

ACTUEL



HISTOIRES D'ÉTÉ

LA CHRONIQUE ESTIVALE DE RAFAËLE GERMAIN PAGE 5

PETIT GUIDE DU DÉMÉNAGEMENT ÉCOLO PAGE 4

LA JOURNÉE LA PLUS LONGUE



Des enfants profitent du beau temps pour escalader une sculpture dans le Vieux-Port de Montréal.

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Ça y est, on y est. C'est l'été depuis dimanche dernier, 20h57 exactement. Histoire de marquer le coup, les quotidiens du réseau Gesca ont envoyé leurs photographes témoigner de ce qui se passait dans les quelques heures précédant le solstice d'été, un peu partout au Québec. Résultat? Des pique-niques, des balades dans le Vieux-Port, des tours de train, des expéditions à vélo, une partie de hockey-bottine, une piscine trop glacée pour y tremper les orteils et même des guimauves au coin du feu. **À votre tour de vous rincer l'œil, pages 2 et 3.**

Ford présente
LES FRANCOFOLIES DE MONTRÉAL
 en collaboration avec
 Bière

Daniel Lavoie
 animateur de la soirée

SPECTACLE D'OUVERTURE

Les Événements FORD ESCAPE
LA FÊTE FRANCOPHONE
 Daniel Lavoie, Corneille, Natasha St-Pier, Daniel Boucher, Ariane Moffatt
 Nana Mouskouri, Rachid Taha, Stefie Shock, Thomas Fersen, Diam's
LE 30 JUILLET 20h
 À la Salle Wilfrid-Pelletier de la PdA
 175, rue Sainte-Catherine Ouest

LA PRESSE CITE RockStation 107.3 FM info690

5^{ÈME ÉDITION}
29 JUILLET → 7 AOÛT 2004

BILLETS
 Spectrum de Montréal
 au 318, rue Sainte-Catherine Ouest

Ticketpro
 www.ticketpro.ca
 (514) 908-9090

TICKETPRO
 www.ticketpro.ca
 (514) 908-9090

LE SOLSTICE D'ÉTÉ EN IMAGES



L'été? Pas une raison pour ranger son hockey. Partie entre copains dans la cour d'une école au centre-ville de Granby.

PHOTO STÉPHANE CHAMPAGNE, LA VOIX DE L'EST



Des cyclistes prennent une pause au bord du lac Massawippi, à North Hatley, avant de reprendre la piste cyclable des Grande-Fourches.

PHOTO CLAUDE POULIN, LA TRIBUNE



Moment de détente au parc Angrignon. Des couvertures, quelques jouets, une glacière bien pleine et une nappe, c'est l'heure du pique-nique pour la famille Belega.

PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

LE SOLSTICE D'ÉTÉ EN IMAGES



Tchou-tchou! Vic Marion et Chris Banks (à l'arrière), chefs conducteurs du petit train à vapeur de Hull-Chelsea-Wakefield, attendent le départ à Gatineau.

PHOTO MARTIN ROY, LE DROIT



Sophie et Rosalie attendent (patiemment!) l'été, malgré le temps froid sévissant au Saguenay.

PHOTO ROCKET LAVOIE, LE QUOTIDIEN



L'arrivée de l'été, ça se fête autour d'un feu de camp, avec de la musique et des guimauves pour Patrick Gélinas, Christine Buisson, Stéphane Buisson et Francine Bastrach, de Yamachiche.

PHOTO STÉPHANE LESSARD, LE NOUVELLISTE



Plus qu'une simple voie coupant l'île d'Orléans en deux, la route du Mitan est le symbole du retour de la belle saison puisqu'elle n'est ouverte que l'été. Julie Fleury se laisse charmer par son calme plat et ses champs de blé.

PHOTO PATRICE LAROCHE, LE SOLEIL

ACTUEL

LES FLEURS ET LE POT

Les fleurs

On ne vous connaît pas personnellement (quoi qu'au nombre que vous êtes, on pourrait), mais on tenait à exprimer notre reconnaissance pour votre solidarité et votre confiance en une grande cité moderne, inclusive et bla bla bla : merci à vous, donc, les 12 résidents de L'Île-Dorval qui avez voté dimanche en faveur du maintien de votre municipalité dans la grande ville de Montréal. Votre appui nous fait chaud au coeur. Tellement que, si jamais vous avez envie de pousser vos convictions jusqu'au bout en déménageant à Montréal, on s'engage à vous trouver quelque chose chez nous. Un grand 7 1/2 devrait suffire, à la gang ?

Le pot

Est-ce une occurrence de cet étrange phénomène que Jung a appelé la « synchronicité » ? Ou, plus prosaïquement, de ce phénomène que le reste d'entre nous appelons un cliché ? Quoi qu'il en soit, les journalistes de la planète se sont retrouvés étrangement sur la même longueur d'onde, cette semaine, à la suite du vol réussi de l'avion *SpaceShipOne*. Reprenant à leur compte la célèbre phrase de Neil Armstrong, ces journalistes ont tout à tour écrit que ce premier vol spatial privé était un petit pas pour l'homme, mais un pas de géant pour « le monde des affaires » (*The Times of India*), « le tourisme spatial » (*Travelbiz.com*, *Liberation*, *The Denver Post* et *Le Petit Journal*), « l'esprit d'entreprise » (*The Cincinnati Enquirer*), « la nouvelle course à l'espace » (*The Guardian*) et « l'entreprise privée » (*The Sunday Herald* et, euh, *La Presse*), pour n'en nommer que quelques-uns...

Nicolas Langelier
Collaboration spéciale

CITATION DE LA SEMAINE

« C'était semblable au sentiment de calme qui vous habite après que vous avez vomé, quand la partie déplaisante est terminée et qu'un étrange sentiment de paix vous envahit. »

— Ben Affleck, expliquant ce qu'il a ressenti en apprenant que son ex-fiancée Jennifer Lopez venait de se marier avec le chanteur Marc Anthony.

LE SITE WEB DE LA SEMAINE

Glastonbury (presque) comme si vous y étiez

Hier débutait le festival de Glastonbury, en Angleterre, probablement le meilleur festival de nouvelle musique au monde. Malheureusement, le Somerset, ça fait un peu loin, pour un week-end. Et puis tous les billets sont vendus depuis longtemps, de toute façon. Comment, alors, assister aux performances de Elbow, Basement Jaxx, Franz Ferdinand et compagnie ? En visitant le mini-site du webzine musical Playlouder qui, pour la quatrième année consécutive, présente certains spectacles en direct, des entrevues, des critiques et plein d'autres bonbons. Ce n'est pas comme être sur place, bien sûr, mais c'est une bonne solution de rechange. <http://glastonbury.playlouder.com>

Déménager sans polluer

SYLVIE ST-JACQUES

Voilà qu'approche l'heure fatidique où des amoncellements de vieux objets, endormis depuis le crash de 1929 dans les placards et cabanons, engorgeront les ruelles de la ville. Cette année, plutôt que d'envoyer au dépotoir nos piles d'objets périmés, meubles et électroménagers désuets et pots de peinture, soyons prévoyants, soucieux de l'environnement, organisés. Autrement dit : repartons en neuf en déménageant écolo.

Résolution n° 1 : vous déménagez, pas votre bac vert

Le bac de recyclage, qui sera évidemment gavé pendant les semaines précédant le déménagement, doit rester à la même adresse et être légué aux nouveaux occupants.

Résolution n° 2 : donnez au lieu de jeter

À l'heure de la grande opération « ménage » où le mot d'ordre est « élimination », on est souvent pris d'une rage soudaine qui nous incite à tout jeter aux ordures pour repartir en neuf. Mais

avant de larguer pour de bon ce poncho orange, ces chaussures plateformes ou ce pantalon trop serré, faites d'abord le tour de votre réseau amical ou familial. Vous pourriez trouver des preneurs heureux d'adopter vos vieilleries (peut-être en vue du prochain *party d'Halloween*). Les friperies et les organismes de charité comme les Petits Frères des pauvres ou Jeunesse au Soleil accueilleront aussi vos vieux vêtements.

Pour obtenir diverses adresses sur le territoire métropolitain où l'on peut donner des vêtements, mais aussi des articles de sport, meubles, instruments de musique, électroménagers, consultez la section du Guide du réemploi de la Ville de Montréal correspondant à votre arrondissement (www.guidedureemploi.com).

Résolution n° 3 : ne balancez pas aux ordures votre vieux frigo

À Montréal, il existe un mythe persistant laissant croire aux citoyens qu'ils ont le privilège de laisser leurs gros morceaux — poêles, frigos, micro-ondes etc. — dans la ruelle où ils seront éventuellement ramassés par la Ville.

Raphaëlle Groulx, coordonnatrice de l'Éco-quartier du Plateau Mont-Royal, s'indigne de cette mauvaise habitude. « C'est un comportement délinquant. Pour savoir quand on peut mettre à la rue les encombrants, il faut d'abord téléphoner à la Ville, au 872-3434 », dit-elle. Si l'on choisit cette option, nos électroménagers iront à l'enfouissement.

Un peu d'effort et de débrouillardise pourraient donner à vos électroménagers encore fonctionnels une seconde vie ou leur éviter une dégradation nuisible pour l'environnement. Si on a la chance de disposer d'un véhicule, de bras forts et d'un diable, on peut en faire cadeau à son éco-centre local (mais attention : ils exigent tous une preuve de résidence, n'assurent pas nécessairement la collecte et plusieurs seront fermés le 1^{er} juillet).

Divers commerces spécialisés dans la revente d'électroménagers acceptent les vieux frigos, micro-ondes, cuisinières, laveuses et sècheuses, à condition que les marques et l'année de fabrication les intéressent. Encore une fois, le site www.guidedureemploi.com fournit des informations et adresses pertinentes. Et n'oublions pas le réseau des Ressourceries du Québec, qui compte 40 points de chute où l'on récupère, nettoie, répare et recycle les vieux objets, tout en créant des emplois pour les personnes en réinsertion so-

ciale. Pour connaître les coordonnées d'une ressourcerie près de chez vous, consultez le site : www.reseausourceries.org.

Résolution n° 4 : gare à cette mine de plomb, de lithium, de mercure...

On ne le répètera jamais assez : il est écologiquement inadmissible de larguer aux ordures les vieilles piles, les solvants, les contenants de peinture, les ordinateurs désuets, les téléphones cellulaires et les médicaments périmés. Les résidus domestiques dangereux, qui ne composent que 1 % de la quantité totale des déchets collectés, sont pourtant responsables de 80 % de la contamination des terrains d'enfouissement. De plus, ils sont recyclables dans 90 % des cas.

« Aucune pile ne doit être jetée aux ordures. Elles contiennent du nickel, du cadmium et autres métaux lourds, parfois du mercure », rappelle Alain Labrecque, directeur de l'Éco-centre Rosemont-Petite-Patrie.

À Montréal, les éco-centres acceptent tous les résidus domestiques dangereux alors que toutes les compagnies de peinture (comme RONA) s'engagent (c'est la loi) à récupérer les pots de peinture entamés, mais pas complètement vides. La plupart des garages reprennent les pneus, les huiles à moteur usées et les batteries d'automobile. Certains éco-quartiers récupèrent les télépho-

nes cellulaires — qui contiennent arsenic, béryllium, cadmium, plomb, mercure et antimoine —, en versant le profit de leur collecte à des organismes de charité.

Pour les vieux ordinateurs, on a quelques options, mais c'est loin d'être parfait. Les éco-centres les acceptent et les revendent s'ils sont encore fonctionnels. « Quand on a le temps, on les démonte et on extrait les métaux lourds. Mais les composantes des ordinateurs ne sont pas toutes recyclables », explique Alain Labrecque. D'autres endroits où envoyer vos vieux ordi : Micro-Recyc Coop (514) 227-5776 ; Re-Boot Québec (514) 822-1001 et Ordinateurs pour les écoles 1 877 350-3244.

Résolution n° 5 : la ruelle n'a que faire de votre mobilier colonial

La plupart des éco-centres de Montréal acceptent vos vieux sofas, bases de lits, matelas, commodes, tables, chaises... Pour connaître les commerces ou organismes de charité qui se réjouiront de les recevoir pour les revendre ensuite à prix modique, le site www.guidedureemploi.com est encore une fois un incontournable.

Résolution n° 6 : achetez d'occasion, échangez, recevez...

Avant de se ruer chez IKEA pour se meubler à neuf, pourquoi ne pas faire les ventes de débris, scruter les babillards du YM-CA, consulter l'entourage pour savoir qui se débarrasse de quoi ou faire une petite virée dans les éco-centres ou les magasins de meubles d'occasion ? On peut faire des trouvailles à peu de frais en conservant une conscience écolo tranquille.

Résolution n° 7 : lavez plus vert

Il paraît qu'au Canada, on utilise annuellement 54 000 tonnes de nettoyeurs. Voilà qui devrait nous motiver à choisir des produits « écologiquement corrects » pour faire reluire notre nouveau cocon. Il y a évidemment les options « maison » comme le vinaigre en vaporisateur pour remplacer le Windex et les concoctions à base de savon pur (par exemple, le savon de Marseille) et de bicarbonate de soude. En mélangeant une demi-tasse de savon pur, quatre gallons d'eau chaude et un quart de tasse de jus de citron, nous voilà pourvu d'un détergent efficace et écolo. Sinon, on peut acheter des produits écolos chez Nettoyants Lemieux par exemple : www.nettoyants-lemieux.com.

Tourbillon de plaisirs dans les Cantons-de-l'Est

SUPER DUOO

Le Duo est valide tout l'été jusqu'au 29 août 2004

130\$ + taxes après le 30 juin 2004

Une journée au Zoo de Granby/Amazoo
Une journée au Parc aquatique Ski Bromont pour 2 adultes et 2 enfants de 12 ans et moins

Une économie de plus de **44\$**

Forfait familial SUPER DUOO
Incluant: 2 nuitées / les déjeuners pour la famille / le SUPER DUOO

* Pour deux adultes et deux enfants de 12 ans et moins, taxes en sus. Valable jusqu'au 29 août 2004. 1 Prix à partir de

HÉBERGEMENT	Classification	Prix*	HÉBERGEMENT	Classification	Prix*
Auberge (Motel) Le Pigeonnier 1 877 366-6685 • Farnham	**	295 \$	Condos-Hôtel Le Montagnard ¹ 1 888 538-9966 • Sutton	***	319 \$
Auberge La Paimpolaise 1 800 263-3213 • Sutton	***	299 \$	Hôtel Le Mirador 1 888 699-7722 • Granby	***	328 \$
Motel Bromont 1 877 778-8977 • Bromont	**	299 \$	Auberge Nuits de St-Georges 1 888 534-0705 • Bromont	***	338 \$
Days Inn 1 877 263-7331 • Cowansville	***	303 \$	Auberge Estrimont 1 800 567-7320 • Magog-Orford	****	361 \$
Motel Bonsoir 1 888 311-7947 • Granby	**	308 \$	Hôtel Le Menhir 1 800 461-3790 • Bromont	***	369 \$
Hôtel Le Granby 1 800 267-8406 • Granby	***	315 \$	Auberge du Château 1 888 BROMONT • Bromont	***	375 \$
Auberge du Badouillard 1 866 303-2502 • Bromont	***	319 \$	Motel Au Rond Point 1 800 401-2444 • Magog	***	390 \$
Hôtel Le Castel *** 1 800 363-8953 • Granby		359 \$	Château Bromont **** 1 888 BROMONT • Bromont		475 \$

ACHAT EN LIGNE INFO : 1 866 472-6292

www.duoo.ca

TOURISME CANTONS-DE-L'EST www.cantonsdelest.com 1 800 355-5755

Québec

3231242

3231241A

HAUSER

EN VENTE MAINTENANT!

La décoration en plein air c'est notre affaire!

Rabais sur absolument tout en magasin
Le solde prend fin le 5 juillet.

50 % de rabais sur tables à dessus en verre sélectionnées • 50 % de rabais sur base de parasol • 25 % de rabais sur flambeau à la citronnelle en céramique • Jusqu'à 25 % de rabais sur meubles échantillons sélectionnés • 50 % de rabais sur fontaines de jardin • 50 % et plus de rabais sur vaisselle • Jusqu'à 50 % de rabais sur les bacs à fleurs • Tous les meubles en teck en solde • Tous les meubles en osier en solde

40, Route Transcanadienne
Boul. St-Jean N.
Boul. Pierrefonds

Ouvert le dimanche
4830, boul. St-Jean, Pierrefonds
(514) 620-1310

WWW.HAUSERSTORES.COM

EN PRIMEUR, CE SOIR...

ARTS SPECTACLES

Tous les jours dans LA PRESSE

ÉQUIPEMENTS RÉCRÉATIFS

7 jours consécutifs

pour seulement **41** .79 \$* pour 3 lignes

1.99 \$* par ligne additionnelle par jour *taxes en sus

LES PETITES ANNONCES **LA PRESSE** cyberpresse.ca

987-VENDU

sans frais 1 866 987-VENDU (8363)

Pour cette offre spéciale, aucun changement ne peut être apporté au texte original en cours de publication. On peut annuler après la première parution, cependant la facturation s'établira obligatoirement pour le nombre de jours de parution demandé lors de la réservation. Payables avant publication. Cette offre s'adresse uniquement aux particuliers.

À VOS AFFAIRES

MANGER BIO PATEZ MAINTENANT DÉGUSTEZ PLUS TÂCHÉ PAGE 5

FONDS COMMUNS • LA REVUE COMPLÈTE DE LA SEMAINE PAGES 7 ET 9

LE CELLULAIRE ET LES JEUNES

À VOS AFFAIRES
LE DIMANCHE

CE DIMANCHE DANS **LA PRESSE**

Les coûts RÉELS d'une piscine

L'oisiveté est la mère de...



RAFAELE GERMAIN

HISTOIRES D'ÉTÉ
COLLABORATION SPÉCIALE
rgermai1@lapresse.ca

« Ça va ? » me demande Mignon.

Je renverse la tête pour le voir, clignant des yeux dans le soleil.

« Ça va », lui dis-je.

« T'es sûre que tu te surmènes pas trop ? »

— Non, non, je tiens le coup.

— Parce que quand même...

— Oui, j'ai un peu chaud, mais ça va. »

J'ai souvent soupçonné Mignon de ne pas apprécier à sa juste valeur mon dévouement exemplaire à la cause du farniente. Et là, maintenant, alors que je fais vaillamment bronzette, je crois deviner dans ses propos une légère ironie. Genre que dans le fond, je serais en train de me *pogner* le beigne.

Or, rien n'est plus faux. Non, couchée, là, sur mon balcon, en sous-vêtements, avec à côté de moi un roman d'Hermann Hesse et une pile de magazines à potins, un pichet d'eau et un de crème solaire, j'offre mon corps et mon temps aux dieux païens de l'oisiveté.

Magnanime, pourtant, je ne rappelle pas à Mignon qu'il a passé la journée de dimanche à manger du McDo en regardant la deuxième saison de *Curb your Enthusiasm* et que lui aussi entretient par moment un rapport privilégié avec l'oisiveté. Pas plus

tard qu'hier, justement, je travaillais à mon bureau (il m'arrive parfois de tromper les souriants dieux de l'oisiveté avec ceux, beaucoup moins joviaux, de l'industrie — il faut bien payer sa crème solaire et sa pile de magazine à potins), quand j'ai entendu un bruit dans le couloir. Je me suis retournée à temps pour voir Mignon passer devant ma porte, à bicyclette.

Bon. Peut-être, me suis-je dit, s'entraîne-t-il en vue de ces fameuses olympiades qui présentent des disciplines sportives traditionnelles, mais pratiquées exclusivement à l'intérieur de condos. Peut-être. Mais j'avais comme un doute. Il y avait dans l'air, me disait mon nez fin et connaisseur, un parfum de désœuvrement.

Et c'était bien. Et normal. Et joyeux. Pourquoi ? Parce qu'un homme qui fait de la bicyclette dans son couloir, c'est plus réjouissant qu'un homme qui bûche sur une colonne d'algorithmes. (Évidemment, un homme qui passerait son temps à faire du vélo dans sa maison serait un brin lassant, voire inquiétant. Tout est dans le dosage.) Et puis, c'est l'été. L'été est la saison du farniente, des bronzettes contre-productives, des brosses avant 17 h et, une fois sur quatre, du providentiel Euro, qui permet de s'enflammer, bière à la main, pour un match opposant la Suède au Danemark — des pays qui normalement nous intéressent peu, mais les journées sont chaudes et longues et, à 14 h, difficile de penser à quelque chose de plus agréable que de regarder de jolis Scandinaves courir derrière un ballon.

« Mais pas du tout, dit Mignon qui, visiblement, ne s'est jamais laissé émouvoir par une cuisse de

footballeur. C'est du *pognage* de moine pur et simple. » Zut. Et moi qui voulais essayer de lui vendre que c'était un *trip* d'esthète. Puis je me souviens de la deuxième saison de *Curb your Enthusiasm*, et lui envoie cela comme réplique.

« Mais ça n'a rien à voir, dit Mignon. *Curb your enthusiasm*, ça m'intéresse. »

Et voilà : le farniente est une question de goût. Il consiste à faire exactement ce dont on a envie, dès qu'on en a envie. Manger du McDo devant la télé, regarder le foot, lire pendant des heures, déguster des raisins drapé dans une toge de velours pourpre, peu importe : c'est une bonne et belle

chose tant qu'elle ne dure pas et, justement, parce qu'elle ne dure pas.

« Évidemment, dit Maxime, un coreligionnaire, si on pouvait *toujours* se permettre de faire ce qu'on veut au moment où on le veut, ça perdrait de son intérêt. » (D'où ce terrible drame que vivent en grand nombre les mieux nantis de ce monde : quand même le farniente perd sa saveur, que reste-t-il ? Tragique et fatal destin de ces pauvres êtres pour qui même une *partouze* à Saint-Tropez reste sans couleur. Est-ce que quelqu'un a pensé à P. Did-

dy ? Avec son porteur d'ombrelle et ses complets blancs à 15 000 \$? Il est blasé, merde ! Cet homme vit un *drame* !)

« Arrête de badiner, poursuit Maxime. Tu comprends ce que je veux dire. Les moments de liberté totale, ils sont rares. Alors ce qui est important, c'est de les *maximiser*. En faire du temps de *qualité*. » Bien sûr. Il ne faut pas confondre avec la paresse, l'ennui, ou, comme le dit si joliment Mignon, le *pognage* de moine. L'être qui s'ennuie n'est pas heureux. Il regarde le temps passer et il le trouve lourd et lent, et à bien y penser, un peu vide. L'être qui se vautre dans le farniente regarde le temps filer et déplore cette fuite si rapi-

« Ta gueule, m'a-t-elle répondu. L'été est la saison des visites au zoo de Granby, des camps de jour et des barbecues interminables dans la belle-famille.

— Oui mais mettons que les enfants sont au camp de jour, tu te sens pas, justement, plus alanguie ? Non ? Même pas un petit alanguissement de rien ?

— T'essaieras de t'alanguir, toi, après avoir eu deux enfants.

— Oui mais...

— J'ai pas le temps, on part pour la plage Doré. »

Constatation : l'oisiveté est un luxe, c'est indéniable. Raison de plus pour la traiter avec respect — vous avez un peu de temps de libre ? Ne le gaspillez pas en vaines préoccupations ou en activités moyennement amusantes. Faites honneur à cette liberté si précieuse.

« Mais de toute façon, vous dira Geneviève, je n'ai jamais été du genre à aimer ne rien faire. Moi, quand je n'ai rien à faire, je m'ennuie. » Cette phrase, si dure à entendre pour les amants du farniente, revient pourtant assez souvent. C'est, pour moi, un grand mystère : comment s'ennuyer quand il y a tant de jolies choses inutiles qui peuvent meubler les heures ? Un roman, un film, une sieste au soleil, l'amour, une bouteille de rosé partagée avec des amis, la contemplation de l'été, une petite randonnée à bicyclette dans un corridor ?

« Oisive jeunesse ! » s'exclame souvent Maxime, poète jusque dans l'inaction. Puis, généralement, il reprend son livre, ajuste ses lunettes de soleil et regarde sa montre. « Encore cinq minutes. Juste cinq minutes. » Et une heure plus tard, il est encore là.

SOCIÉTÉ

Nombre record de laboratoires illégaux démantelés

AGENCE FRANCE-PRESSE

VIENNE — Un nombre record de laboratoires fabriquant des drogues synthétiques a été démantelé en 2002 dans le monde, dont la presque totalité en Amérique du Nord, selon un rapport de l'ONU publié hier à Vienne.

Au total, 11 900 laboratoires fabriquant des amphétamines, des méthamphétamines ou des méthylène-dioxy-méthamphétamines (MDMA, ecstasy) ont été détruits, précise le rapport annuel du Bureau des Nations unies contre la drogue et le crime (UNODC).

La production mondiale d'amphétamines et de méthamphétamines est estimée à quelque 410 tonnes par l'agence antidrogue de l'ONU tandis que celle d'ecstasy est évaluée à 113 tonnes.

L'Amérique du Nord et le sud-est asiatique, Chine et Philippines inclus, constituent les principales zones de production de méthamphétamines tandis que les amphétamines et l'ecstasy sont essentiellement fabriqués en Europe (Pays-Bas, Belgique, Pologne, Royaume-Uni et Allemagne), souligne l'UNODC.

« La consommation de drogues synthétiques, qui semble s'être stabilisée, est néanmoins en hausse en Chine et à Singapour », poursuit l'agence onusienne.

La consommation d'ecstasy a progressé de manière régulière au cours de la dernière décennie, ajoute l'agence qui note parallèlement l'augmentation du trafic des « précurseurs », les produits chimiques indispensables pour la fabrication de drogues synthétiques.

AUTOBAINES

7 jours consécutifs

pour seulement

5,97 \$*

par jour pour 3 lignes

1,99 \$* par ligne additionnelle par jour

*taxes en sus

LES PETITES ANNONCES

LA PRESSE
cyberpresse.ca

987-VENDU

sans frais 1 866 987-VENDU (8363)

Pour cette offre spéciale, aucun changement ne peut être apporté au texte original en cours de publication. On peut annuler après la première parution, cependant la facturation s'établira obligatoirement pour le nombre de jours de parution demandé lors de la réservation. Payables avant publication.

Des résultats qui plaident en notre faveur.

Meilleur étudiant de l'École du Barreau

Gabriel Hébert-Tétrault, diplômé de l'UQAM en droit, vient de remporter le prix du Barreau du Québec attribué au meilleur étudiant pour l'année 2003-2004.

Se classant au premier rang parmi les diplômés de l'ensemble des universités québécoises inscrits à l'École de formation professionnelle du Barreau, Gabriel Hébert-Tétrault a maintenu une moyenne de 93 % aux examens de passage.

Cette performance s'ajoute à plusieurs prix et distinctions remportés cette année par des étudiants en droit de l'UQAM, notamment au Concours européen des Droits de l'Homme René-Cassin, au Concours canadien Gale en droit pénal et constitutionnel et au Concours Pierre-Basile-Mignault de droit civil québécois.

UQÀM
Prenez position

LA SUPERGRILLE

DU MOIS

LA PRESSE

Sous la direction de MICHEL HANNEQUART, une collection entièrement consacrée au délicieux plaisir de jouer avec les mots.

RUDEL MÉDIAS • LUDIPRESSE

EN JUIN,

cinquante gagnants mériteront le livre **LES MORDUS N° 4** et un t-shirt *La Presse*.

À SURVEILLER

DEMAIN



Pour tout savoir sur l'harmonisation des vins et des mets, lisez la chronique du sommelier **FRANÇOIS CHARTIER** dans Actuel Magazine, le vendredi dans **LA PRESSE**

Vins français: beaucoup sont trop chers

JACQUES BENOIT

La montée des vins du Nouveau Monde (Afrique du Sud, Argentine, Australie, Chili, etc.) inquiète grandement les viticulteurs français. Les Anglo-Saxons se plaignent ainsi, fréquemment, de la complexité du système français d'appellations contrôlées. Lequel, au fond, n'est pas si compliqué et qu'on peut apprendre à déchiffrer aisément.

Il y a pire encore, à savoir les prix désormais élevés — trop élevés — de multiples vins français.

Prix dont les viticulteurs de ce pays sont les premiers responsables, et qui se trouvent ainsi à faire la partie belle non seulement, par exemple, aux vins d'Australie, mais également à ceux d'Espagne.

En voici quelques exemples : Vin de qualité, le **Gigondas 2000 Laurus Gabriel Meffre**, au bouquet de bonne amplitude, dominé par des notes de fruits noirs, quoique plutôt unidimensionnel pour l'instant, un peu plus que moyennement corsé comme vin de cette appellation (les Gigondas sont proches des Châteauneufs-du-Pape par le style et peuvent être beaucoup plus corsés), tannique sans qu'il le soit beaucoup, est ainsi vendu 33 \$. Très bon, donc, sans qu'il soit exceptionnel.

\$, 722454, 33 \$,
★★★ \$\$\$(\$),
à boire, 2-3 ans.

Or, dans l'absolu, le **Montsant 2001 Mas Collet**, d'Espagne, est de niveau égal, quoique de style différent, tout en coûtant nettement moins cher.

D'une toute petite et nouvelle appellation du nord-est de l'Espagne, remontant à 2001 seulement, il s'agit d'un vin bien coloré, au riche bouquet de fruits rouges bien mûrs, avec des notes comme de prunes, charnu, avec du corps, et

des tannins fermes et même un peu carrés.

Élaboré avec pas moins de quatre variétés (dont du Grenache et du Tempranillo), il coûte donc, lui, 15 \$ de moins que le précédent. Comment ne pas comparer ?

C, 642538, 18,15 \$,
★★★ \$\$, à boire,
3-4 ans.

Aussi d'Espagne, mais plus cher, le **Valdepenas Reserva 1998 Palacio De Ibor**, d'une couleur soutenue lui aussi, au bouquet complexe, intrigant, riche en nuances (cuir, fruits rouges, chocolat, et même comme une petite note de menthe), d'une bonne concentration, aux tannins à la fois présents mais sans rugosité, et aux saveurs vanillées (le bois), coûterait pour sa part nettement plus cher, serait-il français. À cause du millésime et donc de son âge.

S, 927749, 25,70 \$,
★★★ \$\$\$, à boire,
2-3 ans.

Un Cornas

Il y a quelques années, les amateurs de vins du Rhône se précipitaient sur le Cornas du maître de l'appellation, Auguste Clape. Ce n'est plus tout à fait le cas, puisque le prix de ce vin a considérablement augmenté avec les années.

Il est ainsi passé d'environ 30 \$ pour le millésime 1986, à 76 \$ pour le 2000, avec un nouveau bond, cette fois à 93 \$, dans le cas du **Cornas 2001 Auguste Clape** présentement disponible.

N'empêche, c'est, comme toujours avec ce viticulteur, un Cornas exemplaire, très typé, à la robe foncée, violacée, au bouquet volumineux et profond, de fruits noirs, aux arômes bien Syrah (olives noires, entre autres).

Corsé, dense, compact, il a la solidité et l'ampleur propres à cette appellation, qui donne des vins moins fins, par exemple, que



ceux de Côte Rôtie, mais combien généreux et de très bonne garde. Grand vin. Mais le prix...

À Signature, 708339, 93 \$,
★★★★ \$\$\$\$\$,
à boire, 6-7 ans.

Un vin de Provence

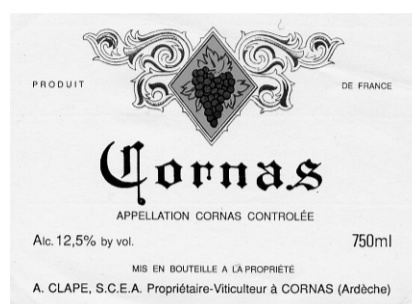
Il y a des vins au fruité irrésistible, même dans de petits millésimes. Tel est le **Coteaux d'Aix en Provence Château Revelette**, dont on trouve en ce moment le 2002 sur le marché.

La couleur est jeune, d'un beau pourpre, mais bien transparente, et le bouquet séduit par ses notes, très franches, de fruits rouges, et son boisé-épicé. Les saveurs sont tout aussi nettes, séduisantes, avec toutefois des tannins assez astringents (à cause sans doute du millésime), et plus qu'à l'habitude pour ce vin, qui est la cuvée courante de ce domaine. Savoureux quand même.

S, 10259737, 19,05 \$,
★★(*) \$\$, à boire,
2-3 ans.

Un tawny

Les tawnies, servis bien frais, à 13 ou 14 degrés Celsius environ, sont les portos qui conviennent le mieux pendant les chaleurs de



l'été. Qu'il s'agisse de tawnies 10 ans, ou de tawnies millésimés, ou colheitas, dont en ce moment le **Colheita 1989 Offley**.

D'une couleur fauve assez soutenue, son bouquet est intense et très marqué par des nuances genre sucre brûlé. Suit une bouche aux saveurs très relevées, quoique sans lourdeur, aux notes encore là comme de sucre qu'on a fait fondre dans la poêle, avec aussi des arômes torréfiés insistants. Un tawny, donc, un peu particulier. Et délicieux.

S, 440370, 31 \$,
★★★(*) \$\$\$(\$),
à boire.

Un champagne

Il est cher, comme tous les champagnes, mais quel beau vin que le **Bruno Paillard Première Cuvée** ! Bouquet à la fois ample et distingué, aux notes biscuitées et discrètement rancio (des odeurs de lies), une bouche tout aussi développée, si l'on peut dire, à la fois généreuse et élégante — plaisir assuré. Excellent.



S, 411595, 58 \$,
★★★★ \$\$\$\$\$(\$)
à boire,
1-2 ans environ.

Un vin de pays

Face aux vins du Nouveau Monde, la France dispose — ou disposait — depuis plusieurs années de l'excellent élément de dissuasion qu'est le Languedoc-Roussillon, dont les vins offrent — ou offraient — de très bons rapports qualité-prix.

Cette arme est en train de s'éémousser à cause de la hausse constante des prix de nombreux vins de cet immense vignoble.

Il y a des exceptions, heureusement...

Modeste, le **Vin de pays d'Occ 2003 Chardonnay Maison Nicolas**, au bouquet on ne peut plus Chardonnay, simple, mais net, très légèrement sucré en bouche, est ainsi un vin bien fait dans son genre, commercial, comme on dit, mais correct. Et vendu à prix tout aussi correct.

C, 577122, 11,65 \$,
★★ \$, à boire.

Nouvelle et belle terrasse

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

L'un des plaisirs de l'été, c'est de pouvoir manger dehors. Maintenant qu'elles fleurissent partout où un bout de trottoir permet de mettre la table, on oublie que les restaurants n'ont pas toujours eu le droit d'ouvrir des terrasses. Pour certains, manger dehors ne veut pas forcément dire respirer en même temps. La circulation automobile fait une solide concurrence à l'attrait du plein air. Quand on craint le bruit, la poussière et les émanations nauséabondes on recherche des terrasses protégées. Elles sont discrètes et de plus en plus recherchées.

Dans le Vieux-Montréal, le Saint-Sulpice a doté son restaurant, le S, d'une belle terrasse intérieure. Intérieure, mais en plein air. De plain-pied avec l'hôtel, elle occupe un espace dégagé par la rénovation de ces vieux édifices, un espace inaccessible au public avant ce changement de vocation. Elle est aménagée pour que l'on oublie la ville, que l'on profite du soleil sans en subir les mauvais côtés.

De grands parasols de toile s'ouvrent sur un mobilier solide et léger à la fois. Pour ceux qui ne craignent pas les temps pluvieux ou venteux,

une grande table est logée sous une tente. Une pièce d'eau au milieu, des arbres, des fleurs autour, tout serait parfait si le fond sonore était un peu plus musical. Il était, ce soir là, aussi discordant que celui de la rue.

Le menu du S-terrasse, à la première lecture, ne suscite que peu d'espoirs. Très conventionnel ni estival, ni vacancier, on a l'impression qu'il joue la carte de la sécurité pour ne pas dépayser les touristes. On ne peut faire qu'un choix sage. Cependant, dans l'assiette, le cuisinier et le convive se réconcilient.

Le gaspacho avait la couleur du soleil. On sait que cette soupe froide accepte bien des recettes. Celle-là, servie dans une grande assiette creuse, de texture parfaitement lisse, sans rien pour détruire l'unité était fraîche, légèrement acidulée, bien parfumée, peu gaspacho traditionnelle mais très agréable.

La salade endives, noix, fromage bleu a de solides accents hivernaux. Les salades d'été sont légion et sur une terrasse on attendrait une autre version. Mais elle était sans reproche, faite d'endives et de feuilles de toutes les teintes de vert, bien assaisonnée avec une présence agréable et discrète de fromage à pâte persillée. La pomme verte annoncée était remplacée par une pomme rouge, trop molle, trop fade.

Les crevettes géantes n'ont plus la taille de ces grands crustacés que l'on proposait à l'unité et dont les restaurants portugais, entre autres, ont déjà fait une spécialité en les épicant avec bonheur. C'était des crevettes de bonne taille, plus « bouquet » que géantes, bien présentées,

bien cuites, sans plus de personnalité que ce que l'on peut attendre, ici, de ce crustacé. Le coulis miel et cumin avait été l'hameçon pour le choix de ce plat. Ni l'un ni l'autre n'était au rendez-vous. C'était un autre plat, un bon plat, qui ne décevait que par ce manque de parfums attendus.

Grillé, sans arête, entier mais tête enlevée, présenté élégamment avec des légumes bien choisis et bien apprêtés, le plat de poisson « du jour » était un plat simple et correctement préparé.

Crème renversée et tarte Tatin, deux desserts sans surprise. La première manquait de conviction et la deuxième, en version individuelle, était douce et sucrée.

Leservice était fait avec beaucoup de gentillesse, mais avec une lenteur désespérante. Au point de choisir d'esquiver le café.

Restaurant S
Hôtel Saint-Sulpice
125, rue St-Paul Ouest
350-1155

Ouverture du restaurant : tous les jours, de midi à 14h, de 17h à 23h.
Le dimanche, brunch servi sur la terrasse
Gaspacho de tomates jaunes
Salade endives, noix, pommes verte, fromage bleu
Bar rayé grillé
Crevettes géantes grillées, coulis miel et cumin
Crème brûlée
Tarte Tatin
Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 98 \$

FRANÇOISE KAYLER
GASTRONOTES

On les avait baptisé « fromages fins » pour les différencier des cheddars de tous âges et de toutes formes et couleurs. Chaque année, ils ont leur concours. Le concours des fromages fins du Québec tenu sous le nom de Sélection Caseus. Les prix sont remis dans le cadre du Festival des fromages de Warwick. C'était la 10^e année de cet événement.

Les fromagers du Québec, qu'ils travaillent avec des laits de vache, de chèvre ou de brebis, peuvent inscrire leur production dans 11 catégories. Un prix est décerné dans chaque catégorie. Et les meilleurs pointages, toutes catégories confondues, confèrent des grands prix : les Caseus.

Le Caseus d'or a été attribué au Valbert de la fromagerie Lehman, établie à Hébertville au Lac-Saint-Jean. C'est la deuxième fois que ce fromage affiné de 90 à 120 jours reçoit le Caseus d'or.

Le Caseus d'argent a été remis à l'Allegretto de la fromagerie la Vache à Maillotte, de La Sarre, en Abitibi, un fromage de lait de brebis.

Le Caseus de bronze a été remis à deux fromages : le Bleubry de Saputo (de la fromagerie Cayer) et le Cantonier du Village de Warwick du Groupe Fromage Côté, tous les deux des fromages de lait de vache. Les fromages Bleubry et Valbert ont également été primés cette année au Grand Prix des fromages canadiens organisé par les Producteurs laitiers du Canada.

Tous les ans un « prix de reconnaissance à l'industrie » est attribué par un jury distinct de celui chargé du choix des prix de l'École de Laiterie. La Ferme Tourilly, de la région de Portneuf qui avait présenté le Cap Rond, fromage de lait de chèvre, a reçu ce prix.

La Fromagerie Perron connue depuis toujours pour ses cheddars, présentait cette année un fromage de type suisse. Il a remporté le prix du public, en salons. Le prix du public, au salon des fromages fins de Warwick, a été décerné au Triple crème du village de Warwick du Groupe Fromage Côté. Enfin, le

prix de la presse a été décerné au Chèvre noir sélection, de la Fromagerie Tournevent, un cheddar de lait de chèvre, une spécialité du Québec.

La Fromagerie Perron a remporté les premiers prix dans les catégories de cheddar, doux, moyen et extra-fort avec le cheddar « un an » et le cheddar « doyen quatre ans ».

Damafro a reçu le premier prix avec la Bûchette dans la catégorie fromage de lait de chèvre à pâte molle et Tournevent a reçu le premier prix dans la catégorie fromage de lait de chèvre non affiné, avec Le Biquet.

Une mention spéciale accordée à une nouvelle entreprise a distingué Les Fromagiers de la table ronde pour leur Rassembleu, un nouveau fromage de lait de vache à pâte persillée.

Pour cette 10^e Sélection Caseus, le concours des fromages fins du Québec, 34 fromageries ont proposé 106 fromages.

À l'occasion de la remise des prix, les organisateurs du Festival des fromages fins de Warwick ont remis un Caseus honorifique à Jules Roiseau, le nommant ainsi « Grand ambassadeur des fromages du Québec ».

Résurrection du fromage de l'île d'Orléans

À l'île d'Orléans, on a eu doublement raison de fêter la Saint-Jean. Le fromage de l'île, le fameux fromage « raffiné », est revenu ce jour-là. On l'avait cru perdu à jamais, même si les rumeurs persistaient à dire qu'il n'était pas mort pour toujours. Le voilà revenu. Grâce à trois fervents défenseurs du patrimoine, Diane Marcoux, Jocelyn Labbé et Jacques Goulet qui ont uni leur savoir et leur savoir-faire, une fromagerie artisanale peut offrir, maintenant, ce fromage « historique ».

Ce fromage est le plus vieux fromage d'Amérique du Nord. Pendant près de trois siècles il a été produit à Saint-Pierre, la recette transmise de génération en génération. Gérard Aubin était le détenteur de cette tradition. Il a cessé de produire en 1974.

La fromagerie Les Fromages de l'Isle d'Orléans à Sainte Famille, vient de reprendre le flambeau pour que vive cet authentique produit du terroir.

Restaurant Le fripon
Cuisine française et fruits de mer
Tous les soirs table d'hôte
FESTIVAL DU HOMARD
Profitez de notre terrasse
436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal
Rens. : (514) 861-1386 • www.lefripon.com

Panni Restaurant
Menu table d'hôte, souper dansant avec Aldo
- Vendredi, samedi et dimanche
Fondée en 1960
Gastronomie italienne
Terrasse
Service de valet
3132, rue Sherbrooke Est, Montréal
Réservation : 527-8313 • 521-0194

VOUS DÉVOREREZ !
LECTURES
Le dimanche dans LA PRESSE