



# ACTUEL



**Effluves jazzés**

Page 7

**La grande traversée**

Page 5

Gisèle Larouche

**La Presse**

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 30 MARS 2001

## Il était une fois une montre

C'est l'heure d'avancer l'heure. Dans la nuit de demain à dimanche, nous passerons à l'heure avancée. Il faudra donc avancer d'une heure montres et horloges. Voici, pour l'occasion, la petite histoire de la montre-bracelet. Et souvenez-vous que peu importe l'heure à laquelle vous irez au lit, vous perdrez toujours une heure de sommeil.

NATHALIE DESANTI  
*Le Figaro*

Simple objet contemporain de mesure du temps pour les uns, objet de collection pour les autres, la montre-bracelet a révolutionné l'histoire de l'horlogerie. Plus d'un siècle et demi qu'un petit boîtier posé sur le poignet de la reine de Naples, sœur de Napoléon, a changé notre façon de voir l'heure.

Premiers pas, premiers émois. La montre-bracelet a connu ses premiers balbutiements à la fin du 16<sup>e</sup> siècle grâce à la reine Élisabeth I qui en 1571 reçut en cadeau. Le philosophe et mathématicien Blaise Pascal trouva bien plus pratique de lire l'heure sur son poignet et y fixa avec un lien artisanal sa montre de poche. Ce geste incongru traduisait un désir de fonctionnalité pas encore satisfait par l'offre horlogère du moment. La montre de poche était si bien installée que nul ne pensait qu'elle serait un jour détrônée...

Ce sont encore des têtes couronnées qui firent avancer le cours de l'histoire en passant commande à des horlogers. Abraham Louis Bréguet fabriqua, à la demande de la reine de Naples, la première montre-bracelet en 1812. Considérée encore comme une fantaisie, elle tomba vite dans l'oubli. L'horloger Leroy répondit au souhait de la reine Victoria en créant pour elle une montre-bracelet en 1871. Entre temps, une invention de quelques grammes allait vraiment faire progresser la montre-bracelet: la couronne de remontage, imaginée en 1842 par Adrien Philippe, futur associé de Patek Philippe.

À la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup>, les horlogers se lâchent. Les femmes portent la montre-bracelet comme un bijou, parfois sur la manche de leur manteau de fourrure. Cartier lance ses premières montres de joaillerie sur bracelet or en 1888. En 1904, c'est encore Cartier qui innove en créant pour l'aviateur brésilien Santos Dumont une montre-bracelet sur cuir. Le joaillier apporte encore sa contribution avec la boucle déployante, développée par Edmond Jaeger en 1909 et qui devait révolutionner la sécurité et la pérennité de certains modèles que l'on trouve encore, parfois, avec leur boucle d'origine dans certaines ventes aux enchères.

L'impulsion est donnée. La création s'emballe. La montre se fait révéler en 1914 avec Eterna, la Tank de Cartier créée en 1917 en hommage à l'armée américaine et aux chars de Leclerc dont la boîte reprend l'idée des chenilles, devient basculante en 1932. En 1926, Rolex associe montre et aventure avec la première vraie montre de plongée à boîte et couronne étanches. Omega lance en 1929 la première montre antichoc «Armure». Le plexy n'existe pas, les montres militaires se dotent d'une grille métallique. Les boîtiers portant la mention «water resistant» sont un élément fondamental du succès de la montre-bracelet, associée à un sentiment de liberté.

La montre de poche est définitivement détrônée, les innovations éclosent: Lip propose la première montre-bracelet tourbillon pour dames, Vacheron Constantin sort la montre à volets, Jaeger et LeCoultre lancent la fameuse Reverso pour les officiers britanniques en Inde, désireux d'obtenir une montre résistante aux chocs de leurs parties de polo! Bref on n'arrête pas de créer. Les années 30 et 40 ont salué l'arrivée des alliages pour les bracelets et les boîtiers. Or et platine se conjuguent avec l'acier. Dans les années 50, Rolex domine de loin le marché en lançant de nombreux modèles (Professional, Milgaus, Oyster phases de lune...).

Voir MONTRE en B2

# L'ABSINTHE

## REND-ELLE FOU?



«Après un premier verre, vous voyez les choses comme vous voudriez qu'elles soient. Après le deuxième, vous les voyez comme elles ne sont pas. Au troisième, vous verrez les choses comme elles sont vraiment, et c'est la sensation la plus horrible du monde.» - Oscar Wilde

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Les poètes maudits la considéraient comme une muse. Elle aurait fait perdre la tête à Van Gogh. Picasso, Oscar Wilde et Toulouse-Lautrec la fréquentaient au besoin. Bannie en France et aux États-Unis parce qu'on croyait qu'elle rendait fou, l'absinthe refait aujourd'hui surface.

En Angleterre, les milieux branchés l'ont récemment remise au goût du jour. Un bar de Sao Paulo au Brésil lui voue un véritable culte. À New York, le buzz circule sous le manteau. Sans compter les dizaines et les dizaines de sites Web qui se consacrent à sa gloire... ou à sa vente. Pas de doute: l'absinthe n'avait jamais été aussi populaire depuis ses beaux jours, il y a près de 100 ans. Ce renouveau n'épargne pas le Canada.

Depuis janvier, une version adoucie de la légendaire liqueur anisée est en vente sur les tablettes des *Liquor Stores* ontariens. D'ici le mois de mai, le Québec et la Colombie-Britannique devraient emboîter le pas avec des produits similaires: la Versinthe venue de France et la Hill's, importée de Tchécoslovaquie.

Comment expliquer ce soudain engouement? C'est selon.

«La mode de la vodka est passée. Maintenant, le public veut autre chose», avance Emmanuel Cesario, représentant de Versinthe au Québec. «Que les milieux branchés d'Angleterre s'y intéressent n'est pas étranger à la vague. Ce sont des faiseurs de modes.»

Voir ABSINTHE en B2  
Suite du dossier en B3



ABSINTHE: L'HOMMAGE DES POÈTES

«De tes yeux, de tes yeux verts  
Lacs où mon âme tremble  
et voit à l'envers  
Mes songes viennent  
en foule  
Pour se désaltérer  
à ces gouffres amers»

- Charles Baudelaire

Graphisme JOCELINE POTELLE



1000  
**10 000 \$**  
comptant à GAGNER  
écoutez-nous à 7h25  
Dominique Frégault

Sonnez  
LES MATINES

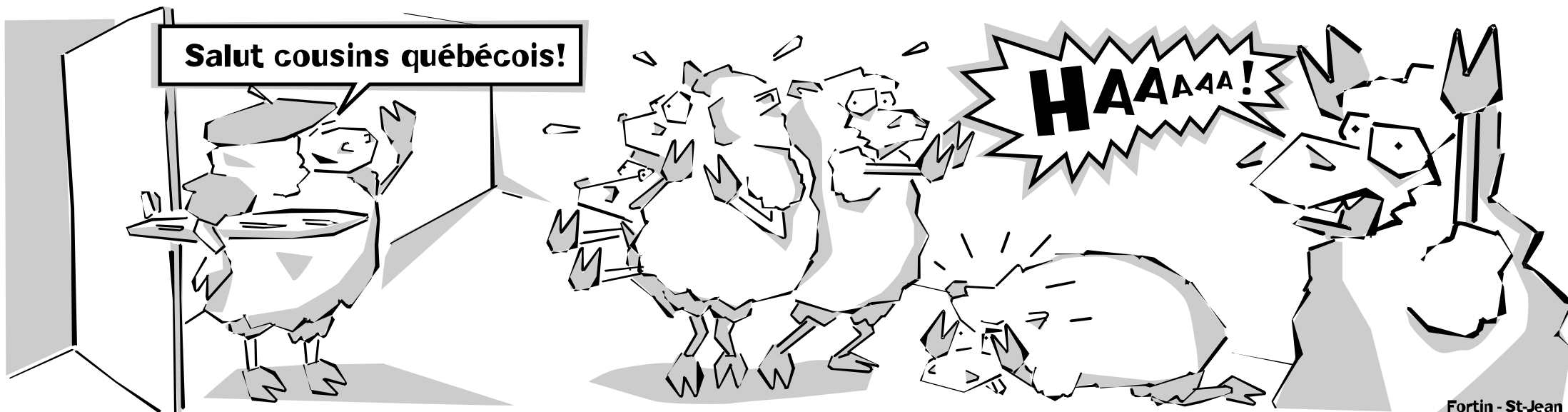
Lundi au vendredi  
**6h à 9h**

MA RADIO AU BOULOT

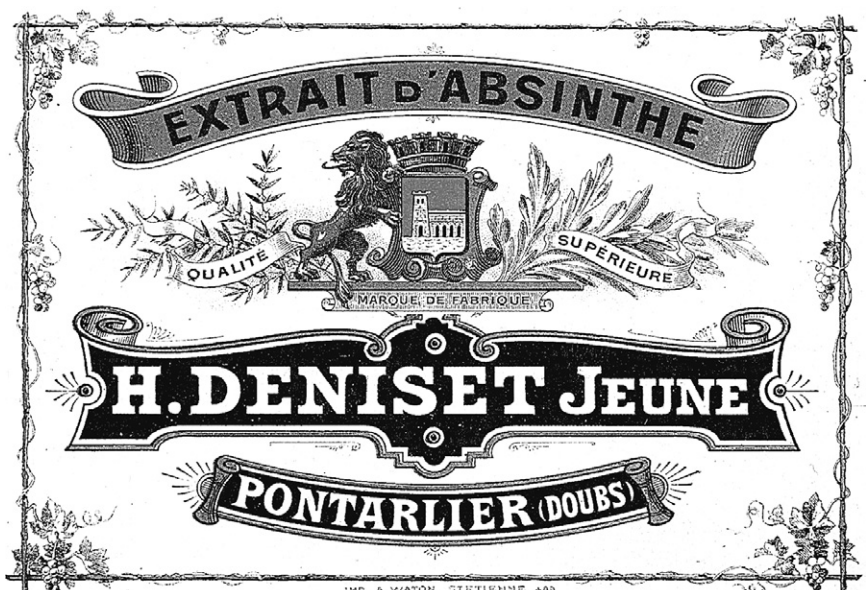
**CITÉ**  
ROCK détente

**107.3 FM**  
www.rock-detente.com

## BANDE À PART



Fortin - St-Jean



## ABSINTHE

Suite de la page B1

« Les gens recherchent la différence », croit pour sa part Charles Sebestik, copropriétaire du bar Bily Kun, qui offrira bientôt de la Hills par la filière tchèque de Vancouver. « Il y a le côté exotique, bien sûr, mais aussi tout le rituel dans la façon de la boire (voir autre article). Ce n'est pas une liqueur comme les autres. »

Évidemment, il y a aussi le mythe. L'absinthe, en effet, traîne avec elle une histoire tordue et controversée, qui n'en finit plus d'enflammer l'imagination. Interdite dans plusieurs pays (France, Suisse, États-Unis) à l'aube de la Première Guerre mondiale, oubliée pendant presque un siècle, elle possède en quelque sorte l'aura du fruit défendu.

Mais ce sont surtout les artistes de la Belle Époque qui ont contribué à sa légende, en l'élevant au rang de muse. De Verlaine à Rimbaud, en passant par Gauguin, Degas, Baudelaire ou Oscar Wilde, tous ont rendu hommage à la « fée verte », chantant ses louanges et ses vertus inspiratrices. Mais le plus célèbre cas reste celui de Van Gogh, qui se serait coupé l'oreille après en avoir abusé...

Selon la cinéaste Margaux Oumet, plusieurs jeunes créateurs la recherchent aujourd'hui par romantisme, parce qu'elle fut un jour la

muse absolue. « Ils aiment penser qu'ils communient avec l'esprit des grands poètes qui ont sacrifié leur vie à l'art... Pour ma part, j'ose croire que la pendule revient à l'heure de la bohème. On est dans une période technologique et de performance. L'absinthe symbolise tout le contraire. »

Margaux Oumet prépare actuellement un documentaire sur l'absinthe. Elle tentera de démontrer que l'art impressionniste, avec sa façon révolutionnaire de traiter la lumière, était influencé par les effets de la fée verte. Son film devrait sortir dans le courant de l'année 2002.

## Pour en savoir plus

> *Absinthe, History in a Bottle* par Barnaby Conrad III, Éditions Chronicle Books. LE livre sur l'absinthe, conçu par un passionné. Outre une histoire détaillée, contient beaucoup d'illustrations et d'anecdotes intéressantes.

> *The Absinth Ring* ([www.mc5.net/mikei/absring/](http://www.mc5.net/mikei/absring/)): le meilleur portail pour s'aventurer plus loin sur la Toile. Vous pouvez visiter une quarantaine de sites au hasard. Plusieurs se consacrent à la vente, mais il y a aussi un tas d'infos historiques, scientifiques et juridiques. De tout pour tous.

> Bar Bily Kun, 354, avenue du Mont-Royal Est.

## La montre numérique: ça promet!

FRÉDÉRIQUE VERLEY  
Le Figaro

NOS ENFANTS sauront-ils encore lire l'heure avec des aiguilles? La question mérite d'être posée. Tant notre oeil s'habitue chaque jour davantage à la lecture numérique. Et tant le retour aux années 60, puis 70 et maintenant 80 n'en finissent pas de jouer les balanciers de la mode. Ça promet! Heureusement, l'affichage numérique a évolué depuis la première montre inventée par les quatre frères Kashio, à l'origine du groupe Casio, en 1974. À l'époque, l'heure apparaissait grâce à de petites diodes alimentées par un circuit électrique. À la fin des années 70, les diodes ont été remplacées par des cristaux liquides, et c'est encore cette technologie qu'on utilise aujourd'hui.

« Concrètement, les cristaux situés entre deux plaques translucides s'orientent différemment et ne laissent plus passer la lumière lorsqu'ils sont traversés par un courant électrique émis par un circuit imprimé, explique Claude Landais, responsable du service après-vente Seiko. Finalement, les zones obscurcies forment des chiffres et on peut lire l'heure. » Ces dernières années, les panneaux de cristaux liquides se sont améliorés et les circuits imprimés miniaturisés. Du coup, une montre peut afficher beaucoup plus d'informations en même temps et la typographie de l'affichage s'est modernisée. Jusqu'ici, tous les chiffres étaient formés de 7 bâtonnets maximum, appelés « digit », pour un résultat plus ou moins grossier. À présent,



La montre numérique a beaucoup évolué depuis les années 70.

les chiffres peuvent être formés de points (comme sur la dernière Spoon de Pulsar) ou de zones courbes pour un affichage beaucoup plus fluide (vu sur le modèle Wired de Pulsar).

Trois grandes premières pour cette édition de Bâle: Tag Heuer lance sa première montre numérique avec sept fonctions dont la mesure du temps au 1/100 de seconde. Bell & Ross s'essaie au mariage des deux lectures pour sa nouvelle Fusion. Et Façonnable ose faire cohabiter numérique, diamants et caoutchouc! L'an passé déjà, Nina Ricci, lançait la première montre numérique fabriquée en Suisse: « Pour casser l'image souvent basse de gamme des montres asiatiques d'il y a vingt ans, nous avons carrément développé pendant quatorze mois et fabriqué en Suisse un nouveau type de module », explique Frédéric Bastiat, directeur des ventes de montres chez Nina Ricci. Résultat: une lecture plus coulée, avec des chiffres composés de 17

digits (au lieu des sept habituels).

La couleur, enfin, a fait un retour, et c'est tant mieux pour ce genre de montres. Comme dans la très novatrice et ultradesign D 1 d'Oakley, qui optimise les contrastes à l'aide d'une optique électroluminescente: on a d'emblée le choix entre le cadran argent affichage noir et le cadran noir affichage crème. Mais toutes ces améliorations techniques coûtent cher en énergie. Plus l'affichage est sophistiqué, plus la pile s'épuise vite. Logique.

## Une montre sur batterie

Avec les piles au lithium, les chronos multifonctions fonctionnent à plein régime pendant deux ou trois ans, d'accord. Mais ce ne sera pas suffisant longtemps.

Déjà, la pile de la Wrist Camera, la montre appareil photo numérique de Casio, s'épuise au bout de six mois.

Et encore, la montre possède un détecteur d'économie d'énergie qui éteint l'engin lorsqu'il n'est plus au poignet.

Quant au fameux lecteur MP3 de Casio, il contient carrément une pile rechargeable. Elle permet de diffuser de la musique téléchargée à partir d'un site Internet ou d'un CD pendant quatre heures. Ensuite, la montre épuisée ne donne plus l'heure que pendant quatre jours! Bientôt, nous placerons nos montres à charger chaque nuit, juste à côté de nos portables. Ou bien on se servira du dernier chargeur solaire que l'on trouve déjà au Webstore. Clic la fiche et en deux temps trois mouvements du soleil, la montre repart. Quelle époque!

## MONTRE

Suite de la page B1

Si les années 60 ne se réfèrent pas trop au design, les horlogers se concentrant sur la technologie, les *seventies* sont une petite révolution: les montres électroniques à quartz puis les numériques made in Hong-Kong arrivent. Les lignes sont plutôt massives et l'élégance est sacrifiée sur l'autel de la fonctionnalité. En 1972, Audemars-Piguet vend la première montre de luxe en acier, la Royal Oak.

Les années 80 sont une transition

où l'on essaie de nouvelles matières, comme Hublot avec son bracelet gomme. On commence à collectionner les montres-bracelets jusque-là vues comme des « sous-montres » de poche. La montre de poignet est devenue l'expression d'un style de vie raffiné, prestigieux. Swatch et sa montre en plastique domine le marché. Elles cohabitent alors avec les luxueuses montres de joaillerie empierrées.

Aujourd'hui, la montre est multi-

ple. Connectable à un ordinateur chez Casio ou ultra raffinée comme la Fleur de Chopard, la plus chère du monde (25 millions de dollars), fantaisistes avec bracelets fourrure, cachemire, plastique et diamants (la grande tendance des années 2000), tissu et cuir double. Bien loin de ses débuts hésitants, la montre-bracelet s'est enhardie avec élégance. Aujourd'hui, nouveau millénaire oblige, c'est le titane qui fait une entrée fracassante dans l'horlogerie.

L'ABSINTHE

# Gare à l'absinthisme!

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

« Absinthe, mère des bonheurs, ô liqueur infinie, tu miroites en mon verre comme les yeux verts et pâles de la maîtresse que jadis j'aimais. Absinthe, mer des bonheurs, comme elle, tu laisses dans le corps un souvenir de lointaines douleurs; absinthe, mer des rages folles et des ivresses titubantes, où l'on peut sans se croire un fou, se dire aimé de sa maîtresse. Absinthe, ton parfum me berce... »  
— Gustave Kahn

L'ABSINTHE EST-ELLE réellement une drogue? Rend-elle vraiment fou?

C'est un débat qui dure depuis 100 ans.

Il faut d'abord savoir que l'absinthe est une concoction de plusieurs herbes, la principale étant la grande absinthe. Selon l'idée la plus répandue, c'est un extrait de cette plante — la thuyone — qui serait l'ingrédient actif de la liqueur. Plus le taux de thuyone est élevé, plus les vertus de l'absinthe seraient grandes. Celle des poètes, dit-on, pouvait contenir jusqu'à 250 mg/kg de thuyone. L'absinthe moderne, telle que fabriquée en Espagne ou en Tchécoslovaquie, n'en contiendrait pas plus de 10mg/kg — limite actuellement permise sur le continent européen.

Extrêmement populaire au début du siècle dernier, l'absinthe fut bannie parce qu'on la croyait dangereuse. Les mouvements de tempérance l'accusaient de provoquer l'amnésie, des convulsions et des hallucinations. Ils prétendaient que l'abus d'absinthe menait directement à la maladie mentale — ou « l'absinthisme », comme on l'appelait alors. Des incidents isolés (meurtres, violence, delirium tremens etc.) ne firent que confirmer cette croyance. Cerise sur le sundae : on pensait même que l'absinthisme pouvait devenir une maladie héréditaire!



Avec du recul, force est d'admettre que tout cela était un peu exagéré! On sait aujourd'hui que ces symptômes étaient d'abord ceux de l'alcoolisme profond, un véritable problème de société dans la France de cette époque. Avec son taux d'alcool très élevé (jusqu'à 75%) l'absinthe n'était pas exactement inoffensive!

Mais ce n'est pas tout. Selon le biochimiste américain Ted Breaux, les « effets pervers » de l'absinthe étaient aussi — et surtout — causés par la présence d'additifs artificiels, nommément l'oxyde de cuivre qui servait alors de colorant vert. « Le vrai danger, c'était ça! » lance le chercheur.

Monsieur Breaux sait de quoi il parle. Cet « absinthologue » allumé est une des rares personnes sur terre à posséder des bouteilles d'absinthe ancienne — dont certaines ont été achetées plusieurs milliers de dollars. Dans son labo moderne, il analyse depuis dix ans les composantes de la liqueur originale, dans le but avoué de « rétablir la vérité ». Ses travaux ne sont pas tout à fait terminés, mais tendent à démontrer que la quantité de thuyone n'aurait aucune incidence sur l'effet de la liqueur.

Certes, la thuyone est une toxine. Sa structure moléculaire se rapproche d'ailleurs de celle du THC, qu'on retrouve dans la marijuana. Mais elle est aussi semblable à celle de la sauge, plante on ne peut plus inoffensive! « Les scientifiques de l'époque n'avaient aucun moyen de vraiment savoir ce qui était toxique dans l'absinthe. Mais je peux vous dire aujourd'hui que ces histoires d'hallucinations ne sont que des rumeurs vicieuses, amplifiées avec les années et entretenues par les compagnies d'absinthe moderne pour faire mousser leur publicité. »

Ted Breaux ne nie pas pour lui



L'absinthe est une concoction de plusieurs herbes, la principale étant la grande absinthe. Illustrations tirées du livre *Absinthe, History in a Bottle*.

tant les effets thérapeutiques de l'absinthe. Pour l'avoir lui-même testée, il affirme que cette liqueur « rend l'esprit plus clair ». Mais c'est, selon lui, « le mélange des différentes herbes — des excitants et des calmants — qui donne cette agréable sensation ».

On sait par ailleurs que le lobbying des fabricants de vins fut largement responsable de l'interdiction de l'absinthe en France. Une affaire bien plus politique que

scientifique. En effet, la fée verte était devenue si populaire qu'elle grugeait une importante part de marché aux vignobles. Les Français, dit-on, auraient bu près de 36 millions de litres d'absinthe pendant la seule année 1910!

Fait intéressant : après sa prohibition, les distilleries d'absinthe furent obligées de se rabattre sur des substituts. C'est ainsi que sont nés des apéritifs anisés comme le Pernod ou le Ricard.

# Versinthe: un substitut?

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

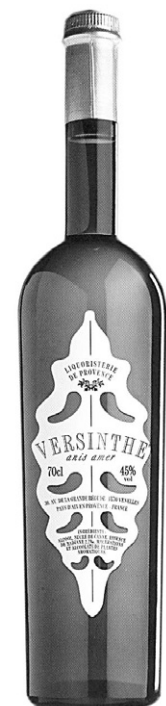
LA FÉE VERTE fut bannie en France en 1915 et au États-Unis en 1912. Au Canada, sauf erreur, aucune loi ne l'a jamais interdite officiellement. Santé Canada recommande cependant « la plus petite quantité possible » de thuyone, ce qui équivaut ni plus ni moins à des traces, soit à peu près rien.

Autant dire qu'avec ses 1,5mg/kg de thuyone, la Versinthe est on ne peut plus inoffensive. On ne la fabrique d'ailleurs pas avec de la grande absinthe, mais avec une proche cousine nommée armoise.

Peut-on alors vraiment parler d'absinthe? « On pourrait dire que ça n'en est pas, parce que ça ne rend pas fou! » simplifie Emmanuel Cesario, qui ne connaît manifestement pas les thèses de Ted Breaux. « Mais c'est le même produit, sans les risques que l'on encourait à l'époque. Les fabricants de la Versinthe ont réussi à recréer le goût, la texture, la sensation en bouche de l'absinthe, tout en enlevant la thuyone qui faisait défaut. »

En principe, 1200 bouteilles de Versinthe devraient atterrir début mai sur les étagères de la SAQ, quelque part entre le Pernod et la chartreuse. On ne prévoit pas de

promo particulière, et la liqueur sera classée dans la gamme des produits de spécialité. « Est-ce que ça va prendre? Difficile à dire, répond Alain Proteau, vice-président de la commercialisation à la SAQ. Il y a des modes comme ça qui partent très fort. D'autres dont on attend de l'intérêt et qui ne lèvent pas vraiment... Pour l'instant, ça me fait surtout penser à la vogue du schnaps aux pêches, il y a une quinzaine d'années. L'intérêt, je pense, s'adresse surtout à une clientèle de bar



qui a entre 20 et 30 ans. »

Reste à savoir si tout le monde se contentera d'un tel succédané. Les « vrais » préféreront peut-être se commander de la King, de la Sebor ou de la Deva sur Internet, où fleurit un important marché parallèle. La plupart des sites consacrés à l'absinthe vous offriront un choix de marques diverses, mais toute commande privée doit être préalablement autorisée par la SAQ. Petit conseil de notre absinthologue : mieux vaut éviter l'absinthe tchèque, qui serait ni plus ni moins « une poignée d'herbe dans de la vodka ».

M. Breaux prêche peut-être pour sa paroisse, puisqu'il vendra bientôt sa propre absinthe sur le Web... Il promet pour sa part une copie carbone des meilleures absinthes de la Belle Époque. La fée verte étant toujours interdite chez l'oncle Sam, M. Breaux a ouvert sa distillerie en... Thaïlande!

Au Bily Kun, avenue du Mont-Royal, enfin, on vendra bientôt de la Hills à 10\$ l'once, rien de moins! « Il ne faut pas oublier que sa présentation est un beau petit spectacle », explique Charles Sebestik. Ce n'est peut-être pas donné, mais c'est ce qu'il en coûte pour commercialiser un mythe.



# Le rituel de l'absinthe: gare aux brûlures!

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

COMMENT CONSOMMER de l'absinthe? Selon les règles de l'art, bien entendu.

Comme la plupart des anisettes dont elle est l'ancêtre, l'absinthe se boit en apéro, de préférence l'été. Les puristes amateurs de fraîcheur astringente la boiront raide, ou pure avec de la glace pilée. Les palais délicats l'allongeront plutôt de huit fois son volume d'eau, sucrée ou non.

Attention, cela exige un rituel précis. Et les instruments idoines. D'abord un verre, équivalent ancien de nos longues coupes à sundae. Puis un morceau de sucre blanc si désiré, qu'on déposera dans une cuiller spéciale (pleine de petits trous). Versez l'eau fraîche sur le morceau, qui se dissoudra ainsi dans le liquide. Dégustez en refaisant le monde. Voilà pour la manière française.

La méthode tchèque est un peu plus compliquée. D'abord : trempez une cuillerée à thé de sucre dans une once d'absinthe. Ensuite,

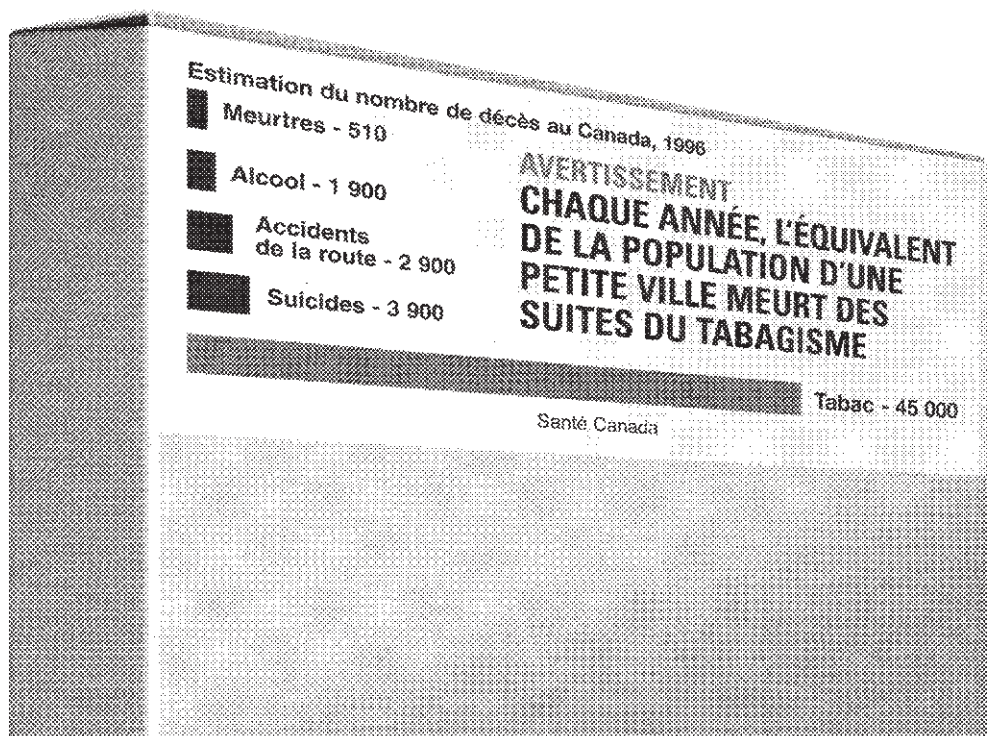
faites flamber le sucre, gorgé d'alcool à 70%. Laissez brûler pendant une minute, pour que le sucre se caramélise. Lorsque la flamme disparaît, touillez votre absinthe avec la cuiller sucrée. Ajoutez une mesure égale d'eau et de la glace. Dégustez. Attention les enfants, l'absinthe est très inflammable. Soyez prudent en pratiquant ce rituel!

Glacée comme une liqueur digestive, elle peut aussi accompagner les desserts. On peut même l'imaginer dans une recette accommodant un poisson méditerranéen.

Les plus audacieux peuvent aussi s'en servir comme base à cocktails. Mixez un tiers d'absinthe à des portions équivalentes de gin et de vermouth, vous obtiendrez un « Knock Out ». Une moitié d'absinthe et une moitié de brandy vous donnera une « Bombe atomique ». Deux tiers d'absinthe et une demie de crème de menthe, une « Oeil d'absinthe ». Servez sur glace.

Les instruments nécessaires (cuillers à trous, flacons, bouteilles et autres) peuvent être commandés sur le Net.

Les NOUVELLES MISES EN GARDE de Santé Canada sur les paquets de cigarettes...



## Il est temps de voir les vraies proportions du problème.

www.infotabac.com  
1 800 O-Canada (1 800 622-6232)

Canada

# Existe-t-il une écriture Web ?

## WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

VÉLO-QUÉBEC lance, parallèlement à sa deuxième édition papier du Guide officiel de la *Route verte*, une édition électronique ([www.routeverte.com](http://www.routeverte.com)). Quand on sait qu'il y a plus de 2300 kilomètres de pistes cyclables balisées au Québec, on comprend bien l'importance d'un guide comme la *Route verte*. C'est très utile pour planifier une escapade de fin de semaine ou une randonnée de plusieurs jours. Le site, une version abrégée de l'édition papier, nous présente les différentes régions du Québec et nous propose des parcours à chaque endroit, ainsi qu'une

liste des marchands de vélos dans les différentes régions.

VOUS CONNAISSEZ peut-être le journaliste français Michel Field, qui, en plus d'être à la télé, possède son émission sur le Net au site *À la Télé* ([www.alatele.com](http://www.alatele.com)). Cette semaine, je vous recommande une entrevue qu'il a réalisée avec Omar Sharif. Acteur célèbre, qu'on a pu voir notamment dans *Lawrence d'Arabie* et *Docteur Jivago*, Omar Sharif est aussi un grand joueur devant l'éternel. Il en parle avec l'animateur. Une bien belle rencontre.

vous diront oui, les autres non. La question fait l'objet d'innombrables débats de la part des professionnels de l'écriture et d'internautes avides de lectures sur le Web. Cette question est soulevée dans la dernière édition du site belge Rédaction ([www.redaction.be](http://www.redaction.be)), un site destiné aux spécialistes de l'information en ligne. Qu'on soit webmaster de son propre site, du site d'une entreprise ou tout simplement internaute, ce site pose plusieurs questions intéressantes et informe sur les divers aspects de la création de contenus sur le Net. Une rare occasion pour les gens qui veulent entendre parler du contenu plutôt que du contenant.

canulars offerts gratuitement sur le Net. On ne sait jamais, ça peut servir à nourrir votre courriel du dimanche, à l'occasion du 1<sup>er</sup> avril. Le site québécois *Tarentule* offre deux poissons d'avril virtuels. Un premier annonce à l'internaute qu'il est le grand gagnant d'un concours et il doit faire un choix parmi divers prix ([www.tarentule.com/bravo](http://www.tarentule.com/bravo)). Le second est une invitation à accéder à un site XXX qui se transforme en un aquarium dès que l'internaute veut aller plus loin ([www.tarentule.com/ohlala](http://www.tarentule.com/ohlala)). Pour utiliser ces canulars, vous n'avez qu'à insérer l'adresse exacte dans un courriel et inventer une petite histoire pour enrober le tout.

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale

EXISTE-T-IL une écriture Web ? Les uns J'ATTIRE VOTRE attention sur deux petits

# George W. Bush, l'oeil sur la trotteuse

La ponctualité n'est pas une contrainte aux États-Unis, mais une méthode de travail

AGNÈS-CATHERINE POIRIER  
*Le Figaro*

L'AMÉRIQUE A INVENTÉ l'horloge pointeuse et la pendule atomique. Elle vient, logiquement, de se choisir un chef qui vit avec un oeil sur la trotteuse : « Être à l'heure, c'est la politesse due à la fonc-

tion », aime à dire Karen Hughes, une des femmes de tête qui tiennent l'agenda de George W. Bush.

En Europe, il n'y a plus que les trains qui ne partent pas à l'heure. Question de culture. Être en retard d'une ou deux minutes à un rendez-vous, c'est se heurter quel que soit le galon à des regards d'un

noir foudroyant, à une remise en place ou pire à une porte close.

Depuis 1993 pourtant, il persistait une solide exception : Bill Clinton, président des États-Unis qui s'était mis délibérément hors du temps. Chez lui, le retard était une maladie chronique, de dix minutes à plusieurs heures. Sous son règne, l'équipe de la présidence avait même inventé une norme horaire appropriée, aussi malléable que les montres de Dali : le CST, pour Clinton Standard Time. Le 20 janvier dernier, aux douze coups de midi, les pendules se sont d'un seul coup remises à l'heure. C'est Bush Time et la Maison-Blanche se retrouve avec un métronome.

George W. se lève tôt, donne à manger à son chien et monte un café à Laura. À 7 h 30 du matin, il est dans le bureau Ovale. À midi c'est l'exercice, qu'il neige ou qu'il vente : le président tient à courir le mille en 7 minutes et 30 secondes. Pas une de plus. Sauf coup du sort, il a fini sa journée à 18 h. Vers 22 h au plus tard, les derniers invités de la Maison-Blanche sont poussés vers leur limousine. Huit heures de sommeil, c'est sacré ! (Bill Clinton

se vantait de tenir sur une moyenne de 4 heures seulement).

La ponctualité, ce n'est pas qu'une contrainte. C'est surtout une méthode de travail. Avec Bill Clinton, la conversation était chaleureuse, mais elle traînait aussi brouillonne qu'une assemblée générale de la Sorbonne. George W. Bush, ancien de Yale, pratique plutôt l'exposé en 10 minutes à la mode Sciences po. Le sénateur Trent Lott, chef de la majorité républicaine, est sorti médusé de son premier déjeuner de travail avec le président républicain. « Cela a commencé à temps et cela s'est terminé à temps », dit-il en quittant la table, à 13 h tout rond.

À la nouvelle Maison-Blanche, les rendez-vous s'enchaînent à l'heure dite. Le président n'inflige le pied de grue ni à ses collaborateurs ni à ses invités. Le bureau Ovale perd la mémoire des discussions-marathons animées par Bill et Hillary. Les valises sous les yeux ne sont plus une marque de loyauté au président. Au contraire. George W. Bush insiste pour que son équipe trouve une détente régulière. Lui-même se vante de tou-

jours trouver le temps d'une sieste.

La machine de communication tient elle aussi de l'horlogerie. Dans son premier mois d'exercice, le président avait quatre registres à jouer pour séduire le Congrès et convaincre l'opinion que ses promesses électorales n'étaient pas des mots en l'air. George W. Bush s'y est tenu comme à une cadence. Il y a eu la semaine de l'école, la semaine des églises et la semaine de l'impôt. La semaine de la défense, quatrième de cette série réglée comme du papier à musique, s'est achevée par une démonstration à point nommé : des frappes de l'US Air Force sur les faubourgs de Bagdad.

Cette gestion du temps au chronomètre plonge sans doute ses racines dans l'expérience du pilotage acquise par George W. Bush : aux commandes d'un F 102, seule une discipline pointilleuse autorise la décontraction. Le président est aussi un homme d'affaires. L'explorateur du Texas a su s'entourer de PDG comme Dick Cheney (Halliburton), Paul O'Neill (Alcoa) et Donald Rumsfeld (Searle).

**Grande vente d'entrepôt**  
**31 mars et 1<sup>er</sup> avril**  
**50% - 70% du prix du gros**

**Natasha Lana**  
ARTS INDONÉSIENS

- Masques • Meubles
- Articles de décoration peints à la main
- Statues à D.C. • Totems...

Samedi de 9 h à 17 h  
Dimanche de 10 h à 16 h  
4590, boul. Henri-Bourassa O.  
(514) 956-9713  
[www.natashalana.com](http://www.natashalana.com)

Natasha Lana  
Grenet  
Marcel-Laurin  
Henri-Bourassa O.

N  
O + E  
S

Croix-Rouge canadienne  
Division du Québec

En tout lieu.  
En tout temps.

1800 592-7649  
[www.croixrouge.ca](http://www.croixrouge.ca)

**Tout votre été dans le même panier**  
du 30 mars au 1<sup>er</sup> avril 2001 à la **Place Bonaventure**

**Salon vacances et loisirs d'été**

**Salon fleurs, plantes et jardins**

présenté par **STAR CHOICE**  
NOTRE TÉLÉ, C'EST D'ABORD LA VÔTRE.

- Les vingt régions du Québec vous présentent leurs attraits touristiques et vous offrent leur guide touristique complet en primeur.
- À la Place Maison des Futailles, découvrez la fine cuisine des 20 régions du Québec, apprêtée devant vous par un chef cuisinier de renom. Un délice !
- Découvrez le Canada Atlantique avec les coins pittoresques du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Écosse, de l'Île-du-Prince-Édouard et les plus belles destinations de la côte Est américaine.
- Des centaines de nouvelles destinations et de nouveaux forfaits! Circuits à vélo, théâtres d'été, camping, aventure, golf, parcs, réserves fauniques, Agricotours...
- À la Place d'animation Via Rail, assistez à un feu roulant de conférences, spectacles, danses, etc.
- Plus de vingt magnifiques jardins de rêve à visiter, dont le superbe jardin des nouveautés présenté par *Services financiers Banque Royale* et l'étonnant jardin rustique CLARITIN.
- La Place de la fleuristerie et de l'horticulture pour apprendre l'art des arrangements de fleurs et de plantes, présentée par l'*École professionnelle de Saint-Hyacinthe*.
- Trucs, idées, conseils et nouveautés! Pavés, bassins, éclairage, terreau, engrais, ornements et plus encore!
- Dans tout le Salon, des experts pour vous conseiller et vous aider à réaliser vos projets.
- À l'espace Info Jardin, assistez aux conférences des spécialistes les plus connus du Québec.

**APERÇU DES ACTIVITÉS D'AUJOURD'HUI**

<b>11 h 15</b> Bouquet de fleurs coupées (aussi à 11 h 45, 12 h, 15 h et 15 h 30)	<b>15 h 30</b> Recette des Îles-de-la-Madeleine : moules bleues des Îles-de-la-Madeleine	<b>17 h 30</b> Recette de Manicouagan : pétoncles Princesse
<b>13 h 00</b> Arrangement pour occasion spéciale (aussi à 14 h 30 et à 14 h 45)	<b>16 h 00</b> Troupe Paris Paris : la magie de Broadway	<b>18 h 30</b> Recette de Montérégie : suprême de pintade aux pommes
<b>14 h 00</b> Bertrand Dion : Charlevoix, réserve mondiale de la biosphère	<b>16 h 45</b> Janine Ross : un jardin Feng Shui	<b>19 h 00</b> Chantal Casavant : Saint-Hyacinthe et la région ; haltes champêtres
<b>14 h 15</b> Bertrand Dumont : rosiers rustiques pour le Québec	<b>17 h 00</b> ATR Manicouagan : Rencontre avec les baleines du Saint-Laurent	<b>19 h 00</b> Michel Renaud : une approche écologique de l'aménagement paysager
<b>14 h 30</b> Recette du Centre du Québec : suprême d'oie de Baie-du-Febvre		

La programmation est sujette à changements sans préavis.

**Une invitation de Bernard Fortin**

Deux salons, un seul billet !

**HEURES D'OUVERTURE**  
Vendredi ..... 11 h à 21 h  
Samedi ..... 10 h à 21 h  
Dimanche ..... 10 h à 18 h

**PRIX D'ENTRÉE (taxes incluses)**  
Adultes ..... 9 \$  
Étudiants et aînés ..... 7 \$  
Enfants de 6 à 12 ans ..... 3 \$

La billetterie fermera une heure avant la clôture des

# Les plantes n'en font qu'à leur horloge interne

YVES MISEREY  
*Le Figaro*

NE FAITES PAS trop voyager vos plantes, elles pourraient souffrir du décalage horaire ! Non, ne croyez pas que cette recommandation soit totalement fantaisiste. Car les plantes, comme l'homme, les animaux et les insectes, obéissent à des rythmes circadiens l'horloge interne qui règle les journées des organismes vivants.

Les mécanismes de cette horloge sont infiniment plus complexes chez les plantes que chez les animaux. En effet, celles-ci n'ont pas de système nerveux central. Chaque cellule végétale abrite une minuscule usine chimique qui reçoit les informations venues du dehors et les traduit chimiquement. Depuis 1995 environ, les généticiens commencent à déchiffrer le rôle des gènes dans cette régulation, mais la recherche avance à petits pas...

C'est un astronome français, Jean-Jacques d'Ortoux de Mairan, qui démontra pour la première fois en 1729 que les végétaux avaient un rythme circadien. Son expérience était simple. Il avait noté, en effet, que le mimosa ouvre ses feuilles le jour et les replie la nuit. En mettant des arbustes dans un endroit sans lumière, il observa que leurs feuilles continuaient encore quelques jours à s'ouvrir et se fermer, comme si elles se trouvaient dans les conditions naturelles. Les mimosas ne sont pas les seules plantes à avoir un parcours parfaitement réglé sur 24 heures. Les trèfles relèvent leurs feuilles en les fermant dès la fin de l'après-midi, la belle de jour fleurit dans la journée alors que la belle de nuit ouvre ses pétales au moment où la fraîcheur du soir commence à envahir le jardin.

En 1935, Erwin Bunning fit une percée décisive. En croisant plusieurs plantes de la même espèce mais ayant un rythme circadien différent, il découvrit que les « enfants » héritaient du rythme d'un des deux parents. Il tenait ainsi la preuve que l'horloge biologique fait partie du patrimoine génétique. En ce début du XXI<sup>e</sup> siècle, l'étude de l'horloge biologique des plantes a pris un nouvel essor grâce à un prodige de laboratoire : *Arabidopsis thaliana*, une petite plante apparentée au chou et au colza. En effet, l'arabette des dames, c'est son nom en français, a un cycle de vie extrêmement rapide. Son génome, qui a été décrypté en décembre de l'année dernière, a l'avantage d'être simple (cinq paires de chromosomes).

# La grande traversée

## Ou comment éviter les pièges qui guettent la famille recomposée

MARIE-FRANCE LÉGER

ON DOIT RETENIR deux aspects dans le discours de Gisèle Larouche. Le mauvais, d'abord. Les ruptures sont plus nombreuses chez les parents de familles recomposées que chez les couples de première union. Le bon, maintenant : les hommes et les femmes qui se jettent dans cette eau trouble le font parce qu'ils croient encore fermement à l'amour et à la famille. Il faut simplement leur faciliter le passage vers cette nouvelle vie.

« Ce n'est pas encourageant. Mais il faut aussi comprendre qu'il y a beaucoup d'histoires d'amour dans les familles reconstituées qui finissent mal parce que les gens manquent de soutien et d'information », nous explique Mme Larouche dont le livre *Du nouvel amour à la famille recomposée. La grande traversée*, publié aux Éditions de l'Homme, vient de sortir en librairie. L'ouvrage est au fond un guide soulignant la grosseur des écueils qui attend la famille recomposée et comment les éviter.

Mme Larouche sait de quoi elle parle. Elle est médiatrice familiale et superviseur d'étudiants en stage à l'Université Laval et au Petit Séminaire de Québec. Elle donne des conférences et anime des ateliers destinés aux couples souhaitant s'adapter à leur nouvelle famille. Actuellement, nous apprend-elle, 9 % des familles sont des familles recomposées. On s'attend à ce que 25 % des femmes vont devoir à un moment ou l'autre de leur vie vivre dans une famille recomposée.

Le nouveau couple, dont au moins un des partenaires a déjà un enfant, ne se doute pas de l'ampleur des problèmes qui se greffent à la situation, très différente de celle qu'il connaissait auparavant. « Il faut du réalisme et il faut entretenir cet amour. Ce n'est pas une personne de 20 ans qu'on a en face de soi. C'est une personne qui a déjà des responsabilités, qui a des blessures affectives, qui a un ex-conjoint. Il faut accepter tout ça et se demander avant : Est-ce que je peux vivre avec tout ce passé, ce présent et surtout avec ces enfants ? »

La grande traversée de Gisèle Larouche, c'est d'abord et avant tout en pensant aux enfants qu'elle l'a écrite. Le nouveau couple est très important mais, constate-t-elle, on n'échappe pas à la réalité et c'est bien souvent une mauvaise prise en charge des enfants qui fait capoter la relation.

Comment agir efficacement avec les enfants ?

Règle numéro un : ne pas faire passer le beau-père ou la belle-mère comme le père ou la mère. Il ne faut pas confondre les rôles. « L'enfant va résister si on veut prendre la place de son père ou de sa mère. Il faudra que l'adulte joue davantage un rôle d'accompagnateur. Il faut que le parent aide aussi le beau-parent à s'introduire auprès de l'enfant », d'expliquer Mme Larouche.

Cette phase de l'acceptation ou non par l'enfant est cruciale. Cette attitude de résistance tout à fait normale peut être tempérée par une bonne approche. De l'autre côté, il faut que le parent « non gardien » donne la permission à son enfant d'aimer le nouveau parent. Sinon le petit sera pris dans un conflit de loyauté qui risque de le déchirer.

L'incontournable règle numéro deux s'adresse au couple : il faut clore l'union précédente avant de s'engager. Soyons plus précis : les ententes financières et celles concernant la garde des enfants doivent être « coulées dans le béton ». Il ne faut pas ajouter aux inévitables conflits familiaux des tracasseries inutiles. « Si les ententes ne sont pas claires, ça va être un irritant quotidien pour le nouveau couple », signale Gisèle Larouche.

Règle numéro trois, toujours concernant le nouveau couple : se donner le temps et se donner du temps. Les nouveaux amoureux, qui ne sont plus des gamins, ne devraient pas cohabiter trop vite. Se donner le temps, c'est avoir la patience de mesurer si le nouveau couple peut être viable. « Les partenaires doivent solidifier leur amour car quand ils vivront ensemble ils vont se retrouver du jour au lendemain avec des enfants sur les bras. Et il y a des participants non volontaires là-dedans. »

Se donner du temps, c'est évidemment fournir au nouveau couple des moments privilégiés, le plus souvent possible. Être déjà parent, cela signifie avoir moins de temps à consacrer au partenaire. Et dans une famille recomposée, les deux parents, en plus des tâches quotidiennes, doivent négocier et régler des conflits plus souvent qu'à leur tour. « Le couple risque de se perdre plus que dans la première famille. Le couple doit se ménager du temps au quotidien. Il faut se rendre compte qu'au début la famille recomposée ne vit que sur le lien affectif du couple. »



PHOTO ARMAND TROTTIER, La Presse ©  
Auteure du livre *Du nouvel amour à la famille recomposée. La grande traversée*, Gisèle Larouche a recomposé sa propre famille.

### L'événement Restauration d'argenterie

Obtenez 25 % de rabais du 4 au 17 avril

Confiez votre précieuse argenterie aux spécialistes de Birks. Ils lui redonneront tout son éclat original pour des années à venir.

Birks évaluera l'état de chaque pièce pour déterminer le coût de la restauration.

# BIRKS

Fins bijoux et cadeaux. depuis 1879

1240 Square Phillips 397-2511 • Fairview Pointe-Claire • Centre Rockland • Carrefour Laval • Promenades St-Bruno  
1 800 682 2622 www.birks.com

# SEARS

PRIX EN VIGUEUR JUSQU'AU DIMANCHE 1<sup>ER</sup> AVRIL 2001

## DERNIÈRE SEMAINE! LIQUIDATION DES STOCKS D'ÉLECTRONIQUE

AU CHOIX: CERTAINS TÉLÉVISEURS, MAGNÉTOSCOPES, LECTEURS DE DVD, COMBINÉS, BALADEURS DE CD, MINI-CHAÎNES, TÉLÉPHONES SANS FIL ET PLUS!

NP0350601

SEARS  
SEARS. CHOIX. SERVICES. RÉCOMPENSES.

Copyright 2001. Sears Canada Inc.

ACUSTIC RESEARCH | Panasonic | ADVENT SONY | HITACHI | BOSE | RCA | Pioneer JVC | KENWOOD

## Un petit coup de coeur

EMMA ROSS  
Associated Press

LONDRES — Les Européens souffrant de problèmes cardiaques ont tendance à ne pas suivre les conseils leur enjoignant de vivre une vie plus saine et leurs médecins ne font pas assez pour les aider, dénonce une étude scientifique britannique publiée aujourd'hui dans la revue *The Lancet*.

Si l'on compare avec les chiffres d'il y a cinq ans, lorsqu'une grande campagne de sensibilisation a été lancée en ce sens, les cardiaques semblent fumer plus et avoir encore pris du poids, tandis qu'ils souffrent tout autant de diabète et de tension que le reste de la population.

Cette étude a été menée par les chercheurs de l'Institut national du coeur et des poumons de Londres auprès de plus de 3500 cardiaques dans neuf pays européens en 1995, puis en 2000. Ils ont ainsi comparé la proportion de patients ayant respecté leurs promesses d'arrêter de fumer, de faire du sport, de manger plus sainement et de prendre les médicaments adéquats.

Or, ils ont constaté que la proportion de fumeurs était passée en cinq ans de 19 à 21 %. L'obésité a fait un bond de 25 à 33 %, tandis que la proportion de ceux souffrant de tension artérielle restait stable (55 et 54 %). « Que tant de patients (...) aient une tension aussi élevée n'est pas acceptable dans une pratique moderne de la médecine », dénoncent les chercheurs qui s'étonnent également de voir des médecins prescrire trop peu de médicaments.

Le seul aspect positif est que le nombre de personnes soignées par médicaments augmente et que la proportion de ceux souffrant toujours de cholestérol chute de 86 à 59 %.

Chez les cardiologues américains, on estime que ces chiffres sont sensiblement les mêmes qu'aux États-Unis. « C'est vraiment décourageant », commente le Dr Jerome Cohen, professeur de cardiologie à la Faculté de médecine de l'Université de St. Louis.

FRANCIS TEMMAN  
Agence France-Presse

WASHINGTON — La technique du clonage, qui connaît des taux d'échec impressionnants chez les animaux, aboutirait inéluctablement, si elle était appliquée à l'homme, à mettre au monde des enfants souffrant de terribles malformations ou déficiences mentales, mettent en garde des scientifiques.

Témoignant cette semaine devant une commission d'enquête sur le clonage humain de la Chambre des représentants, plusieurs experts ont tiré la sonnette d'alarme face aux tentatives annoncées ou en cours pour cloner le premier être humain.

Fausse couches, naissances prématurées, malformations physiques, complications et fort taux de décès périnatal : les expériences de clonage reproductif chez les animaux, affirment-ils, montrent que le clonage humain n'a pratiquement aucune chance de réussir en l'état actuel des connaissances.

Un consortium international de scientifiques dirigé par un gynécologue italien Severino Antinori, une scientifique française, membre de la secte des raéliens, ainsi qu'un médecin de Chicago, Richard Seed, sont dans la course pour cloner un être humain.

« L'expérience que nous avons avec le clonage animal nous permet de prédire avec un haut degré de certitude que peu d'humains clonés survivraient à une naissance et ceux qui y parviendraient seraient anormaux », affirme Rudolf Jaenisch, spécialiste du clonage animal à l'Institut Whitehead de recherche biomédicale, situé à Cambridge (Massachusetts).

À ce jour, cinq espèces de mammifères ont été clonées, avec des taux de réussite n'excédant pas de 3 à 5 % : mouton, souris, chèvre, vache et cochon.

« La grande majorité des clones meurent soit durant les divers sta-

## CLONAGE HUMAIN

# On se dirige vers un « désastre », estiment des scientifiques



Photo Associated Press

Les généticiens ne savent pas encore exactement pourquoi le clonage reproductif animal échoue aussi souvent. Même la brebis Dolly, qui fut en 1997 le premier animal cloné avec succès, est obèse.

des du développement embryonnaire, soit à la naissance, soit juste après », constate Rudolf Jaenisch.

La plupart de ces clones nouveau-nés sont trop gros. Ceux qui survivent à la période périnatale meurent en général dans les jours ou semaines qui suivent : malformations rénales, cardiopulmonaires

ou cérébrales, difformités physiques, déficits du système immunitaire, etc.

« Chez les vaches, environ 90 % des foetus produits par clonage meurent ou sont avortés spontanément entre 35 et 90 jours de gestation », souligne Mark Westhusin, professeur de physiologie vétérinaire

à l'Université A&M du Texas.

La plus courante des malformations observées à ce jour chez les foetus avortés ou les nouveau-nés est un placenta anormalement gros et dysfonctionnel.

Les généticiens ne savent pas encore exactement pourquoi le clonage reproductif animal échoue aussi souvent.

« La cause la plus probable du développement anormal du clone est une reprogrammation erronée du génome », qui entraîne une expression anormale des gènes de l'animal, avance Rudolf Jaenisch.

Le problème est que cette reprogrammation erronée n'entraîne pas d'altérations génétiques ou chromosomales et il est donc pratiquement impossible de détecter une quelconque malformation génétique au stade de la pré-implantation ou même du foetus, soulignent les spécialistes.

Même la brebis Dolly, qui fut en 1997 le premier animal cloné avec succès, est obèse. « Nous ne savons pas pourquoi », confie M. Jaenisch.

Le cas Dolly est d'ailleurs édifiant. Avant de réussir, il y eut 276 échecs. Or les brebis ont un taux de fertilité de trois à quatre fois plus élevé que l'homme. Selon le Dr Simon Best, l'un des créateurs de la brebis écossaise, il faudrait donc environ un millier de mères porteuses pour produire avec succès un enfant cloné à partir d'une seule cellule d'un être humain.

« Cela veut dire 999 fausses couches, morts-nés ou enfants nés avec des déficiences congénitales imprévisibles », a relevé le président de la commission d'enquête, James Greenwood.

« Les nombreux problèmes constatés, bien que malheureux chez l'animal, seraient un désastre chez l'homme », conclut Michael Soules, président de la société américaine pour la médecine reproductive (ASRM), qui rappelle le principe premier du serment médical d'Hippocrate : « Je m'abstiendrai de tout mal. »

## Gagnez un des cinq celliers

remplis de Beaujolais *Georges Duboeuf* grâce à **CKAC730** et *La Presse*



Tous les vendredis, du 16 mars au 13 avril, Paul Arcand procédera au tirage d'un cellier garni de 30 bouteilles de Beaujolais Duboeuf.

Les celliers **Haier** sont disponibles chez Germain Larivière.

Pour participer, vous devez écouter l'émission **Bonjour Montréal** avec **Paul Arcand** tous les matins, du lundi au vendredi, entre **5 h 30 et 9 h 30**, pour connaître l'indice du jour.

Remplissez le coupon de participation ci-dessous et retournez-le à l'adresse suivante : **CKAC730, C.P. 7373, Montréal (Québec) H3C 4A5**

Les règlements du concours sont disponibles à CKAC730.

Valeur totale approximative des prix offerts : 6 000 \$. Fac-similés non-acceptés.

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_ App. : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Tél. (rés.) : ( ) \_\_\_\_\_ Tél. (travail) : ( ) \_\_\_\_\_

Date de l'indice : \_\_\_\_\_ Indice du jour : \_\_\_\_\_

**La Presse**  
cyberpresse.ca

*Georges Duboeuf*

**CKAC 730**  
UN MOT VAUT MILLE IMAGES.



Lorsqu'on suit un régime, notre corps brûle les graisses, ce qui libère dans le sang plusieurs produits qui ne se trouvent pas naturellement dans notre organisme. Quels produits ? Les BPC, les pesticides et les autres composés organochlorés, qui s'étaient jusque-là accumulés dans les tissus adipeux.

## Maigrir? Attention!

Agence Science-Press

Et si maigrir était néfaste pour la santé ? C'est l'interrogation qui ressort d'une étude menée par des chercheurs de l'Université Laval, dirigés par Angelo Tremblay. Ceux-ci viennent en effet de démontrer que lorsque l'on maigrit, des produits organochlorés potentiellement toxiques sont libérés dans notre organisme.

Un fait plutôt troublant, puisque l'opinion généralement acceptée par les médecins est que maigrir est au contraire fort avantageux, en aidant à prévenir plusieurs maladies chroniques...

Ce qui se produit, c'est que lorsqu'on suit un régime, notre corps brûle les graisses, ce qui libère dans le sang plusieurs produits qui ne se trouvent pas naturellement dans notre organisme. Quels produits ? Les BPC, les pesticides et les autres composés organochlorés, qui s'étaient jusque-là accumulés dans les tissus adipeux. Il s'agit de produits fabriqués par l'homme qui ont pour caractéristique de ne s'éliminer que très difficilement et qui, parce qu'ils se fixent dans les graisses animales, s'accumulent dans la chaîne alimentaire. Ce qui contamine particulièrement ceux qui se trouvent au sommet

de cette chaîne, comme les humains. Pour prouver que la concentration de tels produits augmente lors d'une perte de poids, les chercheurs ont étudié 39 individus obèses, qu'ils ont soumis à un régime amaigrissant. Au départ, les scientifiques ont détecté la présence de 19 substances toxiques chez tous les sujets. Après un régime de 15 semaines, qui a entraîné une perte de poids moyenne de 9,5 kg, la concentration de 15 des 19 produits détectés avait augmenté, dans certains cas, de près de 30 %.

Doit-on conclure qu'il vaut mieux ne pas suivre de régime ? « Non, affirme Angelo Tremblay, car nous ne savons pas si ces substances causent effectivement des maladies. D'autres recherches doivent être entreprises avant de pouvoir tirer de telles conclusions. » De plus, les bienfaits d'un régime s'avèrent bien réels, surtout lorsque la personne adopte de meilleures habitudes alimentaires et augmente son niveau d'activité physique. Néanmoins, une autre hypothèse qui retient l'attention de M. Tremblay, est que ces produits inhiberaient la dépense d'énergie... donc, empêcheraient de maigrir.

Pour prévenir les problèmes de santé chez les personnes qui suivent un régime amaigrissant, il faudrait donc accélérer le processus d'élimination de ces produits dans l'environnement... ce qui pourrait prendre quelques décennies.

# SAVEURS



## Effluves jazzés

FRÉDÉRIC CHABOT  
collaboration spéciale

Avec son nom, La Louisiane nous ouvre la porte à une culture métissée où se fondent les cuisines cajun et créole. Que ce soit à La Nouvelle-Orléans ou dans les bayous, l'esprit est toujours à la fête et ce restaurant ne fait pas exception.

Le jazz occupe tout l'espace auditif et visuel. L'ambiance est si bien réchauffée qu'elle réussit presque à nous convaincre que le fond de la salle est occupé par un band. Du même coup, la conversation se fait sur un ton élevé. Avec la cuisine ouverte et les ventilateurs au plafond, il suffirait de 70 % d'humidité supplémentaire pour s'y croire. Une sortie rythmée qui s'arrose d'un de ces drinks à base de Southern Comfort et de bourbon.

Au cours de son histoire, la cuisine louisianaise a subi maintes influences : amérindienne, française, anglo-saxonne, mexicaine, antillaise, africaine et acadienne. Il n'est donc pas étonnant de se faire offrir à La Louisiane un mojito cubain et un martini éperonné de lamelles de jalapeño. Jusqu'à tout récemment la cuisine créole, plus sophistiquée aux dires des notables de La Nouvelle-Orléans, se démarquait de la cuisine cajun, plus rustique, des Acadiens. Dans les années 70, la frontière entre les deux s'est embrouillée lorsque Paul Prudhomme, alors aux commandes du célèbre Commander's Palace, s'est permis d'appliquer des techniques de préparation créoles à des ingrédients cajuns. Depuis, la popularité du barbecue a envahi la Louisiane par le nord-ouest et le texmex par l'ouest, sans oublier l'influence mexicaine par le sud. Que peut-on alors espérer d'un restaurant louisianais là où l'hiver ne finit plus ?

La table d'hôte, empreinte de créativité, est bien représentative du bouillon de culture louisianais. Au menu cette fois, un espadon rôti au radis noir, salsa ananas, jalapeños grillés, coulis de poivron jaune et tostada au chipotle, de même qu'un filet de porc grillé, marinade BBQ, poivrons rouges braisés, chutney d'abricots et courge spaghetti rôtie.

Pour les classiques, la carte propose les typiques jambalaya et étouffée à base d'écrevisses, de poulet ou de crevettes. En

**LA LOUISIANE**  
5850, rue Sherbrooke Ouest, (514) 369-3073

Entrées : 3,00 à 10,50 \$  
Plats : 9,00 à 19,50 \$

Mardi et mercredi : 17h30 à 21h  
Jeudi au samedi : 17h30 à 22h30  
Dimanche : 17h30 à 21h

★★★



entrée, les incontournables hush puppies sont au rendez-vous, de même qu'une enième version de « galette de crabe » (crab cake).

La légende veut que les hush puppies étaient donnés aux chiens pour les tenir occupés. Aujourd'hui, La Louisiane assaisonne ces beignets de maïs avec de la poudre d'ail et de l'oignon. Ils sont accompagnés d'une sauce issue d'un croisement entre le chutney et la sauce barbecue, un peu trop sucrée mais très efficace pour atténuer cette pâte plutôt dense.

Le crab cake prend une multitude de formes tout au long de la côte est américaine jusqu'au golfe du Mexique. On nous le présente ici sous forme de petites bouchées intensément frites où la semoule de maïs laisse peu de place au crabe. Hachée finement, la chair du crustacé est à peine perceptible, jusqu'à l'apparition de petits fragments d'un rouge artificiellement vif qui laisse supposer le pire...

Lointaine cuisine cajun de la paella, la jambalaya, dont l'origine du mot génère encore des discussions enflammées à La Nouvelle-Orléans, se compose de riz relevé d'oignon, de poivrons, de céleri, de tomates, de jambon fumé et d'andouille — dont la version locale, contrairement à la française, contient peu ou pas d'estomac de porc — auxquels s'ajoute un assortiment de crustacés, d'huîtres ou de volaille. On vous offre ici le choix entre des crevettes, du poulet, ou une combinaison des deux.

Au coeur de l'assiette, se dresse une jambalaya au jambon et à l'andouille qui rappelle la saucisse à déjeuner. Étrangement, la poitrine de poulet et les crevettes ont été passées au grill, plutôt que mijotées avec le riz. Elles sont servies en périphérie, posées sur une sauce à base de tomates où se mêlent dans la plus grande confusion des surdoses de sucre, d'acidité et de chaleur émise par le piment de Cayenne.

En Louisiane, l'étouffée est un mode de cuisson très répandu où les ingrédients mijotent lentement à couvert pour emprisonner toute la finesse des saveurs. Ici l'étouffée d'écrevisses se prépare dans une sauce noire et visqueuse aux allures goudronneuses. Cette masse sucrée, acide et brûlante, relevée de sauce worchestershire, agrémenterait davantage une poitrine de boeuf fumée du Texas que de petites queues d'écrevisses du bayou.

Au dessert, le chocolat et les pacanes occupent un rôle de premier plan, surtout dans la double chocolate chip bourbon pecan pie. Comme si la tarte aux pacanes n'était pas assez riche, on lui rajoute chocolat noir et blanc. Au risque de vous faire couler au fond du Mississippi, on couronne le tout d'une crème glacée à la pacane. Et pour être certain que votre taux de glycémie ne descende pas trop bas, l'assiette est décorée de sauce au chocolat et de caramel. Peu de finesse, mais une jouissance décadente.

Dans cette ambiance louisianaise aux notes jazzées et aux effluves épicés, l'envie de boire une Budweiser épripred le plus fervent amateur de vin. La jeunesse de l'équipe qui oeuvre en salle incite à la fête et son professionnalisme garantit un service impeccable, même en français. Seule fausse note, la cuisine quelques peu vasouillardes qui aurait besoin de plus de définition.

### Déjà visités pour vous

**LAS AMERICAS**, 6700, rue Clark, (514) 274-7303  
Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier. Que ce soit parmi les platos tipicos ou les platos nuevos, tout s'accompagne de haricots rouges, riz et salade. Mais avant que cette générosité ne s'empare de votre appétit, la maison vous offre en entrée, l'arepa à l'avocat accompagné d'une salsa bien acidulée. Une nourriture du Sud qui se veut salvatrice sous notre climat nordique.

**Pour** > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s'échappent de la cuisine. Les chaleureuses soupes de poissons. La simplicité et la rusticité des plats.

**Contre** > Une vinaigrette crémeuse sans personnalité dont le manque d'acidité se fait remarquer alors qu'elle pourrait alléger ces assiettes riches en lipides. Le riz quelque peu bourbeux de la paella.

\$ ★★★

**TONNERRE DE BREST**, 1134, avenue Van Horne, (514) 278-6061  
Simple et sans aucune prétention, les boudin, ris de veau, tartare, moules, ongle et autres nourritures de bistrot s'offrent sur une multitude d'ardoises qui recouvrent tous les recoins d'une salle minuscule. Une cuisine réussie, imprégnée d'une savoureuse nostalgie et génératrice d'émotions inattendues.

**Pour** > Manger un oeuf mayonnaise au restaurant sourire en coin. La magie d'une purée de brocoli aux saveurs verdoyantes et à la texture incroyablement onctueuse. Le choix de desserts pour un si petit resto.

**Contre** > Le service quelque peu expéditif et accompagné de refrains récités machinalement. Les tables serrées les unes contre les autres.

\$\$ ★★★

**GINGER**, 16, avenue des Pins Est, (514) 844-2121  
De la racine commune à l'Asie, Ginger tire son nom et nous offre une expérience urbano-techno-panasiatique. Son menu à première vue simpliste cache des créations adaptées au goût du jour qui nous plongent dans un cosmopolitisme moderne où les cultures et les saveurs se fondent.

**Pour** > Les créations astucieuses. La participation de la Corée à l'intensité des saveurs. La découverte du jaque, même s'il est en conserve.

**Contre** > L'utilisation abondante d'une sauce teriyaki sucrée. Les maki gargantuesques et denses. La sursaturation en sucre de la sauce satay unie à la noix de coco.

☾ \$\$ ★★★ 1/2

**CASA TAPAS**, 266, rue Rachel Est, (514) 848-1063  
Un des rares restaurants de Montréal à se consacrer aux tapas, ces petites assiettes au contenu des plus diversifiées dans lesquelles tout les copains se font un plaisir de picorer, tout en buvant ce que l'Espagne a de meilleur à offrir dans le plus grand esprit de communion.

**Pour** > La chaleur et l'animation des lieux à l'image de la mère patrie. Les fromages espagnols : le rocinante et le manchego. La crème brûlée version catalane au parfum de guimauve incendiée. Une grande sélection de vin exclusivement espagnole.

**Contre** > Les viandes et abats qui baignent dans des jus aqueux et grisonnants. Des préparations qui surcuisent en attendant bien au chaud le prochain preneur.

☾ \$\$ ★★★

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

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

## Un produit agricole



JACQUES BENOIT  
LE VIN

près sans limites.

Le nombre de pieds de vigne qu'il a plantés par hectare, la quantité de feuilles qu'il laisse sur chaque pied (car il peut faire de l'effeuillage pour que les grappes aient plus de soleil), le nombre de grappes que porte chaque pied et qu'il a lui-même déterminé, le moment où il fera sa vendange : tout cela joue.

A-t-il pris des risques et attendu que son raisin soit bien mûr, son vin aura de riches saveurs, des tannins tendres et mûrs, car même les tannins mûrissent ou pas.

S'il a vendangé trop tôt, par crainte du mauvais temps, le vin pourra avoir des tannins astringents, rêches.

Il a tout autant de liberté en ce qui regarde la vinification.

Est-il méticuleux, passionné par son métier, il la surveillera attentivement, et verra à ce qu'elle se fasse à la température idéale et dure le temps voulu. Afin d'extraire tout ce qu'il y a de mieux dans les fruits (saveurs, parfums, tannins de qualité, etc.), en évitant les manoeuvres risquées qui donneraient, par exemple, des arômes végétaux.

Chose à noter, cependant : le producteur est grandement aidé à l'heure actuelle par les techniques modernes qui lui permettent de maintenir ses cuves de vinification



(elles sont thermorégulées, dit-on), par une simple commande, à la température voulue.

Et puis, il peut utiliser des levures commerciales, ou laisser agir les levures naturelles du raisin. Même liberté pour l'élevage du vin, qui suivra son élaboration. Soit qu'il l'élève en cuves d'acier inoxydable, soit en fûts de chêne, soit en grands tonneaux, etc.

Il est libre...

### De Provence

Que la Provence est belle ! Et certains de ses vins le sont tout autant ! Exemple, le splendide **Les Baux de Provence 98 Coin Caché Mas de la Dame**, à la robe sombre, profonde, au riche bouquet de fruits rouges et rappelant les prunes bien mûres, dense en bouche, compact, corsé, aux tannins à la fois fermes et gras, et qu'à l'aveugle on prendrait aisément pour un Coteaux du Languedoc de très haut niveau. Vin de spécialité (S), 913053, 28,80 \$, ★★★(★) \$\$\$ 3-4 ans environ.

Demain : la SAQ et  
Global Wine&Spirits

### Dégustés pour vous

> **Gaillac 98 Domaine des Grèzes**. Le bouquet est discret, la bouche... plus loquace. Moyennement corsé, tannique, avec une certaine astringence, et du caractère malgré son petit prix. S, 913293, 12,30 \$, ★★ \$ 1-2 ans sans doute.

> **Bordeaux Supérieur 98 Château Gamaç**. Bordeaux de qualité, peu complexe, mais bien fait, d'ampleur et de concentration moyennes, aux tannins assez fermes, quoique sans rien de rugueux. S, 912295, 16,85 \$, ★★(★) \$\$ 2-3 ans.

> **Vin de pays d'Oc 98 Merlot Domaine Campradel**. Vin simple, plutôt léger. Souple, et à prix doux. Produit courant (C), 560219, 9,95 \$, ★(★) \$, à boire.

> **Sauternes 97 L'Extravagant du Château Doisy-Daëne**. Un Sauternes qui porte bien son nom, au bouquet très ample, pénétrant. Et puis en bouche à la fois puissant, concentré et distingué, avec un après-goût qui persiste un très long moment. Grand vin. Mais quel prix ! S, 894352, 299 \$ (!) la demi-bouteille, ★★★★★(★) \$\$\$\$ \$ 7-10 ans au moins.

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

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

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

30 mars 2001

Page B8 manquante