

sur cyberpresse.ca

**BLOGUE**  
Réagissez aux propos de la Mère  
blogue sur [cyberpresse.ca/mere](http://cyberpresse.ca/mere)

**RESTOS**  
Où manger avec les enfants?  
Les suggestions de Marie-Claude Lortie  
sur [cyberpresse.ca/restos/enfants](http://cyberpresse.ca/restos/enfants)

# ACTUEL

50 ANS  
PEACE, MAN!  
PAGES 7 À 9



# GOURMAND

VINS ET METS  
SUR LA PISTE AROMATIQUE  
DES FROMAGES QUÉBÉCOIS **PAGE 4**



**10 ans**  
DE COULEURS  
LANGUEDOC-  
ROUSSILLON  
AU QUÉBEC



La modération a bien meilleur goût. **18+**

**10** ANS DE SOLEIL  
DANS VOS  
VERRES



GOURMAND

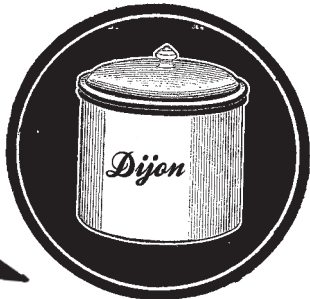
Soirée sportive : les essentiels



Quelques baguettes de pain



Des saucisses achetées chez votre boucher préféré



De la moutarde de Dijon



De la salade de chou faite maison, c'est encore mieux



Du maïs soufflé en sac sans sel ni beurre assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de parmesan, ça fait un malheur, assure-t-il



Des ailes de poulet « C'est tellement facile à faire! s'exclame le chef. Et on a presque toujours les épices sous la main. »

Le sport comme prétexte

DÉJÀ AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE, DES MILLIERS DE PARTISANS D'UN PEU PARTOUT AU QUÉBEC CÉLÉBRAIENT LEUR ÉQUIPE SPORTIVE EN PARTAGEANT UN REPAS. ET CE, BIEN AVANT LA RESTAURATION RAPIDE.

ISABELLE AUDET

En du XIX<sup>e</sup> siècle. La ligue provinciale de baseball remporte un franc succès au Québec. À une époque où il n'existe pas de retransmission radiophonique des parties, les partisans du National de Montréal suivent leur équipe... en train. « En 1895, à l'occasion d'une partie du National à Saint-Hyacinthe, plusieurs milliers de Montréalais ont suivi leur équipe. Dans une ville de 8000 personnes, il n'y avait pas suffisamment de restaurants pour accueillir toute cette foule! Alors les partisans ont apporté leur lunch... et ils en ont profité à l'occasion pour s'enivrer », raconte Paul Foisy, responsable de projet pour le Panthéon des sports du Québec.

Comme aujourd'hui, les amateurs de sport de l'époque profitaient des parties ou tournois (principalement le baseball et les courses de chevaux) pour se réunir, manger et festoyer. Surtout qu'il y a 100 ans, la semaine de travail s'échelonnait souvent sur six jours. Le dimanche, la pause sportive était bienvenue.

« Bien entendu, au fil des années, le clergé s'est mis à surveiller ces rassemblements d'un peu plus près! Ça éloignait le bon père de famille de ses obligations et ça l'amenait à certains excès, ajoute M. Foisy. Les clubs sportifs ont peu à peu réglé la question en amenant des

professionnels, des gens de l'élite, à s'intéresser au sport. Voilà qui donnait plus de crédibilité à ces rassemblements. »

Et quel était le menu sportif de prédilection? Bien avant les ailes de poulet et le combo nachos – trempette au fromage – Coke diète, il semblerait que les sandwiches au jambon et fromage faisaient office de festin, rapporte le chercheur américain Peter Morris, dans le livre *A Game of Inches*.

désormais des occasions de fraterniser autour d'un bon petit gueuleton, qu'on soit amateur de sport ou pas. « Je ne suis pas un grand fan, mais j'aime l'idée de la fête, dit Louis-François Marcotte, chef des restaurants Simpléchic et Le Local, à Montréal. La nourriture, c'est un dénominateur commun, c'est rassembleur. Tout ce que l'on cherche, ce sont les occasions, et le sport en est une. »

« La nourriture et le sport, c'est une relation occidentale, ajoute

LA NOURRITURE ET LE SPORT, C'EST UNE RELATION OCCIDENTALE

D'après ses recherches, ce n'est qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle que le hot-dog a fait son apparition dans les amphithéâtres sportifs... pour ne plus les quitter.

Quelques décennies plus tard, dans les années 40, les boissons gazeuses, la crème glacée et le maïs soufflé se sont aussi établis dans les arénas et les stades. D'autres produits, aujourd'hui disparus, attirent toutefois les consommateurs de l'époque: le Bovril ou l'Oxo, deux variétés de bouillon de bœuf concentré, se disputaient le marché sportif à grands coups de publicité.

Une relation indissociable

Les parties du Canadien en séries éliminatoires, la finale de la Coupe Grey et le soir du Super Bowl sont

François Marticotte, professeur à l'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). À partir d'une consommation qui peut très bien être individuelle, on a intégré le sport comme étant un événement festif. D'où la facilité de vendre des produits qui y sont rattachés, comme la bière et la pizza. »

CYBERPRESSE.CA COUPE GREY

Consultez notre dossier complet sur la 96<sup>e</sup> Coupe Grey qui aura lieu à Montréal cette année sur [cyberpresse.ca/coupegrey](http://cyberpresse.ca/coupegrey)



Les publicités sont tirées des programmes officiels de 1947 des Royaux de Trois-Rivières (Ligue Can-Am) et de 1950 des Royaux de Montréal (Ligue internationale).

Bouchées de Noël en 30 minutes

ABONNÉS DE LA PRESSE Obtenez 10 % de rabais [cyberpresse.ca/privileges](http://cyberpresse.ca/privileges) CLUB PRIVILÈGES

RICARDO

105 IDÉES POUR NOËL canapés en 30 minutes notre rôti de dinde 2008 cadeaux en pots...

Brunch infailible pour recevoir simplement

DOSSIER SUD-OUEST de la FRANCE + un voyage à gagner

EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisinez avec Ricardo en semaine à 11h sur les ondes de Radio-Canada.

RADIO-CANADA TÉLÉVISION

LES ÉDITIONS GESCA

# Vapeur ou grillé?

Quand on lui demande s'il est de type « steamé » ou « toasté », Louis-François Marcotte rigole, puis hésite. « Je pense qu'avec toutes les sortes de pains, je préfère les hot-dogs au pain grillé, comme avec une baguette par exemple... mais avec un vrai pain à hot-dog, j'aime mieux la cuisson à la vapeur. » Et comment bien réussir un pain vapeur? Au four à micro-ondes, le pain risque de durcir. Et gare au pain mouillé au-dessus d'une casserole. Le chef propose d'utiliser une casserole à double fond, comme celle dont on se sert pour cuire des légumes, et d'y déposer un peu d'eau. Il suffit d'exposer les pains à cette vapeur juste assez longtemps pour qu'ils se réchauffent, quitte à les emballer pour qu'ils conservent leur chaleur.

— Isabelle Audet



PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

# Jeune chef dans la mêlée



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

Le chef du restaurant Le Local, Louis-François Marcotte

## ISABELLE AUDET

Louis-François Marcotte présente ses recettes toutes les semaines à Canal Vie, à l'émission *Le goût de Louis*. Il dirige aussi le restaurant et service de traiteur Simplé Chic, à Verdun, ainsi que Le Local, une des tables en vue de la Cité du multimédia, à Montréal.

Et voilà qu'il lance le livre de recettes *Simple et chic*, un recueil de ses plats favoris.

Avec autant de marmites sur le feu et la gestion d'environ 85 employés, a-t-il l'impression de n'avoir que 26 ans? « Pffff... non, pas vraiment! adme-t-il en rigolant. J'ai beaucoup de responsabilités, mais je dors encore bien la nuit. Je pense que c'est parce que je suis chanceux de vivre ça, et que j'aime tout ce que je fais. »

J'AI BEAUCOUP DE RESPONSABILITÉS, MAIS JE DORS ENCORE BIEN LA NUIT.

Et ce qu'il fait, ce sont des recettes comptant généralement peu d'artifices. Là où il s'éclate, c'est dans l'utilisation des herbes, des huiles et d'aliments spécifiques dont la saveur s'impose.

Sa passion pour le goût plutôt « brut » des aliments se reflète dans son amour de la nature, où il s'évade de temps à autre, malgré son horaire chargé. « Quand mon téléphone cellulaire ne rentre plus, ça va, je peux prendre un peu de temps pour me reposer, chasser ou pêcher... et cuisiner! »

La conversation a lieu en plein cœur du Local, un mardi midi. Le restaurant est presque plein et les personnalités artistiques et du monde des affaires défilent. S'il se qualifie lui-même de « gars de bois », il est tout de même très à l'aise sur le béton.

Quitte à rapporter du lac un gros doré à cuisiner en ville.

## IDÉES RECETTES

Voici deux recettes tirées du livre *Simple et chic*, du chef Louis-François Marcotte, afin d'ajouter un peu de piquant à la fête.



### AILES DE POULET PIQUANTES

#### INGRÉDIENTS

- > 24 ailes de poulet
- > 2 c. à soupe de paprika fumé
- > 4 c. à soupe de paprika doux
- > 1 c. à soupe de pâte de tomate
- > 1 c. à thé de sambal oelek (pâte de piment)
- > 2. à soupe de cassonade
- > 2 gousses d'ail émincées
- > Quelques gouttes de sauce Worcestershire
- > Huile végétale (facultatif)

#### PRÉPARATION

1. Laver les ailes et les assécher.
2. Mélanger tous les ingrédients à l'exception des ailes de poulet.
3. Si la pâte obtenue est trop sèche, ajouter un filet d'huile.
4. Dans un sac Ziploc, mettre les ailes et la pâte épicée. Chaque aile doit être enrobée du mélange.
5. Mettre au réfrigérateur pendant deux heures.
6. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
7. Disposer les ailes sur une plaque à cuisson et enfourner 20 minutes.

### FLOTTEUR À LA BIÈRE ET GLACE À LA VANILLE



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

#### INGRÉDIENTS

- > Une bière noire (de type Guinness, Boréale noire ou Saint-Ambroise noire)
- > De la glace à la vanille

#### PRÉPARATION

1. Verser la bière dans un verre.
2. Ajouter une bonne cuillerée de crème glacée à la vanille de bonne qualité.

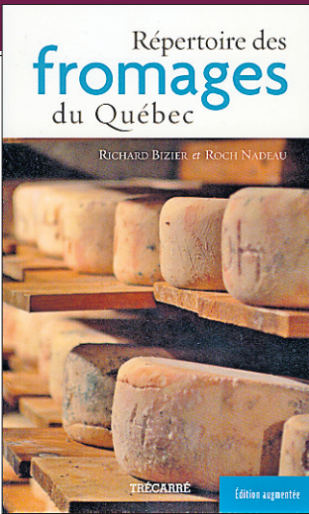
Variante : essayer une bière blanche, comme la Blanche de Bruges ou la Blanche de Chambly, avec de la glace à la pistache. Avec une bière rousse, la glace au caramel se marie bien.

## J'AI LU SILVIA GALIPEAU

### FROMAGES D'ICI

Qu'elle est loin l'époque où l'on ne trouvait sur nos tablettes que du cheddar, ou, par chance, quelques rares fromages fabriqués dans nos abbayes. S'il faut en croire le dernier *Répertoire des fromages du Québec* (Trécarré, septembre 2008), il existe aujourd'hui une centaine de producteurs, des plus grands (Agropur), aux plus artisanaux (Le Troupeau Bénit, une communauté de religieuses grecques orthodoxes au nord de Lachute, qui élèvent une centaine de brebis et de chèvres). Certes, la crise de la listériose leur a fait mal. Certains ont dû fermer leurs portes. Comment mieux les encourager et d'apprendre à les connaître? Très pratique, le répertoire, divisé en sections (bleues, bries et camemberts, pâtes fraîches, etc., certaines plus ou moins justifiées), scrute chaque fromage, du Brie chevalier au Zurigo, en passant par la Dame de cœur, l'Empereur et le Port-Royal, en indiquant ses caractéristiques : croûte, odeur, choisir, conserver. Et surtout : où le trouver.

Richard Bizier et Roch Nadeau, *Répertoire des fromages du Québec*, Trécarré, septembre 2008, édition augmentée.



## ACTUEL GOURMAND

# Sur la piste aromatique des fromages du Québec

Je vous entraîne à nouveau au cœur de mes recherches en sommellerie moléculaire. Et plus précisément sur mon travail de dépistage des principes actifs des aliments et des vins. En l'occurrence, sur la piste des saveurs complexes de certains fromages du Québec et des vins qui devraient maintenant plus que jamais être en liaison parfaite avec nos plus beaux fromages fermiers.



FRANÇOIS CHARTIER

## VINS ET METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Une bonne partie des fromages québécois actuellement sur le marché provient de pâturages d'été, c'est-à-dire de lait de troupeaux ayant brouté dans les champs garnis d'herbes fraîches et de fleurs de juillet et d'août. Il en résulte donc des fromages très parfumés, aux notes aromatiques complexes engendrées par la fraîcheur éclatante de cette alimentation naturelle, souvent de culture biologique.

Donc, tous les fromages à pâte demi-ferme et à pâte ferme, affinés de deux à trois mois, s'expriment actuellement par des notes d'herbe et de fleurs, provenant de molécules aromatiques de la famille des terpènes (dont le linalol). Ils sont aussi souvent dotés d'une couleur jaune plus ou moins marquée, due aux pigments de la famille des caroténoïdes. Structure moléculaire qui ressemble étrangement à celle du safran, aussi riche en terpènes (linalol) et en caroténoïdes.

Le linalol, qui s'exprime par des notes florales, est aussi très présent dans le



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE

Un jeune et très floral riesling alsacien, comme le Riesling Réserve 2006 Alsace, Domaine Fernand Engel, France (17,25\$; 10518591), peut être en parfaite osmose avec les parfums d'herbe et de fleurs de certains fromages fins québécois.

xérés fino, tout comme dans les vins blancs de muscat, de gewürztraminer et de riesling. Mais le cépage le plus pourvu en notes terpéniques et en caroténoïdes, les deux principaux groupes de molécules aromatiques qui signent la saveur de ces fromages, est surtout le riesling.

Quant aux caroténoïdes, ils donnent leur couleur aux fruits et aux légumes, dont la pomme, la poire, le coing, la carotte et le safran. Chez les vins, les caroténoïdes sont surtout présents dans les cépages dits « non aromatiques », comme le chardonnay, le sauvignon blanc et le riesling, ainsi que dans certains vins rosés, tous à considérer avec les fromages.

Ce qui confirme et peaufine de façon scientifique la place privilégiée du vin blanc avec les fromages. Optez surtout pour des rieslings floraux, des muscats et des gewürztraminers secs ou doux, pour le xérés de type fino, tout comme certains chardonnays, non boisés, en mode floral, ainsi que des rosés.

## Quelques suggestions

Servez un jeune et très floral riesling alsacien, comme le Riesling Réserve 2006 Alsace, Domaine Fernand Engel, France (17,25\$; 10 518591), qui sera en parfaite osmose avec un plateau composé du fromage Le D'Iberville, de la Fromagerie Au Gré des Champs (Saint-Jean-sur-Richelieu), et du fromage Le Grondines, de la Fromagerie des Grondines (Portneuf). Les parfums d'herbe et de fleurs de ces fromages, tout comme leurs saveurs lactées et salines, trouveront écho dans ce vin à la fois ample et vivifiant.

Si vous optez plutôt pour les fromages plus soutenus, comme Le Pied-de-Vent, de la Fromagerie du Pied-de-Vent (Havre aux maisons, Îles-de-la-Madeleine) et le fromage Le Gré des Champs, de la Fromagerie Au Gré des Champs (Saint-Jean-sur-Richelieu), vous sélectionnez un blanc un brin plus dense et plus nourri, aux arômes allant sur la même piste aromatique, comme c'est le cas

de la remarquable Cuvée Marie 2006 Jurançon Sec, Charles Hours, France (23,80\$; 896704). Grand blanc, à prix modique, qu'il faut impérativement servir à 14-15 degrés Celsius, en carafe, pour saisir sa véritable nature et permettre l'harmonie en symbiose avec ces deux fromages.

Pour ce qui est des fromages affinés plus longuement, comme Le Valbert, affiné de 90 à 180 jours, de la Fromagerie Lehmann (Saguenay-Lac-Saint-Jean) et l'Alfred le fermier, affiné 6 à 8 mois, de la Fromagerie la Station (Compton), permettez à leurs saveurs d'herbe et de fleurs séchées de s'exprimer haut et fort grâce à l'union avec un xérés, comme le tout aussi sec, compact et aromatique Manzanilla Papirusa, Xérés, Emilio Lustau, Espagne (9,95\$; 375 ml; 10896470).

Enfin, si vous aimez terminer votre repas en accompagnant vos fromages d'un porto ou d'un vin doux naturel, optez pour le fromage Le Cru des érables, de la Fromagerie de l'Érablière (Mont-Laurier). Ce fromage à pâte molle et à croûte lavée est affiné pendant 60 jours dans les caves de la cabane à sucre familiale, avec le Charles-Aimé Robert, qui est un apéritif québécois de sève d'érable, de type porto.

Les saveurs complexes et pénétrantes de ce fromage sont dominées par des notes d'érable qui, elles, émanent de la famille du sotolon. Une molécule aromatique qui signe aussi le profil aromatique du café, du curry, du fenugrec, tout comme des vins doux naturels rouges et blancs (élevés en milieu oxydatif), ainsi que des sauternes âgés (plus de 10 ans), du vieux rhum, du porto tawny et du madère.

Tous des aliments et des vins à privilégier pour s'unir à ce fromage unique, comme c'est le cas de l'excellent, subtil et longiligne vin doux naturel blanc Cazes Ambré 1995 Rivesaltes, France (19,35\$; 375 ml; 10810091), à base de grenache blanc, marqué comme nul autre par les parfums évolués et torréfiés de la famille du sotolon.

# Vinum

le meilleur endroit pour vous procurer vos verres **RIEDEL**... service compris!

Profitez de notre solde sur les verres **RIEDEL**.

**Vinum design** • 1480, City Councillors, Montréal (près de La Baie)  
Tél.: **514-985-3200**

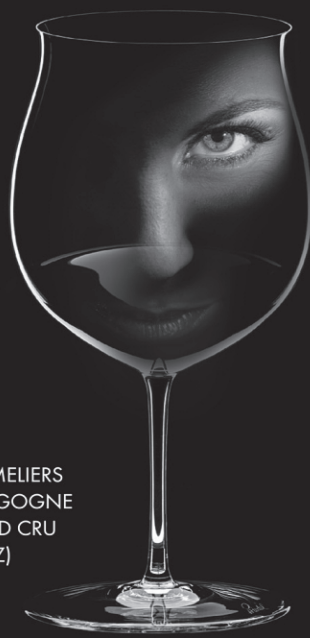
**Vinum grappa** • 1261, av. Maguire, Sillery  
Tél.: **418-650-1919**

**www.vinumdesign.com**

## RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY

CLAUS RIEDEL. SON LÉGENDAIRE DESIGN DE 1958. UN VASE?



SOMMELIERS  
BOURGOGNE  
GRAND CRU  
(37 OZ)

**DECANTER MAGAZINE**: "Le meilleur verre à bourgogne de tous les temps, adapté aux jeunes comme aux vieux bourgognes". **THE WINE ADVOCATE**, **ROBERT PARKER JR.**: "Les meilleurs verres pour des raisons à la fois techniques et hédonistes sont ceux de Riedel. Leur rôle est considérable. Je ne peux pas insister assez sur la différence qu'ils font dans la dégustation des bons vins".

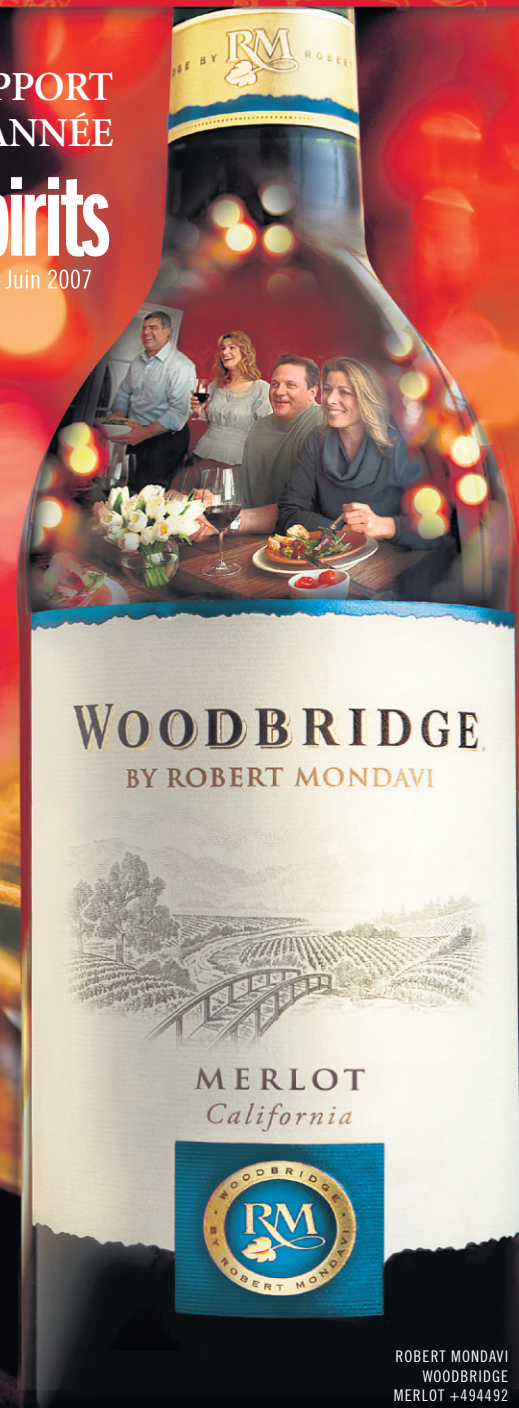
**TIME MAGAZINE**: "La famille Riedel n'a jamais estampillé son nom sur une seule bouteille de vin. Mais au cours des 50 dernières années, ce clan de maîtres-verriers autrichiens a contribué davantage au plaisir des œnologues que la plupart des dynasties vinicoles".

**WWW.RIEDEL.COM**

## LE VIN PARFAIT POUR VOS RÉCEPTIONS DES FÊTES!

MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX DE L'ANNÉE

### Wine & Spirits



ROBERT MONDAVI  
WOODBRIDGE  
CHARDONNAY  
+99408

ROBERT MONDAVI  
WOODBRIDGE  
MERLOT +494492

## WOODBRIDGE

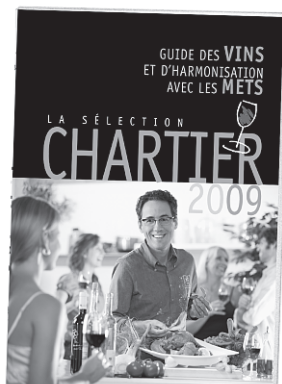
BY ROBERT MONDAVI

**www.vincorquebec.com**

**Assistez à la conférence de François Chartier :**

*L'harmonie vins & mets et la sommellerie moléculaire*

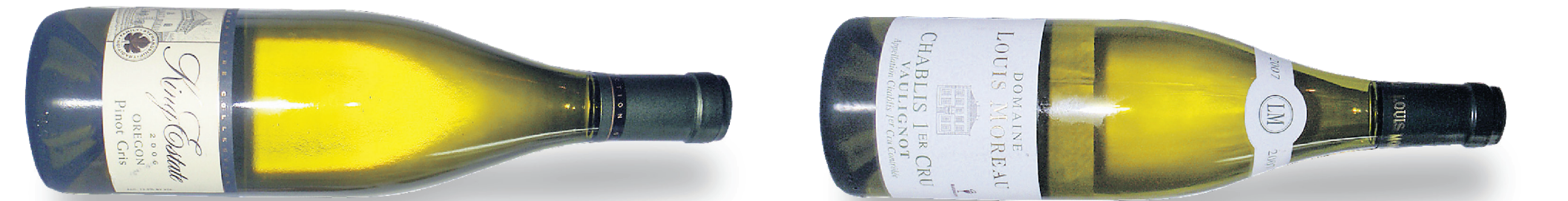
**au Salon du livre de Montréal**



**Le jeudi 20 novembre à la Grande place dès 17 h suivie d'une séance de dédicaces au stand Flammarion (274)**

**Salon du livre de Montréal Place Bonaventure**

## ACTUEL GOURMAND



# Cinq beaux vins blancs



Beaucoup d'amateurs n'apprécient guère les vins de Chardonnay au boisé très marqué, et même souvent intempestif, comme on en produit un peu partout sur la planète, et même en Bourgogne!

Le bon chablis, non boisé, subtil, tout en finesse, en est l'antithèse parfaite, tel ce très beau **Chablis 1<sup>er</sup> cru Vauignot 2007 Louis Moreau** présentement en vente.

Assez coloré pour un vin de cette appellation, son bouquet, distingué, nuancé, est riche en notes minérales, et la bouche suit, d'une bonne ampleur, avec des saveurs relevées, mais le tout... sur le mode chablis, si je puis dire, avec cette discrétion et cette retenue propres aux vins de ce vignoble, de sorte qu'il faut y mettre l'attention voulue pour en découvrir la beauté en même temps que la complexité (270 caisses).

**\$, 480285, 28,65\$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2008-2010.**

Autre vin blanc, non boisé lui aussi, et d'un cépage très en vogue aux États-Unis, le **Oregon 2006 Pinot Gris King Estate**, d'Oregon, étonne par la qualité de son fruit et la netteté de son bouquet, bien typé, de sorte qu'on pourrait très bien croire un vin de Pinot gris d'Alsace à l'aveugle.

Équilibré, sec, ses saveurs sont relevées par un peu de gaz carbonique et il a de l'éclat. Délicieux, et à prix correct (366 caisses).

**\$, 10353740, 20,10\$, ★★★ 1/2, \$\$, 2008-2009.**

Restons-en aux vins blancs, et puis, retour à la Bourgogne avec le **Montagny 2005 Faiveley**, de la Côte chalonaise, au sud du vignoble bourguignon, au boisé peu appuyé, de corps moyen, assez peu nuancé à la fois au nez et en bouche, et dont le principal attrait, encore là, m'a semblé être la franchise de son fruit. Très bon (141 caisses).

**\$, 10897270, 22,55\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2010.**

De la Loire, mais élaboré celui-là avec du Sauvignon blanc, non boisé, le **Pouilly-Fumé 2006 La Moynerie** est un de ces vins blancs de Sauvignon qui, sans manquer d'une certaine distinction, s'impose avant tout par la richesse de ses saveurs et aussi par leur persistance – sa longueur en bouche. Savoureux (143 caisses).

**\$, 962340, 24,90\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2009.**

Vinifié et élaboré celui-là en fûts, comme beaucoup de bourgognes blancs, avec dans ce cas du Chenin blanc, le **Saumur 2004 Vieilles Vignes Domaine Langlois Château**, au bouquet de fruits confits à chair blanche et au boisé insistant, dense en bouche, avec passablement de corps, réussit le tour de force de ne pas paraître caricatural malgré tout ce bois. Peut-être parce qu'on

perçoit qu'il réussira sans doute, avec le temps, à bien l'assimiler – à le digérer, comme on dit aussi parfois (114 caisses).

**\$, 856674, 26,75\$, ★★ 1/2, \$\$\$, 2008-2011.**

#### Des vins rouges

Vin rouge espagnol dans lequel entre uniquement du Tempranillo, le **Rioja 2002 Reserva Montecillo**, qui a passé un an et demi en fûts de chêne français, se présente avec un bouquet... bien Rioja, dans lequel dominant des nuances rappelant principalement le cuir (le bois). Plus que moyennement corsé, velouté, on retrouve en fin de bouche les mêmes arômes de cuir. Mais, attention, le vin dont il est question ici est le 2002, et non le 2003 qui vient tout juste d'arriver et que je n'ai pas goûté.

**\$, 928440, 20,30\$, ★★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2008-2011.**

On aime... ou pas, les vins richement colorés, corsés et même puissants, aux tannins pourtant bien enrobés, gras, tel le **Vinho Regional Alentejano 2005 Cortes de Cima**, du Portugal, qui associe Tempranillo, Syrah et Touriga Nacional et que son producteur a élevé un an en fûts de chêne français (80 %) et américain (20 %). Quant au bouquet, il est large, profond, très fruits noirs avec aussi des nuances comme de réglisse. Pour amateurs de vins de style moderne (767 caisses).

**\$, 10944380, 23,05\$, ★★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2008-2012.**

# Le vin au vert



Tous les clients de la SAQ (et ceux de la voisine ontarienne, la LCBO) ont bien remarqué ces derniers mois que le sac de plastique est devenu un objet hérétique banni des succursales de la société d'État.

Ce que les consommateurs ne savent pas, toutefois, c'est qu'au-delà du fameux sac de plastique, les initiatives vertes, parfois des plus inusitées, se multiplient à la SAQ.

Ces années-ci, l'environnement est plus qu'une vague préoccupation pour les sociétés d'État, c'est devenu une partie intégrante de la structure d'entreprise, avec la création du service du développement durable.

Le principal défi en ce moment à la SAQ, c'est l'économie d'énergie. Cela passe par la réduction de la consommation d'énergie dans les 414 succursales et dans les deux entrepôts (dont un, à Montréal, de 1,1 million de pieds carrés), par l'utilisation d'éclairage moins énergivore et le choix de produits d'emballage moins lourds.

D'autres projets sortent carrément de l'ordinaire.

Un exemple: la SAQ a incité quelques-uns de ses fournisseurs français à réduire eux aussi la consommation d'énergie pour transporter leur vin de leur domaine au port.

Au lieu des camions, un mode de transport coûteux et polluant, ces fournisseurs ont ressorti les traditionnelles barges, qui servent depuis des temps immémoriaux au transport des marchandises sur la Seine.

Résultat: pour quelques fournisseurs seulement, l'utilisation des barges a permis d'économiser 170 000\$ en frais de transport (sans compter la réduction des gaz à effet de serre).

Autre exemple, ici cette fois: la SAQ a donné une formation spéciale aux chauffeurs de ses 45 camions-remorque (mieux «lire» la route, départ et freinage, éteindre le moteur à l'arrêt), ce qui a permis de réduire la consommation de diesel de 100 000 litres l'an dernier.

«En environnement et en développement durable, il n'y a pas UNE solution qui règle tout, c'est

## MOINS DE 20\$

**L.A. CIETTO RESERVA PRIVADA, NEBBIOLO, VALLE GAUDALOUPE, 18,95 \$ (CODE SAQ: 10 390 233)**

Si on fait du si bon vin dans le sud de la Californie, il n'y a pas de raison que le Mexique, juste au-dessous, n'y arrive pas aussi. La preuve, ce nebbiolo (le cépage des Barolo dans le Piedmont) tout à fait présentable. Plus qu'une curiosité exotique, ce vin se laisse boire avec ses notes de réglisse et de pruneaux.

le cumul des petites mesures souvent toutes simples qui finissent par faire une différence, explique Mario Quintin, le directeur

du développement durable à la SAQ. Il faut innover et la SAQ challenge ses fournisseurs pour y arriver, comme dans le cas des barges en France.»

#### Cuvée soprano

Avis aux amateurs de la célèbre (et excellente) série américaine *The Sopranos*, de HBO: une maison italienne, en collaboration avec les producteurs de la défunte émission, a mis sur le marché des vins qui rendent hommage au gros Tony, à sa famille et à cette brochette attachante de mafieux du New Jersey. Pas disponible ici, mais avec un minimum d'effort, ça doit se trouver sur l'internet. En Chianti, pinot gris et pinot noir, de 15 à 35\$.

#### COURRIEL

**Pour joindre notre chroniqueur: vincent.marissal@lapresse.ca**



sélectionne pour vous ce qu'il y a de mieux.

|  |                                                                                                                   |  |                                                                                 |  |                                                            |  |                                                                                          |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Giorgio Primo 2004</b><br>SAQ: 10986053<br>WS 93<br>85,00\$                                                    |  | <b>Brunello Cerretalto 2003</b><br>SAQ: 10851141<br>WS 93<br>190,00\$           |  | <b>Do Ut Des 2005</b><br>SAQ: 10214441<br>WS 91<br>48,50\$ |  | <b>Sapaio Bolgheri Superiore 2005</b><br>SAQ: 10860805<br>WS 95<br>49,00\$               |
|  | <b>Granato 2003</b><br>SAQ: 898130<br>WS 93<br>Gambero Rosso 3 bichieri<br>Sélection Chartier 2009 ***<br>61,00\$ |  | <b>Planeta Syrah 2005</b><br>SAQ: 747097<br>Gambero Rosso 2 bichieri<br>38,00\$ |  | <b>Sesà 2004</b><br>SAQ: 10538728<br>WS 90<br>40,00\$      |  | <b>San Clemente 2004</b><br>SAQ: 908459<br>Guide meilleurs vins Italie 92/100<br>43,50\$ |

vinsbalthazard.com  
Disponibles à la SAQ.

# Dattes à retenir

ROBERT BEAUCHEMIN  
SUR LE POUCE  
COLLABORATION SPÉCIALE

Dans ce quartier qu'on qualifie souvent « des antiquaires » (bien que la plupart des marchands ne vendent que des copies), on aime flâner le nez en l'air, en observant les beaux édifices qui racontent un peu de l'histoire du XIX<sup>e</sup> siècle à Montréal. Ici, banques, fabriques, ateliers industriels, cachés derrière de belles façades victoriennes dévoilent le Montréal d'autrefois et certains des aspects les moins illustres du développement de notre ville. Il y avait ici des quartiers populaires, Griffintown et Sainte-Cunégonde, qu'on a réussi à oublier quand la ville a pris de l'expansion plus au nord.

En tout cas, les édifices sont maintenant rénovés et une nouvelle vie est donnée à ce bout de la rue Notre-Dame près de la rue Peel, si tant est que plusieurs restos et commerces spécialisés font maintenant de bonnes affaires avec les nouveaux habitants des quartiers tout proches. L'un d'eux est né de la volonté d'un couple de Tunisiens de faire valoir la remarquable tradition de confiserie et de pâtisserie à base surtout de pâte de dattes et de dattes farcies. Ce qui n'empêche pas les patrons du Café Thamar de proposer toutes sortes de choses à grignoter ou pour un lunch de circonstance (et pour moins de 8\$, des sandwiches délicieux avec une petite salade très santé faites de lentilles ou de tomates en cubes et de concombres, assai-

sonnée de coriandre et de cumin), des petits gâteaux de semoule, des biscuits farcis ou non, des pâtes d'amandes succulentes. Cela dit, ces douceurs ont la fâcheuse réputation d'être trop sucrées et c'est pourquoi on en a revu la confection: moins de beurre, moins de sucre, en un mot moins lourdes et plus digestes. On n'a pas besoin de vous dire que cela plaît davantage à une clientèle locale qu'à celle des Tunisiens de Montréal. En tout cas, dans le très joli local récupéré à une ancienne pharmacie dont la façade couleur cuivre est stupéfiante, on s'installe pour une pause entre deux étapes. Le décor est confortable, aéré et réalisé avec beaucoup de goût et de finesse, et un doigt de féminité. On peut aussi s'installer au bar pour un expresso servi dans de jolies tasses, autour de dattes farcies à la pâte de noisette, de pistaches, de pâte d'amandes à l'érable, au gingembre ou à la cardamome, et ça risque de causer une accoutumance sérieuse. Vous êtes prévenus.



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE

Le Café Thamar sert notamment confiseries et pâtisseries à base de pâte de dattes et de dattes farcies. Ci-dessus, Amel Chamakh, copropriétaire.

**THAMAR**  
1510, rue Notre-Dame Ouest  
Montréal  
514-937-2222

On y retourne? Absolument.

- ⊕ La patronne est gentille et le lieu exquis. Besoin d'autres raisons?
- ⊖ Nous aurions aimé découvrir des choses « salées » tunisiennes, mais on vous propose des sandwiches à l'européenne, des muffins et toutes ces choses familières.

## Le Nouveau Grand Concours

DU GUIDE DES VINS ET D'HARMONISATION AVEC LES METS

« La Sélection Chartier 2009 »

DU 18 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2008, *La Sélection Chartier 2009* vous offre la chance de gagner l'un des prestigieux prix suivants :

**Prix « VOYAGE DANS LES VIGNES DE CARCASSONNE » d'une valeur de 7 500 \$**  
Le Domaine d'Auriac Relais et Châteaux Carcassonne, l'Office de tourisme de Carcassonne et la Chambre de commerce de la ville de Carcassonne vous invitent pour un séjour dans leur ville médiévale, située dans le sud de la France. Un voyage pour deux personnes à Carcassonne pour un séjour d'une semaine comprenant le voyage sur les ailes de Corsair Fly, l'hébergement de six nuits au Domaine d'Auriac (Relais Chateau), la location d'une voiture, six petits-déjeuners, six repas du soir, deux repas du midi, une visite VIP de la Cité médiévale de Carcassonne et une croisière sur le Canal du Midi.

**Prix « SUITE HÔTELIÈRE DE GRAND LUXE » d'une valeur de 4 500 \$**  
Un séjour de deux nuitées pour deux personnes dans la suite présidentielle de l'Hôtel Quintessence, à Mont-Tremblant. Le prix comprend deux soupers et deux petits-déjeuners. Vin de glace et délice surprise servis à la chambre la deuxième soirée. Deux peignoirs seront offerts aux gagnants, gracieuseté de l'Hôtel Quintessence.

**Prix « À L'HEURE DES GRANDS VINS » d'une valeur de 2 400 \$**  
Deux magnifiques montres (1 pour homme, 1 pour femme), gracieuseté de Montres Raymond Weil.

**Prix « GRAND REPAS DÉGUSTATION » d'une valeur de 2 000 \$**  
Un repas dégustation pour 12 personnes où le menu sera concocté par le chef Armand Forcherio et les vins sélectionnés par le sommelier Ange Forcherio. Le prix inclut les vins, le service et les taxes, gracieuseté du restaurant Le Nizza.

**Prix « CELLIER À LA MAISON » d'une valeur de 1 395 \$**  
Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum Design.

**Prix « VERRERIE DU CONNAISSEUR » d'une valeur de 1 200 \$**  
Une collection de 16 verres Vitis de Riedel, un carafe Amadeo ainsi qu'un support à carafe. Le tout est une gracieuseté des boutiques Vin et Passion.

**Prix « ARÔME MATINAL » d'une valeur de 900 \$**  
Une cafetière de modèle Odea, gracieuseté de Saeco.

Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

**Valeur totale des prix : 19 895 \$**

Le concours commence le 18 octobre et se termine le 31 décembre 2008 à 23 h 59.

- Règlements disponibles aux Éditions La Presse.
- Le tirage aura lieu le 5 janvier 2009.
- Les fac-similés ne sont pas acceptés.
- Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus.

Question : Quel est le nom du service d'accès Internet gratuit offert uniquement aux lecteurs de *La Sélection Chartier* sur [www.francoischartier.ca](http://www.francoischartier.ca)?

A) Mises à jour Internet de *La Sélection Chartier*  
B) *La Sélection*

Réponse : ☐ Les Éditions **LA PRESSE**

Remplissez et envoyez à :  
**Les Éditions La Presse**  
C. P. 11619, succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W6

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Tél. bur. : \_\_\_\_\_ Rés. : \_\_\_\_\_

Adresse électronique : \_\_\_\_\_

## Mieux choisir

POUR ANNONCER  
514-285-7163

### Angelo's

Il Cacciatore

Cuisine italienne authentique

M. Éric Gero au piano  
du mercredi au samedi à partir de 19h

**Table d'hôte du soir à partir de 11,95\$**

Filet mignon 8 onces,  
sauce au poivre en table d'hôte 19,95\$

Réservez tôt pour vos party des fêtes  
de 10 à 100 personnes :  
514-861-8791

1184, rue Crescent, Montréal  
Stationnement disponible

## MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

Pour célébrer sa victoire avec sa femme Michelle, Barack Obama est allé manger chez Spiaggia, un des grands restaurants italiens de Chicago, un choix assez classique. Il aurait pu aller chez le célèbre Charlie Trotter, probablement le chef le plus connu de la ville, mais peut-être est-ce une institution trop patricienne. Ou encore choisir Alinea, un autre restaurant de grande renommée, spécialisé celui-là en cuisine moléculaire. Mais veut-on d'un président amateur de cuisine moléculaire?

Lorsque je pense à Obama et à tout ce qu'il représente politiquement et socialement et que j'essaie de traduire cela en cuisine, j'arrive plutôt dans la cuisine de David Chang, chez Momofuku à New York.

Cette cuisine aux origines asiatiques diverses tellement post-fusion qu'elle est, dans le fond, tout simplement, américaine, correspond tout à fait à l'esprit de modernité proposé par la nouvelle présidence: soupes aux nouilles au porc fondant, ceviche, viandes braisées roulées dans de la laitue... Le tout servi dans un environnement minimaliste, moderne, sans nappe blanche, sans réservation, à prix plutôt raisonnables...

À Montréal, il n'y a pas de Momofuku et rien ne s'en approche. Mais il y a une proposition beaucoup plus modeste, beaucoup plus approximative, mais néanmoins sympathique, qui joue dans les mêmes eaux culinaires asiatiques et qui s'appelle Ramen-Ya. Arrivé au printemps sur le boulevard Saint-Laurent, entre Rachel et Marianne, ce restaurant est aussi le type de lieu où on nage en pleine génération Obama.

Évidemment, direz-vous, on voit le nouveau président partout dans notre soupe ces jours-ci. Mais cet établissement m'a fait penser à lui car les deux fois où j'y suis allée, il était rempli de gens qui ressemblaient drôlement à ses électeurs. Un mélange bigarré d'hommes et de femmes d'origines diverses et métissées, munis de BlackBerry et de iPhone, mangeant de la soupe d'inspiration japonaise préparée avec des ingrédients canadiens par des cuisiniers d'origine chinoise formés par un Japonais avant de bifurquer vers la Belgique et New York pour aboutir sur la Main.

Ramen-Ya est tout petit et on n'y va pas pour traîner pendant des heures. Qu'on soit assis au bar ou à une des tables, le tabouret est omniprésent. Le confort est plutôt dans les bols de soupe aux nouilles qui sont servis sous toutes sortes de déclinaisons, spécialité des lieux.

Car si le restaurant se présente comme étant d'inspiration japonaise et donc des sushis, ce n'est pas ce qu'il y a de plus intéressant. La découverte se situe plutôt du côté des soupes aux nouilles de type ramen – et qui n'ont rien à voir avec les soupes vietnamiennes de type pho – construites presque à la carte. Bouillon à base de soja ou de porc ou de miso? Épicé ou doux? Avec poulet ou porc braisé?

Notre choix gagnant: le bouillon au miso, qu'on assaisonne ensuite avec les épices piquantes ou l'ail frit présentés dans une sorte de salière sur la table. Le poulet grillé



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Chez Ramen-Ya, le confort est dans les bols de soupe aux nouilles qui sont servis sous toutes sortes de déclinaisons, spécialité des lieux.

est une bonne garniture, classique. Mais le plus étonnant est la tranche de rôti de porc, assez tendre pour être découpée et mangée avec des baguettes.

La soupe vient aussi remplie de nouilles qui ne sont pas du tout blanches et ondulées comme celles que l'on trouve dans les paquets de ramen instantanés (très loin de la soupe authentique, on s'en doute). Ce sont plutôt des pâtes fraîches faites de farine de blé, fines et droites, prêtes à être aspirées bruyamment et se faufilant sous la dent. La soupe est de plus garnie de champignons, de pousses de soja et d'algues.

Souvent, pour ce genre de potage, les Japonais (et Momofuku) proposent de plus un œuf poché dont le jaune, en craquant, vient enrichir le bouillon. Chez Ramen-Ya, malheureusement, on a choisi de ne pas en ajouter. (Une idée: on en propose en option?)

La soupe n'est pas l'unique plat au menu. On peut aussi choisir des nouilles udon, de grosses pâtes rondes tendres glissantes, qui sont servies avec du poulet grillé ou simplement des légumes. Il y a aussi les traditionnels dumplings japonais, les gyoza.

Et pour le dessert, la glace au gingembre – qui n'est pas faite sur place, toutefois – est une façon intéressante de terminer le repas sur une note asiatique, fraîche et savoureuse.

Les puristes japonais diront peut-être qu'on est loin du ramen traditionnel. Et que la crème glacée au dessert est une idée européenne. Certes. Mais cela n'empêche pas ce nouveau restaurant aux origines diverses, voire un peu confuses, d'aller explorer de façon sympathique des cuisines asiatiques que l'on connaît trop peu à Montréal.

**RAMEN-YA**  
4274, boulevard Saint-Laurent  
Montréal  
514- 286-3832

**Prix:** le midi, on peut prendre un menu spécial combinant sushi et soupe pour 12,50 \$ par personne. À la carte: soupes à 8,50 \$, plats de udon à 9,50 \$, desserts à 4 \$ ou 5 \$.

**Carte des vins:** aucun vin mais quelques bières locales et japonaises et du saké. Hautement recommandée: la limonade maison à base de citron vert! On offre aussi du thé vert glacé.

**Genre:** restaurant spécialisé en nouilles asiatiques, surtout d'inspiration japonaise, comme on en a beaucoup trop peu à Montréal.

**Décor:** avec peu de moyens, on a réussi à créer un décor moderne à la japonaise, aux lignes très simples. Cuisine ouverte, tables hautes, bar à sushi... Jolie lampe de plastique à la scandinave en entrée et photos végétales sur les murs.

**Faune:** les gens qui fréquentent ce restaurant sont à l'image du quartier, donc souvent jeunes et d'origines complètement diverses, cool et branchés, mais sans prétention.

**On y retourne?** Oui, avec les enfants, pour le lunch, ou avant le théâtre ou le cinéma.

⊕ la limonade maison au citron vert.

⊖ un problème d'aération typique des cuisines ouvertes.



## LITIGE À QUI APPARTIENT CE TATOUAGE?

PAGE 12

David Beckham

## RAFAËLE GERMAIN RESTE AU CHAUD

PAGE 10



# PEACE MAIN

Trois lignes simples, un cercle. Qui aurait cru, il y a 50 ans, que le symbole de la paix deviendrait l'un des plus exploités de l'histoire contemporaine? Sûrement pas son créateur, qui l'avait conçu pour une manif antinucléaire à Londres. Petite histoire d'un logo efficace qui n'a pas pris une ride mais qui a perdu, peut-être, un peu de son mordant. À lire en pages 2 et 3

PHOTOMONTAGE LA PRESSE



RECEVEZ UNE BRASSÉE D'ÉCONOMIES

**Rabais  
instantané\* 300 \$**



Rendez-vous dès maintenant chez le détaillant Bosch de votre région et profitez d'un rabais instantané pouvant atteindre **300 \$\*** à l'achat de tout ensemble laveuse-sécheuse Bosch. Vous avez besoin d'une autre excellente raison pour acheter dès maintenant? Tous les ensembles affichent le symbole ENERGY STAR® : vous ferez donc des économies d'argent et bien plus encore ! [www.bosch-appliances.ca](http://www.bosch-appliances.ca)



**BOSCH**

Des technologies pour la vie

\*Offre en vigueur jusqu'au 30 novembre 2008. Rabais de 300 \$ sur les ensembles laveuse-sécheuse de la série 300. Rabais de 200 \$ sur tous les autres ensembles. Aucun rabais instantané à l'achat d'un seul appareil. Consultez le site Web pour obtenir tous les détails. © 2008 Électroménagers BSH Ltée.



# 50 ANS ... ...ET PLUS TOUTES SES DENTS

Le symbole de la paix a 50 ans. Peut-être plus toutes ses dents.  
Mais il génère encore de l'argent. *Peace and cash, man.*

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

**T**rois lignes simples, un cercle. Qui aurait cru, il y a 50 ans, que le symbole de la paix deviendrait l'un des plus exploités de l'histoire contemporaine? Sûrement pas son créateur, Gerard Holtom, qui l'avait conçu pour une manif antinucléaire à Londres.

Holtom, était beaucoup plus qu'un designer graphique. C'était un objecteur de conscience doté d'une vision, en pleine période de guerre froide. Il était convaincu que le message des militants passerait mieux à l'aide d'un symbole. C'est ainsi que son logo apparut – pour la première fois – le 4 avril 1958, lors d'une marche de protestation organisée conjointement par le Comité britannique contre la guerre nucléaire (DAC) et la Campagne pour le désarmement nucléaire (CND).

Selon ce qu'on sait, l'artiste avait d'abord songé à dessiner une croix chrétienne. Se ravisant, il utilisa plutôt les codes de communication de l'alphabet sémaphore pour inscrire les lettres D et N (Désarmement nucléaire), la ligne droite symbolisant le D et le «V» à l'envers traduisant le N.

Quelques années plus tard, Holtom a donné une autre version des faits au magazine *Peace News*. Le design traduisait en réalité son propre pessimisme. «J'étais en profond désespoir. Je me suis dessiné. C'est la représentation d'un individu désespéré, les mains tendues vers le bas, comme le paysan de Goya devant le peloton d'exécution. J'ai simplement schématisé le dessin avec un trait et je l'ai entouré d'un cercle.»

Quoi qu'il en soit, le signe n'allait pas tarder à prouver son efficacité. En moins de temps qu'il n'en faut pour chanter «All you Need is Love», le logo d'Holtom a quitté l'Angleterre pour les États-Unis, où il est bientôt devenu l'icône absolue de la génération hippie.

## De campus en campus

Récupéré en Amérique par la Student Peace Union (SPU), le logo de Holtom s'est vite répandu grâce au marchandage. Pendant la première moitié des années 60, la SPU distribue des milliers de macarons avec ce pictogramme sur les campus universitaires.

Adopté par les baby-boomers politisés, l'emblème antinucléaire britannique est devenu bientôt celui de tous les combats sociaux, et plus spécifiquement celui contre la guerre du Vietnam. Par extension, il s'est imposé finalement comme le nouveau symbole de la paix dans le monde. Et est devenu un signe distinctif pour plusieurs mouvements de pression populaire.

«Le signe Peace n'a vraiment fonctionné aux États-Unis que lorsqu'on l'a associé aux manifs contre le Vietnam», a expliqué récemment Ken Kolsbun, auteur du livre *In Peace: The Biography of a Symbol*, sur le site web de la BBC «Plus les combats augmentaient, plus les protestations augmentaient. Et plus le symbole était visible.»

Associé au mouvement hippie – qui l'a utilisé comme porte-étendard – le signe de la paix est devenue victime de son succès. Ses détracteurs l'ont accusé de donner dans la propagande communiste. Certains l'ont décrit comme un symbole satanique ou nazi. D'autres, plus imaginatifs, l'ont dénigré en le comparant à l'empreinte d'un pied de poule. Le gouvernement sud-africain a même tenté de l'interdire dans des manifestations antiapartheid au milieu des années 70.

Mais il en a fallu plus pour réduire son impact. Durant toutes les années 70, le «peace logo» a continué d'incarner la contre-culture et l'espoir d'un changement. Et si sa force a semblé s'estomper au cours des deux décennies suivantes, il s'est maintenu grâce à divers groupes antinucléaires et une exploitation commerciale à large échelle (voir autre texte).

## Un signe efficace

Cinquante ans après sa naissance, le symbole de la paix a certes un peu pâli. D'autres symboles lui font désormais concurrence (le drapeau arc-en-ciel avec le mot PACE, notamment). Les nouvelles générations le brandissent avec moins de ferveur. Plusieurs le portent sans intention politique, au même titre que le fameux «smiley». Comme le visage de Che Guevara, aujourd'hui surexploité, l'icône s'est en partie vidée de son sens.

Malgré tout, le symbole de Holtom est encore là. On a même vu certains soldats américains le porter sur leurs casques, pendant la guerre en Irak. Pour plusieurs, il demeure l'ultime icône de la paix dans le monde.

«On n'a rien trouvé de mieux, lance l'avocat William Sloan, membre du collectif québécois Échec à la guerre – qui s'est d'ailleurs approprié le fameux signe. Encore aujourd'hui, les gens le reconnaissent tout de suite. C'est devenu un symbole universel, au même titre que la croix chrétienne. Quand tu dis: le logo de Mercedes Benz avec la petite ligne supplémentaire, c'est la paix. Pas de doute.»

Comment expliquer sa longévité? Son efficacité, répond tout simplement Frederic Metz, professeur de design à l'UQAM. «Visuellement, c'est un très beau signe, qui a fait sa marque très fortement.»

Contrairement à d'autres symboles de la paix, comme la colombe ou le fusil brisé, celui dessiné par Holtom avait un caractère moderne, ajoute Frédéric Metz. Ce qui lui a probablement permis de transcender les modes. «Il a été créé à une époque où les sigles abstraits avaient plus de force. On était plus avant-gardiste en 1960. On se projetait dans le futur.»

Figure géométrique, simplissime et facile à reproduire, le symbole *Peace* est devenu un classique de la pop culture occidentale. A-t-il pour autant changé le monde? Ça, c'est une autre histoire. En 2008, le nombre de conflits dans le monde n'a pas diminué, tant s'en faut.

Et le signe de la paix, quoi que l'on en dise, est aussi devenu un symbole d'impuissance.



Divers objets vendus à la boutique Motivo, rue Saint-Zotique, à l'occasion du cinquantenaire du logo de la paix: 1 Moule à gâteau «Peace of cake» en silicone. 2 Boxer pacifiste 3 Décorations de Noël. 4 Chandelier à neuf branches pour la fête juive de Hanoukka.

PHOTOS RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

## SIGNE DE... PIA\$TRE

Le symbole de la paix est devenu beaucoup plus qu'un symbole antigerre. C'est la preuve par un million que tout se récupère et s'exploite commercialement.

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Le symbole de la paix est aujourd'hui une superstar internationale. Malheureusement pour son créateur (et surtout pour sa succession!), il est complètement libre de droits. En d'autres mots, n'importe qui peut l'exploiter à des fins mercantiles.

L'organisme CND (Campagne pour le désarmement nucléaire) pour qui a été créé le logo, ne l'a jamais fait enregistrer comme marque de commerce. On estimait, à l'époque, qu'un symbole de liberté devait être gratuit pour tout le monde.

Cet « accès total » n'a pas échappé aux commerçants. Des premiers badges créés par le SPU (Student Peace Union) aux porte-monnaie « cool », le symbole de la paix se vend aujourd'hui de toutes les manières imaginables. On l'a vu sur des t-shirts, boucles d'oreilles, tasses, toutous, affiches, sacs à main, porte-clés, Converse, moules à gâteau et même sur des jeux de backgammon.

Ce n'est pas tout. Les grand acteurs de la mode veulent aussi souligner le 50<sup>e</sup> anniversaire du logo. Le magasin new-yorkais Barney's célèbre cet automne « Peace & Love Extravaganza » avec une nouvelle gamme de vêtements et d'accessoires luxueux inspirés du symbole de Holtom, incluant des créations de chez Lanvin, Fendi et Balenciaga. Quant au bijoutier Tiffany & Co, il vient de lancer un nouveau pendentif en platine et en argent, représentant le symbole de la paix. Aux dernières nouvelles, cette bagatelle de 4,8 carats se vendait 2550 livres sterling (4745 \$CAN)

Le rêve hippie se serait-il transformé en signe de piastre? Le message d'origine s'est-il perdu en chemin?

Peut-être, mais pas seulement pour le pire. Selon l'avocat montréalais William Sloan (qui représente l'Association américaine des juristes, membre du collectif Échec à la guerre), c'est justement cette dispersion commerciale qui a permis au logo de survivre et de traverser les époques. « Si le symbole n'apparaît plus sur les produits commerciaux, les gens ne le connaîtront pas. Ils n'y auront plus accès. En fait, j'aimerais le voir encore plus exploité, pour qu'il apparaisse plus et partout. Pourvu qu'on ne détourne pas son sens pour vendre des autos. »

Dans une entrevue donnée cet été au journal anglais *The Guardian*, le directeur créatif du magasin Barney's, Simon Doonan, est allé dans le même sens. « Il est vrai que ce n'est sans doute pas ce que les hippies avaient en tête. Ils ne s'imaginaient probablement pas que ce symbole serait un jour au cœur d'une campagne de marketing pour un grand magasin. D'un autre côté, tout cela démontre que les idées de la contre-culture, comme le style de vie différent, l'environnement ou les aliments biologiques, font désormais partie de la *mainstream*. N'est-ce pas, ultimement, ce que les hippies souhaitaient? »

Difficile de savoir combien de millions de dollars ont été générés depuis 40 ans par les produits dérivés du symbole de la paix. Malgré l'absence de copyright, il semble toutefois que l'organisme CDN ait demandé une contribution volontaire à ceux qui l'exploitent.

Au fond, John Lennon avait raison. Pendant son bed-in en 1969, le Beatle affirmait que la paix était un produit qu'il fallait vendre comme une marque de savon. C'est devenu tellement vrai que son symbole fait des bulles...



PHOTO BLOOMBERG NEWS  
John Lennon et Yoko Ono pendant le bed-in pour la paix en 1969.

Ils n'ont pas connu la même popularité que le logo de Holtom. Mais ils se battent pour la même cause. La paix, symbolisée autrement...



revint avec une branche d'olivier dans son bec, afin de lui montrer que l'inondation était terminée. Ce symbole représenterait aussi « l'espoir » pour la paix, ainsi qu'une offrande de paix d'un homme à un autre.

### LE FUSIL CASSÉ

Ce symbole est apparu pour la première fois dans la publication d'un groupe antimilitariste néerlandais : l'Union antimilitariste des Pays-Bas. Il a été récupéré dans les années 20 par le Musée antigerre de Berlin (Anti-Kriegs Museum), qui l'a commercialisé sous forme de macarons, broches, boucles de ceinture et d'épinglettes diverses. Il a aussi été utilisé par le groupe punk anglais ultramilitant Crass, qui l'a intégré à tout son univers visuel.



### LES DOIGTS EN V

Churchill en a fait le signe de victoire pendant la Deuxième Guerre mondiale. Les hippies l'ont recyclé pendant les années 60, pour protester contre la guerre du Vietnam. Parce que ces derniers faisaient régulièrement ce signe en disant « Peace, man », les doigts en V sont bientôt devenus un symbole de la paix. Dans d'autres pays du monde, il correspond encore à la victoire.



### LE DRAPEAU PACE MULTICOLORE

Pace signifie paix en italien et en latin. Quant au drapeau multicolore, il symbolisait la coexistence entre les peuples, bien avant d'être récupéré par la communauté gaie. Apparu en 1961 en Italie, pendant une marche pour la paix, ce drapeau est revenu en force en 2003 pendant l'invasion américaine en Irak. On le retrouve aujourd'hui dans plusieurs pays, avec le mot paix traduit en différentes langues.

Source : Wikipedia

ACTUEL

Reste au chaud



Rafaële Germain

BILLET

COLLABORATION SPÉCIALE

Ado, je voulais être un garçon, parce que je leur croyais tout permis. Jeune fille, j’ai souvent rêvé être un homme parce que j’étais persuadée que leurs horizons étaient plus larges que les miens. Jeune femme, j’ai découvert les joies d’en être une, les éblouissements secrets et les renoncements aigres-doux auxquels on doit faire face en assumant son camp. Je suis femme, je ne suis pas homme.

« On ne choisit pas qui on est, mais on choisit comment on vit avec », m’a déjà dit mon ami Olivier. Il faisait référence à la couleur de sa peau. Olivier est

Noir comme je suis femme et il m’a fait remarquer en lisant ces lignes: « Pourquoi la majuscule à Noir et la minuscule à femme? » Et une personne qui de toute évidence ne sera plus invitée chez lui a crié derrière nous: « On dit pas Noir, on dit Afro-Canadien! » Consternante rectitude politique, avaleuse de spontanéité, ultime hypocrite devant l’Éternel. Olivier et moi lui avons fait un joyeux pied de nez et sommes allés rejoindre sa demi-sœur sur le balcon.

Viviane est une charmante jeune femme issue de la bourgeoisie outremontaise dont la mère est de confession juive et le père catholique. Elle est mulâtre. Sa description: « Je suis une négresse juive bourgeoise qui vote Québec solidaire. » J’aime beaucoup Viviane.

Elle aussi a longtemps voulu être un homme. Parce que c’était plus facile, pensait-elle. Alors nous avons discuté sur notre balcon de ce que c’était

que d’être Femme, et de ce que ç’aurait été que d’être Homme (notez la majuscule politiquement correcte).

« Si j’avais été un homme... » a commencé Viviane. Elle n’aurait pas été capitaine d’un grand bateau vert et blanc, mais elle aurait sûrement vécu diffésuite: vêtements qui lentement se retirent, mains qui maladroitement s’approchent, langues qui tentent ce qu’elles peuvent, lent déplacement vers le lit et puis...

« Et puis? Et puis câlisse! » a lancé Viviane. L’Homme (la majuscule toujours correcte)

C’était une histoire classique et banale: un homme et une femme avaient passé une soirée particulièrement agréable ensemble.

remment sa soirée de la veille. C’était une histoire classique et banale: un homme et une femme avaient passé une soirée particulièrement agréable ensemble, ils étaient allés souper, avaient pris un verre et s’étaient retrouvés au logement de la demoiselle en question. Attouchements s’en-suivirent. On peut imaginer la

Certaines amies de Viviane ont trouvé que l’Homme était d’une dignité particulièrement touchante. Viviane et moi, hystériques dans la fumée de ses longues cigarettes, nous nous sommes demandé ce qu’un homme aurait fait à sa place. On ne voulait pas trop en mettre, mais des femmes ont été violées pour beaucoup moins. Et dans le meilleur des cas, nous savions que l’accusation d’« agace » aurait été utilisée, accompagnée de gros rires gras, de menaces et d’injures.

« On ne reviendra pas sur les injustices auxquelles ont fait encore face, OK? » a finalement dit Viviane. J’en peux plus des gens qui chignent sur leur sort. » De l’autre côté de la fenêtre, la télévision nous renvoyait le visage radieux d’un Barack Obama vainqueur.

« On choisit comment on vit avec ces injustices-là aussi, a répété son demi-frère. Et ce qu’on fait avec. »

POST-SCRIPTUM

- 1

Vu à Chicago: des tasses vert-blanc-orange sur lesquelles on pouvait lire: « O’Bama! Vote Irish! » Récupération, assimilation ou adaptation? Moi ça me faisait beaucoup rire.
- 2

Goûté à Chicago: de très grandes choses. On fait à manger là-bas sans se soucier des frontières, avec une liberté qui se permet les plus belles erreurs et les plus grands triomphes.
- 3

Senti à Chicago: un puissant parfum de victoire. « La ville des vents entre à la Maison-Blanche! » pouvait-on lire sur la une de certains périodiques. Ils ont l’impression d’avoir sauvé le monde et leur fierté est contagieuse.
- 4

Touché à Chicago: la main d’une vieille dame noire qui mendiait devant un des sept milliards de Starbucks que doit contenir la ville. « Come on! disait-elle en riant de ses deux dents. I’m Black, I’m a woman, and I live on the street! You could at least smile! » – « Allez! Je suis Noire, je suis une femme, et je vis dans la rue! Vous pourriez au moins sourire! »
- 5

Entendu à Chicago: « Stay warm! » plusieurs fois, en guise d’au revoir. « Thank you, stay warm! », « See you man, stay warm! ». Considérant qu’il fait encore plus froid chez nous que chez eux et qu’ils ont Obama, je propose de leur voler cette expression. Reste au chaud, mon ami. Stay warm.

LA REVUE DES REVUES



L’ACTUALITÉ  
PLACE À L’HOMME VIRIL

Et vous, vous êtes plutôt du genre séducteur velu à la Sean Connery, ou hyper athlétique imberbe, à la Daniel Craig? Malgré son titre (À bas l’homme rose, une traduction du *Maclean’s*), ne cherchez pas ici de grande étude sociologique. Vous trouverez plutôt une analyse rapide de l’évolution de la musculature de Bond. Souvenez-vous de cette scène mémorable (!), dans *Casino Royale*, où l’homme sort de l’eau en maillot bleu. Culte du corps oblige, on est loin des bourrelets affirmés de Sean Connery, disons. Avis aux intéressé(e)s, le dernier 007, en salle depuis hier, n’a pas de scène de petite tenue.

— Silvia Galipeau



COURRIER INTERNATIONAL  
ÊTES-VOUS VRAIMENT EN SANTÉ?

Le *Courrier international* présente ces jours-ci un numéro hors série intitulé *À votre santé*. Une centaine de pages passionnantes sur les limites et les espoirs de la médecine. On y présente des histoires fascinantes, comme celle d’un homme émergeant du coma après 20 ans ou encore des patients expérimentant la cryothérapie, un moyen de retrouver des forces à -170°C. Des cas d’éthique aussi, comme ces immigrants qui s’occidentalisent à grands coups de chirurgie plastique ou encore ces médicaments qui rendent les muscles infatigables. Un magazine bourré d’informations sérieuses. Hypochondriaques, s’abstenir.

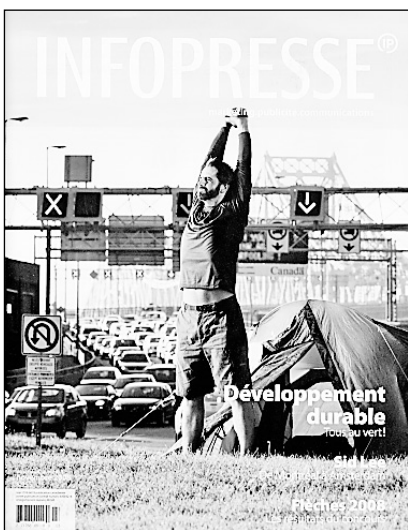
— Isabelle Audet



LE MONDE DES RELIGIONS  
L’ISLAM POUR LES NULS

Chiites? Sunnites? Imams? Mollah? Ayatollahs? Muftis? Soufis? Vous y perdez votre arabe? Procurez-vous le nouveau numéro du *Monde des religions*, consacré à l’éternel conflit entre chiites et sunnites. On y explique de façon assez simple la fracture qui existe, depuis la mort de Mahomet, entre ces deux branches de l’Islam. Et pourquoi l’Irak est un des points chauds de cette rivalité religieuse, de plus en plus motivée par des enjeux économiques (le pétrole). Au cas où le sujet ne vous intéresserait pas, rabattez-vous sur un dossier autrement plus universel : la vie extraterrestre et les religions. E.T. était-il sunnite ou chiite? Telle est la question...

— J.-C. Laurence



INFOPRESSE  
ÉVITER LE GREENWASHING

La mode est au vert. De plus en plus d’annonceurs en profitent mais certaines entreprises sont plus discrètes, craignant le cynisme lié au *greenwashing*, soit l’emploi à tort et à travers d’arguments verts pour faire croire qu’une entreprise est plus écologique qu’elle ne l’est. Infopresse présente trois compagnies qui innovent en emballage durable sans tambour, ni trompette. L’étiquette de la bière Boréale est faite à 100 % de papier certifié FSC et imprimée avec de l’encre végétale. Wal-Mart Canada ne vend que des détergents à lessive liquide en format concentré pour réduire le plastique (fabrication), le carton (transport) et l’eau (utilisation). Chez Fruits et Passion, les produits sont offerts dans des mallettes réutilisables. Ah! Si les gros fabricants de jouets pouvaient en faire autant...

— Sophie Allard

DES NOUVELLES DE LA MÈRE BLOGUE



LA PENSÉE ZEN DE LA SEMAINE :

Il reste encore six fins de semaine pour écrire au père Noël, terminer vos emplettes, retrouver vos décorations, emballer vos cadeaux, envoyer vos cartes, vous décider à inviter la belle-mère, la grand-tante ou le mononcle, penser à votre menu des Fêtes, faire une cure de santé, un grand ménage de la salle de jeu. Pas de panique, quoi!

Pour poursuivre la discussion : [www.cyberpresse.ca/mere](http://www.cyberpresse.ca/mere)



LUNDI 13 H 17

Vos finances vous inquiètent? Vos enfants ont peut-être la solution. En tout cas, ils ne manquent pas d’idées pour vous aider à économiser.

MARDI 10 H 46

Surprise. Alors que l’on croyait que les bébés séparés de leur mère à la naissance vivaient un stress majeur, voilà qu’une étude arrive à la conclusion inverse. Les bébés mis en incubateur sont au contraire deux fois moins sujets à la dépression, une fois adultes. L’attitude de la mère, plus attentive à son bébé jugé vulnérable, y serait pour beaucoup.



MERCREDI 10 H 24

Le magazine *Enfants Québec* de décembre et janvier présente un reportage sur les enfants et la valeur de l’argent. Il y est évidemment question du père Noël, et de toutes ces longues listes détaillées qu’il recevra dans quelques jours. Mais personne ne nous force à tout acheter.

# Deux enfants, deux mesures

Les parents de plus d'un enfant le constatent: dans chaque fratrie, tout le monde a son propre tempérament. Doit-on alors adapter nos interventions disciplinaires selon le style de chacun? Tout à fait, insiste l'auteure Christine Benoit, qui vient de publier un livre sur la question.

ISABELLE AUDET

Dans le livre *Mieux comprendre son enfant et communiquer avec lui grâce à l'ennéagramme* (Éditions de Mortagne), Christine Benoit présente 90 affirmations. Elle invite les parents à déterminer lesquelles s'appliquent à leur enfant, jusqu'à ce qu'un type de personnalité se détache du questionnaire.

Ça, c'est l'ennéagramme, un outil dont on connaît peu l'origine, mais qui permet depuis des décennies à des dirigeants d'entreprises de cerner le profil des employés. Celui-ci est-il appliqué et consciencieux? Ou encore se montre-t-il lunatique? Compétitif? Le questionnaire est fastidieux, mais au final, certains

cadres l'utilisent afin de mieux connaître leur équipe. Et de savoir comment agir avec chaque travailleur.

«J'enseignais l'ennéagramme à des étudiants aux hautes études commerciales et je me disais qu'on pourrait en appliquer certains principes aux enfants, explique M<sup>me</sup> Benoit, conseillère en communications. J'ai quatre enfants et ils sont tous différents. Je sais que je dois agir différemment avec chacun d'eux. Je voulais mettre sur papier ce que nous faisons parfois de manière instinctive.»

## Neuf personnalités

Dans son ouvrage, elle présente donc neuf types de personnalités. Parmi eux, il y a l'enfant 1, nettement plus perfectionniste que les autres. Le 2 est tourné vers les autres, alors que le 3 se montre surtout combatif, et ainsi de suite.

Dans la description de chaque profil, l'auteure présente notamment la vision du monde de l'enfant, ses croyances, ses faiblesses, ses forces, mais aussi les éléments qui le rassurent et les moyens pour lui d'assouplir certains traits de caractère.

Ainsi, si l'enfant 7 a besoin de structure, celui de type 1 doit apprendre que la vie n'est pas que performance. Deux poids, deux mesures.



PHOTO STOCKBYTE™

D'instinct, la plupart des parents reconnaissent que leurs enfants n'ont pas tous le même tempérament et ils s'adaptent.

«Je crois qu'il faut personnaliser le dialogue avec chaque enfant, explique M<sup>me</sup> Benoit. Je ne cherche pas à les cataloguer, seulement à donner des pistes et suggérer des approches qui pourraient convenir à chacun.»

## Flexibilité parentale

Interrogée sur la pertinence d'adapter les interventions en

fonction de chaque enfant, la psychologue Francine Nadeau insiste sur l'importance de la question, sans toutefois se prononcer sur la pertinence de l'ennéagramme.«Il est primordial de voir à s'intéresser aux particularités de chaque enfant, répète-t-elle. La première caractéristique d'un bon lien entre un parent et un enfant, c'est que le parent s'ajuste à lui. Il a remar-

qué les signes de ce qu'il l'apaise, le stimule et l'intéresse.»

D'instinct, la plupart des parents reconnaissent que leurs enfants n'ont pas tous le même tempérament et ils s'adaptent. Si l'un deux frémit quand ils haussent le ton, ils se montrent d'emblée plus fermes avec l'autre, moins impressionnable. Un comportement tout à fait sain, ajoute la psychologue.

Elle illustre cette flexibilité par un exemple courant: des parents qui permettaient à leur aîné de rentrer à 22h le samedi soir à 14 ans peuvent abaisser la limite à 21h pour leur cadet, même s'il a atteint le même âge.

Et s'il y a des jaloux? «On aborde franchement la situation avec notre enfant, ajoute M<sup>me</sup> Nadeau. On lui dit quelque chose comme: «Je comprends que tu aies peur que nous soyons injustes, mais dès que tu vas nous rassurer et nous démontrer que tu peux rentrer à 22h, nous nous ajusterons.»

Elle met enfin en garde les parents contre la «stigmatisation». «Quand on s'enferme dans des catégories, c'est qu'on a besoin d'être rassurés comme parent, prévient-elle. Il peut arriver que le sportif lise un livre et que le bougon soit de bonne humeur, ne l'oublions pas. Comme parent, il faut accepter d'apprendre de nos enfants.»



# BÉBÉS DE L'ANNÉE 2008 LA PRESSE

Le dimanche 28 décembre prochain, *La Presse* regroupera dans un cahier spécial, les photos des enfants nés au cours de l'année 2008.

Présentez-nous votre bébé dans le cahier spécial et sur [mamanpourlavie.com](http://mamanpourlavie.com) en réservant dès maintenant votre espace pour seulement

**46\$\*** (taxes en sus).

**Vous recevrez automatiquement cinq (5) livres de la série Léon la courte échelle**



en collaboration avec : [mamanpourlavie.com](http://mamanpourlavie.com) portail vivant au service des parents

**BÉBÉ À LA UNE !**  
**12 BÉBÉS SE PARTAGERONT L'HONNEUR D'ÊTRE EN COUVERTURE DU CAHIER SPÉCIAL.**  
Inscription au coût de 220 \$ (taxes en sus) ATTENTION: PREMIERS ARRIVÉS, PREMIERS SERVIS!

**Hâtez-vous, les places sont limitées !**  
**La date limite est le 10 décembre**

Le coupon est également disponible sur [mamanpourlavie.com](http://mamanpourlavie.com)

|                                                                                                                                                                         |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Nom :                                                                                                                                                                   | Prénom :                                                                           |
| Adresse :                                                                                                                                                               | App. :                                                                             |
| Ville :                                                                                                                                                                 | Code postal :                                                                      |
| Tél. (dom.) :                                                                                                                                                           | Tél. (trav.) :                                                                     |
| Courriel :                                                                                                                                                              |                                                                                    |
| Prénom et nom du bébé :                                                                                                                                                 | Fille <input type="checkbox"/> Garçon <input type="checkbox"/> Date de naissance : |
| Prénoms et noms des parents :                                                                                                                                           |                                                                                    |
| La photo de bébé dans <i>La Presse</i> et sur <a href="http://mamanpourlavie.com">mamanpourlavie.com</a> : 51,92 \$* (taxes incluses)                                   |                                                                                    |
| Bébé à la une : 248,33 \$** (taxes incluses)                                                                                                                            |                                                                                    |
| <input type="checkbox"/> Ci-joint un chèque ou mandat-poste à l'ordre de <i>La Presse</i> ltée                                                                          |                                                                                    |
| ou paiement par carte de crédit : <input type="checkbox"/> Visa <input type="checkbox"/> MasterCard No de la carte de crédit : _____ Date d'expiration : ____/____/____ |                                                                                    |
| Signature : _____                                                                                                                                                       |                                                                                    |
| <input type="checkbox"/> Cochez si vous ne désirez pas recevoir d'offres promotionnelles.                                                                               |                                                                                    |

Règlements du concours disponibles à *La Presse* et sur [mamanpourlavie.com](http://mamanpourlavie.com)  
Le tirage aura lieu le jeudi 11 décembre 2008 aux bureaux de *La Presse*.

Faites parvenir la photo de bébé et vos coordonnées complètes à : [bebes@lapresse.ca](mailto:bebes@lapresse.ca) ou retournez ce coupon dûment rempli avec la photo - qui ne sera pas retournée (maximum 5 po x 7 po) à :  
La Presse, Petites annonces, Les bébés de l'année 2008, C.P. 11053, Succ. Centre-ville, Montréal, Québec H3C 4Y9

DE PLUS, COUREZ LA CHANCE DE GAGNER  
**L'UN DES 15 CHÈQUES-CADEAUX D'UNE VALEUR DE 200\$ CHACUN**



**GRAND PRIX UN CHÈQUE-CADEAU D'UNE VALEUR DE 1000 \$**  
échangeable à l'Hostellerie Les Trois Tilleuls à Saint-Marc-sur-Richelieu.



ACTUEL

# L'art dans la peau

« Je veux le mèèèème ! » Les tatouages des célébrités font des envieux. Mais avant de se faire reproduire le même dragon qu'Angelina Jolie sur la chute de reins ou dessiner un beau Batman sur la poitrine, vaut mieux se poser une question toute simple : À qui appartient le tatouage ? À l'artiste, ou au support ?

JUDITH LACHAPELLE

Un artiste peint une œuvre. Un client l'achète et part avec. L'artiste n'en entend plus parler jusqu'au jour où il découvre que son client exhibe son œuvre un peu partout et amasse beaucoup d'argent grâce à elle. L'artiste se fâche : il veut sa part du gâteau. Normalement, la démarche n'est pas si complexe. L'auteur de l'œuvre prouve sa paternité et n'importe quel juge exigera que des droits lui soient versés. Il peut même faire saisir l'œuvre si elle a été modifiée sans son consentement. Tout ça vaut pour une toile, un

texte, un air de musique. Mais que se passe-t-il lorsque l'œuvre en question est inscrite dans l'épiderme du client ? Un juge peut-il ordonner de faire saisir la peau d'un biceps ? Ou de verser des droits à l'auteur du dessin chaque fois que le tatouage est exposé en public ? Pour l'avocat Laurent Carrière, spécialiste des droits d'auteur, une chose est claire : la loi sur le droit d'auteur s'applique aussi au tatouage. « Ce n'est que le substrat sur lequel est apposée l'œuvre artistique ou littéraire qui fait des drôles de relations. » La question ne s'est pas posée devant les tribunaux d'ici et reste assez théorique. Mais il y a eu des précédents en Europe. L'épaule de Johnny Hallyday, le dos de David Beckham. Un beau tatouage suscite bien des convoitises...

## Oeuvres éphémères

Dans le studio qu'il occupe, boulevard De Maisonneuve, à Montréal, Guillaume Couture réfléchit. Il crée des œuvres d'art uniques pour ses clients. Mais une fois que celui-ci a quitté le studio Tattoo Mania, le tatoueur perd son œuvre de vue. « Une fois qu'il a payé, ce qu'il fait avec le tatouage ne me regarde

pas », dit-il. Et s'il exhibe son tatouage devant les caméras de télé ? « C'est de la pub pour moi. Plus c'est médiatisé, plus les gens se demandent qui l'a fait, et plus mon nom circule. » La seule chose qu'il désire garder, c'est une photographie anonyme de son dessin tatoué qu'il glissera dans son porte-folio. Mais il n'a jamais, par exemple, déposé une œuvre à l'Office de la propriété intellectuelle du Canada (OPIC) pour protéger ses droits d'auteur. « Ceux qui tentent de reproduire un tatouage n'arrivent pas à refaire exactement le même. Habituellement, c'est moins beau. Mais ça peut aussi être flatteur d'être copié. » L'opération risque toutefois de se retourner contre le faussaire. « Dans l'univers du tatouage, tout le monde tente de se faire un nom. Tu n'as pas avantage à copier ce que font les autres, ça ne t'aide pas à te faire un nom. » Et qu'arrive-t-il lorsqu'un client souhaite modifier un tatouage ? C'est plus délicat,

admet Guillaume Couture. Lui qui n'a jamais songé à protéger ses droits d'auteur reconnaît qu'il existe un certain code d'éthique dans le milieu. « Normalement, quand t'as une certaine notoriété, t'acceptes pas de refaire le tatouage d'un autre. Si c'est un nobody qui l'a fait, je vais le refaire. Mais ça m'est déjà arrivé de refuser. » Il conseille alors à la personne tatouée de retourner voir son tatoueur. Si c'est impossible, Guillaume pourrait appeler lui-même l'artiste pour avoir son autorisation. **Oeuvre plagiée, œuvre saisie ?** Certains salons proposent des catalogues de dessins tout prêts à être tatoués. Ceux-ci sont implicitement exempts de droits d'auteur. Mais les œuvres créées pour des célébrités sont protégées. Une cliente qui se fait tatouer le même tigre qui caresse la chute de reins d'Angelina Jolie pourrait, en principe, être accusée avec son tatoueur de violation du droit d'auteur. Même chose lorsqu'il s'agit de

marques déposées. « Y a-t-il violation du droit d'auteur pour tous ceux qui se font tatouer des personnages Walt Disney, ou encore le symbole des Hells Angels sans autorisation ? La réponse, c'est oui », dit Laurent Carrière. Le droit d'auteur est clair : qu'il s'agisse d'un faux sac Louis Vuitton ou d'une fausse toile de Lemieux, la police a le droit de saisir les copies. « Mais si j'ai une copie de Schtroumpf dans le dos, est-ce qu'on va m'arracher le dos ? », ironise M. Carrière. « Il y a déjà eu des perquisitions pour aller chercher des balles qu'on disait être dans le dos d'un suspect ! » Quoi ? La question va-t-elle vraiment se poser un jour devant les tribunaux ? « Sûrement, dit l'avocat. Pourquoi pas ? » Mais quand même... Se faire arracher la peau pour un malheureux plagiat ? « À un certain point, il y aura des chocs entre le droit à l'intégrité d'une personne et le droit de saisie, reconnaît Laurent Carrière. Mais c'est l'intégrité de la personne qui va sûrement prévaloir. »

COURRIEL  
Pour joindre notre journaliste :  
judith.lachapelle@lapresse.ca



L'ange de David Beckham.

PHOTO REUTERS, ANDREA COMAS

## Sur le dos de David Beckham

JUDITH LACHAPELLE

Le footballeur anglais David Beckham et son tatoueur Louis Molloy semblent s'être assurés que personne ne fera d'argent avec les œuvres convoitées.

En mai 2005, des hommes d'affaires japonais ont voulu acheter les droits de 10 célèbres œuvres que le tatoueur britannique a créées pour la star du soccer anglais. Les dessins, dont un ange qui orne le dos de Beckham, auraient été reproduits sur des vêtements. Le contrat allait rapporter à l'artiste, selon certaines sources, plus d'un million de dollars canadiens.

## Fin de non-recevoir

Mais pour Beckham, pas question de voir « ses » œuvres commercialisées de la sorte. Il a menacé son tatoueur de le poursuivre s'il signait ce contrat. Louis Molloy a reculé. « Les assistants de David m'ont offert de l'argent pour acheter les droits du dessin de l'ange, mais la somme était dérisoire, a-t-il déclaré à l'époque au *Sunday Mirror*. On pourrait faire des millions avec cette image et la somme qu'ils m'ont offerte était insultante. » Molloy ajoutait : « Je ne vois pas pourquoi je serais empêché de vendre mes propres œuvres. J'ai perdu beaucoup d'argent. »

Un mois plus tard, le tatoueur a pris sa revanche. David Beckham, et sa sémillante femme Victoria, feront face à des poursuites s'ils exhibent leurs tatouages dans le cadre d'une campagne publicitaire qu'ils prévoient signer. « Ils avaient l'impression qu'ils possédaient ces images, mais ce n'est pas le cas », disait cette fois Louis Molloy au *Daily Mirror*. « Je ne veux pas que d'autres personnes fassent des tonnes d'argent avec ce qui m'appartient. » Une source proche des Beckham affirmait cependant : « Ce qu'il ne semble pas réaliser, c'est que personne ne serait intéressé par ses tatouages si David ne les portait pas. »



PHOTO REUTERS, MARIO ANZUONI

Angelina Jolie et son tatouage style gothique.

## Fesse découpée, tatoueur condamné

Outre Johnny Hallyday et David Beckham, les cas où tatoueurs et tatoués se sont retrouvés devant les tribunaux sont assez rares. Mais une cause qui s'est déroulée en 1969 est assez surréaliste en matière de propriété du tatouage. Claudine P., jeune actrice mineure, participe au tournage d'un film intitulé *Paris secret*. Chez un tatoueur parisien, l'actrice se fait tatouer une tour Eiffel et une rose sur une fesse, sous l'œil de la caméra. Puis, toujours dans le cadre du film, les deux dessins sont découpés au scalpel et prélevés pour être vendus ! Le tribunal de grande instance de Paris, tout en condamnant la pose nue d'une mineure qui se fait tatouer puis découper une fesse, estime qu'il « convient

de restituer le lambeau de peau prélevé sur la personne de l'intéressée » (!) et de lui payer 30 000 francs en dommages et intérêts (ce qui représente près de 50 000 \$ en dollars canadiens d'aujourd'hui). Mais qu'en est-il de la vente des tatouages après la mort ? « Le jour de ma mort, je veux qu'on me découpe en morceaux, qu'on mette tous ces tatouages dans des cadres et qu'on les vende aux enchères. Ce sera pour aider les gens dans le besoin » a déclaré Johnny Hallyday ce printemps. Vraiment ? Impossible. « Le corps humain est hors commerce, dit l'avocat Laurent Carrière. Avec la mort du tatoué, l'œuvre disparaît également. »

Source : Tatouagedoc.net

## À qui appartient le bras de Johnny ?

En 1992, le rocker français Johnny Hallyday se fait tatouer une tête d'aigle et une plume sur l'épaule droite. L'auteur du dessin, Jean-Philippe Daurès, dit « Santiag », – artiste tatoueur connu en France – réalise « gracieusement » l'œuvre pour le chanteur mais dépose son dessin à l'Institut national de la propriété industrielle. L'année suivante, Johnny donne une série de concerts pour ses 50 ans. Sa maison de disques PolyGram en profite pour éditer des CD, DVD et autres vêtements sur lesquels apparaît le dessin de l'aigle de Santiag, devenu en quelque sorte l'emblème de Johnny. Santiag porte plainte pour contrefaçon. Les tribunaux lui donnent raison.

Le bras droit de Johnny appartient-il désormais à son tatoueur ? Non, disent les juges. La compagnie de disques a le droit « d'exploiter, avec l'accord de Johnny Hallyday, la photographie de ce dernier sur le bras duquel (...) le tatouage serait visible « nécessairement mais de façon accessoire » », est-il écrit dans le jugement rendu par la Cour d'appel de Paris en 1998. Johnny peut donc continuer à se balader en camisole. Par contre, s'il veut vendre des camisoles, justement, ornées du célèbre aigle qu'il porte à l'épaule, il doit demander la permission à l'auteur du dessin puisqu'il ne possède ni ne peut en céder les droits. – Judith Lachapelle