ce que la cuisine fromagère ? Il ne suffit pas d'ajouter un morceau de fromage dans un mets. Il s'agit plutôt d'employer le fromage pour mettre en valeur l'élément principal de l'assiette, ou encore, d'utiliser certains ingrédients pour souligner les caractéristiques du fromage.

Au restaurant Le Bleu Raisin, le repas comprend toujours la soupe du jour qui, par ces chaleurs, est servie froide. On imagine cette crème de carottes consistante, riche et costaude, servie chaude par une rude journée de janvier. Mais servie froide, elle aurait certainement profité d'un peu plus de fluidité, de pluches de cerfeuil, de jus de citron ou d'une touche de gingembre, de quoi pour l'illuminer et lui donner un peu d'allant.

Parmi les entrées, le camembert et le bleu de Saint-Benoît passent à la casserole. Le premier officie dans le « croustillant de camembert sauce moutarde et cumin ». Le croustillant provient d'un fouilli de vermicelles fins qui enrobent deux petites bouchées de camembert. Elles reposent sur un fond de dés de tomates et de lentilles délicatement épicées. Dès la première bouchée, la vivacité de l'émulsion de moutarde et de la réduction de balsamique injecte de la vie au fromage et au croustillant de vermicelle qui, lui, se confronte vivement au moelleux du camembert fondant. De beaux contrastes qui se complètent harmonieusement. Voilà un bel exemple de cuisine fromagère.

Avec le bleu, le chef prépare une sauce qui se joint à des escargots au cœur d'un profiterole. Depuis qu'ils sont élevés en

LE BLEU RAISIN

5237, rue Saint-Denis,
(514) 271-2333
www.restaurant.ca/bleuraisin

Entrées : 7 à 8 \$
Plats : 21 à 26 \$
Table d'hôte : 33 à 38 \$

Mardi à jeudi : 18 à 23h
Vendredi et samedi : 18 à 24h

Apportez votre vin

★★½



Indonésie, les escargots sont devenus très abordables. On les voit préparés à toutes les sauces. Pour quelques cents et le temps d'ouvrir une boîte de conserve, n'importe quel cuisinier les transforme en entrée. Lorsque les escargots sont servis en feuilleté, on apprécie le contraste de leur chair avec la texture délicatement fragile de la pâte. Dans le cas du profiterole, c'est l'harmonisation de sa texture avec celle de la pâte à choux qui est prisée. Mais pourquoi du bleu ? En quoi le bleu complimente-t-il l'escargot ? Pourquoi pas du chèvre, ou du brie ? Voilà un bel exemple où le fromage ne défend pas sa présence.

Ne cherchez pas le feuilleté, ni ses 729 fines couches de pâte dans le « mille-feuille de veau aux vingt épices et mozzarella fumée ». À l'étage supérieur, on retrouve de fines tranches de veau grillées repliées sur elles-mêmes en pagaille qui cachent quelques petits dés de légumes. Dessous, les tranches de mozzarella fumée et fondante s'accordent à merveille aux saveurs de la viande grillée. Finalement, une

purée de pomme de terre savoureuse et à la texture grossière forme la base de cette construction. Voilà des composantes empiilées sur cinq étages qui essaient tant bien que mal de nous inspirer le « mille-feuille ».

La table d'hôte, propose un « terre et mer de ris de veau et langoustines sauce aux épinards et chèvre ». L'association des fruits de mer aux ris de veau ne date pas d'hier et convient très bien au renouvellement du genre « terre et mer » qui refait surface à l'occasion. Mais pourquoi une sauce aux épinards ? En quoi des ris de veau, d'une cuisson bien médiocre d'ailleurs, et des langoustines grillées pourraient profiter de la saveur ferrugineuse des épinards ? Sous l'influence de la cuisine fromagère, la sauce se voit administrer du chèvre à la saveur bien acérée. C'est la catastrophe.

Dans son assiette de fromages, Le Bleu Raisin a su éviter les fraises en éventail et les tranches de kiwis, mais pas la feuille de laitue.

Au dessert, Le Bleu Raisin manque l'occasion d'utiliser du fromage là où il est le plus facile à mettre en vedette. Le plaisir de la tarte Tatin réside dans le mariage des pommes et du sucre qui caramélisent ensemble. Ici les pommes colorées par de la cannelle en poudre reposent sur une pâte brisée aux allures tristounettes. Une boule de crème glacée prend la place d'un fromage frais qui aurait pourtant été bien à sa place.

Selon l'interprétation du chef, la terrine de chocolat peut prendre la forme d'une ganache dense ou d'un gâteau compact et humide ressemblant à nos communs brownies. C'est la voie qu'emprunte Le Bleu Raisin avec sa « terrine de chocolat mi-amer en écorce de pommes ». Quant à « l'écorce », elle prend la forme de petits morceaux du fruit pelés et sautés avant d'être flanqués là !

Le fromage possède des caractéristiques uniques. Bien des fromagers et des affineurs d'ici l'ont compris et nous font profiter de leurs connaissances. Au nom de la cuisine fromagère, Le Bleu Raisin saupoudre aléatoirement son menu de fromages. Résultat : une cuisine floue qui fait sombrer dans la confusion une de nos plus belles richesses.

Déjà visités pour vous

LE P'TIT PLATEAU, 330 rue Marie-Anne Est, (514) 282-6342
Habitée par une patronne plutôt sympathique mais qui impose ses règles, ce resto de quartier offre une table d'hôte qui ne se démarque pas par sa soupe ni sa salade verte, mais dont les entrées à la carte ne vous feront pas regretter le léger supplément.

Pour > Les riches palettes de saveurs qui composent chacune des assiettes. L'excellent travail de la cuisine qui se fait remarquer jusqu'au dessert.
Contre > Les services à heures fixes (18h et 20h30) le jeudi, vendredi et samedi. Les serveuses pressées. Les départs forcés pour laisser la place au deuxième service. Une réservation qui se laisse dans une boîte vocale, mais qui devra attendre le retour d'appel pour être confirmée.

☞ \$\$ ★★★½

RISTORANTE LUCCA, 12 rue Dante, (514) 278-6502
Une ardoise renouvelée quotidiennement où s'affiche un court menu inspiré du terroir italien et qui s'appuie sur une technique maîtrisée et des produits d'une fraîcheur irréprochable. Une simplicité brillamment exploitée sans subir les soubresauts de la nouveauté.

Pour > La maîtrise de la simplicité exécutée avec brio. L'élégance du décor. Les portions généreuses qui ne font pas regretter le prix payé. La panna cotta qui prend ses grands airs.
Contre > La dure réalité selon laquelle la qualité a un prix. Les émulsions et autres infusions aux belles couleurs qui décorent les assiettes mais dont les saveurs tapissent insuffisamment nos palais.

☞ \$\$\$ ★★★★★

CAFÉ MÉLIÈS, 3530, boulevard Saint-Laurent, (514) 847-9218
Ce restaurant se conforme aux tendances du voisinage, mais ne réussit pas à prendre la vedette dans un complexe avant-gardiste. Au menu, quelques solutions rapides pour calmer l'appétit des cinéphiles et une cuisine plus élaborée pour les plus affamés.

Pour > Savourer une bouchée sur le pouce avant une projection à Ex-Centris au lieu de se gaver de popcorn. L'atmosphère, dans un superbe décor high-tech, qui réussit à rester détendue malgré le va-et-vient des cinéphiles et les petits rythmes technos en sourdine.
Contre > Une exécution en cuisine parfois paresseuse et des produits qui n'auraient jamais dû se rendre jusqu'à la table.

☞ ☾ \$\$ ★★★

AQUA TERRA, 285, avenue du Mont-Royal Est, (514) 288-3005
Cette version 2000 du terre et mer nous offre la mer sous forme de sushis et la terre sous forme de grillades. La composition des plats au menu suscite l'intérêt mais l'exécution s'avère souvent décevante.

Pour > Les compositions réussies tel le gratin de chèvre sur betterave braisée au porto et chips de prosciutto. Le potentiel d'un chef créatif qui, avec plus de sérieux et d'attention, pourrait nous surprendre pour notre plus grand plaisir à tous.
Contre > Les sushis ordinaires assemblés avec un riz lourdaud. Les assiettes glaciales qui refroidissent les saveurs les plus ferventes. Le nappage rouge pompier à saveur de Jell-O qui massacre toute la finesse du mascarpone. La lassitude du personnel.

\$\$ ★★½

Notre chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l'ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l'expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☞	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	☞	Apportez votre vin

DESTINATIONS GOURMANDES

Provence : les femmes au piano

Au restaurant, la cuisine est un monde d'hommes. Quelques femmes ont pourtant réussi à s'imposer comme Mmes Arabian, Darroze ou Sammut. Parmi les chefs en jupon, cinq sont à la tête de tables réputées dans le Sud.

JAMES HUET
Le Figaro

SI LES HOMMES ont tenu une place importante dans la famille, tout ne fut et ne sera toujours qu'une affaire de femmes chez les Marinovich. L'aventure commence il y a un demi-siècle, dans les jupons des tantes de Paris et des grands-mères Blanche et Hélène. Plus tard, ce sera au tour de Laurence, la fille de Blanche, d'inoculer à Marine et Patricia, ses filles, le virus de la cuisine et l'amour de ce métier qu'elles pratiquent encore aujourd'hui, la soixantaine venue.

« Enfants, raconte Patricia, nous n'avions qu'une idée en tête, quitter Nogent-sur-Marne où nous habitons et partir en vacance à Roquebrune chez mamie Blanche. Nous gardons de cette époque mille odeurs, mille effluves et bruits de cuisson. » Le homard et la

langouste à l'américaine de mamie Blanche sont autant appréciés que les haricots Plaqui, cette vieille recette turque que mamie Hélène mignonne le dimanche. « C'est imprégnées de tout cela, explique Marine, que nous sommes entrées en cuisine et que nous y sommes encore ! »

À 83 ans, Laurence Marinovich ne peut se résoudre à quitter le restaurant familial ouvert en 1953. Impossible pour elle de ne plus saluer ses hôtes, dont certains sont fidèles depuis des décennies. En salle, elle tient à aider Patricia. Marine, quant à elle, officie en cuisine avec Daniel Tessier, dont elle loue le précieux concours. En cinquante ans, l'esprit culinaire de la maison n'a pas varié d'un pouce et les préceptes de mamie Blanche restent d'actualité : rigueur absolue dans l'achat des produits, respect des proportions et sobriété dans les apprêts. Un zeste de commentaire

seulement : « Faire plaisir à tous ceux qui viennent chez nous. »

Beaucoup d'entre eux viennent pour les spécialités du Roquebrune. Tous ces poissons et crustacés de Méditerranée, grillés au feu de bois, suggérés en papillote ou en croûte de sel, à la belle meunière, à la crème ou tout simplement pochés au court-bouillon. Sans oublier la bouillabaisse, un des plats vedettes de la maison avec la soupe de poissons, les salades de homard ou de langouste et leur sauce aux herbes. Le panier de crudités, assortiment de coeurs de fenouil, petits épineux, céleri, concombre, poivron, radis, cébette et fêvete, reste toute l'année à la carte. Des légumes frais cultivés par les derniers paysans de Roquebrune, de Menton et de quelques villages de l'arrière-pays : Sospel, Gorbio ou Tende. Des poissons évidemment issus de la pêche locale. Plus rares ou méconnus, la poutine, l'alevin de l'anchois, délicieux frit, en beignet, gratin ou même cru, les mouscardins ou encore la girelle royale, remportent un énorme succès auprès des amateurs de petite pêche.

Au Roquebrune, le client choisit le crustacé (encore vivant) ou le poisson qui lui sont présentés avant préparation. Dans la salle im-

maculée ou bien en terrasse, la mer droit dans les yeux, un repas chez ces trois « drôles de dames » est un pur bonheur.

Jeanne Moréni-Garron,
du français aux marmites

« Je n'ai d'autre prétention, précise Jeanne Moréni-Garron, que de perpétuer la mémoire des goûts d'hier, ceux de mon enfance, mais, bien sûr, en y apportant ma touche personnelle. » Avant de faire de la cuisine son métier, Jeanne fut un temps professeur de français. « Depuis toujours, je faisais à manger pour les amis et la famille. » Chacun l'encourageait : « Tu devrais ouvrir un restaurant ! » Ils insistent tant et si bien que Jeanne franchit le pas... à 40 ans ! « Désormais, ajoute-t-elle en riant, ils paient pour manger chez moi ! »

Son chez elle, ce fut d'abord La Table d'Albret, rue Sainte-Cécile, où le Tout-Marseille se pressait pour déguster les spécialités de cet autre Sud que Jeanne affectionne particulièrement : cassoulet, daube au madiran, jarret de porc braisé ou pâtes fraîches au foie gras. Puis, en 1989, Jeanne et Jacques Moréni rachètent un local vétuste, sous l'ancienne corderie royale. Une année de travaux sera nécessaire pour que naissent Les Échevins. Au XVII^e

siècle, l'actuelle salle à manger aurait abrité des centaines de baignards en partance ou de retour des galères.

Aujourd'hui, la cuisine de Jeanne fait la part belle à la Provence et à Marseille (dont Jeanne est native). Sont inscrits aux menus (d'un étonnant rapport qualité/prix), les vrais pieds paquets ; la boudroie cuite au four, arrosée d'un jus au fenouil ; l'authentique bouillabaisse ; le pavé de loup à l'huile d'olive ou les filets de rougets d'ici à la tapenade, maison elle aussi. Pas étonnant que Richard Anconina et Christophe Lambert en aient fait leur cantine. « Pourtant, confie Jeanne, et si on apprécie que des stars viennent chez nous, le plus beau compliment qui m'ait été jamais adressé, je le dois à un de nos habitués. Après la fermeture annuelle, il s'est écrié : « Ah, vous avez enfin rouvert, il était temps, j'en avais marre de manger au restaurant ! »

Le Roquebrune (une étoile au Michelin) 100, corniche inférieure, 06190 Roquebrune-Cap-Martin

Les Échevins 44, rue Sainte, 13001 Marseille.

***Bibliothèque
et Archives
nationales***

Québec 

La Presse

17 août 2001

Page B8 manquante