

# ACTUEL

APPEL À TOUS QUEL EST VOTRE LIVRE DE CUISINE PRÉFÉRÉ? PAGE 8



Armando Antonio Castro, 59 ans, a travaillé dans les plantations de bananes de 1971 à 1998. Il sera opéré prochainement pour une inflammation des testicules. Son fils, Michael (à droite sur la photo), est né avec une infection aux poumons.



## LA ROSÉE DE LA MORT

TEXTE NICOLAS BÉRUBÉ — PHOTOS BENOIT AQUIN, COLLABORATION SPÉCIALE

Durant les années 70 et 80, les compagnies Dole, Del Monte et Chiquita ont employé un pesticide cancérigène, le Nemagon, pour protéger les plantations de bananiers au Nicaragua. Trente ans plus tard, les travailleurs sont atteints de maladies incurables, leurs enfants sont malades et les entreprises font la sourde oreille.

**CHINANDEGA, Nicaragua** — Carlos Albert Rodriguez est affalé dans sa berceuse du matin jusqu'au soir. À première vue, ce jeune retraité de 55 ans, qui a passé sa vie à travailler dans les plantations de bananes, se repose de ses années de dur labeur, où les journées de 14 heures et les semaines de six jours étaient la norme. Mais lorsqu'il a pris sa retraite, il y a neuf ans, son état de santé s'est rapidement détérioré. M. Rodriguez a tour à tour perdu la mémoire, cessé de parler, puis de prêter attention aux personnes qui l'entourent.

Aujourd'hui, l'homme réputé jovial et bon vivant est incapable de marcher ou de s'occuper de lui-même. Membrenio, sa femme, a cessé de travailler pour prendre soin de lui. Elle le nourrit à la petite cuillère et fait sa toilette chaque jour. Elle lui parle en détachant bien les syllabes, comme à un nouveau-né.

Pendant 23 ans, Carlos Albert Rodriguez a été responsable de l'irrigation des champs des environs de Chinandega, la plus importante région bananière du Nicaragua.

Son travail consistait à s'assurer que le

pesticide employé à l'époque, le Nemagon, soit pulvérisé uniformément sur toute la superficie des plantations. Un travail minutieux qu'il accomplissait rigoureusement, sans se douter un instant que le produit blanchâtre qui tombait en fine bruine à l'aube dans la bananeraie était en fait l'un des poisons les plus dangereux jamais créés par l'homme. Un pesticide si toxique qu'il a été interdit d'utilisation dans son pays d'origine, les États-Unis, où les experts en santé publique croient aujourd'hui qu'il n'aurait jamais dû être mis en circulation.

«Quand il rentrait du travail, il en avait partout sur lui, explique sa femme, qui a elle-même travaillé dans les plantations de 1972 à 1984 et qui a été opérée l'an dernier pour un cancer de l'utérus. Sur sa peau, sur ses vêtements et dans ses cheveux : il était tout le temps couvert de Nemagon.»

› Voir MORT en page 2

SUITE DU DOSSIER DE 2 À 5

### SYSTÈME ANTI-RIDES de Lise Watier

Une gamme de produits haute performance pour contrer efficacement les effets du vieillissement de la peau.  
UNE PEAU D'APPARENCE PLUS JEUNE, PLUS LONGTEMPS!



**BIO SPÉCIFIQUE YEUX**  
Gagnant du Grand Prix Beauté Elle-Québec pour LE MEILLEUR SOIN CONTOUR DES YEUX dans sa catégorie

## LISE WATIER

# LA ROSÉE DE LA MORT

1. Un vieux baril de dibromochloropropane (ou DBCP), un produit qui était employé pour protéger les plantations de bananes dans les années 70 en Amérique centrale.

2. Carlos Albert Rodriguez, 55 ans, était responsable de l'irrigation des plantations de la région de 1971 à 1994. Il a lui-même manipulé le Nemagon. Aujourd'hui, il ne peut plus parler ni marcher. Sa femme s'occupe de lui à temps plein.

3. Roberto Francisco, 11 ans, est né avec les quatre membres atrocement déformés. Incapable de se mouvoir, Roberto est confiné à son fauteuil roulant. Son père, Roberto, a travaillé de 1971 à 1992 dans les plantations de bananes de la région de Chinandega.



**MORT** suite de la page 1

À Chinandega, une des provinces les plus pauvres du pays située à deux heures de route de Managua, le cas de Carlos Albert Rodriguez ne surprend plus personne. Les maux dont souffrent les banañeros, les ex-travailleurs des bananeraies, sont bien connus dans cette région où les maisons en blocs de ciment donnent sur des rues de terre battue.

Pour la plupart dans la cinquantaine, ils ont les reins qui flanchent, la vue qui baisse et les os qui s'effritent comme ceux des vieillards. Ils ne réussissent à trouver le sommeil qu'en avalant des médicaments qui sapent leur moral et leurs économies. Les plus malades sont atteints de cancers du système reproducteur — testicules chez l'homme, utérus chez la femme — et leurs jours sont comptés parce que les traitements sont chers et que leurs portefeuilles sont vides.

Le Dr Francisco Lopez, médecin à l'hôpital Espagne de Chinandega, a personnellement examiné plus de 3000 ex-travailleurs atteints aujourd'hui de maladies directement liées à leur exposition au Nemagon durant les années 70. «Les effets les plus courants sont la stérilité, la déficience rénale chronique et les maladies de peau, dit-il. Certains voient leur système nerveux attaqué. Les femmes exposées ont des taux anormalement élevés de fausses couches, et plusieurs de leurs enfants présentent des malformations congénitales.»

Il estime que le nombre total de banañeros affectés dans la région s'élèverait à près de 15 000. Dès les années 70, au moment où le Nemagon était utilisé, 28 000 personnes travaillaient dans les bananeraies de la région.

## Un produit «miraculeux»...

Mis au point aux États-Unis par les compagnies Occidental Petroleum et Shell durant les années 40, le Nemagon (aussi appelé dibromochloropropane, ou DBCP) a été, dès sa mise en marché, décrit comme un produit miraculeux.

Employé pour protéger les plants de bananes et d'ananas, le Nemagon détruisait les vers microscopiques qui attaquaient les racines des bananiers. Grâce au Nemagon, les fruits poussaient plus rapidement, étaient plus gros, et les arbres restaient en santé plus longtemps.

Aujourd'hui, on sait toutefois que les entreprises avaient des raisons de croire que leur produit était potentiellement dangereux. L'an dernier, le *New York Times* rapportait que des tests en laboratoire effectués par les compagnies dès les années 50 ont révélé que le Nemagon causait l'atrophie des testicules chez les rats. Mais les scientifiques ont néanmoins plaidé en faveur de leur produit, qui a reçu le feu vert du département de l'Agriculture en 1961. Le produit connut un succès instantané auprès des compagnies fruitières américaines, qui l'exportèrent en Amérique centrale, en Asie et ailleurs dans le monde.

Les problèmes de santé humaine liés au Nemagon ont été observés pour la première fois en 1977. Cette année-là, le tiers des travailleurs d'une usine californienne qui fabriquait le Nemagon ont été déclarés stériles. Ils ont poursuivi leur employeur, Occidental Petroleum, qui a été condamné à verser 2,3 millions de dollars en compensation aux travailleurs affectés.

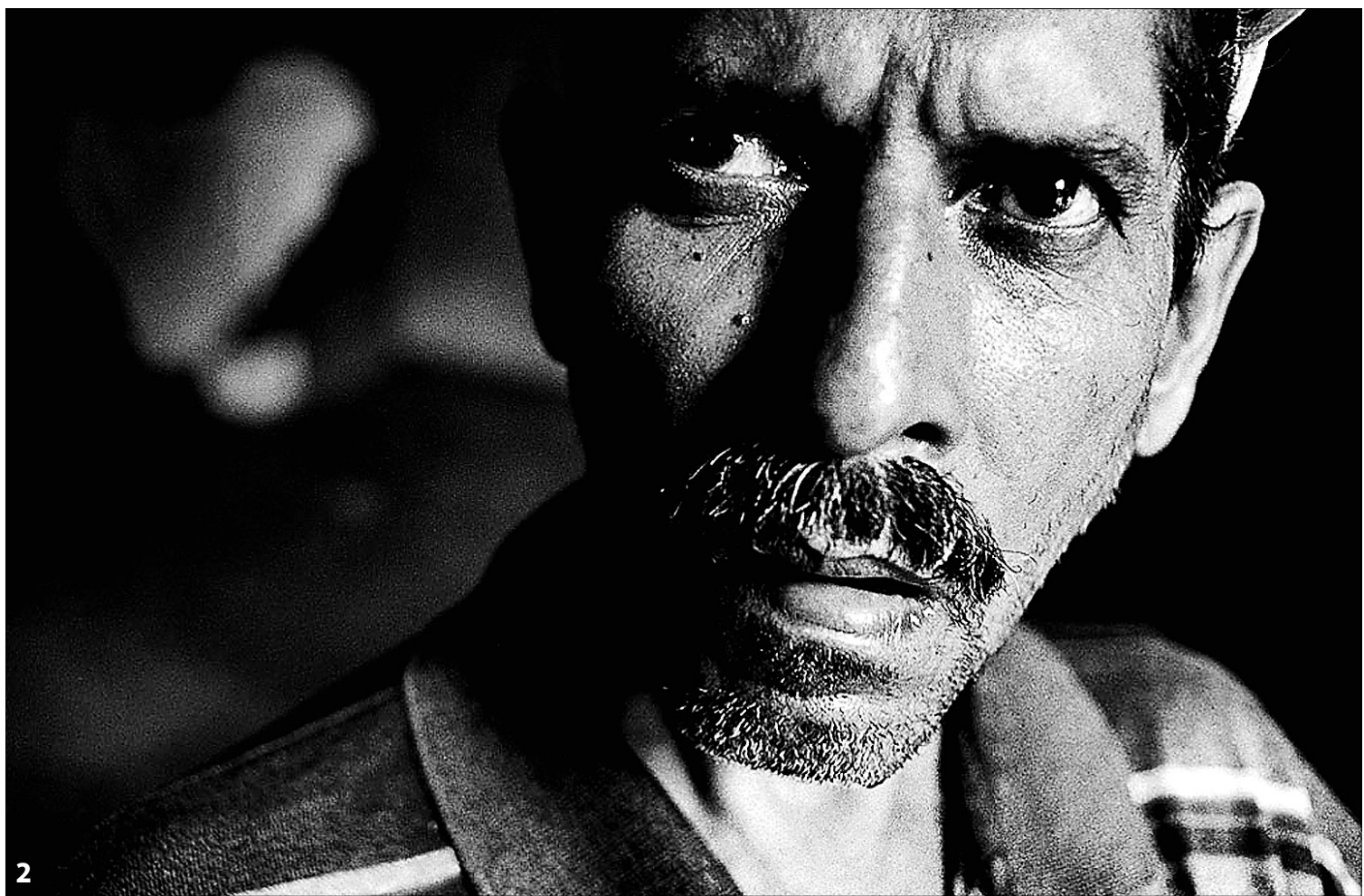
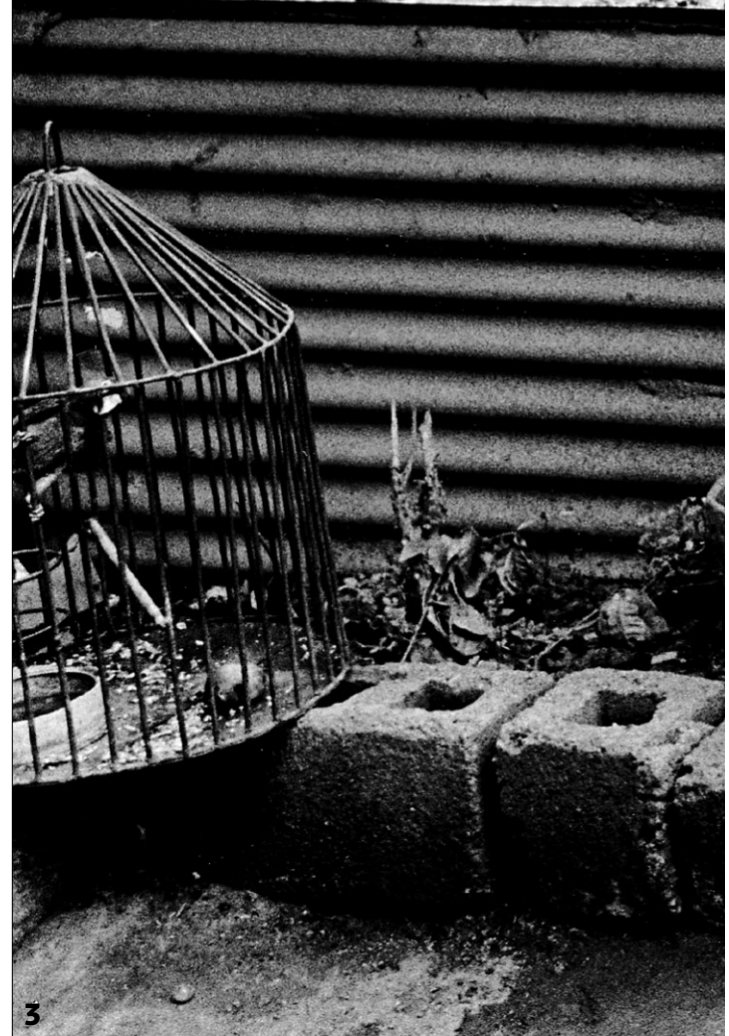
La même année, l'Environment Protection Agency (EPA) ordonnait aux entreprises américaines de cesser d'utiliser et de fabriquer du Nemagon, jugé trop dangereux pour la santé humaine. Mais l'ordonnance n'était valable que pour le territoire des États-Unis. Les compagnies productrices ont donc continué de vendre leurs réserves de Nemagon, qui ont été utilisées aux Philippines, en Afrique et en Amérique centrale. Résultat: des dizaines de milliers de travailleurs partout dans le monde ont continué à être exposés au Nemagon, et ce, pendant des années. Certains travailleurs affirment avoir été exposés au produit jusqu'au milieu des années 80.

## Enfants malformés

Pabla de la Concepción Núñez, 68 ans, a travaillé de 1970 à 1980 dans les plantations de la région de Chinandega. De 6 h à 23 h, cinq jours par semaine, elle s'éreintait dans les champs à couper les régimes de bananes, à enlever les fleurs des bananiers, à coller les étiquettes «Dole» sur les fruits. «À l'heure du dîner, nous n'avions que 30 minutes pour manger, dit-elle. Il fallait faire vite. Nous n'avions pas le temps d'aller nous laver les mains. L'eau que nous buvions était puisée à même le ruissellement des champs.»

Les années d'exposition au Nemagon ont laissé leurs marques. Aujourd'hui, M<sup>me</sup> Núñez a des problèmes de reins et la peau de ses jambes est craquelée et régulièrement infectée. Au début des années 80, elle a mis au monde un enfant mort-né. Puis elle a eu un fils, qui est né sans main gauche. Ce sont souvent les enfants des travailleurs qui sont les plus affectés par le pesticide. Simcoa Pacuaqua et Mercedes Alvarez, exposés quotidiennement au Nemagon durant les années 70, ont eu un fils né avec de graves malformations et décédé à l'âge de 2 ans. Puis M<sup>me</sup> Alvarez a donné naissance à José Alberto. Aujourd'hui âgé de 24 ans, il est incapable de marcher et de parler. Dans son regard est perpétuellement figée une impression de terreur, comme s'il assistait à une scène horrible qui se répéterait à l'infini.

Mais le cas le plus spectaculaire est sans doute celui de Roberto Francisco, 11 ans, un garçon aimable, souriant et intelligent, né avec les quatre membres atrocement déformés. Incapable de se mouvoir, Roberto est confiné à son fauteuil roulant, que déplacent ses amis pour l'amener à l'école. «Je ne peux pas faire de sports mais j'aime regarder mes amis jouer au soccer», dit-il lorsqu'on lui demande comment il aime se divertir. Plus tard, il aspire



## LA ROSÉE DE LA MORT



PHOTOS BENOIT AQUIN, COLLABORATION SPÉCIALE

à devenir «député, ingénieur ou avocat». Son père, Roberto, a travaillé de 1971 à 1992 dans les plantations de bananiers. Pour l'instant, c'est sa grand-mère qui l'élève. Elle gagne sa vie en vendant des galettes de maïs qu'elle fait cuire sur son petit poêle à bois.

Le Dr Francisco Lopez, qui suit régulièrement les personnes atteintes, affirme qu'aucun travailleur n'a été informé du danger du Nemagon à l'époque. «Personne ne leur avait dit que le produit était dangereux pour eux. De toute façon, les exploitations où ils travaillaient n'avaient aucun équipement de protection à leur fournir. Il n'y avait rien. Aujourd'hui, il y a encore des endroits dans les champs où les travailleurs ne vont pas, parce qu'il reste encore beaucoup de résidus de la contamination», dit-il, en ajoutant que le Nemagon reste actif jusqu'à 200 ans après son utilisation, et qu'il peut contaminer la nappe phréatique d'une région entière.

Pour le Dr Barry Levy, ex-président de l'Association américaine de santé publique (APHA), le Nemagon est si dangereux qu'il n'aurait jamais dû être mis en circulation. «Les créateurs du produit auraient dû s'alarmer dès le milieu des années 50, quand des tests en laboratoire ont révélé que le produit rendait les rats stériles. Mais le produit a été mis sur le marché quand même.»

«Le plus extraordinaire avec la catastrophe du Nemagon est qu'elle aurait facilement pu être évitée, dit-il. Les compagnies sont allées de l'avant. Puis, quand le gouvernement américain a interdit le produit ici, elles l'ont expédié dans d'autres pays» explique le Dr Levy.

On ne saura sans doute jamais qui a pris la décision de ne pas tenir compte des effets alarmants du Nemagon sur

les rats de laboratoire. On peut toutefois s'interroger sur l'éthique de ceux qui ont travaillé à la mise au point du produit. Clyde McBeth, l'un des chimistes à l'origine du Nemagon, a donné cette réponse lorsqu'un journaliste du magazine américain *Mother Jones* l'a contacté un jour pour lui faire part des preuves selon lesquelles le pesticide rendait certains travailleurs d'Amérique centrale stériles: «D'après ce que j'en sais, un peu de planification des naissances ne pourrait pas leur faire de tort.» («From what I hear, they could use a little birth control down there.»)

LES ANNÉES D'EXPOSITION AU NEMAGON ONT LAISSÉ LEURS MARQUES. AUJOURD'HUI, PABLA DE LA CONCEPCIÓN A DES PROBLÈMES DE REINS ET LA PEAU DE SES JAMBES EST CRAQUELÉE ET RÉGULIÈREMENT INFECTÉE.

#### Des dédommagements ?

Le jour se lève sur El Viejo, un village de la région de Chinandega, et des dizaines de personnes convergent à pied vers un terrain vague. Habillés de haillons, de robes sales, certains pieds nus, les marcheurs passent sous les branches lourdes des manguiers, puis entrent dans une vaste hutte de paille qui bloque les rayons du soleil. Certains sirotent un Coke, d'autres sortent quelques cordobas de leur poche pour s'offrir une galette de maïs. Au bout d'une heure, ils sont plus de 200: les ex-travailleurs des bananeraies sont prêts à entendre parler des millions de dollars qui leur sont dus.

## LA ROSÉE DE LA MORT



SUIITE DE LA PAGE 3

Victorino Espinales, 51 ans, ex-guerrier sandiniste bedonnant au regard dur et au verbe facile, s'empare d'un micro branché à des haut-parleurs de fortune et souhaite la bienvenue à tout le monde. «Merci d'être venu, dit-il en souriant à la ronde. Il est important que nous restions unis dans cette bataille qui est la plus importante de notre vie.»

Victorino Espinales avait 19 ans, en 1979, quand il s'est enrôlé dans les forces révolutionnaires, qui ont renversé le dictateur Somoza cette année-là. Il a repris les armes quelques années plus tard, en 1983, cette fois pour diriger une division de 2700 hommes qui se battaient contre les «contras», les milices soutenues par la CIA pour renverser le gouvernement sandiniste.

Aujourd'hui, c'est par la voie des tribunaux qu'il cherche à remporter sa bataille. Depuis le milieu des années 90, M. Espinales est à la tête d'une association de banañeros qui se sont regroupés afin de poursuivre en justice les compagnies américaines. Plusieurs procès concernant 8000 victimes dans la région de Chinandega sont en cours.

«JE NE VEUX PAS ÊTRE PROPHÈTE DE MALHEUR, MAIS JE NE PENSE PAS QUE LES TRAVAILLEURS SERONT DÉDOMMAGÉS UN JOUR. C'EST UNE PENSÉE QUI ME REND TRÈS TRISTE.»

Deux ententes majeures réalisées au cours des années 90 alimentent leurs espoirs. En 1997, toutes les compagnies visées à l'exception de Dole se sont entendues avec quelque 26 000 travailleurs d'Amérique centrale, des Philippines et d'Afrique. Les travailleurs ont touché 41 millions de dollars, une somme qui, une fois partagée avec les avocats, a permis aux travailleurs de toucher 1500 \$ chacun. Au Costa Rica, une autre entente survenue en 1992 a permis à 1000 travailleurs affectés de toucher 20 millions de dollars.

Lui-même fils de banañeros, Victorino Espinales a commencé à travailler de façon intermittente dans les bananeraies dès l'âge de 18 ans. Aujourd'hui, il souffre de douleurs dans l'ensemble du corps et particulièrement aux reins. Il y a quelques années, un examen de son sperme a démontré que 60% des spermatozoïdes étaient morts, et une partie de ceux qui restaient présentaient des anomalies.

Depuis, il refuse d'aller consulter un médecin. «Je résiste. J'ai peur de ce que le docteur me dirait. J'ai peur que ce soit la fin», dit-il.

Entre-temps, son association et lui ont accumulé plusieurs victoires judiciaires, qui demeurent symboliques. En décembre 2002,

à l'issue d'un des plus gros procès jamais tenu au Nicaragua, un tribunal national a condamné les multinationales américaines Shell, Dole et Dow Agro Sciences à payer 489 millions de dollars en dommages et intérêts à 450 travailleurs affectés par le Nemagon.

Les compagnies, toutefois, ont refusé de se présenter en cour durant le procès et n'entendent pas payer un sou de cette amende. Elles rejettent en bloc les accusations des travailleurs. Elles estiment que le système juridique du Nicaragua est corrompu et qu'il est par conséquent inapte à rendre un jugement éclairé.

Selon Freya Maneki, directrice des affaires publiques de Dole Food Company, aucune étude ne prouve que les travailleurs ont connu des problèmes de santé après avoir été exposés au Nemagon. «Nous croyons que la majorité des plaignants n'ont pas été affectés par le Nemagon», dit-elle.

Scot Wheeler, directeur des affaires publiques chez Dow Chemical, estime pour sa part que la compagnie a fait sa part en apposant des mises en garde sur les barils de Nemagon, et qu'il incombait aux travailleurs de les lire, et à leurs employeurs de fournir l'équipement protecteur nécessaire.

Ces propos font bondir le Dr Arthur L. Frank, directeur du département de santé environnementale de l'Université Drexel, à Philadelphie, et chercheur à l'Institut national du cancer.

«Les étiquettes étaient écrites en anglais, dit-il. Même si elles avaient été écrites en espagnol, il n'est pas certain que les travailleurs auraient pu les lire, car beaucoup sont analphabètes. Et ce n'est pas comme si les compagnies ne savaient pas que le produit était dangereux. Si le produit rend les gens malades ici aux États-Unis, il est logique de croire qu'il rendra aussi les gens malades ailleurs dans le monde.»

En 2003, les ex-travailleurs se sont associés à un cabinet d'avocats californien afin de poursuivre les compagnies en sol américain, où elles devraient impérativement se présenter au procès. Mais le document présenté en cour comportait des erreurs techniques, résultat de la traduction de l'espagnol à l'anglais, de sorte qu'il n'a pas été admis.

Fin décembre 2003, les sociétés visées — Shell, Dow et Dole Food Company — ont riposté en intentant une poursuite de 17 milliards de dollars contre les ex-travailleurs. Dans sa poursuite, Dole fait d'ailleurs appel à l'acte RICO (Racketeer Influenced and Corrupt Organizations), une loi qui sert habituellement à s'attaquer aux crimes commis par la mafia.



PHOTOS BENOIT AQUIN. COLLABORATION SPÉCIALE



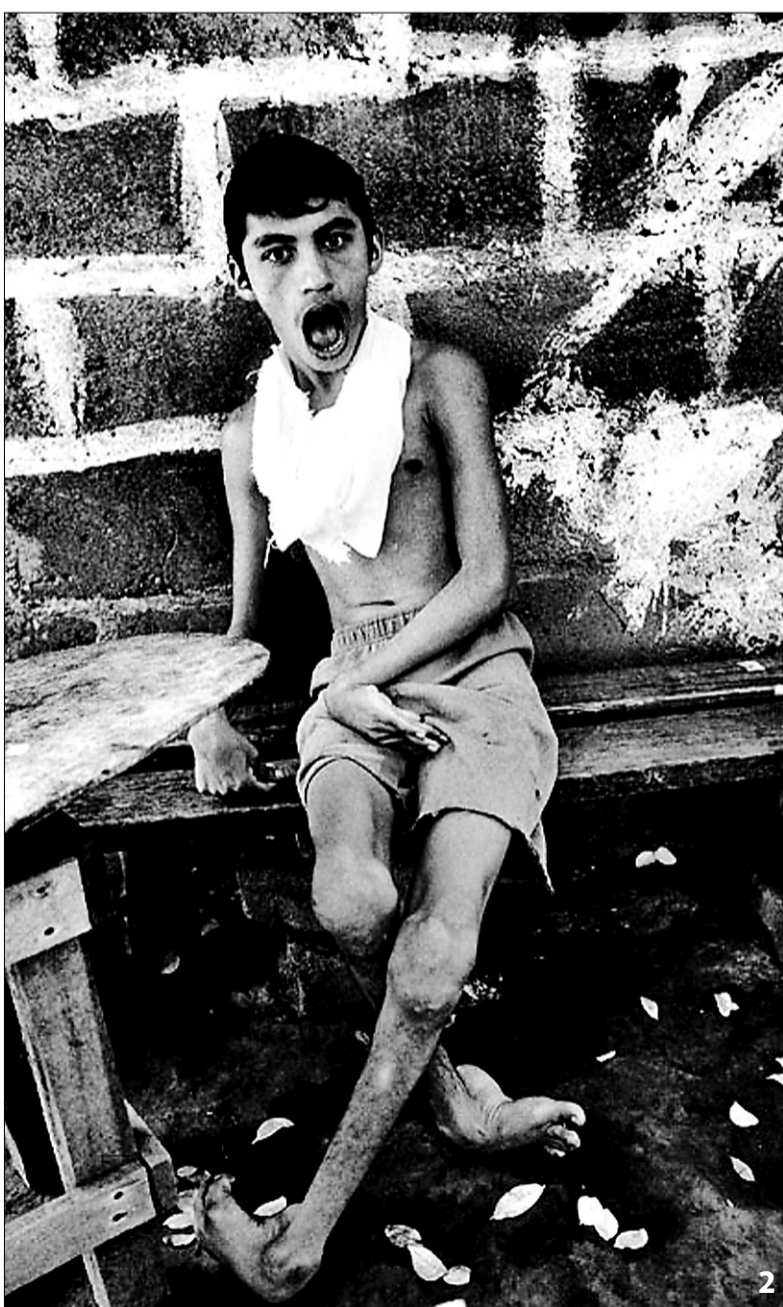
# LA ROSÉE DE LA MORT

CHINANDEGA ● **NICARAGUA**  
 MANAGUA □

CAPITALE: MANAGUA  
 SUPERFICIE: 130 000 KM<sup>2</sup>  
 PNB PAR HABITANT EN 2003: 750\$ US  
 POPULATION: 5 342 000 HABITANTS

**1.** Nidia Eusebia Quesada et sa fille, Lidia Gisella, se disent toutes deux affectées par le Nemagon. M<sup>me</sup> Quesada a travaillé dans les plantations de 1972 à 1992.

**2.** Jose Alberto Pacuiaqua Alvarez, 24 ans, est infirme et aphone depuis sa naissance. Son père et sa mère ont travaillé dans les plantations durant les années 70.



Les entreprises accusent les 4200 travailleurs-demandeurs, leurs avocats et les médecins qui les ont examinés de fraude. Elles leur reprochent d'avoir inclus dans leurs listes des personnes qui n'ont jamais travaillé dans les plantations. Elles les accusent de vouloir s'enrichir à leurs dépens.

### Commission d'enquête

Au Nicaragua, les ex-travailleurs ne baissent pas les bras. Depuis deux ans, ils ont organisé trois marches jusqu'à Managua, située à plus de 200 kilomètres de Chinandega. La dernière de ces marches, qui a débuté le 31 janvier, a rassemblé plus de 5000 personnes — malades et faibles pour la plupart.

«Nous avons marché pendant 10 jours, explique M. Espinales, qui a été l'un des organisateurs de l'événement. Une fois sur place, nous avons dû camper devant l'Assemblée nationale pendant 52 jours avant que le président nous accorde son attention.»

L'ampleur de la marche a capté l'intérêt national. Les grands quotidiens nicaraguayens ont publié des pages complètes sur les affligés du Nemagon, un produit appelé ici la «rosée de la mort».

Les résultats ont été probants : le président Enrique Bolanos a instauré une commission d'enquête ministérielle sur les conséquences de l'utilisation du Nemagon. Victorino Espinales a également obtenu que les malades du Nemagon puissent être soignés gratuitement, une mesure qui pourrait toutefois prendre des années avant d'entrer en vigueur. D'ici là, les poursuites continuent et les travailleurs prient chaque jour pour que justice soit faite. Victorino Espinales, lui, entend se battre «jusqu'au dernier souffle».

«Les compagnies m'ont déjà offert 20 000\$ pour que j'arrête les procédures, que je laisse tomber la cause, dit-il. J'ai refusé. Je leur ai dit que je ne me battais pas pour de l'argent, je me bats pour créer un précédent qui pourrait aider les autres paysans dans le monde qui sont eux aussi aux prises avec des problèmes semblables.»

Le Dr Francisco Lopez, médecin à l'hôpital Espagne de Chinandega, qui suit de près l'épopée des banañeros depuis plusieurs années et qui a déjà témoigné au procès tenu au Nicaragua, aimerait croire que les travailleurs seront éventuellement dédommagés. Mais il pense aujourd'hui que cela est impossible.

«Les gens sont de plus en plus malades, mais les choses ne progressent pas au niveau juridique, dit-il. Je ne veux pas être prophète de malheur, mais je ne crois pas que les travailleurs seront dédommagés un jour. C'est une pensée qui me rend très triste.»

ACTUEL

# Pouvoir de séduction



**RAFAËLE GERMAIN**  
**JE T'AIME**  
**MOI NON PLUS**

Il y a quelques jours, alors que nous nous promenions sur le mont Royal, mon ami Marc-André m'a avoué être légèrement inquiet. Il a fait un sourire timide et a ajouté : « J'ai peur de ne plus savoir comment séduire une femme. »

Pour les besoins de l'anecdote, Marc-André a récemment rompu avec sa copine de longue date, et de nouveau « sur le marché », il s'est retrouvé tout étonné quand est venu le temps d'aborder une femme pour la première fois. Il ne se souvenait plus comment. Ça peut paraître risible, mais ce n'est pas totalement farfelu.

« Je suis rouillé », m'expliquait Marc-André. Et je me disais : ça se peut. Ça doit finir par arriver. Après tout, séduire quelqu'un, qu'on le fasse sur une base régulière ou à tous les 20 ans, ce n'est pas une mince affaire.

Nous en avons donc discuté un peu — je disais des naïseries comme : « Bah, la séduction, c'est comme la bicyclette ou le patin à glace, ça ne s'oublie pas. » (C'est là que Marc-André m'a poliment rappelé que la dernière fois que j'ai enfilé une paire de patins, le résultat a été soit burlesque, soit tragique, dépendamment du point de vue) et nous avons dû répéter une bonne dizaine de fois « mais de toute façon, ça ne s'explique pas, la séduction, non ? » « Si c'est le cas, poursuivait Marc-André, alors c'est quoi ? »

## Kit séduction

Évidemment, ici, les esprits

éveillés de ce monde se feront la remarque que s'il existait une réponse un tant soit peu valable à cette question, il y a longtemps qu'elle serait en vente sur le marché et que tout le monde aurait chez soi son « kit séduction » — une vidéocassette, un concentré de phéromones, un guide pratique, enfin peu importe : s'il y avait un truc infaillible, ça se saurait, et quelqu'un serait déjà devenu millionnaire avec ça.

(Ici, l'esprit *particulièrement* éveillé fera valoir qu'il y en a déjà, et plus d'un, qui sont devenus millionnaires avec des trucs totalement faillibles comme les crèmes antirides à 100 \$ le centilitre,

Reste qu'il y a quelque chose de ludique dans toute cette affaire, surtout quand elle se présente sous les noms de « drague » ou de « *cruise* » et qu'elle s'habille de sourires et d'oeillades, de rires flûtés et de mains effleurées.

une bonne partie de l'industrie de la mode et les mensuels féminins promettant de nous apprendre « 10 000 façons de lui faire atteindre le 7<sup>e</sup> ciel » — comme quoi l'idée même de la séduction est lucrative et que si on était fin finaud, on serait déjà en train de bûcher comme des malades sur une arnaque de notre cru, genre un livre avec les mots « point G » et « sans effort » dans le titre ou un nouveau produit de beauté certifié « révolutionnaire ».)

## C'est un jeu

« La séduction ? demande Marianne. Mais je ne sais pas, moi. C'est un jeu, je dirais. » Réponse classique et sans doute un peu facile qui nous permet d'évoquer plusieurs métaphores usées à la corde comme le tango (« la séduction, ça se danse à deux et tu sais jamais où ça peut te mener »), le jeu d'échecs (« oui, parce que souvent on oublie que dans la séduction il y a toute une stratégie. Tsé ? Genre ? ») ou une corrida (« c'est un jeu, mais ça peut aussi faire mal »).

Reste qu'il y a quelque chose de ludique dans toute cette affaire, surtout quand elle se présente sous les noms de « drague » ou de « *cruise* » et qu'elle s'habille de sourires et d'oeillades, de rires flûtés et de mains effleurées. Et puis, diront les plus cyniques (ou les plus lucides), à l'heure des *Bachelors* et *Occupation Double*, la séduction est littéralement devenue un jeu, pour lequel nous organisons des compétitions et dont le gagnant se voit remettre un prix — une maison à Terrebonne aux plus séduisants, ça vous démystifie un concept en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire.

« Ce n'est pas vrai, ça, dit Hélène. Enfin oui, c'est sûr que la séduction nous est servie à toutes les sauces à la télé et, fait intéressant, pas par les gens les plus séduisants que tu puisses imaginer. Mais ça c'est l'idée qu'on se fait de ce que la séduction doit être. Un jeu. Du vin mousseux, des roses rouges, des bains tourbillons, du flirt pas subtil. Mais la vraie, elle reste un mystère. C'est quelque chose qui émane d'une personne — et toutes les émissions de télé-réalité de la terre ne peuvent rien changer à ça. »

## Un mystère

Un mystère, donc. Une belle et évasive idée, elle aussi porteuse de son lot de métaphores éculées : souffle, étincelle, lumière intérieure, ensorcellement — ce n'est quand même pas une coïncidence, après tout, si le mot « charme » vient du latin *carmen*, qui signifie « chant magique ».

L'idée, d'ailleurs, est elle-même assez charmante : le pouvoir de séduction serait un don, quelque chose d'aussi cruel et inno-

cent que le hasard, qui se pose sur l'un plutôt que sur l'autre sans qu'on ne puisse rien faire — on se retrouve ainsi déchargé de toute responsabilité, allez ce n'est pas ma faute si je ne séduis pas, ce n'est même pas la faute du *Cosmopolitan* qui m'a menti en me faisant croire que la séduction était à ma portée, c'est la faute du hasard, et si quelqu'un a le dos large, c'est bien le hasard.

« Je veux bien, dit Marc-André. N'empêche que comment ça se manifeste ? Qu'est-ce qui rend une femme ou un homme séduisant ?

« Sa simplicité », répond Maxime, qui a eu son lot de filles au

charme affecté et trop étudié, et qui n'arrive plus à nier ce gène bien québécois qui le rend allergique au manque de simplicité. « Pas besoin d'être simple comme dans médiocre, précise-t-il. Juste pas affecté. Il n'y a rien de plus séduisant que quelqu'un qui se présente tel qu'il est. »

C'est d'ailleurs le conseil bidon que donnent toujours les *Cosmopolitan* de ce monde : « Acceptez-vous : quelqu'un de bien dans sa peau est toujours séduisant » — dans la catégorie « facile à dire », on pourrait difficilement faire mieux.

« Et puis, dit Marianne, ce n'est pas tout. Tant mieux si tu t'acceptes, mais selon moi il y a d'autres choses qui sont essentielles à la séduction. L'humour, par exemple. Plus exactement : l'esprit. Rien de plus séduisant que quelqu'un qui a de l'esprit. »

Et pourtant, on a tous des images de filles superbes et laconiques ou d'hommes magnifiques et terriblement sérieux qui nous font oublier jusqu'à la notion même de l'humour. « Mais on ne s'attache pas à ces gens-là », dit

Marianne. Les sinistres jolis ne restent jamais longtemps, et c'est dans le silence laissé par les rires qu'on se souvient qu'encore une fois, on a confondu charme et beauté.

« Mais tout cela c'est du verbiage, poursuit Marianne. On le sait tous, au fond, que c'est indéfinissable. D'abord parce qu'on a chacun notre idée intime et personnelle de ce qu'est la séduction — pour certains il peut s'agir d'un geste, d'un grain de beauté, de la façon qu'une autre personne a de fermer les yeux quand elle réfléchit. C'est insaisissable, et c'est ça la beauté de la chose. Et si quelqu'un un jour en découvrirait le secret — la formule absolue et infaillible de la séduction, il serait mieux de le cacher et de bien le cacher. Parce qu'entre de mauvaises mains, sérieusement, ce serait terrible. Vous imaginez ? Une arme de destruction massive. »

Je me dis que le moment est peut-être mal venu pour avouer à Marianne que quand j'étais petite, je me disais souvent que si j'avais fait partie des *X-Men*, mon pouvoir en aurait été un de « séduction absolue ». Je me voyais déjà, dominant le monde entier, anéantissant les barrières des plus revêches avec un sourire enjôleur ou l'irrésistible vivacité de mon esprit, j'avais même une petite idée du costume, quelque chose de plutôt *sexy*, certainement moultant, et qui aurait aussi inspiré le respect.

Un despote totalement ridicule, mais oh combien joliment vêtu — Marianne, de toute évidence, a parfaitement raison : le mystère et l'insaisissabilité dont se drape la séduction sont de bien bonnes et belles choses.

Questions ? Commentaires ? On peut écrire à Rafaële Germain à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9. À l'occasion, dans ses chroniques, elle répondra à certaines questions de ses lecteurs.

www.ccac-accc.ca

Association canadienne du cancer colorectale

**Nouveaux développements dans le cancer colorectale**

**Un Atelier Ouvert au Grand Public**

en collaboration avec le Centre de recherche sur le cancer McGill et le Centre universitaire de santé McGill

Soutien aux patients et meilleure sensibilisation du public

Date : Mercredi, le 17 novembre 2004

Heure : 19 h 00

Endroit : New Residence Hall, Université McGill, 3625 avenue du Parc, Salle de Bal (Niveau C), Montréal

Vous êtes invités à participer à ce colloque spécial qui a pour but de donner aux survivants, aux patients ainsi qu'aux membres du grand public l'occasion de passer en revue et de discuter des nouveaux développements dans le domaine du cancer colorectale. Une équipe de spécialistes sera disponible pour répondre à toutes vos questions.

Vous êtes priés de vous inscrire le plus tôt possible en appelant à l'Association canadienne du cancer colorectale au 1.877.50.COLON ou par courriel: [admin@ccac-accc.ca](mailto:admin@ccac-accc.ca) Site de Web : [www.ccac-accc.ca](http://www.ccac-accc.ca)

**CONSEILS D'ADMINISTRATION**

LA PRESSE **AFFAIRES.com**

5<sup>e</sup> édition

**SALON NATIONAL DES ANIMAUX DE COMPAGNIE**

Stade olympique 20-21 novembre 2004

**Voyez sur l'aire de jeu**

Plus de 3000 animaux en rotation des chiens, des chats, des oiseaux des reptiles : serpents, iguanes... des poissons, des tarentules des rongeurs, des furets le Père Noël et ses chiens des concours d'agilité des jeux gonflables un mini zoo ! et bien plus...

**Samedi 20 : 10h à 22h**  
**Dimanche 21 : 10h à 18h**

Entrée gratuite pour les 4 ans et moins

Gracieuseté de **Mondou**

GRATUIT : remise d'un CD-ROM aux 2000 premiers visiteurs de moins de 16 ans.

**IAMS** et **Eukanuba** présentent les Expositions canines de championnat en conformation, obéissance et agilité

Notre porte-parole Josée Bournival en compagnie de Chico, Frimousse et Goglu

[www.snac.ca](http://www.snac.ca)

Kodiac Communications, VÉTÉRINAIRE, QUALITY SUITES, TVA, LA PRESSE, totaro.biz, Sortie techten.com

**Journée Internationale du Diabète**

**Le 14 novembre**

Entre aujourd'hui et la guérison, il y a...  
**nos enfants diabétiques.**

Parce qu'entre aujourd'hui et la guérison, il y a...  
**la vie de tous les jours.**

Et pour eux et leurs familles, il y a...

**LA FONDATION POUR ENFANTS DIABÉTIQUES**

Dons en ligne : [www.diabete-enfants.ca](http://www.diabete-enfants.ca)

**LA FONDATION POUR ENFANTS DIABÉTIQUES**  
785, avenue Plymouth, bureau 210, Ville Mont-Royal (Québec) H4P 1B3  
(514) 731-9683

# ACTUELITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER  
COLLABORATION SPÉCIALE

## GROSSE SEMAINE POUR...

### Les lesbiennes hispaniques démocrates

C'est presque passé inaperçu, dans l'avalanche de résultats électoraux américains, mais le Parti républicain a subi une défaite significative, et ce dans la cour même de George W. Bush. Lupe Valdez, fille d'un travailleur agricole mexicain, a été élue shérif de Dallas. Jamais auparavant une femme ou un démocrate n'avait accédé à ce poste. De plus, M<sup>me</sup> Valdez est ouvertement lesbienne, ce qui ne manque pas d'en irriter plusieurs, dans la deuxième ville en importance d'un État aussi conservateur que le Texas.

Cette victoire fait croire à certains analystes politiques qu'un avenir meilleur s'annonce pour le Parti démocrate, dans le sud des États-Unis. Mais les républicains rétorquent que le shérif Valdez n'a fait que profiter d'une mauvaise campagne de son adversaire et de l'exil vers les banlieues de la communauté blanche. Quoi qu'il en soit, ça annonce des jours intéressants, au sein de la virile police de Dallas... Ça pourrait faire une excellente *sitcom*, en tout cas.

# LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais.

## Yasser Arafat Leader palestinien Mort, finalement

# LE TOP 5

Les chansons les plus populaires en Inde, cette semaine :

- 5) *She Will Be Loved* (Maroon 5)
- 4) *Lean Back* (Terror Squad)
- 3) *Lukin For Love* (Vengaboys)
- 2) *Open Road* (Bryan Adams)
- 1) *My Place* (Nelly & Jaheim)

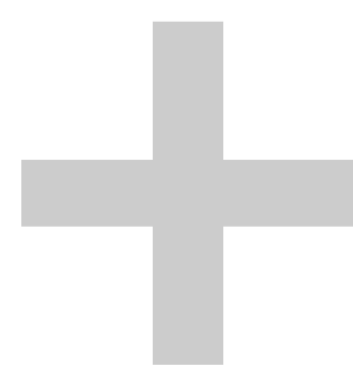
## LE MOT À SUPPRIMER

### Prioriser

Ne vous méprenez pas : prioriser n'est pas supprimé parce qu'il n'est pas français ». D'ailleurs, il n'y a souvent rien de mal avec les mots que certains patriotes linguistiques qualifient de « pas français ». Contraception et bungalow ne sont pas français (anglais et hindi, respectivement), et où serions-nous sans eux? (en train de vivre à 14 dans un « petit pavillon simple », probablement). De toute manière, l'Office de la langue française accepte prioriser, ce qui — venant de gens qui essaient de nous faire avaler baladodiffusion pour *podcasting* — le rend tout à fait légitime.

Non, prioriser est supprimé parce qu'il s'agit d'un exemple de plus de la manière dont la langue des affaires a infiltré le discours de nos politiciens. Ce n'est pas un hasard si l'utilisation de ce mot apparut timidement à la fin des années 80, a suivi une courbe exponentielle, depuis. C'est un mot de compressions budgétaires basées sur des seuls arguments économiques, un mot pour faire plaisir aux agences de crédit. Dans une phrase comme « Nous allons prioriser la santé », on veut en fait dire « Désolé étudiants/chômeurs/etc., votre souffrance n'est pas assez importante ». Rien de positif n'est jamais associé à prioriser : c'est un mot sinistre, plein de coupures, de rationalisation, de besoins criants auxquels on ne répondra pas. Avez-vous déjà entendu quelqu'un annoncer « Je vais prioriser ce pique-nique plutôt que ce séjour dans un spa? Non? CGFD.

## CE QU'ON AIME



### Temps dur

C'est la dernière lundi, malheureusement.

### Les marathons DVD

En attendant qu'il y ait de la neige.

### The Onion

Malgré (à cause de?) la déprime post-électorale, l'édition de cette semaine du magazine satirique américain est une des meilleures depuis longtemps : [www.theonion.com](http://www.theonion.com)

## CE QU'ON AIME MOINS

### Le jour du Souvenir, demi congé férié

Pourquoi un congé férié pour la nébuleuse « fête de la Reine », par exemple, ou le Vendredi saint (en 2004, dans un pays multiculturel et largement non pratiquant), mais pas pour une occasion aussi significative?

### Les radios qui continuent à diffuser les hits de l'été

On est en novembre! On n'est plus capables!

### Les décorations de Noël

Déjà?

# Parlons sexe!



## NATHALIE COLLARD BILLET

Vendredi soir, 23h. Sur les ondes de CKOI-FM, un animateur et une sexologue demandent à leurs auditeurs de leur raconter « la chose la plus folle qu'ils ont faite ». Un jeune homme appelle et raconte qu'en secondaire V, il a couché avec l'enseignante-stagiaire de sa classe, une fille plus âgée que lui. « Elle m'a utilisé », raconte le jeune homme, encore ému. Pendant qu'il parle, on peut entendre un beat disco se mêler graduellement à ses propos... Vite, on passe à un autre appel.

Au même moment, sur les ondes de Canal Vox, la télé communautaire, un « sex-shop virtuel » annonce ses plus récents gadgets. « Pas de gêne, vous les commandez par téléphone et on vous livre le tout bien emballé, pour ne pas attirer l'attention. »

Parmi les « meilleurs vendeurs », une langue en plastique à cinq vi-

documentaire en six parties réalisé par la journaliste Francine Pelletier. Dans cette série, qui se veut une sorte de confessionnal (selon son auteure), une soixantaine de femmes se confient et parlent sans fausse pudeur de leur sexualité, un peu comme dans la pièce de théâtre *Les monologues du vagin* de Eve Ensler, une pièce qui a été saluée un peu partout dans le monde pour sa franchise et son côté libérateur.

Or, si on se fie aux comptes rendus des critiques de télévision (en majorité des hommes) au lendemain du visionnement de presse présentant la série, il faut croire qu'entendre parler une femme d'orgasme ou de désir crée encore un certain malaise. Serions-nous moins évolués qu'on aime le croire?

Francine Pelletier a dit vouloir répéter l'expérience avec les hommes en les faisant parler à leur tour de leur vie sexuelle. Bonne chance! C'est une chose d'appeler une tribune téléphonique dans l'anonymat de la nuit, c'en est une autre de révéler nos fantasmes devant la

## C'EST COMME SI L'AVALANCHE D'IMAGES PORNOS QUI DÉFERLENT DANS NOTRE CULTURE POPULAIRE CACHE AU FOND UNE INCAPACITÉ À PARLER DE SEXE DE FAÇON ADULTE.

tesses « pour les femmes qui n'ont pas de partenaire ou dont le partenaire refuse de lui faire un cunnilingus... » (dixit la publicité).

Pas de doute, côté sexe, on est vraiment décoincé. Aujourd'hui, on parle de sexe beaucoup plus librement qu'il y a 50 ans.

Un des grands responsables de la révolution sexuelle en Amérique du Nord se nomme Alfred Kinsey et hier, un film racontant sa vie prenait l'affiche aux États-Unis. C'est l'acteur Liam Neeson qui incarne Kinsey, un zoologiste qui a révolutionné la vie intime de ses concitoyens en publiant les résultats d'une vaste enquête menée auprès de 18 000 adultes « ordinaires ».

Publié en deux parties, en 1948 puis en 1953, *Le Rapport Kinsey* révélait que les jeunes filles avaient des relations sexuelles avant le mariage, que les jeunes hommes se masturbaient, que la population comptait un grand nombre d'homosexuels...

À une époque — les années 1950 — où l'amour oral était illégal dans plusieurs États et où l'on croyait que la masturbation était nocive pour la santé, cette fameuse étude a eu, on s'en doute, l'effet d'une bombe.

En regardant ce film, force est de constater que beaucoup de choses ont changé en un demi-siècle. Aujourd'hui, on parle de sexe partout — dans les livres, les films, à la télé et à la radio.

Hier soir sur Canal Vie débutait

caméra. Les gars sont encore plus *pognés* que les femmes quant vient le temps de parler de sexe... sérieusement.

Bref, même si on parle de sexe beaucoup plus librement que ne le faisaient nos parents, il y a encore du chemin à faire. Qu'on le veuille ou non, notre héritage judéo-chrétien pèse encore lourd et ce, malgré la libération sexuelle des années 1970, Madonna et Nelly Arcan. C'est comme si l'avalanche d'images pornos qui déferlent dans notre culture populaire cache au fond une incapacité à parler de sexe de façon adulte.

Et ça ne semble pas parti pour s'améliorer.

L'avenir s'annonce sombre, du moins chez nos voisins du Sud qui, qu'on le veuille ou non, exercent une grande influence sur notre société.

À l'occasion de la sortie du film *Kinsey*, plusieurs spécialistes en ont profité pour manifester leur inquiétude dans la presse américaine. Judith Seifer, de l'Institute for the Advanced Study of Human Sexuality à San Francisco a confié par exemple au quotidien *USA Today* que la grande majorité des modèles féminins en trois dimensions utilisés dans les cours de sexualité n'avaient toujours pas de clitoris. Ça va mal pour expliquer la sexualité féminine aux jeunes.

De son côté, le président de l'Association américaine des édu-

cateurs et thérapeutes sexuels, Barnaby Barratt, a déploré le fait que seulement 15 % des écoles de médecine aux États-Unis enseignent la sexualité à leurs étudiants alors qu'à la fin des années 1980, cette proportion était de 90 %. M. Barratt notait aussi que les fonds de recherche dans le domaine de la sexualité humaine diminuent alors que les programmes d'éducation sexuelle doivent absolument intégrer la notion d'abstinence s'ils veulent recevoir des subventions du gouvernement fédéral.

Et la ré-élection de George W. Bush n'augure rien de bon, on s'en doute... Aux États-Unis, la sortie du film *Kinsey* a été accueillie par des protestations de la part de différents groupes de droite, comme Generation Life, qui accusent Kinsey d'être responsable de tous les maux de notre siècle, du sida à la transmission des MTS. *Four more years...*

Si Alfred Kinsey vivait encore aujourd'hui, il serait sans doute déçu de la tournure des événements. En révélant les secrets de la chambre à coucher des Américains, il ne voulait pas choquer mais plutôt aider ses concitoyens à vivre une vie sexuelle plus satisfaisante, à se décoincer. Cinquante ans plus tard, le sexe est partout mais on n'est toujours pas à l'aise lorsque vient le temps d'en parler franchement, sans gêne mais aussi, sans sensationnalisme. N'est-ce pas un des grands échecs de la révolution sexuelle initiée par Kinsey?

## GÉNÉRIQUE

> *Kinsey* avec Liam Neeson et Laura Linney  
Sortie en salle prévue au Québec : 26 novembre

Institut Kinsey : [www.indiana.edu/kinsey/](http://www.indiana.edu/kinsey/)

*Baise majesté*  
Documentaire en six parties réalisé par Francine Pelletier  
Les vendredis à 22h à Canal Vie

## MUSIQUE

Ce billet a été écrit au son de :  
> *Amour Oral*, l'excellent album de Loco Locass.

## QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

# Cadeaux, cadeaux

NICOLAS LANGELIER  
COLLABORATION SPÉCIALE

Q J'ai reçu par la poste, sans en avoir fait la demande, un très beau calendrier. L'organisme qui le produit me suggère de l'acheter, mais ajoute que « l'offre est toutefois sans obligation ». Je me sens mal à l'aise de profiter du talent de ces artistes sans contribuer financièrement, mais d'un autre côté je n'ai rien demandé et je sens de la pression dans cette façon de faire, ce qui me déplaît. Qu'en pensez-vous?  
— Dolores.

R Vous n'avez effectivement rien demandé, et rien n'est exigé de vous en retour. Dans ce sens, ce calendrier est un cadeau, et vous êtes libre d'en faire ce qui vous plaît. Oui, il vous a été envoyé afin de vous inciter à faire une contribution financière. Mais il s'agit d'un prétexte, d'une sorte de pré-remerciement pour un éventuel don. Nous ne voudrions pas en arriver à devoir verser de l'argent à tous les organismes qui nous envoient des « cadeaux » non sollicités par la poste. Un don fait sous la contrainte, qu'elle soit d'ordre moral ou autre, n'est pas vraiment un don, mais de l'ex-

torsion. Vous n'avez donc pas à vous sentir mal de l'accrocher sur votre mur.

Surtout que, ce faisant, vous offrez de la visibilité à l'organisme, ce qui était certainement l'un des objectifs de cette campagne. Autrement, on vous aurait plutôt envoyé une paire de sous-vêtements, ou une photo autographiée d'Alfonso Gagliano...

Q J'ai récemment accouché, et une collègue de bureau que je connais depuis cinq ans m'a donné un cadeau à l'hôpital. Des produits de toilette Dans un jardin, lesquels arrivent déjà tout emballés par la boutique, dans un sac. Elle a laissé le cadeau pendant que je dormais. En regardant plus tard dans le sac, j'ai vu deux cartes : une m'étant destinée, l'autre LUI étant destinée, pour la naissance récente de sa fille... Elle m'a donc refilé un cadeau qu'elle a reçu. Bof, ce n'est pas grave, c'est l'intention qui compte, me dis-je, quoique un peu déçue! Le problème est que dans la carte qui lui était destinée se trouve un chèque-cadeau pour une séance photo pour son bébé. Que faire: lui dire et l'embarrasser, ou étouffer l'affaire?  
— Isabelle, Laval

R Étouffer l'affaire serait probablement une meilleure solution. Bien sûr, en théorie, ce chèque-cadeau ne vous était pas destiné, et il s'agirait donc en quelque sorte d'une appropriation pas très correcte du bien d'autrui. Mais l'éthique exige parfois de choisir entre le moindre de deux maux. Et l'autre option — embarrasser votre collègue en lui apprenant que vous êtes au courant de sa pingrerie — est pire que de vous approprier ce chèque-cadeau dont elle ignore l'existence.

La grande perdante, dans cette histoire, est évidemment la personne ayant offert le sac et le chèque-cadeau à votre collègue, puisque seule la moitié de son cadeau a été découverte. Mais c'est l'intention qui compte, comme on dit...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels? Écrivez-nous à Questions existentielles, à [ethique@lapresse.ca](mailto:ethique@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

ACTUEL

# D'avant-hier à aujourd'hui

FRANÇOISE KAYLER  
RESTAURANTS

Derrière ces murs historiques qui abritent l'Auberge le Saint-Gabriel, bien des transformations ont bousculé ce que Rosaire Dépelteau avait bâti. C'était un véritable musée vivant. Dans la salle à manger, le feu de bois crépite dans la cheminée et la table propose un « menu de 1754 ».

Pour préparer cette cuisine ancienne disparue de nos restaurants, le cuisinier n'a versé ni dans le folklore ni dans l'allègement outrancier. Il ne l'a pas « revisitée », non plus, aussi minutieusement que l'a fait son confrère du Bonaventure-Hilton. Au moins deux bonnes adresses sont maintenant proposées à ceux qui ne veulent pas oublier cette cuisine québécoise.

La soupe aux pois proposée ce soir-là était une variation sur le thème. C'était une bonne soupe, mais autre chose que la soupe aux pois... de 1754. La légumineuse n'était pas assez cuite, le goût et la texture manquaient de conviction pour être pure laine.

Le ragoût de pattes, par contre, était convaincant. À ceci près cependant que la recette n'était pas celle où intervient la farine grillée. Le plat était beau, la viande fondante et goûteuse, les boulettes fermes et douces à la fois, la sauce enveloppant bien les saveurs.

Au dessert, la tarte au sucre était sortie de son cadre ancien. C'était une tartelette délicate et joliment coiffée qui, sous cette nouvelle apparence,

était une vraie tarte au sucre.

Le potage du jour, une crème de chou-fleur et brocoli servie dans un bol-assiette de facture moderne était de teinte légère, de texture crémeuse, de goût très doux, et glissait sur ce que la famille du chou a de trop marqué.

Ce n'était pas en forme de carpaccio traditionnel que ce canard était présenté et c'était certainement pour le mieux. En fines tranches, la chair de la poitrine avait une saveur que rien n'altérait et une tendreté parfaite. La présentation séduisante ajoutait juste ce qu'il fallait de condiment pour accompagner la dégustation du canard.

Il y a quelques années, les cuisiniers ont redécouvert le jarret d'agneau et ont fait de ce bas morceau, en le laissant longuement braiser, un plat à la mode. Elle a passé, mais au Saint-Gabriel, la mode ne passe pas. Il était au menu du jour, fondant et savoureux, parfaitement cuit et attendri sans amoindrir la qualité des fibres de la viande. Se souvenant du penchant du gigot pour les flageolets, c'est avec les petits haricots bien connus, cuisinés avec soin, que le cuisinier avait accompagné le jarret.

La côte de veau et la côte de porc se partagent les faveurs des amateurs de cette coupe solidement liée à son os. C'était une belle pièce de viande de porc, cuite avec la maîtrise qu'il fallait pour que, toute blanche, elle ait gardé une tendreté exemplaire tout en conservant son tonus. Fine en saveur, cette viande était enveloppée d'une préparation très goûteuse de champignons avec, peut-être, la texture d'une tapenade, mais heureuse-

ment pas la composition. Il suffisait de quelques petits légumes fins pour garnir l'assiette.

Au dessert, la tarte au citron était aimable et la crème caramel, vraie, ce qui est rarement le cas, cette crème étant si souvent malmenée.

Le Saint-Gabriel avait été baptisé « auberge » parce que l'établissement prenait la relève de la « plus vieille auberge canadienne » frappée de démolition. Mais c'était un restaurant. Les nouveaux aménagements ont jouté un hôtel, à l'arrière, et cet ajout donne accès à un stationnement souterrain, un rare privilège dans le Vieux-Montréal.

**AUBERGE LE SAINT-GABRIEL**  
426, rue Saint-Gabriel  
Vieux-Montréal  
878-3561

Ouverture : du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 14 h. Du lundi au samedi, à partir de 18 h.  
Fumée : non dans la salle à manger.  
Potage chou-fleur et brocoli  
Carpaccio de canard  
Côte de porc en tapenade forestière  
Jarret d'agneau braisé et haricots cocos  
Tarte au citron  
Crème caramel  
Thé et café  
Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 78 \$.  
MENU 1754 (34,50 \$)  
Soupe aux pois  
Ragoût de pattes et boulettes  
Tarte au sucre  
Café

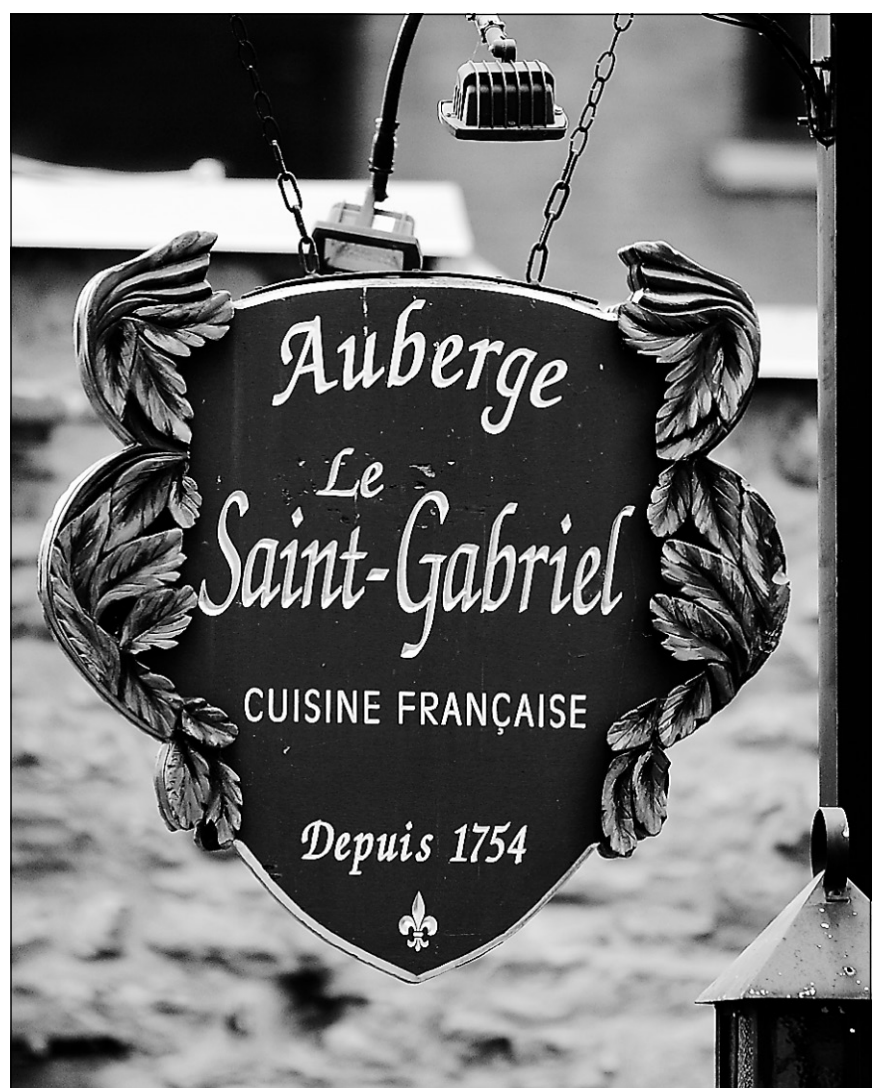


PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE ©



## L'AUTO 2005

guide pratique pour passionnés et consommateurs avertis

- consultation facile. Unique ! Les véhicules sont répertoriés en 17 catégories;
- grilles comparatives précises et efficaces;
- format pratique.



En librairie dès maintenant

Un guide réalisé par Éric Descarries, Éric LeFrançois, Alain McKenna et Alain Raymond, chroniqueurs automobile.

Les Éditions  
**LA PRESSE**

CONCOURS



MOUTON CADET et **LA PRESSE**  
vous convient  
au Festival de Cannes

Découvrez le nouveau Mouton Cadet et courez la chance de gagner un voyage de 5 jours pour 2 personnes à Cannes et à Bordeaux.

Règlements et détails dans les S.A.Q.

## De tradition en tradition

FRANÇOISE KAYLER  
GASTRONOTES

C'était le 12<sup>e</sup> Gala culinaire Char-ton-Hobbs, événement annuel créé pour être le rendez-vous des chefs du grand Montréal. C'était aussi l'occasion de désigner l'Étoile de la Gastronomie de l'année : le chef Serge Caplette, du Bonaventure Hilton.

Depuis plusieurs années, Serge Caplette « revisite » la cuisine québécoise. Il a commencé par quelques plats présentés dans un festival qui a eu le succès nécessaire pour qu'il poursuive sa démarche. D'abord à partir de recettes de sa famille, puis en élargissant ses choix il a mis au point des plats que l'on croirait, en les dégustant les yeux fermés, surgis d'une époque lointaine.

Si la présentation a été travaillée, si le plat est quelquefois décomposé, il est toujours fidèle au goût qu'il doit avoir. Un mets a souvent une histoire. Et Serge Caplette n'oublie pas les racines de cette histoire.

Convaincu de l'importance des liens avec ses confrères d'autres régions, de

l'appui que les cuisiniers doivent donner aux producteurs, il multiplie les occasions d'échanges. Pendant le festival Montréal en lumière, il invite des cuisiniers des régions. Après Charlevoix et l'Abitibi-Témiscamingue, ce sera Lanaudière.

**La Sainte-Catherine**

Elle est désuète cette fête de la Sainte-Catherine. Tout au moins celle qui couronnait, et ce n'était pas une gloire, les femmes qui étaient encore célibataires à 25 ans ! Pour ne pas l'oublier, on a longtemps transformé cette journée en une fête des chapeaux puisque l'on disait : « Coiffer la Sainte-Catherine. »

Une tradition que la Maison Saint-Gabriel, à Pointe Saint-Charles, maintient d'année en année avec autant de conviction que de plaisir, c'est celle de la préparation de la tire. Cette maison est celle de Marguerite Bourgeoys. Et l'on dit que c'est elle qui a inventé ce bonbon fait de melle qu'on étire et qu'on étire à la force de ses bras.

La Sainte-Catherine sera célébrée à la Maison Saint-Gabriel le 21 novembre, en après-midi. Pour information : (514) 935-8136.

## DERNIER APPEL À TOUS

### Quel est votre livre de cuisine préféré?

Le Salon du livre, qui ouvre jeudi et durera jusqu'au 22 novembre à la Place Bonaventure, a choisi comme thème cette année la gastronomie. En d'autres mots, on y discutera de bouffe et de littérature et... de livres de recettes.

Le Club de lecture *La Presse* et l'équipe du cahier Actuel lancent un appel à tous pour savoir quel est le meilleur livre de cuisine ou de recettes, selon vous. Et pourquoi. Est-ce le livre dont se servait votre mère? Est-ce celui qui ne fait pas que donner des recettes

pour proposer aussi une certaine philosophie de la vie? Est-ce une véritable petite encyclopédie ou un livre si beau qu'on a faim juste à regarder les photos? Celui ou celle qui, grâce à ses arguments, arrive à nous convaincre que son livre est le meilleur gagnera un bon d'achat de 200\$ à dépenser dans les librairies de la chaîne Renaud-Bray. On attend vos courriels, avant lundi, à clubdelecture@lapresse.ca. On s'en reparle dans le cahier Actuel du 19 novembre.

Pour participer, remplissez le coupon de participation et faites-le parvenir à :  
**Concours Mouton Cadet C.P. 32040, succursale Saint-André, Montréal (Québec) H2L 4Y5.**

nom : \_\_\_\_\_ prénom : \_\_\_\_\_

adresse : \_\_\_\_\_ app. : \_\_\_\_\_

ville : \_\_\_\_\_ code postal : \_\_\_\_\_

tél. résidence : ( ) \_\_\_\_\_ tél. travail : ( ) \_\_\_\_\_

question d'habileté : (48 ÷ 6) + 2 = \_\_\_\_\_

Le concours s'adresse aux résidents du Québec âgés de 18 ans et plus.  
Date limite d'inscription le 10 décembre 2004.

SAVEURS

ACTUEL

# Un vin de pays... et de grands portos



JACQUES BENOIT  
DU VIN

« Le porto est imprévisible. Les vins sont très difficiles à juger jeunes. Et les vins changent beaucoup en bouteilles », disait la semaine dernière Rupert Symington, directeur général des portos Symington, au sujet des portos millésimés, ou vintage comme on les appelle communément.

Entreprise familiale, celle-ci est le plus important producteur de ces vins, dont certains très réputés, tels que Graham's, Dow's, Warre's, Smith Woodhouse et Quinta do Vesuvio.

Or, la dégustation de 10 portos millésimés qu'anima ce jour-là Rupert Symington illustra à merveille le caractère imprévisible de ces vins, lesquels comptent parmi les plus grands vins sur terre...

La dégustation, de vins de cinq millésimes (1994, 1985, 1983, 1980 et 1970), fut menée par paires.

Ainsi, pour le millésime 1994, on dégusta d'abord Dow's 1994, suivi de Warre's 1994.

On passa ensuite à Dow's 1985 et à Smith Woodhouse 1985, et ainsi de suite jusqu'aux deux 1970.

Première surprise, et de taille : d'un millésime dont on a dit monts et merveilles, les deux 1994, Dow's et Warre's, sont en ce moment dans une phase absolument ingrate.

Leur bouquet de fruits noirs est unidimensionnel et fait penser à celui de portos de type late bottled vintage de qualité moyenne, et les vins sont austères, ternes en bouche. À l'aveugle, on les noterait au maximum trois étoiles sur cinq...

Warre's 1994, que je n'ai pas noté, est disponible en demi-bouteilles, 735126, 52 \$.



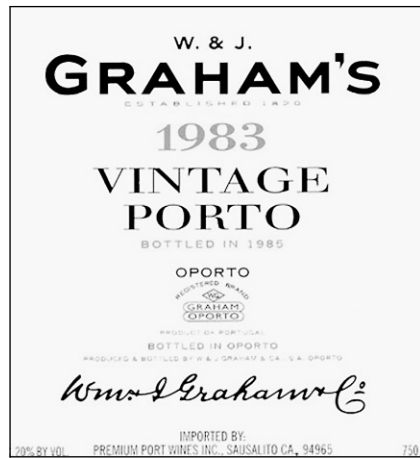
Autrement dit, il faut attendre ces 1994 au moins quatre ou cinq ans encore, le temps qu'ils commencent à s'ouvrir, à s'exprimer. Pour l'instant, ils sont renfermés dans leur ganguie, si l'on peut dire.

« L'âge idéal auquel boire les portos millésimés est 25 ans, pour moi », notait Rupert Symington. Deuxième surprise, car il y en eut beaucoup ce jour-là : on a eu tort de dire, au départ, que les 1985 iraient plus loin que les 1983. Manifestement, c'est le contraire qui se produira.

En fait, les deux 1985, Dow's et Smith Woodhouse, d'un rouge tirant sur l'orangé, et tout à fait transparents, se présentent déjà comme des portos millésimés prêts à boire, mais capables de tenir sans broncher encore six ou sept ans au moins.

Dow's 1985 est peu sucré (c'est son style, 214460, 96 \$, ★★★★★), Smith Woodhouse 1985 (203505, 82 \$, ★★★★★) davantage, avec aussi, peut-être, un peu plus de concentration.

Vins magnifiques, leur bouquet est nuancé, éclatant, avec des notes florales et de fruits rouges, épicées aussi, « de boîte de cigares », dit Rupert Symington, et leur après-



goût, comme dans tous les grands vins, persiste un long moment.

Les deux 1983, Graham's et Warre's, montrent, eux, ce que ce millésime avait de caché dans le ventre...

« C'est un bébé », disait ce jour-là le directeur général des portos Symington de Graham's 1983, (882928, 120 \$, ★★★★★) dont la robe, restée grenat, est beaucoup plus jeune que celle des deux 1985.

Dense, très serré en bouche, compact, il a semblé à plusieurs dégustateurs moins sucré que d'habitude (car c'est toujours, normalement, le plus sucré des portos Symington), et Warre's, curieusement, donc, plus sucré que Graham's.

Quatre étoiles et demie dans les deux cas, donc, et un potentiel de garde de huit à 10 ans encore, aisément.

Les dégustateurs présents ce jour-là n'étaient pas au bout de leurs surprises...

Car la plus grande surprise vint avec les deux 1980, un millésime jugé de qualité très moyenne à sa naissance.

Surprise des surprises, en effet : Warre's 1980, très coloré, quasi opaque, est un véritable monument, au bouquet large, encore peu nuancé, toutefois, ce que suit une bouche puissante, très concentrée. ★★★★★(★) sinon ★★★★★, et 15 ans de potentiel de garde, environ. Toutefois, ce vin n'est pas en

vente au Québec.

« Les 1980, c'est une leçon pour nous, et la preuve que c'est très difficile de juger les jeunes portos », faisait observer Rupert Symington.

Très coloré, mais moins que Warre's, Smith Woodhouse 1980 est au contraire un peu décevant, à cause d'une note végétale au nez qu'on retrouve en bouche sous la forme d'une certaine astringence très rare dans les portos. 153502, 96 \$, ★★★★★, 3-4 ans ?

On peut ajouter (même s'il ne figurerait pas dans la dégustation) que Graham's 1980 est, depuis toujours, un superbe porto, et supérieur à Graham's 1977 d'un millésime pourtant jugé exceptionnel.

Furent dégustés en tout dernier lieu Graham's 1970 (882902, 339 \$) et Dow's 1970, (438606, 270 \$) ce millésime ayant été jugé très grand — et il l'est vraiment — dès le départ.

Les deux vins sont de pures merveilles, leur bouquet éblouissant, somptueux, complexe, très nuancé (fruits rouges, notes florales, etc.), avec même des notes épicées dans l'après-goût rappelant les arômes... de l'encens.

Graham's, qui est un peu plus sucré, plus rond, a un soupçon de charme de plus que Dow's, tous deux méritant ★★★★★(★) et sans doute même ★★★★★, avec un potentiel de garde d'environ 7-8 ans dans les deux cas.

Tous ces vins, dont les meilleurs peuvent faire de splendides cadeaux, coûtent cher, et même très cher, mais... des bordeaux rouges aussi âgés et de qualité équivalente coûteraient, eux, aisément deux ou trois fois plus cher.

« Les 1970, c'est parfait comme vins de porto », disait Rupert Symington une fois les deux vins goûtés.

On le croit aisément...

**Un autre porto**

Autre porto millésimé, âgé de 21 ans celui-là, le Offley Boa Vista 1983, grenat foncé, au très beau bouquet de vintage, de fruits noirs

et rouges, aux notes aussi de réglisse, est un vin bien en chair, aux saveurs assez torréfiées (genre chocolat, etc.), élégant comme toujours, mais plus concentré qu'à l'accoutumée. Bref, le millésime parle. Grand porto.

**S, 549568, 82 \$,**  
★★★★ \$\$\$\$  
à boire, 4-5 ans au moins.

**Revenons sur terre...**

De statut modeste, le Vin de pays du Gard 2003 Mas de Forton, un peu plus que moyennement corsé, assez tannique sans que ce soit exagéré, est marqué au nez par les arômes de fruits rouges du Merlot, même si ce cépage ne représente que 40 % de l'assemblage contre 60 % de Syrah. Simple, et fort bon pour le prix en même temps.

**C, 604033, 10,50 \$,**  
★★ \$  
à boire, 1 an.

Du même millésime, le Sancerre 2003 Château de Sancerre enchante les amateurs de ces vins blancs de la Loire. Le bouquet est fin, typé Sauvignon blanc, mais avec aussi des nuances — délicates — rappelant le parfum des conifères. Non boisé, peu acide, élégant, ses saveurs sont pures et il est difficile d'y résister.

**C, 164582, 25,75 \$,**  
★★★(★) \$\$\$  
à boire, 1-2 ans.

Même chose en ce qui regarde le Chablis 1<sup>er</sup> cru Montée de Tonnerre 2002 Château de Maligny. Non boisé, il s'agit d'un Chablis d'une netteté exemplaire, encore peu expressif au nez, mais déjà séduisant, gracieux et raffiné en bouche, avec aussi au plan gustatif une pureté dans les saveurs qui enchante tout autant que dans le cas du Sancerre. Magnifique Chablis.

**S, 895110, 32 \$,**  
★★★(★) \$\$\$(\$)  
à boire, 4-5 ans.

## BISTRO • BAR • RESTO • TAPAS

**PINO**  
RISTORANTE • BAR • LOUNGE

... vous invite à célébrer vos parties du temps des fêtes dans une nouvelle ambiance.

Nous pouvons accueillir des groupes allant jusqu'à 300 personnes.

Veillez nous contacter pour des suggestions de menus. Essayez nos petits - déjeuners et brunchs tous les samedis et dimanches jusqu'à 15h.

**PINO**  
Ristorante Bar Lounge  
Tél.: (514) 289-1930  
1471, rue Crescent, Montréal  
www.pinorestaurant.com

*Les* **Sarcelles**  
restaurant 1989-2007

Fine cuisine française  
Table d'hôte du midi et du soir  
Menu découverte  
Brunch du dimanche  
Salons privés

1031, rue Victoria, Saint-Lambert  
Réservation : (450) 671-0946  
www.lesarcelles.com

*L'Armoricain*  
FINE CUISINE FRANÇAISE

**LE CÉLIBRE BRETON** vous propose  
Une table d'hôte  
Sa carte de saison  
son menu dégustation

Vendredi et samedi  
soirée musicale  
avec orchestre

Espace fumeur et non-fumeur  
1550, rue Fullum (coin de Maisonneuve)  
(514) 523-2551 • www.armoricain.com

**LEZVOS & WEST**  
CUISINE MÉDITERRANÉENNE  
Venez fêter notre 5e anniversaire  
Offres spéciales, lundi et mardi soir

TOUS LES POISSONS, pour deux : 33,95 \$  
PROMOTION : 24,95 \$

ASSIETTE DE CREVETTES : 18,75 \$  
PROMOTION : 14,95 \$

LEZVOS 1227A, av. du Mont-Royal Est (514) 523-4222  
LEZVOS WEST 4235A, boul. Décarie (514) 484-0400

Menu fixe et salle privée pour vos réceptions des fêtes

**Casa Galicia**  
de Montréal  
Gastronomie espagnole depuis 1977

Spectacle de flamenco  
Tapas avec festival de la paella

Table d'hôte  
Menu spécial pour groupes de 15 à 50 pers.

Réservation : (514) 843-6698  
Web : www.casagaliciamontreal.com  
2087, rue Saint-Denis Métro Sherbrooke

**Lanni**  
Restaurant  
Fondée en 1960

Menu table d'hôte, souper dansant avec Aldo  
- Vendredi, samedi et dimanche

Gastronomie italienne

3132, rue Sherbrooke Est, Montréal  
Réservation : 527-8313 • 521-0194

Restaurant **Le fripon**

Cuisine française et fruits de mer

**SUPERS RÉVEILLONS**  
24 DÉC. ET JOUR DE L'AN

Salles disponibles pour partie de Noël

436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal  
(514) 861-1386  
Voir nos menus : www.lefripon.com

**CONFUSION**  
Tapas du Monde

Menu pour 2  
7 services  
à partir de 15 \$ / personne

Réservez tôt pour vos « partys » des fêtes!

SPÉCIALITÉS :  
FOIE GRAS  
POISSONS ENTIERS AU SON DE BLÉ  
CALMARS  
TRILOGIE DE TARTARES

1635, rue St-Denis • 288-2225  
(face au Théâtre St-Denis)

**le milanais**  
restaurant de fine cuisine italienne

Réservez-tôt pour vos parties des fêtes

tél. (450) 973-1118  
2277, boulevard Le Corbusier, Laval  
• Fermé le Dimanche •

Les secrets de La Mer

OUVERTURE DE LA  
**CHASSE AUX HÛÎTRES!**

Vivez une véritable aventure gastronomique durant la période des huîtres. Laissez notre chef Thomas Spriet vous concocter une merveille au Restaurant La Mer.

**12\$** / douzaine  
Vous trouverez une grande variété d'huîtres chaque jour.

TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 16 \$  
Réservez dès maintenant pour vos festivités de fin d'année!

**LA MER**

Restaurant La Mer  
1065, Papineau, Montréal (Québec)  
Tél. : (514) 522-2889

2005 CONCOURS *Partez au Portugal* AVEC LA SÉLECTION CHARTIER 2005  
LE NOUVEAU GUIDE D'ACHAT DES VINS ET D'HARMONISATION AVEC LES METS

Courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal.

**1<sup>er</sup> PRIX**  
Un voyage pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, pour un séjour d'une semaine, gracieuseté de l'Institut des vins du Douro et de Porto, d'une valeur de 5 300 \$. Le forfait comprend un vol aller-retour Montréal-Paris-Porto/Lisbonne-Paris-Montréal pour deux en classe économique, une voiture de location de catégorie B pour 7 jours, 7 nuits d'hébergement, taxes et frais de service.

**2<sup>e</sup> PRIX**  
Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

**3<sup>e</sup> PRIX**  
Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un entonnoir pour décanter, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$.

**4<sup>e</sup> PRIX**  
Une sélection de vins de prestige choisis par François Chartier, gracieuseté de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

**5<sup>e</sup> PRIX**  
Un séjour de deux nuitées pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant deux repas du soir et les petits déjeuners, gracieuseté du Groupe Germain Villégiature, d'une valeur de 1 500 \$.

Pour participer, remplissez et envoyez à :  
**Les Éditions La Presse**  
C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

**Question :** Dans quelle vallée sont cultivées les vignes servant à l'élaboration du porto?  
A) Vallée du Douro B) Vallée du Rhône

**Réponse :** \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_ App. : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Tél. bur. : ( ) \_\_\_\_\_ rés. : ( ) \_\_\_\_\_

Adresse électronique : \_\_\_\_\_

**Urgent**

Agissez.  
(514) 934-4846  
fondationpourenfants.com

LA FONDATION DE L'HÔPITAL DE MONTRÉAL POUR ENFANTS

## ACTUEL

## CUISINE MONDIALE

## L'avant-garde parle espagnol

PATRICK FORT  
AGENCE FRANCE PRESSE

MADRID — Gnocchis de citrouille aux épices de Cordoue, raviolis farcis de soupe, bulles d'air parfumées, écumes de carottes : Ferran Adria, le plus célèbre chef espagnol et Miguel Sanchez Romera, l'un de ses compétiteurs, ont fait irruption dans la haute cuisine et révolutionnent la gastronomie.

Rivaux distants d'une centaine de kilomètres, ces deux surdoués venus à la cuisine par hasard sont les figures de proue d'une haute cuisine espagnole en plein essor avec seulement quatre restaurants trois étoiles au guide Michelin mais de nombreux jeunes chefs novateurs, essentiellement concentrés au Pays Basque (nord) et en Catalogne (nord-est).

« Ce n'est pas parce que c'est nouveau que c'est bon ! J'essaie simplement de faire en sorte que les

gens apprécient ce que je fais », explique Ferran Adria, consacré meilleur cuisinier du monde par le *New York Times* à l'été 2003.

Il est presque impossible de manger dans son restaurant, El Bulli (trois étoiles Michelin), situé au bord d'une calanque près de Roses, en Catalogne. Les amateurs doivent se battre avec un standard débordé dès l'ouverture des réservations en début d'année. Et quand l'appel passe, il est fréquent que la saison affiche déjà complet...

Un repas dans son restaurant est une odyssée de quatre heures à travers 30 plats mariant les goûts les plus révolutionnaires : noix fraîches avec mayonnaise de noix, salicornes avec pousse-pieds, huîtres aux lamelles de charcuterie, gésiers de lapin au réglisse...

Ferran Adria travaille plusieurs mois par an dans un laboratoire de cuisine pour créer ses plats.

« Le processus de création est



PHOTO PIERRE-PHILIPPE MARCOU, ARCHIVES AFP  
Le chef Ferran Adria, qu'on a déjà décrit comme le Salvador Dali de la cuisine.

complexe. Il faut trouver des idées et les travailler. Cela peut durer une heure ou un an. Parfois, les idées te trouvent ! », raconte Ferran Adria.

#### Ze challenger

Miguel Sanchez Romera, dont le restaurant, L'Esguard de Sant An-

dreu de Llavaneres, mérite sans doute plus que son étoile Michelin, a lui aussi connu un parcours atypique.

Neurologue pratiquant encore trois jours par semaine en hôpital — le restaurant n'ouvre que du mercredi au samedi soir — ce virtuose « complètement autodidacte » n'a ouvert sa table qu'en 1996, sans aucune expérience du milieu.

Sa carte en perpétuel renouvellement et qui puise son inspiration de son Argentine natale, de l'Iran, du Japon, de l'Italie ou du Maghreb, est impossible à résumer : couscous aux 27 légumes, morue sur un lit de tempura, grains glacés de fruits de mer en salade avec jus d'ail et de melon...

En 1999, Sanchez Romera a patenté le « Micri », un produit de sa création élaboré à partir du manioc, pour servir de support « complètement neutre » à ses idées. Infatiga-

ble, il cherche aujourd'hui à introduire des métaux comme l'argent dans sa cuisine. « La création est un mystère. Mais avant tout, il faut que les gens aiment ce qu'ils mangent, sinon ce n'est pas la peine », rappelle-t-il.

Pour Ferran Adria et Miguel Sanchez Romera, l'heure est à l'ouverture. « Le goût est le fruit du patrimoine génétique de chacun, de son héritage culturel et social et de sa mémoire sélective. Dans ce sens, il évoque la mémoire mais il évolue. Dans un plat il y a le passé, le présent et l'avenir ! », estime Sanchez Romera.

« Aujourd'hui, avec les progrès de communication, la cuisine n'est plus un monopole européen ou américain, se réjouit Ferran Adria. Le monde est grand. La Chine, le Japon, le Brésil... L'avenir va nous permettre de partager les cultures. C'est le contraire de la mondialisation ».

la Baie encore plus

Plus que 2 jours, faites vite!  
des soldes  
plein les rayons!

Les samedi 13  
et dimanche  
14 novembre

Les meilleurs choix à bas prix de la saison.

30 % de rabais  
vêtements\* à prix ordinaire  
pour toute la famille

vos marques favorites! Dans le lot : mode griffée pour elle et lui.

\*Exceptions : articles Outline®, I.N.C., « Bon prix la Baie tous les jours », « Achat-choc » et Parasuco.

NAUTICA PERRY ELLIS JONES NEW YORK TOMMY HILFINGER tōgo CHAPS Level POLO RALPH LAUREN Calvin Klein Style&co Bianca Nygård mac & jac LIZ CLAIBORNE LAUREN RALPH LAUREN Wrangler RUGGED WEAR. GUESS

et autres!

57 % de rabais bijoux en or à 10 ct et 14 ct  
Colliers, bracelets et boucles d'oreilles dans le lot.  
Exception : bijoux Charter Collection en or.

30 % de rabais  
• tenues de nuit pour elle  
Joe Boxer et Versailles  
• chaussures et bottes mode pour elle  
Exceptions : articles Nine West, Easy Spirit et Ecco.

7 % de rabais montres et bijoux à prix de solde

Aubaines au rayon mode foyer : on parle de millions!

25 % de rabais  
• mode foyer Market Square  
Linge de lit, de salle de bains, de table ou de cuisine, articles ménagers, parures de table, oreillers, couettes, couvre-matelas et literie en finette dans le lot.  
• petits électros et articles ménagers  
Beaumarck®

10 % de rabais meubles, gros électros et appareils électroniques

30 % de rabais additionnel  
• mode à prix de liquidation pour toute la famille  
Exceptions : articles Alfani et I.N.C.  
• tenues de nuit, peignoirs, dessous de jour, slips et soutiens-gorge mode à prix de liquidation pour elle  
• accessoires mode à prix de liquidation pour elle  
• chaussures à prix de liquidation pour toute la famille  
• montres et bijoux à prix de liquidation

Sur nos derniers prix étiquetés.

10 % de rabais additionnel  
meubles, duos-sommeil et appareils électroniques : modèles de rayon sans suite  
Sur nos derniers prix étiquetés.

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

Obtenez jusqu'à 50 % plus de points Primes Hbc.  
Utilisez conjointement les deux cartes au moment de régler votre achat dans les magasins de la famille Hbc.

## Pour Lego, la réussite n'est plus un jeu d'enfant

AGENCE FRANCE-PRESSE

COPENHAGUE — Les enfants ont-ils perdu l'envie de jouer avec les célèbres briques en plastique multicolores de Lego, l'un des fleurons du marché du jouet dans le monde ?

Les ventes de cette entreprise familiale danoise créée en 1932 n'ont jamais autant chuté en si peu de temps : de 25 à 30 % en deux ans, notamment aux États-Unis, son premier marché où elle réalise 40 % de son chiffre d'affaires, comme si la fameuse brique n'avait plus la cote auprès d'enfants fascinés par les jeux électroniques et virtuels.

Lego traverse une crise profonde, reconnaît son propriétaire, Kjeld Kirk Kristiansen, le petit-fils du fondateur. Selon lui, l'entreprise connaîtra cette année la quatrième perte de son histoire, la plus lourde aussi, entre 1,5 et 2 milliards de couronnes avant impôts (312 à 416 millions \$ CAN).

Et pourtant, il y a six ans encore, le quatrième fabricant mondial après les Américains Mattel, Hasbro et le Japonais Bandai, ignorait les mots crise et déficit, et ambitionnait d'être en 2005 « l'une des cinq marques les plus connues dans le monde parmi les familles avec enfants ».

#### Première perte

Mais en 1998, Lego a enregistré sa première perte, répétée en 2000, 2003 et 2004, en dépit de plusieurs plans de relance et de restructurations.

Pour le pédagogue et chercheur dans le domaine de jouets Torben Hangaard Rasmussen, Lego aura du mal à reconquérir sa place.

« Les briques Lego appartiennent à l'ère industrielle où les enfants aimaient construire, jouer les ingénieurs en herbe. Aujourd'hui, les jouets les plus populaires prennent leurs racines dans le monde virtuel », et Lego ne l'a pas encore réalisé, estime-t-il.

Pour le directeur de la grande chaîne de magasins de jouets au Danemark, BR, Henrik Gjoerup, les enfants « remplacent les jouets classiques par des produits électroniques et des téléphones portables à 7-8 ans ».

Et pourtant Lego a tenté depuis la moitié de la décennie 1990 de diversifier ses activités, en construisant entre autres trois parcs à thème Legoland à l'étranger, en plus de celui du Danemark, qu'il prévoit maintenant de céder ainsi que ses autres activités annexes.

Il a aussi signé des partenariats, comme ceux avec l'écurie de Formule 1 Williams, et a lancé la production sous licence de vêtements signés de sa marque.

Il est également entré en 2002 dans la production de films d'animation basés sur sa série à grand succès *Bionicle*, et dans les produits dérivés de films tels que *Star Wars* (*La Guerre des étoiles*) ou *Harry Potter*, qui ont catapulté les ventes en 2002 à 11,4 milliards de couronnes (2,4 milliards \$). Mais tous ces efforts ne semblent pas avoir porté leurs fruits, faute notamment de trouver chaque année de nouveaux films à grand spectacle pour les porter.

Fragilisée par des diversifications hasardeuses, Lego a tenté en 2003 de redresser la barre, en revenant aux sources, la brique traditionnelle qui a construit sa fortune et sa renommée.

En janvier dernier, le propriétaire Kjeld Kirk Kristiansen décide de reprendre les choses en mains et congédie ses seconds.

Quelques mois plus tard, il jette l'éponge, après avoir injecté 800 millions de couronnes (166,4 millions \$) de sa fortune personnelle dans l'entreprise menacée. Il laisse la place à un jeune directeur de 35 ans, Joergen Vig Knodstrup, qui annonce « des jours difficiles » pour les quelque 7500 employés du groupe, dont près de 3000 au Danemark.

Il prévoit une réduction substantielle des coûts, la délocalisation d'une bonne partie de la production en Chine et des licenciements.



Yasser Arafat à New York en 1974. PHOTO MARY LEDERHANDLER. ARCHIVES ASSOCIATED PRESS

INTERNET

# L'OLP sur le Net

LUDOVIC HIRTZMANN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Yasser Arafat est décédé. Sur le réseau des réseaux, le chef de l'Autorité palestinienne est à la fois le bouc émissaire des caricaturistes et dessinateurs de tout acabit et un homme craint et respecté.

« La vision palestinienne de la paix est celle d'un État indépendant et viable, établi sur les territoires occupés par Israël en 1967, aux côtés d'Israël. Ce voisin vivrait dans la paix et la sécurité à la fois pour Israël et pour la Palestine », disait Yasser Arafat.

Le vieux chef palestinien, spécialiste des négociations marathons, qui soufflait le chaud et le froid depuis des décennies, a fait l'objet de dizaines de caricatures. Le site *Arafat Cartoons Stock* comporte ainsi des dizaines de dessins humoristiques du chef palestinien. L'une des toutes dernières est celle d'Arafat mort, poussé vers le paradis dans son uniforme vert peau de requin par deux anges improbables.

C'est également sur le site Internet *Political Humor* que les passionnés du Moyen-Orient dénicheront des centaines de dessins humoristiques sur le leader palestinien. Encore plus léger, le site *Web Horoscope of Yasser Arafat* détaille l'horoscope de ce dernier. Là, les prévisions sont si vagues que toutes les spéculations sont permises.

En fait, pour tout savoir un peu plus sérieusement sur l'homme à l'éternel keffiyeh, commencez votre visite par le site Internet du Bureau du chef de l'Autorité Palestinienne. Ce dernier y est photographié avec un bon sourire. Au delà de son côté apparemment bon enfant, Yasser Arafat n'en demeure pas moins aussi le chef officiel et officieux des nombreuses branches armées de l'OLP. C'est sur le site Internet *terror-watch.ch* que vous en saurez réellement plus sur les différentes composantes de l'Organisation de libération de la Palestine. Ce site Web suisse recense tous les groupes armés et politiques liés à l'OLP. Sur un graphique, *Terror-watch* a réalisé

une genèse de tous les mouvements armés palestiniens. L'une des plus larges explications est consacrée au Fatah de Yasser Arafat qui fut l'une des forces armées palestiniennes les plus importantes. Comme le rappelle *Terror-watch*, le Fatah a longtemps reçu le soutien de l'Union soviétique, de la Chine populaire et de la Corée du Nord mais aussi de pays arabes modérés jusqu'à la première guerre du Golfe.

Aujourd'hui, sur le site de l'Organisation de libération de la Palestine, les webmestres donnent force statistiques sur le mur que les Israéliens ont construit pour être séparés des Palestiniens. Actuellement long de 200 km, ce mur de l'apartheid devrait atteindre 832 kilomètres et isoler près de neuf Palestiniens sur 10 d'Israël.

Enfin, si vous préférez lire une source moins partisane, rendez-vous sur le site des Nations unies. L'ONU décrit très justement l'histoire chaotique de la Palestine depuis la fin de la Première Guerre mondiale et la malheureuse administration anglaise du pays. Les puristes y retrouveront même les interventions de Yasser Arafat.

- Pour en savoir plus  
*Political Humor*  
[www.politicalhumor.about.com/od/yasserarafat/](http://www.politicalhumor.about.com/od/yasserarafat/)  
*All Greats Quotes*  
[www.allgreatquotes.com/yasser-arafat-quotes.shtml](http://www.allgreatquotes.com/yasser-arafat-quotes.shtml)  
*Arafat Cartoons Stock*  
[www.cartoonstock.com/newscartoons/news-cartoon.asp](http://www.cartoonstock.com/newscartoons/news-cartoon.asp)  
*Horoscope of Yasser Arafat*  
[www.astrologie.ws/arafat.htm](http://www.astrologie.ws/arafat.htm)  
*Terror Watch*  
[www.terrorwatch.ch/fr/plo.php](http://www.terrorwatch.ch/fr/plo.php)  
*Le Fatah*  
[www.fateh.net](http://www.fateh.net)  
*History of the Palestine Problem*  
[www.un.org/Depts/dpa/ngo/history.html](http://www.un.org/Depts/dpa/ngo/history.html)  
*Bureau de Yasser Arafat*  
[www.p-p-o.com](http://www.p-p-o.com)  
*Organisation de libération de la Palestine*  
[www.nad-plo.org](http://www.nad-plo.org)

# Naissance de Yasser et d'Arafat

ASSOCIATED PRESS

GAZA — Ils sont jumeaux et Palestiniens, ils sont nés jeudi à Gaza et ils se prénomment Yasser et Arafat.

Lorsque Safra Hassan a eu ses contractions hier matin, elle a dit à son mari Rafik qu'elle voulait prénommer son enfant Yasser, en hommage

au leader palestinien décédé quelques heures auparavant dans un hôpital proche de Paris. Ce n'est qu'une fois dans la salle d'accouchement de l'hôpital Chifa de la ville de Gaza que Safra a découvert qu'elle attendait des jumeaux. « J'ai regardé mon mari et j'ai dit, nous les appellerons Yasser et Arafat, relate-t-elle. Je suis

si fière que le nom de Yasser Arafat soit dans ma maison tous les jours, tout comme il sera dans chaque maison palestinienne pour toujours. » Les deux garçons, qui pèsent chacun un peu plus de deux kilos, se portent bien, selon les médecins. Les Hassan ont déjà deux enfants, une fille de sept ans et un garçon de cinq ans.

## ÉPARGNES DES FÊTES

# SOLDE INCROYABLE

# 70%

épargnez jusqu'à

## IDÉES CADEAUX GÉNIALES!

\* De la valeur comparable sur la marchandise sélectionnée.

<p>«Bristol Gold» Serv. de vaisselle Service de 47 mcs en porcelaine., pour 8 pers. Service complémentaire de 7 mcs. indus.</p> <p>Valeur comp.: 150,00\$ <b>69,98</b></p>	<p>«Concourse» Serv. de couverts Service de 20 mcs. pour 4 pers. Va au lave-vaisselle, Service comp. de 5 mcs. disponible</p> <p>Valeur comp.: 75,00\$ <b>19,98</b></p>	<p>Service de coutellerie Serv. de 74 à 84 mcs. pour 12. Coffret en bois ou valise compris. Acier inox. 18/10. Styles variés. Va au lave-vaisselle</p> <p>Valeur comp.: 350,00\$ À partir de <b>99,98</b></p>
<p>QUALITE INCROYABLE / PRIX IMBATTABLE</p> <p>Valeur comp.: 400,00\$ <b>199,98</b></p> <p>«Connaisseur» Batterie de cuisine de 10 mcs en acier inoxydable 18/10 Conçu en France</p> <p>À l'achat d'une batterie de cuisine Connaisseur recevez une MARMIITE GRATUITE valeur comp.: 150,00\$</p>	<p>Ens. de vaisselle Service de 16 mcs. pour 4 pers. Peint à la main.</p> <p>PANAMA MOROCCO KATHERINE</p> <p>Valeur comp.: 144,00\$ <b>39,98</b></p>	
<p>Ens. jeu d'échecs chaque pièce de jeu est un verre à "shooter" identifié à une pièce réelle du jeu d'échecs.</p> <p>Valeur comp.: 30,00\$ <b>14,99</b></p>	<p>«Monsieur Bar Excalibur» Ens. Tire-bouchon 3 mcs. libère le bouchon en 1 seul mouvement</p> <p>Valeur comp.: 70,00\$ <b>24,98</b></p> <p>MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS DE QUALITÉ INFÉRIEURE.</p>	<p>«Wave stem» jeu de 6 verres à digestif en verre. Couleurs variées avec plateau.</p> <p>Valeur comp.: 30,00\$ <b>14,99</b></p>

Le principal détaillant pour les articles de table et les articles cadeaux au Canada!

**3 MEGA CENTRES**

- MARCHÉ CENTRAL 514.388.3315 (Boul. L'Acadie)
- BLUE BONNETS 514.733.4333 (coin Décarie et Jean-Talton)
- CARREFOUR DE LA RIVE SUD, BOUCHERVILLE 450.645.0424 (Complexe IKEA, à côté de L'Équipair)

**PLUS 20 AUTRES MAGASINS DANS LA RÉGION DE MONTRÉAL. (CENTRE D'ACHATS).**

## Héros du QUOTIDIEN

On en voit partout. Même qu'on en fait partie. Chaque fois dans l'ombre et sans rien attendre en retour, on veille au petit bonheur des autres.

À courir partout, pour tout le monde, du lundi au vendredi, du samedi-matin-soccer jusqu'au dimanche-soir-on-reçoit.

Avec deux enfants ou deux boulots, à se lever à trois heures du matin pour étudier.

Bien sûr, avant, il n'y avait que nos fermières pour se lever à pareille heure. Plus maintenant.

Le quotidien est rempli de héros.

Des gens qui, malgré le rythme fou de la vie, prennent le temps aux comptoirs des supermarchés de faire des choix qui correspondent à leurs valeurs.

Ils choisissent les produits laitiers canadiens pour le goût et les éléments nutritifs, mais aussi parce qu'ils sont faits ici, selon des standards de qualité parmi les plus élevés au monde.

Les produits laitiers, en plus d'avoir bon goût, sont nourrissants et bien de chez nous.

« J'aime ma ferme laitière. J'y travaille et c'est une entreprise familiale. Pour nous, la qualité, c'est sacré. En tant que mère, je sais que les produits laitiers sont à la fois bons au goût et remplis d'éléments nutritifs, ce qui est important pour la croissance de mes enfants. »

— Chantal Lapointe, Ferme MC Beaujour, Rawdon QC

**Vous trouvez bon ce qui est bon pour vous.**

3265762A

## ARTS ET SPECTACLES

La Presse à New York avec Gregory Charles

## Applaudissements nourris



ISABELLE MASSÉ

ENVOYÉE SPÉCIALE  
NEW YORK

« Incroyable ! Incroyable ! » a lancé, deux fois plutôt qu'une, un employé du Beacon Theatre, hier soir, devant un Gregory Charles tenant la note lors d'un pot-pouri de chansons de Stevie Wonder, de James Brown, d'Ike et Tina Turner. Il a de très bons poumons. Il me fait penser à Sammy Davis Jr. » C'était de bon augure pour la première new-yorkaise d'un artiste qui rêve de conquérir les États-Unis en entier avec son spectacle *Black and White* !

Hier soir, Gregory Charles s'était donné la mission de rapidement épater la galerie avec le spectacle qu'il a présenté plusieurs fois au théâtre Saint-Denis et au théâtre du Centre Bell, à Montréal, ainsi qu'au Winter Garden à Toronto, ces deux dernières années. Pas question, cette fois, de raconter longuement sa naissance et de faire des claquettes pour donner aux spectateurs une leçon de rythme, comme il le

**Les gens ont-ils apprécié ? Assez pour ovationner un Gregory Charles plus qu'heureux d'être à New York.**

fait chez nous. Après s'être présenté devant une salle presque pleine (le Beacon compte 2700 places), l'artiste de 36 ans a montré ses talents de chanteur, de danseur et d'imitateur. Allaient suivre plusieurs blagues, bien reçues, sur sa jeunesse, et le clou d'une première partie plus courte que lorsqu'il monte sur une scène québécoise : un numéro musical exécuté simultanément sur deux pianos.

Les spectateurs ont chaudement applaudi. De quoi faire plaisir à papa et maman Charles, évidemment présents dans la salle, même après un léger problème technique en début de prestation. Remarquez qu'on ne ressentait pas un soupçon de nervosité chez papa quelques minutes avant que fiston monte sur scène... « Je suis plutôt excité, a affirmé M. Charles. C'est sûr que ça nous touche de voir le nom de Gregory sur la marquise du théâtre. Je n'avais qu'une inquiétude, à savoir si tout le monde allait venir, vu qu'il a plu toute la journée. »

Quelques minutes avant de trouver leur siège, plusieurs spectateurs et invités avaient

inscrit une, deux ou trois chansons sur des bouts de papier, dans l'espoir qu'ils soient pigés (en deuxième partie de spectacle) et d'ainsi entendre leur chanson favorite interprétée par un Canadien *black and white* inconnu des Américains. « J'ai inscrit *Jumpin' Jack Flash*, des Rolling Stones », mentionne Susan Myerberg, une amie d'Aldo Scrofani, de Columbia Artists Theatricals, engagé par le producteur montréalais Groupe Spectacles Gillett pour donner un élan à la carrière américaine de Gregory Charles. Qu'est-ce qui l'a convaincue d'assister au spectacle d'un artiste qu'elle ne connaît pas, dans une ville où on a l'embarras du choix ? « Quand j'ai vu sur Internet ([www.gregory-charles.com](http://www.gregory-charles.com)) ce qu'il savait faire, ça m'a impressionnée », répond Susan Myerberg.

« Moi aussi, c'est un ami qui m'a montré des extraits de son spectacle et qui m'a suggéré de venir, raconte Darnell Jordan, venu au Beacon avec quelques amis. Je m'attends à ce que ce soit très divertissant. »

Ils étaient plusieurs à s'être fait donner des billets par un proche ou un employé d'entreprise, hier soir. Comme Elizabeth Levine, 22 ans. « Ma mère, éditrice d'un magazine, m'a donné une paire de billets. Elle m'a dit que ça semblait très bon. » Autour d'elle se trouvaient bien des représentants de médias new-yorkais et des propriétaires de spectacles de partout aux États-Unis. Hier après-midi, des reporters, journalistes et chercheurs de *People Magazine*, du *Today Show*, du *New York Post*, de *People Weekly*, d'*A&E* et de *Telemundo* avaient confirmé qu'ils franchiraient les portes du Beacon. Un Beacon visité également par de nombreux Québécois, hier soir — amis, parents et curieux. À l'entrée, on a notamment aperçu René Simard, Lothaire Bluteau et Michel Rivard.

Les gens ont-ils apprécié ? Assez pour ovationner, à 22h30, un Gregory Charles plus qu'heureux d'être à New York. « Merci. C'est un rêve d'être ici ce soir. »

Il faut être difficile pour ne rien aimer du spectacle d'un artiste qui peut entonner (et massacrer un brin) *Bohemian Rhapsody* (Queen) puis enchaîner, dans le temps de le dire, avec *My Way* et *I Will Survive*, comme il l'a fait hier soir, en deuxième partie de spectacle, avec ses musiciens. Ou encore avec les 50 chanteurs des Chœurs du Nouveau Monde, venus les rejoindre sur scène en toute fin de prestation, question de boucler sur une touche gospel la première soirée new-yorkaise de l'artiste canadien... désormais un peu moins anonyme dans la Grosse Pomme.

— Avec Nathalie Collard

C'est hier soir qu'avait lieu la première de *Black and White* au Beacon Theatre, à New York. Gregory Charles a semblé-t-il épater la galerie.

PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE ©

## R.E.M. fouetté et borné

PHILIPPE RENAUD

CRITIQUE  
COLLABORATION SPÉCIALE

Que dire de l'un des plus importants groupes des années 90 à avoir survécu aux années 80 lorsqu'il n'attire aujourd'hui que 7500 fans au Centre Bell ? Que les membres de ce groupe n'en font qu'à leur tête et s'en remettent à l'indéfectible admiration de leurs plus fidèles admirateurs. Ainsi hier soir, R.E.M. a déroulé un concert linéaire mais agréable tout en évitant de jouer beaucoup de ces succès populaires qui ont fait sa renommée. Spectacle sans compromis — ou presque —, pour purs et durs seulement.

Mike Mills nous avait prévenus en entrevue plus tôt cette semaine : il y aurait beaucoup de chansons extraites de *Around the Sun*, le plus récent effort du groupe, reçu plutôt tièdement, faut-il le rappeler. Et les vrais fans devront les suivre quand même dans ce tour de chant où les musiciens cherchent à se faire plaisir à eux-mêmes autant qu'à leur public. Mais pouvez-vous croire qu'ils ne jouent même pas *Everybody Hurts* ? *Ni Stand* ? *Ni Electrolite* ? Pfff....

Le spectacle a très bien démarré par un enchaînement de quatre chansons *punchées* qui nous ont



BERNARD BRAULT, LA PRESSE ©

Maquillé à la Zorro, Michael Stipe a donné le ton hier soir avec un début canon.

rassurés sur l'énergie du groupe originaire d'Athens, en Géorgie : elle semble bien intacte. Début canon avec Michael Stipe maquillé à la Zorro et tapant avec sa main dans le micro avant de se lancer dans *Finest Worksong* (de *Document*, 1987), puis *Begin the Beggin* (*Life's Rich Pageant*, 1986),

l'excellente *Wake Up the Bomb* (une chanson rarement interprétée depuis le début de la tournée) et *Animal*, l'une des nouvelles chansons de la compilation parue l'an dernier.

Ouf ! R.E.M. a encore des tripes. Nous espérons une performance qui brasse autrement que ce que

*Around the Sun* laissait présager, et nos vœux ont été exaucés. Michael Stipe, joliment sapé dans son complet noir, frétillait avec son style « possédé du démon » caractéristique. Mike Mills, basse au cou, avait les pieds bien vissés dans le plancher et Peter Buck grattait sa belle guitare électrique avec entrain. Les trois autres collaborateurs — batteur, claviériste, second guitariste — devaient se contenter de jouer dans l'ombre, non sans l'évident plaisir de partager la scène avec ces costauds représentatifs de la pop américaine.

Seulement, après avoir rapidement pris une certaine vitesse de croisière, le concert s'est poursuivi sur cet élan initial sans vraiment s'élever. Le public non plus ne se sera pas longtemps levé sur son siège ; seulement durant *The One I Love* et *Losing My Religion*, et sûrement au rappel (que nous avons dû louper, heure de tombée oblige), lorsqu'ils ont joué *What's The Frequency Kenneth* et *Man on the Moon*.

Après *Animal*, Stipe, qui s'était tenu muet entre les chansons, nous a brièvement salués pour ensuite nous présenter *Boy in the Well*, nouvelle chanson franchement terne, en souhaitant que nous l'apprécions. Heureusement, ensuite arrivait *Exhuming McCarthy* puis, deux titres plus

tard, la jolie *Electron Blue*, étonnamment l'un des meilleurs moments de la soirée et l'une des chansons les plus réussies du dernier album. Stipe paraissait alors juste un peu moins maniéré, totalement en phase avec la mélodie enlevante de cette composition récente, qui fut suivie de *So Central Rain* (extraite du tout premier album du groupe), accueillie avec enthousiasme par la foule.

Enfin, soulignons que la scène du Centre Bell était sobrement et efficacement décorée. Tout reposait sur les jeux de lumière : la trentaine de néons pendus au plafond, les panneaux de plexiglas en arrière-scène qui reflétaient et réfractaient les jets des projecteurs, colorant les interprétations de R.E.M.

En première partie, Joseph Arthur a profité d'un auditoire fort attentif pour son tour de chant visant à appuyer la parution de son nouvel album, *Our Shadow Will Remain*. Le bonhomme en a impressionné plusieurs par ses chansons évocatrices et sa maîtrise de la technologie qui lui sert à étoffer ses interprétations. À l'aide d'une batterie de pédales d'effets et d'un échantillonneur, il s'échantillonne lui-même en direct, élabore une base rythmique et crée même des harmonies vocales jouées en boucle durant la chanson. Habile.