



Xuân-Huy Nguyen

Rendez-vous
Fou d'art
contemporain

Page 7

Deux fleurs,
deux boutonnères

Page 4

Marc Hall et Jean-Paul Dumont

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 23 MAI 2002

LE GOUROU DU BARBECUE



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Lété dernier, j'ai découvert Steven Raichlen dans le magazine *Food & Wine* alors qu'il séduisait encore une fois le continent avec un article aussi instructif que savoureux. Intrigué par sa vision multiculturelle du barbecue, j'ai commandé plusieurs de ses livres dans la langue de Shakespeare: *The Barbecue Bible*, *How to Grill*, etc. Récemment, j'ai rencontré ce gourou américain du grill lors du lancement montréalais de son livre *Barbecue*.

Cet Américain d'origine juive, qui cuisine aussi le porc, est né au Japon, a étudié la cuisine médiévale en Europe et a fait une maîtrise en littérature française. On repassera pour le stéréotype du voisin bedonnant, une bière à la main, un «T-bone» dans l'autre. C'est en fait un intellectuel américain

du barbecue, d'une finesse peu commune et probablement le seul résidant de Miami à avoir installé une piscine en accessoire à côté de ses 20 barbecues.

Depuis 25 ans, ses publications sont traduites en plusieurs langues, dont le chinois et l'espagnol, mais la traduction en français de l'un de ses 22 volumes demeurait, jusqu'à la publication de *Barbecue*, un rêve inachevé.

Pourquoi se passionner pour le barbecue? «Parce que c'est la plus ancienne méthode de cuisson. Une pratique universelle de cuire les aliments, mais dont les techniques sont différentes selon les pays d'origine», explique-t-il. Pour Steven Raichlen, étudier le barbecue équivaut à ouvrir une fenêtre sur la société. Il a consacré quatre ans de sa vie à parcourir 25 pays sur les cinq continents pour connaître les particularités de chacun, des tandoori indiens aux kebabs moyen-orientaux en passant par les grills argentins ou japonais.

Barbecues de partout

La plupart d'entre nous connaissent les côtelettes de porc, les côtes levées, le poulet grillé, les saucisses, les steaks... Ce

qui l'allume, ce sont les petites particularités culinaires d'une région, les «micro-climats du barbecue» comme il se plaît à le dire.

Au-delà des continents, le barbecue nord-américain est très différent d'une région à l'autre. Par exemple, à Vancouver, l'influence asiatique se fait sentir. Les côtes levées sont souvent petites et sucrées et les sauces, à base de soja. À Windsor, face à Detroit, c'est la culture noire du sud des États-Unis et les Grecs qui influencent le grill. Sur la côte Est, il n'y a pas de tradition barbecue à proprement parler. Il y a tout de même les pizzas grillées du Rhode Island, les «clam bake» des plages du Massachusetts ou les «plank shed» que l'on fait une fois par année, au mois de mai, avec un filet de poisson d'aloose cloué sur une planche et déposé près du feu.

Qu'est-ce qui distingue le barbecue américain des autres barbecues du monde? C'est un amalgame de la méthode de cuisson, la présence de fumée de bois et l'assaisonnement. Ce dernier se distingue de deux façons, soit le mélange d'épices frotté sur la viande ou la fameuse sauce BBQ à la fois épicée, sucrée et légèrement

vinaigrée. D'ailleurs, notons qu'on a souvent tendance à badigeonner notre grillade de cette sauce trop tôt dans la cuisson, ce qui la fait brûler à cause du sucre. On devrait plutôt l'ajouter à la toute fin, quitte à en servir en accompagnement. Dans certaines régions d'Asie, les sauces contiennent beaucoup de sucre; par contre, les morceaux de viande sont très petits et grillés en petites brochettes. Faute de bois, les cuissons doivent être rapides. Chaque société invente le barbecue qu'il lui convient.

Barbacoa

Comme moi, vous avez probablement entendu mille et une explications sur l'origine du mot barbecue. Steven Raichlen, lui, retient celle qui vient des Indiens Arawack d'Haïti et de Saint-Domingue. Ces autochtones avaient développé une technique de cuisson utilisant une grille de bois vert déposée à environ un mètre au-dessus du feu, de façon à cuire la viande et le poisson par la chaleur et la fumée combinées.

Voir **BARBECUE** en B2
Suite du dossier en B3



Steven Raichlen est un as du barbecue et s'en sert même pour faire ses desserts!

Photo: MARTIN CHAMBERLAND, La Presse

La Californie des artistes, samedi dans **La Presse**

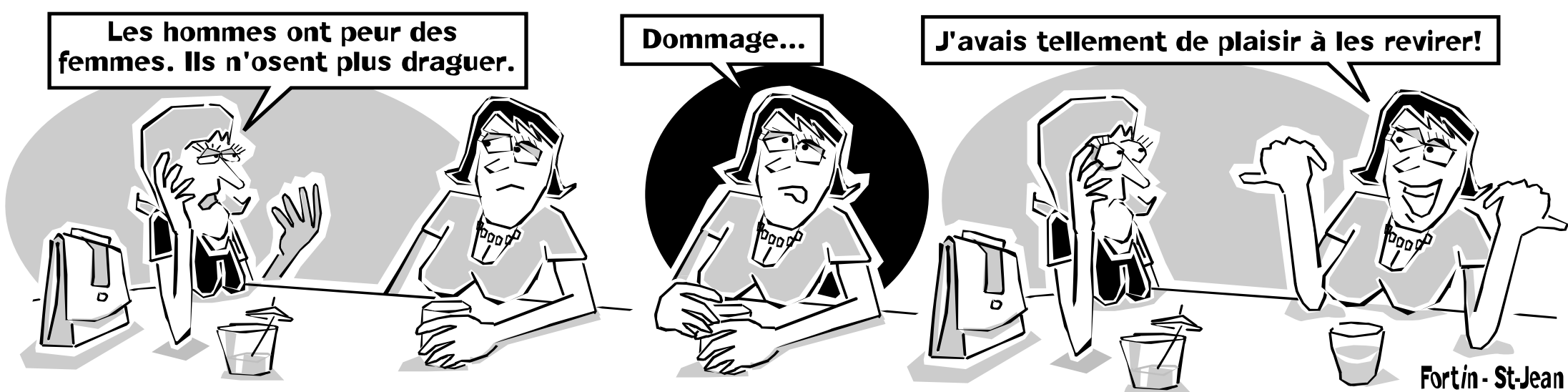
VACANCES VOYAGE



PRÊT-À-PARTIR: sur une bonne note!

3047878

BANDE À PART



| BARBECUE |

Suite de la page B1

Intrigués, les découvreurs européens ont demandé comment s'appelait cette façon de faire. La réponse fut barbacoa, barbacoa. Pour les Arawack, barbacoa signifiait grille de bois.

En Jamaïque, particulièrement dans le village de Boston Beach, le porc à la jamaïcaine (*jerk*) est encore cuit sur une grille de bois de toute-épice. Après avoir incisé une épaule de porc et l'avoir badigeonnée d'épices et de piments, on la fait cuire lentement — tout comme un porc entier parfois — pendant des heures. Durant la cuisson, les morceaux de bois qui forment la grille brûlent et doivent être remplacés. La grille participe donc elle aussi à la saveur unique de ce plat.

Aux États Unis, 70 % des cuistots s'exécutent sur un barbecue au gaz. Au Canada, la proportion est à peu près similaire. Techniquement, si certains ne jurent que par les briquettes de bois, on peut toutefois réussir de magnifiques barbecues avec le gaz comme source de chaleur. Il y a par contre quelques trucs pour bonifier cette méthode.

Premièrement, la température du barbecue est primordiale. La grille doit pouvoir être très chaude au besoin. Ne pas hésiter à chauffer son barbecue de 10 à 15 minutes avant la cuisson.

De plus, la fumée de bois change complètement la saveur de la viande ou du poisson

grillé. Si vous voulez tenter l'expérience des copeaux pour fumer les aliments, on peut se les procurer de plus en plus facilement dans les magasins à grande surface (voyez l'explication de cette technique en B3, tout comme la technique de cuisson indirecte, qui permet de cuisiner et de dorer de grosses pièces de viande. Sans cette technique, la viande brûlerait en surface sans avoir eu le temps de cuire correctement à l'intérieur. Cette dernière marche à suivre fait partie des nouvelles tendances culinaires au barbecue).

Caramélisation

Si vous êtes à l'affût des tendances, outre la fumée de bois et la cuisson indirecte, s'ajoute la caramélisation des fruits au moment du dessert. Nous vous en donnons un avant-goût dans la section recettes, avec l'ananas grillé à la noix de coco. Au petit-déjeuner, vous pouvez aussi tenter de faire vos oeufs brouillés dans une écorce d'orange évi-dée ! Adieu la routine.

En terminant, j'ai demandé à Steven Raichlen pourquoi c'est toujours l'homme que l'on voit derrière le barbecue, alors que c'est souvent la femme qui a tout préparé. « Parce que l'homme a toujours aimé jouer avec le feu ! »

avec la collaboration de Brigitte Coutu

Du pain sans croûte, pour le plaisir des enfants

CHICAGO — Le groupe américain Sara Lee a annoncé qu'il mettrait prochainement en vente un nouveau pain, sans croûte, réclamé selon lui depuis des années par les enfants américains.

Ce pain sans croûte, en vente à partir de juillet, offrira aux enfants « les éléments nutritionnels et le goût dont ils ont besoin, sans leur donner ce qu'ils ne veulent pas », a indiqué Peter Reiner, un des vice-présidents marketing et recherche pour le secteur boulangerie de Sara Lee.

Selon le groupe, une étude indépendante auprès d'enfants américains a montré que près de 40 % de ces enfants ne mangent pas la croûte de leurs sandwiches.

« Il n'y aura pas de perte avec le pain sans croûte », a fait valoir M. Reiner, en précisant que ce nouveau pain industriel, fabriqué à Paris, au Texas, aurait en outre « des qualités nutritionnelles supérieures comparées au pain blanc normal ». — AFP

DU BARBECUE, DE L'ENTRÉE JUSQU'AU DESSERT

J'AI TESTÉ

L'Éphémère – pommes



Environ une fois par année et ce, depuis trois ans, la microbrasserie Unibroue lance une bière appelée «L'Éphémère». Cette bière est fabriquée en petite quantité et n'est disponible que pour quelque temps. L'an passé, le maître brasseur en avait profité pour créer une bière mariée à la canneberge. Ce printemps, c'est la pomme qui est mise en vedette. C'est une bière à base de blé, d'orge de printemps, de moût de pomme, d'épices et d'arômes naturels. De couleur jaune paille aux reflets de jade, cette bière (5,5% /vol) présente des arômes fruités au parfum de pomme verte. Servie entre 8 et 10 °C, cette bière sur lie se boit telle quelle, sans autre artifice.

On la recommande pour l'apéro, pour accompagner les fromages légers et mêmes des desserts aux pommes. Je l'ai fait déguster à des buveurs de bière industrielle et leur réaction a été des plus positives. Ce produit aura un vif succès cet été. On la trouve en deux formats: 340 ml (environ 1,80\$) et 750 ml (environ 4,60\$). Vendue dans la plupart des épiceries et des dépanneurs.

■ ■ ■

Boomerang Vodka



Les cocktails et les mélanges à base de vodka sont fort populaires par les temps qui courent. Dans cette foulée, la brasserie Labatt lance Vodka (7% /vol). Commentaire numéro un à la dégustation: c'est bon froid, cela goûte la vodka. Commentaire numéro deux à la lecture des ingrédients: mais où est la vodka? Il a fallu que je relise la description du produit «boisson de malt alcoolisée au goût vodka-lime» pour comprendre que malgré son nom évocateur de vodka, n'en cherchez pas, il n'y en a pas un iota. C'est vrai, Labatt est un brasseur. Le fait de ne retrouver que le «goût» vodka-lime permet de distribuer ce produit en épicerie. Environ 1,50\$ la bouteille de 341 ml.

■ ■ ■

Grüv

Si vous êtes des amateurs de décoction de ginkgo biloba, d'échinacée et de boisson de type Guru, vous aimerez probablement ce cooler d'été à la vodka (7% alc/vol), vert chartreuse. Personnellement, j'ai été attiré par le design pur de la canette au look scandinave, mais moins par le contenu. Je m'attendais à un produit à l'image du contenant: saveurs pures, franches, sans artifices. D'un vert artificiel au parfum incertain, on mélange vodka, herbes et arômes naturels et artificiels. Peut-être suis-je déjà trop vieux pour «grüver» cet été! Vendu environ 2,30\$ la canette de 250 ml à la SAQ.



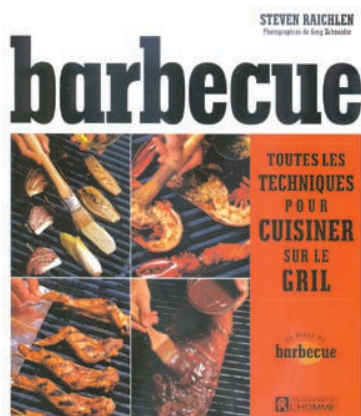
■ ■ ■

J'AI LU

Barbecue

Pour l'amateur de cuisine, ce livre se lit goulument. À chaque page, on découvre un truc pratique, une photo qui vaut mille mots, une technique pour mieux utiliser son barbecue, qu'il soit au gaz, au charbon de bois ou au bois. C'est bien plus que des recettes de brochettes. Traduit de l'anglais *How to Grill*, c'est le plus complet des livres de barbecue que j'ai vus. Il suffit d'une marinade, d'une papillote de copeaux de bois ou d'une technique de cuisson appelée «indirecte» pour voir son barbecue d'un autre oeil. Quand on veut choisir une recette, il faut se réserver au moins 10 minutes pour arriver à faire son choix. On veut toutes les essayer. J'ai fait plusieurs recettes du livre de Steven Raichlen et elles sont claires, précises et savoureuses, dont son poulet grillé à la canette de bière. Il y a de quoi impressionner le plus blasé des grillardins. Une référence incontestable de 500 pages avec plus de 1000 photos. Tout y est! Aux Éditions de l'homme (2002) 34,95\$

Avec la collaboration de Brigitte Coutu



STEVEN RAICHLEN
Propriétaire de Top Dog

TOUTES LES
TECHNIQUES
POUR
CUISSER
SUR LE
GRILL

barbecue

barbecue

barbecue

barbecue

barbecue

barbecue

barbecue



RECETTES



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

VOILÀ, J'AI trouvé le lien entre le barbecue et le Mondial de la bière qui se déroulera dans quelques jours à Montréal. C'est bien connu, l'été, l'homme s'enflamme pour son barbecue en buvant sa p'tite bière. Ce qui est plutôt nouveau, intrigant, voire déroutant, c'est cette recette de poulet grillé en position verticale sur le barbecue, soutenu par une canette de bière ouverte. En cuisant ainsi, la bière génère une vapeur qui aromatise la chair, le gras s'écoule facilement et la peau devient croustillante. Wow!

Steven Raichlen nous offre les quatre recettes suivantes tirées de son livre *Barbecue*. Il a sélectionné les recettes pour nous démontrer que l'on peut cuisiner de l'entrée au dessert avec la méthode de cuisson qui remonte aux Flintstones.

Poulet grillé sur une canette de bière

Ingrédients

1 canette de bière de 360 ml (12 oz)
2 tasses (500 ml) de copeaux de bois (pommier ou hickory de préférence)
Papier d'aluminium
1 poulet de 1,6 à 1,8 kg (3 1/2 à 4 lb)
30 ml (2 c. à soupe) de sel à frotter barbecue (voir recette ci-contre) ou vendu dans le commerce

Préparation

1- Ouvrir une canette de bière en soulevant la languette. À l'aide d'un ouvre-bouteille à bout pointu, percer quelques trous sur le dessus de la canette. Verser la moitié de la bière dans l'eau de trempage des copeaux. Réserver le reste de la bière dans la canette.

2- Préparer le grill pour cuisson à chaleur indirecte (voir information ci-contre) et préparer une papillote à copeaux (voir technique de fumage sur un barbecue au gaz). Préchauffer à température élevée jusqu'à ce que l'on voit apparaître de la fumée, puis réduire à température moyenne. On peut cuire le poulet sans fumée mais le goût n'est pas aussi intéressant.

3- Enlever le sac contenant les abattis qui sont à l'intérieur du poulet et les réserver pour un autre usage. Enlever et jeter le gras dans les cavités du corps et du cou. Rincer le poulet à l'eau froide, à l'intérieur et à l'extérieur, puis l'éponger avec du papier essuie-tout. Assaisonner généreusement l'intérieur avec 10 ml (2 c. à thé) de sel barbecue. Frotter l'extérieur avec 10 ml (2 c. à thé) de sel barbecue. Si on en a la patience, mettre un peu de sel barbecue sous la peau.

4- Verser le sel barbecue restant (10 ml/2 c. à thé) dans la canette à travers les trous. Il est normal que la bière devienne mousseuse. Insérer la canette dans la cavité du poulet. Étendre les cuisses de manière à former un trépied. Replier le bout des ailes derrière le dos du poulet.

6- Quand le grill est prêt, faire tenir le poulet à la verticale au centre de la grille chaude et loin de la chaleur. Fermer le couvercle et cuire de 1 1/4 à 1 1/2 h, jusqu'à ce que la chair soit cuite et que la peau soit d'un beau brun doré et très croustillante (environ 83 °C/ 180 °F sur le thermomètre à viande inséré dans une cuisse).

7- Avec une pince, déposer le poulet tel quel (en position verticale, sur la canette) sur un plateau et le présenter aux convives. Laisser reposer cinq minutes, puis enlever le poulet doucement de la canette. Ne pas

renverser la bière chaude au risque de se brûler. (Habituellement, on jette la bière mais certains aiment l'utiliser pour faire la sauce barbecue). Découper le poulet et servir.

Préparation du sel à frotter barbecue

Dans un bol, mélanger 60 ml (1/4 tasse) de cassonade bien tassée, 60 ml (1/4 tasse) de paprika doux, 45 ml (3 c. à soupe) de poivre noir, 45 ml (3 c. à soupe) de gros sel, 15 ml (1 c. à soupe) de sel de hickory ou de gros sel, 10 ml (2 c. à thé) de poudre d'ail, 10 ml (2 c. à thé) de poudre d'oignon, 10 ml (2 c. à thé) de graines de céleri et 5 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne. Se conserve six mois dans un bocal hermétique.

■ ■ ■

Asperges grillées au sésame

Ingrédients

480 g (1 lb) d'asperges moyennes (les tiges ne doivent pas être trop fines)
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame (foncée)
15 ml (1 c. à soupe) de sauce soja
1 gousse d'ail, émincée
Gros sel et poivre noir
30 ml (2 c. à soupe) de graines de sésame

Préparation

1- Préparer le grill pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

2- Couper et jeter la partie inférieure ligneuse des asperges. Enfiler quatre ou cinq asperges ensemble sur des brochettes de bambou ou des cure-dents.

3- Dans un petit bol, mélanger l'huile de sésame, la sauce soja et l'ail. Remuer avec une fourchette. Badigeonner les asperges sur toutes les faces avec ce mélange. Saler un peu et poivrer généreusement.

4- Mettre les radeaux d'asperges sur la grille chaude et griller de deux à quatre minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles brunissent. Assaisonner avec des graines de sésame en cours de cuisson. Servir les asperges telles quelles ou retirées des brochettes.

■ ■ ■

Pétoncles grillés au romarin (Entrée ou amuse-queules)

Ingrédients

720 g (1 1/2 lb) de pétoncles, soit 28 à 32
28 à 32 brins de romarin frais de 7,5 à 10 cm (3 à 4 po) de longueur
90 g (3 oz) de prosciutto en tranches minces comme du papier
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
1 citron, coupé en quartiers
Gros sel et poivre noir

Préparation

1- Enlever et jeter le petit muscle en forme de croissant sur le côté des pétoncles qui en ont un. Rincer les pétoncles à l'eau froide et bien éponger avec du papier essuie-tout. Enlever les feuilles au bas des brins de romarin. Couper le prosciutto en lamelles juste assez grandes pour envelopper un pétoncle.

2- Étendre un pétoncle sur une surface de travail. L'envelopper avec un morceau de prosciutto et l'enfiler sur une brochette de romarin. Répéter la même chose avec tous les autres pétoncles. Mettre les brochettes sur un plateau ou dans un plat de cuisson. Arroser d'huile de chaque côté et presser le citron au-dessus (garder une main sous le citron pour retenir les pépins). Saler et poivrer (le prosciutto étant salé, ne pas utiliser trop de sel). Laisser mariner 15 minutes pendant la préparation du grill.

3- Préparer le grill pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée. Si on utilise une grille à poisson ou à légumes, la poser sur le grill pour la réchauffer. On peut aussi faire cuire les pétoncles

directement sur la grille chaude du grill.

4- Quand le grill est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les brochettes sur la grille chaude et griller de deux à trois minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Ils sont cuits quand ils deviennent blancs et fermes (juste un peu; ils ne doivent pas durcir). Servir immédiatement.

■ ■ ■

Ananas grillé à la noix de coco

Ingrédients

1 ananas mûr
1 boîte de 412 ml (14 oz) de lait de noix de coco non sucré
375 ml (1 1/2 tasse) de sucre blanc
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
Brins de menthe fraîche
1 litre (4 tasses) de glace à la vanille ou de yogourt glacé (facultatif)

Préparation

1- Préparer le grill pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

2- Peler, couper en tranches et évider l'ananas. Bien remuer la boîte de lait de noix de coco avant de l'ouvrir. Verser le lait de noix de coco dans un bol large et peu profond. Dans un autre bol de même grosseur, mettre le sucre et la cannelle et remuer à l'aide d'une fourchette.

3- Quand le grill est prêt, badigeonner et huiler la grille. Tremper une tranche d'ananas dans le lait de coco puis la passer dans le sucre. Secouer pour enlever le surplus. Faire la même chose avec toutes les tranches que l'on pose au fur et à mesure sur la grille chaude.

4- Cuire de quatre à six minutes de chaque côté. Faire pivoter les tranches de 60 degrés après deux ou trois minutes de cuisson pour obtenir un quadrillage décoratif.

5- Dresser les ananas sur un plateau ou sur des assiettes avec des brins de menthe fraîche. On peut aussi les servir dans des bols sur de la glace à la vanille ou du yogourt glacé. L'ananas grillé est bon chaud ou froid.

Techniques de cuisson

Cuisson à chaleur indirecte

Le grill est préparé pour que le feu brûle d'un côté et les aliments cuisent de l'autre (ou encore, les braises sont réparties de part et d'autre du grill et les aliments sont cuits au milieu). La cuisson à chaleur indirecte permet de faire cuire de grosses pièces de viande, comme un poulet entier ou une épaule de porc, sans en brûler l'extérieur. Pour un barbecue au gaz muni de deux brûleurs, n'en allumer qu'un seul pour préchauffer l'appareil. Quand le barbecue est chaud, placer le poulet sur la grille du côté du brûleur non allumé. Si votre barbecue comporte trois brûleurs, allumez-en deux, ceux de l'avant et de l'arrière ou de gauche et de droite, et faites cuire les aliments au centre.

Technique de fumage sur un barbecue au gaz

Placer des copeaux de bois, vendus dans les magasins à grande surface dans la section des barbecues) préalablement trempés dans l'eau de 30 minutes à une heure, au centre d'une feuille de papier d'aluminium résistant. Ramener les côtés les plus courts de la feuille au-dessus des copeaux. Fermer le haut de la papillote en faisant un double pli dans le papier d'aluminium pour bien sceller. Fermer les extrémités avec un double pli encore une fois. Percer des trous sur le dessus de la papillote avec la pointe d'un couteau pour permettre à la fumée de s'échapper. Placer la papillote sous la grille au-dessus d'un des brûleurs. Chauffer le barbecue jusqu'à ce qu'émergeent des volutes de fumée. Au lieu de ces pochettes d'aluminium, il se vend aussi des fumoirs en fonte conçus à cet effet.

| SORTIE |

Le Mondial de la bière 2002

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

AMATEURS DE bière, le Mondial de la bière sera de retour dans quelques jours. Trois modifications majeures ont été apportées à la neuvième présentation du plus important événement de bières internationales en Amérique du Nord: le lieu, la durée et le prix d'entrée. On a délaissé le Vieux-Port pour la gare Windsor. Celle-ci réunit en un même emplacement un lieu intérieur et un lieu extérieur, plus faciles d'accès pour les gens d'affaires qui veulent y faire un saut le midi ou «brasser» de grosses affaires. On a concentré l'événement en cinq jours, du 29 mai au 2 juin, de midi à 23h, et l'accès à l'endroit est maintenant gratuit. Pour déguster les bières de son choix parmi les 250 offertes sur place, on fonctionne avec la formule de coupions-dégustation. Des changements désaltérants.

Le restaurant de l'hôtel Fairmont

Reine-Élizabeth, le Montréalais, sera sur place et proposera des plats aux saveurs de houblon comme de la soupe à l'oignon à la bière, du jarret d'agneau braisé à la bière rousse, un kouglof caramélisé à l'érable, poire rôtie et glace à la bière, un parfait glacé à la bière aux cerises... On pourra aussi y déguster les saucisses de William J. Walter Saucissier, des frites maison, des fromages, etc.

Pour promouvoir la cuisine à la bière, une série de démonstrations culinaires sera proposée tous les jours par des chefs ainsi que des ateliers d'affinité bière et fromage. À ne pas manquer, l'atelier bière et chocolat les 1^{er} et 2 juin.

Soixante-dix brasseries présentes, 250 marques de bière, plus de 75 nouveautés, une section réservée aux scotchs et aux portos, non monsieur, c'est pas de la p'tite bière! Pour plus d'information sur le Mondial de la bière, composez le (514)-722-9640 ou tapez www.festivalmondialbiere.qc.ca



Deux fleurs, deux boutonnières

L'affaire Marc Hall relance la question de l'homosexualité dans les écoles

SYLVIE ST-JACQUES
collaboration spéciale

L'HISTOIRE de Marc Hall, ce finissant du secondaire torontois qui s'est battu bec et ongles pour obtenir la permission de se rendre à son bal de fin d'études accompagné de son petit ami, a remis sous les projecteurs l'épineuse question de l'homosexualité dans les écoles. En avril dernier, son école Monsignor John Pereyema Catholic High School, appuyée par la commission scolaire du district, a fait savoir qu'elle ne permettrait pas à cet élève d'afficher ouvertement son orientation sexuelle lors du bal de fin d'études.

Du coup, les médias ont fait de ce premier de classe sans histoire un porte-étendard de la défense des droits des homosexuels adolescents. C'est que malgré son jeune âge, Marc Hall a fait preuve d'une bonne dose de cran et d'assurance en se rendant jusqu'en Cour supérieure pour faire valoir ses droits.

Le 3 mai, la Cour supérieure de l'Ontario a prononcé un jugement en faveur du jeune homme en déposant une injonction qui ordonnait à la Monsignor John Pereyema Catholic High School de permettre à son élève d'afficher publiquement son homosexualité. Victoire significative pour les militants et amis de la cause des droits des gays et lesbiennes, puisque le 10 mai dernier, Marc Hall a pu faire son entrée dans la salle de bal au bras de son amoureux de 21 ans. Selon le juge Robert MacKinnon, l'interdiction imposée par l'école secondaire de la banlieue torontoise était une entrave au Code ontarien des droits de l'homme.

Depuis que le jugement a été rendu, Marc Hall a retrouvé sa vie normale d'élève studieux et timide qu'il était avant que cette affaire fasse la manchette. On ignore si son bal de fin d'études s'est déroulé dans l'harmonie, mais il n'est pas difficile d'imaginer que ceux qui auraient été tentés de lancer des commentaires homophobes, pendant que Hall et son ami dansaient joue contre joue, ont plutôt choisi de tourner sept fois leurs langues avant de médire.

L'ouverture d'esprit... et ses limites

L'affaire Marc Hall ne soulève pas seulement le malaise de l'école secondaire qui ne sait trop comment considérer l'homosexualité. Elle amène encore une fois au banc



L'Ontarien Marc Hall (à gauche), s'est récemment présenté à son bal de fin d'études accompagné de son petit ami, Jean-Paul Dumond, après s'être battu jusqu'en Cour supérieure pour se faire confirmer le droit d'afficher son orientation sexuelle lors de l'événement.

des accusés l'intolérance de certaines institutions catholiques qui refusent d'intégrer des valeurs qui font rapidement leur chemin dans la société.

Si Marc Hall avait fréquenté une école privée catholique québécoise, aurait-il fait face à pareille adversité? Pas forcément, témoigne Serge De Serre, directeur général du Collège Jean-de-la-Mennais à La Prairie, en Montérégie. « Dans le contexte actuel, on ne peut plus s'opposer à ça, ce n'est pas une maladie. Nous n'avons jamais rencontré une telle situation, mais honnêtement, je pense qu'on ne s'opposerait pas à ce qu'un élève homosexuel essaie surtout d'être ouvert sur des questions comme l'homosexualité. »

Cette école secondaire est catholique, mais surtout partisane de l'ouverture d'esprit. D'ailleurs, contrairement à la très grande majorité des écoles publiques québécoises, le Collège Jean-de-la-Mennais a accepté d'inclure le numéro de l'organisme Gai-Écoute dans les pages de son agenda scolaire.

Il ne faut penser pour autant que ce milieu est propice à l'épanouissement et au libre choix quant à l'orientation sexuelle. Comme pour toutes les écoles québécoises, un jeune n'y sera jamais encouragé « à sortir du placard ». Comparant l'homosexualité à la question de l'avortement, Serge De Serre dit que son école se donne le devoir d'accueillir les jeunes le mieux possible, au risque d'aller à contre-courant des positions du pape et de l'Église. Pourtant, on est encore loin de la célébration de la diversité en la matière. « Dans notre langage, c'est sûr qu'on ne peut pas se prononcer en faveur de l'homosexualité. Mais dans le siècle actuel, on ne peut pas fermer les yeux devant ces réalités. »

Quand on ne peut plus faire l'autruche

Ces fameuses réalités ont frappé de plein fouet le milieu de l'éducation, lors du dévoilement en octobre 2000 de l'étude du chercheur Michel Dorais intitulé *Mort ou fif*, Contextes et mobiles de tentatives de sui-

cide chez les jeunes hommes homosexuels ou identifiés comme tels. Comme l'indique son titre, l'étude visait à brasser la cage des enseignants, directeurs d'école et des parents face à une situation alarmante qui résulte d'une homophobie persistante. Entre autres statistiques troublantes, ce rapport indiquait que parmi les adolescents qui tentent de se suicider, les jeunes homosexuels sont entre six et 14 fois plus nombreux que les autres.

« Les jeunes qui sont très tôt identifiés comme homosexuels subissent un harcèlement homophobe qui finit par saper leur goût de vivre. Ceux qui tardent à révéler leur homosexualité ou qui demeurent invisibles comme homosexuels vivent les mêmes angoisses. Dans les écoles, le dénigrement et les agressions sont très souvent tolérés. Personne ne se porte à leur défense », a expliqué le professeur Michel Dorais lors du dévoilement de l'étude *Mort ou fif*...

« J'ai peur de virer fif! Si je fréquente un gai, il va peut-être me toucher! » Voilà des peurs identifiées par des garçons qui ont participé à des groupes de discussion menées par Léger Marketing dans le cadre d'une recherche effectuée pour le compte de la Fondation Émergence de Gai Écoute. En réaction à cet état de fait, l'organisme vise cette année les adolescents hétéros dans sa campagne d'information intitulée « Ça s'attrape pas! ».

« Je pense que les jeunes homosexuels dans les écoles subissent beaucoup de harcèlement et de difficultés », observe Laurent McCutcheon, président de Gai Écoute. Selon l'étude de Léger Marketing, les garçons sont ceux qui entretiennent le plus grand malaise vis-à-vis de l'homosexualité. « Nous devons faire comprendre aux garçons hétérosexuels que l'on ne devient pas homosexuel en la présence d'un gai, que l'homosexualité ne s'attrape pas et qu'il n'y a donc pas de raison d'avoir peur », estime le président de Gai Écoute.

Si comme le racisme, l'homophobie est aujourd'hui condamnée dans la très grande majorité des sphères de la société québécoise, le milieu scolaire est encore le dernier bastion d'un conservatisme qui tarde à évoluer. « L'école secondaire est à peu près le pire endroit pour être gai, en 2002. Les profs et les directions ne savent pas quoi faire avec ça. Les jeunes ont peur d'en parler, ils ont peur de la réaction de leurs parents, de se faire

traiter de tapettes », explique Robert Pilon, responsable des communications du Groupe de recherche et d'intervention sociale gays et lesbiennes (GRIS) de Montréal.

Ma vie en gris

Fondée en 1994, le GRIS s'est donné un mandat d'éducation et fait chaque année une tournée des écoles secondaires de la région métropolitaine. Au programme de ses visites, deux conférenciers ouvertement gais (un homme et une femme, de préférence) et formés par le GRIS répondent à toutes les questions des jeunes. Pas d'explications théoriques, ni statistiques, ni longs sermons sur le droit à la différence, mais plutôt une occasion donnée aux adolescents de poser toutes les questions qui leur trottent dans la tête. « C'est une méthode qui part du principe que plus tu connais quelque chose, plus t'es à l'aise d'en parler. Cela s'applique autant pour les questions de races, de cultures ou de façons de penser », soutient Robert Pilon.

En 2000-2001, une centaine d'établissements ont reçu la visite de leurs portes-paroles, qui répondent aux questions des adolescents sur l'homosexualité. En 2001-2002, l'objectif est de 300 écoles. Selon Robert Pilon, cette soudaine demande d'information de la part des enseignants tranche avec le refus catégorique du CSDM jusqu'à l'année dernière, de voir le GRIS mettre les pieds dans ses écoles. « Outre l'entrée en poste d'un commissaire ouvertement gai, l'étude de Michel Dorais a fait réaliser à la CSDM qu'il était urgent d'agir », souligne Robert Pilon.

Des jeunes montréalais(es), qui, comme Marc Hall, ont défié la direction de leur école pour afficher leur homosexualité lors d'un bal de fin d'études, Robert Pilon n'en a encore jamais connu. Il ose croire qu'en 2002, la plupart des écoles de l'île ne s'opposeraient pas à un tel geste. « Peut-être que ça pourrait être plus difficile dans les villes de banlieues, où le conformisme est plus prononcé. » Il encourage d'ailleurs les jeunes qui sont prêts à faire leur *coming out*, à profiter de cette occasion, s'ils sentent que le climat leur sera favorable. « Je trouve que c'est un événement positif où il y a rarement des risques de bataille. Ils peuvent commencer par tester les eaux, évaluer s'ils vivront de l'hostilité. Mais si, évaluation faite, ils sentent que ça sera cool, alors go! »

Exceptionnellement, nous republions aujourd'hui la Grille Blanche de dimanche dernier, le 19 mai. Des problèmes techniques ont alors empêché la publication correcte de la grille et de son coupon de participation.

LA GRILLE BLANCHE DE LA PRESSE

par Michel Hannequart - www.hannequart.com

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			

HORIZONTALEMENT

- Très - Très.
- Peu importante - Imbécillité - Assez mal en point.
- Ne manque pas d'huile! - République islamique - Entre deux planchers.
- Pas du tout classé - Pomme.
- Partie d'une rose - Volcan - Du côté de - Note - Engrais.
- Liaison - Liqueur - Battu.
- Omise - Pour goûter du vin - Patronne.
- Légumineuses - Symbole - Porte-bonheur.
- Amateur de festins - Ecrasée - Banc.
- Préparatoire - Habillé - Conjonction.
- Eut le temps de ruminer - Mis au courant - Crie - Ciseau en acier trempé, plus épais que large.

- Dont on ne peut se passer - Pas toujours blonde - Prince.
- Épointés - Marque la façon - Ensemble des règles fixant le déroulement des actes du culte - A des aiguilles.
- Donné vivement - Accidenté - Rond - Traîne ses guêtres.
- Creux - Oiseau grimpeur - Prénom masculin - Article espagnol.
- Possession - Fruit - Amorphe.
- Point cardinal - Répartis - A très froid - Sans compagnie.
- Exclamation - Signe du zodiaque - Molybdène - Condamnés.
- Ligne de fond - Incitée - Venue au monde.
- Commande - Voulu - Urgence.

VERTICALEMENT

- Grande quantité - Beaucoup.
- Traces - Presque cent cinquante - Ruminant.
- Leste - Ouvre une fenêtre - Ne se crie pas sur tous les toits - Paresseux.
- Résiste à la fonte - Méduses - Préposition - Drôle d'habitude.
- Vins élaborés selon la méthode champenoise - Coule en Suisse - Moment très court.
- Manière d'agir jugée aberrante - Fon des copies - Course folle.
- Poissons - Route.
- Table de presseoir - Dada - Jus de fruits solidifié.
- Direction - Vélo - On en fait tout un plat en Espagne - Prophète hébreu.
- Négation - Guéri - Couleur - Pronom indéfini.
- Voguaient dans l'Antiquité - Halte - Étendue très aride - Chiffres romains.
- Partie de l'oeil - Touchée - Ont un président - Musulman.
- Pantalon - Verre de bière - Fleuve d'Espagne - C'était un esclave.
- Part du coeur - Projets - Reptile.
- Pas ici - Langue parlée au Sri Lanka - Peut piquer - Punch.
- On y boit sûrement du rhum - Qui tombe du ciel - Anneau de cordage.
- Minable - Mitigé - Qui vient du dehors.
- Dans l'alphabet grec - Ne s'en va pas - Praséodyme - Fut roi de France.
- Écrit pour un autre - Araignée - Epluchées.
- Sous une balle - Époque - Sans fin.

19 mai 2002

LA GRILLE BLANCHE

La Presse

5 gagnants mériteront un magnifique sac à dos La Presse.



Pour participer

- Remplissez la grille et le coupon de participation.
- Retournez le tout avant 17 h, le mercredi 5 juin 2002 à l'adresse indiquée.
- Un tirage au sort, parmi tous les gagnants, déterminera les gagnants. Ces personnes devront avoir rempli correctement la grille.
- Les règlements du concours sont disponibles à *La Presse*.
- La solution de la Grille Blanche sera publiée le mardi 11 juin 2002 dans le cahier des Sports et la liste des gagnants le vendredi 14 juin 2002 dans l'édition régulière de *La Presse*.

Concours « GRILLE BLANCHE 19 • 05 • 02 » La Presse, Ltée
C.P. 11618, succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W5

Nom: _____ Âge: _____

Adresse: _____ App.: _____

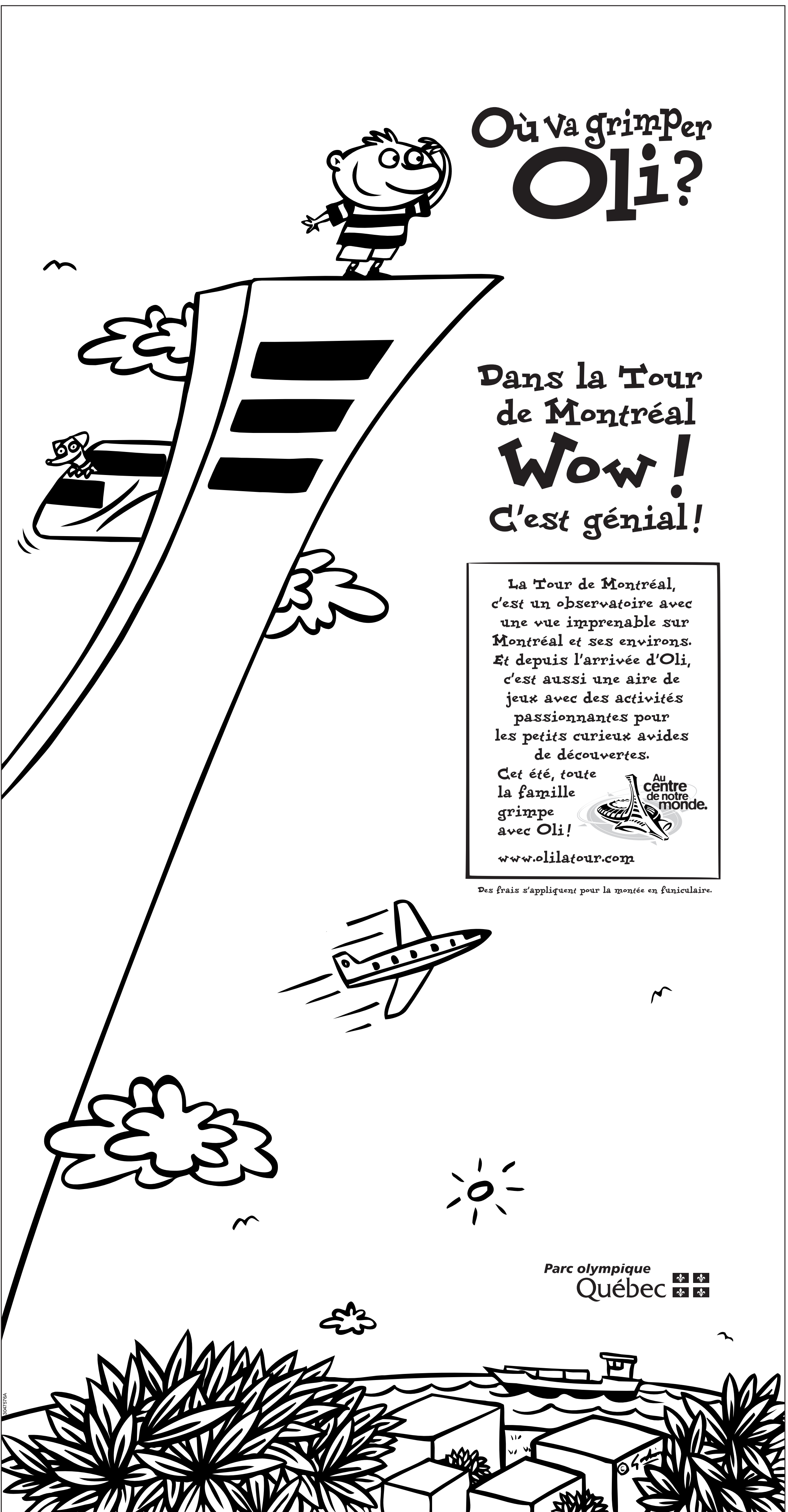
Ville: _____ Code postal: _____

Tél. (rés.): _____ Tél. (travail): _____

Courriel: _____

La Presse
23 mai 2002

Page B5 manquante



Où va grimper Oli?

Dans la Tour de Montréal
Wow!
C'est génial!

La Tour de Montréal, c'est un observatoire avec une vue imprenable sur Montréal et ses environs. Et depuis l'arrivée d'Oli, c'est aussi une aire de jeux avec des activités passionnantes pour les petits curieux avides de découvertes.

Cet été, toute la famille grimpe avec Oli!



www.olilatour.com

Des frais s'appliquent pour la montée en funiculaire.

Parc olympique
Québec 

3047576A

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Xuân-Huy Nguyen

La lecture de son curriculum vitae est étourdissante – comités par-ci, gérance par-là, entrepreneuriat un peu plus loin – et pourtant, à 29 ans, Xuân-Huy Nguyen n'a rien d'un homme d'affaires. Ses dons d'organisateur et de promoteur, il a décidé de les mettre au service de l'art contemporain et, plus particulièrement, de la relève québécoise en art. Rencontre avec un businessman qui n'a ni le blues ni jamais rêvé d'être un artiste... puisqu'il en est un!



MARIE-CHRISTINE BLAIS

«C'est vrai, à Sherbrooke, j'étais le champion des vendeurs de chocolat et de calendriers pour nos activités à l'école et chez les scouts. Je pense que je devais vendre deux fois plus que le second meilleur vendeur!», dit en riant Xuân-Huy Nguyen, le jeune directeur général de l'événement d'art contemporain *L'Art qui fait boum*. Vous ne voyez pas le lien entre les ventes mirobolantes de tablettes de chocolat et l'art, quel qu'il soit? C'est que vous ne connaissez pas encore l'audacieux Xuân-Huy (prononcez Sanoui)

Le jeune homme de 29 ans serait capable de vous vendre n'importe quoi, sous ses allures imperturbables. Il ferait des merveilles sur le plancher de la Bourse, dans les assurances ou chez les concessionnaires automobiles. Seulement voilà, Xuân-Huy a plutôt décidé de mettre tout son talent à vendre à tout le monde une idée, une seule: celle que l'art contemporain est passionnant!

D'où *L'Art qui fait boum*, une triennale de la relève québécoise en art contemporain dont la première présentation s'est déroulée en 1998, gratuitement, au marché Bonsecours, sous la direction d'un Xuân-Huy de 26 ans qui avait convaincu Paule Baillargeon, Armand Vaillancourt, Michel Desautels, Raymond Cloutier — entre autres! — de parrainer son projet. Sa demande de soutien financier à Loto-Québec était accompagnée de 24 ou 25 lettres d'appui. Sans compter qu'il avait déjà en tête l'objectif de tenir quatre triennales, chacune comportant un volet supplémentaire.

Celle de 1998 était vouée exclusivement à l'art contemporain. Un volet courts métrages s'ajoute à celle de 2003 (dont il annoncera les modalités

et l'appel de candidatures la semaine prochaine, cette fois en compagnie de Jean-Pierre Laurendeau, directeur de la programmation de Musimax, et de Madeleine Forcier, directrice de la galerie Graff). Pour sa part, présentation 2006 comportera un volet arts de la scène, alors que la 2009 sera multidisciplinaire et pan-canadienne, rien de moins. Demain, le monde, Xuân-Huy? On verra, répond-il, sans sourciller derrière ses lunettes.

Au départ, Xuân-Huy était lui-même artiste. Après un baccalauréat en beaux-arts avec une majeure en photographie à l'Université Concordia, il participe à sa dernière exposition Antichaud en 1998, et l'oeuvre collective qu'il présente avec ses copains Michel Patry et Daniel Mireault est significative: baptisée *Prends-moi*, elle compte pas moins de 90 petits sacs, disposés en rangée et remplis d'objets de tentation (bonbons, faux argent...). La création collective remporte le prix du public... et Xuân-Huy décide que ce *Prends-moi* doit s'appliquer à l'art contemporain. Depuis, son curriculum vitae n'a plus de place pour signaler ses expos et insiste plutôt sur ses dons pour la recherche de commandite, la gérance d'artistes (il en représente sept, plus la designer industrielle Anick Blais), la vente de publicité dans le domaine artistique, les conférences, les participations à des comités de gens d'affaires... ce qui ne l'empêche pas pour autant de collaborer à la mise sur pied d'expositions singulières. C'est le cas d'*Invitation au voyage*, qui réunira 35 oeuvres et 35 textes d'écrivains cet été (à la maison de la culture du Plateau Mont-Royal), et de *Comment les animaux voient les vedettes*, un projet-photo de son copain

« Mon idée, c'est que les gens voient de l'art contemporain, réalisé par de jeunes artistes, dans des lieux qui ne sont pas consacrés à l'art contemporain. Et je mets tout de moi-même pour y parvenir. »

à tout mettre de soi dans cette idée. C'est mon modèle. Moi, mon idée, c'est que les gens voient de l'art contemporain, réalisé par de jeunes artistes, dans des lieux qui ne sont pas consacrés à l'art contemporain. Et je mets tout de moi-même pour y parvenir. »

Éric Lamontagne, qui photographie les Pascale Montpetit, Paul Buissonneau, Marc Labrèche et cie, à hauteur d'animaux!

Mais qu'est-ce qui a donc décidé un gars né au Vietnam en 1973, arrivé au Québec en 1979 et qui vit à Montréal depuis 1993 à devenir promoteur d'art contemporain, organisateur d'événements culturels, initiateur d'activités artistiques à grand déploiement? «C'est Pierre Péladeau, répond simplement Xuân-Huy sous le regard éberlué de la journaliste. Quand il est mort, la télévision a présenté plein de reprises d'entrevues avec lui. Et dans une de ces entrevues, il expliquait que la chance ne suffit jamais. Il faut travailler fort à développer une idée. Et même cela ne suffisait pas: il fallait travailler fort et être prêt

en prévision de la seconde présentation de *L'Art qui fait boum*, qui se tiendra l'an prochain au Marché Bonsecours et les environs, Xuân-Huy et ses collègues prévoient bien des choses: un budget de réalisation qui a doublé, un événement qui durera sept semaines et demie plutôt que trois, un volet art public, une mise en marché hors Québec, 26 outils de promotion dont un vrai catalogue, un budget de promotion qui a plus que doublé, etc.

Pourquoi fait-il tout cela? «Parce que, dans la réalité, ça ne se fait pas, l'art contemporain n'a pas le public qu'il mérite, répond Xuân-Huy Nguyen. Et pour moi, c'est devenu une obsession: comment faire autre-ment? Comment faire pour que ça marche?»

On lui fait confiance. Ça va marcher.

» À compter du 30 mai, le site Internet de *L'Art qui fait boum* sera mis en ligne: www.artquifaitboum.qc.ca — on peut également avoir des informations au (514) 270-4499.

LE CARNET DE XUÂN-HUY NGUYEN

> Restaurant Chez Papi, angle Gilford et de Lanaudière: Ce sont les meilleurs déjeuners en ville et c'est très simple. La serveuse est super gentille et l'atmosphère est familiale.

> Restaurant Fung Shing, 1102, boulevard Saint-Laurent: Les meilleures soupes won-ton de Montréal (la journaliste confirme: elle y est allée sur sa recommandation et c'est vrai qu'elles sont délicieuses).

> Restaurant Tong Poor, angle La Gauchetière et Saint-Dominique: Pour le dim sun (buffet asiatique où les mets sont présentés sur des chariots),

mais évitez les week-ends, où il y a trop de monde. Sur semaine, après 14h, c'est parfait.

> Un acte de courage digne de mention: «Le départ de Claude Legault de la Ligne nationale d'improvisation, en signe de protestation contre la venue de Micheline Charest dans l'entreprise Juste pour rire. Cela aurait dû avoir plus de retentissement dans les médias, et je trouve que Claude Legault aurait dû être nommé Personnalité de la semaine dans *La Presse* pour son véritable courage.»

Le nouveau iMac: magnifique!

MARIE-ANDRÉE AMIOT
DOCTEUR GADGET

L'ARRIVÉE DU nouveau iMac de Apple dans la salle de rédaction de *La Presse* a suscité beaucoup, beaucoup d'intérêt la semaine dernière. L'ordinateur dormait encore dans sa boîte que déjà une foule s'était massée autour. Même après l'avoir extirpé de son emballage, pas moyen de disperser les troupes. Chacun y allait de son petit commentaire et d'une avalanche de questions. «Il vient juste en blanc? Ça ressemble à une lampe... C'est quoi les petites boules transparentes? Tu as vu l'écran?»

Difficile d'être très efficace devant un auditoire aussi volubile. Mais moins de cinq minutes après l'avoir débarrassé, il fonctionnait déjà.

Disons-le d'emblée: le nouveau

iMac est assez impressionnant. Blanc clair de lune, il ne ressemble en rien aux ordinateurs conventionnels. Même son ancêtre le iMac en forme de goutte d'eau n'a que de vagues allures de cousin lointain. L'ordinateur et ses composants tiennent dans une sorte de ballon de basket coupé en deux. Le diamètre à la base fait moins de 27 cm. Une tige articulée plantée au centre soutient un écran plat LCD de 38 cm (15 pouces) qui se déplace à 180 degrés. À elles seules, sa résolution ultra précise et ses couleurs frappantes retiennent l'attention. Son cadre transparent permet de modifier l'angle sans toucher l'écran.

Lancé au Macworld au début de l'année devant des milliers de «mac-queux» en délire, le dernier-né de la famille iMac est arrivé en magasin il y a quelques semaines. Depuis, une publicité télévisée rigolote l'a fait connaître d'à peu près tout le monde. L'homme qui se dandine au même rythme que l'écran d'un iMac exposé en vitrine est irrésistible.

Mais une fois l'étonnement passé, l'ordinateur n'est... qu'un ordinateur.

Sauf qu'il est rapide (avec un processeur G4 à 700 ou 800 Mhz et une puce NVIDIA GeForce2 MX), arrive nanti du très beau système d'exploitation OS X et une foule de logiciels domestiques d'une simplicité redoutable. Le iTunes2 par exemple sert à organiser ses fichiers musicaux. Plus simple que ses alter ego sur Windows, l'interface est conviviale et efficace. Même chose pour iDVD2, iMovie2 et iPhoto qui gèrent respectivement le contenu des DVD, les films maison et les photos. Tous ces logiciels s'imbriquent sans faille et permettent de combiner son et images, animées ou pas.

Les haut-parleurs Apple Pro (inclus avec les deux modèles supérieurs) ressemblent à des billes de cristal. Très efficaces, ils complètent le look design. Les mises à jour se limitent à installer une carte Airport (pour Internet sans fil) et de la mémoire vive supplémentaire. Pas moyen vraiment d'en faire plus.

Le iMac vient en trois versions. Vendue 2240\$, la version CD-RW (700 Mhz) comprend un lecteur et

graveur de cédérom, un disque dur de 40 Go et 256 Mo de mémoire vive. Pour 300\$ de dollars de plus, le Combo inclut les haut-parleurs et un lecteur de DVD. Un bon achat. Le modèle SuperDrive à 800 Mhz prêt à *La Presse*, ajoute un graveur de DVD, un disque dur de 60 Go. Il coûte 3040\$.

iMac, de Apple.
Prix: de 2240\$ à 3040\$.

Nous avons aimé

L'écran plat et sa résolution à couper le souffle. Les 15 pouces qui font plutôt 17 pouces. Son look ultra design. Les logiciels compris. Les deux systèmes d'exploitation (le 9.2 et le X) qui conviennent à la plupart des logiciels. Les cinq ports USB et les deux ports Firewire.

Bof...

Le prix qui augmente de 100\$ APRÈS son lancement. Le bouton d'interruption difficile à trouver. La garantie limitée à un an pour pièces et main-d'oeuvre et un famélique soutien technique de 90 jours. Sa vitesse moins impressionnante que celle d'un G4 ordinaire. Les touches immaculées du clavier le seront-elles toujours?



Tout sur le foot!

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

À PRESQUE un mois de la Saint-Jean-Baptiste, le Mouvement national des Québécoises et Québécois vient de lancer son nouveau site (www.fetenationale.qc.ca). On nous accueille avec un extrait de l'indicatif musical de la fête, *Et si on se lançait des fleurs...* En plus d'être particulièrement beau et agréable

à consulter, le site nous permettra, d'ici le 7 juin, d'accéder à l'ensemble de la programmation régionale. À souligner cette année, l'ajout de «contenu à valeur ajoutée» comme on dit dans le monde Web. Le site de la Fête nationale nous offre un jeu en ligne intitulé *À la découverte du Québec*. Ce jeu, conçu pour les élèves des 4^e, 5^e et 6^e années, permet même aux plus grands d'en apprendre un peu plus sur l'histoire de la Fête nationale de même que sur les régions, l'histoire et la culture du Québec.

AVIS AUX amateurs de foot. Vous le savez probablement déjà, le site Yahoo! est un des grands partenaires pour la Coupe du monde 2002 qui débute dans moins de 10 jours en Asie. Pour vous préparer à la grande fête du soccer mondial, Yahoo France a mis en ligne un «hyper-méga-big» site Web (fifaworldcup.yahoo.com/fr) avec tout, tout, tout ce dont un amateur ou néophyte de soccer peut chercher comme info. Et je souligne que le site offre également la trousse du

parfait supporter, un truc hilarant à voir et à envoyer à quelqu'un de votre entourage qui se passionne pour ce sport ou qui devrait le découvrir. En allant directement à la section du «kit du supporter» (cgi.europe.yahoo.com/fr/kit/home.html), vous pourrez voir et entendre ce qu'il faut pour être dans l'atmosphère des festivités.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

SEARS*

Prime Estée Lauder

Dernière semaine!

Avec tout achat de 27 \$ ou plus de produits Estée Lauder, avant les taxes, (à l'exclusion des ensembles-cadeaux), recevez en prime cet ensemble de 7 pièces dans un choix de couleurs chaudes ou froides. Comprend: rouge à lèvres All Day, nouvelle ombre à paupières Color Intensity en poudre, crayon définition des yeux, NOUVEAU complexe réparateur pour le contour des yeux, démaquillant doux pour les yeux, lotion soyeuse pour le corps Estée Lauder pleasures et leçon de maquillage sur CD-ROM pour l'ordinateur ou le lecteur de CD, avec livret.

Une prime par client, dans la limite des stocks.
Offre en vigueur jusqu'au dimanche 26 mai 2002.



NOUVEAU teint poudre multi-dimension So Ingenious
La technologie d'avant-garde QuadraColor™ redéfinit le maquillage. L'applicateur double spécial satiné ou veloute la peau, au choix. Teintes variées. **42 \$** chac.



Autre choix de couleurs



NP0540502

Copyright 2002, Sears Canada Inc.

Le haute-vitesse s'enraye

LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

À PARTIR DU 28 juin prochain, le service Internet Sympatico haute vitesse de Bell limitera le téléchargement de données sur son réseau à cinq gigaoctets par mois. Ceux qui voudront télécharger plus devront payer plus. Vidéotron fait déjà payer les internautes qui dépassent une certaine limite. L'enjeu est important car de plus en plus de gens téléchargent de gros fichiers (musique, films...). Les fournisseurs trouvent là un moyen de rendre le haute-vitesse et le câble de plus en plus onéreux.

Jusqu'ici, seul Vidéotron limitait le téléchargement de données à six gigaoctets par mois en aval (d'Internet vers le client) et à un gigaoctet par mois de transfert de données en amont (du client vers Internet). Désormais si vous souhaitez naviguer sur Internet chez Bell Sympatico haute vitesse, l'opération ne devrait plus passer comme un courriel à la poste.

Bell limitera donc le «droit à l'utilisation de la bande passante pour une capacité de téléchargement de cinq gigaoctets en aval et de cinq gigaoctets en amont.» Si d'aventure, votre consommation dépasse ces limites, vous devrez payer 7,95 dollars par gigaoctet supplémentaire. De son côté chez Vidéotron, la convention d'utilisation précise que «le client convient que l'utilisation des services de façon dite *illimitée* réfère seulement au temps d'utilisation et est fondée sur une utilisation intermittente... Tout transfert mensuel additionnel de données sera facturé au coût de 0,02 dollar par mégaoctet (20 dollars par gigaoctet) utilisé en sus des limites précitées.» En facturant des frais pour le transfert de données, tant Bell que Vidéotron se positionnent favorablement pour l'avenir du Web. En effet, les internautes sollicitent de plus en plus le réseau des réseaux pour voir des films en ligne, applications gourmandes en mégaoctets. Lorsque les surfeurs seront habitués à regarder des long métrages sur l'écran de leur ordinateur, la facture risque d'être salée.

Bell recommande d'ailleurs: «Limitez l'utilisation que vous faites des programmes d'échange de fichiers comme Morpheus, KaZaA, AudioGalaxy, Gnutella, BearShare, LimeWire et iMesh. Les programmes d'échanges de fichiers peuvent créer une très grande quantité de trafic lors des téléchargements et échanges des fichiers.» En outre, le fournisseur conseille d'éviter de longues signatures de courriel! À long terme, ce sont l'avenir et la pleine utilisation des capacités technologiques du Net qui risquent d'être en cause. Cerise sur le gâteau, Bell vous offre un compteur afin de suivre la consommation de votre bande passante comme aux temps antédiluviens d'Internet où le nombre d'heures de connexion étaient comptées. Non sans humour, Sympatico rappelle sur son site qu'«il n'y a pas de limite à la quantité de données que vous pouvez télécharger ou transférer». À condition de payer 7,95 \$ par gigaoctet supplémentaire...

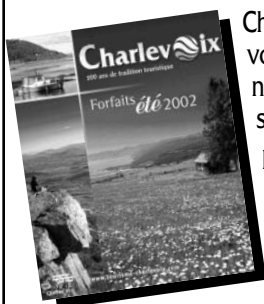
Pour en savoir plus:

Les conditions d'abonnement de Vidéotron
www.videotron.com/portail-fr/internet/index.htm

Service à la clientèle de Bell Sympatico
www2.sympatico.ca/Aidez/local/bell/bandepassante.bell.html

Charlevoix

200 ans de tradition touristique!



Charlevoix, destination de villégiature depuis plus de 200 ans, vous offre ses paysages et ses panoramas, ses parcs et ses sites naturels, ses richesses culturelles et artistiques, son casino, ses croisières et bien d'autres trésors...

Plus de cent combinaisons vacances avec hébergement et activités vous sont offertes cet été dans Charlevoix.
Demandez notre brochure Forfaits 2002!

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



Casino de Charlevoix FORFAITS-CASINO : 1 800 665-2274

Québec
Les vacances
dans Charlevoix
c'est idéal.