

ACTUEL

Saveurs : Chinois sans surprise

Page 7



Le *pot* et la psychose toxique

Page 3

La Presse

CAHIER E | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 21 MARS 2003

Les chiens renifleurs sont-ils fiables ?

d'après le New York Times

MIAMI — Quand, l'été dernier, des chiens renifleurs ont indiqué que trois étudiants en médecine partant pour Miami avaient caché des explosifs dans leur voiture, les autorités ont placé les jeunes hommes en détention et fermé l'une des principales autoroutes de la Floride du Sud. Mais après avoir fouillé manuellement les véhicules, on n'y a trouvé aucune trace d'explosifs.

Certains scientifiques et dresseurs craignent désormais que ce genre d'erreur ne se multiplie à mesure que des milliers de nouveaux détectives canins sont déployés dans l'ensemble des États-Unis. Et la question est plus que jamais d'actualité avec le resserrement des contrôles aux frontières à cause de la guerre.

Les experts en détection d'explosifs expliquent que lorsque les maîtres-chiens s'emballent ou sont stressés, les chiens risquent de réagir de façon excessive et de suggérer à tort la présence d'une bombe. Il vaut mieux une fausse alerte que de rater une vraie bombe, certes, mais il serait préférable que les chiens travaillent de façon fiable.

Pour éviter ces problèmes, affirme Lawrence J. Myers, expert en olfaction canine au collège de médecine vétérinaire de l'Université Auburn, il faudra un entraînement plus rigoureux, des normes de certification et davantage de recherche sur la façon dont les chiens détectent les odeurs et leur relation avec le maître-chien.

Les chiens sont bien plus doués pour détecter la source d'une odeur donnée que n'importe quelle machine existante, concèdent les experts. Ils sont aussi plus faciles à gérer et mieux acceptés dans notre société que les rats et autres animaux au nez développé.

Les chercheurs estiment que le nez d'un chien contient environ 220 millions de récepteurs olfactifs couverts de muqueuse, soit près de 40 fois plus que le nez humain.

Lorsqu'un chien renifle, des vapeurs chimiques et peut-être même de petites particules se logent dans cette muqueuse et se dissolvent, envoyant des signaux électriques le long du nerf olfactif jusque partout dans le cerveau. Chez les chiens, l'organe vomérien qui se trouve dans le palais et deux branches du nerf trijumeau, dans la cavité nasale, jouent également un rôle dans la détection des odeurs.

Voir CHIENS en E2



MONTRÉAL INTERDIT

L'AUTRE VERSANT DU TOURISME URBAIN

JEAN-PHILIPPE FORTIN
collaboration spéciale

« Il n'y a pas si longtemps, l'exploration était une chose valorisée, mais maintenant que tout est recensé, cartographié, c'est comme si on ne devait plus explorer. Il y a pourtant toutes sortes de choses à voir. »

Les découvertes dont parle Wotan, âgé de 22 ans, n'ont rien à voir avec celles des Colomb, Radisson et autres Amundsen. L'aventure, pour lui et ses compagnons d'Urban Exploration Montreal, commence au coin de la rue. La frontière de l'inconnu est clairement indiquée sur un écriteau, en rouge assez souvent : DÉFENSE D'ENTRER, ACCÈS INTERDIT.

L'exploration urbaine « n'a pas de définition officielle, sinon d'aller dans des endroits de la ville où l'on ne devrait pas être », explique Wotan. Dans les derniers mois, ses comparses et lui ont visité bâtisses, tunnels et égouts, chantiers de construction et autres zones réservées aux employés.

« Ça nous attire comme un gros aimant », explique Tux, âgé de 21 ans, cofondateur du groupe et par ailleurs technicien en informatique. « C'est simple, on voit des portes ouvertes, des accès que la plupart des gens ne remarquent même pas. »

Curiosité? Oui, et bien sûr l'excitation de la transgression : « Les jambes molles, la gorge sèche, la peur de se faire prendre font partie de l'expérience, convient Wotan, mais à la base, c'est un besoin viscéral d'explorer. »

Folie de jeunesse? Pas vraiment. Si la plupart des adeptes de l'exploration urbaine sont dans la vingtaine, d'autres ont la quarantaine bien sonnée. Et le culte des zones interdites a ses adeptes un peu partout en Amérique du Nord et en Europe, même en Russie, au Japon et en Australie.

Wotan, qui étudie la philosophie, considère que « la plupart des gens trouvent leur contentement dans leur travail ou à la maison. Mais, pour nous, il faut dépasser ce quotidien pour trouver quelque chose d'autre, quelque chose de plus. »

« Les gens vont nous prendre pour des cinglés, mais nous ne sommes pas dangereux, poursuit Tux. C'est comme un *hobby*, c'est très prenant. Ça suppose de la recherche, de la stratégie, et on développe des intérêts connexes, pour la ville à d'autres époques par exemple. En plus, ça tient en forme! »

Ne rien prendre, sauf des photos

Presque toutes les semaines, les gars d'Urban Exploration Montreal « visitent ». Ils ne portent ni masque ni tenue spéciale, mais certains « confrères » s'habillent en treillis militaire ou en ninja. Dans leur sac à dos : gants, appareils photo ou caméra vidéo, lampe de poche, et, notamment, un masque antipoussière. « Il y a des avertissements, on les observe, commente en riant Wotan.

« Dans les lieux désaffectés, c'est sale et, dans certains cas, à cause de la détérioration, il peut y avoir de l'amiante dans l'air. »

À leur palmarès : des silos près de la Redpath, l'ancienne brasserie O'Keefe, un égout à Pointe-Claire, le bâtiment Jenkins à Lachine et même la partie de l'ancien Eaton au-dessus des Ailes de la mode. « Nous n'avons pu entrer dans le restaurant du neuvième étage, déplore Tux, mais ça semblait magnifique, poursuit-il, avec les colonnes, la verrière, tout avait l'air dans le



Photo BERNARD BRAULT, La Presse©

La curiosité a poussé les humains à aller sur la Lune. D'autres préfèrent explorer les lieux interdits de la ville: chantiers, tunnels, égouts... Ils en font un véritable passe-temps.

même état qu'avant la fermeture.»

Les portes, hélas! étaient verrouillées. Or, si exploration rime ici avec transgression, ils ne sont ni vandales ni voleurs. Ils n'ont rien à voir avec les graffeurs non plus. « Notre philosophie est simple, explique Tux: ne rien prendre, sauf des photos, ne rien laisser, sauf des traces de pas. »

Pas question d'entrer par effraction. Trouver les entrées négligées, grimper, ramper ou se faufiler entre les barreaux d'une grille : faire le tour du propriétaire tient autant de la spéléologie que de Houdini. Un groupe de Vancouver porte d'ailleurs un nom évocateur : The Wraiths (les spectres). On les considère comme les purs et durs de la confrérie. Ils infiltrent parfois des endroits occupés et sous bonne garde, où se trouvent

« des gardiens de sécurité et des patrouilles, des caméras et des détecteurs de mouvement », écrit Wotan sur le site Internet de Urban Exploration Montreal.

L'équipe montréalaise répugne à ce genre d'expédition : « Les risques d'être pris sont trop grands », font observer ses membres. Car l'activité est, bien entendu, illégale.

Selon le directeur du département de psychologie de l'Université de Montréal, Luc Granger, la curiosité pousse « à aller là où personne n'a été ; c'est ce qui nous a amenés sur la Lune », rappelle-t-il. Aussi, ces explorateurs ne sont ni des ados attardés ni de futurs délinquants.

Voir MONTRÉAL en E2



UNE FILLE DE LA BANLIEUE UN GARS DE LA VILLE

À lire, demain dans La Presse

MONTOIT

MONTRÉAL

Suite de la page E1

« L'autre aspect, c'est la surprise, l'éventuelle découverte : va-t-on tomber sur un trésor ? Un cadavre ? On recherche cette stimulation. » Luc Granger pense au phénomène d'habituatation. Nous recherchons l'excitation provoquée par la nouveauté. Or, explorer « nous stimule plus que d'aller au même dépanneur pour la cinquantième fois. Mais, à cause de la répétition, tout devient moins excitant, même visiter des lieux désaffectés », conclut-il.

Difficile, par ailleurs, de voir clair sur ce genre d'infraction. Des policiers jusqu'à la cour municipale, on s'est renvoyé la balle, jugeant sans doute notre demande d'informations saugrenue. Un criminaliste montréalais, qui a requis l'anonymat, a finalement jeté un peu de lumière sur le Code : selon les articles 348 à 350 du Code criminel, se trouver dans un endroit sans autorisation ou sans raison valable constitue une introduction par effraction. Qu'on force une serrure ou non ne change rien à l'infraction. Si porter des accusations revient aux autorités, les sanctions sont lourdes : jusqu'à la prison à perpétuité si on se trouve dans une maison privée, 10 ans s'il s'agit d'un autre type de bâtiment.

Dans tous les cas, si Tux et Wotan ont eu parfois peur d'être pris, on ne les a toujours pas attrapés.

L'exploration urbaine a ses dangers. « On peut se faire très mal », insiste Tux. Et il évoque la noyade d'un adolescent, en Australie. Il aurait, après avoir entendu parler de l'activité, tenté sa chance dans un égout. Les scénarios catastrophe abondent : se coincer quelque chose, se brûler sur des tuyaux, passer à travers un plancher ou un escalier vermoulu, voire s'empoisonner. « Un site industriel peut être contaminé par toutes sortes de choses, il y a l'amiante, le plomb et aussi les BPC », précise Wotan.

C'est notamment pour cette raison qu'ils n'ont pas voulu s'embarrasser de *La Presse* pour l'une de leurs expéditions. « Nous devons assurer notre propre sécurité, explique Tux, être accompagnés d'un inconnu, c'est augmenter les risques. »

L'activité est *underground* et on tient à ce qu'elle le reste. Tux et Wotan comptent d'ailleurs sur les doigts de leurs mains les collègues montréalais. « Si nous acceptons de parler aux médias, c'est pour dissiper les malentendus. Nous n'aimons pas voir les projecteurs braqués sur nous. Chaque fois que nous sommes retournés sur un site, la surveillance s'était accrue », précise Tux.

Difficile, dès lors, de connaître leur prochaine incursion. Tux fantasme sur le restaurant de l'ancien Eaton. Wotan, lui, veut aller sous le mont Royal : « Pour le tunnel, évidemment, mais surtout à cause du roman *Surréal 3000*, que j'ai lu plus jeune. On empêchait les gens de sortir de sous la montagne où ils vivaient ; on m'empêche d'y pénétrer. » Ils pensent explorer encore longtemps. Toronto, La Mecque canadienne de l'exploration urbaine, avec sa station de métro désaffectée, Detroit, Minneapolis, New York et le groupe d'explorateurs urbains Dark Passage,



Une des images prises par les «touristes» de Urban Exploration Montreal, que l'on peut voir sur le site Web du groupe à uem.minimanga.com

sans oublier le paradis des catacombes parisiennes qui les font rêver.

En quittant ces touristes de l'autre Montréal, j'ai compris qu'ils n'avaient pas apporté leur matériel que pour me le montrer. « Nous avons eu accès à quelques plans... » a lancé Wotan avec un air entendu, « nous allons vérifier quelques petites choses. » Ils ont parlé de « Saint-James ». S'agissait-il de l'hôtel ? De l'église ? Du haut de l'un ou de l'autre, la vue doit être pas mal...

Urban Exploration Montreal
uem.minimanga.com

Infiltration (webzine, Toronto)
www.infiltration.org

Urban Exploration Ressource (Toronto)
www.uer.ca

Urban Exploration Canada (Toronto)
brainstorminterlude.2y.net :8409/uec/

The Wraiths (Vancouver)
www.wraiths.org

Dark Passage (New York)
www.darkpassage.com

Pour tout savoir sur l'exploration urbaine

RÉSOLUMENT *underground*, l'exploration urbaine doit à Internet d'avoir cimenté sa communauté, selon Tux, d'Urban Exploration Montreal, notamment grâce au webzine *Infiltration*. Il constitue LA référence pour tout ce qui concerne ce tourisme pour le moins insulé, mais plus répandu dans les grandes villes du Canada anglais.

Qu'est-ce qu'un bon site? Selon Wotan, il doit avoir une taille importante et comporter des choses surprenantes qu'on ne verrait pas autrement. Les points de vue qu'il peut offrir sur la ville sont aussi à considérer. L'ancienne brasserie O'Keefe est à ce sujet un des joyaux de Montréal.

CHIENS

Suite de la page E1

Les dresseurs ont su apprendre aux chiens à reconnaître la source de la moindre odeur, et notamment d'explosifs, de fuites souterraines de pétrole ou d'eau, d'aliments de contrebande, de termites, d'armes à feu, de drogues et de billets de banque. Mais dans la plupart des cas, les scientifiques n'ont pas encore mesuré le seuil minimum de ce que peuvent détecter les chiens.

L'entraînement et le travail des chiens est un art auquel certaines personnes excellent et lorsqu'un chien exceptionnel collabore avec un maître-chien expert, ils peuvent accomplir des miracles. Mais on oublie malheureusement trop souvent les limites des chiens. Selon Myers, le seul fait de travailler avec un mauvais maître-chien peut faire chuter le taux d'exactitude tant vanté de 85 % ou 90 % à 60 % à peine.

« Les chiens veulent leur récompense, ajoute-t-il, et ils donnent donc de fausses alertes pour la recevoir. Les chiens mentent, on le sait bien. »

Il est difficile, disent les experts, de déterminer le degré d'exactitude des chiens pour telle ou telle odeur, parce que les procédures varient d'un endroit à l'autre et que peu d'essais scientifiques rigoureux ont été menés jusqu'ici. Certains chiens et maîtres-chiens sont meilleurs que d'autres, mais même les meilleurs peuvent avoir de mauvais jours.

Lorsqu'on demande à un chien d'identifier un individu, la situation est encore plus complexe. Cette utilisation des chiens se fonde sur les hypothèses que nous avons tous une odeur unique, que cette odeur n'évolue pas dans le temps et que les chiens peuvent distinguer entre différents individus. Mais les deux premières hypothèses n'ont jamais été entièrement vérifiées et la dernière n'est pas toujours vraie, prévient Adeë Schoon, conseillère scientifique du département canin de l'agence de police nationale des Pays-Bas.

« Pour identifier des suspects, il faut des maîtres-chiens spécialisés et des chiens spéciaux », précise Schoon, qui a récemment visité l'Université internationale de Floride à Miami pour présenter un séminaire sur l'identification des odeurs dans son Institut de recherche médico-légale international et discuter de la possibilité de collaborer.

Dans les années 90, M^{me} Schoon a montré que la procédure néerlandaise d'identification des suspects à l'aide de chiens était sujette à de graves erreurs. Puis, elle a élaboré une nouvelle procédure.

Sa plus grande réussite, dit-elle, a été de pouvoir discréditer les gens qui affirmaient que « leur » chien ne se trompe jamais.

Même les registres écrits d'entraînement, qui servent à établir la fiabilité du chien devant les tribunaux, ne sont pas toujours des plus fiables.

« On dit souvent aux Pays-Bas que ces registres sont remplis de mensonges », con-

firme M^{me} Schoon, ne serait-ce que parce que les maîtres-chiens veulent que leur chien fasse bonne impression. Personne ne sait si ce problème est aussi répandu aux États-Unis.

M. Myers précise : « La mesure standard de l'exactitude d'un chien, c'est ce qu'il parvient à détecter. Dans les meilleurs programmes, on soustrait de ce score le nombre de fausses alertes, mais la plupart des programmes ne font pas ce calcul et n'ont donc aucune mesure exacte de la fiabilité de leurs chiens. » M. Myers collabore actuellement à la création d'un logiciel qui aidera les maîtres-chiens et dresseurs à sélectionner, entraîner et maintenir les chiens à leurs meilleurs niveaux.

Maine Specialty Dogs à Alfred entraîne des chiens qui assisteront les services de pompiers à fouiller les bâtiments incendiés, à la recherche de traces minuscules de composés inflammables qui prouveraient que l'incendie était criminel, nous explique le dresseur en chef, Paul Gallagher. Financé par State Farm Insurance, l'école sélectionne, entraîne, certifie et *recertifie* une centaine de ces chiens par an. Gallagher ajoute qu'il refuse la certification à tout chien qui, dans son test de niveau, aurait donné ne serait-ce qu'une seule fausse alerte.

D'autres programmes au pays sont tout aussi exigeants. Les chiens renifleurs d'explosifs des services secrets, qui sont considérés parmi les plus fiables au monde, sont testés toutes les semaines et doivent être fiables à plus de 95 %, indique un porte-parole, Brian Marr.

Mais s'ils se soucient de cibles manquées, beaucoup de maîtres-chiens et de dresseurs nient que leurs chiens donnent parfois de fausses alertes et omettent donc de les enregistrer, surtout lorsque cela se produit sur le terrain. Ils préfèrent prétendre que l'animal a détecté la trace d'une substance qui était présente plus tôt ou que le maître-chien a induit son chien en erreur.

Les maîtres-chiens peuvent en effet créer des erreurs en éloignant leur chien d'un objet qu'il reniflait, en les laissant fouiller trop longtemps au même endroit ou en incitant le chien à réagir par un geste, un regard ou une émotion même inconsciente. Les dresseurs disent que ces messages-là « se transmettent le long de la laisse ».

C'est sans doute principalement pour cette raison que les quelques études qui existent en la matière suggèrent que les chiens travaillent mieux sans laisse.

Le travail hors laisse est commun en Europe, mais pour des raisons sociales et juridiques, les animaux travaillent presque exclusivement en laisse aux États-Unis, indique Paul Waggoner, directeur intérimaire de l'Institut de recherche canin et de détection à Auburn.

LA PRESSE. MAINTENANT SUR UN ÉCRAN LOIN DE CHEZ VOUS.



LA PRESSE ÉDITION ÉLECTRONIQUE

Retrouvez en ligne le contenu intégral de votre quotidien préféré.

Téléchargez-le dès 5 h sur votre ordinateur et lisez-le sans être

branché. La Presse vous suit maintenant dans tous vos déplacements.

Pour vous abonner, visitez

cyberpresse.ca/ee



| SANTÉ |

Mari et psychose toxique

Les dangers moins connus, pour la santé, de la consommation du *pot*

Alors que le ministre de la Justice Martin Cauchon s'apprête à déposer son projet de loi sur la décriminalisation du cannabis, fumer un joint de marijuana est devenu un acte presque banal. Mais une consommation soutenue comporte sa part de risque. Quand mari a un je ne sais quoi.

FRANK FIORITO
collaboration spéciale

« J'AI PRIS le tunnel Ville-Marie en voiture pour semer un hélicoptère qui semblait me pourchasser : je croyais avoir des pouvoirs spéciaux et tout le monde me suivait pour y avoir accès. Je me sentais traqué, partout il y avait des complots contre moi. »

Celui qui parle n'est pas un schizophrène ni un paranoïaque chronique. Il s'agit de Jean-François, aujourd'hui étudiant à HEC Montréal qui, à 18 ans, a été interné trois semaines en psychiatrie à l'Hôtel-Dieu de Montréal. Le diagnostic : psychose toxique. La cause : le joint de *pot* qu'il fumait chaque jour, dès son lever.

« Un utilisateur de cannabis sur 1000 connaîtra une psychose toxique », dit Martin Tremblay, psychiatre à l'urgence de l'hôpital Notre-Dame à Montréal. À chaque mois, c'est en moyenne quatre patients qui atterrissent à son urgence dans un état de désorganisation totale confie le psychiatre, qui dit traiter plus de cas d'intoxication au cannabis qu'à l'*ecstasy*, à l'acide ou au *speed*.

Les consommateurs réguliers sont les plus à risque, bien qu'exceptionnellement, la psychose toxique puisse frapper des utilisateurs occasionnels. Le cas typique est un individu tout à fait normal, qui n'a aucun antécédent en santé mentale et qui fume son « joint » tous les jours ou plusieurs fois par semaine, comme s'il s'agissait d'un verre de rouge au repas.

Progressivement, sa consommation prend le dessus : « C'est généralement le conjoint ou un parent qui l'amène aux urgences, car la personne perd la tête, elle devient un danger pour elle-même », soutient Martin Tremblay.

Les symptômes de la psychose toxique sont de prime abord sans conséquence : perte de mémoire, une diminution de la vigilance, des problèmes de la concentration. Mais le tout dégénère en difficultés chroniques à structurer la pensée et en hallucinations auditives sur fond de paranoïa. Certains en arrivent à ne plus reconnaître leur corps et leur environnement physique immédiat. Une expérience extrêmement troublante selon Martin Tremblay : « Imaginez, vous êtes en réunion et vous êtes incapable de finir vos phrases, car vous entendez des voix. J'ai vu des gens qui, avant leur hospitalisation, étaient incapables de se nourrir eux-mêmes. C'est du sérieux. » Les consommateurs de cannabis atteints de psychose toxique passent en moyenne de une à deux semai-

nes internés en psychiatrie.

Jean-François a pour sa part eu la frousse de sa vie. Il ne touche plus à la substance qui lui a fait perdre la carte. Mais le prix a été lourd à payer : une cure de désintoxication, un nouveau réseau d'amis sobres à construire et une fragilité perceptible dans sa voix : « Je suis plus *inséure* qu'avant », confie-t-il.

Des histoires pour faire peur ?

Le chef du Parti marijuana et directeur du Club compassion, Marc Boris Saint-Maurice, refuse de croire que la substance qu'il défend sur toutes les tribunes puisse causer un état de psychose. « Il n'y a aucune preuve scientifique permettant de le prouver. On tente plutôt de trouver une justification à la prohibition. Une fois partis, affirmons que le cannabis cause le sida parce que 100 % des sidéens avouent avoir déjà fumé du *pot*. Tout cela est une aberration. »

Le *British Journal of Psychiatry* admet dans un article publié en 2001 que plusieurs études sur la psychose toxique causée par le cannabis comportent des failles méthodologiques. Des questions restent en suspens : les cas étudiés avaient-ils une vulnérabilité particulière ? peut-on prouver hors de tout doute que la psychose est causée uniquement par le cannabis et non une autre substance ? Mais la revue reconnaît du même souffle l'existence du problème : « Le cannabis, spécifiquement à forte dose, peut causer une psychose toxique chez des individus n'ayant aucun historique de problèmes en santé mentale. »

Et c'est ce que remarque des psychiatres sur le terrain tels que Martin Tremblay de l'hôpital Notre-Dame et le médecin qui a traité la psychose toxique de Jean-François, Jean-Pierre Chiasson de la clinique Nouveau Départ. Pour ces derniers, le lien de cause à effet est bien réel. Dès que leurs patients cessent leur consommation de cannabis, ils reviennent à leur état normal.

Ce n'est qu'en 1993 qu'ont été identifiés les transmetteurs et récepteurs du cerveau liés au cannabis, ce qui laisse croire à Jean-Yves Roy, psychiatre spécialisé en toxicomanie, que tout reste encore à découvrir en matière de recherche. « On ne fait que commencer à comprendre les effets, mais on ne peut nier les impacts du cannabis sur la santé mentale sous prétexte que cela risque de retarder la légalisation. Fumer un joint ce n'est pas comme boire un verre de vin », affirme le psychiatre qui se dit inquiet de la puissance du *pot* actuellement en vente sur le marché noir.



Photo Archives ALAIN ROBERGE, La Presse ©

« On ne fait que commencer à comprendre les effets, mais on ne peut nier les impacts du cannabis sur la santé mentale sous prétexte que cela risque de retarder la légalisation. Fumer un joint, ce n'est pas comme boire un verre de vin », affirme Jean-Yves Roy, psychiatre spécialisé en toxicomanie qui se dit inquiet de la puissance du *pot* actuellement en vente sur le marché noir.

Douce, la mari?

FRANK FIORITO
collaboration spéciale

LE *POT* d'aujourd'hui est à mille lieues de l'herbe qui engourdissait les hippies des années soixante-dix.

Alors que le niveau de concentration de THC (l'élément actif qui crée l'effet) oscillait autour des 1 % il y a 30 ans, il peut monter jusqu'à 25 % en culture hydroponique selon Jean-Yves Roy, psychiatre spécialisé en toxicomanie.

Un document de discussion rendu public en mai 2002 par le Comité spécial du Sénat sur les drogues illicites, présidé par Pierre-Claude Nolin, chiffrait ce niveau de concentration entre 8 et 10 % au Canada.

De la marijuana au niveau de THC trop élevé peut occasionner des effets désagréables caractérisés par un sentiment de panique, des sueurs froides, des palpitations et le sentiment que l'univers devient subitement inquiétant. Il s'agit d'un *bad trip*, un supplice d'une durée d'environ quatre heures.

Y a-t-il un lien entre le nombre de psychoses toxiques que constatent les professionnels de la santé et l'augmentation et les doses plus concentrées de THC ? « Je suis un vieux psychiatre et je peux dire qu'il y a quelques années, on en voyait très peu. Aujourd'hui, je suis fréquemment appelé pour de tels diagnostics », répond M. Roy.

Autre inquiétude du Dr Roy, partagée par Martin Tremblay des urgences psychiatriques de l'hôpital de Notre-Dame : le PCP avec lequel des vendeurs mélangent leur marchandise. Un phénomène de plus en plus marqué depuis deux



Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

« Un utilisateur de cannabis sur 1000 connaîtra une psychose toxique », dit Martin Tremblay, psychiatre aux urgences de l'hôpital Notre-Dame à Montréal.

ans. Le PCP est une drogue à base de pipéridine, utilisée par les vétérinaires pour anesthésier des gros animaux comme les chevaux. L'effet est puissant : délire, perte de contrôle, hallucinations. Des symptômes qui, à dose très élevée, peuvent durer jusqu'à une semaine. De la pure cochonnerie, se-

lon les experts.

« C'est le contaminant universel des *pushers* sans scrupule. Le PCP augmente la libido et fait croire au client qu'il s'est fait vendre du bon *stock* qui frappe fort. Les gens doivent être prudents : l'effet de *pot* est plus subtil que ça, il s'installe lentement et n'assomme pas », lance

Jean-Pierre Roy en guise d'avertissement.

De la marijuana trop forte, des mélanges douteux pour augmenter l'effet : le militant pro-cannabis Marc-Boris Saint-Maurice demeure sceptique. Mais il y voit toutefois de puissants arguments pour la légalisation : « S'il n'y a pas de for-



Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

Marc-Boris Saint-Maurice, refuse de croire que la substance qu'il défend sur toutes les tribunes puisse causer un état de psychose.

mol dans la bière, c'est parce qu'il y a des normes et des règlements. Ce que veulent les producteurs, c'est notre argent. Mais en criminalisant le cannabis, poursuit M. Saint-Maurice, le gouvernement abdique sa responsabilité et nous laisse sans recours sur la qualité du produit. »

Marc-Boris Saint-Maurice rêve d'un monde où les clients pourraient choisir le degré de concentration de THC du « bon *pot* » qu'ils achètent légalement, un peu comme l'on choisit une vodka dont la qualité est contrôlée. En attendant, il plaide lui aussi pour la prudence. Ses conseils ? Prendre deux « poffs » et attendre un peu pour jauger l'effet et s'assurer que la consommation de mari n'entrave pas les activités courantes.

De plus, M. Saint-Maurice invite les consommateurs inquiets de la qualité de leur *pot* à passer au Club Compassion (ouvert les jours de semaine entre 13 h et 16 h) afin de faire vérifier la pureté du produit. Il se dit prêt à examiner la marchandise au microscope.

Martin Tremblay, des urgences psychiatriques de l'hôpital Notre-Dame de Montréal, préférerait s'en remettre à une véritable analyse de laboratoire. Il ne prêche pas pour autant la prohibition ou l'abstinence. Légal ou pas, le psychiatre considère que l'on doit d'abord informer les utilisateurs sur les risques d'une consommation excessive de cannabis, au même titre que le gouvernement fait des campagnes sur les méfaits de l'alcool. Bref, la modération a bien meilleur goût.

RELIGIONS

L'exorciste

L'évêché de Trois-Rivières a confié le ministère des délivrances et des libérations à Germain Côté

NANCY MASSICOTTE
Le Nouvelliste

Les croyances religieuses sont personnelles à chacun. Même au sein de la religion catholique, il peut arriver que les opinions diffèrent, surtout en ce qui concerne la délicate question des exorcistes. Malgré l'incrédulité de certains et le scepticisme des autres, l'évêché de Trois-Rivières a cependant confié à un curé de la région le mandat officiel de procéder aux libérations, délivrances et exorcismes.

« Certains pensent que je suis un illuminé. Des confrères et même des évêques le pensent. Et pourtant, quand on est confronté aussi souvent que moi aux forces du Mal, on ne peut en douter. La plupart des gens ne savent pas à quel point Satan et son action sont présents. C'est pourquoi il est important d'informer la population », indique l'abbé Germain Côté qui, outre ses fonctions au sein du ministère des délivrances et des libérations, est également le curé de Saint-Étienne-des-Grès et Saint-Thomas-de-Caxton.

Son combat contre Satan a commencé il y a une trentaine d'années alors qu'il était assigné au centre de prière l'Alliance à Trois-Rivières. « J'ai rencontré des personnes qui vivaient des choses qu'elles ne pouvaient pas contrôler. Pour les aider, le seul moyen demeurait l'exorcisme. Le ministère des libérations et des libérations s'est alors imposé à moi », a-t-il confié.

Comme il n'existe aucune formation dans le domaine, le curé a pris des informations auprès de confrères qui avaient déjà réalisé ce type d'interventions. Il a également pu compter sur le rituel conçu par l'Église sur le sujet. Au fil des années et de ses propres expériences, il a développé une solide expertise en la matière, au point de devenir une référence sur le plan international. « Il n'y a jamais eu de publicité évidemment. Et ici, personne ne le sait, mais lorsque je travaillais au centre de prière l'Alliance, entre 1978 et 1998, je pouvais faire une centaine de libérations par année. La plupart des gens venaient de l'extérieur de la région et même du pays », a-t-il précisé.

Ce sujet n'étant pas particulièrement à la mode au sein de l'Église, il a fallu de longues années avant que Germain Côté ne soit reconnu. Il y a trois ans, il est donc devenu l'un des seuls prêtres au Québec à être formellement autorisés par un évêché à pratiquer des exorcismes.

Par le fait même, il a l'aval de l'Église lorsque vient le temps de libérer des personnes possédées par le démon, de les délivrer d'un mauvais sort et même de bénir des maisons hantées. « Oui, elles existent, bien qu'elles ne soient pas

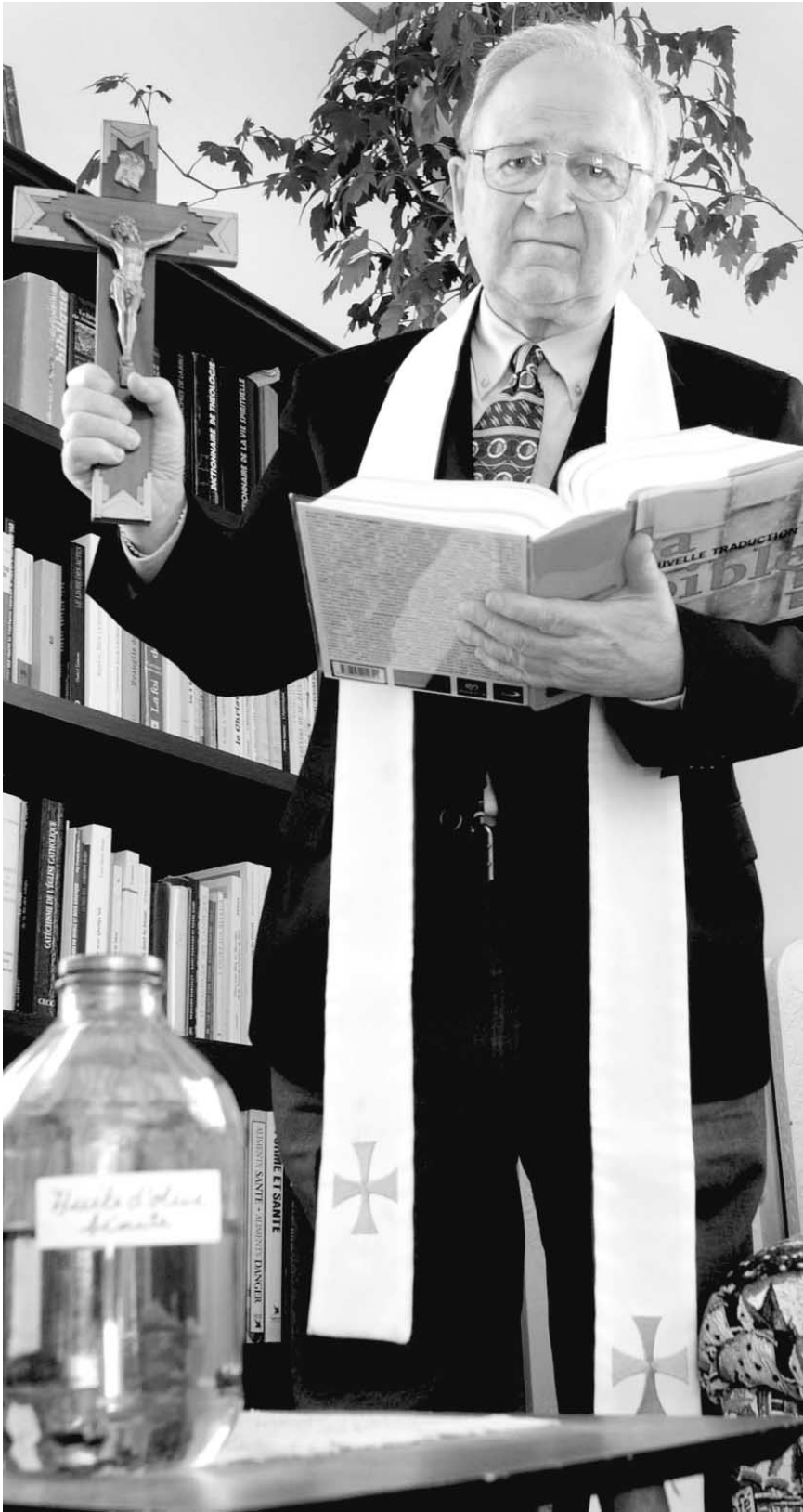


Photo Le Nouvelliste

Serein, Germain Côté a depuis longtemps dépassé le stade de l'acceptation d'autrui. « La demande pour les libérations et les exorcismes est très forte. Lorsque je fais une émission de télévision, avec Paul Arcand par exemple, vous pouvez être certain que le téléphone ne dérougira pas pendant plusieurs jours au lendemain de la diffusion. »

toujours habitées par Satan. Dans pareils cas, il faut faire une enquête sur l'histoire de la maison pour savoir s'il y a déjà eu des suicides, des bagarres, des meurtres. Il arrive en effet que des personnes décédées soient condamnées à y demeurer. C'est une forme de purgatoire pour ces âmes », a-t-il assuré.

Cependant, l'abbé Côté avoue ne pas particulièrement aimer cette tâche. « Il faut que quelqu'un le fasse et apporte le secours dont les gens ont besoin. C'est ça la charité chrétienne », précise-t-il.

Du même coup, il admet être tiraillé par la peur lors des séances d'exorcisme. « Je ne suis pas confortable. Le seul moyen de garder la forme est de me confesser avant et

après. Il m'est aussi arrivé d'avoir le goût de tout abandonner, car c'est épuisant. J'ai quand même 77 ans et j'ai deux paroisses à m'occuper. Aujourd'hui, je préfère me consacrer aux cas les plus graves », a-t-il précisé.

Serein, le prêtre a depuis longtemps dépassé le stade de l'acceptation d'autrui. « La demande pour les libérations et les exorcismes est très forte. Lorsque je fais une émission de télévision, avec Paul Arcand par exemple, vous pouvez être certain que le téléphone ne dérougira pas pendant plusieurs jours au lendemains de la diffusion. Ma secrétaire doit filtrer les appels et privilégier les gens qui demeurent dans le diocèse de Trois-Rivières », a-t-il indiqué.

Malgré tout, le père Côté semble fier de son travail. « Au fond, c'est une forme de médecine spirituelle que je pratique. L'important est d'avoir la foi », a-t-il conclu.

La réalité semblable à la fiction

NANCY MASSICOTTE
Le Nouvelliste

DES EXORCISMES comme celui dépeint dans le film *L'Exorciste* seraient rares, mais n'en demeureraient pas moins véridiques.

Germain Côté, délégué par l'évêché de Trois-Rivières au ministère des libérations et des délivrances, soutient que le film est réaliste en tous points, sauf la conclusion au cours de laquelle les prêtres sont tués. « Ça n'arrive jamais. Dieu est toujours plus fort que Satan. D'ailleurs, l'auteur du livre qui a inspiré le film s'est plaint, car le réalisateur n'avait pas respecté la finale de son histoire. »

Au cours de sa carrière, le curé a procédé à trois exorcismes solennels. Comme le veut la procédure, il a auparavant fait des investigations sur les présumés possédés et s'est procuré un rapport psychologique prouvant qu'ils ne souffraient pas de folie. Ensuite, il lui a fallu obtenir l'autorisation de l'évêque du diocèse afin de réaliser les exorcismes.

L'abbé Côté précise que les cas de possession surviennent lorsqu'une personne n'est plus en mesure de contrôler ses réflexes. « Les gens que j'ai exorcisés provenaient de l'extérieur du pays. Comme c'est souvent le cas d'ailleurs, ils ont eu recours à de la sorcellerie, de la magie noire ou du vaudou. Parmi eux, il y avait même un prêtre qui avait fait des recherches sur l'origine du satanisme », a-t-il signalé.

Manifestations

Selon lui, l'action de Satan se reconnaît notamment dans la force surhumaine, le déplacement d'objets, la lévitation, la présence d'esprits, le goût de se mutiler, la fixation pour le mal, le goût de l'impureté, l'immoralité, etc.

Au cours de ses combats contre Satan, le prêtre dit avoir vu les possédés se faufiler entre les barreaux d'une chaise et derrière des radiateurs, flotter dans les airs, parler des langues inconnues et faire voler des objets. Il a entendu le tonnerre et vu des éclairs de feu entrer dans la pièce. « Quand ça arrive, on sent la peur, mais il faut être fort. D'ailleurs, lorsque je fais un exorcisme, je ne suis jamais seul. Il y a des gens qui m'accompagnent et qui font des prières avec moi », a-t-il expliqué. Les séances d'exorcisme ne dureraient jamais plus de deux heures. « Comme c'est très épuisant, je préfère en faire plusieurs. J'utilise entre autres un crucifix, de l'eau bénite, de l'huile, la bible et le rituel de l'Église sur l'exorcisme, qui vient justement d'être actualisé. Les prières et le sacrement du pardon sont également essentiels à la réussite. Généralement, trois ou quatre séances suffi-

sent. Lorsque Satan quitte le corps, la personne change complètement », a-t-il affirmé. Or, les signes de l'action de Satan ne se limitent pas à posséder le corps d'un individu. L'Église croit elle aussi que l'esprit du Mal, malgré la résurrection du Christ, est toujours actif dans le monde. Selon le père Côté, Satan agit par la séduction, la tentation, la ruse et le mensonge. « Il pousse au mal. Il s'impose aux autres. Il incite aux abus d'alcool, de drogue, de plaisir et de sexualité dévoyée. Il pousse à la haine du domaine religieux, aux séparations, aux divorces, aux suicides et aux avortements », a-t-il mentionné.

Les gens qui sont victimes des actions de Satan souffrent alors d'oppression. « Ces cas sont fréquents, beaucoup plus que la possession. Ils sont malheureux, tout va mal dans leur vie et ils sont incapables de s'en sortir. Ils ne savent pas la source et la nature du problème. Lorsqu'ils se décident à venir vers l'Église, souvent en dernier recours, nous pouvons alors faire des exorcismes mineurs. Souvent, la libération se fera par la prière et la confession des péchés », a-t-il ajouté.

Le sacrement du pardon

Il déplore d'ailleurs que la société actuelle ait délaissé le sacrement du pardon. « Il suffit de regarder la souffrance et le mal qu'il y a dans le monde pour se rendre compte à quel point Satan est présent. De plus en plus d'ailleurs. Notre société est fortement attaquée par

les forces du Mal. »

Il est clair dans sa tête que des jeux comme Oujia, l'invocation des esprits, les pactes avec Satan, les musiques à messages, les mauvais sorts, les malédictions, la sorcellerie, l'hypnose à titre de curiosité et la médiumnité sont extrêmement dangereux. « J'ai rencontré dernièrement une dame au Carrefour Trois-Rivières-Ouest qui sortait d'une boutique avec 12 tables de Oujia dans les mains. Elle voulait les offrir en cadeau à des jeunes. Je l'ai mise en garde, car c'est un cadeau mortel », a-t-il indiqué.

Dans le même ordre d'idées, il s'inquiète de l'intérêt des jeunes pour le vaudou et les pactes avec Satan. « Il y a quelques années, quatre jeunes de la région ont demandé à Satan de leur prouver sa présence en venant les chercher l'un après l'autre dans un ordre préétabli. Les deux premiers sont morts et le troisième s'est retrouvé aux soins intensifs. Le quatrième est alors venu me voir complètement paniqué pour que j'arrête cela », a-t-il prétendu. Par le fait même, il conclut en recommandant aux gens d'être prudents dans leur propos, leurs fréquentations et leurs gestes et de se rapprocher de Dieu.

Les yazidis interdisent la laitue... mais vénèrent Lucifer

d'après le New York Times

BASHIQA, Irak — Il faut parfois user de ruses pour obtenir une réponse franche des yazidis, surtout lorsqu'il s'agit de définir leur secte.

Essayez, par exemple, de comprendre leur acharnement à interdire la consommation de laitue.

Falah Hassan Juma, qui enseigne la théologie yazidi, évite les explications simples, du genre qu'on s'attend à trouver dans une encyclopédie — c'est-à-dire que le processus de fusion des fois zoroastrienne, chrétienne et musulman a obscurci plusieurs des pratiques obscures des yazidis. À la place, l'enseignant associe l'interdiction de la laitue à leur longue histoire de persécution par les musulmans et chrétiens.

Les califes de l'Empire ottoman ont ordonné au moins 72 massacres de yazidis au XVIII^e et au XIX^e siècles seulement, explique-t-il. Les membres de la secte ont été tués par milliers dans les champs de laitue parsemés dans le nord-est de l'Irak. La vue du sang des innocents versé sur ces légumes verts a entraîné une aversion permanente

pour la laitue, dit M. Juma, parlant avec autorité.

Un aîné de la secte, interrogé par la suite, modifie quelque peu la version de l'enseignant. Oui, les yazidis ont souffert de persécutions, dit-il. Un potentat sans pitié, qui régnait sur la ville voisine de Mossoul au XIII^e siècle, ordonna l'exécution d'un des premiers saints yazidis. Après sa mort, une foule déchaînée lança des pommes de laitue sur le corps. Les interdictions contre la laitue remontent à cet incident, laisse entendre l'aîné.

Demandez à un responsable gouvernemental de Mosul — un musulman — et il marmonne une explication toute différente. Selon lui, les yazidis croient que la laitue romaine locale abrite Lucifer, qu'ils vénèrent; alors ils refusent de l'ététer.

Finalement, l'art de dissimuler leur religion, — sans doute la plus forte des traditions des yazidis — triomphe. Aucune explication claire n'apparaît.

Une foi qui remonte à Adam

Les yazidis, qui appartiennent au groupe ethnique kurde, ont une foi

des plus éclectiques. Ils ont adopté des rituels chrétiens comme le baptême et quelques pratiques islamiques, telles la circoncision et l'entrée sans chaussures dans les temples. L'importance du feu comme manifestation divine est tirée du zoroastrisme, une ancienne foi perse qui va au coeur des croyances yazidis. Le mot yazidi lui-même semble avoir été emprunté à un ancien mot perse signifiant « ange ».

La vénération des tombes de leurs saints oblige les yazidis à ne pas trop s'éloigner de leurs racines irakiennes, quoiqu'il existe des communautés en Turquie, en Syrie, en Iran, dans le Caucase et, à cause des migrations modernes, en Allemagne. L'estimation de leurs effectifs reste vague, mais on s'entend généralement qu'il y a environ 300 000 yazidis en Irak.

Ces derniers vénèrent le cheik Adi bin Musafir, mystique arabe né au Liban au XII^e siècle dont la tombe, située dans la zone autonome kurde dans le nord irakien, reste leur principal centre de pèlerinage. Le cheik aurait, à leurs dires, ravivé une foi dont les origines

remontent à Adam. La secte n'ayant pas de saintes écritures, on comprend mieux les explications parfois excentriques de leur credo. Un prince domine leur hiérarchie religieuse. Son titre est héréditaire et il doit choisir sa femme au sein d'une caste supérieure d'environ 300 familles.

Les accusations de satanisme s'expliquent par leur vénération de Lucifer (aussi appelé Taus, ou l'ange paon). Alors que d'autres voient en Lucifer le diable, les yazidis croient que l'ange s'est repenti et que ses larmes de repentir ont éteint pour de bon les flammes de l'enfer.

Les yazidis prient trois fois par jour — à l'aube, à midi et au coucher du soleil — toujours en direction du soleil. « Le soleil est saint pour nous. C'est comme l'oeil de Dieu, alors nous prions en lui faisant face », dit Walid Abu Khudur, le gardien barbu d'un temple construit à la mémoire d'un saint yazidi de l'endroit.

Relève et disparition

Les aînés yazidis s'inquiètent de la relève, parce que les conditions économiques désespérantes en Irak

poussent les jeunes à émigrer. « Les jeunes veulent une vie meilleure », explique le prince Tahseen Sayigh Aly, chef de la secte, assis dans une chambre sombre où trône une photo grandeur nature du président Saddam Hussein. « Bien sûr, nous craignons de disparaître, surtout que les jeunes doivent épouser des yazidis. »

En vertu de l'idéologie laïque du parti Baas, que dirige M. Hussein, toutes les religions sont tolérées.

Mais si les yazidis sont tolérés, ils ne sont pas aimés. Un musulman de Bagdad en visite chez les yazidis pour la première fois refuse toute offrande de thé ou de café, craignant sans doute quelque contamination. Il secoue la tête aux diverses explications de leur foi, croyant que les yazidis les inventent à mesure.

Un yazidi mentionne que la couleur bleue est bannie durant les manifestations religieuses. Selon une première explication, le bleu est réservé au seul usage de Lucifer. Mais il semble aussi qu'une des armées turques qui a tué quelque 100 000 yazidis en 1831 portait des uniformes bleus. Alors, depuis ce temps...

INTERNET

Un éditeur sur le Net

Le jour où les éditeurs travailleront sur le Net, les auteurs danseront de joie. Pas si sûr ni si simple ! Le Web, tout comme le livre électronique, ont représenté un important espoir pour les éditeurs et les auteurs. Malheureusement, Internet demeure marginal dans l'édition. Le réseau des réseaux pourrait cependant être l'avenir de certains auteurs qui ne trouvent pas d'éditeur.

LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

« LA PLUPART des gens sont réticents à commander en ligne. Beaucoup viennent consulter notre catalogue sur Internet, mais utilisent un autre moyen pour se procurer nos ouvrages. »

Jean-Marc Gagnon, PDG des Éditions MultiMondes ajoute : « Notre site est transactionnel depuis 1998. Cependant, le volume de transactions y demeure minime en comparaison avec les commandes que nous traitons par téléphone, par télécopie, par courrier électronique ou par la poste. Des 30 % de notre chiffre d'affaires réalisés en vente directe, 75 % proviennent d'appels téléphoniques ou de commandes par télécopie, 15 % par courrier électronique et 5 % par transaction en ligne. » L'éditeur estime que pour le grand public, « les frais d'envoi des livres sont un facteur qui a toujours été considéré comme un frein pour les ventes directes ».

Pourtant, la maison d'édition de Sainte-Foy fait partie de ces éditeurs pionniers du Net et dispose d'un site depuis 1996. Plusieurs des titres de MultiMondes sont numérisés et vendus sur le site de Numilog.fr, une librairie électronique. Le XXI^e siècle devait être tout numérique. Peut-être le sera-t-il, mais pas dans les premières années du siècle.

Un échec pesant

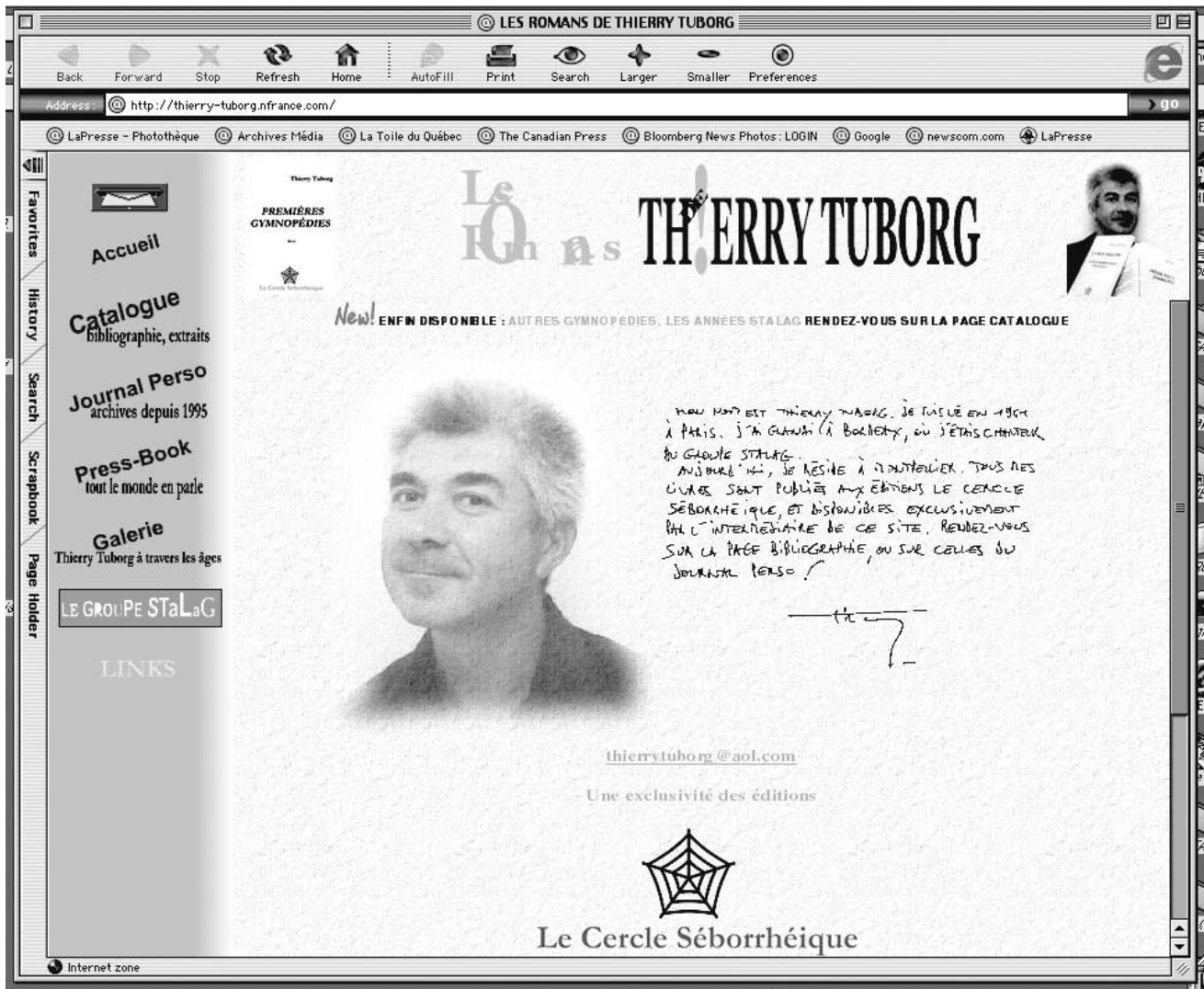
Le e-book a raté son entrée dans le siècle et son échec est pesant dans le milieu littéraire du Web. Ce devait être le fossoyeur du livre traditionnel. Grande vedette des médias et du Salon du livre de Paris en mars 2001, le livre électronique n'a pas trouvé son public. Symbole du tout électronique, cette tablette de 21 cm sur 16 cm, 900 grammes,

stocke jusqu'à 30 livres de 500 pages. Avec son écran de visualisation, l'e-book, que les experts ont aussi appelé livre interactif, permet de faire des recherches dans une oeuvre, d'annoter, de mettre en relief. « Combien de livres avez-vous dû renoncer à prendre à cause du poids ? » demandait il y a encore peu Cytale, le leader français en matière de livre électronique, sur son site Internet. Le coffret Cybook coûte alors 455,8 euros (750 dollars) avec un abonnement de 19,66 euros par mois (l'abonnement donne accès à 300 chefs-d'oeuvre de la littérature française et anglaise). Des chiffres astronomiques, qui mettent le Cybook, abonnement compris, à près de 700 euros (1100 \$ CAN) à la fin de la première année. Avec un tel pactole, le lecteur peut acheter 100 livres de poche ! Aux États-Unis, seuls 60 000 livres électroniques auraient été vendus par Gemstar, le leader du marché. Les promoteurs de cette petite merveille technologique ont multiplié les erreurs économiques et la débâcle des point com a entraîné l'e-book vers le cimetière.

Briser le monopole des libraires

Un drôle de sort pour un objet dont les applications potentielles sont considérables. Elles sont tout d'abord d'ordre économique. Si les auteurs touchent 10 % du prix de vente d'un livre, ce montant peut grimper à 40 % pour le livre électronique, où les frais de distribution et de diffusion (50 % du prix d'un ouvrage) sont quasi nuls. Se passer des libraires et des circuits de distribution habituels aura été un énorme espoir pour de nombreux éditeurs et écrivains dont les volumes sont souvent « tués » par les libraires. Les ouvrages peuvent aussi être réactualisés très rapidement lorsqu'ils sont numérisés.

Si aucun éditeur ne veut se plaindre ouvertement des libraires,



L'écrivain Thierry Tuborg se sert de la Toile comme d'une salle d'exposition.

plusieurs parmi les plus petits dénoncent en privé Renaud-Bray et Archambault. Archambault appartenant à Quebecor, il n'est pas besoin d'être grand clerc pour voir les tentations de privilégier les maisons d'édition du groupe... La situation n'est pas meilleure en France. Chez les cousins, le monopole du groupe Lagardère sur l'édition (depuis la disparition de Vivendi) règle peu à peu le compte des maisons d'édition et des libraires indépendants. Ces derniers ont de plus en plus de mal à être distribués dans des mégalibrairies trustées par le groupe Hachette, qui appartient à Lagardère. « En France, les petits éditeurs courageux n'ont pas d'argent pour publier tout ce qu'ils voudraient et les gros éditeurs n'ont pas l'intention de perdre du temps et de l'argent avec des petits tirages pas forcément grand public. Pour peu que vous ne fassiez pas de la bonne vieille soupe, il ne faut pas trop compter sur les directeurs artistiques pour vous rapprocher de votre public. » soutient Thierry Tuborg, écrivain. Alors, pour certains auteurs, le réseau des réseaux demeure le salut.

Créer son lectorat par l'intermédiaire du Net

En 1981, Thierry Tuborg, chanteur de rock, décide de devenir écrivain. Sa plume tremble un peu. Ne devient pas pousse-stylo qui veut, du jour au lendemain. Dans les années 90, malgré l'encouragement de certains éditeurs comme Grasset, personne ne propose l'édition au jeune auteur. Thierry Tuborg décide alors de mettre sur pied sa propre structure éditoriale et de s'auto-éditer : « Les commandes arrivent principalement via mon site Internet (<http://thierry-tuborg.nfrance.com>). La

vente par correspondance de mes livres, dont le tirage ne cesse d'augmenter depuis la naissance des éditions Le Cercle Séborrhéique, il y a 18 mois, commence à générer des petits bénéfices, une fois l'imprimeur remboursé. » Faute d'éditeur, Thierry Tuborg va chercher lui-même ses lecteurs « au sacrifice de bien des choses. Un éditeur n'aurait jamais signé mes premiers livres autobiographiques, un genre réservé ici aux stars *has been* de music-hall ou de la politique. Pourtant, ce sont encore mes meilleures ventes ! » Cette quête du lectorat est la seule qui soit payante selon M. Tuborg. L'écrivain se sert donc de la Toile comme d'une salle d'exposition. « Mon site Internet ne constitue qu'une vitrine, un moyen de distribution (avec de larges extraits des livres, et la tenue de mon journal intime au jour le jour). Je vends mes livres, qui sont normalement imprimés et édités au même titre que si un autre éditeur que moi-même avait décidé de m'accueillir dans son catalogue. Je suis passé éditeur par défaut », confie l'internaute-écrivain.

Informatif en attendant mieux

« Pour une maison d'édition, le principal objectif visé par un site Internet est d'informer le public de ses nouveautés et mettre son catalogue à la disposition des visiteurs. Plusieurs éditeurs y ajoutent également des informations sur les auteurs, des ministes pour certains ouvrages, etc. Le fait que des transactions d'achat y soient possibles ou non est tout à fait accessoire : il revient aux détaillants que sont les libraires de promouvoir les ventes auprès des consommateurs, y compris par l'intermédiaire d'Internet », révèle Jean-Marc Gagnon.

« Nous privilégions les achats de nos livres en librairie où nous réa-

lisons environ 60 % de nos ventes. Comme les libraires ne gardent nos livres que pour une période de plus en plus courte (de quelques jours à quelques semaines... pour les titres jugés spécialisés), il est heureux que le public puisse les commander directement chez l'éditeur. »

Fautes d'orthographe

Si le Net n'est pas la panacée pour Thierry Tuborg, il n'en reste pas moins que le réseau des réseaux lui a permis de toucher des lecteurs du monde entier. « J'ai même un certain nombre de lecteurs québécois ! Je doute qu'un petit éditeur local, par exemple, m'aurait permis d'être diffusé jusqu'en Nouvelle-Zélande ! » Les lecteurs aiment ses petites anecdotes sur le monde de l'édition. « J'ai reçu des lettres signées des noms les plus prestigieux de l'édition française avec de vrais morceaux de fautes d'orthographe dedans ! À la création de mon site Internet, j'y avais publié mes archives de ces lettres d'éditeurs. Les internautes riaient à la lecture de ces lettres mises bout à bout. J'ai supprimé cette page Internet, car je compte faire imprimer et diffuser un recueil de l'ensemble de cette correspondance l'an prochain. »

En conclusion, déclare Jean-Marc Gagnon, « il n'est pas important qu'Internet devienne un outil efficace de vente : l'essentiel est que son caractère informatif et exhaustif soit encore accentué ! »

Le site Internet et les romans de Thierry Tuborg
<http://thierry-tuborg.nfrance.com>

Gemstar
www.gemstar-ebook.com

MultiMondes
www.multim.com



Photo Archives MARTIN CHAMBELAND, La Presse ©

Grande vedette des médias et du Salon du livre de Paris en mars 2001, le livre électronique n'a pas su trouvé son public.

De la pub dans mes courriels, s'il vous plaît

Parmi les courriels publicitaires qui nous envahissent chaque jour, certains sont envoyés à notre propre demande, sans qu'on en soit toujours conscient. On a donné notre permission pour les recevoir, un jour, quelque part sur le Web. Bienvenue dans le monde du publipostage électronique, une pratique dont le code d'éthique reste encore flou.

NICOLAS RITOUX
collaboration spéciale

DÉBUT MARS, un courriel signé RBC Investments attrait au même moment dans des millions d'ordinateurs d'Amérique du Nord. Cette filiale de la Banque Royale offre 10 000 \$ en bons de voyage dans un concours lié à son produit Action Direct. Le courriel est en anglais, l'adresse d'expédition contient des codes bizarres, et le nom du destinataire n'est pas le bon. Une adresse postale indique le nom d'une compagnie en Californie.

Certains destinataires s'interrogent : en effet, la Banque Royale ne leur écrit jamais, ou alors c'est par courrier postal, avec leur vrai nom, et en français. Avec quelques clics de souris et un peu de technique, l'adresse de l'expéditeur finit par remonter jusqu'à Response Base et RB Express, deux compagnies connues des chasseurs de « pourriels », et incluses dans plusieurs

logiciels *antis spam*. Il y a de quoi avoir des doutes sur ce concours Action Direct. La Banque Royale a-t-elle vraiment envoyé ce courriel ?

« Ça fait partie d'une campagne faite au mois de février, dit Lucie Caron au siège de la Banque Royale. Les destinataires ont donné leur permission à un moment donné. Ils ont visité un certain site et ont donné leur autorisation à recevoir des informations alors qu'ils remplissaient un formulaire. Les adresses sont celles de gens qui s'intéressent aux finances personnelles. On travaille avec une agence qui va chercher ces adresses données sur des sites comme Canoe.ca, National Post ou BellZinc. Il y a aussi d'autres listes compilées qui viennent d'ailleurs. Elles sont moins ciblées, mais c'est sûr que les gens ont donné leur permission. »

Cette idée de « permission », c'est toute la différence entre une publicité légitime et un courriel

non sollicité. Les destinataires de ce courriel de la Banque Royale ont tous coché une case, un jour, quelque part sur le Web, pour recevoir de « l'information » sur les produits financiers. Cette technique de marketing est tout à fait légale.

Les bonnes manières...

À l'agence 24-7 Media, qui a mené cette opération, le directeur John Sclapari se fait plus clair : « Dans le cas du spam, le courriel n'a jamais été demandé par l'internaute. Alors que les listes que nous utilisons comprennent des gens qui ont accepté de recevoir des courriels. Quand un des sites Web partenaires de notre agence fait un concours ou un sondage, nous l'encourageons à demander aux internautes s'ils voudront bien recevoir de l'information. Les destinataires de cette campagne ont sûrement coché la case *Oui* sur un de ces sites. »

Dans cette logique, est-ce que tout internaute qui coche quelque part un *Oui* risque virtuellement de se retrouver avec un déluge publicitaire venu de tout l'Internet ? Quelles sont les limites d'une telle « permission » ? M. Sclapari se veut rassurant : « On fait attention à ne pas utiliser la même liste de courriels plus de deux fois par mois, pour ne pas inonder les internautes de publicité. Et je n'ai jamais entendu parler d'un sous-traitant qui revendrait les listes à d'autres, car c'est leur gagne-pain. »

« De plus, les internautes inté-

ressés à recevoir ces annonces sont nombreux lorsque l'annonceur est reconnu. Dans une campagne de courriel pour L'Oréal, nous avons atteint 45 % de retour, même si les gens avaient donné leur courriel à une tierce partie. »

...Et les mauvaises

Jacques Viau, spécialiste en sécurité informatique au Centre de recherche informatique de Montréal (CRIM), n'est pas aussi enthousiaste. « Si vous inscrivez une seule fois votre adresse en visitant un site, pendant des années vous recevrez des publicités de toutes sortes d'annonceurs. Dans de nombreux cas, l'utilisation future de l'adresse que vous donnez reste floue, tout comme la permission que vous donnez. Il y a un sérieux manque d'éthique dans le marketing interactif en ce moment. »

« Personne n'a vraiment réglementé ces pratiques, et ça laisse une zone grise où chacun fait ce qu'il veut, précise M. Viau. Une fois que votre adresse est partie sur n'importe quel site, on ne peut s'en remettre qu'à la bonne foi des gens qui l'utilisent. Ces informations personnelles leur servent à cibler au moindre coût des clients potentiels. Le mauvais côté, c'est qu'elles peuvent aussi être compilées, revendues et utilisées, qu'on le veuille ou non. »

Le publipostage sur « permission » a donc ses partisans et ses ennemis. Une chose est sûre : tant

que vous avez coché la petite case, il est parfaitement légal.

Il reste le mystère entourant ces deux compagnies de mauvaise réputation, Response Base et RB Express, liées à la campagne de RBC Investments. Elles n'ont pas répondu aux courriels de *La Presse*, et Mme Caron ne sait pas le rôle qu'elles ont joué. Du côté de 24-7 Media, les liens se précisent. « Nous faisons affaire avec des entreprises qui font la distribution des courriels en tant que tel. Je ne connais pas Response Base, mais peut-être que c'est le nom du logiciel qui a fait les envois. »

Si cette explication est la bonne, alors c'est la même adresse qui sert à envoyer des publicités autorisées et des pourriels clandestins. Une différence légale existe, mais l'intermédiaire et les techniques utilisées sont les mêmes, au moins dans ce cas.

Reste-t-il une solution pour les internautes allergiques à la publicité ? Si on en croit les publicitaires, il suffit d'éviter les petites cases à cocher. Malheureusement, tous les sites ne respectent pas les règles de la confidentialité. Quant aux fausses adresses ou adresses secondaires, elles empêchent aussi de profiter de certains courriels utiles. On devra souvent se contenter de la vieille méthode du bac à recyclage dans la porte d'entrée ; les boîtes de courriel en fournissent toutes la version virtuelle à portée de clic !

SAVEURS



Photos, Le Soleil

Oliver Bartsch (à droite) dirige les cuisines de Rideau Hall depuis six ans. Son ami de longue date, Louis Charest, l'a rejoint il y a deux ans et demi. Tous deux se sont fixé des objectifs très élevés : ne jamais reprendre deux fois une recette et utiliser le plus possible des produits saisonniers canadiens de qualité.

Dans les cuisines de Rideau Hall

ANNE DESJARDINS
collaboration spéciale
Le Soleil

Bien des gens l'ignorent, mais Rideau Hall, la résidence officielle du gouverneur général du Canada, est dotée d'une des plus belles cuisines au pays et d'une brigade d'une quinzaine de cuisiniers surdoués. Et pour cause, puisqu'on y sert 60 000 repas d'un genre très spécial chaque année, soit autant que dans un grand hôtel.

Vendredi 21 février 2003. C'est la fête à Rideau Hall : 51 Canadiens viennent d'être décorés de l'Ordre du Canada, la plus haute distinction civile au pays. Parmi eux, Marianna O'Gallagher, à qui l'on doit la création du lieu historique national de Grosse-Île, le physicien Jacques Beaulieu, du Centre de recherche de Valcartier, et Michel Cailloux, le « père » de Bobino et Bobinette.

Des chercheurs, des gens d'affaires, des artistes des quatre coins du pays. Après une journée riche en émotions, 130 convives s'attablent dans la grande salle de bal en compagnie de Leurs Excellences Adrienne Clarkson et John Ralston Saul. Le maître d'hôtel Gilles Carrière et son équipe ont dressé 16 tables d'honneur : arrangements floraux provenant des serres de Rideau Hall, nappes de lin, verres

de cristal étincelants, coutellerie en argent, porcelaine de Limoges aux armoiries de l'Ordre du Canada. Tout a été prévu dans les moindres détails afin d'offrir une soirée mémorable aux lauréats et leur témoigner la reconnaissance des Canadiens pour une contribution exceptionnelle au développement du pays.

Le chef des cuisines Oliver Bartsch et son sous-chef Louis Charest travaillent depuis quatre jours avec leur brigade à la création d'un menu de banquet unique qui sera aussi un magnifique hommage aux lauréats. Amis de longue date, Oliver et Louis ont travaillé ensemble au Centre national des arts d'Ottawa, puis dans différents hauts lieux diplomatiques : le 24, Sussex Drive, le consulat du Canada à New York, les Affaires extérieures.

Oliver dirige les cuisines de Rideau Hall depuis six ans. Louis l'a rejoint il y a deux ans et demi. Tous deux se sont fixé des objectifs très élevés : ne jamais reprendre deux fois une recette et utiliser le plus possible des produits saisonniers canadiens de qualité. « J'adore cette liberté que nous avons ici de créer des plats différents avec les meilleurs ingrédients disponibles, résume Oliver Bartsch. C'est aussi un grand honneur d'avoir la chance de faire connaître l'abondance des produits du terroir canadien. »

Minutie et créativité

Cet homme discret préfère vanter les mérites de son équipe plutôt que de ne parler de lui-même. Il ne tarit pas d'éloges à leur endroit, disant apprécier la minutie, le dé-

vouement et l'amour du travail bien fait dont ils font preuve, toutes qualités essentielles pour oeuvrer dans un milieu où passent chaque année bon nombre de chefs d'État et de dignitaires du monde entier. Remarquez qu'ici, à Rideau Hall, tout visiteur est reçu avec le même soin et la même attention, peu importe qu'il soit tête couronnée ou simple citoyen. C'est Madame qui l'a voulu ainsi.

Depuis son arrivée, en 1999, Adrienne Clarkson a fait de sa résidence officielle un lieu ouvert à tous les Canadiens.

Visites guidées, fêtes d'enfants, bal des neiges s'y succèdent ; les citoyens ont leur place chez le chef de l'État canadien.

L'équipe de cuisine semble d'ailleurs beaucoup apprécier cette ouverture et la diversité des défis culinaires qu'elle entraîne.

« En cuisine comme ailleurs, nous sommes invités à nous surpasser et à donner libre cours à notre créativité, explique Louis Charest. C'est un environnement de travail idéal ! » Puis, il me quitte pour aller donner un coup de main à un de ses cuisiniers qui prépare des légumes. Dans les cuisines de Rideau Hall, il n'y a pas de chef de partie comme dans les grands hôtels. Chacun met la main à la pâte et fait un peu de tout.

D'ailleurs, ce banquet de l'Ordre du Canada requiert une incroyable minutie. Car, pour être en mesure de servir tous les invités en même temps, les deux chefs de cuisine ont dû régler chaque aspect des préparations et du service au quart de tour, pour ensuite répartir les tâches entre tous les membres de la brigade.



À Rideau Hall, on sert 60 000 repas d'un genre très spécial chaque année, soit autant que dans un grand hôtel.

Adrénaline au menu

ANNE DESJARDINS
collaboration spéciale
Le Soleil

IL EST 19 h, le cocktail de bienvenue se termine. Les nouveaux membres de l'Ordre du Canada ont pu faire connaissance, un verre de chardonnay Inniskillin Klose Vineyard ontarien à la main, en savourant des amuse-bouche créés avec des produits frais du terroir : ravioli au beurre de foie gras du Québec et crabe de Nouvelle-Écosse, roulades de pleurotes et champignons portobello bio d'Ontario aux tomates et poireaux, tartare d'omble chevalier sur pain bannique grillé garni de boutons de marguerites jaunes, tofu cuit à l'ail des bois et sa salade de lentilles, profiteroles au fromage Leoni-Grana de l'Alberta garnies de ragout de ris de veau tiède et pancetta.

Tandis que les valets de pied conduisent les invités à leurs tables respectives, Paul Kirigian range la cuisine de service du premier étage, attenante aux salles de réception. C'est là qu'il a mis la dernière main aux préparations des hors-d'oeuvre avec le chef Oliver Bartsch pendant qu'une partie de la brigade s'affairait à monter les premiers éléments des 130 assiettes d'entrées tièdes dans l'office atte-

nant, en suivant les directives du sous-chef des cuisines Louis Charest.

Ce dernier est rentré tout récemment de la prestigieuse Culinary World Cup du Luxembourg, une médaille d'or au cou et de nouvelles idées plein la tête.

Pendant ce temps, dans un coin de la grande cuisine du rez-de-chaussée, le chef pâtissier Jérôme Dubois et sa collègue Evelynne Delvaux terminent la mise en place des différents éléments qui composeront le dessert : une mousseline à la crème de cassis de l'île d'Orléans étagée de croquants de chocolat amer et garnie d'un sorbet à l'asaret des forêts du Canada. Un véritable poème...

Le chef boulanger James McDonald, qui a suivi une formation au Paingruiel de Québec, a terminé la mise en place des corbeilles de pain et est monté à l'office pour préparer les assiettes des invités qui ont des restrictions alimentaires. Le contenu de ces assiettes a beau être différent, elles ressemblent en tout point à celles des autres convives afin que personne ne remarque l'allergie de l'un au poisson ou le végétarisme de l'autre.

Pendant que Bradley Cunningham répartit les gâteaux de langues et joues de morue de Terre-Neuve-et-Labrador dans les superbes as-

siettes ciselées d'or avec Louis et Oliver, d'autres membres de la brigade sont demeurés en bas pour terminer les cuissons de dernière minute.

Gilles Lepage et Mario Laramée s'occupent des légumes, alors que le doyen, Jacques Parent, veille aux sauces. Jusque-là, tout baigne : les cuisiniers travaillent vite, en baignant, avec des gestes précis.

Chorégraphie en cuisine

Mais dès que les entrées tièdes commencent à prendre le chemin de la salle de bal, le chef Oliver Bartsch m'entraîne à sa suite dans l'escalier qui mène à la cuisine principale. Je m'installe sagement en face de la ligne de chaud. Ça va barder, mes amis !

Cinq cuisiniers se sont installés de chaque côté de l'aire de préparation. L'équipe a 10 minutes, top chrono, pour préparer les 16 grands plateaux d'argent sur lesquels on servira le plat principal. Un pour chaque table, plus les accompagnements.

Ce soir, on privilégie le service à la russe, qui permettra à chaque convive de se servir à sa guise. Oliver tire les plats de service du réchaud et commence à les garnir de légumes avec l'aide de Gilles et de James, pendant que Jacques s'occupe des sauces.

De l'autre côté du « passe », Louis et Bradley s'occupent de couper en fines rondelles les roulés de bison farcis de râbles de lapin. On sent l'adrénaline monter. Les cuisiniers sont silencieux, un peu tendus, très concentrés sur leur travail.

Tout à coup, le maître d'hôtel Gilles Carrière et son adjoint Claude Laberge déboulent à toute vitesse dans la cuisine. Ils donnent le signal du début du service du plat principal. « On enlève, chef ! Les invités sont prêts ! »

C'est le branle-bas de combat. Une armée de serveurs apparaît soudainement derrière eux. Sans cesser de travailler, Oliver règle la chorégraphie des cuisiniers et des serveurs. « Go, go, go, on enlève tout de suite s'il vous plaît ! Par ici les légumes ! On enlève ! Allez, on continue ! Au suivant ! James, tu me mets quatre oignons rôtis de plus ici. O.K., Jacques, tu peux y aller avec les saucières. On est prêt. Vite, vite, on garde le rythme s'il vous plaît avec les plateaux ! Merci ! Par ici une autre assiette. On y va ! Plus vite, s'il vous plaît. Allez, on enlève ! Daniel, la sauce est prête ! »

Je n'ai jamais rien vu de tel. La chorégraphie est parfaite, le stress intense et chaque membre de l'équipe se dépense entièrement pour que les invités soient servis dans les meilleurs délais.

Les plateaux garnis de beaux légumes racines sont magnifiques et les valets de pied prennent même le temps de me sourire en les attrapant au vol. C'est un travail d'équipe incroyable.

Une fois que les derniers plats de service ont été enlevés, Daniel Richard s'approche d'un lourd plateau d'argent dans lequel 16 saucières sont disposées, pleines à ras bord. Daniel se penche, glisse le plateau sur son épaule, se redresse avec précaution le temps d'assurer son équilibre, puis il repart à grands pas vers la porte de service... qu'il ouvre d'un grand coup de pied sans renverser une seule goutte !

Enfin, les cuisiniers se tournent vers moi en souriant, soulagés. Le coup de feu est passé.

Je reste bouche bée. En tout, il ne s'est pas écoulé plus de trois minutes.

Louis Charest remonte aussitôt dans la cuisine de service pour préparer la salade et les assiettes de fromages (tous du pays), pendant que le reste de la brigade repart vers l'office afin de commencer le dressage des assiettes de dessert.

Seul le chef des cuisines Oliver Bartsch prend le temps de s'arrêter quelques instants pour m'expliquer certains de ses secrets.

SAVEURS

| SUR LE POUCE |

Chez Liz, Claudette, François...

LILIANNE LACROIX

À PREMIÈRE vue, c'est l'endroit idéal pour faire faille. Caché dans un pâté de maisons anonyme, laid et apparemment sans vie à la limite des quartiers Centre-Sud et Hochelaga-Maisonneuve, le resto Chez Liz intrigue. Qui diable a pu avoir envie de s'enterrer là ?

Ancien sommelier au restaurant Les Trois Tilleuls, un des fleurons du Richelieu, François Régis rit : « J'ai eu envie d'avoir ma business à moi. Je ne voulais plus avoir de boss. » Lise, une coiffeuse qui devait s'éloigner du métier à cause d'un problème de tunnel carpien et qui était attirée par la restauration, a pris contact avec lui et François Régis a plongé. « À l'époque, je savais que, pendant 30 ans, le restaurant, qui s'appelait alors Chez Tino, avait appartenu à M. Roger. Ce que je ne savais pas, c'est qu'entre lui et moi, il y a eu 10 ans et au moins une dizaine d'autres propriétaires... »

Six mois après, il *trippe* comme un enfant dans un Toys R'Us. Dès le début, il a su qu'il ne voulait pas servir des hot-dogs et de la poutine. « Qu'on ne me demande pas ça, ça m'insulte », lance-t-il en admettant tout de même qu'il garde toujours quelques saucisses en réserve au cas où un client régulier aurait une envie soudaine... Mais des poutines, pas question ! Une cuisine familiale, donc, mais avec une bonne touche de gastronomie, c'était beaucoup plus lui. Il a bien vite *enligné* les industries et les studios d'artistes des environs où bourdonnait une activité insouvennée et s'est mis à distribuer ses menus. Chaque semaine, il diffère. « Ça ne me tente pas de faire toujours la même chose. Je ne suis pas à la *shop*... »

Si on y trouve des spaghettis ou du pâté chinois à l'occasion, on y vient surtout pour les petits plats spéciaux que concocte le chef avec délice et qu'il sert avec un esthétisme hérité de son expérience passée : cette semaine, on y offrait des mignonnettes de boeuf à la bière, du couscous aux merguez, du poulet Pierrot, du magret de canard. Pour dessert ? Profiterole, meringue aux amandes ou poire au vin rouge, entre autres. « J'ai beaucoup de contacts, alors je profite de *spéciaux* », explique le chef. Comme il vient d'obtenir son permis d'alcool, il se fait même le petit plaisir de dénicher des vins qu'il fait découvrir à sa clientèle. Quant à la bière, ce sont les clients qui ont choisi la marque...

Les habitués ont vite amené des amis qui en ont amené d'autres... Le midi, la vingtaine de sièges sont vite bondés, à tel point que Lise (rebaptisée Liz pour les besoins d'un resto qui ne veut pas faire snack-bar), que Lise donc, n'a pu soutenir le rythme. C'est Claudette, la mère de François qui a pris la relève au service : « Je me suis fait prendre au jeu. J'aime ça à la folie... » dit-elle. Grand-maman, elle, y va souvent de petits desserts fabriqués chez elle et gâte horriblement la clientèle à grand renfort de noix et de raisins de Corinthe.

Souvent, les clients proposent une recette et ont la surprise de le voir apparaître au menu avec leur signature : C'est ainsi que sont nés le pâté à Thérèse, le steak à Georges. François Régis offre aussi un service de traiteur et de *take-out* et organise des réceptions à l'occasion. « J'ai fait un premier 5 à 7 et des funérailles la semaine dernière », dit-il avec fierté. Dans quelques semaines, il projette un repas cabane à sucre...

RESTO CHEZ LIZ, 2263, rue Larivière ; tél. : 514-522-7666. Ouvert entre 6 h et 15 h du lundi au vendredi. Déjeuner : 3,95 \$—4,95 \$. Le midi, plat du jour entre 6,95 \$ et 9,95 \$. On fait même un repas spécial soupe, hamburger-frites et dessert à 5,95 \$.



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Qu'on ne demande pas de poutine à François Régis, ça l'insulte !



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Deux étoiles pour Hot & Spicy, un restaurant chinois à l'américaine qui ne nous a pas éblouie par la finesse de ses plats, mais qui offre néanmoins une cuisine sans surprise, fiable, de qualité supérieure à bien des buffets chinois bon marché.

Fiable et juste un peu piquant

MARIE-CLAUDE LORTIE

C'est un moment étrange pour aller au restaurant.

La guerre nous enlève complètement l'envie de nous oublier dans la gourmandise. Mais en même temps, les événements nous rendent fébriles et nous donnent envie de briser les habitudes et de voir des gens. On n'a pas envie de cuisiner longuement ni de passer trop de temps à courir les fruiteries et les boucheries. Avant qu'on se mette tous à manger des céréales et des sandwiches au beurre d'arachide, voici une idée : un restaurant chinois à l'américaine. Rien d'authentique ni de chic et raffiné. Juste un « chinois » de bonne qualité, pour manger du poulet du général Tao et des *spare ribs*, installé sur le bord de l'autoroute Décarie.

D'accord, ce n'est pas un lieu idyllique. Mais c'est pratique si on veut réunir des membres de la famille de Laval, de Bros-sard et de TMR. Et à la limite, si vous préférez rester scotché devant CNN, vous pouvez toujours commander.

Non, il ne s'agit pas de Bill Wong, mais plutôt de Hot & Spicy, restaurant installé en ces lieux depuis quelques années déjà, qui a fait connaître sa cuisine notamment par son comptoir satellite au Faubourg Sainte-Catherine.

Hot & Spicy n'est pas un grand restaurant de cuisine chinoise. On n'y va pas pour retrouver ce qu'on aurait peut-être pu manger un jour en Chine. Ce n'est pas un beau restaurant non plus, avec ses airs de hall d'hôtel circa 1992.

Mais c'est un restaurant fiable, moderne, très propre, qui se fait une fierté de ne servir que des ingrédients de première qualité et qui sert une cuisine américano-chinoise d'inspiration Sichuan bien faite, avec des éléments thaï, voire indonésiens (*satay*) pour compléter le tout. Bref, une valeur sûre en ces temps incertains. Et si votre connaissance de la cuisine chinoise

LE GOURMET HOT & SPICY

7373, boulevard Décarie
Montréal
(514) 739-8383

Entrées : 2,25 \$ à 8,95 \$
Plat principal : 10,95 \$ à 13,95 \$
Buffet : 23,95 \$, du dimanche au jeudi,
26,95 \$, vendredi et samedi

Dimanche au jeudi : 17 h 30 à 22 h 30
Vendredi et samedi : 17 h 30 à 23 h 30

★★

se résume aux « buffets chinois » bon marché, alors vous serez peut-être même ravi.

Ce restaurant est populaire (bonne idée de réserver les soirs de week-end) et son succès est probablement attribuable à sa formule « à volonté » qui n'est pas la formule buffet.

Les adultes paient 23,95 \$ chacun (26,95 \$ le vendredi et le samedi), les enfants la moitié, à moins qu'ils aient moins de 2 ans (pour eux c'est gratuit) et commandent ce qu'ils veulent sur le menu : poulet général Tao, nouilles frites, dumplings. Contrairement aux buffets, on apporte tout à la table.

Comme les possibilités sont illimitées, impossible de ne pas faire une sélection qui plaise à tous les convives. On peut prendre de tout. Le problème, si vous voulez mon avis, c'est qu'il finit par y en avoir trois fois trop et qu'on n'a pas le droit d'en ramener à la maison. Et tout ce gaspillage crève le cœur.

Quoi commander, donc, pour viser juste ? Le plat que j'ai le plus aimé : les crevettes au gingembre et aux oignons

verts (appelées échalotes sur le menu). Charnus, tendres, les crustacés baignaient légèrement dans une sauce à peine pimentée entre de nombreux et généreux morceaux d'oignons verts fondants.

Ensuite, les dumplings au porc chauds à la sauce aux arachides remplissaient très bien leur mission collante et savoureuse, tandis que le boeuf croustillant aux graines de sésame grillées, piquant et sucré, craquait sous la dent.

À éviter à tout prix : le poulet au miel et à la moutarde. La couleur de la sauce trahit tout de suite son ingrédient principal : de la moutarde à hot-dog ! Bref, si on peut déceler le miel, la vraie moutarde, elle, est absente de cette concoction surprenante.

En revanche, la salade de canard rôti offrait d'intéressants contrastes de textures croquantes et moelleuses (les pousses de soja contre les morceaux de canards) et les *satay* (brochettes de poulet) proposaient en accompagnement une élégante sauce à la noix de coco.

Le poulet du général Tao, un classique sino-américain, était aussi comme on l'attend : relevé, sucré, croquant et fondant.

Bref, il y a moyen sur ce long menu de choisir des plats satisfaisants, qui n'étonneront personne par l'originalité de leurs assaisonnements, évidemment (soja, *hoisin*, sauce aux huîtres, sauce au poisson, gingembre, oignons verts...) Le tour du propriétaire se fait vite. Mais il se fait bien correctement.

Au dessert, on n'apporte ni quartier d'oranges ni litchis, mais plutôt des glaces, ce qui plaît bien aux enfants : mandarine, mangue, chocolat... La liste des parfums est longue, mais les produits ne sont pas maison.

Certains trouvent que la facture finit parfois par être trop élevée. Un ami anglophone surnomme le lieu « Hot & Pricy » (piquant et coûteux). Mais il finit toujours par y retourner.

Dégustés pour vous

> **Sangiovese di Romagna 1999 Riserva Tre Monte.** Vin rouge d'Émilie-Romagne (Italie), élaboré avec la variété locale de Sangiovese, dont le bouquet, à l'aération, rappelle les fraises, avec des notes boisées-épiciées. Un peu plus que moyennement corsé, il a un bon goût de fruit, des tannins un peu astringents sans que cela soit dérangeant. Fort bon, mais... on souhaiterait qu'il soit moins cher. S, 908442, 21,75\$, ★★(★) \$\$(\$), à boire, 1-2 ans.

> **Monica di Sardegna 2001 Perdera Argiolas.** Autre vin rouge d'Italie, de Sardaigne celui-là, élaboré avec, précisément, le cépage du même nom (Monica). Vin simple, moyennement corsé, un peu rude en bouche et dont le bouquet comporte comme une note sucrée, il est à boire sans tarder. C, 424291, 14,05\$, ★★ \$(\\$), à boire.

> **Shenandoah Valley Zinfandel 1999 Easton.** Superbe vin de Zinfandel de Californie, à la robe pourpre-prune, et dont le boisé, très présent au nez, presque... bourguignon, ne masque ni le fruit, ni la typicité du cépage. Riche en alcool (15%), il a quelque chose d'un peu sucré, de la chair, du corps bien qu'il ne soit pas extrêmement concentré, avec des tannins serrés, de qualité. S, 921627, 54,25\$, ★★(★) \$\$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans au moins.

> **Sicilia IGT 2000 Spadafora.** Vin rouge de Sicile, élaboré avec à la fois un cépage local (Nero d'Avola) et deux cépages bordelais (Cabernet Sauvignon et Merlot), richement coloré, et dont le bouquet allie des notes rappelant Bordeaux et des odeurs comme de terre (sans doute à cause du Nero d'Avola). Bien en chair, passablement corsé, ses tannins sont plutôt rustiques. Et il est bien cher. S, 21,95\$, ★★ \$\$(\$), à boire, 1-2 ans?

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

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

Demain : qu'est-ce que le style ?

La sélection massale



jbenoit@lapresse.ca

La reproduction par clonage, rendue célèbre grâce... à la brebis Dolly, existe depuis longtemps dans le milieu du vin.

Elle consiste, rappelons-le, à multiplier un même pied de vigne, jugé particulièrement intéressant pour une raison ou l'autre, en prélevant sur celui-ci des fragments de tissu végétal.

Tous les pieds qu'on obtient ainsi, par sélection clonale, et qui forment un clone donné, sont de la sorte rigoureusement identiques et ont les mêmes caractéristiques.

Il existe ainsi des clones de Pinot noir ou de Cabernet Sauvignon particulièrement résistants aux maladies, d'autres qui sont très productifs, ou peu, au contraire, etc.

Un viticulteur qui s'apprête à planter de la vigne peut donc s'approvisionner chez un pépiniériste en différents clones du même cépage.

Les bons viticulteurs, toutefois, répugnent à ne planter que des clones.

La raison : le vin que donnera après

quelques années le nouveau vignoble, et surtout s'il n'y a de plantés que des pieds de vigne d'un seul et même clone, le vin risque d'être unidimensionnel, de manquer de complexité.

Pour s'assurer que leur vin sera riche en nuances, les viticulteurs méticuleux font donc ce qu'on appelle de la sélection massale.

Pour cela, ils observent, trois années durant, les différents pieds de vigne d'un vignoble donné (ou d'une parcelle réservée à cette fin), et choisissent les individus les plus beaux et les plus sains.

On les multiplie, encore là par des prélèvements, mais en utilisant pour ces reproductions plusieurs individus différents et en limitant le nombre de nouveaux pieds qu'on obtient de chacun de ces individus.

Autrement dit, on ne multiplie pas à l'infini un même pied comme c'est le cas pour les clones.



Ainsi, par la sélection massale, le vignoble est peuplé de toutes sortes d'individus, la diversité végétative est préservée, le viticulteur s'assure que son vin aura de la complexité et sera autre chose... qu'un vin jus de fruits.

Un vin rouge

Servi à l'aveugle, le Vinho Regional Ribatejano 2000 Tercius, peut facilement passer pour un vin rouge d'Australie !

Tout, dans ce vin, rappelle en effet ce lointain pays de l'hémisphère Sud : sa riche couleur, son bouquet exubérant de fruits rouges relevé de notes d'eucalyptus, sa bouche charnue, aux saveurs très présentes, dont un petit quelque chose de sucré, sa bonne concentration, ses tannins sans rugosité. Mais il est portugais ! S, 893107, 19,40 \$, ★★(★) \$\$, à boire, 2-3 ans sans doute.

| INSOLITE |

Tendance voyance sur Paris

KATIA CHAPOUTIER
collaboration spéciale

PARIS — À Paris, la vieille Madame Irma peut aller ranger son turban : les « voyants » d'aujourd'hui se déplacent en patins à roulettes, s'installent dans les lieux publics et sont complètement dans l'air du temps.

L'image d'Épinal de la gitane enturbannée penchée sur sa boule de cristal au milieu de nuages de fumée d'encens n'a plus lieu d'être. Aujourd'hui, les « voyants » — et ceux qui les croient — s'installent dans les bars, les restaurants, chez les coiffeurs ou même sur la place publique. Leurs mots d'ordre sont convivialité, accessibilité et respect de l'autre. Ils revendiquent une véritable envie d'aider leur prochain et réussissent à conquérir un nouveau public.

Cathy Ann a 30 ans. Jeune mère de famille, elle a fait des études de commerce et travaillé dans le marketing. « Un jour, une rencontre a tout bouleversé, une rencontre importante parce ce que c'est celle du papa de mon petit garçon. C'est lui qui m'a révélé mon don, ou disons plutôt mes capacités, mes aptitudes. Cela m'a été révélé au cours d'un tarot. Et mon compagnon m'a alors donné un jeu de cartes et m'a proposé d'essayer. Je ne connaissais pas du tout le tarot et je confondais même les cartes à l'époque. Il m'a posé une question et je me suis laissée porter. Et miraculeusement j'ai pu lui dire des choses très précises. Et là je me suis dit : pourquoi ne pas en faire un métier ? C'est pour moi le meilleur moyen pour être utile aux autres. »

Elle décide alors de s'installer dans un bar qu'elle aime particulièrement et dans lequel elle se sent à l'aise. Les clients sont rapidement au rendez-vous. Son nom circule. Aujourd'hui, sur un simple coup de fil, elle vous donne rendez-vous à « L'Apparemmement café » ou, pour plus d'intimité, dans une librairie.

Cathy Ann n'a rien d'une illuminée. Jolie jeune fille décontractée, elle sait mettre les gens à l'aise. « Longtemps, les gens étaient surpris par le fait que je sois si jeune. » Sans mise en scène, la personne venue consulter se sent en confiance, déculpabilisée, et peut s'imaginer en train de parler à une copine.

Marie-Lore a d'abord offert ses services installée dans les fauteuils d'un antiquaire de la place des



Photothèque La Presse ©

À Paris, l'image d'Épinal de la gitane enturbannée penchée sur sa boule de cristal au milieu de nuages de fumée d'encens n'a plus lieu d'être. En lieu et place, les « voyants » se trouvent plutôt dans les bistrots et restaurants à la mode et se déplacent en patins à roulettes, comme Marie-Lore que l'on voit sur ces photos.

Vosges, puis chez un coiffeur. Aujourd'hui, on peut la trouver tous les jours chez Jo Goldenberg, le plus célèbre restaurant du quartier juif de Paris.

« Quatre-vingt pour cent de ma clientèle n'a jamais consulté avant. Les gens viennent sans peur et sans a priori. Ils ne sont pas dans une problématique de dépendance ou de mal-être profond ; ce sont juste des gens qui sont en transition vers une autre étape. Je suis là pour confirmer, pour donner un coup de pouce, prévenir, avertir de certains risques afin qu'ils puissent avan-

cer. C'est un éclaircissement, une compréhension de tout ce qui se passe. »

En effet, les gens viennent consulter pour qu'on leur parle d'eux, pour faire un état des lieux. Soudain, le voyant remplit le rôle de conseiller que les prêtres pouvaient avoir auparavant. Ils sont également une solution de rechange à la consultation chez un psy. « L'attrait vient du fait que le psy va essayer de les faire progresser et évoluer, alors qu'au contraire, le voyant leur parle d'eux sans leur demander de changer ou de travailler sur eux »,

explique une psychologue parisienne.

Voyants publics

Cette arrivée des voyants dans les lieux publics a démarré en même temps que l'engouement pour les massages dans les bars ou la rue. Dans une société où le stress est omniprésent, ces méthodes visent à donner quelques minutes de repos ou de bien-être à tout instant. La démocratisation des prix des consultations (entre 30 et 100 \$ CAN) n'est évidemment pas étrangère à l'ampleur du phénomène.

« C'est un retour aux sources, de manière détournée certes, mais les diseuses de bonne aventure étaient déjà proches des gens et elles allaient avec eux, raconte Cathy Ann. Bien sûr, elles avaient tendance à s'imposer et il ne faut surtout pas le faire, mais on retrouve cette notion de proximité. Pendant longtemps ensuite, les voyantes s'étaient installées dans des cabinets pour se donner un rôle socialement plus honorable. On a alors perdu cette proximité. Aujourd'hui, cette disponibilité plus forte est une réponse à la demande des gens. »

« Avant, les gens venaient voir un voyant pour se désengager de leur vie et considéraient les réponses comme une fatalité. Aujourd'hui, ils ont plus envie de comprendre pourquoi ça bloque, pourquoi ils ne sont pas heureux, explique Marie-Lore. (...) C'est vrai qu'avant on allait voir des prêtres parce que c'était plus facile. Aujourd'hui, on est moins croyant ou pratiquant et voir une voyante dans un lieu public permet aussi de parler. »

Parler, en effet... La consultation donne l'occasion de se raconter et on touche ainsi un problème fondamental de la vie dans les grandes agglomérations : la solitude. Le voyant permet de se sentir écouté, considéré et important.

Pascal donne des consultations au Man Ray, l'un des restaurants les plus branchés de la capitale. Chaque lundi, il s'installe sur la mezzanine où se réunit le désormais célèbre Club des Femmes d'exception. Pendant plusieurs heures, les adhérentes se bousculent avec curiosité et impatience. La consultation dure 20 minutes durant lesquelles le voyant n'hésite pas à les encourager, à leur tenir un discours résolument optimiste où il met en avant leurs qualités, leurs points positifs. Des compliments et de bonnes nouvelles reçus d'un bel

homme... La rencontre a alors l'effet d'une injection de bonne humeur.

Mais que font réellement ces « voyants » ? Eux-mêmes admettent qu'ils sont particulièrement réceptifs à l'état d'esprit de la personne. « J'ai une approche très intuitive et émotionnelle, j'entre en contact avec les émotions de la personne, je vibre au même diapason », précise Cathy Ann. Bien souvent, la personne s'entend dire ce qu'elle voudrait entendre sans savoir réellement l'énoncer elle-même. « Une voyance réussie, c'est une voyance où la personne repart en ayant la pêche et avec l'envie d'entreprendre des choses », ajoute Marie-Lore.

La reine des voyantes!

YAGUEL DIDIER est la voyante la plus célèbre de France, mais aussi la plus respectée. Ses lettres de noblesse, elle les a acquises il y a 25 ans, avec ses voyances historiques. Une photo dans une enveloppe cachetée dont elle devinait le contenu et racontait le contexte. L'expérience a passionné les journalistes et s'est transformée en best-seller. Cette fois-ci, elle s'est intéressée à Marie-An-toinette. Elle est alors entrée en empathie avec la reine et a révélé de nombreux détails de son intimité et de sa psychologie. Suffisamment pour que l'historien rationaliste qui travaille avec elle soit converti et convaincu de l'existence du paranormal. En parallèle avec ses écrits, elle continue à consulter. La liste d'attente est longue, mais une rencontre avec Yaguel Didier ne laisse jamais personne indifférent. Invitée de marque des dîners mondains parisiens, elle est aussi la référence de tous les voyants en France.

MES CONVERSATIONS AVEC LA REINE de Yaguel Didier aux Éditions Robert Laffont.

IRAK sur cyberpresse.ca

Suivez les développements de la guerre À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE



Jooneed Khan à Bagdad



Isabelle Hachey au Kurdistan irakien

Gilles Paquin au Koweït



Laura-Julie Perreault à Jérusalem



Louise Leduc à Washington
Jean-François Bégin à Londres



Rima Elkouri en Jordanie

