



ACTUEL



Concevoir un enfant **sourd**

Page 5

Airoldi clôt la saison des défilés

Page 4

Caroline Néron

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 19 AVRIL 2002

PRINTEMPS



ENFIN LIBRES!

Tel le petit veau sortant de l'étable ou le crocus perçant la terre, les citadins s'échappent de l'obscurité hivernale un peu désorientés, mais surexcités. L'éclaboussant soleil et la chaleur des derniers jours ont jeté petits et grands dans un état proche de l'euphorie. Les terrasses sont prises d'assaut et les vendeurs de piscines remplissent leur carnet de commandes. Adieu contraintes, vive la sociabilité et la liberté retrouvée.



MARIE-FRANCE LÉGER

AU PRINTEMPS, le comportement de «l'homo québécois» est semblable à celui des habitants des pays nordiques, à savoir un état de grande excitation provoqué par la plus grande luminosité et la hausse de la température.

C'est la crise du printemps, selon l'expression de Luc Granger, directeur du département de psychologie de l'Université de Montréal. «Les gens deviennent surexcités à cause de la plus grande luminosité. Ça conduit à des comportements physiques et psychologiques différents.»

On assiste carrément à une modification très nette des façons d'être. Tout d'un coup, le corps se libère et les gens se mettent à vivre à l'extérieur. On revient aux sources de la convivialité. «On développe une sociabilité au printemps. On s'ouvre aux autres. On parle à ses voisins. C'est une redécouverte de l'extérieur», précise M. Granger.

Des nordiques qui n'aiment que la chaleur

Les attitudes sont d'autant plus tranchées que les contrastes saisonniers sont forts. Même si le Québécois vit dans un pays nordique, il est frappant de constater à quel point il refuse généralement d'assumer la situation, ont constaté les anthropologues. Après un état d'enfermement volontaire, le citadin québécois découvre au mois d'avril les vertus de la vie en communauté. «Tous ceux qui connaissent la nordicité connaissent l'euphorie du printemps. C'est une période de renouveau même si des drames continuent à se jouer. En fait, on rejette notre culture de nordicité. Le printemps, c'est là où on veut être», souligne de son côté l'anthropologue Serge Bouchard.

Chaque pays, chaque culture a bien évidemment sa propre façon d'aborder le printemps... ou de l'ignorer. Au Moyen Âge, par exemple, nous dit M. Bouchard, le printemps n'existait pas. On ne reconnaissait que deux saisons. «Tout est relatif. Et ce n'est plus non plus ce que c'était. D'abord à cause du réchauffement de la planète. Ensuite à cause de l'urbanisation. On n'a plus vraiment de contacts avec la nature. On ne regarde plus beaucoup les oiseaux et les bourgeons mais le corps des autres», reprend l'anthropologue.

Adieu les bottes et le stress

Pour tous, la hausse de la température signifie la fin des contraintes. Moins de stress, car moins de petits tracas quotidiens. Exit le manteau d'hiver ou les bottes.

Voir PRINTEMPS en B2

Suite du dossier en B3



Lunettes fumées sur le bout du nez et verre à la main, Stéphanie Castonguay et Daniel Samuel ont profité d'un bon moment ensoleillé sur la terrasse du café-bistro Le Méditerranéen, rue Saint-Denis.

Photo ALAIN ROBERGE, La Presse©

Les destinations-vedettes de l'été, demain dans **La Presse**

VACANCES VOYAGE



PRÊT-À-PARTIR: En voiture!



3043837

BANDE À PART



LA FIÈVRE DU PRINTEMPS



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse

Des gens qui nous font plaisir, des artisans de la belle saison, en voici quelques-uns. Ceux chez qui on se régénère, on se rafraîchit, on se laisse aller à la gourmandise ou ceux qui nous permettent de reprendre la forme. Qui ne rêve pas à un petit soin du visage chez son esthéticienne (ici Manon Longpré de chez Esthétique Manon Longpré, rue Saint-Denis) ? D'une révision de son bon vieux vélo avec l'ami Frédéric Charbonneau chez Cycle Pop rue Rachel ? D'un plongeon époustouflant grâce aux soins de Stephan Cloutier chez Piscine Trevi à Boucherville ? Ou d'un Blizzard servi par M^{me} Olga au Dairy Queen de l'avenue du Parc ?

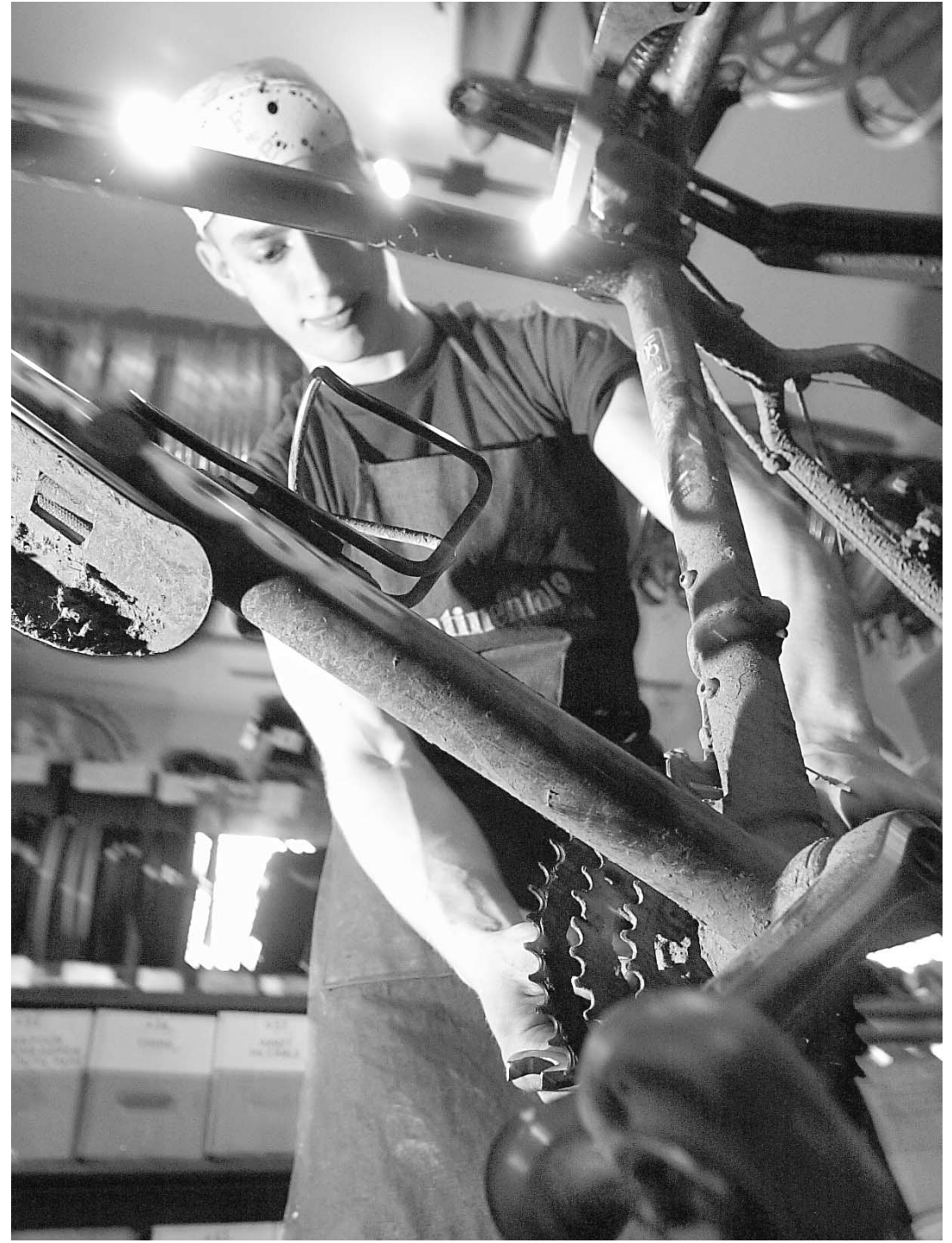


Photo BERNARD BRAULT, La Presse ©



Photo BERNARD BRAULT, La Presse ©



Photo MICHEL GRAVEL, La Presse ©

PRINTEMPS

Suite de la page B1

Finie la bataille du matin pour emmitoufler les petits et le parcours du combattant pour aller chercher un litre de lait au dépanneur. Plus de « pelletage », de stationnement de travers — quoique cette année on ne se soit pas fait réveiller beaucoup en pleine nuit par les déneigeuses — c'est une libération. La vie est plus facile.

« C'est le bouleversement intégral car les contraintes sont moins

dres, explique Mohamed Berraja, qui enseigne la géographie des populations à l'UQAM. Les gens sont moins stressés. On sent beaucoup plus de productivité, de consommation. Les gens iront travailler de bonne humeur et auront un comportement plus agréable. »

Car le soleil a un effet énergisant. Et le cholestérol se transforme en vitamine D. Avec une bonne dose de lumière, le corps reprend

des forces et la fatigue disparaît. « On a moins envie de dormir et au lever on se sent plus reposé. C'est une régénération totale ! » constate M. Berraja.

Tout n'est pas idyllique

Attention, ce n'est pas parce qu'il fait subitement beau et chaud que tout est rose au printemps. Car pendant que la majorité des citadins se réjouit comme des enfants,

une partie de la population, déjà complexée ou vivant avec un sentiment d'abandon, n'arrive pas à remonter la pente.

Cette situation, qui peut paraître paradoxale, se vit beaucoup chez les adolescents. C'est le temps des déboires amoureux, de l'abus de l'alcool et des drogues, souligne Caroline Asselin psychologue à la clinique Francine Gaudet de Pointe-aux-Trembles. « C'est aussi une

période de suicides. Ce n'est pas parce qu'il fait beau que tout s'arrange instantanément », dit la psychologue qui travaille aussi auprès d'élèves du secondaire.

Et qui dit changement et nouveauté dit aussi souvent éclatement du couple. « Il fait beau, il y a plus de rencontres, les filles ont plus envie de se faire belles. Pour les hommes jaloux, ce n'est pas vraiment une bonne saison... »

RAPPORT
du **RECTEUR**

2000 - 2001



UNIVERSITÉ
Concordia

On vous prépare pour le monde



Un cahier spécial
à ne pas manquer
demain
dans

La Presse

LA FIÈVRE DU PRINTEMPS

Les commerçants
bouleversent
leurs habitudes

MARIE-FRANCE LÉGER

POUR LES RESTAURATEURS et les commerçants, le printemps s'annonce comme une période charnière. Les propriétaires en profitent pour tester leurs nouveaux produits et services. C'est un moment propice car en ce début de belle saison, les clients sont ouverts à la nouveauté.

« Comme pour le corps humain, c'est une période de bouleversements. Généralement, c'est la période de redémarrage, d'ajustements, de tests », souligne Richard Fradette, de la Société de développement du Quartier Latin.

Le climat estival du milieu de semaine a pris tout le monde au dépourvu et les restaurateurs ont dû composer avec des terrasses bondées très tôt en saison. « Les étudiants ne peuvent pas commencer à travailler avant le mois de mai. C'est problématique. Il y a une pénurie de la main-d'oeuvre dans la restauration », constate Hans Brouillette, porte-parole de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ).

Le printemps coïncide également avec des rénovations et efforts d'embellissement. Rose Carone, porte-parole de Pignons rue Saint-Denis, un regroupement à peine formé de commerçants qui travaillent entre la rue Sherbrooke et l'avenue Laurier, a demandé plus de bacs à fleurs à la Ville de Montréal. « On aimerait que les commerçants fleurissent davantage leurs devantures », explique la propriétaire du Cigare Club Etcetera, rue Saint-Denis.

C'est du côté de la restauration saisonnière qu'il faut chercher la plus grande fébrilité, avec les bars laitiers ou les terrains de golf. Généralement, les restaurateurs offrent un nouveau menu et décident de rénover édifices et terrasses. « C'est la période où on change son image. Actuellement nous avons cinq ou six commerces fermés pour des rénovations majeures. Et c'est la période des redéveloppement de sites. Par exemple, le nouvel immeuble de l'ancien Faubourg Saint-Denis est complété et ça devient une micro-brasserie européenne », ajoute Richard Fradette.

Les nouveaux restaurants choisissent habituellement — et idéalement — d'ouvrir au printemps. « Les demandes pour les permis d'alcool sont en augmentation à partir du mois de mars », souligne toujours M. Brouillette de l'ARQ. Il note que la présente période demande un rodage car les employés « ne sont pas habitués à rusher dehors si tôt ».

Chaises et parasols font de nouveau leur apparition à l'extérieur. Les commerçants sont obligés de s'ajuster pour obtenir la manne des consommateurs. Rose Carone aura sa première terrasse puisque ces temps-ci, les gens ne veulent plus de lieux obscurs pour avaler un porto. « En ce moment, les gens consomment plus, ils sont heureux. Beaucoup plus détendus. Les gens sont plus plaisants, ça parle, ça rit. Ça discute de table en table. On sent l'énergie », constate M^{me} Carone.



Balayons l'hiver!

Le ménage du printemps est un rituel qui nous fait du bien

SILVIA GALIPEAU

ÇA Y EST. Cette année encore, cela vient de nous prendre. À peine un franc rayon de soleil, et nous sommes atteints. Irrésistible, ce besoin d'ouvrir les fenêtres, aérer l'appartement, secouer les tapis, frotter et astiquer le plancher. Toutes les vieilleries qui traînent, aux poubelles. Le vieux linge lavé, relavé et délavé, au placard.

Analyse de cette fièvre du ménage du printemps. Il n'y a qu'à se promener dans les rues de Montréal pour constater que nous ne sommes pas seuls. Partout, au premier week-end ensoleillé, les fenêtres s'ouvrent, les plantes sortent, les cordes à linge reviennent, les bouteilles de produits ménagers se vident. Le jour des poubelles, les rues sont envahies de vieux matelas, vieilles boîtes en carton et autres encombrants et inutiles antiques.

Pourquoi cette frénésie soudaine de tout balancer ? Au Québec, « la nature est très violente dans ses contrastes entre les saisons », souligne l'anthropologue Bernard Arcand. Cette semaine en est un parfait exemple. En quelques jours, les bottes et les manteaux ont cédé la place aux orfèvres à l'air et aux jupes courtes. « Et c'est tant mieux, dit-il, car les êtres humains aiment la variation. »

Nous aimons le changement, poursuit-il, mais malheureusement, notre façon de vivre nous a amenés à ne plus varier. Reprenant le thème cher à son fameux *Abolissons l'hiver !*, Bernard Arcand rappelle que nous vivons cette saison comme si elle n'existait pas. Comme s'il n'y avait pas d'hiver. Que l'hiver et l'été, c'était du pareil au même. Rendez-vous serrés et horaires fixes sont de mise, comme si les aléas climatiques, tempêtes de neige, voitures à déneiger et ferme-



Photothèque La Presse ©

L'anthropologue Bernard Arcand.

tures d'écoles, n'existaient pas. « Or ce n'est pas vrai, c'est fou et c'est absurde. »

Selon lui, cette folie soudaine du ménage du printemps, c'est un peu notre manière de souligner, malgré tout, l'existence de cette différence climatique. « Une de nos manières de résister à ceux qui essaient de nous faire croire qu'il n'y a pas de différence (entre l'hiver et l'été), c'est de faire le grand ménage du printemps. »

Impossible, en effet, de nier qu'il y a un changement, quand on passe une journée à ranger nos pulls, pantalons sombres, bonnets et autres foulards de laine. Quand on en passe une deuxième à ressortir nos couleurs claires de l'été, où règnent pantalons courts, petites robes et sandalettes. Impossible de nier que l'hiver, ce n'est pas l'été, quand on nettoie les fenêtres, qu'on les ouvre, et qu'on change enfin l'air de la maison. Impossible de nier la méta-

morphose, quand on respire comme pour la première fois cet air propre d'une maison printanière toute fraîche.

Ce grand ménage saisonnier n'est pas sans effet sur notre moral. D'après Luc Grange, directeur du département de psychologie à l'université de Montréal, le Québec connaît deux grandes périodes climatiques : une sombre, l'autre claire. L'hiver, dit-il, on vit comme dans une coquille : il fait sombre, on passe moins de temps dehors, on se replie sur soi-même. Cela peut d'ailleurs provoquer toutes sortes de troubles psychologiques ou de dépressions.

Quand arrive enfin le printemps, la luminosité augmente, et tous sortent alors de leur « coquille ». L'excitation fébrile qui entoure cette arrivée de la luminosité et de la chaleur s'accompagne d'un besoin de modifier notre environnement de vie. « On ouvre les fenêtres, on balaye, on frotte, on sort les fleurs, on se crée un environnement plus coloré et joli que celui dans lequel on vit l'hiver », résume-t-il. Et sous cet angle, notre grand ménage n'est pas typiquement québécois, mais probablement propre à tous les pays nordiques qui, comment nous, vivent une longue période d'absence de luminosité.

Notre ardeur à frotter et polir serait-elle à l'image de notre haine de l'hiver ? Loin de là. Nous connaissons et vivons bien mal la saison hivernale, répond Louis-Edmond Hamelin, père des études sur la nordicité au Québec, faisant ici écho à Bernard Arcand. « On a tellement peu réfléchi à l'hiver, on le déteste sans même le connaître, dit-il. Il serait étonnant qu'une absence d'idée soit à l'origine d'une activité comme le ménage. » D'après lui, le ménage, aussi grand soit-il, serait, d'abord et avant tout, une activité... ménagère.



Photo BERNARD BRAULT, La Presse ©

Le beau temps a surpris les restaurateurs et leurs terrasses ont été soudainement bondées. Ce n'est toutefois pas Manuel Marot, serveur sur la terrasse du Café du Nouveau Monde, rue Sainte-Catherine, qui va s'en plaindre.

À vos fleurs !

MARIE-FRANCE LÉGER

AVEC LES beaux jours, on peut enfin éteindre la télévision, nettoyer ses plates-bandes et s'amuser dans la terre. Les Québécois agissent de plus en plus en amateurs éclairés sur tout ce qui concerne l'horticulture, et le printemps voit naître des vocations.

Les ateliers des Amis du Jardin

botanique sont pleins, le nombre de pépiniéristes et de paysagistes est toujours en augmentation et les paysages urbains ne s'en trouvent que mieux. « La nature en ville est plus fragile, il faut la maintenir, la reconstruire. C'est une tâche importante », souligne Jacques Côté, directeur général de la Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale du Québec.

Toujours belles, les capucines et les pivoines sont en train de se faire damer le pion par les cléomes, ces fleurs volumineuses qui ont fait un tabac aux dernières Floralias de Québec. Les Québécois s'y connaissent et font de plus en plus appel à des architectes-paysagistes pour les aider à remanier leur extérieur. Les entreprises ne sont pas en reste ; même les franchisés McDonald's

enjolivent leurs alentours grâce à des professionnels.

Yvon Langlois, des Amis du Jardin botanique, explique que les ateliers d'horticulture du samedi matin sont très courus. Il faut parfois ouvrir des classes supplémentaires l'après-midi pour suffire à la demande. « C'est sûr que le beau temps peut influencer les gens. En mars, ça bouge beaucoup. Il y a un regain de vie. Les inscriptions sont

de plus en plus nombreuses. On peut dire que cette année, l'affluence est plus importante que dans le passé », précise M. Langlois.

Le concours Fleurir le Québec, est un autre moteur de cet engouement. Les municipalités sont déjà dans la course pour 2002. L'an dernier, des Iris d'or, d'argent et de bronze ont été remis dans 29 catégories.

LA GRILLE BLANCHE La Presse

Voici les 5 gagnants qui ont mérité un sac à dos La Presse pour la grille du 24 mars dernier.

MME JOHANNE ABRAN
ÎLE BIZARD
MME GINETTE KHOUZAM
LASALLE
M. PAUL-M. MOUSSETTE
SAINT-HUBERT
MME DENISE PARADIS
MONTRÉAL
MME CARMEN PILON
MONTRÉAL



« Merci à tous ceux et celles qui ont participé. »
Prévoyez un délai de 4 à 6 semaines pour la réception de votre prix.

La Presse
cyberpresse.ca

Plus de nouvelles d'Ingrid Betancourt



PRESQUE DEUX mois et rien n'a changé. Ingrid Betancourt serait toujours en vie, aux mains du Front 15 des FARC en Colombie. Les jours passent, l'attention médiatique sur sa situation s'essouffle et les assassinats et les enlèvements se sont multipliés au cours des derniers jours. Donc, rien de rassurant. On n'a plus de nouvelles de la candidate à l'élection présidentielle, si ce n'est que ses ravisseurs voudraient l'échanger, avec cinq autres parlementaires, contre des prisonniers politiques. Dans un cas pareil, la seule chance de s'en sortir, c'est la pression internationale par des lettres au président, des

pétitions qui démontrent la réelle inquiétude de la communauté internationale à propos de cette femme politique. Depuis un certain temps, il existait le site international *Betancourt.info* (www.betancourt.info) pour un suivi quotidien du dossier. Plus récemment, le Comité canadien de soutien à Ingrid Betancourt a également mis en ligne son site Web (www.4ingrid.com) pour donner un angle plus canadien à cette question et surtout permettre aux gens d'ici de mieux communiquer avec nos élus sur ce sujet. On y trouve également deux extraits d'émissions qui présentaient Ingrid Betancourt.

DEPUIS QUELQUES semaines, je cherchais à vous présenter un journal personnel en direct de la zone de conflit au Proche-Orient. Eh bien voilà, j'ai trouvé *Brest-Jérusalem* :

chroniques de Palestine (www.amsix.net/blog). D'entrée de jeu, l'auteur donne le ton. Il est à « la découverte d'une ville, d'un ou deux pays, d'un ou deux peuples... ou de moi-même ». C'est le quotidien d'un Français de 37 ans qui étudie à l'École biblique archéologique française de Jérusalem. Il habite dans la banlieue arabe de la ville. Depuis son arrivée en plein conflit, il écrit et met en ligne son journal.

DERNIÈRE SESSION de clavardage dans la série de rencontres avec les artisans de la nouvelle série 2002-2003 du Théâtre du Nouveau Monde. Aujourd'hui, la *Cyberpresse* (www.cyberpresse.ca/clavardage) accueille le comédien Guy Nadon. Il sera de la distribution de *La Nuit des rois*, en décembre 2002. Pour en discuter avec lui, vous n'avez

qu'à vous rendre au site de *La Presse* à compter de 15h.

POUR LES AMATEURS de jeux vidéo, maintenant. Récemment, je vous ai annoncé la mise en ligne d'un tout nouveau site Web pour le jeu *Syberia* (www.syberia.info), que le fabricant Microïds doit lancer le 14 juin. Pour les mordus et les curieux, le producteur vient tout juste de sortir une bande-annonce de *Syberia* qui peut être regardée uniquement sur le site du jeu. Je vous rappelle que ce jeu créé par Benoît Sokal (le créateur de *L'Amerzone*), a été entièrement développé à Montréal par la plus grande équipe de production jamais rassemblée par Microïds.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

Se vêtir pour une bonne cause

DIMANCHE, LES AMATEURS de vêtements pourront joindre l'utile à l'agréable en allant au Palais des congrès pour la vente spéciale de vêtements et accessoires mode de la Fondation Farha qui aide financièrement la lutte contre le sida.

Plus de 80 marques québécoises, dont plusieurs griffes bien connues, tiendront boutique afin d'offrir au grand public leurs collections soldées à 50 % et plus du prix régulier. L'an dernier, l'événement a attiré plus de 8000 personnes et plus de 210 000 \$ furent remis par les boutiques à la Fondation Farha.

Cette année, on fera en outre tirer 1250 \$ en bons-cadeaux chez Philippe Dubuc et la même somme chez Cuir Angelina.

Les portes ouvrent le 21 avril de 10h à 17h. Un don de 2 \$ sera demandé à l'entrée. La Fondation Farha a distribué jusqu'à présent plus de 4,7 millions de dollars à une cinquantaine d'organismes des quatre coins du Québec, qui offrent des soins et des services vitaux aux hommes, femmes et enfants vivant avec le VIH/sida (hébergement, nourriture, médicaments, soins palliatifs, maintien à domicile, soutien psychologique, etc.), ainsi que des programmes d'éducation et de prévention.

Leucan aussi

Les amateurs de mode pourront aussi contribuer à la lutte contre la leucémie en se rendant le 5 mai prochain à 19h à l'hôtel Windsor pour un défilé de mode intitulé *Le Songe d'Amélie*. Amélie Moreau Beaudoin est une jeune fille morte à 19 ans des complications d'une greffe de moelle osseuse, qui rêvait un jour de voir ses créations vestimentaires présentées dans un défilé. De très nombreuses vedettes (Marc Labrèche, Caroline Néron,



Photothèque LA PRESSE
Philippe Dubuc est de la partie, lui qui offrira aux plus chanceux 1250\$ en bons-cadeaux.

Janine Sutto, Francine Ruel, Ève Salvail, etc.) seront présents pour ce défilé où on verra les créations de plusieurs designers dont YSO, Marie Saint Pierre, Andy Thè Ahn, Muse, Hélène Barbeau, etc. Les billets sont disponibles chez Leucan (514-731-3696) pour 100 \$.

Et ceux qui veulent encourager les programmes de basketball comme moyen d'intégration sociale et de lutte contre la violence et la délinquance peuvent le faire en achetant des billets de 50 \$ pour un défilé de mode qui aura lieu dans la salle de montre du concessionnaire Mercedes Benz, à Montréal, le mardi 23 avril à 19h. Info au 369-2212. Les sous amassés iront à l'organisme de Trevor Williams (un ancien de l'équipe olympique canadienne) qui mis sur pied un camp de basketball pour jeunes en difficulté où il accueille à chaque année 1500 jeunes de partout.

Airoldi, le post-victorien

SOPHIE ST-LAURENT
collaboration spéciale

POST-VICTORIEN, SEXY, flamboyant, le look Airoldi de la collection automne-hiver 2002-2003 n'est pas pour celles qui veulent se faire oublier. Mercredi, dans l'un des vastes studios de la Cité du cinéma où s'était donné rendez-vous vedettes du showbiz québécois, représentant des médias et fans de tout acabit, c'est donc sur un ton haut et fort que s'est terminée, avec ce défilé, la présentation des collections des designers québécois pour la prochaine saison.

Comme il aime bien le faire, Jean Airoldi a invité quelques vedettes à présenter ses créations. Sous les coiffures bouffantes à la mohawk et les maquillages tribaux qui uniformisaient l'allure des modèles, on a ainsi réussi à reconnaître Stéphanie Cloutier (la soeur cadette de Véro) et la comédienne Caroline Néron, portant les créations voyantes de M. Airoldi. « J'ai presque toujours retenu la participation de personnalités pour mes défilés. Je trouve que c'est amusant et que ça ajoute à l'attrait médiatique, a expliqué le créateur. Elles ont toutes deux le look mannequin. Je suis heureux qu'elles aient bien voulu se prêter au jeu jusqu'au bout. »

Flamboyante, tapageuse, exubérante, la mode griffée Airoldi est tout sauf ennuyeuse. L'an dernier, le créateur a déclaré « exit les thèmes ». Finies donc les interprétations ludiques auxquelles il nous avait habitués. Bonjour les influences plus classiques. « Pour l'automne, j'ai été inspiré par l'esprit victorien, mais dans une version modernisée et sexy », déclare M.



Stéphanie Cloutier s'est merveilleusement prêtée au jeu.

Airoldi sur un ton rieur. La vision néo-victorienne du créateur se traduit donc par des tailleurs et des chemisiers à manches bouffantes

ou gigot, des corselets de cuir qui enserrant la taille et des embellissements de dentelle sur des tailleurs.

Quoique les matières soient variées, le denim de laine occupe une place de choix dans la collection. « Je propose un groupe de denim à chaque saison. Pour l'automne, je l'ai joué dans une inspiration lingerie », explique Airoldi. Résultat ? Les vestes strictes sont festonnées de dentelle rose bonbon, une jupe fendue laisse entrevoir un faux jupon et des mini-perles roses se posent sur des ourlets de pantalon.

Dans un autre ordre d'idée, un lainage charbon à rayures bancaires moutarde s'associe audacieusement avec un imprimé léopard, histoire d'en casser l'austérité. Le cuir se présente en noir et en moutarde, tantôt brodé de roses fuligineuses, tantôt taillé en asymétrie pour créer des jupes languettes.

Le tweed gris, quant à lui, se pare de lurex et de cristaux Swarovski et se décline en silhouettes étriques et féminines. Les détails inusités sont nombreux : pantalon à fentes latérales qui s'ouvrent haut grâce à une fermeture à glissière, boutons à l'effigie de vieilles chaussures, maxi-cravate en guise de ceinture ; le ton est résolument ludique et original. Airoldi remet la mini — si ce n'est la micro-mini ! — au goût du jour, de la même façon qu'il réactualise les jupes à pointes mouchoir et le poncho en maille. De plus, on ne saurait passer sous silence les magnifiques manteaux en peau de lapin renversée couleur caramel.

Quelle soit fringuée telle une rock star avec un long cache-pousière en fausse fourrure ou encore qu'elle joue la bourgeoise avec un tailleur pantalon à manches bouffantes, la femme Airoldi se veut certainement différente ; elle a envie de paraître et non de disparaître...



La veste écourtée, version Airoldi.

Photos MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

TABLE DU PARTAGE

Dégustez et partagez!

MERCREDI LE 1^{ER} MAI

Bienfaiteur 17h 00 125,00 \$
PRIX D'ENTRÉE GÉNÉRALE 18H30 85,00 \$

L'HÔTEL FAIRMONT LE REINE ELIZABETH
900, boul. ouest René-Lévesque

514-637-TABLE

PRÉSENTÉ PAR

Atlas Copco

AMERICAN EXPRESS

Fairmont
LE REINE ELIZABETH

La Carte officielle de la Table du partage

PROVIGO

evian

illy

CUTCO

Ares

SAO

LA GRILLE BLANCHE

5 gagnants mériteront un sac à dos La Presse

À SURVEILLER DIMANCHE

La surdité, mode de vie

SILVIA GALIPEAU

La semaine dernière, la nouvelle a fait un tollé. On apprenait que deux femmes lesbiennes et sourdes avaient choisi de se faire inséminer par un ami, sourd également, pour s'assurer d'avoir des enfants à leur image. S'assurer d'avoir une vraie petite famille de sourds. Eugénisme à l'envers ? Irresponsabilité parentale flagrante ? Et si l'affaire soulevait plutôt la question de la relativité de la normalité ? Un débat qui pose davantage de questions qu'il n'en résout.

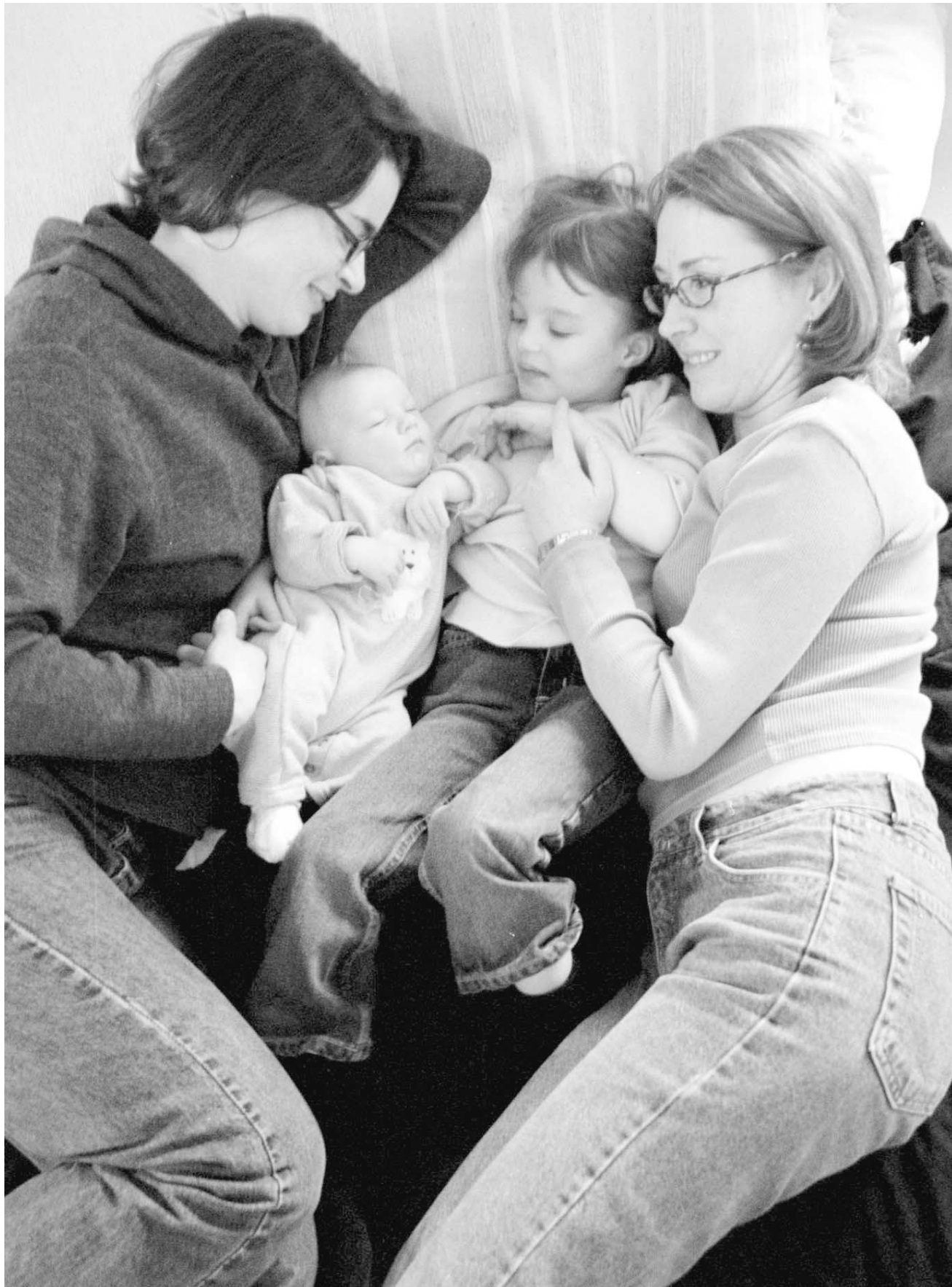
La nouvelle, révélée par le *Washington Post Magazine*, a fait le tour de la planète. Les deux femmes, Sharon Duchesneau et Candace McCullough, vivent en banlieue de Washington. Elles ont aujourd'hui deux petits enfants, Jehanne de cinq ans, et Gauvin d'à peine cinq mois, et tous quatre sont sourds.

Pour trouver un géniteur sourd, les deux mères ont d'abord fait appel à une banque de sperme, qui a refusé net leur demande. Elles se sont alors tournées vers un ami, issu d'une famille de sourds depuis cinq générations. À deux reprises, elles ont ainsi réussi à avoir les petits qu'elles désiraient.

« Et s'il s'était agi d'un couple d'hétéros sourds, aurions-nous été si choqués qu'ils tentent d'avoir des enfants, tout en sachant que ceux-ci auraient de grands risques d'être sourds à leur tour ? » C'est sous cet angle qu'Alta Charo, professeure de droit et de bioéthique à l'Université du Wisconsin, analyse la question. « Non, répond-elle. Car s'il s'était agi d'un couple hétéro, la plupart des gens auraient accepté l'idée, arguant que tous ont le droit d'avoir des enfants, handicapés ou non. » Ce qui choque dans ce cas-ci, ajoute-t-elle, c'est que les deux femmes qui, biologiquement, ne pouvaient pas avoir d'enfant naturellement, aient délibérément fait le choix d'avoir un enfant sourd, à leur image.

Malentendu

Et qu'y a-t-il de choquant à cela ? « Quand on n'est pas très au courant de ce qui se vit dans les communautés sourdes et muettes, on comprend mal que quelqu'un



La maison du silence : Sharon Duchesneau, Gauvin, Jehanne et Candace McCullough.

Photo AFP

veuille un tel handicap », répond Hubert Doucet, directeur du programme de bioéthique à l'Université de Montréal.

Depuis plusieurs années en effet, le milieu sourd et muet s'affirme comme communauté. James Roots, directeur de l'Association des

sourds du Canada, a d'ailleurs affirmé dans les pages du *Globe & Mail* que la communauté possédait ses propres « valeurs, normes, comportements, rituels, art, divertissement, héros, et, oui, sa propre musique. »

La surdité n'est donc plus néces-

sairement perçue comme un handicap, mais comme un mode de vie. « La normalité, ici, c'est d'être sourd, reprend Hubert Doucet. C'est une manière de dire qu'il y a une manière de vivre *sourd* qui est bonne. »

Le problème, soulève-t-il, c'est

qu'il n'y a pas nécessairement consensus au sein même de cette « communauté », sur la normalité de la surdité. Certains, les plus radicaux, refusent catégoriquement le port de prothèses, d'autres, au contraire, font tout pour pallier leur surdité. « Si la communauté est divisée, est-ce que nous, comme société, on peut intervenir et dire : ce n'est pas correct ? Si au contraire une large proportion de la communauté dit qu'on peut très bien vivre sourd, est-ce que nous, comme société, on peut dire : non, vous avez tort ? »

Quoi qu'il en soit, une nuance importante mérite d'être apportée. Selon Hubert Doucet, il y a en effet un monde entre accepter un enfant qui naît sourd, et fabriquer un enfant pour qu'il le devienne. Dans le premier cas, « on accepte ce qui nous arrive », mais dans le second, « on choisit la surdité comme valeur ».

Dérive eugénique

Attention, danger, prévient-il. Car, comme c'est le cas ici, les deux femmes agissent alors comme « deux consommatrices (...) Elles veulent qu'on remplisse les conditions de la commande », réduisant ainsi l'enfant à un simple objet de consommation.

Le risque de dérive eugénique — c'est-à-dire de sélection, comme le prônaient les nazis — est bien proche, pense aussi Margaret Somerville, directrice du Centre de médecine, d'éthique et de droit de l'Université McGill. Elle met d'ailleurs sur un pied d'égalité le choix délibéré d'avoir un enfant sourd et celui, tout aussi délibéré, d'éliminer un foetus appelé à naître avec des malformations génétiques. Vouloir avoir un enfant avec un handicap, ou refuser d'avoir un enfant handicapé. « Si l'on dit qu'il est éthiquement juste de choisir de ne pas avoir d'enfant avec certaines caractéristiques, qui a-t-il de mal à choisir d'avoir des enfants avec ces mêmes caractéristiques ? Et qui détermine alors quelles sont ces caractéristiques ? Les parents ? Avons-nous ici un nouvel eugénisme ? » Poursuivant sa réflexion, elle ajoute : « Sommes-nous en train de dire que la vie a une valeur intrinsèque, ou au contraire affirmons-nous que nous avons le droit de choisir et de déterminer de quoi aura l'air la prochaine génération ? »

Beaucoup de questions, bien peu de réponses...

Après Survivor, Solidarity

Agence France-Presse

CANNES — La société de production suédoise Strix, très connue pour ses émissions de télé-réalité comme *Survivor*, a dévoilé au Marché international des programmes de télévision (MIPTV) de Cannes un nouveau concept de programme axé sur l'aide humanitaire.

Solidarity veut envoyer 10 personnes d'aptitudes diverses (médecin, instituteur, entrepreneur...) pour trois mois dans des pays défavorisés, avec une organisation humanitaire déjà implantée sur place, pour combattre par exemple la malnutrition ou contribuer à la construction d'une école ou d'un dispensaire, sans compétition ni prix à la clé, a expliqué Anna Brakenhielm, directrice exécutive de Strix.

L'interactivité sera mise à contribution : « Les téléspectateurs pourront envoyer de l'argent et voir les résultats concrets. Les résultats resteront longtemps après que les caméras se seront éteintes », a-t-elle indiqué, dans le cadre de la conférence inaugurale de la 6^e MIPNET qui se déroule parallèlement au MIPTV dans le même Palais des Festivals.

« Nous allons travailler avec les autochtones, vivre avec eux au jour le jour », a-t-elle ajouté. Si les internautes pourront suivre l'évolution sur internet ou les téléspectateurs sur une chaîne dédiée en continu, *Solidarity* ne sera ni de la télé-réalité, ni du docudrame, a-t-elle assuré. « Je ne sais pas quelle étiquette lui donner. »

La bande-annonce de *Solidarity* projetée à Cannes, qui n'est pas destinée à être présentée aux téléspectateurs, tire volontiers sur la corde sensible : images d'Africains qui n'ont plus que la peau sur les os, bébés posés par terre auprès du cadavre de leur mère, corps d'un blessé transporté sur une civière, explosions, scènes d'exode, glissement de terrain qui emportent les habitations, gens en pleurs...

Ces images de misère et de détresse sont ponctuées de statistiques accablantes comme « 54 800 personnes meurent de faim chaque jour », et d'une interpellation accusatrice : « Que faites-vous pour aider ? »

« J'ai été bénévole pendant deux ans et je ne crois pas aux oeuvres de charité en trois mois », a objecté un participant bré-

silien dans la salle. « L'oeuvre continuera encore quelques mois après, et nous allons contribuer à ce que les gens soient plus enclins à envoyer de l'argent », a rétorqué M^{me} Brakenhielm.

« Ce n'est pas notre concept-clé pour faire de l'argent, nous nous engageons là-dedans pour d'autres raisons », a-t-elle indiqué, sans détailler à quelle hauteur les différents acteurs (producteur, chaîne) seraient rémunérés, et laissant entendre que cela dépendrait de chaque pays.

Actuellement, Strix développe *Solidarity* pour TV4 en Suède et est en discussion avec des chaînes en Norvège, au Danemark, en France ou encore en Australie, a-t-elle précisé sans donner de nom. La télé-réalité représente 90 % de son activité.

Denise Searle, chef de la section internet, audiovisuel et image à l'UNICEF, a estimé que ce type de projet « peut être très utile pourvu que le programme montre des vraies gens dans le monde en développement et ne se contente pas de clichés ». « L'Afrique est généralement réduite à des stéréotypes : guerre, famine.. La vraie histoire est beaucoup plus colorée » a-t-elle estimé.

Clinique
de la
Casserole inc.

ÉMAILLAGE
RÉPARATION
VENTE

VENTE PADERNO
18, 19, 20 et 22 avril

7577, rue Saint-Hubert, Montréal • Tél. : (514) 270-8544
www.casserole.8m.com

LES REMBOURRAGES JIOLA



Nouveauté! Voyez votre meuble par ordinateur dans un choix de tissus sélectionnés

Ébenisterie

Cuir à prix incroyable

PORTES OUVERTES
LE SAMEDI 20 AVRIL
DE 8 H À 14 H

Signez votre contrat sur place et nous paierons les taxes!
RÉDUCTION DE 10% À 50%
sur tous nos tissus à prix courant, sauf la nouvelle collection d'Europe

Nouvel arrivage d'Europe à prix incroyable

Jiola

10983, rue Massé, Montréal
(514) 253-1400
Propriétaire : Pierre Mancini

30 ans d'expérience dans le rembourrage
Estimation gratuite sur place, apportez une photo!

L'information
TQS

Parce que vous avez le droit de savoir !



Le Grand Journal

Gilles Proulx
11 h 30

Jean-Luc Mongrain
17 h

Jean Lapierre
22 h

MOT MYSTÈRE

AMEUBLEMENT - Un mot de 9 lettres

E T U I E T E T V N A T T E F
 R N C E E S P E R C A N R H U
 U E O E S G C L E O A E E E T
 T M F T N A E G A T N L P T E
 P E F I P E V I T E L E M R F
 L L R S T O B A S I B I A E F
 U E E S C A B E A U T E L N U
 C L T U C I I C T O R S E E B
 S A M A D R E S S O I R D H E
 S V J E O S A T C T F I E C R
 T O T T J P R Y I L A F A U G
 U L I A I E Q L O R A L E O E
 H N C N Y I U E E N G I L C R
 A O L O E N E T I O R D R E E
 B A N C O T T O M A N E M A L

- | | | | |
|---------|----------|----------|-----------|
| ACAJOU | DAMAS | LAMPE | SAPIN |
| AIGLE | DRESSOIR | LIGNE | SCULPTURE |
| ARQUE | DROITE | LIT | SIEGE |
| AUTEL | EBENE | NACRE | STALLE |
| BAHUT | ECAILLE | NATTE | STYLE |
| BANC | ELEMENT | NOYER | TETE |
| BATTANT | ESCABEAU | OTTOMANE | TISSU |
| BERGERE | ESPACE | OVALE | TORSE |
| BIDET | ETTOFFE | PEINT | TRONE |
| BUFFET | ETUI | RAIDE | TUBE |
| CHENE | FUT | RAYON | VASE |
| CLAIR | GLACE | REPS | |
| CLE | HETRE | RIESENER | |
| COFFRET | JACOB | ROBIN | |
| COUCHE | LAME | SABOT | |

Solution du dernier problème : **INSOLVABLE**

19/04/2002

10937

LA PHRASE SECRÈTE

Thème: Proverbe

Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire.

V	O	G	C	R	E	S	E	S	A
L	S	E	A	R	E	X	O	M	L
I	E	I	R	E	V	I	M	E	D

Solution du dernier numéro: Il n'y a que l'amour pour absoudre les écorchures de l'amour.

MOTS CROISÉS

www.hannequart.com

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

HORIZONTALEMENT

- Façonné avec simplicité - Écoutez la liste.
- Pilastre cornier - Pour désigner anonymement une personne.
- Plante grasse des régions arides d'Amérique - Musulmans.
- Sensation de répulsion - Touchée.
- Congénital - Son indépendance a été reconnue en 1991.
- Partie d'une rose - Dans la gamme - Refus.
- Avant nous - Forme de gouvernement - Oiseau aquatique.
- Lime ronde et pointue.
- Curriculum - Noir, il est liquide - Thymus du veau.
- Bévue - Surveillants.
- Troisième personne - Titre, dans l'Empire ottoman - Refuse d'admettre.
- Illégal - Modulation de fréquence.

- Germanium - La saison des sérénades - Bœuf qui n'existe plus.
- Prolonge la colonne vertébrale - Aimer avec passion.
- Qui ne peut être divisé - Ne pas se déplacer - Idem.
- Nous fait suer - Hypothèse - Vingt-troisième lettre.
- Formule - Mélange d'épices d'origine indienne.
- Disqualification.
- On y a pied - Pronom indéfini - Évoque un bruit de reniflement.
- Bâtonnets pour des pompiers - Fils de Noé.

SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A	F	R	I	K	A	A	N	S	N	P	
V	I	O	L	O	N	A	I	D	E	R	
A	N	S	E	T	O	P	I	S	O		
N	I	E	A	I	N	O	U	S	T		
T	E	T	A	R	D	L	E	P	R	E	
H	T	I	M	O	R	E	O	U	I		
I	T	E	R	A	T	I	O	N	S	N	
E	R	E	T	E	N	O	I	S	E		
R	I	F	L	E	U	S	I	T	E		
S	A	L	U	E	R	I	R	E			
O	S	I	E	R	S	R	E	F	U	S	
R	E	T	S	T	O	U	S	M	E		

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO 06420

BEN

LA DÉVEINE

FRANK ET ERNEST

PEANUTS

PHILOMÈNE

GARFIELD

FERDINAND

LA CHAIR DISPARUE

- 157 -

— Ils m'ont interrogé pendant plus d'une heure. Il a fallu que je répète toute l'histoire cinq ou six fois. Ça leur donnait amplement le temps de le faire venir.

— Très bien. C'est terminé pour vous. Je m'occupe du reste.

— Et pour ma commission ?

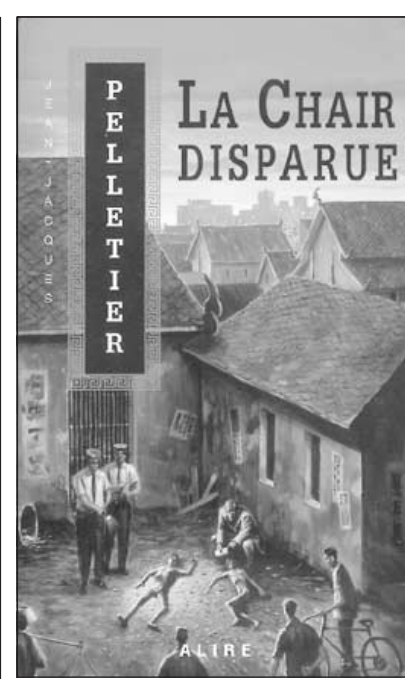
— Le versement sera effectué comme promis.

Hawk avait appris à vivre de façon frugale. Il se définissait comme un chasseur-cueilleur des villes. Il «cueillait» sa nourriture et ses vêtements dans les centres commerciaux et il «chassait» à contrat. Le butin de ses chasses était déposé dans un compte.

Quand il aurait ramassé la somme nécessaire, il s'installerait dans une réserve et financerait son propre groupe d'action. D'abord des actions isolées, mais spectaculaires, pour faire la une des médias et frapper l'imagination mondiale. Puis des actions concertées, avec d'autres groupes qui se rallieraient à leur cause. Son but était de créer un immense territoire strictement autochtone. Un territoire où ce seraient les lois autochtones qui s'appliqueraient.

Il avait choisi le Québec pour des raisons stratégiques. Il savait pouvoir compter sur la passivité complice du Canada anglais, trop heureux de laisser le problème autochtone dans les pattes de francophones. Les États-Unis fermentaient probablement les yeux, eux aussi: leur meilleur allié, Israël, avait conquis son territoire national à la suite d'une guérilla terroriste menée par la Haganah et le chef des terroristes, Begin, était plus tard devenu chef de l'État. Les États-Unis étaient toujours prêts à s'entendre avec un terroriste en quête de crédibilité, pourvu qu'il accepte de s'aligner derrière eux, sur le plan international.

Et puis, il y avait les Québécois. Tirillés entre l'impatience et la mauvaise conscience, ils n'oseraient pas prendre de mesures radicales contre un groupe autochtone. Leur expérience avec



les Mohawks les avait traumatisés. Au point qu'ils cédaient maintenant à la moindre pression, comme l'avait montré l'épisode avec les Micmacs. Il ne restait aux autochtones qu'à s'organiser. La loi des Blancs était un château de cartes prêt à s'écrouler.

— Rien d'autre pour l'instant ? demanda Hawk.

— Pas pour le moment. Mais ça pourrait changer très vite. Je peux vous joindre au même numéro ?

— Toujours au même numéro ?

Pendant que Hawk refermait son cellulaire, Art/ho faisait immédiatement un autre appel. Une fois de plus, son réseau de pigeons allait servir.

Trois minutes plus tard, il savait que Hurt avait effectivement rencontré Lefebvre, qu'il était resté avec lui près d'une demi-heure et qu'il était ressorti en claquant la porte.

Non, Lefebvre n'avait pas donné l'ordre d'arrêter Hurt. Quant à la déposition de Hawk, il avait demandé qu'on la range dans son coffre personnel.

Bien sûr, c'était contre les règles. Mais ça se faisait tout le temps.

Art/ho racrocha.

Pour quelle raison Lefebvre n'arrêtait-il pas immédiatement Hurt ? Se méfiait-il de la confession de Hawk ?... Mieux valait faire rapport à Bréhal.

NEW YORK / BRUXELLES, 15 H 07

Dans l'avion, Claudia révisait ses dossiers et préparait le travail des prochains jours. Sa priorité était la rencontre avec son informateur à propos de GDS.

F lui avait également demandé de rencontrer trois membres du comité de direction d'Europol pour leur rendre compte de vive voix de l'évolution du projet. Elle en profiterait pour recueillir ce qu'elle pourrait sur Dreams Come True et Bréhal. Ce ne serait pas leur principal objet de discussion mais, au hasard des conversations, des informations apparaissent parfois, qui ne sont dans aucune banque de données.

Et puis, on ne savait jamais. Elle pourrait peut-être glaner quelque chose de nouveau sur Oméga Rope. Depuis leur rencontre dramatique, quatre ans plus tôt, la femme avait disparu. Avec l'argent dont elle disposait et les secrets sur lesquels elle avait réussi à mettre la main, cette disparition n'était sûrement pas accidentelle. Elle avait dû emprunter une nouvelle identité et mettre à profit les immenses ressources qui étaient maintenant les siennes.

À SUIVRE

Les Éditions Alire Inc.
 www.alire.com

© 1998 Les Éditions Alire Inc. & Jean-Jacques Pelletier

SAVEURS



Photo MARTIN CHAMBERLAND, La Presse ©

L'arrivé des beaux jours redonne envie de partager quelques tapas entre amis. Avec son décor qui mêle l'ancien, le moderne et le chic, Le Vintage se distingue de ses concurrents portugais. Il se démarque aussi par son menu qui va plus loin que la simple sardine grillée.

Tout baigne

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

L'été arrive avec ses grillades. Mais la fraîcheur sournoise des soirées n'admet pas encore trop de légèreté. Les grillades portugaises, qui font plutôt dans le copieux et le rustique, sont tout à fait appropriées. Pour un service sans façon et une cuisine simple, il y a les troquets Doval et Jano. Pour une cuisine plus raffinée, et une facture plus salée, il y a le Feirerra. Quelque part entre les deux, il y a Le Vintage.

Ce restaurant, presque invisible dans son demi-sous-sol de la rue Saint-Denis, semble toujours plein. Le service se fait toujours un plaisir de vous proposer des plats qui s'adapteront aux humeurs de votre palais. Puis, vous aurez l'impression d'avoir été oublié. Le service restera absent jusqu'au moment où il se rappellera de votre existence. Soudainement vous aurez l'impression d'être redevenu un ami.

Pour les impatients qui s'exaspèrent de ne pouvoir passer leur commande, la corbeille à pain cache sous son étoffe un petit bol d'olives noires. Compte tenu de la médiocrité des olives offertes à Montréal depuis quelques années, celles-ci, petites, fermes et savoureuses, se laissent grignoter avec plaisir. Avec un verre de Douro, qui ne se laisse pas écraser par l'amertume des olives, l'attente devient agréable.

Avec l'arrivé des beaux jours revient l'envie de partager quelques tapas entre amis. En quête d'un sujet de conversation? Un plat de sardines et de calmars grillés devient l'excuse parfaite pour ouvrir un débat sur le restaurant portugais qui les prépare de la meilleure façon. Les caillies et le chorizo, la saucisse nationale du Portugal, sortent tout droit du grill. On y saute à l'ail crevettes, champignons ou saucisse noire. Ici, pas de calmars frits, mais des éperlans et un choix de croquettes.

Quelques croquettes de morue ou de paëlla vendues à l'unité constituent un petit gueuleton. Les croquettes de morue mélangent ce poisson salé et séché à une purée de pommes de terre avant de prendre

LE VINTAGE
4475, rue Saint-Denis
(514) 849-4264

Tapas : 2,50 à 8,50 \$
Plats : 11,95 à 18,95 \$

Lundi au vendredi : 12h à 14h
Lundi au dimanche : 18h à 22h30

★★★½

la forme d'un oeuf. Elles sont recouvertes d'une panure extra fine, pas du tout huileuse. Une façon agréable de s'initier à la saveur de cette chair qui fait la fierté des Portugais, dont bien des palais québécois ne supportent pas le sel.

Toujours dans la section tapas, le menu propose une « morcela salteada » traduite par « saucisse noire sautée à l'ail ». Vous l'aurez deviné, il s'agit de boudin. Alors que les Français l'assaisonnent de muscade ou de quatre-épices, celui-ci reprend les mêmes épices que le chorizo, soit l'ail et le piment. Ceux qui préfèrent le boudin lorsque sa chair sort du boyau et se croûte sous l'effet de la chaleur seront ravis car celui-ci est tranché avant d'être saisi dans l'huile brûlante. Comme le veut la tradition au Portugal, ces tranches aux facettes bien croustillantes reposent dans quelques millimètres d'huile. Ici encore, on remarque comment les vins du terroir portugais sont bien adaptés à cette cuisine costaude. Pour une note plus légère, les « champignons à l'ail et chili » sont présentés dans un bouillon relevé par du vin blanc, mais pas par le chili.

Dans la section des plats principaux, le menu propose de l'agneau du Québec braisé dans une sauce au vin et un carré d'agneau qui, lui, semble plutôt venir de la Nouvelle-Zélande. Ce carré nous rappelle la passion des Portugais pour la braise ardente puisqu'il passe directement sur le grill au lieu de rôti au four. Malgré les incisions pratiquées entre chacune des côtes pour accélérer la cuisson, les os arrivent brûlés avec une odeur de calciné, même si la chair est encore saignante.

Selon les arrivages, le menu s'adjoint d'un choix de poissons simplement grillés. Mais les amateurs de fruits de mer préféreront peut-être l'assiette de « grillades de la mer » qui réunit crevettes, calmar et pieuvre.

Comme l'agneau, les deux crevettes sont fendues pour en accélérer la cuisson. Leur forme papillonnée et leur grosse tête donnent l'impression que l'assiette déborde. Mais l'amateur ne fera que quelques bouchées de cette chair qui a pris la saveur de la carapace sous l'effet de la chaleur intense. Mais peut-être se réjouira-t-il de retrouver dans la tête cette substance que plusieurs présentent dans les recoins du coffre des homards. Quelques gros doigts de pieuvre bien marqués par le grill et une poignée de calottes de jeunes calmars complètent ce festin.

Mais en quoi ces grillades sont-elles portugaises? Pourrait-on manger les mêmes assiettes chez les Grecs? Les Portugais se distinguent certainement par leur loyauté au charbon de bois. Mais c'est leur propension à tout arroser d'huile d'olive qui les démarque vraiment.

En plus de faire sauter courgette, poivron rouge, oignon, tranches de champignons et carottes dans une généreuse portion d'huile d'olive, ils semblent se faire un devoir de recouvrir le fond des assiettes du précieux nectar. Surtout au Vintage.

Une tranche de crème caramel pourrait se faire rafraîchissante, mais cuite en bloc, elle n'a pas la finesse de celles cuites en petits ramequins. Dans le comptoir réfrigéré attendent des portions de la spécialité de la maison, la « crème du paradis ». Ce tiramisu portugais se compose d'une crème allégée par de la meringue entre des couches de chapelure de biscuits. Si de petits nuages légers, blancs et doux flottent au paradis, ce dessert mérite son nom.

Avec son décor qui mêle l'ancien, le moderne et le chic, Le Vintage se distingue de ses concurrents portugais. Il se démarque aussi par son menu qui va plus loin que la simple sardine grillée. Avec un peu de patience, beaucoup de bonne humeur et une goutte de porto, la soirée risque d'être parfaite.

| SUR LE POUCE |

Souvenirs de voyage

RODOLPHE DE MELO
collaboration spéciale

Tous ceux qui ont voyagé en Amérique centrale se souviennent sans doute des restaurants familiaux où il fait bon manger à petit prix. Las Palmas a tout pour nous rappeler la chose : son décor humble, les photos du pays accrochées au mur et même la disposition du bar font que l'endroit a tout d'un petit resto latino authentique.

D'origine salvadorienne, Blanca Rivera a décidé de maintenir la tradition de la famille à Montréal et de devenir restauratrice, comme l'ont été avant elle sa mère et sa soeur dans leur pays natal. Salazar Hugo, son mari d'origine équatorienne, est responsable de la caisse et des livraisons, tandis que leurs fils Julio-César et Christian s'occupent du service et aident leur mère à la cuisine.

Arrivée au Canada il y a 13 ans pour suivre le reste de la famille, Blanca Rivera est récemment devenue propriétaire de ce restaurant qui appartenait à sa soeur depuis huit ans. « J'avais déjà beaucoup d'expérience dans la restauration et quand ma soeur a décidé de vendre, j'ai sauté sur l'occasion pour devenir enfin ma propre patronne. »

La spécialité de la maison est la pupusa, une sorte de tortilla fourrée à la viande, au fromage ou aux haricots. Les autres plats typiques du Salvador à la carte sont les tamals (pâte fourrée au poulet que l'on recouvre d'une sauce aux tomates), la banane plantain frite, servie avec crème et haricots et le yucca frit. Le menu, qui comprend également des spécialités mexicaines bien connues du grand public, est abordable. Vous pouvez déguster une soupe repas au boeuf et aux légumes pour six dollars.

Un bon repas se doit d'être accompagné d'une boisson locale. Essayez le tamarindo, le cebada ou l'horchata faite de chocolat, de cannelle et de vanille. Comme dessert, une quesadilla, gâteau salvadorien, vient agréablement compléter le voyage gastronomique.

Selon Salazar Hugo, des gens de la diaspora salvadorienne viennent d'aussi loin qu'Ottawa et des États-Unis pour déguster des pupusas dans son restaurant, un des très rares d'origine salvadorienne dans la région de Montréal. « Beaucoup de familles salvadoriennes viennent manger et se rencontrer dans mon restaurant et pas seulement des couples et des amis! » souligne-t-il. Et comme la clientèle est majoritairement sud-américaine et que la langue espagnole est à l'honneur, on y trouve facilement tout l'exotisme recherché. Pour ceux qui n'y seraient pas encore allés, une bonne introduction à la culture d'Amérique Centrale.

Restaurant et Pupuseria Las Palmas, 632, Jarry Est. Ouvert du mardi au dimanche. Tél : 270-7334.



Photo ROBERT SKINNER, La Presse ©

La propriétaire de Las Palmas, Blanca Rivera.

Du fruit avant tout!



JACQUES BENOIT
DU VIN

Pas de fruit, pas de vin! pourrait-on dire.

Car c'est avant tout de la qualité et de la fraîcheur de ses saveurs fruitées que dépend l'attrait exercé par le vin. Son goût est-il terne, sans éclat... le vin ennue et laisse indifférent. « Franches », ou bien « nettes », ou mieux encore, « pures », tels sont quelques-uns des qualificatifs qu'on applique, inversement, aux belles saveurs des vins de qualité.

Bref, le fruit est pour ainsi dire... la fondation sur laquelle est bâti le vin, qu'il soit blanc, rouge ou rosé.

Ainsi, un vin donné aura-t-il beau posséder tout le reste — de la chair, une texture de qualité, l'équilibre souhaitable de ses composants, notamment —, si le fruit en est absent, ou masqué par les arômes boisés comme cela arrive trop souvent, il ne donne pas vraiment satisfaction.

Cette qualité du fruit dépend de multiples facteurs, dont les conditions climatiques, ou le millésime, que la nature impose au viticulteur sans qu'il y puisse quoi que ce soit.

Beaucoup d'autres facteurs, cependant, sont fonction des choix qu'il a faits.

Exemple, dans le but d'avoir une production abondante, il peut avoir planté des clones (ce sont tous les plants issus d'une

même plante-mère) qui, justement, donnent beaucoup de raisins. Auquel cas leurs saveurs risquent d'être diluées.

Même chose pour les porte-greffes, c'est-à-dire les souches d'origine américaine sur lesquelles on greffe les greffons. (Sauf au Chili et dans certaines régions d'Australie, les vignes sont toutes greffées sur des porte-greffes que ne peut attaquer cette grave maladie de la vigne qu'est le phylloxéra.)

Or, il existe plusieurs porte-greffes différents, dont certains trop résistants. Et qui, pour cette raison, ont besoin de beaucoup de sève et en privent les fruits d'autant.

Plusieurs autres facteurs entrent en ligne de compte : la quantité de raisins produites, l'existence, ou pas, d'installations de drainage souterraines (elles sont fréquentes dans les grands domaines de Bordeaux où elles permettent l'écoulement rapide des eaux de pluie), l'âge des vignes, car plus elles sont vieilles, moins elles produisent, mais plus les fruits ont de saveurs, etc.

Enfin, l'amateur demande à ses vins de conserver, à travers les années, à tout le

moins une bonne partie de sa fraîcheur de jeunesse.

Car c'est une caractéristique des meilleurs vins de garder ainsi, malgré l'âge, l'éclat de leurs premiers jours.

Un Cahors

Vin de la coopérative Côtes d'Olt (ses 300 membres ont ensemble quelque 1000 hectares de vigne), le Cahors 98 Comte André de Montpezat est un vin bien typé, à la belle couleur sombre et violacée, et dont le bouquet, d'ampleur moyenne, affiche clairement ces nuances propres aux vins de cette appellation (fruits noirs, puis truffes et encre noires). Moyennement corsé, de concentration moyenne, c'est un vin tannique, un peu astringent sans qu'il soit agressif.

C, 221218, 12,85 \$, ★★ \$(\$), à boire, 1-2 ans.

La bonne nouvelle : le 2000, qui sera le prochain millésime à être commercialisé au Québec et goûté récemment en compagnie du directeur de cette cave, Jean-Luc Bernard, a plus de tout : couleur, chair, corps, et plaira encore davantage. ★★(★), 2-3 ans. À surveiller, donc.

Dégustés pour vous

> IGT 2000 Toscana Fonterutoli. Vin rouge de Toscane élaboré avec 100 % de Sangiovese, au bouquet plutôt simple de fruits rouges bien mûrs, il a tout du chianti de niveau moyen : une bonne matière, du corps, des tannins assez astringents qui appellent la nourriture.
S, 897553, 16,70 \$, ★★ \$\$, à boire, 2-3 ans.

> Saint-Chinian 98 Cuvée prestige Château de Combellé. Foncé, pourpre-prune, c'est un vin... aux accents modernes, dont le bouquet est assainonné de notes boisées évoquant des odeurs de noix de coco. Et il a du corps, de la matière, sur des tannins sans dureté. Très bon dans son genre.
S, 866004, 18,60 \$, ★★★ \$\$, à boire, 1-3 ans peut-on croire.

> Médoc 98 Château Laujac. Bordeaux rouge d'ampleur moyenne, dont le bouquet, à cause d'une note de tabac, rappelle Saint-Émilion. Moyennement corsé, peu tannique. On souhaiterait un peu plus de tout : couleur, chair, etc.
S, 892125, 23 \$, ★★ \$\$(\$), à boire, 1 an.

> Saint-Émilion Grand cru 98 Château Haut-Sarpe. Le contraire du précédent... Bordeaux rouge puissant, très dense, compact. Austère et comme tourné sur lui-même. Élaboré de façon à plaire aux palais américains?
S, 914093, 37,75 \$, ★★★(★) \$\$\$\$, 7-8 ans.

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

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

L'aventurier Thor Heyerdahl n'est plus

Le scientifique norvégien fut le chef de l'expédition du *Kon-Tiki*

Associated Press

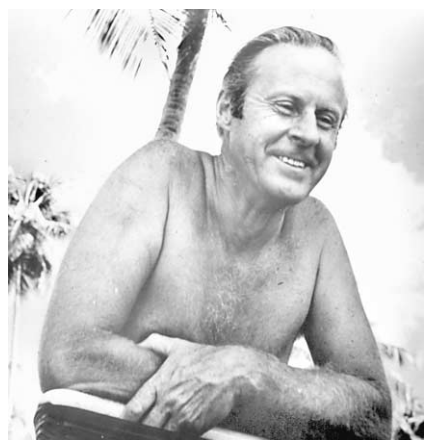
OSLO — Le chef de l'expédition du *Kon-Tiki* vient de s'éteindre : Thor Heyerdahl, l'aventurier et scientifique norvégien qui accomplit l'exploit de traverser le Pacifique du Pérou à la Polynésie sur un radeau de balsa avec cinq compagnons en 1947, est mort hier en Italie des suites d'un cancer à l'âge de 87 ans.

Thor Heyerdahl avait arrêté de s'alimenter et renoncé à tout traitement médical au mois d'avril, après avoir appris qu'il souffrait d'un cancer du cerveau en phase terminale lors d'examen dans un hôpital de la côte ligure.

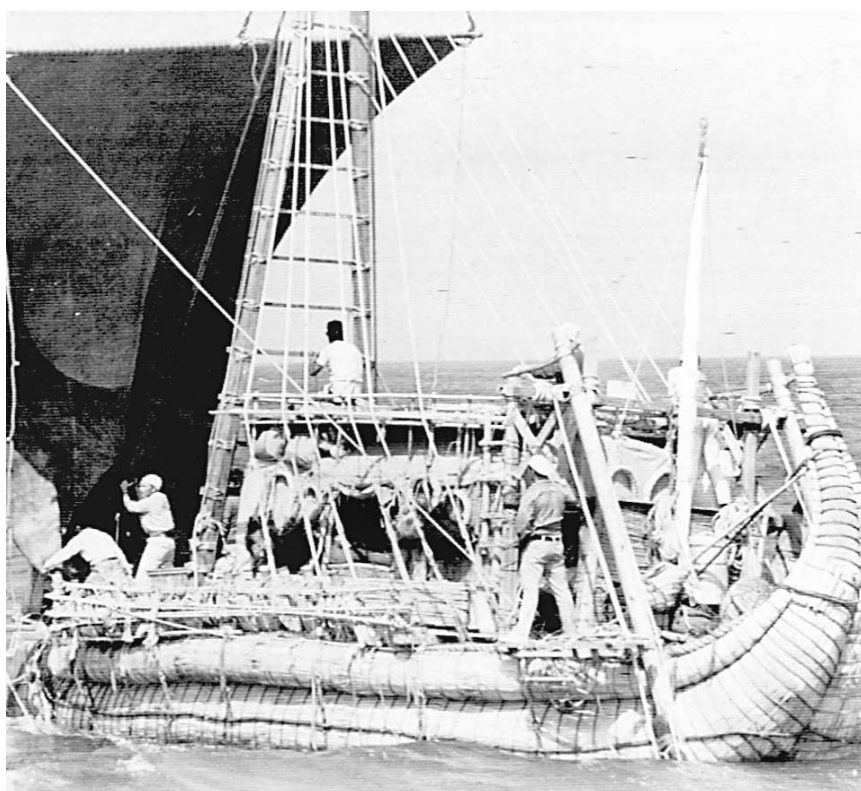
D'après son fils Thor Heyerdahl fils contacté par téléphone, il est décédé en début de soirée. « Ils' est éteint paisiblement, entouré de sa famille », a-t-il dit en soulignant que son père s'était dit satisfait de sa vie avant de sombrer dans l'inconscience le 16 avril.

Thor Heyerdahl avait souhaité revenir à Colla Michari, un village d'Italie qu'il avait acheté et restauré dans les années 50. Depuis 1990, il vivait de façon permanente dans l'île espagnole de Tenerife.

Bien qu'ayant vécu à l'étranger et voyagé pendant de très longues années, Heyerdahl faisait figure de héros national dans son pays natal, où un quotidien l'avait sacré « Nor-



Thor Heyerdahl (ci-haut) et à bord de son *Râ II* en 1970 (ci-contre).



Cette épopée avait pour but d'étayer la théorie de peuplement des archipels polynésiens par des Amérindiens naviguant à bord de semblables embarcations. La formidable aventure, la première de l'après-guerre, eut un retentissement considérable et, sans absolue certitude, prouva malgré tout la possibilité de contacts épisodiques

et accidentels entre l'Amérique et la Polynésie.

Le film-documentaire tiré de l'aventure reçut l'Oscar du documentaire en 1950 aux États-Unis. Quant à l'ouvrage sur cette expédition, traduit dans une cinquantaine de langues, il se vendit à plusieurs millions d'exemplaires dans le monde entier.

Thor Heyerdahl, qui s'inquiétait de l'avenir de l'humanité en raison de la pollution, continua tout au long de sa vie de défier certaines croyances scientifiques, à l'occasion d'expéditions à bord des bateaux *Râ*, *Râ II* et *Tigris*, et de missions archéologiques.

Jusqu'à sa maladie, cet homme né le 6 octobre 1914 dans la ville norvégienne de Larvik resta un chercheur actif. Selon sa troisième femme Jacqueline, il prit l'avion à 70 reprises en 2001, année où il subit une importante opération en raison d'un cancer.

Fils de banquier, l'aventurier avait une mère à la fibre scientifique, qui lui offrit pendant sa jeunesse, lorsqu'il était malade et alité, des ouvrages d'anthropologie plutôt que des livres d'enfants.

Il faillit se noyer deux fois pendant son enfance et ne surmonta sa peur de l'eau qu'à l'âge de 22 ans, lorsqu'il tomba dans un cours d'eau bouillonnant à Tahiti et réussit à s'en sortir.

« Si vous m'aviez demandé, quand j'avais 17 ans, si j'irais en mer sur un radeau, j'aurais absolument exclu cette possibilité, avait-il un jour confié. J'avais peur de l'eau ». Aujourd'hui, la ville d'Oslo a son musée du *Kon-Tiki*...

Sur le Net : Musée du Kon-Tiki : www.kontiki.no

ce week-end obtenez tout ceci à prix de solde

la Baie

Journée magasinage homme d'affaires
La Baie, Centre Rockland, Mail Champlain et Place Rosemère
le samedi 20 avril
Précisions en magasin.

Vendredi, samedi et dimanche 19, 20 et 21 avril seulement!

(sauf avis contraire)

aubaines lève-tôt! 2 heures seulement! Samedi 20 avril, de 8 h à 10 h

- 60 % de rabais : oreillers Laura Ashley, boucles d'oreilles en or à 10 ct et à 14 ct. Exceptions : articles « Aubaine la Baie » et plats à cuisson Baker's Secret en stock suivi Exceptions : ensembles et articles « Aubaine la Baie »
- 50 % de rabais : literie en sac
- 40 % de rabais : ceintures Levi's® pour lui, mode Alia et Alia Sport pour elle
- maintenant 6,99 \$: bottes de pluie pour enfant ord. 14 \$ et 15 \$
- seulement 8,99 \$: tee-shirts, shorts et pantalons Global Mind® pour garçon, en tailles 7 à 16. ord. 12 \$ à 18 \$
- 5 \$ de rabais additionnel : soutiens-gorge et slips assortis ToGo™ à prix de liquidation pour elle. Sur nos derniers prix étiqoués.

tout ceci jusqu'à 60 % de rabais les meubles et duos-sommeil en montre et de fin de série

tout ceci à 30 % de rabais

- mode pour jeune femme Ikeda, Levi's®, Manager, Global Mind®, Tommy Jeans et CK Jeans
- tenues nocturnes, lingerie de jour, peignoirs, soutiens-gorge et slips mode pour elle sauf les articles Jockey

tout ceci à 25 % de rabais

- meubles de séjour, de salle à manger et de chambre à coucher
- dessous Jockey pour elle

tout ceci à 20 % de rabais

- gadgets et articles Henckels
- verrerie et articles de service Luigi Bormioli

tout ceci à 15 % de rabais

- petits électros de cuisine
- sous-vêtements pour lui Stanfield's, Joe Boxer, Harvey Woods, Prodiges et davantage

tout ceci à 10 % de rabais

- gros électros GE et Profile de GE
- jouets, la papeterie et les friandises sauf les articles Godiva et ceux des rayons concédés
- essentiels et les meubles de la nursery
- la vaisselle Royal Doulton, Wedgwood, Mikasa, Noritake, Denby, Portmeirion et Pfaltzgraff
- les ustensiles de table

toute la mode printanière pour elle 30 % de rabais

Tan Jay, Alfred Dunner, Villager, Alia, Alia Sport, Nygård Collection, Emma James, Evan Picone, Hagggar® pour elle, Mantles™ et ToGo™

En tailles courantes, petites et fortes.

tout ceci à 50 % de rabais

- duos-sommeil
- ens. de vaisselle Royal Albert et Johnson Brothers
- oreillers et les serviettes unies
- batteries de cuisine à plus de 300 \$ et les articles suivis bijoux Principles® et Charter Collection® en or

tout ceci à 40 % de rabais

- bijoux diamantés, gemmés, sertis de zircons cubiques et ceux en perles cultivées rondes et d'eau douce
- verres à pied en cristal et les articles de service en verre

nouvellement réduit! 30 % de rabais choix de mode printanière griffée pour lui Nautica, Chaps Ralph Lauren et Polo.

Sur nos prix ordinaires.

Pourquoi certains articles ne sont-ils jamais en solde? Parce que ceux de nos marques maison Market Square et Outline, ainsi que les articles « Aubaine la Baie » vous sont offerts aux meilleurs prix, chaque jour. Toutes les offres sur cette page excluent les articles « Aubaine la Baie », Outline et Market Square. Exceptions : articles « Nouvellement réduit », « Aubaine griffée », « Achat spécial » et ceux des rayons concédés. Les rabais indiqués sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. La choix et les marques varient selon le magasin.

Primes HBC

Amassez des points dans tous les magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson : la Baie, Zellers, Déco Découverte ou hbc.com

AMASSEZ RAPIDEMENT DES POINTS EN UTILISANT VOTRE CARTE HBC, LA BAIE OU ZELLERS. OBTENEZ 25 POINTS ADDITIONNELS POUR PRESQUE CHAQUE DOLLAR DÉPENSÉ.

découvrez plusieurs autres gros rabais dans notre circulaire du week-end!



J'aime, j'achète!

Des milliers de momies sous un bidonville de Lima

WASHINGTON — Des milliers de momies ont été découvertes dans un cimetière inca de l'ère préhispanique situé sous un bidonville de la banlieue de Lima, au Pérou, ont annoncé mercredi à Washington les archéologues à l'origine de cette trouvaille exceptionnelle.

« Nous avons déterré à ce jour 1286 momies et nous estimons qu'il y en a au moins 10 000 », a indiqué à l'AFP l'archéologue péruvien Guillermo Cock, qui a dirigé depuis deux ans les fouilles.

Faites de bandages et de cordages en coton, les momies contiennent plusieurs individus, entre un et sept, ainsi que divers objets cérémoniaux. Une fausse tête en coton, parfois surmontée d'une perruque et ornée de bijoux ou de plumes, leur donne l'apparence d'un corps humain.

Les restes humains à l'intérieur d'une quarantaine de ces momies dites « à fausse tête » (falsas cabezas) se trouvent dans un parfait état de conservation. « Sur certains corps, on peut encore voir les tatouages sur la peau », a relevé M. Cock.

Ce cimetière inca a été découvert en 1999 sur un site surnommé Puruchuco, dans le bidonville de Tupac Amaru, dans les faubourgs de Lima, où vinrent s'établir des Indiens des Andes du Sud fuyant la guérilla dans les années 80.

Les archéologues ont creusé dans les rues du bidonville et dans la cour de l'école, devant le regard amusé et parfois craintif des Indiens.

La plupart de ces momies ont été trouvées dans des caves funéraires de 16 à 60 mètres carrés creusées dans le sol, à trois ou quatre mètres de profondeur.

« Nous n'avons trouvé aucune trace d'embaumage à la différence d'autres momies incas de l'époque du haut empire retrouvées dans la région de Cusco. Les corps se sont desséchés naturellement d'eux-mêmes dans le sol », a précisé Guillermo Cock, lors d'une conférence de presse à Washington organisée par la National Geographic Society, qui a financé en partie les excavations.

De nombreux objets — ornements à plumes, bijoux, ustensiles, statuettes, armes, poteries — ont été également mis au jour, à l'intérieur comme à l'extérieur des momies.

Les chercheurs pensent que les momies ont été enterrées sur une courte période comprise entre 1480 et 1535. Au moins trois momies ont été enterrées entre 1540 et 1550, soit après la conquête espagnole et peu avant la chute de l'empire inca en 1572.

« Nous avons là deux générations tout au plus. C'est une occasion unique d'avoir un aperçu d'une communauté inca et de pouvoir étudier son mode de vie, son état de santé et sa culture », a estimé Guillermo Cock.

Six cents enfants pour la protection des forêts anciennes

Agence France-Presse

LA HAYE — Près de 600 enfants, selon une estimation de la police, ont demandé mercredi aux ministres de l'Environnement, réunis à La Haye pour la sixième conférence de l'ONU sur la biodiversité, de protéger les forêts anciennes.

Les jeunes manifestants, des enfants et des adolescents rassemblés par l'organisation écologiste Greenpeace, sont apparus maquillés et déguisés en animaux menacés par la disparition des forêts.

Les ministres de l'Environnement de 182 pays étaient réunis à La Haye mercredi et hier afin de se pencher sur les recommandations de la Convention sur la « biodiversité » ou « diversité biologique », conclue au sommet de Rio (1992).

Les enfants ont présenté aux ministres venus à leur rencontre une pétition demandant la protection des forêts anciennes, signée par plus de 250 000 personnes dans les 19 pays d'où viennent les enfants, selon les organisateurs.

Les enfants ont demandé aux ministres de prendre des mesures pour une gestion durable des forêts. Greenpeace affirme que durant les dix dernières années, c'est à dire depuis la Convention de Rio, des zones forestières d'une étendue équivalente à l'Espagne et la France réunies ont été détruites.