



La folie
Spandex

Page 5

Boit-on trop
de vin?

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 26 JANVIER 2001

DES CIGARES ET DES FEMMES



Gisèle Blier, cliente au Cigare Club Etcetera, fume le cigare en compagnie de la consultante Stéphanie Lyonnais et de la propriétaire Rose Petraroia.

Le cigare, délogé par la cigarette dans les années 20, reprend peu à peu le terrain perdu et s'impose au même titre que le vin comme objet de plaisir auprès des femmes.

LAMIA GRITLI
collaboration spéciale

QU'ONT EN commun George Sand, Demi Moore, Valérie Kéréver, Nicole Gamache et Stéphanie Lyonnais? Le cigare, bien sûr. Lequel marque, depuis quelques années, un retour en force, non plus comme symbole de richesse et de masculinité, mais comme objet de plaisir. Délicatement, le barreau de chaise envahit l'univers des femmes.

Au XIX^e siècle, d'illustres auteurs comme George Sand et Colette affichaient un air provocant avec leur smoking, leur chapeau haut-de-forme, et leur havane. Elle avaient adopté une mode lancée par les dandys. Pour ces épicuriennes, coupables d'excentricité et d'arrogance, le cigare n'était pas seulement un petit rouleau de feuilles que l'on fume. Il était, comme le pantalon ou le chapeau, une manière de rompre avec l'image de la femme traditionnelle, prisonnière d'une féminité trop encombrante et stéréotypée.

Aujourd'hui, les héritières de George Sand courent les rues de Paris, de Montréal, de New York, et peut-être même de Tunis et de Beyrouth. Le cigare, peu à peu délogé par la cigarette dans les années, reprend du terrain et s'impose au même titre que le vin comme objet de plaisir, adopté par des femmes de tout âge et de tous les strates sociales.

L'offre est immense, les prix baissent et plusieurs restaurants ont maintenant leurs salons de cigare, sans parler des clubs. Les femmes n'hésitent plus à s'afficher, un corona à la main. S'il existe, à Paris, un club de cigares exclusivement réservés aux femmes, au Québec, c'est dans des clubs mixtes (Société Cigare, à Québec, Cigare Club Etcetera, à Montréal, Confrérie du cigare «Olor Dominicain», à Granby, etc.) qu'on retrouve le plus souvent les fumeuses de cigare... au grand dam des «machos».

Michelle Ledoux, 34 ans, éducatrice en garderie, fumait la cigarette. Mais voilà, depuis deux ou trois ans, elle a découvert le cigare.

Le juste milieu, selon elle. De l'initiation au club Etcetera, aux lectures spécialisées, elle en a pris l'habitude. «L'été je vais moins au club, puisque je peux moins à l'extérieur, mais l'automne et l'hiver, j'y suis une fois par semaine», confie-t-elle. Pourquoi fumer le cigare? Pour la détente. Après une longue semaine de travail, «prendre une bonne Guinness avec un cigare tout en lisant le journal, c'est le summum de la détente».

Comme d'autres Québécoises, Michelle Ledoux ne s'embarrasse pas des clichés. Les hommes sont agréablement surpris de la voir un petit module à la main. Novice, elle ne se promène pas encore avec son humidificateur, sa guillotine et tutti quanti. Et si elle le faisait? «Je pense que ces hommes seraient davantage impressionnés», rétorque-t-elle.

Le Club Etcetera, rue Saint-Denis, à Montréal, a vu le jour le 21 septembre 1999. Une dizaine d'amis se réunissaient pour déguster les nouveaux produits sur le

marché. Aujourd'hui, le club compte environ 60 membres, dont deux femmes.

À Québec, Société Cigare regroupe aussi une soixantaine de membres. Mais pas une seule femme. «Au grand malheur des hommes», s'exclame le propriétaire Larry Jacquard. Mais celles-ci se montrent toutefois nombreuses aux soirées «diners-cigares», données à la même adresse,

précise M. Jacquard.

«Bien que les femmes fassent partie de la catégorie des fumeurs sociaux, elles viennent une fois par semaine ou une fois toutes les deux semaines. Mais elles viennent régulièrement. Lors des diners-cigares, elles forment le quart de la clientèle, ce qui représente une forte

augmentation par rapport aux années précédentes où elles n'étaient que 5%», indique-t-il.

Une passion délétère, le cigare? «Malheureusement, comme toutes les bonnes choses, ça fait mal. Vous savez, manger trop de camembert n'est pas meilleur pour la santé. C'est le même principe pour le

cigare», souligne Alexandre Wolosianski, propriétaire du Whisky Café, avenue Bernard, à Montréal. Le cigare, dit-on, est un plaisir dont le danger ne s'exprime que dans l'excès. Ce qui n'empêche pas Santé Canada de déclarer que le taux général des décès des suites de cancers est de 34 % plus élevé chez les fumeurs de cigares que chez les non-fumeurs.

«La présence des femmes dans les clubs de cigare n'a rien d'exceptionnel, ajoute Alexandre Wolosianski. Partout ailleurs, les femmes investissent les domaines autrefois réservés qu'aux hommes. Et puis la société évolue.»

Vraiment? Nicole Gamache n'est pas de cet avis: «On vit dans une société aseptisée, qui affiche une certaine intolérance envers les fumeurs de cigare», affirme-t-elle. Les «Ah! tu fumes le cigare», c'est du déjà-vu pour cette courtière en immobilier, qui fut la première femme de la Confrérie du cigare «Olor Dominicain», fondée en 1999 par Michel Iannantuono.

Le Cigare Club Etcetera, situé au 4115, rue Saint-Denis, prépare une soirée-cigares pour femmes dans le cadre de la Journée mondiale des femmes, le 8 mars.

Suite du dossier en B3

«On vit dans une société aseptisée, qui affiche une certaine intolérance envers les fumeurs de cigare.»

CHAQUE MINUTE COMPTE

cyberpresse.ca



BANDE À PART



Fortin - St-Jean

COGNAC



Photothèque MICHEL GRAVEL, La Presse

Un cognac de la maison Courvoisier et un armagnac de Caussade

Question d'étiquette

SIX TERROIRS se partagent la région délimitée de Cognac, soit, dans l'ordre décroissant de prestige, la Grande Champagne, la Petite Champagne, les Borderies, les Fins Bois, les Bons Bois et les Bois ordinaires. Et traditionnellement les maîtres de chais cognaçais procèdent à des assemblages. Il a donc fallu adopter une classification d'âge pour définir le cognac proposé.

> VS (Very Special) ou ★★★ (trois étoiles) : assemblage dans lequel l'eau-de-vie la plus jeune a vieilli en fût de chêne au moins quatre ans et demi.

> VSOP (Very Superior Old Pale) : la plus jeune est âgée de quatre ans et demi à six ans et demi.

> Napoléon, XO, Hors d'âge : la

plus jeune a au moins six ans et demi.

La plupart des eaux-de-vie entrant dans un assemblage sont souvent beaucoup plus anciennes que ce qu'exige la réglementation.

Le terme « fine » désigne une eau de vie d'AOC : « Fine Champagne » (au moins 50 % de Grande Champagne et le reste de Petite Champagne), Grande Fine Champagne (100 % Grande Champagne), etc.

Au-delà de ces dénominations, certaines maisons ont inventé pour leurs « cuvées de prestige » des noms de baptême originaux : « Paradis » et « Richard Hennessy » chez Hennessy, « Cordon bleu » chez Martell, « Extra » chez Frapin, « Très vénérable » chez Delamain, « Âge des fleurs » et « Âge des épices » chez Léopold Gourmel, etc.

Du passé compassé au futur prometteur

ALAIN SARRAUTE
Le Figaro

AUSSEI EXTRAORDINAIRE que cela puisse paraître, c'est le cognac qui a fait la fortune du whisky. Parce que, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les vignobles des Charentes furent décimés après beaucoup d'autres en France par le phylloxéra, puceron yankee qui provoque le pourrissement des racines. Brutalement privés de leur eau-de-vie favorite, les Anglais se tournèrent vers ces « blends » tout juste inventés par un certain Andrew Usher pour séduire leurs palais rétifs à la rudesse des « single malt cask strength », dont on se régalaient pourtant depuis des siècles dans tous les villages d'Écosse. On connaît la suite.

Cela pourrait n'être qu'anecdotique. C'est pourtant là qu'est né un véritable quiproquo entre le cognac et les Français. Persuadés à juste titre de l'excellence des eaux-de-vie de Grande Champagne ou de Fins Bois patiemment vieillis, ils ne les connaissent aujourd'hui qu'en digestifs, dégustés à petites lampées, mariés à un Davidoff no 2 ou à une conversation de salon époque Chardonne. Mais oublient que, dans le reste du monde, des amateurs très éclairés se régalaient de cognacs jeunes allongés d'eau ou de tonic pour un simple long-drink, et même d'excellents XO servis sur des glaçons qui en atténuent le feu.

Les Cognacais ont médité la leçon. Ils relancent aujourd'hui la délicieuse tradition de la fine à l'eau, devenue dans les années 50 le « dry pale » pour les mêmes raisons que plus tard Claude Moine se fit Eddy Mitchell. Une marque, la première du secteur, a déjà

réussi cette reconversion : avec Pure White, que sa dénomination, sa qualité, son prix et même la forme de sa bouteille classent d'emblée dans la catégorie de ses rivaux écossais, Hennessy s'est installé avec un succès qui va grandissant aux heures apéritives et à celles d'après minuit. Mais, sur l'étiquette, le mot « cognac » n'apparaît qu'en caractères minuscules : il s'agit d'un produit nouveau, voulu et vendu comme tel, qui s'impose par l'excellence en gommant toute référence au passé.

En revanche, il est comme le premier maillon d'une gamme qui comprend aussi des eaux-de-vie d'exception comme le XO, le Paradis, voire le Richard Hennessy réservé à une élite de connaisseurs : une progression qui, ne serait-ce que par celle des prix, conduit peu à peu à boire moins pour déguster meilleur.

Poursuivant cette démarche qui privilégie le plaisir, Hennessy prône parallèlement le « XO on the rocks » : le plus fameux des XO, il est comme une référence consommé sur quelques cubes de glace. Les puristes, qui hument longuement et savamment par le nez, vont hurler au sacrilège... et ils auront raison pour eux : le froid anesthésie les arômes. Mais 80 % des consommateurs de cognac dans le monde l'apprécient essentiellement en bouche, ce qui est quand même la finalité d'une eau-de-vie. Qui pourrait contester un plaisir sincère ? D'autant que, expérience faite, le breuvage est délicieux. Mieux encore, c'est sans doute le plus adapté à la dégustation d'un bon cigare : la fraîcheur de l'un adoucit le feu de l'autre, les arômes de terroirs se croisent et se complè-

tent, les saveurs nées du raisin et du tabac se mêlent et s'épousent, et les uns et les autres participent également à la plénitude de l'instant sans jamais la compromettre. L'essai est irrésistiblement convaincant.

D'autres maisons, attachées à la quintessence des grandes eaux-de-vie charentaises et à leur épanouissement en fin de repas, s'en tiennent obstinément à la tradition : Delamain (qui n'assemble que des productions de Grande Champagne, réputée le meilleur terroir), Léopold Gourmel (qui a pris un parti radicalement inverse : Fins Bois et Petite Champagne uniquement), Frapin (qui possède en Grande Champagne le château Fontpinot, plus grand domaine viticole de toute la région avec 300 ha, dont 200 de vignoble), Hine (qui s'est fait une spécialité des « early landed », vieillis en Grande-Bretagne avant d'être rapatriés et embouteillés), A. de Fussigny (qui ne cesse de défricher de nouvelles pistes, le vieillissement en anciens fûts de bourbon par exemple), Moyet (réputé pour ses très vieilles eaux-de-vie), et encore Raymond Dudognon ou Raymond Ragnaud.

De grandes marques comme Martell, Rémy Martin ou Courvoisier (dont la notoriété ne doit pas banaliser la grande qualité) avancent encore à pas feutrés dans cette reconquête du marché français par des chemins détournés. Sacralisées sur tous les marchés du monde, elles semblent hésiter à renverser la vapeur. Ce qui serait en effet une erreur. L'enjeu consiste à conquérir l'instant apéritif sans pour autant abandonner le moment digestif. Ni pousser à la consommation, simplement la changer.



Photothèque MICHEL GRAVEL, La Presse

Le cognac est aussi présenté en coffret de six bouteilles de 50 ou de 375 millilitres.

Pourquoi? Parce que...

Q Pourquoi ne trouve-t-on presque jamais de cognac millésimé ?

R D'abord parce qu'une bonne part de son exception tient à la virtuosité des assemblages entre eaux-de-vie d'années différentes, voire de terroirs différents. Le résultat final est alors réputé avoir l'âge du plus jeune de ses composants. En outre, depuis 1946, chaque producteur est tenu de prouver la véracité de toute mention d'année sur l'étiquette. Pour cela une seule référence : le registre du BNIC (Bureau national interprofessionnel du cognac) créé en 1946. Suspendue en 1962, l'autorisation de millésimer est de nouveau accordée depuis 1989 à quelques rares maisons, dont Delamain.

Q Pourquoi ces appellations « Grande Champagne » et « Petite Champagne » ?

R Parce qu'elles désignent des sols riches en craie et en calcaire, tout à fait comparables à ceux de la Marne. L'analogie s'imposa tout naturellement.

Q Pourquoi Napoléon ?

R Sans doute parce que, dans les années 1900, un grand cognac datait au moins du Second Empire, donc d'avant le phylloxéra qui ravagea le vignoble à partir de 1860 environ (Napoléon III). Courvoisier en fit même un emblème.

Q Pourquoi le cognac ne vieillit-il pas en bouteille ?

R Parce qu'une eau-de-vie évolue grâce aux échanges avec l'air ambiant. Avant embouteillage, le phénomène s'active à travers la paroi du fût et sur toute sa surface ; après, il n'y a plus que celle du bouchon, ce qui limite considérablement le processus, même si théoriquement il ne disparaît pas complètement. Précision : de 50 à 60 ans de fût constitue un maximum ; ensuite, les eaux-de-vie sont transvasées dans des dames-jeannes.

Q Pourquoi, en cas de crise, les Cognacais ne peuvent-ils produire du vin de table ?

R Parce que pour faire un grand cognac, il faut d'abord un vin aussi acide que possible, donc imbuvable en tant que tel...

Ce soir

12 500 000 \$



LE CIGARE

Prestige, pouvoir et virilité



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, La Presse ©

LAMIA GRITLI
collaboration spéciale

Tout a commencé avec le boom du cigare au début des années 1990. L'augmentation de la production mondiale, le rôle joué par des grands magazines spécialisés, comme le bimestriel américain *Cigar Aficionado*, ne sont pas à négliger. Ajoutée à cela, l'introduction par les cinéastes du cigare comme figure de style dans leurs films.

Charles Chaplin a utilisé cet accessoire comme hyperbole dans la mise en scène du personnage de l'opresseur, souvent riche et perfide dans son imaginaire. Quant à l'inspecteur Columbo, il analysait les crimes les plus complexes au rythme des volutes... Viennent les westerns de Sergio Leone dans lesquels Clint Eastwood ne se départ jamais d'un petit cigare noir. Eastwood exprimait alors la ruse et l'impertinence, mais aussi le charme qu'on lisait dans son regard perçant. Et puis la thématique du cigare dans le cinéma pornographique...

Ainsi le cigare a traversé le temps et l'espace. Il a symbolisé tour à tour le prestige arrogant de la bourgeoisie industrielle, le pouvoir politique ou militaire, la virilité. Il a été aussi la signature d'éminentes figures du passé et du présent : Andrew Johnson, Sigmund Freud, Winston Churchill, Ernest Hemingway, Nixon, JFK, Castro et enfin Bill Clinton, qui a exploité la métaphore sexuelle du barreau de chaise dans l'épisode du « Monicagate ».

Jusqu'à là, la femme n'était que l'image blonde ou brune, une avenante expression au service de la symbolique masculine du cigare. George Sand et Colette avaient pourtant fait la révolution. Or, avec ce boom des années 90, d'autres femmes se sont emparées du cigare et l'ont façonné à leur image. Actrices et top modèles affichent à la une des magazines leur passion du barreau de chaise. Demi Moore, Gina Gershon, Claudia Schiffer ou Linda Evangelista — se voulant également les héritières des précurseuses de la Belle Époque, Greta Garbo, Bette Davis et Marlene Dietrich —, n'hésitent pas à révéler les secrets de leur premier cigare. Elle évoquent cette passion en termes de célébration. Variation sur les



Le mannequin vedette Claudia Schiffer aime bien griller un cigare de temps à autre.

mêmes thèmes peints par leurs sœurs québécoises et françaises.

Aujourd'hui encore, d'autres femmes dépassent les frontières des *cigar bars* pour investir le monde de la production. À Cuba, Emilia Tamyayo est la première femme gérante d'une des plus grandes manufactures (El Laguito) de puros. Un peu partout aux États-Unis, des femmes sont propriétaires de boutiques de cigares, ces chasses gardées du sexe fort.



Bill Clinton a exploité la métaphore sexuelle du barreau de chaise dans l'épisode du « Monicagate ».

| CAPE ET VOLUTES |

Un club de cigare exclusivement féminin

LAMIA GRITLI
collaboration spéciale

À LA TÊTE d'une agence de relations publiques spécialisée dans les vins et la gastronomie, Valérie Kéréver est une des quatre fondatrices de « Cape et volutes » : le premier et unique club de cigare féminin en France.

Valérie fumait le cigare depuis plusieurs années avant même l'ouverture du club, il y a quatre ans. C'est le discours « intéressant » des amateurs du barreau de chaise qu'elle côtoyait dans son milieu de travail qui a piqué sa curiosité. Elle s'est dit : « Tiens ! ce serait marrant de créer un club parce que fumer seule dans son coin, ce n'est pas évident. »

Les quatre amies se sont rencontrées au sein d'un club mixte et ont décidé de lancer Cape et volutes, histoire de se retrouver entre copines et de passer des soirées « rigolotes », tout en faisant mieux connaître le produit. « Telles étaient les ambitions. Mais très vite, le bouche à oreille a fonctionné. Et puis, comme c'était dans une période où l'on parlait beaucoup des femmes et du cigare, de 12 membres la première soirée, on est passé à 25 », explique-t-elle. Depuis, ces femmes se réunissent toutes les six semaines. Selon Valérie Kéréver, 39 ans, le club a une âme qu'il ne veut pas perdre : il reste ouvert à toutes les femmes, peu importe leur classe et leur âge. Seule exigence : nourrir la passion du cigare.

Au cours de ces soirées, rien n'est laissé au hasard. Surtout pas le vin, car la recherche des arômes passe, selon Valérie Kéréver, par la dégustation des vins, « un autre plaisir qui doit accompagner le cigare et non le dominer ». L'harmonie des mets fait aussi partie de la cérémonie. « À Cape et volutes, les femmes commencent à se connaître, certaines sont devenues très amies. Ce club nous permet de sortir du contexte professionnel. De plus, les femmes ne se comportent jamais tout à fait de la même façon. C'est très convivial, cela fait très « dîner d'amies » qui se retrouvent chaque mois ou

Pour allumer, oublier les briquets à essence, ils dénaturent goût et parfum du cigare. Mais va pour une allumette.

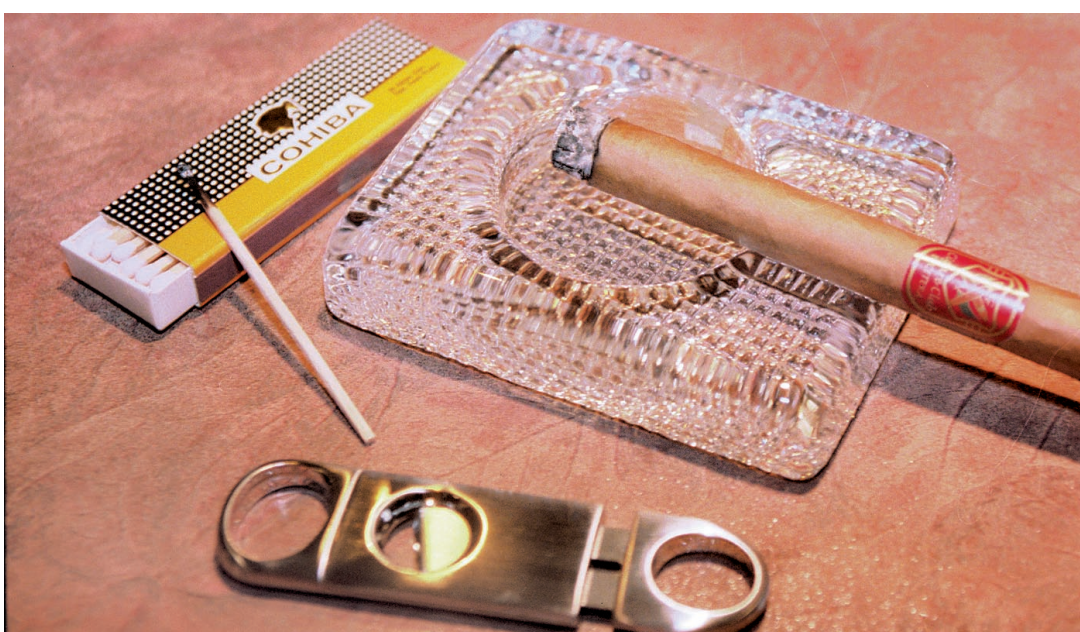


PHOTO ALAIN ROBERGE, La Presse ©

Vous prenez une guillotine et coupez la tête du cigare, en prenant soin de ne pas abîmer la calotte qui termine la cape. La dégustation se fait par petites touches.

presque et se racontent les potins, les bonnes adresses de restaurants, de fromageries, leur vie en famille... », précise Valérie Kéréver.

Et à la fin de la soirée ? Un dernier cigare, bien sûr ! Le rituel peut alors commencer. La dégustation se fait par petites touches. L'état d'esprit est très particulier, les sens éveillés afin de privilégier ces instants. Puis, vous prenez un cigare, vous touchez et regardez sa cape (son enveloppe ou sa robe), pour juger de son apparence. Vous tâchez aussi pour vérifier le gras de la cape et estimer la densité de la tripe (l'intérieur composé de trois feuilles de qualités différentes qui, unies, donnent au cigare sa personnalité : force, arôme, richesse) et comme un verre de vin, vous le humez pour profiter de ses arômes. Ensuite,

vous prenez une guillotine et coupez la tête du cigare, en prenant soin de ne pas abîmer la calotte qui termine la cape. Pour allumer,

oublier les briquets à essence, ils dénaturent goût et parfum du cigare. Mais, va pour une allumette (ou une torchère). Chauffez légèrement le pied du cigare sans le mettre en contact avec la flamme et sans tirer sur le cigare... Une fois allumé, le bout du cigare doit présenter une incandescence uniforme et plane. Vous tirez ensuite quelques bouffées, courtes et régulières. Dégustez.

Ainsi va crescendo le plaisir des bons vieux tabacs mûris et vieilliss, pleins de parfums poivrés, vous diront-elles.

Par ailleurs, les portes de Cape et volutes ne sont pas complètement fermées aux hommes, puisqu'elles accueillent une ou deux fois par an les maris afin de leur faire partager la passion d'un Cohiba ou d'un Monte Cristo... afin surtout que les douces moitiés ne se sentent pas exclues ! Mais, les « Volutes » parisiennes fréquentent ouvertement d'autres clubs mixtes. Faut-il conclure que le temps où Serge Gainsbourg chantait Dieu est un fumeur de havanes est révolu ? Que les métaphores sexuelles caractérisant le cigare et, par contagion, la femme qui le fume, se sont effacées ?

Pourtant, il s'agit d'une évolution forte-

ment et agréablement ressentie en France et en Europe. « Comme on se réunit pour le côté épicurien de la chose, il n'y a pas de femmes qui sont provocantes dans leur façon de fumer, elles ne ressentent pas une gêne ou encore un regard agressif ou vicieux de la part des hommes, parce que finalement elles se comportent elles-mêmes un peu comme des hommes », souligne Valérie Kéréver. Selon elle, le regard sexué ne déambule pas dans le Paris moderne ; il est l'apanage de la France du terroir ou encore des sociétés puritaines.

D'autres adeptes voient d'un oeil différent cette nouvelle tendance, qui pousse les femmes à se liguer et à profiter, en solitaires, loin des regards masculins, de ce plaisir renouvelé. « Il ne faudrait pas que les femmes se croient bien entre elles », dit un membre du club cybernétique français de cigare, Volutes.net. « Le mélange en bonne intelligence me semble être la voie la plus prometteuse et aussi la plus rentable pour les fabricants de modules qui se font fort de développer des cigares pour les palais féminins, ajoute-t-il. Le plus simple est de fumer les cigares qui nous plaisent et de laisser de côté les tristes arguments et autres comparatifs. »

D'un autre côté, M. X.net estime que si les portes des clubs de cigare masculins ont longtemps été fermées aux femmes, c'est parce que les hommes croient être bien entre eux : « Erreur fatale comme dans Windows », lance-t-il.

Au-delà des frontières parisiennes, différentes versions de Cape et volutes existent en Suisse, aux Pays-Bas, en Allemagne et au Luxembourg. À Amsterdam — Valérie Kéréver y était avec six autres membres de son club il y a quelques mois —, le tandem femme/cigare est on ne peut plus à la mode. En septembre dernier dans un des plus grands restaurants d'Amsterdam, plusieurs femmes, dont Lucette M. Faber, historienne du vin, ont participé à une rencontre d'experts sur le thème « accords cigares et vins ». Selon Jan Rook, journaliste néerlandais qui était présent à cette rencontre, l'alliance femmes-cigares est un « hot item » aux Pays-Bas. Néanmoins, cette alliance, reprend Valérie Kéréver, tarde à devenir européenne. Faute de budget, de temps et à cause de la distance, en Europe, les clubs exclusivement féminins ne parviennent pas encore à accorder leurs cigares !

Le site de Canal+ présente huit courts métrages en compétition

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

MERCREDI, je vous parlais du Sundance Online Film Festival (www.sundanceonlinefilmfestival.org) qui présente 18 courts métrages jusqu'au 28 janvier. Eh bien ! il n'est pas le seul événement cinématographique à innover de la sorte, puisque que le festival du court métrage de Clermont-Ferrand, en collaboration avec la chaîne française CanalPlus (www.canalplus.fr), diffuse huit films en compétition. À compter d'aujourd'hui et jusqu'au samedi 3 février 2001, le site de Canal+ présente huit courts métrages en compétition. Au programme : *Au premier dimanche d'août* de Florence Mialhe, *L'Embel-*

lie de Jean-Baptiste Errecia, *Fini Zayo* de Jean-Luc Greco, *Il est difficile de tuer quelqu'un même un lundi* d'Éric Valette, *Peau de vache* de Gérard Hustache, *Le Goût du couscous* de Claude Dut, *Un couteau dans les fourchettes* d'Alain Cagnol et Jean-Loup Fellicioli, *Granturismo* de Denis Thybaud, et finalement un film d'angoisse et d'horreur dans la grande tradition du genre, *La Malédiction de la mamie des frères Mazoutte*. Bon cinéma !

ON PEUT aussi mentionner les télévisions sur le Net ; il y a celles qui diffusent uniquement sur Internet et les chaînes traditionnelles qui offrent des extraits de leurs émissions ou carrément l'intégralité de leur programmation en temps réel. Elles seraient 650 selon le

site LoftTV (www.loftv.com) ou 411 selon le site COMFM (www.comfm.com). Peu importe, ça fait beaucoup lorsqu'on cherche quelque chose à voir en particulier ou, tout simplement, si on veut faire du *cliking* (dérivé branché du célèbre *zapping* de la chroniqueuse de *La Presse* Louise Cousineau), pour survoler l'offre. Évidemment, si vous avez pris la bonne habitude de me lire tous les jours, c'est déjà un bon départ ! Mais vous pourriez également consulter le site LoftTV, qui se veut le télé-horaire des télé du Web. Je vous préviens, toutefois, si vous n'êtes pas branché en haute vitesse, Sympatico ou Vidéotron, vous allez trouver le temps long, car le site est lourd et il nous conduit souvent vers des sites qui n'offrent que du contenu pour gens branchés en haute vitesse.

AUJOURD'HUI, au site français de clavardage CanalChat (www.canalchat.com), deux rencontres à souligner. D'abord, pour les amateurs de ski, à 10h, une rencontre avec Bernard Chevalier, président de la Fédération française de ski à la veille des championnats mondiaux, en Autriche. Et puis à 13h, pour les amateurs de nouveautés technologiques, Patrick Beja, le correspondant spécialiste des jeux vidéo de Canal Chat, sera en ligne, du Japon, pour répondre à vos questions et probablement clarifier toute cette histoire autour du fabricant Sega, qui cesserait-il de produire sa console de jeu Dreamcast.

Bruno Guglielminetti

L'été sera jaune, rose corail et bleu aquatique

Agence France-Presse

LILLE — La femme de l'été 2002 sera ensoleillée, les tendances textiles de cette saison déclinant le jaune dans toutes ses nuances, du rose corail au bleu aquatique, ont annoncé les organisateurs du salon européen Tissu Premier qui se tiendra mardi et jeudi prochains, à Lille.

Les tissus, présentés par 428 exposants européens, dont 400 tisseurs, jouent sur les demi-teintes, dans une gamme ouverte, privilégiant la lumière et la transparence dans une déclinaison du jaune, du naturel bois au rose saumoné et or.

Ce déploiement de pastels sera complété par des touches de bleus denses et aquatiques, jouant sur la transparence, des rouges francs « esprit sport » et des teintes neutres cuivrées ou métallisées.

Les tisseurs ont travaillé la matière dans deux versions : « vintage », pour un effet usé, et « clean », pour des matières nettes, aux effets plastifiés ou nacrés, surtout déclinées dans la section de tenues sport (88 exposants).

Tissu Premier, qui table sur plus de 10 000 visiteurs, met cette année l'accent sur la présentation « d'une filière verticalisée qui regroupe à la fois confectionneurs, distributeurs et acheteurs », a expliqué Jehan Quettier, le directeur du salon.

« Dans une région qui se tourne de plus en plus vers la distribution, nous voulons être un laboratoire du textile, parlant sur la diversification et le développement d'internet », a-t-il souligné.

Outre les traditionnels forums enfant, femme et unisexe, le salon présente pour la première fois un espace spécialement réservé aux hommes et s'est associé à un autre salon, Indigo, où 25 exposants présenteront des dessins et ébauches.

Au salon Tissu Premier, la France reste le pays le plus représenté avec 194 tisseurs, suivie de l'Italie (68) et de l'Espagne.



L'équipe de goûteurs Millstone Personal Blends a lancé l'idée d'offrir du café personnalisé.

Vous aimez la salsa piquante? Vous aimerez notre café!

Un questionnaire permet de créer des cafés personnalisés

MARIE ALLARD

PRÉFÉREZ-VOUS le chocolat au lait ou le chocolat noir ? Votre steak, il doit être saignant ou semelle de botte ? Et votre salsa, vous la choisissez douce, ou pleine de piments ? Il est important que vous le sachiez, pour pouvoir commander du café personnalisé.

Hein ? Eh oui, du moins selon ce qu'affirme Procter & Gamble et sa division Millstone Personal Blends, qui vend du café de toutes sortes. Offrir des grains à saveur de brownies ou de crème brûlée (oui, oui) n'était plus suffisant pour Millstone, qui tient à innover. Son équipe de goûteurs de café a donc lancé l'idée d'offrir du café personnalisé.

Un problème demeurait tout de même. En effet, comment évaluer le goût de chaque amateur de café sans aller rôder autour de la cafetière qui traîne sur son comptoir de cuisine ? Les experts de Millstone pensent avoir trouvé la solution en proposant un questionnaire sur leur site Internet.

En allant à www.personalblends.com, chaque cafénovore se voit présenter une liste de 11 questions devant cerner ses préférences gustatives. Si les questions « Comment aimez-vous la torréfaction de votre café ? »

ou « Appréciez-vous les cafés amers ? » semblent logiques, d'autres surprennent. C'est ainsi que le consommateur se fait demander « Quelle cuisson aimez-vous pour vos légumes ? », sans compter les questions sur ses préférences en matière de viande, de salsa et de chocolat.

« Ces questions peuvent étonner », reconnaît Erin Flowers, une porte-parole de Procter & Gamble basée à Cincinnati, en Ohio. « Mais nos experts goûteurs de cafés pensent que la façon dont les gens apprécient différentes saveurs indique très bien comment concocter un café qui leur plaira. »

Le questionnaire de Millstone avait déjà existé, sous une forme préliminaire, il y a quelques années. La nouvelle version est pour sa part offerte depuis novembre 2000. Quant à savoir si les adeptes de café personnalisé sont nombreux, ça reste à voir. Mme Flowers assure que « le site est beaucoup visité et que la compagnie est satisfaite de cet achalandage », sans toutefois donner de chiffres précis.

Quoi qu'il en soit, si le café perso est populaire, c'est peut-être parce que son utilisateur peut baptiser son mélange — du nom de sa douce, pour la Saint-Valentin, par exemple — ou parce que le café est livré à sa porte... Probablement pas à cause de la salsa ou des légumes !

La Thalidomide réapparaît dans la lutte contre le cancer

Agence France-Presse

LONDRES — La thalidomide, un médicament interdit dans les années soixante pour avoir causé des malformations à des milliers d'enfants, est actuellement testée pour soigner le cancer du poulmon, ont annoncé hier des scientifiques britanniques.

« Dans l'esprit des gens, la thalidomide a d'horribles connotations », a reconnu le Pr Gordon McVie, directeur de la « Cancer Research Campaign » lors d'une conférence de presse à Londres.

« Mais elle a fait l'objet d'un réexamen complet des biologistes qui sont en train de lui découvrir des propriétés tout à fait extraordinaires », a-t-il ajouté.

De premiers tests, financés par son association, ont été entrepris avec succès sur des volontaires atteints de cancers du poulmon dans deux hôpitaux de Londres, le Guy's Hospital et l'UCL/Middlesex Hospital, a expliqué M. McVie.

Selon lui, ce petit groupe de patients atteints de cancers du poulmon jugés inopérables a constaté une amélioration après la prise du médicament, qui réduirait les tumeurs et empêcherait leur récurrence.

Une autre série d'expérimentations va être lancée, dont les résultats devraient être publiés dans 18 mois, a déclaré le médecin. Si les vertus de la thalidomide étaient confirmées, elle pourrait être testée pour d'autres cancers, a-t-il souligné.

Créé en 1958 par le groupe Distillers pour soulager les femmes enceintes victimes de nausées du matin, fréquentes au cours des premiers mois de grossesse, la Thalidomide avait dans un premier temps connu une immense popularité dans le monde.

Mais elle avait été retirée du marché environ trois ans plus tard, après la découverte de graves malformations sur quelque 10 000 enfants nés sans bras ou sans jambes des mères à qui elle avait été prescrite.

Quelque 400 victimes de la thalidomide sont toujours en vie au Royaume-Uni et environ 5000 autres à l'étranger.

LIQUIDATION DE JANVIER

A. Gold & Sons

Sélection du gérant, habits 2 ou 3 boutons **Solde** rég. 4955-6955 **149\$ à 219\$**

Vestons sport 100 par magasin **Solde** rég. 2955-4955 **79\$ à 129\$**

Manteaux laine & cashmere couleurs asst. 100 par magasin **Solde** **158\$ à 198\$**

Place Vertu, Ville Saint-Laurent & 7080 Avenue du Parc, Mtl

LIQUIDATION URGENTE

Vaste sélection de tapis persans et orientaux

À LA DEMANDE DE BANQUES

Heriz Persians Rugs a été forcée de payer toutes les dettes exigibles en l'an 2000. En conséquence, nous devons liquider tout notre stock de marchandises au prix coûtant. De magnifiques tapis persans et orientaux seront mis en vente à des prix incroyablement bas, une occasion en or de se procurer le tapis de son choix parmi notre vaste sélection.

DE 100\$ À 1800\$

Dépêchez-vous et profitez d'une collection fabuleuse de tapis persans et orientaux noués

Tapis de toutes dimensions de 2 pi x 3 pi à 12 pi x 16 pi. Chemins de passage et d'escalier jusqu'à 22 pi de long. Grande variété de couleurs et de motifs, designs fameux. Tabriz en laine et en soie, Bidjar, Kashan, Heriz, Esfehan à base de soie, Qum pure soie, Mashad, tapis tribaux et beaucoup d'autres!

VEN. 26 JANV. 2001 DE 13 H À 19 H
SAM. 27 JANV. 2001 DE 11 H À 18 H
DIM. 28 JANV. 2001 DE 11 H À 18 H

Endroit :

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI

HÔTEL RUBY FOOS
7655, BOUL. DÉCARIE
MONTRÉAL (QUÉBEC)
(514) 731-7701

HERIZ PERSIAN RUGS

Visa, MasterCard, Américain Express, chèque et argent comptant acceptés

loto-québec résultats

649 Tirage du 2001-01-24

GAGNANTS	LOTS
6/6 2	5 000 000,00 \$
5/6+ 13	72 587,30 \$
5/6 377	2 002,40 \$
4/6 19 567	73,90 \$
3/6 367 214	10,00 \$

Numéro complémentaire: 07

Ventes totales: 22 140 092 \$
Prochain gros lot (appr.): 2 000 000 \$

Québec 49 Tirage du 2001-01-24

GAGNANTS	LOTS
6/6 0	1 000 000,00 \$
5/6+ 0	50 000,00 \$
5/6 13	500,00 \$
4/6 963	50,00 \$
3/6 20 518	5,00 \$

Numéro complémentaire: 14

Ventes totales: 690 922,50 \$

PANCO Tirage du 2001-01-25

06 07 09 13 15	17 26 31 34 35	37 41 46 53 54	55 58 67 68 70
----------------	----------------	----------------	----------------

Extra Tirage du 2001-01-25

NUMÉRO: 616992

Extra Tirage du 2001-01-25

3 4	651 4303
NUMÉRO: 310656	

Le jeu doit rester un jeu

Les modalités d'encasement 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

1/2 PRIX MOBILIERS DE BUREAU USAGÉS

Provenant de

- Surplus des gouvernements
- Bell - Vidéotron - Etc.
- Retours de location

Exemples :

- CHAISES à partir de 10\$
- BUREAUX à partir de 25\$
- CLASSEURS à partir de 50\$

De plus nous fabriquons sur place des meubles de qualité à des prix que seul un vrai fabricant peut offrir.

Exemple : ensemble complet pour l'ordinateur

Huche combinée
Table de travail
Armoire combinée
Classeur latéral
Pupitre avec support

Seulement 499\$

Mont-Blanc LE BROCANTEUR

Dorval
2052, route Transcanadienne (entre le boul. des Sources et l'autoroute 13)
Tél. : (514) 990-4023

Laval
807, boul. Curé-Labelle, Chomedey
Tél. : (450) 688-2662

Tapis de toutes dimensions de 2 pi x 3 pi à 12 pi x 16 pi. Chemins de passage et d'escalier jusqu'à 22 pi de long. Grande variété de couleurs et de motifs, designs fameux. Tabriz en laine et en soie, Bidjar, Kashan, Heriz, Esfehan à base de soie, Qum pure soie, Mashad, tapis tribaux et beaucoup d'autres!

VEN. 26 JANV. 2001 DE 13 H À 19 H
SAM. 27 JANV. 2001 DE 11 H À 18 H
DIM. 28 JANV. 2001 DE 11 H À 18 H

Endroit :

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI

HÔTEL RUBY FOOS
7655, BOUL. DÉCARIE
MONTRÉAL (QUÉBEC)
(514) 731-7701

HERIZ PERSIAN RUGS

Visa, MasterCard, Américain Express, chèque et argent comptant acceptés

Duvets Seulement 9 jours qui reste à ces prix

Duvets à partir de 60\$ Comparez et économisez jusqu'à 99\$

Duvet D'Oie Confort l'été et hiver 260 fils au pouce carré Garantie 15 ans	Une place 149\$ 20 oz Deux places 179\$ 25 oz Grand lit 209\$ 30 oz Très grand lit 239\$ 35 oz
Duvet D'Oie Haute qualité, très chaude 260 fils au pouce carré Garantie 15 ans	Une place 219\$ 40 oz Deux places 269\$ 50 oz Grand lit 299\$ 55 oz Très grand lit 345\$ 65 oz

couettes en duvet
housses de couette
renovation de duvet
nettoyage de duvet
oreillers en duvet

futons
housses de futon
bases de futons
confection sur mesures
coussins

10av. des Pins, O., 287-9276
Mar.-Ven. 11 - 18
Sam. 11 - 17

Av. des Pins
St-Urbain
Prince-Arthur

Futons Plusieurs modèles à partir de 239\$

Recommandé par Le Consommateur Averti Montréal

ungava Magasin du fabricant

Non à la contrefaçon sur le Net

Agence France-Presse

NEW YORK — Le propriétaire d'un site Internet vendant des contrefaçons de produits de luxe, Mark DiPadova, a été inculpé de contrefaçon et de trafic de produits de contrefaçon par le grand jury d'un tribunal de Caroline du Sud, a-t-on appris auprès du bureau du procureur fédéral.

Selon la maison de luxe française Cartier, qui s'est réjouie de l'arrestation et de l'inculpation dans un communiqué, c'est la première fois que le gouvernement américain agit contre un site Internet vendant des produits de contrefaçon.

Le site Internet qu'anime Mark DiPadova est le plus important site de vente de produits de luxe de contrefaçon de toute la toile, selon Cartier.

Mark DiPadova est propriétaire et animateur de fake-gifts.com (imitationcadeaux.com) un site Internet qui vend des imitations de produits de luxe de grande marque comme Cartier, Gucci, Rolex ou encore MontBlanc.

Aussi connu sous les noms de Mark Voiers ou encore Jack Norris, il risque jusqu'à 2 millions de dollars d'amende ou 10 ans de prison pour les trois chefs d'inculpation de trafic d'objets de contrefaçon pour les montres Cartier et Rolex et les stylos Mont Blanc, a précisé le bureau du procureur.

Inculpé le 17 janvier et arrêté cinq jours plus tard, il était toujours en détention provisoire hier. Il peut-être libéré en échange d'une caution de 100 000 dollars US, a-t-on précisé de source judiciaire.

Les animaux rêvent comme nous : de leur vie

FRANCIS TEMMAN
Agence France-Presse

WASHINGTON — Les animaux font des rêves complexes et sont capables de mémoriser de longues séquences événementielles durant leur sommeil, affirme une équipe de chercheurs américains.

Des études précédentes ont montré que l'activité cérébrale des animaux durant le sommeil semblait passer par les mêmes stades que celle de l'homme, mais l'étude parue hier dans la revue *Neuron* apporte des précisions sur le contenu du rêve animal.

« Nous ne savions pas avec certitude si les animaux rêvent de la même façon que nous, c'est-à-dire en revivant des événements ou, du moins, des parties d'événements qui se sont déroulés pendant la période d'éveil », explique l'un des auteurs de ces recherches, le Pr Matthew Wilson, du Centre pour l'apprentissage et la mémoire du Massachusetts Institute of Technology (MIT), situé à Cambridge, près de Boston.

« Nous savons maintenant qu'ils rêvent bien et que leurs rêves sont liés à leurs expériences réelles », ajoute-t-il.

Les travaux des chercheurs ont consisté à apprendre à des rats à courir le long d'une piste circulaire en échange d'une récompense alimentaire.

En enregistrant les schémas d'excitation électrique des cellules nerveuses, les neurones, les chercheurs du MIT ont pu mesurer l'activité cérébrale des rongeurs durant cet exercice, puis durant le sommeil.

Lorsque l'animal court, son cerveau crée un modèle spécifique d'activité neuronale dans l'hippocampe, une partie du cerveau importante pour l'apprentissage et la mémorisation.

Comme chez l'homme, les rats passent par de multiples phases du sommeil, y compris celle du sommeil dit « paradoxal », durant lequel se déroulent une grande partie des rêves. Ce stade est caractérisé par une atonie musculaire complète et un rapide mouvement des yeux (*Rapid Eye Movement*, ou REM).

Chez le rat endormi, les chercheurs ont détecté plus de 40 épisodes de REM. La moitié d'entre eux répétaient la signature exacte de l'activité cérébrale créée durant la course de l'animal éveillé.



PHOTOTHÈQUE La Presse

Comme chez l'homme, les rats passent par de multiples phases du sommeil, y compris celle du sommeil dit « paradoxal », durant lequel se déroulent une grande partie des rêves.

La corrélation était si étroite que les chercheurs pouvaient déduire la position virtuelle de l'animal sur la piste et dire si l'animal était en train de rêver qu'il était arrêté ou en train de courir.

Les scientifiques pensent que le sommeil joue un rôle essentiel dans la formation de la mémoire à long terme, qui a lieu en deux temps : durant l'expérience elle-même, et durant une période de consolidation au cours de laquelle l'expérience est transformée en mémoire à long terme.

Le processus de codage à long terme de la mémoire pourrait intervenir lorsque les souvenirs sont réactivés durant le sommeil.

Mais pourquoi les animaux rêvent-ils d'une expérience donnée et pas d'une autre ? Les scientifiques n'ont pas encore de réponse à cette question. Mais, pense le Pr Wilson, « si nous arrivons à évaluer le con-

tenu de la phase de rêve, nous allons pouvoir tenter de découvrir pourquoi certains événements sont rejoués et pas d'autres ».

Récemment, des chercheurs de l'Université de Chicago avaient établi que, durant leur sommeil, les oiseaux apprennent aussi à chanter quand ils rêvent : ils enregistrent ainsi en mémoire le modèle de production du chant entendu dans la journée et le lisent durant la nuit, en silence.

« Nos données nous conduisent à penser que les oiseaux rêvent de chants », avait expliqué Daniel Margoliash, professeur de biologie organique et d'anatomie.

Il semble donc s'agir là d'un puissant procédé d'apprentissage cognitif, auquel s'intéressent de plus en plus les neurobiologistes, en raison de son application potentielle à l'homme.

22 coiffeurs cibles de la colère des talibans

Associated Press

KABOUL — Les cheveux nonislamiques une fois de plus dans le collimateur des talibans. La police religieuse du régime de Kaboul a jeté en prison 22 coiffeurs, accusés d'avoir coupé les cheveux de plusieurs clients à l'occidentale, ont rapport hier des habitants de la capitale afghane.

Accusée, une coupe de cheveux connue sous le nom de « Titanic » à Kaboul, car copiant celle de l'acteur Leonardo DiCaprio dans le film à succès de James Cameron.

Selon Mohammed Arif, coiffeur à Kaboul, la police du ministère du Vice et de la Vertu — chargé de la mise en oeuvre de la loi islamique à la mode taliban — juge cette coupe de cheveux offensante. La mèche sur le front serait coupable d'interférer avec le bon exercice de la prière, lorsque les fidèles s'inclinent en direction de La Mecque.

Ce même coiffeur précise que 22 de ses collègues ont été arrêtés depuis samedi. On ne savait pas quelle peine ils encouraient, et aucun n'a à ce jour été remis en liberté.

Regina Rubens démissionne

Agence France-Presse

PARIS - La créatrice de mode Regina Rubens a démissionné de ses fonctions de présidente de la société de prêt-à-porter féminin qui porte son nom à la suite d'irrégularités constatées dans les comptes de sa société, a annoncé LVMH hier.

Mme Rubens, qui continue d'assurer la direction artistique de l'entreprise, a démissionné « de ses fonctions de présidente », a indiqué LVMH, qui est actionnaire minoritaire de Regina Rubens Holding à hauteur de 36,4 % du capital.

DE TOUTES LES COULEURS!

Chaque samedi dans La Presse

MONTOIT

BRAVOLVO!



VOLVO S40
Meilleure voiture à vocation familiale 2001*

Louer pour
399 \$
/mo. (48 mois)
avec acompte de 4 095 \$

VOLVO V40
Meilleure familiale 2001

Louer pour
419 \$
/mo. (48 mois)
avec acompte de 3 945 \$



VOLVO
pour la vie

**Un prix bien mérité.
Un prix bien pensé.**

Les experts du journalisme automobile ont accordé des prix convoités aux Volvo S40 et V40. Les concessionnaires Volvo vous l'offrent à un prix des plus avantageux. Vous avez tout à gagner avec la S40 et la V40.

- MOTEUR TURBOCOMPRESSÉ À 160HP
- SACS GONFLABLES FRONTAUX À DÉPLOIEMENT ADAPTÉ
- SIÈGES À PROTECTION ANTICONTRECOUP
- RIDEAUX GONFLABLES LATÉRAUX
- SYSTÈME DE PROTECTION EN CAS DE COLLISIONS LATÉRALES
- CAGE DE SÉCURITÉ EN ACIER HAUTE RÉSISTANCE
- FREINS ABS RÉPARTITION ÉLECTRONIQUE DU FREINAGE
- FIXATION DE SIÈGE POUR ENFANT OU BÉBÉ ISO-FIX.

ASSOCIATION DES JOURNALISTES AUTOMOBILE DU CANADA
AUTOMOBILE JOURNALISTS ASSOCIATION OF CANADA

le groupe
VOLVO

Montréal
UPTOWN VOLVO
4900, rue Paré
(514) 737-6666

Saint-Hyacinthe
AUTOMOBILES CHICOINE INC.
855, rue Johnson
(450) 771-2305

Sainte-Agathe
FRANKE VOLVO
180, rue Principale
(819) 326-4775

Laval
VOLVO DE LAVAL
div. de: Boulevard St-Martin Auto
1430, boul. St-Martin Ouest
(450) 667-4960

Pointe-Claire
VOLVO POINTE-CLAIRE
15, Auto Plaza
(514) 630-3666

Saint-Léonard
JOHN SCOTTI AUTO LTÉE
4315, boul. Métropolitain Est
(514) 725-9394

Brossard
VOLVO DE BROSSARD
9405, boul. Taschereau
(450) 659-6688

* PDSF pour un Volvo S40/V40 2001 : 31 400 \$/32 400 \$. Taux de bail de 7,5% offert sur les berlines S40 et V40 de modèles 2001. Cette offre temporaire est disponible par l'entremise des détaillants Volvo participants et des Services financiers Automobiles Volvo du Canada sur approbation du crédit aux clients au détail admissibles seulement. Exemple de location à long terme d'une Volvo S40/V40 2001 : avec acompte ou échange équivalent de 3 995 \$/3 945 \$: 399,49 \$/418,75 \$ par mois, basé sur 48 mensualités totalisant 19 175,52 \$/20 100 \$. Achat à la fin du bail pour 14 422,50 \$/14 870,25 \$. Fret et préparation de 1 050 \$, taxes, immatriculation et assurances en plus. Première mensualité et dépôt de sécurité de 500 \$ requis. Le bail prévoit une allocation de 20 000 kilomètres par année (0,08 \$ par kilomètre excédentaire). Le détaillant peut louer ou vendre moins cher. Pour plus de détails ou d'autres options de location, voyez votre détaillant Volvo. ©2001 Automobiles Volvo du Canada Ltée. «Volvo pour la vie» est une marque de commerce d'Automobiles Volvo du Canada Ltée. N'oubliez pas de boucler votre ceinture. Visitez www.volvocanada.com. AJAC: 'Meilleure voiture à vocation familiale' 2001 (plus de 25 000 \$) - S40, et 'Meilleure familiale' 2001 - V40.

SAVEURS



Déjà visités pour vous

PANINO ESPRESSO, 5124, rue Jean-Talon Est, (514) 721-9444
Les yeux fermés pour faire disparaître la moquette, les oreilles grandes ouvertes pour l'ambiance authentique et le nez aux aguets pour les odeurs typiques, bienvenue dans ce petit caffè de la banlieue romaine version Saint-Léonard.

Pour > Le dépaysement. Les tramezzini, ces panini faits de simple pain blanc tranché qui se rapprochent étrangement de nos grilled cheese et que l'on savoure en après-midi avec un espresso EXTRA crémeux.
Contre > Le décor de salle d'attente dans une allée commerciale (strip mall) et l'absence de menu qui vous sera récité nonchalamment si vous interrogez le personnel.

\$ ★★★

AZUMA, 5263, boulevard Saint-Laurent, (514) 271-5263
Havre de paix où il fait bon décompresser et oublier les tracas du quotidien avec une cuisine qui réchauffe l'âme dans un décor sobre inspirant la tranquillité.

Pour > Le retour au menu du réconfortant chawan mushi, surtout les journées où le climat vous transperce les os. Les dunburi, une solution rapide mais savoureuse, pour ces moments où la course frénétique du quotidien ne vous permet pas de reprendre votre souffle. Une occasion de relaxer autour d'un shabu shabu.
Contre > Les sushis plutôt ordinaires et la vapeur emprisonnée sous le couvercle des dunburi qui ramollit le croustillant des fritures qui s'y cachent.

\$\$ ★★★

SOUVENIRS D'AFRIQUE, 844, avenue du Mont-Royal Est, (514) 598-8181
Restaurant du Plateau qui s'est donné pour mission de représenter les cuisines du continent africain riche en épices, herbes, piments et condiments de toutes sortes. Une perspective de saveurs inexplorées qui exige des palais froussards une certaine ouverture.

Pour > L'originalité et la diversité des plats dans un menu varié qui s'inspire des quatre (et plus) coins de l'Afrique. Les présentations créatives et soignées. Une cuisine techniquement maîtrisée. La beauté des lieux : le décor, les tissus, la vaisselle, la musique et le sourire.
Contre > Les assaisonnements un peu timides qui manquent d'audace, par crainte de froisser la clientèle qui alarme les pompiers à la moindre étincelle.

\$\$ ★★★½

OUZERI, 4690, rue Saint-Denis, (514) 845-1336
Amateurs d'ail, bienvenue. Impossible de douter de la fidélité des cuisiniers à leurs racines tant les puissants caëux sont abondants. Ils nous offrent une cuisine à mi-chemin entre les restaurants grecs simples de Prince-Arthur et certains, plus recherchés, de Parc. Malgré son nom qui en ferait un débit d'ouzo en Grèce, le personnel ne semble pas très enclin à promouvoir leur apéro national. Surtout osez, l'ouzo, ça fait passer l'ail.

Pour > L'ambiance chaleureuse qui s'anime dangereusement la fin de semaine. L'arôme d'ail qui accueille la clientèle à la porte et qui réchauffe le marbre des tables. Les bons prix. La joie de s'y retrouver entre amis. Et naturellement, le choix d'ouzo.
Contre > Une cuisine pas très portée sur l'effort qui se contente des habituels: salé du fêta, chaleur de la capsïcaine, ardeur de l'ail cru.

— \$\$ ★★★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

Vent de nostalgie

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Il y a de ces petits plaisirs qui vous arrivent de nulle part, des choses simples, sans aucune prétention, qui réussissent à générer des émotions inattendues.

Dans la petite salle tout en recoins du Tonnerre de Brest où les tables s'entassent les unes contre les autres, les multiples ardoises annoncent ce que la France a de plus classique à offrir. Question de vous occuper pendant que le chef cuisine votre repas, la maison offre gracieusement potage ou hors-d'oeuvre: une crème de légume, une assiette de saucissons ou un oeuf mayonnaise.

Un oeuf mayonnaise? Rien de très excitant, me direz-vous. Même Bocuse dans son best-seller *La cuisine du marché* ne daigne pas en parler. Pourquoi se limiter à cette chose si simple? Parce qu'on ne fait jamais un plat aussi bête chez soi. Parce que la mayonnaise est montée maison. Pour le retour en France. Pour son côté attachant. Pour dire merde à la complexité. Pour chaque bouchée où la mayonnaise s'amalgame au jaune, au blanc. Pour manger un oeuf mayonnaise au restaurant sourire en coin. Quant à l'assiette de saucissons, les trois variétés servies en fines tranches se font un plaisir d'accompagner le painard.

Parmi les entrées traditionnelles, se cache une tatin aux endives et au chèvre. Selon la formule connue, les chicons d'endives remplacent les pommes et des noisettes de fromage de chèvre s'y dissimulent. Au lieu du caramel, c'est un léger fond de veau qui a la responsabilité d'ajouter de la profondeur à l'ensemble. Malheureusement, la croûte détrempée nuit à l'appréciation de cette création originale.

La terrine maison nous laisse apprécier sa chair maigre, ses grosses noisettes croquantes, son grain grossier et sa texture à peine granuleuse, autant de caractéristiques désormais absentes des charcuteries industrielles. Devant cet archétype de la terrine, il n'y a rien de surprenant, ou de décevant, à retrouver les sempiternels cornichons taillés en éventail.

Ces entrées terminées, le défilé des classiques se poursuit: un boudin aux pom-

TONNERRE DE BREST
1134, avenue Van Horne, (514) 278-6061
Entrées : 4,50 à 7,50 \$
Plats : 11,95 à 16,50 \$
Mardi au vendredi : 11h30 à 22h00
Samedi : 17h00 à 22h00
★★★★



mes et des ris de veau aux pleurotes. Les deux assiettes arrivent, deux pièces de boudin dans une, trois médaillons de ris de veau dans l'autre. En garniture, la même chose de part et d'autre.

La pratique, autrefois universelle, de servir les mêmes légumes pour tous les plats à la carte, a cédé la place à des compositions où la garniture s'intègre à la construction de l'élément centrale. Ici, la garniture de légumes poursuit son honorable mission centenaire. Dans de telles circonstances, on se croise les doigts sans entrevoir de grandes révolutions. Mais parfois, surprise il y a.

La surprise ne vient pas des carottes en rondelles, des pommes de terre rissolées, de la purée de navet qui a bien des qualités, ni même du chou rouge en lanières qui a conservé un peu de croquant. La surprise se présente sous la forme d'une purée d'un vert tonique. Le vert est trop foncé pour venir du cresson ou de l'asperge. Peut-être provient-il du brocoli ou de l'épinard? Au goût, pas de notes ferreuses propres à l'épinard. À quoi serait mélangé le brocoli pour lui donner cette tex-

ture? La pomme de terre aurait pâli la couleur. Une légumineuse? Peut-être des pois cassés. La texture en bouche est longue et ferme... Justement, le chef quitte le bar et les copains pour retourner à la cuisine: « Monsieur, mettez fin à notre supplice. Que cachez-vous dans votre petite purée verte? » Surprise et émerveillement: « Des brocolis, cuits juste à point, mis en purée avec un peu de beurre. » Une purée parfaitement travaillée, onctueuse et totalement libre de fibres. Incroyable!

À côté de cette purée étonnante, le boudin se fait presque oublier malgré ses qualités. Il repose sur des quartiers de pomme délicieuse jaune revenus dans beaucoup de beurre qui lubrifie la courte texture du boudin. Cette variété de pomme peu acide s'accorde parfaitement au boudin pour une expérience toute en douceur. Les médaillons de ris de veau sont nappés, comme il se doit, d'un fond de veau crémeux garni de pleurotes sautées qu'on aurait aimées plus nombreuses.

Le nombre de desserts au menu est étonnant pour la petitesse de cet établissement. On y retrouve les traditionnelles crème caramel ou brûlée, tarte tatin et autres, en plus de quelques desserts de pâtisserie. C'est le cas de l'été indien qui reprend les couleurs de cette période de l'année. Tout en chocolat (gâteau et mousse) et en caramel (encore de la mousse), cette assiette est décorée de crème anglaise et d'un vrai caramel. Il est juste assez consistant pour bien coller au bout du doigt et la bouche, elle, se réglera de ce bel équilibre entre l'amer et le sucré.

Une tarte au citron offre un fond de pâte sablée où se campent toute l'acidité du jus et le parfum du zeste, étroitement liés par un peu d'oeuf, mais aussi par trop d'amidon. Nos papilles se réjouissent de ces saveurs, mais nos mâchoires se décrochent sur la croûte trop raide.

Bien installée derrière le bar de ce resto de quartier, la patronne offre refuge à ses compatriotes, à des collègues de la restauration et aux bouchers de nos comptoirs de viande préférés. Pour les autres, quand même heureux de retrouver une cuisine empreinte d'une savoureuse nostalgie, le service devient alors expéiditif et s'accompagne de refrains récités machinalement, à moins que vous ne veniez accompagné du capitaine Haddock.

Boit-on trop de vin ?



Les ventes de vin ont augmenté au Québec, en volume, de 8,7% en 1999-2000. Pour l'exercice en cours, la hausse devrait être au moins égale, sinon supérieure.

Faut-il s'en inquiéter? Doit-on craindre, à cause de cela, une montée de ce fléau qu'est l'alcoolisme?

Au sein même de la SAQ, des membres du personnel se posent la question. Certains nourrissent même des craintes à ce sujet, et se demandent s'il ne faudrait pas réduire le nombre de promotions visant à faire mousser les ventes.

« C'est comme pour le jeu et les casinos », me disait récemment un directeur de succursale.

Non seulement les promotions, mais plusieurs autres facteurs contribuent à cette hausse des ventes. Dont l'intérêt toujours croissant pour le vin, les activités des clubs de dégustation, les cours sur le vin, l'existence d'une presse spécialisée, etc.

En 1997-98, les Québécois ont consommé per capita 13 litres de vin, ce qui les situait au troisième rang dans l'ensemble du Canada, derrière la Colombie-Britannique (14) et le Yukon (18,8).

C'est beaucoup par rapport à Terre-Neuve (3,8 litres), mais bien peu par rapport à des pays comme la France, l'Italie et le Portugal, où la consommation est de l'ordre d'une cinquantaine de litres.

Et, prévoit-on à la direction de la SAQ, la consommation, qui hausse graduellement, devrait avoir atteint 18 litres en 2006. Faut-il donc s'en inquiéter?

« Ce qui pousse l'homme à boire est d'abord une volupté et il faut une bonne maîtrise de soi pour rester un buveur raisonnable », écrit l'oenologue Émile Peynaud dans son célèbre ouvrage, *Le Goût du vin*.

Et il enchaîne, en conclusion: « Si j'avais à définir l'art de boire, je dirais qu'il obéit à deux règles: la mesure et le bon goût, et qu'il se résume en deux formules simples: « Boire peu, mais boire bon » ou encore « Boire peu, pour pouvoir en profiter longtemps ». Ce sont certainement les bons vins qui permettent le plus aisément de se tenir à cette conduite. Ils enseignent la tempérance à qui veut bien écouter leur message. C'est avec le vin et sa dégustation que l'homme peut apprendre la façon civilisée de boire. »



En fait, il y aurait lieu d'être grandement préoccupé si on observait une hausse marquée des ventes de vin de bas de gamme. C'est le contraire qui se produit, puisque, peu à peu, le consommateur québécois accepte de dépenser davantage, afin de s'offrir de meilleurs vins. Or, on n'achète pas des vins de qualité pour s'enivrer.

Bref, tout indique qu'on n'a pas à s'inquiéter de la montée des ventes de vin. Mais en même temps, et comme avec tout ce qui touche l'alcool, la prudence reste de mise.

Un Cahors

On est loin, fort loin, des cuvées haut de gamme du Cahors Château Lagrezette... Toutefois, au prix qu'il est vendu le Cahors 99 Les Hauts de Grezette est très acceptable. D'une couleur pourpre-prune qui rappelle les vins du Rhône, son bouquet est d'ampleur réduite, néanmoins assez typé, avec une bouche moyennement corsée, assez peu concentrée sans qu'elle manque de matière, et aux tannins un peu astringents. Produit courant (C), 560136, 10,95 \$, ★(*) \$ 1 an, à boire.

Dégustés pour vous

> **Médoc 96 Château Maucamps**. Un bordeaux encore sur la réserve, au bouquet de fruits noirs, avec des notes rappelant l'odeur de la mine de crayon. Bien serré en bouche, plutôt austère, ses tannins sont compacts. De la classe. S, 718163, 35 \$, ★★★(*) \$\$\$(\$\$) 5-6 ans environ.

> **Margaux 96 Château La Galiane**. Bien coloré, assez corsé, avec des notes torréfiées (pain grillé, café, etc.) marquées. Des tannins sans dureté, et fermes en même temps. Cher, comme tant de bordeaux. S, 912618, 33 \$, ★★★ \$\$\$(\$\$), 2-3 ans.

> **Cabernet-Merlot 98 Columbia Valley Hogue**. Vin de l'État de Washington. Plutôt d'une pièce, avec un boisé insistant, faisant penser à de la sciure de bois chaude... Passablement de corps, tannique, mais des tannins rugueux. Moyen. 463695, 19,95 \$, ★(*) \$ \$, 2-3 ans.

> **Saumur-Champigny 98 Château de Varrains**. Un vrai vin de Cabernet franc, au bouquet caractéristique. Du fruit, et de belles saveurs, peu tannique. Et au plus moyennement corsé. Simple et savoureux. 873646, 22,20 \$, ★★ \$\$\$(\$\$) 1-2 ans, à boire.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 étoile

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

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

26 janvier 2001

Page B8 manquante