



Saveurs
Bilan gourmand

Page 7
Daniel Patterson



La fin du
« flipper »

Page 5

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 21 FÉVRIER 2003

La Presse

ART TRANSGÉNÉRIQUE

Quand la génétique devient un outil artistique

L'ADN, élément de base de la matière vivante, a rejoint la palette d'une poignée d'artistes d'avant-garde, aux côtés des pinceaux et des crayons. Bienvenue dans l'ère de l'Art génétiquement modifié !

NICOLAS RITOUX
collaboration spéciale

Il y a deux ans, le Brésilien Eduardo Kac a fait parler de lui dans le monde entier avec Alba, son lapin transgénique de couleur vert phosphorescent. «L'art transgénique est une nouvelle forme créative qui cherche à créer des êtres vivants uniques», déclarait l'artiste à l'époque.

À l'heure où les aliments génétiquement modifiés arrivent dans les épiceries, où les cellules souches ouvrent de nouvelles perspectives et où se dessine le spectre du clonage humain, nombreux sont les artistes qui reflètent leur époque en prenant les manipulations génétiques pour objet d'intérêt. Par exemple, l'exposition *Gene(sis)*, qui parcourt actuellement les États-Unis, permet à des artistes de commenter les effets des biotechnologies sur notre société, à travers des sculptures, des œuvres visuelles ou des performances.

Mais plus rares sont ceux qui prennent directement les manipulations génétiques comme procédé de création, déménageant de l'atelier au laboratoire. C'est le principe de l'art transgénique, un mouvement encore embryonnaire qui pourrait prendre de l'ampleur dans les décennies à venir, à mesure que progresse la science.

Un art qui reste à définir

Selon un article de la revue *Nature*, le mouvement que Kac a baptisé «art transgénique» prend sa source dans «l'art biologique», qui consiste à se servir de la matière vivante comme support de création, et qui remonte aux premiers croisements de fleurs dans les foires agricoles des années 1930. Dans ce mouvement lui-même très audacieux, on trouve le Français Hubert Dupras, qui injectait il y a 20 ans des matières précieuses dans des cocons de larves, ou le Belge Wim Delvoye, qui reproduisait en 2001 le système digestif humain à l'aide de tuyaux et de divers produits, permettant d'obtenir de véritables excréments à la sortie.

Mais ces interventions au niveau reproductif ou chimique ne font que préfigurer ce dont les artistes de

la matière vivante seront capables demain. «L'art transgénique dont parle Eduardo Kac implique de réelles manipulations génétiques. Il se distingue des simples croisements», explique Ernestine Daubner, enseignante en art contemporain et nouvelles technologies à l'Université Concordia. Selon elle, certaines œuvres peuvent utiliser la génétique sans être pour autant de l'art transgénique. Par exemple, l'artiste Natalie Jeremijenko, en exposant des clones d'arbustes cultivés dans divers environnements pour illustrer les possibilités de différences entre clones, n'intervient pas directement sur le code génétique.

Selon M^{me} Dauber, le véritable pionnier de l'art transgénique est en fait Joe Davis (voir autre article en page B3). Ce chercheur associé du MIT a été le premier à modifier directement le codage d'une molécule d'ADN dans un but artistique. Dans son œuvre *Microvenus* en 1986, il s'est servi des quatre «lettres» de «l'alphabet» génétique (les quatre nucléotides appelés adénine, cytosine, guanine et thymine, soit A-C-G-T) pour encoder une icône en forme de Y et l'insérer dans une molécule d'ADN, avant d'intégrer celle-ci à une culture de bactéries *E. coli*. «Le diagramme rappelait un ancien symbole allemand de la féminité, ainsi que la surface extérieure du sexe féminin», explique Joe Davis.

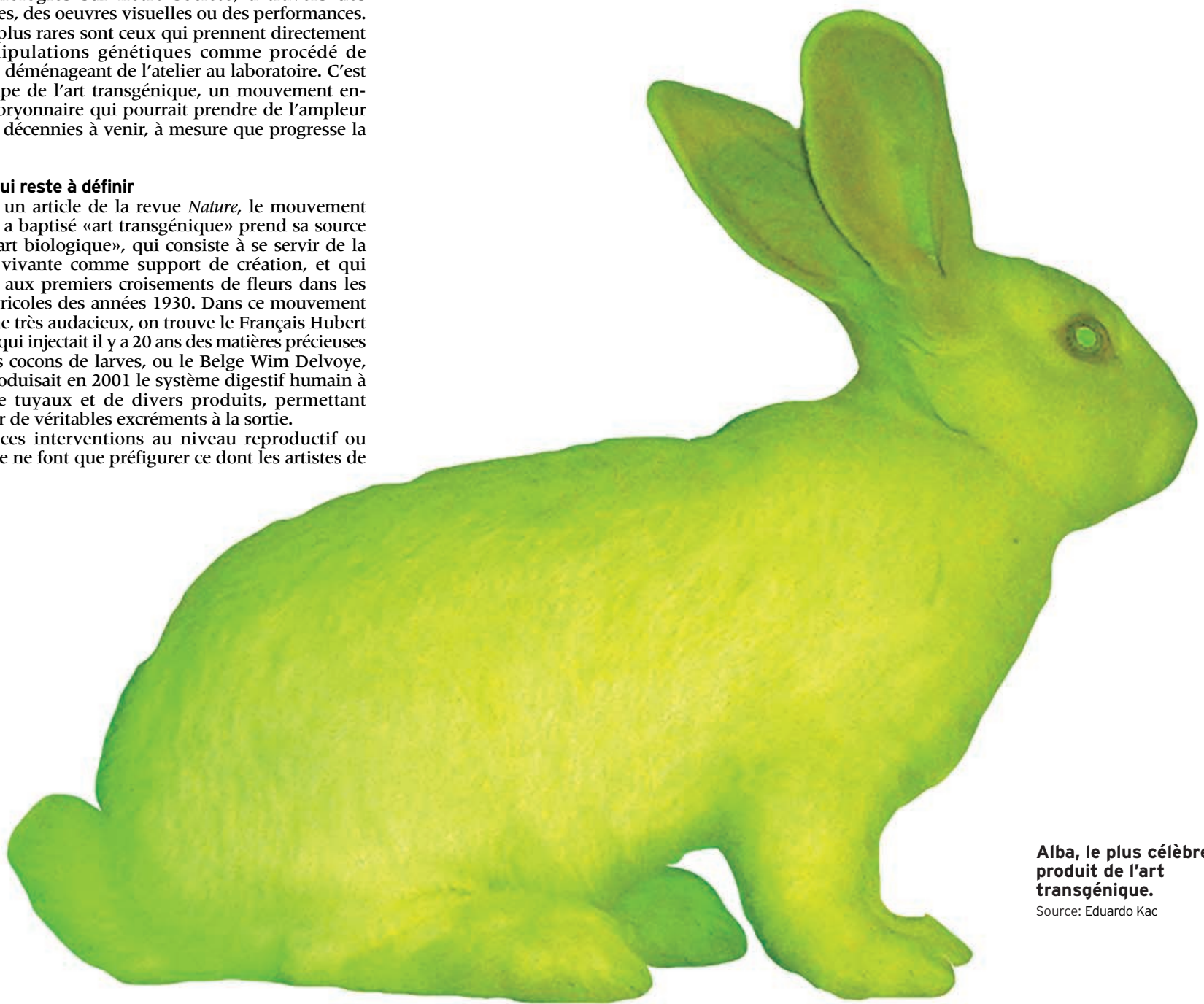
J'aurais voulu être un généticien...

À l'exception de Joe Davis, les artistes qui sont en train de créer ce nouveau mouvement ne maîtrisent pas forcément les techniques complexes de la biologie moléculaire. Certains utilisent des matériaux déjà existants en laboratoire, et les déplacent dans un contexte artistique.

Le lapin d'Eduardo Kac, par exemple, a été créé par une équipe française de l'Institut national de recherche agronomique (INRA), pour étudier l'évolution de cellules embryonnaires après un clonage de lapins, en marquant celles-ci d'une protéine phosphorescente. «Ça a pris deux ans avant que notre administration autorise Eduardo Kac à montrer au public cet animal étrange», raconte Louis-Marie Houdebine de l'INRA. «De notre côté, nous n'aurions pas utilisé ces ressources pour en faire de l'art.»

De son côté, l'Américaine Christine Chalmers photographie des souris transgéniques utilisées par les chercheurs en médecine, comme Obese, une souris rendue obèse génétiquement pour étudier le diabète.

Voir ART en B2
Autre texte en B3



Alba, le plus célèbre produit de l'art transgénique.

Source: Eduardo Kac



FESTIVAL DE LANGOUSTINES

10 délicieuses langoustines grillées

10⁹⁹\$ tous les jours
excepté les jours fériés

RESTAURANTS
CASA GRECQUE
Apportez votre vin
et maintenant votre bière préférée

29 restaurants pour mieux vous servir

Montréal rue Sherbrooke	842-6098	Drummondville	(819) 474-1222
Montréal rue Prince-Arthur	899-5373	Victoriaville	(819) 751-0002
LaSalle	364-0494	Trois-Rivières	(819) 693-2421
Dollard-des-Ormeaux	626-6626	Shawinigan	(819) 539-6233
Chomedey, Laval	663-1031	Québec (Sainte-Foy)	(418) 656-6151
Sainte-Thérèse	979-4619	Québec (Vanier)	(418) 527-1210
Saint-Jérôme	431-7660	Québec (Beauport)	(418) 661-2002
Repentigny	654-4978	Chicoutimi	(418) 549-5499
Boucherville	449-2249	Gatineau	(819) 246-8300
Longueuil	646-2228	Hull	(819) 595-8300
Brossard	443-0323	Aylmer	(819) 685-0600
Saint-Jean-sur-Richelieu	359-4066	Terrebonne	(450) 492-2888
Granby	777-7250	Saint-Eustache	(450) 974-2929
Sherbrooke	(819) 565-5000	Saint-Hyacinthe	(450) 796-3885
		Châteauguay	(450) 699-3838

ART TRANSGÉNIQUE

ART

Suite de la page B1

« Plus de 50 millions de souris sont programmées chaque année pour développer des tumeurs, explique M^{me} Chalmers. J'espère sensibiliser les gens aux expériences d'une industrie qui a jusqu'à maintenant échappé au regard du public. »

Dans *Sunbathers* (2000), les Britanniques Heather Acroyd et Dan Harvey ont développé la « photographie » d'un couple allongé sur l'herbe à partir de son empreinte sur un gazon génétiquement modifié. Ce gazon avait été conçu par des scientifiques pour mieux conserver sa couleur verte.

Dans sa seconde oeuvre transgénique baptisée *Genesis* (2001), Eduardo Kac a mis lui-même les mains à la pâte pour créer son propre « gène artistique ». Lors du festival Ars Electronica à New York, il a projeté en direct l'image d'une bactérie *E. coli* dont l'ADN incluait le codage en nucléotides d'une phrase de l'Ancien Testament, où l'Homme est appelé à dominer les animaux. Les visiteurs pouvaient modifier la structure de la phrase en faisant subir des chocs ultraviolets aux bactéries.

« On peut ainsi refuser le sens de la Création tel qu'il nous a été transmis et le changer comme nous le voulons », explique l'artiste.



Provoquer un débat éthique

Ces déplacements du laboratoire à la galerie d'art ne manquent pas d'intérêt pour le public.

En effet, la motivation majeure est de provoquer des réactions qui n'auraient pas lieu autrement, en amenant au grand jour ce que les chercheurs font dans l'ombre depuis longtemps, aussi bien dans le public que dans le privé.

« Les artistes qui sortent la génétique du laboratoire veulent souligner le fait que c'est un vaste processus qui reste invisible, explique Ruth West, qui donne le premier cours au monde sur l'art transgénique, auprès d'étudiants de l'Université de Californie à Los Angeles. Par exemple, une compagnie américaine (AviGenics) souhaite mettre au point un code de propriété intellectuelle pour l'insérer dans l'ADN de poulets génétiquement modi-



Genesis, de Eduardo Kac. L'image d'une bactérie *E. Coli* dont l'ADN incluait le codage en nucléotides d'une phrase de l'Ancien Testament, où l'Homme est appelé à dominer les animaux.

fiés. C'est le genre de choses dont on n'entend pas assez parler. »

« L'art transgénique peut paraître marginal, mais il reflète les enjeux les plus actuels, poursuit-elle. Si les artistes ne s'intéressaient pas à la génétique, nous n'aurions pas le niveau de dialogue que l'on a aujourd'hui au sujet des manipulations génétiques. L'art transgénique confronte les scientifiques et la société, il invite tout le monde à débattre au sujet des modifications génétiques, sans se poser radicalement pour ou contre. Rien n'est blanc ou noir dans ces questions, il n'y a que des niveaux de gris. »

L'importance des arts médiatiques

Ruth West croit aussi que cette discipline va devenir très importante. « Les arts médiatiques sont importants aujourd'hui parce qu'ils permettent aux artistes de porter un regard critique sur le travail des médias. La même chose va se produire avec les biotechnologies. »

« La question des conséquences à long terme n'est jamais abordée dans le discours des scientifiques, opine Nicolas Reeves, professeur en arts médiatiques à l'UQAM. Quand on modifie la structure d'un organisme vivant, on ne connaît jamais toutes les conséquences à long terme. Si des lapins comme ceux de Kac se reproduisent, des comportements imprévisibles peuvent s'actualiser dans leurs gènes. L'équili-

bre naturel est-il assez robuste pour résister à l'introduction d'es pièces auxquelles aucun être vivant n'a jamais été confronté ? »

Pas pour les artistes

Certains pensent que si ces questions sont importantes, ce n'est pas aux artistes de les poser en ces termes. Jeremy Rifkin, essayiste et président de la Foundation on Economic Trends à Washington, critiquait ce mois-ci Eduardo Kac dans un article du *Guardian* : « En se cachant sous une forme artistique, les biotechnologies créent l'illusion qu'il s'agit d'une sorte de nouvelle genèse. En réalité, elles nous rapprochent davantage du *Meilleur des mondes* d'Aldous Huxley. »

Quoi qu'il en soit, les capacités techniques des artistes transgéniques sont encore très limitées. Ils seraient incapables de fabriquer un gène de toutes pièces, ni de reconfigurer ses instructions. « Il est possible d'ajouter de l'ADN dans le génome d'un être vivant comme la bactérie *E. coli*, car celui-ci tolère un certain parasitage (« *junk DNA* »), mais c'est autre chose que de reprogrammer un organisme comme un ordinateur, rappelle Jacques Drouin, expert en biologie moléculaire à l'Institut de recherches cliniques de Montréal. Bien que conceptuellement imaginable, la reprogrammation génétique n'est encore que fiction. »



Le Brésilien Eduardo Kac.

Photo : source Eduardo Kac

La plus JAZZÉE



EN SEMAINE

18h

Escale jazz
avec André Vigeant
Réalisation : Anne Dubois

SAMEDI

20h

Silence... on jazz!
Une émission d'André Rhéaume

100.7 FM
Chaîne culturelle
Radio-Canada

3119 45A

www.radio-canada.ca/radio

Promotion



Je mange ce que je veux. Et puis après?

Peut-être êtes-vous un "surnourri" ou un "subcarencé"? Un quoi?

N'oublions pas que la diversité de notre alimentation est la source de notre santé physique et psychique.

Varié son alimentation, manger un peu de tout en quantité raisonnable, respecter la règle simple de la diversité et de la qualité, protège notre capital santé, un bien inestimable. Mangez ce que vous voulez et puis après variez, variez, variez. Diversifiez! C'est à la fois bon et agréable.

Ayons le goût de la pluralité, de la variété, nous les omnivores. Notre équilibre et notre santé se construisent grâce à une alimentation variée, marquée par la pluralité des sources de nutriments dont notre organisme a besoin pour bien fonctionner.

Dans cette diversité, Phytobec, qui se mesure par sa conception des "grands nombres" peut vous aider.

- Phytobec : un bouclier contre les carences nutritionnelles, chaque capsule étant un univers de nutriments et étant marquée par une collection d'ingrédients de source naturelle.
- Phytobec : un entretien par la diversité, par la pluralité.
- Phytobec : la marque du pluriel avec ses centaines d'oligo-éléments par capsule.

EN SUPER SPÉCIAL chez **UNIPRIX**

3117562

Résultats

Loto Québec		GAGNANTS		LOTS	
649	Tirage du 2003-02-19	6/6	0	5 000 000,00 \$	
		5/6+	8	71 701,10 \$	
		5/6	239	1 920,00 \$	
03 24 27 29 32 45		4/6	13 497	65,10 \$	
		3/6	249 153	10,00 \$	
Complémentaire: (06)		Ventes totales:		14 034 650 \$	
		Prochain gros lot (appr.):		10 000 000 \$	

Québec 49		GAGNANTS		LOTS	
49	Tirage du 2003-02-19	6/6	0	1 000 000,00 \$	
		5/6+	1	50 000,00 \$	
		5/6	10	500,00 \$	
06 11 38 40 47 49		4/6	1 013	50,00 \$	
		3/6	20 569	5,00 \$	
Complémentaire: (25)		Ventes totales:		678 821,50 \$	

Loto 649 + Québec 49		GAGNANTS		LOTS			
649 + 49	Tirage du 2003-02-19	09	20	22	40	79	632,91 \$
		11	18	23	42	82	304,88 \$
		19	27	30	35	63	396,83 \$

Quintissime		Extra		Extra	
784	Tirage du 2003-02-20	5405	Tirage du 2003-02-20	849048	Tirage du 2003-02-19
				NUMÉRO: 810963	

Panco		Panco Special	
05 10 14 15 20 30 32 33 35 38	Tirage du 2003-02-20	44 48 49 50 53 54 55 57 60 69	Tirage du 2003-02-20

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

Si vous avez un problème de jeu... **MISE SUR TOI** 1 866 SOS-JEU

ART TRANSGÉNIQUE

Joe Davis: artiste ou scientifique?

NICOLAS RITOUX
collaboration spéciale

LA BACTÉRIE *E.coli* aime-t-elle le jazz?

Demander une entrevue avec Joe Davis, c'est comme se préparer pour le marathon des journalistes. Ce chercheur du MIT, que plusieurs observateurs désignent comme le pionnier de l'art transgénique, est tout simplement intarissable. On reconnaît en lui le scientifique: décrivant ses expérimentations dans les moindres détails, il ne laisse rien au hasard.

Quelques jours plus tard arrive un courriel au ton joyeux. « J'ai enfin réussi à utiliser l'ADN comme révélateur photographique! Je pense que je suis le premier à le faire. »

Réalisée avec des atomes d'argent et d'or liés à un substrat d'ADN, l'image d'un millimètre qu'il a numérisée — et baptisée *DNAgraphy* — représente une femme nue. La pose rappelle le célèbre tableau *L'Origine du monde* de Gustave Courbet. « Non, c'est une de mes propres photographies de modèles nus », répond-il. C'est dans ces moments-là que l'on voit l'artiste ressurgir.

À 51 ans, Joe Davis a mené toute sa carrière sur sa double identité de scientifique et d'artiste. Déjà, dans sa première oeuvre transgénique en 1986, baptisée *Microvenus*, alors qu'il encodait des symboles du sexe féminin dans de l'ADN de bactérie *E.coli*, il se soucie plus du message que de la technique. « L'efficacité de *Microvenus* ne réside pas dans l'impact visuel », explique-t-il. « C'est la résonance politique qui m'intéresse. C'est une réponse à un acte de censure de la part de la NASA. »

Des extraterrestres aux grenouilles

En effet, Joe Davis regrette que les messages que l'organisation accole à ses sondes telles que Pioneer, au cas où une population inconnue les intercepterait, ne décrivent jamais les parties génitales de l'homme et de la femme. « Quand la NASA s'adresse à une intelligence extraterrestre, elle décrit des formules scientifiques complexes, mais n'explique l'humanité

que par une image naïve du genre Ken et Barbie. Cette communication-là s'adresse plutôt aux humains. »

La solution: embarquer sur les sondes une capsule de *Microvenus*. Les bactéries *E.coli*, que Joe Davis utilise, ont déjà été testées par la NASA pour leur grande capacité de survie dans l'environnement spatial. Un médium peu onéreux, pour une grande cause!

Microvenus n'est pas la première leçon sur la reproduction humaine que Joe Davis donne aux extraterrestres. Avant la génétique, c'est par les ondes radio qu'il a essayé de leur parler. Au début des années 1980, il a utilisé un radar du MIT pour envoyer des signaux à différents systèmes solaires; une expérience nommée *Poetical Vaginal*. Son message: l'enregistrement de contractions vaginales de danseuses des Ballets de Boston. Au bout de 20 minutes, l'US Air Force l'a sommé de cesser l'expérience. L'histoire ne dit pas comment Joe Davis a réalisé ses prises de son!

Joe Davis s'intéresse à « l'art biologique » en général, pas seulement la génétique. Ainsi, son « audiomicroscope » permet au public d'entendre des cellules vivantes qui ont chacune leur propre signature acoustique.

Au festival Ars Electronica 2000, il s'est servi de cet engin pour faire entendre au public la façon dont la bactérie *E.coli* réagissait à la musique jazz. Puis à Lisbonne à l'été 2002, il a utilisé ce système pour donner à des microbes la puissance sonore d'un thon de 300 livres. « Les visiteurs étaient placés dans un poste de pêche tout équipé, et pouvaient faire subir des mouvements aux microbes grâce à des micro-hameçons », dit-il avec satisfaction.

L'Ornithoptère est le dernier en date de ses projets non transgéniques. À l'aide d'un avion-planeur réduit, d'une alimentation portative et d'une hélice, il donne des impulsions électriques à deux cuisses de grenouilles pour qu'elles pédalent et fassent voler l'appareil. « Les festivals sont réticents à montrer ce projet qui commence par une euthanasie et une dissection des grenouilles. Mais c'est justement destiné à provoquer une interrogation sur le traitement des animaux. »



Joe Davis, pionnier de l'art transgénique.

Le débat sur la vivisection serait-il son nouveau cheval de bataille? C'est plus complexe que cela. « L'agence gouvernementale DARPA fait des expériences sur les grenouilles pour développer des armes silencieuses, soit pour traiter des humains de façon inhumaine. S'il existe des protocoles pour déséquer humainement les grenouilles, il en faut aussi pour le traitement des humains. »

La génétique tentera-t-elle le diable?

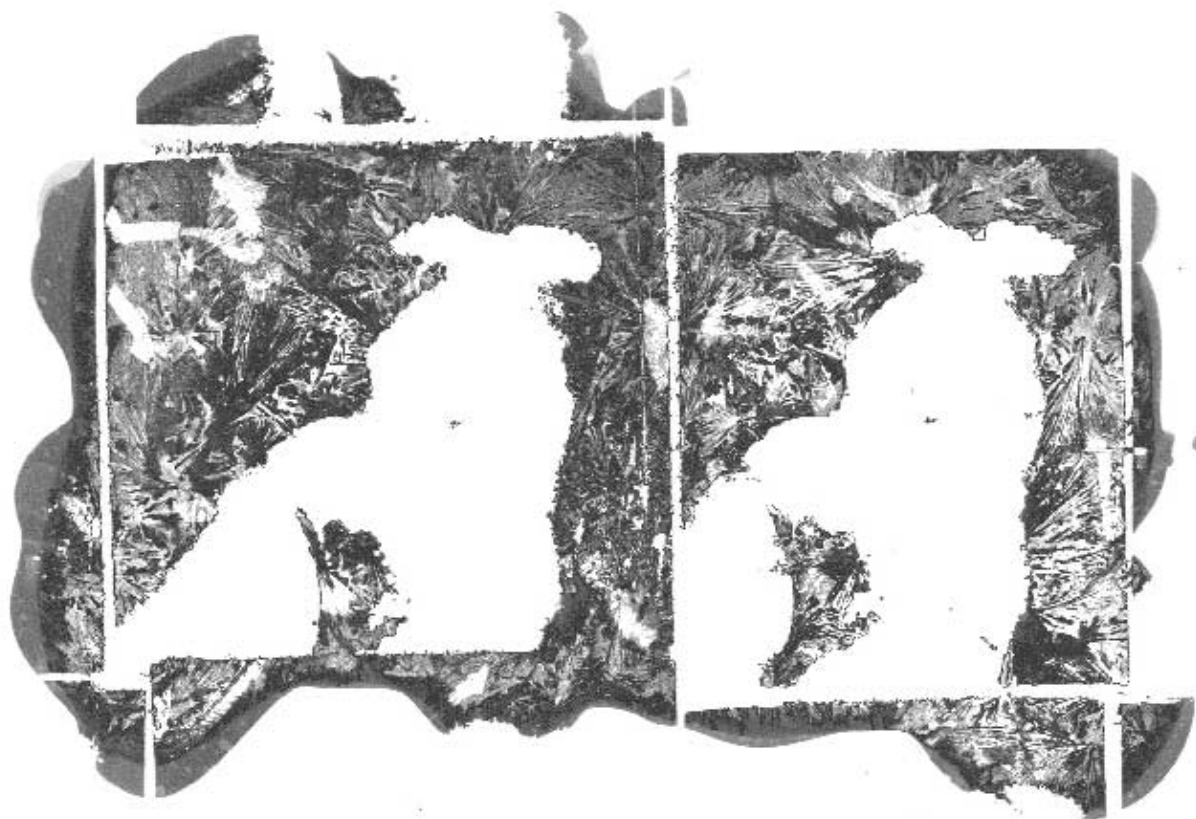
Son prochain projet transgénique, en collaboration avec l'artiste norvégien Kjersti Andvig, consiste à « créer des pommes génétiquement modifiées, qui, nous l'espérons, pourront servir à tenter le dDiabole. » La technique impliquera des plasmides qui modifient la structure des gènes, ainsi que du bombardement de particules. « Bien sûr, vous comprenez que si le diable s'empare d'une de ces pommes, nous devons nous attendre au retour d'un certain jardin... », ajoute-t-il, pince-sans-rire.

C'est que Joe Davis n'a jamais été un saint. Autrefois, il fut renvoyé de trois écoles pour avoir écrit sur l'athéisme, refusé une coupe de cheveux, fabriqué un alambic (qui a explosé), promis de la marijuana aux étudiants s'ils l'élaient, et participé à un journal contre la guerre. Amené chez un psychiatre, celui-ci lui conseilla « d'appliquer ses habilités artistiques à une carrière scientifique ». Il ne croyait pas si bien dire.

Après un baccalauréat en création artistique et des débuts en tant que sculpteur, il s'est présenté sans invitation au MIT en 1982. La secrétaire appela la police pour l'expulser. Quarante-cinq minutes plus tard, il avait son premier emploi de chargé de cours. Depuis 1992, il se cache dans le laboratoire d'Alexander Rich, un chercheur connu pour avoir découvert le gène des gaudes.

Malgré cette carrière peu conventionnelle à jongler entre art et science, Joe Davis sait où il se trouve. « On voit dans les expositions d'art génétique toutes sortes de disciplines et de motivations, mais l'art reste fondamentalement séparé de la démarche scientifique. »

« L'art transgénique exprime l'idée poétique que toute la connaissance du monde pourrait se réunir en un seul grand ensemble d'archives de la nature, comme dans l'histoire de Borges où un empereur chinois crée une carte du monde qui coïnciderait exactement avec le monde réel. »



DNAgraphy: clin d'oeil à *L'Origine du monde*, de Gustave Courbet. Quand l'ADN est utilisé comme révélateur photographique.

ESPACE

De la neige sur la planète Mars

Agence France-Presse

WASHINGTON — Les ravins et rigoles visibles à la surface de Mars pourraient avoir été creusés non par la résurgence d'eau souterraine, mais par la fonte de plaques de neige à la surface de la planète rouge, selon les conclusions d'un chercheur américain présentées mercredi.

« Il semble qu'il y ait pas mal de neige sur Mars. Les rigoles récentes de Mars ont été causées par la fonte d'importantes plaques neigeuses », a affirmé Philip Christensen, professeur de géologie planétaire

à l'Université de l'État de l'Arizona, lors d'une conférence de presse au siège de la Nasa, à Washington.

En juin 2000, la sonde Mars Global Surveyor (MGS), sur orbite autour de Mars, avait pris de remarquables photos de ravins à la surface de la planète rouge. Les chercheurs avaient alors expliqué qu'ils avaient pu avoir été creusés par des coulées de boue provenant de sources d'eaux souterraines.

« Le problème, c'est que l'eau liquide sortant du sol gèlerait ou s'évaporerait très rapidement, ce qui rend la formation

de ces rigoles difficile à expliquer », a estimé Philip Christensen, qui dirige l'équipe de chercheurs de l'instrument d'imagerie thermique Themis équipant une autre sonde de la NASA, Mars Odyssey.

En combinant les images des sondes MGS et de Mars Odyssey, il a développé une nouvelle théorie selon laquelle certains dépôts géologiques à lente évaporation observables à la surface de Mars, à des latitudes moyennes, sont en réalité des plaques de neige recouvertes d'une fine couche de poussière.

Ce sont des « vestiges de ce qui était autrefois une très vaste couche de neige couvrant les latitudes moyennes de Mars », a affirmé le chercheur.

« La neige couvrait le paysage. Au fur et à mesure que le climat s'est réchauffé, la neige a fondu. L'eau a ruisselé à travers la neige et creusé les rigoles », a poursuivi Philip Christensen.

Nature publie le détail de ces travaux.

PORTRAIT DE FAMILLES

Saddam Hussein a beau être considéré comme un potentat tyrannique, il a une famille qui l'aime et le chérit. À l'autre bout de la planète, W. Bush a beau être considéré comme un fou enragé, il a lui aussi une petite famille qui l'aime et le chérit.

Homme de famille, Jean-René a préparé une petite session de diapositives de la famille Hussein et présente le portrait des deux membres les plus intelligents de la famille Bush, Barney et Spot Bush, les seuls résidents de la Maison-Blanche à manger du Purina Dog Chow sans s'étouffer.



Stéphane Laporte inc.
zone 3

La Presse
cyberpresse.ca

INFOMAN
vendredi 19h30

Ici
Radio-Canada

www.radio-canada.ca/infoman

France Castel
À VIENS VOIR LES COMÉDIENS
CE SOIR 21h
Rappel: Dimanche 17h

artv

SOLDE
de 15% à 40%

Manufacturier de mobilier de salon
SECTIONNELS • CAUSEUSES • FAUTEUILS • CANAPÉ-LITS ET PLUS!

GIGI EN CUIR
RÉG. S2150
SPÉCIAL
\$1269

CASODI
CANAPÉ • SOFA • DIVANO

5330 Royalmount, Montréal 514.739.4185
1824 Le Corbusier, Laval 450.973.6661 www.casodi.com

Un homme et son PC

Le case modding ou l'art de personnaliser son ordi

MARIE-JULIE GAGNON
collaboration spéciale

AU DÉBUT des temps, il y a avait l'homme et sa monture. Puis, la monture s'est transformée en voiture. Moins fidèle, on a dû lui changer quelques pièces de temps en temps. C'est ainsi que les érudits du boulon ont développé un langage compris d'eux seuls. L'évolution étant ce qu'elle est, l'avènement des bits et des pixels a eu tôt fait de détourner l'intérêt d'une partie des accros du capot vers la chose informatique, donnant ainsi naissance à une nouvelle race: l'*homo ordinor*.

La boutique CIPC-info, dans le quartier Rosemont, regorge de spécimens du genre. Ici, on cause CPU et processeur comme d'autres parlent de météo... ou de voitures. Le non-initié n'y comprend peut-être pas grand-chose, mais une chose saute aux yeux: la passion qui anime clients et employés.

C'est que la spécialité de CIPC-info est des plus particulières. En plus de vendre « la Cadillac » des ordinateurs, comme l'affirme Marc-André Quessy, acheteur et responsable du marketing, la boutique s'est lancée il y a quelques mois dans une véritable petite révolution informatique: le *case modding*.

« Le *case modding*, c'est l'art de personnaliser son PC tant du côté esthétique que de la performance, explique M. Quessy. C'est *crinquer* la machine. Ça a commencé quand on s'est mis à poser des *fans* dans les ordinateurs, mais maintenant il y a le *look* en plus de la performance. C'est la même chose qu'on fait avec les *chars* japonais, le *hot roding*. »

Pour les adeptes de cette nouvelle « religion informatique » — fans de techno extrême ou *cracks* de jeux vidéo — la « carrosserie » de la machine est un élément qu'on ne néglige plus. Ainsi, on peut ajouter des néons à sa tour, une fenêtre qui permettra de voir l'intérieur, des pompes à eau d'aquarium... Il est même possible



Photo ARMAND TROTTIER, La Presse ©

Marc-André Quessy : « Le *case modding*, c'est l'art de *crinquer* la machine. Maintenant, il y a le *look* en plus de la performance... »

d'installer un système de refroidissement au fréon, comme dans les réfrigérateurs ! Bien entendu, il faut aussi penser à se procurer un boîtier d'une autre couleur que le beige...

Si l'idée d'avoir un refroidisseur au fréon peut paraître farfelue, elle a toutefois son utilité, comme les autres systèmes de refroidissement. Car plus un ordinateur est performant, plus il risque de surchauffer.

« Le refroidissement au fréon, c'est pour les *capotés* extrêmes, explique M. Quessy. C'est ce qu'il y a de plus performant en terme de refroidissement. »

Sous le capot

Marc-André Quessy a lui-même été longtemps un « gars de chars ». Il se destinait à une carrière de concessionnaire comme son père et son grand-père quand a eu lieu le grand déclin de l'informatique. En 1998, il décide de troquer les moteurs contre les puces. Chez CIPC-info depuis près d'un an, il se consacre surtout au *case modding*, spécialité que la compagnie est la seule

au Québec à avoir développée pour le moment.

Pour lui, la comparaison entre les voitures et les ordinateurs va de soi. « Si tu *tripes* jeux vidéo et que tu veux faire ton *show* dans les LAN parties (Local Area Network, des rassemblements de joueurs au cours desquels on peut jouer en réseau pendant plusieurs heures), le *case modding* est parfait. C'est du pétage de bretelles ! C'est comme les Honda Civic avec les gros ailerons. Si tu vas au Harvey's du boulevard Labelle à Laval, tu vas voir le gars avec sa *poupoune* qui a le moins de linge possible. Pendant 20 minutes, lui et d'autres *tripeux* tentent de savoir qui a le meilleur système de son... C'est la même chose dans les LAN parties. Tout le monde montre sa machine. »

Ces « machines » peuvent prendre plusieurs formes. Des sites Web comme *CaseMod.com* et *Voyeur-Mod.com* démontrent que l'imagination des adeptes n'a pas de limite. Marc-André Quessy se souvient même avoir vu un ordinateur auquel on avait intégré une

machine à café. « Pour convertir de la caféine en code », lance-t-il.

Lors de ses expérimentations, il y a quelques années, M. Quessy s'est procuré le premier processeur Athlon 500. « Mais j'avais des problèmes de chaleur, dit-il. Il fallait trouver une façon de refroidir mon CPU. La meilleure façon que j'ai trouvée a été d'aller chercher de l'air à l'extérieur. J'ai percé quatre trous et posé quatre ventilateurs qui poussaient de l'air. Ça faisait un bruit d'enfer. »

Depuis, les choses ont bien changé. Son équipe adapte aujourd'hui les ordinateurs selon les exigences et les budgets des clients. Lors du passage de *La Presse* au magasin, Pascal Guillaumé, technicien en chef, s'affairait à mettre la touche finale à un ordinateur évalué à... 17 000 \$. « C'est l'extrême limite pour le consommateur, dit Marc-André Quessy. C'est la machine la plus coûteuse sur le marché, qui va le plus vite au Canada, selon la disponibilité des pièces. »

De vrais maniaques

Sans posséder d'ordinateur valant dans les cinq chiffres, Philippe Carignan, consultant en informatique depuis une douzaine d'années, fait partie des vrais maniaques de *case modding*. Son boîtier argenté a une fenêtre qui laisse entrevoir un néon UV avec un fil fluorescent (*glow-in-the-dark*). Il a fait ajouter un système de refroidissement à l'eau pour son processeur et un écran LCD qui lui donne plusieurs informations comme la température, la vitesse du processeur, l'espace libre sur son disque dur, l'arrivée de nouveaux courriels... « Il y en a qui vont modifier leur auto, moi, au lieu de *triper* sur les autos, je *tripe* sur les ordinateurs, dit-il. Il faut que ce soit beau. C'est un prétexte pour être un peu *show off* aussi. Quand tu vois tes amis, t'as toujours un nouveau *coffin* à leur montrer. »

« C'est sûr que l'intérieur est important, ajoute-t-il, mais si tu peux

l'embellir aussi. Tu ne le vois pas, qu'un ordinateur est puissant. Avec le *case modding*, tu peux mieux te l'imaginer. »

Il a sauté à pieds joints dans l'aventure, il y a environ un an, après avoir découvert des sites Web présentant des ordinateurs modifiés. « J'ai même déjà vu un gars qui s'était fabriqué un boîtier avec des Lego », se souvient-il.

À l'époque, il était extrêmement difficile d'obtenir les pièces désirées. Il devait les commander sur Internet à ses risques et périls. Depuis que CIPC-info s'est lancé dans la vente de ces pièces, il est l'un de leurs plus fidèles clients.

« Philippe, c'est l'extrême, dit Marc-André Quessy. Les gars comme lui représentent environ 10 % de ma clientèle. Ces gens-là se foutent du prix à payer, il faut que ça *torche*. Cinquante pour cent de ma clientèle sont des *gamers* (pros du jeu vidéo). Un autre 25 à 30 % sont des gens qui ne veulent simplement plus avoir à se casser la tête avec leur machine. »

La majorité des pièces proviennent d'Asie, surtout de Taiwan. Comme le phénomène gagne en popularité un peu partout dans le monde, le commun des mortels aura-t-il bientôt accès à ces ordinateurs améliorés ?

« On est dans une révolution au niveau du *hardware*, observe Marc-André Quessy. Tous les PC sont en train de rapetisser. Le boîtier étant plus petit, ça va être plus facile de faire des modifications esthétiques. Pour que ça paraisse sur une grosse tour, il faut que tu en fasses beaucoup. »

À titre d'exemple, il montre une photo de son nouveau bébé, acheté sur le Web. « C'est de la grosseur d'un grille-pain, s'exclame-t-il. Dans deux ans, les grosses tours, ça va être une rareté. »

« Maintenant, tu regardes les boîtiers les plus *cheap* à 50 \$ et ils sont pas mal beaux, remarque Philippe Carignan. Éventuellement, les gens vont se mettre à en acheter parce qu'ils auront le choix. »

DU CARACTÈRE!

Tous les dimanches dans **La Presse**

LECTURE

PUBLIREPORTAGE

Employeurs recherchés par plus de 40 000 candidats qualifiés !

À votre agenda ! Le Salon Emploi-Formation de Montréal est de retour au Palais des Congrès les 26 et 27 mars prochains, et fête sa 20^e édition !

Depuis 10 ans, 150 000 postes ont été comblés par son intermédiaire, et 700 000 personnes l'ont visité. Ses 100 000 pi² de plancher accueillent chaque printemps et chaque automne environ 300 exposants. Et sa popularité ne cesse de croître ! L'histoire de cœur de son président et fondateur, Dennis Blackburn, est ainsi devenue une histoire de chiffres... pour le plus grand avantage des participants et de ceux qui y voient la solution à leurs préoccupations professionnelles.

Une aubaine pour les employeurs comme pour les candidats à l'emploi !
Au printemps, le Salon Emploi-Formation représente une aubaine pour les innombrables jeunes

diplômés, qui peuvent y rencontrer un vaste éventail d'employeurs dans un contexte où la sollicitation d'emploi est souhaitée.

En fait, les employeurs s'y bousculent ! L'emploi et la diversité du Salon Emploi-Formation, contribuent efficacement à pallier les problèmes de relève dans plusieurs secteurs d'activité. Beaucoup d'entreprises sont à la recherche de travailleurs qui se font rares. Une tendance que l'on doit aux nombreux départs à la retraite ou à la création de nouveaux postes.

Une solution agréable et rentable
Ce rendez-vous bisannuel se présente comme une solution agréable et rentable qui simplifie grandement la démarche de recrutement des employeurs. Les secteurs de l'administration, de l'éducation, de la construction,

de l'informatique, des finances, du marketing, du transport, de la santé, du commerce de détail, de la restauration, des assurances, de la sécurité, de l'armée et de la fonction publique misent sur leur présence au Salon pour satisfaire leurs besoins en main-d'œuvre. Pour un nombre impressionnant d'employeurs prospères (Bureau en Gros, Reitmans, Cognicase, Financière Banque Royale, Banque Nationale, Bell, Voxdata, Adecco, etc.) et de prestigieux organismes (le Conseil du Trésor, les gouvernements du Québec et du Canada, la Ville de Montréal, etc.), cet événement représente un atout majeur dans leurs stratégies pour attirer les meilleurs candidats. En effet, le Salon permet une rencontre immédiate, une entrevue spontanée, dans des conditions idéales. Les entreprises ont ainsi l'occasion de faire connaître à leur tour leurs attentes, leurs besoins, et tout ce qu'elles ont à offrir.

Mais les visées du Salon Emploi-Formation ne s'arrêtent pas là
S'il représente aujourd'hui la plus importante foire du genre au Canada, c'est qu'il touche à la fois les demandeurs d'emploi par le pont qu'il crée entre les entreprises, les spécialistes des ressources humaines et les candidats qualifiés, et qu'il s'adresse à tous ceux en mal d'orientation ou de réorientation professionnelle, par le biais de la formation continue.

Les employeurs d'aujourd'hui cherchent une main-d'œuvre toujours plus spécialisée et qualifiée. Le Pavillon de l'Éducation, fournit toute l'information nécessaire sur les différents enseignements professionnels. On y présente les secteurs pour lesquels il y a une pénurie de main-d'œuvre et les domaines prometteurs de la formation professionnelle et technique. Un service de placement dynamique et efficace prolonge souvent ces programmes à court terme. On y retrouve des organismes prestigieux tels que

le collège Herzing, le collège April-Fortier, l'Université de Montréal, et beaucoup d'autres.

Un tremplin vers l'avenir !
Avec toute l'énergie de sa 20^e édition, le Salon Emploi-Formation ne dément pas sa réputation d'innovation.

On y redécouvre des domaines professionnels tels que l'hôtellerie et la mode, qui ouvriront leurs portes grand et offriront des emplois revalorisés, associés à d'excellents salaires.

Les centres d'appels forment un nouveau Pavillon, afin de répondre aux besoins d'un secteur en pleine expansion : le contact avec la clientèle.

Le domaine des arts, avec entre autres, l'École du Show-Business et le Collège Salette, redonne de la couleur à bien des vieux rêves en leur offrant une place dans le très réel marché du travail.

La gamme des emplois proposés s'est élargie, allant des postes de cadres à la main-d'œuvre sans qualification particulière, en passant par les techniciens et les spécialistes de tous les secteurs professionnels.

En plus d'être distribué au Salon, le périodique *La Tête* de l'Emploi sortira en kiosque deux semaines avant l'événement et apportera un soutien précieux à la préparation du Salon proprement dit, tant aux futurs visiteurs qu'aux exposants.

Dernier appel ! Afin de faire de cette 20^e édition un succès inoubliable, le Salon Emploi-Formation est prêt à élargir même l'espace ! Voulez-vous être exposant, afficher vos offres d'emploi au Babillard du Salon ou obtenir de l'information sur toute autre façon de participer ?

Appelez dès aujourd'hui au (514) 276-3380, poste 225 !
www.emploiformation.com

Des failles dans un protocole de sécurité d'Internet

Associated Press

LAUSANNE — Le protocole de sécurisation le plus courant des transactions sur Internet, le SSL (*Secure Sockets Layer*), que l'on peut activer sur pratiquement tous les programmes de navigation, a été « cassé » par des chercheurs de l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL). Ils ont en effet démontré qu'il est possible de reconnaître en moins d'une heure le mot de passe utilisé par un internaute pour se connecter à un service en ligne, par exemple un service commercial ou une banque.

« Nous sommes les premiers à avoir découvert cette faiblesse du SSL », a précisé hier dans un communiqué le Pr Serge Vaudénay, directeur du Laboratoire de sécurité et de cryptographie (Lasec) de l'EPFL, qui a travaillé avec un étudiant, Martin Vuagnoux, et un responsable de la cryptographie dans une grande banque, Alain Hiltgen.

Le protocole SSL était réputé inviolable. Or, les chercheurs ont imaginé une attaque qui fonctionne lorsque l'algorithme de chiffrement utilisé est du type CBC (*cipher block chaining*), un mode de chiffrement parmi

d'autres, et que le pirate se trouve non loin du serveur pris pour cible.

Le programme mis au point a permis d'intercepter le mot de passe d'une personne utilisant un programme doté du SSL. Puis les chercheurs se sont connectés au serveur en se faisant passer pour l'utilisateur original. Ils auraient donc pu lire son courrier électronique ou effectuer des transactions financières.

« Évidemment, a souligné le Pr Vaudénay, nous avons transmis le résultat de nos travaux aux programmeurs mettant à jour le SSL. » Désormais, la nouvelle version d'OpenSSL (0.9.7a) apporte une protection contre l'attaque imaginée par les informaticiens suisses.

Le programme SSL est transparent pour l'utilisateur, qui l'emploie donc sans le voir. Un serveur sécurisé par SSL possède une adresse commençant par « https ». Le programme de sécurisation, pour l'essentiel, permet de faire communiquer les logiciels de l'utilisateur et du serveur et de convenir entre eux d'un mode de cryptage.

Article du Lasec :
<http://lasecwww.epfl.ch/memoissl.shtml>

Le SALON de la

MOTO

de MONTRÉAL 2003

- Découvrez les nouveaux modèles des grands manufacturiers: motos, vêtements et accessoires.
- Rencontrez les principaux exposants et experts du monde de la moto au Québec.
- Admirez une collection de motos customs personnalisées et de motos antiques.
- Assistez aux défilés de mode «Saison 2003».
- Mesurez vos connaissances et participez aux quiz sur l'histoire et la sécurité moto.
- Relaxez à la terrasse de la Fédération motocycliste du Québec.
- Contribuez à notre clinique de sang à la mémoire de Yves-Martin Proulx.

Horaires cliniques de sang:
Samedi et Dimanche de 10h à 16h.

J F M A M J J A S O N D

Turbopress Inc.
MMIC

Capitalisez sur vos intérêts personnels.
21-22-23 février 2003
Palais des Congrès de Montréal

Heures d'ouverture:
Vendredi de 12h (midi) à 22 h.
Samedi de 10h à 22 h.
Dimanche de 10h à 17h.

Admission générale: \$9.00 (taxes incluses)

Une présentation média de TVR et de KOI 96.9 FM

Méto Place d'Armes www.salonmotomontreal.com

PLAISIRS

Les machines à boules en voie de disparition

JEAN-SIMON GAGNÉ
Le Soleil

SOIXANTE-DIX ans après son apparition, la « machine à boules » se meurt. Quasiment introuvable dans les lieux publics, elle ne survit que dans les sous-sols de quelques nostalgiques. Triste épilogue pour une invention qui a fait « flipper » le XX^e siècle.

À Québec, la machine à boules appartient aux espèces en voie d'extinction. Les vidéopokers et les jeux vidéo occupent les arcades, les bars, les salles de loisirs et même les salons de particuliers. Tous? Non. Une poignée d'irréductibles résiste encore et toujours aux envahisseurs. Loin des feux de la rampe, presque clandestinement, des collectionneurs organisent la résistance. Ensemble, ils rêvent du jour où la petite bille d'argent repartira à la conquête du monde...

Louis Drouin appartient à ce dernier carré des défenseurs du « billard électronique », comme le disent les puristes de la langue française. Une demi-douzaine de machines encombre le sous-sol de sa maison du Lac-Saint-Charles, comme un défi à l'ère du temps. Avec son copain Daniel Saillant et d'autres mordus de la région, il veut même créer une association. Les deux compères ne craignent pas que le Ciel leur tombe sur la tête, mais ils s'indignent que des collectionneurs américains soient en train d'acheter les plus belles machines du pays. Pour comprendre la passion de Daniel Saillant et de Louis Drouin, un rappel historique s'impose. 1933.

Aux États-Unis, la Grande Dépression économique n'en finit pas. Dans le centre du pays, une sécheresse terrible va bientôt ruiner un grand nombre de petits fermiers. Dans les villes, on a fini par s'habituer aux longues files d'attente devant les soupes populaires. Partout, les gens qui ont conservé un travail s'accrochent. En tout cas, ils n'ont guère d'argent à dépenser durant leurs rares temps libres. 1933. Dans les tripots et dans les espaces publics, d'étranges machines viennent de faire leur apparition. Pour quelques sous, les passants désargentés peuvent essayer de loger une petite boule dans une série de cases rapportant des points.

Les snobs rappellent que ces engins ne constituent qu'une version améliorée de la bagatelle, un jeu français inventé au XVIII^e siècle. Mais qui s'en soucie? Pour l'homme de la rue, voilà enfin un loisir bon marché. Certains endroits offrent même des prix en argent pour récompenser les joueurs les plus habiles. Que demander de plus?

La préhistoire

La machine à boules n'en est encore qu'à sa préhistoire, mais bien peu de gens s'en doutent encore. Au cours des années suivantes, elle se métamorphosera à une vitesse stupéfiante.

Dès 1934, après avoir constaté que les joueurs la soulevaient dans tous les sens pour diriger la bille au bon endroit, on imagine le mécanisme du « tilt ». À la même époque, on commence à lui ajouter des pattes, alors qu'on la déposait jusque-là sur une table ou sur un comptoir. Mais il faut attendre janvier 1948 — il y a précisément 55 ans — pour qu'une invention capitale lui assure son succès plané-

taire : le flipper. En quelques mois, la machine ainsi modifiée éclipsera complètement toutes les autres versions du jeu ! Et il importe peu que les premiers flippers aient été orientés vers le haut, à l'inverse de leurs descendants d'aujourd'hui. La machine à boules vient d'entrer dans la culture populaire comme un météore. En France, elle prend carrément le nom de flip ou de flipper, pour bien démontrer qu'une nouvelle ère était née.

« Jeu de hasard ou d'habileté ? » se demandent avec anxiété les autorités. En 1942, la machine à boules est bannie de la ville de New York, après avoir été classée comme un jeu de hasard. Contre toute attente, le règlement ne sera aboli qu'en... 1976. Jouant au chat et à la souris avec les différents États, les fabricants rivalisent d'adresse pour contourner les lois. Bientôt, les récompenses en argent seront remplacées par des parties gratuites.

Plus tard, lorsque ces dernières seront déclarées illégales, les manufacturiers imagineront la bille supplémentaire, *extra-ball*, pour récompenser les joueurs. La musique, le cinéma, la littérature se pâment devant la nouvelle idole lumineuse. La machine à boules devient le symbole par excellence de l'Amérique triomphante de l'après-guerre. Une vedette du cinéma ou de la chanson n'atteint pas le véritable firmament si elle ne donne pas son nom à une version de la machine. De même, une série télévisée ne fait pas l'objet d'un culte tant qu'elle n'est pas immortalisée dans l'univers de la bille d'argent : Elton John, Dolly Parton, *Charlie's Angels*, *Adams Family*, *The Simpsons*, la liste pourrait couvrir des pages entières.

Le déclin de l'empire

Aujourd'hui, que reste-t-il de cette glorieuse épopée? WMS Industries, le dernier grand fabricant, surnommé le « Microsoft de la machine à boules », a interrompu sa production en novembre 1999. De sources officielles, sa filiale « machines à boules » avait perdu 17,6 millions \$ en trois ans. Un comble, dans un domaine où la coutume voulait que l'on multiplie son bonus par deux, par trois et même par cinq. La disparition du géant a semé la consternation dans le petit monde de la bille d'argent. Mais elle n'a pas surpris les habitués, qui voyaient leur loisir préféré peu à peu relégué aux arrières-boutiques. « La machine à boules a régné sur les arcades comme les dinosaures ont régné sur le crétacé », écrivait le magazine *Wired*, en février 2000.

En fait, jusqu'à ce qu'un astéroïde percuté la Terre. (...) Ou plutôt DES astéroïdes, dans le cas de la machine à boules. « Ces derniers avaient pour nom » Pong, Centipede et toutes les autres supertars de l'âge d'or des jeux vidéo (...). » Pendant un temps, souligne le magazine, la machine à boules paraît en mesure de s'adapter. À son apogée, en 1993, la production atteindra ainsi 100 000 exemplaires, avant de chuter vertigineusement à 15 000, cinq ans plus tard. La comparaison entre la machine à boules et les dinosaures n'est pas qu'une figure de style. Pour rivaliser avec ses nouveaux concurrents, la machine à boules amorçe dès la fin des années 70 une véritable révolution technologique. En 1976, la



1978. Dernier âge d'or de la « machine à boules ». C'était quelques années avant l'arrivée de Pac Man et du vidéopoker.

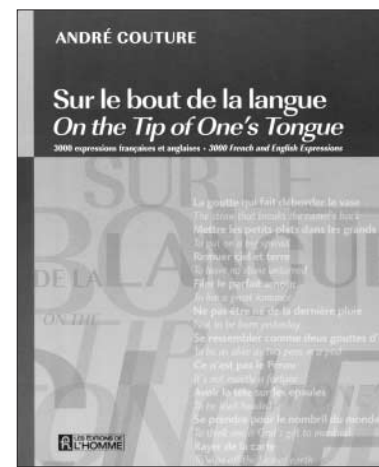
Photothèque La Presse

quasi-totalité des nouveaux modèles adoptent l'affichage électronique. Bientôt, la machine atteint de sommets de complexité. De fragilité aussi.

Dans les arcades, les propriétaires s'indignent du nombre de machines rendues inopérables par différents bris mécaniques. Henley Song, de Techno-Jeux inc., avance une autre cause pour expliquer le déclin, en particulier au Québec. « D'abord, il y a eu la popularité grandissante des jeux vidéo. Ensuite, dans les bars et dans les restaurants, les machines de vidéopokers ont fini par prendre tout l'espace. Pour les propriétaires, le calcul est facile à faire. Un joueur de machines à boules peut jouer 15 minutes, voire une demi-heure, sans remettre de l'argent. Avec une machine de loterie vidéo, l'utilisateur en met toutes les deux minutes. » Désormais, seule la compagnie Stern, basée dans l'Illinois, continue à produire une dizaine de milliers de machines annuellement. « Pour un fanatique de machines à boules, le fait que Stern continue d'occuper le marché n'a rien de très consolant. C'est comme si le Japon, Detroit et l'Allemagne cessaient de produire des voitures, et que l'on vous annonce que vous pourrez encore conduire une Yugo », écrit méchamment *Wired*. Encore aujourd'hui, 90 % des machines en circulation en Amérique du Nord ont été fabriquées par WMS avant sa fermeture en 1999. Pas surprenant que les collectionneurs s'arrachent les anciennes machines à des prix variant de 300 à 1000 dollars.

LA SUPERGRILLE DU MOIS

La Presse



Voici les gagnants qui ont mérité le livre SUR LE BOUT DE LA LANGUE et un t-shirt La Presse.

- | | | |
|---|---------------------------------------|---|
| MME SUZANNE AUGER
ILE BIZARD
MONTRÉAL | M. BERNARD DESJARLAIS
VERDUN | M. GÉRARD LÉPINE
LONGUEUIL |
| MME MARIE-A. BELLEAU
MONTRÉAL | MME CAROLE DION-HAMEL
SAINT-LUC | M. PIERRE LONGTIN
SAINT-LAMBERT |
| M. ROGER BELLE-ISLE
SAINT-LÉONARD | MME LISE DOUVILLE
MONTRÉAL | MME LOUISE LUSSIER
LONGUEUIL |
| MME MICHELINE BENOIT
SAINT-EUSTACHE | MME HUGUETTE DUFOUR
SAINT-LAMBERT | MME LISE L. MARIEN
SAINT-LAMBERT |
| MME PATRICIA BESMARGIAN
VICTORIAVILLE | MME CÉLINE DUMOULIN
MONTRÉAL | MME HÉLÈNE MESSIER GAMACHE
PIRE RIVER |
| MME MARIELLE BOISVERT
JONQUIÈRE | M. GILLES FORTIER
VERDUN | MME GUYLAINE MORIN
ARLOU |
| MME MONIQUE BOUDREAU
MONTRÉAL | M. GASTON FRÉCHETTE
SAINT-LAURENT | MME JACQUELINE OUMET BOYER
DORVAL |
| MME JEANNETTE BRAULT
VERDUN | MME ANDRÉE GAGNON
MONTRÉAL-NORD | MME NICOLE PAQUETTE
SAINT-JÉRÔME |
| MME KATHLEEN BRAULT
SAINT-HUBERT | MME DENISE GAUDREAU
SAINT-LAMBERT | MME VÉRONIQUE PELLETIER
AUTEUIL, L'AVILA |
| M. RICHARD CASSELOT
L'AVILA | MME CÉLINE GAUTHIER
SAINT-JACQUES | MME FRANCE E. PERREault
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU |
| M. ROBERT CHATIGNY
MONTRÉAL | MME CLÉRENCE GIGUÈRE
VICTORIAVILLE | MME GUYLAINE RAYMOND
SAINT-JÉRÔME |
| MME LISE CHOQUETTE
SAINT-FRANÇOIS | M. RÉAL HAMELIN
SAINT-CONSTANT | MME DEWISSE L. ROBIDOUX
MONTRÉAL |
| MME GABRIELLE CLERMONT
L'AVILA | MME DANIELLE HARDY
SAINT-JACQUES | MME MICHÈLE GABOURIN
MONT-SAINTE-HILAIRE |
| M. ALBERT COURCHESNE
PONT-VILLU | MME LOUISE LAFORST
BROSSARD | MME CLAIRE SAVARD
SAINT-HUGUES |
| M. JEAN-PIERRE DESBIENS
BOISBRIAND | MME CÉCILE LAMARCHE
L'AVILA | MME CLAUDE SIMARD
SAINT-JÉRÔME |
| MME PIERRETTE DÉSILETS
SAINT-ÉLIE D'ORFORD | MME GUYLAINE LANTHIER
LE MOYNE | M. RICARDO TAVARES
REPENTIGNY |
| M. GEORGES DÉSIRLISTE
MONTRÉAL | MME MICHELINE LAVIOLETTE
MONTRÉAL | |

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

La Presse
cyberpresse.ca

Gesca lance cyberpresse-écoles

LES JEUNES internautes du Québec vont pouvoir ajouter de nouvelle adresse à leur carnet de signets : cyberpresse-écoles, un nouveau site qui permettra aux élèves du primaire et du secondaire de consulter gratuitement les archives électroniques des quotidiens de Gesca, c'est-à-dire *La Presse*, *Le Soleil*, *Le Nouvelliste*, *Le Droit*, *La Tribune*, *Le Quotidien* et *La Voix de l'Est*.

Que ce soit pour relire une chronique de Pierre Foglia, pour consulter un dossier consacré au conflit au Proche-Orient ou à la couverture des événements du 11 septembre, les élèves auront accès à tous les articles, chroniques, éditoriaux et dossiers publiés depuis 1990.

« Nous sommes très heureux de voir l'aboutissement de ce projet, qui vise à donner à un million de jeunes et à leurs professeurs l'accès gratuit à une mine d'informations en français, un contenu rédactionnel diversifié qui constitue une grande richesse culturelle. Cyberpresse-écoles est un outil de recherche précieux qui, nous l'espérons, amènera les élèves à s'informer, à développer leur curiosité et à mieux comprendre le monde qui les entoure », souligne Guy Crevier, président de *La Presse* et de Gesca.

Le projet devrait être implanté dans le réseau scolaire du Québec d'ici 2004. Cyberpresse-écoles sera

également offert dans certaines écoles francophones de l'Ontario.

Festival du film pour enfants de Montréal en ligne

Composée d'une trentaine de films à l'intention des 4 à 12 ans, la programmation complète du Festival international du film pour enfants de Montréal, qui se tiendra du 1^{er} au 9 mars au cinéma Beau-bien, est déjà disponible au cinéma même, situé à 2396, Beau-bien Est, (514) 721-6060. Mais, pour des raisons techniques, elle ne sera offerte sur Internet qu'à compter de lundi prochain, 24 février, à l'adresse : www.cyberpresse.ca/fifem.

CONCOURS

Grâce à La Presse et l'Hôtel St-Paul, 4 grands gagnants profiteront d'un forfait théâtre pour 2 personnes en vigueur du 29 au 30 mars 2003. Chacun comprend 1 nuitée en suite de luxe, un accueil VIP et le stationnement à l'Hôtel St-Paul, ainsi qu'une paire de billets pour assister à la pièce *Le Passé antérieur* le samedi 29 mars au Théâtre Jean-Duceppe.

De plus, 5 participants gagneront une paire de billets pour assister à la représentation du *Passé antérieur* le jeudi 20 mars 2003.

Le Luxe façon New York conjugué à l'europpéenne

ST PAUL

Coupon de participation cochez si vous désirez recevoir des offres promotionnelles de nos partenaires

Qui est le mettre en scène du *Passé antérieur*? _____

Nom _____ Prénom _____ Âge _____

Adresse _____ App. _____

Ville _____ C.P. _____ Tél. rés.: () _____ Tél. trav.: () _____

Pour être valide, le coupon doit être dûment rempli et reçu avant le 26 février 2003 à 9 h 30 à : Concours Le Passé antérieur, C.P. 1029, succ. Desjardins, Montréal, Québec, H5B 1C2. Un coupon par enveloppe. Les fac-similés ne sont pas acceptés. Aucun achat requis. Ce concours s'adresse aux résidents du Québec âgés de 18 ans et plus. Les règlements du concours sont disponibles à la Compagnie Jean Duceppe et au www.duceppe.com. La valeur totale des 5 paires de billets de théâtre du jeudi 20 mars est de 383,80 \$ et la valeur de chacun des 4 forfaits théâtre est de 455,54 \$.

| SAVEURS |

Un tour «extra» du Pays basque

MARTHA GAGNON

BASTA l'hiver ! La table est mise au restaurant Au petit extra pour les agapes québéco-basques où le piment d'Espelette, les fromages pur brebis et les vins d'Irouléguay sont à l'honneur jusqu'au 2 mars.

Le Pays basque français et le Québec ont plusieurs affinités. « Même séparés par des milliers de kilomètres, nous sommes tournés l'un vers l'autre par une sorte de communauté d'esprit : notre attachement commun à une identité forte et à tout ce qui la fait vivre, une langue et des traditions », affirme Alain Rousset, président du conseil régional d'Aquitaine.

Après la Corse l'an dernier, l'événement *Basques en lumière* est une occasion privilégiée de découvrir cette contrée du sud-ouest de la France au contact de la gastronomie, de la musique et des arts. Trois volets présentés sous un même toit, au Petit Extra et au Lion d'or. Le couple de viticulteurs Michel et Thérèse Riouspeyrous servira les vins de son terroir délicats ou charpentés, alors qu'Antxon Amilibia, traiteur et créateur culinaire, sera aux fourneaux pour préparer des plats de chez lui avec la chef Nathalie Major. Durant cette quinzaine, l'ardoise du bistro affiche un menu entièrement consacré à la gastronomie basque.

Antxon Amilibia n'aime pas qu'on lui donne le titre de chef cuisinier. « Je suis un autodidacte qui a délaissé les assurances pour devenir cuisinier par passion en m'impliquant dans une association de gastronomes où les activités culinaires sont étroitement liées à la culture. J'ai appris à cuisiner autour de l'amitié. » La principale chose qui lui tient à cœur est la sauvegarde du patrimoine culinaire. « Après la dérive de la nouvelle cuisine, nous sommes revenus à nos valeurs. Nous travaillons les produits du terroir d'une façon moderne tout en préservant leur authenticité », explique-t-il lors d'une entrevue quelques heures après son arrivée au Québec où il vient pour la première fois. « Nos produits sont aussi variés que notre géographie. Ils viennent de la mer et de la montagne. » Parmi les spécialités connues, il y a le poulet basquaise,



Photo ROBERT NADON, La Presse ©

À la santé de la Quinzaine du Pays basque ! La chef du Petit Extra, Nathalie Major (au centre), et ses invités, les viticulteurs Michel et Thérèse Riouspeyrous, ainsi que le chef, Antxon Amilibia (à droite).

le jambon de Bayonne, les chipirons ou calmars préparés dans une sauce à base de leur encre, les poivrons rouges farcis de morue, le thon frais grillé et le fameux gâteau basque, garni de cerises noires ou de confiture, qui connaît aujourd'hui plusieurs variantes.

Spécialisé dans les tapas, les banquets et repas à domicile, Antxon Amilibia ajoute que son travail consiste à « donner du plaisir en se faisant plaisir ». C'est d'ailleurs ce qu'il promet aux convives du Petit Extra. « Je vais cuisiner avec des produits québécois en y mettant toute l'âme de la cuisine basque. Et le goût bien sûr. »

De la table à la scène

Thérèse et Michel Riouspeyrous

luttent, eux aussi, pour assurer la survie de leur terroir. « Nous sommes des paysans qui travaillent durement pour le maintien de petites exploitations dans une région qui se désertifie. Sur un couloir de 214 hectares seulement, on retrouve une variété incroyable de bons vins qui ont du caractère. Nous favorisons une agriculture biologique qui respecte l'environnement et nous défendons notre ruralité. Pour ça, il faut prendre en main sa vie de paysan, suivre son produit du début jusqu'à la fin », souligne M^{me} Riouspeyrous.

Situé à 50 km au sud de Bayonne au pied du col d'Ibaneta, le vignoble d'Irouléguay, dont les deux tiers sont en terrasses, jouit d'une bonne réputation. Il a obtenu

son étiquette AOC en 1970. « Un vin à l'image de notre pays qui a du tempérament et de la couleur », précise la viticultrice. Le couple animera une dégustation avec vins et tapas le 25 février qui sera suivie d'un repas gastronomique le lendemain et le 27 février.

La chef Nathalie Major affirme qu'elle découvrira la cuisine basque en même temps que les clients. « Moi aussi je m'initie et j'apprends au fur et à mesure. C'est le plaisir de cette quinzaine. » Pour satisfaire son invité, elle s'est efforcée de trouver les produits d'ici pouvant le mieux se marier avec sa cuisine. Ainsi, la palombe, ou pigeon ramier, dont la chasse est une tradition au Pays basque et un des plats favoris, sera remplacée par le

colin de Virginie (oiseau d'Amérique du Nord) provenant des élevages Carfio de Châteauguay. Selon une chanson basque, « la palombe est belle dans les airs, plus belle sur la table ». Le col pyrénéen est un passage obligé pour cet oiseau.

De la table à la scène

Le public pourra écouter à la salle du Lion d'or un groupe de la relève basque, Helgalka et un conteur, Koldo Amestoy. Ils partageront les planches avec les artistes québécois Alain Lamontagne, Fred Pellerin, ainsi que les chorales Les Voies Ferrées et Mruta Merti. Spectacle les 26 et 27 février ; souper-spectacle, le 28 février et 1^{er} mars et brunch-spectacle, le 2 mars. Des représentations seront également données à Québec.

| AILLEURS |

Un paradis du gourmet à Bagdad malgré l'embargo

Agence France-Presse

BAGDAD — Des tortellinis italiens, du camembert français, des céréales américaines, de la sauce d'huître thaïlandaise : un magasin en plein Bagdad offre aux gourmets les produits importés dont ils rêvent en dépit de l'embargo, à condition bien sûr d'y mettre le prix.

« C'est notre façon de combattre l'embargo injuste qui frappe notre pays », affirme Ziad Tarek, 27 ans, fils du propriétaire du Honey Market.

L'Irak est frappé de sanctions depuis l'invasion du Koweït en 1990 et la communauté internationale exige, pour lever ces sanctions, que ce pays prouve qu'il ne détient plus d'armes de destruction massive.

Sur les deux étages de la boutique, les produits du monde entier s'offrent à l'envie des clients, mais en petite quantité : des produits cosmétiques, des détergents, des glaces, des eaux minérales ou gazeuses, des jus de fruits, des cigares cubains, des produits alimentaires de qualité ou exotiques.

Le magasin mitoyen est entièrement consacré aux spiritueux : 20 sortes de whisky, 12 marques de gin et autant de vodka, de l'arak, des apéritifs, une diversité étonnante de bières en canette, des vins et du champagne français.

« Nous avons trois chauffeurs qui se rendent régulièrement au Liban, en Syrie et en Jordanie pour acheter ce dont nous avons besoin, mais en quantité limitée, pour éviter que ce soit confisqué à la frontière », explique M. Tarek.

Nizar Romani, 39 ans, qui dirige une société de produits pharmaceutiques, est venu chercher 12 tasses à café qu'il avait commandées. « Nous nous faisons un point d'honneur d'offrir à notre clientèle tout ce qu'elle demande, quatre ou cinq jours après l'ordre d'achat », affirme fièrement le propriétaire.

M. Romani est un habitué et ou-



Photo AP ©

Deux femmes irakiennes se sont arrêtées dans les rues de Bagdad pour boire un jus de fruits.

tre sa commande, il s'est offert du shampoing français, des lames de rasoir et du dentifrice américain. « Je viens ici, car je trouve tout ce dont j'ai besoin », explique cet homme replet.

Des prix inabordables

Mais les prix restent inabordables pour la majorité de la population dans un pays où le salaire moyen tourne autour de 20 dollars en raison de l'érosion de la monnaie nationale. Un dinar irakien valait 3,80 \$ US en 1980 alors que le billet vert s'échange aujourd'hui à plus de 2000 dinars.

Le shampoing et le vinaigre balsamique coûtent 6 \$, la bouteille d'eau minérale française 3,50 \$, les pâtes italiennes près de 3 \$ et les biscuits 2,5 \$.

« C'est de 20 à 30 % plus cher qu'à Beyrouth », estime Mohamad Abou Darwiche, un Libanais travaillant par intermittence à Bagdad dans les télécommunications, qui attend devant la caisse avec deux paniers remplis d'emplettes.

« Bien sûr que j'ai un peu honte d'acheter des bonnes choses quand je vois dans la rue des gens qui ne pourront jamais se les offrir. C'est pourquoi je ne m'attarde pas. Je fais mes emplettes et je file », confesse M. Romani.

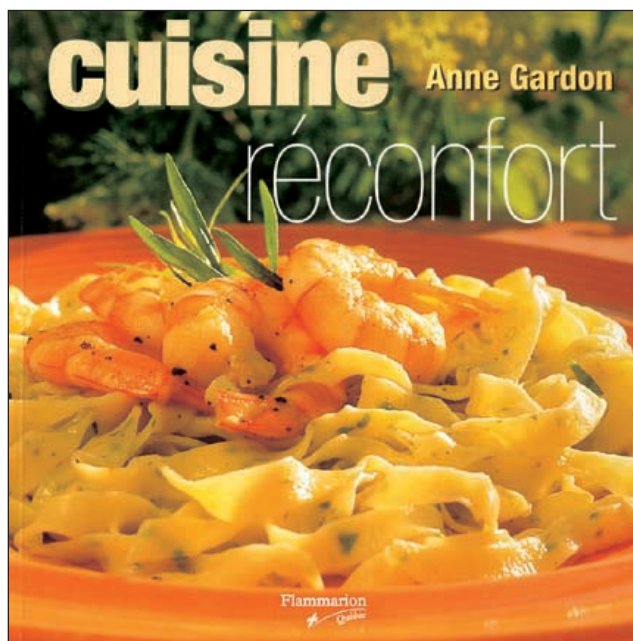
Le magasin n'accepte que des dinars, mais une affiche précise : « En raison de la fluctuation de la monnaie, nous ajoutons 7 % au total de l'addition jusqu'à une stabilisation du marché. Nous nous excusons auprès de la clientèle pour cet inconvénient. » Le chiffre 7 est écrit sur un petit carré rouge détachable, car ce chiffre peut aussi évoluer, explique le propriétaire.

Si le magasin est fréquenté par des étrangers et des Irakiens fortunés, Nashed, qui travaille dans une usine de crème glacée dans la ville septentrionale de Mossoul est venu seulement par curiosité.

Il déambule avec un ami devant les comptoirs, ébloui par tant de merveilles. « Je viens voir surtout ce qu'il y a de neuf, pour regarder », dit-il.

LA SUPERGRILLE DU MOIS

La Presse



Flammarion Québec

EN FÉVRIER, cinquante gagnants mériteront le livre CUISINE RÉCONFORT et un t-shirt La Presse.

À SURVEILLER DIMANCHE

SAVEURS

SUR LE POUCE L'épice hongroise

RODOLPHE DE MELO
collaboration spéciale

LE PAPRIKA est à la Hongrie ce que le cari est à l'Inde. Ses variétés sont innombrables, et les repas sans paprika sont rares. Il faut savoir que le mot désigne aussi bien le légume (cousin du poivron) que l'épice. Même si le paprika n'est arrivé en Hongrie qu'au XVII^e siècle, il est devenu le trait le plus caractéristique de la cuisine hongroise. D'abord utilisé par les paysans et par tous ceux qui n'avaient pas les moyens d'acheter le poivre très coûteux à l'époque, cette épice a finalement conquis toutes les couches de la société.

Le seul restaurant hongrois de Montréal, Café Rococo, est tenu par la famille Pragai. Arrivée ici il y a 14 ans, Gyorgyi Pragai a trouvé difficile d'immigrer. « Ça été toute une histoire ! On avait été accepté par le Québec, mais refusés par le Canada parce qu'on n'avait qu'un visa de touristes, il a fallu partir pour la Belgique pour faire une demande officielle et finalement revenir légalement. »

Ayant tous les deux une formation de chef pâtissier (ce qui explique le grand choix de desserts), Gyorgyi et Jozsef ont attendu que les enfants soient grands pour ouvrir leur propre restaurant. « Ici, c'est vraiment une entreprise familiale. Jozsef et moi on s'occupe de la cuisine et mon fils Thomas s'occupe du service tout comme ma fille Krisztina auparavant. »

Sur le menu, on retrouve entre autres la fameuse goulache (un ragout de boeuf) qui s'offre aussi en version soupe, les populaires feuilles de chou farci, le lecsó (ragout de piments verts, tomates et sauce hongroise) et le poulet paprika. Plusieurs plats sont accompagnés de gnocchi (pâte faite à base de purée de pommes de terre) et d'une délicieuse salade de concombres vinaigrés. Les portions sont plus que généreuses et on peut avoir de la difficulté à finir son assiette si on commande trop. « Ha ! Les clients se plaignent tout le temps de la grosseur de nos assiettes, mais il est possible de partager ! » dit-elle en riant. Dans les choix de desserts, on retrouve la version hongroise du strudel avec des cerises et graines de pavot. L'été, on peut se rafraîchir avec une soupe froide aux cerises.

Comme la cuisine hongroise est plutôt riche en viande, un ami des Pragai, Joe Schwarcz, célèbre professeur de chimie à l'Université McGill et personnalité médiatique très connue chez les anglophones, a concocté des versions végétariennes de quelques plats.

Malgré son nom, qui évoque le style chargé et flamboyant du XVIII^e siècle, ce petit café rappelle plutôt les salons de thé du XIX^e siècle. Tout en couleurs acajou et vieux rose, des rideaux camouflent les murs vitrés de ce local situé au rez-de-chaussée d'une tour à logements. Une terrasse permet de profiter du soleil d'été et de l'ambiance du centre-ville. Sur chaque table trône un petit pot à paprika.

Que serait devenue la cuisine hongroise sans lui ?

Café Rococo : 1650, avenue Lincoln (entre Saint-Mathieu et Guy). Du mardi au samedi de 10h à 22h. Tél. : (514) 938-2121



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©
Le Café Rococo, une affaire de famille: Jozsef Pragai, sa femme Gyorgyi et leur fils Thomas.

Montréal en lumière: premier bilan gourmand

MARIE-CLAUDE LORTIE

Royal de truffe, canard au lapsang souchong, thon saisi en gelée au citron et au poivre, huître à la fraise... Bilan d'une première semaine de Plaisirs de la table Montréal en lumière : quelle belle invention que cet événement qui nous permet de voyager gastronomiquement dans des contrées merveilleuses sans qu'on ait pour autant à nous ennuyer de nos - 40° ou alors de la sloche montréalaise.

Première étape : Montréal-Liban

Dans mon cas, tout a commencé vendredi par le repas de la Saint-Valentin concocté par la chef Racha Bassoul du restaurant Anise, pour marquer le début des festivités de Montréal en lumière.

Pour l'occasion, M^{me} Bassoul a préparé 10 plats servis en cinq étapes pour présenter à chaque fois une version chaude et une version froide d'une même assiette, un exercice amusant qui a donné lieu à de belles trouvailles.

Le foie gras, par exemple, s'est très bien prêté au jeu. En version froide, on nous l'a servi au torchon marié à une terrine de pétoncles avec une goutte de gelée à l'érable impeccable. Et en version chaude, en mousse légère servie dans une tasse, saisie au bain-marie et coiffée d'une émulsion de pétoncles pour un trompe-l'oeil cappuccino, comme c'est très à la mode actuellement.

Autre idée sympathique : les huîtres à la fraise présentées en amuse-gueule. Dans la coquille et ponctuée au yuzu en version chaude et servie en shooter avec basilic rouge japonais pour la version froide. Marier le coquillage à la fraise californienne n'est pas une idée de tout repos, j'en conviens. Mais en toute petite quantité, avec de bons grains de sel pour confondre les territoires de chacun, le fruit sucré et le mollusque gras savaient se retrouver. Autre belle découverte durant ce repas : le consommé transparent et froid et tomate jaune parfumé à la lavande. Et un classique de chez Anise toujours apprécié parce que toujours parfaitement coulant et délicatement parfumé : le chocolat au cœur fondant à la badiane.

Santi Santamaria

Santi Santamaria, le grand chef catalan président d'honneur du volet Plaisirs de la table du festival, recevait pour sa part mardi soir, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Il n'avait pas sa brigade au complet avec lui en cuisine, mais Anne Desjardins de l'Eau à la bouche et Alain Labrie de l'Auberge Hatley, deux chefs de Relais gourmands comme lui, étaient là pour l'épauler. Le tout a donné lieu à un repas de grande qualité qui nous a surtout donné envie d'aller rendre visite à M. Santamaria en Catalogne, pour pouvoir y déguster ses créations dans un environnement un peu moins déprimant que la salle à manger très bordeaux et très charbon de l'ITHQ.

Le plat que tous attendaient avec le plus de curiosité et de gourmandise était sans nul doute le homard cru et cuit au jaune d'oeuf, une assiette copieuse préparée entièrement au réfrigérateur, délicatesse des produits oblige. Queues de homard écrasées et coupées en carpaccio, pinces cuites entières, sauce bisquée... Commentaire de certains : malgré la qualité du plat, peut-être aurait-on plus apprécié s'il y avait eu des quantités moindres. Parfois, la rareté aide les fines créations à bénéficier aussi de l'imagination du goûteur. Mais de toute évidence, mardi soir, le généreux Catalan avait décidé de ne pas jouer le facteur rareté.

Et ce fut particulièrement frappant avec



Photo IVANOH DEMERS, La Presse ©
Le chef Daniel Patterson et son assistant, John Marquez, s'activent dans les cuisines du restaurant Anise. Au menu: un plat de foie gras...

le royal de truffe, création exquise où les tranches du fameux champignon étaient aussi nombreuses qu'était délicat l'appareil aux oeufs légèrement saisi dans lequel elles baignaient. On avait l'impression de reproduire les gestes qu'on fait en mangeant un bol de Corn Flakes tellement les cuillerées étaient généreusement dotées. Comme extravagance presque gênante, c'était délicieux. Même commentaire pour le canard confit avec poire à la cannelle, coiffé d'une tranche géante de foie gras poêlé. Et que dire du Montilla-Moriles 1910 Pedro Ximenez servi avec le dessert, un xérès presque trop sirupeux, trop collant, avec ses parfums de figues complètement délirants ?

M. Santamaria, gros monsieur respirant cette générosité, est venu parler à la soixantaine de convives après le repas. Il en a profité pour faire quelques petits commentaires politiques sur les affinités Québec-Catalogne, en soulignant les efforts que font les deux pour ne pas perdre leurs particularités, qu'elles soient linguistiques ou culinaires.

Canard au lapsang souchong

Après Montréal et la Catalogne, ce fut le tour mercredi de la cuisine américaine avec Daniel Patterson, de Elisabeth Daniel à San Francisco à qui M^{me} Bassoul avait prêtée sa cuisine. De cet excellent repas, je me rappellerai surtout deux gros dés de

thon ahi servis en suspension dans une gelée au poivre et au citron, ainsi qu'un magret de canard cuit à la perfection, servi avec une sauce au lapsang souchong, thé fumé chinois. Quelle bonne idée d'aller ainsi chercher les arômes de bois dans l'infusion pour les marier au goût soutenu de la volaille généralement habituée, pour un tel traitement, à se farcir quelques lardons et autres poitrines fumées.

Le riz très noir et très beurré qui accompagnait ce plat était lui aussi totalement à sa place, tout comme les bok choi très miniatures, heureuse touche de croquant végétal.

Le plat, vous aurez compris, était délicieux, mais très appuyé. Et dans ce cas en particulier, on ne pouvait que sourire en constatant le côté très américain de cette assiette aux saveurs fumées soulignées à gros traits.

Cela dit, je le répète, j'ai adoré et dans cet ordre d'idées, je me réjouis chaque jour de la redécouverte par les chefs du bon vieux sel, en toutes sortes de versions maritimes plus intéressantes les unes que les autres, un phénomène des dernières années bien illustré au festival.

cyberpresse.ca On peut connaître toute la programmation du festival Montréal en lumière à cyberpresse.ca/lumiere

Dégustés pour vous

>Soave Classico Superiore 2001 Calvarino Pieropan. Vin blanc de la Vénétie, d'un viticulteur réputé. On s'attend à plus de délicatesse des Soaves, alors que celui-ci a un bouquet étonnamment large, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Ses saveurs sont relevées, et, solidement bâti, il a du corps, avec l'acidité voulue, mais sans toute la finesse à laquelle on s'attend. S, 741058, 27,15 \$, ★★(*) \$ \$(\$), 2-3 ans sans doute.

>Ribera del Duero 1998 Reserva Arzuaga. Vin rouge d'Espagne corsé, charnu, aux tannins à la fois fermes et sans dureté, au bouquet marqué par l'élevage en fûts, aux notes de vanille et... presque de café cappuccino. Plutôt unidimensionnel. Très bon quand même, mais bien cher. S, 902841, 49,75 \$, ★★★ \$ \$(\$ \$), 3-4 ans.

>Corbières 2000 Château du Grand Caumont. Vin rouge du Languedoc moyennement corsé, aux allures un peu rustiques, m'a-t-il semblé, mais souple, velouté, et dans lequel dominent la Syrah et le Grenache au plan gustatif. C, 316620, 14,75 \$, ★(*) \$(\$), à boire.

>Madiran 1999 Château Montus. Grenat foncé, un bouquet de bon volume, mais un peu déparé d'une petite note animale. Vin qui a du corps, tannique, mais bâti tout d'une pièce, et dépourvu de la complexité et de l'élégance du Madiran 1999 Château Bouscassé Vieilles vignes (voir ci-contre). S, 904953, 23,40 \$, ★★★ \$ \$(\$), 2-3 ans au moins.

Madiran: vers trop de concentration?



JACQUES BENOIT
LE VIN

Restée longtemps obscure, Madiran est à l'heure actuelle — avec Cahors — l'une des deux appellations les plus connues du Sud-Ouest de la France.

De taille relativement modeste (1300 hectares de vignes), Madiran cultive comme principal cépage le Tannat, qu'on associe au Cabernet Sauvignon, au Cabernet franc, de même qu'au Fer Servadou, autre variété propre au Sud-Ouest, comme d'ailleurs le Tannat.

Or, ce dernier, lequel occupe 55 % de la superficie plantée, donne des vins très colorés, très denses, très riches en tannins.

Pas étonnant, donc, que ce soit un viticulteur de Madiran, Patrick Ducorneau, du domaine Chapelle L'Enclos, qui ait inventé la technique du micro-bullage, appelée aussi la micro-oxygénation. Laquelle consiste à diffuser dans le vin, avant l'emouteillage, une quantité soigneusement dosée d'oxygène, qui a pour principal effet d'attendrir les tannins. (La micro-oxygénation aide aussi à fixer la couleur, soit dit en passant, et, le cas échéant, à débarrasser



le vin des arômes végétaux pouvant le déparer.)

Grâce à cette technique, déjà passablement répandue dans le Sud-Ouest et qu'utilisent également des viticulteurs du Bordelais... noirs comme la nuit, extrêmement compacts et concentrés, mais aux tannins gras, sans aucune rugosité.

Sauf que (peut-être parce que cette technique existe et permet de telles prouesses ?) sauf qu'il y a danger, manifestement, de dépasser la mesure. C'est-à-dire d'élaborer des vins à ce point concentrés qu'ils versent dans la lourdeur et lassent après un seul verre...

Goûté ainsi au domaine même l'automne dernier, le Madiran 2000 La Tyre Château Montus (ce vin n'est pas disponible au Québec), du viticulteur le plus réputé de l'appellation, à savoir Alain Brumont, littéralement opaque, très dense, puissant, n'avait lui, toutefois, aucune es-

pèce de lourdeur. Et c'était — c'est —, à mon sens, un grand vin.

Le millésime 2001 du même vin, alors toujours en fûts, de style similaire, était d'une concentration limite. Un atome de plus, si je puis dire, et, m'a-t-il semblé, l'équilibre était rompu, le vin allait verser dans la lourdeur.

Autrement dit, il semble bien qu'il y ait là, pour Madiran, un piège à éviter.

Un Madiran

Également d'Alain Brumont, il faut goûter — sans faute malgré son prix ! — son merveilleux Madiran 1999 Château Bouscassé Vieilles vignes, à la belle robe foncée, au bouquet (comment dire ?) à la fois éclatant et distingué, relevé de notes rappelant les bleuets, avec aussi une nuance de mine de crayon. Relativement corsé, ses tannins sont raffinés et serrés, la texture pleine de noblesse. Excellent. S, 904979, 33 \$, ★★★★★, 5-6 ans.

la Baie encore plus

solde laissez tout tomber

ce week-end du ven. 21 f.v. au dim. 23 f.v.

25 % de rabais
jeans stretch classiques
ToGo^{mc} pour elle.
Ord. 49 \$. Solde 34,99 \$

VENDREDI 21 ET SAMEDI 22 FÉVRIER SEULEMENT!

rabais
additionnel de
10 %

SUR PRESQUE TOUT!

EN RÉGLANT AVEC VOTRE CARTE DE CRÉDIT HBC, LA BAIE ET
ZELLERS LA MARCHANDISE À PRIX ORDINAIRE, DE SOLDE ET DE
LIQUIDATION



Exceptions: produits de beauté, fragrances, articles « Achat spécial », « Notre meilleur prix chaque jour », et ceux des rayons concédés, à moins de 100 \$, meubles de

faites vite... tout s'envole!

rabais additionnel de
30 %

sur le prix de liquidation :
mode pour tous, mode jeans griffée
pour elle et lui, lingerie et articles
ménagers non électriques

rabais additionnel de 50 %

- linge de maison à prix de liquidation
Dans le lot : literie, serviettes, linge de table, coussins et jetés.
- mode ToGo^{mc} et Mantles^{mc}
à prix de liquidation pour elle
- mode Global Mind[®]
à prix de liquidation pour elle et lui
- pulls à prix de liquidation pour lui
ToGo^{mc}, Mantles^{mc}, Haggard[®], Perry Ellis, Natural Issue et Cortina.
- mode ToGo^{mc} à prix de liquidation
pour enfant Garçon et fille, tailles 2 à 16.

rabais additionnel de 40 %
chaussures pour tous, bijoux, accessoires
et cadres à prix de liquidation

rabais additionnel de 10 %
meubles, duos-sommeil et appareils
électroniques : modèles de rayon
sans suite et de fin de série

Sur nos derniers prix étiquetés.

FEMME

50 % de rabais

mode Joneswear et Jax II
achat spécial 34⁹⁹
Jones New York Sport pour elle :
jeans et choix de pantalons
en sergé

jeans Levi's[®] pour lui et elle.
Ord. 69,99 \$ à 74,99 \$.

solde **44⁹⁹**

30 % de rabais
soutiens-gorge et slips mode
Triumph, Lily of France, WonderBra,
Warner's, Olga et Maidenform.

40 % de rabais
soutiens-gorge et slips Warner's
et WonderBra sous boîte

HOMME ET ENFANT

40 % de rabais

- mode Osh Kosh pour bambin
Garçon et fille, tailles 2 à 6X.
- dormeuses à motifs sous licence
Carter's, Classic Pooh et Osh Kosh.
- pantalons tout-aller Haggard[®]
à plis pour lui Ord. 64,99 \$ à 69,99 \$.
Maintenant **38,99 \$ à 41,99 \$**

30 % de rabais

- chemises de ville et cravates
pour lui
- complets, vestons sport et
pantalons de ville pour lui
- tricots, pulls et chemises
tout-aller pour lui Mantles^{mc},
Perry Ellis, ToGo^{mc}, Haggard[®] et Arrow.
- literie et stock suivi pour bébé

15 % de rabais

meubles et essentiels pour bébé
Dans le lot : couchettes et sièges d'auto.

3 derniers jours

promo Jockey[®] pour lui
25 % de rabais
chaussettes et sous-
vêtements Jockey[®]

BIJOUX ET ACCESSOIRES

60 % de rabais

bagages Continental II
de American Tourister

50 % de rabais

- bagages Exceptions : articles « Aubaine
la Baie », Outline et ceux à parois rigides.

- bijoux Principles[®] en or
à 10 ct, 14 ct et 18 ct

40 % de rabais

- collants fins Mantles^{mc}
- bijoux fins sertis de diamants
et zircons cubiques

30 % de rabais

sacs à main Rosetti, Frankie
& Johnnie, KGB et Cornell.

25 % à 30 % de rabais

montres de renom choisies

CHAUSSURES

60 % de rabais

flâneurs Fairset[®] en cuir
pour elle Ord. 40 \$. Solde 14,99 \$

30 % de rabais

chaussures de marche
Hush Puppies[®] pour lui
Ord. 115 \$. Solde 79,99 \$

25 % de rabais

chaussures Rockport[®] pour elle

maintenant 4⁹⁹

chaussures et pantoufles à prix
déjà réduit pour enfant Sélection.

POUR LA MAISON

jusqu'à **10 % de rabais**
gros électros Beaumark[®]
10 % de rabais : gros électros GE
et Profile de GE

50 % de rabais

PLUS la livraison en prime*
à l'achat des duos-sommeil
Posturepedic Bronze Classic
Supreme et Elite de Sealy
Par exemple : modèle Bronze Supreme,
grand lit. Ord. 1 599 \$. Solde 799 \$

*Nous vous accorderons un rabais équivalent
au coût de la livraison locale standard.

20 % de rabais

grand choix de meubles de
séjour et de salle à manger

LINGE DE MAISON

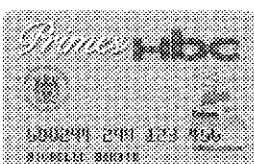
édredons Fieldcrest **39⁹⁹**
50 % de rabais

- serviettes unies
- literie en sac Wamsutta
et ToGo^{mc}
- literie ToGo^{mc} en finette
- oreillers, couettes
et couvre-matelas

3 derniers jours

Promo Royal Velvet
40 % à 50 % de rabais
linge de maison Royal Velvet

Le choix varie selon le magasin. Les rabais sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : articles « Notre meilleur prix chaque jour », « Nouvellement réduit », « Atout griffé », « Achat spécial », ceux des rayons concédés et nouveautés.



OBTENEZ JUSQU'À 50 % PLUS DE POINTS* EN UTILISANT CONJOINTEMENT
VOTRE CARTE DE CRÉDIT HBC ET VOTRE CARTE PRIMES HBC.

*Certaines exceptions s'appliquent. Précisions en magasin.

