

**Cuba:**  
jeunesse en exil

Page 5

Rendez-vous avec  
**Denise Guilbault**

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 14 JUIN 2001

# UNE POINTE DE PLAISIR



**RICARDO LARRIVÉE**

collaboration spéciale

Qu'on l'aime longue et fine ou courte et trapue, l'asperge doit toujours être ferme et pointer vers le ciel. Son spectacle, elle le donne de mai à juin, à quelques centimètres du sol. Plus elle est fraîche, plus elle est savoureuse. On a donc raison de dire que nos asperges sont les meilleures au monde. Car plus vite on les mange après la cueillette, mieux c'est. L'asperge, ce n'est pas comme la pomme ou la fraise. La saison est courte, dépêchons-nous, il reste peu de temps.

Je me suis rendu à l'aspergeraie de Josée Chalifoux et Guillaume Langlois à Saint-Charles-sur-Richelieu. Le couple produit environ 2,6 hectares d'asperges (400 à 500 livres par jour), ce qui est considéré comme une entreprise de grosseur moyenne au Québec. À la ferme Bovipro (où on élève aussi des boeufs charolais), on peut acheter des asperges sur place. L'agrotourisme est en pleine expansion au Québec. La Rive-Sud de Montréal est une terre qui se prête bien à la culture de ce légume. C'est l'Argenteuil du coin, quoi!

Les asperges mettent de trois à cinq ans avant de rendre leur premier turion. C'est pendant ces premières années de vie où il n'y a pas de récolte que les griffes, ces nouveaux plans, font leurs racines. De la profondeur des racines dépendra la qualité de la récolte et la durée de vie de cette plante faisant partie de la famille des liliacées (oignon, poireau, etc.). Bien ancrées à cinq ou six pieds de profondeur, les asperges dresseront leur tête pendant une vingtaine d'années.

Armés d'un couteau spécial, les cueilleurs passent la matinée le dos courbé pour couper les asperges une à une. Dans un champ d'asperges, exit la machine. Il n'y a qu'un œil averti et une main habile pour récolter les plus beaux spécimens. Coupées sous un soleil ardent, les asperges deviennent flasques très rapidement. C'est pourquoi chez Josée Chalifoux, sitôt cueillies, les asperges sont lavées et refroidies à 2 degrés Celsius dans de l'eau fraîche. Cette façon de faire prolonge la vie des asperges de plusieurs jours. Pour les conserver jusqu'à une semaine, Josée nous conseille de les envelopper dans un linge mouillé, de glisser le tout dans un sac en plas-

tique dans le bas du réfrigérateur.

L'asperge, ce n'est pas comme la pomme ou la fraise. Il n'y a pas une multitude de variétés sur nos étals. En fait, il n'y en a qu'une ou deux. L'ancienne variété Viking 2G a été remplacée par la Guelph Millennium qui est plus hâtive, plus productive et plus grosse. Sa tête est aussi plus violacée. Il n'y a pas plus stérile qu'une conversation portant sur le goût des grosses ou des petites asperges. Disons simplement que, contrairement aux Européens, nous sommes à l'image du reste de l'Amérique du Nord : nous aimons croquer dans une tige bien en chair.

De ce côté de l'Atlantique, nous préférons les asperges d'un beau vert gravitant jusqu'au violet vers la pointe alors que les Européens optent pour la blanche. C'est pourtant la même plante qui donne une asperge blanche si elle est cultivée et cueillie avant d'avoir vu le soleil, violette si sa tête n'a été exposée que quelques heures aux rayons solaires et verte si elle est laissée aux soins de Dame Nature. Pour la cultiver à la noirceur, certains agriculteurs vont couvrir les tiges d'une toile noire, mais la façon la plus répandue et la plus classique consiste à buter les asperges. Pour ce faire, on recouvre le plan de terre pendant sa croissance. La main-d'œuvre nécessaire à cette méthode justifie grandement son prix. Au Québec, la culture de l'asperge blanche est marginale et réservée presque exclusivement à la restauration.

Au 19<sup>e</sup> siècle, l'asperge était encore considérée comme un aliment de luxe. Depuis, sa consommation s'est généralisée et son prix a baissé. Elle donne aux repas les plus simples une touche d'élégance. Le Roi-Soleil la réclamait même en hiver. La Quintinie, son jardinier, avait mis au point des cultures en serre permettant de les apprécier toute

Voir ASPERGE en B2  
Suite du dossier en B3



Faites l'expérience de la simplicité  
Les volets de tâches mettent les bons outils et les fonctions pertinentes à portée de la main

Microsoft  
**Office xp**

Faites l'expérience de la version nec plus ultra du logiciel Office au  
[www.microsoft.ca/french/experienceit](http://www.microsoft.ca/french/experienceit)

Microsoft

2957701A

2957761

©2001 Tous droits réservés. Microsoft et le logo Office sont des marques déposées ou des marques de commerce de Microsoft Corporation aux États-Unis et/ou dans d'autres pays.

## BANDE À PART



Le Grand Prix est terminé. il n'y a plus rien pour m'occuper l'esprit jusqu'aux Internationaux de tennis.



T'oublies les Expos...

Les Expos m'occupent l'esprit autant qu'ils remplissent le stade...

Fortin - St-Jean

## ASPERGE

Suite de la page B1

La culture de ce légume en serre est disparue avec l'aristocratie. Quant à l'asperge sauvage, elle pousse encore dans certaines régions du monde dont le pourtour de la Méditerranée.

Je ne sais pas à quelle vitesse poussaient les asperges de serre de Louis XIV, mais celles du Québec peuvent, par temps chaud et ensoleillé, allonger de 10 à 12 pouces par jour. À cette vitesse, assis dans le champ, on peut les voir pousser! Après la récolte, le plant d'asperge s'élanche et devient duveteux et aérien. La beauté du feuillage est un bon indicatif de la prochaine récolte.

Même si les asperges ont été lavées une première fois, il faut les rincer soigneusement de nouveau pour les débarrasser du sable caché dans leur tête. Il faut aussi retirer la base dure et ligneuse, désagréable en bouche. Certains disent qu'il faut casser l'asperge là où commence la partie dure. Personnellement, je trouve que c'est du gaspillage. L'asperge peut briser beaucoup plus haut qu'il ne le faut. Si la tige est dure et fibreuse, pelez-la avec un couteau économe. Pour les asperges du Québec, surtout si la cueillette est récente, ce n'est pas nécessaire de les peler. Coupez simplement la base. Les parties dures sont parfaites pour les potages comme celui que je vous propose aujourd'hui.

## Et la cuisson maintenant

Vous aurez sûrement remarqué que la tige de l'asperge est plus dure que la pointe. Celle-ci demande donc moins de temps de cuisson que la tige. C'est pourquoi, il existe des marmites à asperges dans lesquelles on dépose les asperges debout dans un panier métallique. Celui-ci est plongé dans de l'eau bouillante, ce qui permet une cuisson uniforme. On pourrait procéder de la même façon avec une boîte de conserve vide ouverte aux deux bouts. Le seul avantage de cuire les asperges debout consiste à éviter que les têtes ne s'abiment. Il y a aussi l'éternel dilemme entre la vapeur ou l'eau salée. J'aime bien la vapeur. Il me semble que la cuisson



Grillées au four, avec un filet d'huile d'olive, du sel de mer et du poivre... divin!

est plus simple à contrôler. Dans les deux cas, plongez les asperges dans de l'eau glacée à la fin de la cuisson si vous voulez qu'elles conservent leur couleur verte.

Il y a quelques années, j'ai découvert les asperges grillées au four. Depuis, je les prépare presque uniquement de cette façon. Il suffit de déposer les asperges parées sur une plaque de cuisson, d'y ajouter un filet d'huile d'olive, du sel de mer et du poivre. Déposez-les dans le haut du four sous le grill (à broil) jusqu'à ce qu'elles soient al dente, entre six et huit minutes. Miam!

## LE COURRIER DE RICARDO

Vous voulez poser une question à Ricardo Larrivé, notre chroniqueur gastronomique? Expédiez un courriel à l'adresse [actuel@la-presse.ca](mailto:actuel@la-presse.ca) ou laissez un message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

**Q CHRIS FABREAU:** Doit-on jeter les oeufs qui sont fêlés même si la coquille n'est pas vraiment brisée?

**R RICARDO:** Un oeuf fêlé qui ne coule pas est sans danger mais on conseille tout de même de l'utiliser rapidement dans des préparations où il sera cuit complètement comme un gâteau ou une quiche. Si du liquide s'échappe de l'oeuf fêlé, on ne prend pas de risque, il vaut mieux le jeter. Au Québec, le potentiel de contamination à la salmonelle est tout de même minime. Alors qu'il est de 1 oeuf sur 1 million au Canada, on a de quoi être fier avec des données aussi surprenantes de 1 oeuf sur 10 millions au Québec.

**Q NICOLE GIAS-SON:** Suite à votre article sur la cuisine libanaise, j'ai acheté du fromage Hallum que j'ai fait griller sur le barbecue. Malheureusement, c'est beaucoup trop salé. Comment le préparez-vous avant de le faire griller? Nous adorons le fromage cuit et celui-ci avait la bonne consistance.

**R RICARDO:** D'abord, sachez que le fromage hallum est salé à différents degrés. Demandez-le au comptoir de la fromagerie lorsque vous vous rendez dans une épicerie

libanaise. Si vous trouvez tout de même le fromage trop salé, il suffit de le dessaler en laissant reposer vos morceaux de fromage dans de l'eau pendant environ 1 heure. Égouttez-le bien avant de le faire griller. Un délice.

**Q MARIE, de Verdun:** J'aimerais savoir ce que sont les ingrédients suivants: mesclun, garam masala, noix de pin.

**R RICARDO:** Le mesclun est un mot provençal qui signifie mélange. C'est en fait un mélange de fines laitues (mâche, roquette, feuille de chêne, etc.). On trouve un tel mélange en sac dans les épicerie et les fruiteries. Les laitues sont lavées et prêtes à l'utilisation. Très pratique.

Le garam masala est un mélange d'épices indiennes qui comprend habituellement de la cannelle, de la muscade, des graines de cumin, des graines de coriandre, de la cardamome, du poivre, du clou de girofle et du laurier. Chaque indienne possède sa recette de garam masala.

À défaut d'en trouver, mélangez chaque épice en partie égale, chauffez-les légèrement à la poêle puis réduisez-les en poudre.

Quant aux noix de pin, vous les connaissez peut-être sous leur autre nom: les pignons. C'est une noix petite, de forme oblongue et de couleur crème. Sa saveur est délicate et son goût assez élevé. On la trouve assez facilement avec les autres noix dans le vrac ou le préemballé. C'est un des ingrédients de base du pesto traditionnel.



## Les minibordels prolifèrent au Bangladesh

NADEEM QADIR  
Agence France-Presse

**DHAKA – Derrière la façade respectable de simples foyers de particuliers, les minibordels prospèrent dans tout le Bangladesh plus de dix ans après la fermeture des grands quartiers chauds au coeur des agglomérations du pays.**

« Sous l'apparence d'une famille ordinaire, un couple avec plusieurs filles loue une maison et c'est ainsi que dans les quartiers résidentiels fonctionnent ces minilupanars », souligne Rebecca Sultana, responsable de l'Association nationale de défense des femmes du Bangladesh (BNWLA).

Mme Sultana explique que les « parents » de ce genre de petite maison close se lancent dans les affaires sans que personne ne réalise que les filles habitant sous leur toit sont en fait des prostituées et non les enfants de cette soi-disant famille.

Les défenseurs des droits de l'homme expliquent que ces minilupanars de passe ont poussé comme des champignons parallèlement à la prostitution s'exerçant dans les hôtels ou dans la rue, après la fermeture des quartiers chauds commencée à la fin des années 70.

La répression contre les grands lupanars s'est poursuivie depuis cette époque jusqu'à la fermeture l'an dernier des deux grands quartiers de tolérance dans la ville portuaire de Naryanganj.

En fait l'essaimage de la prostitution dans ces minilupanars closés augmente les risques de propagation des maladies sexuellement transmissibles, ont souligné les experts participant à une réunion organisée par l'association de la prévention du SIDA au Bangladesh et par l'Association du planning familial des Nations unies.

« La disparition des grands lupanars ces dernières années a favorisé la dissémination des travailleuses du sexe dans les grandes villes du pays et 85 % d'entre elles ignorent tout des MST et du SIDA », a souligné un expert.

Quelque 30 % seulement de ces prostituées, âgées en moyenne de 17 ans, sont volontaires pour une assistance médicale, a-t-il été affirmé au cours de la réunion.

Selon Mme Sultana, ces petites maisons de passe constituent un cadre idéal pour l'exploitation des femmes. La BNWLA tente d'aider ces prostituées à quitter cette activité, mais la misère et le crime réduisent beaucoup d'entre elles à l'esclavage.

« Nous apportons une aide psychologique et de conseil, ainsi que des formations professionnelles à celles qui sont les plus décidées à cesser la prostitution », explique Mme Sultana.

De nombreuses péripatéticiennes ont été embrigadées dans cette activité soit après avoir été vendues soit à la suite d'un enlèvement, affirme-t-elle.

Et celles qui seraient en mesure de quitter le milieu de la prostitution ne peuvent pas rentrer dans leur famille en raison des tabous sociaux.

Selon la BNWLA, il y a actuellement au Bangladesh 18 bordels qui fonctionnent de manière légale avec 2500 prostituées dûment déclarées.

Car la haute cour de justice de ce pays musulman a rendu un jugement voici deux ans affirmant que la prostitution ne peut pas être déclarée illégale.

« Le droit pour les travailleurs du sexe de gagner leur vie doit être respecté, car il est un droit fondamental », ont souligné les juges.

Ce jugement de la haute juridiction est en contradiction avec la constitution du pays qui affirme que l'État doit prendre des mesures efficaces pour prévenir la prostitution et les jeux d'argent.



Photo AFP

**Peu exigeantes pour leur alimentation, les chèvres semblent plus aptes à suivre les déplacements de l'homme. Ici, deux bédouines palestiniennes conduisent leur troupeau près de la frontière entre Gaza et Israël.**

## La chèvre au Néolithique

ANNICK CHAPOY  
Agence France-Presse

PARIS — Les chèvres domestiques, principale ressource économique de nombreux pays pauvres, pourraient avoir joué un rôle particulier dans la diffusion de l'agriculture à l'époque du Néolithique, selon des universitaires français.

À cette époque qui est celle de la pierre polie (période la plus récente de l'âge de pierre), la chèvre n'a pas joué dans la diffusion de l'agriculture le même rôle que les autres animaux domestiques, qui ont tous joué un rôle clé dans l'histoire humaine mais dont l'origine reste mal connue, selon une recherche conjointe du Centre national de la recherche scientifique (CNRS) et de l'Université de Grenoble 1, dans les Alpes françaises.

En étudiant l'ADN des mitochondries (organites qui jouent le rôle de centrales d'énergie dans la cellule, et qui sont transmis de la mère à l'enfant) de plusieurs centaines de chèvres provenant de 44

pays, les chercheurs ont montré que les chèvres domestiques ont trois origines maternelles différentes.

Ils ont collecté plus de 400 échantillons de tissus appartenant à 88 races de chèvres réparties sur l'ensemble du Vieux Monde (44 pays), du Portugal à la Chine, de la Norvège à l'Afrique du sud. Pour chacun de ces individus, ils ont séquencé 481 paires de bases de l'ADN mitochondrial.

Cet ADN, présent dans les mitochondries de toutes les cellules, n'est transmis que par les femelles. Il permet de retracer l'histoire évolutive de ces chèvres. Ce type de marqueur moléculaire a été très largement utilisé chez l'homme pour comprendre l'histoire des populations, souligne le directeur du laboratoire grenoblois, Pierre Taberlet.

Le premier résultat marquant est la présence de trois lignées mitochondriales distinctes, indique le CNRS. Cela prouve que les chèvres domestiques actuelles descendent

d'au moins trois lignées femelles ancestrales.

La lignée la mieux représentée correspond probablement à la domestication initiale dans le Croissant fertile (Proche-Orient), il y a environ 10 000 ans. Les deux autres lignées montrent un polymorphisme moins élevé et seraient donc d'origine plus récente (6000 ans et 2000 ans). Elles pourraient correspondre soit à des domestications indépendantes, soit à des échanges génétiques avec des populations sauvages.

Les données disponibles chez les autres animaux domestiques (vache, mouton, porc, cheval) tendent aussi à montrer des origines maternelles multiples.

Le deuxième résultat, qui a surpris les chercheurs, est la quasi-absence de structuration géographique au niveau intercontinental. Cela signifie qu'en ce qui concerne l'ADN les chèvres européennes ne sont pas différentes des asiatiques et africaines, contrairement à ce qui se passe pour les vaches ou les moutons.

## LA SAISON DES ASPERGES

## | J'AI TESTÉ |

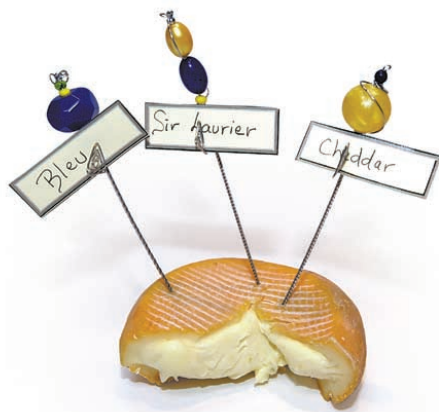
## Fromage pied-de-vent

Contrairement aux fromages français dont le nom désigne souvent le lieu d'origine (roquefort, pont-l'évêque, cantal...), les fromages québécois de fabrication artisanale ont des noms très alléchants : le pont couvert, la tomme de monsieur Séguin, le bleu bénédicte... Le pied-de-vent est une expression des Îles-de-la-Madeleine que l'on utilise lorsque les rayons du soleil percent les nuages. Avec un goût de terroir aussi riche, il fallait bien un nom évocateur pour nommer le fromage de Vincent Lalonde. Ce fromage fermier doit une partie de sa saveur au riche pâturage qui est baigné par l'eau saline. C'est une croûte lavée puis séchée dont la pâte est légèrement pressée (on pourrait dire une pâte demi-molle). À essayer absolument. Si vous avez le bonheur d'aller aux îles cet été, arrêtez faire une visite à la fromagerie à Havre-aux-Maisons (piedvent@ducos.net) et rapportez-en à vos amis parce que le fromage pied-de-vent est plus difficile à trouver dans les bonnes fromageries pendant l'été. On le réserve pour les nombreux touristes.



## Des bijoux de pics à fromage

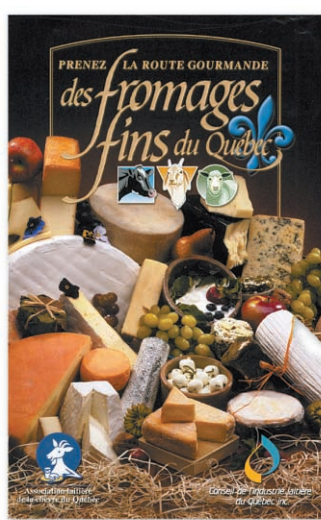
Ces pics à fromage sont originaux, polyvalents en plus d'être beaux comme tout. De plus, ils sont conçus et fabriqués à la main ici, plus précisément à l'atelier de Raymonde Laberge à L'Ange-Gardien, près de la Vieille Capitale. Cette designer de bijoux a eu la brillante idée de concevoir des bijoux pour la table. Les pics à fromage sont faits de perles d'eau douce ou de billes de bois, de verre ou de céramique colorés que l'on peut agencer à sa vaisselle. La base est en acier inoxydable, donc sans danger avec le contact des fromages. Les formes variées évoquent les épingles à chapeau de nos grands-mères. On peut écrire soi-même le nom du fromage sur un joli carton ou les utiliser pour identifier une foule de plats déposés sur une table buffet par exemple. Madame Laberge confectionne aussi de très beaux identificateurs de verre — de petits bracelets qui s'enroulent autour du pied du verre. Fini les soirées à se demander si l'on boit dans le verre des autres! De beaux cadeaux pour les hôtes et les hôtesse. Environ 19,95\$ pour l'ensemble de quatre pics à fromage. Disponibles entre autres à Montréal: Aux Plaisirs de Bacchus (1225, Bernard O., Outremont), à La Maison d'Émilie (1073, Laurier O., Outremont). À Québec: Boutique Pierre Robitaille (Place Sainte-Foy) Pour connaître d'autres points de vente: bijoux-ray@yahoo.com ou (418) 822-4220.



## | J'AI LU |

## La Route gourmande des fromages fins du Québec

Exceptionnellement, je ne vous présente pas un livre mais un dépliant fort intéressant si vous êtes un amoureux des fromages. Après la Route du cidre, du vin, des bleuets géants et j'en passe, la Route des fromages fins, qui inclut une centaine de fromages témoigne du dynamisme de l'art fromager au Québec. Dans chacune des 12 régions de la province, ce dépliant tout en couleur suggère un parcours pour goûter les bons cheddars, les croûtes lavées, les bleus... sans oublier les «chèvres», les «brebis» et les fromages au lait cru. Pour recevoir ce dépliant gratuitement: 1-877-BONJOUR. Si les promenades fromagères vous intéressent, sachez que le Festival des fromages de Warwick débute demain: Info Festival (819) 358-4316.



## Quatre entrées d'asperges



**RICARDO LARRIVÉE**  
collaboration spéciale

**C**haude ou froide, en potage ou en quiche, blanche ou verte, grillée ou frite, l'asperge est un légume fort polyvalent. C'est aussi, selon l'étiquette, le seul légume, avec l'artichaut, que l'on peut manger avec les doigts.

On donne souvent des noms à des plats sans vraiment savoir pourquoi. Dommage! Les histoires et les anecdotes rattachées à ces appellations sont souvent désopilantes. C'est le cas des asperges à la Fontenelle. Le

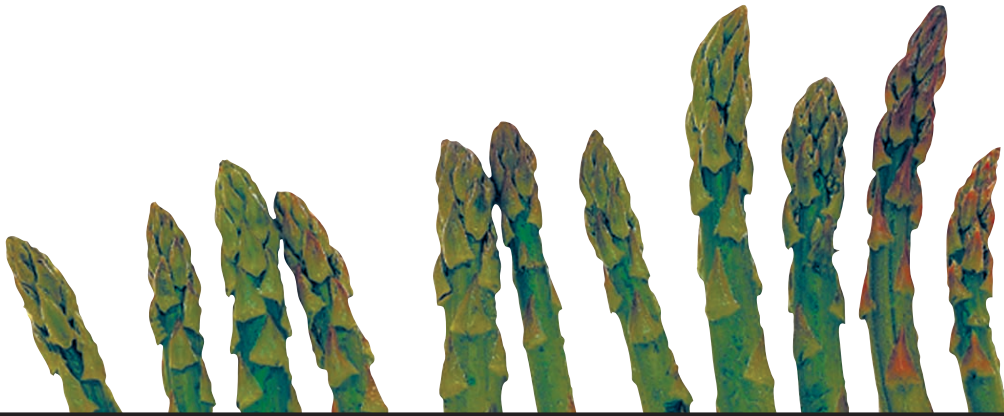
philosophe De Fontenelle raffolait des asperges tout comme son ami l'abbé Terrasson, bien connu pour son embonpoint et sa gourmandise. De Fontenelle ne pouvait concevoir que les asperges soient servies autrement qu'avec du beurre fondu et un oeuf à la coque dans lesquels on trempe l'asperge, alors que l'abbé Terrasson les préférait à la vinaigrette. Lors d'un dîner où la botte d'asperges trônait sur la table, il était convenu que pour chacun on servirait la sauce de son choix. En passant à table, l'abbé s'affaissa, raide mort, foudroyé par l'apoplexie. De Fontenelle se leva aussitôt, empli d'émotion, et cria: «Thérèse! Thérèse! Toutes au beurre!»

Dans tous les menus où vous verrez Argenteuil — filets de sole Argenteuil, oeufs mollets Argenteuil —, pensez tout de suite à l'asperge. Depuis le 17<sup>e</sup> siècle, Argenteuil est la capitale

de l'asperge en France. Il existe même une confrérie consacrée à l'asperge Les Compagnons de l'asperge, d'Argenteuil. Le potage Argenteuil que je vous propose aujourd'hui est tout simple et ne comporte ni crème ni lait. Il se congèle à merveille et se fait avec les queues d'asperge. Gardez la plus belle partie pour les autres recettes.

Comme j'adore les asperges au beurre, je vous propose une sauce hollandaise pouvant être modifiée et mariée à plusieurs autres recettes. Si vous avez un restant de sauce, réfrigérez-la. Déposez une cuillère à soupe de sauce froide et fermez sur un saumon grillé...

En terminant, pour griller les asperges sur le barbecue, embrochez-les par la tige pour qu'elles ne tombent plus sur vos briquettes.



## RECETTES

## Potage Argenteuil

**Temps de préparation: 10 minutes**  
**Temps de cuisson: 25 minutes**  
**Portions: 4**

## Ingrédients

1 oignon, haché grossièrement  
2 c. à soupe (30 ml) de beurre  
4 tasses (1 l) d'asperges coupées en tronçons de 1 po (2,5 cm)  
5 tasses (1,25 l) de bouillon de poulet  
3 c. à soupe (45 ml) de riz

**1 -** Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre. Ajouter les asperges et poursuivre la cuisson 1 minute.

**2 -** Ajouter le bouillon de poulet et le riz. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à tendreté des asperges, soit une vingtaine de minutes.

**3 -** Réduire en purée au mélangeur et passer le potage dans un tamis fin pour retirer les fibres restantes. Saler et poivrer.

## Asperges au gratin

**Temps de préparation: 25 minutes**  
**Temps de cuisson: 20 minutes**  
**Portions: 4 entrées**

## Ingrédients

32 asperges, grillées  
8 tranches de jambon Forêt-noire, mince  
1 recette de sauce hollandaise (ci-jointe)  
Environ 4 tranches de fromage gruyère

**1 -** Rouler 4 asperges dans chacune des tranches de jambon. Déposer les rouleaux côte à côte dans un plat beurré allant au four.

**2 -** Napper d'une demi-recette de sauce hollandaise. Couvrir de fromage

**3 -** Réchauffer au four à 350°F (180°C) environ 10 minutes et terminer la cuisson sous le gril (broil) pour colorer.

**4 -** Servir 2 rouleaux par personne pour une entrée.

## Asperges grillées et sauce mousseline à l'estragon

**Temps de préparation: 15 minutes**  
**Temps de cuisson: 15 minutes**  
**Portions: 6 entrées**

## Ingrédients

36 asperges  
1/2 tasse (125 ml) de crème 35% fouettée

## Sauce hollandaise

3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron  
3 jaunes d'oeufs  
3/4 tasse (180 ml) de beurre en cubes, tempéré  
Sel et poivre  
Environ 2 c. à soupe (30 ml) d'estragon frais, haché

**1 -** Pour griller les asperges, voyez la description dans le texte principal sur les asperges.

**2 -** Pour la sauce, utiliser un bain-marie. Y fouetter le jus de citron et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que ce soit chaud. Ajouter le beurre, un morceau à la fois, en fouettant. Le beurre doit être complètement fondu entre chaque addition. Ne pas faire bouillir la sauce mais la garder chaude.

**3 -** Retirer du feu. Saler, poivrer et ajouter l'estragon. Incorporer la crème fouettée à la sauce. Napper les asperges grillées de cette sauce mousseline. Servir en entrée ou en légumes d'accompagnement.

## Crêpes farcies à la ricotta et aux asperges

**Temps de préparation: 20 minutes**  
**Temps de cuisson: 15 minutes**  
**Portions: 4 entrées**

## Ingrédients

Pâte à crêpes  
1 oeuf  
1/4 tasse (60 ml) de farine tout usage  
1/2 tasse (125 ml) de lait  
Sel et poivre

## Garniture

3/4 tasse (180 ml) de fromage ricotta  
1/3 tasse (75 ml) de parmesan frais râpé  
2 c. à soupe (30 ml) de crème 35%  
2 c. à soupe (30 ml) de persil frais, haché  
2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette fraîche, hachée  
Sel et poivre  
24 asperges grillées  
1 recette de sauce hollandaise (ci-jointe)

**1 -** Dans un bol, mélanger la ricotta, le parmesan, la crème et les herbes. Saler et poivrer.

**2 -** Dans un bol, fouetter tous les ingrédients de la pâte. Cuire 4 crêpes de 8 po (20 cm) dans une poêle antiadhésive. Réserver.

**3 -** Répartir 1/4 de la garniture sur chacune des crêpes. Déposer environ 6 asperges par crêpe, sur la garniture. Replier la crêpe en lui donnant la forme d'un cône.

**4 -** Déposer les crêpes sur une plaque de cuisson et déposer au four à 325°F (160°C) pour réchauffer la garniture.

**5 -** À la sortie du four, déposer dans des assiettes de présentation. Napper de sauce hollandaise et décorer d'herbes fraîches.



PHOTO RÉMILÉMEÉ, LA PRESSE

# Échangez vos bonnes adresses

## WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

DERNIÈREMENT, je suis retourné voir un petit bijou de film d'animation qui circule sur le Net depuis bientôt un an. *PumpAction*, c'est le nom du film, raconte l'histoire d'un tortionnaire à l'allure d'un bonhomme Michelin multicolore qui s'évertue à terroriser des petits ballons en forme de cochon dans une usine. En fait, il les gonfle et les lâche en les regardant atterrir dans une poubelle. Un jour, un petit bonhomme fabriqué de ballons bleus noués entre eux essaiera de s'échapper de ce lieu maudit. Une histoire banale, vue 100 fois au cinéma, mais qui prend un nouveau souffle lorsqu'elle est racontée par des ballons, à partir d'images de synthèse réalisées sur un petit ordinateur personnel. Passez au site du film ([www.captain3d.com/pump](http://www.captain3d.com/pump)) et téléchargez la version Quicktime

que vous pouvez regarder sur votre appareil ou encore suivez le lien pour voir la version en Real Audio à partir du site.

APRÈS LES guides des meilleurs sites, les répertoires de sites Web, voici venu le temps du Napster des bonnes adresses. Oui, oui, vous avez bien lu, un logiciel qui permet aux internautes de s'échanger des adresses de sites Web entre eux. C'est une société française qui arrive avec ce concept. Tout comme Napster le fait pour les fichiers de musique, le logiciel Human-links crée un réseau d'internautes qui permet aux membres d'échanger leurs signets favoris. L'intérêt de ce logiciel, c'est de permettre à l'internaute de personnaliser sa recherche. En utilisant le profil défini par l'utilisateur, le logiciel propose systématiquement des adresses de sites qui correspondent le plus aux intérêts de l'utilisateur. Ça vous intéresse? Vous avez jusqu'au 15 août pour faire un tour sur le site du fabricant ([www.human-links.com](http://www.human-links.com)) et

télécharger la version bêta dudit logiciel.

VOUS PENSIEZ avoir tout vu en fait d'infopub? Eh bien, détrompez-vous. Le dernier truc à voir n'est pas à la télé, mais bien sur le Web. Imaginez un peu, vous pouvez maintenant suivre Britney Spears et Justin Timberlake du groupe N Sync en train de faire leurs emplettes chez Bloomingdale's à New York. Jusque là, ça pourrait n'être que cocasse, mais Yahoo Shopping ([shopping.yahoo.com](http://shopping.yahoo.com)) pousse le concept jusqu'à présenter les objets qui ont attiré l'attention des ventes en marge du vidéo et permet ainsi aux internautes de commander le même produit, en ligne pendant les cinq minutes que dure l'infopub intitulée *Britney et Justin Shopping Adventure*. Pendant que vous y êtes, restez donc en ligne après la fin de l'émission pour voir le vidéo que Britney Spears a tourné pour Pepsi.

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale



La chanteuse Britney Spears

Photo PC

## Maladie de l'ordinateur ou... hystérie?

Presse Canadienne

TORONTO — Les lésions attribuables au travail répétitif (LATR), qui furent un temps si courantes qu'elles ont donné naissance à toute une génération de claviers adaptés, de repose-pieds ergonomiques et d'atelles en acier et nylon, sont en voie de disparition, affirment des experts.

La plupart des personnes atteintes ne souffraient pas vraiment de ces lésions mais plutôt d'hystérie, soutient Edward Shorter, président de la faculté d'histoire de la médecine de l'Université de Toronto.

« Toute cette affaire des LATR s'est en quelque sorte envolée en fumée. L'appellation « syndrome du canal carpien » lui donnait une dimension apparemment plus or-

ganique. Si vous souffrez d'hystérie et que vous trouvez une appellation qui semble indiquer que vous souffrez d'une vraie maladie, alors les gens vous respectent davantage », soutient M. Shorter.

Le syndrome du canal carpien a fait les manchettes au cours des années 1990, quand d'innombrables travailleurs ont dû modifier leurs façons de travailler pour affronter la douleur. Aujourd'hui, selon certains spécialistes, le syndrome a pratiquement disparu des bureaux canadiens. En revanche, le débat ne fait que commencer.

Aux États-Unis, le département du Travail doit tenir en juillet trois audiences sur les conditions de travail, dans la foulée de la décision de l'administration Bush d'abolir les règlements dédiés à la préven-

tion des blessures dues au stress répétitif, comme les tendinites. Le mouvement syndical a dû lutter pendant 10 ans pour obtenir des normes pour la protection des travailleurs.

Le principal objet de dissension est le syndrome du canal carpien. Environ 10 % des adultes sont atteints de cette douloureuse maladie, mais il s'agit la plupart du temps de travailleurs manuels — employés d'usines de transformation de la viande, travailleurs de la construction. Pourtant, au milieu de la dernière décennie, jusqu'à 30 % des employés de bureau attribuaient aux ordinateurs la douleur et l'engourdissement de leurs mains, poignets et avant-bras.

Au dire d'experts, cela est tout simplement ridicule. « Un clavier

d'ordinateur n'a jamais fait mal à personne, à moins qu'il ne tombe de très haut sur la tête », déclare le docteur Dean Louis, un professeur de chirurgie orthopédique à l'Université du Michigan à Ann Arbor, aux États-Unis.

Pourtant, plusieurs personnes ont souffert de maladies déconcertantes qui les faisaient souffrir, mais qui ne semblaient pas avoir de cause physique.

Les experts soutiennent qu'il n'y a là rien de nouveau. Plusieurs personnes souffrent de fatigue chronique, de douleurs aux articulations, d'étourdissements, d'anxiété et de dépression qui semblent ne jamais vouloir disparaître. Les médecins anglais ont déjà appelé cet état l'hystérie. Quels que soient les symptômes, les personnes atteintes

ont toujours cherché à trouver un diagnostic de maladie reconnue pour expliquer leurs maux.

Mais les scientifiques tiennent à dire que la plupart des patients ne mentent pas, non plus qu'ils ne feignent leurs symptômes.

« Les gens ont la conception que la douleur est causée par une blessure », une inflammation ou une pathologie, note le docteur Ronald Melzack, un professeur émérite de psychologie à l'Université McGill, à Montréal, et une sommité mondiale en matière de douleur.

« Nous sommes tellement habitués à cette idée (...) Pour la plupart des gens, c'est difficile de concevoir que la douleur est bien plus compliquée que cela. Et qu'elle est le résultat d'activités de plusieurs parties du cerveau. »

## La patate douce, prisée de tous

Associated Press

PARIS — La patate douce est d'origine... incertaine. On l'a cultivée dans le Nouveau Monde, en Asie, en Afrique, depuis des temps fort reculés. De nombreux spécialistes lui attribuent une origine américaine, en raison de la présence d'une très grande quantité de variétés anciennes de ce tubercule.

La patate douce ne fit son apparition en France qu'au 18<sup>e</sup> siècle, en 1750. Louis XV, qui en était très friand, les fit cultiver en serre.

Étonnant, mais la patate douce (*pomea batatas*) appartient à la même famille... que le liseron, celle des convolvulacées! Cette plante, qui possède de longues tiges volubiles pouvant atteindre trois mètres de longueur, produit de nombreux tubercules. Ceux-ci, encore appelés « patates espagnoles » ou « ignames de Louisiane » dans les pays anglo-saxons, peuvent être allongés ou arrondis, blancs, jaunes, rouges ou violets.

Il existe plus d'une centaine de variétés de patates douces (Apache, Don Juan, Okinawa, Porto Rico, Red velvet...) que l'on s'accorde souvent à classer en deux grandes catégories : un tubercule très farineux, à chair souvent crème ou jaune, plus généralement utilisé comme légume ; et un second dont la chair orangée, plus aqueuse et sucrée, est employée en pâtisserie.

La patate douce apporte beaucoup d'énergie : des calories surtout glucidiques (amidon) accompagnées de vitamines antioxydantes en large quantité, et un record de carotène, surtout dans les variétés à chair bien rose. Son répertoire culinaire est très riche :

— Simple et rapide : en « pommes au four », enveloppées dans une papillote avec un peu de beurre. À servir avec un peu de crème aigre et des herbes et à déguster à la petite cuillère pour accompagner une viande grillée. Ou bien en robe des champs, donc cuites avec la peau. Un régal avec une noisette de beurre salé et une salade verte. On choisira la variété la moins sucrée.

— Convivial : pour l'apéritif, avec un punch au citron vert, des chips de patates douces ou des beignets. Rien de plus simple qu'une poule au pot : les légumes de la poule (carotte, poireau, patate douce) seront parfumés d'un gros bouquet de coriandre.

— Festif : la douceur de la chair de la patate douce la prédispose aux mariages avec les crustacés, les coquillages et certains poissons : par exemple rosaces de noix de saint-Jacques et de tranches de patates douces nappées d'une vinaigrette truffée, ou une purée de patates douces au cumin et pétales de haddock. Ou encore un flan : peler 500 g de patates douces, les couper en morceaux, les recouvrir de lait et les cuire pendant 20 minutes ; les mixer après cuisson en ajoutant deux cuillerées de cassonade, 50 g de beurre et un petit verre de rhum, trois jaunes d'oeufs battus ; battre les blancs en neige et les incorporer au mélange ; beurrer un moule à soufflé et faire cuire 25 minutes à 180-200 degrés.

# La Sienna veille aussi sur votre budget.



Sienna CE Plus

La mini-fourgonnette la plus sécuritaire  
jamais testée par l'I.I.H.S.<sup>†</sup>

# 1,9% | 299

Fier  
— en —  
TOYOTA

SIENNA

Tout un été

Plans de location et de financement de Toyota Crédit Canada Inc. Approbation du crédit requise. \*Exemple de financement : 20 000 \$ à un taux de financement de 1,9 % par année. Paiement mensuel de 572 \$ pendant 36 mois. Frais d'emprunt de 592 \$. Coût total du prêt de 20 592 \$. Immatriculation, assurance, frais de transport et de préparation et taxes en sus. \*\*En fonction d'une location-bail de 48 mois et d'un taux de location de 5,9 % sur la Sienna CE Plus (modèle ZF19CS-B) avec acompte de 5 475 \$ ou échange équivalent. Premier paiement et dépôt de garantie de 350 \$ exigés au moment de la livraison. Coût total de la location de 19 827 \$ et prix de l'option d'achat de 13 586,10 \$ basés sur un maximum de 96 000 kilomètres. Des frais de 0,10 \$ s'appliquent pour chaque kilomètre supplémentaire. †I y a lieu. Basé sur un PDSF de 29 535 \$. La location inclut un maximum de 1 245 \$ de frais de transport et de préparation. Immatriculation, assurance et taxes en sus. Offres valables sur modèles Sienna CE Plus 2001 neufs, loués ou achetés avant le 31 juillet 2001. Le concessionnaire peut louer/vendre à prix moindre. Voyez votre concessionnaire Toyota participant pour plus de détails. †Basé sur les essais de l'Insurance Institute for Highway Safety des É.-U. en 1998 pour les collisions frontales déportées à 40 %, à 40 m/h. Pour obtenir les résultats complets des tests, visitez [www.hwysafety.org](http://www.hwysafety.org). Votre concessionnaire Toyota est fier de commander les Jeux olympiques spéciaux et le programme La classe verte Toyota Evergreen.



# Une jeune génération d'exilés cubains plus patiente, moins passionnée

d'après USA Today

LES ARISTOCRATES d'un Cuba de jadis sirotent leur rhum dans un hôtel de Miami, échangeant des ragots et relançant les vieux serments de reprendre un jour les ranches et raffineries de sucre qu'ils n'ont pas vus depuis plus de 40 ans.

« Nous ne pouvons pas attendre la chute du gouvernement cubain pour commencer à analyser les marchés », lance Pablo Carreno, rejeon âgé d'une famille sucrière exilée, aux autres ex-proprios de ranches et ex-barons de la canne à sucre.

Au sein de la communauté de 1,3 million d'exilés cubains aux États-Unis, ce groupe, plus que tous les autres, croyait au populaire slogan *E los noventa, Fidel revient!* (Dans les années 90, Fidel sautera!). Or les années 90 ont passé et le temps commence à manquer aux anciens propriétaires de plantations et autres Cubains qui ont fui la révolution en 1959.

De plus en plus, il appartient à une génération plus jeune — qui n'a aucun souvenir ou presque de Cuba — de veiller au chevet du régime de Castro.

Grâce aux efforts de leurs parents immigrants, les babyboomers américano-cubains ont l'instruction, le savoir-faire et l'argent pour contribuer à la modernisation de Cuba, une fois Castro parti. Mais ayant été témoins de l'angoisse de leurs parents, plusieurs abordent la question avec prudence.

« J'espère que nous avons plus de maturité et que nous sommes plus prudents », dit Carlos Saladrigas, 52 ans, un homme d'affaires bien connu à Miami. « Je ne méfie même du terme «reconstruction» parce qu'il implique que nous voulons un retour à ce qui existait avant. Dans un sens pratique et historique, cela n'est pas possible. »

Plusieurs jeunes membres de la communauté d'exilés brûlent de rentrer au pays, même s'ils ne connaissent Cuba que par les souvenirs de leurs parents. C'est une « responsabilité morale et sacrée », poursuit Saladrigas.

Les professionnels et entrepreneurs ont les moyens de mener à terme leurs projets. Un cinquième des foyers cubains aux États-Unis gagnent plus de 75 000 \$ par année, le plus fort pourcentage chez les hispanophones américains.

De plus, les Américano-Cubains possèdent 138 des 500 plus grandes entreprises appartenant à des hispaniques, même s'ils ne forment que 3,4 % de cette population aux États-Unis, selon le *Hispanic Business Magazine*.

À la mort ou au départ de Fidel, « il n'y aura pas assez d'envolées, assez d'hôtels, assez de tout à Cuba pour nous accueillir », dit Sergio Pino, un entrepreneur en construction domiciliaire du sud de la Floride.

Âgé de 44 ans, Pino a formé un groupe d'investisseurs et espère amasser 50 millions de dollars en vue du retour au pays qu'il a quitté à 12 ans. En construisant des appartements ou des maisons en rangée, il croit pouvoir atténuer la pénurie de logements qui oblige souvent quatre ou cinq familles à habiter ce qui fut avant la révolution une maison unifamiliale.

## Patients, moins passionnés

Les plus jeunes parmi les Américano-Cubains se disent eux aussi prêts à venir en aide à un Cuba sans Castro, mais ils adoptent une attitude plus patiente et moins passionnée que Pino.

« Bien sûr, nous y serons », dit Peter Suarez, 36 ans, président d'une entreprise de fabrication d'équipement agricole fondée par son père, exilé. « Mais je ne peux



photo AP

Plusieurs jeunes membres de la communauté d'exilés brûlent de rentrer au pays, même s'ils ne connaissent Cuba que par les souvenirs de leurs parents. Sur la photo, une manifestation pour que le petit Elian Gonzalez reste aux États-Unis.

pas dire que j'ai la même passion que mon père. »

L'affaire Elian Gonzales, survenue l'an dernier, y est pour quelque chose. La lutte entourant le sort de l'enfant de six ans a mis en lumière l'énorme influence politique des exilés cubains et plusieurs estiment avoir été présentés comme des extrémistes arrogants.

« Nous ne savions pas quelle était notre position par rapport au reste du pays », explique Oscar Abello, consultant maritime à Miami. De fait, pour la première fois depuis leur arrivée aux États-Unis, les Américano-Cubains ont dû reconnaître que l'opinion publique ne les appuyait pas. L'expérience douloureuse a obligé les groupes d'exilés à réévaluer leur image et à adoucir le ton — voire la substance — de leur campagne anti-Castro.

Pour Abello, cela signifie l'adoption d'une démarche prudente en parlant de l'avenir de Cuba et du rôle qu'il pourrait y jouer. Il avoue avoir étudié la faisabilité d'un service de traversier entre les ports de la Floride et La Havane, mais ajoute : « Je n'ai pas de plans. C'est trop présomptueux. »

## Castro sans l'URSS

La témérité a mal servi les exilés cubains par le passé, et notamment durant l'effondrement de l'Union soviétique. Jubilants, des groupes d'exilés se sont mis à produire des études sur l'après-Castro à Cuba. Des cabinets de consultants se préparaient à donner des conseils sur le commerce dans un Cuba redevenu capitaliste. Les Américano-Cubains ont créé un registre de leurs maisons et usines, dans l'espoir de les récupérer.

« Cuba est sur le point de changer », clamait en 1993 un rapport de la Cuban American National Foundation (CANF). Convaincue, la CANF prépara un guide exhaustif (épais de 30 cm) de l'économie de l'île.

Ces propos et démarches ont fourni des munitions à Castro, qui a traité les exilés de « vers de terre » et d'opportunistes. Il a même utilisé leurs paroles, enregistrées à partir de stations hispanophones de Miami, dans sa propre propagande radiophonique.

« Fidel disait : « Regardez ces types, ils veulent prendre vos maisons », rapporte Joe Garcia, directeur exécutif de la CANF. « Nous ne voulons pas leurs maisons. Les gars le plus pauvre à Miami vit mieux que l'élite du pouvoir à La Havane. »

Quand Cuba tournera le dos au communisme, les exilés dont les biens ont été confisqués par le gouvernement auront droit à une certaine compensation, estime-t-il. « Mais ces gars qui parlent de récu-

pérer leur propriété, c'est absurde. »

L'économie cubaine a frisé la catastrophe après la chute de l'URSS. Le pays venait de perdre entre 4 et 6 milliards de dollars de subsides soviétiques. Il a fallu ouvrir la porte à l'investissement étranger. Cuba continue cependant de perdre du terrain par rapport au tiers-monde en refusant d'utiliser une main-d'œuvre bon marché pour attirer des investissements, des emplois manufacturiers et de nouvelles technologies.

Le taux de chômage frise les 20 % et plusieurs Cubains souffrent de la faim. L'industrie sucrière se retrouve dans un creux. Et le tourisme, principale source de devises étrangères, stagne parce qu'Européens et Canadiens ne reviennent pas, découragés par les prix élevés et le peu de facilités.

Malgré ces difficultés, Castro a connu des succès. Les pénuries d'énergie avaient causé des pannes de courant partielles pendant 344 jours en 1994. Ce nombre a chuté à 20 jours en l'an 2000 avec la construction de nouvelles centrales et la mise à niveau des centrales existantes.

Par le passé, les exilés cubains ont sous-estimé le rusé dictateur et fondé leurs plans d'action sur une prémisse douteuse, selon Jason Feer, rédacteur en chef de *Cuba-News*, un bulletin mensuel.

« Ils supposent que les successeurs de Castro seront pro-marché, pro-investissement, pro-exilés et pro-américains », dit-il. « Mais dans le scénario le plus probable, les communistes resteront au pouvoir pour un certain temps après Castro. Le régime sera peut-être plus favorable à un resserrement des liens avec les États-Unis, mais la relation demeurera problématique. »

## Un homme craint que des castors homosexuels ne lui mangent le sexe

Presse Canadienne

**HULL** – Les policiers de Hull ont fait la connaissance, mardi soir, d'un individu au comportement visiblement étrange qui se disait traqué par des castors homosexuels.

Les policiers ont été appelés à intervenir à la suite de plaintes de citoyens qui disaient avoir vu un homme d'origine asiatique se promener avec un fusil dans le dos. Les agents ont finalement procédé à l'arrestation de Sovann Pos, 26 ans, de Hull.

Questionné par les enquêteurs, M. Pos aurait tenu un langage pour le moins inhabituel, affirmant aux policiers qu'il se sentait poursuivi « par des castors homosexuels qui menaçaient de lui manger le pénis ». Le suspect avait effectivement un pistolet à air comprimé dissimulé dans son dos. Il possédait également 20 plombs et un couteau.

Les affirmations de l'accusé ont suffi pour que le Ministère public demande que M. Pos soit soumis à une évaluation psychiatrique sommaire, ceci afin de déterminer si ce dernier est en mesure de comprendre non seulement la portée des accusations qui sont portées contre lui, mais aussi le déroulement du processus judiciaire et de ses conséquences.

À la juge Lynne Landry, Pos a expliqué qu'il portait une arme sur lui afin de se protéger. L'homme a indiqué qu'il demeurerait dans un motel du centre-ville et que le « boum-boum » des discothèques l'empêchait de dormir, ce qui le forçait à aller dehors.

« Les chiens, les rats, les caribous et les loups enragés veulent m'attaquer pendant la nuit. Ce fusil-là, ça ne tue pas les hommes, juste les animaux enragés », a réitéré l'accusé devant le tribunal, qui a été à même de constater que l'évaluation psychiatrique demandée était nécessaire.

Sovann Pos a été accusé de possession d'une arme dans un dessin dangereux et de possession d'une arme dissimulée. Il reviendra en cour le 18 juin.

## Du temps, avec mon papa, j'en veux, beaucoup, illimité...

Ciel! que faire pour la fête des Pères? Pêche... Golf... VTT?

Courez la chance de gagner l'un des

7 grands prix<sup>†</sup>, incluant chacun:

un forfait week-end pour deux personnes à l'Auberge du lac Taureau avec choix d'activités dont pêche, golf ou VTT.

Valeur approximative de chacun des prix : 1 000 \$.

Consultez le [www.rogers.com/sans-fil](http://www.rogers.com/sans-fil), composez le 1 800 IMAGINE ou rendez-vous chez nos distributeurs Rogers™ AT&T™ participants.

†Règlement complet disponible chez les détaillants Rogers AT&T Communications sans fil participants. Concours « Fête des Pères », du 1<sup>er</sup> juin au 17 juin 2001 à 17 h. Tirage le 27 juin 2001 à 17 h. Aucun achat requis. Certains appareils ne sont pas offerts dans tous les magasins. \*Offre applicable à toute nouvelle entente de deux ans, pour les forfaits tout faits de 30\$ par mois. \*\*Applicable sur les trois premiers mois du terme. \*\*\*Des frais s'appliqueront après les trois premiers mois. Des frais de mise en service et d'accès au système s'appliqueront. Taxes applicables, interurbains et frais de déplacement en sus. Demandez tous les détails à votre représentant. Offre applicable jusqu'au 30 juin 2001. Appelez-nous au 1 800 226-8352 pour connaître les offres spéciales à nos abonnés.

™Rogers Communications inc. Utilisé sous licence. ®AT&T Corp. Utilisé sous licence.

Soirs et week-ends illimités 30\$\* par mois

- 50 minutes de jour incluses
- première minute sans frais pour les 400 premiers appels reçus
- 50 minutes d'interurbains au pays par mois sans frais\*\*

### En prime\*\*\*

- trousse de messagerie (incluant la boîte vocale évoluée et la messagerie texte et par courriel)
- service de dépannage routier



Une vaste gamme d'appareils numériques

**ROGERS™ AT&T™**  
COMMUNICATIONS SANS FIL

imagination sans fil

RadioShack

LA CABINE  
TÉLÉPHONIQUE

FUTURE SHOP

CELLULAR

CENTRE HI-FI

TELE-ALLIANCE

Dumoulin

AudioTronic

ULTIM-NET

2964087A

ROGERS™ AT&T™

MONTRÉAL

3573, boul. St-Laurent (514) 288-0600

732, rue Ste-Catherine O. (514) 871-0000

Centre Eaton (514) 844-6242

2360, rue Notre-Dame O. (514) 983-1666

1, Place-Ville-Marie, bur. 11108 (514) 394-0000

8984, boul. de l'Acadie (514) 387-9999

1201, av. Greene (514) 933-8000

5150, rue Jean-Talon O. (514) 341-2221

5954, boul. Métropolitain E. (514) 257-8826

6224A, rue St-Jacques O. (514) 369-4000

Place Alexis-Nihon (514) 865-9949

Place Versailles (514) 355-0003

Les Galeries d'Anjou (514) 358-0356

BOUCHERVILLE

Promenades Montarville (450) 445-4958

BROSSARD

7005, boul. Taschereau, bur. 150 (450) 926-3111

Mail Champlain (450) 671-3300

Place Portobello (450) 671-4744

CHATEAUGUAY

129, boul. St-Jean-Baptiste (450) 692-2201

DOLLARD-DES-ORMEAUX

3339L, boul. des Sources (514) 683-3333

DRUMMONDVILLE

1565, boul. Lemire (819) 478-0851

GATINEAU

360, boul. Maloney O., bur. 1 (819) 663-8580

Promenades de l'Outaouais (819) 561-3031

GRANBY

575, boul. Boivin (450) 771-6612

JOLIETTE

517, rue St-Charles-Borromée N. (450) 755-0000

KIRKLAND

2758, boul. St-Charles (514) 428-9000

16900, route Trans-Canada (514) 693-9265

LAVAL

1696, boul. des Laurentides (450) 629-6060

379, boul. Curé-Labelle (450) 622-0303

Centre Laval (450) 978-1081

3364, boul. St-Martin O. (450) 682-2640

241C, boul. Samson (450) 969-1771

Carrefour Laval (450) 687-5386

LASALLE

8457, boul. Newman (514) 368-4000

Carrefour Anguignon (514) 368-4230

L'ASSOMPTION

814, boul. de l'Arche-Gardienn N. (514) 385-1411

L'ÎLE-PERROT

15, boul. Don-Quichotte Bureau 103A (514) 425-5505

LONGUEUIL

1490, chemin de Chambly (450) 442-1566

(450) 448-7777

MAGOG

221, rue Principale O. (819) 843-4455

POINTE-CLAIRE

Fairview Pointe-Clare (514) 695-1554

RENTIGNY

110, boul. Industriel (450) 581-4666

Les Galeries Rive-Nord (450) 581-7756

ROSEMÈRE

209, boul. Curé-Labelle (514) 971-0707

Place Rosemère (450) 971-2000

SAINT-AGATHÉ

221, rue Principale E. (819) 321-3331

SAINT-BRUNO

Promenades St-Bruno (450) 653-7472

SAINT-EUSTACHE

360E, rue Arthur-Sauvé (450) 974-9299

SAINT-HUBERT

3399, boul. Taschereau (450) 676-3963

SAINT-HYACINTHE

Les Galeries St-Hyacinthe (450) 261-9991

SAINT-JEAN

Carrefour Richelieu (450) 359-4941

SAINT-JÉRÔME

108, boul. du Carrefour (450) 431-2355

SAINT-LAURENT

438, rue Kabey, bur. 108 (450) 340-0334

Place Vertu (514) 745-0745

2100, boul. Marcel-Laurin (514) 856-1884

300, avenue Sainte-Croix (514) 748-8325

SAINT-LÉONARD

4282, boul. Métropolitain E. (514) 593-7333

SHERBROOKE

2980, rue King O. (819) 566-5555

Carrefour l'Estrie (819) 822-4650

SOREL

2605, chemin Saint-Roch (450) 742-9600

TERREBONNE

1270, boul. Moody, bur. 10 (450) 964-1564

Les Galeries de Terrebonne (450) 964-8403

TROIS-RIVIÈRES

5335, boul. des Forges (819) 372-5000

5635, boul. Jean-XXXIII (819) 372-5005

VICTORVILLE

495, boul. des Bis-Francis Sud (819) 738-8840



# Mangez.com

## Des sites spécialisés exportent la tradition culinaire française

PATRICK LEBAS  
Le Figaro

UN NOMBRE pantagruélique de sites liés à la gastronomie sont venus s'inviter à la table de l'Internet ces dernières années. Ces ambassadeurs de la cuisine française veulent exporter leur culture et leur savoir-faire. Pas visiblement atteints par la paranoïa alimentaire qui fait la une des journaux, les guides gastronomiques prolifèrent et misent sur les plaisirs de la bouche pour convaincre les internautes que le bonheur est bien dans l'assiette.

Quel meilleur outil de promotion que le Web? Vitrine internationale, la toile ouvre de nouvelles perspectives à ces épicuriens. Qu'ils soient guides ou marchands, tous ces sites n'ont qu'un seul objectif : vous mettre l'eau à la bouche. Et cela fonctionne.

C'est sûr, Internet a changé la donne. Prenez, le célèbre Guide Rouge (1). La « bible » des voyageurs, est aujourd'hui disponible en intégralité et gratuitement sur le Net. Un changement de politique pour Bibendum qui ne cache plus son intention de « devenir le leader européen dans le domaine des services numériques d'aide à la mobilité ».

Un pari ambitieux lancé par son nouveau responsable, le Britannique Derek Brown. Voire même risqué : quel intérêt de se procurer un guide qui coûte 135 francs alors que ce même ouvrage est disponible gratuitement en ligne? « Les deux supports sont complémentaires, affirme Sophie Moutard, responsable de la communication chez Michel-Travel. L'intérêt de basculer le guide sur le Net nous permet d'aller plus loin dans notre assistance aux voyageurs. Par exemple, sur le Web, le voyageur peut effectuer une recherche multicritères ou effectuer en complément une recherche d'itinéraires. Et puis, on ne les utilise ni de la même manière ni au même moment. »

Depuis juillet 2000, Bibendum met la gomme pour permettre au site de gonfler son audience. Résultat : 500 000 visiteurs par mois, la moitié se connectant depuis l'étranger. Un beau score qui permet d'étendre la notoriété du guide à l'international.

Autre guide à offrir son contenu en ligne : GaultMillau (2). Avec comme credo virtuel et non moins poétique : « Un voyage au coeur de la gastronomie, avec pour seul viatique cette passion et cette exigence du goût. »

Recherche d'hôtels et de restaurants, le site propose également quelques articles d'actualité et invite les internautes à participer aux forums. Mais le visiteur peut rester sur sa faim, surtout s'il est boulimique de contenu et d'informations diverses. C'est ce genre de « clients » qui intéressent une nouvelle génération de sites comme Gastronomie.com (3), Saveurs du monde (4) ou Mangez.com (5). Des sites start-up qui profitent de l'engouement pour les sites culinaires et apportent un contenu éditorial différent. On ne vient pas ici pour chercher une bonne table ou lire les critiques d'un professionnel, mais pour trouver une autre information ou des commentaires de grands chefs.

« L'internaute vient pour la pertinence et la qualité des informations, confirme Stephan Renninger, patron de Virtual Network (une société suisse qui gère et développe des sites comme Gastronomie.com, Romandie.com, Belgique.com, Humour.com). C'est quelqu'un qui veut se tenir informé de l'actualité gourmande. Ce mois-ci, par exemple, il pourra découvrir une interview de Jean-Claude Brialy, qui nous raconte sa passion pour la gastronomie. »

Ce site, créé en décembre 2000, attire plus de 45 000 visiteurs uniques par mois et affiche 500 000 pages vues. L'opportunité pour Stephan Renninger de mettre la barre un peu plus haut : « Nous souhaitons « marketiser » la gastronomie française, pour la promouvoir à l'étranger. Au même titre que les hamburgers, nous voulons exporter cette culture et ce savoir-faire. »

Un succès qui suscite beaucoup d'intérêt, même de la part des grands chefs qui font aujourd'hui de l'oeil à Internet, Veyrat (6), Ducasse (7), Bocuse (8), sans oublier Bernard Loiseau (9), tous font désormais des affaires en ligne.

Les marchands mettent eux aussi les pieds sous la table. Ces derniers, Epicuria (10), Gourmets Village (11), Goûts de France (12) ou encore Fromages.com (13) comptent bien tirer profit de ce réseau mondial et de l'engouement international pour la gastronomie française.

Créé en 1997, Fromages.com fait déjà même partie de ce que Marc Refabert appelle « Les dinosaures de l'Internet ». Le « managing director » a, par exemple, vendu par les tuyaux du réseau plus de 8 tonnes de fromages l'année dernière.

La Toile serait-elle un gage de qualité, un label du savoir-faire français pour les consommateurs? C'est en tout cas ce que veut croire Isabelle de Montille, fondatrice et directrice de Goûts de France. Pour cette jeune bourguignonne, Internet a permis de réaliser un vieux rêve. En novembre 1998, elle ouvre son site : nougats, truffes noires du Périgord, rillettes, cassoulet... Goûts de France est un sélectionneur négociant de luxe. Aujourd'hui Goûts de France est devenu un véritable label de qualité pour les 13 000 visiteurs uniques du site et les clients de sa première boutique ouverte à Beaune.

1. LE GUIDE ROUGE ([www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com)).
2. GAULTMILLAU ([www.gaultmillau.fr](http://www.gaultmillau.fr)).
3. GASTRONOMIE.COM ([www.gastronomie.com](http://www.gastronomie.com)).
4. SAVEURS DU MONDE (<http://saveurs.sympatico.ca>).
5. MANGEZ.COM ([www.mangez.com](http://www.mangez.com)).
6. MARC VEYRAT ([www.ducasse-online.com](http://www.ducasse-online.com)).
7. PAUL BOCUSE ([www.bocuse.fr](http://www.bocuse.fr)).
8. BERNARD LOISEAU ([www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)).
9. EPICURIA ([www.epicuria.fr](http://www.epicuria.fr)).
10. GOURMETS VILLAGE ([www.gourmetsvillage.com](http://www.gourmetsvillage.com)).
11. GOÛTS DE FRANCE ([www.goutsofrance.com](http://www.goutsofrance.com)).
12. FROMAGES.COM ([www.fromages.com](http://www.fromages.com)).

Avez-vous des questions concernant la façon de promouvoir la concurrence sur les marchés dans le contexte de la consolidation et de la mondialisation?

Êtes-vous intéressés à connaître comment élaborer et mettre en oeuvre des politiques en matière de concurrence qui serviront vraiment les Canadiennes et les Canadiens?

## Joignez-vous à une conférence où les grands esprits se rencontrent.

La Politique de la Concurrence du Canada :  
pour Préparer L'Avenir

19 & 20 juin  
Westin Harbour Castle, Toronto

Parmi les conférenciers, vous retrouverez :

- Michael Porter, professeur, Harvard Business School  
*Réévaluation du paradigme du droit de la concurrence pour le XXI<sup>e</sup> siècle*
- Don Tapscott, auteur de « The Digital Economy and Digital Capital »  
*Défis que pose la dynamique de la concurrence dans la nouvelle économie*
- James F. Rill, associé – Howrey, Simon, Arnold & White LLP  
*Les défis de la mondialisation par rapport à la politique de la concurrence*
- Ed Clark, président et Chef des Opérations, TD Canada Trust  
*La politique de la concurrence et le défi de la déréglementation*
- Allan Fels, professeur et président de l'Australian Competition and Consumer Commission  
*Politique de la concurrence : question de gouvernance – Quelles sont les autres structures possibles?*
- L'honorable Michael J.L. Kirby, Sénat du Canada  
*L'aspect politique de la politique de la concurrence*

Pour trouver plus de détails concernant la conférence et des renseignements : téléphone (519) 661-3738, télécopieur (519) 661-3485 ou en visitant le site Web à [www.ivey.uwo.ca/competitionconference2001/fr](http://www.ivey.uwo.ca/competitionconference2001/fr)

Richard Ivey School of Business  
The University of Western Ontario

IVEY

COMPÉTITION  
BUREAU

BUREAU DE LA  
CONCURRENCE

Canada

2964293

# L'Envie

La Lexus IS 300. En plus de commander le respect, elle provoque l'envie.

- Roues en alliage de 17"
- Toit ouvrant
- Régulateur de traction
- Différentiel à glissement limité Torsen®

**499\$ par mois\***

Modèle IS 300 à partir de 459\$

Ce serait un péché de ne pas en profiter.

LEXUS

À la conquête de la perfection.



Lexus IS 300

Gabriel Lexus Toyota  
3333, Côte de Liesse, St-Laurent (514) 747-7777

Spinelli Lexus Toyota  
561, boul. St-Joseph, Lachine (514) 634-7171 1-800-352-6111

Vimont Lexus Toyota  
255, boul. St-Martin Est, Laval (450) 668-2710 1-800-625-3987

\*Le taux d'intérêt de 6,9% s'applique à des plans de location de 48 mois de Toyota Crédit Canada Inc. sur approbation du crédit pour les véhicules Lexus IS 300 2001 neufs. Cette offre s'applique uniquement aux véhicules en stock chez le concessionnaire. EXEMPLE DE PAIEMENT: IS 300 (Groupe B). Taux d'intérêt de 6,9% - Durée: 48 mois - PDSF: 43 800\$ - Acompte ou échange équivalent: 5 885\$ incluant frais de transport et de préparation - Mensualité de location: 499\$ - Limite de kilométrage: 24 000 km par an. Frais de 0,15\$ pour chaque kilomètre supplémentaire (0,10\$ par kilomètre si convenu au moment de la signature du contrat de location). Taxes, immatriculation et assurances en sus. Voyez votre concessionnaire Lexus le plus près pour plus de détails. L'offre prend fin le 30 juin 2001. Le modèle peut être montré avec un équipement en option.

## Toyota annonce un nouveau moteur hybride plus « propre »

Agence France-Presse

TOKYO — Le géant japonais de l'automobile et pionnier de la voiture « propre » Toyota Motor a annoncé avoir mis au point un nouveau système hybride en prévision de la voiture de demain.

« Toyota a mis au point un système hybride simple et facile à installer appelé THS-M (Toyota Hybrid System-Mild) idéal pour de nombreux types d'automobiles », a indiqué le constructeur.

Le système conçu par Toyota comprend un petit moteur couplé à un générateur alimenté par une petite batterie, qui peut être connecté à un moteur à combustion classique sans grandes modifications, a expliqué le constructeur.

THS-M permet de réduire l'utilisation d'essence de 15 % par rapport aux véhicules conventionnels et réduit les émissions polluantes.

Le groupe prévoit de commercialiser son invention dès cette année.

Les moteurs hybrides développés par Toyota, comprenant un moteur à combustion et un moteur électrique, ont la particularité d'être beaucoup moins polluants que les moteurs traditionnels.

Toyota avait été le premier constructeur au monde à commercialiser un véhicule hybride, la Prius, alimentée à la fois par un moteur à combustion et un moteur électrique.

## RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

# Denise Guilbault

Denise Guilbault est, depuis janvier, la directrice artistique des programmes d'interprétation, d'écriture dramatique et de mise en scène de l'École nationale de théâtre du Canada. «Dans un même lieu, je trouve tout ce que je sais faire», confie la dame aux yeux ambres aux mèches folles et à la voix douce. Pourtant, en 24 heures, l'ancienne prof et metteuse en scène sait aussi se faire plaisir...



MARIE ALLARD

«Mes journées ne sont jamais pareilles» indique Denise Guilbault, assise dans un petit local de l'École nationale de théâtre, une tasse de café à la main. «Elles ont cependant toutes un point en commun: elle sont très occupées!»

Et organisées, sans doute. Du moins, c'est ce que laisse croire la feuille que la directrice tient dans ses mains lors de l'entrevue. On peut y lire un résumé de ce qu'elle fait à 9h, 11h, 13h... «Je me suis préparée», s'excuse-t-elle, en passant ses doigts dans sa chevelure rebelle.

Alors, comment commencent-elles, ces journées bien remplies? «En arrivant à l'école, je dis bonjour à tout le monde, c'est très important», indique M<sup>me</sup> Guilbault.

«Puis, je dépouille le courrier, qui vient d'un peu partout, depuis la rue Drolet jusqu'à Édimbourg. Il y a des invitations, des demandes d'information... Ça prend un certain temps.»

Le reste de la matinée est employé à régler une foule de détails, pas toujours théâtraux. «Un poste comme le mien fait en sorte qu'on est tantôt en train de réserver des salles pour une production, tantôt en train de discuter avec un finissant qui se demande s'il doit prendre un agent», fait valoir la dame, vêtue d'un long manteau noir et d'un pantalon fleuri ton sur ton. «Il faut aussi planifier l'horaire de chacun, ce qui est assez rock and roll, puisque nos professeurs sont extrêmement actifs en dehors de l'école.»

Ces temps-ci, la directrice veille aussi à préparer la rentrée. «Nous avons passé six journées à faire des auditions pour le programme d'interprétation, et nous continuons de

faire des rencontres avec les candidats en mise en scène», relate M<sup>me</sup> Guilbault. «Faire une sélection est une tâche difficile, puisqu'il y a beaucoup de talent différents, qui bien souvent s'équivalent. Il faut malgré tout faire un choix, en sachant que nous faisons de la peine à bien des candidats.»

Il reste que le petit nombre d'élèves admis à l'École nationale a ses avantages. Il permet notamment à la directrice de suivre l'évolution de chacun de ses protégés, un à un. L'objectif? Former des jeunes polyvalents. «Un violon est un violon, mais il sonne de façon différente selon la personne qui en joue, que ce soit Angèle Dubeau ou M. Pointu», illustre M<sup>me</sup> Guilbault. «Nous voulons que nos élèves puissent jouer de différentes façons.»

Pour prendre le pouls de ses groupes, Denise Guilbault se pointe à divers exercices. «À midi, par exemple, je peux aller voir une présentation de chant choral, avant d'aller manger », indique-t-elle. L'après-midi arrive ensuite, avec au menu des réunions de gestion.

Cette besogne administrative plaît-elle à la femme de théâtre? «Ça m'amuse beaucoup, honnêtement», répond-elle en rigolant. «J'ai l'impression de jouer à la madame! Je fais d'ailleurs rire les gens, quand je leur dis que j'ai un budget à gérer... Pourtant, je n'ai jamais

fait faillite, je sais quels sont mes moyens. Mais il reste que tout cela est surprenant, puisque je n'ai jamais eu de véritable ambition, mis à part celle d'être heureuse.»

Être heureuse? «Oui, heureuse et équilibrée», poursuit M<sup>me</sup> Guilbault. «Travailler a longtemps été la priorité dans ma vie, mais maintenant, je pense que l'amour, la famille et les autres passions nous stimulent tout autant. Au point où je fais de la projection sur mes élèves, puisque je rêve d'alléger leur horaire pour qu'ils puissent aller lire dans un parc, voir un film ou se rendre chez leur amoureux», indique la direc-



«J'avais fait le tour du jardin de l'enseignement, alors j'ai été très heureuse d'être nommée directrice à l'École nationale de théâtre», indique Denise Guilbault, qui était auparavant professeure de théâtre au collège Jean-de-Brébeuf.

trice. «Alexis Martin aime le plaisir, Dominic Champagne élève une famille, ce sont des gens qui vivent tout en étant des créateurs pour lesquels j'ai beaucoup d'admiration. Comme mon père le dit: il faut se donner de l'agrément!»

En allant voir ce qui se fait sur les planches, peut-être? «Oh non, je ne me repose pas au théâtre», rétorque la directrice. «J'étudie plutôt l'éclairage, la mise en scène, le jeu, le choix du texte...» Faut-il donc que la passionnée aille voir un gros film hollywoodien pour décrocher? «Oui, c'est presque ça. Je loue trois vidéocassettes de films qui finissent bien, je prends une bouteille de Bordeaux, et je me réveille fraîche comme une rose, le lendemain.»

Danser sur du zouk-soukous, une musique afro-antillaise, ou sur les airs de Sting, Peter Gabriel, Diane Dufresne ou Arthur H. défoule aussi la bête qui se cache sous sa tête blonde. «C'est québécoise, mais je suis bien chez moi», indique M<sup>me</sup>

Guilbault. «Sinon, je vais chez ma soeur Élise (la comédienne), et là, chacune sur un canapé, on parle de nos amours comme du prix du savon à vaisselle.» Les tours d'auto plaisent aussi à la directrice, au point où elle a baptisé sa voiture Janis! «Au volant de mon américaine six cylindres, 3,1 litres, j'atteins parfois des états seconds... Je me rends alors compte que j'ai raté une sortie et que je roule vers nulle part, depuis une heure et demie.»

Pas de quoi énerver la directrice, qui affectionne les jours de pluie et les tempêtes de neige, justement parce qu'elles permettent au monde de ralentir son rythme. «Le mal de notre siècle, c'est qu'on se répand partout, sans savoir pourquoi, ni pour qui, constate-t-elle. Nous oublions nos rêves, parce que le quotidien nous rend aussi peu intelligent qu'un chat qui court après sa queue...»

## LE CARNET DE DENISE GUILBAULT

- › Les Trois Gymnopédies d'Éric Satie «Quand rien, rien, rien ne va plus, j'écoute quelques fois d'affiliées les Gymnopédies, puis je peux respirer», indique Denise Guilbault.
- › Restaurant Spaghettata, 399, Laurier O. (273-9509) «J'adore aller au resto. C'est toujours une fête, une gâterie quand j'y vais», confie-t-elle.
- › Restaurant La Petite Ardoise, 222, Laurier O. (495-4961) «J'y suis allée beaucoup, alors je m'y sens comme chez moi.»
- › Restaurant L'Aparté, 5029, Saint-Denis (282-0911) «C'est en face de l'École nationale de théâtre, alors c'est un peu comme ma deuxième cuisine.»

«Même dans les grandes peines et les grands deuils, il y a une forme de repos et d'apaisement.»

## Le titan de Apple

MARIE-ANDRÉE AMIOT  
DOCTEUR GADGET

Enfin un Mac que même les plus féroces détracteurs de Apple prennent au sérieux. Le Titanium n'arboré pas d'appartenance aux fruits, se contentant d'être plat, léger et surtout gris. Mais quand on soulève son couvercle, le portable fait tourner les têtes.

La taille de l'écran : 38,6 cm (15,2 po). Du jamais vu chez Apple et un des plus grands dans l'univers des portables. Il occupe la quasi-totalité du panneau. Pour regarder un film, il peut afficher jusqu'à 1152 X 768 pixels en millions de couleurs. Les clips de film présentés pour illustrer le logiciel iMovie sont éclatants. Tellement qu'en regardant la vidéo

de démonstration du logiciel iMovie, j'oubliais que j'étais devant un ordinateur. Je n'ai pas songé un instant à le brancher sur un moniteur VGA ou à un téléviseur même si cela est possible.

Le boîtier à revêtement en titane confère du sérieux, mais de la solidité surtout. Il mesure 34,1 cm de large sur 24,1 cm de profond. Avec une épaisseur minime de 2,6 cm, il est plus mince qu'un Big Mac. Toutefois, il m'a semblé lourd même s'il ne pèse que 2,4 kg. (En comparaison, le nouveau iBook fait 2,2 kg.)

Le Titanium est offert en deux modèles sous le capot : 400 ou 500 MHz. Même aussi mince, il possède un lecteur DVD-ROM intégré et les films sur support DVD roulent avec fluidité. Pas de traînée ni d'attente. En regardant un jeu de Cryo (le seul échantillon DVD que je possède), je m'imaginai très bien dans un avion à savourer le film de l'heure.

Si vous êtes un amateur de portables, trois autres modèles, tous des Pentium 3, risquent de vous faire

hésiter. Le IBM Thinkpad 720, le Compaq Custom 8000 et le Dell Inspiron 8000 sont de qualité équivalente. Mais ils ont tout un je-ne-sais-quoi qui me porte à recommander le Titanium. D'abord, aucun n'a de Airport à bord. Ce dispositif permet de communiquer sans fil avec les autres Mac de la maison ou du bureau. On peut acheter un appareil séparément qui fera la même chose, mais après m'être battue avec un AnyPoint de Intel, je préfère le Airport de Apple.

Mais le point vendeur de cet appareil, outre son look et sa rapidité, est le logiciel iMovie qui simplifie la réalisation de vidéos et le iTunes qui gère les pièces musicales. Si votre budget ne vous permet pas d'acheter un Titanium à 5000\$ environ (ce qui est mon cas), et que votre ambition est d'organiser les clips vidéo de la famille, mieux vaut vous rabattre sur le iBook lancé récemment. Mais si vous en avez les moyens, le Titanium est vraiment formidable.

<p><b>Titanium, de Apple.</b> Prix : 5000\$ environ</p>	<p><b>Dell Inspiron 8000 Series.</b> Prix: 3300\$ environ</p>	
<p><b>Nous avons aimé</b></p>	<p>La clarté des images. La taille de l'écran.</p>	<p>Rapide, excellent graveur de disques.</p>
<p><b>Bof...</b></p>	<p>La plage tactile. Cela nous a pris un certain temps à comprendre que plus nous appuyions sur la souris plate, pire c'était. Il faut glisser son doigt, un exercice moins qu'évident. À se procurer obligatoirement : une souris externe ordinaire.</p>	<p>Trop lourd à 7 kg.</p>

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

Québec 

*La Presse*

14 juin 2001

Page B8 manquante