

SAMEDI



DESIGN

L'art pour emporter
Page 3



TOURISME

Désir d'oasis...
Page 5



SAVEURS

La magie
d'un diamant noir
en voie d'extinction
Page 6

Le meilleur des mondes

Ils ont choisi de suivre enfants et petits-enfants dans une migration vers la grande ville, mais c'est en banlieue que ces grands-parents ont établi leurs pénates, histoire de profiter de la nature, jardin, air, soleil et de la proximité de la famille. Bienvenue chez les « clients particuliers » d'une architecte chevronnée!



PHOTOS CHRISTIAN DIONNE

MICHÈLE PICARD

Ils ont déjà migré de Saint-Félicien à Charlesbourg et fait le chemin vers le sud alors qu'ils se résignaient mal à voir leurs quatre enfants, l'un après l'autre, s'éloigner vers les cégeps de Québec, à cette époque inexistante au Lac-Saint-Jean. Vingt-cinq ans plus tard, la retraite approchant, la suite logique de leur vie était bien de ne pas se trouver isolés lorsque tous les enfants, adultes et établis, se cantonnent à Montréal. Ils ont donc préparé une retraite double, celle du travail, il est optimiste et elle enseignante, et celle urbaine, quitter la ville qui les a accueillis.

Mais changer de ville à l'aube de la période la moins active de sa vie n'est pas chose aisée. Trouver un lieu et ensuite faire le choix d'une maison sans surcharger son budget est un incontournable, le prix de l'ensemble ne devant pas excéder le prix de vente de la maison précédente. Après les visites de villes et de quartiers vient la suite ininterrompue de promoteurs, développeurs, maisons modèles et discussions avec les vendeurs et agents d'immobilier. Rien ne va plus! Le budget n'est pas respecté ou, si oui, les contraintes physiques ne

le sont pas. On ne s'achète pas une maison en rangée étalée sur trois étages quand on sait que la perte de mobilité est une possibilité qui croît avec l'âge! Abandonnée l'idée du prêt-à-porter.

Mais les futurs retraités ne sont pas au bout de leur projet... une de leur fille, Sylvie Girard, de même que les deux gendres sont architectes!

On s'attend forcément, lorsque l'on pense à une maison conçue par des architectes, à une époustouflante et surtout onéreuse réalisation... Si la maison dessinée est celle des parents de l'architecte alors là on espère s'extasier jusqu'à plus soif... Mais ici pas de folie gargantuesque, le budget devait à tout prix (!) être respecté. Défi accepté... concevoir une maison de retraités pour ses parents.

Dessine-moi une maison

L'impératif: l'absence d'entretien auquel s'ajoute un budget modeste et une nécessité de faciliter les déplacements horizontaux. D'entrée de jeu, le programme établit que l'ensemble des activités quotidiennes et même hebdomadaires peuvent

s'accomplir sur un seul niveau, pas de nécessité de descendre au sous-sol qui est consacré à un atelier de vitrail et un espace multifonctionnel pouvant recevoir une petite famille à dormir. L'étage principal est constitué d'un grand espace de vie commune pouvant recevoir à l'occa-

sion les enfants et leur famille (16 personnes dont quatre petits-enfants) une chambre un peu à l'écart et une pièce-espace de rangement multifonctionnel pouvant s'adapter autant à un lit d'appoint qu'aux petits travaux manuels de toute bonne grand-maman. L'ensemble devait être facile à adapter aux besoins d'un handicapé.

Le lieu, un quartier de Sainte-Dorothée sur l'île de La-Val loti dans les années 70. Les contraintes, multiples: pas d'entretien vu les difficultés physiques qui accroissent avec l'âge et le désir de ne pas être esclave de la maison mais bien de l'habiter et d'y jouir des années de quiétude et bien entendu le budget. Le jardin, potager, fleurs et haie permettent l'isolement des voisins et la terrasse a une place prépondérante dans l'ensemble, on ne veut pas se priver de recevoir sa fa-

mille en été, au contraire!

Le résultat

Trois ans de planification, discussions, construction, finition ont abouti à un charmant bungalow (voir la définition plus bas) avec jardin et terrasse qui se distingue de celle de ses voisins par sa facture contemporaine sobre et originale mais aussi par ses revêtements. Construit à partir de matériaux standards, le bungalow présente une façade modeste à l'échelle du quartier avec sa volumétrie et ses retraits et ouvertures minimales à l'avant. La forme du plan en L permet une terrasse lovée à même la maison qui s'harmonise particulièrement bien grâce aux matériaux naturels des murs recouverts de bois et des murets et sol de la terrasse en pierres plates. L'ensemble du terrain est paysagé et aménagé selon les activités du couple et, point particulier, il n'y a pas de cabanon sur le terrain mais plutôt une remise intégrée à la structure de la maison.

Somme toute, les matériaux demandent peu d'entretien, le crépi aucun, la pierre non plus, mais le bois doit être traité tous les cinq ans. Pour les aider à faire ce choix, les enfants ont convaincu les parents qu'ils mettraient la main à la pâte à ce moment...!

**Faire
le choix
d'une
maison sans
surcharger
son budget**

**Les contraintes, multiples:
pas d'entretien vu les difficultés
physiques qui accroissent avec l'âge
et le désir de ne pas être esclave
de la maison mais bien de l'habiter
et d'y jouir des années de quiétude
et, bien entendu, le budget.**

HABITATION

PRENEZ EXEMPLE: QUAND LA POPULATION VIEILLISSANTE DES *BABY-BOOMERS* PASSERA À LA RETRAITE, PEUT-ÊTRE VAUDRAIT-IL LA PEINE DE CONSULTER DES PROFESSIONNELS POUR FAIRE REPENSER DE NOUVEAUX ESPACES ADAPTÉS À LEURS NOUVEAUX BESOINS... LES JEUNES ARCHITECTES SERAIENT PROLIQUES ET LES RETRAITÉS MIEUX LOGÉS! DE QUOI RELANCER UNE ÉCONOMIE CHANCELANTE... PAR LEUR DÉPART!



L'espace central où se déploie une partie de la salle de séjour. À droite, l'ouverture menant à la vaste terrasse.

PHOTOS CHRISTIAN DIONNE

POUR EN SAVOIR PLUS

L'architecte de projet Sylvie Girard a œuvré au sein d'agences importantes, Lemay et associés et le Groupe conseil TPL, en tant qu'architecte senior principale, responsable de la programmation, chargée de projet et conceptrice. Elle est une spécialiste du domaine hospitalier et on retrouve dans son portfolio les projets du Centre de services ambulatoires du sud de Lanaudière et le pavillon Solange-Cloutier de l'hôpital Louis-Hippolyte Lafontaine. Du côté conception et design d'intérieur, elle a participé à la réalisation du Salon VIP de l'Aéroport de Dorval et a entre autres fait des interventions ponctuelles à la garderie de l'Université de Montréal et au Centre sportif et résidences universitaires de l'UQAM. Elle s'est récemment associée aux architectes Pierre Corriveau et Christian Dionne pour créer les architectes Corriveau, Dionne et Girard.

La firme est active tant dans le domaine institutionnel et corporatif que résidentiel. Ils ont entre autres obtenu une mention au Prix d'excellence de l'OAQ de 1996 pour la restauration de l'abbaye de Notre-Dame-du-Lac d'Oka, et ont aussi dessiné le magasin de la Trappe d'Oka boutique, l'intérieur du restaurant du Jardin botanique de Montréal de même que l'Institut Lise Watier, rue Laurier. L'agence s'affirme par la conception de nombreuses résidences qu'elles soient adaptées, converties, restaurées ou réhabilitées.

Pour le projet de la maison Pilote/Girard, Sylvie Girard a bénéficié de la collaboration de Christian Dionne, architecte et de François Carrière, technicien.

■ Autoconstruction: M. Girard a fait office d'entrepreneur général, histoire de bien débiter sa retraite. Installé dans le véhicule de loisir camping/caravan, le couple a pu faire la surveillance de chantier et participer à la finition, une économie substantielle. Les pierres de carrière ont été choisies par M. Girard qui a construit les murets et la terrasse.

■ L'étage couvre 1200 pieds carrés. Les espaces communs, une pièce polyvalente et une chambre à coucher.

■ Les fermes de toit sont de facture standard, préfabriquées. Les recouvrements extérieurs: l'agrégat est de pierre naturelle concassée et de ciment coloré. Le bois, des planches de pin emboutevées pré-traitées et pré-teintes. Les fenêtres sont en PVC, donc ne nécessitent aucun entretien. Les coûts de construction s'élèvent à moins de 100 \$ du pied carré.

■ Bungalow: 1829, mot anglais de l'hindou *bangla* «du Bengale». Maison indienne basse entourée de vérandas. Par extension, petit pavillon en rez-de-chaussée. — *Le Petit Robert*.

michelepicard@videotron.ca

Boutique Tout pour le Dos

Bien plus qu'un fauteuil...
un style de vie, un confort incomparable.



... un rendez-vous avec le confort!

La chaise parfaite...
La Perfect Chair^{md}

Boutique
Tout pour le Dos

UN RENDEZ-VOUS AVEC LE CONFORT

1 boul. Henri-Bourassa Est, coin St-Laurent, Montréal
www.toutpourledos.com

Henri-Bourassa

514-383-1582
1-800-268-1582

Stationnement privé

Un nouveau mode de vie



Élément séparateur entre la cuisine et la salle à manger, la bibliothèque sert de rangement d'un côté comme de l'autre.

MICHÈLE PICARD

Le secret d'une bonne planification autant intérieure qu'extérieure est la «réponse sensible et réfléchie à un programme», dit l'architecte.

Mais quand on confie ses goûts, désirs et manies intimes à un concepteur, il faut plutôt une bonne dose de confiance et de compréhension de part et d'autre. La planification d'un lieu de vie n'est jamais l'affaire de quelques semaines mais le fruit d'une réflexion guidée par son désir d'être bien chez soi et aussi par les questions pertinentes des concepteurs. Ici, point de pudeur car la compréhension du mode de vie du client est primordiale, particulièrement à l'âge de la retraite où de nouvelles habitudes de vie sont en émergence.

La commande était claire: la lumière et un grand espace commun, luxes suprêmes qui modulent l'ensemble des interventions. L'éclairage naturel est maximisé par un ensoleillement doublé d'une luminosité accrue grâce aux aires ouvertes et à la pente du plafond. La grande pièce polyvalente, à la fois séjour et salle à manger, fait face à la terrasse d'où pénètre une abondance de lumière — plein sud — filtrée par les magnifiques vitraux fait par le couple artisan. Le matériau unificateur, le bois, le merisier blanc, a servi pour le mobilier intégré, bi-

bliothèque, rampe d'escalier et manteau de cheminée et plancher.

La simplicité du plan et des espaces laissent transparaître le cadre bâti choisi par les occupants, là où même le foyer peut être vu de la chambre à coucher pourtant à l'autre extrémité (la plus intime) de la maison, à l'autre bout du L. Les détails de la cuisine ont été dessinés en collaboration avec la maîtresse de maison, une «architecte» dans l'âme, qui avait déjà conçu leur maison de Québec, bien avant que leur fille ne devienne architecte.

Fort des talents de son architecte et de sa démarche, le couple de rentiers Pilote/Girard se félicite d'avoir planifié longtemps d'avance sa retraite et avoir porté une attention particulière à son cadre de vie, en concevant adéquatement son petit coin de paradis à proximité de la famille, loin de la ville mais proche des siens, le meilleur des mondes.



Marie-France Bazzo sera de retour dans ces pages samedi prochain.

50%	VENDU	55%
HAUT DE GAMME SUR MESURE		VOLUME ESPACE LUMIÈRE
Heures d'ouverture: Sam. et Dim. 13h @ 17h		Heures d'ouverture: Mar. au Ven. 16h @ 20h Sam. et Dim. 10h @ 17h
	"Le Ste-Hélène" 446, RUE STE-HÉLÈNE 287-1262 www.apploft.com	L'ALTERNATIF 2251, RUE AIRD 287-0707 www.loft.ca

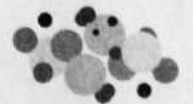
Rectificatifs

■ En page G 11 du cahier «Cadeaux» publié samedi dernier, il aurait fallu lire 149,99 \$ et non un exorbitant 1499,99 \$ pour la friteuse Madiclean de T-Fal.

■ Sur cette même page, la photo illustrant le fameux Pineau des Charentes rouge âgé de cinq ans, correspondait plutôt au Cidre de glace inspiré des vins de glace de l'Ontario et disponible à la SAQ comme au Marché des saveurs du Marché Jean-Talon de Montréal.

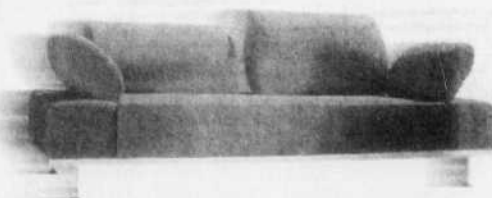
Bientôt

nous déménageons



BONALDO

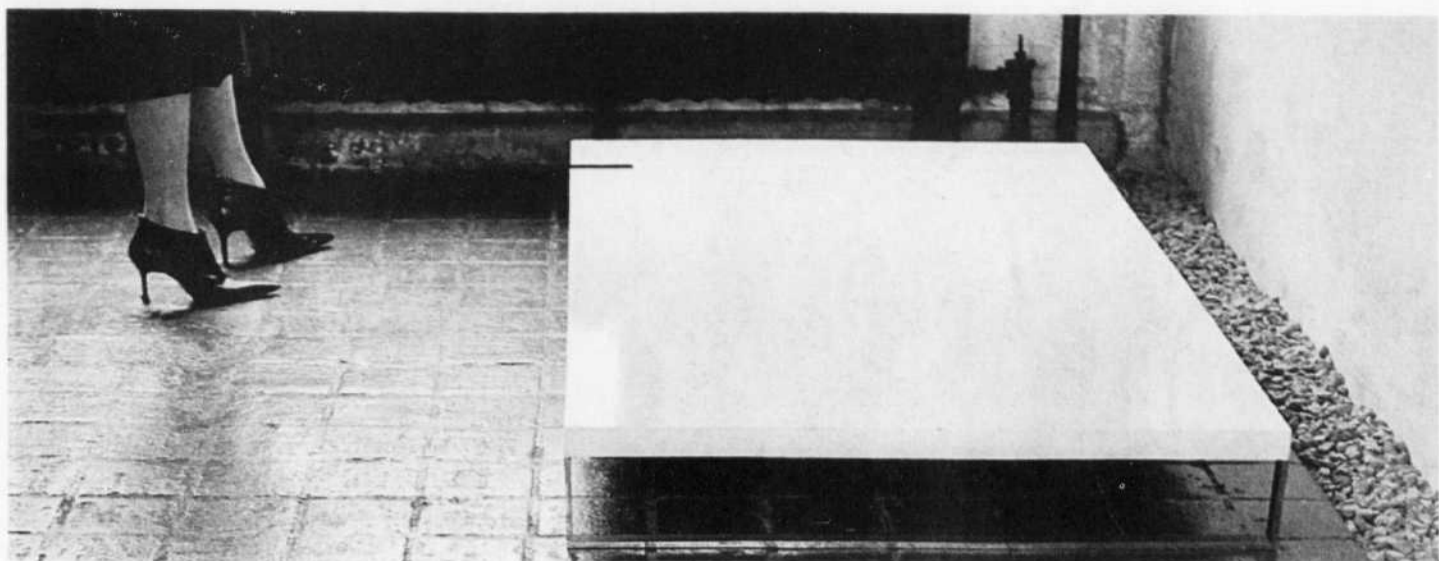
3^e et 4^e étage, 105, St-Paul Ouest, Montréal • tél.: 514. 287. 9222 • 1 888 BONALDO



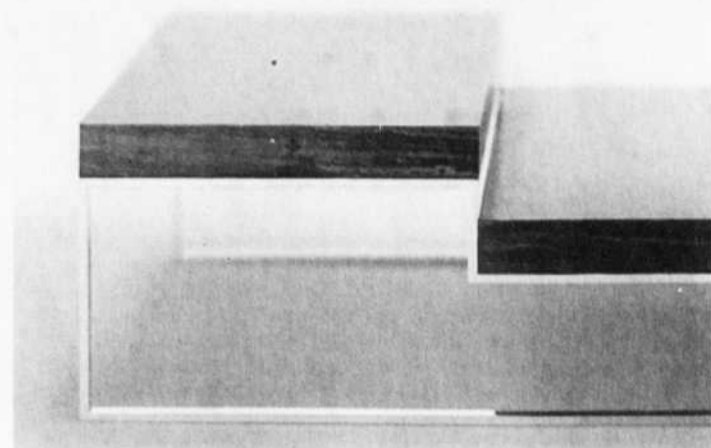
SAMEDI

DESIGN

TROUVER LA LIGNE PARFAITE, VOILÀ LE DÉFI QUE S'EST LANCÉ LA JEUNE ET DYNAMIQUE ÉQUIPE DE PERIPHERE. UNE LIGNE PURE, UN ÉQUILIBRE QUI TIEN D'ABORD À UN JEU COMPLEXE DE PROFONDEUR ET À UN RAPPORT HARMONIEUX AVEC L'ESPACE. LE SOUCI DU DÉTAIL EN FILIGRANE: LUXE DES TEXTURES, BEAUTÉ DES ESSENCES NATURELLES ET LIGNES RÉSOLUMENT CONTEMPORAINES. ET, AU-DELÀ DE L'ESTHÉTISME PUR ET DUR, DES TRAITEMENTS ANTITACHES ET UNE FACILITÉ D'ENTRETIEN DÉCONCERTANTE.



Les tables signées Periphère sont offertes en six teintes exclusives de laque, rehaussées par la beauté classique du chrome.



Certaines tables sont faites d'ébène, de wengé ou de zébrano, des essences rares, même chez les grands du design.

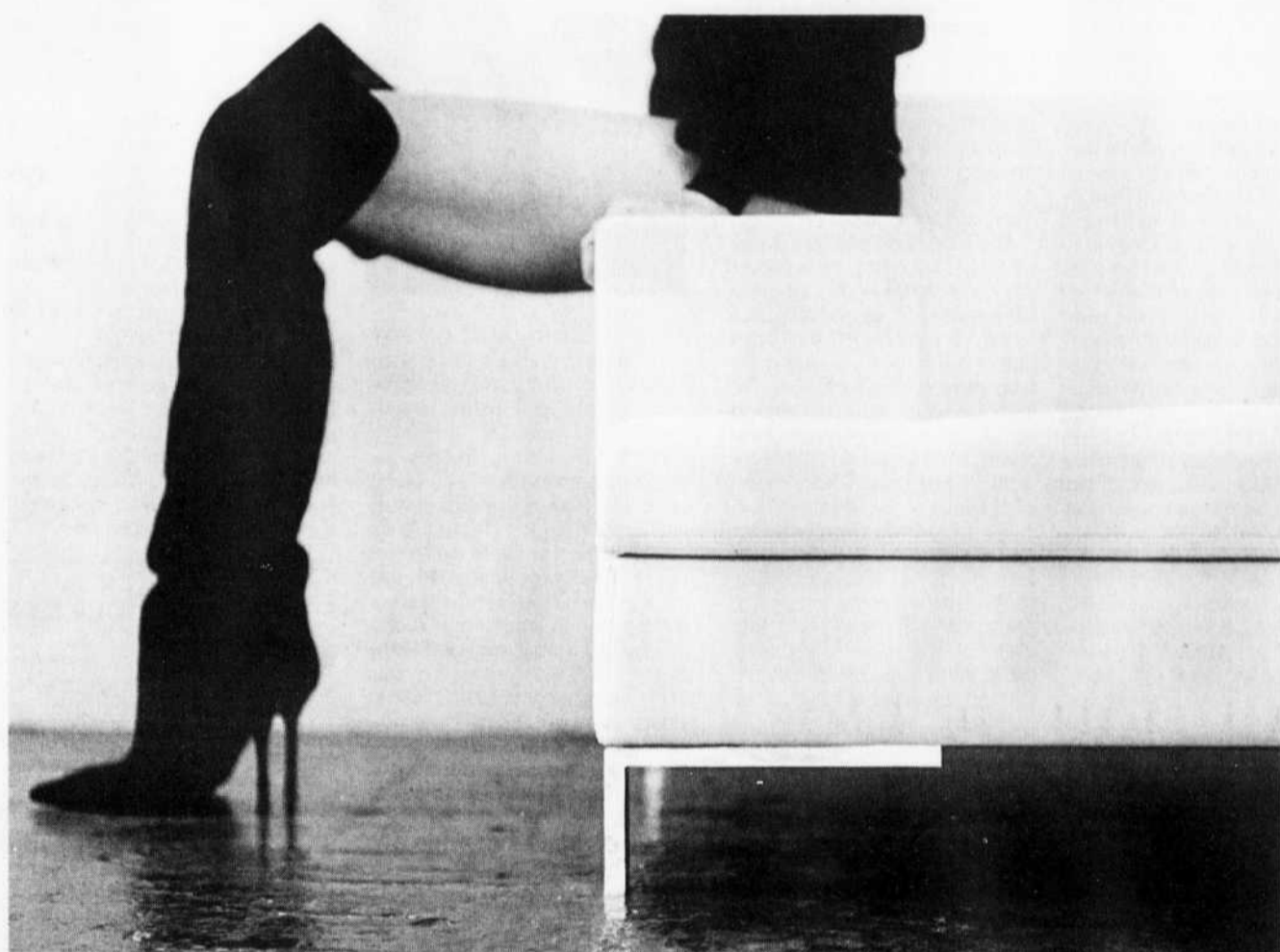
L'art pour emporter

Facture luxueuse et formes contemporaines

SYLVIE BERKOWICZ

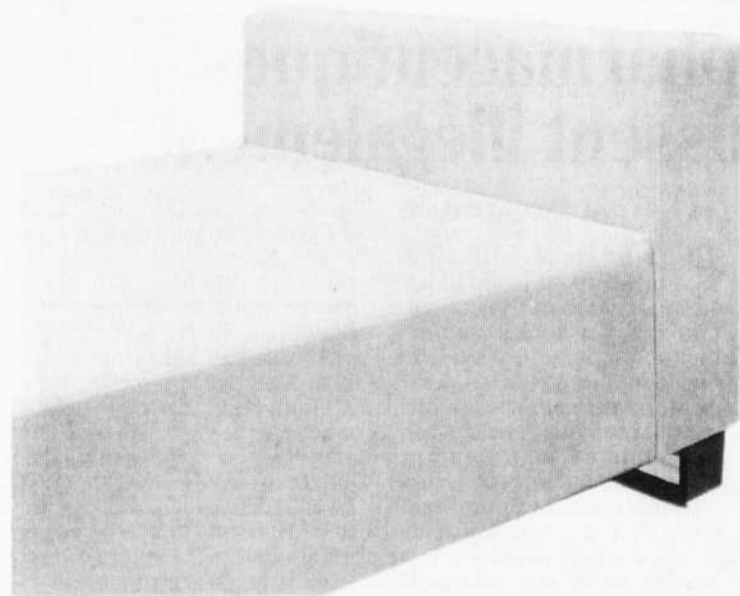
Periphère lançait il y a quelques jours sa première collection de canapés, fauteuils et tables basses. Invité au Musée d'art contemporain, le milieu du design montréalais découvrait ces quelques pièces de facture luxueuse et aux formes résolument contemporaines mises en scène au Musée comme des œuvres d'art. Les canapés modulaires ou non se distinguent par des lignes strictes et simples et reposent sur des piétements de chrome, les tables basses se déclinent en diverses essences précieuses: ébène, wengé ou zébrano. Derrière Periphère se trouve une équipe étonnamment jeune. Tout d'abord, son président fondateur: Thien Ta Trung, entrepreneur dans la mi-vingtaine et son designer pour cette première collection, Mathieu Contant, tout juste diplômé de l'Université de Montréal. Par contre, derrière Periphère, on trouve Avant-Scène, la célèbre boutique des Cours Mont-Royal qui a agi comme consultant pour le développement des produits et qui distribue la collection. Avant-Scène connaît bien sa clientèle, ses besoins et ses budgets, elle connaît également le marché du meuble contemporain et ses tendances puisqu'on trouve sur le plancher de la boutique certaines des plus grandes marques italiennes. Periphère profite donc de cette expertise mais aussi d'une approche très *lifestyle* pour promouvoir son produit. Le catalogue réalisé par Paprika présente un univers habité, peuplé d'un mannequin aux longues jambes et d'un beau brun aux épaules dénudées, les meubles sont mis en situation dans une maison au style dépouillé aménagée par l'architecte Jacques Bilodeau.

Bon produit, bien ciblé et point de vente prestigieux, images de catalogue comme échappées d'un magazine de mode et communication impeccable, lancement réussi pour Periphère!



PHOTOS PAPIKA

Les teintes des canapés vont du sage à l'audacieux: du blanc cassé au jaune safran en passant par le feu du rouge chinois.



PERIPHERE

1455, boul. Graham
Bureau 100
Montréal, H3P 3M9
☎ (514) 733-8588
www.periphère.com

En vente chez Avant-Scène
Les Cours Mont-Royal
1455, rue Peel
Local 230
Montréal, H3A 1T5
☎ (514) 281-6782
www.avant-scene.com
contact@avant-scene.com

Initiation à la PHOTOGRAPHIE

- Cours de tous les niveaux
- Labo N&B et Couleur
- Photo numérique et traitement d'images
- Location de studio et labo

Prospectus gratuit

(514) 525-3030
www.collegemarsan.qc.ca

COLLEGE DE PHOTOGRAPHIE
Marsan

Un abonnement LE DEVOIR

Un cadeau incontournable.

Abonnez-vous au *Devoir* et profitez d'une réduction de plus de 40% sur le prix en kiosque.

Les 30 premières demandes d'abonnement (6 jours, 26 semaines) reçues par téléphone se verront accorder une paire de billets pour L'OFF FESTIVAL DE JAZZ DE MONTRÉAL d'une valeur de 40\$

Recevez *Le Devoir* chez vous, du lundi au samedi, durant 26 semaines, au tarif de 123,21 \$.
Pour vous abonner par téléphone: (514) 985-3355 ou 1 800 463-7559.

* Payable par carte de crédit seulement ** Abonnement non-remboursable

EUROPA
nouvel au Vieux Montréal
Les conceptions les plus audacieuses
Les résidences les plus modernes
La pureté du design

la qualité reconnue des projets EUROPA

les détails	prix HABITAS 1997
la conception	prix d'Excellence en architecture
l'élégance	prix HABITAS 2000
l'esprit	prix Orange d'Héritage Montréal

56 condominiums neufs ultra-modernes

- spacieux: toutes les surfaces de 1000 à 3000 pi²
- souples: aménagement exclusif selon spécifications
- lumineux: accès et corridors tout en verre avec vues

à partir de 175 000 \$ tx. incl.
sur un des plus beaux sites du Vieux Montréal

bureau de vente,
367 rue Youville, Montréal
tous les jours de 12h à 17h
vendredi fermé

982 9991
www.projetsEUROPA.com

MOUTARDE DÉCOR



DÉCORATION ET AMÉNAGEMENT
CONSULTATION À DOMICILE
RIDEAUX - LITERIE - REMBOURRAGE - ACCESSOIRES
1272, ave. Bernard Ouest, Outremont
Téléphone : (514) 272-1212

SAMEDI

SANTÉ



Carole Vallières

Plaisirs

A Kaboul, on rit de nouveau. Mais chez vous? Nous vivons stressés, le boulot n'est pas toujours jojo, à la maison, la détente... ben, vous savez, avec les enfants... Impact sur la santé? Mais bien sûr. Avoir du plaisir devrait faire partie de notre hygiène de vie. Rire, davantage encore: ça prévient et ça soigne! S'en convaincre diminuerait la violence, les infarctus, et baignerait notre corps dans un délice hormonal on ne peut plus sain. Entre autres, car on n'a pas fini de trouver des impacts positifs à l'humour, qui est un domaine de recherche tout ce qu'il y a de sérieux. On croit savoir qu'en moyenne 8 % des gens ne rient pas du tout: ça fait 560 000 Québécois, incluant les bébés.

Le rire dilate la rate — qui n'est pas la femelle du rat. La rate joute l'estomac, filtre le sang et participe à l'immunité générale. Rire nous garde-t-il en santé? Psychologiquement, c'est certain, ça désamorce des tensions et ça nous stimule, ça permet au couple de survivre et nos relations interpersonnelles en sont allégées... mais vous savez déjà ça. Physiologiquement, le rire équilibre les hémisphères cérébraux (à gauche c'est rationnel): c'est une expérience nerveuse, hormonale, bref le plaisir est un besoin fondamental du corps comme de l'esprit. Du plaisir même dépend l'évolution de l'espèce, c'est à ce point. Le comportement qui procure du plaisir est rentable, retenu, perpétué. Heureusement, le rire est contagieux.

Lorsqu'on est malade, le plaisir prend le bord. Des cardiologues du Maryland ont constaté que les cardiaques rigolent deux fois moins que les autres dans une même situation, et ils croient que dorénavant, rire devrait être prescrit comme remède pour une bonne santé du cœur. Si vous voulez mon avis, la prescription devrait aller aux médecins également (une bonne pensée pour les spécialistes!). Sans devenir Patch Adams et jouer au clown, ces doctes gens pourraient être plus drôles, et ma foi, une grosse cravate à pois et des bretelles influenceraient sans doute ceux qui n'ont pas le cœur à rire...

Cependant, le rire est d'ores et déjà une thérapie, qui porte parfois le pompeux nom de gélothérapie (un néologisme, ne cherchez pas dans le dictionnaire). Guérir par le rire, feu le journaliste américain Norman Cousins l'avait fait, dans les années 60. Il avait remarqué que 10 minutes de franche rigolade diminuait les douleurs qu'il avait (il avait mal aux os, partout) et lui permettait un petit somme tranquille. Intelligent, têtard, il s'était sorti de cette maladie en devenant le champion de l'attitude gagnante — il a écrit plusieurs livres sur le sujet qui se lisent comme d'autres boivent du petit lait. Cousins, son truc, c'était les films muets comiques.

Vous ne trouvez pas ça drôle? Êtes-vous une fille vous aussi?

On a calculé que, depuis les années 40, les gens rient jusqu'à cinq fois moins, malgré la prolifération des humoristes. Laisser à d'autres le soin d'être drôles nous joue un mauvais tour...

Rire et, plus généralement, avoir du plaisir déclenchent donc des réactions hormonales. La dopamine et son amie la sérotonine sont les hormones par excellence du plaisir ressenti. Le désir, qui est l'avant-garde du plaisir, excite pas mal d'hormones et pas seulement pour le sexe, obsédés! Pensez aux sept péchés capitaux, pour commencer, puis à l'effet que la musique vous fait, par exemple — c'est étonnant le peu d'intérêt scientifique pour comprendre comment la musique peut jouer sur nos nerfs ou influencer nos états d'âme quand on sait que c'est la principale source de plaisir des ados, en pleine mutation hormonale.

D'accord, il est vrai que le plaisir sexuel est connu pour libérer des endorphines — c'est ce qui le fait ronfler plus vite que vous, madame, résultat du jeu subtil des autres hormones... L'amour détent, provoque un sentiment d'alégresse (enfin, je sais, mais c'est ce que les neurobiologistes affirment), c'est aussi un remède essentiel à l'angoisse. Mais ce n'est ni une cure, ni une sinécure!

J'ai une pensée pour toutes les mères seules qui courent après le temps. Il y aurait quand même moyen de vous faire plaisir, même un petit plaisir, allez. Emmenez votre misère humaine sur le mont Royal: sur le chemin de la croix, les mésanges nous mangent dans les mains (des graines de tournesol), l'expérience est joyeuse.

Vous n'aimez pas les oiseaux? Essayez l'exercice conçu par un neurologue américain, Henri Rubinstein, qui pense qu'on peut se rééduquer pour retrouver le rythme du rire: une inspiration courte de trois secondes, suivie d'une pause respiratoire de cinq secondes. Répété plusieurs fois, ça déclenche le rire et c'est moins cher que le gaz hilarant.

Ou alors dénichez des histoires drôles et racontez-les. Je fais ma part: c'est l'histoire d'une divorcée qui demande avec un brin de mesquinerie à sa copine: ça va faire vingt ans que t'es avec le même homme, tu restes avec lui par amour ou par intérêt? Elle répond: ça doit être par amour, ça fait longtemps qu'il ne m'intéresse plus.

Ah, ne faites pas la mauvaise tête, si vous vous pensez plus drôle, ne vous gênez pas pour moi...

- Un site rigolo à visiter: <http://www.manage-sante.com/amour.htm>
- Par curiosité: <http://www.patchadams.org/>
- Un livre savant, surtout pas seulement scientifique: Jean-Di-
dier Vincent, *Biologie des plaisirs*, Le Seuil.

BOUTIQUES

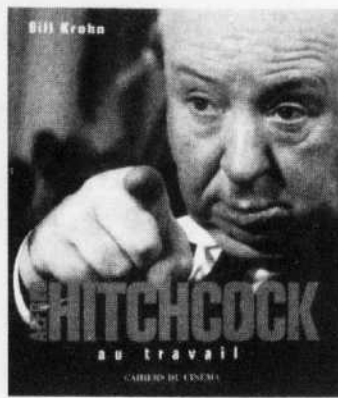
LE PLUS GRAND MAGASIN EST SANS DOUTE LE CINÉMA. ON Y A TOUT MIS, QUITTE À RACONTER CE QUI N'À PAS ÉTÉ DOCUMENTÉ OU CE QUI N'EST PAS ENCORE ARRIVÉ (OU N'ARRIVERA JAMAIS). UN TOUR DU MONDE, LE NÔTRE OU CELUI DES AUTRES, EN MILLIARDS D'IMAGES ET EN AUTANT DE MOTS.



In a Corner of the World, un délicieux film d'animation norvégien de Pjotr Sagepin.

PHOTOS SOURCE CINÉMATHEQUE QUÉBÉCOISE

L'autre ami qui vous veut du bien



Lire les Cahiers et revivre

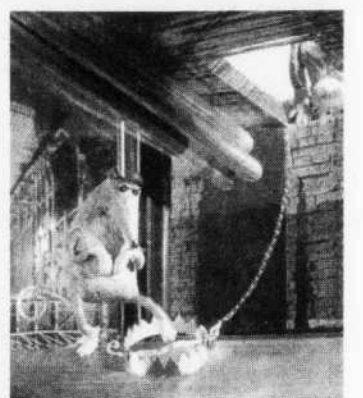
Le cinéma français, et avec lui toute la cinématographie mondiale, n'aurait jamais été le même sans les *Cahiers du Cinéma*. C'est là qu'en paroles et en propos critiques que les François Truffaut et consorts ont mis en place ce qui allait devenir la Nouvelle Vague. C'était à la fin des années cinquante de l'autre siècle. L'aventure se poursuit toujours et les *Cahiers* ajoutent à leur catalogue monographie sur monographie, qui sont le résultat d'entretiens (Stig Björkman avec Lars von Trier, Serge Grünberg avec David Cronenberg, Chris Rodley avec David Lynch), le fait d'analyses (Bill Krohn à propos d'Alfred Hitchcock, Patrick Brion sur Tex Avery) ou des ouvrages critiques (Jean Douchet et la Nouvelle Vague). Le nombre de pages varie de 173, pour *Avery*, à 358 pour *La Nouvelle Vague*. Les prix aussi: de 55,95 \$ (*Lars von Trier*) à 120 \$ (*David Lynch*).

NORMAND THÉRIAULT

Il est désespérant pour qui fréquente les clubs vidéo de quartier, et en région cela est encore pire, de voir que le cinéma américain a envahi les tablettes. Et qui visite les grands lieux cinématographiques, que sont les Boîte noire et autres Phos, constate que les distributeurs américains contrôlent les marchés: un Truffaut avec sous-titres anglais peut aussi déranger le francophone qui est en lui. Alors, une solution s'impose, soit de visionner un film dans sa condition originale, à savoir sur grand écran, dans une salle noire, assis dans un fauteuil. Bienvenue à la Cinémathèque! Bonjour, *Metropolis*, *Nuits de Cabiria* et *Journal d'un curé de campagne*.

Visiter la Cinémathèque québécoise, c'est s'offrir du cinéma à petit prix (5 \$ la séance) et pour qui la consommation d'un film est incomplète sans un achat d'une autre nature (et il n'y a pas que le pop-corn dans la vie), il suffit de poursuivre la visite en s'attardant dans la boutique que l'entreprise a adjointe à sa salle de projection. L'occasion est alors belle de mettre à jour sa filmographie.

Voudrait-on reprendre jour après jour cette expérience agréable, alors il suffit de devenir un «ami» de la Cinémathèque. La carte d'abonnement, et elle est valide pour toute une année, coûte 100 \$ et donne droit d'accès à toutes les séances. Inutile de rappeler qu'il est des cadeaux de Noël qui s'avèrent plus onéreux.



Voir Pjotr Sagepin et sortir

Pjotr Sagepin ne vous dit rien? Sachez qu'il est pour les Norvégiens une figure de leur cinéma d'animation et, pour cette raison, ils ont mis en circulation une rétrospective de ses films. Son cinéma est fait de personnages modelés et le plus célèbre d'entre eux est Edward, à qui il a consacré cinq de ses courts métrages. Le dimanche 19 décembre, à 14h, et en reprise le jeudi 20, à 18h30, une séance de 50 minutes a ainsi été inscrite à la programmation de la Cinémathèque.

En plus de la projection, le billet d'entrée (toujours à 5 \$) donne droit à une visite de l'exposition *Formes en mouvement — regards sur l'animation*. Place aux *In a Corner of the World*, *Snails* et *One Day a Man Bought a House*.

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Pour tout connaître des activités et de la programmation de la Cinémathèque, avec les détails des films présentés et la description des rétrospectives (dont celle consacrée à Pjotr Sagepin), un outil indispensable est *La Revue de la cinémathèque* (66 parutions à ce jour).

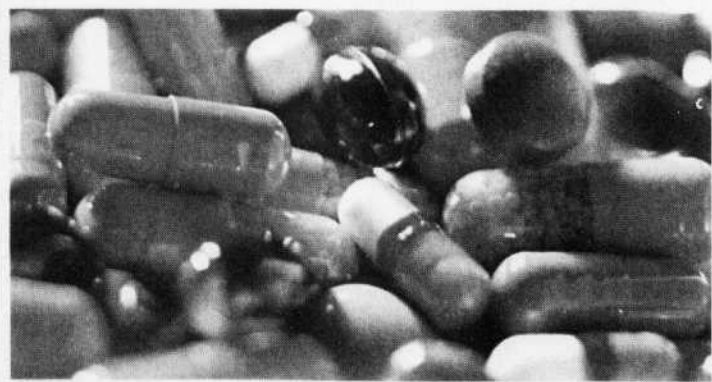
■ Pour une information rapide: www.cinemaquebec.gc.ca

LA CINÉMATHEQUE

335, boul. de Maisonneuve Est
Montréal
☎ (514) 842-9768

SANTÉ

Des laboratoires pharmaceutiques européens s'enrichissent illégalement



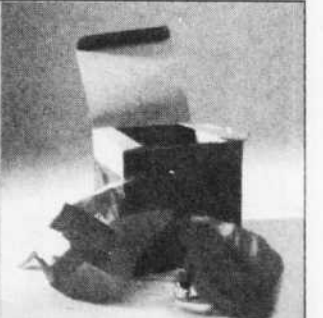
ARCHIVES LE DEVOIR

CAROLE VALLIÈRES

Pour les gens qui lisent régulièrement la chronique santé, je vous parlais de vitamines il y a deux semaines, mentionnant au passage combien sont lucratives les petites pilules santé pour l'industrie pharmaceutique. Au cas où l'information ne vous serait pas parvenue, nous apprenions le 21 novembre que la Commission européenne a condamné des producteurs de vitamines à une amende record pour entente illi-

cite sur les prix. Le cartel fixait les prix de douze vitamines. Le géant pharmaceutique Hoffmann-La Roche, l'allemand Merck sont cités, de même que le groupe Roche et BASF qui ont déjà été condamnés aux États-Unis pour les mêmes faits. En tout, huit laboratoires pharmaceutiques ont été trouvés coupables de s'être enrichis illégalement. L'amende totale est de 855 millions d'euros, soit autour d'un milliard deux cents millions de nos beaux dollars. Font-il assez d'argent?

Certificats-cadeaux



Hostellerie
Les Trois Tilleuls



Certificats-cadeaux

RÉINVENTEZ L'ART D'OFFRIR...

www.spagivenchy.com

www.lestroistilleuls.com

L'EAU
À LA
BOUCHE

HÔTEL-RESTAURANT
Excellence et raffinement pour
votre plus grand plaisir.

OFFREZ
UN SÉJOUR
EXCEPTIONNEL
dans les Laurentides

• Certificats-cadeaux
• Plusieurs forfaits disponibles
pour 2002

3003, boul. Sainte-Adèle
Sainte-Adèle (Québec) J8B 2N6
(450) 229-2991 Téléc. : (450) 229-7573
Courriel : eaubouche@sympatico.ca
www.leaubouche.com



Relais
Gourmands



Faites plaisir à ceux que vous aimez
avec les certificats-cadeaux
de...



LA PINSONNIÈRE



1-800-387-4431
www.lapinsonniere.com

TOURISME

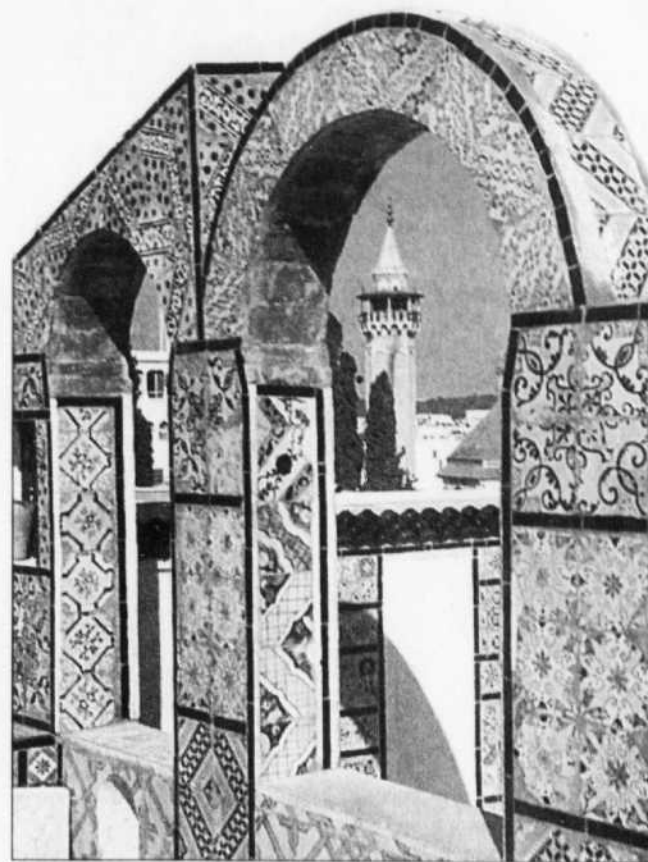
SOLEIL BRÛLANT SUR FOND D'AZUR, DU SABLE DORÉ À PERTE DE VUE. UNE VILLE PERCHÉE SUR SA FALAISE, FIÈRE ET BELLE. LA CÔTE MÉDITERRANÉENNE D'UN BLEU PROFOND QUI S'ÉTEND SUR DES KILOMÈTRES. DES CASBAHS, DES MAUSOLÉES, DES MARABOUTS, DES KSOURS ET DES SOUKS IMPRESSIONNANTS. DE CALMES OASIS ET DES STEPPES DÉSOLÉES. LA TUNISIE, C'EST LA FORCE DE MILLE PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE RÉUNIS EN UN SEUL PAYS, PLUS GRAND QUE NATURE.

TUNISIE



Les spectaculaires thermes d'Antonin nichés au creux de la belle et célèbre ville de Carthage.

PHOTOS CAROLYNE PARENT



Terrasse du palais d'Orient dans la Médina, à Tunis.

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Y aller... Air France offre un vol quotidien Montréal-Paris et trois liaisons Paris-Tunis par jour. Quelques «plus» Air France: service impeccable, bons vins, timbres nicotiques pour les malheureux qui fument encore et les bars L'Espace, des libres-services en vol.

■ Les spécialistes... Voyages Cassis, Sultana Tours et Exotik Tours sont au nombre des grossistes programmant la Tunisie en forfaits découverte ou «long séjour». Les deux premiers créent aussi des circuits sur mesure.

■ Elle est où, la plage? Aux jolis bleds de Nabeul-Hammamet et Port El-Kantaoui-Sousse-Monastir, respectivement premier et deuxième pôles touristiques du pays. C'est là que les longs séjours hivernaux sont proposés, l'aubaine de l'heure en vérité, soit autour de 1500 \$ pour 23 jours, incluant transport, hébergement et repas. A ce prix-là, la clientèle retraitée ferme les yeux sur ces horribles petits trains pour touristes qui déparent le panorama...

■ La cinquième saison... Elle n'existe qu'à l'île de Djerba, où il ne pleut que cinq jours par an et où le climat de janvier se compare à celui de mai à Paris, dit-on. Reconnu pour la beauté de son artisanat, le plat caillou compte des ateliers de potiers qu'on peut visiter, notamment à Guellala. Marchandez votre taine aux motifs berbères... et gardez le sourire quand on vous rappellera, pour la énième fois, que «c'est gratuit jusqu'à la caisse, garanti jusqu'à la sortie!»

■ Sable émuant... Dans la lumière safranée du couchant, les dunes ondoient à l'infini, telles des danses de baladi... Eh bien, non, ces dunes-là, à la *English Patient*, je ne les ai pas vues, mais elles existent bel et bien à Onk Jemel, entre Tozeur et Nefta, où l'on tourna aussi en partie le quatrième épisode de *La Guerre des étoiles*.

■ J'ai quand même vu les dunes moutonnantes de Douz, où se tient chaque année le Festival du Sahara, un important rassemblement de nomades qui s'adonnent, à cette occasion, à des courses de «navires du désert», autrement appelés dromadaires.

■ L'oasis de Tozeur qui, en passant, produit les meilleures dattes (la «degllet nour» ou «doigts de lumière»), est surnommée la «Cité érudite». De fait, ses maisons sont décorées de briques pâles posées en saillie et en retrait, formant ainsi des motifs géométriques typiquement berbères que l'on reprend jusqu'à Tunis.

■ Vues tunisiennes... *Un Été à la Goulette et Halfaouine - L'Enfant des terrasses* sont deux comédies désopilantes de Ferid Boughedir, tournées à Tunis, tandis que *Les Silences du palais* de Moufida Tlatli raconte les réminiscences de la fille d'une domestique au service d'un bey de l'ancien régime.

■ À cause de vous-savez-quoi... Les Nord-Américains font-ils l'objet d'une quelconque animosité? Nenni. Seul constat: la «gazelle» blonde, et même fausse blonde, remporte un succès fou! De toute façon, sous la gouverne de ben Ali, les Tunisiens n'ont pas le loisir de s'exciter trop, trop, semble-t-il, mais c'est là une autre histoire.

■ www.tourismtunisia.com, et *Tunisie*, Guides Bleus Évasion publié chez Hachette.

Carolyne Parent était l'invitée d'Air France et de l'Office national du tourisme tunisien.

Désir d'oasis...

CAROLYNE PARENT

Si je me savais plus d'affinités avec la mer qu'avec la montagne, jusqu'à il y a trois semaines, j'ignorais tout, mais tout, de l'effet palmeraie. Envitement instantané. Ciel d'Afrique... Pendant toutes ces années, aurais-je eu, à mon insu, davantage d'atomes crochus avec la Tunisie qu'avec, mettons, Tallahassee?!

Grande comme la Floride, justement, la patrie de Claudia Cardinale attire de plus en plus de compatriotes par notre hiver horribles. Pour le seul mois de septembre, on enregistre d'ailleurs une hausse de 20 % du nombre de visiteurs canadiens (essentiellement québécois) en sol tunisien par rapport au même mois l'an passé. Les «événements» et leurs séquelles feront chuter les statistiques. Dommage. Et Khaled Cheikh, directeur de l'Office national du tourisme tunisien pour l'Amérique du Nord, de noter: «La Tunisie ne figure plus sur la liste [des zones à éviter] du MAECI depuis le 13 octobre dernier, mais la Floride y est toujours!»

Tourisme balnéaire, tourisme saharien

La force de la Tunisie, c'est sa diversité. C'est Tunis, une capitale ultra nickel et revampée exprès pour la tenue des Jeux méditerranéens, en septembre dernier. C'est Carthage, sa célèbre voisine, ex-puissance maritime détruite par Rome au temps où l'on s'intéressait davantage au commerce des plumes de l'autruche

que de sa viande. C'est Sidi-Bou-Saïd qui, perché sur sa falaise, se donne des airs de hameau grec. C'est aussi 1300 kilomètres de côte méditerranéenne et une portion de Sahara, qui couvre environ le tiers du territoire du pays.

C'est encore des casbahs et des médinas. Des mosquées et des moucharabieh. Des mausolées et des marabouts. Des ksour et des souks. Des maisons troglodytiques. Des céramiques et des mosaïques, au Musée national du Bardo, à Tunis, parmi les plus belles du monde, selon les experts.

C'est enfin du jasmin, de la fleur d'orange, du bougainvillier. Et des coups de cœur inattendus, inespérés pour des paysages délavés, des steppes désolées, des lacs salés asséchés, des phénix dactyfolia hauts de 25 pieds et autres palmiers-dattiers.

Mirage, mirage, dis-moi...

C'est arrivé à Tozeur. Ou était-ce à Douz? À Chebika? À Tamerza? Qu'importe. L'émoi ressenti à la vue de ces plages vertes dans l'infini grège du Sahara est encore là. Oasis, anciens havres du commerce transsaharien où transitaient les merveilles du monde. Oasis, petites victoires de l'homme sur l'inexorable avancée du sable. Oasis-miracles, œuvres d'espoir et lieux de ressourcement. Tout le reste n'est que mirage. Entre plage et palmeraie, mon cœur balance désormais, la vie des îlots sacrés du désert ayant autant d'attrait que celle de la mer.

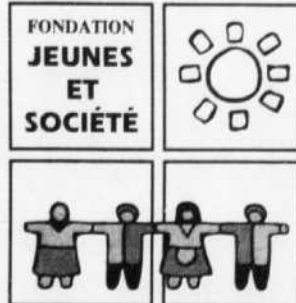


Une oasis de montagne près de Tamerza.



Une palmeraie luxuriante où les dattiers croulent sous le poids des fruits mûrs.

LES ENFANTS DU MONDE ONT BESOIN DE VOTRE AIDE



- ▲ comme coopérant
- ▲ comme bénévole
- ▲ comme donateur

(514) 387-2541, poste 240

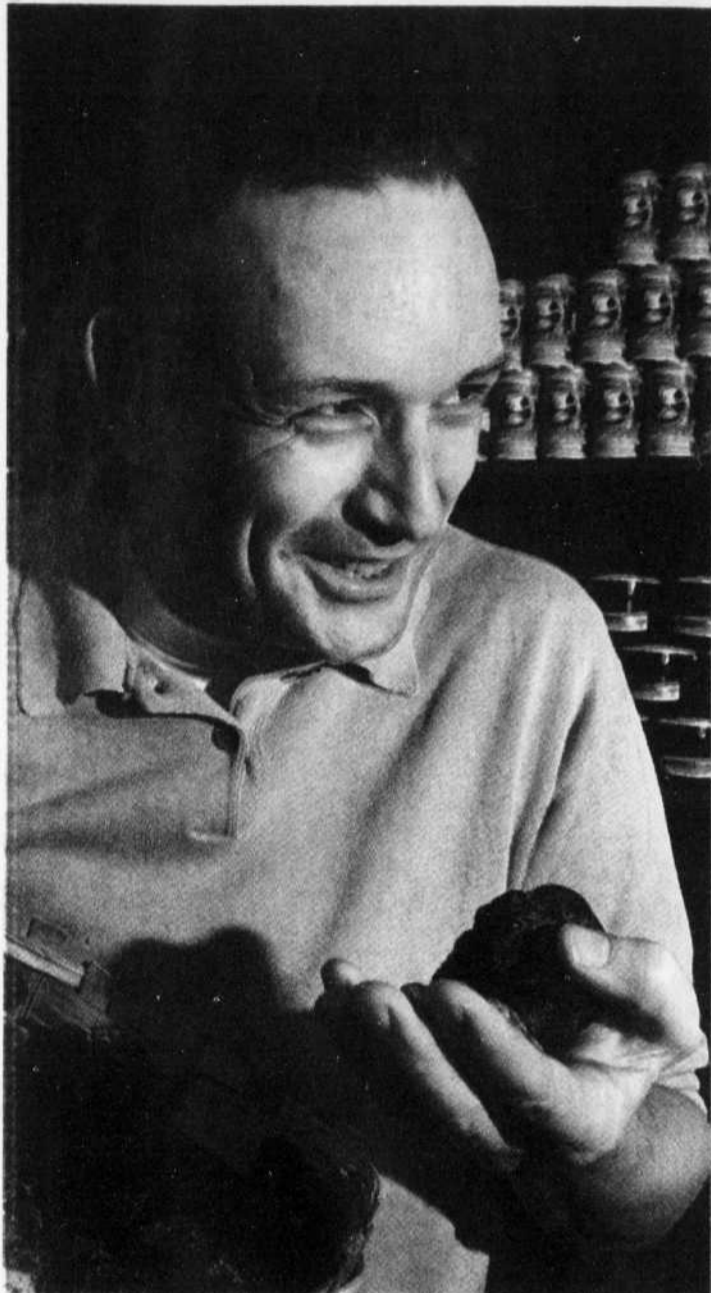
Nous vous aiderons à les aider

www.monde.ca

SAVEURS

SI ELLE A LONGTEMPS FAIT PARTIE DE L'ORDINAIRE DES PAYSANS DU QUERCY, FAISANT MÊME LES DÉLICES DES COCHONS, LA TRUFFE FAIT DEPUIS 1960 L'OBJET D'UN PROGRAMME DE MYCORHISATION INTENSE DES JEUNES CHÊNES TANT ELLE S'EST RARÉFIÉE. DE 250 TONNES AU TOURNANT DU XX^e SIÈCLE, LA PRODUCTION DU PRÉCIEUX CHAMPIGNON A CHUTÉ À 25 TONNES. AU BANC DES ACCUSÉS, LE RÉCHAUFFEMENT DE LA PLANÈTE ET UNE POLLUTION DÉVASTATRICE.

La magie d'un diamant noir en voie d'extinction



Jean-Luc Clamens est passionné de trufficulture.

ERIC ST-PIERRE

«La truffe n'est point un aphrodisiaque positif, mais elle peut en certaines occasions rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables.»
— Brillat-Savarin

Selon Alexandre Dumas, faire l'histoire des truffes serait d'entreprendre la civilisation du monde. Ce champignon a été longtemps la source d'une multitude d'élucubrations, quant à son origine et à sa consommation. Tantôt issue du diable, tantôt venant d'une autre planète, poussant sur des «ronds de sorcières» que l'on appelle les brûlés, la truffe suscite mystère, passion, mais aussi, quelquefois, se rapproche de la magie noire très active à une époque dans le Périgord tout aussi noir. Au XX^e siècle, on parle de trufficulture et l'on découvre qu'elle résulte du mariage du *mycelium* avec les racines de certains arbres dont le chêne, le tilleul, le châtaignier, le noisetier et même l'érable. De nombreux centres de recherche et d'expérimentation, en botanique ou en agriculture, essaient de démystifier le développement du *tuber mélanosporum*, la truffe noire du Périgord.



Philippe Mollé

Truffe gourmande, l'âge d'or

Parmi les nombreuses variétés de truffes existant sur la planète, deux intéressent réellement les gastronomes à tel point qu'elles se vendent souvent en catimini sur des marchés parallèles qui voient le jour à l'abri des impôts entre no-

Truffe gourmande, l'âge d'or

En 1914 à 1945, les guerres entraînent un délaissement dans les campagnes et l'on abandonne l'entretien nécessaire à une truffière. Les bombardements détruiront aussi, en partie, des sites de culture. Ajoutons à cela un réchauffement de la planète et une pollution dévastatrice qui réduiront la récolte à vingt-cinq tonnes environ à ce jour. En 1960 cependant, on sonne l'alarme et l'on met en place un programme de mycorhisation de jeunes chênes qui commence à donner quelques résultats prometteurs mais encore incontrôlables. Chaque année, le diamant noir du Périgord crée une attente indescriptible sur les marchés de Carpentras lorsque le garde municipal ouvre le marché d'un coup de sifflet. La truffe

qui fructifie de façon souterraine naît au printemps, en avril, poursuit un temps de dormance jusqu'en juillet et se développe si les chaleurs de juillet sont fortes et que quelques orages d'août viennent l'arroser avant qu'elle n'atteigne sa taille normale en septembre. Durant la saison fraîche de novembre, puis froide de décembre et janvier, les truffes gagneront en arôme et changeront de couleur pour devenir noires. La *rabasse*, comme on l'appelle en Provence, se déguste d'une multitude de façons, mais selon Giono, la meilleure manière de la déguster «peuchère, c'est de prendre du pain grillé et de l'huile d'olive, du sel et la truffe crue finement tranchée».

Le diamant noir se meurt

Jean-Luc Clamens, conservateur de métier, passionné de trufficulture, pense par sa part, comme un bon nombre de spécialistes, que le réchauffement de la planète est une des causes principales de la raréfaction de la truffe. L'accroissement de la demande a aussi favorisé la venue de faussaires qui vendent une truffe beaucoup moins parfumée, plus lourde, qui vient de Chine, à des prix moindres que le *tuber mélanosporum*. Depuis dix ans qu'il fournit la restauration montréalaise de qualité et une partie de celle du Canada, Bruno Marie a vu l'engouement des Québécois tant pour la truffe que pour le foie gras, avec lequel elle s'acquine. Il importe chaque année, par avion, le célèbre champignon pour quelques privilégiés, hélas. Bien loin est le temps où les chapons pouvaient se targuer, tout comme les dindes de Noël, d'être truffés d'une livre du champignon qui embaumait, par magie, la table du réveillon.

■ Pour se procurer des truffes fraîches, livrées chez vous directement du producteur, téléphonez au (514) 287-3530, Marché Transatlantique.

Tristes guerres et pollution

De 1914 à 1945, les guerres entraînent un délaissement dans les campagnes et l'on abandonne l'entretien nécessaire à une truffière. Les bombardements détruiront aussi, en partie, des sites de culture. Ajoutons à cela un réchauffement de la planète et une pollution dévastatrice qui réduiront la récolte à vingt-cinq tonnes environ à ce jour. En 1960 cependant, on sonne l'alarme et l'on met en place un programme de mycorhisation de jeunes chênes qui commence à donner quelques résultats prometteurs mais encore incontrôlables. Chaque année, le diamant noir du Périgord crée une attente indescriptible sur les marchés de Carpentras lorsque le garde municipal ouvre le marché d'un coup de sifflet. La truffe

Tout baigne dans l'huile



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Classement des 12 meilleures huiles d'olive pour 2001 par Philippe Mollé

Compilation de mes notes de dégustation parues dans le *Devoir* depuis la première fois jusqu'à aujourd'hui et la comparaison entre elles. Ces huiles sont toutes de grande qualité et peuvent varier en couleur, en goût, et même en texture en bouche. Elles s'accroissent souvent avec des plats reliés à leur terroir.



N°1 Le Moulin Saint-Michel, France, épicerie fines.

N°2 Aziende Agricola La Palombe, Italie, épicerie fines.

N°3 L'Affiorato Italie, épicerie fines.



N°4 Casa Brina, Italie, importation privée, (514) 495-3999.

N°5 Moulin des Pénitents France, Épicerie fines.



N°6 Esporao Portugal Ferreira Café.

N°7 Alberto Cipolloni, Italie, épicerie fines, bouteille noire.



N°8 Garda Bresciano (DOP, Italie), Épicerie fines.

N°9 Stater Grèce, importation privée, (514) 495-3999



N°10 Aziende Santa Croce, Italie, épicerie fines.

N°11 Soulas, France, Épicerie fines.

N°12 La Casa Di Caroli, Italie, épicerie fines, huile rustique.

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

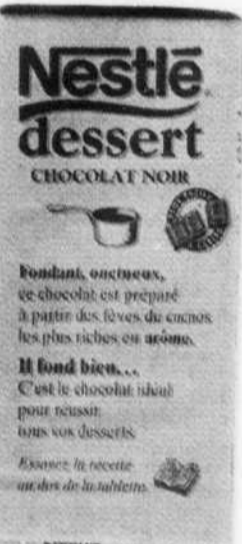
huile correcte, sans spécificité

belle huile, au goût très fin

huile de qualité, avec spécificité

huile d'exception, très fine

J'AI TESTÉ POUR VOUS



C'est bon en chocolat...

NESTLÉ DESSERT

Chocolat noir pour recettes, en vente en supermarché et épicerie.

Ce chocolat de bonne qualité est idéal pour préparer durant le temps des Fêtes, vos recettes de mousses, des truffes au chocolat ou encore votre bûche de Noël. Il doit nécessairement être fondu au bain-marie ou au micro-ondes avant d'être incorporé à une quelconque préparation.

GASTROSCOPIE

Les Noël's gras du Moyen Âge
La ville de Périgueux en France

ce, est célèbre depuis le Moyen Âge pour ses marchés au gras qui se tiennent chaque année dans la vieille ville tous les mercredis et samedis matin de novembre à mars. Chaque mois également, il existe un marché primé qui présente un concours entre dégustateurs et producteurs sur des sujets de gourmandises:

- le 8 décembre, la châtaigne
- le 22 décembre, la truffe
- le 26 janvier, l'huile de noix
- le 16 février, la cuisine périgourdine

■ Pour renseignements, Marché au gras de Périgueux tél.: 05.53.53.10.63

Cuisine et solidarité à la recette Ducasse

Le très célèbre et riche chef Alain Ducasse, propriétaire d'un grand nombre d'actions dans de multiples restaurants, organise une soirée pour la «bonne cause» au Plaza Athénée de Paris, le 15 décembre à 20h pour des sinistrés de New York et de Toulouse. Tous les bénéfices seront partagés entre les deux villes et il coûtera aux deux cents privilégiés la somme de 500 euros par personne pour déguster grands vins et grande cuisine avec du beau monde. Renseignements: Florence Poli tél.: 01.53.67.66.67

Au Québec, le champagne coule à flots

Dans l'attente que la SAQ baisse ses prix et baisse ses stocks de champagne, les grandes maisons de l'élixir de jeunesse viennent comme à chaque année nous rappeler que les bulles font

partie de la fête. Moët et Chandon, Brice, Veuve Clicquot, pour ne citer qu'elles souhaiteraient bien voir la Société d'Etat encourager la consommation du champagne en offrant, pourquoi pas, deux bouteilles pour le prix d'une. Faut pas rêver!

BIBLIOSCOPIE



C'EST MOI QUI L'AI FAIT

Christine Brouillet et Christiane Beauregard
Flammarion
Québec, 123 pages

Ce livre est parfait pour ceux ou celles qui hésitent à faire la cuisine ou qui ne le savent tout simplement pas. Il s'adresse tout aussi bien à des ados qui sont «tannés» de la pizza pochette ou des ailes de poulet piquant directement sorties du congélateur. De superbes recettes simples et savoureuses accompagnées d'illustrations remarquables et très explicites créées par la très talentueuse Christiane Beauregard. Un hymne à la joie et à la cuisine.

La recette de la semaine

Os à la moelle au sel de Guérande et à la truffe

Cette recette doit être réservée pour de grandes occasions. À défaut de truffes fraîches, utilisez des truffes de premier choix en conserve et disponibles en épicerie fines.

Pour 6 personnes



ERIC ST-PIERRE

Faire une purée de pommes de terre très fines avec des Rates ou encore de la Yukon Gold passée au tamis et terminée avec 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de noix ou de noisette. (devrait donner l'équivalent de 250 g (8 oz) de purée).

- 12 os à moelle de 7 cm de hauteur
- 1 petite truffe fraîche de 30 g (1 oz)
- 30 ml (2 c. à soupe) de porto
- 5 ml (1 c. à thé) de fleur de sel de Guérande
- 200 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf

Blanchir les os à moelle à l'eau salée durant 5 minutes. Retirer. À l'aide d'un couteau, retirer la moelle qui se trouve à l'intérieur. Faire griller les os au four durant 1h à 350 F puis les laisser refroidir. Découper la truffe en petits co-

peaux et mélanger avec les morceaux de moelle.

Étaler la pâte feuilletée de 1/4 po d'épaisseur et détailler avec un verre 12 ronds de pâte.

Badigeonner le fond de chacun des os, ainsi que les ronds de pâte du mélange jaune d'œuf avec un peu d'eau. Poser les os sur la pâte et presser légèrement.

Cuire au four sept minutes dans une plaque à 400 F.

Retirer la plaque et avec une poche à douille, garnir chaque os à la moitié de purée.

Compléter en ajoutant le mélange de truffe et de moelle. Finir avec le porto et la fleur de sel et remettre au four durant cinq minutes à 350 F.

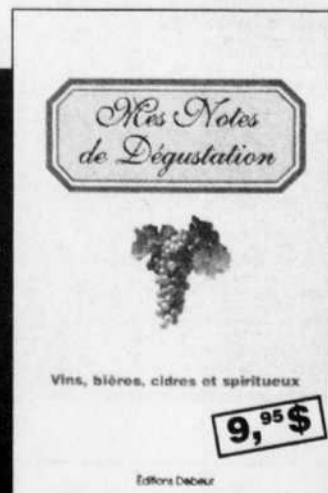
Décorer le dessus en ajoutant quelques copeaux de truffe.

LE DEVOIR

Un témoin incontournable



Le journal indépendant



En librairie

«Si c'est le DEBEUR que vous voulez, ne vous laissez pas imposer autre chose!»

RESTAURANTS - VINS - GASTRONOMIE