

# ACTUEL

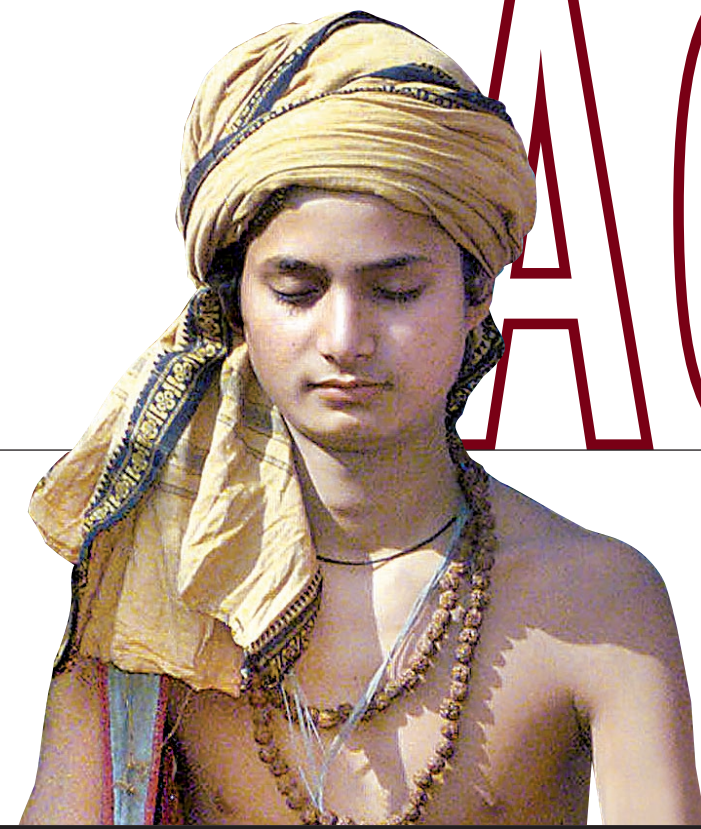
Ceux qui vont nus

Page 5

Espoir de l'homme

Page 4

La Presse



CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 12 JANVIER 2001

De toutes les épreuves de sport motorisé, le Paris-Dakar est la plus mythique. À moto, en auto ou en camion, près de 400 concurrents se lancent à l'assaut du désert dans une folle chevauchée. La course, amorcée à Paris le jour de l'An, prendra fin le 21 janvier, au Sénégal. Nous vous invitons aujourd'hui à découvrir ses secrets et ainsi à mieux comprendre la fascination qu'elle exerce auprès de milliers de gens aux quatre coins du monde.

ANNE-MARIE LEFEBVRE  
collaboration spéciale

LE 31 DÉCEMBRE dernier, alors qu'on festoyait un peu partout sur la planète, une race bizarre se tenait à l'écart. Les disciples du «Dakar» se sont couchés bien avant le coup de minuit pour attaquer, dès le lendemain matin, l'aventure de leur vie.

Un homme était au rendez-vous: Hubert Auriol, le charismatique Marquis de Sade des temps nouveaux. Il est de l'événement depuis les débuts, en 1978. D'abord à titre de concurrent. Puis de directeur. C'est lui qui donnait le ton de la prochaine présentation du plus dur rallye au monde, à Paris, à la veille du départ: «Pour la pérennité du rallye, nous avons estimé qu'il fallait revenir à la notion d'endurance», disait-il tout sourire.

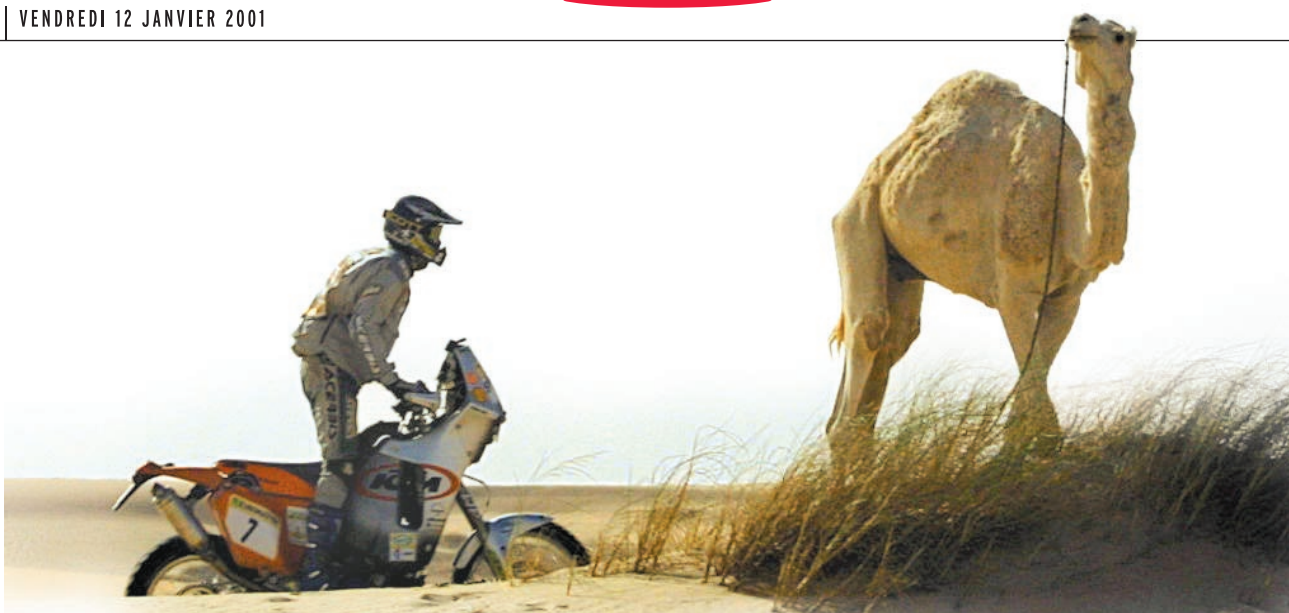
Traduction: habitués aux voyages en avion, les mécaniciens qui entretiennent et réparent les véhicules devront suivre le même parcours que les coureurs, histoire de ralentir les pros et de donner un coup de pouce aux amateurs inscrits au rallye. De plus, une étape de la course sera effectuée sans *road-book* pour renouer avec l'esprit des premiers «Dakar», quand les pilotes avaient le sentiment de défricher des territoires encore inexplorés. Dans deux jours, ils devront faire une boucle de 513 km. Hors-piste inclus! Une journée plutôt spéciale au cours de laquelle les véhicules d'assistance resteront au bivouac. La plupart des coureurs se coucheront très tard. Plusieurs pas du tout.

Le matin du départ, il y avait 349 concurrents, en provenance de 31 pays, anxieux, mais radieux à l'idée d'entreprendre un tel périple. À 6 h, 133 motos, 113 autos et 30 camions ont quitté Paris en convoi. Direction: Dakar. Admirés par certains, craints par d'autres, ces coureurs fous ne laissent personne indifférent. Peu importe. Leur passion est plus forte que tout. Ils ont le «Dakar» dans l'corps.

Prenez Jean-Marie Lignieres, directeur du domaine Château de Lastour et hôte de la deuxième étape du Dakar 2001. Il a eu un grave accident lors de sa participation au rallye 1988. Paralysé pendant quatre mois, il marche aujourd'hui avec une canne. Il pourrait détester l'événement. Mais il n'en est rien. M. Lignieres n'attend que l'occasion de participer à nouveau. «On a besoin de se réaliser et on ne peut le faire que dans l'action, explique-t-il. Ce n'est pas nos pensées, ce sont nos actes qui vont faire qu'on va laisser une trace ou pas. Quand on n'agit pas, on n'existe pas.»

**Le vrai jour du Dakar**

Le rallye s'étend sur un total de 10 739 km, soit 4559 km de liaison



# LE DAKAR

# DANS L'CORPS



et 6180 km de «spéciale». Par spéciale, on entend la partie chronométrée de l'étape qui compte pour le classement. Les liaisons sont des parcours de transition qui permettent de rejoindre une spéciale ou un bivouac. À ce jour, motos, autos et camions ont franchi la France, puis l'Espagne. De nuit, ils ont traversé le détroit de Gibraltar par bateau. Et c'est à ce moment que le «Dakar» se révélait sous son vrai jour, entraînant les concurrents sur les chemins les moins fréquentés... Prochaines étapes: Mauritanie, Mali et Sénégal.

Pour survivre au Paris-Dakar, il faut être un très bon conducteur. Les pilotes doivent exceller sur tous les terrains: goudron, boue, terre battue, sable dur, dunes, roches. Ils



doivent aussi aller vite et avoir un bon sens de l'observation. La navigation s'effectue à l'aide de *road-books* qui fournissent les repères kilométriques et naturels de l'itinéraire. Les coureurs s'orientent, eux, à l'aide du G.P.S. pour limiter les risques de se perdre dans le désert. Les pièges sont nombreux.

Pour les participants amateurs qui n'ont pas de budget pour se payer une assistance mécanique – ce qui est le cas de la plupart des coureurs –, il est essentiel d'avoir des notions de mécanique. Enfin, les concurrents doivent faire preuve de beaucoup d'endurance parce que les étapes sont souvent longues et ardues. Terminer un «Dakar», c'est un exploit en soi!

**Un valeureux poireau!**

Originaire de Trois-Rivières, Patrick Trahan, 33 ans, pratique la moto depuis quatre ans. Dans le jargon «dakarien», c'est un poireau. Comme c'est le cas de la plupart des participants, il n'appartient pas à une écurie. Il doit donc redoubler d'ingéniosité pour amasser les fonds nécessaires à son inscription et bricoler lui-même sa monture avant et pendant l'épreuve.

Il avait 15 ans quand il a découvert l'existence du «Dakar». En prévision du grand jour, il a participé à des courses nationales et provinciales de vélo de route, de vélo de montagne, de ski alpin, de ski nautique et de canot-kayak. Il a fait le rallye de l'Atlas au Maroc, en 1998, un prélude au Paris-Dakar.

Mais ce n'est pas facile. Au terme de la première étape du Paris-Dakar, il a eu des ennuis mécaniques. Trahan n'avait pas les ressources nécessaires et devait compter sur l'aide d'autres équipes. Le problème c'est qu'il a dû abandonner l'étape parce que personne ne pouvait s'occuper de sa moto avant l'heure réglementaire du départ. Il en pleurait de rage.

«C'est ça le Dakar, c'est comme l'Afrique, c'est une passion», lui a dit un vieux loup qui passait par là. «Tu voudras toujours y revenir ou tu ne voudras plus jamais y mettre les pieds.»

Mais Patrick le sait: il continuera. Il l'aura un jour son «Dakar» même si, cette fois-ci, les misères qu'il a rencontrées lui ont fait perdre son éternel sourire. Le 25 décembre, en quittant Montréal en direction de Paris, son coeur était plein d'espoir. Mais la dure réalité de l'épreuve l'a rattrapé. Et c'est à Goulimine, au Maroc, que sa course a pris fin, plusieurs jours avant l'arrivée à Dakar. À l'an prochain, Patrick.

**Le Paris-Dakar 2001 en chiffres**

> 359 participants, dont 133 à moto, 113 en auto et 30 en camion.

> 31 nationalités représentées.

> 6 pays visités: France, Espagne, Maroc, Mauritanie, Mali et Sénégal en 21 jours.

> 10 739 km à franchir, soit 4559 km de liaison et 6180 km de spéciale pour effectuer les 20 étapes du rallye. La spéciale représente la partie chronométrée de l'étape qui compte pour le classement. Les liaisons sont des parcours de transition qui permettent de rejoindre une spéciale ou un bivouac.

> 916 km: c'est l'étape la plus longue (entre Paris et Narbonne), avec 910 km de liaison et 6 km de spéciale.

> 619 km: c'est la spéciale la plus longue entre Smara et el-Gallaoulya.

> Une seule journée de repos: hier à Atar.

> 1201 personnes participent à la caravane. De ce nombre, on compte 150 bénévoles pour la logistique, 50 personnes pour la restauration, 40 médecins et 240 journalistes.

> 17 avions et 8 hélicoptères assurent le voyage de l'organisation et des journalistes. Il faut ajouter 23 véhicules de contrôle et d'assistance médicale, ainsi que 16 camions (balais, ravitaillement essence...)

> 70 000 repas seront servis.

Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site [www.dakar.com](http://www.dakar.com).

Suite du dossier en B2 et B3

# Infoman

Sujet: une enquête troublante sur l'argent Canadian Tire

CE SOIR 19h  
Avec Jean-René Dufort



ICI RADIO-CANADA



## BANDE À PART



Fortin - St-Jean

## Les Touaregs de l'anecdote!

ANNE-MARIE LEFEBVRE  
collaboration spéciale

NOMADES, nous voyageons à travers le désert. Jour après jour, notre caravane aérienne se déplace pour élire domicile dans les replis du Sahara. Nous sommes les Touaregs de l'anecdote.

Environ 240 journalistes et techniciens contribuent à promouvoir l'événement aux quatre coins de la planète. Télé, radios, journaux, magazines, sites Web rivalisent d'originalité pour traiter du plus important rallye au monde.

Nous, les journalistes, ne sommes peut-être pas du classement, mais nous sommes assurément dans la course. Nous nous levons à l'aube et le chrono nous guide toute la journée : on grimpe dans l'avion à 6h, on se pose une heure plus tard, on monte la tente et on suit les exploits et les ratés du parcours à pied, en 4 x 4 ou en hélico. La route est belle. On ne souffre pas des bouchons de circulation et le temps est au beau fixe.

Laurent Grout est ingénieur ra-

dio pour France Info depuis 20 ans. Ce Normand de 40 ans passe le tiers de l'année sur la route. Il était aux J.O. d'Atlanta et de Nagano et au Kosovo, au début du conflit. Son rôle est de faire en sorte que les journalistes puissent communiquer, peu importe où ils sont dans le monde. « C'est génial d'être au milieu du désert et d'arriver à transmettre en direct », lance-t-il. À 44 ans, Judith Tomaselli, elle, couvre le Paris-Dakar depuis sept ans. Cette année, elle trouve qu'il manque d'ambiance sur le bivouac. La raison : le nouveau règlement qui oblige les assistances à suivre le même parcours que les pilotes. Les mécaniciens entrent plus tard, leur travail ne s'effectue qu'en fin de journée et, par conséquent, il reste peu de temps pour fêter avant d'aller dormir.

En sept ans, elle en a croisé des gens. Des coureurs, bien sûr, mais aussi des habitants. Il y a quatre ans, un petit Malien de 9 ans lui a demandé la permission de passer la journée avec elle. Ils sont devenus amis et continuent à s'écrire.

Judith Tomaselli se souvient

aussi d'une Marocaine chez qui elle a pris le thé à la menthe, rituel oblige. En Afrique du Nord, offrir le thé est une marque d'hospitalité courante. Le refuser risque d'insulter votre hôte.

Campé en plein désert, le bivouac est un village itinérant créé pour les concurrents, les journalistes, les partenaires et les commissaires de course. On y travaille, on y mange, on y dort, on y vit jour après jour. Plus de 1700 personnes, bénévoles et organisateurs, montent et démontent cette énorme infrastructure en deux temps trois mouvements.

Des tentes abritent le service de restauration et des aires de repos : des tentes berbères au Maroc, des tentes nomades en Mauritanie, des pailotes au Mali et au Sénégal. Certains soirs, le site est animé par des chants et des danses berbères. Non loin, se dressent les tentes d'assistance médicale, de communication et de poste de contrôle.

Aucune histoire scandaleuse ou scabreuse n'a été rapportée jusqu'à présent, pas même une petite amourette suspecte...



Anne-Marie Lefebvre : « Nous, les journalistes, ne sommes peut-être pas du classement, mais nous sommes certainement dans la course. »



Au tiers du rallye Paris-Dakar 2001, plusieurs pilotes avaient abandonné en raison de blessures ou d'ennuis mécaniques : cinq courses en auto, deux en camion et 17 en moto.

## Le Paris-Dakar a déjà attiré les stars

ALEXANDRE PRATT

QU'ONT EN commun le chanteur Michel Sardou, le cosmonaute Jean-Loup Chrétien et la princesse Caroline de Monaco ? Ils ont tous déjà pris le départ du célèbre rallye Paris-Dakar.

Cette course automobile à fortes sensations a fait le plein de vedettes depuis sa fondation par un journaliste-aventurier, un technicien et un professeur. Plusieurs champions sportifs, pilotes de Formule Un et artistes français ont usé leur orgueil le long des dunes de sable qui ont causé des centaines d'abandons au cours des 23 dernières années.

Dès les premières courses, le rallye a su attirer de gros noms de la course automobile comme Jacky Ickx et Henri Pescarolo, qui totalisent ensemble sept victoires aux 24 Heures du Mans. Une fois la crédibilité de l'événement bien établie, les vedettes mondaines ont elles aussi cherché à se faire voir aux côtés des aventuriers.

En 1981, on trouvait ainsi sur la ligne de départ une voiture commanditée par Christian Dior et baptisée Jules, du nom de la dernière ligne de produits pour hommes. L'année suivante, le chanteur



Michel Sardou

Photothèque La Presse ©

Jacques Dutronc (*Les Cactus*) et le pilote Jacques Laffite décidaient d'imiter le geste de Dior et de financer la course de deux de leurs amis. La confrérie des pilotes accueillit la même année le fils de l'ex-première-ministre britannique Margaret Thatcher, Mark, ainsi que du champion skieur Bernard Russi.

Pour la cinquième présentation du rallye, le constructeur Datsun a pris le pari de créer une équipe de vedettes au sein de laquelle on retrouvait le chanteur populaire Daniel Balavoine et la sprinteuse française Sophie Telliez, finaliste au 100 mètres aux J.O. de Mexico et

huit fois championne de France. Les années suivantes furent les plus glamour de l'événement. Michel Sardou (1984) se retrouve ainsi copilote d'une Lada Niva et il aura notamment comme adversaire le cosmonaute Jean-Loup Chrétien. La principauté de Monaco prend également d'assaut le désert africain, représentée en 1985 par la princesse Caroline de Monaco, son mari Stefano et le prince Albert. Aucun d'entre eux ne gagnera le prestigieux trophée. Daniel Balavoine est revenu en 1986, mais il y aura laissé sa peau. L'hélicoptère qui le menait au Mali, où il devait livrer de l'eau à des villages défavorisés, s'est écrasé en plein vol. L'organisateur emblématique de l'événement, Thierry Sabine, et trois autres personnes avaient également péri.

Une fois l'effet de nouveauté estompé, les vedettes ont déserté et elles ont laissé toute la place aux pilotes. Enfin, presque toute... Le chanteur Gérard Lenorman (*La Ballade des gens heureux*), les navigateurs Lionel Péan et Loïck Peyron tenteront bien leur chance à la fin des années 80, mais depuis, pratiquement aucune trace du jet-set français au Paris-Dakar.

## La vie pourrait avoir évolué en plusieurs fois

Agence France-Presse

SYDNEY — La vie sur Terre pourrait avoir évolué en plusieurs fois après des phases d'extinction, ont affirmé hier des scientifiques australiens.

Une équipe de chercheurs australiens a développé une nouvelle théorie, selon laquelle la Terre à

liards d'années », a-t-il ajouté.

La théorie prédominante estime que la Terre a été formée il y a 4,55 milliards d'années, qu'il a fallu quelque 700 millions d'années au magma et à la lave pour se refroidir suffisamment avant que l'histoire de la vie ne puisse commencer.

Cependant, selon M. Wilde, la roche entourant le cristal de zircon

son origine aurait offert des conditions suffisamment favorables au développement de la vie et non un environnement inhospitalier.

Cette théorie développée par le professeur Simon Wilde de l'Université Curtin est basée sur l'analyse par des chercheurs d'un simple grain de zircon, un minéral retrouvé dans une région éloignée à l'ouest de l'Australie.

Le professeur Wilde assisté de chercheurs de l'Université du Wisconsin aux États-Unis et de l'université d'Édimbourg en Écosse, ont affirmé que ce morceau de cristal était vieux de 4,404 milliards d'années, soit 130 millions d'années de plus que n'importe quel autre minéral auparavant daté et plus jeune d'à peine 100 millions d'années que la Terre elle-même.

« Ce n'est pas seulement le plus vieux matériau trouvé jusqu'à présent, mais il remet en cause aussi quelques données sur l'histoire du refroidissement de la Terre, le développement des océans et la formation de la Lune », a affirmé le professeur Wilde à l'AFP.

« La roche dans laquelle le cristal de zircon a été trouvé a dû être en relation avec de l'eau », selon le professeur Wilde. « C'est une chose absolument étonnante à découvrir pour une période vieille de 4,4 mil-

a été en contact avec de l'eau, rendant donc théoriquement possible l'émergence de la vie.

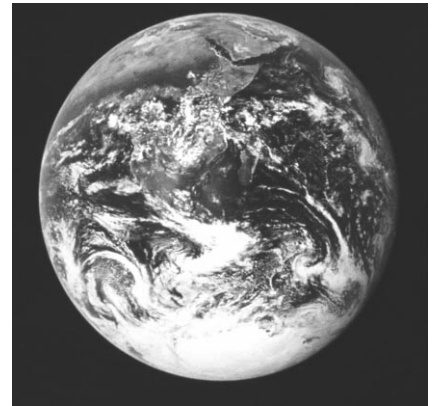
« C'est révolutionnaire et nous n'en avons pas la preuve, mais si vous avez de l'eau, vous pouvez avoir de la vie », assure le professeur Wilde.

Ce que les données en oxygène indiquent, c'est un ratio d'isotope à haute teneur en oxygène qui n'est pas commun dans d'autres minéraux de ce genre datant de la première moitié de l'histoire de la Terre.

Dans un article publié hier par le magazine *Nature*, l'équipe du professeur Wilde a suggéré que la Terre « au lieu d'être un océan turbulent de magma était assez froide pour avoir de l'eau, des continents et les conditions qui pourraient même avoir permis la vie ».

La plus ancienne preuve de l'apparition de la vie remonte à il y a 3,85 milliards d'années, tandis que les plus anciens microfossiles connus sont vieux de 3,5 milliards d'années.

« En se basant sur cette nouvelle recherche, il est possible que la vie ait évolué et se soit complètement éteinte plusieurs fois au cours d'événements catastrophiques déclenchés par des météorites bien avant cela », selon le professeur Wilde.



Sheldon Kagan International présente

## LE SALON DE LA MARIÉE

Le Palais des Congrès de Montréal 2001

Les 13 et 14 janvier

Samedi de 10 h à 21 h • Dimanche de 10 h à 18 h

Place d'Armes

Défilés : samedi à 14 h et 18 h  
dimanche à 13 h et 16 h

MARIONS-NOUS  
Let's Get Married

LE SUPERCENTRE DE LA MODE MAISON  
LINEN CHEST

GLASSY

Sandale

WEDDINGBELLS & MARIAGE QUEBEC

abc WVVY

Présentez ce coupon à l'entrée du Salon pour obtenir 4 billets gratuits.

Réduction de **40%**

(sauf sur les articles réduits de 50%)

sur une vaste gamme de modèles abandonnés (aucun article de second choix) pour hommes et femmes et jusqu'à épuisement des stocks.

**Tilley Endurables**

Fabricant des meilleurs vêtements de voyage et d'aventure au monde!

1050, av. Laurier O. Montréal (514) 272-7791

## LE PARIS-DAKAR



Entre El Ghallaouiya et Atar, en Mauritanie, le pilote Jean-Louis Schlesser vole au-dessus des dunes de sable.

Photo AFP

# Un amant impitoyable

## Le motard québécois Patrick Trahan n'a pas eu de chance

ANNE-MARIE LEFEBVRE  
collaboration spéciale

« L'amour est sans pitié », chante Jean-Loup. Celui du « Dakar » ne fait pas exception. Ses concurrents, pros ou amateurs, se lancent dans l'aventure avec passion. Mais il semble que l'objet vénéré soit capricieux. Qui ose le courtiser peut à tout moment être remercié. Un jour, vous êtes roi. Le lendemain, vous êtes viré. Le Paris-Dakar est un amant impitoyable.

Pour la plupart des concurrents, l'objectif c'est de terminer. Peu importe la classement, il faut se rendre à destination. C'est le cas des « blaïreaux », ces pères de familles qui roulent en groupe. Passer à travers le désert et arriver à Dakar est leur seul objectif.

Avant même d'avoir franchi le tiers du parcours, plusieurs pilotes ont abandonné : cinq coureurs en auto, deux en camion et 17 en moto, en raison de blessures ou d'ennuis mécaniques. Patrick Trahan, unique concurrent québécois, est du lot. Son moteur n'a pas tenu le coup. Il a fallu appeler l'assistance mécanique, une démarche qui ne pardonne pas. Un deuxième échec. L'an passé,



Inconsolable, Patrick Trahan a dû abandonner en raison d'ennuis mécaniques.

un bris mécanique l'avait contraint à l'abandon dès la première étape.

Thierry Sabine, fondateur du Paris-Dakar, mort dans un accident d'hélicoptère au Paris-Dakar 1986, disait : « Un Dakar, ça se mérite. » Les concurrents doivent faire preuve de beaucoup d'endurance, car les étapes sont souvent longues et ardues. À cela, s'ajoute l'entretien mécanique. Comme la plupart des amateurs, tous les soirs avant d'aller se coucher, Patrick a dû rafistoler sa moto dans le vent et le froid, fatigué, affamé, sans avoir pu prendre une douche ni même monter sa tente. La veille de sa mise hors course il disait : « Si je reviens l'an prochain, c'est sûr que c'est avec mon assistance mécanique. Je suis pilote, pas mécanicien ! »

La chance entre aussi en ligne de compte. « Parfois, tu fais tout et pourtant c'est l'échec », explique Raymond Loizeau, un policier parisien, qui a participé à 20 rallyes-raids, dans la catégorie des pros. Ce qui ne l'a pas empêché d'abandonner à sept occasions. Une année, il s'est carrément endormi au volant. Blessé, il a dû être rapatrié au pays. Mais il est retourné l'année suivante. « Pour faire un Dakar, il faut être très déterminé, insister et ne pas se résigner », dit-il.

## Un rallye contesté

ALEXANDRE PRATT

CES DERNIÈRES ANNÉES, les organisateurs du rallye Paris-Dakar se sont souvent retrouvés contre leur gré au centre de situations explosives les mettant aux prises avec des groupes terroristes nord-africains.

Les pilotes inscrits pour la course doivent en effet emprunter des sentiers qui se trouvent au cœur de régions désertiques contrôlées par des groupuscules rebelles. Grâce à des menaces d'attentats à répétition contre le rallye, ces organisations armées parviennent à obtenir l'attention médiatique qu'ils recherchent de la part du monde occidental.

L'année dernière, la pression sur les promoteurs de la course est devenue si forte qu'ils ont dû annuler quatre épreuves en territoire nigérien. Le ministère français des Affaires étrangères avait reçu une « menace terroriste extérieure avérée » et des « indications précises, concordantes et crédibles » selon lesquelles il existait des risques sérieux d'attentats. L'organisation terroriste qui avait formulé la menace n'a jamais été identifiée.

Cette année, l'opposition au rallye vient du Front Polisario. Ce mouvement de libération du Sahara occidental, qui est soutenu par l'Algérie contre le Maroc, considère le rallye comme étant « un étalage insolent devant des populations exilées ou démunies, à plus forte raison si ses organisateurs commencent à y mêler la politique des anciens colonisateurs ».

Le litige vient du fait que le trajet devait rester à l'intérieur d'un mur érigé par le Maroc dans les années 90 pour empêcher les incursions du Front Polisario sur des terres que le Maroc a toujours considérées comme les siennes. Mais les Forces armées royales marocaines auraient franchi ce mur en direction de la Mauritanie pour des missions de surveillance, ce que le Front Polisario considère comme une violation du cessez-le-feu. Le mouvement a menacé de reprendre les armes contre l'armée marocaine si le rallye passait sur ses territoires, mais la tension est retombée depuis quelques jours.

Plusieurs autres cas ont été recensés au cours des dix dernières années, mais peu de situations ont donné lieu à des changements de parcours. Rare exception ; en 1992, le tracé avait dû être modifié pour éviter la guerre civile qui ravageait le Zaïre. Les concurrents s'étaient alors dispersés dans le désert avant de rejoindre la République centrafricaine sous la protection de l'armée française.



Photo AFP

L'opposition au rallye vient du Front Polisario, mouvement de libération du Sahara occidental soutenu par l'Algérie contre le Maroc.

twik

LP  
SOLDE  
DE JANVIER

LE GILET  
POLAIRE  
LISÉRÉ

Une exclusivité Twik à prix  
vraiment imbatale.  
Le gilet zip, fibre polaire  
antiboulochage. Charbon,  
olive, royal, marine, rouge,  
jaune, orange. P.m.g.

9.99  
Rég. 29.95\*

la maison  
**simons**

QUÉBEC PLACE STE-FOY-GALERIES DE LA CAPITALE-VIEUX-QUÉBEC, MONTRÉAL 977 RUE STE-CATHERINE OUEST, SHERBROOKE CARREFOUR DE L'ESTRIE

# Un expert vous invite à découvrir l'art du baiser

**WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI**

DÉJÀ LA FIN de l'ère Clinton à la présidence des États-Unis et les médias commencent à tracer les grandes lignes de cette administration. Si le sujet vous intéresse, je vous recommande le dossier produit conjointement par les réseaux de télévision américains ABC et PBS qui trace un portrait des années Clinton, ce qui a été réalisé et ce qui aurait pu être fait. Un regard de l'extérieur porté par des journalistes et des analystes. Mais également un regard de l'intérieur rendu possible grâce à des témoignages de gens qui ont travaillé avec le président Clinton. C'est à voir au site de l'émission *NightLine*

(abcnews.com/Sections/Nightline).

CONNAISSEZ-VOUS l'origami, cet art japonais du pliage de papier? Si le sujet vous intéresse ou que vous êtes tout simplement curieux de voir ce que l'on peut faire avec du papier, mis à part des avions, vous devriez passer voir le site Joseph Wu's Origami Page (www.origami.vancouver.bc.ca) produit par l'artiste de Vancouver Joseph Wu. En plus d'y voir une exposition de ses fabrications, vous pourrez y apprendre comment transformer une feuille de quatre pieds en un homard ou fabriquer un requin, ou encore une grenouille. Tout ça semble assez simple. Vous n'avez qu'à suivre les diagrammes de pliage qui accompagnent la plupart des oeuvres présentées sur le site. De quoi donner

quelques idées aux professeurs d'arts plastiques.

CONCERT DE rap cet après-midi au site House of Blues (www.hob.com). Le groupe hip hop new-yorkais Master Fuol est en rediffusion pendant 24 heures à compter de 15 h aujourd'hui. Un concert enregistré en septembre dernier à Los Angeles.

JE VOUS AVOUE que depuis que je surveille de près les activités quotidiennes du Net, il n'y a plus rien pour me surprendre. Mais la session de clavardage d'aujourd'hui organisée par CosmoGIRL au site TalkCity (www.talkcity.com) a de quoi faire sourire. À compter de 19 h ce soir, les jeunes filles sont invitées à découvrir l'art du baiser avec

un expert en la matière, William Cane. On annonce une leçon de 60 minutes où l'on présentera les secrets du baiser. M. Cane est devenu un expert en la matière parce qu'il a écrit un livre sur le sujet intitulé *The Art of Kissing*. Et j'imagine qu'il a dû faire des recherches pour bien documenter son ouvrage.

LA CHANTEUSE Toni Braxton est l'une des grandes gagnantes des American Music Awards et le site RealGuide (realguide.real.com) l'honore de belle façon en offrant aux internautes la possibilité de visionner deux vidéoclips extraits de son plus récent album, *Just Be a Man About it* et *He Wasn't Man Enough*, et d'écouter une version remixée de la pièce *Spanish Guitar*.

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale

## De quoi perdre son latin

MARK RICE-OXLEY  
Agence France-Presse

LONDRES — Comme pour les nouveau-nés, les noms des grands groupes internationaux sont sujets aux modes : le dernier chic est la consonance antique (Accenture, Thales, Corus, et auparavant Vivendi), même si l'usage, lui, y perd parfois son latin.

Ces changements d'appellation rapportent au moins des millions aux experts en marketing et consultants en image : il faut en effet dessiner un nouveau logo, remplacer tous les produits portant le nom de l'entreprise et lancer une campagne de publicité pour prévenir les clients.

Pour plusieurs observateurs, l'exercice est totalement futile. Plusieurs commentateurs, dans la presse britannique, regrettaient cette semaine que les groupes sacrifient leur nom de baptême, qui avait au moins l'avantage de qualifier leurs activités.

Ainsi, un groupe sidérurgique basé en Grande-Bretagne s'est appelé pendant des années British Steel (acier). Depuis sa fusion avec le néerlandais Hoogovens en 1999, il répond au nom de Corus.

Le groupe d'électricité National Power a choisi Innogy, une combinaison des termes « innovation » et « énergie ». British Gas, en abandonnant son monopole sur le marché du gaz en Grande-Bretagne, s'est séparé en deux entités, Lattice et Centrica.

Et lorsque le français Thomson CSF a racheté le britannique Racal, cela a donné naissance fin 2000 à Thales — le nom d'un philosophe et mathématicien grec. Ce changement

de nom a coûté 100 millions de francs (environ 25 millions de dollars).

« La mode se porte sur des noms composés de 5 à 7 lettres, qui ne signifient rien mais suggèrent », a déclaré Jeremy Rix, dirigeant de Metro Research, un cabinet de consultants sur les marques.

« Ces nouveaux noms ont pour mission de traduire les valeurs et les ambitions de ces sociétés et de transmettre leur vision » de l'avenir, a ajouté M. Rix.

Les changements de nom se produisent à un moment clé de l'histoire de l'entreprise et donnent le sentiment d'une remise à neuf : le plus souvent à l'issue d'une fusion ou dans le cadre d'une vaste opération de dépoussiérage lorsqu'elle décide de mettre l'accent sur l'international.

Selon les experts du marketing, ces néologismes ont de plus en plus de succès car ils sont composés de sons familiers à beaucoup et qu'ils sont uniques.

L'internationalisation oblige les grands groupes industriels à adopter un nom dont les sonorités ne heurtent pas l'oreille des clients potentiels, dans le plus de pays possibles, souligne Charlie Wrench, directeur de Landor London.

En outre, un bon nombre de mots de la langue anglaise sont déjà retenus pour les domaines sur Internet, ce qui oblige les entreprises à créer leur propre appellation.

« Plus de 99 % du dictionnaire anglais est déjà retenu comme nom de domaine », ajoute M. Wrench. Cela a entraîné une ruée vers des termes latins, dont les sons et le sens sont familiers à l'oreille.

## Le singe cloné, espoir de l'homme

GUY CLAVEL  
Agence France-Presse

WASHINGTON — La naissance d'un singe génétiquement modifié, un an après celle d'un singe cloné, ouvre de nouveaux espoirs pour la recherche médicale et la découverte de traitements pour de nombreuses maladies chez l'homme.

ANDi (ADN inséré), premier primate non humain à avoir été modifié par l'addition d'un gène introduit dans l'ovule de

sa mère, est né le 2 octobre et se porte très bien, a rapporté hier dans la revue *Science* l'un des auteurs de cette réussite, Gerald Schatten, du Centre régional de recherche sur les primates de l'Université des sciences de la santé de l'Oregon, à Portland.

Ce succès « brise une barrière technique » et « crée les conditions pour développer de nouveaux modèles pour tester des traitements pour différentes maladies d'une manière plus appropriée qu'il n'est actuellement possible », a souligné hier le directeur de l'Institut national de la santé et du développement de l'enfant (NICHD), Duane Alexander.

Cette technologie, selon le NICHD, peut mener au développement d'un ensemble de modèles animaux ayant une plus grande ressemblance avec l'homme que ceux actuellement utilisés. Le singe rhesus, race dont font partie ANDi et Tetra, un clone né l'an dernier, est en effet le plus proche cousin de l'homme.

« De cette façon, nous espérons combler le fossé scientifique existant entre les souris transgéniques et l'homme », estime en effet Gerald Schatten.

Parmi les nombreuses maladies sur lesquelles les recherches pourraient être accélérées figurent des cancers, la mucoviscidose, la maladie d'Alzheimer, certains défauts congénitaux, des maladies cardiaques ou le sida.

Pour créer ANDi, les chercheurs ont introduit dans l'ovule, grâce à un vecteur viral, un



ANDi est le premier singe né avec un gène modifié par l'homme

gène marqueur. Mais « on pourrait tout aussi facilement introduire par exemple un gène de la maladie d'Alzheimer pour accélérer les recherches sur un vaccin contre cette affection », souligne M. Schatten. Et en travaillant sur des animaux génétiquement modifiés pour « reproduire » ces maladies, il serait « possible d'obtenir de meilleurs résultats (dans les recherches) avec un nombre réduit d'animaux, tout en accélérant la mise au

point de traitements en médecine moléculaire ».

En effet, selon lui, « des singes comme ANDi et Tetra, obtenus par clonage, nous permettront de déterminer rapidement et sans risque si les nouvelles thérapies sont sûres et efficaces ».

La naissance de Tetra avait déjà été saluée en son temps comme un grand pas en avant pour la recherche médicale. En effet, il ne naît jamais de jumeaux de singe rhesus, animal très souvent utilisé pour faire des expérimentations. Or, pour établir des comparaisons réellement utiles pour la mise au point de traitements, il s'agit d'avoir au moins deux exemplaires identiques, l'un d'entre eux pouvant ainsi recevoir une thérapie et l'autre non.

À l'heure actuelle, on utilise des souris identiques comme modèles pour étudier les maladies. Mais pour certaines affections complexes, comme la maladie d'Alzheimer, ces rongeurs ne permettent pas des études sérieuses et le singe reste donc le véritable passage obligé pour trouver des traitements adaptables à l'homme.

Des études récentes ont permis chez le singe d'empêcher le développement du sida ou d'arrêter la dégradation cellulaire et la progression de la maladie de Parkinson grâce à la thérapie génique. ANDi, comme Tetra, offre donc de nouveaux espoirs aux chercheurs.

## Un python mordu par un homme

Agence France-Presse

PRETORIA — Un Sud-Africain de 57 ans a planté ses dents sous la tête d'un python afin de desserrer l'étreinte du serpent qui tentait de l'asphyxier entre ses anneaux, rapportait mercredi le quotidien *The Star*.

Lucas Sibanda, résidant à Pretoria, rentrait chez lui par l'étroit chemin qu'il utilise habituellement pour revenir du travail quand le reptile constricteur a surgi d'un buisson.

« Je n'en croyais pas mes yeux. Il est apparu soudain devant moi, s'est dirigé droit sur moi et a commencé à s'enrouler autour de moi », a raconté M. Sibanda au *Star*.

« Je me suis dit que le seul moyen de sauver ma vie était de le mordre juste en dessous de la tête », a-t-il poursuivi.

**LA SEULE ET UNIQUE VENTE DE L'ANNÉE**

**30 à 70 % de rabais sur tout**

**Style • Qualité • Confort**

- Meubles de distinction
- Rotin
- Tentures et couvre-lits
- Plantes et luminaires
- Tapis et carpettes
- Tissus et papiers peints
- Service de décoration à domicile

**VISIONS... Serge Charest**

1880, boul. Saint-Martin Ouest, Laval  
Tél. : (450) 687-2500

Meubles

Heures régulières d'ouverture • Fermé les lundis

**FORAITS au Massif ou au Mont Grand-Fonds**

à partir de **50\$** par pers. occ. double

Quebec

Les vacances dans Charlevoix c'est l'idéal.

LE MASSIF

PARC RÉGIONAL DU MONT GRAND-FONDS

**loto-québec résultats**

	Tirage du	GAGNANTS	LOTS
<b>649</b>	2001-01-10	6/6: 0 5/6+: 5 5/6: 224 4/6: 11 288 3/6: 202 603	2 000 000,00 \$ 106 728,40 \$ 1 905,80 \$ 72,50 \$ 10,00 \$
Numéro complémentaire: 33		Ventes totales: 12 408 097 \$ Prochain gros lot (appr.): 5 000 000 \$	
<b>49</b>	2001-01-10	6/6: 0 5/6+: 1 5/6: 12 4/6: 713 3/6: 14 925	1 000 000,00 \$ 50 000,00 \$ 500,00 \$ 50,00 \$ 5,00 \$
Numéro complémentaire: 49		Ventes totales: 539 224,00 \$	
<b>panco</b>	Tirage du 2001-01-11	<b>Quintissime</b>	<b>Extra</b> Tirage du 2001-01-10
01 06 08 18 27	Tirage du 2001-01-11	NUMÉRO: 041733	
28 30 32 33 35		<b>Extra</b> Tirage du 2001-01-11	
39 46 51 54 55	3 4	NUMÉRO: 734443	
56 59 61 62 63	791 7714		

**Le jeu doit rester un jeu**

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

TVA, le réseau des tirages de Loto-Québec

**Offrez-vous Charlevoix**

Réserve mondiale de la biosphère

**CET HIVER REVIVEZ L'UNE DE VOS PLUS BELLES VACANCES...**

Offrez-vous Charlevoix et sa tradition touristique riche de 200 ans de villégiature.

Offrez-vous les plus beaux paysages et panoramas, un enneigement exceptionnel, la chaleur de l'accueil et le raffinement de la culture de Charlevoix.

Découvrez nos opportunités de séjour en vous procurant notre nouvelle brochure hiver 2000-2001.

Remplissez et retournez le coupon de participation présent à l'intérieur de la brochure, et **courez la chance de gagner un week-end au Manoir Richelieu.**

Bonne chance!

Association touristique régionale de Charlevoix  
**1-800-667-2276**  
www.tourisme-charlevoix.com

LES HOMMES NUS DE L'HINDOUISE

# Les rois du plus grand rassemblement religieux du monde

KRISHNA CHATTERJEE  
Agence France-Presse

ALLAHABAD — Nus, parfois agressifs et aimant le haschisch, les « Nagas » (ceux qui vont nus) et leurs adeptes venus parfois de France, sont les maîtres incontestés du plus grand rassemblement religieux du monde, qui a débuté cette semaine dans le nord de l'Inde.

Tranchant sur la palette de couleurs déployée à l'occasion de ce gigantesque rassemblement de l'hindouisme, les Nagas se repèrent à des kilomètres. Entièrement nus, mais couverts de cendre, ces ascètes ne passent généralement pas inaperçus.

Bien que les « Sadhus », hommes saints de l'hindouisme dont ils font partie, soient la plupart du temps pacifiques, les Nagas se sont montrés par le passé parfois très combattifs face à des sectes rivales ou aux musulmans.

Ce lointain passé guerrier demeure. Les Nagas sont divisés en « akharas », sortes de régiments, et beaucoup portent encore des tridents, des lances ou des épées.

À Allahabad, dans le nord de l'Inde où se déroule ce pèlerinage hindou, le « Maha Kumbh Mela », les Nagas ont le privilège de diriger les plus importants bains rituels dans les eaux sacrées du Gange. Cette purification devrait attirer cette année quelque 70 millions de personnes pendant les 42 jours de durée de ce rassemblement spectaculaire.

« En tant que messagers du dieu Shiva, nous avons une responsabilité particulière dans la protection de l'hindouisme », a expliqué un chef naga, Baba Nitya Anand. Ces ascètes parviennent même à séduire quelques étrangers, dont certains venus de France pour les suivre.

« Je ne parvenais pas à trouver la paix chez moi et c'est ce qui m'a amené en Inde il y a un an », a expliqué un Français de 35 ans, Anup Giri, un nom que lui a donné son gourou naga.

« Ne me demandez pas mon nom français, c'est du passé », a-t-il ajouté, avant de s'embarquer dans une danse frénétique tout en tirant abondamment sur une pipe à haschisch. Au fur et à mesure que le rythme s'accélérait, il lève les bras au ciel et se met à hurler « Har Har Mahadev », une prière dédiée à Shiva sous le regard indulgent de son gourou Baba Nitya Anand.

« Regardez-les, ils ont finalement compris que la paix ne pouvait être atteinte qu'ici et nulle part ailleurs », a-t-il expliqué.

L'admiration est clairement mutuelle.

« Regardez mon gourou et oubliez le reste du monde. Découvrez le Shiva qu'il a en lui », assure Giri, désormais complètement essoufflé.

Les Nagas affirment avoir atteint la plus haute forme de l'ascétisme en ayant renoncé à tous les biens matériels, bien que certains de leurs plus jeunes adeptes aient un penchant certain pour la musique hindi qu'ils écoutent sur leur Walkman.

« Ce sont des offrandes de nos dévots », assure Baba Him Giri, venu de l'État du Punjab.

La journée commence très tôt pour les Nagas au rassemblement du Kumbh Mela avec un plongeon purificateur dans les eaux sacrées du Gange.

Ils regagnent ensuite le camp où se trouve leur « régiment », dont l'entrée est marquée par un trident fiché en terre, avant de célébrer le « yagya », un rituel pour les dieux devant un grand feu.

Les cendres sont ensuite utilisés pour se recouvrir le corps.

Les curieux indésirables sont rapidement dissuadés par quelque manifestation de l'agressivité légendaire dont les Nagas ont le secret.

Il est vrai que l'un des rituels les plus fascinants consiste à lever des poids à l'aide d'une corde attachée au pénis. Le but n'étant nullement de le rallonger mais plutôt de l'insensibiliser pour réduire ses capacités érectiles.



Les Nagas se sont déjà montrés très combattifs face à des sectes rivales ou aux musulmans. PHOTO REUTERS

## Jiang Zemin rappelle aux médias qu'ils sont les porte-voix du régime

Agence France-Presse

PÉKIN — Les médias doivent rester les porte-voix du Parti communiste chinois (PCC), a estimé le président chinois Jiang Zemin, tout en appelant à « éduquer le peuple » dans les principes du marxisme-léninisme, a rapporté hier la presse officielle.

« Les médias d'information sont les porte-voix du Parti et du peuple », a déclaré M. Jiang dans une intervention reprise par l'ensemble des journaux. Les médias « doivent propager l'esprit du Comité central du Parti d'une façon précise, claire et vivante afin de refléter la volonté du peuple dans son exactitude et sa plénitude », a ajouté le numéro un chinois.

M. Jiang, qui s'exprimait lors d'une conférence nationale du service de propagande du PCC, s'est engagé à « armer constamment l'ensemble du Parti et à éduquer le peuple chinois dans le marxisme-léninisme, la pensée Mao Tsé-toung et la théorie Deng Xiaoping ».

Le service de propagande du PCC, directement responsable de la censure des médias, s'assure au jour le jour du choix des informations diffusées par la presse et qu'aucun journal ne critique le régime, sous peine de sanctions sévères.

Trois journalistes ont ainsi été démis de leurs fonctions pour avoir enquêté sur une explosion qui a fait 73 morts en septembre dernier dans la région sensible du Xinjiang (nord-ouest). Ces journalistes avaient publié la nouvelle sans attendre la dépêche de l'agence Chine nouvelle, seule habilitée à établir la vérité officielle. La plupart des médias n'ont accordé qu'une couverture minimale à cette explosion mettant en cause un transport d'explosifs par un camion de l'armée.

### POUR FAIRE LE POINT SUR L'ACTUALITÉ

Chaque samedi dans

La Presse



## LE GRAND SOLDE DE PATINS

# Rousseau Sports

TOUS LES PATINS DANS NOS 6 SUCCURSALES SONT SOLDÉS DE 20% À 60%  
BAUER-CCM-NIKE-EASTON-MISSION-KOHO-K2-SHERWOOD-HEATON

 CCM TACKS 352 SR RÉG.:199.99 VENTE <b>159<sup>99</sup></b>	 EASTON AIR-2 SR RÉG.:319.99 VENTE <b>219<sup>99</sup></b>	 CCM TACKS 152 SR RÉG.:139.99 VENTE <b>99<sup>99</sup></b>
 NIKE IGNITE-6 SR RÉG.:219.99 VENTE <b>99<sup>99</sup></b>	 MISSION AMP8 JR RÉG.:159.99 VENTE <b>79<sup>99</sup></b>	 MISSION CONTROL JR RÉG.:129.99 VENTE <b>64<sup>99</sup></b>
	 KOHO SK3380 RÉG.:499.99 VENTE <b>399<sup>99</sup></b>	 KOHO SK3350 RÉG.:249.99 VENTE <b>199<sup>99</sup></b>
 BAUER VAPOR-3 JR RÉG.:179.99 VENTE <b>109<sup>99</sup></b>	 PATINS LOISIRS BAUER IX60 POUR HOMME ET FEMME RÉG.:149.99 VENTE <b>119<sup>99</sup></b>	 PATINS LOISIRS BAUER IX70 POUR HOMME ET FEMME RÉG.:199.99 VENTE <b>159<sup>99</sup></b>
 PATINS DE LOISIRS K2 POUR HOMME ET FEMME RÉG.: 219.99 VENTE <b>175<sup>99</sup></b>	 BAUER 1000 SR GARDIEN RÉG.:249.99 VENTE <b>199<sup>99</sup></b>	 MISSION AMP6 JR RÉG.:199.99 VENTE <b>99<sup>99</sup></b>
 MISSION AMP4 JR RÉG.:249.99 VENTE <b>124<sup>99</sup></b>	 BAUER 1000 SR RÉG.:199.99 VENTE <b>119<sup>99</sup></b>	 CCM FINESSE POUR FEMME RÉG.:89.99 VENTE <b>71<sup>99</sup></b>



VILLE ST-LAURENT  
612, boul. Ste-Croix  
(514) 747-6072

POINTE-AUX-TREMBLES  
12510, Sherbrooke Est  
(514) 645-1291

DOLLARD-DES-ORMEAUX  
3597, boul. St-Jean  
(514) 626-7235

GREENFIELD-PARK  
3261, boul. Taschereau  
(450) 926-0660

MONTRÉAL  
5916, rue Papineau  
(514) 274-4429

LAVAL (Mega centre)  
4440, aut. Laval (440)  
(450) 681-8440



Le grand solde de patins débute le mercredi le 3 janvier 2001 et prendra fin le dimanche le 16 janvier 2001. Certains modèles ou certaines grandeurs peuvent manquer dans certains magasins. Heures d'ouverture du méga magasin de Laval: du lundi au mercredi de 9h00 à 18h00, jeudi et vendredi de 9h00 à 21h00, samedi de 9h00 à 17h00 et dimanche de 11h00 à 17h00. Autres magasins: lundi au mercredi de 9h30 à 18h00, jeudi et vendredi de 9h30 à 21h00, samedi de 9h00 à 17h00 et dimanche de 11h00 à 17h00.

## Les téléphones cellulaires ne provoquent pas de tumeur au cerveau

Agence France-Presse

WASHINGTON — L'utilisation de téléphones cellulaires ne provoque pas de tumeurs au cerveau, indique une étude à paraître dans le *New England Journal of Medicine* (NEJM).

« Nos résultats ne soutiennent pas la théorie selon laquelle l'usage récent de téléphones cellulaires cause des tumeurs au cerveau », indiquent les auteurs de l'étude, travaillant notamment à l'Institut national du cancer (NCI).

Les chercheurs ont examiné deux

échantillons de près de 800 personnes, dont la moitié souffraient de tumeurs au cerveau.

Comparés à ceux qui n'utilisaient jamais ou presque jamais de téléphones cellulaires, ceux qui s'étaient servis plus de 100 heures de ce type d'appareil avaient à peine une fois plus de risques de souffrir d'une tumeur.

Les auteurs de l'étude notent par ailleurs qu'il « n'y a aucune preuve que les risques soient plus élevés pour les personnes utilisant les téléphones cellulaires 60 minutes et

plus par jour, ou pour celles qui s'en sont servies régulièrement pendant au moins cinq ans ». Enfin, les tumeurs, lorsqu'il y en a eu, ne sont pas apparues de manière disproportionnée du côté de la tête où le téléphone était tenu en général par l'utilisateur.

Les chercheurs soulignent toutefois en conclusion que les résultats de leur étude « ne sont pas suffisants pour évaluer les risques chez les personnes qui utilisent très souvent ces appareils sur une longue période ».



Photo AFP

Les risques de l'usage prolongé du téléphone cellulaire ne sont pas encore connus.

*Un Miracle, c'est quelque chose d'extraordinaire qui change votre vie pour toujours!*



# PAS UN SOU C'EST UN MIRACLE MD

*Vous trouverez des PRIX MIRACLE sur la plus grande sélection au Canada de jolis ameublements, d'électroménagers et d'appareils électroniques de marques réputées!*

**Sofa Contemporain**  
Élegant tout en étant décontracté avec un tissu ton sur ton et un dossier à coussins amovibles. Fauteuil 369\$ Causeuse 499\$

**PRIX MIRACLE!**  
**549\$**  
LIVRAISON INCLUSE

**MOFFAT**

**PRIX POUR LES DEUX!**

**PRIX MIRACLE!**  
**798\$**  
LIVRAISON INCLUSE

*Ens. buanderie très grande capacité*

- 8 programmes de lavage et 3 niveaux d'eau
- 4 cycles de séchage
- 3 choix de température

**Ens. urbain/campagnard**  
L'ensemble comprend un bureau, un miroir, un panneau de chevet grand lit et une table de chevet. Coffre eu option 199\$

**PRIX MIRACLE!**  
**679\$**  
LIVRAISON INCLUSE

**TOSHIBA 32"**

**IDI**

**PRIX MIRACLE!**  
**899\$**  
LIVRAISON INCLUSE

*TV Stéréo 32" avec IDI*

- Télécommande universelle
- Entrée vidéo à composants Color-Stream
- Son surround avant

*Et le plus grand Miracle de tous...*

**DEMANDEZ-NOUS COMMENT**

**NE RIEN PAYER POUR**

# UN AN!

*Pas d'acompte!\* Pas de paiement mensuel sur TOUT ARTICLE en montre dans nos supermagasins!*



LA SEULE CHAÎNE DE  
**SUPERMAGASINS**  
DE MEUBLES AU PAYS

**GREENFIELD PARK**  
33 Taschereau Blvd.  
South shore, Greenfield Park Ctr.  
Montreal (450) 861-6968  
Greenfield Park (450) 466-9400



**LAVAL**  
Centre 2000, St. Martin Blvd.  
Laurentides Aut., exit 9  
Montreal (450) 336-7741  
Laval (450) 688-3851



**ANJOU**  
11201, rue  
Renaude-Lapointe  
(514) 353-7506



**HEURES D OUVRETURE** Lun. - mer. de 9 h à 18 h, jeu. - ven. de 9 h à 21 h, samedi de 9 h à 17 h, dimanche de 11 h à 17 h

\* S.A.C. Toutes les taxes applicables et tout frais additionnels sont dus au moment de l'achat. Le solde est dû en janvier 2002. Tous les articles sont disponibles jusqu'à épuisement des stocks. Les prix, termes et conditions peuvent varier selon les régions. La sélection peut varier d'un magasin à l'autre. Les remises «Emportez» ne sont pas disponibles sur certains articles. Voir en magasin pour connaître les régions où la livraison est assurée. Non applicable sur les achats antérieurs et sur les articles démarqués. Renseignez-vous en magasin pour toute modalité de paiement. Un acompte de 25 pour cent est requis pour les commandes spéciales.

# SAVEURS



## DÉJÀ VISITÉS POUR VOUS

**RISTORANTE LUCCA**, 12, rue Dante, (514) 278-6502  
(La Presse - 6 octobre 2000) – Une ardoise renouvelée quotidiennement où s’affiche un court menu inspiré du terroir italien et qui s’appuie sur une technique maîtrisée et des produits d’une fraîcheur irréprochable. Une cuisine où la simplicité est brillamment exploitée sans subir les soubresauts de la nouveauté.

**Pour** > La maîtrise de la simplicité exécutée avec brio et dans le respect des ingrédients. L’élégance du décor. Les portions suffisamment généreuses qui ne font pas regretter le prix payé. La panna cotta qui prend ses grands airs.

**Contre** > La dure réalité selon laquelle la qualité a un prix. Les émulsions et autres infusions aux belles couleurs qui décorent les assiettes mais dont les saveurs tapissent insuffisamment nos palais.

\$\$\$ ★★★★★

**LAS AMERICAS**, 6700, rue Clark, (514) 274-7303  
(29 décembre 2000) – Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier. Que ce soit parmi les platos tipicos ou les platos nuevos, tout s’accompagne de haricots rouges, riz et salade. Mais avant que cette générosité ne s’empare de votre appétit, la maison vous offre en entrée, l’arepa à l’avocat accompagné d’une salsa bien acidulée. Une nourriture du Sud qui se veut salvatrice sous notre climat nordique.

**Pour** > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s’échappent de la cuisine. Les chaleureuses soupes de poissons. La simplicité et la rusticité des plats.

**Contre** > Une vinaigrette crémeuse sans personnalité dont le manque d’acidité se fait remarquer alors qu’elle pourrait alléger ces assiettes riches en lipides. Le riz quelque peu bourbeux de la paella.

\$ ★★★

**TAVERNE**, 5555 avenue Monkland, (514) 486-5768  
(1<sup>er</sup> décembre 2000) – Un oasis de saveurs où s’attire une jeune clientèle de bon genre pour s’abreuver de créations culinaires enivrantes avant 23h, puis de martini jusqu’aux petites heures.

**Pour** > La diversité des saveurs et des textures sous l’influence d’une cuisine américaine actuelle et créative. Le service courtois, enjoué et toujours attentionné sans jamais être déplacé. Une carte des vins qui s’ouvre sur le monde.

**Contre** > Les desserts désolants et le nombre de fautes de français sur l’ardoise de papier malgré les efforts investis.

\$\$ ★★★½ ☺

**AQUA TERRA**, 285, avenue du Mont-Royal Est, (514) 288-3005  
(24 novembre 2000) – Cette version 2000 du surf and turf nous offre la mer sous forme de sushis et la terre sous forme de grillades. La composition des plats au menu suscite beaucoup d’intérêt mais l’exécution s’avère trop souvent décevante.

**Pour** > Les compositions réussies telle le gratin de chèvre sur betterave braisée au porto et chips de prosciutto. Le potentiel d’un chef créatif.

**Contre** > Les sushis ordinaires assemblés avec un riz lourdaud. La lassitude du personnel qui traîne au bar.

\$\$ ★★½

Notre chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l’ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l’expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☺	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	☛	Apportez votre vin

FRÉDÉRIC CHABOT  
collaboration spéciale

En ce début de millénaire, les gourous de tout acabit prédisent un bel avenir à la convivialité. À table, cette tendance prendra la forme d’énormes platées que se partageront les convives ou de petites assiettes dans lesquelles tout le monde pigera. C’est dans cet esprit de communion que les tapas continueront leur percée.

Seule une poignée de restaurants offre cette spécialité espagnole permettant de se rassasier autour d’une multitude de petits plats qui vont de la classique tortilla de patatas (omelette à la pomme de terre) aux rustiques riones al jerez (roggons de veau au xérès). Casa Tapas en a fait sa spécialité.

Maintenant qu’il a envahi l’espace voisin, Casa Tapas offre deux sections distinctes qui feront le plaisir des non-fumeurs. Tout a été mis en place pour créer un espace qui respire la chaleur de la mère patrie tout en évitant les embûches folkloriques. Mais la pièce de résistance demeure le cellier qui dorlote près de 70 vins strictement espagnols.

Vous êtes à peine assis que votre appétit s’intéresse aux odeurs suaves qui s’échappent des tables voisines. Heureusement, quelques olives vous attendaient déjà. Si elles ne suffisent pas à calmer votre faim, optez pour un premier tapas étrangement baptisé « grignotine espagnole ». Rapidement arrivé à table, il se compose d’amandes chaudes, de poivrons rouges rôtis et d’oignons perlés glacés. Les amandes de cet assemblage intrigant permettent d’apaiser la faim, mais la verve des petits oignons au xérès et au clou de girofle fait tout pour aiguïser l’appétit.

Faites suivre par une assiette de chorizo (saucisson), serrano (jambon sec) et rocinate (fromage). Il s’agit ici d’un chorizo bien sec dont le gras rassasie, mais dont le piquant émoustille l’appétit. Lorsqu’on sait que les meilleurs serrano ne se rendent pas encore jusqu’ici, l’épaisseur des tranches de celui-ci laisse craindre le pire. Mais grâce à sa tendreté, ce serrano se montre tout à fait agréable. Tout comme les vins, les fromages espagnols méritent d’être découverts. De texture ferme, le rocinate cache de légères notes acides et amères dans une masse bien beurrée aux fines touches de noisettes.

**CASA TAPAS**

266, rue Rachel Est, (514) 848-1063

Tapas : 5,50 à 8,95 \$  
Paëlla : 9,95 à 16,95 \$

Lundi au dimanche :  
17 h à 24 h

★★★



Impossible de passer outre la reine des tapas, la tortilla de patatas. Plusieurs théories s’affrontent sur l’adjonction de farine, d’eau ou de lait aux oeufs lors de la préparation de cette omelette servie en pointes tièdes. Parfaitement dorée, celle de Casa Tapas offre une texture friable confirmant la présence de farine. En guise de pont avant d’affronter les chairs qui suivent, une soupe aux amandes. Normalement broyées dans ce type de soupe, les amandes demeurent ici en fines tranches et baignent dans un bouillon rachitique à peine crémé. Un cumin trop présent empêche à la finesse de l’amande de se révéler pleinement.

Aussi au menu, viandes et fruits de mer, tous deux adorés de ce peuple carnassier. Le filet mignon d’agneau, remplacé par de la longe ce soir-là, est accompagné d’amandes et de poivron rouge rôti. Cette association nous ramène à la grignotine espagnole du début, la vitalité des oignons en moins. Une combinaison qui a le mérite d’offrir diverses textures, sans plus. De l’ail haché dans un bouillon plutôt maigre tente d’insuffler un peu de saveur à une viande sinon bien rosée.

Les calmars à la gitana (calmars à la gitane) s’annoncent dans un soffrito. Condiment de base dans la cuisine hispanique, le soffrito est généralement une purée grossière d’oignon, d’ail, de poivron, de tomates, le tout sauté et aux saveurs très généreuses. Il s’agit plutôt ici d’un coulis de tomates sans caractère qui ne confère rien de gitan à ces calmars trop cuits.

En Espagne, les rognons se préparent au xérès. Découpés en minuscules morceaux, ils se mêlent aux dés de champignons et d’oignons. De la fine saveur du xérès, il ne reste plus qu’une trace de sucre dans ce jus aqueux.

Assaisonnées d’olives et d’orange, les codornices (cailles) à la sevillana baignent elles aussi dans une préparation pâlotte dont la note douceâtre d’agrumes rappelle davantage l’orange de Valence que celle de Séville reconnue pour son amertume. En petites tranches, les olives vertes font leur possible pour suppléer à cette défaillance.

De ces derniers émergent normalement des oranges dont l’amertume fait envier les quelques tranches d’olives vertes qui font leur possible pour raviver ce plat de cailles.

La cuisson inégale des cailles, la trop grande cuisson des rognons et la texture contractée des calmars laissent croire que ces préparations sont mitonnées bien avant l’arrivée des invités et attendent, bien au chaud, un preneur.

Vous ne voulez plus vous faire offrir de la crème brûlée au dessert? Sachez que vos vœux seront bientôt exaucés, car les futurologues de la table prédisent qu’elle cédera sa place à sa cousine italienne, la panna cotta. En attendant, la crème brûlée de la Casa Tapas saura vous intriguer. En plus des épars cristaux de sucre caramélisés, la fine pellicule d’amidon desséchée qui en recouvre la surface se colore considérablement pour nous donner cette saveur normalement retrouvée au bout d’un bâton, autour d’un feu, alors que notre guimauve vient tout juste d’être épargnée d’un incendie criminel.

Dans ce lieu animé, la cuisine prend des allures de cantina. Serait-ce que la formule rapporte suffisamment pour s’y complaire? Maintenant que le décor s’est raffiné et que le vin occupe une place de choix, la cuisine devra investir encore quelques efforts avant de nous convaincre de dépenser 350\$ pour une bouteille de Ribera del Duero.

# N’hésitons pas : comparons !



« Il ne faut pas comparer. Chacun est différent », disent les parents au sujet de leurs enfants.

Ils veulent les aimer également, et favoriser ainsi le plus possible l’épanouissement de chacun. Ils ont bien raison !

Certains consommateurs, pour des motifs assez semblables, ont tendance à adopter la même attitude à l’égard du vin.

Comme par... délicatesse, ils ne veulent donc pas afficher de préférence. Et ils se justifient par le proverbe bien connu, comme quoi « des goûts et des couleurs, il ne faut pas discuter ».

Or, au contraire, il faut toujours comparer les vins ! Hardiment, sans hésitation ! Pourquoi ?

Parce que, d’une certaine manière, c’est essentiellement ce en quoi consiste la dégustation. Comparer les vins entre eux, c’est même ce que fait, toujours, le dégustateur expérimenté.

En goûtant un vin qu’il ne connaît pas encore, il le compare donc, sur tous les plans (intensité de la couleur, richesse et complexité du bouquet, concentration en

bouche, degré d’acidité, rugosité ou souplesse des tannins, qualité de la texture, durée de l’après-goût, etc.) avec d’autres vins de la même région, et faits avec les mêmes cépages, qu’il connaît déjà.

Autrement dit, il compare le vin qu’il goûte avec les étalons, les repères qui meublent sa mémoire gustative. Même chose pour les nouveaux millésimes de vins qu’il connaît déjà.

Et c’est grâce à ces points de comparaison, et aux comparaisons qu’il établit, qu’il en arrive à se prononcer — tout en risquant de se tromper, car l’erreur est toujours possible ! — sur le niveau de qualité des vins.

Inversement, s’il manque de repères, il lui est impossible de juger en toute connaissance de cause. Il peut quand même se prononcer, mais c’est alors, comme on dit, sous toute réserve...

Ainsi, très peu de dégustateurs québécois sont en mesure de juger adéquatement les vins d’Allemagne. Pour la bonne raison qu’il y en a très peu de vendus sur notre marché. Il n’y a donc pas possibilité d’en goûter suffisamment pour s’en faire une idée juste, pour en connaître les différents niveaux de qualité.

**Deux bourgognes**  
Depuis toujours, les bourgo-

gnes rouges sont chers, à cause à la fois du prestige et de la production relativement réduite de cette région. Les prix de vins de simple appellation Bourgogne peuvent atteindre ainsi plus de 20 \$.

Exemple, le Bourgogne 98 150<sup>e</sup> anniversaire Doudet-Naudin (mais à peu près épuisé), 25 \$, qui est aussi cher que le Mercurey 98 Vieilles Vignes Domaine Brintet.

Dans ce cas, la comparaison tourne selon moi à l’avantage du Mercurey. Ce n’est pas un vin qui brille particulièrement par l’élégance. N’empêche, il a du caractère. Et par la franchise de son fruit, sa générosité en bouche, ses tannins fermes, il a ce qu’il faut pour séduire tous les amateurs de bourgogne. Vin de spécialité (S), 873273, 25,20 \$, ★★★ \$\$\$ 5-6 ans.



Moyennement corsé, le Bourgogne 98 Doudet-Naudin est moins concentré, peu tannique, pourvu d’une certaine complexité, mais sans le caractère et le potentiel du précédent. S, 872614, ★★(\*) \$\$\$ 2-3 ans.

Demain :  
le palmarès 2000 de La Presse

## Dégustés pour vous

> **Vin de pays des Côtes de Gascogne 99 Gros Manseng Premières Grives Domaine de Tariquet.** Un blanc tout à fait particulier. Or paille, et donc bien coloré, avec un bouquet de bonne ampleur, aux notes de fruits confits et rappelant les bordeaux de Sémillon. Du corps, et (attention) passablement sucré, mais avec la quantité voulue d’acidité. Le servir par exemple avec du poulet ou un poisson en sauce. Ou même... en digestif. S, 561274, 15,50 \$, ★★ \$(S) 2-3 ans, peut-on croire.

> **Chianti Classico 97 Isassi Melini.** Un chianti rustique, mais aux belles saveurs, surtout de fruits rouges. Passablement rugueux, et savoureux à sa façon. S, 709832, 18,45 \$, ★★(\*) \$\$ 5-6 ans.

> **Pouilly-Fumé 99 La Moynerie Michel Redde et Fils.** Vin blanc typé Sauvignon blanc, avec des notes odorantes rappelant les asperges. Des saveurs marquées, relevées par ce qu’il faut d’acidité. Bon vin de la Loire sans qu’il soit très raffiné. S, 962340, 20,85 \$, ★★(\*) \$\$\$(S) 1-2 ans.

> **Sauternes 96 Château Gravas.** Bon Sauternes, passablement sucré, aux notes de citron et d’ananas. Moins cher que beaucoup d’autres, quoiqu’il n’arrive pas au niveau des meilleurs dont il n’a pas la distinction. S, 893263, 38,25 \$, ★★★ \$\$\$ 6-7 ans environ.

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

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

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

12 janvier 2001

Page B8 manquante