

ACTUEL



Le Grain de sel:
bistro mollo

Page 7

Un siffleux pas
comme les autres

Page 5

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 19 OCTOBRE 2001

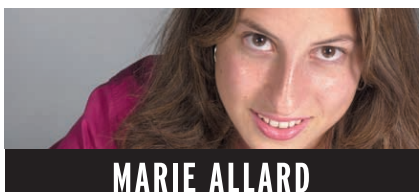


Illustration CHRISTINE SIOUI WAWANOLOATH

DES INDIENNES DANS LA VILLE

Les femmes autochtones en migration vers Montréal

De 5000 à 10 000 femmes autochtones vivent à Montréal et leur nombre ne cesse d'augmenter. Qui sont-elles? D'où viennent-elles? Pourquoi? De la jeune étudiante huronne qui passe inaperçue dans le métro, à la mère seule inuite qui peine à trouver un logement, la réalité des femmes autochtones en milieu urbain est multiple. Portrait d'une diversité de couleur de peau, de traits, mais surtout d'histoires...



MARIE ALLARD

De 65 à 70% des autochtones qui vivent à Montréal sont des femmes accompagnées de leurs enfants. Combien cela fait-il de Montagnaises, de Huronnes, de Malécites, d'Inuites ou de Mohawks en ville? Certains disent 5000, d'autres trois fois plus. Les données varient énormément selon que l'on inclut les femmes autochtones non reconnues par la Loi sur les Indiens, ou pas.

Mais une chose est sûre: Montréal est un pôle d'attraction pour ces femmes, aujourd'hui plus que jamais. «Près d'une femme autochtone sur trois ne vit pas dans une réserve, la plupart s'étant établies dans les centres urbains, particulièrement à Montréal», indique le site internet La Piste amérindienne, en citant le rapport de la Commission royale sur les peuples autochtones (1996).

«De tous temps, les autochtones sont venus en ville, mais de manière significative, c'est un phénomène que l'on observe depuis la fin des années

1980, à Montréal», dit Carole Lévesque, professeure responsable du domaine d'études peuples autochtones à l'INRS-Urbanisation, Culture et Société.

Cette migration, tardive si on la compare aux mouvements vécus dès 1960 aux États-Unis, et dès 1970 dans l'Ouest canadien, n'entraîne pas nécessairement une rupture définitive entre les autochtones des réserves et leurs cousins des villes. «Depuis quatre ou cinq ans, on observe une nouvelle dynamique de mobilité», indique Mme Lévesque. «La ville n'est plus un lieu étranger où l'on refait sa vie, c'est un lieu de passage. Les autochtones, principalement les femmes, tentent de créer un pont entre la communauté et le milieu urbain. À mon sens, c'est positif, puisque cela permet de limiter l'isolement des communautés.»

Un quartier chinois, italien, mais autochtone?

Très bien. Mais où sont ces femmes? Mis à part Biche Pensive, Pocahontas ou la petite copine de Yakari, qui sont des représentations réductrices ou folkloriques de la réalité autochtone, où peut-on voir des femmes amérindiennes ou inuites à Montréal? «Les femmes autochtones hors réserve ne forment pas un groupe homogène, précise Mme Lévesque. D'ici quelques années, je pense que des réseaux se développeront davantage. Mais pour l'instant, les femmes autochtones sont dans diffé-

rents quartiers de Montréal, un peu en banlieue, à Saint-Lambert, Longueuil, Boucherville, et aussi en région, à Val-d'Or, Hull, La Tuque, Chicoutimi.»

Ces femmes sont peut-être vos voisines ou collègues de travail. Après tout, bien des autochtones se fondent dans la réalité multiculturelle de la métropole. Claudine Gros-Louis, par exemple, une jeune femme de 25 ans, née d'un père Huron-Wendat et d'une mère de Saint-Hyacinthe. «J'ai grandi dans une réserve urbaine, près de Québec, et je passe incognito en ville», confirme la comptable, qui occupe un chouette appartement dans le quartier Rosemont. «Quand je parle du Village, soit le Village-Huron, d'où je viens, les gens d'ici pensent qu'il s'agit du Village gay! D'autres pensent que je suis une exception, que les Amérindiens sont tous des alcooliques... Il y a beaucoup d'ignorance et de préjugés, que j'essaie de combattre en expliquant qui nous sommes.»

En fait, les femmes autochtones de Montréal ne viennent pas que des réserves urbaines, mais de partout au Québec, et d'ailleurs au Canada ou aux États-Unis. «Montréal attire à cause de son bilinguisme, de sa diversité culturelle qui fait en sorte que des autochtones d'Amérique du Sud y sont aussi présents, ainsi qu'à cause de la réputation qu'a le Québec d'offrir beaucoup de possibilités aux peuples autochtones», énumère Carole Lévesque.

Et quel est le statut des femmes qui quittent les réserves? «Elles restent statuéées, mais n'ont plus accès aux programmes et services offerts par leur communauté», répond Michèle Audette, présidente de l'Association des femmes autochtones du Québec.

Voir INDIENNES en B2
Suite du dossier en B3 et B4



LA GRILLE BLANCHE La Presse

5 gagnants mériteront un sac à dos La Presse

À SURVEILLER DIMANCHE

BANDE À PART



INDIENNES

Suite de la page B1

« En vertu de l'arrêt Corbière, elles devraient par ailleurs avoir le droit de voter au sein de leurs communautés, mais dans les faits, cela n'est pas automatique dans le cas de mode électoral coutumier. » Plusieurs femmes sont donc privées du droit de vote dans leur réserve d'origine.

Quant aux impôts, « il faut travailler dans une réserve pour en être exempté », indique Claudine Gros-Louis, qui ne compte plus les

fois où elle s'en est fait parler.

Mais pourquoi partir de sa communauté d'origine ? « Certaines personnes veulent quitter la pression de leur petit milieu, d'autres veulent s'éloigner d'un agresseur, d'autres encore ont le goût de vivre différemment, d'étudier, de trouver une plus grande variété d'emplois, ou même de s'affirmer comme homosexuelles », indique Judith Morency, une psychologue qui travaille en milieu autochtone sur la

Basse-Côte-Nord et en Abitibi, depuis 1995. « C'est un peu comme quelqu'un qui vient des Îles-de-la-Madeleine, qui veut connaître autre chose, sans nécessairement être en fuite », ajoute Carole Lévesque.

« Chacune des femmes a ses raisons personnelles de quitter la communauté pour aller vivre en ville, mais c'est toujours avec l'espoir d'une vie meilleure. Un rêve qui, souvent, s'efface vite », regrette Michèle Audette. « Les Amé-

indiennes qui vont en ville, qui trouvent un emploi satisfaisant et quelqu'un pour s'occuper de leurs enfants, car bien souvent elles sont chefs de familles monoparentales, c'est plutôt rare », corrobore Judith Morency. « Certaines réussissent, et je comprends que les communautés puissent en avoir marre du discours pessimiste. Par contre, des alloctones disent aussi que tout va bien, ce qui est plus inquiétant, puisque ça peut vouloir dire que les fonds alloués vont être réduits. »

En fait, tout n'est pas noir, ni blanc. Selon différentes études, les femmes autochtones qui vivent hors réserve sont en meilleure santé que leurs compagnes des communautés, en plus d'être davantage scolarisées. Elles sont aussi plus jeunes, et il y a plus de mères seules en milieu urbain qu'ailleurs, d'après Statistique Canada. « L'isolement et le manque de ressources de nombreuses femmes, leur profond dépaysement et la crainte dans laquelle plusieurs vivent quotidiennement » a aussi été noté par les auteures de l'étude *Les Femmes autochtones et l'emploi : défis et enjeux des programmes d'employabilité au Québec*, publiée par Condition féminine Canada en mai 2001.

Et en matière d'emploi, justement ? La plupart se débrouillent, grâce au marché du travail autochtone (des organismes d'aide ou encore des petites entreprises), qui peut servir de tremplin avant d'accéder à un autre type de boulot.

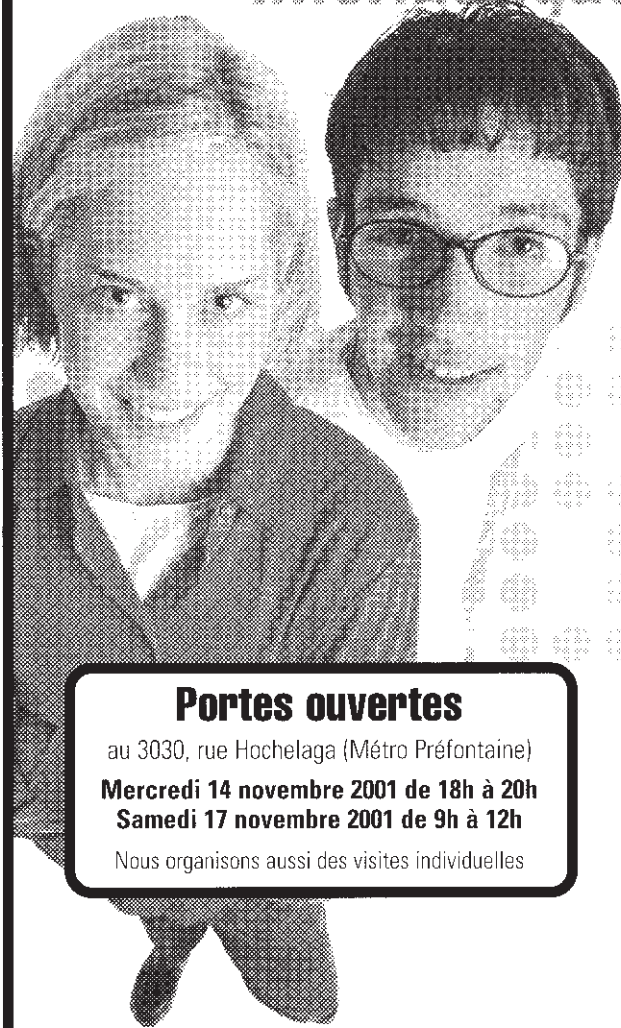


Photo ROBERT SKINNER, La Presse © Claudine Gros-Louis

Comment leur assurer un bon avenir ? « Il faut implanter des mesures à long terme », croit Michèle Audette, qui propose de revoir les cours d'histoire qui sont offerts aux Québécois, en plus de faire de la prévention dans les communautés, et de mettre sur pied des activités entre femmes autochtones et non autochtones. « Aujourd'hui, les jeunes mères célibataires qui viennent étudier en ville sont débrouillardes, elles trouvent un service de garde, un CLSC, un endroit où aller si les fins de mois sont difficiles. C'est une amélioration. »

Je m'inscris à Teccart pour janvier 2002 !

Électronique
Informatique



Portes ouvertes

au 3030, rue Hochelaga (Métro Préfontaine)
Mercredi 14 novembre 2001 de 18h à 20h
Samedi 17 novembre 2001 de 9h à 12h
Nous organisons aussi des visites individuelles

Nos programmes

- Technologie de l'électronique industrielle *
Instrumentation et automatisation
DEC 243.06 / AEC ELJ.1P
- Technologie de l'électronique *
Télécommunications DEC 243.11 / AEC ELJ.1N
- Technologie de systèmes ordines DEC 243.15
- Techniques de l'informatique,
Gestion de réseaux informatiques
DEC 420.A0 / AEC LEA.5T

Informatique de gestion
DEC 420.A0 / AEC LEA.5U

* DEC intensif ou AEC débutant
à la session d'hiver



Le collège technologique



Teccart est reconnu
comme Académie Cisco



Authorized Academic
Training Provider

Teccart est aussi reconnu comme
Authorized Academic Training Provider
(AATP) par la corporation Microsoft.

Montréal (Métro Préfontaine) • (514) 526-2501 ou 1 866 TECCART • Campus de Hull 1 877 776-8584 poste 300 • www.teccart.qc.ca

Liquidation Spéciale

Tapis persans



Tapis persans et orientaux
100 % tissés à la main

EMBARGO COMMERCIAL
IRAN — États-Unis

En raison de l'embargo commercial, une grosse cargaison de tapis destinée normalement aux collectionneurs de New York et Los Angeles a été confiée à Heriz Persian Rugs pour liquidation immédiate au public. Tous les genres (Qum soie, Tabriz, Nain, Kashan, tapis tribaux, etc.) et toutes les dimensions, de 2 pi x 3 pi à 12 pi x 16 pi et tapis de passage jusqu'à 22 pi de longueur.

Tous les tapis vont de
100 \$ à 1 800 \$

Premiers arrivés, premiers servis

VENDREDI 19 OCTOBRE — 13 H À 19 H
SAMEDI 20 OCTOBRE — 11 H À 18 H

Hôtel Ruby Foo's
7655, boul. Décarie
Montréal QC (514) 731-7701

GAGNEZ ce CABRIOLET

grâce à CKAC730 et La Presse

Modèle Volkswagen Cabriolet GL 2001



Pour participer, vous devez écouter l'émission
Elle & Lui avec Geneviève St-Germain
et Benoît Dutrizac du lundi au vendredi,
entre 9 h 30 et 11 h 15,
pour découvrir l'année mystère.

Remplissez ce coupon de participation publié
tous les vendredis jusqu'au 19 octobre 2001
et retournez-le à l'adresse suivante :

Concours «Gagnez ce Volkswagen Cabriolet»
CKAC730
C.P. 7373
Montréal (Québec)
H3C 4A5

Tirage le 26 octobre 2001

(La couleur de la voiture gagnée peut être différente, location 2 ans.)

Les règlements du concours sont disponibles à CKAC730.
Valeur totale approximative du prix offert : 15 000 \$. Fac-similés non-acceptés.

Nom : _____ Prénom : _____ Âge : _____
Adresse : _____ App. : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Tél. (rés.) : () _____ Tél. (travail) : () _____
Date de l'indice : _____ Réponse : _____

CKAC730

La Presse
cyberpresse.ca

2990580A

Paroles de femmes

MARIE ALLARD

Jinny, Josée, Suzy et Michèle. Quatre jeunes collègues de travail, drôles, belles, déterminées, qui se sont réunies dans les locaux ensoleillés de l'Association des femmes autochtones du Québec (FAQ), à Montréal, pour parler de leur réalité.

Jinny Thibodeau, 30 ans, est née d'un père québécois et d'une mère algonquaine originaire de Pikogan, en Abitibi. Après avoir grandi hors réserve, à Québec et à Chicoutimi, elle a entamé un baccalauréat en enseignement, qu'elle termine actuellement à l'Université du Québec à Montréal. Jinny prépare le colloque Skennen'kó :wa (un mot mohawk qui signifie paix), organisé par FAQ en novembre.

Josée Buckell, 25 ans, est montagnaise-innue de Mashteuiatsh, au Lac-Saint-Jean. Elle a quitté sa communauté et sa famille à 12 ans, pour aller faire son cours secondaire, et s'affaire maintenant à terminer un baccalauréat en droit, tout en étant la coordonnatrice du dossier de lutte contre la discrimination et le racisme à FAQ.

Suzy Basile, 29 ans, est atikamekw de Wemotaci, en Haute-Mauricie. Placée en famille d'accueil à La Tuque au moment d'aller à l'école secondaire, « comme les délinquants », se rappelle-t-elle, la jeune femme a aujourd'hui en poche une maîtrise en anthropologie, terminée lors d'un séjour au Groenland. Suzy Basile est vice-présidente de FAQ depuis deux ans.

Michèle Audette, 30 ans, est née d'un père québécois et d'une mère montagnaise-innue de Uashat Maliotenam, sur la Côte-Nord. Ballotée entre Shefferville, Montréal et Maliotenam depuis son enfance, elle est installée à Montréal depuis une dizaine d'années et est présidente de FAQ depuis trois ans. Comment ces femmes aux parcours divers se sont-elles retrouvées à Montréal ? « Par un concours de circonstances » débute Josée, le visage encadré de ses longs cheveux bruns. « Plus jeune, je ne voyais que les aspects négatifs de ma communauté, les problèmes sociaux qui s'y trouvaient. J'avais envie de partir à l'aventure, d'aller apprendre des choses en ville. Peut-être que c'est l'esprit nomade de mes ancêtres qui ressortait. Maintenant, je suis à Montréal parce que c'est là qu'il y a des opportunités d'emploi, et que je peux y faire avancer la cause autochtone. Mais c'est vraiment étourdissant, comme ville, et je commence à sentir que quelque chose manque au fond de moi. »

Jinny, fraîchement débarquée de Chicoutimi, acquiesce. « Je savais ce que c'était, la



Photos ARMAND TROTTIER, La Presse ©

« Je ne pourrai jamais totalement m'acclimater à Montréal, indique Josée Buckell. Il me manque quelque chose, au fond de moi. Plus ça va, plus j'ai le goût de repartir vers ma communauté. »

folie de Montréal, mais vivre ça tous les jours, c'est autre chose », souligne-t-elle, quelques semaines après s'être installée dans la métropole pour travailler au sein de FAQ. Quant à Suzy, elle est aussi arrivée à Montréal récemment, en raison de son mandat. Mais elle précise que cette situation est temporaire, puisqu'elle préférerait retourner dans sa région d'origine.

Seule Michèle est montréalaise depuis plusieurs années. « J'ai quitté ma communauté pour fuir le malaise et le racisme », indique-t-elle. D'abord exclue de Maliotenam en raison de son mariage avec un Blanc, la mère de la jeune femme avait réintégré la communauté après son divorce, exposant par le fait même ses enfants métissés à la raillerie et au rejet.

« À Montréal, chez mon père, on me considérait comme indienne, tandis que dans la communauté, chez ma mère, j'étais la Blanche », indique la présidente de FAQ. Résultat ? « Une fois rendue pour de bon à Montréal, au moment d'aller au cégep, je me suis retrouvée perdue comme ça ne se peut pas. Je n'avais plus d'identité... Heureusement, le Centre d'amitié autochtone de Montréal m'a



« Dans les années 70, beaucoup de femmes ont dû quitter de force leurs communautés, parce qu'elles avaient marié des non-autochtones », remarque Michèle Audette, présidente de l'Association des femmes autochtones du Québec.

prise comme je suis et m'a aidée. » Au point où Michèle a voulu aider les autres à son tour. Les femmes autochtones sont-elles toujours confrontées au racisme à Montréal ? Oui et non, puisque la composition multiethnique de la métropole québécoise estompe les différences. « On me prend pour une Asiatique, une Mexicaine, une Libanaise », énumère Michèle en souriant.

Il n'en demeure pas moins qu'en dehors des communautés, « il faut toujours s'expliquer, réfuter les préjugés », dit Josée. Quand les gens parlent des autochtones, c'est pour mentionner les taxes qu'ils ne paient pas, le braconnage, les fous qui brûlent leur maison... Il est rare qu'ils veulent en savoir davantage. »

« Moi, quand j'ai le malheur de dire que je suis autochtone, et qu'on me sort tout ça, je réponds que je vis par moi-même depuis l'âge de 17 ans, que j'ai toujours eu deux emplois, que je n'ai jamais arrêté l'école, et que je ne serais pas rendue où je suis aujourd'hui si je n'avais pas eu un peu d'aide », rétorque Jinny.

Suzy, elle, a pu faire partie de la majorité, lors de son séjour au Groenland, un territoire



« Ma mère parle algonquin, mais elle ne me l'a jamais enseigné », dit Jinny Thibodeau, qui a commencé à se plonger dans la culture autochtone lors d'un cours optionnel pris... à l'université.

principalement peuplé par les autochtones. « Gôûter à ça une fois dans sa vie, surtout peu après la crise d'Oka, ça renippe le pompon ! assure-t-elle en riant. Au moment des troubles d'Oka, tous les autochtones ont été mis dans le même bain, on avait tous une arme, on était tous méchants. Ça a été une période assez *heavy metal*. » Mais comment font-elles pour préserver leur identité au milieu de la foule ? « Je ne fais ni perlage ni danse de la pluie, ce qui ne m'empêche pas d'être autochtone », ironise Josée. « En quittant les communautés pour aller étudier, il est certain que l'on perd des plumes au niveau de la culture. Mais on sait qu'on veut perpétuer des valeurs comme le partage, la collaboration et l'entraide », poursuit la jeune Montagnaise. « Puis, en s'impliquant dans une association, par exemple, on en vient à se forger une identité qui n'est plus juste huronne, algonquienne ou montagnaise, mais autochtone de toutes les nations. C'est très intéressant », ajoute Michèle.

Cette nouvelle identité n'empêche pas les enfants, dont ceux de la présidente, de s'exclamer : « Regarde, Maman, un vrai Indien ! » quand ils voient des hommes en costume à plumes, dans les pow-wow...

Le retour d'André Arthur... sur Internet!

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

LA GUERRE d'Algérie revient hanter la conscience des Français de temps en temps... Le web français n'est pas exclu de la discussion et on peut ainsi voir deux événements ce week-end concernant ce conflit. D'abord samedi, le site du Sénat français présente en rediffusion un débat intitulé : « Pour en finir avec la guerre d'Algérie » au site de la Chaîne parlementaire en direct (www.assemblee-nat.fr/lcp). Première diffusion samedi, 10h30, et seconde diffusion dimanche à 12h30. Si vous aimez les débats, les émis-

sions intellectuelles comme les Français savent si bien les faire, vous devriez en profiter pour regarder de plus près la programmation de cette chaîne télé qui diffuse en direct sur le Net. Des heures et des heures de débats et de discussions.

SECONDE DISCUSSION sur la guerre d'Algérie, cette fois dimanche à 10h30 au site de Wanadoo (www.wanadoo.fr/discussions) avec une invitation à interviewer vous-même une brochette d'historiens sur le sujet. Vous vous demandez encore pourquoi ce conflit a été si longtemps occulté? Pourquoi il resurgit sporadiquement? Les experts pourront

éclairer votre réflexion.

LE SITE Windows Media (www.windows-media.com) présente ces jours-ci la pièce musicale qui annonce le retour de la chanteuse Jewel. Absente de la scène musicale depuis quelque temps, il faut se rappeler que son dernier album remonte à 1998. Alors en attendant la sortie du nouveau CD, vous pourrez patienter avec la pièce *Standing Still*.

PETITE ANECDOTE médiatique en terminant : le célèbre animateur de tribune téléphonique André Arthur est revenu à la radio tout dernièrement avec une émission en pro-

venance de Québec, mais diffusée dans la grande région montréalaise sur les ondes de CJMS 1040 (www.cjms.ca). Ce qui est particulier dans cette histoire, c'est que les auditeurs du « Roi Arthur » qui voudraient l'écouter dans sa ville, à Québec même, ne peuvent le faire que par Internet pour le moment en passant par le site Web de la station de radio montréalaise. Et comme en font foi les témoignages que l'on retrouve déjà au site de CJMS, il semble que cela permet également à l'animateur de faire rayonner ses propos un peu partout dans le monde.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

Le parcours pénible des femmes autochtones marginalisées

MARIE ALLARD

FEMMES autochtones marginalisées. Trois mots qui évoquent l'abus d'alcool et de drogue, la prostitution, les sans-abri, la misère croisée boulevard Saint-Laurent ou rue Sainte-Catherine, à Montréal.

« Ces femmes en détresse sont très visibles, mais elles ne représentent qu'une proportion absolument minime des femmes autochtones de la métropole », indique Carole Lévesque, professeure responsable du domaine d'études peuples autochtones à l'INRS-Urbanisation, Culture et Société.

Minoritaires, assurément, ces femmes ont néanmoins un besoin criant de services. Or, comment les aider sans savoir qui elles sont? Une recherche sur les femmes autochtones et la marginalisation, que termine actuellement Mylène Jaccoud, professeure responsable de l'unité Minorités et autochtones du Centre international de criminologie comparée, s'est intéressée à la question.

« Nous avons cherché à reconstruire le processus de marginalisation de ces femmes, de leur point de départ à leur point d'arrivée, en utilisant ce que l'on appelle un récit de vie », explique M^{me} Jaccoud, à propos de l'étude menée en partenariat avec l'Association des femmes autochtones du Québec, le Foyer d'hébergement pour femmes autochtones de Montréal et le Centre d'amitié autochtone de Montréal.

Au total, 10 femmes âgées de 25 à 45 ans, originaires d'un peu partout au Québec (et même de Colombie-Britannique, dans un cas) ont été recrutées, qui dans un parc, qui dans la rue, qui dans un organisme autochtone, afin de participer à l'enquête. « La population qui nous intéresse ne se retrouve pas dans les recensements, elle est extrêmement mobile, fragile et vulnérable. Elle ne vient à Montréal que de façon transitoire, sous forme d'allers-retours entre la ville et la communauté, dans bien des cas. En conséquence, il était parfois diffi-

cile de réaliser plusieurs entrevues avec ces femmes », relate M^{me} Jaccoud. En échange de cigarettes, de tickets de bus ou d'argent, les 10 femmes ont tout de même accepté de se prêter au jeu.

Les résultats? « Contrairement à d'autres études qui ont porté sur l'urbanisation des autochtones, il ressort dans nos données préliminaires que Montréal a, à certains égards, un rôle favorable dans la vie de ces femmes », constate Mylène Jaccoud. Les ressources, plus nombreuses et diversifiées dans la métropole, tant au niveau de l'hébergement que de l'aide alimentaire, peuvent donner un coup de pouce aux femmes autochtones. « Autre aspect fort intéressant, note la professeure, Montréal permet à certaines femmes de se sentir protégées d'un racisme dont elles sont victimes dans leur communauté, après avoir épousé un non-autochtone, par exemple. »

Ces femmes ont, par ailleurs, un point de départ commun. « Toutes ont vécu dans des milieux socio-

économiques difficiles, avec des problèmes comme la violence », dit Mme Jaccoud. Cette constatation a le mérite de souligner que le parcours de ces femmes n'est pas formé d'une existence agréable puis d'une chute menant à la marginalisation, mais plutôt d'une série de hauts et de bas, dans diverses sphères de leurs vies.

Quant aux raisons de la venue de ces femmes autochtones à Montréal, elles sont variables. « Certaines ont fui la violence d'un conjoint, d'autres ont accompagné le leur alors qu'il décidait de tenter sa chance en ville, puis se sont séparées et se sont retrouvées démunies, indique M^{me} Jaccoud. Nous en avons aussi rencontré une qui a voulu s'amuser dans la grande ville. Elle a été arrêtée par la police, alors qu'elle était ivre, et est restée à Montréal... »

Au moment de l'enquête, certaines des femmes interrogées étaient en voie de sortir de la misère, en occupant des appartements subventionnés, par exemple. « Mais il

reste que la plupart des programmes gouvernementaux de lutte contre l'itinérance passent par l'insertion professionnelle, et que la barre est très haute pour ces femmes », souligne la professeure. « Aux prises avec des problèmes de boisson, de drogue, de violence conjugale, travailler est leur dernier souci. »

La solution? « Pourquoi n'invoquerait-on pas avec ce que ces femmes ont autour d'elles? » demande Mylène Jaccoud. Ainsi, les enfants eus alors que la femme était adolescente pourraient servir à motiver une reprise en main, au lieu d'être vus comme un fardeau. « Pourquoi ne pas mettre sur pied des activités traditionnelles qui permettraient à ces femmes de retrouver leurs racines, au lieu de leur offrir des emplois précaires et aliénants? » ajoute la professeure. « Ce ne serait pas lucratif dans un premier temps, mais cela pourrait servir de transition. Il faut être novateur dans nos approches. »

ENCAN PUBLIC

MARCHANDISES SAISIES POUR DÉFAUT DE PAIEMENT

Tapis persans et orientaux de grande valeur, noués à la main en Iran, Turquie, Russie, Inde, au Cachemire et dans le Caucase, en pure soie, laine, coton et autres fibres naturelles. Plusieurs autres tapis persans traditionnels, en plus de :

ROLEX, CARTIER, PIAGET OR - DIAMANTS - BIJOUX SOLITAIRES, BAGUES, BRACELETS, ETC.

ROLEX PRESIDENT POUR HOMME, OR JAUNE 18 CARATS, AVEC DIAMANTS

ROLEX YACHT MASTER POUR HOMME, PLATINE ET ACIER INOXYDABLE

BMW X5 2000

Magnifique tapis de grande qualité en soie, noué à la main

ARTICLES DÉDOUANÉS - TAXES ET DROITS D'IMPORTATION ACQUITTÉS

Date : Le dimanche 21 octobre 2001 - Encan à 14 h Inspection publique et inscription à compter de 13 h

Endroit : Holiday Inn Pointe-Claire, 6700, route Transcanadienne Autoroute 20 Ouest jusqu'au boul. Saint-Jean Nord, à gauche sur chemin Holiday

Chaque lot est adéquatement étiqueté. Catalogue officiel fourni. Identification adéquate exigée à l'inscription. Commission d'achat de 15 % en sus. Certains articles peuvent être sujets à un minimum. Sous réserve d'ajouts ou de retractions. Bloomsbury and Butterfield Auctioneers Appraisers Ltd. 1 800 396-9236

BLOOMSBURY AND BUTTERFIELD - MEMBRE DE LA CERTIFIED APPRAISERS GUILD OF AMERICA

Une épave ambulante

Associated Press

BOZEMAN, Montana — Si le tyrannosaure rex était redoutable, sa vie ne devait pas être une sinécure et l'animal devait souvent ressembler à une épave ambulante, si l'on en croit un chercheur américain.

« Ils boitaient, avaient des plaies purulentes, des maladies, devaient se préoccuper de nourrir leurs petits et des ennuis que pouvaient

Des chaînes en or vieilles de 400 ans

Agence France-Presse

TAMPA — Cinq chaînes en or d'une valeur de 600 000 à un million de dollars, découvertes à l'ouest de Key West (Floride), pourraient provenir d'un galion espagnol ayant sombré en 1622 dans un ouragan, a indiqué hier une porte-parole d'une société spécialisée dans la chasse aux trésors à l'origine de la découverte.

Selon Abraham Lopez, chef du service archéologique de Mel Fisher Enterprises à Miami, qui a découvert les chaînes mardi matin, à une cinquantaine de kilomètres de Key West, celles-ci pourraient provenir du *Nuestra Señora de Atocha*. Un groupe de plongeurs, travaillant à partir d'un bateau appartenant à l'entreprise Fisher, a trouvé l'or dans le sable à environ 600 mètres de profondeur, a indiqué la porte-parole Dana Langolf.

Quatre des cinq chaînes ont 150 cm de long et pèsent approximativement 100 grammes chacune. La cinquième, qui mesure 180 cm, pèse 629 grammes.

L'origine des chaînes a été établie grâce à un manifeste du *Nuestra Señora de Atocha*, trouvé à Séville (Espagne) par un historien travaillant pour Mel Fisher. Ce qui a permis de comparer les numéros de série de la cargaison avec ceux de l'or trouvé au large de la Floride.

LA SOCIÉTÉ AMIS POUR TOI INC. a besoin de vous!

À nos jeunes sans famille et vulnérables, nous tentons de leur offrir un quotidien semblable au vôtre, au nôtre.

Pouvez-vous nous aider à réussir?

Merci d'avance!

S.V.P. Adressez vos dons à:

La Société Amis pour Toi inc.
a/s Soeur Thérèse Paradis
10908, av. Bellevois
Montréal-Nord (Québec)
H1H 3C9

Tél.: (514) 322-0307
Fax: (514) 329-0405

Un reçu pour fins d'impôt est disponible.

Nom: _____

Adresse: _____

Ville: _____ Prov.: _____

Code postal: _____ Tél.: _____

LE PARC DU MONT-ROYAL

Le parc du Mont-Royal fête son 125^e anniversaire en cette année 2001. Afin de souligner l'événement, *La Presse* a publié durant l'été une série de reportages sur l'histoire de ce remarquable espace vert au cœur de la ville.

Pour les lecteurs qui s'intéressent à l'histoire de Montréal ainsi qu'à ses lieux publics, *La Presse* a préparé des tirés à part des reportages du journaliste Guy Pinard. Une carte couleur exclusive de la montagne accompagne les textes.

Le tout est présenté dans une élégante pochette de carton imprimée en couleur.

Nous vous ferons parvenir votre exemplaire sans frais supplémentaires, dans un délai d'un mois suivant la réception de votre commande. Réservez dès maintenant en remplissant le bulletin ci-jointe et en nous le faisant parvenir par la poste.

Je désire obtenir ___ exemplaire(s) au coût de 5,75 \$ chacun (incluant TPS et TVQ) - Enr. no. TPS R102972338 TVQ 1000516283

Je joins mon chèque ou mandat-poste _____ \$ à l'ordre de La Presse, ltée.

Je souhaite effectuer mon paiement par carte de crédit:

VISA MasterCard

Numéro de carte de crédit: _____

Date d'expiration: _____

Signature: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

App.: _____

Ville: _____ Code postal: _____

Tél. (résidence): _____ Tél. (bureau): _____

Marmota vancouverensis: un siffleur pas comme les autres

MICHEL BELLEMARE
collaboration spéciale

COMBIEN y a-t-il de marmottes dans les campagnes du Québec? Bonne question. Combien y a-t-il de marmottes dans l'île de Vancouver? Eh bien, il y en a 30, 35 tout au plus! Histoire d'une espèce en voie de disparition.

Lorsque, il y a deux ans, deux marmottes se sont échappées du jardin zoologique de Calgary, il n'était pas question de ne pas les retrouver. Les deux larrons étaient de rares spécimens de la lignée *Marmota vancouverensis*, des bestioles mieux connues sous le nom de marmottes de l'île de Vancouver. L'espèce, en voie de disparition, compte entre 30 et 35 individus en liberté et 47 en captivité, dans les zoos de Toronto et de Calgary ainsi que dans une ferme de Langley, en Colombie-Britannique. Il y a 100 ans, on en comptait entre 600 et 800 spécimens dans l'île de Vancouver, en liberté.

Heureusement, après plusieurs semaines dans la nature, les deux fuyards ont été retrouvés, dans un fossé.

Sur la planète, il y a 14 espèces de marmottes, principalement dans l'hémisphère nord. Au Canada, il y en a quatre: la marmotte à ventre jaune (*Marmota flaviventris*) qui vit dans les régions désertiques, la marmotte siffleuse (*Marmota caligata*) qui siffle plus que les autres espèces et qu'on retrouve près de Whistler en Colombie-Britannique (elle a donné son nom à cette localité), la marmotte commune (*Marmota monax*) que l'on connaît ici au Québec et la marmotte de l'île de Vancouver (*Marmota vancouverensis*).

Chacune de ces espèces a ses caractéristiques propres. Comparée à la marmotte du Québec, par exemple, *Marmota vancouverensis* se distingue par sa couleur, plus brune que rousse et par des taches de couleur crème sur le front et le thorax. Son squelette aussi est différent, notamment son crâne. Mais, les caractéristiques de l'espèce, selon Andrew A. Bryant, biologiste en chef à la Fondation



La *Marmota vancouverensis* ou marmotte de Vancouver.

pour la sauvegarde de la marmotte, sont le comportement de cette marmotte et sa structure démographique. « Les marmottes communes sont très territoriales, solitaires et agressives même en certaines situations. Les jeunes de cette espèce partent vite du cocon familial. Elles se dispersent. Elles n'ont pas vraiment de structures sociales. La marmotte de l'île de Vancouver, elle, est plutôt très sociale. Elle vit en famille, en clan. Les jeunes ne quittent pas la famille avant l'âge de deux ans », explique le chercheur.

En fait, le comportement de cette britanico-colombienne est dicté par son environnement, restreint et particulier. L'île de Vancouver est, en grande partie, couverte de fo-

rêts, de collines et de vallées. La région a été marquée par l'industrie forestière, notamment, par la coupe à blanc qui, bien que révolue, y a longtemps été pratiquée jusqu'à provoquer la disparition presque totale de *Marmota vancouverensis*.

« Le problème est particulier, explique Andrew Bryant. La coupe d'arbre massive a fait en sorte que les marmottes ne s'y retrouvent plus. » Normalement, les jeunes marmottes qui quittent le foyer, situé au faite d'une colline, vont s'établir au sommet d'une colline voisine et y fondent leur propre famille.

La coupe massive d'arbres dans l'île de Vancouver a créé un environnement uni-

forme, c'est-à-dire que les sommets de collines ressemblent maintenant aux vallées, aussi dégarnies. « Les jeunes marmottes ne ressentent plus le besoin d'aller ailleurs, là où leurs prédécesseurs allaient. Elles restent là où elles sont, dans la colline, dans la vallée. Cela menace le cycle de reproduction. Et, en plus de cela, comme les marmottes, même peu nombreuses, sont concentrées dans des aires peu étendues, elles constituent de bonnes proies pour les aigles, les cougars, les loups », explique le docteur Bryant.

Les jeunes ne partent plus et ne vont plus se reproduire ailleurs, là est le problème, là réside la solution. « Nous comptons essayer de réintroduire les jeunes marmottes dans leur habitat naturel. Maintenant que la coupe à blanc est terminée, les sommets de collines sont en très bon état, mais les marmottes ne peuvent y aller d'elles mêmes ».

Le groupe du Dr Bryant a fait construire un complexe au mont Washington près de Courtenay dans l'île de Vancouver pour la reproduction en captivité et pour la réinsertion des marmottes dans leur habitat naturel. Un projet de 1,2 million, financé en partie par les gouvernements, le public et l'entreprise privée. Deux vétérinaires y travailleront. Le centre a ouvert ses portes pour l'Action de grâce cet automne et a reçu sa première marmotte quelques jours plus tard.

Andrew Bryant ne voit pas pourquoi son projet ne fonctionnerait pas: « Après la Seconde Guerre, en Europe de l'Ouest, les populations de marmottes ont pratiquement été décimées. Les gens étaient affamés et les chassaient. Ça a été le cas de la marmotte alpine. Dans les années 1950-1960, des groupes de chasseurs ont eu l'idée de réimplanter la marmotte dans ses habitats d'origine. Ça a marché. Près des deux tiers des marmottes vivant en Suisse, en France, en Autriche, aujourd'hui, sont des descendantes des marmottes « réimplantées ».

www.marmots.org
www.marmotburrow.ucla.edu

Les basketteuses polonaises en slip

Agence France-Presse

VARSOVIE — Les responsables de la Ligue polonaise du basket-ball féminin inviteront les joueuses à troquer leurs shorts traditionnels contre des slips, à la demande de la télévision publique, a annoncé à l'AFP le président de la Ligue, Wieslaw Zych.

« Nous ne pensons pas à la même révolution qu'avait observée le volley-ball féminin, mais nous estimons que les shorts de nos basketteuses sont un peu démodés et nous les inviterons à découvrir un peu leurs belles jambes longilignes », a indiqué M. Zych.

Les fabricants de maillots, avec lesquels la Ligue polonaise collabore, ont déjà proposé plusieurs modèles de slips pour la nouvelle saison, a-t-il ajouté.

Le quotidien *Super Express* a publié, hier, une photo grand format d'un derrière de joueuse vêtu d'un maillot moulant et sexy.

« Ce changement nous a été suggéré par la télévision publique », a précisé M. Zych.

loto-québec résultats

6/49 Tirage du 2001-10-17

GAGNANTS	LOTS
6/6 0	2 000 000,00 \$
5/6+ 10	58 158,20 \$
5/6 190	2 448,70 \$
4/6 12 508	71,30 \$
3/6 232 209	10,00 \$

Numéro complémentaire: 11

Ventes totales: 13 776 234 \$
Prochain gros lot (appr.): 5 000 000 \$

LOTS BONIS
BMW 325i 2002* (seule catégorie gagnante: 6/6)

SELECTIONS	GAGNANTS	SELECTIONS	GAGNANTS
01 06 07 09 25 27 2	2	09 22 29 34 43 47	1
14 22 30 31 36 39 3	3	15 20 31 32 41 46	2
01 08 20 32 36 41 1	1	04 16 19 22 28 39	1
08 16 26 35 39 42 0	0	17 29 34 38 40 45	0
01 02 07 16 20 32 1	1	07 10 23 32 38 45	4

*Chaque BMW 325i est échangeable contre un chèque de 50 000 \$. Si une sélection crée plus de 5 gagnants, ceux-ci se partageront une cagnotte de 250 000 \$.

Québec 4/49 Tirage du 2001-10-17

GAGNANTS	LOTS
6/6 0	1 000 000,00 \$
5/6+ 2	25 000,00 \$
5/6 8	500,00 \$
4/6 815	50,00 \$
3/6 16 332	5,00 \$

Numéro complémentaire: 20

Ventes totales: 585 042,50 \$

Promotion Double Jeu* Tirage du 2001-10-17

6/49 + 4/49

GAGNANTS	LOT
52	192,31 \$

*Seules les sélections participant au Loto 6/49 et au Québec 4/49 sur le même billet sont admissibles à la promotion.

Panco Tirage du 2001-10-18

04 05 11 16 18 19 22 24 35 37
41 46 47 49 53 55 60 65 66 70

Quotidienne Tirage du 2001-10-18

3 142 4 3982

Extra Tirage du 2001-10-18

NUMÉRO: 380229

Extra Tirage du 2001-10-17

NUMÉRO: 728576

Le jeu doit rester un jeu

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.

T V A, LE RÉSEAU DES TIRAGES DE LOTO-QUÉBEC

LES COURS DE CUISINE DE L'ACADÉMIE CULINAIRE

Promotion spéciale: Invitez un ami à moitié prix!

Appelez-nous (514) 393-8111
www.academieculinaire.com

360, rue du Champ-de-Mars, Montréal • Stationnement public métro Champ-de-Mars

DROIT DE PAROLE CE SOIR 20 H

Lequel ferait le meilleur maire de Montréal: Pierre Bourque ou Gérald Tremblay?

CE SOIR: les deux principaux candidats à la mairie de Montréal se rencontrent. Les citoyens se prononcent. Et vous, quel est votre point de vue? Faites-le nous savoir, cliquez sur **telequebec.tv**

Animatrice: Anne-Marie Dussault Réalisation: Gaëtan Lavoie

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

19 octobre 2001

Page B6 manquante

SAVEURS



SUR LE POUCE

Grilled cheese et sculptures

PHILIPPE RENAUD
collaboration spéciale

« L'AUTRE JOUR, une femme m'a dit quelque chose de très gentil : « I feel like home here ! », avance François, l'un des propriétaires du tout nouveau café Le Dépanneur, qui a ouvert boutique il y a à peine deux semaines rue Saint-Viateur, un peu à l'ouest du boulevard Saint-Laurent.

C'est vrai qu'on s'y sent bien dans ce Dépanneur, qui n'a absolument rien à voir avec le repaire des conserves poussiéreuses et des frigos à bière que l'on suppose. C'est plutôt une salle un peu baroque, aux couleurs chaudes, meublée d'objets rafistolés, ramassés dans les dépôts et ventes-débarras. De la décoration au café au lait, en passant par la limonade et les *grilled cheese* au fromage jaune (que les propriétaires entendent élever au sommet de l'art gastronomique !), tout est fait à la main, souvent avec l'aide d'amis et même de leur toute jeune clientèle.

Le Dépanneur est né de la rencontre de Stéphane et François. Le premier, sculpteur, cherchait un endroit pour exposer et vendre ses créations. Il décide de louer l'espace laissé vacant par un ancien... dépanneur, au 12, rue Saint-Viateur Ouest, avec l'idée d'en faire une galerie d'art. « Mais c'était un peu cher de louer pour moi tout seul », raconte Stéphane.

Alors qu'il commençait les travaux, il rencontre François, un Montréalais qui, après avoir parcouru la Gaspésie, revient en ville pour y dénicher du travail dans la construction. « On s'est fait confiance tout de suite », dit ce dernier. Les deux nouveaux potes finissent de retaper l'endroit, assez défraîchi merci, à en juger par les photos prises avant le début des travaux.

Tout est recyclé pour embellir le Dépanneur : le comptoir et les tables ont été faits avec des bases de futon. Les colonnes sont placardées avec les planches de caisses de vin. Le vieux four pour faire chauffer les pizzas et le *grilled cheese* a été trouvé dans la rue. « Et l'affiche de Hitchcock, c'est un client qui nous l'a apportée ! »

« Ce sont les gens qui commandent le menu, révèle François. Par exemple, l'autre jour, un client voulait des biscuits avec son café. Le lendemain, j'ai acheté des biscottis. On vient d'ouvrir, alors on s'adapte ! » Bientôt, il y aura de la soupe et du chili sur la carte, menu qu'ils raffineront lorsqu'ils agrandiront leur cuisine, derrière le comptoir. Enfin, les propriétaires attendent leur permis d'alcool.

Ce ne sont pas les idées qui manquent aux deux protagonistes : par exemple, vous pouvez avoir votre espresso « pour emporter » dans un petit pot de verre qui se ferme hermétiquement. Vous achetez le café et le flacon puis, chaque fois que vous repassez, vous apportez votre propre pot !

Le Dépanneur, en plus d'offrir de l'excellent café et quelques assiettes à prix très modique, a sa vocation artistique : exposition de peintures et de sculptures et bientôt, des concerts de chanson.



Photo ROBERT NADON, La Presse ©

De douces mélodies de jazz bercent la salle du restaurant Le Grain de sel.

Bistro mollo

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

LE GRAIN DE SEL

2375, rue Sainte-Catherine Est
(514) 522-5105
Table d'hôte : 16,95 à 24,95 \$
Lundi au vendredi : 11h30 à 14h
Jeudi au samedi : 18h à 22h

★★★½

La rue Sainte-Catherine offre de tout, pour tous les goûts, mais certains estomacs affamés hésiteront à s'aventurer à l'est du Village. Pourtant, après le pont Jacques-Quartier, on retrouve bel et bien quelques restos de quartier, plus populaires auprès des gens qui travaillent dans le coin de ceux qui y habitent. La preuve : le midi, ces restaurants sont très fréquentés et le soir, suffisamment déserts pour fermer en début de semaine. Le week-end arrivé, ils deviennent parfaits pour une paisible soirée.

De douces mélodies de jazz bercent la salle du restaurant Le Grain de sel. Seul le rare fracas des casseroles ou des assiettes s'échappant de la cuisine ouverte brise occasionnellement la quiétude qui règne dans la salle. Le décor porte les traces de l'histoire de ce restaurant qui existe depuis une vingtaine d'années. Les styles s'y confrontent. Des globes presque Art déco, suspendus par des chaînes, se mêlent aux halogènes. Les oeuvres très francophiles de photographes tels Doisneau rivalisent avec les airs très *dinner américain* de la tuile blanche ponctuée de losanges noirs.

La table d'hôte tient en une seule page. Elle propose une crème de légumes et une salade ainsi que huit plats. Quatre entrées supplémentaires sont également offertes (5,25 à 5,95 \$). Difficile de jubiler devant une crème de légumes, mais on appréciera de celle-ci la note de cresson vivifiante. Ici, la salade se parfume à l'huile de truffe, rien de moins. L'absence d'acidité dans la vinaigrette lui donne toute la liberté de nous envoûter, mais laisse la laitue sans vie. Une brunoise de poivron rouge décore l'assiette, mais trouble le parfum de la truffe.

Parmi les choix d'entrées supplémentaires, le poireau vinaigrette et le bouquet de crevettes semblent moins invitants par une fraîche soirée d'automne. On préfère la rusticité du hareng fumé et le réconfort du chèvre chaud. La généreuse tranche de

chèvre affiné repose sur l'habituel croûton. Un bouquet de laitue sert de lit et de jeunes pousses d'herbes laissent échapper leur parfum. Tout autour, des morceaux de fruits décorent l'assiette, donnant à ce plat des allures de salade de fruits. On apprécie les raisins pour la finale, mais que faire de ces tranches de fraises ou de figue de Barbarie sans saveur ? Quant aux dés de melon et d'ananas, ils ne contribuent d'aucune façon à soutenir ou à complimenter le fromage.

Le hareng fumé profite bien du solide soutien offert par les câpres et les tranches d'oignons. La pomme de terre permet d'amortir cette robustesse et la julienne de carottes apporte une finale croquante et rafraîchissante. Encore une fois, la garniture de fruits semble égarée, comme ces dés d'ananas qu'on ne voudrait jamais marier à la pomme de terre ou au hareng.

Quand arrivent les plats, les fruits sont moins envahissants, sauf pour le confit de canard à l'orange. On retrouve au menu les lieux communs de la formule bistro, comme le ris de veau, la bavette, le lapin et un sauté de bison aux allures de boeuf bourguignon. Au restaurant Le Grain de sel, on fait de la bavette une spécialité et on lui donne le nom de « Maître-Queux » une très vieille appellation pour désigner le maître cuisinier. Le maître cuisinier Hop Lam Dao y va effectivement de son grain de sel et fait mariner la bavette dans un mélange de sauce soya, de gingembre et de quelques autres ingrédients dont lui seul détient le secret, nous dit-on. Ce sé-

jour ajoute au boeuf de la profondeur, voir même des notes de gibier, et une étrange impression de sucré-salé.

Pour son plat de lapin, Hop Lam Dao utilise uniquement les épaules, la partie la plus coriace, et le menu les annonce aux « olives noires ». Par un tour de force, il les transforme en de succulentes bouchées moelleuses, presque confites. La viande est à peine arrosée du jus de cuisson, parfumé aux cinq épices. C'est sans regret que l'on ne retrouvera aucune trace des olives noires, ce plat étant parfaitement savoureux en soi.

L'accompagnement est commun aux deux assiettes, ce qui pourrait simplifier le travail de la cuisine. Mais sa complexité multiplie les manipulations. On y retrouve haricots, carottes, poivrons et champignons. Ajoutée à tout cela, une demi-tomate recouverte de chapelure au parfum étrangement anisé est ramollie au micro-ondes plutôt que rôtie au four. Sans oublier un tronçon de courgette, farci à la compote d'oignon, dont l'aigre-doux jure avec la légère verdeur de la cucurbitacée. L'ensemble est décoré de jeunes pousses et d'une fleur, tous fanées par la chaleur des légumes. Beaucoup d'efforts pour peu d'effet.

Au dessert, rien de surprenant à retrouver les crèmes brûlée et caramel. Le menu se prolonge avec d'autres classiques de bistro généralement préparés extra-muros comme le « palais royal » et le gâteau « succès ». Le « trois chocolats » est formé d'une superposition de mousses de chocolats au lait, blanc et noir qui s'avale tout rond, sans trop de convoitise. Par contre, l'espresso feraient l'envie de bien des restaurants italiens.

Les origines du chef marquent de façon agréable cette cuisine de bistro français. Mais cette cuisine porte aussi les traces d'une époque où l'arrivée du kiwi allait permettre l'addition de fruits exotiques dans la confusion la plus totale. L'ambiance empreinte de sobriété et de tranquillité qui règne dans la salle, s'accorderait volontiers à une cuisine plus épurée.

Déjà visité pour vous

FANDANGO,
3807, rue Saint-André,
(514) 526-7373
Enfin un restaurant mexicain qui offre autre chose qu'une banale nourriture de gringos. Question de ne pas trop effrayer les nouveaux clients, le menu propose des entrées en matière campées en territoire connu et se poursuit par des plats qui mettent en vedette toute la richesse et la diversité de la cuisine du Mexique. Tout ça dans une

chic ambiance de bistro sans sombrero ni salsa endiablée.

Pour > L'exquise sélection de margaritas au jus de lime fraîchement pressée. L'expérience du perro salada (chien salé) où luttent pamplemousse, sel et téquila. La diversité des piments et la complexité des mole.
Contre > La modestie des garnitures qui accompagnent les plats.

\$\$ ★★★½

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

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



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Au Dépanneur, où l'on se sent comme chez soi. Ici Stéphane, en pleine opération *grilled cheese*.

Dégustés pour vous

California 2000 Merlot Delicato. Bien coloré, c'est un vin à ce point boisé, et aux odeurs de sciure de bois si insistantes, que son bouquet ne se modifie pas, même 12 heures après que le vin a été versé. En même temps, il a de la matière, des tannins veloutés. Mais que de bois ! Il faut aimer le genre.
C, 520148, 13,80 \$, ★★ (\$) à boire, 1 an.

Merlot 98 Vallée de Curico Montes Alpha. Vin chilien également très marqué par le bois, aux odeurs de cuir, d'aliments fumés, etc., avec en même temps un beau fruit. Plus que moyennement corsé, sur des tannins tendres. Et distingués. De la classe, du style.
S, 564617, 23,55 \$, ★★★ (\$) (\$), 3-4 ans.

Minervois 99 Château Coupe Roses. Vin blanc fait avec 100 % de Roussanne, un des cépages les plus aromatiques du sud de la France. Or paille, très coloré, volumineux, très boisé —mais le fruit est là, bien qu'il soit dominé par le bois—, avec des arômes de fruits jaunes confits, de tilleul, de concentré de citron. Encore là, il faut aimer le genre.
S, 894519, 16,95 \$, ★★ (\$) (\$), à boire, 1 an ?

Beaujolais 2000 Petits fruits rouges Mommessin. Un beaujolais plutôt léger, aux odeurs qui font penser à ces bonbons en forme de poissons rouges. Simple et facile. À boire bien frais.
C, 313734, 12,95 \$, ★(*) (\$) (\$), à boire.

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

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

Des leçons d'humilité



JACQUES BENOIT
LE VIN

« LE VIN est professeur d'humilité », dit-on souvent.

Impossible d'y échapper. Tous les amateurs qui pratiquent la dégustation à l'aveugle en savent quelque chose ! Car, ainsi, il n'est pas rare qu'on se trompe magistralement.

On vous sert un vin de la vallée du Rhône, et vous croyez déguster un bordeaux du Médoc. Ou l'inverse.

De même, il n'est pas rare de s'imaginer qu'on goûte un vin de Riesling, alors qu'il s'agit d'un vin de Sauvignon blanc, par exemple un Sancerre, de la Loire. Etc.

Autre situation fréquente : le dégustateur a beau humer, puis humer de nouveau, et humer encore un certain vin rouge, disons de Grenache (genre Châteauneuf-du-Pape), il n'arrive pas à identifier le cépage. Tout en ayant l'intime conviction que c'est là un vin fait avec une variété qui lui est familière...

Dès qu'on lui annonce que c'est du Grenache, il en reconnaît les arômes, et s'étonne de ne pas avoir pu y arriver à l'aveugle. C'est ainsi !

Phénomène qui complique le tout : les vins d'aujourd'hui, blancs et rouges, de vi-

gnobles et de pays différents, ont souvent tendance à se ressembler de plus en plus. « Style international », dit-on de tels vins.

Facile, donc, à l'aveugle de prendre un Chardonnay de Californie particulièrement distingué pour un bourgogne blanc de haut niveau, un Cabernet Sauvignon italien pour un Cabernet Sauvignon de Californie ou même un bordeaux rouge, etc.

Mais même en sachant quel vin on déguste, tout en en ignorant par exemple le millésime, il arrive au meilleur dégustateur de faire des bourdes énormes. Bourdes qu'explique bien souvent, faut-il dire, le potentiel de garde parfois étonnant de certains vins.

Exemple probant : dégusté de la sorte à Bordeaux, au début des années 90, par un groupe de plusieurs personnes, un vin de Pomerol (je ne me souviens plus de quel château, malheureusement), et tout en n'étant pas déclinant, paraissait avoir un âge certain. Les plus audacieux avancèrent que c'était sans doute un vin des années 60, et donc vieux de quelque 30 ans.

On montra alors la bouteille. C'était un

vin de plus de 50 ans... un 1937, un millésime pourtant bien moyen. Et il avait tenu !

C'est de la sorte, à force d'erreurs, de méprises, que le vin rend humble. Car comment faire montre de prétention alors qu'on sait que le vin risque à tout moment de vous rabattre le caquet ?

Y a-t-il un lien de cause à effet ? Je l'ignore, mais toujours est-il que les plus grands viticulteurs sont pour la plupart des gens humbles, sans prétention. Et c'est bien ainsi.

Un vin d'Espagne

Le Yecla Castano Dominio Espinal, d'Espagne, à la robe partiellement orangée, était un vin déjà évolué dans le millésime 98. Le 99, qui le remplace, est au contraire dans sa première jeunesse.

D'un pourpre soutenu, foncé, son bouquet de fruits rouges, agrémenté de notes boisées bien peu marquées, est encore très retenu. Et la bouche, plutôt austère, tannique, relativement corsée, et pour l'instant bâtie tout d'une pièce, est une bonne indication comme quoi il peut tenir la route quelques années sans problème. C, 378208, 11 \$, ★★ \$, 2-3 ans au moins.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

19 octobre 2001

Page B8 manquante