



Au volant pendant de longues heures, et selon un horaire irrégulier, le camionneur peut relier certains de ses maux à de mauvaises habitudes alimentaires.

Styles de vie et alimentation

Quelle différence y a-t-il entre un pompier, un camionneur et une esthéticienne? Il n'y en a pas.

FRANÇOISE KAYLER

Il n'y en a pas, sur le plan de la nutrition. Tous les trois souffrent de leurs conditions de travail.

En modifiant leurs habitudes alimentaires, leur style de vie quotidien a des répercussions néfastes sur leur santé. L'horaire, la station assise ou la station debout, l'attente, l'obligation d'être mince et de le demeurer, le stress : il n'y a pas que les pompiers, les camionneurs, les coiffeuses qui y soient soumis. D'autres exercent des métiers, ou sont dans des professions qui peuvent facilement perturber l'équilibre raisonnable d'une journée de travail. La règle d'or du trois repas par jour est, dans bien des cas, difficile à appliquer. Les habitudes de vie et les habitudes alimentaires peuvent gêner la qualité de vie, quand ce n'est pas mettre la santé en péril.

Mais personne n'est obligé de subir sans réagir. Le Mois de la nutrition se déroule cette année sous le thème «Style de vie et nutrition» et s'adresse plus particulièrement aux adultes actifs, ceux qui ont entre 25 à 45 ans. Chacun peut saisir ce rappel annuel pour faire une sorte d'examen de conscience, prendre des bonnes résolutions et ajuster son alimentation à son mode de vie pour être en bonne forme. Les diététistes sont les personnes ressources à consulter en cas d'hésitation. En fait, ce sont les seuls «experts» que l'on devrait écouter.

LE STRESS DES POMPIERS

C'est à la suite de rencontres avec des pompiers venus la consulter à plusieurs reprises au CLSC que Louise Lépine s'est rendue compte que la vie en caserne n'est pas la vie de château qu'elle donne l'impression d'être à ceux de l'extérieur. Les pompiers subissent le stress de l'attente. L'attente de l'alerte, de la sortie où leur vie peut être mise en danger. Et qui, de toute façon, durera assez longtemps pour qu'ils doivent se priver de manger. Quand on est pompier, on mange pour tromper le temps, on mange au cas où l'on devrait sauter un repas, on mange par compensation, on mange aussi parce que, dans l'équipe, il y a toujours un bon cuisinier capable de mitonner de bons petits plats.

Ces hommes qui, par devoir et responsabilité envers le public, devraient être en forme, ne le sont généralement pas. S'il est facile, dans l'emploi du temps des pompiers, d'inscrire des cours de formation continue et de veiller à l'entretien du matériel, il est beaucoup plus difficile de prévoir des séances

d'entraînement physique : s'ils étaient appelés pendant qu'ils sont au gymnase ?

ÊTRE BELLE ET MINCE

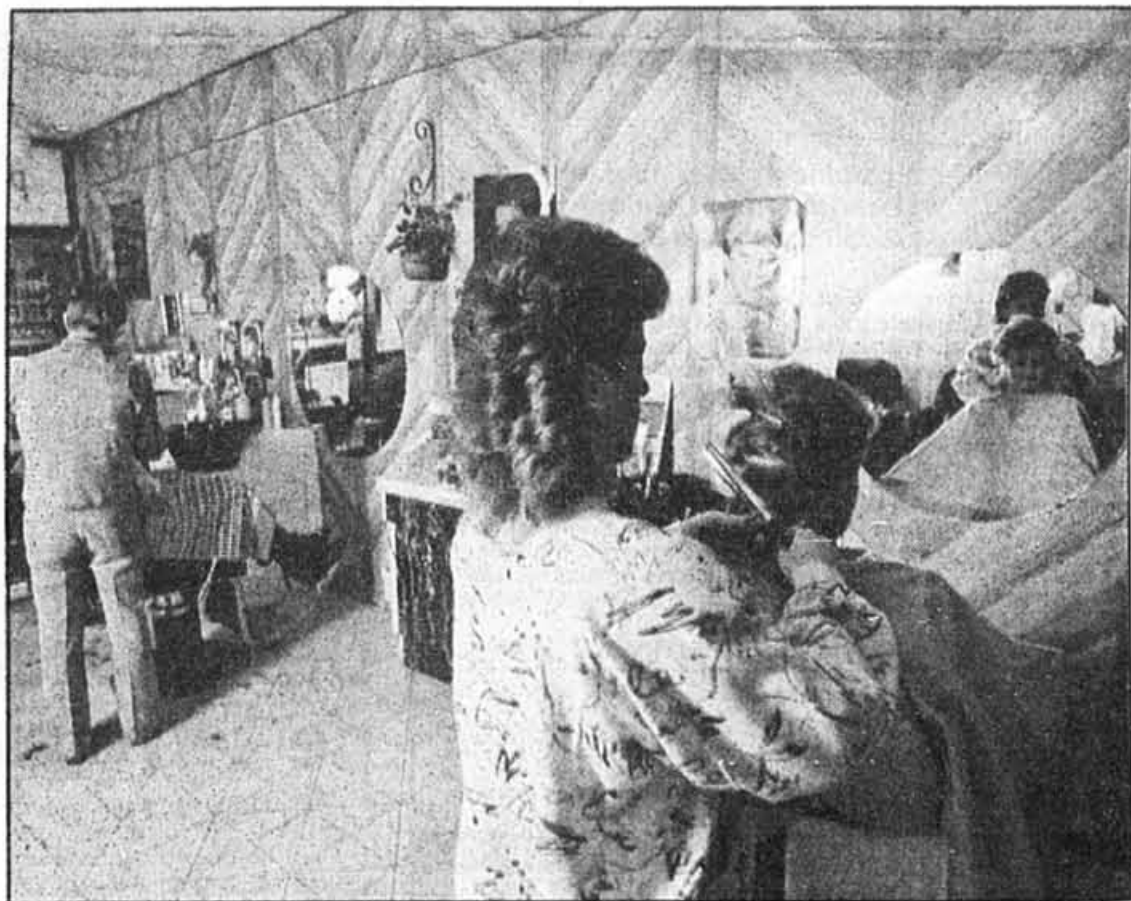
Ce n'est pas parce qu'elles sont assises que les coiffeuses, et les esthéticiennes ont des problèmes. C'est parce qu'elles sont debout. Parce qu'elles sont debout et parce qu'elles doivent être belles et minces. Elles vivent dans un monde où la beauté a remplacé la santé concluent Gemma Pelletier et Lise Chapdelaine, attachées à deux CLSC de la région de Québec, après une étude menée dans une école de coiffure et d'esthétique.

Le rythme de travail, dans ce métier, impose de longues heures de station debout sans pause, l'interdiction de manger devant les clientes et la nécessité de travailler aux heures normales, du diner ou du souper, pour rendre service à la clientèle, l'obligation de «paraître». Leurs mauvaises habitudes de vie vont de pair avec leur mauvaises habitudes alimentaires. Elles souffrent de fatigue chronique, ne sont pas en forme, mais elles doivent donner l'apparence qu'elles le sont. L'apparence prime sur tout. Au point qu'elles ignorent, ou qu'elles nient, l'influence que leurs habitudes peuvent avoir sur leur bien-être. Elles ne se reconnaissent même pas le pouvoir d'agir sur leur santé.

PASSER SA VIE ASSIS

Le camionneur est parfois comme un marin au long cours. Quand il prend la route pour traverser villes et pays on l'appelle «routier». Les films et les romans ont romanesquement embelli ce métier. La réalité, c'est que maux de dos, ulcères, troubles digestifs, hypertension sont couramment le lot de ces chauffeurs assis à la commande de poids lourds.

Plusieurs études relient ces maux à de mauvaises habitudes alimentaires, mais aucun groupe de chercheurs ne semble avoir évalué la qualité de l'alimentation de ces travailleurs, remarque Josée Trahan dans sa thèse de maîtrise en nutrition. Cette diététiste s'est intéressée à l'effet que peuvent avoir des horaires de travail irrégulier sur la qualité de l'alimentation. Les résultats de son étude démontreraient que cet horaire brisé agirait sur la fréquence des prises d'aliments, plus que sur la qualité de l'alimentation. S'ils prennent trois repas jours, c'est presque toujours au restaurant et la grande majorité des chauffeurs font, en plus, des arrêts pendant leurs périodes de travail. Et c'est aussi au restaurant.



Toujours debout, toujours belle, grignotant plutôt que se nourrissant à des heures normales, la coiffeuse accorde souvent plus d'importance à la beauté qu'à la santé.



Des cours de formation font partie de l'horaire de la vie de caserne. Mais les pompiers subissent le stress de l'attente et, souvent, leurs habitudes alimentaires en souffrent.

L'irrésistible ascension de la tomate au pays du Soleil levant

Reuter
TOKYO

Depuis des dizaines d'années, la tomate lutte pour se frayer une place dans le panier de la ménagère japonaise. Elle paraît en passe de remporter la bataille.

À son arrivée au Japon — on ne sait trop comment — il y a une cinquantaine d'années, la tomate n'a pas remporté un franc succès.

Elle n'était pas sucrée comme une plaquemine, elle était trop douce pour être vendue sur les étals de fruits et trop rouge pour se mélanger aux légumes verts.

Après la guerre, l'occupant américain a contribué à sa pénétration dans les moeurs, explique Tsukasa Takase, chercheur pour le grossiste Tokyo Seika (premier grossiste japonais). La tomate a

alors eu pour fonction essentielle d'accompagner la salade verte.

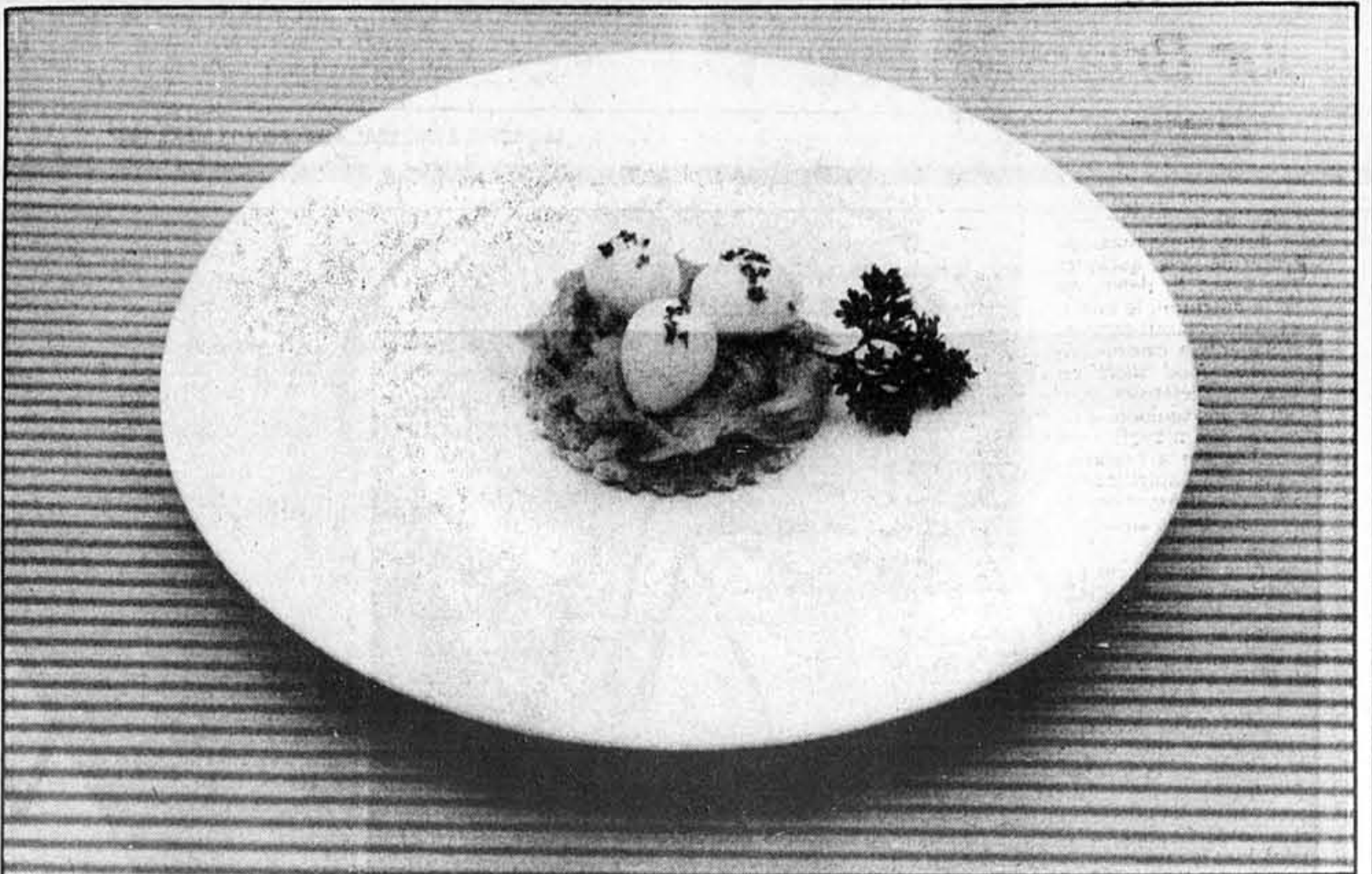
Mais les Japonais continuaient inlassablement à s'en méfier.

Sa peau dure n'est pas du goût des gourmets nippons. On a certes inventé une variété avec une peau plus douce, mais cela n'empêche pas les ménagères de peler les tomates après les avoir bouillies.

Secundo, sa douceur et sa rougeur étaient suspectes, à telle enseigne que pour réussir à les commercialiser, les marchands devaient les vendre juste avant qu'elles ne mûrissent.

Mais après tant d'années difficiles, la tomate semble avoir gagné la bataille, du moins à Tokyo. Selon Takase, elle rivalise maintenant avec l'oignon et la pomme de terre pour la deuxième place sur le marché du gros. Le légume le plus rémunérateur reste le concombre.

CUISINER AVEC L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC



Un menu pour le dimanche de Pâques

Les oeufs durs, naturels ou teints, s'inscrivent parmi les nombreuses traditions qui marquent la fête de Pâques. Dans la Rome chrétienne antique, la consommation des oeufs était interdite pendant le carême. Bénis à Pâques, ils faisaient alors leur apparition en grand nombre.

Servis en hors-d'oeuvre, les oeufs de caille, sur nid de compote d'oignon à l'érable, constituent un mets délicat et savoureux. D'une coloration jaune verdâtre et tachetés de brun, ils se présentent sous la forme d'une grosse cerise. Pour les besoins de cette recette, on fait cuire les oeufs de la façon la plus simple qui soit, c'est-à-dire

dans leur coquille à l'eau bouillante. Cette cuisson rapide exige une grande précision dans le minutage. Une cuisson trop prolongée rend le blanc caoutchouteux et le jaune friable.

La garniture est préparée à partir d'oignons cuits, parfumés au sirop d'érable après un déglacage de la poêle, puis réduits en compote. Compensant la sécheresse relative des oeufs, cette délicieuse compote est dressée sur des rondelles de pain rôti.

Léger et frugal, ce hors-d'oeuvre ne peut que prédisposer vos invités à apprécier la suite de ce repas de fête.

OEUF DE CAILLE, SUR NID DE COMPOTE D'OIGNON À L'ÉRABLE

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 20 minutes
Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

- 6 oeufs de caille
- Eau (quantité suffisante)
- 625 mL d'oignon finement émincé (2 1/2 tasses)
- 50 mL de beurre (3 1/2 c. à table)
- 75 mL de vinaigre de vin (1/2 tasse)
- 150 mL de vin blanc (2/3 tasse)
- Sel au goût
- Poivre au goût
- 20 mL de sirop d'érable (4 c. à thé)
- 6 tranches de pain
- 25 mL de beurre (1 1/2 c. à table)
- 15 mL de persil haché (1 c. à table)

PRÉPARATION

- Faire cuire les oeufs à l'eau bouillante pendant 4 minutes, les laisser refroidir, puis les écaler et les réserver dans l'eau.
- Faire suer les oignons au beurre, c'est-à-dire les faire cuire à feu doux et à couvert, pendant 10 minutes. Faire colorer ensuite légèrement les oignons, à feu vif.
- Déglacer la poêle avec le vinaigre de vin et le vin blanc, afin de dissoudre les sucs caramélisés. Laisser réduire ce liquide complètement.
- Saler et poivrer, puis ajouter le sirop d'érable et réserver ce mélange au chaud.
- Faire rôtir les tranches de pain et les découper à l'aide d'un emporte-pièce rond d'au moins 8 cm (3 po.) de diamètre. Garnir les rondelles de pain avec la compote d'oignon chaude. Déposer sur la compote les oeufs de caille préalablement réchauffés.
- Napper de beurre fondu, puis persiller et servir immédiatement. Valeur énergétique: 212 Cal ou 886 kJ par portion.

Aux Éditions La Presse

Pour perdre du poids et rester mince...

CUISINE SANTÉ MICRO-ONDES

Jean-Paul Ostiguy, m.d.



La cuisine au four à micro-ondes est certainement, aujourd'hui, la cuisine du XXIe siècle.

Le four à micro-ondes rend tout à fait possible de respecter les règles d'un régime. Vous pouvez encore plus facilement faire une cuisine pour maigrir, une cuisine sans gras si vous devez faire attention à votre coeur, au cholestérol, à l'hypertension artérielle, etc. Une cuisine diététique plus facile, plus rapide, et aussi bonne que la cuisine traditionnelle.

Ce livre contenant près de 150 recettes vous apprendra à faire presque toute votre cuisine d'une manière simple, facile et rapide. Et même si vous n'avez aucun régime à suivre, vous pourrez apprendre comment transformer vos propres recettes de cuisine pour les adapter à la cuisson au four à micro-ondes.

Photos couleurs et reliure spirale, 216 pages,

Économisez temps et argent en commandant vos livres des Éditions La Presse par téléphone. Vous n'avez qu'à composer le numéro 285-6984, donner votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD et le tour est joué. Ce service est offert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

EN VENTE PARTOUT

OFFRE SPÉCIALE AUX ABONNÉ(E)S DE LA PRESSE: 20% DE RÉDUCTION

BON DE COMMANDE 581

Veuillez me faire parvenir: () exemplaire(s) de «Cuisine santé micro-ondes» au prix de 14,95 \$ chacun plus 1,50 \$ pour frais de poste et de manutention

Je suis abonné(e) à LA PRESSE

Veuillez me faire parvenir () exemplaire(s) de «Cuisine santé micro-ondes» au prix de 11,95 \$ chacun plus 1,50 \$ pour frais de poste et de manutention.

No d'abonné(e).....

IMPORTANT: Joignez à cette commande un chèque ou mandat payable aux Éditions La Presse, Ltée.

Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement:

MASTERCARD ou VISA

No.....

Prêt de noter que les échanges et les remboursements ne sont pas acceptés.

Économisez temps et argent en commandant vos livres des Éditions La Presse par téléphone. Vous n'avez qu'à composer le numéro 285-6984, donner votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD et le tour est joué. Ce service est offert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE Service rapide et efficace 285-6984

À retourner aux Éditions La Presse Ltée 44, Saint-Antoine ouest Montréal (Québec) H2Y 1J5

Nom.....

Adresse.....

Ville.....

Province.....

Code postal..... Tél.....

Total ci-joint..... \$ (Plus 1,50 \$ pour frais de poste et de manutention avec chaque commande)

Des efforts pour rendre la pomme de terre plus attrayante

Les études de marché démontrent que la pomme de terre possède une image peu reluisante auprès des consommateurs au Canada. Les promoteurs de ce légume multiplient les efforts pour remédier à la situation. Que reste-t-il à faire pour que le message soit entendu?

Ce sont les consommateurs qui ont le pouvoir d'orienter la popularité d'un produit. Influencés par les médias d'information, ils décident des hauts et des bas du cycle d'un produit. La pomme de terre ne fait pas exception puisqu'elle a pendant longtemps constitué une denrée de base.

Est-ce parce que la pomme de terre est un légume économique qu'on la relègue dès qu'on accède à un niveau de vie plus élevé? Ce légume a pourtant ses lettres de

noblesse. Il offre de grandes possibilités que l'on aurait avantage à redécouvrir. Les plats plus raffinés auxquels nous avons pris goût pourraient nous faire croire qu'il n'existe que deux ou trois façons de servir la pomme de terre. Il n'y a qu'à jeter un coup d'oeil dans les livres de recettes classiques pour se rendre compte du contraire.

Serait-ce notre mode de vie, plus orienté vers une saine alimentation, qui nous dicte de mettre la pomme de terre au rancart? Ce serait une erreur grossière puisque ce légume constitue un aliment à la fois riche en éléments nutritifs et pauvre en calories.

Faut-il croire que la pomme de terre s'adapte mal au peu de

temps dont nous disposons pour préparer nos aliments? Devant le choix de produits et les variétés disponibles, on doit répondre par la négative: surtout si l'on connaît quelques façons simples d'accélérer la préparation de ce légume.

Les consommateurs d'aujourd'hui se soucient de la qualité, de la disponibilité de la valeur nutritive et de l'aspect pratique et économique d'un aliment. La pomme de terre répond à tous ces critères. Les mois de février et de mars sont désignés «mois de la pomme de terre». Le Conseil horticole canadien, par l'entremise de la «Fondation fraîcheur égale saveur» a lancé une promotion intitulée *La perle du palais* pour faire redécouvrir toutes les possibilités qu'offre ce légume un peu oublié.

Les mercredis du veau de grain

Cette semaine, je vous recommande une délicieuse recette-éclair. En effet, en moins de 15 minutes, votre foie de veau de grain est prêt à servir à vos convives. Et les câpres ajoutent au foie une saveur toute particulière. Bon appétit!

Fédération des producteurs de bovins du Québec

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Foie de veau aux câpres

Veau de grain du Québec

j'en mangerais tous les jours!

Ingrédients:

1 1/4 livre	foie de veau tranché	625 g
1 c. à table	farine	15 mL
2 c. à table	beurre	30 mL
1/2 tasse	crème sure	125 mL
	sel - poivre noir frais moulu, câpres égouttées, au goût	
1 c. à thé	zeste de citron râpé	5 mL

Préparation:

Enfariner légèrement les tranches de foie, les dorer des deux côtés dans le beurre chaud, cuire 4 à 5 minutes sur un feu moyen, garder l'intérieur rosé. Juste au moment de servir, ajouter la crème, les câpres, le zeste, saler, poivrer, tourner le foie dans cette sauce quelques secondes, servir immédiatement.

Temps de préparation: 5 minutes **Exécution: très facile**
Temps de cuisson: 6 à 7 minutes **Nombre de portions: 4**

Légumes d'accompagnement: Pommes de terre mousseline - haricots jaunes.

Suzanne P. Leclerc
Conseillère en alimentation

WALDMAN

Poissons et fruits de mer

la plus grande sélection de

POISSONS FRAIS

plus... une super variété de

FRUITS DE MER

à des

PRIX imbattables

WALDMAN 74, rue Roy est 842-4483

UN UNIVERS DE PRODUITS DE MER

MACÉDOINE

La table est mise pour Brian Mulroney

FRANÇOISE KAYLER

■ Heureuse coïncidence pour ceux qui estiment que l'on doit réduire notre consommation de sucre et de gras, quelques semaines avant le début du Mois de la nutrition, le ministre des Finances taxait certains de ces aliments à calories vides, ce *junk food* sucré ou gras, que les diététistes condamnent depuis toujours. Cette mesure, qui n'avait sans doute pas ce but à l'origine, pourrait aider les nutritionnistes dans leur effort d'éducation du public à une alimentation plus saine.

Le premier ministre du Canada assistera au dîner bénéficié donné au profit du comité «Accès 51» le 18 mars prochain. On s'attend, on espère que M. Brian Mulroney parlera, ou se prononcera sur ce sujet d'actualité qu'est l'alimentation, puisque ce dîner est organisé dans le cadre du Mois de la nutrition.

«Accès 51» est un comité de la Chambre de Commerce de Montréal dont la mission et de promouvoir l'accès des femmes à des postes-clés dans les comités de direction d'entreprises. Me Lorraine Duguay, présidente de ce comité, est responsable de l'organisation de la soirée.

Le dîner, qui aura lieu à l'hôtel Reine-Élisabeth, sera sans doute une première. C'est une diététiste qui a veillé à l'élaboration du menu. Danielle Médina a étudié les recettes de chaque plat pour qu'elles correspondent à ce «concept léger» où gras, sel et sucre sont réduits.

Le chef Gérard du Reine-Élisabeth sera responsable de l'exécution de ce menu. Travailleront avec lui, les chefs du Quatre-Saisons, du Ritz Carlton, du Grand Hôtel. On n'ose pas souvent réunir dans une même cuisine des chefs... concurrents, ni plusieurs têtes sous une même toque!

LA CUISINE ET LA SANTÉ

■ On peut être végétarien sans être fanatique. On peut être carnivore sans outrance. Après des prises de position radicales les théoriciens font la part des choses. Les végétariens convaincus conservent leurs bonnes habitudes, mais ne refusent plus de reconnaître celles des autres. Et les autres, à force d'entendre vanter les merites des légumineuses, des céréales, du tofu et des noix, apportent des éléments nouveaux dans leur alimentation.

Une cuisine saine et gourmande s'adresse aux végétariens occasionnels ou familiaux. L'auteur est une végétarienne convaincue qui, autant pour des raisons de santé personnelle que pour des raisons d'équilibre alimentaire dans le monde, a décidé de ne pas consommer de produits animaux. Le but de son livre n'est pas de convaincre absolument les autres d'en faire autant. Mais de leur donner le goût d'essayer des produits qui peuvent en tenir lieu.

Le livre est attrayant et intéressant, illustré de belles photos. Il est bien construit, donnant d'abord succinctement des conseils généraux, puis des re-



cettes groupées par thème plutôt que dans l'ordre traditionnel des successions de plats d'un repas: la germination, les céréales, les légumineuses, les légumes de la mer, les spécialités végétales protéinées, les saveurs de l'assaisonnement. Plus d'une recette donne, à un non-végétarien, le goût de l'essayer.

DATES À RETENIR

■ Pour faire connaître des produits particuliers offerts sur le marché canadien, la Chambre de Commerce belge et luxembourgeoise organise un cocktail-promotion le **jeudi 12 mars**, entre 16h et 22h, au 11^e étage du 600 LaGauchetière ouest (Banque Nationale). Les réservations sont obligatoires: (514) 845-4650.

L'Amicale des Sommeliers du Québec fêtera ses vingt-cinq ans le **samedi 4 avril**, au Ritz Carlton. Le dîner de gala sera présidé par Me Gérard Delage.

Le troisième dîner annuel de l'Ordre de Bon Temps aura lieu le **jeudi 26 mars** dans la salle de bal du Bonaventure Hilton International. Tous les profits de cette soirée seront remis aux Grands Ballets canadiens. En plus de cette association avec la danse, ce dîner deviendra une fête de la culture puisque l'exposition «L'Or des cavaliers thraces», qui réunira cet été au Palais de la Civilisation quelques-uns des trésors de Bulgarie, donnera le ton à cet événement. Pour réservation (billets disponibles au coût de \$150 chacun): 878-2532, poste 767.

Pour célébrer le retour du printemps, l'hôtel Meridien monte une cabane à sucre... Du **23 au 27 mars**, les produits de l'étable seront en vedette sur les menus de cet établissement.

Parce que mars est à cheval entre deux saisons, le Centre Sheraton a placé ce mois sous le signe des tartares. À l'origine, c'est à la viande de cheval que ce plat cru était préparé. Il sera au menu des restaurants de l'hôtel, en plus des tartares de bœuf, de poisson, de fruits de mer et, même, des tartares de fruits.

On rappelle que la date limite pour les inscriptions au concours «Pâques en chocolat», réservé aux chefs pâtisseries, est fixée au **30 mars**. Après le verdict du jury ces pièces seront vendues aux enchères et les profits seront versés à LEUCAN.

Des pâtes fraîches... fraîches longtemps

■ On vend des pâtes fraîches dans les magasins depuis longtemps. Mais cette distribution est généralement réservée aux boutiques spécialisées. Catelli, important manufacturier de pâtes alimentaires, est entré dans la production de pâtes fraîches et les distribue dans les principales chaînes d'alimentation du Québec.

Fettuccine, linguine, spaghetti, capelli d'angelo, ravioli, tortellini, cappelletti sont vendus en contenant scellés, dans un conditionnement qui permet de les conserver de six à huit semaines. Elles sont disponibles sous le nom de «pâtes fraîches DiParma», dans les rayons de fruits et légumes et de charcuterie, en emballages de 255 grammes à des prix variant de \$1,99 à \$2,99.

C'est la division des produits frais de Catelli, Aliments Terra, qui supervise, à partir de son siège social de Montréal, la production des pâtes DiParma dans deux usines installées dans la région de Toronto.



Donne environ 3 portions de 250 mL (1 tasse), 520 calories par portion.

* En saison, on peut remplacer les tomates en conserve, la pâte de tomate et l'eau par 1,5 kilo (ou 2 lbs) de tomates fraîches, pelées, épinées et hachées. Laisser mijoter 60 minutes.

FETTUCCINE AU POULET ET AUX TROIS CHAMPIGNONS SAUTÉS

INGRÉDIENTS

- 250 g (1/2 lb) de poitrine de poulet désossée
- 1 gousse d'ail hachée fin
- 15 mL (1 c. à table) de gingembre frais râpé
- 2 mL (1/2 c. à thé) de sel
- 15 mL (1 c. à table) de xérès
- 25 mL (2 c. à table) de beurre
- 25 mL (2 c. à table) d'huile végétale
- 2 tranches d'oignon coupées en 4
- 1/2 poivron rouge, en languettes
- 12 champignons shitake tranchés
- 6 pleurotes frais tranchés
- 12 champignons bruns ou café frais, tranchés
- 2 échalotes vertes, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- Sel et poivre au goût
- 255 g de fettuccine
- 25 mL (2 c. à table) de beurre

PRÉPARATION

- Si l'on emploie des champignons shitake secs, les faire tremper à l'eau chaude 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Enlever les queues à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
 - Tailler le poulet en fines languettes. Ajouter l'ail, le gingembre, le sel et le xérès. Bien mélanger. Mettre de côté pendant qu'on prépare le reste des ingrédients.
 - Faire chauffer le beurre et l'huile dans un wok ou une grande poêle à frire. Ajouter le poulet. Faire sauter en remuant jusqu'à ce que le poulet soit cuit, de 2 à 3 minutes. Retirer le poulet du wok avec une cuillère trouée et le mettre de côté.
 - Mettre les oignons, le poivron et les champignons dans le wok. Sauter, en remuant de 3 à 5 minutes. Ajouter le poulet et les échalotes. Assaisonner de sel et de poivre. Sauter 1 minute.
 - Entre-temps, cuire la fettuccine selon le mode de cuisson sur le paquet. Les égoutter et les remettre dans la casserole. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que les champignons soient bien enrobés. Ajouter le mélange de poulet et de champignons. Servir immédiatement.
- Donne environ 4 portions

TORTELLINI À LA NAPOLITAINE

INGRÉDIENTS

- 25 mL (2 c. à table) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée fin
- 125 mL (1/2 tasse) d'oignon haché fin
- 1 boîte de 540 mL (19 on) de tomates
- 50 mL (1/4 tasse) de pâte de tomate
- 75 mL (1/2 tasse) d'eau
- 15 mL (1 c. à table) de persil frais haché fin
- 2 mL (1/2 c. à thé) de sel
- 15 mL (1 c. à table) de basilic frais OU
- 2 mL (1/2 c. à thé) de flocons de basilic
- 0,5 mL (1/8 c. à thé) de poivre
- 255 g de tortellini à la viande
- 125 mL (1/2 tasse) de crème à fouetter

PRÉPARATION

- Faire revenir l'ail et les oignons dans l'huile.
- Ajouter les tomates*, la pâte de tomate, l'eau et les assaisonnements. Ecraser les tomates à l'aide d'un pilon à pommes de terre. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert jusqu'à consistance voulue, de 20 à 30 minutes.
- Cuire les tortellini à la viande selon le mode de cuisson. Égoutter.
- Ajouter la crème. Réchauffer sans laisser bouillir.
- Ajouter les tortellini. Saupoudrer de fromage parmesan.

Tous les oeufs de poissons font-ils du caviar?

■ Rendez-Vous 87, en présentant du caviar en dégustation, a remis en question le droit à l'appellation caviar qu'ont certains oeufs de poisson. Le chef Marcel Kretz, membre de la Société des chefs de cuisine et pâtisseries de la province de Québec et membre de l'Académie culinaire de France, qui participait à cet événement, donne ici une opinion étayée de références.

«Selon le Larousse, le mot caviar vient de l'italien caviale, une traduction du turc kawyar. Dès 1432 on parle déjà de «caviar». Rabelais le mentionne comme hors-d'oeuvre de choix. Colbert en fait fabriquer à partir d'oeufs d'esturgeons de la Gironde. Mais il ne sera vraiment introduit en France qu'en 1920, après l'exode de l'aristocratie russe, puis à l'exposition universelle de Paris en 1925. La Russie (puis l'Union soviétique d'aujourd'hui), fut long-

temps le seul, ou le principal producteur de caviar. Dans les années 1950, on parlait d'une production annuelle de 1 800 000 kg pour l'URSS et de 180 000 kg pour l'Iran.

L'édition de 1938 du Larousse Gastronomique précise: «On fabrique aussi des caviars de beluga, de carpe, de saumon, etc... L'édition de 1967 fait allusion à une loi formelle et stricte interdisant (en France sans doute) l'utilisation du mot caviar pour tout autre chose que des oeufs d'esturgeons sales ou marinés. L'édition 1984 ne parle pas de législation française interdisant l'utilisation du mot caviar pour d'autres oeufs de poissons sales.

Le Dictionnaire de l'Académie des gastronomes, édition de 1962, donne cette définition du caviar: «Oeufs de poissons sales, se prépare avec toutes sortes d'oeufs:

carpe, saumon, truite, mulot, mais surtout d'esturgeon».

Dans un ouvrage du Fish and Wildlife Service, U.S. Department of the Interior, édition de 1950 et intitulé Curing of Fishery Products, vingt et une pages sont consacrées au caviar.

On peut y lire que le caviar peut être fabriqué à partir de plusieurs espèces de poissons, mais que, dans la croyance populaire caviar et esturgeon étant tellement liés (étant donné que le caviar d'esturgeon a été le premier commercialisé) que le U.S. Food and Drug Administration a décrété que le mot caviar doit être suivi du nom du poisson dont il est issu.

The Encyclopedia of Fish Cookery, édition 1977 (USA), parle d'une législation en vigueur aux États-Unis limitant l'appellation

caviar aux oeufs d'esturgeons seulement, à cause de nombreuses colorations en noir dont certains oeufs de poisson furent l'objet. Je n'ai connaissance d'aucune législation en ce sens au Canada. Je conclus donc, compte tenu de toutes ces informations confuses, que lorsque l'espèce de poisson est mentionnée, le mot caviar peut être utilisé pour d'autres oeufs de poisson que ceux de l'esturgeon.

À Rendez-Vous 87, le chef Souillard du Hilton a utilisé les caviars d'esturgeon, de saumon, de coregone. Le caviar de coregone est commercialisé au Manitoba (Golden Caviar) et maintenant au Québec (M. Leblanc au Temiscamingue). Le caviar de saumon est produit au Canada. Le caviar d'esturgeon est produit au Québec ainsi qu'en Ontario. La quantité de caviar d'esturgeon produite est très limitée.»

Le prix du lait Perrette demeure là où il doit être: le moins cher au Québec.

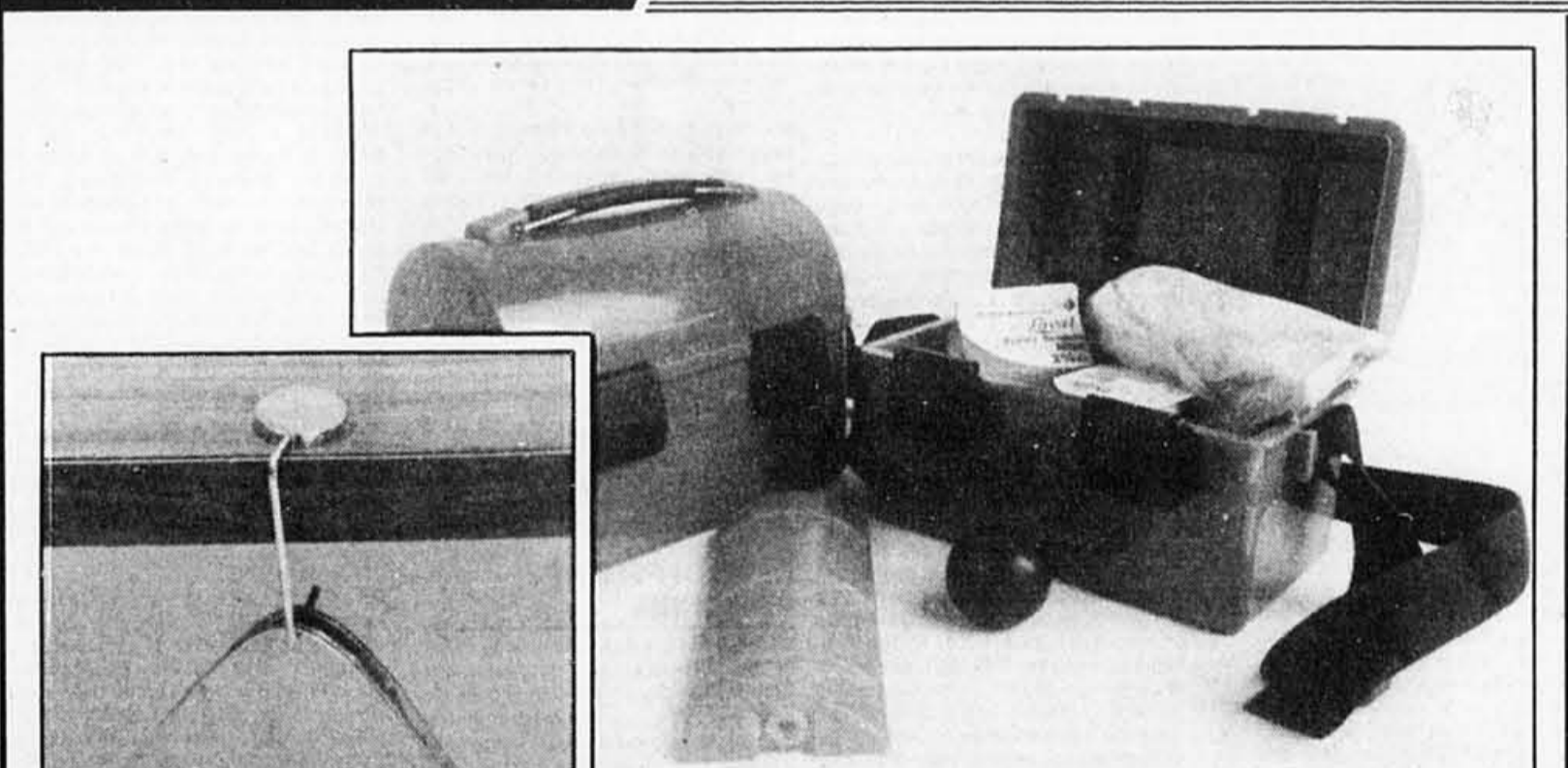
ÉPARGNEZ jusqu'à 30¢ ou plus par sac de 4 litres

une famille peut sauver **100\$** par année ou plus. Soyez assuré de la très haute qualité du lait PERRETTE.

	LAIT 2% 312 SAC DE 4 LITRES	LAIT HOMO 332 SAC DE 4 LITRES			
	4 LITRES 2% HOMO	2 LITRES 2% HOMO	1 LITRE 2% HOMO		
PERRETTE	312 332	164 174	83¢ 88¢		
COMPÉTITION*	346 366	182 192	92¢ 97¢		
ÉPARGNEZ	34¢ 34¢	18¢ 18¢	9¢ 9¢		



MAGASINAGE



Manger hors de chez soi

Le nombre des repas que l'on prend à l'extérieur augmente d'année en année. On fréquente les restaurants. On emporte sa boîte à lunch. Dans un restaurant, on ne sait jamais où ranger le sac à main. Ce porte-sac est, en fait, un petit crochet portatif que l'on pose sur le rebord de la table. En y accrochant le sac, il se fixe automatiquement et l'on pose le poids. Très pratique, il est fait en laiton et est vendu \$4,50 à Marie Maison, 216 Woodstock à Saint-Lambert. Cette boîte à lunch particulière peut jouer le rôle d'une glacière portative. Elle est faite en plastique ABS isolant et elle est munie d'un réfrigérant amovible que l'on place dans le couvercle. Elle est esthétique et l'on pourrait fort bien en servir comme sac à main. En blanc, en rouge, en gris, en bleu, les poignées, fermoirs et bandoulières sont noirs. Elle est disponible dans les magasins Bowing au prix de \$36. (promotion actuellement à \$29,95), Place Bonaventure, Les Terrasses, Carrefour Laval, Centre commercial Fairview.

RECHERCHE MICHÈLE DUBREUIL, COLLABORATION SPÉCIALE

PHOTOS LA PRESSE

Quoi faire aujourd'hui

COLLECTES DE SANG

11 mars: à **Montréal-Nord**, Collège Marie-Victorin, le Foyer, 7000, rue Marie-Victorin, de 9 h 30 à 16 h; à **Montréal**, Comité organisateur de levée de fonds de la Fondation Lucie-Bruneau, en collaboration avec les Chevaliers de Colomb - Conseil Plateau Mont-Royal, gymnase du Centre de réadaptation Lucie-Bruneau, 2275, ave. Laurier est, de 9 h à 17 h.
12 mars: à **Chomedey-Laval**, école Pompiers Saint-Maxime, cafétéria, 3680, boul. Lévesque, de 13 h 30 à 19 h; à **Lasalle**, brasserie Labatt ltée, salle de réception, 50, ave. Labatt, de 10 h à 11 h 30 et de 13 h à 16 h 30; à **Lasalle**, cégep André Laurendeau, salle des Pas Perdus, 1111, rue Lapierre, de 9 h 30 à 15 h 30.
13 mars: à **Pointe-Claire**, produits Avon ltée, salle des employés, 5500, Transcanadienne, de 9 h 30 à 15 h 30.

RELIGION ET SPIRITUALITÉ

■ À la salle de Gesù, 1200, rue de Bleury (métro Place-des-Arts), le 11 mars, à 19 h 30, dans le cadre d'une série de rencontres consacrées à l'évangile de Saint-Jean, le père Jean-Louis d'Aragon s.j., abordera le chapitre 9 de l'évangile de Saint-Jean: Jésus, lumière du monde, guérit l'aveugle de naissance. Frais: \$2. Renseignements: 866-2305.
■ Au Centre St-Pierre, 1212, rue Panet (métro Beaudry), Guy Palement s.j., animera une session intitulée « L'évangile de Luc: une lecture sociale et communautaire », le 11 mars et les quatre mercredis suivants, de 19 h à 21 h 30. Inscription: \$5. Participation aux frais: \$25. Inscription: 524-3561, poste 303.
■ À la paroisse St-Marcel, 1630, boul. St-Jean-Baptiste, à Pointe-aux-Trembles, une équipe diocésaine animera une soirée sur les aménagements de la célébration du baptême, le 11 mars, de 19 h 30 à 22 h. Entrée libre. Renseignements: 931-7311.

CONFÉRENCES

■ La Société de philosophie de Montréal présente une conférence de Mme Marcelle Marini, de l'Université de Pris VII, intitulée « La place des femmes dans la psychanalyse française aujourd'hui », le 11 mars, à 20 h, à la salle C 2325 du pavillon Lionel-Groulx de l'Université de Montréal, 3 200, rue Jean-Brillant.
■ Le Dr. Claude Faribault est l'invité de la Société géologique canadienne-française, le 11 mars, à 20 h. Il donnera une conférence intitulée « Les frères du Canada: nos ancêtres francs maçons », au sous-sol de l'église Ste-Bibiane, Dandurand et St-Michel. Entrée libre. Renseignements: 276-3860.
■ Le Collège Montmorency, 475, boulevard de l'Avenir (porte no 2), à Laval présente une conférence intitulée « Les fonds de placement c'est pour qui? », donnée par un représentant de la Fiducie du Québec, le 11 mars. Renseignements: 667-3714.
■ Dans le cadre de la série « Autour d'un café », au Centre culturel de Longueuil, 100, rue St-Laurent ouest, à Longueuil, Mme Hideko Sinto, spécialiste en histoire de l'art japonais, présente une conférence sur l'artisanat au Japon, le 11 mars, à 14 h. Coût: \$2. Renseignements: 646-8610.
■ Info-femmes, 2775, DesOrmeaux, au sous-sol de la caisse populaire St-Clair, organise une conférence le 11 mars sur les nouvelles relations hommes-femmes, avec Andrée Matteau et un atelier le 18 mars sur l'univers du budget familial. Info-Femmes offre également divers services: accueil, information et références, prêt de volumes. Ses locaux sont ouverts les mardis, mercredis et jeudis, de 10 h à 16 h, au 8 450, rue Hochelaga; téléphone, 355-4529.
■ L'association pour personnes seules Monvive Ahuntsic invite le public à une conférence de Mme Ginette Boisjoli sur le thème « Comment être bien dans son corps naturellement », le 11 mars, à 19 h 30, à 1161 est, boulevard Henri-Bourassa. Renseignements: 388-9664.
■ L'association « Action des chrétiens pour l'abolition de la torture » présente deux rencontres avec témoignages sur des situations de torture en Amérique latine, le 11 mars, à 14 h et à 19 h 30, au cinéma Chateauc, 6956, rue St-Denis (angle Bélanger, métro Jean-Talon). Renseignements: 933-2978.
■ Colloque international Démocraties en Amérique latine, organisé par le Groupe de recherche sur l'Amérique latine de l'Université de Montréal, les 11, 12 et 13 mars. Au centre des discussions: le Brésil, l'Argentine, le Pérou et l'Uruguay. Admission générale: \$20. \$25 (avec 3 cahiers), \$7 (étudiants et âge d'or), \$3 (sessions individuelles). Renseignements: 343-7870.
■ L'AGIRA de Montréal vous invite à une conférence ayant pour thème « Karma, réincarnation et libre arbitre », au 4284, rue Delorimier, le 11 mars, à 19 h 30. Renseignements: 522-7286. La même conférence sera donnée le 11 mars, à 19 h 30, au 25, Chemin Chamblay, à Longueuil. Renseignements: 655-9164. Entrée gratuite aux deux endroits.
■ Conférence « Les maîtres Soufis et leurs œuvres », le 11 mars, à 19 h 30, au 383, Edouard Charles, #3. Renseignements: Junayed (695-7950) ou James (843-6628). Zikr Soufi (exercice méditatif) tous les jeudis soirs.

RÉUNIONS

■ Vous avez le goût de vous accorder quelques heures de détente par semaine. Le Centre des femmes de Laval, 233, rue des Alouettes, en collaboration avec la Commission scolaire Les Ecoles, offre une série d'ateliers de 10 rencontres qui auront lieu les mercredis de 13 h à 16 h. Service de halte-garderie gratuit. Renseignements: 668-8600.
■ Le Centre des jeunes de Saint-Laurent invite les jeunes de 13 à 17 ans à une réunion d'information sur la sexualité des adolescents, le 11 mars, à 18 h, au sous-sol du Centre des loisirs, 1 870, rue Decelles. Renseignements: 744-7310.
■ Souper-rencontre le 11 mars, à 19 h, à l'Hôtel Boucherville, 536, Marie-Victorin, à Boucherville, avec la participation de plusieurs groupes sociaux témoins. Invitation à toutes les femmes qui désirent partager et communiquer. Renseignements: Raymonde Daneau, 655-7470 ou 655-1107.

■ L'Association des hommes séparés ou divorcés de Montréal tient une réunion les 11 et 25 mars, et 8 et 22 avril, à 19 h 30, au Centre Saint-Pierre, 1212, rue Panet (métro Beaudry), salle 105. Renseignements: 325-1512 ou 323-7985.

SANTÉ

■ L'Association des parents et amis du bien-être mental du sud-ouest de Montréal invite toutes les personnes intéressées à se renseigner sur le déséquilibre psychique et les maladies mentales, le 11 mars, à 19 h 30, à 7105, boul. Lasalle (2e étage). Thème de la soirée: Les droits des malades mentaux. Entrée gratuite. Renseignements: 761-6131, poste 2920.
■ Une équipe d'intervenants de C.L.S.C. du Richelieu propose aux futurs mamans de milieu défavorisé un nouveau programme « naître en santé ». Ce projet vise principalement à fournir gratuitement aux futures mamans des municipalités de Carignan et Chambly le supplément alimentaire nécessaire. Renseignements: Andrée Bolduc, 658-7561 ou 460-4417.
■ Alternative naissance, 4329, St-Hubert, suite 1, organise une nouvelle série de soirées d'information à compter du 11 mars, sur des sujets tels que préparer l'accouchement, une naissance à l'hôpital, un accouchement à la maison, l'allaitement naturel. Renseignements: 521-1360.
■ Le Centre de santé des femmes, 16, boul. St-Joseph est, organise un atelier sur les M.T.S. et infections vaginales, le 11 mars, de 19 h à 22 h. Coût: \$10. Renseignements: 842-8903.
■ Le CLSC Longueuil-Est, 388, rue Lamarre, invite les pères, les mères et leurs enfants âgés de 6 mois à un an, à une rencontre où on parlera de la santé, l'alimentation et la dentition de l'enfant, le 11 mars, à 13 h 30. Réservations: 463-2850, poste 217. Le CLSC organise également des rencontres prénatales auxquelles vous pouvez vous inscrire dès le début de votre grossesse. Renseignements: 463-2850, poste 201.

FILMS, SPECTACLES

■ Le McGill Contemporary Dance Ensemble présente un spectacle intitulé « The Definition of Dance », du 11 au 14 mars, à 20 h, au McGill Players' Theatre. Prix d'entrée: étudiants et gens de l'âge d'or, 4 \$; autres, 6 \$.
■ À la Chaconne, 342, Ontario est, Poésie-jazz avec Patrick Grimond, comédien et metteur en scène de la Troupe du Coin de l'Œil, accompagné par le guitariste-compositeur Michel Morrisette, le 11 mars, à 21 h.
■ L'Atrium de la Maison Alcan, 1 188 ouest, rue Sherbrooke présente le flûtiste Don Druik, le 11 mars; Wiener Tánze (l'époque de la Grande Valse et des Soirées Viennoises), le 12 mars; Les jeunes virtuoses de Montréal, le 13 mars, de 19 h à 13 h 30. Entrée libre.
■ À la maison de la Culture Côte-des-Neiges, 5290, Chemin de la Côte-des-Neiges, spectacle solo de danse moderne de Myriam Moutillet, le 11 mars, à 20 h. On doit se procurer des billets gratuits pour assister à ce spectacle, à la maison de la Culture ou aux succursales de la Banque d'Épargne du quartier.
■ Performance muséologique sur la guerre, intitulée « Lance flamme », les 11, 12 et 13 mars, à 12 h 30 et 19 h 30, à la salle Marius Barbeau (local 3061), du pavillon Lionel-Groulx de l'Université de Montréal, rue Jean-Brillant. Par l'entremise de la danse, de différents jeux scéniques et de moyens audiovisuels, des artefacts militaires canadiens et somaliens sont exposés et mis en scène de façon à lancer un message percutant sur le problème de la guerre et de ses conséquences.
■ La série de concerts actuels Focus, présentée par Traquenart/Jazz Montréal, en collaboration avec la galerie Optica, 3981, boul. Saint-Laurent, #501, est heureuse d'accueillir Les poules, de Wonder Brass, le 11 mars, à 20 h 30. Billets: \$5.
■ Au Studio-théâtre Alfred-Laliberté de l'UQAM, les 11, 12, 13 et 14 mars, à 20 h 30, présentation de la pièce « Dans le calme aimant de tes bras », réalisée dans le cadre de la maîtrise en art dramatique de l'UQAM. L'entrée est libre et le public est invité à se rendre au guichet de la Grande place (J-M405), après avoir réservé au 282-3456.

DEMAIN

■ L'Institut de recherche en santé et en sécurité du travail présente une conférence-midi sur le thème « La place des travailleurs vieillissants dans le processus d'information: le cas d'une société d'assurance », par M. Bernard Pavard, du Conseil national des arts et métiers de Paris, le 12 mars, de 12 h 30 à 13 h 30, au 505 ouest, boulevard de Maisonneuve, salle 1 201. Entrée libre. Renseignements: 288-1551, poste 276.
■ Le Service de l'éducation des adultes de la Commission des écoles catholiques de Montréal offre un service de conseillers et conseillères d'orientation afin de permettre à chacun de cerner ses goûts, ses habiletés et explorer différentes possibilités de carrières et d'études. Les adultes peuvent obtenir des rencontres individuelles ou des démarches de groupe. Frais: 5 \$. Renseignements: Centre Champagnat, 849-4792.
■ La Fondation culturelle troisième âge Jean-de-Brebeuf, présente une causerie de Mme Monique Brunet-Weinmann, professeure d'art, intitulée « Tableaux de maîtres français impressionnistes et post-impressionnistes de l'Union Soviétique » (deuxième causerie), le 12 mars, à 14 h, au pavillon Lallemand du collège Brébeuf, 5 625, rue Decelles. Renseignements: 342-1642, 739-4637.
■ Reflet d'Elles invite les femmes, le 12 mars, à 13 h 30, aux Ateliers d'éducation populaire, 1200 Laurier est (entre Bréboeuf et De LaRoche), à une rencontre sur le thème « Les téléromans... plus d'un autre œil ». Halte-garderie sur place pour enfants de 1 an et plus. Renseignements: Anne-Marie Sauvé, 271-4084.
■ Le Réseau d'action pour une santé intégrale vous invite à une rencontre sur l'intégration des méthodes orientale et occidentale en alimentation, le 12 mars, à 19 h, au Centre St-Pierre, 1212,

rue Panet. Entrée: \$7 pour les non-Rapaciens, \$5 pour les étudiants, gratuit pour les membres et amis. Renseignements: 669-8053.
■ La bibliothèque intermunicipale Pierrefonds Dollard-des-Ormeaux offre une clinique gratuite d'impôt à l'intention des résidents de ces deux municipalités. Les cliniques ont lieu le jeudi soir, sur rendez-vous seulement. Renseignements: Lise Brosseau, 620-4181.
■ Des étudiants de l'École Polytechnique de Montréal organisent deux journées « contact » en aéronautique et en aérospatiale, les 12 et 13 mars, de 9 h à 17 h, au Foyer de l'École (sur le campus de l'Université de Montréal). Renseignements: 340-4109.
■ La Société d'animation du Jardin et de l'Institut botaniques (872-1493) organise une sortie dans un boisé de la région de Montréal avec Mme Goutier, le 12 mars, à 9 h 30 et une excursion d'observation des conifères, le 15 mars, à 9 h.
■ La Maison de la vie, 10530a, Chambord, Ahuntsic (métro Henri-Bourassa), vous invite à son atelier de 12 heures sur la femme et l'art médical (alimentation thérapeutique, méthodes naturelles de soins, etc.), à compter du 19 mars, le jour ou le soir. Soirée d'information le 12 mars, à 19 h 30. Renseignements: 387-8802.
■ Alain Demers, collaborateur à une dizaine de magazines et auteur de trois livres, vous fera part de ses expériences personnelles en donnant un aperçu des débouchés, à la bibliothèque Langelier, le 12 mars, à 20 h (872-2640) et à la bibliothèque Benny, le 24 mars, à 19 h (872-4636). Prière de réserver, après le 13 h 30, le nombre de places est limité. Entrée gratuite.
■ Introduction à la pratique de la méditation bouddhique, causerie et instruction gratuite, le 12 mars, à 19 h 30, au 5311, avenue du Parc, suite 200. Renseignements: 279-9115.
■ À l'École polytechnique, amphithéâtre Bell (C-631), Xlle Conférence Augustin-Frigon, prononcée par Camille A. Dagenais, ing., intitulée « Notre société en changement paralysé-t-elle l'ingénierie? », le 12 mars, 11 h 30. Entrée gratuite. Renseignements: 340-4915.
■ L'Association des Anciens du Conservatoire d'art dramatique de Montréal présente en lecture publique « Partage de midi », de Paul Claudel, les 12, 13, 14 et 15 mars, à 20 h, dans le Studio-théâtre du Conservatoire au 100, rue Notre-Dame est. Prix d'admission: \$6 (fonds versés à l'Association). Réservations: 598-8506.

A VENIR

■ Un colloque sur le thème « Théâtre et adolescence » se tiendra au studio-théâtre Alfred-Laliberté de l'UQAM, les 21 et 22 mars. Renseignements: Hélène Beauchamp, 282-8418.
■ Un colloque sur la formation juridique et la pratique sociale du droit se tiendra le 13 mars, de 9 h à 18 h, au studio-théâtre Alfred-Laliberté de l'Université du Québec à Montréal. Renseignements: Claude-André Ducharme, 282-3623.
■ Un colloque sur le thème « Où s'en va la psychologie au Québec? » se tiendra les 13 et 14 mars, au local A-M 050 du pavillon Hubert-Aquin de l'Université du Québec à Montréal. Renseignements: Roger Tessier, 282-4523.
■ Un colloque sur le thème « Intégration sociale des handicapés » se tiendra les 13 et 14 mars, au pavillon des Arts IV de l'Université du Québec à Montréal, 175, avenue du Président-Kennedy. Renseignements: André Michaud, 282-8343.
■ La Maison du Partage d'Youville, centre de dépannage alimentaire pour aider les familles à faible revenu, vous invite à se joindre à elle pour un souper spaghetti, le 14 mars, à 18 h, au sous-sol de l'église St-Charles, 2115, rue Centre, à Pointe-St-Charles. Les billets sont disponibles à la Maison du partage, 2325, rue Centre. Coût: \$6 pour les adultes et \$3 pour les enfants de moins de 12 ans. Renseignements: Thérèse ou Lucie, 935-9846.
■ Discussion sur les couples mixtes et les enfants, le 13 mars, à 20 h, au Centre interculturel Monchianin, 4917, St-Urbain (coin St-Joseph), sur la nature des différences qui caractérisent les couples mixtes (différences de religion, d'ethnie ou d'aire culturelle). Ouvert à tous, en anglais et en français. Renseignements: 822-7229.
■ Le Relève, un groupe de jeunes pour moins de 35 ans, qui désire agrandir son cercle d'amis, vous invite à un souper-causerie, le 14 mars, au restaurant Giorgio, 200, rue St-Laurent, dans le Vieux-Montréal, à 18 h. Pour les intéressés, réunion ensuite à 21 h aux Deux Pierrots, au 104, St-Paul est. Réservations: 755-8580 ou 727-8673.

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

■ Virage, en collaboration avec le service de l'éducation des adultes de la Commission des écoles catholiques de Montréal, offre aux femmes atteintes du cancer, une série de dix rencontres intitulée « Se reconnaître comme femme », à compter du 11 mars, à 13 h, à l'hôpital Notre-Dame. Coût: \$5. Renseignements: 374-8650 (Denise Desmar-chais) ou 322-5841 (Denise Soulière).
■ Au CLSC La Petite Patrie, 1453, Beau-bien est, un groupe de femmes a mis sur pied un groupe d'entraide maternelle, qui se rencontre tous les mercredis, de 13 h 30 à 16 h. Une salle de jeu est prévue pour les tout-petits. Renseignements: Jacqueline Lemay (274-5824) ou Suzanne Lortie (273-4508).
■ Le CLSC Longueuil-Est, 388, rue Lamarre, invite les parents d'enfants âgés de 1 à 5 ans, à trois rencontres d'échange sur le rôle de parents et les besoins individuels, les 11, 18 et 25 mars, de 9 h à 11 h. Inscriptions: 463-2850, poste 217.
■ Ressource logement-Villieray, 6747 Saint-Denis (métro Beau-bien), invite les personnes intéressées à participer à des rencontres d'information sur les augmentations de loyer, les 11 et 18 mars, à 13 h 30. C'est gratuit. Renseignements: 272-9006.
■ L'Association canadienne des sciences du sport, Kino-Québec et le Comité de certification et d'accréditation en évaluation de la condition physique du Québec (C.A.E.C.P.-Québec) ont élaboré un programme d'enregistrement et

Pour cette chronique veuillez adresser vos lettres comme suit: «Quoi faire aujourd'hui» LA PRESSE, 7 Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

Le bridge

La Fédération du Québec renaitra

Un nouveau conseil d'administration sera formé en avril à Québec



ANDRÉ TRUDELLÉ

La Fédération québécoise de bridge renaitra de ses cendres, m'apprend Kamel Fergani. Il faut bien reconnaître que cette fédération, qui a vu le jour il y a quatre ans, avec les meilleures intentions du monde, a fort mal desservi les bridgeurs québécois jusqu'ici.

En plus d'une inertie notoire depuis deux ans, cette fédération n'a jamais fourni les services qu'elle avait promis ni rempli son véritable rôle, celui de promouvoir le bridge au Québec. La fédération a fait preuve de mauvaise administration. Elle a même terni la réputation du Québec à l'étranger. Fergani et quelques fervents du bridge ont l'intention de redorer le blason de la Fédération et c'est tout à leur honneur. Lors de championnats qui auront lieu au Château Bonne Entente, à Sainte-Foy, du 9 au 12 avril prochains, tous ceux qui font partie de la fédération seront appelés à voter pour la formation d'un nouveau bureau de direction. Fergani fait même appel aux âmes dévouées qui aimeraient consacrer une partie de leur temps à l'avancement du bridge dans la province.

«Redresser la situation, tel est notre but», assure Kamel. On peut le joindre au 844-8596.

Litvack à l'oeuvre

Me Joey Silver m'a fait parvenir la main suivante qui met en valeur le talent de son partenaire torontois Irving Litvack. Voici la main.

Donneur: Ouest			
Vulnérabilité: Est-Ouest			
Nord		Est	
♠ A R 9 6 3	♥ 7 5 4	♦ A 10 9 6 2	♣ 7 4
♦ D 10 8 7	♠ 7	♠ A 10 9 6 2	♦ A
♠ 7	♠ 7	♠ R 10 9 4 3	♠ 7
Ouest		Est	
♠ V 10	♥ R D 3	♦ A 10 9 6 2	♠ 7 4
♥ R D 3	♦ R V 9 5 2	♦ A	♠ 7 4
♠ 8 6 2	♠ 8 6 2	♠ R 10 9 4 3	♠ 7 4
Sud		Est	
♠ D 8 5 2	♥ V 8	♦ A 10 9 6 2	♠ 7 4
♥ V 8	♦ 6 4 3	♠ R 10 9 4 3	♠ 7 4
♠ A D V 5	♠ A D V 5	♠ R 10 9 4 3	♠ 7 4
Les enchères:			
Ouest	Nord	Est	Sud
2 Co	2 Co	2 Co	2 Co
3 Co	3 Co	3 Co	3 Co
4 Co	4 Co	4 Co	4 Co
5 Co	5 Co	5 Co	5 Co
6 Co	6 Co	6 Co	6 Co
7 Co	7 Co	7 Co	7 Co
Entame: As de Pi			

Explications

Le jeu de la carte importe peu dans cette main. Les enchères ont conduit Est-Ouest, vulnérables, à un malheureux contrat où ils chutent de trois levées pour une pénalité de 800 points.

L'ouverture de 2 K, alertable (d'où le petit « a »), promet une ouverture d'un deux faible à Co ou à Pi. L'enchère de 2 Co, par Silver, également alertable, demande au partenaire de passer si c'est sa couleur ou de passer 2 Pi le cas échéant.

En passant sur 2 Co, Litvack savait que l'un de ses adversaires allait réagir. C'est ce que fait Est et son partenaire, sachant le 2 K d'ouverture artificiel, saute à 4 K... avec les conséquences que l'on connaît. Moins trois et 800 points au duo Litvack-Silver.

Le championnat métropolitain

Pour des raisons que j'ignore, la Ligue de bridge de Montréal ne m'a pas encore fait parvenir les résultats du 39e championnat métropolitain disputé à la fin du mois dernier.

Ce que j'ai appris des gagnants, c'est l'égalité au premier rang, dans le mouvement suisse du 1er mars entre l'équipe composée de Marie-Bernard, Lee Atkinson, Gaétane Paradis, Yves Gauthier et Gilles Pauzé, et le quatuor de Sandra et Doug Fraser, Mark Molson et Mark Steiner.

Les deux équipes ont remporté sept de leurs huit matches.

Dans le tournoi de catégorie « A », par paires, la victoire est allée à Daniel Doston et Marc Lachapelle.

Phrase en trop

Dans la rubrique de mercre-

di dernier, je proposais le problème qui suit. Il y avait toutefois une phrase de trop. L'entame de l'As de K, avait-je écrit, ferait chuter le contrat. Or il n'en était rien. Même avec l'entame de l'As de K et d'un retour atout, en établissant son dernier Co sur lequel il défautera le petit Pi du mort, le déclarant réussira son contrat.

Je remercie les lecteurs attentifs qui ont décelé la faille. Je présente à tous toutes mes excuses.

Donneur: Est			
Vulnérabilité: tous			
Nord		Est	
♠ A 3	♥ R 4	♦ R D 9 6 5	♣ V 10 7 4
♥ R 4	♦ V 9 7 3	♥ V 9 7 6	♦ A 2
♦ V 9 7 3	♠ A 8 6 4 2	♦ R 5	♠ V 10 9 7 3
Sud		Est	
♠ 8 2	♥ A D 8 3 2	♦ R 5	♠ R D
♥ A D 8 3 2	♦ D 10 8 6 4	♠ R D	♠ R D
♠ 8 2	♥ A D 8 3 2	♦ R 5	♠ R D
♥ A D 8 3 2	♦ D 10 8 6 4	♠ R D	♠ R D
Les enchères:			
Est	Sud	Ouest	Nord
1 Pi	2 Pi	3 Pi	4 SA
5 K	5 K	5 K	5 K
Entame: Valet de Pi			

Commentaires

L'enchère de 2 Pi, par Sud, indique une longue à Co et une longue en mineure. L'enchère de 4 SA demande au partenaire de nommer sa mineure. Le déclarant gagne l'entame de l'As de Pi au mort et il réalise qu'il lui faut se défaire d'un petit Pi sans perdre de levée. L'encaisse donc son Roi de Co et joue petit Co vers son As. Il continue de la Dame, mais Ouest coupe. Le mort surcoupe. Retour As de Tr, puis petit Tr coupé. Un quatrième Co est joué. Si Ouest coupe de l'As de K, le petit Pi du mort disparaît. Ouest ne coupe pas et le mort coupe. Retour Tr coupé par le déclarant qui revient de son dernier Co. Ouest ne coupe toujours pas et le mort se défait de son petit Pi. Est coupe. Le retour à Pi est coupé au mort par le dernier atout. Comme Est et Ouest ont tous deux coupé une fois de leur petit atout, l'As et le Roi tombent d'un seul coup et le déclarant s'en tire avec les honneurs de la guerre.

Main tirée du Vanderbilt

La main qui suit a été jouée dans la finale du Vanderbilt de 1978. A une table, le contrat de 6 Pi a chuté d'une levée. A l'autre le contrat de 7 Pi a aussi chuté d'une levée. Or il est possible de réussir le contrat. Vous avez l'avantage sur les déclarants de l'époque, de connaître toutes les cartes.

Donneur: Sud			
Vulnérabilité: Nord-Sud			
Nord		Est	
♠ A D V 10	♥ A	♦ A 9 7 6 4 2	♣ 7 3
♥ A	♦ D 2	♥ 9 6 5	♥ 10 9 5 4 3 2
♦ A 9 7 6 4 2	♠ 7 3	♥ R V 8 6	♦ V 9 8 4
♠ 7 3	♥ 9 6 5	♦ 5 3	♠ R
Sud		Est	
♠ R 8 4 2	♥ D 7	♦ V 10 8 5	♠ R
♥ D 7	♦ A R 10 7 6	♠ R	♠ R
♠ R 8 4 2	♥ D 7	♦ V 10 8 5	♠ R
♥ D 7	♦ A R 10 7 6	♠ R	♠ R
Les enchères:			
Sud	Ouest	Nord	Est
1 K	2 Tr	2 Tr	2 Tr
2 Pi	3 Pi	3 Pi	3 Pi
4 Pi	4 SA	4 SA	4 SA
5 Co	5 SA	5 SA	5 SA
6 Co	6 SA	6 SA	6 SA
7 Pi	7 SA	7 SA	7 SA
Entame: 4 de Co			

Commentaires

À la table où le contrat de 6 Pi a chuté, le déclarant, en Nord, avait reçu l'entame de 3 de K. Il a perdu le Roi de Tr et un K. À la table où le contrat de 7 Pi a été joué, Lou Bluhm a encaissé l'As de Co lors de l'entame et l'As de Tr à la deuxième carte, mais comme les K ne cassent pas, il a perdu la dernière levée. Pour réaliser le contrat, le déclarant doit jouer As de Co, As de Tr, As et Dame de Pi, Dame de K, As de K, petit K coupé, Dame de Tr, Dame de Co coupé, petit Tr coupé, Roi de Pi pour le dernier atout d'Est et les deux derniers K.

INGRID BERGMAN

Le mythe et la vie

Laurence Leamer
Preface de Jean Tulard

LIBRE
EXPRESSION



-- 61 --

Les gens qui restaient tristes trop longtemps l'agaçaient. Elle me disait: «Si vous aviez des enfants, vous seriez bien obligé de vous ressaisir.» Elle m'emmenait partout... Le matin, je restais à lire toutes ces merveilleuses lettres que les amis de Phyllis m'envoyaient, et je pleurais. Le soir, je sortais avec Ingrid. Elle était la vedette de Paris.

Ingrid ne pensait déjà plus à son mariage. Roberto était parti pour de bon. Elle était loin maintenant de l'homme pour qui elle avait abandonné un mari, une fille et une carrière. Ce qui comptait, désormais, c'était de poursuivre sa carrière et sa vie. Elle ne pouvait pas dire précisément quand son mariage avec Rossellini s'était éteint. Peut-être même n'y avait-il jamais eu d'amour exceptionnel entre eux. Il se pouvait fort bien que leur union ait reposé uniquement sur l'excitation née de l'ambition, de l'orgueil, de l'illusion et de l'argent.

Elle n'avait en tout cas pas l'intention de provoquer un autre scandale en divorçant, de se battre pour garder ses enfants. Il n'était pas question de faire subir une telle épreuve à Roberto, Isabella et Isotta.

De toute façon, elle n'avait pas l'attitude d'une mère bourgeoise. Robertino retrouvait souvent sa mère pour déjeuner dans de luxueux restaurants, et pour les jumelles, les repas étaient quelque chose qui arrivait sur une table roulante: il suffisait pour cela de décrocher le téléphone. Ingrid était trop absorbée par sa carrière et par elle-même pour assumer les tâches quotidiennes d'une mère de famille. Dans les grandes occasions, cependant, elle savait s'y prendre. Ainsi, pour le septième anniversaire de Robertino, loup-elle une grande salle et deux clowns pour donner une fête. Les enfants adoraient ce genre de manifestations. De toute

manière, Ingrid était leur mère, et il ne leur venait pas à l'esprit que les choses auraient pu se passer différemment.

— Quand je pense à mon enfance, dit Robertino, mes souvenirs sont confus car je ne sais jamais s'il s'agit de quelque chose qui s'est passé réellement, ou si c'était dans un film... Nous bougions sans arrêt, et changements sans cesse d'appartement, dans toute l'Europe. Même du temps où ils étaient mariés, mes parents ne vivaient pas beaucoup ensemble. Je me souviens surtout d'avoir vécu avec mes sœurs. Nous étions souvent livrés à nous-mêmes. Je n'ai pas de souvenir d'un foyer traditionnel. Pour moi, notre vie était normale, et je pense toujours ainsi. Ce sont les gens qui vivent tranquillement qui ne sont pas normaux, à mon avis.

Peu après la première de *Thé et Sympathie*, *Anastasia* sortit aux États-Unis. La résurrection professionnelle d'Ingrid était complète. Le film fut son premier grand succès international depuis une décennie, mais aussi un grand succès critique. Dans le *New York Times*, Bosley Crowther écrivit qu'elle était «tout simplement superbe...» et parla d'une «performance admirablement menée, digne d'un Oscar». À la fin de l'année, les critiques de cinéma new-yorkais élurent Ingrid «meilleure actrice de l'année».

Pour qu'elle puisse venir recevoir sa récompense à New York, la Fox acheta trois représentations de *Thé et Sympathie*. Ingrid, sachant que son arrivée là-bas serait au moins aussi dramatique que son arrivée à Rome, des années plus tôt, s'y prépara avec anxiété. Elle suivit son intuition et décida d'arriver seule, sans suite, porte-parole ou protecteurs. Elle décida également qu'elle n'aurait pas le temps de voir Pia, qui venait d'entrer en première année à l'université du Colorado.

Ingrid a dit qu'elle n'avait pas vu sa fille aînée plus d'une fois après son départ d'Amérique en 1951. Petter, lui, affirme avoir emmené Pia en Europe non seulement en 1951, mais en 1953 et en 1955 également. Elle aurait rencon-

tré sa mère à Londres à chaque voyage. Pia, pour sa part, se souvient d'être allée deux fois en Europe, et d'avoir vu Ingrid en Angleterre en 1951 et en 1953. Il persiste cependant un air d'incertitude dans les déclarations de Pia qui en dit long sur les relations qu'elle a entretenues avec sa mère. En revanche, elle a conservé un souvenir précis du séjour d'Ingrid à New York:

— L'étais très triste qu'elle vienne en Amérique et ne puisse pas me voir, dit-elle. Je lui ai proposé d'aller à New York, mais elle m'a demandé de n'en rien faire. Elle devait avoir ses raisons.

Le manque de temps n'était qu'un prétexte de la part d'Ingrid. En réalité, elle ne voulait pas compromettre son retour en Amérique avec le fardeau émotionnel qui restait lié à Pia. Elle écrivit cependant à Steele qu'elle attendait avec impatience le moment de parler à sa fille au téléphone.

Le samedi 19 janvier au matin, il faisait affreusement froid. L'avion en provenance de Paris était en retard de deux heures. Certains des journalistes qui attendaient l'arrivée d'Ingrid à l'Idlewild Airport prenaient toute l'affaire avec beaucoup de cynisme. Ils se moquaient particulièrement d'un groupe de fans qui brandissaient des pancartes («Chère Ingrid, merci d'être revenue — la bande de l'Alvin», «Soyez la bienvenue, Miss Bergman — la bande de l'Alvin»). Les journalistes, qui connaissaient tous les coups montés des publicitaires, flairaient une mise en scène de la Fox pour promouvoir *Anastasia*. L'un d'eux posa même des questions impertinentes aux admirateurs d'Ingrid, espérant pouvoir émailler son article de commentaires sarcastiques.

Mais les gens étaient de vrais fans. Il y avait parmi eux quatre de ceux qui s'étaient pressés à la porte de l'Alvin Theater lorsqu'elle jouait *Joan of Lorraine*. Le plus loyal, Warren Thomas, voyait en Ingrid la perfection morale sur terre. Il n'avait cessé, depuis le début des tribulations de l'actrice, de lui envoyer des messages, d'essayer de la joindre. Lorsque le journaliste les accusa de n'être après tout qu'une «claque» appointée, Warren fut pris d'une terrible colère, comme si la presse était responsable de tous les tourments dont Ingrid avait été victime.

Finalement, l'avion se posa. Tous les passagers descendirent, sauf Ingrid. Elle se fit attendre dix minutes avant d'apparaître dans un long manteau de vison. Les journalistes et les photographes se précipitèrent. Très vite, il n'y eut plus le moindre doute: aucune autre star en Amérique ne dégageait cette beauté radieuse. C'était plus que de la beauté, une luminosité particulière qui s'imposait dans les bons films comme dans les mauvais, renvoyant les critiques à leur obscurité.

— Miss Bergman, demanda gentiment un journaliste lors de la conférence de presse, avez-vous des critiques à émettre sur la manière dont la presse a traité votre histoire?

— Oh, certainement, j'ai des critiques à émettre, dit Ingrid avec un demi-sourire. Je pense que toute personne a droit à une vie privée. Mais je sais également qu'en choisissant de devenir actrice il faut s'attendre à être exposée...

— Miss Bergman, avez-vous le moindre regret concernant ce qui s'est passé pendant ces dernières années?

— Non, je n'ai pas le moindre regret, répondit-elle, soudain sérieuse. Je regrette ce que je n'ai pas fait, pas ce que j'ai fait.

On conduisit Ingrid à l'Hôtel Pierre, où elle devait séjourner avec Irene Selznick. Elle eut à peine le temps de bavarder avec Irene en se changeant, avant d'aller déjeuner au Colony avec Buddy Adler, le directeur de la production de la Fox. Il avait été prévu que l'entrevue serait privée, mais Adler a raconté qu'au bout de quelques minutes ils furent entourés par au moins cinquante photographes appartenant à toutes les agences, à tous les magazines et à tous les groupes de presse possibles. Elle posa pour eux pendant tout le déjeuner.

Adler sentait bien qu'Ingrid était redevenue célèbre et adulée, aussi voulait-il que l'on sût bien quel avait été son rôle dans le retour d'Ingrid à l'écran. Maintenant, il voulait lui faire signer un contrat à long terme.

Lorsqu'ils sortirent du Colony, une foule d'un millier de personnes environ attendait dans la rue. Adler eut besoin de soutien de huit policiers pour accompagner Ingrid à Broadway, où l'on jouait *My Fair Lady*. Dès que les spectateurs la virent entrer dans la salle, il y eut une vague d'applaudissements. À la fin de la comédie musicale, Ingrid applaudit avec le public, et se dirigea vers les coulisses. Les spectateurs se levèrent alors pour l'acclamer, lui offrant une ovation égale à celle qu'avaient reçue Rex Harrison, Julie Andrews et les autres acteurs.

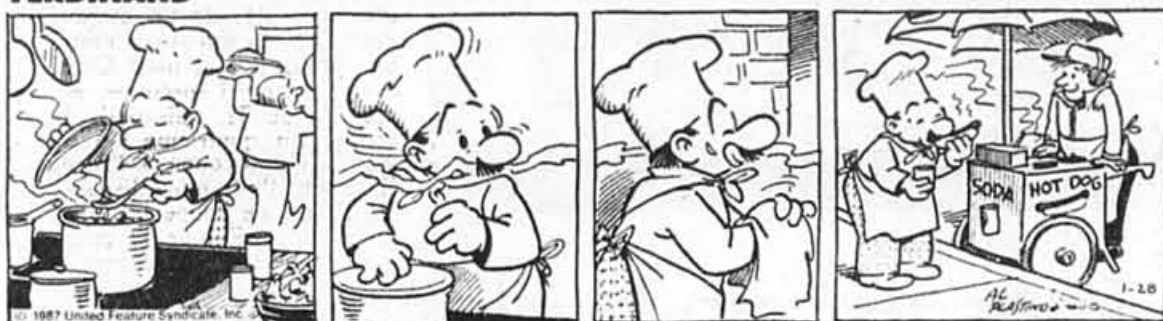
Partout où elle se rendit ce jour-là, elle trouva des milliers d'admirateurs qui l'attendaient. Cela dura le temps de son séjour, et jusqu'à son départ.

à suivre

©Editions Libre Expression, 1986, pour le Canada
ISBN 2-89111-294-6

LA PETITE PRESSE

FERDINAND



LA DÉVEINE



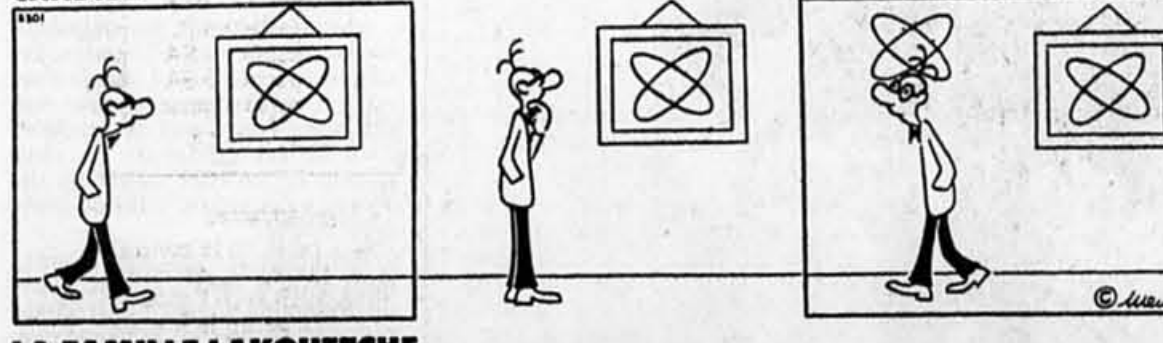
PHILOMÈNE



LE PENSE-BÊTE



CANDIDE



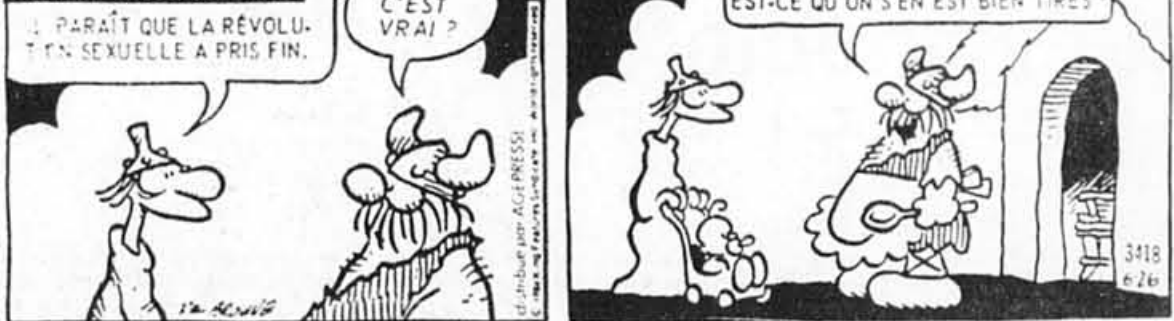
LA FAMILLE LAKOUCHE



PIT ET PAT



HAGAR DUNOR le VIKING



FRED BASSET



BOBOULE



PEANUTS



BOZO



LA PRESSE, MONTRÉAL, MERCREDI 11 MARS 1987

La « Dame de Fer » a 100 ans et toujours fière allure

ALAIN PATOOR
Agence France-Presse
PARIS

■ Quelle bataille! Le projet de «tour de 300 mètres» dominant Paris, soutenu par Alexandre-Gustave Eiffel, a fait couler beaucoup d'encre et de bile avant sa réalisation. Le 14 février 1887, voici tout juste cent ans, une pétition d'artistes et non des moindres s'opposait au projet afin, selon les signataires, de «défendre la beauté jusqu'ici intacte de Paris».

Quelle histoire! Sa vie est un roman: en cent ans d'existence la tour Eiffel appartient au paysage de la capitale. A travers le monde, la silhouette de la tour c'est le symbole même de Paris. Quand un groupe rock, «Duran-Duran», doit tourner le clip vidéo de sa chanson «A view to a kill», c'est dans les structures métalliques de la «dame de fer» parisienne que les caméras s'installent, l'an dernier. C'est là encore que le dernier film de «James Bond», intitulé «Dangereusement vôtre», situe un des épisodes de l'aventure. Sans oublier «Superman» qui vole au secours des visiteurs dans un ascenseur en chute libre...

Bien plus tôt, le cinéaste René Clair y avait déjà consacré deux films: «La tour» et «Paris qui dort». Le poète Jean Cocteau s'en était servi pour «Les mariés de la tour Eiffel».

2,5 millions de rivets

Le premier coup de pioche est donné sur l'esplanade du Champ-de-Mars le 28 janvier 1887. Les fondations des quatre piliers de maçonnerie s'enfoncent à 14 mètres de profondeur. Cela réclame cinq mois de travail. Puis très vite, on passe au grand «mécano». L'ingénieur Eiffel est le précurseur du «préfabriqué» ou du «kit». Il a fait fortune avec des ponts vendus par éléments, notamment en Indochine, et des églises édifiées de la même manière en Amérique du Sud. Sur le chantier de la tour, les poutrelles de métal, prêtes à l'emploi, arrivent par chariot des ateliers de l'entreprise Eiffel. Au total, 12000 pièces et 2,5 millions de rivets. Le poids est de 7,300 tonnes sans compter les constructions annexes. Le chantier mobilise de 150 à 300 salariés. En 26 mois, il est terminé et un grand drapeau

tricolore hissé au sommet. La légende veut qu'aucun accident mortel n'ait été déploré. En fait, Eiffel a indemnisé discrètement la veuve d'un ouvrier. De même, une grève d'une semaine, fin 1888, est rapidement réglée par l'entrepreneur. Il sait y faire. Pour l'arrivée à la troisième plate-forme, le 11 mars 1889, le personnel reçoit une prime de 100F, une belle somme pour l'époque.

Le pari est risqué. La dépense est de 7,4 millions de francs. Eiffel en supporte toutes les conséquences financières. Ni l'Etat, ni la ville de Paris n'ont pris d'engagement. Aucune compagnie d'assurances n'accepte de couvrir une pareille entreprise. A cet égard, un conseiller municipal, riverain du chantier, intente une action judiciaire en prévision du dommage que pourra lui faire courir la chute éventuelle de l'ouvrage. Eiffel ne peut poursuivre les travaux qu'à ses risques et périls.

L'audace a été récompensée. Cinquante millions de personnes sont venues visiter l'exposition

universelle de Paris de 1889. 1,9 million d'entre elles ont emprunté les escaliers ou les ascenseurs de la tour, attraction majeure de l'expo. Les entrées rapportent 6 millions. L'investissement initial (7,4 millions) est presque couvert dès la première année. Ce chiffre-record de 1889 ne sera jamais battu. Le nombre de visiteurs retombe, bon an mal an, à un million.

La concession accordée à Eiffel pour l'exploitation de la tour, n'est consentie que pour vingt ans. Passé ce délai, on démonte...

Des balbutiements de la TSF à la cinquième chaîne

L'entrepreneur cherche donc une utilité à sa tour, faute de quoi elle risque d'être condamnée. A partir des années 1900, il se tourne vers l'armée française pour lui proposer d'abriter une station de radio au sommet. Vision prophétique: la TSF (télégraphie sans fil) en est à ses balbutiements. En octobre 1898, Eugène Ducretet a capté au Panthéon — à moins

d'un kilomètre — des essais faits depuis la tour. Les expériences se poursuivent. Une station permanente est installée en 1906. Eiffel, mort en 1923, à l'âge de 91 ans, vit assez longtemps pour entendre les émissions de radio destinées au public, les premières en Europe, diffusées à partir de 1921 depuis ses antennes. La tour entre très vite dans le monde de la télévision. Elle en reste un des supports principaux de diffusion sur la région parisienne. Une première antenne d'émission TV rehausse la tour de presque deux mètres en 1937. En 1956, après un incendie, on sacrifie le drapeau qui flotte au sommet pour les besoins de la télévision. Avec ses nouvelles antennes, la tour atteint désormais 320 mètres.

Les péripéties dans ce domaine ne sont pas finies pour autant. Il y a à peine plus d'un an, les premiers essais de diffusion de la cinquième chaîne susciteront une belle polémique entre Télédiffusion de France (TDF) et la ville de Paris. Les techniciens de TDF se

voyaient refuser l'accès au sommet de la tour. Il a fallu recourir à la loi pour régler le contentieux. TDF a un privilège sur tous les «points hauts» susceptibles d'abriter des émetteurs pour que le contentieux soit réglé. Un texte baptisé «amendement Tour Eiffel», selon les parlementaires.

Il faut dire que depuis 1980 l'exploitation de la tour est revenue à la ville de Paris par le biais de la «société nouvelle d'exploitation». Eiffel avait «sauvé» sa tour en 1910, obtenant une nouvelle concession pour 70 années.

La flèche métallique, symbole du modernisme triomphant à la fin du siècle dernier, n'a jamais dédaigné les techniques nouvelles. Elle s'est parée de lumière en 1937 pour écrire de toute sa hauteur le nom de CITROËN. Un coup de pub si bien réussi que l'on en parle encore.

Choisir la tour Eiffel c'est, à coup sûr, donner de la notoriété et du prestige à l'opération que

l'on entend mener. Les restaurants qui y sont installés en savent quelque chose. Les protestataires aussi... Ouvriers ou étudiants en grève n'hésitent pas à jouer les alpinistes en bravant les interdictions pour accrocher les banderoles aux poutrelles de la tour. Sans oublier de convoquer les photographes pour immortaliser l'événement.

Dans le passé, un cycliste intrépide s'est illustré en descendant sur sa machine les escaliers. Un éléphant les a gravés à pas lents. L'inventeur d'une aile volante, fort imparfaite, s'est précipité dans le vide et dans la mort, dans les années vingt.

A cet égard, la tour a aussi inspiré des pulsions suicidaires. Jusqu'à une époque récente et à la mise en place de grilles de protection suffisamment dissuasives, on enregistrait en moyenne cinq morts par an. Des désespérés, pour leur dernier geste, choisissaient de se jeter du premier ou du deuxième étage.

Toujours coquette

Toujours coquette, la tour a fait une cure de minceur, voici trois ans. Elle a été débarrassée de mille tonnes de maçonneries récentes et disgracieuses. Les puristes ont regretté que le «régime» s'accompagne de la destruction de l'ascenseur double qui, quasiment sans entretien depuis 93 ans, desservait le sommet.

L'ancien escalier a été également démonté en 1983. Vendu aux enchères, il a été une bonne affaire pour l'acheteur ingénieur. Les poutrelles achetées au prix de la ferraille ont été débitées en fines tranches. Accompagnées d'un certificat d'authenticité, les petits morceaux de la tour Eiffel se sont bien vendus à travers le monde.

L'histoire de la tour est remplie aussi de clins d'oeil à l'actualité de 1987. A l'approche d'une exposition universelle à Paris pour la fin de ce siècle, la tour était la pièce maîtresse de l'exposition universelle de 1889. L'expo, aux dires des historiens, était un moyen, en période de crise et d'instabilité politique des années 1880, de relancer l'économie et de recréer un consensus politique.

L'exposition de 1889 était aussi destinée à marquer le premier centenaire de la Révolution française. Une célébration qui se prépare à nouveau.



La tour Eiffel en cours de construction.

PHOTO AFP

53 000 hectares de vignoble

Agence France Presse
PARIS

■ Depuis toujours recherchés par les meilleures tables, les vins de Côtes du Rhône sont le produit d'un vignoble qui s'étend sur 200 km le long des rives du fleuve, de Vienne à Avignon. C'est, en superficie, le second vignoble de France, avec près de 53 000 hectares, qui s'étend sur six départements (Loire, Rhône, Ardèche, Drôme, Gard et Vaucluse).

C'est aussi la seconde appellation d'origine contrôlée en volume, avec une production annuelle moyenne d'environ 2 300 000 hectolitres.

La production (rouge 95 p. cent, rosé 3 p. cent, blanc 2 p. cent) de ce vignoble, qui est un des plus anciens de France, se divise en trois grandes familles:

— Les appellations d'origines régionales, qui représentent 80 p. cent du volume. Ces rouges, rosés et blancs sont produits par 162 communes, réparties sur six départements.

— Les appellations d'origine contrôlée Villages, qui représentent neuf pour cent de la production totale. Rouges, rosés et blancs sont issus de 17 communes.

— Les appellations d'origine contrôlée locales, qui représentent 11 p. cent de la production. Ce sont 12 grands crus: Châteauneuf du Pape (rouge et blanc), Gigondas (rouge et rosé), Tavel (rosé) et Lirac (rouge, rosé et blanc), pour les méridionaux, et Côte Rôtie (rouge), Condrieu (blanc), Saint Joseph (rouge et blanc), Hermitage (rouge et blanc), Crozes Hermitage (rouge et blanc), Cornas (rouge), Saint Péray (blanc moussoux et sec), Château-Grillet (blanc), pour les septentrionaux.

12 000 viticulteurs

Les Côtes du Rhône — 12 000 viticulteurs exploitants — représentent, par ailleurs, 27 p. cent du marché de la consommation en ce qui concerne les vins rouges d'appellation contrôlée sur le marché intérieur français.

Six cent mille hectolitres ont été exportés en 1985. La Suisse a été le meilleur client (25 p. cent), devant la Grande-Bretagne (14 p. cent), la Belgique-Luxembourg (13 p. cent), les Pays-Bas (12 p. cent), la RFA (11 p. cent).

Selon le Comité interprofessionnel des vins des Côtes du Rhône, le millésime 1986 se présente sous de bons augures, en raison du bon comportement de la vigne, dû aux excellentes conditions climatiques.

Quelques conseils, donnés par le comité, pour déguster les Côtes du Rhône:

— Une bonne bouteille doit être servie à la bonne température: 17 degrés pour les rouges, 15 pour les primers, 12 pour les rosés, 10 pour les blancs et vins doux naturels, 6 pour les effervescents.

— Il est préférable d'ouvrir une bouteille de vin rouge une heure avant de la déguster.

— Sentir le bouchon à l'ouverture d'une bouteille, ce qui permet de déceler toute odeur préjudiciable à la qualité du vin.

— Certains vins vieillissent mieux que d'autres: les rouges ont tendance à se bonifier avec l'âge, les blancs et les rosés sont à consommer de préférence jeunes.

— En matière de conservation, une cave ou un placard sec et frais sont l'idéal. Dans ce cas, il est recommandé:

— De toujours coucher les bouteilles et en dehors des endroits trop frais ou trop chauds,

— d'éviter de les remuer,

— de les maintenir à une température constante, l'idéal étant 15 degrés.

L'homme à l'assaut de la glace: des « araignées » sur un miroir

GUY CLAVEL
Agence France-Presse
TOULOUSE

■ Un craquement sourd. Puis un nuage de poussière blanche noie pendant quelques secondes les «araignées» fixées sur le miroir: à 200 m du sol, trois alpinistes défient les lois de l'équilibre à l'assaut d'une cascade de glace.

Deux fois, trois fois, ils seront ainsi touchés par des coulées de neige se détachant de la paroi plusieurs dizaines de mètres au-dessus d'eux. L'alerte passée, ils reprendront leur progression verticale sur l'eau pétrifiée de la cascade.

Ils sont de plus en plus nombreux à se lancer ainsi chaque hiver dans cette forme d'escalade qui repousse encore les limites du risque. Pour eux, le rocher est trop sûr, seule peut encore les en-

voûter la glace éphémère que forment les chutes d'eau se figeant par les grands froids.

Pour le guide de haute-montagne Thierry Renault, les cascades de glace restent le seul «terrain d'aventure»: une paroi rocheuse est moins risquée, car elle est très équipée (pitons, points d'ancrage solides). En cascade, par contre, «les points d'assurance sont très mauvais, l'assurance est morale». La maîtrise de soi et l'expérience deviennent alors les meilleurs atouts du grimpeur.

«Faire chaque fois une première»

Dans ce type d'escalade, les sens doivent être constamment en éveil: l'oeil pour estimer l'épaisseur et la texture de la glace, l'oreille, pour juger de sa qualité, au son rendu par le piolet, le toucher, pour éprouver sa solidité par l'intermédiaire des crampons.

En effet, si le rocher est immua-

ble, la cascade de glace est «vivante», en constante mutation selon la température, les chutes de neige, la chaleur du rocher sur lequel elle est fixée. «Chaque mètre réserve une surprise», note Renault. Alors, le grimpeur doit constamment s'adapter à ces conditions changeantes. Et ce n'est pas un des moindres plaisirs de ce type d'escalade: en rocher, gravir deux fois la même voie, c'est refaire les mêmes gestes. En cascade gelée, on a l'impression de «faire chaque fois une première».

Une colonne de glace peut toujours s'effondrer, une plaque s'arracher de la paroi, un bloc de glace se détacher sous l'impact du piolet. Jean-Noël Roche, guide dans le Massif de la Vanoise, en a fait la terrible expérience il y a quelques mois. Le «miroir» a volé en éclats, l'entraînant dans une chute verticale de 120 m. Une épaisse couche de neige a amorti le choc au pied de l'â-pic: une jambe cassée, un tassement

de vertèbres. «Le rocher, on le prend avec la main alors que la glace est fuyante», reconnaît-il.

En quête d'émotions fortes

Aujourd'hui, il est à nouveau envouté par la glace. La fascination exercée par cet univers éphémère, qui ne vit que le temps des grands froids, l'a repris.

«On a l'impression de faire un bond dans l'irréel, dans le magique», s'exclame un spécialiste des cascades des Pyrénées, Dominique Julien. L'eau, en se pétrifiant couche après couche, crée en effet un monde féérique pour ces hommes en quête d'impressions fortes: l'un «va chercher des formes délirantes au milieu des stalactites», l'autre «s'éclate dans les colonnes, les tubes, les cigares, les champignons ou les pétales».

Et, bien qu'ils s'en défendent, l'esprit de compétition les habite déjà: Julien se vante d'avaler 300 mètres en trois-quarts d'heure.

Au Cirque de Gavarnie, dans les Pyrénées, près d'une vingtaine de cascades s'offrent à ces amateurs de varappe d'un nouveau genre. Monstre tonitruant l'été, la Grande Cascade s'assoupit l'hiver pour offrir une paroi d'eau pétrifiée de 450 m de haut. Un morceau de choix.

Zébulon, 13 ans...

«Impressionnant, mais abordable même pour un débutant», estime un adepte, Jean-Louis Lechène. «Il suffit d'être un tant soit peu sportif et d'oser se lancer». L'un de ces grimpeurs les plus connus est en effet un enfant de 13 ans, «Zébulon», le fils de Jean-Noël Roche.

L'équipement est très simple, deux piolets courts et une paire de crampons. Quant à la technique d'escalade, c'est la même que pour le rocher: garder toujours trois points d'appui en avançant alternativement bras et jambes.

Jusqu'à présent, toutefois, les amateurs sont peu nombreux. Il faut dire que la spécialité est relativement récente, datant de moins de dix ans. Mais ce qui risque surtout de limiter son succès dans le grand public, c'est la difficulté d'accès au pied des cascades: il faut parfois faire plusieurs heures de marche ou de ski dans la neige pour les atteindre en pleine montagne.

De quoi en rebouter plus d'un.

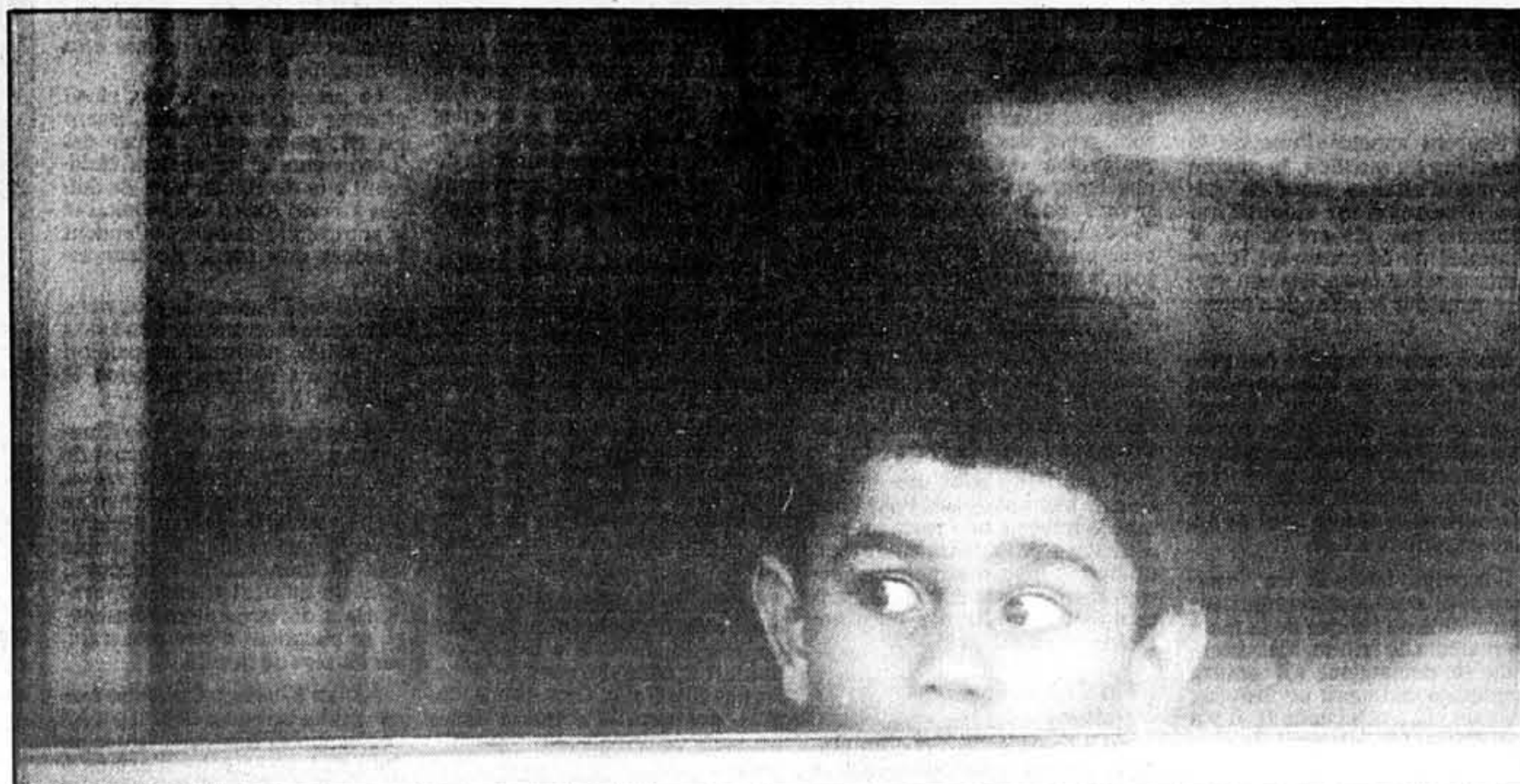


En quête d'émotions fortes, l'alpiniste défie les lois de l'équilibre à l'assaut d'une cascade de glace.

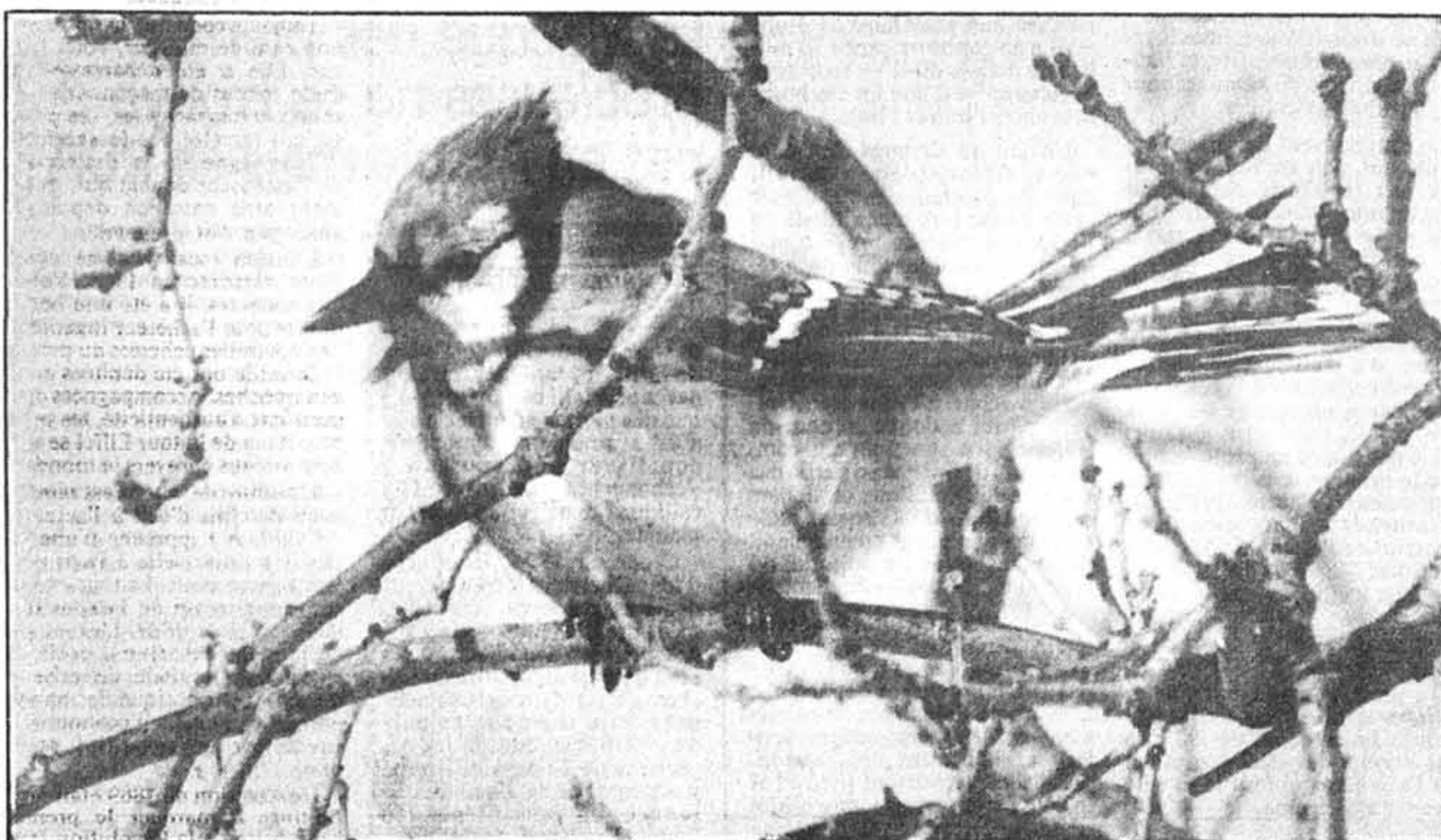
PHOTO AFP

Vivre, survivre

Diverse, mouvante, souvent ébouriffée, l'actualité impose son rythme vertigineux à ceux qui la traquent et essaient de la cerner. Le photographe de presse parvient souvent à en extraire la signification profonde et à en fixer sur sa pellicule tout le tragique ou toute la cocasserie. Au-delà des mots, le temps d'un instantané. Pour la postérité ? Peut-être.



Ce petit réfugié du Nicaragua jette un coup d'oeil par la fenêtre d'un motel surchauffé de Plattsburgh. Des yeux qui disent l'attente, mais surtout la curiosité, face à la meute des journalistes et des cameramen venue l'assiéger. Une photo de Bernard Brault



L'hiver, tous les oiseaux n'emigrent pas vers le sud. Plusieurs, comme ce geai bleu photographié par Pierre McCann à Boucherville, nous tiennent compagnie pendant toute la saison froide. Pour le plus grand plaisir de tous les ornithologues.



Oublié de tous et de la vie, Victor Lacasse, 94 ans, n'en tient pas moins à poursuivre son petit bonhomme de chemin dans son modeste sous-sol de la rue Christin, au coeur du centre-ville. Une photo de Michel Gravel.



Un adolescent de 15 ans tue deux personnes âgées dans un centre d'accueil à Daveluyville. La tragédie est difficile à expliquer. C'est vers Pierre Proulx, un stagiaire qui remplace le curé, que tous les paroissiens se tournent. Mais l'événement le bouleverse autant qu'eux. Une photo de Bernard Brault.



Voilà plus de vingt ans que le chanteur Alice Cooper fait du showbiz. Armand Trottier a rapporté du concert que celui-ci donnait le 1er mars à l'aréna de Verdun cet instantané de Cooper totalement sous le charme de son serpent. A moins que ce ne soit le contraire.



Glisser avec une chambre à air sur une surface enneigée. Un nouveau sport familial? Une scène croquée par Bernard Brault dans un parc du quartier Ahuntsic.

Khashoggi, l'homme le plus riche du monde, voit peu à peu son empire s'écrouler depuis l'Iranguate

J.L. VANDORNE
Agence France-Presse
NEW YORK

■ Souvent appelé «l'homme le plus riche du monde», le célèbre homme d'affaires saoudien Adnan Khashoggi est aujourd'hui poursuivi par ses créanciers et contraint de démentir les informations selon lesquelles son empire serait sur le point de s'écrouler.

Placé sous la lumière des projecteurs pour son aide apportée aux «cow-boys» de la Maison-Blanche dans l'affaire des livraisons secrètes d'armes américaines à l'Iran, Adnan Khashoggi, la cinquantaine arrondie, continue de parcourir le monde à bord de ses luxueux avions privés.

Il accorde, ici ou là, une interview pour expliquer son rôle dans ce scandale ou balayer de la main les rumeurs de faillite. Mais beaucoup se demandent s'il pourra longtemps maintenir un fastueux train de vie qui lui coûtait, il y a peu, 250,000 dollars par jour.

Des créanciers qui se font pressants

L'homme d'affaires britannique Tiny Rowlands a ainsi dû, pour se faire rembourser huit millions de dollars, faire saisir en France en janvier le DC-8 privé de l'homme d'affaires saoudien connu pour avoir, dans les années 70, ouvert les portes du marché saoudien à de nombreuses sociétés d'armements occidentales.

C'est à bord de ce DC-8 qu'Adnan Khashoggi a souvent mûri et lancé «des coups» de centaines de millions de dollars. Le cadre est à la hauteur: l'avion est entièrement capitonné de cuir, velours et satin, et comprend un appartement privé équipé d'une luxueuse salle de bains, en plus d'un salon de réception et de deux chambres.

Autre perle du patrimoine du Saoudien, le Nabila, un fabuleux yacht de 85 mètres équipé d'une piste pour hélicoptère, qui a servi de cadre à des soirées dont les invités se souviennent encore et qui a été hypothéqué auprès du sultan de Brunei.

Un juge de New York a également lancé, en janvier, un ordre de saisie temporaire sur le pied-à-terre d'Adnan Khashoggi à Manhattan: un «appartement» d'environ 2,500 m² occupant les 46e et 47e étages des Olympic Towers sur la 5e Avenue et évalué à 30 millions de dollars.

Le Saoudien n'est cependant pas à la rue: il possède encore appartements et villas à Paris, Can-

nes, Monte Carlo, Rome, Madrid, Beyrouth, Riyad, au Kenya et aux îles Canaries.

Sa villa de Marbella (Espagne), pourtant affectée récemment par une grève des employés qui se plaignaient de ne pas avoir touché leurs salaires, a accueilli 60 invités pour les fêtes de Noël 1986. Les enfants des amis ont vécu une soirée de conte de fées, juchés sur des carrosses au milieu de colombes.

«Mes affaires vont bien», vient d'ailleurs d'assurer Adnan Khashoggi en recevant un journaliste de l'AFP dans son DC-8 qu'il venait de récupérer à l'aéroport du Bourget au nord de Paris.

«Les affaires sont une succession de hauts et de bas. Pour l'instant je traverse une passe un peu difficile aux États-Unis, surtout, du fait d'investissements effectués par ma société Triad America à Salt Lake City», a-t-il néanmoins reconnu.

Fin de la belle époque?

Né à La Mecque, fils d'un modeste médecin à la cour saoudienne, Khashoggi montre un goût particulier pour les affaires alors qu'il use ses fonds de collette sur les bancs de l'école.

Écolier en Égypte, il gagne 100 dollars qu'il «investit» aussitôt en donnant une folle soirée pour se faire des amis issus de bonnes familles. Ceux qui deviendront plus tard le roi Hussein de Jordanie et le roi Faysal d'Arabie Saoudite figurent alors parmi ses condisciples.

Adeptes du dicton selon lequel il faut savoir donner pour recevoir, il recommencera l'opération, à une plus grande échelle, quand il sera étudiant à l'université de Chico en Californie. Il bâtit ainsi sa fortune en réinvestissant ses économies dans des soirées toujours plus fastueuses où il cueillera contacts et commissions.

«Mon style de vie a été ma seule manière d'avoir d'importants contacts... les fleurs et la lumière attirent les rossignols et les papillons», expliqua-t-il un jour au magazine américain *Time*.

En Arabie Saoudite, il devient à partir des années 1960, le représentant ou l'intermédiaire obligé des plus grandes firmes d'armements occidentales — Lockheed, Northrop, Westland Helicopters, etc... Ses contacts avec la famille royale seront ainsi bien utiles après le premier choc pétrolier en 1973-74, quand Riyad achètera en quelques années pour des dizaines de milliards de dollars d'armes.

«Si Khashoggi n'est pas l'homme le plus riche du monde, il est certainement celui qui dépense le plus», écrit *Time Magazine*. Les années 70, au cours desquelles Adnan Khashoggi recevra de firmes américaines des centaines de millions de dollars pourraient avoir été celles de son apogée, selon les experts.

Aux États-Unis, en effet, le Sénat lance alors une enquête sur les conditions dans lesquelles sont conclus les contrats de vente d'armes dans de nombreux pays, et notamment sur le versement de pots-de-vin. L'officielle Commission des opérations en Bourse (SEC) convoquera en vain Adnan Khashoggi en 1976 et 1977. Celui-ci évitera pendant deux ans les États-Unis avant de conclure un compromis avec les enquêteurs.

La fin de la décennie 1970 est aussi celle d'une époque: les prix du pétrole virent à la baisse, réduisant la taille des contrats dans les pays du Golfe. Ceux-ci ont, de plus, des circuits d'approvisionnement désormais plus sophistiqués.

Le riche homme d'affaires saoudien a senti le vent tourner, et il a diversifié ses investissements, dans l'immobilier, la banque, les sociétés de haute technologie, voire l'agriculture.

Ce sont souvent ces investissements qui, aujourd'hui, se révèlent peu rentables, notamment ceux regroupés aux États-Unis autour de la filiale Triad America qui traverse une passe difficile, comme le reconnaît son propriétaire.

Khashoggi, homme du Moyen-Orient, n'a d'ailleurs jamais été un «entrepreneur» à l'occidentale, bâtissant un empire solide et bien visible, mais un négociant: «Si je peux faire un profit je préfère le prendre et céder l'affaire rapidement. D'autres préfèrent s'accrocher à leurs investissements dans l'espoir de les faire fructifier. C'est leur droit. Je préfère ma méthode», a-t-il expliqué.

Le temps des difficultés

Un premier projet immobilier à Houston au Texas s'est ainsi écroulé. En ce début de 1987, ce sont surtout les déconvenues à Salt Lake City qui font la une de la presse américaine.

Il y a quelques années, cette grande cité morne de l'ouest des États-Unis avait accueilli Khashoggi comme le Messie: le Saoudien avait lancé dans le centre-ville un double projet immobilier d'un milliard de dollars et généreusement promis des dons de 1,3

million de dollars à l'hôpital de la ville, et de 150,000 dollars à sa compagnie de ballet.

Le projet est en panne, et 47 plaintes ont été déposées devant les tribunaux de l'État par des fournisseurs et créanciers réclamant plus de 100 millions de dollars à Triad America. L'hôpital et la compagnie de ballet attendent toujours une partie de leur argent...

«S'il est l'homme le plus riche du monde et se promène en avion particulier, pourquoi ne paie-t-il pas ici ses dettes», s'étonne le maire de la ville.

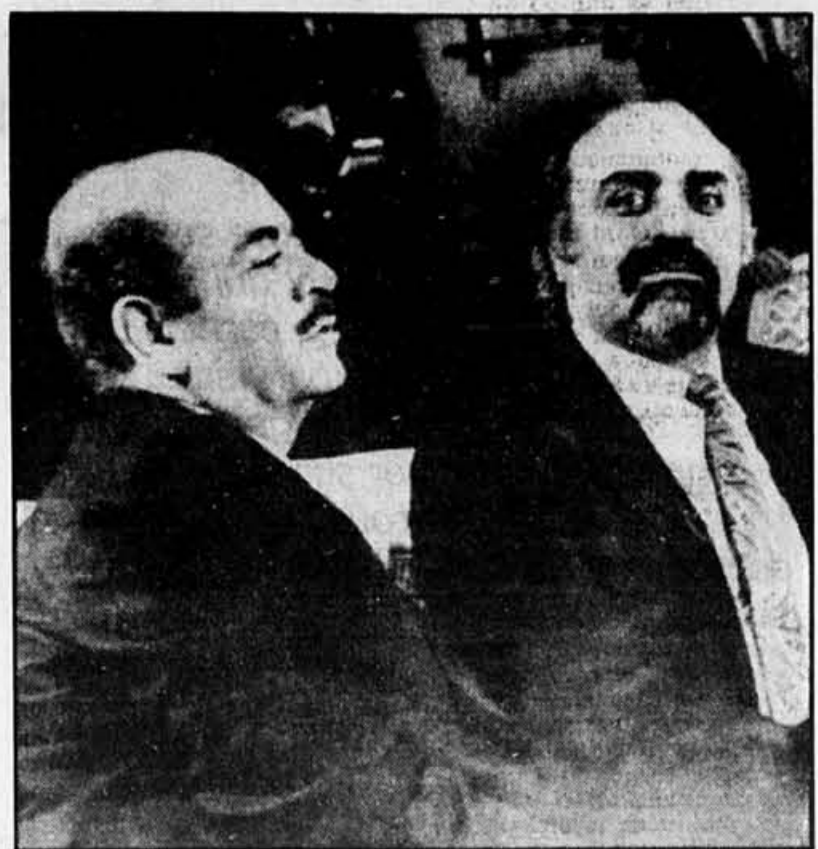
Selon des déclarations de Khashoggi, publiées par le journal de Salt Lake City, *The Desert News*, le maire aurait peu de chances d'être satisfait: «Je vais déclarer la société en faillite, et au diable tout le monde... je n'injecterai plus de capital (dans l'opération)», a déclaré Adnan Khashoggi, se plaignant d'être mal traité par les élus de la ville.

Adnan Khashoggi regrette également les critiques dont il a été l'objet après l'éclatement du scandale des livraisons d'armes à l'Iran. Il a servi d'intermédiaire entre Téhéran, Washington et Jérusalem non pour faire un profit — il a au contraire perdu 10 millions de dollars dit-il — mais dans la perspective d'une fin des hostilités entre l'Iran et l'Irak.

Un élu du Congrès s'est ému que le trésor fédéral pourrait, dans les prochains mois, devoir venir au secours d'une filiale de Khashoggi dont un projet a mal tourné en Louisiane: le département fédéral de l'Énergie avait en effet offert sa garantie pour un prêt bancaire de 78,9 millions de dollars pour cet investissement. À Washington, une autre controverse a éclaté à l'American University, qui a donné le nom de Khashoggi à son nouveau complexe sportif financé en partie par un don de 5 millions de dollars du Saoudien: de «l'argent mêlé de sang» donné par un marchand de canons, selon un éditorial du journal publié par les étudiants.

Toutes ces difficultés vont-elles mettre Khashoggi sur la paille?... Très probablement non, affirmant nombre de ses détracteurs. La constellation de ses investissements et biens personnels est souvent juridiquement séparée, et les créanciers n'y peuvent rien: «J'ai toujours bien séparé mes différentes affaires», a-t-il lui-même souligné.

Adnan Khashoggi n'est pas à court de projets: en décembre il déclarait ainsi à une chaîne de télévision américaine avoir investi au Mali dans des mines qui seraient celles du roi Salomon.



Adnan Khashoggi (à gauche) a été photographié en décembre dernier alors qu'il participait à une émission pour la télévision américaine où il expliqua son rôle dans la négociation pour libérer des otages américains détenus au Liban. Il était accompagné d'un marchand d'armes iranien, Manucher Ghorbanifar (à droite).

PHOTOTHEQUE LA PRESSE

La Mecque des pierres précieuses ne se trouve pas en Arabie mais en RDA

FLORENCE BIEDERMANN
Agence France-Presse
IDAR- OBERSTEIN, RFA

■ Une petite ville de l'ouest de la RFA, Idar-Oberstein, est devenue, au fil des ans, la Mecque des pierres précieuses: elle a été la première au monde à constituer une bourse où s'échangent toutes les sortes de cailloux fabuleux que recèle la planète.

Créée en 1974, la bourse d'Idar-Oberstein offre aux vendeurs et amateurs non seulement des diamants, mais aussi des pierres de couleur, rubis sang de pigeon, saphirs du Cachemire ou diamants soviétiques. Elle regroupe aujourd'hui 210 membres, et les négociants de 53 pays différents y affluent, de la Zambie à la France, en passant par les États-Unis, Israël ou la Thaïlande.

Les croqueurs de diamants

Idar-Oberstein a intégré en 1975 le club très fermé des bourses du diamant, qui compte 19 places (Amsterdam, Anvers (4), Johannesburg, Londres (2), Milan, New York (2), Los Angeles, Paris, Rat Gan (Israël, 3), Singapour et Vienne).

Les diamants ne sont d'ailleurs pas seulement les «meilleurs amis d'une femme» chantés par Marilyn Monroe, mais aussi ceux des joailliers ouest-allemands. Après ceux des États-Unis, ils sont les plus gros consommateurs mondiaux de ces pierres prestigieuses, avec l'Indonésie ou encore le Japon: ils les importent en grande quantité pour les dégrossir.

C'est cette activité qui vaut à Idar-Oberstein sa place dans le concert des «croqueurs de diamants». Quelque 200 ateliers dans la région se consacrent à la taille des pierres, dont 80 p. cent sont ensuite exportées vers plus de 100 pays différents.

Grâce à leurs machines électroniques extrêmement perfectionnées, entièrement ou semi-automatiques, qui leur permettent une taille d'une grande précision, les ateliers d'Idar-Oberstein se sont fait une renommée. La coupe des pierres est un facteur d'importance pour les grands négociants, puisqu'il est un élément dans l'évaluation de leur valeur.

Ces ateliers produisent quelque 10000 à 12000 pierres par jour. Et les joailliers d'Idar-Oberstein se targuent de produire des pièces avec un plus grand nombre de facettes que leurs concurrents, des angles de taille qui restent réguliers,

ainsi que des proportions et des formes d'une qualité supérieure. Ils prétendent que leurs machines arrivent à surpasser le savoir-faire des artisans les plus qualifiés.

La fédération ouest-allemande des industries de la taille et du diamant affirme d'ailleurs que l'importation et la vente des pierres taillées à Idar-Oberstein est en expansion constante depuis dix ans.

L'industrie de RFA a ainsi réussi à dépasser le handicap que représentent pour elle les coûts de production inférieurs dans les pays du tiers monde, où la main d'œuvre est meilleur marché, grâce à ses performances techniques. Cela lui a permis de se tailler une place sur le marché mondial des pierres fines.

Les Romains déjà...

La bourse d'Idar-Oberstein publie en outre un bulletin mensuel analysant les tendances du marché mondial des pierres précieuses. On y apprend par exemple que la production d'émeraude décroît en Zambie ou au Zimbabwe, ou encore que le prix des perles de culture ne risque pas d'augmenter dans les premiers mois de cette année.

La capitale de la pierre précieuse a attiré, outre le monde du commerce et de l'industrie, celui de la recherche: plusieurs instituts et laboratoires se penchent sur la qualité de la taille et la discrimination entre vraies et fausses pierres. Des universitaires de la ville voisine de Mayence s'occupent de minéralogie, ou encore de la recherche des filons sur le terrain.

Un centre de formation pour l'étude des gemmes propose même ses services aux clients, affirmant qu'elle les aidera à empêcher «des erreurs qui peuvent coûter cher».

La région d'Idar-Oberstein a une longue tradition derrière elle: déjà, les Romains avaient découvert ses filons de pierres précieuses, agate et améthyste. Aux 14e et 15e siècles, de vieux manuscrits l'attestent, ils étaient exploités et des coopératives de polisseurs d'agate se formaient dès le 16e siècle.

Jusqu'au 19e siècle, la région se contentait d'exploiter ses propres filons, puis se lance dans l'importation: cornaline des Indes, agate et améthyste du Brésil. À cette époque, les joailliers se rendent à Paris pour y acquérir les techniques modernes de gravure des pierres, à Anvers et Amsterdam pour y apprendre la taille du diamant. La première tailleuse moderne s'ouvre en 1886 près d'Idar-Oberstein.



En l'an 2020, le Japon aura la population la plus vieille du monde avec 23,6 p. cent de personnes âgées de 65 ans et plus. Cela risque d'avoir des répercussions désastreuses sur l'économie du pays.

PHOTOTHEQUE LA PRESSE

La puissance économique japonaise menacée par le vieillissement de sa population

SUSUMO SONO
Agence France-Presse
TOKYO

■ D'ici une trentaine d'années, la puissance économique du Japon sera remise en cause par un dramatique vieillissement de sa population, qui provoquera également la faillite du système de sécurité sociale, averti le gouvernement de Tokyo.

Un récent rapport du ministère japonais de la Santé et du Bien-être a, en conséquence, engagé les Japonais à prendre rapidement leurs précautions financières en vue de leur vieillesse.

À partir de l'an 2020, le Japon aura une population «super-âgée», souligne ce rapport, qui affirme que les premières difficultés financières commencent déjà à se faire sentir.

Le vieillissement de la société japonaise aura en effet atteint son maximum dans 33 ans, lorsque, sur une population totale de 135,3 millions d'habitants, 31,8 millions de personnes auront plus de 65 ans. C'est-à-dire un Japonais sur quatre.

Les personnes de 75 ans ou moins seront 15,31 millions, soit 11,3 p. cent de la population totale. En 1985, elles n'étaient que 4,7 millions, soit 3,9 p. cent de la population totale, mais leur proportion va grandir rapidement dans les prochaines années: dès 1990, le Japon comptera 5,9 millions de personnes de plus de 75 ans, soit 4,8 p. cent de la population.

La population la plus vieille du monde

De tels chiffres signifient que le Japon aura prochainement la population la plus vieillie du monde.

Selon le ministère japonais, en l'an 2020, la population âgée de plus de 65 ans représentera 23,6 p. cent de la population japonaise totale, contre 21,8 p. cent en Suède, 21,2 p. cent en Allemagne de l'Ouest, 18 p. cent en France, 17,8 p. cent en Grande-Bretagne et 15,4 p. cent aux États-Unis.

L'espérance de vie, qui est déjà la plus élevée du monde au Japon, va continuer à y progresser. En 1985, un homme vivait en moyenne 74,84 ans au Japon (contre 73,84 aux États-Unis), et une femme 80,46 ans (contre 78,8 ans pour une Américaine).

Grâce à un système de santé efficace et à l'augmentation du niveau de vie, l'accroissement de la longévité en effet, a été spectaculaire au Japon. Alors qu'en 1930, les hommes japonais n'avaient qu'une espérance de vie de 44 ans, celle-ci est passée à 50 ans en

1947, 63 ans en 1955 et 71 ans en 1975.

La durée de vie moyenne dans le monde est encore de 58,2 ans pour les hommes et 60,9 ans pour les femmes, selon les statistiques des Nations unies.

Cette explosion de la population âgée menace d'abord directement tout le système de Sécurité sociale du pays, averti le gouvernement: les dépenses de l'ensemble de cet organisme absorberait déjà, en 1984, 14 p. cent du revenu national, contre 12,3 p. cent quatre ans auparavant.

Sur ces dépenses, une part importante est destinée à la population âgée. En 1984, les retraites payées par l'État représentaient 6,5 p. cent du revenu national, contre 5,3 p. cent en 1980. Les dépenses de santé ont également augmenté, atteignant 5,6 p. cent du revenu.

En 2025, les programmes de retraite ne seront plus financièrement supportables, a calculé le ministère japonais: les dépenses totales de retraite absorberont alors 13 p. cent du revenu national, soit le double de ce qu'elles représentaient en 1984.

Aux prix actuels, chaque Japonais de plus de 65 ans aura besoin pour vivre, dans les années 2020, d'au moins 250 000 yens par mois, soit 1 670 dollars. Les systèmes de pension officiels ne pourront couvrir que 70 p. cent de cette somme.

Ainsi, les Japonais âgés devront, dans une trentaine d'années, apporter eux-mêmes 30 p. cent de leurs revenus, soit par des systèmes de retraite privés, soit en travaillant.

D'autre part, les autorités japonaises encourageront de plus en plus les personnes âgées à travailler.

cher des modes de vie moins coûteux: par exemple en allant passer leurs dernières années à l'étranger, dans des pays où la vie est plus facile et moins chère. Avec tous les problèmes humains et sociaux que de tels expatriements poseront. Les projets de villages de retraite japonais en Espagne, évoqués récemment, ont provoqué bien des polémiques.

Aussi, souligne le ministère, est-ce dès aujourd'hui que le Japon doit s'approprier à faire face aux charges financières qui pèseront sur son économie, en profitant de ce que sa population active est encore relativement importante: les Japonais ayant entre 15 et 64 ans sont actuellement 68 p. cent de la population active et ils atteindront 70 p. cent en 1992. Ensuite, cette proportion chutera rapidement, pendant qu'augmentera le poids de la population âgée.