



ACTUEL

Rendez-vous
24 heures dans la vie de Jamie et David

Un chef exhibitionniste

Page 7

Page 4

Salé et Pelletier

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 9 MAI 2002

LE THÉ À L'ANGLAISE

Pour la fête des Mères, l'occasion est belle d'inviter sa mère à prendre le thé à l'anglaise. Au menu? Scones, confitures et crème Devonshire, my dear.



EST-CE QUE je rêve ou le brunch de la fête des Mères est devenu un incontournable au même titre que la cravate offerte au patriarche à Noël? Cette année, on devrait casser le moule et changer nos habitudes. Le thé à l'anglaise me semble tout indiqué. L'idée de prendre le thé, la jambe croisée, ne fera peut-être pas vibrer mon beau-père, mais les petits sandwiches et les gâteaux viendront à bout de sa réticence. Prendre le thé, c'est savourer le moment présent et recevoir sans essoufflement.

Au début du long règne de Victoria, le dîner était servi vers 20h30 ou 21h. *L'Afternoon Tea* était donc tout indiqué pour couper le petit creux de 16h ou 17h. L'histoire veut que ce soit Anne, septième duchesse de Bedford, qui ait instauré cette tradition d'accompagner le thé de l'après-midi d'un goûter léger qui, avec le temps, est devenu de plus en plus copieux avec tout ce qu'on entend de scones, de petits sandwiches et de bouchées sucrées.

Le *Cream Tea*, assez léger, fait référence à un goûter au thé accompagné de petits pains au lait, de confiture et de crème épaisse. Il ne faut pas le confondre avec le *High Tea*. Servi vers 18h, celui-ci est traditionnellement le repas le plus important de la journée pris par les domestiques. On pourrait aussi l'appeler «meat tea» puisque là, le thé est accompagné de rôti de boeuf, pommes de terre et pois. Les domestiques de la maison devaient manger tôt pour être entièrement disponibles pour les maîtres de la maison et leurs invités au moment de leur repas.

Pour recréer l'ambiance du célèbre *Four O'Clock Tea* à la maison, il suffit d'un peu de musique, d'une jolie nappe, d'un bon thé, de quelques sandwiches minces et sans croûte, et de petites bouchées sucrées comme je vous le propose cette semaine du côté des recettes. Cela coûte peu cher et on n'a pas besoin de cuisiner tout le week-end. Si la température le permet, prendre le thé au jardin n'a pas son pareil.

Quelques heures avant l'heure du thé, on prépare les petits sandwiches. Le principe de base est simple: pain blanc ou brun tranché sans croûte et garnitures tranchées très finement. Les sandwiches doivent être petits et se manger en une ou deux bouchées. Il suffit d'avoir deux ou trois variétés de sandwiches coupés en jolies pointes, en rectangle, en carré ou à l'emporte-pièce et de les disposer dans un plateau de service pour donner le ton. La simplicité garantit le succès du sandwich. Voyez cinq idées de garniture pour sandwich à thé à la page B3.

Côté sucré, les scones et les confitures sont des incontournables. Qui dit scone dit crème Devon ou Devonshire. Cette spécialité du Devonshire, comté du sud-ouest de la Grande-Bretagne (d'où le nom crème Devon), est une crème riche et épaisse que l'on tartine sur les scones avant d'y superposer de la confiture.

Et selon l'étiquette du thé, on ne tartine pas son scone en entier mais, bien une bouchée à la fois. Cette délicieuse crème n'est pas facile à trouver ailleurs que dans les épiceries fines.

Voir THÉ en B4
 Suite du dossier en B3



L'heure du thé au Club Mount Stephen en compagnie de Mme King.

Photo BERNARD BRAULT, La Presse©

«Ma maman, c'est sa fête dimanche.
 Et toi, ta maman?»



CENTRE ROCKLAND
 Un monde en soi

Il ne vous reste que 4 jours pour profiter des certificats-valeur et pour participer au concours de la Fête des mères.

Angle L'Acadie et Métropolitain

3034251A

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

Paraissez plus jeune

dès le 15 mai 2002!

Découvrez les procédés et technologies de rajeunissement de la peau présentés par les spécialistes anti-âge de renom :

Arie Benchetrit, MD, FRCS(C)
(Chirurgien plasticien)

Jean Gilbert, MD
(Omnipraticien)

Après les présentations anti-âge, assistez aux démonstrations suivantes :

- Artecoll, le seul implant injectable permanent
- Reviderm, implant temporaire
- Système de Régénération de la peau NeoStrata, «Lunchtime Peel»

Et obtenez sur place :

- Un test gratuit d'Artecoll
- Une analyse personnalisée de la peau
- Prix de présence
- Produits NeoStrata à prix réduit

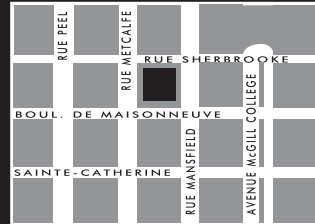
Quand :
Le 15 mai 2002 à 19 h

Où :
2200, rue Mansfield
(coin Sherbrooke ouest)
Métro Peel ou McGill

RSVP :
Tél. : (514) 334-3835
et appuyez sur *
Télec. : (514) 334-7078
Internet : www.canderm.com

Renseignements nécessaires :
Nom, numéro de téléphone
(jour et soir), adresse et courriel.

N.B.: Vos réservations seront retenues jusqu'à 18 h 45. Après 18 h 45, premier arrivé, premier servi. Les présentations sont en français.



Commandité par:
CANDERM
www.canderm.com



Courrez la chance de gagner :

- Un traitement Artecoll (valeur approx. 700,00 \$)
- Un traitement Reviderm (valeur approx. 850,00 \$)
- Une de deux corbeilles de produits NeoStrata (valeur approx. 135,00 \$ chacune)

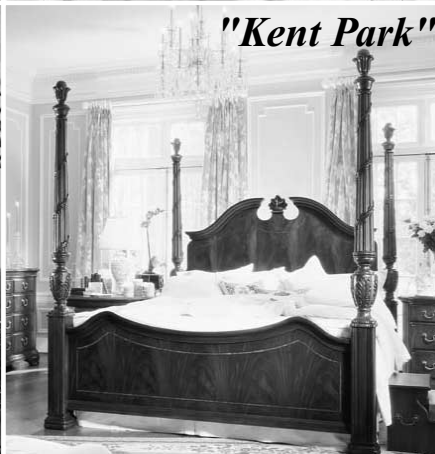
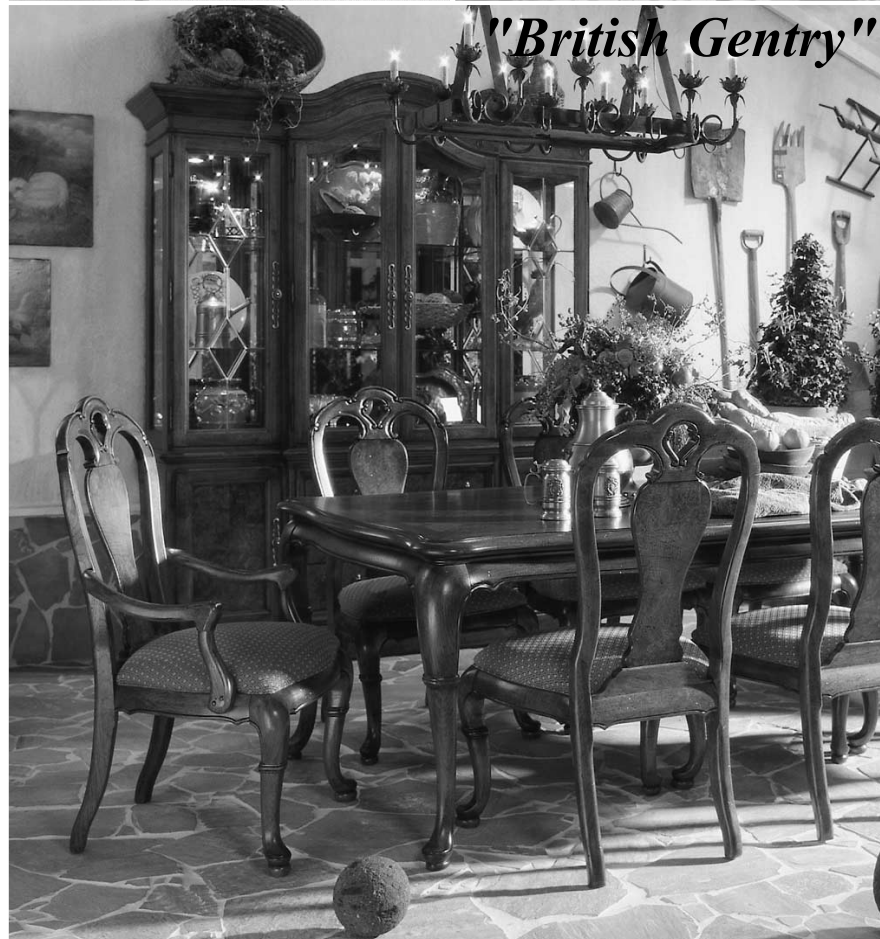
NeoStrata ARTECOLL Reviderm Neo AHA

Système de régénération de la peau

NOS NOUVELLES COLLECTIONS SONT ARRIVÉES!

Chez Thomasville, nous traitons chaque client comme une personne unique. Nous tenons compte de vos habitudes, de vos goûts et de votre mode de vie. Voilà pourquoi nos collections s'inspirent de différents styles de vie. Trouvez le vôtre et

Économisez jusqu'à **45%** sur nos nouvelles collections!



De plus, nous liquidons tout en magasin pour faire place à nos nouvelles collections.

Économisez jusqu'à **60%** sur nos modèles de plancher!

Nous assurons un financement de **6 MOIS SANS INTÉRÊTS!**

(depuis 1904)

Thomasville

LE PLUS GROS DÉTAILLANT THOMASVILLE AU CANADA

Thomasville MONTRÉAL
5320, Royalmount 514 737-0401
Thomasville BROSSARD
8505, Taschereau Ouest 450 462-1264
Bientôt Nouvelle succursale:
Thomasville ST-HUBERT 1515 boul. des Promenades

*Détails en magasin

Le Cola vanille s'en vient

TORONTO — Coca-Cola a procédé hier au lancement de Coke Vanille, la première nouvelle saveur à s'ajouter à la gamme Coca-Cola Classique depuis 16 ans.

La compagnie soutient que la boisson offrira la même saveur du Coca-Cola Classique, avec un soupçon de vanille.

Coke Vanille est lancé au jour du 116^e anniversaire de The Coca-Cola Company, au Vanilla Bean Café, à Pomfret, dans le Connecticut. La nouvelle boisson gazeuse sera disponible au Canada au début de l'été et sera fabriquée dans plusieurs usines au Canada.



Matelas et oreillers suédois



2909911

- Confectionné à partir d'un matériau unique, TEMPUR est un produit suédois approuvé par la NASA.
- L'un des 18 produits admis au Temple de la renommée de la technologie spatiale américaine
- Procure un sommeil plus profond, plus récupérateur en soulageant les points de pression.

TEMPUR
MATÉLAS ET OREILLERS SUÉDOIS

- Idéal pour personnes stressées ou ayant des problèmes physiques (maux, articulaires, douleurs musculaires, etc.)

Comme si vous flottiez dans l'espace!

8025, boul. Taschereau, Brossard QC • (450) 445-1216 • 1 877-NAHTAJO

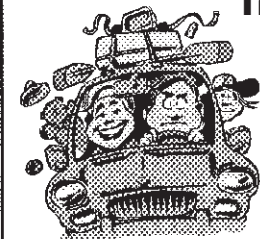
NAHTAJO MEUBLE ACCESSOIRES



Four Points
Sheraton
HULL
OTTAWA

Forfait Festival canadien des Tulipes

129,00 \$*



- *Admission au Musée canadien des civilisations et au musée des enfants
- *Petit-déjeuner buffet
- *Stationnement

Les enfants de moins de 12 ans mangent gratuitement lorsqu'ils sont accompagnés de leur parents
Chambre spacieuse, centre de conditionnement et piscine intérieure
Café gratuit dans la chambre
*Tarif forfait par nuitée, occupation 2 adultes & 2 enfants
*Tarif chambre à partir de 89,00 \$
*Pourboire inclus. Taxes en sus.
*Valable jusqu'au 20 mai 2002.

Four Points par Sheraton Hull-Ottawa
35, rue Laurier, Hull, Québec, Canada J8X 4E9

Réservations : 1-800-567-9607

3050253

BOUCHÉES SUCRÉES ET SALÉES POUR L'HEURE DU THÉ

J'AI TESTÉ



Crème Devon

UN THÉ à l'anglaise ne serait pas un vrai thé sans la crème du Devon. On prépare cette crème caillée avec du lait qu'on laisse reposer pendant environ 24 heures, avant de la réchauffer à feu doux. Le lendemain, on écume la crème caillée à la surface. Sa texture riche (48% de matières grasses) et crémeuse rappelle celle du beurre. On la trouve sous quelques marques dont celle-ci, Somerdale. Vendue entre 4\$ et 5\$ pour un petit pot dans certaines épiceries fines.

■ ■ ■

Gâteau choco-framboises
Exclamation

LA DEMANDE pour les produits alimentaires hypo-allergènes (notamment sans noix, sans oeufs, sans produits laitiers et sans gluten) est en hausse. On évalue que seulement 3% de la population a des allergies, mais une personne sur deux connaît une personne ayant des allergies alimentaires. Je salue l'initiative de l'entreprise québécoise Exclamation de France d'offrir un gâteau mousse au chocolat sans lactose, sans noix, sans gluten et sans oeuf sur un fond de chocolat et garni de généreuses framboises. Le gâteau est bon au goût, mais laisse une légère impression de gras en bouche. D'ailleurs, le premier ingrédient de la mousse est l'huile hydrogénée. Les enfants ont aimé mais papa était inquiet de la liste des ingrédients utilisés. Le gâteau est vendu dans la section des surgelés dans de nombreux IGA et Metro du Québec. Il suffit de le sortir du congélateur une dizaine de minutes avant de le servir. L'emballage original facilite la coupe de portions nettes. Environ 10\$ pour un gâteau de huit portions. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous, tapez www.exclamationdefrance.com ou composez le 1-888-929-CAKE.

■ ■ ■

Glaçage pour décorer Betty Crocker

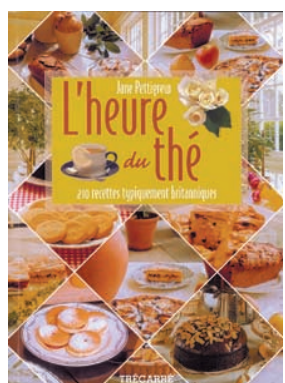


Vous voulez décorer un gâteau d'anniversaire et vous n'avez pas de poche à pâtisserie? Betty a pensé à tout. Le glaçage se présente dans une bombe aérosol munie de quatre douilles décoratives. On peut dessiner, écrire, faire des feuilles ou des étoiles tout simplement en appuyant sur la douille à l'aide de l'index. C'est super sauf que le glaçage n'est pas mangeable. Betty devrait réviser ses recettes. C'est rempli d'arômes artificiels, d'huile hydrogénée et autres ingrédients qu'on ne peut identifier sans notre tableau périodique. Vendu environ 3,99\$ dans la section des gâteaux et des glaçages des supermarchés.

J'AI LU

L'Heure du thé

J'ai plusieurs livres de Jane Pettigrew. C'est une spécialiste du thé. Dans ce livre-ci, paru l'an dernier, elle nous présente différentes recettes de pains, de scones, de gâteaux et de biscuits servis dans les salons de thé et les restaurants du National Trust. Il s'agit d'une fondation vouée à la conservation du patrimoine anglais et au maintien des traditions. À une certaine époque, le National Trust faisait visiter des demeures historiques et offrait du thé et une brioche. De nos jours, le menu est plus complet pour l'heure du thé: gâteau au miel, carrés aux dattes et aux pommes, scones au fromage... Plus de 200 recettes sont réunies dans ce bouquin. Elles sont faciles à réaliser. Dans plusieurs recettes, on demande de la farine levante. Il est bon de savoir qu'au Québec, on appelle cela de la «farine préparée» parce qu'on y a déjà ajouté un agent levant. Aux Éditions Trécarré (2001), 24,95\$



Avec la collaboration de Brigitte Coutru



RECETTES



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Mi-biscuit, mi-gâteau, le scone est un personnage incontournable du thé à l'anglaise. Le chef Emmanuel Goubard du Club Mount Stephen a bien voulu partager sa recette avec nous. Je l'ai essayée et les scones étaient moelleux à souhait.

Si vos scones sont trop compacts, c'est probablement parce que vous avez trop pétri la pâte. Si le centre n'est pas assez cuit, peut-être les avez-vous déposés trop bas dans le four ou celui-ci n'était pas assez chaud.

Comme variante, on peut couper les scones en deux et les servir comme des mini-shortcake avec de la crème chantilly et des petits fruits. On peut aussi ajouter des fruits séchés à la pâte avant la cuisson.

Pour être aussi savoureux que possible, les scones doivent être mangés la journée même de leur cuisson. Mais s'ils refroidissent, on peut les congeler.

Scones

Du chef Emmanuel Goubard
Le Club Mount Stephen

Temps de préparation: 15 minutes
Temps d'attente: 30 minutes
Temps de cuisson: 15 minutes
Portions: 12

Ingrédients

1 1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
1 pincée de sel
3 c. à soupe (45 ml) de sucre
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé
3/4 tasse (180 ml) de lait, tempéré



Préparation

1- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

2- Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Y couper le beurre à l'aide d'un coupe-pâte. Ajouter le lait et bien mélanger.

3- Pétrir environ une minute pour obtenir une pâte lisse et souple.

4- Sur une surface de travail enfarinée, abaisser la pâte à environ 1/2 po (1,5 cm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond, faire 12 cercles dans la pâte.

5- Déposer sur une plaque à biscuits. Couvrir d'un linge et laisser reposer 30 minutes dans un endroit tiède.

6- Cuire au centre du four environ 20 minutes.

7- Laisser tiédir. Servir à la température de la pièce avec de la crème Devon et de la confiture.

■ ■ ■

Gâteau à thé au parfum de citron
et d'orange

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: 16

Ingrédients

3/4 tasse (180 ml) de sucre
1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, tempéré
2 oeufs
Le zeste et le jus de 1 citron
1 1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage
1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
1/4 tasse (60 ml) de lait
1/4 tasse (60 ml) de jus d'orange
1/2 tasse (125 ml) de sucre

Préparation

1- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

2- Dans un bol, fouetter le sucre et le beurre jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajouter les oeufs, un à un, en fouettant.

3- Ajouter le zeste et le jus de citron.

4- Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients au mélange précédent en alternance avec le lait.

5- Déposer la pâte dans un moule carré de 8 po (20 cm), tapissé de papier parchemin.

6- Cuire au centre du four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

7- Dans un bol, mélanger le jus d'orange et le sucre. Napper le dessus du gâteau de ce liquide à la sortie du four. Laisser refroidir complètement avant de couper en carrés.

Mini-gâteaux éponge à la crème
et aux fraises

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes
Portions: 14

Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
2 oeufs
1/4 tasse (60 ml) de sucre
Crème fouettée et fraises, pour décorer

Préparation

1- Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.

2- Dans un autre bol, fouetter les oeufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer les ingrédients secs délicatement.

3- À l'aide d'une cuillère, déposer environ deux cuillerées à soupe (30 ml) du mélange pour chaque mini-gâteau sur une plaque à biscuits beurrée ou tapissée de papier parchemin.

4- Cuire au centre du four environ 10 minutes. Laisser refroidir.

5- Décorer d'un peu de crème fouettée et de tranches de fraises.

■ ■ ■

5 idées de garniture pour
sandwich à thé

> Poulet tranché finement
Tranches de mangue très minces
Mayonnaise

> Truite fumée
Cresson
Beurre

> Fines tranches de concombre
ou de radis
Beurre

> Fines tranches de tomate
Feuilles de basilic
Mayonnaise

> Rôti de boeuf
Chutney aux fruits
Beurre

Photos BERNARD BRAULT, La Presse

LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Q ANGÈLE: «J'adore le homard. J'aimerais l'acheter vivant parce qu'il est moins cher au kilo, mais je crains de le cuire et surtout de trop le cuire et qu'il devienne caoutchouteux. Quelle est la meilleure façon de cuire le homard?»

R RICARDO: Vous avez raison. Le homard vivant est souvent moins cher: presque un dollar de moins la livre que le homard cuit. De plus, lorsqu'on achète le homard vivant, on est assuré de sa fraîcheur. On doit rechercher un homard qui remue vigoureusement les pattes, les antennes ou les yeux, signe qu'il est bien vivant. On a alors 48 heures pour procéder à la cuisson. Pour le garder bien vivant, on le réfrigère immédiatement dans un sac troué pour ne pas qu'il suffoque. Idéalement, on le dépose dans un contenant et on le recouvre seulement d'un linge propre et humide. Si vous achetez le homard cuit, son corps doit être ferme et rigide, et sa queue recourbée vers le bas. Même si l'on tente de déplier la queue, elle doit reprendre sa forme recourbée. C'est l'un des signes qu'il était vivant au moment de sa cuisson.

J'aime le homard bouilli et je l'apprécie de plus en plus à la vapeur. Pour faire bouillir un homard, faites mijoter une grande quantité d'eau à laquelle vous ajoutez beaucoup de sel (gros sel ou sel de mer). On plonge le homard tête première pour éviter qu'il se débate et pour garder sa chair plus tendre. Lorsque l'eau bout à nouveau, on calcule huit minutes de cuisson par livre (environ 500 g). Ajoutez une minute supplémentaire pour chaque quart de livre (125 grammes) supplémentaire. Pas

plus, sinon le homard devient dur comme du boeuf trop cuit.

Pour cuire le homard à la vapeur, les temps de cuisson sont sensiblement les mêmes. Comme on ne verse qu'environ 1 po (2,5 cm) d'eau dans une grande casserole, on n'a pas besoin d'attendre une éternité pour que l'eau bout. Le homard cuit de cette façon est très savoureux.

Q CÉLINE, Mascouche: «Dans une recette vietnamienne, on demande du nuoc mam. Qu'est-ce que c'est?»

R RICARDO: Le nuoc mam est une sauce de poisson claire et très salée. On l'utilise pour mettre en valeur le goût des autres ingrédients et non pas pour leur donner un goût de poisson. Les deux sauces de ce type qui sont les plus connues sont le nuoc mam et sa version thaïlandaise, le nam pla. On les trouve dans les épiceries asiatiques et dans la section des produits asiatiques de certains supermarchés. À défaut d'en trouver, on peut toujours utiliser de la sauce soja pour sa saveur salée.

Q ROBERT: «J'aimerais faire des dumplings au porc avec une sauce aux arachides. Je suis un peu mêlé quand je vois toutes les différentes sortes de pâte qu'on trouve sur le marché. Devrais-je acheter de la pâte à egg roll, à wonton ou des feuilles pour faire des rouleaux de printemps?»

R RICARDO: Bon, démêlons tout cela. La pâte à egg roll et la pâte à wonton sont vendues surgelées dans les supermarchés. On utilise la première pour faire les rouleaux impériaux frits et la seconde pour faire les raviolis de la soupe wonton et ces fameux dumplings cuits à la vapeur. La pâte à rouleaux de printemps est vendue en fines feuilles rondes croustillantes dans les épiceries fines, asiatiques et dans les magasins d'aliments naturels. Il suffit de la réhydrater dans l'eau chaude pour en faire des rouleaux de printemps crus, que l'on peut aussi frire.

Avec la collaboration de Brigitte Coutru

Jamie Oliver: un chef aux allures de vedette rock

d'après Canadian Press

TORONTO — Les milliers de femmes qui se pressent pour voir de près la jeune merveille culinaire ne s'attendent pas vraiment à ce que Jamie Oliver se présente à poil, même si son émission s'appelle *The Naked Chef* (le chef nu).

Le jeune chef britannique de 26 ans ressemble davantage à une vedette rock avec son sourire impudent, ses cheveux blonds ondulés et son petit zélalement sexy. Il a d'ailleurs fait sensation sur la scène internationale depuis son arrivée spectaculaire dans le monde de la télé culinaire il y a quatre ans, et la publication subséquente de ses livres de recettes.

Il explique patiemment, jour après jour, que le surnom s'applique aux aliments, qu'il présente dans leur état naturel. M. Oliver semble cependant vouloir se départir du nom — *The Naked Chef* — qui l'a rendu célèbre.

« Ça ne m'a jamais offusqué. C'était un peu audacieux, un peu bizarre, certainement un nom étrange, mais *Naked Chef* avait un sens réel », dit M. Oliver, vêtu d'une chemise tout-aller bleu pastel sur jeans et chaussures de sport. « Pour cuisiner, on n'a pas vraiment besoin d'être un chef, il suffit de savoir apprécier des aliments bons et simples autour de la table familiale. » Les auditoires verront le nouveau père — il a appelé sa

filles Poppy Honey — dans 26 épisodes d'*Oliver's Twist*, une émission de cuisine genre MTV filmée dans son appartement d'entrepôt. L'émission sera présentée à compter de l'automne 2002 par la chaîne Food Network Canada. « Ça porte sur des gens différents et sur les mets qu'ils préparent, avec quelques trucs du métier pour les aider », dit-il.

Dans le second projet, une émission documentaire en tournage. M. Oliver enseigne la cuisine à 15 jeunes en difficulté. « Ce n'est pas un documentaire genre « oh, je vous prends en pitié » », remarque-t-il. « C'est le contraire. Ce sont des enfants de la rue qui, de fait, adorent cuisiner. » Les membres de l'équipe, que M. Oliver appelle affectueusement « mes enfants », ont été choisis parmi les milliers de jeunes gens qui ont répondu aux avis affichés dans des agences de chômage de la région londonienne.

Au cours de ses deux premières saisons à Food Network Canada, l'émission *The Naked Chef* a attiré un auditoire moyen de 500 000 Canadiens. Un succès retentissant. L'ampleur de sa réussite est devenue évidente quand une cohue de fans

en adoration (féminins surtout) s'est entassée dans une librairie du centre-ville à Toronto il y a quelques semaines pour une séance d'autographes.

Alors qu'il s'adressait à la foule en arrivant, plusieurs femmes criaient « tu es superbe » et « je t'aime Jamie ». Joan Dymianiw, âgée de 41 ans, compte parmi les centaines de femmes qui ont pris congé et fait la queue pendant cinq heures pour obtenir un exemplaire autographié du livre *The Naked Chef*. « La nourriture est parfaitement bobo (bourgeoise-bohémienne). Ce sont des aliments à prix raisonnables, mais c'est en quelque sorte de la fine cuisine pour le reste d'entre nous, qui devons travailler très fort et n'avons pas beaucoup de temps pour tout assembler », dit-elle, ajoutant que sa beauté ne lui fait pas de tort.

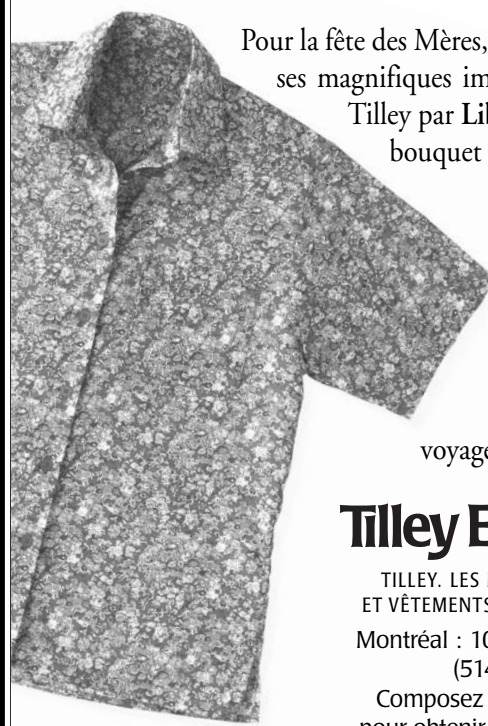
Son auditoire comprend à la fois des jeunes filles qui rêvent de lui, des célibataires qui tentent d'impressionner une future compagne et des amateurs à la recherche de plats additionnels pour leur répertoire, mais M. Oliver semble surtout fier d'avoir pu influencer les jeunes. Il a lui-même commencé à

trancher et à couper les aliments en cubes à l'âge de huit ans dans la cuisine du pub The Cricketers, à Cambridge. Le jeune Oliver pelait des pommes de terre, écosait des pois et coupait les légumes en bâtonnets aussi rapidement que le reste du personnel avant l'âge de la puberté.

Sa formation officielle commença à 16 ans au Westminster Catering College. Il fit la transition entre sous-chef à l'influent River Cafe, à Londres, et vedette internationale de la cuisine après que plusieurs producteurs eurent remarqué la jeune merveille spirituelle dans un documentaire tourné au café pendant que le personnel préparait un festin de Noël. À l'époque, les émissions culinaires étaient animées par des chefs cuisiniers d'âge moyen portant le caractère uniforme blanc, se souvient M. Oliver.

Oliver quand les producteurs ont sonné à sa porte, il a décrié qu'il fallait insuffler une énergie nouvelle. « C'est pour ça que je portais mes vêtements ordinaires en disant « je suis un chef cuisinier mais voici ce que j'aime quand je suis à la maison ».

Cette année, offrez-lui des fleurs



Pour la fête des Mères, la collection Liberty, avec ses magnifiques imprimés fleuris créés pour Tilley par Liberty of London, offre un bouquet d'idées de cadeaux. Nos chemisiers et nos jupes légères et pratiques ne manqueront pas de ravir votre mère. Collection exclusive à Tilley, fabricant des meilleurs vêtements de voyage et d'aventure au monde.

Tilley Endurables

TILLEY. LES MEILLEURS CHAPEAUX ET VÊTEMENTS DE VOYAGE AU MONDE
Montréal : 1050, av. Laurier Ouest
(514) 272-7791
Composez le 1-800-465-4249 pour obtenir un catalogue gratuit.

• GRANDE VENTE DE MEUBLES •

EN *Rotin* ET EN *Teck*



Intérieur et extérieur
Directement de l'importateur
Vaste sélection
(stock à emporter immédiatement)

INFLUENCE
ROTIN ET TECK

8493, boul. Décarie, Mont-Royal, sortie Jean-Talon
3919, boul. Taschereau, Saint-Hubert (Centre de liquidation)
3705, autoroute des Laurentides (A-15), Laval, sortie 10

Tél. : (514) 734-2801
Tél. : (450) 445-8678
Tél. : (450) 681-8443

Les heures d'ouverture : lun., mar. et merc. 10 à 18 h • Jeu. et ven. 10 à 19 h • Sam. 10 à 17 h
Dim. (seulement à Laval) 12 h à 17 h

THÉ

Suite de la page B1

Voici un substitut qui ne remplace pas cette crème onctueuse, mais qui est tout même délicieuse sur les scones. Il suffit de mélanger 3 oz (90 g) de fromage à la crème tempéré, 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et une pincée de sel au batteur électrique. On y ajoute une tasse (250 ml) de crème fouettée que l'on mélange toujours au batteur électrique.

Quelques mini-pâtisseries achetées chez un bon pâtissier, des petits gâteaux maison et des biscuits au choix compléteront le plateau à partager avec maman. À la dernière minute, on préparera le thé de son choix.

Corsés, complexes et fruités, les thés noirs tels que le English Breakfast ou le Darjeeling sont parmi les plus populaires. Parmi les thés parfumés, le Earl Grey aux effluves de bergamote est indéniable.

Si l'envie de sortir vous sourit, sachez que l'on trouve des endroits fabuleux pour prendre le thé dans toutes les grandes villes. Le magnifique Empress à Victoria, le Château Laurier à Ottawa, Le Ritz-Carlton à Montréal, le Château Frontenac à Québec font de l'heure du thé une tradition scrupuleusement respectée.

Mais encore plus extravagant que les plus beaux hôtels, au cœur de Montréal, se trouve l'une des plus belles résidences victoriennes en Amérique du Nord, Le Club Mount Stephen. Ce club privé depuis 75 ans, ouvre maintenant ses portes au grand public pour différentes occasions notamment pour le brunch dominical et l'heure du thé.

C'est donc avec M^{me} King, membre du Club et organisatrice du thé à l'anglaise, que j'ai pris le thé cette semaine.

À lui seul, l'endroit vaut le déplacement. Construite par George Stephen en 1883, cette opulente maison du « mille carré doré » est dotée de foyers en marbre et en onix. Ses murs et ses plafonds sont sculptés dans des essences de bois rare, les poignées de porte sont plaquées d'or 22 carat et les vitraux anciens proviennent de l'Autriche.

M. Stephen a été anobli par la reine Victoria en 1888 et est ensuite rentré en Angleterre prendre sa retraite. En 1926, la maison devait être vendue pour être démolie comme ce fut malheureusement de bien d'autres demeures aujourd'hui remplacées par des gratte-ciel.

Mais heureusement, trois hommes d'affaires l'ont achetée et en ont fait l'un des plus beaux clubs privés du Canada. M^{me} King s'est fait un plaisir de nous faire visiter chaque recoin de la maison après le thé pour nous expliquer la vie des occupants des lieux.

Pour prendre le thé au Club Mount Stephen, on doit réserver. Après tout, c'est un club privé. M^{me} King nous reçoit dans le grand salon où, contrairement à la tradition, les petits sandwiches et autres gourmandises sont présentés en buffet. Pour les gourmands, c'est super. On ne compte plus les pointes de sandwich au concombre mangées ou les tasses de thé sirotées.

Le thé à l'anglaise est servi en fonction des réservations, du lundi au vendredi, et exceptionnellement, samedi prochain, pour la fête des Mères. Si vous préférez la formule brunch, le Club Mount Stephen propose un brunch spécial pour la fête des Mères.

Pour prendre le thé à l'anglaise

Le Club Mount Stephen

1440, rue Drummond

Le thé à l'anglaise est servi seulement sur réservation les jours de semaine pour 24,95 \$

Contactez Madame King au (514) 485-5729. Pour le brunch : (514) 849-7338.

Le Ritz-Carlton

1228, rue Sherbrooke Ouest

(514) 842-4212

Le thé à l'anglaise est servi tous les jours de la semaine de 15 h 30 à 17 h pour 19,75 \$. Réservation requise.

mon actualité

mes sports

mes jeux

mes films

imaginez tout savoir tout le temps

Voici les nouveaux Services d'ACCÈSmobile: essayez-les sans frais pour 2 mois*.

Infos, sorties, messagerie et plus: profitez d'un monde d'infos directement de votre cellulaire.

Pour 25\$ par mois:

- 1000 minutes les soirs et les week-ends + 50 minutes de jour
- les Services d'ACCÈSmobile suivants sans frais pour 2 mois: accès Internet—par le biais de Ma page d'accueil sans fil—, messagerie texte et courriel



Motorola T193

24,99\$

(après crédit de 75\$*)

- Envoi et réception de messages texte
- Prêt-à-naviguer Internet
- Composition vocale
- Sonneries téléchargeables

CONSULTEZ LE WWW.ROGERS.COM/SANS-FIL, COMPOSEZ LE 1 800 IMAGINE OU RENDEZ-VOUS CHEZ NOS DISTRIBUTEURS ROGERS^{SMC} AT&T^{MD} PARTICIPANTS.

ROGERS AT&T
COMMUNICATIONS SANS FIL

RadioShack

CELLULAND

LA CABINE
TÉLÉPHONIQUE

Dumoulin

FUTURE SHOP

CENTRE HI-FI

* Vous devez souscrire aux Services d'ACCÈSmobile pour recevoir la prime de deux mois sans frais. Des frais s'appliqueront après les deux premiers mois. *Le crédit de 75\$ sera appliqué sur la facture sur réception d'une preuve d'achat. Applicable à toute nouvelle entente de deux ans seulement, pour les forfaits de 20\$ ou plus par mois. Les frais d'accès au système et au service d'urgence 911, les frais d'interurbain et de déplacement, les frais liés aux services additionnels en option, la messagerie texte facturée à l'utilisation ainsi que les taxes exigibles associées à ces services seront également facturés mensuellement. Offre d'une durée limitée. Soujette à changement sans préavis. Les appels de jour de semaine: de 8 h à 18 h du lundi au vendredi. ^{SMC}Rogers Communications inc. Utilisé sous licence. ^{MD}AT&T Corp. Utilisé sous licence.

Un café avec votre crapaud frit?

Agence France-Presse

BANGKOK — Un restaurant nouvellement ouvert en Thaïlande offre au menu du scorpion et du crapaud. Le *Shock Legend*, un restaurant de la province de Rayong, à l'est de Bangkok, fait dans l'inhabituel : lézard, scorpion, margouillat (gecko), caméléon et crapaud frit à la sauce chili.

Son propriétaire, Manit Kadmaidee, assure que les reptiles sont préparés par des chefs expérimentés.

« Lézard frit a le goût de la crevette tandis que le crapaud et le margouillat ressemblent au poulet », a dit M. Manit au *Daily News*.

Il ne précise pas si lui-même mange ce qu'il met au menu, mais il affirme que plusieurs de ses plats ont des propriétés aphrodisiaques.

Les insectes figurent depuis longtemps parmi les mets favoris des Thaïlandais. On sert dans la rue criquets, sauterelles et autres scarabées grillés sous les yeux ébahis des touristes. M. Manit a ouvert son établissement il y a un mois et l'on s'y précipite, affirme le quotidien.

« J'ai essayé le lézard et le crapaud frit au chili. Ce n'est pas mauvais et le service est excellent », a commenté un client.

Vêtements sports décontractés pour elle et lui

Venez découvrir notre superbe collection printanière.

LEGG & COMPAGNIE
HUDSON-QUEBEC

. Jones Sport . Tabi
. Bianca Nygard . Steilmann
. Woolrich . Timberland

Un accueil chaleureux dans un décor enchanter du tournant du siècle

422, Main Road, Hudson (450) 458-5222

cyberpresse.ca/caricatures

cyberpresse.ca

CORRECTION DE LA VUE AU LASER

FINANCEMENT à 0%

890\$

/œil*

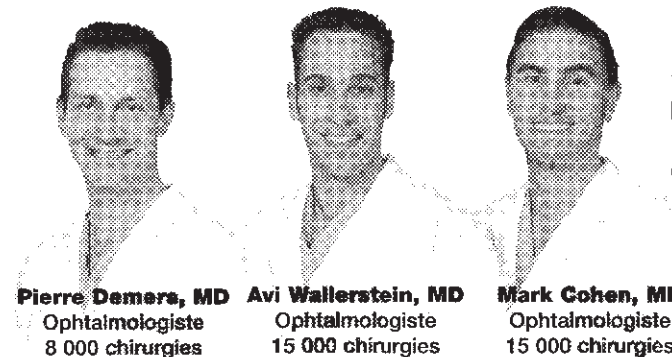
PEU IMPORTÉ VOTRE ORDONNANCE AUCUN SUPPLÉMENT

Notre équipe de chirurgiens a effectué plus de 65 000 interventions au LASIK. Nous utilisons le laser Bausch & Lomb 217. Informez vous sur la nouvelle technologie de correction de la vue sur mesure.

POUR UN TEMPS LIMITÉ

Nos frais incluent l'examen pré-opérateur, le traitement au LASIK et les suivis post-opérateurs.

*Cette offre est limitée à certains jours. Applicable sur une chirurgie des deux yeux.



Pierre Demers, MD Ophthalmologiste 8 000 chirurgies
Avi Wallerstein, MD Ophthalmologiste 15 000 chirurgies
Mark Cohen, MD Ophthalmologiste 15 000 chirurgies

DES SOINS DE QUALITÉ À UN PRIX ABORDABLE

LASIK M.D. (514) 845-1515

MONTRÉAL

Tour IBM, 1250 René-Lévesque O.

Windsor Niagara Falls Mississauga Toronto Montréal

1-866-393-1515 • www.lasikmd.ca

Hyundai vous prédit un été imbattable!

ACCENT GS



LOUEZ à partir de **165\$*** par mois/60 mois

0\$

COMPTANT DÉPÔT DE SÉCURITÉ TRANSPORT ET PRÉPARATION INCLUS

- DE SÉRIE :
- MOTEUR MULTISOUPAPES DE 1,5 LITRE
 - TRANSMISSION MANUELLE À 5 RAPPORTS
 - COUSSIN GONFLABLE DU CÔTÉ CONDUCTEUR
 - TACHYMÈTRE
 - DOSSIER 60/40 RABATTABLE À L'ARRIÈRE
 - RÉTROVISEURS EXTÉRIEURS À COMMANDES MANUELLES
 - ET BEAUCOUP PLUS!



PDSF 12 395\$

L'ACCENT GS NUMÉRO 1



LE VÉHICULE LE PLUS VENDU DANS SA CATÉGORIE (AIAMC)

ACHETEZ et ROULEZ SANS PAIEMENTS pendant 90 jours

FINANCEMENT À L'ACHAT **0%** DISPONIBLE JUSQU'À 36 MOIS

ELANTRA GL



LOUEZ à partir de **199\$**** par mois/48 mois

0\$

DÉPÔT DE SÉCURITÉ TRANSPORT ET PRÉPARATION INCLUS

- DE SÉRIE :
- MOTEUR 2,0 LITRES
 - DEUX COUSSINS GONFLABLES
 - RADIO STÉRÉO AM/FM/CD ET 4 HAUT-PARLEURS
 - DOSSIER 60/40 RABATTABLE À L'ARRIÈRE
 - TÉLÉCOMMANDE D'OUVERTURE DU COFFRE ET DU VOLET DE RÉSERVOIR
 - ET BEAUCOUP PLUS!



PDSF 15 295\$

ACHETEZ et ROULEZ SANS PAIEMENTS pendant 90 jours

FINANCEMENT À L'ACHAT **0%** DISPONIBLE JUSQU'À 36 MOIS

GARANTIE 5 ANS
L'UNE DES MEILLEURES GARANTIES DE L'INDUSTRIE : 5 ANS / 100 000 km (éléments importants) ASSISTANCE ROUTIÈRE 24 HEURES (3 ans / 60 000 km standard) Incluant : livraison d'essence • changement de roue en cas de crevaison • déverrouillage • remorquage

Photos à titre indicatif seulement. * Paiements de location basés sur un contrat de 60 mois pour l'ACCENT GS 2002 à partir de 165 \$/mois. L'obligation totale du consommateur pour 60 mois est de 9 900 \$. Aucun comptant, aucun dépôt de sécurité requis, transport et préparation inclus, taxes et immatriculation en sus. Financement au détail disponible à un taux de 0 % jusqu'à 36 mois. ** Paiements de location basés sur un contrat de 48 mois pour l'ELANTRA BERLINE GL 2002 à partir de 199 \$/mois. L'obligation totale du consommateur pour 48 mois est de 9 552 \$. Comptant de 995 \$, aucun dépôt de sécurité requis, transport et préparation inclus, taxes et immatriculation en sus. Financement au détail disponible à un taux de 0 % jusqu'à 36 mois. L'offre d'aucun paiement pour 90 jours s'applique uniquement pour le financement à l'achat de véhicules 2002. Aucun frais d'intérêt pour les premiers 60 jours à partir de la date de prise de possession du véhicule par son propriétaire. Après 60 jours, les intérêts commencent à s'accumuler et l'acheteur doit payer ensuite mensuellement le capital et les intérêts sur une période de 36 mois. En sus, frais administratifs de 350 \$ reliés au contrat de location pour les modèles 2002. Kilométrage annuel de 20 000 km, 10 c par kilomètre additionnel. Option d'achat au terme de la location. Ne peut être jumelée à aucune autre offre. Sujet à l'approbation du crédit. Voir votre concessionnaire participant pour tous les détails. Véhicules en inventaire seulement. Offre d'une durée limitée avec livraison d'ici au 31 mai 2002.



HYUNDAI
UN ESSAI VOUS CONVAINCRA

LES PARTENAIRES HYUNDAI

Sir Paul pour vous servir

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

« LE THÉ, bien que ridiculisé par les âmes naturellement rustres, restera à jamais le breuvage privilégié des gens d'esprit. » Cette citation de l'écrivain britannique Thomas de Quincey donne le ton au *Site du thé* (www.miroir.com/the), un lieu de respect, voire de vénération, de ce breuvage millénaire. On y présente son histoire, ses légendes, ses diverses variantes, sa préparation et même une section à propos des théières. Un incontournable du Web pour l'amateur de thé.

LE SITE de Cyberpresse (www.cyberpresse.ca/clavardage) vous propose à 15h une rencontre avec le chroniqueur culinaire bien connu, Ricardo Larrivé. À l'approche de la fête des Mères, il est plus que temps de préparer un menu digne de maman. Pour vous donner un coup de pouce et un brin d'inspiration, Ricardo répondra à vos questions. Vous pourrez toujours en profiter pour le cuisiner sur sa nouvelle émission de télévision qui prendra l'antenne à l'automne.

AUTRE SESSION de clavardage d'intérêt, celle organisée par MSN (chat.msn.com) avec un habitué du clavardage, Paul McCartney. Il sera en ligne à compter de 20h pour présenter aux admirateurs son nouvel album intitulé *Driving Rain*. Je souligne en passant

que le chanteur — à moins que ce ne soit sa maison de disques ? — a eu la bonne idée de programmer des extraits de son nouveau disque sur son site Web. Automatiquement, sans rien toucher, lorsque vous arrivez sur le site de Paul McCartney (www.paulmccartney.com), vous aurez droit à des extraits du nouvel album.

TOUJOURS EN MUSIQUE si vous aimez la musique de George Gershwin, je vous suggère le site *George and Ira Gershwin : The Official Web Site* (www.gershwin.com). Une fois sur place, en plus de toute l'info biographique, vous aurez accès à une section baptisée Jukebox. Celle-ci présente des extraits de plus de 47 oeuvres des Gershwin. Entre autres, vous pourrez entendre Billie Holiday interpréter *Embraceable You*, Jon Bon Jovi chanter *How*

Long Has This Been Going On ? ou encore l'interprétation de *Summertime* par nul autre que Peter Gabriel. Une belle visite.

JE TERMINE en vous parlant de la chronique *L'Oeil de Nikos* (www.tf1.fr/plurielles/cestdanslair). Le site féminin Plurielles, de la chaîne française TF1, offre maintenant une chronique qui présente un regard d'homme sur les femmes. C'est en fait un billet d'humour que livre Nikos Aliagas chaque jeudi, au fil de ses rencontres et de ses sorties. Des remarques sur une tendance, une scène, un événement, un fait marquant, une femme en particulier.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

Sunkist

Se presse de trouver du temps pour VOUS

Participez et vous pourriez **GAGNER** une semaine pour deux au **OJAI VALLEY INN & SPA** en Californie ou 1 de 4

paniers-cadeaux de produits pour le corps **Fruits & Passion.**
De nature et de fruits.



Environ 7 000 \$ en prix[†] à gagner !



1 grand prix à gagner au Québec



BULLETIN DE PARTICIPATION (imprimez lisiblement svp)

Nom : _____
Adresse : _____
Ville et province : _____
Code postal : _____ Téléphone : _____
Adresse de courriel : _____

Postez le bulletin de participation au concours dûment rempli à :
Concours Sunkist se presse de trouver du temps
B.P. 246, Succ. QC
Pickering, Ontario L1V 2R4



Question réglementaire d'arithmétique :

$(26 \times 5) + (30 \div 3) - 15 = \underline{\hspace{2cm}}$

Date de clôture du concours : le 11 juin 2002. 1Aucun achat n'est requis. Limite d'une participation par personne, ménage ou organisme. Les possibilités d'être sélectionné pour gagner reposent sur le nombre de bulletins de participation admissibles reçus. Pour participer et être admissible à gagner, vous devez être résident de la province de Québec. La valeur approximative du grand prix est de 5 000 \$ calculée sur le départ de Montréal ; et la valeur approximative de chaque panier-cadeau de produits pour le corps de Fruits & Passion est de 500 \$. *Pour recevoir un exemplaire des règles officielles du concours, veuillez poster une enveloppe pré-adressée et pré-affranchie à : Concours Sunkist se presse de trouver du temps, B.P. 246, Succ. SCR, Pickering, Ontario L1V 2R4.

Pour les recettes SignatureSM de Sunkist®, rendez-vous à notre site Web à : www.sunkist.com.

Une commandite de Sunkist Growers, Inc. Sunkist est une marque déposée de © 2002 Sunkist Growers, Inc., Sherman Oaks, CA 91423, U.S.A.

Guillaume II envisageait une attaque navale contre les États-Unis

Agence France-Presse

BERLIN — L'empereur Guillaume II envisageait sérieusement une attaque des grandes villes de la côte est des États-Unis par la flotte allemande, affirme l'hebdomadaire *Die Zeit* paru hier en dévoilant des archives militaires allemandes.

Élaborés à partir de 1897-98 par le lieutenant de marine Eberhard von Mantey, ces plans écartaient l'idée d'un blocus maritime ou d'une guerre navale pour privilégier des attaques ciblées à partir de la mer contre les villes de la côte Est.

« C'est là que les États-Unis peuvent être attaqués au plus sensible et être le plus facilement contraints à la paix », a écrit le jeune officier von Mantey.

Les plans auraient suscité un vif intérêt dans la hiérarchie, affirme *Die Zeit*. Au début de l'année 1899, c'est Guillaume II (empereur de 1888 jusqu'à son abdicaton le 9 novembre 1918) qui prend personnellement l'affaire en mains en s'arrogeant le commandement de la marine.

Dans le projet de décembre 1900, ce sont les villes de New York et Boston qui sont envisagées comme cibles principales, la presqu'île de Cape Cod, au sud-est de Boston, devant servir, une fois prise, de base d'appui à l'offensive allemande.

Tandis que l'attaché de la marine auprès de l'ambassade d'Allemagne à Washington est chargé d'espionner les alentours de Boston à la recherche d'un lieu de débarquement stratégique, un général fait de la résistance au sein de la hiérarchie : le chef du Grand État-Major Alfred von Schlieffen, qui émettra de nombreux doutes sur la faisabilité du projet.

Le dernier plan d'attaque, baptisé *Plan opérationnel III*, ne sera définitivement abandonné qu'en 1906, la situation diplomatique internationale et les nouveaux crédits votés par le Congrès pour développer les forces navales américaines rendant le projet trop aventureux aux yeux de l'empereur.

Découverte d'un galion espagnol du 17^e siècle au large de Panama

PANAMA — Un galion de la flotte royale espagnole, qui avait sombré en 1631 au large de la côte du Pacifique au large du Panama, a été découvert cette semaine par les autorités panaméennes, a annoncé mardi le directeur de l'Institut culturel national (INAC) Rafael Ruiloba.

Le galion, qui a été découvert dans l'archipel de Las Perlas (100 km au sud-ouest de la capitale), serait chargé de pièces d'argent et de lingots d'or, a ajouté M. Ruiloba.

La société privée Dos Mares a été chargée par le Panama de renflouer le bateau, selon M. Ruiloba, qui n'a pas précisé la date à laquelle débutera l'opération.

Un autre galion espagnol, qui avait été découvert six mois auparavant près des côtes panaméennes, au large de la province de Colon (70 km au nord-est de la capitale), pourrait se révéler être *La Vizcaína*, un bateau de Christophe Colomb.

— AFP

- Roues en acier de 15 pouces
- Quatre coussins gonflables
- Freins ABS
- Serrures électriques
- Système audio stéréo à huit haut-parleurs
- Système d'alarme antivol et antidémarrage
- Banquette arrière rabattable et divisée 60/40

Golf GL 2002

À partir de **199\$** par mois*

Location 48 mois
0\$ de dépôt de sécurité
Remise de 750 \$ pour nouveaux diplômés collégiaux et universitaires
Certaines conditions s'appliquent.

vw.com

Êtes-vous fait pour Volkswagen? 

Avouez que ses charmes opèrent.



50 ANS
VOLKSWAGEN
CANADA

*L'offre s'applique aux Golf GL 2002 de base, deux portes, transmission manuelle 5 vitesses, neuves en stock. Photo à titre indicatif seulement. Versement initial de 3000 \$ ou échange équivalent. Aucun dépôt de sécurité requis à la transaction. Transport et préparation inclus. Immatriculation, assurances et taxes en sus. Frais de 0,12 \$ du km additionnel après 80000 km. Sujet à l'approbation de crédit de Volkswagen Finance. Offre valable pour un temps limité chez les concessionnaires Volkswagen du Québec seulement. Ne s'applique qu'aux particuliers et que pour un usage personnel et non commercial. Les stocks peuvent varier d'un concessionnaire à l'autre. Et comme la Golf est si précieuse, nous avons même buriné 25 de ses composantes.

RENDEZ-VOUS



24 HEURES DANS LA VIE DE |

Jamie Salé et David Pelletier

Jamie Salé est bel et bien une petite brunette aux yeux pétillants, et David Pelletier est effectivement un grand gaillard à l'air sympathique. *La Presse* peut le confirmer, après avoir rencontré le couple chéri des Jeux de Salt Lake City, hier, à 13 h 50. Oui, oui, 13 h 50, pas 13 h 45 ou 14 h, statut de nouvelles stars oblige... Compte rendu d'en entretien qui s'est déroulé sur des canapés, au milieu d'une suite surveillée par des gardes du corps, au 25^e étage d'un grand hôtel de Montréal. Ou comment rester simple malgré un statut de vedette...

MARIE ALLARD

« À quoi ressemble une journée normale dans notre vie ? » répète Jamie Salé, après que l'auteur de ces lignes lui eut posé la question. « En fait, nous n'avons plus vraiment de journées normales... »

Ô lecteurs qui ont craqué pour l'air espiègle de cette fille de l'Ouest tournicotant au-dessus de son grand cavalier québécois, rassurez-vous : Jamie Salé et David Pelletier ne mènent pas pour autant une vie dissolue. Quand on leur demande s'ils se permettent maintenant quelques folies, Jamie Salé ne répond pas « Nous buvons désormais du whisky » — c'est ce qu'une oreille peu attentive a cru entendre hier —, mais plutôt : « Nous allons faire du ski. » À Banff, le week-end prochain, puisqu'il faut tout vous dire.

Mais revenons aux choses sérieuses. « Présentement, nous n'avons pas de routine, et c'est ce qui est le fun, note David Pelletier. Surtout quand on se remet de l'entraînement quasi militaire que les athlètes s'imposent pour se préparer aux Olympiques ! Il reste qu'on fait plein de choses. On peut se lever à 7 h, rendre visite à des enfants dans un hôpital à 9 h, faire une présentation dans une école à 10 h, participer à une séance de photos à midi, puis passer quelques heures sur la glace à partir de 13 h... »

Jamie précise, en anglais : « Nous ne prenons pas notre retraite : nous passons chez les professionnels. Alors, il faut qu'on saisisse chaque chance qu'on a d'aller à la patinoire. » Et en soirée ? « On rentre à la maison et on essaie de faire des choses chacun de notre bord, indique David. C'est important de garder notre indépendance. »

Reconnus à New York

Qu'est-ce qui a le plus changé dans la vie du couple québéco-albertain depuis qu'il a été couronné d'or ? « La fin de notre intimité, répond Jamie. Notre vie est désormais exposée au public, et nous ne sommes pas habitués à cela. » Et David de raconter comment des inconnus les arrêtaient dans les rues pour les féliciter. Non pas à Edmonton ou Sayabec (la ville natale du patineur), mais à... New York.

« Nous sommes allés voir une partie des Yankees, et les gens venaient nous voir dans les gradins pour que nous signions leurs balles, relate-t-il, encore éberlué. Je trouve ça démesuré. »

Peut-être est-ce que tous ces gens ont soif de revoir le duo sur glace (plutôt que dans une tournée promotionnelle pour le système de blanchiment des dents Crest Whitestrips, la raison officielle de leur venue à Montréal) ? « Nous allons faire une tournée de spectacles, mais ça va aller à l'automne, indique David. À tous les jours, le projet avance, mais je ne peux pas annoncer quoi que ce soit avant que ce soit finalisé. » Un arrêt à Montréal est-il prévu ? « C'est sûr. »

Un peu plus tard au cours de l'entrevue, le patineur a révélé quelques détails concernant la tournée à venir. « Nous travaillons à un concept plus jeune, a indiqué David. Il faut changer la vision qu'ont les gens du patinage. Un garçon ou une fille de sept ans doit sortir d'un show de patin en disant : « Maman, Papa, je veux patiner, c'est super cool ! »

« Après tout, remarque le jeune homme de 27 ans, moi je trouve que ce que je fais, c'est cool. Les sports extrêmes sont à la mode, non ? Eh bien ! je considère que lever ma partenaire au bout de mes bras, la lancer, la rattraper, puis la relancer avant qu'elle n'atterrisse sur une lame, c'est assez extrême. L'idée préconçue qu'ont les gens que le patinage, ce n'est que des fleurs, des paillettes et du rose à profusion, il va falloir que ça parte. »

Les costumes portés par le couple lors du programme long, à Salt Lake City, se distinguaient d'ailleurs par leur sobriété. « Je ne voulais pas quelque chose de flashy, explique David. Je suis donc allé acheter ma tenue chez Banana Republic, où ils vendent des vêtements extensibles. Je les ai portés pour quelques compétitions, mais j'avais si chaud que j'en ai fait faire des copies plus légères par une couturière de Terrebonne. » Et c'est cette même dame aux doigts de fée, appelée madame Louis, qui a confectionné l'ensemble de Jamie...

Les costumes portés par le couple lors du programme long, à Salt Lake City, se distinguaient d'ailleurs par leur sobriété. « Je ne voulais pas quelque chose de flashy, explique David. Je suis donc allé acheter ma tenue chez Banana Republic, où ils vendent des vêtements extensibles. Je les ai portés pour quelques compétitions, mais j'avais si chaud que j'en ai fait faire des copies plus légères par une couturière de Terrebonne. » Et c'est cette même dame aux doigts de fée, appelée madame Louis, qui a confectionné l'ensemble de Jamie...

Histoires de juges

Le couple est-il soulagé d'avoir quitté la compétition amateur et ses



Photo ROBERT NADON, La Presse ©

« Le patinage, ce n'est pas juste pour les madames, c'est pour les hommes et les enfants aussi », note David Pelletier, ici en compagnie de sa partenaire, Jamie Salé.

juges ? « Au contraire, nous n'avons pas peur de nous faire juger, rétorque David. Il y a d'ailleurs des compétitions de professionnels qui sont jugées par les mêmes juges qui officient au niveau amateur. »

La suspension de trois ans de la juge française Marie-Reine Le Goune est-elle tout de même un baume sur leurs plaies ? « Non, assure David. Ce n'est pas une situation heureuse. Il fallait que justice soit rendue, c'est une question d'intégrité, tout simplement. Si je prends des substances interdites et qu'on les détecte, je vais me faire punir. Il faut que ce soit la même chose si un juge fait des ententes avant une compétition. »

« J'espère que ce qui est arrivé ne va pas éloigner les enfants du sport, ajoute le médaillé d'or. J'ai commencé à patiner en couple après les Olympiques de Calgary, en 1988, où j'avais vu Lloyd Eisler et Isabelle Brasseur. Elle était tellement petite, il était si grand... j'ai voulu faire comme eux. Jamie, elle, a été inspirée par la performance d'Elizabeth Manley. Les Olympiques, ça crée des héros, et j'imagine que c'est pareil pour les enfants d'aujourd'hui... »

Qu'en est-il, justement, de ces héros de Salt Lake City ? Ont-ils encore des rêves ? « Nous avons plusieurs projets, mais de là à sa-

voir s'ils vont se concrétiser, c'est une autre histoire, note Jamie. Éventuellement, j'aimerais qu'il y ait davantage de centres d'entraînement pour les couples dans l'Ouest. On en discute, mais il n'y a rien de concret. »

David, lui, parle d'abord « de garder le respect des gens, de conti-

nuer à s'améliorer ». Puis, il fait remarquer qu'il aimerait bien aller à l'université.

« J'ai terminé le cégep, ce qui est rare parmi les patineurs. Maintenant, je me dis que j'aimerais étudier en éducation physique ou en communication. C'est une de mes grandes aspirations... »

LE CARNET DE JAMIE ET DAVID

> Blue Rodeo. « David écoute toujours Blue Rodeo, alors c'est trouvé pour lui », lance Jamie, l'air rieur.

> Diana Krall. « Quant à moi, j'aime beaucoup Diana Krall, note la demoiselle. On peut écouter sa musique en cuisinant, en soupant, en conduisant sa voiture, ou tout simplement en étant assis dans son salon... C'est une musique parfaite ! »

> Restaurant Beauty's (93, Mont-Royal Ouest, 849-8883). « Les meilleurs bagels à Montréal, je sais où ils sont », affirme David. Où donc ? « Chez Beauty's, sur Mont-Royal. Ils les font eux-mêmes. »

> Restaurants Chez Cora Déjeuners (différentes adresses). « On n'en a pas dans l'Ouest, se plaint Jamie. Je les ai vus en revenant à Montréal, et ça m'a rappelé combien j'aimais y aller. » Ce qu'elle y déguste ? Une grosse coupe de céréales, de fruits et de yogourt.

> Restaurant Mikado Laurier (368, Laurier Ouest, 279-4809). « Moi, j'adore ce restaurant de sushi, dit David. Quand je viens à Montréal, j'y vais toujours ! » Pour y manger quoi ? « Le relax roll. Mmmm... »

Petite webcam pour familles débordées



MARIE-ANDRÉE AMIOT
DOCTEUR GADGET

CRISE MAJEURE dans notre petite famille la semaine dernière. Pour son cours de philo, un de nos deux cégépiens devait photographier l'oeuvre d'un obscur peintre du 16^e siècle. Après l'avoir décortiqué, il devait la confronter aux écrits d'un tout aussi obscur philosophe du 19^e. Un de ces travaux scolaires de fin d'année qui n'a de sens que pour le prof-seur qui l'impose. Le hic, c'est que les deux appareils photo de la maison refusaient de cliquer.

On a donc sorti en catastrophe une des caméras webcams qui attendaient sagement d'être testées. Des trois appareils en réserve, c'est la robuste ClickSmart 510 de Logitech

qui a été choisie. Le cégépien a pu prendre ses clichés, rédiger son travail et expédier le tout par Internet et vive la technologie ! Si la webcam a sauvé le jeune champion de la procrastination, elle est loin d'être parfaite. La qualité des photos reste assez moyenne. Dommage.

La ClickSmart 510 est la dernière-née de la famille de webcams de Logitech. Elle est de loin la plus performante avec son arsenal d'options qui n'existaient pas dans les modèles précédents. Elle inclut un flash intégré, une lentille à foyer, un microphone, un écran LCD et une fente pour accueillir une carte de mémoire SmartMedia de 8 Mo. Non seulement permet-elle de prendre des photos en basse résolution (640X480 pixels) comme en haute (1280X960 pixels), mais elle fournit des images vidéo d'une quinzaine de secondes.

Malgré ces atouts, il est difficile de justifier son prix élevé (entre 150 et 230\$) : la mise au point est limitée, la carte de mémoire n'est pas transférable et la qualité des photos laisse

à désirer. Seules les photos prises sous une bonne dose de lumière sont acceptables.

Pour prendre une photo de près ou de loin, il suffit de tourner une bague autour de la lentille et de choisir la mise au point. Mais la fameuse bague est presque impossible à tourner et on oublie souvent de l'ajuster. La qualité des photos s'en ressent.

Comme dans le cas des autres produits Logitech, les logiciels fournis valent à eux seuls l'investissement. D'abord, ils s'installent sans faille ce qui est rarissime. Le logiciel permet de transférer les photos (grâce à un câble USB qui relie l'appareil à l'ordinateur) et offre une foule d'options : les diriger vers un site Web, un album photo ou un éditeur vidéo. Il permet aussi de les imprimer, de les envoyer par courriel ou de les fixer comme fond d'écran. Tout se fait intuitivement et rapidement. L'appareil comporte même un détecteur de mouvement qui permet par exemple de suivre Médor en

l'absence de ses maîtres. MGI PhotoSuite et VidoWave III SE (inclus) facilitent l'édition.

Si la qualité des images est décevante, elles suffisent à la plupart des

sites Web ou pour des situations urgentes du genre fin de session. Mais, la ClickSmart ne remplace pas encore le bon vieux 35 mm.

ClickSmart 510, de Logitech.
Prix variant entre 150\$ et 230\$ selon le détaillant.



Nous avons aimé Sa solidité, ses boutons limités, simples et efficaces. L'installation sans faille de son logiciel. Flash intégré. Excellent transfert de photos.

Bof... Qualité des photos, qui laisse encore à désirer. Difficile de manipuler le bouton de la mise au point. Pas d'écran LCD pour retrouver ses photos. Faute de correctif, les yeux rouges sont au menu.

BEAUTÉ

à la baie

Dior

prime de 8 pièces

seulement @ la Baie

Obtenez cette prime exclusive à l'achat de 35 \$ ou plus de produits de beauté ou de fragrances Dior pour elle :

rouge à lèvres Rouge Collection
mascara Fascination
vernis à ongles
eau démaquillante fraîcheur
Model Lift jour - crème fermeté optimale à FPS 10
eau de parfum J'adore en atomiseur
eau de toilette Higher en atomiseur
pochette à maquillage Dior



Défense de vieillir!

No-Age Essentiel Yeux

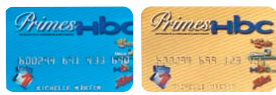
Sérum jeunesse anti-fatigue. Il atténue l'apparence des bouffissures et des cernes; la peau du contour de l'œil semble prendre un coup de jeunesse et paraît plus douce.

15 ml, 59 \$

Offre en vigueur jusqu'au dimanche 26 mai (là où la loi le permet) ou tant qu'il y en aura. Une prime par personne.

Les produits Dior ne sont pas offerts à la Baie, Jardins Dorval.

la **Baie**
J'aime, j'achète!



Primes HBC



TRANSFORMEZ VOS ACHATS DE TOUS LES JOURS EN RÉCOMPENSES.

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.