



Jay-Jay Johanson

La Presse

CAHIER F | LA PRESSE | MONTRÉAL | SAMEDI 5 AVRIL 2003

SUR LES TRACES DES HIPSTERS

Habitez-vous le Mile End? Etes-vous diplômé en arts? Votre style vestimentaire est-il, comment dire, décalé? Écoutez vous Johnny Cash (circa 1968), Joy Division ou Blondie? Les créations de Matthew Barney ou Jay-Jay Johanson vous jettent par terre MAIS vous regardez aussi *Star Académie* en cachette? Si vous avez répondu oui à une de ces questions, vous faites peut-être partie du groupe sélect des *hipsters*, des gens tellement coolissimes que même les branchés les admirent. Regard anthropologique – et on ne peut plus sérieux – sur un groupe ultra-minoritaire de la société.



NATHALIE COLLARD

Qu'est-ce qu'un *hipster*? Disons que c'est quelqu'un de *deck*. *Deck*? C'est le nouveau mot branché employé par les *hipsters* qui ont banni le mot *cool* de leur vocabulaire. Mais au moment d'écrire ces lignes, *deck* a sans doute été remplacé par autre chose. Le simple fait de partager le mot *deck* avec les centaines de milliers de lecteurs de *La Presse* vient de réduire sa valeur. Pourquoi? Parce que les *hipsters* veulent se distinguer de la masse. Pas question d'être comme tout le monde.

Le vrai *hipster* est en avant des tendances ou encore, légèrement décalé. Et tout ça sans aucun effort. Car travailler fort pour être *hipster* est la preuve ultime qu'on ne l'est pas. Il faut que ça vienne naturellement, sans effort.

Ces considérations hautement philosophiques sont inspirées d'un petit livre déjà complètement dépassé (*The Hipster Handbook*, Anchor Books) écrit par Robert Lanham, un New-Yorkais de 32 ans. Dans ce livre, Robert Lanham s'amuse à décortiquer le *hipster* un peu comme on décortiquait le *yuppie* dans les années 80, le déclinant en plusieurs catégories selon sa tenue vestimentaire, sa coupe de cheveux, ses habitudes de vie, etc.

«C'est une satire anthropologique», explique Robert Lanham joint à son bureau de Williamsburg, un quartier très hip de Brooklyn.

Dans les années 50, le *hipster* était le chaînon manquant entre les *hippies* et les *beatniks*. «Aujourd'hui, explique Robert Lanham, le terme a pris une nouvelle signification. Les *hipsters* sont des gens issus de la culture *indie rock*.»

Quel type de *hipster* êtes-vous?

Tout le monde compte au moins un *hipster* dans son entourage. C'est quelqu'un qui s'intéresse à la mode et à la fine cuisine, qui connaît la musique, les arts et la culture populaire. Le *hipster* achète ses vêtements dans les friperies, met en doute tout ce qui est grand public et manie l'ironie comme d'autres manient une arme. Dans son livre Robert Lanham écrit : «Le *hipster* marche parmi la foule, mais n'en fait pas partie. Idéalement, un *hipster* ne possède pas plus de 2 % de gras corporel.»

«Ce ne sont pas des gens faciles à cerner», remarque la publicitaire Anne Darche. Ils se tiennent loin de ce qui est populaire et ne consomment pas les marques principales, secondaires ni même tertiaires. Ce sont des anti-Tide, anti-Molson Dry. S'ils vont au cinéma, ils vont à *Excentris* pour voir le film le plus *underground* à l'affiche, celui que personne n'a vu.»

Dans son petit guide d'initiation à l'univers *hipster*, Robert Landham a identifié 10 catégories qui vont du *schmoosier* au *clubber* en passant par le solitaire et le *teeter*.

Le *schmoosier* est le roi du réseautage. Il est obsédé par sa carrière, s'habille en Helmut Lang et suit une thérapie (très tendance).

Voir TRACES en F3
Autre texte en F3



La coolissime Chloë >
Sevigny, actrice
américaine et
personnage-phare
des *hipsters*.

Photo NEWS.COM

cet été,
partez du bon pied!

SALON
VACANCES
ET LOISIRS D'ÉTÉ

DU 11 AU 13 AVRIL 2003 À LA PLACE BONAVENTURE

SALON
FLEURS, PLANTES
ET JARDINS

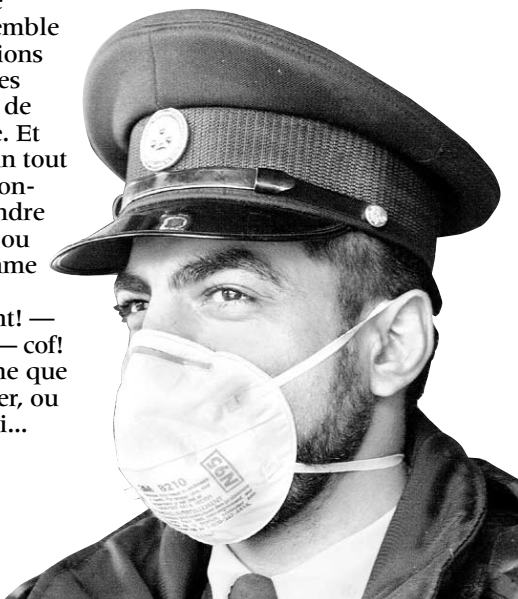
LES FLEURS ET LE POT

LES FLEURS

La fleur va cette semaine au poète qui a écrit le communiqué de presse pour le lancement du nouveau parfum de Céline Dion. Lisez ceci: «Lorsqu'on a demandé à «Céline» quels arômes étaient le plus près de son cœur, elle a répondu: le gardénia, le mimosa, le plein air, la rosée qui recouvre la pelouse d'un terrain de golf...» Que dire de plus ?

LE POT

À la pneumonie atypique, qui semble avoir des ambitions mondiales dignes d'une épidémie de peste médiévale. Et qui nous rend un tout petit peu hypocondriaque au moindre symptôme, réel ou imaginaire, comme cette légère — touche mon front! — fièvre, ou cette — cof! cof! — toux sèche que l'on a depuis hier, ou notre souffle qui... Docteur!



QUESTION-RÉPONSE

Vous avez une question à poser à nos journalistes? Écrivez à actuel@lapresse.ca

Q JNOLK TREIS: «Quel est le premier jour de la semaine? Samedi, dimanche ou lundi?»

R Héritée du calendrier romain chrétien, la semaine a commencé par avoir le dimanche comme premier jour, écrit Louis Goguillon dans un site dédié à l'étude de l'astronomie et des différents calendriers. Dans sa septième édition (1878), le *Dictionnaire de l'Académie Française* définissait le dimanche comme premier jour de la semaine. Mais dans sa huitième édition (1932), le *Dictionnaire de l'Académie Française* change sa définition et considère le dimanche comme dernier jour de la semaine. «Dieu créa le monde en six jours et se reposa le septième», dit la Bible. Les adeptes des différentes religions monothéistes se reposent donc le 7^e jour, également jour de culte. Les juifs, le samedi, les chrétiens, le dimanche, et les musulmans, le vendredi. Mais dans un souci de normalisation, l'Organisation internationale de standardisation précise, dans sa norme ISO 8601, que la semaine «commence le lundi».

Un continent à garde partagée

Nathalie C. de Montréal, demande: «Comment se fait-il que les États-Uniens se sont appropriés le qualificatif d'Américains alors que nous, Canadiens, sommes des résidents d'Amérique tout autant qu'eux?»

Vous voulez nous suggérer une explication? Écrivez à actuel@lapresse.ca

SITE WEB DE LA SEMAINE

LA BÉDÉ DE LA GUERRE EN IRAK

David Rees, le créateur de la bédé satirique *Get Your War On*, est à Montréal ce soir dans le cadre de l'événement *Metro-polis Bleu* (www.blue-met-bleu.com). Établi à Brooklyn, Rees offre une vision à la fois très drôle et très sombre de l'Amérique de l'après-11 septembre. Ses personnages, des employés de bureau anonymes dessinés à l'encre rouge, discutent au téléphone des derniers événements de l'actualité, sacrent tous les quatre mots et disent des choses comme «Quand tout cela sera terminé, j'espère au moins que les Irakiens seront libres en ****». Ils sont mieux d'être plus libres que moi. Ils sont mieux d'être si **** libres qu'ils seront capables de voler». Un artiste particulièrement essentiel, par les temps qui courent. <http://www.mnftiu.cc/>

Nicolas Langelier
> Pour en savoir plus
<http://www.cybercigarettebreak.com/>

CITATIONS ESTHÉTIQUE DE LA SEMAINE

«On va lui peigner le nez sur le côté.»

François Duguay, assistant-entraîneur du boxeur Éric Lucas, en parlant de son adversaire de ce soir, l'Allemand Markus Beyer.

INTERNET

Le compte-morts irakien

LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

LES TÊTES CARRÉES de Tommy Franks ou de Donald Rumsfeld ne vous reviennent pas? Les grands manitous de la machine à tuer américaine ne veulent pas vous montrer les morts causés par l'opération Big Mac du désert? Qu'à cela ne tienne! Pour vous, internautes, les auteurs du site iraqbodycount.com tiennent le décompte méticuleux des bombardés et autres mitraillés du conflit.

Dès la page d'accueil du site, une phrase martiale de Tommy Franks met les pendules à l'heure: «Nous ne comptons pas les corps.» Le

professeur Marc W. Herold, de l'IBC (Iraq Body Count project) a pour sa part décidé de remédier à cette lacune. Il tient pour les web-surfers le compte des victimes civiles. Le résultat se présente sous la forme d'un compteur affichant un minimum et un maximum de morts.

Afin de montrer comment les civils irakiens ont tort de se trouver chez eux sous les bombes américaines, le site publie la photo d'un bombardier B2 larguant un chapelet de bombes à fragmentation. Ces dernières sont aptes à tuer aussi bien votre petit neveu de 6 mois que votre belle-mère de 72 ans à plus de 1000 mètres. Pour effectuer

son décompte macabre, Marc W. Herold s'appuie sur une vingtaine de sources aussi variées que Human Rights Watch, le *Washington Post*, Al-Jazira ou encore l'Agence France-Presse. Le professeur Herold a auparavant tenu une base de données des pertes civiles en Afghanistan, soit 3400 personnes...

Enfin, il faut noter que ces morts ne constituent qu'une estimation prudente. Elle ne tient compte des civils qui mourront des suites de l'invasion anglo-américaine, que ce soit par blessures, malnutrition ou contamination par des armements à l'uranium enrichi.

Iraq Body Count
www.iraqbodycount.net



Hier, le site www.iraqbodycount.net affirmait que le nombre des victimes civiles du conflit en Irak atteignait de 601 à 760 personnes. Sur la photo, deux victimes des bombardements d'hier dans la morgue de l'hôpital Yarmouk, à Bagdad.

LOTO QUÉBEC Résultats TVA, le réseau des tirages 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. Si vous avez un problème de jeu... MISE SUR TOI 1 866 505-JEUX	SUPER 7 Tirage du 2003-04-04 04 08 14 21 27 29 31 Complémentaire: (07) PANEO Tirage du 2003-04-04 01 04 06 09 18 25 26 29 32 33 36 40 43 48 52 57 58 65 67 69	Quotidienne Tirage du 2003-04-04 684 9348	Extra Tirage du 2003-04-04 NUMÉROS: 185367, 85367, 5367, 367, 67, 7 LOTS: 100 000 \$, 1 000 \$, 250 \$, 50 \$, 10 \$, 2 \$	La Mini Tirage du 2003-04-04 NUMÉROS: 747751, 47751, 7751, 751, 51, 74775, 7477, 747 LOTS: 50 000 \$, 5 000 \$, 250 \$, 25 \$, 5 \$, 1 000 \$, 100 \$, 10 \$	CHASSE À TRESORS LE VENDREDI À 19 h ET EN REPRISE LE DIMANCHE À 16 h 30, SUR LE RÉSEAU TQS
---	---	--	--	--	--

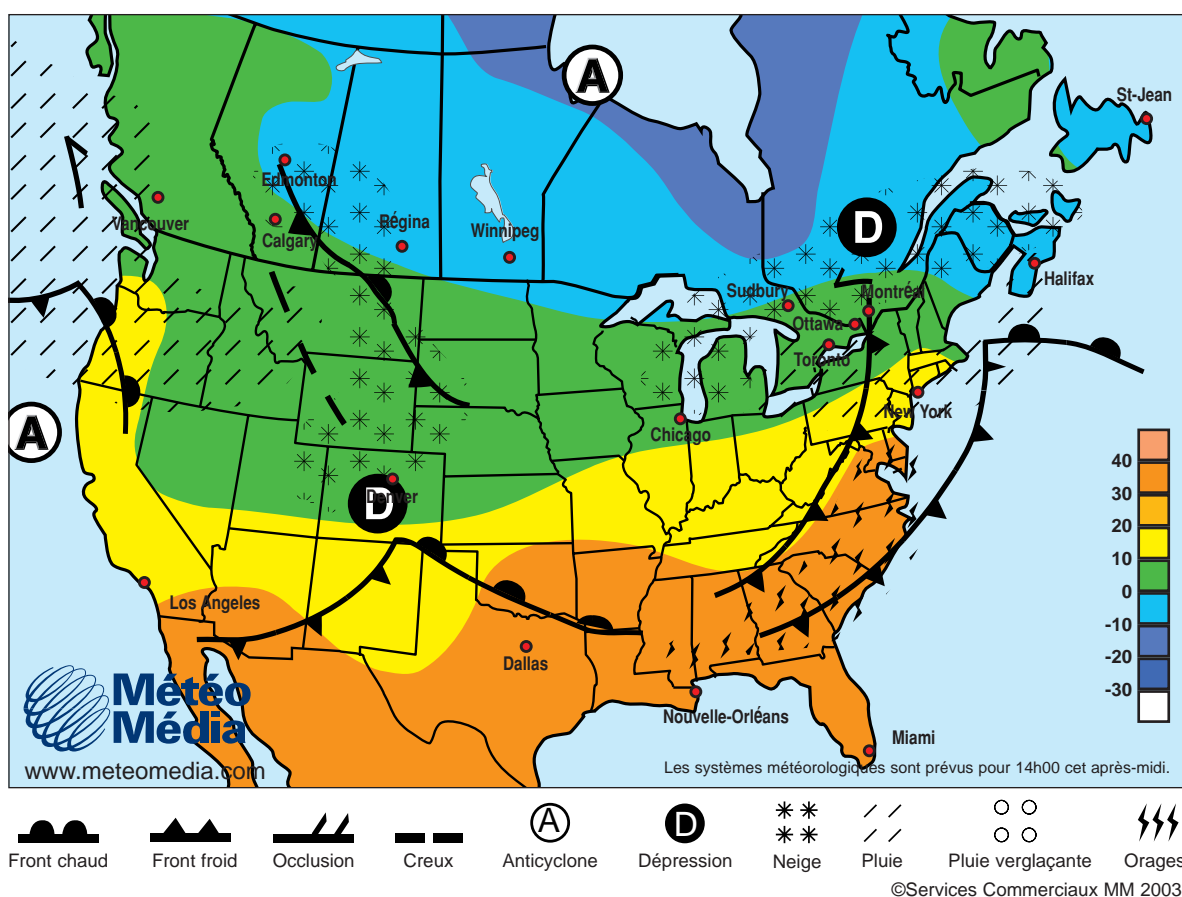
La Presse

MONTRÉAL ET LES ENVIRONS

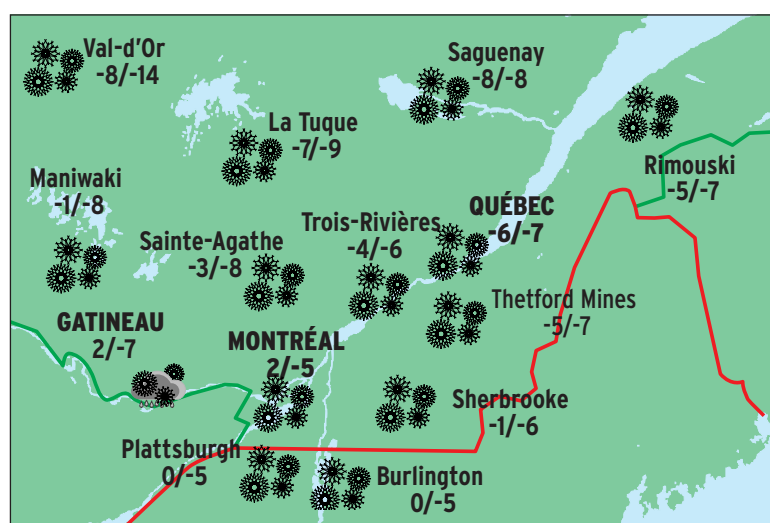
AUJOURD'HUI	MAXIMUM	14 cm ou plus de neige. Probabilité de précipitations: 100 %. Vents du nord-est augmentant à 40 km/h.
CETTE NUIT	MINIMUM	Nuageux avec averses de neige. Probabilité de précipitations: 60 %.
DEMAIN	MAX/MIN	Ciel variable. Probabilité de précipitations: 40 %.
LUNDI	MAX/MIN	Ciel variable. Probabilité de précipitations: 30 %.

QUÉBEC	OTTAWA	TORONTO
AUJOURD'HUI 3 à 5 cm de neige. -6/-7.	AUJOURD'HUI Pluie ou neige. 3/-7.	AUJOURD'HUI Plutôt nuageux avec quelques averses. 3/-6.
DEMAIN Plutôt nuageux avec averses de pluie ou de neige. 3/-11.	DEMAIN Ciel variable. 3/-9.	DEMAIN Passages nuageux. 5/-7.

LES SYSTÈMES MÉTÉOROLOGIQUES



PRÉVISIONS RÉGIONALES



BAIE-COMEAU	BAIE-JAMES	GASPÉ	SEPT-ÎLES
AUJOURD'HUI Nuageux avec averses de neige. -5/-6.	AUJOURD'HUI Passages nuageux. -11/-23.	AUJOURD'HUI Nuageux avec averses de neige. -2/-7.	AUJOURD'HUI Plutôt nuageux. -3/-6.
DEMAIN 5 à 10 cm de neige. -1/-13.	DEMAIN Ciel variable. -15/-20.	DEMAIN Plus de 10 cm de neige. -1/-11.	DEMAIN Pluie ou neige. 1/-11.

L'ALMANACH QUOTIDIEN POUR MONTRÉAL

TEMPÉRATURE	MAX	MIN	FACTEUR VENT	LE SOLEIL ET LA LUNE
Hier	-1	-8	Aujourd'hui	-5
Normales du jour	8	-1	Indice UV	Bas
Auj. l'an passé (Observé hier à 17h)	4	-5	Précipitation	0 mm
RECORDS	Plus haut maximum	19 en 1948	Plus bas minimum	-14 en 1995

AU PAYS	LE MONDE	AU SOLEIL
Calgary: Ave neige -2/-6	Amsterdam: Variable 11/4	Acapulco: Beau 31/24
Charlottetown: Neige -2/-3	Athènes: Pluie 16/11	Bahamas: Soleil 28/23
Cornwall: Pluie 6/-5	Beijing: Nuageux 21/13	Barbade: Variable 31/24
Edmonton: Ave neige -2/-6	Berlin: Beau 7/2	Bermudes: Nuageux 21/18
Frédéricton: 1-3cm -3/-3	Bruxelles: Beau 13/9	Cancun: Soleil 34/22
Halifax: Grésil -1/-2	Buenos Aires: Beau 17/14	Daytona B.: Beau 26/18
Iqaluit: Soleil -24/-28	Lisbonne: Soleil 20/10	Ft. Lauderdale: Beau 30/21
Moncton: 1-3cm -3/-3	Londres: Variable 14/6	Honolulu: Beau 27/22
Régina: Nuageux -2/-7	Los Angeles: Soleil 18/8	KeyWest: Variable 28/23
Rouyn-Noranda: 1-3cm -8/-14	Madrid: Soleil 18/0	La Havane: Soleil 33/20
Saint-Jean: Variable -1/-5	Mexico: Beau 25/14	Las Vegas: Beau 16/7
Saskatoon: Ave neige -4/-8	Moscou: Pluie 3/1	Miami: Beau 29/22
Sudbury: 5-10cm -7/-12	New Delhi: Soleil 32/12	Montego Bay: Averses 31/24
Thunder Bay: Beau -2/-12	New York: Averses 11/3	Myrtle Beach: Orages 24/15
Vancouver: Averses 8/5	Paris: Variable 15/8	Orlando: Beau 28/20
Victoria: Averses 8/5	Port-au-Prince: Averses 33/23	Palm Springs: Soleil 22/11
Whitehorse: Nuageux -2/-13	Rio: Beau 31/27	Phoenix: Nuageux 21/10
Windsor: Averses 5/-5	Rome: Soleil 16/5	Puerto Plata: Averses 30/23
Winnipeg: Éclaircies -4/-10	Tokyo: Pluie 13/12	Tampa: Beau 27/19
Yellowknife: Beau -6/-13	Washington: Orages 22/6	W. Palm B.: Beau 28/21

Vive le compromis



RAFAËLE GERMAIN
JE T'AIME MOI NON PLUS

collaboration spéciale

« Vous voulez aller voir l'expo ? » nous demande Hélène sans conviction. Delphine et moi la regardons, puis nous retournons vers le bar encore bien garni avant de déclarer, à l'unisson : « Naaa... » « Je vais aller chercher un autre verre, par exemple », dit Delphine. Hélène fait un petit sourire amusé. « J'avais oublié que des vernissages, ce n'est pas fait pour voir des tableaux », dit-elle.

Je jette un coup d'oeil vers la foule : quelques dames âgées et trop maquillées de Westmount, des gens au look « artiste » très étudié, des d'hommes d'affaire accompagnés de leurs impeccables femmes, des journalistes. Je m'approche de l'oreille d'Hélène : « Il y a beaucoup trop de monde de toute façon aux vernissages. Alors on vient pour profiter du bar et de l'ambiance festive, et on revient pour l'expo un autre jour, quand ce sera

plus tranquille. »

Nous échangeons un regard satisfait. « Puis ? nous crie Delphine en revenant avec son verre. Comment ça va, les copines ?

— Ça va, lui dis-je. Un peu fatiguée. J'ai eu un souper de filles, hier. Toutes des célibataires. My God qu'elles sont intenses. C'est le fun, mais c'est épuisant, ce genre de conversations-là.

— Qu'est-ce que tu veux dire ?
— Ben, tu sais, le genre de discussion très « célibataire branchée qui s'assume ». Les 10 000 remises en question à la seconde, l'incessante introspection, les analyse à n'en plus finir sur pourquoi telle affaire a pas marché, sur ce qu'on veut et ce qu'on veut pas... »

Les filles, en effet, avaient passé la soirée à discuter de ce qu'elles cherchaient chez un homme, mais sur un ton qui laissait deviner qu'elles ne souhaitaient pas seulement certaines qualités, mais qu'elles les exigeaient. Deux d'entre elles avaient même fait des listes exhaustives qui comprenaient les qualités obligatoires qu'un homme devait avoir et celles qui n'étaient qu'accessoires, mais quand même hautement souhaitables.

« J'ai 35 ans, avait expliqué l'une des deux. Plus de temps pour la bullshit. »

— Bien dit, avait répliqué une autre fille, âgée d'à peine 24 ans. Est-ce que quelqu'un a du papier et un crayon ? Je veux faire ma liste moi aussi. »

Le reste de la soirée avait été plutôt drôle : nous y allions toutes avec les qualités qui nous semblaient essentielles et les défauts que nous jugions impardonnables, c'était comme une liste des *in* et des *out*, mais en plus bête encore. Cela dit... nous avions beau rire, mais je sentais qu'il y avait sous cette joyeuse effervescence quelque chose de très sérieux : certaines des filles, c'était clair, considéraient que cet exercice était tout à fait valide et elles avaient l'intention de suivre leurs listes à la lettre.

« Bien voyons donc ! s'écrie Delphine quand je lui raconte l'histoire des listes. Ce n'est pas tout le monde qui est comme ça !

— Non, c'est sûr, mais je trouve ça intéressant : ça me fait me demander si des fois, à force de trop s'analyser, on ne devient pas trop exigeantes.

— Trop exigeantes ? demande Delphine.

Elle regarde autour de nous. Une femme d'au moins 80 ans, coiffée comme Jackie Kennedy, passe devant nous. « Oui, dit Delphine. Je pense que souvent, on est trop exigeantes. »

— On n'est jamais trop exigeantes, dit Hélène sur un ton solennel.
— Bon ! Revoilà le discours féministe ! s'écrie Delphine. »

Le discours féministe

Le discours féministe. Delphine et moi avons souvent eu de longues discussions à ce propos avec Hélène, qui nous reproche de ne pas avoir la cause des femmes à coeur, alors que nous la trouvons un tantinet trop extrême. C'est un sujet délicat : une fois sur deux, Hélène se fâche.

Cette fois, elle se contente de nous regarder avec un air qui se situe quelque part entre le navré et le peiné. « Ah ! les filles vous n'allez pas recommencer avec ça... Je ne comprends pas comment vous pouvez dénigrer le féminisme. »

Delphine lève les yeux au ciel.

« On ne dénigre rien, dis-je en m'approchant d'Hélène. Oui, il faut être exigeante et ne pas se faire marcher sur les pieds, mais il y a

une limite. Tu sais, certaines de mes amies célibataires se sont tellement fait dire de ne jamais faire de compromis, de ne jamais penser qu'elles ne pouvaient pas avoir tout ce qu'elles désiraient, que je comprends pourquoi elles sont toutes seules aujourd'hui.

— Pourquoi ?
— Mais parce que les hommes idéaux qu'elles croient mériter eh bien, ils n'existent pas ! Alors quand elles rencontrent un pas-vraiment-idéal-mais-quand-même-correct, elles dépriment.

— Puis là ça repart, dit Delphine. Elles se mettent à se dire « je n'ai pas passé toutes ces années-là à chercher l'homme idéal pour me retrouver avec un pas-vraiment-idéal-mais-quand-même-correct, je mérite mieux que ça, à mon âge, fini les compromis ». Mais voulez-vous bien me dire d'où ça sort cette idée là qu'on est une traîtresse envers soi-même si on fait des compromis ? Moi je demande à mon *chum* qu'il en fasse, alors je ne vois pas pourquoi je n'en ferais pas de mon bord, c'est comme... la logique même. »

Je lève le pouce en direction de Delphine, lui signifiant que je ne saurais mieux dire, puis je m'esquive vers le bar, ce genre de conversation me donnant généralement soif. J'attrape au vol un verre pour Hélène, me disant que féministe radicale ou pas, un peu de vin fait toujours du bien. Je m'approche d'elle et lui tends son verre, mais elle ne le prend pas, se contentant d'un grand geste découragé : « Mais là, vous êtes quoi ? En train de me dire qu'on devrait

se contenter d'un moindre mal ? »

Je pousse un soupir un peu exagéré : « Noooooon... C'est juste... peut-être que ce serait mieux parfois de ne pas faire de la recherche de l'âme soeur une science exacte, avec des listes, des attentes précises et des exigences. Parce que si tu y penses sérieusement, l'exigence en amour, c'est un concept totalement absurde. Tu ne peux pas exiger de quelqu'un qu'il soit d'une certaine façon pour l'aimer. »

Delphine donne un coup de coude à Hélène. « Puis toi, de toute façon, dit-elle avec un sourire, ton Paul, tu l'as pris avec ses défauts. »

Hélène fait une petite moue. « O.K... C'est juste que quand vous dites que les filles d'aujourd'hui sont parfois trop exigeantes, ça m'écorche les oreilles. Crime, on a le droit de l'être !

— Ah ! ça, dit Delphine, pour avoir le droit, on a le droit ! C'est juste que des fois, ça nous rend la vie plus difficile. »

Hélène finit par prendre le verre que je lui tends toujours. « Vous savez quel est votre problème, vous deux ? C'est qu'on a fait tout le travail pour vous. Les vraies féministes vous ont ouvert le terrain, et là vous arrivez, et tout va bien, et vous vous dites « bof, on n'a pas besoin d'être féministes, on n'a pas de problème ! » Vous êtes des bébés gâtés ! »

Elle fait une pause, nous regarde un instant, puis elle éclate de rire. Elle lève son verre et nous trinquent toutes les trois, sous le regard vaguement offensé d'un jeune couple tiré à quatre épingles. « Non, mais les filles, dit Hélène en souriant. Je ris, là, mais j'espère que vous savez que je le pense vraiment, hein ?

— C'est correct, dit Delphine. Nous autres aussi on le pense. »



Selon l'auteur du *Hipster's Handbook*, Robert Lanham, *Harper's* est LE magazine *hipster* par excellence.

TRACES

Suite de la page F1

Sur les murs de son studio, on retrouve des reproductions de Chagall et Hopper. Il se déplace en BMW ou en Vespa. On recommande de ne pas inviter trop de *schmoozers* à la même soirée, car ils sont très compétitifs.

La solitaire, elle, possède une collection impressionnante d'obscurs *remix* belges sur disques vinyles. Pâle, mince, le visage masqué par de grosses lunettes noires, elle est bien sûr hypocondriaque, accumule un paquet d'objets inutiles, déteste déménager et se déplace en Pinto ou en Oldsmobile.

Quant au *clubber*, il est plus reconnaissable : jeune membre de la génération Y, il aime danser, écouter de la musique électronique et organiser des *parties*. Montréal regorge de ces *clubbers* vêtus de pantalons *baggy* qui empruntent encore la voiture de papa et qui écoutent Chill Out Volume 26. Robert Lanham remarque que ces jeunes refusent l'étiquette DJ (trop années 90) et lui préfèrent le terme « loco ».

L'univers culturel du *hipster*

Côté magazines, vous aurez deviné que le *hipster* ne lit pas *7 Jours*. Parmi ses titres préférés, on trouve *Bust*, *Nylon*, *Nest* et *Harper's* qui, selon Lanham, est LE magazine *hipster* par excellence.

Vous voulez causer cinéma avec un *hipster* ? Ne lui demandez pas s'il a vu *Un homme et son péché*, vous allez le faire fuir. Le vrai *hipster* a aimé *Buffalo 66*, *Crumb* ou encore, *Orphée* de Jean Cocteau. Il est sans aucun doute abonné au club vidéo Phos.

Sur le plan social, mine de rien,

la vie du *hipster* peut rapidement devenir compliquée. Il faut sortir dans un endroit que le commun des mortels ne connaît pas encore sans que cet endroit ne soit pour autant complètement désert ou ignoré. La frontière est mince. « Ils se tiennent dans des endroits qu'on ne connaît pas et si on en parle, c'est à demi-mot, sur un ton évasif, souligne Anne Darche. Si on a l'air de chercher l'information, c'est qu'on ne la mérite pas. Comme disent les Anglais : « *If you have to ask...* »

On peut donc éliminer d'emblée certains endroits comme les bars à thématique sportive (faut-il en dire plus ?), les bars avec des cibles de fléchettes accrochées sur des murs en préfini brun foncé ou encore, des bars disco dont la porte d'entrée est protégée par des gorilles et devant lesquels les limo blanches font la file.

Le véritable *hipster* sort dans les *lounges* ou les bars obscurs, boit des *mojitos* ou des *cosmo* (quoique...) et fume des Gauloises (très *hip* aux États-Unis, plus communes ici) ou mieux encore, des cigarettes rapportées du Pakistan ou de la Grèce par un collègue de travail qui voyage beaucoup.

Selon Anne Darche, les *hipsters* sont prêts à faire un détour, à consacrer de l'énergie et de l'argent pour faire les choses à contre-courant. « Ce sont des consommateurs cyniques », observe-t-elle.

Inutile de dire que le *hipster* ne magasine pas dans les grandes surfaces ni même dans les petites boutiques spécialisées. « Leurs objets viennent d'ailleurs, affirme Anne Darche. C'est le type de personne

qui n'est pas touchée par la pub, à moins que ce ne soit de l'affichage sauvage très *design* qui ne ressemble pas à de la publicité. »

« Quand ils voyagent, ajoute Anne Darche, il choisissent les destinations moins populaires. Il faut qu'ils changent d'avion pour s'y rendre. »

Pas facile, donc, d'être *hipster* au Québec. « Nous sommes une société très inclusive, très bon public, remarque-t-elle. Nous aimons les manifestations de groupe, nous applaudissons dans les avions. Or les *hipsters* sont des anti-grand public. »

D'où le grand paradoxe : écrire un livre sur les *hipsters* est sans aucun doute la plus grande insulte qu'on pouvait leur faire. « J'ai touché un point sensible », reconnaît Robert Lanham qui travaille ces jours-ci à l'écriture d'un bouquin sur les baby-boomers de race blanche qui s'habillent comme les Amérindiens...

« Certaines personnes étaient furieuses et rageaient de se voir ainsi exposées, poursuit-il. Avec le temps — et les articles dans les journaux — ils ont compris qu'il s'agissait d'une satire. »

Espérons-le. Car Robert Lanham devrait bientôt annoncer des projets télé pour le *Hipster Handbook*. Pas *deck* du tout.

Êtes-vous un vrai *hipster* ? Faites le test — très rigolo — sur le site officiel du bouquin.

www.hipsterhandbook.com

À visiter, le site de Robert Lanham et de ses acolytes, qui veulent sauvegarder ce quartier de Brooklyn menacé si ce n'est déjà fait, de gentrification *starbuckienne*.

www.freewilliamsburg.com

Êtes-vous un *hipster* ?

CHOISISSEZ une réponse pour chaque question soumise et calculez votre score à la fin. Note : il existe plus d'une réponse valable pour chaque question.

1. Vous magasinez pour une nouvelle paire de chaussures tout usage. Laquelle ?
A. New Balance
B. Rockport
C. Adidas
D. Puma
E. Birkenstock

2. C'est samedi soir et vous voulez sortir. Quel sera votre premier choix ?
A. Souper chez Nickels et le dernier *blockbuster* au Colossus
B. Vernissage à la galerie Clark
C. Sauter dans votre pick-up et arpenter le long de la frontière avec les États-Unis
D. Aller chez Bily Kün pour déguster de l'absinthe
E. Rester à la maison et regarder les reprises de *St-Tropez sous le soleil* à Séries +

3. Vous invitez l'être aimé à la maison. Quelle sera votre bande sonore ?
A. Les grands succès de Barry White
B. Le nouveau CD de Bet e. & Stef, tel qu'annoncé à la télé
C. La trame sonore du film *Deep Throat*
D. N'importe quel disque de la chanteuse égyptienne Oum Kalsoum
E. *Les Oiseaux du Québec*, un disque de sons de la nature

4. Quelle est votre voiture de rêve ?
A. Un VUS, n'importe lequel
B. La nouvelle Prius hybride
C. Un PT Cruiser
D. Une Renault 5
E. Un Hummer

5. Vous avez le choix entre cinq bières. Laquelle choisissez-vous ?
A. Solson Dry
B. Sol
C. Guinness
D. Boréale
E. Budweiser

6. Vous allez à la plage, qu'amenez-vous ?
A. Écran solaire fps 30
B. Huile à bronzage *Bain de soleil*
C. La cassette d'*Un air d'été*, par Pierre Bertrand
D. Votre maillot de bain Speedo bien moult
E. Un short en jeans coupé

7. Vous préférez une maison ou un appartement qui possède...
A. Des planchers de bois franc
B. Des comptoirs en mélamine blanche
C. Un foyer au gaz naturel avec télécommande
D. De la moquette grise
E. Du gros *shag* blanc

8. Lequel de ces articles trouverons-nous dans votre porte-monnaie
A. Une carte d'abonné du Blockbuster
B. Une photo de votre animal de compagnie
C. Du papier à rouler OCB
D. Quelques billets de banque pakistanais ou guatémaltèques.
E. Le talon de billet du Musée d'art contemporain

9. Vous vous abonnez à un magazine, lequel ?
A. *Le Courrier international*
B. *7 Jours*
C. *Coup de pouce*
D. *Technikart*
E. *L'actualité*

10. Vous achetez vos vêtements au...
A. Croteau le plus proche
B. Village des valeurs
C. U & I
D. La Baie
E. Gap

Réponses

1. A, C, D : +1 point ; B et E : -1
2. B, D, E : +1 point ; A et C : -1
3. C et D : +1 point ; A, B, E : -1
4. B et D : +1 point ; C : -1 ; A et E : -2
5. C et D : +1 point ; A, B, E : -1
6. A, D, E : +1 point ; B et C : -1
7. A et E : +1 point ; B, C, D : -1
8. C, D, E : +1 point, A et B : -1
9. A et D : +1 point ; B, C, E : -1
10. A, B, C : +1 point ; D et E : -1

Si vous avez obtenu un score de...

> -11 points à 0 : vous êtes complètement largué, irrécupérable, indécrottablement *straight*.

> 1 à 3 points : non, vos nouvelles mèches rouges n'y feront rien... mais bel effort.

> de 3 à 5 points : poseur !

> de 5 à 7 points : juste assez *cool*. Ne lâchez pas.

7 à 10 points : complètement *deck*, vous êtes en bonne compagnie

Ce questionnaire est inspiré librement du livre *The Hipster Handbook* de Robert Lanham.

SAVEURS

NOTES DU SOMMELIER

Dim sum

LE DIM SUM a été spécialement inventé pour la souveraine Tzu Hsi, qui fut la cinquième concubine de l'empereur chinois Hsien Feng et la mère de son fils unique, parce qu'elle était lasse de la cuisine classique de Singapour. Le *dim sum* est un repas composé de bouchées farcies (*dumplings*), frites ou cuites à l'étuvée, avec une multitude d'ingrédients (porc, crabe, crevettes, huîtres, pousses de bambou, châtaignes d'eau, mangue, gingembre mariné) et enrobées de différentes sauces telles la sauce aux huîtres, la sauce soja, la sauce aigre-douce ou la sauce aux piments forts. On parle donc saveurs complexes, variant entre le salé, le sucré et l'aigre-doux, trois saveurs qui, techniquement parlant, sont impossibles à marier avec les tanins du vin rouge. Le vin blanc légèrement sucré (quelques grammes de sucres résiduels suffisent) et doté d'une bonne acidité, est le parfait prétendant à l'harmonie avec cette multitude de bouchées, tout comme avec les versions américanisées des sushis nippons. À cet égard, voici deux vins indispensables, récemment arrivés à la SAQ : le très bon **Premières Grives 2002 Vin de Pays des Côtes-de-Gascogne, Domaine du Tariquet, France** (17,30 \$; S-561274), à la bouche gourmande et aux saveurs exacerbées de papaye et de lime, et l'excellent **Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr 1999 Mosel-Saar-Ruwer Weingut, S.A. Prüm, Allemagne** (30,25 \$; S-898833), qui possède un rapport sucre-acidité d'une grande perfection et qui puise son époustouflante minéralité dans un très grand terroir, le Sonnenuhr de Wehlen.

La santé par le pinot noir !

DEMAIN, dans Actuel Santé, on vous parlera de resvératrol, un produit phytochimique contenu dans le vin. Depuis la publication de *French Paradox* en 1991, nombreux ont été les centres de recherche à diffuser dans les journaux les résultats de leurs recherches sur les nombreux effets bénéfiques pour la santé des polyphénols contenus dans les vins : inhibition des LDL (mauvais cholestérol), diminution des maladies cardiovasculaires, réduction des effets de la maladie d'Alzheimer et *tutti quanti* ! Mis à part les polyphénols, une autre molécule, le resvératrol qui est sécrété par le raisin en défense à une attaque de pourriture grise, participerait aussi au pouvoir médicinal attribué au vin. Plusieurs études semblent indiquer que ce sont les vins rouges à dominante de cabernet sauvignon, spécialement ceux qui proviennent de Bordeaux, qui soient les plus riches en resvératrol. Pourtant, une étude américano-canadienne, parue en 1995, démontre que ce serait plutôt le cépage bourguignon pinot noir qui posséderait le plus haut taux. Des analyses ont en effet démontré que, par comparaison avec les bordaux, le taux de resvératrol est de 20 % à 40 % supérieur dans les bourgognes rouges. En fait, ce sont tous les pinots noirs cultivés dans les régions fraîches et humides qui en sont généreusement pourvus, comme ceux de Bourgogne, d'Alsace, de la Loire, du Canada, d'Autriche, du nord de l'Italie et de Suisse. Et les blancs ne sont pas en reste. Les rieslings allemands ainsi qu'une grande majorité de vins liquoreux, comme ceux d'Alsace, de Sauternes et du Layon, en seraient assez bien nantis.

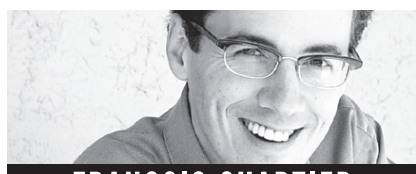
Mosaïque de terroirs portugais

MIS À PART les grandes maisons de portos, nombreux sont les amateurs qui ne connaissent pas l'existence au Portugal d'innombrables vigneronnes de grand talent, qui élaborent de superbes vins blancs et rouges de stature internationale. Vous les découvririez dans chacune des appellations allant du nord au sud. D'abord, recherchez les remarquables vins rouges d'appellation Douro, la pépinière de grands terroirs du pays (Niepoort Redoma Reserva et Batuta, Quinta do Valado Reserva, Quinta do Fojo, Chryseia du *joint venture* entre la famille Symington et Bruno Prats, Ramos Pinto Duas Quintas Reserva, Quinta da Gaivosa, Domini du *joint venture* entre la maison José Maria da Fonseca Succ. et Cristiano Van Zeller, Quinta do Cotto, Quinta do Crasto Vigna da Ponte). Puis, l'appellation Dao, qui engendre des vins blancs et rouges d'une étonnante minéralité (Quinta do Cabriz, Quinta dos Carvalhais Sogrape, Quinta dos Roques, Quinta da Pellada, Casa de Santar). N'oubliez pas non plus les suaves vins blancs et les compacts vins rouges de Bairrada (Luis Pato, Buçaco Reserva, Cosa de Saima, Sidonio de Sousa).

Identifiez le cépage

L'EXPRESSION « gros rouge » de l'énigme de samedi dernier faisait référence au cépage noir carignan, mieux connu en Espagne sous le nom de carinena, où il est très cultivé dans les vignobles entourant la ville de Carinena. Aujourd'hui, il arrive en première position des cépages les plus cultivés en France (102 317 ha), suivi de très près par l'ugni blanc (95 740 ha). Il donne le meilleur de lui-même uniquement lorsque les vignes ont atteint 30 ans et plus. Rares sont les vins à 100 % de carignan. L'excellent domaine D'Aupilliac, dans les Coteaux-du-Languedoc, élabore un étonnant vin de pays du Mont Baudile à base de très vieilles vignes de carignan tout comme la cuvée La Vieille Bataille de Philippe Rustan au Mas d'Aimé, composée de carignans de 85 ans. En assemblage, avec le grenache et la syrah, ce cépage engendre de très bons vins comme les corbières Château de Lastours Cuvée Simone Descamps et L'Esprit de Château Capendu 2000 Corbières (16,25 \$; S-706218) ainsi que le collioure Domaine de La Rectorie Le Sérès 2000 (28,30 \$; S-919183). Nombreux sont les vins espagnols, d'appellations Carinena, qui contiennent une forte proportion de carignan.

Pizza, pasta et sangiovese



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
collaboration spéciale
actuel@lapresse.ca



Photo PIERRE McCANN, La Presse ©

En matière d'harmonie à table, s'il y a un cépage rouge plus polyvalent que toutes les autres variétés de vignes de ce monde, c'est bien le sangiovese. C'est le cépage le plus cultivé d'Italie, qui a permis aux populaires chiantis des années soixante-dix d'ouvrir la voie aux autres vins de type italien. Il engendre une grande variété de styles de vins.

Sa palette va du rouge fluide et souple — les vins d'appellation Chianti ainsi que certains Sangiovese di Toscana — au rouge hyperconcentré, d'une superbe structure et au très long potentiel de conservation — les brunello di Montalcino, vino nobile di Montepulciano, torgiano rosso riserva. Il y a aussi les supers Toscans et une kyrielle de vins charnus, à la fois fermes et amples dont ceux des appellations Chianti Classico, Chianti Rufina, Carmignano, Pomino, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano, Morellino di Scansano, etc.

Une chose est certaine, l'ère du chianti insipide à boire jusqu'à plus soif et présenté dans la folklorique bouteille basquaise recouverte de paille est franchement révolue !

Sangiovese d'outre-mer

S'il est souvent assemblé aux cépages internationaux (cabernet sauvignon, merlot, syrah) dans les supers toscans, ces *vini da tavolade* Toscane, qui ont fait des émules en Ombrie et en Émilie Romagne, le sangiovese est presque toujours vinifié seul dans les autres pays. Au large de la péninsule italienne, plus précisément en Corse, le sangiovese prend le nom de nielluccio dans les vins d'appellation Patrimonio et Vin de Corse. En Argentine, où il voit ses surfaces de culture s'élargir d'année en année, j'ai dégusté de beaux spécimens de sangiovese, au style résolument moderne. Les Californiens ont aussi été rattrapés depuis quelques années par la mode du sangiovese et y élaborent d'excellentes versions, mais sans vraiment égaler les meilleurs d'Italie.

Ingrédients de liaison

De par son acidité, souvent à l'avant-scène, et ses tanins tricotés serrés, le sangiovese devient le vin sur mesure pour les sauces au vin rouge (dominées par l'acidité du vin) ainsi que pour les sauces à la tomate. Si ces dernières sont cuites rapidement — la tomate conserve ainsi son acidité — comme c'est le cas pour les sauces marinara et arrabiata, vous opterez pour les vins les plus légers, à l'acidité très fraîche et aux tanins plutôt souples.

Pour les sauces à la tomate de longue cuisson — l'acidité étant dominée par une certaine onctuosité — amatriciana, puttanesca ou bolognaise, vous choisirez alors des vins plus charnus et plus amples, au corps plus volumineux, sans être vraiment puissants.

Les vins de sangiovese apprécient aussi les grillades, surtout les saucisses italiennes, les plats d'aubergine, dont la fameuse moussaka grecque, et le poulet, comme le classique alla cacciatore. N'hésitez pas à farcir vos pâtes et vos viandes (poulet, faisan, canard) d'une duxelle de

champignons. Le pesto de tomates séchées, les poivrons rôtis et confits, la pancetta, les olives noires ainsi que les herbes séchées (origan, estragon et thym) utilisés dans vos recettes mettront aussi en valeur vos vins de sangiovese.

Pizza, arrabiata, parmigiana...

Pour réussir un lien entre un ballon de rouge quotidien et un repas simple et rapide, comme la pizza franchement tomate, et même à l'américaine, ou encore les pâtes accompagnées d'une sauce minute aux tomates fraîches (peut-être avec quelques bouts de rapini et une poignée de noix de pin ?), il vous faut un rouge assez léger, tout en fruit et en fraîcheur. Léger ne veut pas dire sans personnalité et sans saveur ! Pour vous convaincre, découvrez, ou redécouvrez, le délectable **Pater 2001 Toscana, Marchesi di Frescobaldi** (14,50 \$; C-409896), un sangiovese qui n'a jamais été aussi gourmand que dans le millésime 2001. Il ne fera qu'une bouchée aussi des plats de pâtes à la sauce marinara ou arrabiata, surtout s'il est servi rafraîchi, tout comme des grillades de saucisses épicées, des côtes de porc grillées, des escalopes de veau à la parmigiana, d'un yakitori de poulet, de la bavette de bœuf à la sauce teriyaki et du saumon grillé à la sauce tomate.

All'amatriciana et osso buco

Avec les vins de sangiovese au corps légèrement plus relevé, tout en étant doté d'un certain velouté de texture, tels le moderne **Poggio Alla Badiola 2001 Toscana, Castello di Fonterutoli** (17,95 \$; S-897553), aux parfums festifs de cerise noire et de gomme à mâcher à la saveur de raisin, et aux courbes accentuées, ou le plus que savoureux et enrobé **Rosso di Montalcino 2000 Castello Banfi** (26,55 \$; S-864900), vous choisirez entre un sauté de veau aux tomates séchées servi sur des nouilles aux oeufs, un foie

de veau à la sauce à l'estragon, un classique osso buco à la milanaise, un gourmand ragoût de bœuf au sangiovese ou des fettucine all'amatriciana « à ma façon » (sauce tomate de longue cuisson, oignons rouges, vin rouge, lardons, fromage parmigiano reggiano). Pour faire une harmonie californienne, vous pouvez aussi opter pour l'italo-californien **Sangiovese Ca'del Solo Il Fiasco 1999 Monterey, Bonny Doon Vineyards, Californie** (25,10 \$; S-897439), un rouge éclatant de parfums de framboise et de fumée, aux tanins soyeux et au corps ample et enveloppant. Ces trois vins nécessitent un fromage qui saura arrondir leurs tanins telle une très vieille tomme d'Auvergne ou un saint-nectaire fermier.

Chianti Classico et sauce au vin rouge

Malgré la hausse vertigineuse des prix de certains vins de l'appellation Chianti Classico, il subsiste certaines aubaines tel le **Pèppoli 2000 Chianti Classico, Marchesi Antinori** (23,65 \$; S-908475), aux parfums de fruits confits et de tomate séchée, qui est une grande réussite dans le millésime 2000. Le **Vigneti La Selvanelle Riserva 1998 Chianti Classico, Melini** (24,95 \$; S-961698), aussi un rapport qualité-prix remarquable, est un vin dont la structure est à mi-chemin entre la fraîcheur et la fermeté tannique des classiques de l'appellation et le velouté des plus modernes.

De même pour l'excellent **Villa di Trefiano 1998 Carmignano, Tenuta di Capazzana** (38,50 \$; S-858035), qui se veut plus puissant que les deux précédents, gorgé de saveurs (cassis, bleuets, café), dense et d'une très grande allonge.

Par leur style classique, marqué entre autres par une certaine fraîcheur venant de l'acidité et par des saveurs de poivron et de tomate séchée, ces trois vins toscans feront la part belle à un filet de bœuf au vin rouge accompagné d'une ratatouille aux haricots ou à des côtes d'agneau au coulis de poivron vert. Et pourquoi ne pas ajouter à la liste une côte de veau au vin rouge servie avec une polenta crémeuse au parmigiano, un thon grillé au poivre concassé et à la sauce au vin rouge ? Je suggère même de préparer pour l'occasion un lapin à la toscane (le lapin coupé en six morceaux est cuit dans une cocotte avec lardons, carottes, céleri, persil italien, vin rouge, consommé de bœuf). À la fin de la cuisson, vous retirez le lapin, vous ajoutez les abats hachés de ce dernier, mélangés avec des olives noires, et vous laissez réduire cette sauce, qui prendra un goût animal grâce aux abats). Du côté des fromages, réservez à ces trois rouges un taleggio, un édám (très vieux) ou des morceaux de parmigiano reggiano de 24 mois et plus.

Agneau, Tignanello & Marziano

Faute de Tignanello — il s'est envolé des tablettes de la SAQ à la vitesse de l'éclair — optez pour le non moins remarquable **Marziano 1999 Ravenna, Fattoria Zerbina** (44,75 \$; S-491043). Ce vin de l'Émilie-Romagne, dans lequel 20 % de cabernet sauvignon s'ajoute au sangiovese, aux intenses saveurs de fruits noirs, d'épices, de sous-bois, de truffe et de torréfaction qui s'entrelacent dans une bouche tout aussi puissante et dense, mérite la même attention que le superbe Tignanello 1999.

Afin de gommer les fougueux tanins des vins de ce style, vous aurez besoin d'un carré d'agneau bien juteux et accompagné d'un fond d'agneau onctueux et parfumé à l'huile de truffes. Un filet de bœuf, tout aussi saignant, servi avec une sauce balsamique et soutenu par une poêlée de champignons sauvages fera aussi le travail avec brio.

COURRIER

Q ROBERT FOURNIER : Récemment j'ai été confronté au périlleux décapulage du Pigeonnier du Château Lagrèzette 1997, qui est coiffé d'une capsule de cire. Pourriez-vous m'indiquer la raison motivant le choix de cette méthode ? Est-ce simplement une mode ou est-ce lié au grand potentiel de garde du vin en question ? Enfin, comment décorseter ces bouteilles sans se retrouver au cœur d'un chantier de poussière et d'éclats de cire ?

R FRANÇOIS : Le scellage du goulot des bouteilles à la cire est une ancienne méthode qui a fait ses preuves, mais qui a été délaissée, car ce capsulage ne peut être effectué que manuellement. La protection contre l'humidité excessive, qui peut engendrer la moisissure des bouchons, et contre les micro-organismes est quasi parfaite avec la cire. Donc, c'est une très bonne méthode pour les vins voués à une très longue conservation.

Pour l'ouverture de la bouteille, l'idéal est de faire au couteau une incision en forme de cercle sur le haut du goulot. Après quoi, on frappe plusieurs coups avec le manche du tire-bouchon sur la cire, afin de la faire tomber. On gratte l'excédent avec le couteau. Pour éviter les dégâts, il faut se placer au-dessus d'un linge ou encore directement au-dessus d'une poubelle ! Bon courage !

Q MARC LAMARRE, Montréal : La technologie du vin sous vide (genre vinier) permet-elle « d'emballer » des vins de qualité moyenne (20 à 30 \$) ? Quand je bois du vin seul, même une demi-bouteille, c'est beaucoup trop.

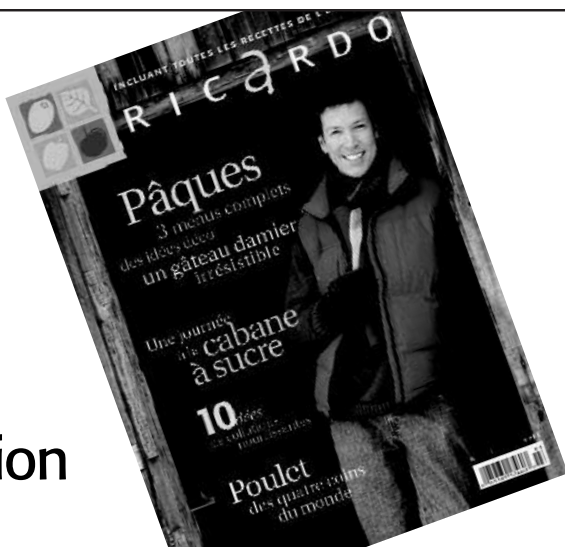
R FRANÇOIS : À ce jour, le contenant qui offre la qualité optimale de conservation et d'évolution qualitative des vins reste la bouteille de verre obturée par un bouchon de liège. Le vinier dans lequel les vins sont « emballés » sous vide n'est qu'une solution de rechange au

verre pour les vins dits de consommation courante. Il serait trop long de vous expliquer les multiples raisons qui nuisent à la qualité des vins lorsque ces derniers sont « emprisonnés » dans un sac sous vide. Sachez que le vin est un être vivant, qui se transforme tout au long de sa vie et qui, pour y parvenir, a besoin qu'on le traite avec attention et qu'on lui offre un environnement sain où il pourra évoluer par oxydoréduction. Ce que la bouteille de verre et le liège offrent. Je vous suggère d'acquérir une pompe de style Vacuvin afin de retirer l'air de la bouteille de 375 ml ou de 750 ml, après consommation de votre verre quotidien. Ce qui vous permettra de conserver chaque bouteille, une fois ouverte, de quatre à sept jours, tout dépendant de la structure de chaque vin.

On peut faire parvenir les questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9

UN GOÛT DE PRINTEMPS !

Incluant toutes les recettes de l'émission



Savourez le magazine Ricardo En vente dès maintenant

Les Éditions Gesca

SAVEURS

Portos vintages 2000 : suite et fin



JACQUES BENOIT DU VIN

Où cela s'arrêtera-t-il?... C'est la question qu'on se pose — inévitablement — en goûtant le Coteaux du Languedoc 2000 Clos de Fontedit Maur-el-Vedeau, à la fois en ce qui regarde la concentration des vins et leur prix.

Comptant parmi les médaillés d'or des Sélections mondiales 2002, concours que tient la SAQ tous les deux ans, ce vin atteint en effet un point limite, tant pour sa richesse en bouche et sa concentration que pour son prix...

N'empêche, il est bien évident qu'il enchantera les amateurs de vins denses et très riches. Grâce à sa couleur profonde, quasi impénétrable, grâce à son généreux bouquet de fruits noirs, très Languedoc, relevé de notes discrètes de noix de coco (c'est le bois), grâce finalement à sa bouche très riche, opulente, bâtie sur de beaux tanins fermes et serrés, quoique sans dureté.

Élaboré avec de la Syrah (90 %) et du Grenache (10 %), c'est son caractère Languedoc qui s'impose, plutôt que ces deux cépages. Très beau vin à sa manière, donc.

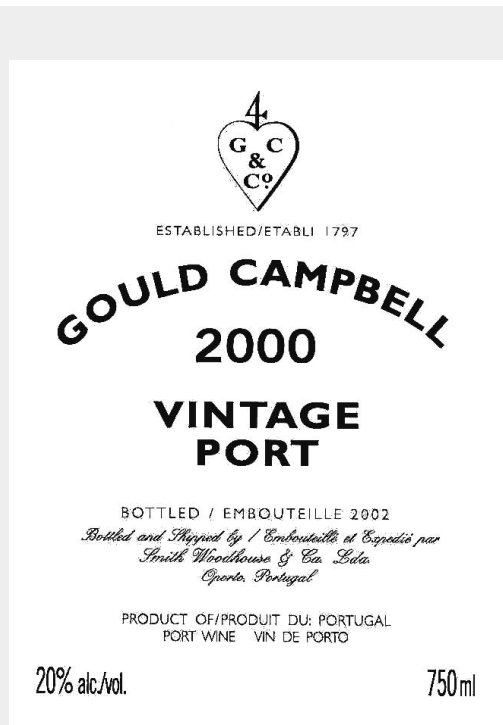
Mais... un peu plus de chair et de matière et on le jugerait lourd, alors que le prix est élevé, très élevé, presque prohibitif. \$, 919365, 31,50 \$, ★★★ \$\$\$(\$), 4-5 ans.

Autrement dit, il y a de quoi s'inquiéter et se demander si le Languedoc, en matière de prix, n'a pas commencé à dérailler comme tant d'autres vignobles...

Enfin, et aussi bien le dire, il n'est pas meilleur, dans l'absolu, que le Vin de pays des Pyrénées Orientales 2001 Grenache riche, moins concentré, mais lui aussi fort généreux, dont il était question dans cette chronique la semaine dernière. Et ceci, même s'il coûte deux fois moins cher (C, 640151, 14,15 \$, ★★★ \$(\$), 2-3 ans).

Montesodi 1999

Viticulteurs réputés, les Frescobaldi, d'Italie, qui exploitent des vignobles dans plusieurs appellations de Toscane, dont Chianti Rufina, les Frescobaldi apportent



quelque chose de neuf à ce très beau cépage qu'est le Sangiovese.

En deux mots : alors que le Sangiovese peut donner des vins aux tannins passablement astringents (ce qu'on détecte normalement au nez par une petite note végétale), ceux des Frescobaldi ne sont jamais agressifs. De toute évidence parce que les vendanges sont faites au moment où les raisins sont bien mûrs...

Exemple, leur très beau Chianti Rufina 1999 Montesodi, qui est leur cuvée prestige pour cette appellation, à la robe soutenue, pourpre-prune, et qui a commencé à évoluer, au séduisant bouquet de fruits rouges bien mûrs, de très bonne ampleur et au boisé discret. La bouche est tout aussi convaincante, avec du corps, des saveurs mûres, quelque chose comme une pointe de pruneaux cuits (signe d'évolution), et puis des tannins nobles et tendres. Seul bémol : le prix... \$, 204107, 55,50 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans au moins.

D'autres portos 2000

Voici, comme convenu, et en style télégraphique, la suite des descriptions des portos vintages 2000 mis en vente par le truchement de la publication de la SAQ, *Le Courrier vinicole* (informations, (514) 873-5719, à Montréal, ou, sans frais, 1-866-723-1221).

Je rappelle que j'ai goûté les vins à l'aveugle et qu'on peut en évaluer le potentiel de garde (il n'est pas indiqué dans les descriptions) entre sept et 15 ans environ, ou même davantage, pour les plus grands vins.

> **Ramos Pinto.** Très coloré sans qu'il soit opaque. Bouquet un peu bizarre (c'est la réduction, comme on dit, et cela disparaîtra sans doute), mais la bouche est ample, avec de belles saveurs. Numéro 24 au catalogue, 75 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Quinta do Vesuvio.** Splendide vintage. Opulent, plein d'éclat, il

compte parmi les meilleurs vins de tout le lot. Très grand vin. No 25 \$, 89 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Croft.** Compact, serré. Puissant, avec toutefois une petite note végétale au nez, m'a-t-il semblé. No 26, 109 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Gould Campbell.** Magnifique vintage, corsé, des saveurs pénétrantes de fruits rouges. Grand vin. No 28, 65 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Quinta do Tedo.** Rouge foncé. Un style inusité, puisqu'on y trouve beaucoup de bois au nez (son propriétaire est français, d'où peut-être tout ce bois). Flateur. No 29, 69 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Calem.** Opaque, corsé, l'alcool est encore très présent au nez. No 30, 69 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Quinta do Castelinho.** Corsé, dense, tannique, et des tannins un peu granuleux. No 32, 39 \$, ★★★(★), mais sans doute mérite-t-il plutôt ★★★ \$\$\$\$(\$).

> **Andresen.** Dans le style du précédent. Les tannins sont bien pré-

sents. No 35, 49 \$, ★★★ \$\$\$\$(\$).

> **Quinta de Roriz.** Dense, serré, de l'éclat. Très belle texture. Superbe vintage. Grand vin. No 36, 69 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Sandeman Vau Vintage.** Très riche en couleur, sans qu'il soit opaque. Bouquet de grand volume, aux notes de mine de crayon. Puissant, dense. Superbe lui aussi. No 37, ★★★(★), mais peut-être ai-je été... trop enthousiaste, 59 \$, \$\$\$\$(\$).

> **Quinta de Ventozelo.** Concentré, corsé. Compact, mais avec lui aussi une note végétale au nez. Très cher. No 38, 85 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Quinta Nova do Carmo.** Bien en chair, des saveurs de fruits rouges et cuits. No 41, 59 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Quinta do Estanho.** Puissant, corsé. Une note verte au nez, mais aussi une pointe d'acidité volatile (l'acide du vinaigre). No 43, 45 \$, ★★★ \$\$\$\$(\$).

> **Taylor Fladgate.** Monumental, comme à son habitude. Beau coup de couleur, de chair, de concentration, bien qu'on détecte une petite nuance végétale au nez. No 44, 129 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Quinta do Pêgo.** Serré, fin, un très beau fruit. Élégant. L'un des meilleurs rapports qualité-prix. No 46, 59 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Rozès.** Dense, compact, mais avec également une note verte au nez. No 48, 49 \$, ★★★(★) \$\$\$\$(\$).

> **Quinta dos Canais.** Extrêmement coloré, mais c'était une bouteille défectueuse (beaucoup d'acidité volatile au nez). Non noté. No 49, 89 \$.

La notation

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-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.
- > S désigne les vins de «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

Les marines continueront à manger à la française

Agence France-Presse

NEW YORK — Le corps des marines américain n'a pas l'intention de suspendre le contrat de près d'un milliard de dollars attribué au groupe français Sodexo Alliance (restauration collective) comme le souhaitent des parlementaires américains.

« Le corps des marines va remplir les obligations liées au contrat » signé avec Sodexo, a déclaré le porte-parole de marines, Matthew McLaughlin.

Sodexo Inc., filiale américaine de Sodexo Alliance, a récemment signé avec les marines un contrat sur huit ans d'une valeur de 881 millions de dollars

pour fournir notamment des services de restauration.

Une soixantaine d'élus républicains de la Chambre des représentants veulent exiger du secrétaire américain à la Défense, Donald Rumsfeld, qu'il annule le contrat avec Sodexo, afin de protester contre la position de Paris dans la crise irakienne.

« Nous ne sommes pas au courant d'une lettre envoyée au secrétaire (de la Défense), mais si le secrétaire souhaitait discuter de cette entreprise avec le quartier général du corps des marines, il le ferait au niveau approprié » en joignant la hiérarchie de ce corps, a souligné Matthew McLaughlin.

L'ambassadeur des États-Unis à l'ONU rénove sa cuisine: 600 000 \$

Agence France-Presse

WASHINGTON — Les États-Unis vont payer 600 000 dollars pour la rénovation de la cuisine de la résidence de leur ambassadeur aux Nations unies à New York.

Le département d'État a approuvé la facture à la demande de l'ambassadeur John Negroponte, qui estime trop petite la cuisine de l'appartement que Washington loue pour lui dans l'hôtel Waldorf-Astoria.

« C'est vrai que c'est beaucoup d'argent, mais cela vaut le coup », a estimé un responsable sous le couvert de l'anonymat tandis qu'un autre soulignait que les États-Unis sont là-bas, à l'ONU, « pour le long terme ».

Vers la mi-mars, les plus hauts responsables américains avaient dit qu'ils ne considéraient plus les Nations unies comme utiles, après leur échec à faire voter une deuxième résolution sur l'Irak par le Conseil de sécurité.

M. Negroponte, qui occupe le même appartement que ses illustres prédécesseurs Henry Cabot Lodge, Adlai Stevenson ou encore Madeleine Albright, trouvait que la cuisine était nettement trop exigüe : 3 mètres sur 5.

Pâtisserie de Gascogne
Depuis 1957

Pour Pâques, nos artisans chocolatiers vous ont pondu mille et une douceurs, simplement pour vous faire craquer...

Cartierville 6095, boul. Gouin O. Tél. 331-0550	Pointe-Claire 940, boul. Saint-Jean Tél. 697-2622	Westmount 4825, rue Sherbrooke O. Tél. 932-3511	Rue Laurier 237, ave. Laurier O. Tél. 490-0235
--	--	--	---

3129648A

DEVENIR PHOTOGRAPHE PROFESSIONNEL EN 14 MOIS AU COLLÈGE MARSAN

« La photo dans la peau et le pouvoir d'en faire son boulot »
-Dominique Lance

Cours temps plein de jour ou de soir

- Prospectus gratuit.
- Admissible à l'aide financière.
- Incluant la photo numérique.
- Service de placement à vie.

Début des cours septembre et janvier

Photographie commerciale, attestation d'études collégiales, permis n° 749 553.

Marsan
COLLÈGE DE PHOTOGRAPHIE
[514] 525-3030

new balance

La meilleure façon d'être dans la course

Modèle M855NW

Chaussure d'entraînement incorporant la technologie d'amortissement ABZORB SBS™ ainsi que les systèmes de stabilisateurs ROLLBAR™ et double densité.

Des largeurs de chaussures pour tous vos besoins: course, marche, multisports ou tout aller.

Chez **BOUTIQUE COURIR**

LONGUEUIL :
1085, ch. Chambly (à deux pas du cégep)
(450) 674-4436

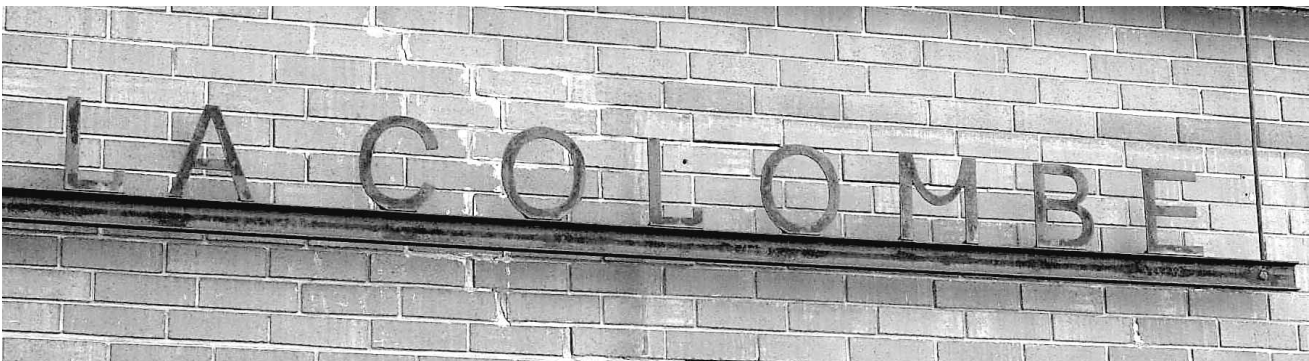
MONTRÉAL :
4452, rue Saint-Denis (près de Mont-Royal)
(514) 499-9600

MONT-ROYAL

Tous les modèles ne sont pas offerts dans toutes les largeurs.

2A B D EVENTAL DE LARGEURS 2E 4E 6E

SAVEURS



Un petit tour au SIAL

FRANÇOISE KAYLER
GASTRONOTES

PENDANT TROIS jours, Montréal a été le rendez-vous des professionnels de l'agroalimentaire, un vaste marché fait pour les transactions où les consommateurs n'étaient pas invités. Dans quelques mois, ils en verront les résultats, ceux du Québec et ceux des pays qui participaient au SIAL, le Salon international de l'alimentation, le deuxième à être tenu dans la Métropole.

Dans le hall d'expositions du nouveau Palais des Congrès, on estimait que 800 exposants étaient réunis, venant de plusieurs pays. Le Québec était brillamment représenté au Pavillon du Québec, sous le chapiteau du pavillon Aliments du Québec, où 80 entreprises québécoises étaient regroupées, et dans de nombreuses autres entreprises réparties dans le grand hall. Ministre de l'Agriculture des pêcheries et de l'alimentation du Québec, M. Maxime Arseneau en a fait l'ouverture officielle, rappelant que « l'industrie québécoise de la transformation alimentaire est le plus important employeur de notre secteur manufacturier ».

Voilà, glanés au hasard, quelques produits que nous verrons sur nos marchés dans les prochains mois.

Le Moût de P.O.M, ce jus pétillant de la région de Magog que l'on a toujours trouvé sur le marché, en version « pomme » exclusivement, arrivera bientôt en version rosée : la canneberge entrera en jeu. Rafraîchissante, cette boisson qui peut aussi tenir lieu d'apéritif (sans alcool), fait la joie des enfants quand on plonge une boule de crème glacée dans le verre !

Un nouveau fromage, mi-vache, mi-chèvre, à croûte mixte et qui porte un nom qui lui va bien, « Le doux péché » arrivera chez nos fromagers au début du mois prochain. Fabriqué par la fromagerie Fritz Kaiser, à Noyan, il est distribué par une nouvelle entreprise qui se voue à la commercialisation et à la distribution de cinq fromageries.

« Le choix du fromager » regroupe la fromagerie Kaiser, la fromagerie de l'Abbaye St-Benoit, la fromagerie St-Fidèle, la Fromagerie Eco-Délices et la fromagerie La Pay-sanne.

Dans une autre gamme, mais très intéressante pour ceux qui surveillent leur santé d'une manière particulière, un produit à base de soya prenant exactement la forme, la texture et le goût de ce fromage en tranches jaunes que l'on met dans les sandwiches ou les hamburgers, sera distribué sur le marché de détail par Bromont-international dans quelques mois.

Au kiosque de l'importateur Euro Excellence, on présentait un produit qui réjouira les amateurs de produits italiens : une « mostarda » qui sera disponible dans quelques mois : la « Vanini mix-mostarda à l'orange » et la « Vanini mix-mostarda aux figues », parfumées et piquantes, pour accompagner fromages, fondues, viandes froides, rôtis.

Les Produits Zinda, entreprise située à Carignan met sur le marché des couscous faits de blé canadien. L'entreprise a gagné le prix Innovation CTAC 2003. Elle présentait deux nouveaux couscous sucrés, l'un au sucre d'érable et canneberges, l'autre aux pommes et cannelle. Ces couscous sont destinés à être servis en guise de céréales du matin. On est étonné d'apprendre que Zinda est beaucoup plus présente sur les marchés étrangers que sur le marché québécois qui ne représente que 30 % de ses ventes.

Étonnant de constater, en parcourant le SIAL, qu'il est impossible de trouver sur le marché québécois (sauf sous la marque Cedar) les haricots secs de la compagnie Haribec (située en Montérégie) qui exporte tous ses produits... dans le monde entier.

Aussi étonnant, d'ailleurs, de trouver, au pavillon des Aliments du Québec, une compagnie nommée Canada Grain et qui propose des haricots secs... qui viennent de l'Ouest !

Une belle et douce cuisine

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

TOUTES LES tables sont habillées de grandes nappes blanches et, dans ce petit restaurant, ce sont elles que le premier coup d'oeil retient. Ce qui peut être banal ailleurs a un sens particulier à la Colombe. Le respect de la nappe blanche et du couvert bien dressé est lié au respect de l'art de la table. Or, dans ce restaurant on ne sert que le vin apporté par le client. Sur ces nappes blanches, les assiettes offrent des mets qui valent la peine que le convive se munisse de bonnes bouteilles. Et qu'il consacre sa soirée au plaisir de cette table.

La table d'hôte est complète. Non seulement, elle comprend le dessert, mais elle offre aussi deux entrées.

La première bouchée du potage surprenait. La patate douce n'est pas une habituée de nos tables. Sa saveur la prédispose peu à une transformation culinaire salée. Le cuisinier de La Colombe est habitué à travailler le côté sucré des choses. Il sait l'utiliser dans le sens d'une mise en valeur. La dégustation de ce potage d'une texture fine avait du corps et constituait une agréable mise en appétit.

Entrée simple en apparence, renversée sur une belle assiette blanche, la mousse de poisson était relativement sèche dans sa composition, ce qui lui donnait une légèreté qui permettait d'apprécier la qualité du beurre blanc. Entre

les deux le dialogue était convaincant.

Le chèvre chaud en entrée ne plaît pas à tout le monde, même si les restaurants le proposent régulièrement. Et le proposent de plusieurs façons. Ce restaurant a sa propre interprétation. Le chèvre n'est pas simplement chaud, il est gratiné...au miel. La présentation est alléchante et la dégustation surprenante. Entre le côté chèvre et le côté sucre, le mariage des parfums est étonnant, le miel jouant un rôle de faire valoir, non seulement du goût, mais aussi de la texture. Reste à savoir si la place de ce plat est vraiment en début de repas. Une jolie petite salade rafraîchissait les papilles.

Parmi toutes les viandes de gibier commercialisées (exceptée celle du caribou qui est le seul vrai gibier dont la vente est autorisée), on fait une place à part au Cerf de Boileau. Et le restaurant souligne sa qualité en précisant son origine. Rouge et tendre, cette chair délicate était accompagnée d'une sauce sombre et lustrée, bien faite pour la rehausser sans l'étouffer, nerveuse et pleinement parfumée par un jus de cassis.

En garniture, à peine de légumes verts, mais une assise faite d'un riz rouge moelleux, un peu mouillé qui assure confortablement l'équilibre gustatif de la viande.

Léger, tout en pointillé, le plat de poisson faisait diversion. En fait, ce n'était pas un poisson, mais les joues d'un poisson qui en faisait l'objet. Plus près de la texture du pétoncle que de celle du flétan, ces morceaux de chair marine étaient

servis sur un beau « fouillis » de légumes coupés menu, savamment enveloppés dans un jus qui avait le parfum du basilic et la douceur acidulée de l'abricot.

Même du côté des desserts, le jeu des saveurs prime sur la simple expression du sucre. La tarte aux poires et amandes avait les qualités reconnues aux pâtisseries familiales et, malheureusement oubliées. Le gâteau au chocolat relevait de l'art de la chocolaterie.

La Colombe a bien aménagé son nid dans un local dont on ne remarque plus l'étroitesse, éclairé de fenêtres d'un côté, d'une cuisine ouverte de l'autre et intelligemment meublé de belles tables entre les deux. L'atmosphère est douce et conviviale et le service est au diapason.

LA COLOMBE
554, rue Duluth
(514) 849-8844

Ouverture : du mardi au dimanche, à partir de 17 h 30

Fumée : Non

Vin : Apportez le vôtre
Eaux embouteillées : importées, (prix 3,95 \$)

Potage à la patate douce
Gratin de chèvre au miel
Mousse de poisson, beurre blanc
Cerf de Boileau, sauce au cassis
Joues de flétan, sauce abricot et basilic
Tarte aux poires et amandes
Chocolat-chocolat
Café

Menu pour deux, (sans vin), avant taxes et service : 70 \$

Faut-il avoir peur de manger?

FRANÇOISE KAYLER
LIVRES

CE N'EST CERTAINEMENT pas pour nous faire peur que Madeleine Ferrières a publié un livre consacré à l'Histoire des peurs alimentaires. On pourrait presque dire que c'est pour nous rassurer. Si nous avons eu peur de la vache folle et si nous avons peur des OGM, faut-il céder à l'angoisse ?

Les peurs alimentaires ont toujours existé. La faim, mais surtout la peur des aliments, ont tennailé nos ancêtres. Il n'empêche que nous sommes là. Et nous aussi, nous avons peur. Et probablement que l'on éprouvera toujours une sorte de « peur alimentaire ». Pourquoi, autrement, nos gouvernements mettraient-ils au point des programmes pour assurer « la salubrité et l'innocuité des aliments » ? Et pourquoi la nouvelle politique de la « traçabilité » ? C'est l'incertitude qui déclenche la peur. Savons-nous vraiment de quoi sont faits nos fast food quotidiens, cette

nourriture déguisée ? Et quand nous le savons, nous réagissons comme réagissaient nos ancêtres. Ils étaient, comme nous, obsédés par la recherche d'une alimentation saine.

Madeleine Ferrières est historienne. L'alimentation et les pratiques agricoles sont ses champs d'investigation. Et c'est parce qu'elle est historienne qu'elle a mal réagi au moment de l'épisode de la vache folle. « J'ai été choquée d'entendre, dit-elle, que l'on en rendait responsable les méthodes productivistes de l'agriculture moderne. » Or, cette historienne qui se penche sur l'histoire de l'agriculture, du Moyen-Âge au début du XX^e siècle — une agriculture que l'on pourrait qualifier de « biologique » — sait bien que des dérailements se sont déjà produits.

Nous voyons le passé comme « le bon vieux temps », dit-elle. Celui où « les choses avaient le goût de ce qu'elles sont ». Nous savons que les famines et les disettes ont traversé l'histoire, mais nous ignorons à quel point la hantise de consommer des aliments corrompus hantaient nos ancêtres. Nous sa-

vons leur réticence à consommer des aliments inconnus, en pensant à la pomme de terre, mais cet exemple n'est pas le seul.

Un livre d'historienne

Le livre s'ouvre sur un exemple frappant : la Charte de Mirepoix, en 1303, qui réglemente la vente de la viande. Cette charte veut garantir l'hygiène publique, ou la sécurité alimentaire et la fait même passer avant le profit des bouchers. Seules sont saines les viandes de moutons, de boeuf et de porc. A condition, cependant, que leurs chairs soient « non malades ». On ne parlait pas de traçabilité, mais on y pensait sans doute puisque l'on exigeait que les bêtes soient abattues au milieu de la ville, pour que la population puisse « voir » ce qu'elle mangeait !

Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle, c'est une longue période. Elle est nécessaire, affirme l'auteur, pour pouvoir observer comment les comportements peuvent évoluer. Cela se traduit, pour le lecteur, par un texte extrêmement dense, nourri de nombreuses informations et qui demande une attention

soutenue. Mais il ne faudra pas y voir une prise de position par rapport à nos peurs. « L'historien ne peut pas faire de comparaisons. Il est l'expert pour dire ce qui se passait dans le passé. Mais il ne l'est pas pour dire ce qui se passe aujourd'hui. L'Histoire sert à éclairer le présent », rappelait Madeleine Ferrières qui sera au Québec, à l'occasion du Salon du livre de Québec.

Elle participera également à deux débats avec public, les « Bars sciences » animés par Yanick Villedieu, à Montréal, le 8 avril au bar Le Barouf (644-0119) et à Québec le 10 avril au théâtre Petit Champlain (418-692-4744). Elle donnera une conférence sur « Les peurs alimentaires au Moyen Âge » au Musée de la civilisation (418-643-2158), le 9 avril, ainsi qu'un entretien devant public au Salon du livre de Québec, le 12 avril.

HISTOIRE DES PEURS ALIMENTAIRES du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle — Madeleine Ferrières — Éditions du Seuil

LE GUIDE DES RESTAURANTS

RESTAURANT DU VIEUX PORT
GRAND SPECIAL D'AVRIL
CARRÉ D'AGNEAU
Servi avec riz et légumes frais et sauce aux fines herbes
27⁰⁰\$ p.p.
LES MIDIS DU VIEUX PORT!
Tous les jours de la semaine de 11 h à 16 h

- Les classiques
- Poissons frais du jour
- Délicieuses salades
- Pâtes et suggestions du chef
- Service rapide et efficace
- Salles de conférence
- Diners d'affaires

Parties de bureau
8 salles magnifiques
Dans un bâtiment historique!

Réservez au (514) 866-3175
39, rue Saint-Paul Est, Vieux-Montréal
Stationnement gratuit à l'arrière après 17 h
www.restaurantduvieuxport.com

RESTAURANT-BAR La Finca
FINE CUISINE MEXICAINE
MARIACHI FIGUEROA en SPECTACLE
TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR
MENU MIDI EXPRESS
22, RUE SAINT-PAUL EST VIEUX-MONTRÉAL (514) 875-7955

Restaurant LES CHENÈTS
Cadre luxueux et ambiance romantique
Cuisine française classique
TABLE D'HÔTE 29,50 \$
LA PLUS PRESTIGIEUSE CAVE À VIN ET SPIRITUEUX AU CANADA
SALONS PRIVÉS
2075, rue Bishop
Réservations : (514) 844-1842

Les Sarcelles restaurant
Joyeuses Pâques
Brunch gastronomique
En Soirée
Table d'hôte et buffet de fruits de mer
1031, rue Victoria, Saint-Lambert
Réservations : (450) 671-0946
www.montrealplus.ca

BOMBAY PALACE
RABAIS FAMILIAL
Pour livraison, composez le 933-7000

ACHETEZ 4 BUFFETS ET N'EN PAYEZ QUE 3

Lundi, mardi, mercredi DÎNER ET SOUPER
Jeudi au dimanche DÎNER ET SOUPER
(avec coupon, valable jusqu'au 30 avril 2003)
Non valable pour les groupes.
Pour réservations, composez le 932-7141.
2201, rue Ste-Catherine Ouest, Montréal

Pasta - Mia
Fine cuisine italienne
DINER DANSANT
les jeudi, vendredi et samedi
301, chemin du Golf, Île des Soeurs
Stationnement • Rés.: (514) 765-9626

à la Découverte
Apportez votre vin et bière
Table d'hôte Autruche, canard...
Ouvert du mercredi au samedi à compter de 17 h 30
4350, rue De La Roche (coin Marie-Anne)
Tél.: (514) 529-8377

Janni
fine cuisine italienne
fruits de mer
pizza au tour à bois
Fondé en 1968

Menu table d'hôte
Souper dansant avec Aldo chanteur pianiste
Vendredi, samedi et dimanche
• Terrasse • Service de valet
3132, rue Sherbrooke Est
(514) 527-8313 • (514) 521-0194

KIRKLAND Menu table d'hôte
Souper dansant avec Venny chanteur pianiste
Samedi et dimanche
3875, boul. St-Charles, Kirkland
(514) 620-4444

31^e FESTIVAL AU AVRIL AU PORTUGAL Solmar
Premier restaurant portugais de Montréal
La beauté du Vieux-Montréal
Grande cuisine - Prix moyen « Helen Rochester »
Ambiance très portugaise, fado, guitare, piano
111, rue Saint-Paul Est, Vieux-Montréal
Tél.: (514) 861-4562 / Téléc.: (514) 878-4764 / Stationnement 3129962

Café - Restaurant La Bodega
Cuisine et vins espagnols
Table d'hôte 18,95 \$ | Spectacle Flamenco à partir de 18,95 \$ tous les ven. et sam.
Terrasse spacieuse
3456, av. du Parc
Montréal Place-des-Arts
849-2030

Jardin ASEAN Garden
Venez vous régaler!
Dimanche au jeudi 24,95 \$
Vendredi et samedi 27,95 \$
Festival à volonté
Venez vous gâter avec plus de 50 choix de sushi et 50 choix de mets szechuanais, thaïlandais et asiatiques à volonté.
Plus de 20 choix de combinaisons
le midi à partir de 7,25 \$.
5828, rue Sherbrooke Ouest
Notre-Dame-de-Grâce
Tél.: (514) 487-8868
116, route 132, St-Constant
Tél.: (450) 632-1400
www.jardinasean.ca

Offres d'emploi

Suite de la page D25

300

workopolis.com
cyberpresse.workopolis.com

La Presse

Assistant représentant

(Temporaire à durée indéterminée avec possibilité de permanence)

Principal quotidien dans le marché francophone du Canada, La Presse publie sept jours par semaine et a un lectorat de 880 000 lecteurs. La Presse se définit comme un journal de référence dont une grande partie des effectifs est affectée à la couverture et à l'analyse de l'actualité internationale, nationale et régionale dans tous les secteurs d'activités.

Vous assistez les représentants du secteur de la vente de publicité au niveau des tâches administratives telles la réception des commandes d'annonce, l'entrée de données client, le suivi de la production de l'annonce. De plus, vous répondez aux demandes d'information, de réservation, de correction des publicités à insérer dans le journal.

Vous êtes dynamique, organisé et aimez le contact avec la clientèle. Vous maîtrisez le français et l'anglais tant à l'oral qu'à l'écrit. Vous êtes à l'aise avec les logiciels de la suite MS-Office et possédez un bon doigté informatique.

Nous offrons une rémunération des plus concurrentielles. Si vous êtes intéressé, faites-nous parvenir votre curriculum vitae au plus tard le 14 avril à :

La Presse ltée
Service des ressources humaines
7, rue Saint-Jacques
Montréal (Québec)
H2Y 1K9
rhumaines@lapresse.ca
Télécopieur : (514) 285-2612

L'emploi du masculin vise essentiellement à alléger le texte. Nous remercions tous les candidats de leur intérêt mais seules les personnes retenues feront l'objet d'un suivi.

R 300

Encirquez-Vous!



CIRQUE DU SOLEIL®



3132337A

Au Siège social international à Montréal, plus de 1000 personnes entrent en scène tous les jours pour un tour de piste où leur créativité sera mise à profit. Leur expertise et leur talent contribuent au quotidien à repousser les limites du possible, peu importe le secteur d'activités dans lequel elles œuvrent. Des coulisses aux feux de la rampe, encirquez-vous!

Superviseur de coupe et de confection - Atelier de costumes

Sous la responsabilité du chef de la fabrication, vous aurez à planifier, superviser et coordonner le travail des coupeurs et des costumiers de votre équipe selon le calendrier de production. Vous aurez à vérifier la qualité du travail par rapport aux normes de qualité établies et à travailler en collaboration avec divers intervenants tout en maintenant une bonne communication. Enfin, vous devrez superviser la mise à jour ainsi que la qualité de la rédaction des marches à suivre.

Vous devez posséder un D.E.P. en technique du vêtement masculin et féminin, ou un D.E.C. en design de mode, production théâtrale ou l'équivalent ainsi que de huit à dix ans d'expérience diversifiée en confection et en coupe dont un minimum de trois ans en gestion d'équipe. Vous êtes structuré, organisé et vous avez un bon esprit d'analyse. Vous êtes capable de travailler sous pression et vous possédez une grande souplesse et une bonne capacité d'adaptation.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae à la Direction des ressources humaines.

Cirque du Soleil
8400, 2^e Avenue, Montréal (Québec) H1Z 4M6
Télécopieur : (514) 723-7648
Courriel : recru@montreal.cirquedusoleil.com (format Word)

Seules les personnes dont la candidature est retenue recevront une réponse. Prière de ne pas téléphoner.

cirquedusoleil.com

HENRY SCHEIN ARCONA

Henry Schein Arcona Inc. est un florissant distributeur de produits dentaires, médicaux et vétérinaires de santé auprès des cabinets et laboratoires. Notre siège social est établi à Niagara-on-the-Lake, avec des bureaux satellites à travers le pays. Notre essor soutenu permet d'offrir le poste de carrière suivant:

Technicien(ne) d'entretien - Haute technologie

Une entreprise de fournitures dentaires établie à notre bureau de Montréal, recherche un(e) technicien(ne) d'installation et d'entretien de matériel de haute technologie. Les candidat(e)s doivent bien connaître les réseaux et systèmes d'exploitation Windows, être en mesure d'installer et d'entretenir des ordinateurs et réseaux de données et vidéo; de régler les problèmes touchant les ordinateurs, logiciels appareils vidéo et de radiographie numérique. Veuillez faire parvenir votre C.V., en précisant vos attentes salariales, à:

Service des Ressources Humaines
Henry Schein Arcona Inc.
345 Townline Road RR#4
Niagara-On-The-Lake, ON
L0S 1J0
Fax: (905) 323-3561
Courriel en format MS Word:
hr@hso.ca

Nous remercions tous les candidats mais ne communiquerons qu'avec les personnes retenues.

Prière de ne pas téléphoner

R 300

L'INSTITUT CANADIEN D'ÉDUCATION DES ADULTES (ICÉA) RECHERCHE

UNE) RESPONSABLE DU DÉVELOPPEMENT

Responsabilités:
- Élaborer une stratégie de développement des sources de financement, des partenariats et des commandes
- Développer et entretenir le réseau des membres et des contacts
- Assurer le suivi des ententes avec bailleurs de fonds et partenaires

Exigences:
- Bac en science de la gestion, relations publiques ou l'équivalent
- 3 années d'expérience pertinente en recherche de financement, de référence dans le secteur des OSBL
- Bon réseau de contacts et habiletés pour le travail d'équipe
- Sens de l'organisation et de la planification
- Excellente maîtrise du français écrit, anglais fonctionnel
- Connaissance Word, Excel, Powerpoint, File Maker Pro et Internet

UNE) RESPONSABLE D'ACTIVITÉS RÉGIONALES ET LOCALES POUR LA SEMAINE QUÉBÉCOISE DES ADULTES EN FORMATION

Responsabilités:
- Concevoir, coordonner et évaluer des activités pour la Semaine
- Rédiger des documents et monter des dossiers d'analyse
- Animer et coordonner des comités de travail et soutenir au plan régional et local le développement des structures de coordination de la Semaine
- Soutenir des projets éducatifs d'adultes et d'organismes ou entreprises

Exigences:
- Bac en sciences humaines ou l'équivalent
- 3 années d'expérience en animation ou organisation communautaire
- Facilité à communiquer et à mobiliser des organisations
- Sens de l'organisation, de la planification, créativité et initiative
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Excellente maîtrise du français écrit, connaissance de l'anglais, Word, Excel, Powerpoint et Internet
- Atouts: connaissance éducation des adultes et dynamique des régions

Faites parvenir votre C.V. et une lettre de motivation, en mentionnant le poste convoité, avant le 17 avril 2003 à 17h au comité de sélection, ICÉA, 5225, rue Berri, B. 300, Montréal (QC) H2J 2S4. Téléc.: 514 948-2046 ou Isthilaire@icea.qc.ca. Pour plus d'information : www.icea.qc.ca

Seules les candidatures retenues recevront un accusé de réception.

R 300

MEGA BLOKS À vous de jouer!

Qui a dit que le travail devait être ennuyeux ? Chez Mega Bloks, le plus grand fabricant de jouets au Canada, nous relevons sans cesse de nouveaux défis tout en nous amusant. Cette formule nous a bien servi, car nos produits sont aujourd'hui distribués dans plus de 100 pays et sont mondialement reconnus pour leur qualité et leur originalité.

Chez Mega Bloks, nous aimons faire les choses autrement. Et vous ?

Sculpteurs (4)

Vous réaliserez des sculptures de personnages et d'autres éléments des nouveaux produits Mega Bloks, à l'aide du logiciel FreeForm modeling system.

- D.E.C. en design industriel ou D.E.S. spécialisé en sculpture
- Connaissance d'un logiciel 3D (SolidWorks)
- Aptitudes marquées pour les croquis
- Expérience de la définition d'objet, en sculpture ou en design

Designer de modèles

Vous créerez et réaliserez des modèles de construction, assurerez l'assemblage informatique des modèles (SolidWorks), en plus de procéder aux étapes de montage des livrets de jeux.

- D.E.C. en design industriel ou l'expérience équivalente
- Passion pour les jeux de construction

Maquettiste

Vous fabriquerez des prototypes à partir de plans préliminaires ou de croquis.

- D.E.C. en design industriel ou D.E.P. en modelage

Technicien d'emballage

Vous procéderez au développement des éléments d'emballage de carton des nouveaux produits et réaliserez des échantillons, des dessins et des spécifications nécessaires à la création.

- D.E.C. en design industriel ou l'équivalent
- Connaissance d'un logiciel de dessin (AutoCAD, Vellum ou Artios)
- Talent pour la production de modèles d'études
- Expérience dans l'industrie du carton

Techniciens en design (5)

Vous concevrez et développerez de nouveaux produits.

- D.E.C. en design industriel
- Connaissance de la modélisation 3D (SolidWorks)
- Expérience en gestion des dessins techniques

Designers industriels (5)

Vous assurerez la conception et le développement de nouveaux produits.

- Bacc en design industriel
- Talent pour les croquis à la main
- Connaissance de la modélisation 3D (SolidWorks)

Pour l'un de ces postes, faites parvenir votre c.v. à ccoursol@megabloks.com

Designer de produit

Vous élaborerez des concepts de jouets et communiquerez vos idées à l'aide de croquis et de rendus.

- Bacc ou D.E.C. en design industriel
- Créativité
- Talents pour les croquis et les rendus

Illustrateur/Designer d'étalages

Vous effectuerez la conception de maquettes visuelles et de rendus et exécuterez ces derniers pour les annonces imprimées.

- D.E.C. en arts visuels, en design ou l'équivalent
- Excellentes aptitudes pour les croquis et les illustrations

Designer graphique

Vous concevrez des emballages de produits et le matériel décoratif.

- D.E.C. en design graphique
- Connaissance de Photoshop, Illustrator et QuarkXPress
- Fortes aptitudes pour les croquis et les illustrations
- Expérience en emballage de produits

Pour l'un de ces postes, faites parvenir votre c.v. à jfortier@megabloks.com

Seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées. Nous offrons des chances d'emploi égales à tous.



3132426A

MethylGene, Inc., située dans le Technoparc de St-Laurent, est à la recherche d'un(e):

ADJOINT(E) ADMINISTRATIF(IVE)

- Classement
- Création de documents à l'aide de Word et Excel
- Coordination de réunions, incluant les préparatifs de voyage
- Préparation de présentations à l'aide de Power Point
- Soutien pour les essais cliniques

Le poste requiert au moins un diplôme collégial en administration ou toute expérience pertinente. Expérience dans le domaine pharmaceutique / biotechnique un atout.

Faire parvenir votre curriculum vitae en inscrivant le CODE CR-01 à : careers@methylgene.com

Nous ne contacterons que les candidats aux qualifications répondant le mieux à nos critères. Veuillez ne pas appeler.

R 300

Développement de Clientèle

Depuis plus de 30 ans, nous distribuons au Canada des accessoires de convoyeur. Nous cherchons actuellement une personne responsable de trouver de nouveaux clients, de négocier des contrats et de gérer des projets au Québec.

- Exigences:**
- Aptitudes pour la vente et la négociation, de préférence dans le domaine de la maintenance de matériaux en vrac
 - Capacité de satisfaire pleinement la clientèle
 - Fortes aptitudes en mécanique;
 - Aptitudes pour la communication et la gestion de son temps;
 - Disponibilité à voyager;
 - Bilinguisme.

Veuillez faire parvenir votre CV à : **drummond EQUIPMENT INC.**
333 Bering Avenue-Toronto On. M8Z 3A8
a/s du Président-directeur général

R 300

ROSCO

est une cie spécialisée dans la restauration après sinistre, tel qu'incendies et dégâts d'eau.

Du à l'essor continué de ses activités, Le Groupe Rosco est à la recherche d'un candidat dynamique pour combler le poste de

GÉRANT(E) SENIOR projets en construction

Le(la) candidat(e) doit être bilingue, posséder une excellente connaissance en construction résidentielle, commerciale et institutionnelle de même qu'en restauration après sinistre. Doit coordonner un chantier de construction, lire des plans, contrôler les coûts, posséder une connaissance de l'ordinateur et excellente habileté de communication. Cinq ans d'expérience minimum.

Faire parvenir CV par courriel ou télécopieur
Télécopieur : (514) 631-8571
Courriel : rosco@rosdoc.com

R 300

Important distributeur manufacturier de composants d'emballage, recherche une personne pour combler un poste de:

REPRÉSENTANT(E) SERVICE À LA CLIENTÈLE

- Vous possédez de une à deux années d'expérience pertinente;
- Vous faites preuve d'autonomie, d'initiative et de dynamisme;
- Vous possédez d'excellentes aptitudes en communication;
- Vous possédez une formation académique pertinente;
- Vous êtes capable de travailler en équipe;
- Vous parlez et écrivez le français et l'anglais;
- Vous avez une approche client.

Nous communiquerons uniquement avec les personnes retenues. Nous respectons le principe de l'égalité en emploi.

Envoyer votre CV (avant le 11 avril) par **TÉLÉC. AU: (514) 694-3482**

R 300

MANPOWER

Contremaître de production

La performance, la réduction des coûts, le contrôle des pertes et la santé et sécurité au travail seront au cœur de votre position. En tant que leader vous prénez des méthodes participatives orientées vers le résultat.

Exigences : 3 à 5 ans d'expérience en supervision d'employés syndiqués au niveau de la production essentielle. DEC ou BAC obligatoire. Aisance informatique. Horaire rotatif (j/s/n).

Salaires : 50 000 \$ +
Situé près du centre-ville de Montréal.

S.V.P. faire parvenir votre CV à : nicole.lachapelle@na.manpower.com ou télécopier au (514) 848-0904
1800 av. McGill College, bureau 800, Montréal

R 300

CONTRÔLEUR(E)

Notre client qui œuvre dans le domaine du transport et autres services connexes, est à la recherche d'un(e) contrôleur(e).

Le(la) candidat(e) doit avoir de l'expérience comptable pertinente et être à l'aise dans un environnement informatisé.

Veuillez faire parvenir votre C.V. en toute confidentialité à : **LEHMOR ET ASSOCIÉS**
715 de Jean Dolbec, C.A.
Télécopieur: (514) 856-1139
Courriel: ldl@total.net

R 300

304 POSTES CADRES ET PROFESSIONNELS

304 POSTES CADRES ET PROFESSIONNELS

ARCHITECTES ET/OU TECHNICIEN(NE)S

min. 3 ans d'exp. Maîtrise d'Autocad 2002 essentielle. Besoin immédiat pour firme d'architectes à Repentigny.

Envoyer CV au 450-585-7154.

R 304

OSLER, HOSKIN & HARCOURT

Poste d'hôte/hôtesse pour notre Centre de conférences

Osler Hoskin & Harcourt s.r.l., important cabinet d'avocats comptant plus de 120 personnes à Montréal, est à la recherche d'un candidat pour combler un poste d'hôte/hôtesse pour son Centre de conférences destiné à sa clientèle.

Le candidat assistera la coordonnatrice dans la préparation des salles de conférences pour les réunions et lancements et sera également appelé à faire diverses autres tâches administratives (intranet, base de données...).

Le candidat recherché possède un sec. V ainsi qu'un minimum de 5 années d'expérience dans ce domaine. Bilingue, il doit avoir une belle attitude et aimer travailler en équipe en plus de posséder une base en informatique.

Si vous êtes intéressés par ce poste, veuillez transmettre votre curriculum vitae à **Sylvie Carrière** au scarrier@osler.com ou par télécopieur au 514-904-8101

Pour plus d'information sur le cabinet, veuillez consulter notre site web osler.com

R 300



Superviseur, réception

Nous sommes à la recherche d'une personne pour assurer la réception de produits, approuver la qualité, donner les traitements aux fleurs, établir des standards et assurer la gestion des stocks. Faire l'inventaire des produits hebdomadaire. Travailler en étroite collaboration avec le service des achats et avec l'équipe de production.

Nous offrons un salaire concurrentiel ainsi qu'une gamme complète d'avantages sociaux. Les personnes intéressées doivent faire parvenir leurs c.v. à l'attention de **Mme Renelle Roy**
1680, 50ième avenue, Lachine, H8T 2V5
renelle@savoirfleur.com
ou par Fax au 514-636-5412

R 300



Adjoint(e) aux conseillers légistes (Laval)

Experts-Conseils CEP inc. est à la recherche d'un(e) adjoint(e) aux conseillers légistes pour un remplacement de congé de maternité (poste de 12 à 15 mois) débutant en avril 2003.

Le ou la candidat(e) idéal(e) possède une formation en bureautique, une connaissance des outils Office (environnement Macintosh un atout), des bases de données (FileMaker Pro) et l'utilisation d'un dictaphone. Cette fonction requiert également un sens inné de l'organisation. Afin de répondre aux besoins de notre clientèle, la connaissance de l'anglais est nécessaire.

Veuillez faire parvenir votre c.v. à : **Service des ressources humaines**
1980, Micheline
Laval, Québec H7L 5C2
cv@expcpep.com - Fax : 450-686-1440

R 300

