



ACTUEL

Des confidences à 750 000 \$

Page 5

Famille
Avez-vous fait vos devoirs?

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 7 NOVEMBRE 2002

Nathalie, Hélène, Lucie et les autres



MARIE-CLAUDE LORTIE
AUX JEUX GAIS DE SYDNEY

Si tout se passe comme prévu, l'équipe de volley-ball féminin de Montréal, le Paryse (du nom de leur principal commanditaire), reviendra avec une médaille d'or des Jeux gais de Sydney. Pour le moment, les joueuses montréalaises sont au sommet de leur division, elles n'ont pas été battues une seule fois. Et à vrai dire, elles devraient probablement jouer dans une catégorie supérieure tellement elles sont meilleures que toutes les autres.

Mais peu importe. Le moral est excellent après tant de succès. Et qui pouvait prévoir qu'une équipe comprenant des joueuses totalement novice, aurait pu s'inscrire dans la catégorie B plutôt que C comme elles l'ont fait?

«En tout cas, on s'en va pour l'or», lançait fièrement Hélène Fortier hier après-midi, après avoir battu une équipe locale de Sydney, les Fists of Fury.

Pendant que l'équipe ramasse ses affaires, sur le terrain voisin, une partie de volley-ball masculine se poursuit. Une équipe de la Thaïlande donne un spectacle qui suscite des hauts cris dans tout le gymnase, rempli de spectateurs ravis. Les gars sont en petits shorts serrés, certains ont des boucles dans les cheveux, et ils prennent des poses à tout bout de champ, comme s'ils jouaient au volley dans un vidéoclip de Madonna. La foule apprécie beaucoup.

«Ils sont fous», lance la capitaine de l'équipe montréalaise, Nathalie Berleur. «Disons que nous les filles, on n'est pas comme ça.»

Du côté lesbien du gymnase, tout le monde joue au volley sans folie. On rit et on fait des blagues, mais il n'y a pas de costumes, pas de chorégraphies... En soirée, les joueuses montréalaises n'iront pas non plus au plus gros party pour filles des Jeux, la soirée Butch. «Ça nous fait peur», dit Isabelle Gagner en riant, pendant qu'Hélène apprend à ses coéquipières incrédules, qu'en Australie il y a des spectacles de «drag kings».

Les lesbiennes et les gais, résumement Hélène, Nathalie et les autres, vivent bien des choses différemment. Et ça se voit notamment dans les sports d'équipes.

Les gars gais, disent-elles, ont beaucoup de difficulté à jouer dans des équipes avec des *straight*, où ils sont souvent mal acceptés, «comme si les gars *straight* avait de la misère avec l'idée de se mesurer à un gai, qu'une tapette puisse être meilleure qu'eux», explique Hélène. C'est pour ça, ajoutent-elles, qu'il y a une tradition plus forte d'équipes de gars gais, où ils expriment leur sexualité.

Les filles, elles, explique Lucie Bouchard, jouent avec des gais ou des *straight* et ça ne change rien. Ce n'est pas vraiment une question. «Aux Jeux de Montréal, dit-elle, on va avoir beaucoup d'équipes mixtes chez les filles.»

Pourquoi leur équipe n'est-elle pas mixte? Parce que pour venir à Sydney, ça coûtait cher. «Pour les *straight* c'est juste un autre tournoi», explique Nathalie. Pour les lesbiennes, c'est un «moment important», «où il y a une belle énergie», dit Lucie, «où on vit quelque chose d'intense comme les Olympiques, qu'on n'aurait jamais eu la chance de vivre autrement», ajoute Nathalie.

Le Paryse est composé de six filles, toutes lesbiennes, dont trois étaient déjà allées aux Jeux gais d'Amsterdam, où elles avaient gagné l'argent et d'où elles étaient revenues avec la piqure.

À Montréal, elles s'entraînent ensemble depuis quelques mois seulement, même si l'association de volleyball compétitif gaie de Montréal, Volley-ball Lambda, existe depuis plus de 20 ans.

Voir NATHALIE en B4
Autre texte en B4



GÂTEAUX À GOGG?

CHAQUE ANNÉE PENDANT LA FÊTE DE LA LUNE, LES PÂTISSIERS CHINOIS ET TAIWANAIS RIVALISENT D'IMAGINATION.



Photo: MARIE-JULIE GAGNON



MARIE-JULIE GAGNON
collaboration spéciale

TAIWAN — Des gâteaux au porc, au thon et aux légumes, ça vous dirait? Ces saveurs inusitées ne sont là que quelques-unes des créations qui ont fait le régal des Taïwanais lors de la fête de la Pleine Lune — aussi appelée fête de la Mi-automne puisqu'on la célèbre fin septembre.

Ancêtres de nos fortune cookies, les *yue bing* (nom chinois) sont dégustés en famille lors de la quinzième journée du huitième mois lunaire, plus importante célébration annuelle après le Nouvel An chinois. On offre des gâteaux de la lune à nos collègues, nos amis et parents, présentés dans des coffrets-cadeaux qui démontrent bien l'importance accordée par l'emballage dans l'île de Formose comme en Chine continentale.

Jadis fourrés de pâte de lotus (tirée des graines que l'on retrouve dans cette fleur), ces gâteaux traditionnels se déclinent aujourd'hui en une infinité de parfums. «Les gâteaux de la lune sont supposés être sucrés», explique James Ho, animateur d'une émission culinaire sur les ondes de Radio Taipei International, mais maintenant on en trouve des salés. On en fait avec de la viande.»

Tous les ans, de nouveaux goûts s'ajoutent aux mélanges des années précédentes, piquant la curiosité des consommateurs. «Cette année, les gens se sont arrachés les gâteaux au café», souligne le jeune animateur. À quelques jours de la fête, il était impossible d'en trouver. Les gâteaux moka avec noisettes et ceux à la crème glacée se sont aussi très bien vendus.»

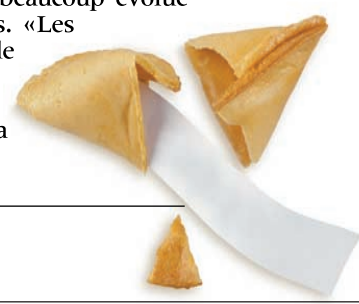
Si les gâteaux à la pâte de fèves rouges et ceux contenant un jaune d'oeuf restent les plus populaires selon lui — «le jaune d'oeuf représente la lune», précise-t-il — une nouvelle catégorie de gourmandises a vu le jour : les gâteaux faibles en gras. «Cette année, les gens sont devenus particulièrement soucieux de leur santé», note-t-il.

Les gâteaux d'inspiration cantonaises, aux fruits, aux graines (de sésame, par exemple) et aux noix, font aussi partie des produits qui ont eu la faveur des Taïwanais en cette année 1991 (selon le calendrier lunaire en vigueur en Chine).

Des gâteaux de luxe

Les gâteaux de la lune ont beaucoup évolué au cours des dernières années. «Les gens disaient que les gâteaux de la lune étaient pour les vieux», raconte James Ho. Alors on a voulu les rendre vraiment à la mode.»

Voir GÂTEAUX en B2
Autres textes en B2



Vous souffrez de SURDITÉ?
Nouvelle technologie 100% numérique
Réduction des bruits de fond • Maximisation de la parole
Enfin mieux comprendre dans le bruit

Une prothèse auditive SANS FRAIS ET SANS LIMITE D'ÂGE selon les règles de la RMAQ. Le modèle illustré n'est pas couvert.

Laflamme & Associés
Audioprothésistes
Montréal, 525, rue Sherbrooke Est
Longueuil, Saint-Hilaire, Saint-Jean, Laval, Granby - 1 800 422-6181

(514) 849-4500
www.laflammeetassocies.com

Adaptée avec précision à vos besoins!

GÂTEAUX À GOGO

D'où viennent les *fortune cookies*?MARIE-JULIE GAGNON
collaboration spéciale

TAIWAN — Ne cherchez pas de *fortune cookies* à Taiwan. L'île a beau être toujours considérée comme une province de la Chine, impossible d'y trouver le moindre petit message dissimulé dans un biscuit en forme de croissant de lune.

La vérité, c'est que ces biscuits ne sont pas plus asiatiques que notre pâte chinoise. Ils seraient en fait originaires... des États-Unis. « Découvrir leur origine exacte s'avère aussi insaisissable que trouver son chemin dans le Chinatown de San Francisco, où une poignée de petites manufactures familiales restent éparpillés le long des allées étroites et enfumées des rues secondaires, a écrit Alexandria Abramian dans le magazine *Hemispheres*, en 1999.

Certains maintiennent toutefois

que les *fortune cookies* sont originaires de Los Angeles, où David Jung, un pâtissier et restaurateur né à Canton a commencé à fabriquer des biscuits avec de minces feuilles de papier à l'intérieur, autour de 1920.

M. Jung aurait alors fondé la compagnie Hong Kong Noodle, qui produisait plus de 3000 biscuits par heure dans les années 1920. « Une autre théorie persiste toujours disant que les délicats biscuits ont été le fruit de l'esprit de Makoto Hagiwara, un designer japonais qui aurait commencé à les faire à l'exposition Panama-Pacifique de 1915 », ajoute M^{me} Abramian.

Dans un article intitulé *Fortune Cookies : a San Francisco Invention*, la revue *About San Francisco* attribue la paternité à M. Hagiwara, qui aurait été directeur du Jardin de thé japonais du Golden Gate en 1909.

Inspiré des Chinois

Il est maintenant possible de déguster des *fortune cookies* dans l'empire du Milieu. « À Taiwan, ils sont introuvables », soutient toutefois Charlyne Tsau, directrice des relations publiques de l'hôtel The Splendid Taichung, qui a aussi vécu aux États-Unis pendant 16 ans et connaît bien les célèbres biscuits.

Même s'ils n'ont rien de bien chinois, ils sont tout de même inspirés d'un événement majeur de l'histoire de la Chine continentale. Aux 13^e et 14^e siècle, le pays était occupé par les Mongols. Comme ceux-ci n'étaient pas friands de la pâte de noix de lotus dont étaient traditionnellement fourrés les gâteaux de la lune, le patriote révolutionnaire Chu Yuan Chang, déguisé en moine taoïste, s'est mis à distribuer les précieuses denrées, dans lesquels étaient dissimulés des messages visant à organiser la

rébellion contre les envahisseurs. C'est ainsi que la base de la Dynastie Ming aurait été formée.

Le site Internet *Chinatown online* amène une autre théorie quant à la naissance des *fortune cookies* : « la transition des gâteaux de la lune à nos *fortune cookies* modernes est née de la nécessité des jours difficiles de la ruée vers l'or américaine et du boom des chemins de fer, peut-on lire sur le site. Quand les Chinois de 1869 construisaient le chemin de fer reliant Sierra Nevada à la Californie, ils ont mis des messages joyeux à l'intérieur des biscuits qu'ils se sont échangés lors du festival de la lune, à la place des gâteaux. C'est ainsi que les *fortune cookies* ont commencé. »

D'abord faits à la main, ils ont été produits de façon automatisée à partir de 1964. « Comme les *fortune cookies* devenaient populaires, des manufactures ont ouvert leurs por-

tes. D'abord en Californie et à d'autres endroits aux États-Unis, raconte *About San Francisco*. Éventuellement, ils ont été exportés partout dans le monde, même en Chine. » Il faudra cependant attendre 1993 pour que la Chine voit naître sa première manufacture de *fortune cookies*.

Utilisés à maintes reprises à des fins commerciales, les biscuits « chinois » ont entre autres servi à diffuser des slogans dans le cadre d'une campagne antidrogue à Hong Kong, rapporte le site Web de Fortune Cookie Co.Ltd.

Quant aux fameux messages que l'on retrouve dans les biscuits, ils proviennent de sources variées. Si quelques compagnies se sont inspirées de Confucius, d'autres ont cité des passages de la Bible. Des concours d'écriture de messages ont même été lancés, afin de les rendre plus légers et amusants.

GÂTEAUX

Suite de la page B1

Pari gagné. Si, l'année dernière, le typhon Nari a balayé l'esprit festif des Taiwanais juste avant l'événement, cette année, ces petites pâtisseries en forme de lune (la plupart du temps) ont été en promotion partout. Les pâtisseries des quatre coins du pays se sont fait un devoir de mettre en vitrine leurs oeuvres dédiées à l'astre lunaire. Des compagnies étrangères comme Carrefour et 7 Eleven en ont garni leurs tablettes. La chaîne américaine Starbucks a aussi emboîté le pas, lançant des boîtes de délicieux gâteaux de la lune à saveur de noisette.

Autre innovation : les gâteaux de la lune haut de gamme. « L'année dernière, on a vu apparaître les « gâteaux de la lune de luxe », avec des ailerons de requins à l'intérieur par exemple », se souvient James Ho.

Les grands hôtels de l'île ont tour à tour acheté des espaces promotionnels dans les journaux pour vanter leurs paquets-cadeaux de gâteaux pour fins gourmets. Le Grand Formose, par exemple, a associé vin rouge et chocolat, légumes et champignons, et mangues et tranches de noix de coco. Les « gâteaux de la lune diamants », présentés sous forme « d'authentiques diamants », a misé sur la fascination des Taiwanais pour le luxe



Des gâteaux de la lune.

pour aller toucher les palais des gourmets. Pour 2400 NTD (109 \$ CAN), huit petits gâteaux à saveur de miel et de prunes, de rose et de noix parfumés de thé oolong, de lavande, de ginseng, de purée de graines de lotus et autres ingrédients fins ont pu faire frémir les papilles des amateurs.

The Splendor Taichung y est aussi allé d'audace, concoctant des douceurs aux noms évocateurs : « Équipe présidentielle de rêve », composés de graines de lotus et de poires, « Inestimable lichi », avec lychnis, roses et pulpe de noix de coco, « Lucky loto », mariant les goûts de la goyave et du tarot, et

« Pretty woman », un mélange d'ananas, de sésame et de noix de macadam. Le prix ? 780 NTD (environ 35 \$ CAN) la boîte de huit gâteaux.

« Ce sont les gâteaux « Équipe présidentielle de rêve » et « Lucky loto », dans lequel nous avons caché des numéros — juste pour la blague —, qui se sont le mieux vendus », souligne Charlyne Tsau, directrice des relations publiques de l'hôtel.

Ici, on ne badine pas avec les concepts. Les boîtes-cadeaux ont aussi été conçues à partir des thématiques. « C'est très populaire, poursuit M^{me} Tsau. Nous avons déterminé des sujets et travaillé à partir d'eux. » Les valeurs nutritives des gâteaux de la lune proposés par The Splendor Taichung sont à son avis un autre élément qui a fait pencher les consommateurs.

Une fête aux origines nébuleuses

Si, pendant l'occupation des Mongols en Chine, les gâteaux de la Lune ont joué un rôle majeur dans la rébellion (voir texte sur les *fortune cookies*), leur importance dans les traditions chinoises date de bien avant cela. « Il y a plusieurs légendes à propos de l'origine de la fête de la Lune, dit James Ho. L'une d'elle provient du mythe des 10 soleils. Dans des

temps anciens, un guerrier était particulièrement bon archer. Il a détruit tous les soleils, sauf un. Reconnaissant, le dieu lui donna la main de sa fille, mais il devint trop fier, alors sa femme le quitta et alla sur la Lune... »

Plus romantique, une autre version veut que l'archer en question ait été remercié par une pilule rendant immortel. Sur les conseils du souverain, le guerrier cacha la pilule afin de se préparer d'abord en priant et en jeûnant. Curieuse, sa femme aurait aperçu la pilule, l'aurait avalée, puis se serait mise à voler vers la Lune. Chaque année, l'archer rejoint sa femme. « Une fois par an, le 15^e jour de la pleine lune, Yi (NDLR : nom de l'archer) visite sa femme, explique l'historien Thomas W. Chinn sur le site Web de l'Association des marchands du Chinatown de San Francisco. C'est pour cette raison que la Lune est pleine et belle cette nuit-là. »

« Quand la pleine lune brille, les familles se rassemblent pour regarder la pleine lune, manger des gâteaux de la lune et chanter des poèmes dédiés à la lune, raconte le e-zine China Online. La pleine lune, la légende, la famille et les poèmes font en sorte que vous vous mettez à croire en un monde parfait.

Dites-le avec un gâteau

MARIE-JULIE GAGNON
collaboration spéciale

CE N'EST PAS parce que Taiwan compte plus de téléphones cellulaires que de citoyens qu'elle en oublie ses traditions. Mettant de côté courriels, portables et autres outils de communication ultra-modernes, plusieurs Taiwanais annoncent encore leurs mariages... par des gâteaux.

« Du temps où les communications étaient moins faciles, les gens annonçaient leurs fiançailles en offrant de la nourriture à leurs parents et amis », explique Chen Mei-hui, professeur à la faculté des sciences appliquées de l'Université de la culture chinoise à Gino Chung, dans un article publié dans le magazine *Taipei aujourd'hui* en 2000.

On offre aussi des biscuits maintenant.

Les gâteaux de mariage s'apparentent toutefois de plus en plus aux pièces montées occidentales. « Le mariage est une grosse affaire à Taiwan, mentionne James Ho, animateur d'une émission sur la cuisine à Radio Taipei. Les gâteaux deviennent de plus en plus occidentaux. Les gens ne suivent plus vraiment les traditions. »

Décorations de rêve!!!

DÉCOREZ

l'extérieur de votre habitation sous le thème de *Casse-Noisette* et courez la chance de gagner l'un des prix suivants :

- 1 séjour à l'Hôtel de Glace de Québec
- 1 week-end au Mont-Tremblant
- 1 soirée V.I.P. *Casse-Noisette*
- 5 forfaits famille pour le spectacle de *Casse-Noisette*

CONCOURS « DÉCO CASSE-NOISETTE »

Complétez le coupon, joignez-y une photo de votre décoration *Casse-Noisette* et envoyez le tout à l'adresse suivante : Concours « Déco Casse-Noisette », 4816, rue Rivard, Montréal, Qc H2J 2N6

Nom _____ Âge _____
Adresse _____ App. _____
Ville () Province () Code postal ()
Téléphone maison _____ Téléphone bureau _____

Courriel _____

Les annonces du concours paraîtront les 9, 12, 16, 19, 23, 26 et 30 novembre 2002. Le gagnant sera dévoilé le 12 décembre 2002 à midi, aux bureaux des Grands Ballets Canadiens de Montréal. La valeur totale approximative des prix est de 3512\$. Les fac-similés ne sont pas acceptés. Les règlements du concours sont disponibles à La Presse, Radio-Canada et aux Grands Ballets Canadiens de Montréal.

Cochez si vous ne désirez pas recevoir d'informations des GBCM ou de ses partenaires.



www.grandsballets.qc.ca

VENTES AUX ENCHÈRES À MONTRÉAL
au Château St-Ambroise, 4000 St-Ambroise (près Marché Atwater)
Les 11, 12 et 13 novembre 2002 à 19h

Exposition :
Jeudi, 7 novembre 2002
de 12h à 21h
Du vendredi 8 nov. au dimanche
10 nov. 2002 de 12h à 17h



Très important et exceptionnel ensemble de MEUBLES et OBJETS D'ART décoratifs, la plupart du XIXe siècle, incluant nombreux salons, salles à manger, chambres à coucher, fauteuils, chaises, bureaux plats, commodes, buffets, pieds-taux, nombreux lustres et suspensions, bronzes d'art, tapis et tapisseries, argenterie, céramique, porcelaine, grands vases et vasques, jardinières. Plus de 1000 lots.

Tous les lots sur : www.iegorgor.net
1448 Sherbrooke ouest, Montréal (Qc) H3G 1K4
Tél.: (514) 344-4081 • (514) 842-7447 • FAX : (514) 344-4125
Renseignements : 1-888-iegorgor88

harry touleh
VISION

Examen de la vue

Quand dois-je faire contrôler ma vue?

Tous les deux ans, contactez nos experts.

Un accueil chaleureux vous attend dans un décor original.

Vous pourrez choisir parmi les plus grandes marques.

Nikon lenswear®

Lentilles et antireflets

- 4021, boul. Saint-Laurent (514) 849-1433
- 4129, rue Saint-Denis (514) 849-0559
- 1327, av. Greene (514) 937-0446

FERRE

stress\$

VOS FINANCES VOUS STRESSENT ? HEUREUSEMENT QU'IL Y A **La Presse**

EN NOVEMBRE, 4 CAHIERS FINANCES PERSONNELLES DANS LA PRESSE DU SAMEDI. CETTE SEMAINE: LA FAMILLE EN TÊTE.

GÂTEAUX DU MONDE ENTIER

J'AI TESTÉ



Romanesco

C'EST MON collègue Pierre Gingras qui m'a fait découvrir ce légume magnifique. Le romanesco, que l'on appelle aussi chou-fleur Romano, est peu connu, sauf de la communauté italienne. Visuellement, c'est une espèce de chou-fleur vert pâle avec des aspérités étranges, en forme d'étoiles. Au goût, même si cela se rapproche du brocoli et du chou-fleur, ce n'est pas le brocofleur. C'est encore meilleur. On le trouve à l'automne au kiosque du producteur Christian Alarie. Faites vite. Cela se cuit comme du chou-fleur. Ce serait dommage d'en faire un potage ou de le chacher sous un gratin tant il est beau. Au beurre, en trempette, dans un sauté ou tout simplement blanchi en salade.



Nettoyeurs pour casseroles et poêles

PETIT GADGET utile déniché à La Maison d'Émilie. Le genre de truc qu'on est bien content de montrer à ses amis parce que ça fonctionne, que ça ne coûte pas cher (2\$ le paquet de 2 nettoyeurs) et qu'on a tous à frotter le fond d'un caquelon de fondue au fromage ou un plat dans lequel le gratin a collé. Le grattoir en nylon possède un bord légèrement courbé pour faciliter le nettoyage au fond de la casserole. De la compagnie Fox Run. 273, avenue Laurier Ouest, Ou-tremont, tél : (514) 277-5151.



Salicornes en marinade



LA SALICORNE est une plante qui pousse notamment sur les côtes de l'Atlantique et de la Manche. On la récolte manuellement sur les plages, sous la limite de la marée haute. Bien qu'on puisse le croire, la salicorne n'est pas une algue. C'est une plante vivace dont les tiges vertes sont dépourvues de feuilles. On l'appelle aussi «asperge de mer», car elle fait penser à de petites pousses d'asperges. Ce sont les tiges

que l'on fait mariner pour déguster avec le poisson et les fruits de mer. Dans un restaurant, on me les a servies avec des pétoncles grillés. C'était succulent. Je les sers comme marinade à plusieurs sauces comme avec une quiche. Côté texture, on pourrait trouver une ressemblance avec des haricots verts très fins qui seraient marinés. Agréablement croquantes. Le goût est salé et iodé, rappelant la mer. À certaines périodes de l'année, on les vend à l'état frais dans certaines fruiteries comme chez Louis au marché Jean-Talon. Les salicornes marinées sont disponibles dans les épiceries fines notamment chez Les Petits Plaisirs d'Andréa, 273, avenue Laurier Ouest, Montréal, tél. (514) 495-3999.



J'AI LU

Cuisine réconfort

ANNE GARDON, journaliste culinaire bien connue au Québec, est auteur de plusieurs livres. Cette fois-ci, ses recettes vont dans la tendance du *comfort food*, des plats qui font du bien à l'âme. Comme le dit l'auteur, la cuisine réconfort, c'est souvent les plats qui nous ont accompagnés pendant l'enfance. Comme Anne Gardon est provençale, ses plats réconfortants donnent dans la salade de morue salée, les pommes de terre et aneth, la gougère niçoise ou le tian de légumes. C'est loin du *comfort food* vol-au-vent et soupe aux légumes du Québécois moyen, mais les recettes sont belles et nécessitent peu d'ingrédients. Une attention particulière a été accordée à la valeur nutritive des plats et à la facilité d'exécution. Vient de paraître aux éditions Flammarion, 29,95\$



PHOTOS ARMAND TROTIER - La Presse©



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Dim sum sucrés au lotus

CHINE

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes
Portions: 18

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine à pâtisserie
12 ml (2 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de graisse végétale
1 blanc d'oeuf
5 ml (1 c. à thé) de vinaigre blanc
125 ml (1/2 tasse) de lait chaud
180 ml (3/4 tasse) de pâte de lotus en conserve
Farine
18 carrés de papier parchemin de 5 cm (2 po)

Préparation

1- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre. Faire un puit au centre. Ajouter la graisse végétale, le blanc d'oeuf et le vinaigre.

2- Ajouter graduellement le lait chaud et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Pétrir de 2 à 3 minutes. Couvrir et laisser reposer 15 minutes à la température de la pièce.

3- Diviser la pâte en 18 petites boules. Fariner une surface de travail et abaisser les boules de pâte pour obtenir des cercles d'environ 5 cm (2 po) de diamètre.

4- Déposer environ 10 ml (2 c. à thé) de pâte de lotus au centre des cercles de pâte, refermer et façonner en boules. Déposer sur un carré de papier parchemin et cuire à la vapeur environ 10 minutes. Servir immédiatement.



Gâteau sablé à la noix de coco

ANTILLES

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 30 minutes
Portions: 8

Biscuit

310 ml (1 1/4 tasse) d'amandes moulues
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, mou
250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage

Crème pâtissière à la noix de coco

3 oeufs, séparés
75 ml (1/3 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
60 ml (1/4 tasse) de farine
375 ml (1 1/2 tasse) de lait
125 ml (1/2 tasse) de noix de coco
Sucre à glacer et noix de coco grillée, pour décorer

Biscuit

1- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

2- Crème pâtissière à la noix de coco
Dans une casserole, hors du feu, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, l'essence de vanille et la farine. Ajouter le lait chaud et la noix de coco. Bien mélanger. Remuer à la cuillère de bois à feu moyen-doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

3- Retirer du feu, verser dans un bol et couvrir la surface d'une pellicule de plastique.

4- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

5- Ce gâteau sablé est fait de deux biscuits fourrés au centre d'une crème pâtissière à la noix de coco. Idéalement, pour faire les biscuits, démonter deux moules à charnière de 20 cm (8 po) pour ne garder que les fonds. Couvrir les fonds de papier d'aluminium. Couper la pâte en deux. La déposer au centre des fonds.

6- Couvrir la pâte d'une pellicule de plastique. Abaisser la pâte avec un rouleau pour obtenir un disque de la même grandeur que le fond du moule. Cuire au centre du four environ 16 minutes. À la sortie du four, couper l'un des biscuits encore mou en huit pointes. Laisser refroidir complètement.

7- Dans un bol, monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la crème pâtissière. Remonter le moule à charnière du biscuit non tranché. Répartir la crème pâtissière sur le biscuit et couvrir de l'autre biscuit. Réfrigérer une nuit.

8- Avant de servir, saupoudrer de sucre à glacer et de noix de coco râpée et grillée.



Gâteau au fromage et son croustillant aux canneberges séchées

ÉTATS-UNIS

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: environ 1h
Portions: 8

Ingrédients

430 ml (1 3/4 tasses) de flocons d'avoine
60 ml (1/4 tasse) de cassonade
60 ml (1/4 tasse) de farine
75 ml (1/3 tasse) de beurre non salé, fondu
2 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème, tempéré
75 ml (1/3 tasse) de miel
30 ml (2 c. à soupe) de farine
Le zeste d'une orange et le jus d'une demi-orange
2 oeufs
125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées

Préparation

1- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2- Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la cassonade, la farine et le beurre.

3- Répartir la moitié du mélange dans un moule à charnière de 20 cm (8 po). Aplatir légèrement. Cuire au centre du four 15 minutes. Laisser tiédir.

4- Au batteur électrique ou au robot, mélanger le fromage, le miel, la farine, le zeste et le jus d'orange, et les œufs. Ajouter les canneberges séchées à la préparation et mélanger à la cuillère de bois.

5- Étendre la préparation dans le moule. Répartir le reste de la garniture sur le gâteau.

6- Cuire au centre du four environ 50 minutes. Réfrigérer une nuit.



Gâteau indien aux carottes et à la cardamome

INDE

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 50 minutes
Portions: 8

Ingrédients

180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, mou
180 ml (3/4 tasse) de sucre
Environ 1 ml (1/4 c. à thé) de cardamome moulue
3 œufs
250 ml (1 tasse) de carottes râpées
375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
60 ml (1/4 tasse) d'amandes moulues
30 ml (2 c. à soupe) de lait

Sirop

250 ml (1 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de sucre

Préparation

1- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2- Dans un bol, fouetter le beurre, le sucre et la cardamome au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3- Ajouter les œufs, un à la fois, en fouettant. Ajouter les carottes à la cuillère de bois.

4- Dans un bol, tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte. Ajouter les amandes.

5- Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients mouillés avec le lait.

6- Verser dans un moule rond de 20 cm (8 po), beurré.

7- Cuire au centre du four environ 45 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Sirop

1- Pendant ce temps, faire bouillir l'eau et le sucre environ 3 minutes. Vous pouvez ajouter un peu de cardamome au goût. Verser le sirop chaud sur le gâteau à sa sortie du four.

2- Laisser imbiber 1 heure avant de servir.

Avec la collaboration de Brigitte Coutou

LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Vous voulez poser une question à Ricardo Larrivée, notre chroniqueur gastronomique? Expédiez un courriel à l'adresse actuel@lapresse.ca ou laissez un message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

Q FRANCE DE MONTRÉAL: «J'habite un appartement qui est toujours humide même l'hiver. Alors la farine et tous les produits granuleux se gâspillent. Il y a toujours des insectes d'humidité. Est-ce qu'il y a un truc pour remédier à ce problème?»

R RICARDO: Même dans les meilleures conditions, la farine se conserve mal. Après quelques mois, elle rancit. Idéalement, on conserve la farine dans un endroit sec et frais. Une boîte de métal qui ferme hermétiquement convient parfaitement. Le réfrigérateur est un bon endroit pour conserver la farine. Dans ce cas, au moment de faire de la pâtisserie, tempérez la quantité de farine requise au comptoir. Et achetez la farine en plus petite quantité, au fur et à mesure de vos besoins. Pour les autres produits, refermez bien le sac ou le contenant dans lequel vous les avez transférés. Pour la cassonade, déposez-la dans un contenant et déposez-y un morceau de pomme pour empêcher la cassonade de durcir.

Q Lise Beaulieu: «Nous trouvons à l'automne des châtaignes cachées dans leur joli cocon épineux qui jonchent les parterres des parcs. Je me demandais si ces fruits étaient comestibles. Si oui, quelles seraient les meilleures façons de les apprêter?»

R RICARDO: Le châtaignier d'Amérique n'existe pratiquement plus chez nous. Il a été décimé par une maladie. On en trouve quelques spécimens dans l'est des États-Unis et dans le sud de l'Ontario. Je ne vous conseille donc pas de consommer les bogueux que vous trouvez dans les parcs et les jardins. Ces marrons sont les fruits non comestibles du marronnier d'Inde et non des châtaignes. On peut cependant acheter des châtaignes d'importation.

Pour compliquer les choses en cuisine, on appelle la châtaigne un marron. En France et en Italie, les marrons, puisqu'ils sont ainsi nommés, accompagnent le gibier et la volaille aux festivités de Noël. Bernard Loiseau nous dit: «Pour en faire une belle purée il faut cuire les marrons crus. Pour ce faire, pratiquer une incision à l'aide de la pointe d'un petit couteau ou d'un économètre. Retirer l'écorce et la peau qui recouvre les marrons. On cuit ensuite dans l'eau, avec une cuillère de féculé pour que les marrons ne s'émiettent pas. Ils cuisent à couvert et à frémissement. Ils sont à point quand ils s'écrasent entre les doigts.» On les utilise aussi dans la confection de desserts dont le plus célèbre est le Mont-Blanc qui est composé d'un dôme de purée de marrons reposant sur une meringue et recouvert de crème fouettée. Pour faire griller les

marrons, pratiquer une incision telle que décrite plus haut et les faire cuire au four à 230 °C (450 °F) 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient ten-dres. Tiédir les marrons, les décortiquer et les peler.

Q MIREILLE: «Pourquoi les escargots à l'éclatent-ils dans le four? Comment éviter ces éclaboussures qui peuvent causer des brûlures? Suis-je la seule à avoir ce problème?»

R RICARDO: Personnellement, je n'ai jamais été témoin de coquilles qui éclatent. Peut-être qu'un peu d'eau emprisonnée au fond de la coquille, derrière le beurre aurait pu, en bouillant, faire exploser la coquille. Il faut savoir en partant que les escargots vendus en conserve sont déjà cuits. Il suffira donc de les réchauffer dans du beurre parfumé jusqu'à ce que celui-ci bouillonne. Assurez-vous au départ que les coquilles soient bien lavées et parfaitement sèches à l'intérieur. On dépose un peu de beurre parfumé au fond de la coquille, on ajoute l'escargot qui aura été bien égoutté, puis on bouche l'ouverture avec encore un peu de beurre. La chaleur du four varie d'un auteur à l'autre. Elle va de 180 °C (350 °F) à 230 °C (450 °F). Les temps de cuisson aussi varient. L'important est de savoir que le beurre doit bouillonner quand l'escargot est prêt. Une cuisson trop intense rendra la petite bête coriace. Donc cuisson à 180 °C (350 °F) le temps de faire fondre le beurre soit environ 5 à 8 minutes.

AUX JEUX GAIS EN AUSTRALIE

NATHALIE

Suite de la page B1

Elles n'ont pas d'entraîneur, sauf qu'en septembre, un « consultant » en volley, un gars « extrêmement bon, qui peut jouer contre notre équipe à lui tout seul », explique Lucie Bouchard, les a aidées pendant huit semaines à parfaire leur technique.

Les six femmes, fin vingtaine, jeune trentaine, s'entraînent au cégep du Vieux-Montréal et après les séances, vont manger un hamburger chez Paryse, le café de la rue Ontario, qui a décidé de leur donner un coup de main financier. Un week-end, avant de partir, Boréal a fourni gratuitement la bière au petit restaurant et tous les profits récoltés pendant deux jours, ont aidé à financer le voyage en Australie.

Demain, on saura si elles reviendront de ce grand voyage une médaille au cou.

Papa, maman, bébé en sortie chez les gais

L'argent et le bronze pour Montréal en danse sportive

MARIE-CLAUDE LORTIE

SYDNEY — « C'est extraordinaire », a lancé Frédéric d'un air incrédule à sa femme Béatrice, assise non loin, un bébé dans les bras. « Incroyable ! »

Fraîchement débarquée de Hong Kong, la petite famille française a décidé hier soir, d'aller faire un tour aux finales de la compétition de danse sportive, le ballroom dancing version extrême, qui est présenté aux Jeux gais de Sydney.

En arrivant, le couple a d'abord été surpris de voir à quel point il était difficile d'acheter des billets, vu la demande. Et une fois arrivés dans la grande salle de l'hôtel de ville où avaient lieu les compétitions, ils ont été renversés par l'enthousiasme de la foule et la quantité de gens présents.

« Je n'avais jamais été à un gay parade, alors je ne savais pas à quoi m'attendre. Mais ça, c'est vraiment extraordinaire », a confié Béatrice, en terminant d'allaiter son petit Léandre, cinq mois. « Même quand les Olympiques étaient tout petits, je ne sais pas s'il y avait une atmosphère comme ça. »

Discipline très courue

Depuis le début des Jeux gais de Sydney, la danse sportive — où deux couples de Montréal ont gagné hier soir des médailles d'argent et de bronze — est une des disciplines les plus courues, avec la danse aérobique, le culturisme et le patinage artistique.

Toutes sortes de gens, gais et hétérosexuels, font la queue le soir pour acheter des billets pour les finales, et la salle bondée hurle son appréciation pour le spectacle haut en couleur, où les hommes dansent avec les hommes et les femmes avec les femmes, dans un spectacle costumé digne du grand succès australien *Ballroom Dancing*.

Tous les calibres sont présents et il n'est pas impossible d'y voir deux hommes habillés de tissus camouflage à paillettes, légèrement bedonnants, aux cheveux vaporisés de brillants argentés, danser la samba peu après le tango de deux femmes avec faux cils, coupes en brosse et redingotes noires.

Parmi ce public curieux et enthousiaste, se trouvait hier soir la championne de danse sportive d'Australie, Alana Patience, qui se posait de petites questions sur le style des danseurs — « c'est spécial comment ils échantent le rôle du leader... » — mais manifestait une admiration sans borne pour la foule. « C'est fabuleux cette atmo- »

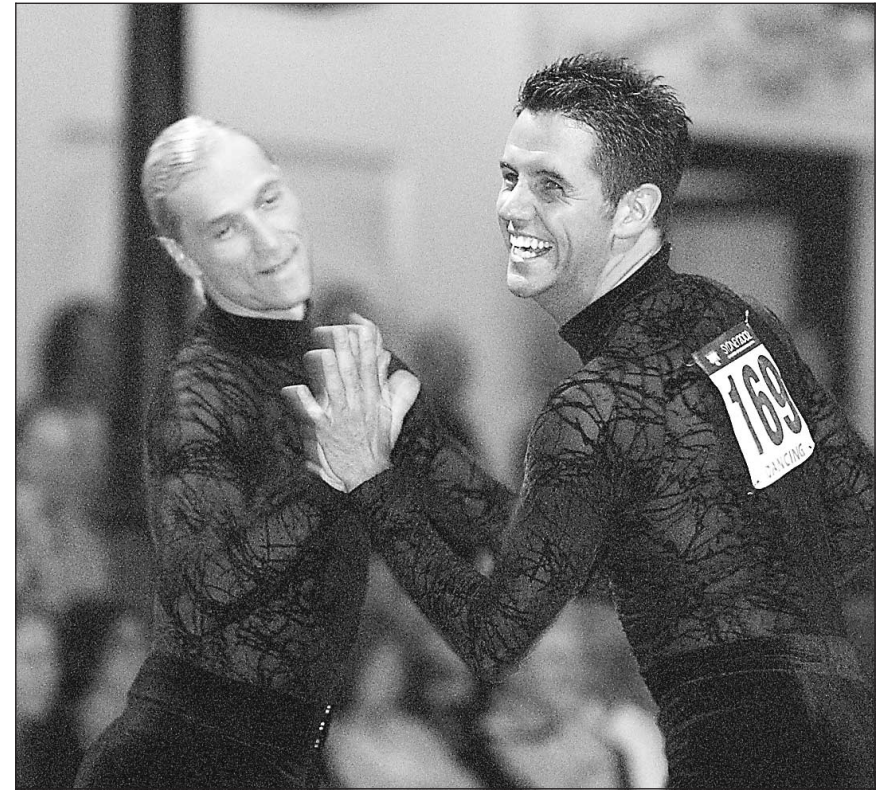


Photo PETER JACKSON, collaboration spéciale
François Lanteigne et Martin Dontigny, de Montréal, ont fini deuxième de la compétition de danse sportive latine des Jeux gais de Sydney.

phère, a-t-elle déclaré. Et y a plus de gens ici que pour plusieurs de nos grands championnats. »

Même le champion du monde de danse sportive *straight*, le Britannique Carmelo Pizzino qui était sur place lui aussi, s'est montré ravi. « C'est formidable de voir comment ces gens dansent pour avoir du plaisir, pour en profiter, parce qu'ils aiment ça, comme ça. »

Des médailles à Montréal

Parmi les finalistes, deux couples d'hommes montréalais ont raflé des médailles : Elias Stathatos et Juan Jonfe ont gagné le bronze dans la catégorie C et François Lanteigne et Martin Dontigny ont gagné l'argent dans la meilleure catégorie, la catégorie A. Seul un couple d'Allemands, dont un brun ténébreux maquillé qui faisait fondre tous les hommes sur son passage, a mieux dansé que les deux athlètes de Verdun.

« C'est une belle surprise », a confié M. Dontigny. Maintenant je suis en vacances, avec une médaille ! » a ajouté M. Lanteigne, qui ne s'attendait pas à aller aussi loin. Les deux danseurs avaient déjà eu le bronze à Amsterdam, alors cette progression lui fait plaisir.

Elias, lui, était carrément aux oiseaux. Ce sont ses premiers Jeux gais et il a commencé il y a moins

de deux ans à s'entraîner dans ce sport qu'il qualifie de très difficile, parce que les rôles de leader et de suiveur basculent continuellement et qu'il faut avoir beaucoup de force pour supporter le poids d'un autre homme. « C'est pas un sport de « tapette », dit-il en faisant un geste pour montrer qu'il met « tapette » entre guillemets. « Vers la fin, on s'entraînait trois ou quatre heures, tous les jours. »

« Je n'en reviens pas, a-t-il continué. On est aussi bons que les Européens alors qu'on a tellement moins de possibilités de nous entraîner. »

En Europe, explique Elias, il y a des compétitions de danse sportive régulières, où les danseurs peuvent mesurer leur force et voir leur progrès. En Amérique du Nord, il n'y en a aucune. Il faut donc participer aux compétitions hétéros et s'entraîner en parallèle. Et là encore, c'est difficile, parce que même si les entraîneurs acceptent maintenant d'aider les couples de danseurs gais, les clubs commencent à peine à ouvrir leurs portes. « On peut y aller, mais après les heures, quand il ne reste plus personne pour nous voir. »

Elias est convaincu qu'avec les médailles et l'horizon de 2006 — pour les jeux gais de Montréal — la situation québécoise va changer et que les clubs de danse vont s'ouvrir de plus en plus.

RENDEZ-VOUS

Tous les dimanches dans **La Presse**

SANTÉ ACTUEL

PRIX D'EXCELLENCE



De gauche à droite : M. Réal Cloutier, président, l'honorable Lise Thibault, lieutenant-gouverneur du Québec ainsi que Mme Lise Giroux, de l'Hôpital du Sacré-Cœur de Montréal.

L'Association des gestionnaires des établissements de santé et de services sociaux rend hommage à une personnalité marquante de la région en attribuant l'un de ses Prix Excellence 2002 à madame Lise Giroux, de l'Hôpital du Sacré-Cœur de Montréal.

ASSOCIATION DES GESTIONNAIRES DES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX

VENTE EXCLUSIVE



TAPIS PERSANS ET ORIENTAUX

À LA DEMANDE GÉNÉRALE - CE N'EST PAS UN ENCAN
Liquidation complète de tout le stock

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!
TOUS LES TAPIS AUSSI EN GRANDES DIMENSIONS

PAYEZ ET EMPORTEZ
De 100\$ à 600\$
Venez choisir le vôtre.
6 HEURES SEULEMENT

DIMANCHE 10 novembre - 12 h à 18 h
chez

LIQUIDATEURS ROYAL

5814, AV. DU PARC, MONTRÉAL (514) 272-4778

Résultats LOTO QUÉBEC

TIRAGE DE 6,49 MILLIONS \$ À LA COUPE GREY : LOTO-QUÉBEC EST À LA RECHERCHE DE 9 GAGNANTS

Si vous détenez une de ces sélections bonis (6/6) du Loto 6/49 pour un tirage indiqué ci-dessous, réclamez votre lot aux bureaux de Loto-Québec (Montréal ou Québec), avant 16 h 30, le vendredi 15 novembre 2002. Vous serez alors admissible au tirage de 6,49 millions \$ à la mi-temps de la Coupe Grey, le 24 novembre 2002.

2 OCTOBRE			12 OCTOBRE			23 OCTOBRE											
12	16	19	29	31	35	04	11	19	21	39	46	08	09	15	26	30	47
02	03	15	17	20	42	01	11	28	36	37	47	01	08	10	14	19	33
07	16	20	21	39	44	08	09	24	25	36	39	10	20	24	33	42	43
07	27	34	38	44	47	03	05	12	21	29	34	22	26	29	35	36	40
03	10	18	19	22	27	15	23	28	29	44	48	02	14	19	44	46	49
11	14	16	31	43	49	05	08	28	34	38	41	02	03	05	18	31	33
5 OCTOBRE			16 OCTOBRE			26 OCTOBRE											
06	08	16	19	27	31	12	22	37	39	41	43	09	10	28	31	33	45
05	06	11	29	33	36	04	07	20	24	37	43	06	08	09	13	14	30
07	15	18	21	29	40	13	15	26	31	37	44	02	18	21	22	27	40
01	11	25	34	38	42	16	20	21	28	30	44	03	26	27	29	34	47
01	20	27	32	35	46	04	24	29	32	38	40	03	06	13	14	18	46
08	10	19	28	33	44	02	05	22	30	40	47	08	13	15	16	41	42
9 OCTOBRE			19 OCTOBRE			30 OCTOBRE											
09	11	14	16	27	38	02	04	08	17	27	42	11	22	34	36	46	49
13	20	24	26	29	46	02	07	23	28	36	45	02	16	17	35	42	48
23	28	34	37	39	43	02	18	28	41	44	47	27	29	34	36	44	46
13	21	27	29	40	47	16	22	28	34	39	43	07	17	20	23	30	33
03	13	16	17	18	35	02	16	25	36	37	48	01	04	20	21	35	39
05	07	08	30	36	37	01	21	23	30	32	38	08	12	25	39	41	

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

Résultats LOTO QUÉBEC

Tirage du 2002-11-06

1 ^{er} numéro	2 ^e numéro	3 ^e numéro
942023	376360	003318
25 000 \$	50 000 \$	100 000 \$
décomposable	décomposable	décomposable

NUMÉROS <<TÉLÉ>>

560060	697243	486110
non décomposable	non décomposable	non décomposable

10 lots bonis de 10 000 \$ non décomposables

080417	655154
207903	783613
417235	868298
485038	868846
590479	967697

Résultats LOTO QUÉBEC

Tirage du 2002-11-06

02 08 19 31 43 48
Complémentaire: (46)

Résultats LOTO QUÉBEC

Tirage du 2002-11-06

03 10 12 14 23 32
Complémentaire: (26)

Résultats LOTO QUÉBEC

Tirage du 2002-11-06

06 11 12 18 19 20 23 25 30 31
32 36 39 50 52 54 60 62 64 69

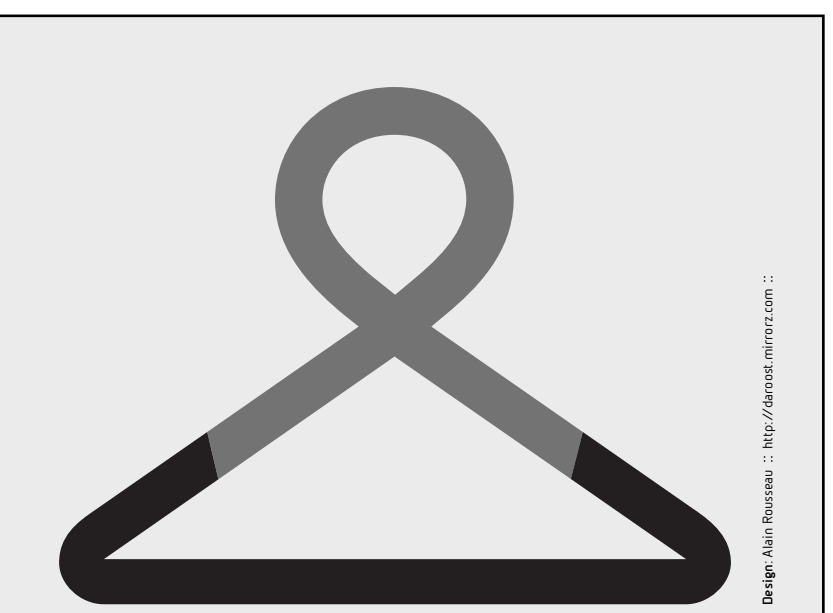
Résultats LOTO QUÉBEC

Tirage du 2002-11-06

3 4 NUMÉRO
537 3810 006832

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-HEUX



:: au coeur de la mode ::

Le méga shopping mode de la Fondation Farha
85 boutiques

Solde de 50 % et plus
Pour la lutte contre le sida

Dimanche 10 novembre 2002 - Palais des Congrès

1001 Bleury - métro Square Victoria 10 h à 17 h
Admission : don de 3 \$ Info : 514.270.5010 www.farha.qc.ca

Présentez cette annonce à l'entrée et courez la chance de gagner un certificat-cadeaux de 1000\$ de la collection pour homme ENVERS du designer Yves-Jean Lacasse ou l'un des trois ensembles de sous-vêtements pour homme et femme de Calvin Klein

Les Ailes de la mode • Aldo • Anne Klein • Atelier Shaman • Bertoni • Blankets & Beyond • C'est pas grave • Ça va de soi / Tara Jarmon • Calvin Klein • Caroleine Hallak • Consenso • Créations Francine Laframboise • Cuir Angelina • Dalia / Katherine Barclay • Danson D'Arcy • Davicci Accessoires • Dekker • Dim • Dominique Ouzilleau • Dubuc • Elita • Energie / Miss Sixty • Envers • 4 You • François Beuregard • Frett Design • Gas Jeans • GDCréations • Gregg Home / Belimago • Groupe JS International • Guess • Harricana par Mariouche • Hilary Radley • Horst Düsseldorf • Huiselos Helios • Ibano • Inizio Uomo • Janor Imports • Jean Airoldi Designer • Kasper • Kathleen Kovats • K'ien • Kukla • Landau Sacramento • Lindberg • Luc La Roche • Majolie • Marie-Pierre Lafortune • Marie Saint-Pierre • Marthe François Girbaud / Silver Jeans • Moda-Vero / Josée Dufour • Modros • Mousseine • Nevik • Nicole Marciano • Nomade • Player's / Quick reflex • Pouttana • Powerline • Princesse • Report Collection • Rudsack Collection • Saatchi Collection • Silkton • Sinequanone • Snob • Steilmann • Stones (Style & Transition) • Tanya De Luca prêt-à-porter et tissus • Twins Accessoires • Vas & Co. • Votre nom... Paris • Voyage du coeur • Want Stil Boutique • West Coast • Yso et Denis Gagnon • Zenobia

CANAL VIE • L'92 • METRO MEDIA PLUS

25 ANS AU COEUR DU LIVRE

> LE SALON DU LIVRE DE MONTRÉAL, UN CAHIER SPÉCIAL SAMEDI DANS **La Presse**

MÉDIAS

Paul Burrell, « traître » et « paria »



LA PRESSE À LONDRES

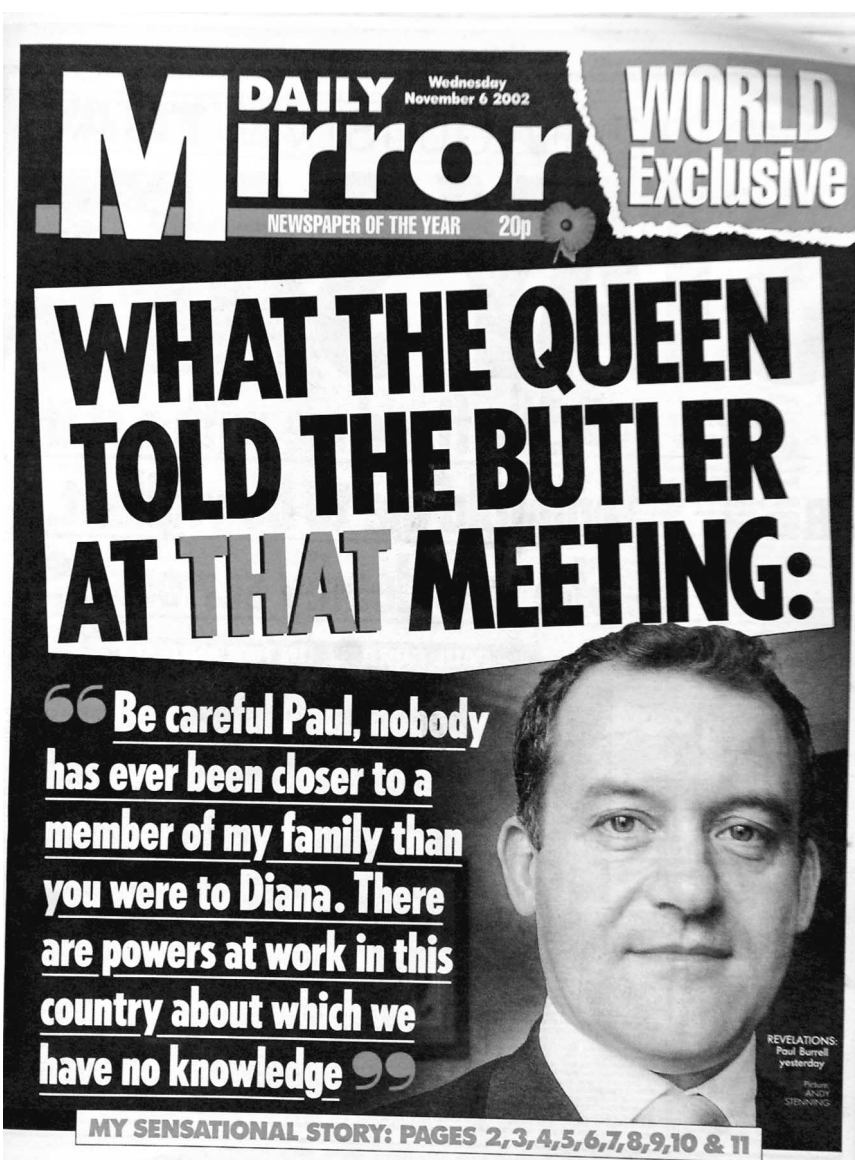
L'EX-MAJORDOME de Diana, Paul Burrell, a juré sur son cœur qu'il préférerait être jeté en prison plutôt que de révéler les secrets de la famille royale. Cela ne l'a pas empêché de vendre son histoire, pour 750 000 \$, au tabloïd britannique *Daily Mirror*.

M. Burrell, que Diana appelait son « roc », a révélé les détails d'un entretien privé que lui a accordé Élisabeth II, deux mois après la mort de la princesse de Galles. « Sois prudent Paul, aurait prévenu la reine. Personne n'a jamais été aussi proche d'un membre de ma famille que toi. Il y a des pouvoirs au travail dans ce pays, à propos desquels nous ne savons rien. »

À quelles forces occultes la reine faisait-elle référence ? Mystère. Le majordome lui-même a avoué ne pas en avoir la moindre idée. « Elle m'a fixé pour s'assurer que je comprenais qu'elle était extrêmement sérieuse, a-t-il raconté au *Mirror*. Elle pouvait faire référence à plusieurs personnes. Mais elle m'a clairement prévenu d'être vigilant. »

M. Burrell a confié à la reine qu'il préserverait certains biens de Lady Diana. « J'ai dit à la reine que j'avais l'intention de protéger le monde de la princesse et de mettre ses secrets à l'abri. La reine a approuvé d'un signe de tête, en souriant. »

C'est ce moment crucial de l'entretien dont la reine s'est soudain souvenue, la semaine dernière, et qui a provoqué l'effondrement, vendredi, du procès de M. Burrell. L'ancien majordome était accusé de



Les conseils de la reine à Paul Burrell étaient en une du *Mirror*, hier.

vol de 310 possessions de Diana, du prince Charles et de leur fils William.

Que la mémoire de la reine lui soit revenue juste avant que M. Burrell ne soit appelé à témoigner a généré d'innombrables théories du

complot au pays. On soupçonne que la reine a fait avorter le procès pour éviter que des révélations embarrassantes pour sa famille ne s'échappent de la barre des témoins.

Si conspiration royale il y a eu,

c'était peine perdue. Depuis vendredi, les tabloïds publient des pages et des pages de « révélations exclusives » sur la vie privée de la princesse Diana et sur son ancien mari, le prince Charles. Cinq ans après sa mort, la fascination exercée par la « reine des cœurs » sur les Britanniques en mal de potins royaux semble plus forte que jamais.

La déclaration de M. Burrell à la police, divulguée à certains journaux, nous apprend ainsi que le majordome introduisait en douce les amants de Diana au palais de Kensington, en les cachant au fond de sa voiture, sous une couverture. Lady Di a reçu l'un de ses amants, le chirurgien Hasnand Khan, vêtue uniquement de diamants et d'un manteau de fourrure. À la requête de Diana, M. Burrell a demandé à un prêtre de marier en secret les deux tourtereaux. Impossible, a répondu le prêtre, M. Khan étant de religion musulmane. Plus tard, la princesse s'est inquiétée des problèmes de drogue de Dodi al-Fayed.

M. Burrell a obtenu mardi soir une injonction pour empêcher le *Sun* de divulguer le reste du contenu de sa déclaration à la police. Le *Sun* avait offert 2,5 millions à M. Burrell pour obtenir son histoire exclusive, mais le majordome avait refusé l'offre, car il aurait été forcé de révéler plus qu'il ne le souhaitait. Le tabloïd prend maintenant sa revanche, en publiant des révélations dévastatrices sur l'ancien majordome — une pratique typique dans le monde sans pitié de la presse jaune britannique. Sauf le *Mirror*, tous les tabloïds, prêts à payer une fortune à M. Burrell il y a à peine quelques jours, le décrivent aujourd'hui comme un « traître », un « paria ».

Le Palais de Buckingham a refusé de commenter l'affaire, soulignant la nature privée de l'entretien de trois heures entre la reine et son an-

cienn valet. « Il est impensable de raconter toute conversation avec Sa Majesté », a reconnu M. Burrell quand le *Mirror* lui a demandé pourquoi il n'avait pas fait état de l'entretien lors de son arrestation, en janvier 2001, ce qui lui aurait épargné deux ans de misère. « Mon propre avocat pensait que j'étais fêlé. Je lui ai dit : non, je suis loyal. Cette discrétion a mis ma propre liberté en péril. Mais je le ferais encore. »

S'il ouvre aujourd'hui son cœur à un tabloïd, ce n'est pas pour les 750 000 \$, mais pour se porter au secours de la reine, accusée d'avoir comploté pour faire avorter le procès, a expliqué le majordome. « Mais, dans mes rêves les plus fous je n'aurais pensé que la reine interviendrait comme elle l'a fait, a-t-il dit. Je pensais qu'on m'avait jeté aux lions mais, finalement, j'ai eu le témoin le plus puissant sans jamais même le savoir. »

M. Burrell a raconté avoir vu des membres de la famille Spencer — exécuteurs légaux du testament de Diana — détruire des lettres personnelles de la princesse. « Je pensais que c'était mon devoir de protéger ces documents et les mettre à l'abri. » Le majordome a aussi affirmé que la reine avait tenté de bâtir des ponts entre elle et Diana. « J'ai tenté de lui tendre la main plusieurs fois, lui aurais confié la souveraine. Je lui ai écrit de nombreuses lettres. »

L'affaire Burrell a provoqué un débat sur le rôle constitutionnel de la reine au sein du système judiciaire britannique. Élisabeth II a reçu l'appui du premier ministre Tony Blair, mais plusieurs députés travaillistes ont remis en question son immunité judiciaire. La motion qu'ils avaient prévu déposer aux Communes à ce sujet a toutefois été bloquée, puisqu'il est interdit de critiquer la reine au sein du Parlement.

La promotion de l'anorexie et de la boulimie sur Internet fait bondir les professionnels

d'après HealthScout News

ILS S'APPELLENT « Beauté anorexique », « Émaciez-moi » ou « La faim qui sauve ». Ce sont des sites Internet qui glorifient l'image des femmes dont la cage thoracique est bien visible sous la peau et la colonne vertébrale bien saillante. On y propose des conseils sur l'art de cacher le fait qu'on souffre de troubles de comportement alimentaire aux membres de sa famille. Ou encore des trucs sur comment faire croire à son médecin que l'on est en train de prendre des kilos en cachant des poids dans ses poches.

Les sites qui vantent l'anorexie et la boulimie (maladie reliée à l'anorexie) sont en nette progression sur Internet. Le fait qu'ils présentent ces maladies comme un choix de mode de vie au lieu de prévenir les jeunes filles en les informant sur ces troubles de comportement enrage les médecins et les nutritionnistes.

« Ces sites me font dresser les cheveux sur la tête », déclare Lauren Soltar, vice-présidente des services cliniques et des opérations à l'Institut May. Il s'agit d'un établissement en banlieue de Boston spécialisé dans le traitement, l'éducation et la réhabilitation des maladies de comportement.

« Ceux qui les consultent sont des gens atteints d'une maladie qu'ils tentent de rationaliser. C'est très dangereux », poursuit-elle.

Selon les experts, ces sites, qui proposent parfois des forums de discussion et des babillards électroniques, ne vont probablement pas amener les gens ordinaires à devenir anorexiques ou boulimiques. Toutefois, les personnes à risque peuvent développer une peur irrationnelle par rapport à leur poids.

Les guides pratiques de certains sites peuvent certainement empirer la situation chez ceux qui souffrent déjà d'un tel trouble. Certains guides, par exemple, donnent des conseils sur comment se laisser mourir de faim. D'autres réussissent à convaincre les gens, à la recherche d'une telle information, que leurs perceptions tordues au sujet de leur corps sont partagées par beaucoup de monde.

« Ces sites Internet tentent de promouvoir et de normaliser ce que les membres de la famille et les amis des victimes d'anorexie qualifient d'anormal et de malsain », déclare Molly Kimball, spécialiste en nutrition au sein de la Ochsner Clinic Foundation, à La Nouvelle-Orléans. « Elles peuvent lire sur Internet qu'elles sont des personnes fortes parce qu'elles ont pris la décision de ne pas se nourrir. »



Pendant que des sites Internet font la promotion de l'anorexie, des adolescentes en meurent. C'est le cas de Sheena Carpenter, morte en 1993, dont la mère, Lynn, montre la photo.

Une maladie qui frappe jeune

L'Association américaine pour l'anorexie et les maladies connexes (ANAD) évalue qu'environ sept millions de femmes et un million d'hommes à travers les États-Unis souffrent d'une maladie de comportement alimentaire. Ce type de trouble peut entraîner notamment la perte des cheveux, une dégradation de la masse osseuse, des troubles gastro-intestinaux, une insuffisance rénale, des crises cardiaques et même la mort.

Dans 86 % des cas, le problème survient avant que la victime n'atteigne l'âge de 20 ans. À moins que

la situation ne soit détectée tôt — ce qui arrive trop rarement — le traitement, qui comprend une thérapie et une surveillance médicale, peut nécessiter beaucoup de temps et s'avérer très coûteux (150 000 \$ et plus).

Au fur et à mesure que la personne boulimique ou anorexique devient obsédée par l'idée de manger, elle commence souvent à s'isoler de ses amis et des membres de sa famille. Les babillards électroniques disponibles sur les sites Internet se transforment en communauté virtuelle de gens aux prises avec la même situation. Ils y trouvent une oreille attentive en s'appuyant entre eux et en se disant qu'il n'y a rien de mal à ne pas se nourrir.

En guise d'exemple, voici le commentaire affiché sur un des forums de discussion par Emma, une femme qui cherchait des conseils sur les vertiges qu'elle éprouvait quand elle ne mangeait pas : « Quel site ultra cool, c'est vraiment utile ! Il m'a aidée énormément à composer avec la faim et sur la manière de devenir anorexique. »

Voici également l'exemple d'une femme qui donne des conseils sur l'art de cacher sa boulimie à son conjoint : « Je fais mes orgies de nourriture uniquement les jours qu'il travaille. Puis, quand il est à la maison, je ne mange que des salades ou des repas super légers quand il est autour de moi. Ainsi, je n'ai pas à me purger après. Il croit que je suis guérie et que je ne fais que manger des plats santé. Il n'a aucune idée que le « mia/ana » est de retour dans ma vie. »

Le « mia », c'est une abréviation pour dire « bulimia nervosa », la

maladie qui pousse les gens à prendre d'énormes quantités de nourriture qu'ils vomissent ensuite. Quant au « ana », il s'agit de « l'anorexie nervosa », qui est le fait de ne pas se nourrir.

Comme les anorexiques deviennent de plus en plus maigres, les gens dans leur entourage essaient souvent d'intervenir en disant à la personne atteinte qu'elle a l'air trop maigre et en l'encourageant à manger. La personne anorexique va souvent se réfugier dans le secret et beaucoup d'entre elles (on ignore le chiffre exact) vont se tourner vers Internet et des sites pro-anorexie pour valider leur comportement. « Ces sites les conduisent encore plus vers une aliénéation de leurs amis et leur famille », analyse M^{me} Kimball.

Plutôt que d'aider les gens atteints de boulimie ou d'anorexie à s'en sortir, les auteurs de ces sites Internet oublient qu'il s'agit d'une maladie. Selon eux, leur comportement alimentaire n'est qu'une situation qu'ils peuvent activer ou désactiver quand ils le souhaitent. Ou bien, ils croient posséder un peu plus de détermination et de force de volonté que les autres dans leurs aspirations à rester maigres.

« Il ne s'agit certainement pas d'un choix de mode de vie », déclare M^{me} Soltar, qui se spécialise dans les troubles de comportement alimentaire. « C'est un trouble très grave qui peut mener à la mort. Et

il y a beaucoup de complications, tant médicales que physiques. Le taux de mortalité est élevé. »

Selon M^{me} Soltar, les sites Internet ne font qu'aggraver le problème. « Plus les boulimiques et les anorexiques se font des illusions sur leur poids, plus ces illusions vont se solidifier et plus le traitement va être difficile. Ce sont des personnes malades et pour certaines d'entre elles, les sites Internet empirent la situation », affirme M^{me} Soltar de l'Institut May.

Alors que peuvent faire les parents afin de protéger leurs enfants contre ce genre d'information ? Bien qu'il soit difficile de contrecarrer l'impact du contenu des sites Internet, M^{me} Kimball suggère d'installer les ordinateurs dans la salle de séjour ou dans la cuisine plutôt que dans une chambre à coucher, afin de s'assurer que les adolescents ne consultent pas les sites en cachette.

Quoi faire ?

Si vous avez besoin d'aide (ou quelqu'un dans votre entourage) pour combattre l'anorexie ou la boulimie, visitez le site de l'Association nationale de l'anorexie et les maladies connexes au www.anad.org. Il existe également de nombreux sites qui indiquent où obtenir des traitements, de même que du soutien sur Internet. En voici un : www.eating-disorder.org

RECHERCHONS TABLEAUX CANADIENS
 Marcel Barbeau, Leon Bellefleur, Suzanne Bergeron, Louis Bezile
 Molly Bobak, Paul-Emile Borduas, Jack Bush, Oscar Cahen,
 Norma Collyer, U. Comtois, Emily Coonan, Jean Dallaire, Kathleen Daly,
 Paterson Ewan, Marcelle Ferron, Maurice Gagnon, Pierre Gauvreau,
 Lise Gervais, J. Goguen, Hortense Gordon, P. Gendron, Lawren Harris,
 Prudence Heward, Randolph Hewton, Edwin Holgate, M. Y. Housser,
 Jacques Hurtubise, Jauran, J-P Jerome, Denis Juneau, Fernand Leduc,
 Serge Lemoyne, Rita Letendre, Mabel Lockery, Alexandra Luke,
 John Lyman, Pegi Nicol MacLeod, Jock MacDonald, Marcelle Maltais,
 Henrietta Mabel May, Ray Mead, Jean McEwen, Guy Michon,
 David Milne, Guido Molinari, Kathleen Morris, Jean Paul Mousseau,
 Kathleen Munn, Lillias Torrance Newton, Marion Nicoll, Mimi Parent,
 Lawrence Panton, George Pepper, Sarah Robertson, Albert Robinson,
 Wm. Ronald, Anne Savage, Jack Shadbolt, Marion Dale Scott, Jori Smith,
 Edna Tacon, J. de Tonnancour, Fernand Toupin, Claude Tousignant,
 Frederick Varley, Walter Yarwood & D'autres.

Achat à Montréal du 14 au 17 novembre
Appelez maintenant pour un rendez-vous.
 Lynda Shearer, 55, Avenue Road, bureau 2975, Toronto M5R 3L2
Cellulaire 1-416-806-8575

TÊTE-À-TÊTE
4 ÉTOILES

Forfait Romance pour une nuit à partir de 108 \$
 Forfait Passion pour deux nuits à partir de 183 \$

Par personne, hébergement en occupation double, souper table d'hôte
 4 services pour un soir, petit déjeuner gourmand chaque matin, accès à la piscine,
 au bain turquois, au sauna et à toute l'abondance des Laurentides.

CHAMBRE SEULEMENT À PARTIR DE **64 \$05**
 Par pers., occ. double.

MANOIR
SAINT-SAUVEUR
 HÔTEL DE VILLEGIATURE
 4 SAISONS

246, chemin du Lac Millette, Saint-Sauveur, Qc J0R 1R3

Détails de tous nos forfaits 4 étoiles :
 1 866 482.5447 • www.manoir-saint-sauveur.com

Un bon café avec ça ?

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

LE DESIGNER montréalais Jean-Claude Poitras est de retour sur le Web avec le lancement sur le site Sympatico de son logiciel de design intérieur spécialisé produit par Technologies 20-20. Le fournisseur Internet de Bell offre désormais aux internautes l'accès gratuit au service IDClic (www.idclic.com). Un service que le designer a lancé l'an dernier. Le logiciel en ligne permet aux consommateurs d'aménager et de visualiser leur cuisine en trois dimensions. Si vous avez le goût de réaménager votre cuisine, voici l'occasion parfaite d'avoir accès

aux conseils de Jean-Claude Poitras.

DE LA CUISINE, passons au salon ou plutôt au café. Un internaute français a mis en ligne ce qu'on pourrait appeler le premier café philosophique virtuel. Ce site baptisé *Café du philosophe* (perso.wanadoo.fr/cafeduphilosophe) se consacre à la philosophie de comptoir. C'est-à-dire, si j'ai bien compris, à l'humain qui propose un avis sur la société qui l'entoure, sur son environnement, sans trop de préjugés. Au menu du café : café court, sucré, au lait, chocolat et jus d'orange philosophiques. Si vous aimez écouter les propos d'un Jacques Languirand, vous apprécierez sûrement ce site. Un site qu'il pourrait probablement qualifier de trippatif. Je vous sers une tasse de subjectivité ?

PARLANT de littérature, un nouveau site vient de faire son apparition, le site *Parutions* (www.parutions.com). Ceux qui appréciaient le style et la plume du site d'actualité littéraire *Paru.com* vont apprécier *Parutions* puisqu'on y retrouve les principaux collaborateurs du défunt site. On y présente chaque jour la couverture de l'actualité du livre sous forme de critiques et de dossiers qui sont rédigés par des journalistes littéraires, des universitaires et des professionnels de l'édition française.

SESSION de clavardage ce midi avec le chanteur et guitariste Bob Walsh. La *Cyberpresse* (www.cyberpresse.ca/clavardage)

organise une rencontre avec l'artiste à l'occasion de la sortie de son cinquième album et de l'amorce d'une tournée au cours de laquelle il présentera son spectacle *Unforgettable Songs*.

UNE NOUVELLE qui intéressera la diaspora acadienne et les gens qui aiment bien cette partie du pays : l'Acadie compte un nouveau lieu de rendez-vous virtuel, *AcadieMania* (www.acadiemania.com). Le site se présente comme une communauté Internet pour les Acadiens et amis qui veulent s'exprimer sur divers sujets qui intéressent la communauté acadienne.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

CONSOUMATION

Le retour des timbres Pinky?

MARIE-ANDRÉE AMIOT

DEPUIS septembre, Jeannine Parent revit des petits plaisirs qu'elle n'a pas connus depuis une trentaine d'années. Chaque semaine, diligemment, elle colle sur une carte des petits timbres rouges qu'on lui a remis dans son magasin d'alimentation préféré. Bientôt, elle en aura assez pour les échanger contre un wok antiadhésif, une des primes offertes par son épiciériste et qui la tente beaucoup. « J'ai ramassé presque toutes les cartes pour que ça ne me coûte pratiquement rien, confie la sexagénaire. Ce n'est pas comme si je ne pouvais pas me payer le wok, mais c'est tellement plus amusant comme ça. Comme dans le temps des timbres Gold Star ! » Ceux qui croyaient révolue l'époque des petits-timbres-à-coller-en-échange-de-primes seront étonnés d'apprendre que le Québec nage en plein délire. Une promotion orchestrée par la chaîne d'alimentation Metro et un manufacturier québécois connaît en ce moment un succès monstre : d'ici la fin de la campagne promotionnelle, on échangera près de deux fois plus d'articles que prévu. Les 20 millions de timbres mis en circulation ne suffisent pas : il y en aura 50 millions d'imprimés d'ici dé-



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse

Jeannine Parent collectionne les timbres primes Metro.

cembre. Et histoire de répondre à l'énorme demande, on a prolongé la campagne de huit semaines.

Histoire d'un succès

Tout a commencé à la fin de l'été quand Metro s'est associée à l'entreprise Les Promotions Atlantiques connue pour ses articles de cuisine StarFrit. Le concept est sim-

ple et éprouvé : chaque fois qu'un consommateur achète pour 10 \$ chez Metro, on lui remet un timbre qu'il peut coller sur une carte fournie. Après avoir collectionné 20 timbres et rempli une carte, il obtient un rabais de 5 \$ sur une prime StarFrit de son choix : un poêlon, un wok ou une casserole Silipro réputés pour leur durabi-

lité. Plus il a collectionné de timbres, plus il économise. Par exemple, le wok (un des articles les plus en demande) se vend normalement 35 \$. En remettant six cartes remplies, il ne coûte que 5 \$. Le programme est si populaire que les produits sont constamment en rupture de stock et le manufacturier en est à sa troisième expédition par avion. Metro a commandé un navire complet d'articles. Du jamais vu. Au début, les attentes du détaillant Metro étaient relativement modestes. « On croyait que les clients achèteraient 150 000 articles environ, pour une valeur de 3,8 millions, explique le directeur général du marketing de Metro, Serge Boulanger. Or, on n'en finit plus de réviser nos chiffres. Maintenant, on s'attend à vendre deux fois plus. » La campagne qui devait prendre fin début novembre est prolongée jusqu'au 29 décembre. Près de 70 % des consommateurs ont dit qu'ils comptaient échanger leurs timbres en décembre. Selon Stéphane Maisonnas, professeur à l'UQAM à l'École des sciences de la gestion, l'engouement des Québécois s'explique facilement. « La promotion récompense la fidélité du client en offrant un cadeau de bonne qualité. » Qui dit mieux ?

Aux Promotions Atlantiques, on est évidemment ravi même si l'ap-

provisionnement en produits présente un casse-tête. « C'est quand même un beau problème, vous ne trouvez pas ? », sourit Juanita Coumbias, responsable du marketing. Elle dit que la réputation des produits de son entreprise y est pour beaucoup. « Nos produits obtiennent de bonnes notes partout où ils passent. Les gens leur font confiance. » Serge Boulanger est d'accord. « Au milieu des années 1980, on avait offert en promotion des plats Corning Ware. Or, les consommateurs québécois avaient littéralement vidé les productions mondiales de Corning. Il faut trouver le bon produit, puis permettre aux gens de faire des rabais sans que ce soit trop compliqué et sans que cela nous coûte une fortune. » Stéphane Maisonnas s'interroge toutefois sur la valeur de la campagne pour le détaillant. « Les programmes de fidélisation existent généralement pour mesurer le comportement du client en lui demandant de fournir des renseignements personnels. Or, ici, le détaillant ne demande pas ces détails. Même si un client choisit Metro le temps de la promotion, cela ne signifie pas qu'il y retournera une fois le programme terminé. À long terme, plus rien ne le retient. Le client ici est gagnant sur toute la ligne.

Les bébés de l'année 2002

Le samedi 28 décembre prochain **La Presse** regroupera dans un cahier spécial, les photos des enfants nés au cours de l'année 2002.

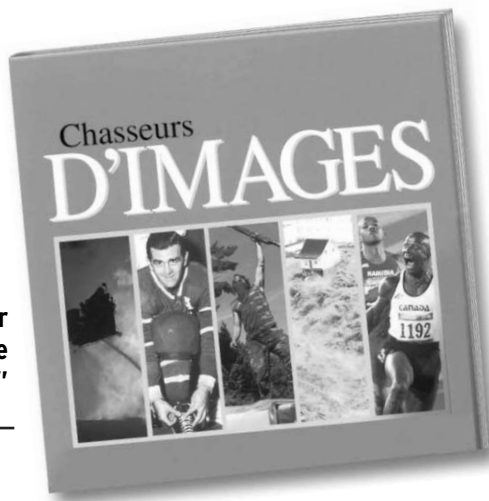
Que vous soyez parent, grand-parent, oncle, tante ou ami, faites connaître à tous nos lecteurs ce petit trésor né au cours de l'année 2002.

Présentez-nous votre précieux chérubin en réservant dès maintenant votre espace pour seulement **38,95 \$** (taxes incluses) et vous recevrez :

GRATUITEMENT

Un recueil des meilleures photos des photographes de **La Presse** et **The Gazette**, d'une valeur de **34,95 \$**

192 pages couleur
papier de qualité supérieure
Format : 10 1/2" x 10 1/2"



DE PLUS...

Courez la chance de gagner :

un caméscope Canon ZR40, d'une valeur de 800 \$.

- caméra vidéo numérique mini-DV
- zoom optique 18x / 360x numérique
- écran à cristaux liquides de 2,5 po
- mode de prise de vues nocturne en couleur
- modes de prises de vues vidéo et photo
- effets numériques et fondus



Règlements disponibles à La Presse

La Presse

Votre bébé à la première page du cahier

Votre bébé court la chance de faire la une du cahier Les bébés de l'année 2002.

Parmi toutes les demandes reçues, un tirage au sort déterminera la photo du bébé qui sera en première page couleur de ce cahier spécial. Les parents de notre vedette recevront, quant à eux, un encadrement de cette page.



Hâtez-vous !

La date limite est le 9 décembre 2002.

Remplissez le coupon ci-dessous et retournez-le, avec la photo qui ne doit pas excéder 5 po sur 7 po et qui ne pourra être retournée.

La Presse, petites annonces, Les bébés de l'année, 7, rue Saint-Jacques, Montréal (Québec) H2Y 1K9



Nom :	Prénom :
Adresse :	App. :
Ville :	Code postal :
Tél. (dom.) :	Tél. (trav.) :
Prénom et nom du bébé :	
Fille <input type="checkbox"/>	Garçon <input type="checkbox"/>
Date de naissance :	
Prénoms et noms des parents :	
Ci-joint un chèque ou mandat-poste de 38,95 \$ à l'ordre de La Presse, ltée.	
OU Je souhaite effectuer le paiement de 38,95 \$ par carte de crédit :	
Visa <input type="checkbox"/>	MasterCard <input type="checkbox"/>
N° de la carte de crédit :	
Date d'expiration :	Signature :

FAMILLE



COLLAGE

Sortie de la semaine

MACARONI ET COMPAGNIE en chair et en os ? Certainement, les amis ! *Macaroni tout garni* se téléporte du petit écran à la scène. Le chien Macaroni est du coup transformé en mascotte acrobatique(!), alors que Cléo, Crocus et Rémi sont bel et bien en trois dimensions, comme dans la vraie vie ! Mise en scène par nul autre qu'André Montmorency à l'intention des 3 à 7 ans, la pièce *La Mystérieuse Potion* (c'est-à-dire la drôle de soupe concoctée par Cléo) entend une tournée et s'arrête ce dimanche, 10 novembre, au Théâtre du Vieux-Terrebonne, le temps de deux représentations, soit 10 h 30 et 14 h. Les billets sont à 17 \$. Le théâtre est situé au 867, Saint-Pierre, à Terrebonne. Informations et réservations : (450) 492-4777.

MACARONI
tout garni

Citation de la semaine

ET POURQUOI pas un petit poème en direct d'Edmonton ? Maxime Lutz, écolier de 4^e année (et parfaitement bilingue, assurent ses grands-parents), a écrit ce qui suit : « Devoirs, devoirs, je les fais sans espoir. Avec tant de devoirs, je ne fais plus de sport. Ils remplissent mes babillards de vrais cauchemars. Pendant la nuit, je les entends qui crient : « Tu vas être puni, tu n'as pas fait ton écrit ! » Et une souris rit et me dit : « puni, puni, puni, puni. »

(Envoyé par M^{me} Charlotte Houle)

Courage, Maxime, plus qu'une dizaine d'années et le cauchemar sera fini !

Livres de la semaine

Et si on se parlait une petite tendance, amis parents ? Si on fondait l'Association des parents heureux d'enfants merveilleusement ordinaires ? C'est en tout cas pour nous inciter à respecter, aimer et élever les enfants qu'on dit « moyens » — c'est-à-dire la très grande majorité de nos enfants — que la docteure Elizabeth Guthrie et l'auteur Kathy Matthews ont écrit le livre *Ces enfants que l'on veut parfaits*. À l'aide de nombreux exemples et réflexions, cet ouvrage poursuit un objectif résumé dans son sous-titre : *Évitez le piège de la performance exagérée tout en formant vos enfants à la réussite*, réussite étant ici synonyme de vie bien remplie et utile. Pour cela, c'est d'abord aux parents à comprendre qu'un enfant moyen n'est pas un enfant « perdant », mais tout simplement un être humain qui, comme la majorité des êtres humains, va vivre sa vie sans nécessairement devenir une vedette ou un génie. Oh, ben coudon ! Le ton du livre est un peu « manuel de croissance personnelle », mais cela ne l'empêche pas d'être très pertinent.

Ces enfants que l'on veut parfaits, aux Éditions de l'homme, 24,95 \$.

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des opinions, des expériences, des questions portant sur la famille au sens du large du terme ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : actuel@lapresse.ca ou La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



La plupart des experts du Québec et d'ailleurs s'accordent pour dire que les devoirs sont essentiels à la réussite scolaire s'ils sont donnés avec discernement, c'est-à-dire s'ils sont motivants et ont un rapport direct avec l'apprentissage qui se fait en classe.

Avez-vous fait
vos devoirs ?

ISABELLE LANDRY
collaboration spéciale

UNE MÈRE se réveille en sueur à 3 h du matin et s'assoit dans son lit. Pourtant, elle a l'habitude de bien dormir. Quelle est donc la cause de ce réveil soudain ?

Peut-être est-ce son obsession télévisuelle du moment, CNN et le feuilleton du *Sniper on the Loose*, qui revient la hanter ?

Non, ce qui crée tout cet émoi, c'est le projet de science de son fils en 5^e année. Une maquette en trois dimensions à bricoler et un texte d'accompagnement à écrire, pour expliquer plus de 30 millions d'années d'histoire de la Terre. Deviendra-t-elle « tireuse folle » à son tour avec son fusil à colle ?

Dès le lendemain matin, histoire de calmer les angoisses, une petite visite chez Omer DeSeres s'impose pour s'équiper en boules et cônes de *styro mousse*, en pipettes et papier de soie pour les forêts, les lacs, les rivières, la glace, les dinosaures et autres mammifères qui feront la fête sur la maquette. Puis il faut faire un tour à la bibliothèque municipale pour se documenter sur 30 millions d'années... Parfois, les devoirs demandent beaucoup de travail, à toute la famille !

Est-ce pour les enfants ?

Notre méritocratie débute dès l'enfance. Les habiletés des enfants sont mesurées de la pré-maternelle à l'université. On compte sur les parents pour les soutenir comme de vrais impresarios. Dans les milieux scolaires, après le laxisme des années 1960, on s'est remis au pas et on a fait place aux tests et aux projets en trois dimensions ! Finies les classes à aires ouvertes et les heures d'introspection.

Les enfants ont de gros sacs à dos, certains ont même des sacs sur roulettes. L'entrée d'école commence à ressembler à un aéroport. Beaucoup de livres, beaucoup de devoirs.

Pourquoi ? Sylvie Gagné, directrice de

l'Externat Mont-Jésus-Marie, une école primaire privée, croit que c'est en partie pour les parents. « Ils ont beaucoup de pression de leurs milieux de travail et veulent s'assurer que l'école donne amplement de devoirs à leurs enfants, comme garantie de performance. »

Les parents *boomers* sont issus d'une génération très compétitive. Pas étonnant que de façon intuitive, on dépouille nos enfants d'une enfance faite de temps mort et de jeux peu organisés pour la remplacer par une vie de structures et d'obligations. Nos enfants proviennent d'une société au niveau de productivité parmi les plus élevés au monde et s'ils apprennent en imitant le monde adulte, on se dit qu'ils intégreront, comme nous, l'éthique du travail et du rendement qui est après tout le noyau dur de notre civilisation.

Doit-on s'étonner que les devoirs au primaire aient augmenté de 30 % depuis trois ans, selon des chiffres rapportés récemment dans le *Globe & Mail* ?

Au Québec, l'accroissement du taux de décrochage génère un véritable débat de société et la réussite scolaire est devenue une préoccupation ma-

jeure. Les devoirs sont au coeur des discussions pédagogiques et sont de plus en plus remis en cause.

Les devoirs volent-ils un temps précieux à la vie familiale ? Sont-ils devenus des moments de tension entre parents et enfants quand ils devraient plutôt engendrer des opportunités d'échanges ? Certains pédagogues se demandent ce que les enfants feraient s'ils n'avaient pas de devoirs. « Ils écouteront plus de télévision et joueront plus au Nintendo », avance Robert Darche enseignant au primaire et conseiller pédagogique.

La plupart des experts du Québec et d'ailleurs s'accordent pour dire que les devoirs sont essentiels à la réussite scolaire (surtout à partir du 2^e cycle du primaire) s'ils sont donnés avec discernement, c'est-à-dire s'ils sont motivants et ont un rapport direct avec l'apprentissage qui se fait en classe.

« Les devoirs doivent constituer un exercice de consolidation, un retour au travail fait en classe ou permettre l'élaboration d'un projet à long terme », pense Sylvie Gagné du Mont-Jésus-Marie.

Pour sa part, Robert Darche croit que le but des devoirs est de développer l'autonomie. Il soutient aussi que la période des devoirs est un moment opportun pour resserrer les liens affectifs avec les parents.

Émilie Luneau, 11 ans et en 6^e année, adore faire ses devoirs avec l'aide de ses parents : « Ça me donne deux perspectives. Celle du prof et celle de mes parents », clame-t-elle.

Les devoirs : élitistes ?

Les grands adversaires des devoirs croient que donner des devoirs n'est pas un acte démocratique. Dans les milieux défavorisés où le niveau d'éducation des parents est moins élevé, les enfants se trouvent désavantagés. Par ailleurs, selon les études, ils enrichissent le développement de bonnes habitudes lorsque les parents sont disponibles et engagés.

Claire (nom fictif), connaît une mère de quatre enfants qui engage des étudiants au doctorat pour les projets de science de ses enfants. Ceux-ci raffent tous les prix aux foires de science organisées par l'école.

L'accès aux ressources (parents, livres, internet) est donc déterminant pour la réussite pédagogique des devoirs.

En outre, Caroline Drouin, psychopédagogue, pense que les théories pédagogiques sur les devoirs ne tiennent pas compte du changement des réalités familiales. Dans la majorité des cas, les deux parents d'une famille travaillent à l'extérieur. Beaucoup utilisent les services de garde mis à leur disposition dans les écoles et généralement, ce service n'offre qu'un cadre sûr aux enfants plutôt qu'une véritable aide aux devoirs. Selon elle, il n'est plus vrai que la plupart des parents font les devoirs avec les enfants.

« Les devoirs sont des stratégies cognitives. Un moment privilégié pour transmettre des valeurs importantes de ténacité et de persévérance. Ce qui m'inquiète, c'est qu'avec la nouvelle réalité de vie, souligne-t-elle, les devoirs deviennent des moments de tension. »



BAMBINS

FAIRE CONFIANCE aux enfants en matière de nourriture, c'est ce qu'ont recommandé les nutritionnistes de l'American Academy of Pediatrics lors de leur récent congrès. À force de se mêler de ce que les petits mangent, les parents (qui, eux-mêmes, ne cessent de penser à maigrir pour mieux tomber dans le sac de chips après!) font plus de mal que de bien — ainsi qu'en témoignent les 15% d'enfants américains qui souffrent d'obésité. L'Académie suggère quelques trucs pour casser le moule. Par exemple, ne pas forcer l'enfant à manger ceci ou à ne pas manger cela : une fois le repas mis sur la table, c'est à l'enfant de décider ce qu'il va manger et en quelle quantité. On peut également accompagner un gâteau d'anniversaire de fruits coupés : d'après les observations, ils seront habituellement dévorés. D'autres trucs et réflexions du genre vous intéressent ? Jetez un coup d'oeil au site (en anglais): www.eatright.org/nfs/nfs0900.html



ENFANTS

LE MUSÉE Redpath, consacré à l'histoire naturelle (vous savez, les bibittes, les animaux, les dinosaures, les minéraux, etc.) a tout pour plaire aux plus jeunes. Or, tous les dimanches, on y propose un atelier en français — ce dimanche, c'est sur l'évolution des oiseaux. Mieux, on propose deux ateliers : celui de 14h à 15h est pour les 4 à 6 ans, alors que celui de 15h30 à 16h30 s'adresse aux 7 à 12 ans ! Et ce n'est pas la seule bonne nouvelle : le coût est de 5\$ par enfant — gratuit pour les parents, qui peuvent en profiter pour visiter ce superbe édifice et ses expositions ! On s'inscrit les mercredi et jeudi matin (pourquoi pas en profiter ce matin ?). Réservations et informations : (514) 398-4086, poste 4092 (suivi du #). Le Musée Redpath est situé au 859, rue Sherbrooke Ouest.



ADOS

Michel Séguin est aux percussions ce que Bombardier est au «ski-doo»: indispensable! Ce précurseur a, depuis 40 ans, joué avec tous les grands percussionnistes de ce monde et mis au monde notamment les fameux «tam-tam du mont-Royal»! Michel Toubabou Séguin fera résonner les peaux et les coeurs au cours d'ateliers de «tam-tam» les 9, 16, 23 ou 30 novembre, de 13h à 16h30, ateliers ouverts à tous à partir de 12 ans. Or, pour se défouler en beauté et exprimer l'inexprimable — toutes choses que vivent intensément les 12 ans et plus —, rien ne bat le tam-tam, croyez-moi. Les ateliers se déroulent au Centre Saint-Denis, 5115, rue Rivard, local 1.103. Coût : 25 \$ par atelier (des forfaits sont également possibles). Pour réservations ou location de tam-tam, on compose le (514) 803-3935. On peut également envoyer un courriel à Michel à michel.toubabouseguin@hotmail.com

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

SEARS*

nous sommes votre magasin de Noël parce que...

Prime Clinique exclusivement chez Sears

À l'achat de 24 \$ ou plus, avant les taxes, de produits Clinique, recevez cette prime de 7 pièces

Offre en vigueur jusqu'au samedi 23 novembre 2002, dans la limite des stocks. Une prime par client.



Comprend: gel désaltérant contour yeux, rouge hydratant tendre FPS 15 en 'Sheer Petal,'
mousse hydro-démaquillante, émulsion hydratante tellement différente, ombre à paupières intense en 'Suede,'
duo pour les cils: mascara cils infiniment jolis et mascara double volume en noir et noir, sac à cosmétiques.



Nouveau 'Advanced Stop Signs.' Précision. Rapidité. Performance éloquente. Voici notre nouveau champion 'anti-âge' des plus perfectionnés. Sa formule ciblée aide à atténuer l'apparence des rides et des ridules. Elle contribue à estomper l'aspect des taches foncées pour procurer un teint plus uniforme. 50 ml. **47,50**