

PLAISIRS

LE DEVOIR. LE VENDREDI 9 SEPTEMBRE 1994

Spéléologie

Frissons garantis

C'est fou ce que les mots ont de l'importance et les blagues une tout autre résonance enfouis sous terre!

KATHLEEN LÈVESQUE
LE DEVOIR

L'espace d'une fraction de seconde, la panique peut prendre d'assaut les plus irréductibles. Tout quand en pleine traversée d'une étroite fissure s'ouvrant sur une salle miniature dont les parois recèlent de nombreux fossiles, le bassin se coince dans le roc, les pieds battent l'air et le pouls s'accélère. Rien de tel qu'un bon éclat de rire pour relâcher les muscles et réussir à se faufiler dans cet antre rempli de trésors. Oui, vaut mieux en rire, car il faudra en ressortir...

Pourtant, les premiers pas dans la grotte de Saint-Casimir dans le comté de Portneuf ne laissent pas entrevoir les contorsions à venir. Les pieds dans le ruisseau qui serpente le ventre de la terre, les néophytes de la spéléologie découvrent d'abord un long couloir de calcaire. Sombre — si ce n'était des casqués munis d'une lampe frontale — et humide. Mais tout de même loin de ce que l'imagerie populaire a suscité comme crainte au fil des ans. La grotte de Saint-Casimir n'a du Trou du diable que le nom.

Ce paysage souterrain déconcerte toutefois à ses angles sculptés par la force de l'eau. Par endroits, à plus d'un mètre du sol, des vagues creusées dans la pierre qu'on appelle les cupules, rappellent que le ruisseau a grugé la roche sédimentaire à cette hauteur avant de poursuivre son travail.

En toile de fond, des bruits de ruissellement. Tout près, les parois qui suintent, brillant sous l'effet des lampes. A quelques rares endroits, des microscopiques rayons de soleil percent la voûte. Un peu plus loin, des champignons s'agrippent au roc. Et bien camouflée dans un coin, une petite stalactite s'allonge. Et puis, la galerie se rétrécit. Un étroit couloir, juché à mi-hauteur de la grotte, invite à l'aventure. L'exploration se fait le dos courbé jusqu'à ce que la cavité oblige à marcher à quatre pattes. Tout à coup, la seule chose importante est de s'assurer, les yeux rivos au sol rocaillieux, que les genoux ne seront pas trop écorchés. Et malgré l'inconfort de la position, le charme s'opère.

En un souffle lointain, le souvenir des plaisirs d'enfance, notamment à creuser des tunnels dans la neige pour conquérir l'ennemi, remonte à la surface. Mais ici, le seul combat est avec soi-même. Dépasser ses limites et vaincre ses petites peurs peut sembler un cliché. C'est vrai. Eh bien tant pis! Cela demeure tout de même le défi.

500 grottes au Québec

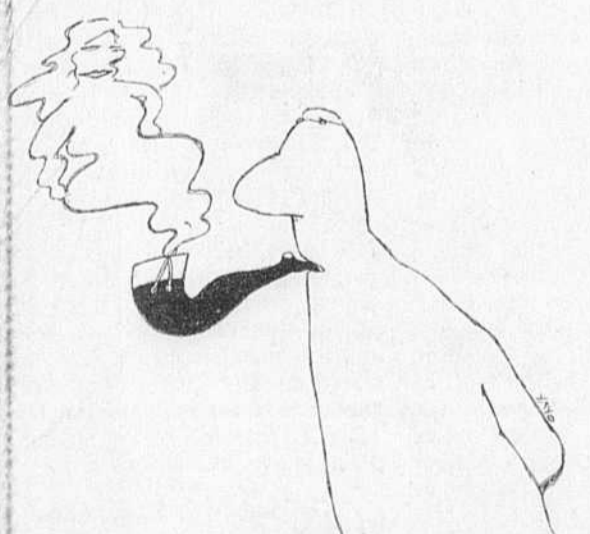
Le Québec compte environ 500 grottes répertoriées et combien d'autres à flanc de montagne ou dans le fond d'un bois encore inexplorées. Tout reste à découvrir. La pierre aux formes parfois excentriques s'offre avec délice aux yeux captifs. Un peu d'imagination et hop! Ici, une petite source a formé à ses pieds un bénitier. Là, une fissure dans le calcaire (diacalse) est bordée de draperies. Et dans l'eau, des paillettes dorées enjolivent ce décor minéral.

Trêve d'élucubrations esthétiques, l'horizon est disparu... En fait, la cavité ne permet plus de regarder devant soi. Il faut progresser en rampant dans la boue. Ça y est, on se découvre de nouveaux muscles et une nouvelle audace. Quelques minutes de ce régime et le couloir s'élargit en une petite salle. Puis, il faut affronter le «congélateur»: une mini-galerie où l'eau stagnante est d'autant plus frigorifique qu'on doit y ramper... Mais les petites misères ne sont pas finies. Le retour vers la sortie nécessite la traversée d'une cavité que le ruisseau envahit jusqu'aux trois quarts. Les claustrophobes pourront toujours prier saint Benoît, le patron des spéléologues, les mélomanes apprécier l'acoustique...

Dans ce lieu mystérieux à souhait, l'acoustique est un véritable plaisir. Les voix basses y résonnent en harmonie avec la pierre qui vibre. Frissons garantis! Frisson également quand les aventuriers s'infiltraient dans un petit couloir et que le guide lance qu'il «sent» que la sortie est par là. Il sent, mais sait-il? C'est fou ce que les mots ont de l'importance enfouis sous terre et que les blagues ont une tout autre résonance! Mais là-bas, le soleil se laisse deviner. Le Trou du diable s'obscurcit derrière le groupe, conservant d'autres diableries pour une prochaine visite.

On peut s'initier à la spéléologie grâce aux professionnels de la Société québécoise de spéléologie (tél.: 252-3006).

Point de Vue • par YAYO



RENDEZ-VOUS

Griller sa blonde ou fumer sa brune

Prendre une cigarette, c'est inhaler la fin d'un monde et le faire sien

La cigarette est un étrange paradoxe: elle veut dire tout en se taisant, rendre manifeste en dissimulant, faire vivre tout en tuant; en consommant.
Annie Leclerc

JOSÉE BLANCHETTE

Une cigarette après l'amour? Très peu pour moi. Il est des odeurs plus grisantes que celle du cendrier refroidi. Mais griller une «blonde» en sirotant une vodka glacée, se voir offrir une flamme inconnue au bout d'une Camel devant un

café, écouter un tango voilé par la fumée bleue d'une Gitane, je ne connais rien d'aussi sensuel. Petit sacrifice crématore, la cigarette a plus d'un tour dans son paquet: un suicide en direct, une pause rassurante, un orgasme décent à répétition, un plaisir offensif, un désir brûlant, un trop-plein d'émotion à endiguer, trois minutes de silence avant l'échafaud. «La cigarette est mauvaise pour vous, c'est pourquoi elle est si bonne», écrit Richard Klein dans *Cigarettes are Sublime*, un hymne au tabagisme que la psychée torturée de tout fumeur de cigarettes appréciera.

Depuis plus de 15 ans, j'entretiens un rapport paradoxal, donc forcément intéressant, avec la cigarette. Je suis ce qu'on appelle une fumeuse occasionnelle ou, comme disent les Américains avec beaucoup d'à-propos, une *social smoker*. Bref, le genre de fumeuse qui écoeure à la fois les fumeurs invétérés et les non-fumeurs. Les uns parce qu'ils m'envient ce détachement contre nature, les autres parce que cela les ennuie de me voir échapper aux statistiques et à leurs instruments de torture de plus en plus perfectionnés.

Il y aurait pourtant 5% des fumeurs (qui représentent 34% de la population québécoise) capables d'entretenir un rapport aussi platonique avec la nicotine, sans l'aide de la gomme à mâcher Nicorette ou d'un *patch* transdermique. Cela fait exactement 1,7% de la population qui n'éprouve que du plaisir à fumer même si les compagnies d'assurance s'acharnent à augmenter leurs primes. Le prix pour avoir du *fin* est toujours plus élevé.

Pourquoi faire dans la contrebande?

Longtemps j'ai *bummé* (ou *taxé*, disent les Français) celles des autres; à présent, j'achète mon paquet de *Matinée* extra-douce King Size. Je m'assume même comme fumeuse intermittente: toutes les deux ou trois semaines j'endosse moi aussi le déficit provincial. A ce rythme, pourquoi faire dans la contrebande? Je n'ai jamais réussi à trancher si j'étais une non-fumeuse récalcitrante ou une fumeuse brimée. Chose certaine, je baigne en plein dilemme oedipien chaque fois que je nargue mes chances de survie en frottant une allumette. Voyez un peu: mon propre père me prédit les pires affections des voies respiratoires, les maladies cardiaques les plus traitées et le cancer de la vessie en prime. Rien de plus joyeux que de lui allumer une clope sous le nez, d'autant plus qu'il est pneumologue. En fait, je serais probablement



PHOTO HENRI CARTIER-BRESSON
Coco Chanel dans *Cigarettes are Sublime*.

non-fumeuse s'il ne s'était pas fait spécialiste des poumons.

L'amour filial aidant, je connais tout des secrets de ces poumons qui nous tiennent lieu d'aspirateur central et qu'une seule cigarette réussit à paralyser. L'autre jour, mon père s'est lancé (à ma demande, il est vrai) dans une explication détaillée du mécanisme d'encrassement. J'ai simplement retenu les mots «cils vibratiles», «mucus», «épithélium respiratoire», mais je vous épargne les détails, je ne voudrais surtout pas que vous arrêtiez de fumer à cause de moi.

Derrière tout fumeur

Derrière tout fumeur, il y a un délinquant qui sommeille, parfois un simple névrosé qui n'a pas complété sa phase orale, mais il y a aussi un metteur en scène existentialiste. Moins on fume, plus cet aspect théâtral associé à la cigarette prend des proportions dignes de Robert Lepage. Vous ne fumez plus à tort et à travers mais en d'exquis moments triés sur le volet. Fumer une cigarette, c'est inhaler la fin d'un monde et le faire sien. Et dans ce monde il y a place pour la fantaisie, l'illusion, le suspense. Une petite mort consommée dans le plaisir, un briquet sur la tempe, un tison dans les veines.

La cigarette n'est pas tant une façon de mourir qu'une façon de vivre et de tuer le temps. Selon une théorie élaborée par Kant, philosophe allemand du XVIII^e siècle, la cigarette représente une mesure de temps, des marges bien précises, un début et une fin qui soulagent l'imaginaire des perspectives angoissantes de l'infini. D'ailleurs, l'introduction du tabac en Europe par Christophe Colomb, nous signale Richard Klein dans son étude de mœurs, correspond à l'apparition de «l'Âge de l'Anxiété» au XVI^e siècle avec notamment la découverte du Nouveau Monde.

Certains fabricants ne manquent pas d'humour face au danger potentiel que représente la cigarette pour la santé. La cigarette DEATH se distingue des 264 sortes de cigarettes vendues en Angleterre et fait fureur avec son paquet orné d'une tête de mort à l'extérieur et d'une coquerelle à l'intérieur. La publicité de DEATH se veut des plus explicites: «13,5 millions de fumeurs (britanniques) admettent que fumer est mauvais pour eux. Une seule compagnie de tabac fait

la même chose.» Aux fumeurs passifs, c'est-à-dire les non-fumeurs affectés par la fumée des «autres», DEATH suggère même d'acheter leurs propres cigarettes. Plus *destroy* que ça, tu passes des Viscount sans gondron aux Gauloises sans filtre.

Chez nous, les paquets de cigarettes canadiennes et américaines sont apparus ornés de graffiti blancs sur noir il y a quelques semaines. Ils font frémir d'horreur les fumeurs les plus entichés. «De véritables faire-part funéraires», prétend mon ami Pinard qui n'est pourtant pas à la veille d'écraser ses Benson & Hedges.

Plantée devant le présentoir à cigarettes de mon dépanneur, j'hésitais tout à l'heure entre les différents slogans dissuasifs: «Fumer peut vous tuer»? Trop mélo. «La cigarette cause le cancer»? Trop évident. «Fumer pendant la grossesse peut nuire à votre bébé»? Je prends la pilule. Finalement, j'ai opté pour le paquet portant la mention: «La cigarette crée une dépendance.» Après tout, me suis-je dit, la vie aussi.

Suggéré: à un ami qui fume toujours au lit de remplacer ses Player's par un bâton de cannelle. Si vous en avez marre de lécher un cendrier...

Rencontré: Jacques Languirand par hasard à la clinique dimanche dernier. Comme moi, il est fumeur occasionnel. «Je n'ai pas encore terminé ma phase orale, dit-il. Et pourquoi faudrait-il à tout prix la terminer?» Sur ce, il a éclaté de son rire le plus homérique!

Réserve: une table dans la section pour non-fumeurs au restaurant samedi soir dernier. Je déteste les sections pour non-fumeurs (sauf dans les avions) mais le paternel est allergique à la fumée de cigarettes. A mon avis, il somatise, mais allez donc lui dire ça...

Entendu: Michel Louvain chanter «Je veux faire l'amour au monde entier» durant le téléthon de la dystrophie musculaire. Un autre qui n'aurait pas terminé sa phase orale?

Lit: dans *L'écureuil noir* de Daniel Poliquin: «J'ai commencé à fumer parce qu'on m'a offert une cigarette un jour. Je ne pouvais pas dire non, j'aurais offensé celui qui me l'offrait.» Les fumeurs sont susceptibles, ne l'oubliez pas.

Josée Blanchette est journaliste indépendante.

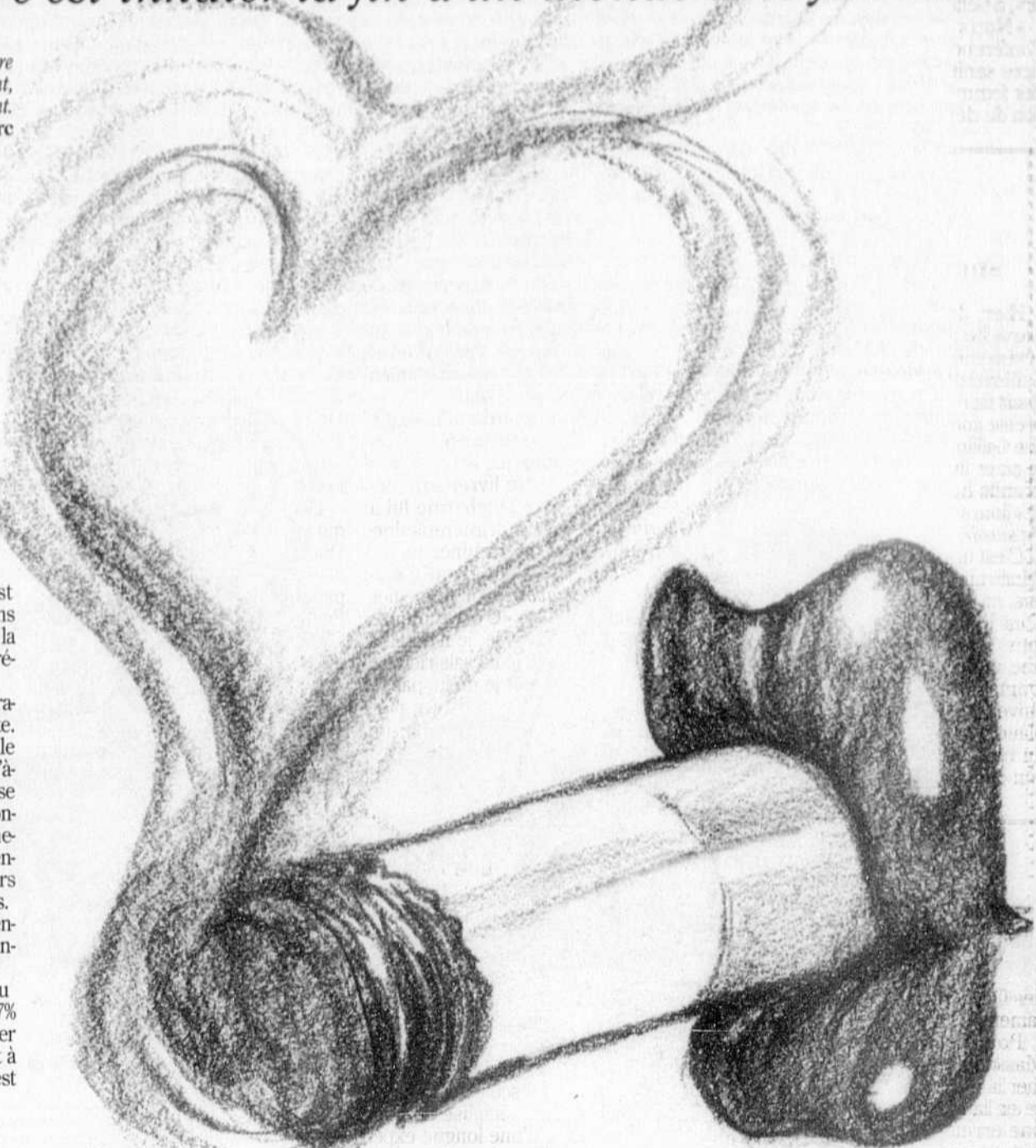


ILLUSTRATION SERGE CHAPLEAU

Cartographe Geoffrey J. Matthews

ATLAS MONDIAL ACTUEL

ISBN-2-7608-4583-4 (112 p.)

Géographie au secondaire
1^{er} et 2^e cycle



LIDEC

4350, avenue
de l'Hôtel-de-Ville
MONTRÉAL (Québec)
H2W 2H5
Téléphone:
(514) 843-5991
Télécopieur:
(514) 843-5252



Ouvrage
à la fine pointe
des chambardements
de frontières

PLAISIRS

RESTAURANTS

Agréable transition

Un endroit cosy et vaguement impersonnel que les accents de la cuisine du sud viennent réchauffer d'un peu de poivre, de sauce tomate et de piment fort

JOSÉE BLANCHETTE

Toute petite, mes parents ont complété une partie de mon éducation culinaire chez Magnani, rue Lajeunesse, et chez Bianca Franco, juste à côté du marché Jean-Talon. À l'époque, je m'y délectais invariablement d'escargots à la bourguignonne, de pain farineux trempé dans le beurre à l'ail, d'escalopes de veau à la parmigiana et de spumone trois couleurs en guise de dessert. Les restaurants italiens ont toujours la cote avec les enfants, quel que soit leur âge.

Vingt-cinq ans plus tard, lorsque je me retrouve avec mes parents et mon frère au restaurant, je choisis invariablement un restaurant italien. On ne se refait pas, surtout en famille. Cette fois-ci, j'ai tout de même opté pour un restaurant familial de cuisine italienne non traditionnelle. Un restaurant familial dessert habituellement une clientèle familiale, possède quelques chaises hautes et essaie de relayer toutes les générations, c'est-à-dire aucune en particulier. Le restaurant La Transition n'échappe pas à la règle.

Situé sur la rue Sherbrooke, dans Westmount, ce restaurant n'a rien de particulièrement charmant ou typique si ce n'est qu'on y sent tout de suite que Jacques Parizeau se ferait lancer des œufs pourris s'il lui passait par la tête d'aller s'installer dans ce quartier où le boulevard René-Lévesque appartient encore à Dorchester.

La clientèle très bijoux-sacoché de l'ouest de la ville a adopté cet endroit cosy et vaguement impersonnel que seuls les accents de la cuisine du sud viennent réchauffer d'un peu de poivre, de sauce tomate et de piment fort. Mes parents m'ont toujours appris à commander à la table d'hôte pour des raisons tant économiques que gastronomiques. Une leçon que je mets en pratique le plus souvent possible. Chez Transition, la table d'hôte détonne particulièrement de la carte et le choix n'est pas bien difficile. On y trouve des plats imaginatifs et tout à fait appétissants contrairement à la carte qui fait dans le fettucine Alfredo à l'outrance.

Le carpaccio (variante du tartare italien faite de tranches de filet de bœuf cru) est présenté avec un brin de verdure, un peu de roquette au goût de noisette, quelques lamelles de parmesan et un chutney aux prunes italiennes. Ce dernier est «spécial», comme disent les parents quand ils ne savent plus comment qualifier la coupe de cheveux de leurs rejetons grunge, mais à mon avis cette confiture aigre-douce n'ajoute rien au carpaccio.

La terrine de chèvre sur sauce au yogourt et herbes est servie froide elle aussi. Un flan sépare les tranches de légumes saisonniers tels que poivrons, courgettes et aubergines. On ne pourrait dire au juste si le fromage de chèvre est québécois ou français, car on y goûte à peine. Quant à la sauce au yogourt, elle fait très estivale mais apporte peu de contrastes. On me dit qu'habituellement, cette entrée est présentée sur un coulis de poivrons rouges. Cela doit lui donner du teint.

Les plats principaux sont encore plus convaincants que les entrées, ce qui est rare au restaurant. Le bar rayé qu'a pris mon frère est d'une cuisson exemplaire. Je lui envie ce filet de poisson blanc suffisamment épais pour que le centre soit bien humide et déposé sur des aubergines et poivrons grillés. Une sauce au vinaigre balsamique complète cette assiette légère tant au goût que sur la digestion. Un riz facultatif et pâtes s'ajoute au poisson.

Je ne suis pas de reste avec mes ravioli far-

cis au saumon sur coulis de tomates au pesto. Les pâtes maison sont exquises et le coulis sent bon la fin de l'été et le pesto. Que désirer de plus?

Le pain dans la corbeille est soigné et jumelé à du beurre empaqueté (Saputo ou Gina) ainsi qu'à des craquelins aux graines de pavot. La carte des vins est italophile à souhait. On y trouve les vins divisés par régions, les blancs et les rouges y sont fort bien représentés. Un Vernaccia di San Gimignano (26,50\$) arrosait ce repas.

Notre serveuse, «fonctionnelle» comme dit mon frangin, nous énumère la liste des desserts et nous sentons que ça se gâte. Un gâteau au fromage et au beurre d'arachide ou un gâteau à la mousse de barre de chocolat Skör, très peu pour nous. En famille, nous sommes très tarte aux pommes à la mode de chez nous. C'est d'ailleurs ce que je prends, additionné d'une boule de crème glacée maison à la cannelle. Je dois dire que la tarte aux pommes de ma mère est nettement meilleure et la crème glacée de mon frère bien supérieure (d'ailleurs, j'attends toujours qu'il me remette ma sorbetière empruntée au début de l'été). La pâte à tarte est particulièrement cartonnée et les pommes sans grand intérêt.

Mon cadet renoue avec son passé granola et commande un exemplaire du gâteau aux carottes. Et savez-vous quoi? Il est frais. En fait, je le préfère de loin à ma tarte tiède. Je finis par piger dans l'assiette de mon frère trop occupé à parler de ses études pour n'y voir que du feu. Je termine son gâteau avant qu'il n'ait le temps de réaliser que je lui ai une fois de plus, mangé la laine sur le dos. Après tout, c'est moi l'aînée!

Un repas pour deux personnes vous coûtera environ 60\$ avant le vin, les taxes et le service.

LA TRANSITION
4785, rue Sherbrooke Ouest
Tél.: 486-2742



ILLUSTRATION BRUCE ROBERTS

LES PETITS PLAISIRS

Pour nous faire parvenir un texte, écrire à: Les Petits Plaisirs, Le Devoir, 2050, De Bleury, 9e étage Montréal (Québec) H3A 3M9; ou envoyer par télécopieur: 985-3340

Les textes doivent nous parvenir avant 16 heures le mercredi.

Conditions de paiement: carte de crédit obligatoire



À LA PROCHAINE

Billet doux, feuillet froissé par l'émou, fleur bleue, moderne ou éclatant, "À la prochaine" le lieu du rendez-vous avec... lui, elle.

Québécois, dans la cinquantaine, libre, non-fumeur, vivant dans un petit pays très particulier par sa situation géographique, son économie et ses moeurs, recherche correspondante d'environ 50 ans, libre, autonome, cultivée, sportive, aventureuse et intéressée à tout ce qui sort de l'ordinaire. Qui sait ce que peut apporter une correspondance spontanée, ouverte et honnête... peut-être des rencontres dans des pays exotiques! Dossier 10213.

Femme lesbienne 49 ans fumeuse, profession libérale, cherche complicité avec femme lesbienne de 40 à 50 ans, sérieuse et autonome, professionnelle de préférence, cultivée, distinguée et capable d'élégance. Pour partager dans un premier temps activités culturelles (OSM - opéra - théâtre - resto). Je te veux honnête, belle intérieurement et sérieuse. Habiter Montréal et + un atout. Photo appréciée. Dossier 10211.

Québécoise animée et aventureuse aux horizons multiples, la quarantaine belle, fière bilingue recherche complice lettré, mélomane, serein, beau et (ou) jeune, et amoureux de la vie. Pour envolées imaginatives avec discrétion requise. Dossier: 10210.

Jeune femme très attrayante, professionnelle, aux intérêts multiples, légèrement bohème, voyageuse, active et libre, souhaite rencontrer un vis-à-vis masculin de 30 à 45 ans (hommes mariés, hommes d'affaires et militaires s'abstenir). Dossier: 10207.

Drummondvilleoise, professeure, 44 ans, mi-intello, mi-sportive, simple, naturelle, autonome, aimerait rencontrer un homme libre, authentique, riche de coeur et d'esprit, capable de vibrer à la vie, à la beauté, aux plaisirs. Veux-tu être mon complice, cher inconnu? Dossier: 10209.

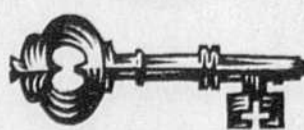
De nombreuses personnes ont annoncé dans cette rubrique et, s'il faut en croire le courrier transmis, beaucoup d'entre elles ont trouvé la personne attendue. Cependant, peu nous ont écrit ou appelé pour signaler leur réussite. Partagez votre expérience avec nous. Dossier 10 000.



À LA CRIÉE

Si vous voulez que tout le monde le sache rapidement. Une nouvelle, un message, un graffiti. L'écran des créations, des projets, des réunions.

Le 9 septembre, ça fera 25 ANS que ROBERT TREMBLAY met son talent, sa passion, son imagination et son amour du travail bien fait au service des étudiants de L'ÉCOLE NATIONALE DE THÉÂTRE. Tous ceux et celles qui ont profité et qui profitent encore de son dévouement à la cause du théâtre en devenir le saluent bien bas. Mille fois Bravo.



À LA RESCousse

Vous avez besoin d'un bon joueur, d'une associée, d'un cavalier, d'une alliée, d'un fils, d'une partenaire, d'un ami, d'une guide, de bras...

Chanteurs! Chanteuses! Cessez de vous plaindre. Laissez-moi vous inviter à fouiller le fond de mes tiroirs. Prenez un risque. Mes textes en français déjà dans leurs rimettes. Dossier 10212.



À LA RECHERCHE

Tant perdu, tant trouvé. Des gens et des objets, rares ou insolites, de désirs ou d'intérêts. L'écho des quêtes et des trouvailles.

MAISON CONTRE MAISON. Nous voulons effectuer un séjour prolongé en France (1 à 2 ans). Nous aimerions trouver professionnel français devant s'établir au Québec pour une période équivalente pour échanger maison meublée. Dossier 10159.

Pour répondre aux annonces, écrire à: dossier #00000, Les Petits Plaisirs Le Devoir, 2050, De Bleury, 9e étage, Montréal (Québec) H3A 3M9

VINS

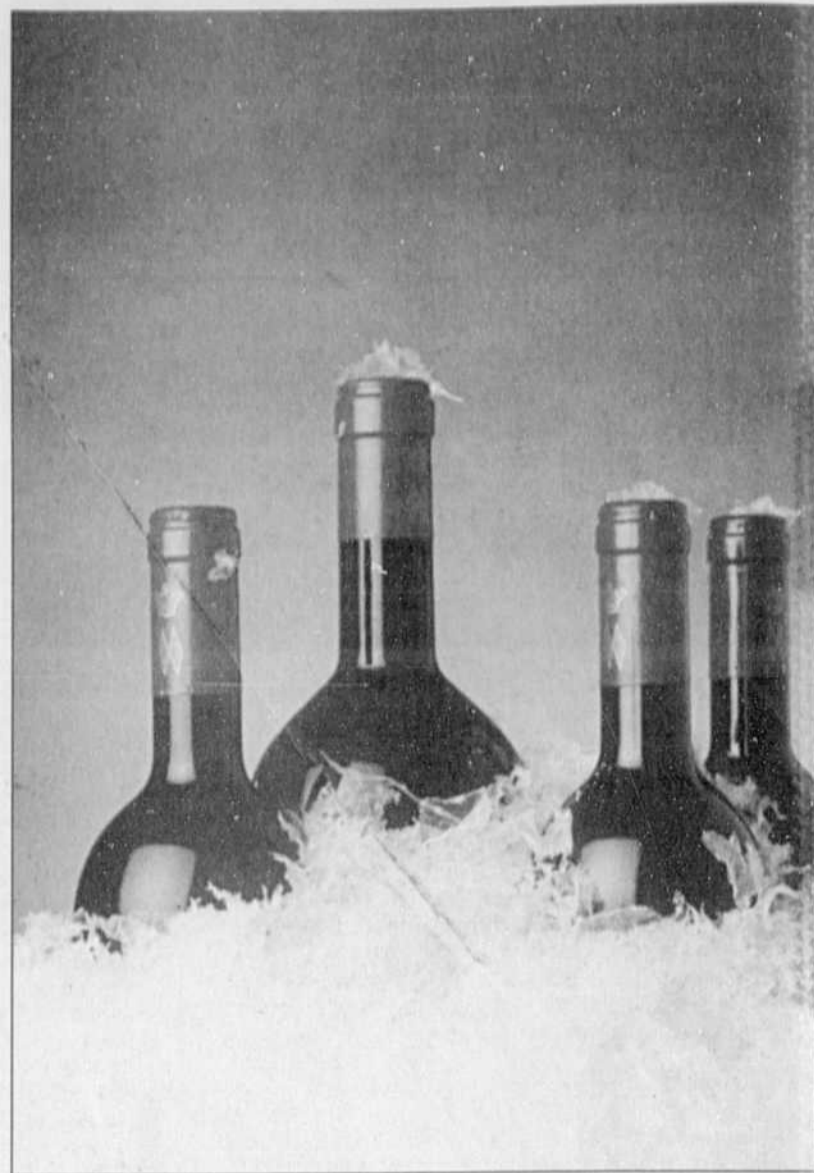


PHOTO JEAN AUBRY

Pas facile la dégustation à l'aveugle...

Votes ambivalents sur candidats de taille

Animé et mener à bien une dégustation de vins à l'aveugle, comme ce fut le cas cette semaine à la Maison du Gouverneur dans le cadre du rendez-vous mensuel des Amis du Vin du Devoir, demande toujours à la fois beaucoup de souplesse et de diplomatie. Cela ressemble à un chef de parti politique qui ferait miroiter à ses troupes l'ensemble d'un programme sans toutefois en dévoiler le contenu. Il faut en effet beaucoup de tact et de savoir-faire pour ne pas laisser les gens sur leur soif. Mais les amis lecteurs ne sont pas dupes et ce n'est pas parce qu'ils ignoraient le contenu de leur verre ce soir-là qu'ils ne pouvaient pas voter du bon côté. Laissez-moi vous dire qu'ils n'y ont pas été de main morte!

Aucune abstention mais des jugements sévères, très sévères même, le tout sans odeurs partisans. Les Sauvignon Mountain Shadows 1993, Stellenbosch (9,63\$ R*) et Sancerre Les Baronnes 1993 de Bourgeois (20,13\$ R), s'ils étaient placés dans le bon ordre de dégustation, n'en suscitaient pas moins des réactions controversées. Arômes simples de pomme, de citron, d'ananas et de poire verte pour le premier et touche de miel (Mme Thibault), de fleurs et de pamplemousse pour le second. La présence d'une forte teneur en alcool pour le vin d'Afrique du Sud ne réussit toutefois pas à masquer une acidité marquée qui persiste sur une finale amère alors que celle du Sancerre, vivante et fondue à l'ensemble, faisait à ce point vibrer les cils olfactifs de M. Clermont Pépin qu'il ne put s'empêcher de parler de «parfums démesurés et intenables». Le vote sur 10 points (à l'échelle du plaisir-mètre, bien sûr): 6,5 pour le premier et 7 pour le second.

Pinot Noir, Pinotage, Shiraz et... Porto

Ce n'était pas la journée de candidat-négociant Faiveley avec son Bourgogne rouge 1992 (16,30\$ R). Le discours olfactif à tendance petits fruits rouges laissait présager du meilleur mais le tout s'est effondré en milieu de bouche sur des tanins durs et manquant de chairs. Promesses électorales non tenues? Moins réussi que le millésime 1991 toujours disponible en tablettes. À revoir avant les prochaines élections. Vote: 5. Le Givry 1990 du domaine Tatraux Juillet (19,15\$ S) qui a ensuite pris la parole, n'a soulevé qu'un enthousiasme mitigé de l'assemblée avec un vote de 6,5. Pourtant, tout était là: belle robe de pinot noir et arômes complexes, très purs, à la fois acides et sucrés, évoquant la cerise, l'atoca tiède et le

bois. Mais la bouche ferme, peu expansive et farouche, a fait basculer l'électorat. Il faudra le représenter à la prochaine convention, à table, sur le petit gibier d'automne. Retour en Afrique du Sud avec le croisement pinot noir et cinsaut qui porte le nom de pinotage. Ici, le Mountain Shadows Pinotage 1992 de la région Stellenbosch (9,63\$ R) a fait l'unanimité du vote avec 7,5. Sans avoir la finesse du précédent, cet hybride bien coloré y est allé d'une sur-enche de saveurs épicées, sucrées, chocolatées et poivrées et a accordé de substantiels crédits d'impôts à une bouche pleine, charnue, aux notes de gou-



Jean Aubry

dron et de cassis. Le type même du fonceur flamboyant qui promet la lune... et qui vous l'accorde. Avec une longueur d'avance et votant par anticipation, Mme Gascon n'en finissait plus de «mâcher» son Château Tablik Shiraz 1991 (16,09\$ S) tant elle en appréciait toutes les saveurs profondes de framboise, de réglisse, d'eucalyptus, de rose et de pivoine. Et elle n'était pas la seule puisque le minisondage interne confirmait amplement la note de 8 accordée à ce riche australien, charnu, bien portant et qui pourra garder le pouvoir disons une bonne décennie. Toutes et tous sont ensuite partis, le sourire aux lèvres et la bouche encore tapissée du velouté à la fois épicé, camphré et sucré du Porto Vintage Ferreira 1991 (30,95\$ S) qui, lui, sans promettre mer et monde, se contentait de les predisposer à une bonne nuit de sommeil. Après tout, la nuit ne porte-t-elle pas conseil?

Retour à l'école

Vous voulez approfondir sur le sujet du vin? Voici quelques adresses utiles. Amitiés Bachiques (514-342-7523). Le Cercle des Amis du Vin (514-652-5081). Les Conseillers du vin (514-271-2175). Centre de Dégustation de Montréal (514-654-8092). Club de dégustation François Chartier (514-229-3856). Société des Alcool du Québec (514-873-8638); et dans la vieille capitale, Amicale des Sommeliers (418-842-5876) et restaurant Le Galopin (418-843-5876). Bonnes dégustations!

Si le vin seulement ne vous suffit pas, les plus gourmands d'entre vous pourront se tourner vers la chic Maison du Gouverneur où aura lieu un repas-dégustation animé par le sommelier de l'Hôtel Reine Elizabeth. Le thème de la soirée: Languedoc-Roussillon. La date: le jeudi 29 septembre. Renseignements: 514-873-2126.

Vin-plaisir de la semaine

Château Cambon la Pelouse 1991, Cru Bourgeois, 14,18\$ S. Si les millésimes 1988, 1989 et 1990 ont tenu avec brio leurs promesses électorales à Bordeaux avec des vins riches, opulents et de longues gardes, il faudra scruter de près les nouveaux candidats des mandats 1991, 1992 et 1993 car leurs discours ne passeront peut-être pas à l'histoire. J'ai peine à retenir mon vote cette semaine pour ce sympathique bourgeoise (de cru) à la physionomie bien colorée et aux arômes de poivron, de framboise et de grillé. Bouche souple et fondue typique du millésime avec une pointe de menthe et de fumée. Ferait un bon ministre de la santé!



MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis
801, av. Laurier est, Montréal
Tél.: (514) 272-2225 Livraison

PLAISIRS

RECETTES

Menu complet avec surplus du jardin

En guise d'entrée
Aubergines rôties marinées
à l'italienne

Pour quatre gourmands on choisira des aubergines de taille moyenne bien lourdes et fermes, à la peau brillante et lustrée. On les essuiera soigneusement, mais on se gardera de les peler. À l'aide d'un couteau dentelé on en fera des tranches assez fines (un centimètre à peu près) qu'on badigeonnera aussitôt au pinceau d'une huile d'olive bien parfumée. On les déposera sur une plaque huilée, on les mettra à rôtir à four bien chaud (400°F) pendant une quinzaine de minutes. Pas nécessaire de les retourner.

À la sortie du four, sans attendre, on badigeonnera généreusement chaque tranche d'une vinaigrette bien relevée. Pour deux aubergines rôties, une tasse de vinaigrette suffira amplement: deux tiers de tasse d'huile d'olive extravierge, un tiers de tasse de vinaigre fin de cidre, de vin rouge ou blanc ou de xérès. On ajoutera peut-être une cuillère à soupe ou deux de vinaigre balsamique pour son fin goût fruité. On poivrera généreusement. On salera au goût. On ajoutera enfin de l'ail bien frais: deux ou trois gousses pelées, dégermées et pressées. Pour le coup d'œil, on reformera le fruit dans le plat de service. On recouvrira de pellicule plastique et on laissera mariner pendant deux heures au moins au frigo. On garnira de persil plat haché et on servira tiède avec de généreuses tranches grillées de pain de blé entier crotté. On s'étonnera enfin de la finesse et de l'onctuosité de ces aubergines si faciles à préparer.

Vous aurez remarqué que je ne vous ai pas recommandé, contrairement à l'habitude, de saler d'abord vos tranches d'aubergine pour les faire dégorger. Ce n'est plus nécessaire. Grâce à la sélection génétique, les aubergines qu'on nous propose aujourd'hui ont perdu cette amertume caractéristique des aubergines de naguère. Quant à la peau du fruit, elle est aussi plus fine.

Inutile par conséquent de l'enlever. Par contre, si vous faites frire vos aubergines au poêlon, il est préférable non pas de les saler pour les faire dégorger mais de les immerger pendant une heure dans une eau bien salée: une cuillère à soupe de sel par litre d'eau. Voilà qui les rendra plus onctueuses. Au poêlon, elles «boiront» moins d'huile...



DANIEL PINARD

En guise de plat de résistance
Pâtes à la tomate crue

Un plat savoureux qu'on appréciera d'autant plus qu'il permet de profiter des dernières tomates de nos jardins avant le gel... Et si facile à préparer!

Pour quatre gourmands vous aurez choisi six belles grosses tomates juteuses et parfumées. Ces tomates, vous pourrez, si le cœur vous en dit, les peler. Elles seront plus savoureuses puisque le parfum de la tomate se concentre surtout immédiatement sous la peau. Pour les peler, rien de plus simple. À l'aide d'un couteau bien tranchant, on pratique une incision en x à la base de la tomate sur la pelure. On la plonge pendant une trentaine de secondes dans l'eau bouillante pour la peler aussitôt sous l'eau froide du robinet, en soulevant la peau au lieu de l'incision. Peut-être choisirez-vous aussi d'épépiner vos fruits. Si vos tomates sont bien fermes, tranchez-les en deux à l'horizontale, et pressez chaque demi-sphère bien tenue dans la paume de la main de vos doigts habiles. Les pépins et l'eau de végétation remontent en surface. On n'a plus qu'à les prélever au couteau. De ces tomates amoureusement mondées faites de petits dés que vous déposerez au fond du plat de service. Ajoutez les feuilles ciselées d'une botte de basilic bien frais, deux ou trois gousses d'ail pelées, dégermées et pressées. Salez généreusement, poivrez et ajoutez là-dessus une demi-tasse d'huile d'olive extravierge, les zestes d'une orange et d'un citron prélevés au zesteur. (Si vous n'avez pas de zesteur, prélevez les zestes à l'économie en prenant soin de laisser sur le fruit la membrane blanche et amère immédiatement située sous la peau. À l'aide d'un couteau bien tranchant, hachez ensuite sur la planche vos tranches de zeste en fines juliennes.) Ajoutez enfin

si le cœur vous en dit deux ou trois cuillères à soupe de câpres que vous rincez à l'eau tiède et que vous presserez doucement dans la main pour extraire le surplus de sel et de vinaigre. Les câpres les plus petites, les «non pareilles» sont les plus fines.

Voilà! Vous n'avez plus qu'à ajouter à la sauce des pâtes *al dente* que vous prendrez soin de ne pas trop égoutter. Les pâtes qu'on égoutte «à sec» collent ensemble par manque d'eau.

Variation: si le temps vous manque, vous pourriez sans peler et épépiner les tomates les «pulser» quelques secondes au robot. Vous les aurez d'abord bien sûr tranchées en quartier. Vous aurez déjà ajouté l'ail, les feuilles de basilic, les zestes et l'huile. Voilà une sauce ravissante faite en moins de temps qu'il ne faut pour le dire...

Parlons pâtes, une fois de plus. Vous choisirez si possible des pâtes importées d'Italie. Les normes de fabrication italiennes sont beaucoup plus strictes que les nôtres. Ce sont sans contredit des pâtes de meilleure qualité. C'est malheureusement c'est comme ça. On choisira de préférence des pâtes provenant de la région des Abruzzes: de marque De Cecco ou Del verde par exemple. Pour mesurer les quantités, mieux vaut les peser. Il faut à peu près 150 grammes de pâtes sèches par convive. Ces pâtes, vous les ferez bien sûr cuire en grande eau salée. Plus votre casserole est grande, mieux c'est. Il faut au moins quatre litres d'eau salée pour la première portion et au moins un litre de plus d'eau par portion supplémentaire. Inutile d'ajouter de l'huile dans l'eau de cuisson «pour les empêcher de coller». C'est un conte de fée. Mais n'oubliez surtout pas de saler généreusement: deux cuillères à thé de sel par litre.

J'ai découvert à la boutique fine «Les petites douceurs» du marché Atwater des pâtes sublimes de «La bottega delle Cose Buone». Elles sont plus chères mais valent le détour...

Pour dessert
Concombres au jus de citron

Pour dessert, je vous propose enfin une recette surprenante de concombres au jus de citron trouvée dans *Foods of Tuscany*

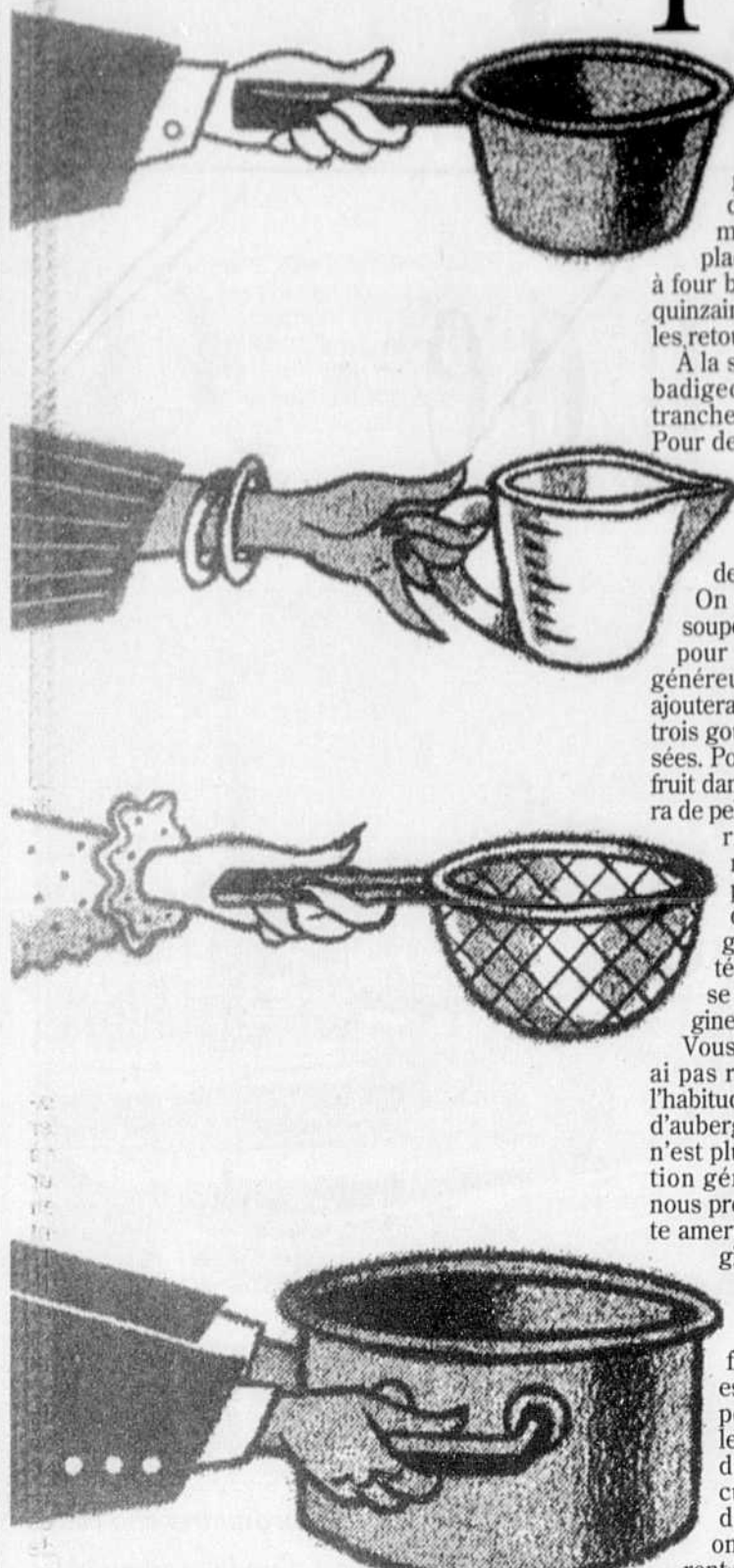


ILLUSTRATION SEAN KELLY THE NEW YORK TIMES

de Giuliano Bugialli (Stewart, Tabori & Chang, NY). «Des concombres sucrés au jus de citron?», me dites-vous incrédule. «Ils sont fous ces Toscans!» Eh bien non justement: voilà un mariage ravissant!

On choisira des concombres bien frais. Les plus petits, vous le savez, sont les meilleurs. La peau bien verte, encore piquante, ils sont bien fermes au doigt. On les pèle, on les tranche en deux sur le long pour les épépiner à la cuillère, à la mandoline, au robot ou tout simplement armé d'un couteau bien tranchant, on les tranche en finissimes demi-lunes. On les arrose de jus de citron jaune ou vert: disons le jus d'un citron par concombre. On sucre généreusement par dessus et on met au frigo pendant une heure ou deux sans brasser. Au moment de servir, on mélange bien, on garnit de feuilles de menthe ou de brindilles de thym ou de romarin. Le basilic fait aussi là-dessus des merveilles.

Pourquoi attendre deux heures avant de mélanger? Je n'en ai pas la moindre idée: mais c'est ce que j'ai fait. C'est exquis. Et j'ai recommencé!

NDLR: L'émission Consommaction ne sera pas diffusée le lundi 12 septembre prochain pour faire place à la soirée des élections 1994. Conséquemment, la chronique de Daniel Pinard ne sera pas publiée le vendredi 16 septembre. D'autre part, la chronique d'horticulture de Danielle Dagenais reviendra de façon irrégulière au cours de l'automne.

CONSUMMATION
Avec Daniel Pinard
Le lundi 21 h ou
le samedi 17 h
L'autre télé. L'autre vision. Radio Québec

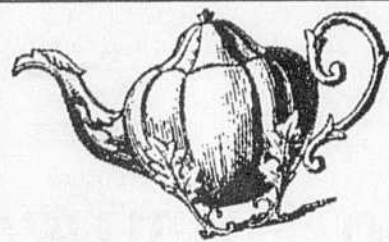
Fondue Mentale
4325 St. Denis 499-1446

La Fondue Originelle
Fondues et grillades
JARDIN-TERRASSE

Les pâtes
qu'on
égoutte
«à sec»
collent
ensemble.

jean-jacques
fauchois ...à la fine fleur de l'événement
fleurs
4008 St-Denis, Montréal Tél.: 844-6576
1, Westmount Square Tél.: 932-0200
Livraison

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS



Woodlands
AZTECA
À MONTRÉAL.
LE SEUL AVEC LA VRAIE CUISINE
DU SUD DE L'INDE
1241 GUY METRO GUY • 933-1553 SERVICE AU COMPTOIR & TRAITEUR
POUR UN TEMPS LIMITÉ, 15% DE RABAIS AVEC CE COUPON

VENEZ ESSAYER
NOTRE MÉLANGE UNIQUE D'ÉPICES
ET DE SAVEURS
*WOODLANDS PULLS ANOTHER
PHOENIX ACT - IT'S BACK
AND BETTER THAN EVER!
Ashok Chadwani, The Gazette,
30 juillet 1994

BAISERS VOLES
RESTAURANT
Ouvert de 11h30 à 14h00
mardi au vendredi
17h30 à 22h00
mardi au samedi
371, Villeneuve est, MtL (près Théâtre Rideau Vert) 289-9921

Cuisine délicieuse
et raffinée...
le plaisir est intime
à souhait... j'adore...
(Josée Blanchette,
Le Devoir, sept. 94)

Al Ritrovo
FINE CUISINE ITALIENNE
L'ASSIETTE DU WEEK-END
CREVETTES grillées à l'ail,
avec salade César 11,95\$
Vins au prix de la S.A.Q.

Spécialités:
pâtes, veau, fruits de mer
6588, MONK
RSVP : 762-1414

Trattoria Trestevere
licence complète - cuisine italienne
20 ans à votre service
Toujours les mêmes propriétaires et chefs Attilio, Pasquale et votre hôte Guido
Fermé le dimanche
1237, Crescent, Montréal Tél.: 866-3226

**PIERRE
DU CALVET**
c. d. 1725
405, rue Bonsecours. Réservations: 282-1725
Fine cuisine française classique
dans l'atmosphère feutrée
d'un salon XVIII^e siècle
du Vieux-Montréal.

Restaurant **Taj Mahal** de l'ouest
Licence complète Fine cuisine indienne
5026 Sherbrooke Ouest (coin Claremont) 482-0076
Métro Vendôme

LE PIMENT ROUGE
WINDSOR RESTAURANT BAR
CUISINE SZECHUANAISE RAFFINÉE
Si la nourriture devait influencer de quelque
façon le cours de l'histoire, je choisirais Le
Piment Rouge pour toute question (...)
réclamant raffinement, doigté et célérité.
-Josée Blanchette
1170, RUE PEEL MONTRÉAL
TÉL.: 866-7816

CONCEPT UNIQUE AU CANADA
2 MARK
Cafés torréfiés quotidiennement
72 variétés de cafés disponibles à
la livre
sélection européenne
Aussi déjeuners élaborés, dîners et
soupers d'affaires sans oublier
notre carte des cafés (indiscutable)
Dégustation dimanche
11 septembre • musiciens
4329, rue Saint-Denis, Montréal © 84.GRAIN (844-7246)

LYS DE SZECHUAN
«La meilleure cuisine
orientale/szechuan à Montréal»
Réservations 932-1968
4022 Ste-Catherine O. Westmount (en face de la Plaza Alexis Nihon)

Pizza, Pasta e Jazz
Dan Noseworthy, guitare
&
Frédéric Alarie, contrebasse
Ce vendredi, 9 septembre
350, Liège est ©858-6030

Cantarelli
Fine Cuisine Italienne
7^e anniversaire
TABLE D'HÔTE EXCEPTIONNELLE SAMEDI 10 SEPTEMBRE
Ambiance d'occasion pour souligner l'ouverture du restaurant le samedi
Table d'hôte midi et soir : lundi au vendredi 11 h 30 à 22 h, samedi 17 h 00 à 23 h
2181, Ste-Catherine Est (face à Radio-Québec) 521-1817

eAnecdote
10 ans déjà! Merci à notre clientèle.
Coin Rachel & St-Hubert Tél.: 526-7967

PASSIFLORE
872, Querbes, Outremont 272-0540
Pour vous
consoler de la
rentree, nous prolongeons
l'été spécialement
pour vous,
dans notre verrière...

RESTAURANT
CUISINE FRANÇAISE
APPORTEZ VOTRE VIN
Fermé le lundi
4720, rue Marquette (coin Gifford) Montréal ☎ 524-4187

Restaurant **L'Or Blanc**
extraordinaire cuisine szechuanaise
En soirée ET à volonté:
40 différents plats au choix pour 16,95 \$ p.p.
Déjeuners d'affaires et menus à la carte (18,95 \$ p.p. le samedi)
1232, avenue Greene, Westmount (emplacement du Palais d'Ivoire) • Réservations: 932-1244

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Faites partie des Rendez-Vous!
Pour réservation publicitaire 985-3322

VISAS

C'était trois châteaux de Provence
Des oliviers poudreux
Et le mistral brûlant aux yeux
Dans un azur immense.

Paul-Jean Toulet, *Les Contrerimes*

La belle Provence

Le pays aux mille langages

NORMAND CAZELAIS

Les fils l'ont abondamment célébrée, Giono, Daudet, Pagnol et Mistral, aussi fils du vent du Rhône.

D'autres, séduits par sa plénitude, l'ont adoptée. Venus d'ailleurs, de loin parfois, ils l'ont aimée d'une tendresse toute filiale. Encore récemment, un Anglais, Peter Mayle, a décrit cette rencontre,

Une année en Provence, qui figure depuis sa parution sur la liste des best-sellers. Le 9 septembre 1694, voilà précisément trois siècles, Mme de Sévigné disait dans une lettre à Coulanges y «sentir un soleil capable de rajeunir par sa simple chaleur». Langage des yeux, langage du goût: «Ces perdreaux tous nourris de thym, de marjolaine... les tourterelles, toutes parfaites aussi (et) les figues blanches et sucrées, les muscats comme des grains d'ambre que l'on peut croquer, et qui vous feraient fort bien tourner la tête, si vous en mangez sans mesure, parce que c'est comme si l'on buvait à petits traits du plus exquis vin de Saint-Laurent. Mon cher cousin, quel-le vie!»

Les sens en éveil

Langage du soleil et de l'eau de la mer sur la peau, langage des yeux, du goût, la Provence nous parle de mille façons. En mai dernier, j'y étais, les sens en éveil: sur les bords de la chaussée, des fleurs poussaient en tapis, en bouquets, éclatantes ou discrètes. Souvent, je n'ai pu, je l'avoue, résister à la tentation et ainsi j'en cueillis par brassées que je couchais sur le tableau de bord ou le siège du passager; pour les couleurs et ces formes si fragiles; et pour les odeurs. Par les campagnes du Var, du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, j'ai voyagé dans les odeurs, enveloppé, guidé, charmé, sans cesse surpris ici par les nuances d'un effluve courant dans l'air, là étourdi presque par le corps capiteux d'un parfum émergeant d'un pré ou d'un bosquet. La lavande sortait à peine de terre alors que les genêts faisaient puissamment sentir leur présence. De Fréjus, j'ai sillonné la campagne. Ce furent les villages haut perchés à flanc de collines du canton de Fayence, Bagnols-en-Forêt, Saint-Paul-en-Forêt, Seillans et ses rues étroites, ses fontaines, sa grande place ombragée, son passé médiéval, villages et campagnes d'une paix surprenante si près de l'agitation de la côte.

Ce furent Callas, Montferrat et la route qui surplombe les gorges de la Nartuby. Puis, par la rive gauche, les gorges du Verdon qui forment — le sait-on? — le plus grand canyon européen, le deuxième au monde après celui, archivant, du Colorado. Les gorges du Verdon par la Corniche Su-

blime (l'épithète est près de la vérité): un arrêt au Balcon de la Mescla alors que, 110 mètres plus bas, se mêlent les eaux de l'Artuby et du Verdon. Une lente randonnée: des cyclistes, seuls ou par grappes, ahaïnaient, partagés entre l'effort et le plaisir de sentir la nature dissiper les relents de la sueur; les deux tunnels du Fayet, la courbe à l'étrémité des Cavaliers, le resserrement des parois avant le cirque de Vaumale à la sortie des gorges et la vue qui s'évase sur le long lac de Sainte-Croix, le massif du Lubéron et le plateau de Valensole. Ce furent le village d'Aiguines et son musée des Tourneurs, Moutiers-Sainte-Marie encaissés dans un ravin, où l'on travaille la faïence, déjà envahi par les touristes: dans une petite rue qui descend derrière l'église, j'y ai acheté des santons délicats avant de monter sous le soleil l'ardu escalier de l'humble chapelle de Notre-Dame-de-Beauvoir.

Les fleurs, toujours les fleurs

Et toujours, les fleurs, les odeurs, des paysages à reposer l'âme. Je me rappelle ce circuit qui m'a conduit à l'abbaye du Thoronet, austère et original exemple de l'architecture romane de Provence: je me rappelle ces beautés, là-bas, à Moissac-Bellevue, Aups, Villecroze, Flayac, Lorgues, Tourtour. Ce fut Saint-Maximin, au pied du Massif de Sainte-Beaume, château d'eau de la Provence, le plus étendu et le plus élevé des chaînons provençaux, couvert de fougères, de hêtres, tilleuls et érables séculaires.

A Saint-Maximin, ville méconnue, où je pris à la table du restaurant Chez Nous un repas délectable et plus que sympathique en une si bonne compagnie qu'elle m'amena visiter, presque pierre par pierre, la basilique Sainte-Madeleine, «la plus importante fortification en gothique septentrional de Provence», et l'ancien couvent royal. Ce fut Aix-en-Provence, ses fontaines, son cours Mirabeau et le souvenir de Cézanne, puis Marseille beaucoup plus belle et agréable qu'on le croit. Et quoi encore? Ah oui, la cueillette des herbes fines sur les versants du Lubéron, ce repas étonnant de saveurs à Lourmarin, la visite du moulin à huile à Oppède, celle des carrières et falaises qui ont donné, du rouge sombre à l'or veinuré, les ocres des crêpis provençaux, celle du village des Bories, près de Gordes, constructions paysannes de pierres sèches, semblables à des tumulus et encore habitées jusqu'au siècle dernier.

Ce fut le sommet du Ventoux, chauve et venteux, qui domine tout. Et Sault, au cœur du pays de la lavande, où la famille Boyer nous initia à la fabrication du nougat au miel de lavande. Ce fut en Provence, si grand univers que tout est encore à y découvrir.

Portrait intime

Provence, de Jürgen Spohn, Éditions J. C. Lattès, coll. L'Iconothèque, 22,95\$.

Un photographe, doublé d'un dessinateur, dresse ici un portrait intime et amoureux de la Provence. Allemand d'origine, c'est un touriste comme nous. Sans noter les lieux, il a laissé ses yeux saisir des atmosphères réparties selon les quatre saisons. Des recettes (rouleaux de feuilles de sauge, tian de courgettes, daube provençale, tarte au basilic) et des extraits d'auteurs (Mme de Sévigné, Stendhal, Zola, Balzac et d'autres plus contemporains) font contrepoin.

Fêter avec les santons

Qui ne connaît les santons, ces petites figurines peintes en terre cuite qui représentent meuniers, bergers et autres personnages populaires de l'ancienne Provence? Leur origine remonte à la Révolution française qui, en fermant les églises, incita les fidèles à recréer chez eux l'atmosphère des crèches de Noël; ainsi naquirent les *santons*, petits saints en provençal. Aujourd'hui, on les collectionne dans le monde entier. Voici quelques dates et manifestations à retenir:

- Marché aux santons, à Tarascon, fin novembre.
- Salon international des santonniers, à Arles, du 27 novembre au 15 janvier.
- Salon des santonniers, à Apt, au début décembre.

Sur les pas de Cézanne

Privilégiant les formes et les masses de couleurs, négligeant les détails, Cézanne fut un précurseur de l'art abstrait. Fils d'Aix-en-Provence, il y vécut, travailla et mourut. L'Office de tourisme municipal distribue une brochure décrivant en français, anglais et italien un Circuit Cézanne à travers la vieille ville, pour retrouver les lieux qu'il fréquenta.

«Je vais au paysage tous les jours, les motifs sont beaux et je passe ainsi mes jours plus agréablement qu'autre part», écrivait-il à son fils, le 22 septembre 1906. La même brochure propose aussi un itinéraire qui relie le Château Noir et l'atelier où il installa ses chevalets, le pont des Trois Sautets qu'il traversa et la montagne Sainte-Victoire qu'il peignit et peignit sans se lasser.



PHOTO ARCHIVES

Mont Sainte-Victoire, une huile de Paul Cézanne.



PHOTO ARCHIVES

Ici la nature est extraordinairement belle.

Tout et partout la coupole du ciel est d'un bleu admirable, le soleil a un rayonnement de soufre pâle.

Vincent Van Gogh, *Lettre à son frère Théo*

Quelques adresses

- Le Logis du Guetteur, à Les Arcs-sur-Argens (94.73.30.82). Un hôtel de quelques chambres, confortables et à prix abordables, aménagé dans un ancien château fort au-dessus d'une falaise. M. Callegari, son propriétaire et aussi chef des cuisines, est l'un de ces hommes qui croit encore à la passion.
- Le Calalou, à Moissac-Bellevue (94.70.17.91). Des chambres ouvertes sur un jardin et la campagne au loin, une piscine bien fraîche, le silence brisé par les cris d'oiseaux. Marcher, pour compléter le séjour, dans les rues étroites du village en haut de la colline.
- Le Moulin de Lourmarin (90.68.06.69). Un hôtel 4 étoiles, de grandes chambres dans un moulin refait à neuf, une décoration au modernisme étonnant et un jeune chef, Édouard Loubet, 24 ans, enthousiaste, créatif.
- L'Auberge de la Fontaine à Venasque (90.66.02.96). Elle est allemande d'origine et lui vient de Zurich. Voici déjà plusieurs années, ils ont choisi ce petit village et transformé trois maisons contiguës pour offrir des suites à leurs hôtes. La salle à manger, qui ne compte que quelques tables, sert une cuisine rafraîchissante. Un endroit où l'on a le goût de retourner.

Des guides

- *Hôtels et Restos de France*, Guide du Routard, Hachette, 26,95\$.
- Toute belle qu'elle soit, la France est chère. La Provence et la Côte d'Azur échappent en-

core moins à la règle. C'est pourquoi les adresses du Routard — une formule qui a fait ses preuves — peuvent s'avérer fort utiles à qui voyage avec un budget un peu serré ou désire faire des économies de temps à autre. Les établissements, brièvement décrits, sont répertoriés par villes qui, elles, suivent un ordre alphabétique.

■ *France*, coll. Guides Bleus, Hachette, 59,95\$.

Avant même le Michelin, le Guide Bleu est l'aïeul des guides de voyage. En 1994 est parue la nouvelle édition, remodelée, du guide de la France: toujours les mêmes informations fouillées et variées sur la géographie, l'histoire, la vie quotidienne, les lieux à voir, où séjourner et manger, mais selon une approche plus vivante. Ça et là, des fenêtres ouvrent, l'espace d'un clin d'œil, sur les sujets les plus variés. En voici une sur le calisson d'Aix: «En provençal, canissoun ou calissoun. C'est un mélange d'amandes douces broyées et de melon confit, additionné de sirop de fruit. La pâte ainsi obtenue est moulée et dressée sur une feuille de pain azyme puis couverte d'un glaçage et étuvé.» Un péché. Pour en goûter (et en acheter), je vous conseille cette adresse: Confiserie Bremond, 16, rue d'Italie, Aix-en-Provence, 42.27.28.59.

Renseignements généraux: Maison de la France, 1981, avenue McGill College, Bureau 490, Montréal H3A 2W9, (514) 288-4264/845-4868 (télécopieur).

Les sociétés Air Canada et Europcar ont apporté leur collaboration dans l'organisation de ce voyage. N. C.

À LA DÉCOUVERTE DU

QUÉBEC

Gîtes du passant^{MD}
Gîtes à la ferme
Maisons de campagne

Pour vos vacances ou une escapade de fin de semaine, faites connaissance avec l'hospitalité québécoise ou l'accueil de vos hôtes devient une douce amitié... Chaque maison est visitée par la Fédération des Agriculteurs du Québec et doit répondre à des standards de qualité.

GP: Gîte du Passant / service Bed and Breakfast (5 chambres et moins).
GF: Gîte à la Ferme / chambre d'hôte et demi-pension ou pension complète.
MC: Maison de campagne / chalet ou maison de ferme tout équipés.

Pour plus d'informations: (514) 252-3138

CAFÉ COUETTE

CHARLEVOIX

Tourlognon B&B à 10 min. de Baie-Saint-Paul, site enchanteur en montagne avec vue sur le fleuve. Chambres spacieuses et accueillantes, terrasse, construction neuve, quiétude, déjeuner-buffet au solarium. À p. de 27,50 \$ p.p. occ. double. (418) 632-5708

Rêves d'automne
BAIE-SAINT-PAUL

OSEZ RÊVER L'AUTOMNE DANS CHARLEVOIX

Hum! C'est si agréable d'oser. Vous êtes séduit? Osez plus encore en parcourant la programmation.

Rêves d'automne
74, rue Ambroise-Fafard
Baie-Saint-Paul G0A 1B0
Appel sans frais: 1-800-761-5150

ARTS VISUELS • ARTS DE LA SCÈNE • PLEIN AIR • BONNE BOUFFE

ASSOCIATION TOURISTIQUE RÉGIONALE DE CHARLEVOIX

Forfaits à partir de 85\$ par pers. en occ. double
Comprenant: activités et hébergement

INFORMATION: 1-800-667-2276

23 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE '94

LE DEVOIR

TOURISME

Pour y voir plus clair

Dans l'œil du hublot

Les habitués des avions observent que les fenêtres perdent de plus en plus leur transparence

De plus en plus d'habitues des voyages en avion ont remarqué un phénomène qui affecte les hublots des appareils ces dernières années: ceux-ci perdent en effet de leur transparence en raison d'une pigmentation qui les obscurcit en s'y développant.

Mauvais entretien, qualité déficiente des matériaux, vieillissement prématuré des appareils?

Les causes possibles, que soulèvent les passagers dans leurs commentaires aux sociétés aériennes, ne manquent pas.

Mais la cause la plus plausible serait les éruptions volcaniques. La Terre, le plus souvent, semble être bien plus calme que les humains qui l'habitent.

Ce qui ne veut pas dire qu'elle soit totalement au repos, les volcans en sont la preuve.

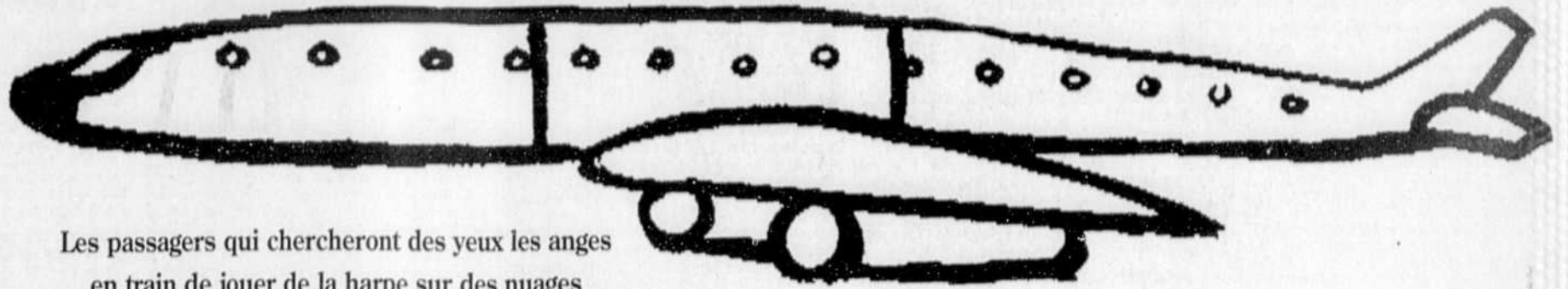
Il y en a environ 550 qui sont en activité à la surface du globe, petits boutons d'acné en apparence mais dont les effets sont très sensibles.

A lui seul, le Pinatubo qui a éclaté aux Philippines en juin 1991 aurait, selon les plus récentes estimations, rejeté dans l'atmosphère quelque 20 millions de tonnes de dioxyde de soufre.

En se mêlant à la vapeur d'eau, celui-ci produit de l'acide sulfurique qui, lui, peut flotter jusqu'à cinq ans dans l'air.

Et c'est cet acide sulfurique qui serait responsable du phénomène précité: ses particules se déposeraient sur la paroi vitrée des hublots, largement composée de matières acryliques sur la plupart des avions.

Ce dépôt, appelé *starbust* en anglais, affecte en-



Les passagers qui chercheront des yeux les anges en train de jouer de la harpe sur des nuages devront continuer de les imaginer...



Normand Cazalais

core davantage, on s'en doute, les avions longs courriers, qui passent plus de temps dans les airs, surtout à haute altitude.

Les vitres des cabines de pilote, toutefois, faites plutôt de verre laminé, sont beaucoup moins touchées.

Heureusement.

De nombreuses compagnies se sont penchées sur le problème et les grandes avionnières elles-mêmes ont dû, dans la foulée, étudier de nouveaux produits et développer de nouveaux designs.

British Airways et Boeing, pour deux, ont fait subir une batterie de tests à des prototypes de hublots munis de verres issus de nouveaux alliages. S'ils sont très résistants pour leur poids, les verres contenant des acryliques ont par contre une capacité d'absorption d'eau qui les rend plus sensibles aux effets des acides atmosphériques.

C'est ainsi que deux B747-400 de British Air-

ways, gros porteurs et longs courriers, furent en 1993 équipés de différents types de hublots, certains incorporant des céramiques particulièrement dures et couvertes de fines pellicules de polyuréthane, d'autres composés d'acryliques possédant des capacités d'absorption variables.

Après 1500 heures de vol, tous les hublots, nonobstant leur composition, étaient encore en bon état.

Selon les ingénieurs de British Airways, les hublots et les verres composés d'acryliques à faible capacité d'absorption d'eau s'avèrent fort efficaces.

L'objectif de la société est d'ailleurs d'augmenter de trois ans la vie utile des hublots de ses longs courriers (B747, Tristar, DC 10, Concorde) et de porter leur norme d'utilisation à huit ans, entraînant ainsi des économies appréciables.

Chaque compagnie aérienne semble cependant étudier le problème à sa façon et adopter ses

propres solutions. Lors d'un congrès qui a réuni plusieurs compagnies américaines et européennes l'an dernier, elles furent incapables d'en arriver à une solution commune, même si elles partagent toutes le même problème.

Le point d'achoppement?

Tout le monde était d'accord sur un même constat: l'acide sulfurique est certainement un facteur à ne pas négliger. Mais de là à vraiment affirmer, sans doute raisonnable, qu'il est le grand responsable des outrages affligeant les hublots des appareils, il y a une marge.

La prudence est peut-être la mère de toutes les vertus.

En attendant, les passagers, qui chercheront des yeux les anges en train de jouer de la harpe sur des nuages, devront continuer de les imaginer... en espérant qu'un jour l'industrie aéronautique, d'un même concert, les aidera à y voir plus clair.

HÉBERGEMENT

en région

RELAIS & CHATEAUX
1954-1994
40^e ANNIVERSAIRE
La fine fleur des maîtres hôteliers... 40 ans d'excellence

CHARLEVOIX / CAP À L'AIGLE

LA PINSONNIÈRE Entre fleuve et montagnes, une destination de charme en plein cœur de Charlevoix; 26 chambres amoureuxment décorées dont certaines avec foyer, lit à baldaquin et bainoire à remous double. Table de gastronome et cave digne des plus fins connaisseurs. Pour vous revigorer: piscine intérieure, sauna, massothérapie, tennis, plage sauvage. Nombreux forfaits.
1-800-387-4431

LAURENTIDES

HÔTEL-RESTAURANT L'EAU-À-LA-BOUCHE Table d'or des Laurentides. Les forfaits théâtre c'est nous une nuit dans une spacieuse chambre-salon, petit déjeuner, billet de théâtre, pour 81\$ par personne en occupation double taxes en sus, pourboire inclus. Aussi disponible, forfait gastronomique, Table d'hôte, Voyage de Noces et Anniversaire de mariage.
Sans frais de Mtl. 227-1416 ou inter. (514) 229-2991

MONTÉRÉGIE / SAINT-MARC-SUR RICHELIEU

HÔTELLERIE LES TROIS TILLEULS À St-Marc-sur-Richelieu. Une hôtellerie paisible et confortable, dans une demeure d'un autre âge, sur le bord de la rivière Richelieu et où le personnel n'a qu'un seul désir: satisfaire. Lauréat national «Mérite de la Restauration». N'oubliez pas notre forfait-détente du vendredi soir! Nous avons aussi d'autres forfaits à vous proposer.
Réservez maintenant. 856-7787

ESTRIE / NORTH HATLEY

AUBERGE HATLEY Lac Massawippi en Estrie. La Table d'Or du Québec 1993 et 1994. Cave à vin remarquable. 25 chambres dont plusieurs avec foyer et balcon. Accès au lac: chaloupe, canot, pédalo. À proximité: golf, théâtre, tennis et équitation. Forfaits théâtre, golf, voyage de noces, 40e anniversaire et week-end à partir de 100\$/pers/jour en occ. double, incluant souper, petit déjeuner, service. Brunch du dimanche: 22\$ par pers.
FORFAITS CONFÉRENCES DISPONIBLES
Tél.: (819) 842-2451
Fax: (819) 842-2907

QUÉBEC

MANOIR DU LAC DELAGE Offrez-vous une ÉVASION-VACANCES à quelques minutes du Vieux-Québec. Chambres spacieuses. SPA. Piscine intérieure et extérieure, voile, pédalo, mini-golf, tennis, bicyclette. ÉVASION ESTIVALE incluant chambre, repas du soir, petit déjeuner et accès aux activités sportives à compter de 80\$ par personne, occupation double.
Aussi disponible: Évasion détente (SPA), Évasion-golf, Évasion Lune de Miel.
RÉSERVATIONS 1-800-463-2841 ou (418) 848-2551

BAS SAINT-LAURENT

FLEUR DES BOIS... Imaginez un seul instant que l'horizon, le fleuve et le soleil se sont arrêtés ici, à Rivière Ouelle, en face d'une Auberge chaleureuse au nom évocateur de FLEUR DES BOIS. Imaginez un séjour de tout repos! Beau temps mauvais temps, venez admirer les couleurs de l'automne et goûter aux délices de notre table d'hôte. Chambres à partir de 27.50\$ par personne (occupation double). Table d'hôte de 22.95\$ à 28.95\$.
FLEUR DES BOIS, 103, route du Quai, Rivière Ouelle. 1-800-463-1201

Hôtellerie Champêtre
Auberges et Hôtels du Québec
Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

CHARLEVOIX

Manoir Richelieu Le plus prestigieux centre de villégiature au Québec, avec le Casino de Charlevoix sur son site. Golf, tennis, piscines intérieure et extérieure et excursions. Restaurant gastronomique, salle à manger et resto-bar, 314 chambres et suites. À partir de 175\$ en occ. double, incluant 1 nuit, 2 petits déjeuners et 2 dîners dans notre salle à manger Le Saint-Laurent. Pourboire inclus, taxes en sus.
1-800-463-2613.

LAURENTIDES

HÔTEL LA SAPINIÈRE (Laurentides au nord de Montréal) — Lac — 1 heure de Mtl — 70 chambres — cuisine raffinée — prestigieuse cave à vin — sports de saison — FORFAIT NATURE — FORFAIT REPOS — FORFAIT ROMANTIQUE — FORFAIT LONG WEEK-END — 1244 chemin La Sapinière, Val David (Québec) J0T 2N0
Tél.: 800-567-6635 ou 819-322-2020 — FAX: 819-322-6510

LANAUDIÈRE

AUBERGE DE LA MONTAGNE COUPÉE Laissez-vous séduire par l'évasion au naturel que notre auberge vous propose. Vous y trouverez la détente en plus d'activités telles que théâtre, tennis, randonnée pédestre, équitation, vélo de montagne. Aussi, piscine intérieure, sauna et appareils de conditionnement. Le soir venu, goûtez notre gastronomie dans une atmosphère chaleureuse, avant de savourer une bonne nuit de sommeil. Nombreux forfaits disponibles à partir de 56.50\$/personne, occ. double. À Saint-Jean-de-Matha (1 heure de Montréal) (514) 886-3891 ou 1-800-363-8614

QUÉBEC

Auberge La Camarine Le Mont Sainte-Anne en automne, que de couleurs et parfums! C'est avec délices que vous combinerez à vos activités plein air, les plaisirs de la vie en auberge. Nous vous offrons 31 chambres au confort moderne, accueil sympathique et une fine cuisine honorée TABLE D'OR 1992. Forfait «Évasion d'automne» incluant 2 nuits, 1 souper Gourmet, 2 déjeuners, les pourboires, le tout à partir de 149.00\$/pers. occ. double.
Réservations (418) 827-5703 Sans frais 1-800-567-3939.

Lac Beauport. Au pied des pentes de ski. Récemment renové. 46 chambres, suites et appartements. Télévision, câble, bar, salle de jeux, salle à manger réputée et condominium complètement équipé. Forfaits disponibles: ski alpin, ski de fond et motoneige.
Réservations: (800) 561-4764

Un nouveau réseau hôtelier unique et prestigieux des meilleurs auberges et hôtels de villégiature au Québec.

LAURENTIDES

HARFANG DES NEIGES, SNOWY OWL L'endroit par excellence pour une soirée ou un séjour inoubliable. 15 unités au bord du lac Lenore. Vue panoramique. Foyer, double bain tourbillon, tennis, pédalo, golfs, centre équestre et piste cyclable à proximité. Restaurant romantique offrant de la fine cuisine. Suite à partir de 42.50\$ p.p. occ. d. + taxes. Forfaits disponibles. Sortie 69, autoroute 15.
RÉSERVATIONS: (514) 228-4645, FAX: (514) 228-3047

HAVRE DU PARC: À Saint-Donat, situé à l'entrée du parc Mont-Tremblant. Week-end des couleurs. La beauté naturelle et la paix. Le lac, la montagne, la flore et la faune: un plaisir des yeux. Spécial couleurs à partir de 130\$ p.p. Forfait: 2 nuits, 4 repas, occupation double, taxes et services.
1-819-424-7686 - FAX: 424-3432.

Pour réserver une publicité dans cette rubrique, composez le 985-3322

OFFREZ-VOUS UN SÉJOUR CHEZ LA FAMILLE DUFOUR

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL CLARENDON Construit en 1870, situé au centre des fortifications du Vieux-Québec, entièrement renové, climatisé, avec en ses murs le restaurant Charles Ballaigé, le plus ancien restaurant au Canada. 93 chambres tout confort, cuisine raffinée, Bar L'Emprise où le jazz est à l'honneur, directement relié à un stationnement intérieur. Demandez nos avantageux forfaits dont le forfait «cadeau». Tél.: (418) 692-2480.
FAX: (418) 692-4652 — 1-800-463-5250. HÔTE 1-800-361-6162

BEAUPRÉ / MONT SAINTE-ANNE

HÔTEL VAL-DES-NEIGES Centre de villégiature de congrès situé au pied du Mont Sainte-Anne. 110 chambres de luxe, cuisine réputée, piscine intérieure panoramique, sauna, bain tourbillon, salle d'exercices, salles de réunion (12). Demandez nos avantageux forfaits: «Évasion à la montagne», «Coeur à cœur», «Douces Vacances», «Réunion d'affaires», «Cadeau», etc. Tarifs et forfaits spéciaux pour groupes.
Tél.: (418) 827-5711. FAX (418) 827-5997, sans frais 1-800-463-5250. HÔTE 1-800-361-6162

BAIE SAINT-PAUL

AUBERGE LA PIGNORONDE Auberge à flanc de montagne avec vue magnifique sur le Saint-Laurent. 27 chambres tout confort, fine cuisine, salle de réunions et de jeux, piscine intérieure panoramique, bar-détente, ambiance chaleureuse, etc. Demandez nos forfaits: «Évasion vers l'Art», «Coeur à cœur», «Douces Vacances», «Réunion d'affaires», «Cadeau», etc. Tarifs et forfaits spéciaux pour groupes.
Tél.: (418) 435-5505. FAX (418) 435-2779, sans frais 1-800-463-5250. HÔTE 1-800-361-6162

ISLE-AUX-COUDRES

HÔTEL CAP-AUX-PIERRES Dans une ambiance familiale. 46 chambres et 52 motels tout confort, cuisine exceptionnelle, piscine intérieure et extérieure, billard, ping-pong, tournois sportifs, soirées animées, folklore, ambiance familiale. Demandez nos forfaits: «Évasion dans l'île», «Coeur à cœur», «Réunion d'affaires», «Val-des-Neiges/Cap-Aux-Pierres», «Douces Vacances», «Cadeau», «Détente», etc. Tarifs et forfaits spéciaux pour groupes.
Tél.: (418) 438-2711, fax: (418) 438-2127, sans frais 1-800-463-5250, hôte: 1-800-361-6162

TADOUSSAC

HÔTEL TADOUSSAC Grand manoir traditionnel entièrement renové avec sa vue imprenable sur la baie de Tadoussac, le St-Laurent et le Saguenay, 149 chambres tout confort, cuisine réputée, piscine, tennis, marelle, golf, mini golf, croisières à bord du luxueux Famille Dufour et de la fameuse goélette Marie Clarisse, etc. Demandez nos forfaits: «Croisières long parcours», «Coeur à cœur», «Golf», «Découverte du Fjord du Saguenay», «Safari Visuel aux baleines», «Évasion au cœur des Rives», «Douces Vacances», «Réunions d'affaires», etc. Tarifs et forfaits spéciaux pour groupes. Tél.: (418) 235-4421 ou sans frais 1-800-463-5250, fax: (418) 235-4607

CHAUDIÈRE-APPALACHES

MANOIR DE TILLY: On vous convie à un séjour romantique dans un authentique manoir (1786) où gastronomie, confort douillet et détente se côtoient. Sûrement que vous saurez trouver chez nous le forfait répondant à vos desirs: repas, plaisir ou travail. St-Antoine-de-Tilly, à 15 min. des ponts de Québec.
Réservations: (418) 886-2407

ÎLE AUX COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE Une atmosphère d'ancien manoir. Nouvelle cuisine. Musique et danses folkloriques. Animation et jeux divers. Piscine chauffée. 49 unités.
Réservations: (418) 438-2838

LE DEVOIR

LES SPORTS



GILLE MARCOTTE

Indiana Brashear

Ily a les anciens, les vétérans comme qu'on dit, ceux qui se sont gagnés une place dans le vrai vestiaire. Dans le sanctuaire lui-même. Là où la tradition tant chérie côtoie les temps modernes: tout l'attirail sophistiqué du conditionnement physique, douches spacieuses, de la musique et tout, et puis l'ultime reconnaissance: son nom sous le casier. C'est Roy, Muller, Bellows, Desjardins, Daigault, Le Clair, Roberge et cie.

Puis il y a les autres, les p'tits nouveaux, qui piaffent, qui cognent fort à la porte du grand temple, dont certains sont énormes, comme Donald Brashear. Ceux-là, selon le sens hiérarchique rigoureusement cultivé dans une dynastie comme celle du Canadien, occupent le vestiaire secondaire, morné, sans apparat ni appareils, celui des visiteurs: c'est d'ailleurs ce qu'ils sont pour le plupart. C'est ainsi que ces jours-ci, comme à chaque année, il y a au Forum une petite guerre. Boff! Presque tendre au fond, en raison des directives sévères émises aux jeunes coqs qui seraient tentés d'«ensangler» le poulailler. Pas question pour personne de jouer les fiers-à-bras avec ses camarades. Jacques Demers et ses acolytes ne niaient pas avec ce *«puck-là»*. On se calme les ardeurs. Ce qui n'empêche pas ça et là des étincelles.

Ainsi, dans ce péle-mêle de patineurs, il y en a un que l'on peut reconnaître à coup sûr: c'est simple, c'est celui dont la stature est la plus convaincante. Et c'est un Noir, minorité très visible, dans un sport aussi blanc que le hockey: Donald Brashear. Donald Brashear, 22 ans, né en Indiana et adopté à l'âge de huit ans, comme il le dit tout simplement, par une famille québécoise de Val Bélar. En y arrivant, il a sauté dans une paire de patins. Il y a joué son hockey mineur. Puis il est venu jouer son hockey junior à Montréal, avec le Collège Français.

Et Donald Brashear, genre six et quatre, 220 livres, une pièce d'homme avec des mains grosses comme des palmes, avec heureusement ce qu'il faut aussi de plomb dans la tête, sait clairement où il s'en va et le chemin à prendre pour y arriver. Donald est parti pour rien de moins qu'endosser l'uniforme du Canadien. Hier il a dit aux chialeux, à ceux qui prennent mal son style et tout l'espace qu'il prend, Bellows, Schneider, LeClair notamment: «Take a number». Ce qui voulait dire: «N'importe quand.»

«Il n'y a pas d'amis dans un camp d'entraînement, dit-il. C'est quand je vais faire l'équipe qu'on va devenir chum. Pour l'instant, je vais ma job. C'est clair que je suis là pour imposer le respect, c'est ça qui va me faire gagner ma vie. Si je ne le fais pas, c'est moi qui va payer pour.»

Brashear sait faire autre chose que «d'imposer le respect». Il a marqué 38 buts la saison dernière à Fredericton, où il n'entend pas moisir plus longtemps. C'est le job de policier du grand club qu'il vise. Et celui qui voudrait lui mettre des bâtons dans les pattes a besoin de manger beaucoup d'épinards au petit déjeuner. Indiana Brashear a fait match nul le printemps dernier avec Bob Probert, le gros «off» des dernières années!

Mais quand même, nul ne peut empêcher des gros corps affamés de sous et de gloire de se heurter.

BASEBALL

Proposition de la dernière chance?

New York (AP) — Au moment où l'heure limite imposée par le commissaire pour la reprise des activités au baseball majeur arrive à grands pas, les joueurs ont déposé une nouvelle proposition aux propriétaires qui pourrait être celle de la dernière chance.

Les joueurs ont passé la matinée et l'après-midi d'hier en compagnie d'avocats et de fiscalistes à peaufiner cette proposition ultime. Cette dernière a été offerte aux propriétaires à 18h hier soir et était soumise à l'étude au moment de mettre sous presse.

Il demeurerait impossible de savoir en début de soirée si le commissaire Bud Selig n'allait pas retirer son ultimatum, prévu pour aujourd'hui. «Je suis certain que si nous faisons un pas dans la bonne direction, cet ultimatum pourrait être revisé», a affirmé Jerry Morris, propriétaire des Rockies de Colorado, mercredi soir, après une rencontre informelle d'une durée de trois heures en compagnie des joueurs.

McMorris et son homologue des Red Sox de Boston, John Harrington, paraissent optimistes à l'issue de cette rencontre de la dernière heure, à laquelle le négociateur patronal, Richard Ravitch, n'était pas convié.

Camp du Canadien

Des changements à prévoir

PRESSE CANADIENNE

Même sans nouvel échange, la formation du Canadien pourrait être grandement transformée à l'ouverture de la saison le 1^{er} octobre.

Après trois jours de camp d'entraînement, il apparaît de plus en plus évident que des joueurs qui font partie de la relève ont plus de talents que des vétérans de troisième et quatrième année de la saison dernière, et d'ailleurs Jacques Demers ne craint pas d'annoncer des changements. On a beau savoir que les vétérans ont moins à forcer pour impressionner au début, les Donald

Brashear, Brian Savage, Jim Campbell et Craig Darby semblent supérieurs aux Ed Ronan, Paul DiPietro et quelques autres.

Le rôle de Mario Roberge est différent et Jacques Demers a garanti hier la présence de Pierre Sévigny en début de saison. Mais l'entraîneur a aussi parlé d'intégrer quatre ou cinq nouveaux-venus. «J'ai été très clair avec les recrues en leur disant qu'il y avait de la place, même si Brian Bellows a déclaré qu'on dit ça à chaque année mais que finalement la plupart des vétérans gardent leur poste. Je comprends son point de vue, mais cette année, il va y en avoir des changements.»

Un programme de 400 000 \$ pour Mélanie Turgeon

PRESSE CANADIENNE

Mélanie Turgeon pourra profiter d'un programme unique destiné à l'aider dans sa poursuite de l'excellence dans toutes les disciplines de ski.

Un fonds de 400 000 \$ a en effet été institué par l'Équipe canadienne de ski alpin pour aider la Québécoise de 17 ans à défrayer une partie du coût de son équipement, de son programme d'entraînement et de ses entraîneurs.

Turgeon, qui a remporté cinq médailles en 1994 aux championnats mondiaux juniors, a indiqué que cet appui devrait améliorer son développement dans les épreuves techniques et de vitesse.

Elle est la seule skieuse de l'équipe canadienne à prendre part aux épreuves de descente, slalom, slalom géant et super-géant. Karen Percy était la dernière skieuse à avoir compétitionné dans les quatre disciplines, ayant remporté deux médailles de bronze aux Jeux olympiques de Calgary en 1988.

«C'est un programme plus personnalisé. Je reste avec l'équipe mais j'ai des buts différents. Je veux réaliser de grandes performances.»

Turgeon sera «une équipe d'une seule personne» cette saison mais elle espère que plusieurs dans l'avenir opéreront pour son approche multidisciplinaire.

Championnat français de Formule Ford Godin change de moteur

Paris (AFP) — Le leader actuel du Championnat de France de Formule Ford, le Québécois Bertrand Godin, disposera de la semaine prochaine, pour l'épreuve qui se déroulera au Mans, d'un moteur Vector, l'arme absolue dans cette catégorie.

Ce moteur, très répandu dans le Championnat britannique, est apparu en France le 24 juillet dernier, lors de la course disputée sur le circuit Paul-Ricard au Castellet, épreuve qui comptait également pour le Championnat d'Europe.

Les monoplaces britanniques proliférés par le Vector avaient débordé les autres concurrents. Dès la course suivante, les voitures du Graff Racing de Jean-Philippe Grand, dont celle de Soheil Ayari, le plus dangereux rival de Godin pour le titre, en étaient dotées. Au volant de sa Mygale de l'écurie Maxauto, le Québécois en était réduit à tenter de limiter les dégâts.

Pour les deux dernières courses de la saison (Le Mans et Monthléry), le pilote de Sainte-Hyacinthe sera à armes égales avec Ayari.

Le règlement stipule que sont retenus dans le décompte des points les huit meilleurs résultats obtenus lors des dix courses de la saison.

Pour être assuré du titre, Godin, seul pilote à avoir été classé à chaque course, doit terminer au minimum deux fois deuxième.

Flushing Meadow

Novacek se fait peur!

New York (AFP) — Le Tchèque Karel Novacek a souffert mille maux avant de se défaire du Péruvien Jaime Yzaga en cinq sets, 6-2, 6-7 (7/9), 6-1, 5-7, 6-3, et se qualifier pour la première fois de sa carrière pour une demi-finale du Grand Chelem, celle de l'US Open, hier à Flushing Meadow.

Novacek était heureux et surtout soulagé. Car il a dû lutter durant trois heures et 21 minutes sur un Central baigné de soleil et balayé par un vent fort, alors qu'il aurait pu conclure cette partie beaucoup plus vite.

Après avoir emporté le premier set facilement et mené 5-2 dans le suivant, le grand Tchèque s'est laissé remonter à cause de fautes directes pour concéder l'égalisation 9 points à 7 dans le tie-break. Dur, surtout qu'il dominait ensuite la troisième manche 6 jeux à 1!

«J'ai réalisé que j'étais tout près de la victoire et j'étais nerveux car je sentais vraiment que j'en étais capable», reconnaissait Novacek après avoir partagé sa joie avec son épouse et ses amis présents au bord du court.

Yzaga n'a pu réussir le coup des deux tours précédents, lorsqu'il avait tiré profit des cinq sets pour écarter successivement le Français Cédric Pioline et l'Américain Pete Sampras, finaliste et vainqueur de 1993. Mais le petit Péruvien (1,70 m) a montré une fois de plus qu'il n'était jamais aussi dangereux que lorsqu'il était mené.

Il a ainsi trouvé l'énergie nécessaire pour prendre le service de Novacek d'entrée de quatrième manche. Il a ensuite résisté au retour du Tchèque pour refaire le break au 11^e jeu, avec l'aide d'une double faute de Novacek, pour égaliser à deux sets partout.

Bataille fratricide

Encore une fois, Novacek prenait un départ-canon pour mener 3-0. Mais la question qui brûlait toutes les lèvres était: va-t-il tenir jusqu'au bout? Ce qu'il parvint à faire grâce notamment à son service, concluant d'ailleurs sa première balle de match sur un service gagnant, son 27^e de la partie!

Novacek retrouvera le vainqueur de la

rencontre opposant jeudi soir l'Allemand Michael Stich, rescapé des têtes de série (n° 4), au Suédois Jonas Bjorkman.

Andre Agassi et Todd Martin ont profité de la journée pour préparer physiquement et surtout mentalement la bataille fratricide d'aujourd'hui, revanche de Wimbledon où le premier s'était incliné en cinq sets en huitième de finale.

Les quatre «grandes dames», pour leur part, ont occupé leur journée de manière différente. Steffi Graf et Gabriela Sabatini ont préparé leur demi-finale sur les terrains d'entraînement tandis que leurs futures adversaires, Jana Novotna et Arantxa Sanchez furent à l'ouvrage sur le Central pour gagner leur place en demi-finale du double dames.

L'équipe composée de la Sud-Africaine Elna Reinach et de l'Américain Patrick Galbraith, tête de série n° 8, a remporté le titre en double mixte de l'US Open de tennis, en battant en finale la paire formée de la Tchèque Jana Novotna et de l'Australien Todd Woodbridge (n° 1), 6-2, 6-4.

EN BREF

VOL DE MARBRE

On a volé le marbre au Fenway Park. Les Red Sox et la police de Boston sont en effet à la recherche de l'individu qui a volé le marbre de caoutchouc dur. Quelqu'un a également escaladé le mât pour voler trois drapeaux à l'extérieur du stade qui n'est pas utilisé en raison de la grève. «On est impressionné par le vol des drapeaux, a dit le vice-président John Buckley. Comment a-t-on pu monter là-haut au milieu de la nuit?» Buckley a aussi confirmé la disparition du marbre mais il ne sait pas quand il a été volé. Même si le stade est sous surveillance 24 heures par jour, quelqu'un s'est introduit à l'intérieur et a passé un bon moment à creuser pour enlever le marbre.

ROENICK VEUT PLUS D'ARGENT

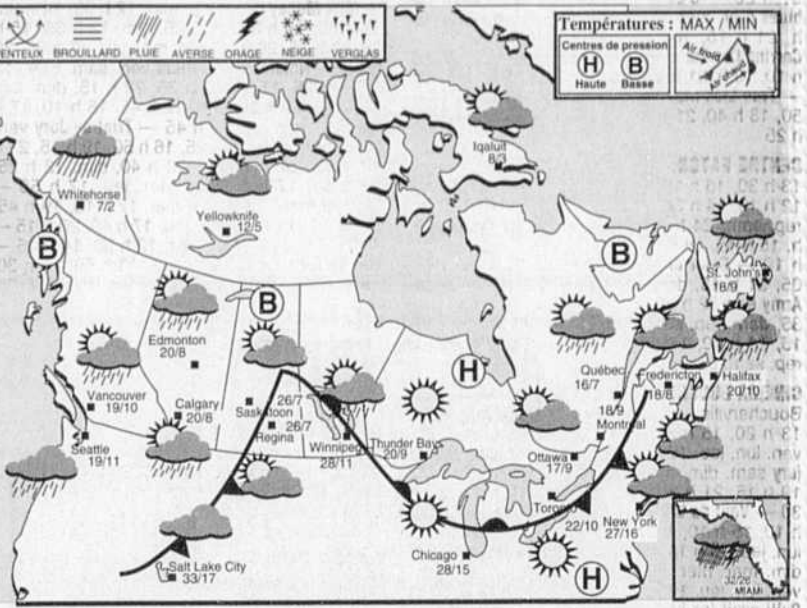
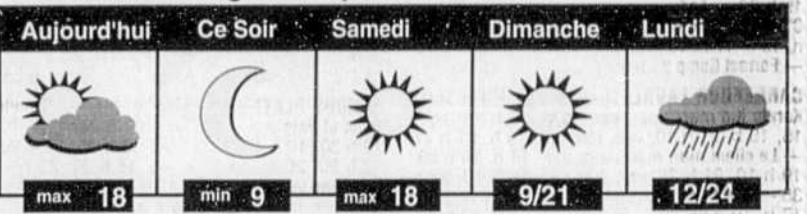
Jeremy Roenick, le joueur de centre étoile et représentant des joueurs des Blackhawks de Chicago, aimerait obtenir un nouveau contrat à long terme avant l'ouverture de la saison le 1er octobre. «J'ai songé à ne pas me présenter à l'entraînement mais je veux être loyal envers mes coéquipiers, a dit Roenick au *Chicago Sun-Times*. Je ne veux pas qu'ils aient une mauvaise opinion de moi ou nuire à leur saison de quelque façon que ce soit.» Roenick a signé un contrat de cinq ans en 1991. Agé de 24 ans, il a obtenu en moyenne plus de 100 points lors des quatre dernières saisons. Il doit gagner 1,1 million \$ cette saison, ce qui en fait le cinquième plus haut salarié des Blackhawks.

SMOLTZ OPÉRÉ

Le lanceur droitier John Smoltz a subi avec succès une intervention arthroscopique au coude droit hier. On lui a retiré un important fragment d'os. L'opération effectuée par le docteur Joe Chandler, chirurgien orthopédique des Braves, n'a duré que 80 minutes. «C'est au cours de la saison que John s'est infligé cette blessure, a dit le docteur Chandler. Il n'aurait certes pas été capable de lancer à nouveau cette saison. L'opération était vraiment nécessaire.» Smoltz ne présenterait qu'une fiche de 6-10 et une moyenne de points mérités de 4.14. On s'attend à ce que Smoltz entreprenne son programme de réhabilitation dans deux semaines. Il lancera dans deux mois et devrait être complètement rétabli lors de l'ouverture du camp d'entraînement.

LA MÉTÉO

Prévision à long terme pour Montréal



Temps général:

peu de changements à l'horizon avec du temps plutôt frais et incertain. La large zone dépressionnaire sur l'est du Québec maintiendra des conditions plus ou moins nuageuses vendredi et demain sur l'ensemble des régions. La couverture nuageuse sera plus dense sur l'est québécois avec des précipitations plus importantes alors qu'ailleurs, le ciel sera variable avec des averse dispersées. Une amélioration des conditions s'amorcera cependant demain sur les régions plus à l'ouest. Les températures demeureront aussi de quelques degrés sous les moyennes saisonnières pour les deux prochains jours.

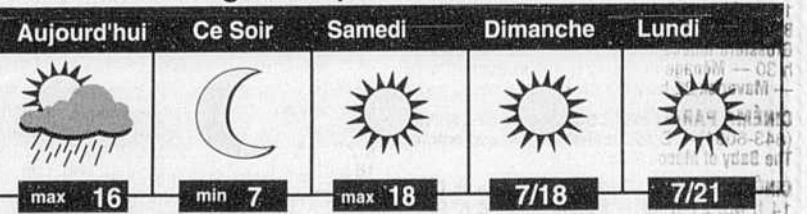
Régions:

Abitibi et Témiscamingue: ciel variable et 30 % de probabilité d'averses. Min.: 6. Max.: 14. Demain: ensolleillé avec passages nuageux. Min.: 6. Max.: 16.
Poncia, Gatineau et le Lièvre: ciel variable et 30 % de probabilité d'averses. Min.: 6. Max.: 15. Demain: ensolleillé avec passages nuageux. Min.: 6. Max.: 17.
Laurentides: nuageux avec éclaircies et 40 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 14. Demain: ciel variable. Min.: 5. Max.: 15.
Ottawa, Hull, Cornwall et Montréal: ciel variable et 30 % de probabilité d'averses. Min.: 9. Max.: 17. Demain: ciel variable. Min.: 9. Max.: 18.
Trois-Rivières et Drummondville: nuageux avec éclaircies et 40 % de

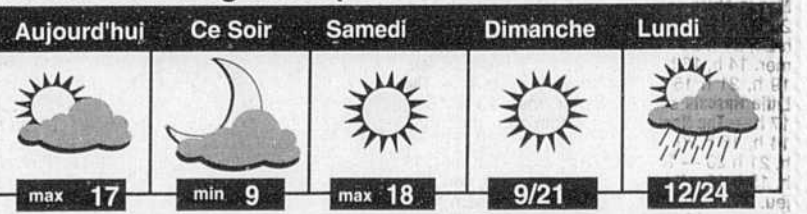
probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 17. Demain: nuageux avec éclaircies et 30 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 17.
Québec: nuageux avec éclaircies et 60 % de probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 16. Demain: nuageux avec éclaircies et 40 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 16.
Estrie et Beauce: nuageux avec éclaircies et 40 % de probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 16. Demain: nuageux avec éclaircies et 40 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 15.
Lac-Saint-Jean et Saguenay: nuageux avec averse. Min.: 7. Max.: 16. Demain: nuageux avec éclaircies et 40 % de probabilité d'averses. Min.: 6. Max.: 15.
La Tâche et réserve faunique des Laurentides: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 16. Demain: nuageux avec éclaircies et 40 % de probabilité d'averses. Min.: 6. Max.: 15.
Charlevoix et Rivière-de-Loup: nuageux avec averse. Min.: 7. Max.: 14. Demain: nuageux avec 40 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 14.
Rimouski, Matapédia, Sainte-Anne des Monts et parc de la Gaspésie: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 14. Demain: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 14.
Gaspé et parc Ferland: nuageux avec éclaircies et 40 % de

probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 16. Demain: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 14.
Côte nord de la baie des Chaleurs: nuageux avec éclaircies et 30 % de probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 16. Demain: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 9. Max.: 14.
Baie-Comeau: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 14. Demain: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 8. Max.: 14.
Sept-Îles: nuageux avec un peu de pluie brune. Brumeux par endroits. Min.: 8. Max.: 13. Demain: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 14.
Basse Côte-Nord: nuageux avec un peu de pluie brune. Brumeux par endroits. Min.: 8. Max.: 13. Demain: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 14.
Île d'Anticosti: nuageux avec un peu de pluie brune. Brumeux par endroits. Min.: 8. Max.: 13. Demain: nuageux avec 60 % de probabilité d'averses. Min.: 7. Max.: 14.
Lever: 12h 25min. Coucher: 19h17min.

Prévision à long terme pour Québec



Prévision à long terme pour OTTAWA



NOS CHOIX À LA TÉLÉ

U.S. OPEN TENNIS 94 De Flushing Meadow, New York, les demi-finales de l'Omnium des États-Unis, le dernier des tournois du Grand Chelem. (3h30 approx.) En direct. CBS, 19h30.
JEUNES AUTREMENT Trois jeunes parlent de ce qu'ils ont quitté pour s'installer dans le milieu multiculturel de Montréal, de leurs difficultés d'adaptation et de leur espoir de se sentir un jour intégrés. Radio-Québec, 16h.
SIROCCO Film d'aventure de C. Bernhardt avec Humphrey Bogart, Marta Toren et Le J. Cobb. E.U. 1951. En 1925, à Damas, un trafiquant d'armes est mêlé à des conflits entre Français et Syriens. Mise en scène soignée et bonne interprétation. (1h40) PBS 57, 23h. Jennifer Alleen
CE SOIR ON PARLE DE SEXE Du théâtre Capitol à Québec, un spectacle de sensibilisation sur le thème «Comment protéger l'amour du sida». Des sketches et des numéros de variétés avec Marc Béland, Markita Boies, Pierre Curzi, François Chénier, Diane Jules et plusieurs autres (2h). Radio-Québec, 22h.

LA TÉLÉVISION DU VENDREDI EN UN CLIN D'OEIL

Table with columns for network (Réseau), channel (CF), and time slots (18h00, 18h30, 19h00, 19h30, 20h00, 20h30, 21h00, 21h30, 22h00, 22h30, 23h00, 23h30, 24h00) listing various TV programs and their descriptions.

LE DEVOIR QUÉBEC

THÉÂTRE

L'union fait la force

Premier Acte, regroupement de jeunes troupes professionnelles

RÉMY CHAREST CORRESPONDANT À QUÉBEC

C'est vrai qu'on n'a pas beaucoup d'argent, qu'on a à se battre pour s'imposer. Mais on a sur-tout de l'énergie et on a le goût de produire nos pièces.



Sylvie Bouffard et Gérald Gagnon dans Toumaquia présenté en 1991 par le groupe Sortie de secours.

C'est d'ailleurs grâce à une convergence parallèle de trois troupes vers la petite mais flexible salle de cet établissement de la rue Sainte-Ursule que le regroupement s'est formé au cours de l'été dernier.

À ce dernier chapitre, les trois coordinateurs de Premier Acte, qui sont largement désignés volontaires en lançant l'idée, croisent présentement les doigts en attendant une réponse du Bureau des arts et

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

de la culture de la Ville de Québec. L'esprit de l'entreprise semble en tout cas correspondre à des objectifs fixés par la Ville, soit le regroupement des ressources et l'encouragement de la diffusion.

À VOIR LE CENTENAIRE DU QUÉBEC CENTRAL

Si vous êtes de ceux — de plus en plus nombreux à mesure que les lignes régionales, une à une, sont abandonnées — qui s'intéressent à l'histoire du chemin de fer, vous ne voudrez pas manquer l'exposition présentée dimanche à Saint-Ephrem de Beauce.

OLIVER JONES ET MICHEL CLOUTIER EN DUO

Réunis à nouveau en duo, Oliver Jones et Michel Cloutier ouvriront la saison de jazz et blues qu'entend présenter le nouveau restaurant-bar Suro Danana, situé dans le Vieux-Port.

JACQUES JOBIN, COUPELLIER D'ART

La galerie de la Maison Louise-Carrier présente, du 11 au 25 septembre, l'exposition Le Monde de Jobin, du coutelier d'art Jacques Jobin.

L'AVANT-PREMIÈRE

Le Théâtre Capitol et le Palais Montcalm viennent de lancer le premier numéro de L'Avant-Première, un bimestriel, tiré à 60 000 exemplaires.

AVIS PUBLICS

AVIS PUBLICS HEURES DE TOMBÉE. Les réservations doivent être faites avant 16h00 pour publication deux (2) jours plus tard. Publications du lundi: Réservations avant 12 h 00 le vendredi.

COMMUNAUTÉ URBAINE DE MONTRÉAL. AVIS D'ENTRÉE EN VIGUEUR. Le Conseil de la Communauté urbaine de Montréal, à son assemblée régulière tenue le 15 décembre 1993, a adopté le règlement intitulé: «Règlement 87-2 modifiant le règlement 87, tel qu'amendé, relatif au rejet des eaux usées dans les réseaux d'égout et les cours d'eau.»

Transports Québec Québec. APPELS D'OFFRES ET DE CANDIDATURES. Les appels d'offres qui suivent correspondent aux contrats de services auxiliaires (Type A), de construction (Type C), de services professionnels (Type P) et aux autres contrats non spécifiés précédemment (Type S).

AVIS DE DEMANDE DE DISSOLUTION. CENTRE D'EXPERIMENTATION EN PRODUCTIQUE (CEP). AVIS DE DEMANDE DE DISSOLUTION. BANQUE NATIONALE DU CANADA, requérante. AVIS DE DEMANDE DE CHANGEMENT DE NOM. PNEZ AVIS que GHISELAIN LAROCHE, avocat, marié et père de deux enfants majeurs, domicilié et résidant au 4068, Marcell, Montréal, district de Montréal, Québec H4A 2Z6, s'adressera au Directeur de l'état civil pour obtenir un certificat changeant son prénom en celui de GHISLAIN.

Avis public Ville de Montréal. Service du greffe Règlements. Avis public est donné que le Conseil municipal, à son assemblée du 20 juin 1994, a adopté le règlement suivant: 94-060 Règlement autorisant un emprunt de 15 330 841,11 \$ pour financer les travaux relatifs au programme tripartite de réfection des infrastructures urbaines (PTRIU).

donnez sang risque. La Société canadienne de la Croix-Rouge Services transfusionnels. Pour savoir où et quand donner du sang, appelez Info-Collecte au 527-1501.

LE DEVOIR

CULTURE

FESTIVAL DU FILM DE TORONTO

Une programmation bien sage

ODILE TREMBLAY
ENVOYÉE DU DEVOIR

C'était hier grand tralala de départ pour le 19e Festival International du film de Toronto, en selle jusqu'au 17 septembre. Au programme du lancement de la soirée... le film d'un parfait inconnu. Normalement les vedettes nationales, Egoyan, Cronenberg et compagnie font l'ouverture. Pas cette fois. Mais un enfant de Toronto brise tout de même la glace. Richard J. Lewis raconte dans *Whale Music* l'histoire d'une rock star qui compose une sym-

phonie pour baleines. On verra ce que ça donne. À suivre.

Mais dans la journée d'hier, au Festival de Toronto, tout le monde s'affairait comme dans une ruche. Il faut dire qu'il est fort compliqué de se retrouver parmi les séries d'horaires, les billets qui se superposent ici aux cartes de presse pour les projections publiques, les programmes que même les journalistes doivent acheter. Sur l'aube du festival torontois flotte un brouillard: celui qui attaque le cerveau de quiconque veut se faire une programmation quotidienne à

l'aide de documents si épars. Puis, peu à peu, les ténèbres se dissipent. Un rapide coup d'oeil à un programme, somme toute bien sage, confirme ce qu'on savait déjà: 1994 ne restera pas dans les annales des festivals comme l'année cinéma millésimé. Ici comme à Cannes, comme au FFM, ce sont un peu les vaches maigres. Les Américains indépendants ou non, les Gus Van Sant, les Robert de Niro (qui lançait l'an dernier ici son premier film de cinéaste) n'ont rien à livrer cette fois sous la tour du CN.

Mais il y a tout de même, grand at-

tendu: nul autre que le dernier Woody Allen — du moins son film car Allen ne viendra pas. J'ai nommé *Bullets over Broadway*, comédie qui se veut un retour au New York des années 20, sur lequel régnait en musique un certain Duke Ellington, et en coups de feu, la mafia de l'heure. Autre vedette américaine... le Français Louis Malle, qui bondit d'une nationalité à l'autre. Cette fois, il donne dans le Russe à la sauce Manhattan à travers *Vanya on 42nd Street*. Malle adapte au septième art la pièce *Onclé Vania* de Tchekhov revampée par David

Mamet. On verra ce que ça donne et on pourra le demander à l'auteur, puisque Louis Malle sera de passage à Toronto. Nanni Moretti y sera aussi qui accompagne *Caro Diario*. On attend Claude Chabrol, Michel Blanc. Également Nikita Mikhalkov à qui le festival consacre un hommage et une rétrospective: 13 films de l'auteur des *Yeux Noirs* sont au programme, dont le récent *Anna*, documentaire réalisé avec sa fille aînée filmée et interrogée chaque année, de six à 18 ans.

Côté primeur, on lance ici *Le Colonel Chabert* d'Yves Angelo, *Le parfum*

d'*Yvonne* de Patrice Leconte. Mais les cinéphiles sont parfois curieux d'autre chose: de visionner *Martha* par exemple, le film de Fassbinder qui ne traversa jamais l'Atlantique. En copie restaurée, dix ans après la mort de l'auteur, nous est enfin présentée ce «film sur une répugnante jeune vierge» pimenté à sa sauce allemande fassbinderienne. Au chapitre des curiosités aussi: une belle copie névée de *My Fair Lady* de George Cukor qui ressuscitera la Audrey Hepburn de 1964 en plus de nous faire prendre un bain savonneux de nostalgie.

Passep*Art pour la rentrée

Nouvelle opération pour favoriser l'achat de billets de spectacle

STÉPHANE BAILLARGEON
LE DEVOIR

Québec vient de lancer un nouvel outil pour profiter de la rentrée culturelle. Cette mesure prend la forme d'un Passep*Art gratuit qui donne droit à des rabais pour plus de 400 activités artistiques québécoises au cours de la saison 1994-1995.

L'opération est financée par le ministère de la Culture et des Communications et a été rendue publique hier, à Montréal, par la ministre Liza Frulla.

Le Passep*Art offre une chance sur quatre de gagner un bon de 10 dollars valable pour l'achat d'un billet de spectacle professionnel présenté d'ici le 31 mai 1995. La liste des compagnies, troupes ou orchestres qui participent à l'opération rassemble tout ce qui compte dans le milieu, de I Musici de Montréal aux Grands Ballets Canadiens, de la NCT au Théâtre UBU, du Cirque du Soleil aux Foulées Électriques.

Tous les documents proposent aussi une carte privilégiée offerte par une vingtaine de producteurs et de diffuseurs. Elle donne accès à d'autres rabais et à certaines activités spéciales (journée portes ouvertes, rencontres avec les artistes, etc.)

Passep*Art, qui s'adresse directement au public, sera remis dans les prochaines semaines à tout acheteur d'au moins deux billets de spectacle. 180 000 ensembles seront ainsi distribués, tandis que 20 000 autres seront offerts par voie de tirage dans le

réseau de succursales de la Banque Nationale. Au printemps dernier, 100 000 Passep*Arts ont déjà été remis aux abonnés des saisons théâtrales ou autres.

«Nous voulons en quelque sorte accélérer la rentrée culturelle», dit Jacques Primeau, coordonnateur de la Coalition québécoise des arts de la scène, qui est mêlée de prêt à cette promotion. «Cette mesure s'inscrit dans un vaste plan de relance élaboré pour consolider le secteur du spectacle, a renchéri hier la ministre de la Culture et des Communications du Québec. C'est un secteur d'activités primordial tant pour la vitalité de notre culture qu'en terme de création d'emplois et de retombées économiques majeures.»

L'opération Passep*Art est une des mesures du plan de relance qui a permis l'investissement de plus de neuf millions de dollars par le ministère pour «soutenir et consolider l'industrie du spectacle dans les domaines de la chanson, de la danse, de la musique, du théâtre et de l'humour.»

Cette campagne devrait coûter environ un million cette année. Pendant la saison 1992-1993, l'opération Bons Spectacles, inscrite dans le premier plan de relance, a permis d'augmenter d'environ 20 % la fréquentation des salles. M. Primeau estime que la campagne avait aussi amené de nombreux nouveaux spectateurs aux activités culturelles. «On veut répéter l'exploit encore une fois», a-t-il conclu.

FAMOUS PLAYERS 4,99 \$ ADMISSION GÉNÉRALE
SPECIAL D'AUTOMNE matinées à PRIX RÉDUIT tous les jours! Représentations débutent avant 18h00

Info-film: 866-0111

La Reine Margot PARISIEN 666-3856 480 Ste-Catherine O. * CENTRE LAVAL 688-7776 1600 Le Corbusier * 13 ANS +

«UN FILM CONÇU COMME UN GROS MERCI À LA VIE ET UN HOMMAGE À LA BEAUTÉ DU MONDE.»
— Paul Toutant, Montréal, Ce soir

«MARIELLE EST EXTRAORDINAIRE, SEIGNER EST MAGNIFIQUE... ON Y TROUVE PARFOIS DES TOURNURES DE DIALOGUE DIABLEMMENT BIEN TROUSSÉS. À VOIR POUR LE SOURIRE D'EMMANUELLE...»
— Marc André Lussier, CIBL FM

«EMMANUELLE SEIGNER N'A PAS À JOUER. SA PRÉSENCE SUFFIT, DEVANT ELLE, UN JEAN-PIERRE MARIELLE ÉTONNANT. ÉMOUVANT MÊME.»
— Serge Dussault, La Presse

«Le sillon de tes fesses est le sourire de la vie.»
— Tsang-Tao

JEAN-LOUIS LIVI présente

LE SOURIRE

Un film de CLAUDE MILLER

JEAN-PIERRE MARIELLE RICHARD BOHRINGER EMMANUELLE SEIGNER

PARISIEN 666-3856 480 Ste-Catherine O. * CENTRE LAVAL 688-7776 1600 Le Corbusier * 13 ANS +

En collaboration avec les BELLES SOIRÉES de l'Université de Montréal, responsable du contenu culturel

TORONTO ART GALLERY OF ONTARIO :
EXPOSITION BARNES
départ supplémentaire: 28 au 30 octobre
259,00 \$ p.p. occ. double

VOYAGES CARBIN (514) 728-4553

GROSSE FATIGUE
UNE COMÉDIE DE MICHEL BLANC

PRIX DU MEILLEUR SCÉNARIO CANNES PRIX DE LA CRITIQUE INTERNATIONALE CANNES PRIX DE LA MEILLEURE MONTAGE ET TECHNIQUE CANNES

avec **CAROLE BOUQUET** et **MICHEL BLANC**

Et avec la participation de: Philippe Noiret • Jacques Perrin • Marie-Anne Chazel • Clémentine Cadiot • Gérard Philipe • Évelyne Gallo • Gérard Jugnot • Dominique Lavanant • Thierry Lherminier • Raphaël Huis • Roman Polanski • Christian Clavier

ACCUSÉ D'ESCROQUERIES, D'ABUS DE CONFIANCE ET D'HARCÈLEMENT SEXUEL, LES ENNUIS COMMencent POUR MICHEL BLANC

DES JARDINS 849-FILM BASILAIRE 1 * LE DAUPHIN 849-FILM 2395 Beaubien est * GALERIES LAVAL 849-FILM 1545 Boul. Le Corbusier * ST-JEROME 438-5944 Carrefour du Nord * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila

PRIX DE LA CRITIQUE INTERNATIONALE FESTIVAL DES FILMS DU MONDE

PRIX DU MEILLEUR FILM CANADIEN FESTIVAL DES FILMS DU MONDE

«À couper le souffle!»
— Éric Fourlanty, Voir

«...une véritable jouissance...»
— Paul Toutant, Montréal, ce soir

«Une réussite complète, à voir absolument!»
— Suzanne Lévesque, Bon Matin

MICHEL CÔTÉ MARC MESSIER FRANCE CASTEL

LE VENT DU WYOMING

UN FILM DE ANDRÉ FORCIER

Un film Fou d'amour Fou

LES PRODUCTIONS EGM - TRANSMIL EFFEL PRODUCTIONS SELENA ALDUNIZUEL présentent
FRANÇOIS CLUZET - SARAH-JEANNE SALLY - MICHEL CÔTÉ - MARC MESSIER - FRANCE CASTEL - CÉLINE BONNIER - DONALD PILON - MARCEL SABOURIN - MARC GÉLINAS - LÉO MUNGER - MARTIN RANDEZ - MARC GEORGES DUFREUX - MONIQUE JACQUES GAGNE - CONCEPTION USSELLE YVAN ADAM - PRODUCTION ASSISTÉE: SERGE BUREAU - COSTUMES: FRANÇOIS LAPLANTE - MUSIQUE: COMPOSÉ ET ORFÈVRE PAR CHRISTIAN GALBERT - PRODUCEUR ASSOCIÉ: BRIGITTE GERMAIN - CO-PRODUIT PAR JACQUES DOREMANN - PRODUIT PAR CLAUDE LÉGER ET NARDO CASTILLO - SCÉNARIO ET RÉALISÉ PAR ANDRÉ FORCIER

PRODUIT AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DE TELÉFILM CANADA - SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DES INDUSTRIES CULTURELLES - QUÉBEC - SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE QUÉBEC - PRODUCEUR DE CRÉDITS FINANCIERS - LE MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DE LA LANGUE (CENTRE NATIONAL DE LA CINÉMATOGRAPHIE) ET MULTIMÉDIAS COMMUNICATIONS INC. PRODUCTIONS CANADA - FRANCE

DES JARDINS 849-FILM BASILAIRE 1 * CHATEAUGUAY 491-2463 240 St-Jean Baptiste * CARREFOUR LAVAL 849-FILM 2330 boul. Le Corbusier * ST-JEROME 438-5944 Carrefour du Nord * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * TERREBONNE 471-6644 1071 Chemin du Côté ou * STE-THERÈSE 979-4444 Plaza Ste-Thérèse * BERRI 849-FILM 1200 Rue St-Denis * LANGELIER 255-5551 Carrefour Laurier * GALERIES LAVAL 849-FILM 1545 Boul. Le Corbusier * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila

EN BREF

SPORADIQUEMENT...

Dans un article paru le 7 septembre dans *Le Devoir*, portant sur la programmation de CIBL, nous annoncions que l'émission *Projection spéciale* serait animée par Marc-André Lussier, Patrick Masbourian, Pierre Therrien et René Homier-Roy. Une précision s'impose puisque l'animateur, M. Lussier, ne recevra que très sporadiquement, au cours de l'année, la visite des trois collaborateurs et qu'il ne s'agit donc pas de coanimation. M. René Homier-Roy tenait à souligner que son contrat d'exclusivité avec Radio-Canada n'était nullement affecté par ces interventions radiophoniques.

UN BON FFM POUR MALOFILM

MaloFilm Distribution souligne avec fierté son bilan au Festival des films du monde. La firme a obtenu un record de sept des treize prix remis par le jury et le Festival, dont le Grand Prix des Amériques au film néo-zélandais *Once Were Warriors* de Lee Tamahori. Ce film connaît sa sortie montréalaise cet automne. Par ailleurs, le FFM 94 rendait un hommage à René Malo.

MORT DE TERENCE YOUNG

(AFP) — Le réalisateur britannique Terence Young, décédé à Cannes dans la nuit de mercredi à jeudi à l'âge de 79 ans, reste le père cinématographique de James Bond dont il signa les premières apparitions à l'écran dans les années 60. Il connut un succès mondial avec notamment *James Bond contre Dr No* (1962), *Bons baisers de Russie* (*From Russia with Love*, 1963) et *Opération tonnerre* (*Thunderball*, 1965).

"CHILI RÉINVENTE LE GENRE!"

LE CINÉMA QUÉBÉCOIS PEUT FAIRE DES MIRACLES.
Le scénario est brillant et admirablement rendu.
ROY DUPUIS EST SURPRENANT!
Claude Deschênes, Montréal, ce Soir, R.C.

"ROY DUPUIS et LUCIE LAURIER RELÈVENT LE DÉFI HAUT LA MAIN! ON N'OUBLIERA PAS LE TON, LA FRAÎCHEUR ET L'INTENSITÉ DE 'CHILI'!"
Luc Perreault, La Presse

"Tous les comédiens sont remarquables. ROY EST ÉTONNANT!"
Dorys Symett, TVA

"Un magnifique film d'atmosphère!"
L'Essentiel

Le réalisateur de "BLANCHE" signe un film rétro au parfum sixties

C'était le 12 du 12 et Chili avait les blues

un film de CHARLES BINAMÉ avec ROY DUPUIS dans son meilleur rôle et LUCIE LAURIER Révélation 94 du cinéma québécois

PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE

CITE La Presse ALLIANCE

DES JARDINS 849-FILM BASILAIRE 1 * CHATEAUGUAY 491-2463 240 St-Jean Baptiste * CARREFOUR LAVAL 849-FILM 2330 boul. Le Corbusier * ST-JEROME 438-5944 Carrefour du Nord * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * TERREBONNE 471-6644 1071 Chemin du Côté ou * STE-THERÈSE 979-4444 Plaza Ste-Thérèse * BERRI 849-FILM 1200 Rue St-Denis * LANGELIER 255-5551 Carrefour Laurier * GALERIES LAVAL 849-FILM 1545 Boul. Le Corbusier * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila * BOUCHERVILLE 449-6404 Coin De Montargis et Voila

NOS
CHOIX

Livres

L'accompagnement. Ce n'est pas un roman, ce n'est pas de la littérature, c'est simplement le récit de la mort d'un ami victime du sida. Le romancier et traducteur René de Ceccaty, sans identifier cet écrivain qui meurt, raconte comment il a vécu ces visites à l'hôpital, ces silences, cette difficulté d'accompagner quelqu'un qui déperit sur un lit et vous parle d'autre chose, se plaint des infirmières, vous donne son linge à laver, commente un événement. Jusqu'au moment où plus rien ne se dit, plus rien ne peut se dire. Un récit juste, pathétique par sa sobriété et sa délicatesse. Gallimard, 132 pages.

Robert Lévesque

Rock

Rockabilly Jam. Enfin, les néotraditionalistes du rock s'ébrouent dans ma ville. La semaine dernière, c'était les Honeymakers qui rock'n'rollaient du Gene Vincent et du Carl Perkins au bar L'Barouf. Mercredi soir, c'était au tour des fabuleux Astro-Nuts, excoissance intersidérale des héros-cultes Ray Condo & His Hard Rock Goners, de se téléporter au St. Louis Blues avec leurs habits argentés et leur surf instrumental. Et voilà que, félicité suprême, l'on organise ce samedi au sous-sol de l'église Immaculée-Conception (1855, Rachel Est) un trépidant Rockabilly Jam, le quatrième du nom, rassemblant de 20h à une heure du matin les plus fortiches représentants montréalais du genre: les Rolling Ted's, The Drap's, Jim Dandy & His Howlin' Hound Dogs (quel nom ronflant!) et les déjà fameux Crazy Rhythm Daddies, un autre groupe né de la cuisse gauche de Ray Condo. De la musique de sauvage, comme on l'aime.

Renée Claude. Aux antipodes, le spectacle-hommage à Léo Ferré de la sombre et belle Renée Claude, *On a marché sur l'amour*, en version revue et corrigée, rehaussée de la présence du brillant pianiste Philippe Noireault et délestée des affreux synthés qui lui allaient comme un gant de crin sur une peau satinée, vaudra certainement la revoyure à La Licorne, du 13 au 17 septembre, à 20h. M'est avis que l'exigeant Ferré sera nettement mieux servi cette fois.

Sylvain Cormier

Musique classique

À Sainte-Adèle, le Pavillon des arts de Sainte-Adèle reçoit à 20h samedi le **Trio à cordes de Montréal** formé de Martin Foster, violon, Jutta Puchhammer-Sédillot, alto et Susan Green, violoncelle. Au programme: des oeuvres de Beethoven et Schubert. Aussi une exposition de tableaux d'un collectif d'artistes-peintres: Claude Blin, René Derouin, Pierre Gendron, Monique Harvey, Pierrette Joly, Pierre Leblanc, Louisa Nicol, Pierre Patry, Joachim Pedneault et Stella Sasseville.

Marie Laurier

Jazz

Oliver Jones. Une vingtaine d'amis musiciens célèbrent le 60e anniversaire de naissance du pianiste Oliver Jones. Cette soirée de Jazz sur le vif est publique à la salle Pierre-Mercure, 300 boul. Maisonneuve Ouest de 21h à 23h. On peut aussi écouter tout ce beau monde au réseau FM de Radio-Canada.

Marie Laurier

Danse

Le partage des peaux d'Isabelle Choinière, un spectacle multidisciplinaire qui associe vidéo, son, infographie et danse. Sur scène, corps virtuel et charnel se jouent avec malice de leur énergie distinctive. À la galerie La centrale à partir de samedi 20h. Avec *De l'autre côté du miroir*, le Ballet International du Québec se déploie en grand au Spectrum de Montréal. Entre *commedia dell'arte*, cirque, danse moderne et tour de chant. Ce soir et demain 20h.

Valérie Lehmann

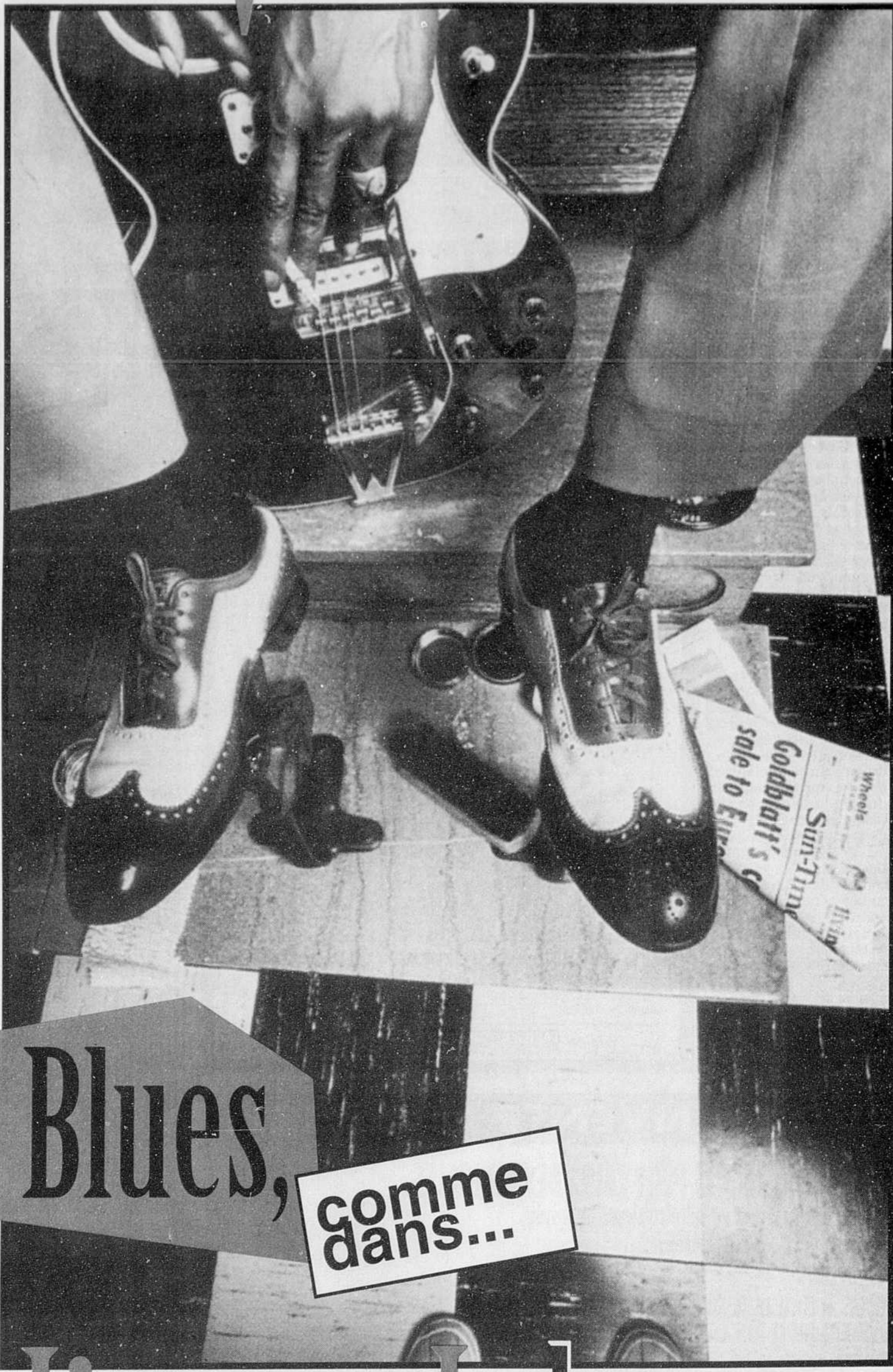
Arts visuels

Dans le cadre du deuxième congrès international sur le processus de guérison, les commissaires invités Manon Régimbald et Francoise Legris ont mis sur pied l'exposition **Cendres vives**. D'une part, les œuvres des Claude Blin, Pierre Charbonneau, Paul-Emile Saulnier, André Fournel, Melvin Charney, Lise-Hélène Larin et Marie-Christiane Mathieu se rattachent au thème du colloque: «Le travail du deuil comme processus de guérison». D'autre part, **Les enfants de l'Holocauste** legs d'une génération disparue réunit des photographies prêtées par le centre commémoratif de l'Holocauste de Montréal. Les expositions se déroulent au 10e étage du 1000 de la Gauchetière Ouest les 9, 10 et 11 septembre. L'entrée est libre.

Mona Hakim

À VOIR

LE DEVOIR, LE VENDREDI 9 SEPTEMBRE 1994



Blues,

comme dans...

Jimmy Johnson

SERGE TRUFFAUT
LE DEVOIR

En 1978, le blues était dans un piètre état. Cela faisait quelques années que la musique des simples était en fait dans un état lamentable. Le blues était dans le creux de la vague. Puis voilà qu'au printemps de cette année-là, un album intitulé *Living Chicago Blues Vol. 1* fit son apparition dans les bacs des disquaires.

Les quatre premiers morceaux de cette production, qui devait sonner le retour en force du blues, portaient l'empreinte de Jimmy Johnson. Ce soir, ce guitariste au style forgé dans la fluidité prendra possession du Club Soda en compagnie des trois musiciens, claviers, basse et batterie, présents lors de l'enregistrement de *Im a Jockey*, paru sur étiquette Birdology plus tôt cette année.

Chose étrange, chose paradoxale, de tous les artistes ayant participé à la confection de la série *Living Chicago Blues* dont la portée

historique ne fait aucun doute aujourd'hui, Jimmy Johnson est celui dont on a peu causé au cours des dix dernières années alors qu'il était, alors qu'il a toujours été un des principaux ouvriers de cette musique. Il y a du forgeron chez le bonhomme. Entre sa voix très imprégnée des singularités du rhythm and blues et la clarté de son jeu à la guitare, Jimmy Johnson a conquis le peuple de Chicago mais pas de New York ou de Rio. Tout ça parce que pendant des années il a préféré se cantonner dans les clubs du South Side et du West Side de Chicago. Jimmy Johnson est un champion de la musique du ghetto.

Tout au long des années 70 comme des années 80, Johnson a joué soir après soir dans les clubs The Happy Home, The Blue Flame et The White Rose. Il était là à résidence. Il ne bougeait pas. Il ne voulait pas bouger. Le blues étant d'abord la musique du peuple de Chicago, c'est d'abord à lui qu'il s'est consacré.

Né le 25 novembre 1928 à Holly Springs, dans le Mississippi, Jimmy Johnson s'est

taillé un esprit musical original en évoluant tout d'abord au sein de groupes gospel. Il a été successivement chanteur des United Five, basé à Memphis dans les années 40, et des Golden Jubilaires dès 1950 alors qu'il venait de s'installer à Chicago. Pendant neuf ans, il louangera les bienfaits d'un Dieu incertain avant de prendre la tangente du blues en 1959. Il devient alors le bassiste de Magic Sam. Le légendaire guitariste du West Side. Puis, il accompagnera Freddie King, puis Otis Rush, puis Matt Murphy. Bref, il fréquentera la fine fleur du blues.

Et il en profitera pour regarder et digérer le style de chacun de ces immenses guitaristes pour, par la suite, en faire profiter les chanteurs de... soul. Otis Clay, Denise LaSalle, Walter Jackson, et son frère Syl Johnson feront très souvent appel à ses services d'instrumentiste ayant un sens inné de la ponctuation limpide.

Ce soir, au Soda, ce qu'on verra, ce qu'on entendra, sera ni plus ni moins qu'un homme résumant le blues, le gospel, le rhythm and blues et l'esprit ouvrier. C'est pas rien.

À FAIRE

CE WEEK-END

BD À LA CARTE

Dépêchez-vous car des *Cinq Jours BD* organisés par l'Association des créateurs et intervenants de la bande dessinée, en association avec le CANIF du cégep du Vieux Montréal, il ne reste plus qu'aujourd'hui et demain. Outre une exposition de planches originales de dessinateurs québécois, comprenant, Réal Godbout (*Red Ketchup*), Caroline Mérola (*La Maison Truquée*) et Jean-Paul Eid (*Jérôme Bigras*), vous pourrez assister à la création d'une «bd à relais». Huit auteurs, parmi lesquels on retrouve Jean Lacombe, Jules Prud'homme et Audy, poursuivent en effet, à tour de rôle depuis mardi, la demi-page initiale de Jean-Paul Eid intitulée: *Le Zanzibar Ne Répond Plus*. Le tout à lieu de 11h à 16h, au Cégep du Vieux Montréal, situé au 255 rue Ontario Est.

Pierre Lefebvre

ÉMOTIONS GUSTATIVES

Jacques Puisais, de l'Institut québécois du goût, sait parler pendant des heures de la qualité du pain et de la brioche, à manger avec ou sans beurre doux de la maison Première Moisson, et aussi d'un sirop d'érable Kamouraska ou L'Islet, premières appellations contrôlées de ce produit. Enfin bref, ce fut un petit déjeuner fort instructif en préparation de ces Journées nationales du goût. Il y a des conférences sur l'éveil des sens et à compter de 11 h samedi et dimanche où des spécialistes parleront de l'éducation du goût du chocolat, de l'érable, du pain, des vins et fromages. Cela coûte 7\$ et donne droit à des dégustations et aux exposés des gastronomes. Samedi soir, dîner de gala au restaurant Eaton avec un menu propre à éveiller vos papilles gustatives. Renseignements: 524-7175.

Marie Laurier

LE SENTIER DU CALVAIRE

La réputation du fromage d'Oka n'est plus à faire. Mais connaissons-nous aussi bien son Calvaire? Tout le week-end des naturalistes du Parc d'Oka guideront les visiteurs dans le sentier historique du Calvaire d'Oka, un ancien chemin de Croix ponctué de quatre oratoires et trois chapelles datant de 1742. De plus, au pied de la colline les visiteurs pourront visiter une exposition sur le Calvaire d'Oka et déguster... le fameux fromage. Entrée libre. Renseignements: (514) 479-8365.

Normand Cazalais

SONS ET BRIOCHES

Un concert gratuit inaugure la saison des Sons et Brioches des Jeunesses musicales du Canada ce dimanche à 11h sur l'esplanade de la Place des Arts. Un *gamelan balinais* formé d'instruments de percussion tels que métalphones, gongs, carillons, cymbales, tambours et flûtes marquera ainsi de façon spectaculaire l'ouverture de... la chasse aux concerts! En cas de pluie, on se réfugie au Piano Nobile de la salle Wilfrid-Pelletier.

Marie Laurier

ADOPTER RADIO-QUÉBEC...

Radio-Québec diffusait la semaine dernière le documentaire *De Yangzhou à Montréal* de Louis Fraser, portant sur l'adoption internationale. Pour ceux qui l'auraient manqué, *De Yangzhou à Montréal* sera diffusé en reprise dimanche à 16h, à Radio-Québec. Ne le ratez pas ce coup-ci. Tourné en Chine et au Québec, ce document trace un portrait humain des démarches quasi-inhumaines à suivre pour adopter un enfant à l'étranger. Précedé d'un bref historique de l'adoption au Québec et de ses dérivés internationaux, le film accompagne ensuite quelques couples québécois qui s'envolent vers la Chine dans l'espoir de prendre poupon. Truffé de témoignages émouvants et de chiffres surprenants, ce vidéo répond à toutes les questions que soulève un tel sujet. Pourquoi aller si loin? Jusqu'à combien peut «coûter» un enfant? Pourquoi le taux de natalité du Québec est-il passé 2,9 par adulte dans les années 40 à 1,6 aujourd'hui? Ou encore, comment vivre avec un enfant issu d'une culture si différente?

Jennifer Allyn

LE CIRQUE DESJARDINS

Place Desjardins tient une exposition des costumes, accessoires et photos du Cirque du Soleil soulignant ainsi le 10e anniversaire de cet merveilleuse aventure. Et du 12 au 25 septembre, il y aura également un cirque-maison avec clowns au nez rouge, acrobates, jongleurs, cracheurs de feu, magiciens. Aussi des maquettes des grands cirques internationaux et des défilés de mode. Tout cela pour le même prix, c'est-à-dire rien.

Marie Laurier

ALLO L'AUTOMNE

L'automne frappe à nos portes et la saison des sports nautiques est terminée. Ce week-end, au Port l'Escale du Vieux-Port, les nostalgiques pourront y admirer une centaine de bateaux et visiter le chapiteau du Salon Nautique où plus de 30 exposants seront représentés. Frais d'entrée de 5\$ pour les adultes et de 2\$ pour les enfants de moins de 12 ans. Renseignements: (514) 283-5256.

Normand Cazalais