

ACTUEL



À BOIRE ET À MANGER : UNE BIÈRE FOLLE PAGE 4

RESTO : LA CHALEUR D'ATMA PAGE 5

LA GASTRONOMIE ÉPICÉE DE L'INDE



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE©

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Mon premier contact avec l'Inde s'est fait dans la douleur. Dans une gargote pakistanaise à deux pas de la frontière afghane, j'avais commandé à manger en consultant un menu dont je ne comprenais rien. Ni la langue ni les intitulés. Puis, le plat est arrivé et la première bouchée m'a arraché des larmes, des vraies.

Il s'agissait de lentilles, presque une soupe, couvertes d'un épais bouquet de coriandre fraîche. Tout avait la couleur imprévisible de la cassonade. Mais en bouche, feu d'artifice : le goût était si fort, si extrêmement parfumé, dense et goûteux, et à la fois si douloureux à cause de l'intense morsure des piments que je ne savais pas laquelle me procurait le plus de contentement, la souffrance ou la jouissance. J'avais 17 ans et je m'ennuyais de ma mère !

Depuis, j'ai appris à aimer cette cuisine et à la reproduire avec beaucoup de précision, puisqu'elle est assez simple et peu coûteuse.

11 alphabets majeurs et des langues mineures qui auraient disparu partout sur la planète sauf là, les langues ont une influence jusqu'aux fourneaux. De plus, dans la préparation des mélanges d'épices, chaque région a ses préférences. Certaines utilisent davantage le piment, d'autres la moutarde et le citron, d'autres encore des combinaisons uniques comme celles que l'on ne trouve que dans la province du Bengale où l'on mélange le curcuma, le chili vert frais, la moutarde et les graines de pavot.

Cuisine anglo-indienne

En fait, le concept de cuisine indienne, préparée du Pakistan au Sri Lanka, et au Bangladesh en plus de l'Inde moderne, les anciennes colonies britanniques du Raj, a besoin d'être éclairé un brin.

Plusieurs des plats des menus des restaurants indiens de Montréal et du Canada en général ont des antécédents anglo-indiens, « actualisés » pour les palais apparemment trop délicats des Occidentaux la plupart du temps préparés par des Bangladais qui n'ont parfois jamais mis les pieds en Inde.

Les cuisines changent chaque fois qu'on traverse une frontière. Les spécialités varient, les mélanges d'épices se transforment, le choix des légumes ou des viandes et les techniques de préparation se métamorphosent complètement.

De la même manière que la cuisine italienne est basée sur des principes de fraîcheur et échafaudée autour d'ingrédients de base comme les pâtes, l'huile d'olive, les laitages, la cuisine indienne est coordonnée autour des assaisonnements qui ponctuent tous les ingrédients, sans exception.

Les massalas

L'intérêt, bien entendu, vient de la préparation à la main des mélanges d'épices, les massalas (qui est le mot que l'on devrait utiliser pour parler de « curry », mot inventé et commercialisé par les Anglais au XIX^e siècle), dont les variations sont sans fin, selon la province, la religion ou même la langue des cuisiniers.

Ne riez pas ! Dans un pays où l'on compte 18 langues officielles reconnues par la Constitution, un peu plus de 2000 dialectes certifiés,

Alors qu'est-ce que la cuisine indienne ? Ce serait d'abord une cuisine régionale, et comme il y a maintenant 26 États et six territoires, la plupart fondés sur une culture distincte, on peut s'attendre à ce que les cuisines changent chaque fois qu'on traverse

une frontière. Les spécialités varient, les mélanges d'épices se transforment, le choix des légumes ou des viandes et les techniques de préparation se métamorphosent complètement. N'essayez pas de trouver des spécialités du Rajasthan dans la province de Delhi, sa voisine, c'est presque impossible.

Le pain

Par exemple, les pains changent selon la province, parfois au bout de 100 kilomètres. Pour vous donner une petite idée de l'étourdissante variation, lors de mon dernier séjour, j'ai acheté un bouquin sur les pains indiens (*Purobi Babbar*, FS publishing, Bombay, 1987). J'y ai compté 95 recettes de roti, (parfois appelé *chappatti*), la simple galette du nord de l'Inde faite à partir de farine de blé, d'eau et d'un peu d'huile.

» Voir INDE en page 2

Docteur Smog
à votre écoute

Par André-Philippe Côté

Sexpicite

Panel 1: **QUE VOYEZ-VOUS DANS CETTE TACHE ?**
Patient: **UNE FILLE QUI ENLÈVE SON SUIP POUR ME MONTRER SES SEINS !!!**

Panel 2: **Et celle-ci ?**
Patient: **UNE FILLE QUI ENLÈVE SON SUIP POUR ME MONTRER SES FESSES !!!**

Panel 3: **Celle-là ?**
Patient: **UNE FILLE À POIL QUI DANSE JUSTE POUR MOI !!!**

Panel 4: **DIS DONC, LUCIE... J'AI CONSULTÉ TON FAMEUX DOCTEUR SMOG ! TU NE M'AVAIS PAS DIT QUE C'EST UN OBSEDÉ SEXUEL ! IL N'A PAS ARRÊTÉ DE ME MONTRER DES PHOTOS COCHONNES !**

ACTUEL

La gastronomie épicée de l'Inde

INDE suite de la page 1

On la cuit ensuite sur une plaque de fer que l'on trouve dans la plupart des cours intérieures des maisons indiennes, quand ce n'est pas sur le bord des routes et autour des gares.

Avec ça, imaginez les variations sur les plats de lentilles dont l'auteur anglo-indienne Maddhur Jaffrey estime qu'il y en aurait des milliers, des mutations sur le thème des grillades et des marinades, des plats végétariens et vous avez une petite idée de la complexité qui vous attend.

Ces données devraient nous aider à reconnaître que la cuisine indienne n'est pas qu'une soupe aux lentilles huileuse teintée de jaune par un peu de curcuma et réchauffée de la veille, comme on le fait souvent dans les restos qui font des compromis pour attirer une clientèle farouche.

La cuisine indienne est l'égale, en complexité du moins, de toutes les grandes gastronomies du monde. Avec le feu ardent en plus et le coût de la facture en moins.

Voici, en gros, un portrait des quatre régions principales du pays, en n'oubliant pas que chacune est sous-divisée en plusieurs dizaines de districts, ayant tous une cuisine plus ou moins distincte.

L'Inde du Nord

C'est la cuisine avec laquelle nous sommes le plus familiers : des plats riches en crème, en huile ou en beurre, très épicés mais pas toujours pimentés (il y a là une différence fondamentale), des spécialités que l'on mange avec du pain ou du riz et parfois les deux dans un même repas, ce qui indique que la région chevauche les civilisations du blé et celles du riz. La cuisine de ces régions atteste d'ailleurs de l'influence des envahisseurs successifs, qui ont laissé pas mal de recettes et beaucoup de ruines derrière eux.

Les Turcs, les Perses, les Afghans, les Cachemiris et enfin les Britanniques ont tous imposé leurs styles et leurs techniques aux cuisines locales qui les ont combinés avec les leurs. Quant aux épices, et malgré l'omniprésence du garam massala dans

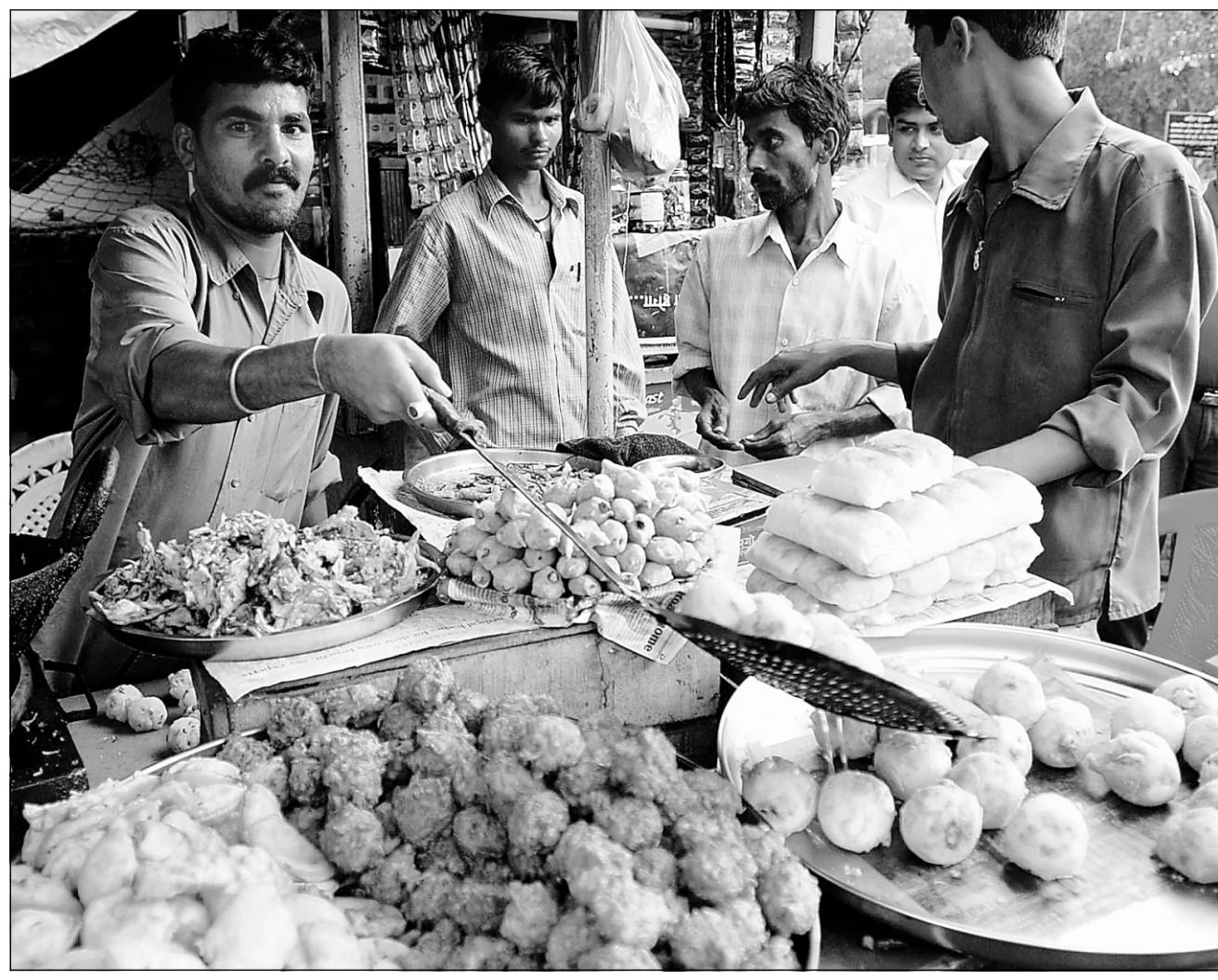


PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

Un cuisinier en train de regarnir ses présentoirs de nourriture dans un quartier commerçant de Pune, en Inde.

presque tous les plats, les variations sont presque infinies.

On trouve par exemple le style moghol qui était en vogue à la cour des empereurs d'origine turque ayant dominé la politique de l'Inde du Nord pendant plusieurs siècles. C'est une cuisine qui survit dans plusieurs provinces et villes : celle de l'Uttar Pradesh et particulièrement dans la ville de Lucknow, où la cuisine est réputée pour ses kebabs et ses bouchées sucrées à base de crème.

L'Inde de l'Ouest

À l'ouest, les provinces du Gujarat et du Maharastra sont celles où vivent les Jains et plusieurs sectes rigoristes de l'hindouisme. Ajoutez à cela des communautés bou-

dhistes et musulmanes et vous avez tout un ragoût ethnique avec lequel composer des menus. Par conséquent, une grande partie de la population est strictement végétarienne. Pendant que l'autre se vautre dans les plats mijotés à base d'agneau ou de chèvre.

Rien n'est simple en Inde. Côté parfum et assaisonnements, les massalas utilisés au Gujarat sont plus acidulés et plus sucrés, font un usage plus important de condiments assez rares ailleurs comme le fenugrec, le cumin noir, l'asafoetida en quantité et les graines de moutarde noire en plus des graines de sésame et d'arachide. On mouille aussi les currys d'une sorte de yaourt liquide et très aigre.

L'Inde du Sud

Si, partout en Inde, on utilise le piment fort pour donner un petit coup d'épaule aux autres épices, le Sud a adopté cette nouvelle épice importée d'Amérique par les marchands portugais au XV^e siècle avec une passion aussi ardente que la morsure qu'il inflige. Le Sud aime le piquant, le brûlant, le chaud. Si on ne se retenait pas, on les croirait presque un peu masos tant leur cuisine est pimentée.

Il m'est arrivé plusieurs fois de m'étouffer et de ne plus sentir ma langue après la première bouchée. Puis ça devient plus facile et on s'habitue. Un peu.

Mais dans cette bouffée incendiaire produite par les piments

forts se cache une cuisine originale, très saine et totalement végétarienne, la seule au monde qui, à mon avis, est réellement ensorce-lante.

Il y a tant de spécialités qu'il est pratiquement impossible d'en faire la liste, mais on aime beaucoup le riz par ici et assez peu le pain. On trouve donc beaucoup de variations sur le thème du riz, fermenté, en galette, en pâté, en crêpe même, dont le résultat donne le dosa, repas méridional universel qu'on grignote partout à midi seulement.

L'Inde de l'Est

Le Bengale et l'Orissa constituent les deux provinces maritimes de l'est de l'Inde. Ici, on aime le poisson et les fruits de mer préparés de façon tout à fait audacieuse pour nos palais occidentaux, c'est-à-dire sans peur de les noyer dans les épices et la noix de coco. Au diable le goût délicat de la chair, il faut l'exalter avec une tonne de curcuma et de moutarde noire, ce qui donne aux currys une pointe d'amertume qu'on favorise.

On cuisine aussi dans les feuilles de banane, et à l'aide de l'huile de moutarde, en plus des feuilles et des graines jaunes, rouges et noires. On fait aussi des plats à partir de riz soufflé, tant en amuse-bouche qu'en cuisine de rue ; on le mélange souvent à des sauces à base de tamarin et de sucre de datte. Ce qui ne devrait pas surprendre, car les Bengalais aiment les sucreries de toutes sortes dont ils ont un éventail assez large.

OÙ MANGER INDIEN À MONTRÉAL

Cuisine du Nord :

- > Pushap, 975, Jean-Talon Ouest (514) 274-3003
- > Malhi Sweets, 880, Jarry Ouest (514) 273-0407
- > Dev, 5997, avenue Victoria (514) 733-5353
- > Sana, 655, Jarry Ouest (Pakistan) (514) 274-2220

Cuisine du Sud :

- > Jolee, 5495 A, avenue Victoria (514) 733-6362

Cuisine de l'Ouest :

- > Bombay Chupatti, 5011, boulevard des Sources, Pierrefonds (514) 421-3130

VERSES NOURRIT L'ESPOIR

Nul besoin d'aller à New York pour en savourer la meilleure table.

Pour un seul soir, le 27 janvier, le chef Gary Robins du célèbre Biltmore Room s'installe aux cuisines du Verses avec notre chef Yann Turcotte.

Dès 19h, cocktail dans la cour intérieure de l'Hôtel Nelligan suivi d'un repas cinq services accompagné d'une dégustation de vins choisis par notre sommelier. Le menu de ce happening des plus exclusifs n'aura d'égal que la cause, soit combattre la faim et la pauvreté. Réservez dès maintenant auprès de Dawn Scott au 514.788.2040 poste 605.

COÛT : 100 \$ PAR PERSONNE, DÉDUCTIBLE D'IMPÔT.
TOUS LES PROFITS SERONT VERSÉS À UNE ŒUVRE DE CHARITÉ.
STATIONNEMENT GRATUIT OFFERT PAR L'HÔTEL.

VERSES, LE RESTAURANT DE L'HÔTEL NELLIGAN
 100, RUE SAINT-PAUL OUEST | 514 788 4000
 WWW.VERSESRESTAURANT.COM

EN COLLABORATION AVEC

ENEZ RENCONTRER LES AUTEURS DE L'AUTO 2005
 AU KIOSQUE DE LA PRESSE
 DU SALON INTERNATIONAL DE L'AUTO DE MONTRÉAL

Le guide pratique pour passionnés et consommateurs avertis

Les Éditions LA PRESSE

L'AUTO 2005

266 MODÈLES ANALYSÉS

ÉRIC LEFRANÇOIS
 ALAIN MCKENNA
 ÉRIC DESCARRIES
 ALAIN RAYMOND

Alain Raymond

Judi
20 janvier
14h à 18h

Éric Lefrançois

Vendredi
21 janvier
19h à 21h

Samedi
22 janvier
11h à 14h

Éric Descarries

Samedi
22 janvier
14h à 17h

ET VENEZ PROFITER DE NOTRE OFFRE SPÉCIALE À L'ACHAT DU LIVRE L'AUTO 2005

Les Éditions LA PRESSE

CAHIER 3

MONTGIT

CHRONIQUE AMÉNAGEMENT
 RENDEZ-VOUS HORTICOLE SURPRISES ET INNOVATIONS
 AU SIDIM

MONTGIT LE SAMEDI

CE SAMEDI DANS LA PRESSE

Les appartements **RAPETISSENT**,
 les meubles **MAIGRISSENT**.

RECETTES

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE



Asafoetida (ou ferule persique)

À la base, cette épice est produite à partir de la résine d'une plante apparentée au fenouil sauvage. Du reste, c'est aussi et peut-être notre dernier lien avec la cuisine de la Rome antique puisque les Romains utilisaient une épice qui se rapprochait de l'asafoetida (qu'ils nommaient eux, le silphium). Le parfum de cette épice révèle son nom : la fétide, la puante. En effet, à l'état sec, cette épice a l'odeur du soufre. Mais une fois intégrée à des currys, elle remplace la combinaison oignon-ail-champignons à merveille. On la trouve en plusieurs formes, en résine qu'on doit broyer à l'utilisation ou en poudre, vendue en flacon.

1\$ pour un pot de 50 g.
En vente dans toutes les épicerie indiennes de Montréal.



Mélanges d'épices en sachet ou en pot

Quand on ne veut pas préparer des currys à partir des ingrédients de base, on peut trouver des substituts de qualité. En voici. D'abord des pâtes de tandouri faites d'épices sans glutamate ni agent de conservation, présentées en sachet. Ensuite la maison Patak's propose une gamme de massalas régionaux, du vindaloo au korma, pour donner aux légumes ou aux viandes l'intensité en épices voulue. La compagnie Shan du Pakistan offre une quarantaine de mélanges d'épices à petits prix. Il suffit de mélanger à un peu d'eau et de laisser cuire. La compagnie québécoise Voilà Massala, dont la patronne est d'origine indienne, propose aussi des mélanges d'épices de très bonne qualité, vendus, entre autres au Marché des saveurs et au marché Jean-Talon.

Entre 1\$ et 4\$ le sachet ou le pot.



Balance électronique

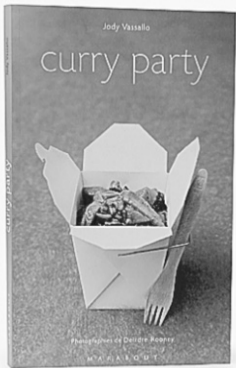
Si vous songez sérieusement à faire de la cuisine indienne, rien n'est plus précieux qu'une balance pour mesurer la quantité d'épices, surtout si on veut peser des quantités minimales, autour de 10 grammes par exemple. Cette balance électronique, fabriquée en Chine et alimentée par une pile, donne les mesures exactes au gramme près et à l'once près si on préfère travailler en mesures anglaises. Avec un contenant en plastique et un disque de verre en guise de support, c'est un objet aussi beau qu'utile.
Vendue autour de 37\$.
Chez Custom Restaurant Equipment Inc. 6382, boulevard Saint-Laurent, 274-5687.

J'AI LU

Curry Party

Jody Vassallo (Marabout)

S'inspirant non seulement de l'Inde et de la Thaïlande, où elle a appris à cuisiner auprès des femmes, mais aussi du Sri Lanka, de la Birmanie, de Singapour et de Malaisie, l'auteure australienne présente 80 recettes de viandes, de volailles et de poissons surtout, chacune traitées avec beaucoup de précision et des masses d'épices. Ce livre s'adresse donc à des personnes qui ont une bonne idée des condiments, qui les connaissent et savent les utiliser puisqu'on n'y trouve aucun glossaire. Sans renouveler le genre, l'auteure propose tout de même des plats assez peu connus en dehors des pays d'origine comme le rendang de Sumatra ou le canard aux litchis du nord de la Thaïlande (une merveille). Un opus utile et intéressant malgré sa facture un peu commerciale.



Curry de poisson au tamarin

PHOTOS ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Depuis mon premier voyage en Inde, j'ai démythifié la cuisine, et appris que, comme toutes les cuisines d'Asie, l'indienne reste une cuisine basée sur les produits frais. Si vous utilisez des produits de qualité inférieure, nécessairement, le résultat suivra la courbe. Voici donc quelques recettes de base, simples à réaliser et rigoureusement authentiques. Essayer de faire vos propres mélanges d'épices, mais le cas échéant, procurez-vous des mélanges de qualité le plus possible. Surtout, évitez les mélanges vendus dans les grandes surfaces qui n'ont presque rien à voir avec la cuisine indienne et tout à voir avec l'interprétation qu'en ont fait les Anglais qui ont inventé le «curry de Madras» qui n'est qu'une forme commercialisée d'un massala de tous les jours.

Rajmah (curry de haricots rouges)

Cette version tout à fait classique d'un plat très courant en hiver au nord de l'Inde est d'origine penjâbi, et se cuisine partout dans les provinces autour de Delhi. C'est un plat nourrissant qui accompagne bien les viandes. Pour éviter les problèmes de digestibilité des légumineuses, les Indiens ont découvert que l'asafoetida était très efficace. Et franchement, ils ont bien raison.

INGRÉDIENTS

- 225 g (8 onces) de haricots rouges ou blancs
- 225 g de pommes de terre, pelées et coupées en dés
- 100 g (3,5 onces) de tomates, coupées en dés
- 3 petits piments verts frais, hachés
- 6 gousses d'ail, émincées
- 2 oignons
- 1 morceau de gingembre d'environ 2,5 cm (1 pouce) de long
- 4 c. à soupe de yaourt, bien remué
- 1/4 de c. à thé de muscade râpée
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 c. à soupe de cumin rôti, moulu
- 1 pincée d'asafoetida (demandez de la poudre de Hing dans les épicerie indiennes)
- 1/2 c. à thé de garam massala (la recette suit)
- 1 poignée de feuilles de coriandre fraîches, hachées
- Sel marin et poudre de chili au goût

PRÉPARATION

1- Faites tremper les haricots pendant toute une nuit (au moins huit heures). Le lendemain, faites-les cuire dans un chaudron rempli d'eau froide, (proportion : 1 tasse de haricots pour 6 tasse d'eau) additionnée d'une pincée de soda à pâte. Selon l'âge, vos haricots devraient être prêts au bout d'une heure de cuisson. Retirez ceux trop vieux qui flotteront à la surface.

2- Dans un robot, faites une purée avec les oignons, l'ail et le gingembre. Au besoin, ajoutez un petit peu d'eau pour allonger la purée. Cette purée est la base d'à peu près tous les currys du nord de l'Inde. Dans un wok ou un poêlon, mettez 3 c. à soupe d'huile végétale (ou de beurre clarifié comme le font les Pendjabis) et faites frire la purée jusqu'à une belle coloration dorée. Ajoutez ensuite 1/2 tasse d'eau et laissez cuire jusqu'à ce que le mélange s'assèche presque complètement.

3- Ajoutez les tomates et la pâte de tomate, le yaourt et les épices et laissez cuire jusqu'à ce que l'huile flotte sur le dessus de cette pâte.

4- Ajoutez les dés de pommes de terre et laissez frire pendant cinq minutes environ. Ajoutez deux tasses d'eau et laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient aux trois quarts cuites. Ajoutez les haricots cuits et les morceaux de piments frais hachés. Servez chaud avec un peu de coriandre hachée.

Garam massala pundjabi

(mélange d'épices chaudes)

On dit qu'il y a en Inde autant de mélanges d'épices, de massala donc, que de cuisiniers. Selon les régions et l'habileté des cuisiniers, on trouve des variations presque infinies. Voici un mélange classique de cette province du nord-ouest de l'Inde.

INGRÉDIENTS

- 10 g chacun (environ un peu plus que 2 c. à thé) de graines de cumin, clous de girofle, cardamome noire (ou verte le cas échéant), cannelle.

20 g chacun de graines de carvi, de graines de coriandre, de graines de poivre entier.

PRÉPARATION

Pour faire le massala, faites griller toutes les épices ensemble dans un poêlon jusqu'à ce qu'elles commencent à émettre une odeur intense. Retirez immédiatement pour ne pas laisser brûler; laissez refroidir avant de passer à la moulinette, au moulin à café ou, comme le font encore les Indiens, au mortier. Mettez dans un pot étanche. Ce mélange est bon pour une année environ. Une fois que vous aurez utilisé ce mélange d'épices, vous ne voudrez plus jamais vous contenter de mélanges de types commerciaux, je vous le garantis.

Agneau aux graines de fenouil à la cachemire

Voici une spécialité de la célèbre (pour toutes sortes de raisons) vallée du Kashmir où la cuisine a été fortement influencée par les Perses et les Afghans (par l'usage du fenouil et du yaourt entre autres).

INGRÉDIENTS

- 2 c. à thé de graines de fenouil
- 6 c. à thé d'huile végétale
- Une pincée de poudre d'asafoetida
- 2 bâtons de cannelle
- 4 graines de cardamome entière
- 4 clous de girofle
- 900 g (2 lb) de morceaux d'agneau à braiser, coupés en cubes
- 2 c. à thé de paprika
- 1 ou 2 c. à thé de poudre de chili
- 2 c. à thé de gingembre sec, en poudre
- 1 c. à thé de sel
- 2 1/4 de tasse de yaourt entier, brassé légèrement

PRÉPARATION

1- Réduisez les graines de fenouil en poudre dans un moulin à café ou dans un mortier. Faites chauffer l'huile et ajoutez la poudre d'asafoetida, la cannelle, la cardamome et les clous, puis faites sauter 4-5 secondes.

2- Ajoutez la viande et faites sauter en brassant continuellement pendant 5-7 minutes où jusqu'à ce que la viande soit brunie légèrement. Ajoutez ensuite le paprika, la poudre de chili, le gingembre et le sel et faites frire encore 2 minutes environ.

3- Ajoutez le yaourt, mélangez bien et laissez cuire 10 minutes. Ajoutez la poudre de fenouil, mélangez bien et couvrez. Baissez le feu au minimum et laissez cuire pendant une heure au moins en vérifiant de temps en temps que la viande n'attache pas au fond du poêlon. À la fin de la cuisson, le yaourt devrait avoir été totalement absorbé et la sauce doit être épaisse et soyeuse.

Curry de poisson au tamarin

(*rungaswamy meen kolomba*)

La cuisine du sud de l'Inde, et surtout celle de la province de Madras, est riche en currys de poisson aux parfums acidulés. En voici une que j'ai appris il y a longtemps, mais que j'ai toujours gardée au répertoire tant elle est délicieuse et saine et faite en un claquement de doigts.

CARNET PRATIQUE

Pour faire de la cuisine indienne, il vous faudra une armoire à épices bien garnie et surtout, garnie d'épices assez fraîches. Encore une fois, évitez d'acheter des épices en poudre dans les grandes surfaces, le goût est souvent totalement éventé par la lumière et l'âge. Allez chercher vos épices chez les marchands spécialisés dans les marchés publics ou partout dans le quartier Parc-Extension où se sont installés plusieurs Indiens depuis 10 ans. Les épices nécessaires se divisent en deux catégories, les essentielles et les secondaires. Faites le plein d'épices essentielles afin d'en avoir sous la main pour faire vos propres massalas.

Essentielles : Cumin, coriandre, clou de girofle, cannelle, graines de moutarde noire et jaune, piments séchés ou poudre de chili, cardamome (noire ou verte), fenouil, curcuma, poivre noir en grains, gingembre frais, feuilles de laurier, graines d'anis.

Secondaires : Carvi, ajowan (graine miniature qui donne un goût de thym), graines de pavot, fenugrec, safran, macis, muscade, feuilles de curry, asafoetida, poudre de mangue, gingembre sec, graines de grenade.

ADRESSES

- > Au marché Jeevens, 534, rue Saint-Roch (514) 279-8145.
- > Apna Bazaar, 4852, boulevard des Sources, Dollard-des-Ormeaux, 514 421-0305.
- > Desi Mandi, 815, rue Jarry Ouest, (514) 495-2111.
- > Marché Shah Jalal, 534, rue Ogilvy, (514) 905-7070.

Vous trouverez du tamarin en concentré ou en paquet séché (qui donne le parfum acide) dans toutes les épicerie indiennes. Dans les deux cas, il faut le faire tremper pendant quelques minutes avant de l'utiliser.

INGRÉDIENTS

- 450 g de poisson en filet, coupé en morceaux
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 c. à soupe de tamarin (pâte trempée dans l'eau chaude pour la dissoudre), disponible dans les épicerie indiennes
- Huile végétale
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 tomates, coupées grossièrement
- 1 c. à soupe de graine de fenugrec
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 c. à soupe de feuilles de coriandre hachées

PRÉPARATION

1- Faites une pâte avec les graines de coriandre et de poudre de chili et une cuillerée à soupe d'eau. Faites infuser et diluez la pâte de tamarin dans un peu d'eau chaude.

2- Dans un poêlon ou un wok, faites frire les oignons, l'ail dans un peu d'huile végétale. Ajoutez les graines de fenugrec jusqu'à ce qu'elles émettent leur parfum. Ajoutez la pâte de chili et de coriandre et laissez frire deux minutes. Puis lentement, ajoutez le tamarin liquéfié. Amenez à ébullition. Ajoutez les tomates et la pâte de tomate et baissez le feu. Laissez cuire à feu moyen pendant environ 15 minutes.

3- Ajoutez les morceaux de poisson sur la sauce, nappez et laissez cuire à découvert pendant quelques minutes avant de servir avec des feuilles de coriandre hachées et du riz vapeur.

NOTE : attention ! Ce plat est très pimenté puisque, comme je l'ai écrit précédemment, j'insiste pour donner la recette authentique. Et dans le sud de l'Inde, la cuisine est souvent incendiaire. Si vous ne pouvez tolérer le feu des piments, diminuer la quantité à 1/2 ou 1/4 c. à thé de poudre de chili.



ROBERT BEAUCHEMIN

COURRIER

COLLABORATION SPÉCIALE

Q CHANTAL PÉPIN : Lors d'un voyage au Cambodge, j'ai acheté des graines de lotus (c'est tout blanc et ça ressemble à de la farine) et du poivre blanc de Kampot. Je ne sais pas du tout comment utiliser ces ingrédients. Pouvez-vous me donner quelques pistes ou recettes?

R ROBERT : Les graines de lotus, comme le nom l'indique, sont les graines d'une plante aquatique connue et appréciée comme symbole partout en Extrême-Orient depuis que le Bouddha y a séjourné — il s'est assis sur une fleur, au milieu d'un étang. La plante est censée évoquer la piste de la connaissance et la pureté ; elle pousse dans la boue et à mesure qu'elle grandit, elle se dirige vers la lumière et sort des ténèbres pour émerger de l'eau et donner une fleur spectaculaire. À l'état de farine, puisque c'est ce que vous semblez posséder, on s'en sert surtout comme agent épaississant, on fait des gâteaux pour la fête de Têt entre autres (la nouvelle année des Vietnamiens) ou le gâteau des huit trésors des Chinois. On les trouve aussi sèches ou grillées et dans ce cas, elles se mangent en collation, ayant un petit goût de noisettes. Quant au poivre blanc de Kampot, lui aussi doit son nom au fait qu'il est originaire de cette ville du sud du Cambodge que les Français avaient transformée en port important avant qu'il ne soit complètement ensablé. Un port qui se destinait surtout à l'exportation de poivre simplement. Votre poivre blanc n'est que du poivre ordinaire de la région, débarrassé de sa peau par macération et séché ensuite. C'est un poivre au goût moins subtil mais plus franc.

ACTUEL

Une sympathique vache folle



La vache est déglinguée, l'amertume émoûsée.

PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE



ARIANE KROL

À BOIRE ET À MANGER

La première fois que je suis tombée sur les bières La Vache folle, de la Microbrasserie Charlevoix à Baie-Saint-Paul, j'ai cru à une idée originale pour protester contre l'embar-go américain. La région de Charlevoix, qui n'est pas en reste au rayon de la production laitière, doit bien avoir sa part d'éleveurs mécontents.

L'étiquette de la Milk Stout, avec sa vache aux yeux hallucinés et son sceau Interdite aux États-Unis, ne passe pas inaperçue. Ajouter une bière noire de lactose, ce n'est pas banal non plus. Voilà, me suis-je dit, une bonne façon de tirer la langue aux Américains, ne serait-ce que ceux qui viennent en touristes dans le coin. J'avais tout faux.

« L'idée, c'était pas de faire une bière vache folle, c'était de faire une milk stout », m'a expliqué le patron de la microbrasserie, Frédéric Tremblay. La milk stout est une bière de style anglais à laquelle on ajoute du lactose, un hydrate de carbone présent dans le lait. Ce sucre qui ne ferment pas, donc qui ne se transforme pas en alcool, sert à émoûser l'amertume de la bière noire. Avec environ 2,5 % de lactose, cette Vache folle aux parfums chocolatés présente effectivement un profil gustatif plus arrondi que d'autres stouts, comme la célèbre Guinness.

Au début, Frédéric et son brasseur français Nicolas Marrant se sont demandé comment le public allait réagir. « On avait peur que les gens disent que nous profitons de la crise de la vache folle pour faire de l'argent », raconte Frédéric. L'accueil a au contraire été très bon, surtout dans la région de Montréal, où les amateurs de bières refermentées sont beaucoup plus nombreux que dans Charlevoix.

Frédéric et Nicolas ont donc remis ça avec une deuxième Vache

folle, la ESB. Le jeu de mots n'est pas gratuit puisque la Extra Special Bitter (ESB) est un autre style de bière anglaise reconnu. L'étiquette affiche la même vache déglinguée, mais le sceau indique Maintenant disponible aux États-Unis, un clin d'oeil à nos voisins du Sud qui, au moment du lancement, venaient de trouver leur première vache folle chez eux.

Comme son nom l'indique, l'Extra Special Bitter ne prétend nullement à la douceur. Avec ses notes grillées et un peu fleuries et son goût légèrement métallique, cette belle rousse à 6 % est en effet très amère. Qu'une bière comme celle-là trouve son public au Québec est un signe plutôt encourageant. « Quand on a commencé (en 1998), toutes nos bières étaient douces. Même notre bitter était plutôt facile. On avait beaucoup d'éducation à faire », dit Frédéric Tremblay.

On peut aimer ou pas, mais on aurait tort de bouder systématiquement l'amertume, que ce soit dans la bière, le cacao, les endives, le café noir ou le gin tonic. L'amer, après tout, est l'un des cinq composants essentiels de notre palette gustative, avec le salé, le sucré, l'acide et l'umami. C'est aussi un rempart salutaire contre l'infantilisation qui menace nos palais nord-américains surexposés aux saveurs sucrées.

Lorsque j'ai rencontré les brasseurs de Baie-Saint-Paul durant les Fêtes, la levée prochaine de l'embar-go semblait acquise et la découverte de deux nouveaux bovins atteints d'ESB au Canada ne semble pas avoir changé la donne. Les Vache folle disparaîtront-elles avec la réouverture des frontières? « Au pire, si le nom devient démodé, on gardera l'image. C'est une gentille ironie », dit Nicolas Marrant. Ce n'est pas les amateurs qui s'en plaindront. La milk stout a connu un tel succès l'hiver dernier que les 6000 étiquettes prévues à l'origine ont toutes été utilisées. Le brasseur a dû en réimprimer 40 000.

La liste des points de vente est disponible sur le site www.microbrasserie.com



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

Où s'en va la tradition?

Brioche du carême avant le carême

MOCHETÉ DE LA SEMAINE

ARIANE KROL

Notre indignation ne vient pas du produit lui-même, mais de la date à laquelle il est apparu dans les supermarchés cette année. Jadis réservée au Vendredi saint, cette humble brioche décorée d'une croix est peu à peu devenue disponible durant tout le carême. Était-il nécessaire de piétiner encore davantage la tradition en la vendant trois semaines avant le mercredi des Cendres?

On ne se marie plus, on va à la messe de minuit à 20h et on convertit les églises en condos. Est-ce qu'on ne pourrait pas se garder une petite gêne et attendre jusqu'au carême pour manger des brioches du... carême? C'est quand même grâce à la culture chrétienne que cette pâtisserie s'est rendue jusqu'à nous.

La légende raconte qu'une brioche fabriquée le vendredi précédant Pâques ne rancira pas de toute l'année. Par contre, l'emballage de ce produit fabriqué le 18 janvier précise que la date de péremption tombe aujourd'hui. Voilà ce qui arrive quand on ne respecte plus rien.

un cahier spécial TOUT À VOTRE HONNEUR

Pour souligner un événement important de votre société
Anniversaire - Acquisition - Fusion - Croissance

Distinguez-vous en publiant un cahier spécial dans **La Presse**.

L'équipe chevronnée des cahiers spéciaux préparera avec vous un concept adapté à vos besoins.



LA PRESSE

Pour en connaître davantage, communiquez avec nous
au (514) 285-6909
ou (514) 285-6526

AUBERGE HATLEY



Week-end 5 Diamants

Le 4 février prochain l'Auberge Hatley vous invite à célébrer le prix 5 Diamants CAA lors d'un week-end gastronomique exceptionnel.

Cocktail, repas gastronomique des 5 Diamants incluant une palette de vins, le vendredi soir. Samedi, petit-déjeuner, visite de la cuisine et démonstration culinaire en compagnie du chef Alain Labrie, visite de la cave à vin et verre de l'amitié en compagnie du sommelier, lunch et repas du soir, ainsi que le petit-déjeuner du dimanche.

Réservez sans tarder cette expérience exceptionnelle

week-end à partir de **415\$*** par personne en occupation double

5787656A



AUBERGE HATLEY 325 chemin Virgin, North Hatley
1 800 336-2451 ou (819) 842-2451
www.aubergehatley.com

* Taxes en sus. Certaines conditions s'appliquent.

CHARLEVOIX

L'Art de l'accueil,
C'EST DANS NOTRE NATURE!

Du 28 janvier au 6 février, l'Isle-aux-Coudres vibre au rythme de deux compétitions sportives hivernales de niveau international!



Les 28, 29 et 30 janvier, des équipages de canot à glace du Québec et d'ailleurs font la course sur le Saint-Laurent dans le cadre de La Grande Traversée Casino de Charlevoix.

Les 4, 5 et 6 février, la Classique de courses de chiens de l'Isle-aux-Coudres accueille des attelages d'un peu partout en Amérique du Nord pour trois jours de compétition.

SOYEZ DE L'ACTION!

Demandez la programmation complète de ces deux événements et informez-vous sur les possibilités d'hébergement.

Charlevoix
Association Touristique Régionale

1 888 777-9852

www.exploreCharlevoix.com/repos

Atma: chaleur indienne

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Montréal compte plusieurs très bons restaurants indiens, comme l'écrit mon collègue Robert Beauchemin en page 2. Il en fait d'ailleurs la liste et les recommande tous chaudement.

Mais la ville compte aussi un très grand nombre de restaurants indiens corrects, qui reprennent des airs connus en les reproduisant de façon simplement honnête.

Souvent on leur pardonne parce que même faite avec paresse, la cuisine indienne finit par nous séduire. On met trois épices au lieu de sept. C'est déjà pas mal.

Cependant, à la longue, ça devient lassant. Et on se prend à rêver de menus où on ne reconnaîtrait aucun plat et d'épices aux saveurs encore jamais explorées.

C'est en flirtant ainsi avec l'idée de découvrir de nouveaux horizons gourmands que je suis allée récemment chez Atma, boulevard Saint-Laurent (un peu au nord de Duluth), car on m'en avait dit grand bien et promis mille choses.

Et j'ai effectivement aimé l'expérience.

D'abord, j'ai apprécié l'atmosphère chaleureuse et moderne de ce nouveau restaurant et plus particulièrement de sa mezzanine où l'on va s'asseoir sur des fauteuils très bas, après avoir enlevé ses chaussures et foulé de ses chaussettes la moquette orange. L'éclairage caché, les tons chauds et les bibelots contribuent aussi à créer une ambiance exotique. On n'est pas nécessairement assis confortablement mais c'est dépayssant et très charmant.

J'ai aussi bien aimé le service fait par des jeunes, dont le proprio, Ravi Anand, qui nous a expliqué gentiment, avec l'accent des Trois Accords, les caractéristiques de la cuisine de ses origines, l'Inde, et plus précisément de la région dont vient sa famille, le Pundjab.

C'est lui, par exemple, qui nous a dit qu'on n'avait pas tort de trouver que la purée d'aubergines grillées aux tomates et au cumin avait effectivement des points communs avec les purées semblables des pays méditerranéens. Au Pundjab aussi on en mange, comme ça, nous a-t-il assuré.

Cela dit, une fois au menu, j'ai été un peu déçue.

Parce que j'espérais des plats inédits pour mon répertoire alors que j'ai retrouvé de vieilles connaissances : poulet au beurre, agneau sag (aux épinards), samosas, pakoras, baji, biryanis...

C'était bon et bien fait. Difficile de ne pas apprécier la riche cuisine du nord de l'Inde, si elle est préparée dans les règles, puisqu'elle est si généreusement mijotée dans le ghee (beurre clarifié) et même la crème. C'est doux, riche, jamais trop pi-

ATMA

3962, boul. Saint-Laurent
Montréal
514 798-8484

Prix : 115 \$ pour un gros repas pour deux avec quelques bières, dessert, taxe et service.

Faune : Jeune, branchée, chic. Beaucoup de mèches blondes et de bottes griffées empilées sur le bord de l'escalier menant à cette amusante mezzanine où on s'assoit presque sur le tapis.

Plus : l'atmosphère relax, très moderne, comme le jeune propriétaire, Ravi Danand, qui offrira d'ailleurs durant le festival Montréal en lumière (du 21 au 25 février) un plat du midi à 9,99 \$

Moins : Le menu trop prévisible.

quant et on se laisse bercer par les notes de cardamome, de coriandre, de gingembre, de cumin...

Le poulet au beurre, par exemple, doux et sucré, était tendre et riche et sa sauce à la crème, légèrement tomate, forte de ses parfums d'épices, de gingembre et de miel, se prêtait à merveille à la traditionnelle trempette au pain nan.

Même chose pour l'agneau aux épinards, mijoté dans une mixture très dense en verdure, liée au beurre et relevée avec certainement de la cardamome, du gingembre, et était-ce de la muscade ou du macis ?

Les samosas non plus n'ont déçu personne, tendres pâtisseries frites et salées aux légumes (pommes de terre, petits pois), servies avec une sauce au yaourt et aux pois chiches.

Même les papadums, ces chips très légères de pâte de lentilles, qu'on propose en hors-d'œuvre à tremper, n'ont rien à se reprocher.

Mais parmi tous ces plats, on cherchait leurs cousins plus *flyés*.

Le seul moment un peu hors des sentiers battus fut à l'heure des hors-d'œuvre, avec l'arrivée de morceaux de poisson frits servis avec une sauce au yaourt, légèrement sucrée et parfumée à la menthe et à la cardamome. Pourtant, bien que bon, ce plat n'avait rien pour sortir joyeusement nos papilles de leur torpeur de janvier.

Donc une expérience sympathique et un repas réconfortant pour les soirées glaciales de nos chers hivers. Y retournerons-nous ? Peut-être, pour le plaisir d'être assis presque par terre, surtout qu'il y a de grandes tables où on peut s'installer en groupe. D'ailleurs, le soir où nous y étions, il y avait ainsi plusieurs petites fêtes entre amis bien animées autour de nous et tous ces gens semblaient bien s'amuser.

Est-ce que ce restaurant pourrait s'améliorer ? Oui, en offrant, en plus des valeurs sûres, de nouvelles créations issues du répertoire varié de la cuisine poudjâbi en particulier et indienne en général. Parce que nous sommes prêts à la découvrir.



La salle à manger du restaurant Atma est très bien aménagée, chaleureuse et moderne. On trouve des chaises et des tables au ras du sol sur la mezzanine pour un dépaysement charmant.

PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

Le vin Brunello di Montalcino ne connaît pas la crise

AGENCE FRANCE-PRESSE

ROME — Le célèbre vin toscan Brunello di Montalcino a enregistré une excellente année 2004, consolidant ses ventes aux États-Unis et gagnant des parts de marché en Europe du Nord, alors que les autres vins italiens traversent une période de vaches maigres.

« En 2004, conformément aux années précédentes, les producteurs de Brunello ont commercialisé 5 700 000 bouteilles et réalisé un chiffre d'affaires d'environ 145 millions d'euros. Le marché de référence reste celui des États-Unis, suivi des pays de l'Europe du Nord, comme le Danemark, la Suisse, la Norvège ou la Finlande », a déclaré mercredi à l'AFP

Alessandro Regoli, membre du bureau de presse des producteurs.

« Les fluctuations de la conjoncture économique n'influencent que très peu les ventes du Brunello qui restent stables car attachées à une clientèle fidèle, principalement des collectionneurs et des investisseurs », selon M. Regoli.

Le Brunello di Montalcino est un des vins italiens les plus réputés, à long vieillissement et il est commercialisé au plus tôt cinq ans après la vendange. Le prix moyen d'une bouteille dans le commerce est de 30 euros (environ 48 \$), mais certains millésimes célèbres des producteurs les plus réputés peuvent atteindre des milliers d'euros la bouteille.

« En 2005, les producteurs de Brunello chercheront à élargir leur champ d'action en se tournant vers de nouveaux marchés comme le Japon, la Chine, la Russie ou l'Europe de l'Est », a ajouté M. Regoli.

Le Brunello, dont 64 % de la production annuelle est commercialisée à l'étranger, « est devenu un symbole de qualité et de savoir faire du *made in Italy* », selon M. Regoli.

« Nous projetons d'augmenter notre production dans les deux prochaines années car quelque 300 à 400 hectares de nouveaux vignobles ont été acquis. À terme, cela devrait représenter environ deux millions de bouteilles supplémentaires par an », a ajouté M. Regoli.

Japon: mères seules en hausse

AGENCE FRANCE-PRESSE

TOKYO — Le nombre de mères élevant seules leurs enfants a bondi de 28 % en cinq ans au Japon, atteignant un niveau sans précédent, sous l'effet d'un nombre croissant de divorces de couples ayant des enfants, selon un rapport du gouvernement.

Les ménages composés d'une mère et d'un enfant ou plus, âgé de moins de 20 ans, était de 1 225 400 en novembre 2003, le chiffre le plus élevé depuis que le ministère de l'Aide sociale a commencé à compiler des données à ce sujet en 1952.

Quatre-vingt pour cent de ces cas sont dus à un divorce, soit 978 500, 50 % de plus que cinq ans auparavant, a précisé le Ministère dans ce rapport établi tous les cinq ans.

Les femmes japonaises repoussaient par le passé le moment d'un

divorce en attendant que leurs enfants grandissent mais elles sont à présent moins nombreuses à avoir cette patience, a commenté un responsable du Ministère.

« Le nombre de gens qui divorcent peu de temps après la naissance d'un enfant augmente lui aussi », a précisé ce responsable, ajoutant que cette tendance s'expliquait aussi par une plus grande protection des victimes de violences domestiques.

Le revenu annuel moyen des foyers de femmes élevant seules leurs enfants est de 2,12 million de yens (environ 25 000 \$), moins de la moitié de la moyenne des ménages japonais.

Dix-huit pour cent seulement des mères seules divorcées ont reçu une pension alimentaire de leur ancien époux.

L'âge moyen auquel les femmes se retrouvent seules avec un ou des enfants était de 33 ans et demi, contre 34,7 ans en 1998.

Dimanche 18 h
Qui dit vin...

Marie Plourde. Le champagne.
Animation : Chrystine Brouillet

LA PRESSE
télé

En pleine effervescence



Télé-Québec
telequebec.tv

Ça change de la télé

ACTUEL

Hommage aux homosexuels persécutés sous le fascisme

AGENCE FRANCE PRESSE

ROME – Un hommage aux homosexuels persécutés et exterminés sous le fascisme sera rendu pour la première fois en Italie, à Trieste, le 27 janvier, lors de la Journée de la mémoire commémorant la Shoah.

Une plaque commémorative, avec un triangle rose et l'inscription « Contre toutes les discriminations », sera apposée la veille dans l'ancien camp de la mort de la rizerie San Sabba, à la périphérie de Trieste, a indiqué à l'AFP le directeur du musée du camp, Adriano Dugulin.

Le jeudi 27, une délégation de l'association des lesbiennes et homosexuels d'Italie, Arcigay, viendra déposer une couronne de fleurs roses en forme de triangle, rappelant le symbole discriminatoire que les gardiens du camp cousaient sur la poitrine des homosexuels à leur arrivée à San Sabba, à l'image de l'étoile jaune imposée aux Juifs.

Une exposition sera également inaugurée racontant sur plusieurs panneaux, avec des textes et des photos, la tragédie des homosexuels italiens, « victimes de discriminations très fortes sous le fascisme », a rappelé M. Dugulin.

Arcigay avait déjà participé par le passé aux cérémonies officielles de la Journée de la mémoire, mais aucune plaque à ce jour ne commémorait officiellement le sort réservé par le fascisme aux homosexuels.

Il y a deux ans, lorsque pour la première fois leur extermination avait été évoquée durant une cérémonie de commémoration au camp, des élus locaux de droite avaient trouvé à redire.

« Cela avait déclenché une tempête de polémiques », a rappelé Marco Reglia, président de l'antenne locale d'Arcigay à Trieste, dans le quotidien *Corriere della Sera*, en se félicitant du chemin parcouru par les autorités locales.

Le camp, aujourd'hui transformé en musée, avait été établi dans une an-

cienne rizerie datant de 1913, utilisée par l'occupant nazi à partir du 8 septembre 1943 pour interner les prisonniers politiques, les Juifs et les autres victimes des persécutions nazies et fascistes avant leur déportation.

Il est le seul camp en Italie et dans toute l'Europe occidentale où un four crématoire a fonctionné, à partir du 4 avril 1944 et jusqu'en avril 1945.

Entre 3000 et 5000 personnes sont mortes à San Sabba, mais un nombre beaucoup plus élevé a transité par ce camp. « Aucun chiffre sur le nombre d'homosexuels qui ont été internés à San Sabba n'est disponible », a précisé M. Dugulin.

L'Italie, alliée du régime hitlérien au début de la guerre de 1939-1945, a été occupée par les nazis après le débarquement des alliés anglo-américains dans le Sud et l'armistice proclamé le 8 septembre 1943. Des lois raciales contre les Juifs avaient été promulguées par Mussolini et contresignées par le roi Victor-Emmanuel II dès 1938.



Le célèbre acteur italien Marcello Mastroianni a interprété le rôle d'un homosexuel persécuté par les fascistes, dans le film *Une journée particulière* d'Ettore Scola.

la **Baie** encore plus

3 JOURS
3 d'aubaines

Du vendredi 21 au dimanche 23 janvier

50 % de rabais
batteries de cuisine
et stock suivi assorti

Lagostina, KitchenAid, Anolon, Circulon et T-Fal

Troisième mariage pour Donald Trump

AGENCE FRANCE-PRESSE

NEW YORK – Donald Trump, l'extravagant milliardaire new-yorkais, se marie demain pour la troisième fois, des noces en grande pompe dont les moindres détails ont été dévoilés.

L'homme d'affaires de 58 ans, magnat de l'immobilier devenu star de la télévision avec son émission de télé-réalité, épouse son amie depuis six ans Melania Knauss, mannequin slovène de 34 ans, dans son immense propriété de Mar-a-Lago, à Palm Beach, en Floride.

Des journaux ont affirmé que la bague de fiançailles, un diamant de 15 carats d'une valeur de 1,5 million de dollars, avait été offerte par le diamantaire britannique Graff, qui parraine aussi l'émission de M. Trump, *The Apprentice*.

Trump comme Graff assurent que le diamant a été payé, mais à prix réduit. « Seul quelqu'un de stupide dirait « non merci, je préfère payer

Le mariage sera célébré dans l'immense propriété du milliardaire à Palm Beach, en Floride.

un million de dollars de plus pour ce diamant », a commenté Trump dans le *New York Times*.

La mariée revêtue de sa robe John Galliano pour Dior, estimée entre 100 000 et 200 000 dollars, fait la couverture du magazine *Vogue USA*. La robe compte 90 m de satin blanc brodé de spirales plissées. Le mensuel raconte que Melania voulait « une vision de blanc, de doré et de diamants ».

Selon Trump, d'innombrables fournisseurs ont offert leurs services pour profiter du nom Trump : « Des photos aux fleurs, de la nourriture aux jets, des aéroports aux diamants. »

Le gâteau fera 1,5 m de haut et sera recouvert de 3000 roses en sucre, le décor de table sera blanc et doré dans une salle de bal de style « Versailles » qui accueillera 500 invités.

Le magnat, qui est resté 15 et six ans avec ses deux ex-épouses Ivana et Marla, avec qui il a eu quatre enfants, a refusé que NBC, la chaîne diffusant son émission, diffuse en direct la cérémonie.

Deux lionceaux blancs et aux yeux bleus sont nés dans un cirque en France

AGENCE FRANCE-PRESSE

AGEN, France – Deux lionceaux blancs aux yeux bleus, véritable événement zoologique, sont nés fin décembre au cirque Prein, installé en résidence près d'Agen, dans le sud-ouest de la France, a-t-on appris hier auprès du régisseur Michel Clogençon.

« Nous n'en avons pas parlé tout de suite parce que nous ne savions pas s'ils allaient changer de couleur. Mais ils restent bien blancs, c'est une rareté zoologique », s'est-il félicité.

Prénommés Baron et Empereur, les deux lionceaux ont le même père, Siam, et deux mères différentes, Zemba et Islam. Ils sont nés le 27 décembre à deux heures d'intervalle et ont été rejetés par leur mère respective au bout de huit jours.

Ils sont donc élevés au biberon, dans la caravane d'Anita Prein, la femme du dompteur Didier.

« Visiblement des vétérinaires et professionnels se sont penchés sur la question, mais ne trouvent pas d'autre réponse qu'un problème de pigmentation », a expliqué le régisseur.

« S'ils étaient albinos, ils auraient les yeux rouges. Mais ce que personne ne comprend, c'est qu'ils ont le même père, Siam, mais deux mères différentes, Zemba et Islam. C'est un double phénomène », a poursuivi le régisseur.

Les deux petits lions font actuellement l'objet d'un suivi vétérinaire intensif.

OFFRES DE SAMEDI SEULEMENT!
Ne peuvent être combinées avec aucune autre.

solde 39,99
oreillers géants à bourre en duvet d'oie blanche
Ord. 69,99 \$.

70 % de rabais
bagages Havana de TravelPro. Ord. 70 \$ à 250 \$. **Solde 20,99 \$ à 74,99 \$.**

60 % de rabais
chaussures chic tout-aller Nunn Bush pour lui
Ord. 99,99 \$. **Solde 39,99 \$.**

45 % de rabais
bijoux en or à 10 ct sertis de zircons cubiques. Pendentifs et boucles d'oreilles dans le lot.

40 % de rabais
tenues Nike pour lui

achetez-en un, obtenez-en 3 GRATUITS
verres à pied Coloured Lustre de Mantles^{MC}
Ord. 8 \$ ch.

femme
45 % de rabais
slips et soutiens-gorge en boîte. WonderBra et Warner's

achetez-en un et obtenez 10 \$ de rabais sur le 2^e jeans pour elle et lui Rugged Wear de Wrangler, Dungarees de Lee, One True Fit de Lee et Levi's. Ord. 34,99 \$ à 59,99 \$.
Le 2^e article doit être de valeur égale ou inférieure.

25 % à 40 % de rabais
sélection mode griffée pour elle. Tailles courantes et petites.

25 % de rabais
choix de tenues printanières Nygård Collection pour elle

homme
30 % de rabais

- choix de complets et blazers Jones New York et Nautica
- mode automne-hiver Polo, Wayne Gretzky, Tommy Hilfiger et Claiborne
- choix de pantalons de ville
- choix de chaussettes et sous-vêtements

enfant
30 % de rabais
chaussettes, collants et sous-vêtements

chaussures accessoires et bijoux
50 % à 55 % de rabais
bagages Samsonite Rhapsody 5.5, Profile 2, Monte Carlo, Innovation et Silhouette. Ord. 65 \$ à 450 \$. **Solde 29,25 \$ à 225 \$.**
Exception : articles dont le prix se termine par 99 ¢.

50 % de rabais
boucles d'oreilles diamantées, pendentifs et bijoux gemmés en or à 10 ct et 14 ct

30 % de rabais

- chaussures de ville et tout-aller pour lui Hush Puppies, Florsheim, ToGo^{MC} et autres
- chaussures de sport pour toute la famille Reebok, Ryka et Etonic

15 % de rabais
choix de montres et de bijoux mode
Exception : Gucci.

foyer
50 % de rabais
choix de canapés en cuir
Ord. 2.399 \$. **Solde 1 199 \$.**

50 % de rabais
et une remise instantanée de 25 \$ à 100 \$
choix de duos-sommeil Sealy et Simmons

40 % de rabais
serviettes Ralph Lauren et Nautica

25 % à 50 % de rabais
choix d'accessoires déco et de coussins Home Studio

25 % de rabais
coordonnés de salle de bains et pèse-personnes Wamsutta et Bath Creations

20 % de rabais
Henckels et Good Grips. Ustensiles de cuisson Henckels dans le lot.

OFFRES DE DIMANCHE SEULEMENT!
Ne peuvent être combinées avec aucune autre.

solde 9,99
choix de chaussures Wanted pour elle
Ord. 29,99 \$ à 39,99 \$.

solde 39,99
choix de chaussures Brown's Landing pour elle
Ord. 59,99 \$ à 79,99 \$.

solde 69,96
tous formats lit de plumes ou couette en duvet d'oie blanche
Ord. 99,96 \$.

55 % de rabais
médailles et breloques en or à 10 ct et 14 ct et boucles d'oreilles Sardé en or à 14 ct

25 % de rabais
systèmes de filtration de l'eau et filtres de rechange Brita

Liquidation multirayon EN COURS! jusqu'à 70 % de rabais

30 % de rabais additionnel

- mode griffée à prix de liquidation pour elle. Exceptions : I.N.C et Alfani.
- dessous de jour et chauds, slips et soutiens-gorge mode à prix de liquidation pour elle
- tenues jeans à prix de liquidation pour elle et lui
- mode automnale à prix de liquidation pour enfant
- mode à prix de liquidation pour lui
- montres et bijoux à prix de liquidation

Sur nos derniers prix étiquetés.

achetez-en un, le 2^e est à 50 % de rabais
chaussures courantes et de sport, bottes et pantoufles à prix de liquidation pour toute la famille
Le 2^e article doit être de valeur égale ou inférieure.

40 % de rabais
tenues d'extérieur automne-hiver pour elle

maintenant 14,99 à 24,99
pantalons pour enfant
Ord. 19,99 \$ à 45 \$.

7,99
variété d'oreillers à prix de liquidation

70 % de rabais
de Noël : parures de table, serviettes, arbres, lumières, guirlandes, rubans, décorations, boîtes de cartes, papier d'emballage, bougies, bougeoirs, linge de table et vaisselle

à partir de 24,99
tricotés et chemises tout-aller pour lui. Mantles^{MC}, ToGo^{MC}, Dockers, Natural Issue et Perry Ellis.
Avant 49,99 \$ à 85 \$.

10 % de rabais additionnel
appareils électroniques à prix de liquidation. Sur nos derniers prix étiquetés. Tant qu'il y en aura.

bijoux coups de coeur

Le choix varie selon le magasin. Les rabais sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : Liz Claiborne Home, Home Studio, offres spéciales de la direction, articles « Bon prix la Baie tous les jours », « Nouvellement réduit », « Achat-choc » et ceux des rayons concédés. La mention « ACHAT-CHOC » indique que nous avons trouvé une aubaine incroyable dont nous voulons vous faire profiter. Si nous indiquons un PRIX DE COMPARAISON, il s'agit du prix qu'un autre détaillant canadien a établi pour un article de qualité identique ou comparable. Les articles « Achat-choc » sont offerts en quantités limitées; pas de bons d'achat différé. Prenez note que la mention « PRIX CISEAUX » signifie que le bas prix au quotidien existant est temporairement réduit. Précisions en magasin.