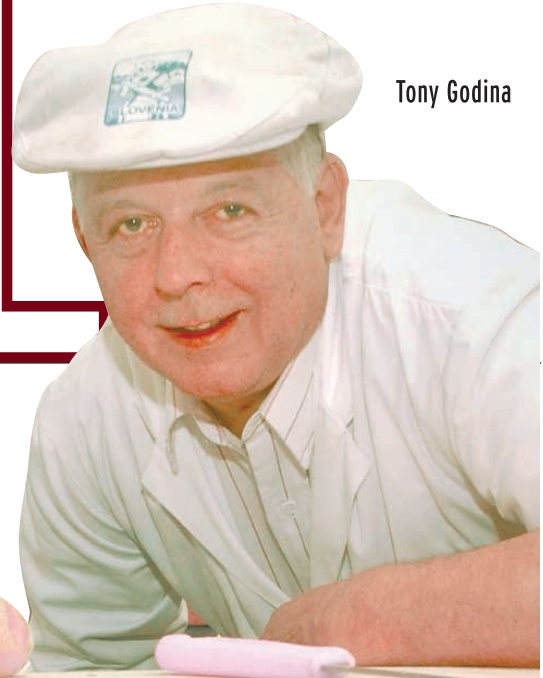


ACTUEL



Pas de la petite bière
Page 6

Sur le pouce
Midis slovénes
Page 7



Tony Godina

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 16 AOÛT 2002

ÎLES EN DANGER



ANTIGUA-ET-BARBUDA AUX PREMIÈRES LOGES DES CHANGEMENTS CLIMATIQUES



NICOLAS BÉRUBÉ
nberube@lapresse.ca

NOMBREUX SONT ceux qui parlent des changements climatiques ces temps-ci, mais peu le font avec autant de conviction et d'urgence que Lionel Hurst, ambassadeur d'Antigua-et-Barbuda à Washington. Et pour cause: Antigua fait partie d'une poignée de petites îles tropicales dont l'existence même est menacée par le dérèglement du climat...

Inondations, ouragans, tempêtes: pour les 66 000 habitants de ce micro-État des Caraïbes gros comme la moitié de l'île de Montréal, les conséquences du réchauffement de la planète ne sont pas une vue de l'esprit, mais bien une réalité qui met leur survie en danger.

Antigua fait partie d'une quarantaine d'îles dans le monde que l'EPA, l'agence américaine pour la protection de l'environnement, a qualifié d'«extrêmement vulnérables» face aux changements climatiques. L'an dernier, dans l'archipel des Carteret, situé au large de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, 1500 personnes avaient d'ailleurs dû être secourues après qu'un bras de mer aient séparé leur île en deux, une situation que les experts ont attribuée à la montée du niveau des océans...

En tant que représentant officiel d'Antigua aux États-Unis, M. Hurst est chargé d'une mission que plusieurs qualifient d'impossible: convaincre le plus gros pollueur de la planète de réduire ses émissions de gaz à effet de serre... *La Presse* l'a joint à son bureau de Washington.

Q Les changements climatiques ont-ils déjà commencé à affecter votre île?

R Oui. Les changements climatiques nous touchent présentement à trois niveaux. Premièrement, les phénomènes météorologiques extrêmes sont beaucoup plus fréquents qu'avant. Entre 1920 et 1940, les Caraïbes ont connu en moyenne 3,5 tempêtes et ouragans par année. Entre 1944 et 1980, la moyenne est passée à 5,5. Et entre 1990 et 2000, c'est 13 tempêtes qui nous ont frappés annuellement. Nous connaissons aussi plus de périodes de sécheresse et aussi plus d'inondations.

Deuxièmement, nous sommes également affectés par la montée des eaux. Dans certaines parties de l'île, l'océan gagne du terrain et recouvre maintenant des endroits qui n'ont jamais été submergés, ce qui entraîne l'érosion des plages, et l'augmentation du niveau de sel dans l'eau potable. Cela déséquilibre aussi les zones marécageuses, qui sont aujourd'hui de plus en plus salées.

Le troisième changement est l'augmentation de la température dans l'île. Normalement, la température dans l'île est de 28 degrés, alors qu'elle se situe maintenant entre 30 et 31 degrés.

Q Quelles sont les dernières grosses tempêtes à vous avoir touchés?

R Il y a eu l'ouragan Hugo en 1989, puis Louis en 1995, le plus gros ouragan à avoir jamais frappé l'île. Depuis, chaque année, nous avons des tempêtes extrêmes. En 1999, de nombreux ports ont été détruits par l'ouragan Lennie qui nous est arrivé de l'ouest, alors que les ouragans arrivent habituellement de l'est. Les habitants ne comprennent pas ce qui arrive à leur île.

Voir ÎLES en B2
Suite du dossier en B2 et B3



Photo NEWS.COM

17 AOÛT | DEMAIN @ LA BAIE | JOURNÉE AXÉE SUR LA FAMILLE

2^e étage > L'exposition *La Compagnie de la Baie d'Hudson, d'hier à aujourd'hui* se poursuit.
5^e étage > L'exposition de poupées Barbie de collection est en cours > Billets. Enfant : 2,50 \$; adulte : 5 \$; famille : 10 \$.
Rez-de-chaussée > L'offre de prime Estée Lauder est en vigueur jusqu'au 1^{er} septembre.
À l'achat de 27 \$ ou plus de produits Estée Lauder, vous recevrez une superbe prime de 7 pièces.

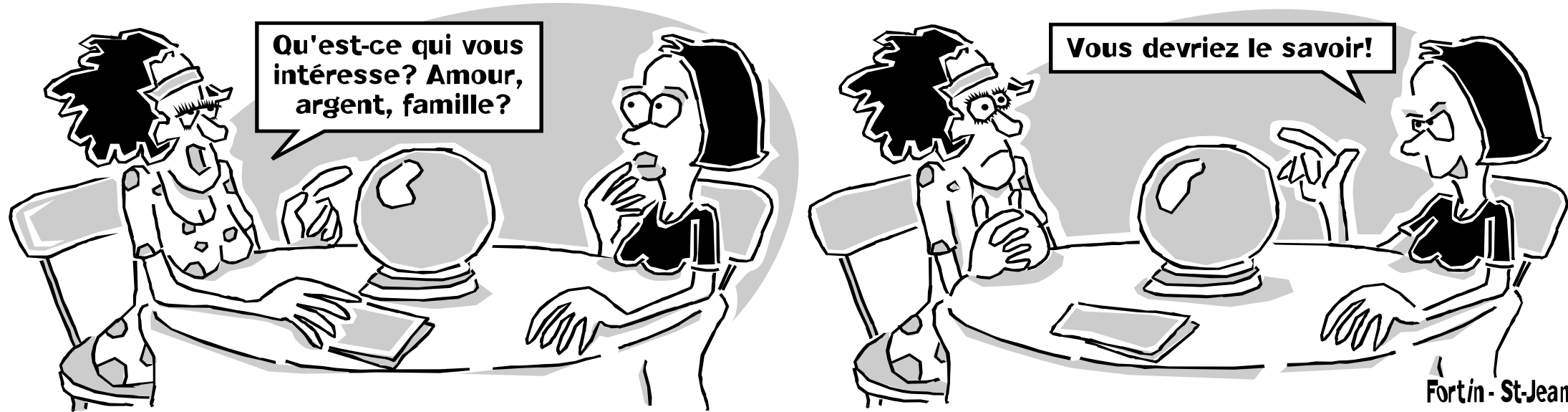
CETTE SEMAINE | LUNCH GRATUIT
À l'achat de 50 \$ ou plus de produits de beauté, vous recevrez un lunch gratuit > 11 h 30 à 14 h 30

LA BAIE STE-CATH



3068223A

BANDE À PART



CHANGEMENTS CLIMATIQUES

ÎLES

Suite de la page B1

Q Envisagez-vous de déplacer des populations à l'intérieur de l'île pour les mettre à l'abri des zones dangereuses ?

R En fait, l'île est tellement petite qu'elle est affectée d'un coup. Mais nous avons déjà commencé à changer nos habitudes de vie. Nous construisons maintenant des maisons de ciment, qui sont plus solides que les maisons en bois. Nous investissons davantage dans des toits plus résistants, parce que les toits sont les premiers à s'envoler dans une tempête. Nous pouvons solidifier les bâtiments, mais le problème, c'est la nature. Nous ne pouvons pas planter des arbres plus solides, ou mettre nos zones côtières à l'abri pour protéger nos plages. Notre pays tire la majeure partie de ses revenus du tourisme, et les tempêtes nous coûtent cher...

Q Avez-vous une stratégie à long terme ?

R La réponse à notre problème se trouve aux États-Unis. Et aussi au Canada, et en Europe. Nous ne demandons aucune aide financière : ce que nous voulons, c'est que les pays riches cessent de polluer comme ils le font actuellement. Ils doivent trouver des alternatives à l'utilisation massive de combustibles fossiles. Les solutions existent, et sont prêtes à être implantées dès aujourd'hui.

Je dois dire que les États-Unis étaient plus sensibles à notre cause lorsque Clinton était au pouvoir. Depuis que l'administration Bush est arrivée, nous sommes moins bien reçus. Nous voyons le manque de rectitude morale des dirigeants. Leur entêtement à éviter d'agir pour contrer le réchauffement climatique a des conséquences graves, nous pouvons en témoigner.

Mais nous croyons que ça ne durera pas. Vous savez, ça fait longtemps que les États-Unis parlent de réformer les lois sur la comptabilité des entreprises et rien n'a été fait jusqu'à ce que les scandales d'Enron et de WorldCom éclatent. Je crois que le même scénario va se produire en ce qui concerne le réchauffement climatique.



Lionel Hurst, ambassadeur d'Antigua-et-Barbuda à Washington.

Q Êtes-vous en contact avec d'autres petits États insulaires dans le monde ?

R Nous faisons partie de l'Alliance of Small Island States (AOSIS), un regroupement des Nations unies qui compte 43 États. Tous les membres sont victimes, à des degrés différents, des changements climatiques. Les Maldives sont particulièrement touchées : elles ne sont qu'à quelques pouces au-dessus du niveau de la mer... Ensemble, nous sommes plus forts et avons plus de poids aux Nations unies.

Mais les petits États insulaires ne sont pas les seuls à faire les frais du réchauffement climatique : tout le monde y goûte. Les désastres naturels qui ont eu lieu partout dans le monde durant les années 1990 ont causé pour 600 milliards de dommages, soit sept fois ce que les désastres de la décennie des années 1970 ont coûté, et 15 fois ceux des années 1950. Mais les États insulaires sont tellement petits que leur existence même est en jeu.

Q Ironiquement, beaucoup de petits États menacés par les changements climatiques sont également des paradis fiscaux, et c'est d'ailleurs le cas d'Antigua. Pensez-vous que les entreprises

qui ont des comptes chez vous seront plus sensibles à vos problèmes ?

R (Rires) Ce serait souhaitable ! Mais je ne crois pas que les gens qui utilisent notre infrastructure bancaire ont un grand intérêt dans la préservation de notre environnement. Ils sont plutôt préoccupés par nos lois, et ils tiennent à ce qu'elle ne change pas. Et même si les petits États en venaient à disparaître, d'autres États aux lois fiscales semblables, comme le Luxembourg et le Liechtenstein, continueraient d'exister...

Q Pensez-vous que le pire est derrière vous ?

R Non, le pire est à venir. Cette année, nous nous attendons à essayer 12 grosses tempêtes. Nous ne savons pas si elles vont nous toucher de plein fouet ou passer à côté, mais nous les attendons.

Mais nous sommes des gens optimistes. Nous avons enduré 200 ans d'esclavagisme et 150 ans d'un régime colonialiste brutal. Nous nous en sommes sortis et aujourd'hui, nous menons une vie décente. Nous avons une très grande foi en notre histoire, et nous utilisons cette force pour faire face à ce nouveau défi que nous devons surmonter.

Les petites îles s'organisent

NICOLAS BÉRUBÉ

LES PHÉNOMÈNES météorologiques extrêmes se produisent de plus en plus fréquemment dans certaines régions du globe, et les petites îles situées près des tropiques sont les premières à en faire les frais.

Devant la menace, les îles s'organisent. Depuis 1994, le Small Island Developing States Unit (SIDS), organisme de recherche sur le développement durable mis sur pied par les petites îles, est présent dans les bureaux des Nations unies, à New York.

« Notre priorité est de conscientiser le reste du monde aux problèmes des petites îles et d'apporter des solutions sur le terrain », explique Espen Ronneberg, responsable des questions interrégionales du SIDS.

Le premier problème auquel font face les îles touchées par les changements climatiques est la contamination de l'eau des sources d'eau potable par l'eau de mer. Il faut alors creuser d'autres puits plus profonds ou carrément installer un système de filtration qui sépare le sel et l'eau.

Ensuite, le SIDS s'assure que les activités économiques des habi-

tants des îles puissent se poursuivre malgré les aléas du climat. Les plages doivent être remises en état après les tempêtes et l'agriculture est adaptée en fonction des nouveaux paramètres qui existent dans l'île. Les chercheurs du SIDS prévoient d'ailleurs que l'agriculture hydroponique jouera un rôle de plus en plus important dans les îles touchées par les conséquences du réchauffement climatique.

« Nous ne sommes pas encore rendus au point de devoir construire des murs pour repousser la mer, ou encore d'évacuer des gens, explique M. Ronneberg. Pour l'instant, nous considérons l'implantation de moyens techniques pour subvenir aux besoins des gens. »

À l'heure actuelle, un des plus gros problèmes identifiés par le SIDS est le manque de fonds. Les micro-États touchés par les changements climatiques comptent souvent parmi les endroits pauvres de la planète.

Mais le travail du SIDS pourrait s'avérer inutile si le problème du changement climatique n'est pas attaqué à sa base. La réduction des émissions de gaz à effet de serre arrive en effet au sommet des demandes du SIDS.

LES ÎLES LES PLUS MENACÉES

Nom	taille (km ²)	pop (000)	PIB/habitant (US\$)	point le plus haut
Antigua-et-Barbuda	280	66	8 200\$	402 m
Îles Marshall	181	70	1 700\$	10 m
Tuvalu	26	10	1 100\$	5 m
Maldives	300	310	2 000\$	2,4 m
Seychelles	455	79	7 700\$	905 m
Bahamas	14 000	300	15 000\$	63 m
Archipel de Carteret	24	2	n/d	quelques mètres

Nom	problème actuel
Antigua-et-Barbuda	manque d'eau potable
Îles Marshall	manque d'eau potable, agriculture
Tuvalu	manque d'eau potable, hausse du niveau de la mer
Maldives	manque d'eau potable, hausse du niveau de la mer
Seychelles	manque d'eau potable
Bahamas	destruction de coraux
Archipel de Carteret	hausse du niveau de la mer, agriculture, manque d'eau potable

Source: CIA World Factbook 2001, UNEP, SIDS.

C'est la vente d'entrepôt de Maybelline !

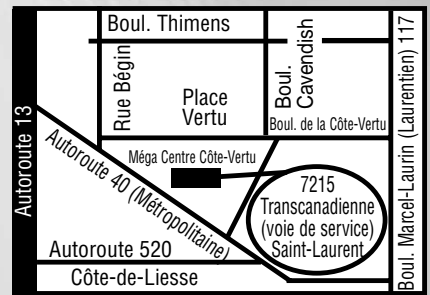
De super économies sur tous nos produits

Profitez de cette occasion rêvée pour faire vos réserves de maquillage : rouges à lèvres, ombres à paupières, traceurs pour les yeux, mascaras, fards à joues et vernis à ongles ! Un choix incroyable à des prix jamais vus. La vente d'entrepôt de Maybelline : un événement beauté à ne manquer sous aucun prétexte ! ... car vous savez ce que l'on dit : elle a quelque chose en plus... c'est peut-être Maybelline.

Du 14 au 18 août. De 10 h à 19 h du mercredi au vendredi, et de 9 h à 16 h les samedi et dimanche. 7215, autoroute Transcanadienne, Saint-Laurent (Méga Centre Côte-Vertu)

MAYBELLINE

Limite d'achat de 200 \$ par personne.



CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Le Sommet mondial du Développement durable, qui se tiendra du 26 août au 4 septembre à Johannesburg, paraît bien mal parti : depuis le Sommet de Rio, en 1992, l'enthousiasme est retombé, les bouleversements climatiques se multiplient, la planète s'est dégradée et l'aide aux pays du Sud s'est tarie. Regard sur une situation préoccupante.

Vers le sommet de Johannesburg...

Agence France-Presse

RIO, 1992 : 172 pays faisaient du développement et de l'environnement leur priorité, avec un programme fleuve : l'Agenda 21. Dix ans plus tard, la plupart des 2500 recommandations n'ont pas reçu un début d'application.

Johannesburg, 26 août au 4 septembre : plus de 100 chefs d'État et de gouvernement et 40 000 à 60 000 participants sont attendus au chevet de la planète. Le menu est copieux : il s'agit de concrétiser les engagements de Rio, de diviser par deux le nombre de pauvres d'ici 2015, de permettre leur accès à l'eau et à l'énergie, et de mettre en oeuvre un développement « durable », compatible avec le progrès social et l'environnement.

Les pays du Sud espèrent aussi que les pays riches vont concrétiser les promesses d'aide faites en mars à Monterrey (Mexique) et qu'ils vont ouvrir leurs marchés. Depuis 10 ans, l'aide au développement a constamment diminué. On est loin de l'objectif affiché à Rio de la porter à 0,7 % du PNB (0,33 % actuellement pour l'Union européenne, et 0,11 % pour les États-Unis). Les pays de l'OCDE consacrent six fois plus d'argent aux subventions agricoles qu'à l'aide au développement.

Aller plus loin ?

Des trois grandes conventions pour l'environnement issues de Rio, que reste-t-il ?

La convention sur la Désertifica-

tion, sans moyens, est restée lettre morte.

La convention Biodiversité, censée préserver la variété des espèces, n'a pas empêché la déforestation des forêts tropicales au rythme de 1 % par an.

La convention Climat a le plus avancé : un protocole (Kyoto, 1997) impose aux pays riches une réduction de 5,2 % de leurs émissions polluantes en 2012. Mais le premier pollueur mondial, les États-Unis, l'a rejeté en mars 2001.

« Il faudrait diviser par deux ou trois les émissions mondiales pour stabiliser le système climatique », souligne le climatologue français Hervé Le Treut. « Nous sommes déjà condamnés à une hausse moyenne de température de 1 à 2 degrés en 2100 », ajoute-t-il.

Le Sommet de Johannesburg devrait logiquement aller plus loin. Mais le climat international a changé. Les États-Unis de George W. Bush répugnent à tout nouvel engagement international et préfèrent mettre en avant les initiatives volontaires, faisant largement appel au privé.

Le président des États-Unis laisse toujours planer le doute sur sa venue, alors que les dates du Sommet ont été avancées pour ne pas coïncider avec le premier anniversaire des attentats antiaméricains du 11 septembre.

Les organisations non gouvernementales (ONG), qui organisent du 19 au 4 septembre leur propre « Forum global », craignent de voir le Sommet tourner à la foire aux

initiatives privées ou s'enliser dans la parlotte.

À ce jour, aucun engagement concret du « plan d'action » qui sera discuté à Johannesburg n'a fait l'objet d'un accord, qu'il s'agisse du financement ou de nouveaux objectifs (diviser par deux le nombre de personnes qui n'ont pas accès à l'assainissement d'ici 2015, porter à 10 % la part des énergies renouvelables dans la production d'énergie d'ici 2010 etc).

« Les décisions doivent accoucher d'air pur, d'eau propre, d'énergies renouvelables et d'un environnement plus sain, pas de rhétorique », a martelé Marcelo Furtado, de Greenpeace International.



Quand il le faut, les militants écologistes délaissent leur déguisement et portent la cravate pour mieux épilucher les rapports des Nations unies.

Le poids croissant du lobby vert

Agence France-Presse

PARIS — Ils sont de toutes les grandes conférences internationales : militants déguisés en ours polaires devant leur glaçon en train de fondre, paysans sans terre, représentants des peuples indigènes, anti-mondialisation, soit une myriade d'associations réunies sous le vocable de « société civile ».

Le Sommet mondial du Développement durable, qui se tient du 26 août au 4 septembre à Johannesburg, ne fait pas exception : un contre-sommet se tiendra à partir du 19 août en contrepoint des négociations officielles, le Forum mondial de la société civile.

Au-delà du folklore, des digues symbolisant le réchauffement planétaire ou de la planète en papier mâché brandie à bout de bras, les militants pèsent de tout leur poids sur les négociations officielles. Depuis le Sommet de la Terre de Rio en 1992, les grandes organisations écologistes comme les Amis de la Terre, le WWF

(World Wildlife Fund) et Greenpeace sont rompues aux subtilités diplomatiques. Leurs délégations (une cinquantaine d'experts pour Greenpeace seule) n'ont rien à envier aux délégations officielles. Leurs militants, qui portent quand il le faut costume-cravate et mallette, épiluchent les documents provisoires des Nations unies pour y traquer les recules des États.

Le principal document en discussion à Johannesburg, le « plan d'action », a été revu et corrigé par un collectif d'associations, qui a renvoyé en juillet aux négociateurs une version enrichie de ses remarques. « Le plan d'action est extrêmement faible », estime Rémi Parmentier, de Greenpeace. « Des millions de dollars ont été dépensés pour ce Sommet, j'espère que ce n'est pas en vain. »

Les pays participant aux négociations n'ont pas réussi à s'entendre au cours des quatre réunions de préparation au Sommet sur des engagements précis en faveur du développement et de l'environnement.

Face au blocage, les gouvernements occidentaux mettent en avant les « initiatives de type II », un ensemble fourre-tout de partenariats ouverts à tout type d'acteur : entreprises, organisations non gouvernementales (ONG), collectivités locales, institutions internationales, etc.

Les ONG craignent de voir le Sommet tourner à « la foire commerciale », les gouvernements abdiquant leur responsabilité au bénéfice du privé. Une logique purement commerciale que dénonce justement la nouvelle génération de militants, les « antimondialisation » dont le poids est allé croissant de Seattle (États-Unis, 1999) à Porto Alegre (Brésil, 2002).

Leur pouvoir, c'est d'abord d'occuper le terrain : les médias ont accordé plus d'importance aux débats passionnés des 50 000 participants du Forum social de Porto Alegre en février qu'aux discussions feutrées des 3000 invités du Forum de Davos. Difficile de pronostiquer leur affluence à Johannesburg. Les autorités sud-africaines parlent de 40 000 participants, contre 60 000 il y a quelques mois.

Qu'est-ce que le développement durable ?

Agence France-Presse

PARIS — Le développement durable, thème officiel du Sommet de Johannesburg, cherche à concilier activités humaines et environnementales afin de permettre à l'humanité de « durer ».

Il remet en cause le mode de production et de consommation occidentale qui, en influençant les pays du Sud, menace l'équilibre de la planète.

Le développement durable vise à la fois l'économique (croissance et décollage du tiers-monde), le social (intégration des groupes les plus vulnérables et solidarité Nord-Sud) et l'environnement : préservation des « biens mondiaux » (air, eau, paysages), régénération des ressources naturelles (animaux, plantes). Il met l'accent sur le long terme alors que le développement traditionnel, fondé sur une logique purement économique, est axé sur le court terme.

Le concept a été forgé en 1980 par un organisme de recherche privé, l'Alliance mondiale pour la nature (UICN). Il a été consacré en 1987 dans un rapport établi pour l'ONU par Gro Harlem Brundtland, alors premier ministre de la Norvège, selon laquelle est durable un développement « qui répond aux besoins du présent sans compromettre les capacités des générations futures à répondre aux leurs ».

« Ce n'est pas un concept scientifique et il y a de multiples façons de le comprendre », observe l'expert français Michel Colombier. Aux deux extrêmes, il y a les écologistes purs et durs qui prônent une croissance zéro pour stopper l'épuisement des ressources et les apôtres du laisser-faire pour lesquels le progrès technologique permettra de résoudre *in fine* tous les problèmes d'environnement.

La première vision, qui juge incompatibles développement économique et protection de l'environnement, a été lancée en 1972 par des universitaires du Club de Rome dans un rapport intitulé *Halte à la croissance*. Elle est dénoncée par les pays du Sud qui n'ont pas encore décollé.

La seconde est souvent avancée pour expliquer le rejet par le président George W. Bush du protocole de Kyoto sur la réduction des gaz à effet de serre.

Controversé et flou, le concept de développement durable n'avait pas facilité les discussions à Rio où les pays du Nord avaient tenté de faire pencher le fléau sur le droit à un environnement sain et ceux du Sud sur le droit au développement. Il en était ressorti un document fleuve, l'Agenda 21, dont les 2500 recommandations sont restées largement lettre morte.

La journée idéale du consommateur consciencieux

Agence France-Presse

PARIS — Si les 6 milliards d'hommes sur Terre vivaient comme les Occidentaux, il faudrait selon les statistiques de l'ONU 2,6 planètes supplémentaires. Sans revenir à la lampe à huile, des gestes simples peuvent préserver les ressources naturelles pour les générations futures.

Au lever : une petite douche pour démarrer la journée, c'est 25 à 100 litres d'eau contre 150 litres au moins pour un bain. 8h : prêt... à

prendre le métro, le bus ou ses pieds. Les gaz émis notamment par les transports réchauffent l'atmosphère. Nos enfants subiront l'impact du changement climatique : pluies accrues sur le nord, sécheresse au Sud, recrudescence possible d'événements violents comme les tempêtes.

Gardez la forme en évitant la voiture pour les petits trajets. Un trajet automobile sur quatre est inférieur à 1 km, et le premier kilomètre pollue quatre fois plus que les autres.

S'il faut prendre la voiture, autant choisir la moins polluante : la réglementation européenne prévoit l'affichage des émissions de gaz carbonique des véhicules sur les lieux de vente. Un véhicule « tout terrain » émet deux fois plus de gaz carbonique par kilomètre qu'une voiture classique, et quatre fois plus que la voiture la moins polluante du palmarès établi par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME).

Sur le chemin de l'école... Alors que le quart des enfants au Québec

ont un excès de poids, aidez-les à faire de l'exercice en les accompagnant en vélo ou à pied plutôt qu'en voiture.

Dix-huit heures : préférez l'épicière du coin au supermarché. Le supermarché conduit souvent à utiliser la voiture, et donc à polluer. Et les produits y sont conditionnés avec un luxe d'emballages. Tropic, l'épicière ? Faites le calcul honnêtement, en intégrant l'essence de la voiture, le temps passé dans les embouteillages, l'attente aux caisses... Les produits biologi-

ques, sans engrais ni pesticides préservent les sols et les eaux. On peut aussi réduire sa consommation de viande, qui accroît le risque de maladies cardio-vasculaires.

De façon générale, bio ou pas, mieux vaut acheter des produits de saison près de chez soi, évitant transport, emballage etc.. Les fruits du maraîcher voisin rejettent un millier de fois moins de gaz à effet de serre que ceux qui viennent de Nouvelle-Zélande en avion, selon les écologistes.



DES MEUBLES SUR MESURE

MONTOIT

À lire, demain dans La Presse



308827A

Elvis, encore et toujours

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

PERMETTEZ-MOI de suivre la tendance des derniers jours et de me joindre à mes collègues, tous médias confondus, pour vous parler moi aussi de Elvis, mais cette fois d'un angle Internet. Bien que le chanteur de Memphis ne soit pas un des sujets les plus populaires sur le Net, il n'en reste pas moins que plusieurs sites valent la peine d'être mentionnés, simplement pour satisfaire la curiosité ou pour approfondir le sujet.

MON PREMIER choix, c'est évidemment le

site officiel d'Elvis (www.elvis.com). Ce site autorisé par Priscilla et Lisa-Marie conduit l'internaute vers tout ce qui porte la marque Elvis inc. dans le monde virtuel ou dans le monde bien réel du commerce. La visite vaut le détour si vous prenez le temps au passage de visiter virtuellement Graceland et de jeter un coup d'oeil sur les vues captées par la webcam de la résidence.

DEUXIÈME ARRÊT, le réseau de l'information Elvis, le Elvis Information Network (www.elvis.com.au) qui, comme son nom l'indique très bien, sert à informer les fans au sujet de l'actualité et des événements reliés de près ou de loin au King. Parlant d'information, si vous n'avez pas encore eu une indigestion de documentaires sur Elvis, la chaîne CNN en collaboration avec des publi-

cations du groupe Time Warner, présente un excellent dossier en ligne au sujet du chanteur (www.cnn.com/SPECIALS/2002/elvis.25yrs).

UN DE MES PRÉFÉRÉS sur le sujet, c'est l'Official Girl's Guide To Elvis (www.girlsguidetoelvis.com). Encore une fois, le titre décrit très bien le contenu du site, tout ce qu'une admiratrice voudrait savoir au sujet d'Elvis s'y trouve dont la liste et les photos de ses beaux vêtements d'apparat, ses bonnes et mauvaises habitudes, sa liste de petites amies et évidemment, des centaines de photos pour voir Elvis sous tous les angles.

POUR LES AMATEURS d'ésotérisme, pour ceux qui sont à la recherche de détecteur de

présence d'Elvis, que ce soit au téléphone, dans un ordinateur ou dans une pièce dans la maison, c'est au site The Original unofficial Elvis Home Page (www.ibiblio.org/elvis) qu'il faudra chercher. Vous y trouverez même une copie d'un testament qu'on dit être le sien.

ET PUIS FINALEMENT, pour passer la fin de semaine dans une atmosphère Elvis, je vous recommande d'écouter par Internet la station française Nostalgie (www.nostalgie.fr) qui, à l'occasion des 25 ans de sa disparition, rendra hommage au King avec une programmation spéciale.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

MODE

On-the-Line: jupettes assorties pour corps matures

SYLVIE ST-JACQUES

SUR LES COURTS du stade Jarry, Anna, Martina et Amélie nous confirment ces jours-ci qu'une micro-jupe convient tout à fait au corps sculpté d'une sportive professionnelle. Grand bien leur fasse. Pendant ce temps, la fameuse raquette se démocratise parmi toutes les tranches de la population. « Le tennis devient plus populaire chez les baby-boomers qui ont désormais plus de temps libre », soutient Kathy Mullins, représentante de la gamme de vêtements On-the-Line. « Nos « slimmers » se vendent comme des petits pains chauds ! » a-t-elle ajouté, en nous montrant une culotte amincissante très prisée par les adeptes de cette collection.

Vous l'aurez compris, les habitudes combinatoires féminines sont sans pitié pour les corps imparfaits. C'est ce qu'a constaté Marie-Lou Negal, lorsqu'elle a frappé ses premières balles il y a cinq ans. Dès lors, cette avocate de formation originaire des Philippines a décidé de consacrer son sens de la persévérance au tennis. Elle s'est donc transformée en joueuse redoutable et s'est lancée tête première dans la conception de vêtements de tennis pour femmes.

Ayant baigné dans l'univers du textile aux Philippines, Marie-Lou Negal a réussi son pari grâce à un sens des affaires bien aiguisé et sa capacité de s'entourer d'amies passionnées par le tennis. Convaincue qu'elle pouvait faire mieux que ses rivaux Reebok, Nike, Fila et compagnie, Marie-Lou s'est improvisée styliste afin de concevoir une gamme de vêtements adaptés à celles qui n'ont pas exactement le physique de Kournikova. C'est ainsi qu'a germé l'idée de la collection On-the-Line, dont la première cuvée est sortie en 2001. Un an plus tard, les vêtements créés par la Montréalaise d'adoption sont vendus dans plusieurs clubs de tennis intérieurs et disponibles dans de grandes chaînes de sport québécoises (dont Sports Experts). On-the-Line est également distribué en

Ontario et dans les provinces de l'Ouest ainsi qu'à New York.

Malgré les audaces d'André Agassi et des soeurs Williams, les courts de tennis sont encore réputés pour la formalité de leurs codes vestimentaires. « Les vêtements de tennis manquent parfois de féminité. La collection conçue par Marie-Lou comporte plusieurs empilements, des contrastes, des couleurs vives et les vêtements sont amincissants. Et les jupes sont plus longues, ce qui convient aux besoins des femmes de 25 à 60 ans », résume Kathy Mullins. La matière première à la base de la fabrication de ces vêtements est le « Acti-Cool », un tissu qui, contrairement au coton, ne retient pas la transpiration et sèche rapidement.

Pour la première fois cette année, cette griffe montréalaise, qui connaît un essor remarquable depuis septembre dernier, occupait un stand aux Internationaux Rogers AT&T, entre les MEXX, Yonex et Adidas. Lors de notre passage, plusieurs curieuses démontraient un intérêt pour les jupettes, polos et petites robes aux couleurs contrastées portant la griffe vert lime d'On-the-Line. Tout ça demeure relativement classique et bien coupé, qualités généralement appréciées des adeptes de tennis. Les prix des pièces de cette collection fabriquée à Montréal sont comparables à ce que l'on retrouve du côté de la compétition américaine et italienne. C'est-à-dire, environ 60 \$ pour les polos et les jupes et de 90 \$ à 100 \$ pour les robes.

On sait que le tennis comporte un aspect social, voire mondain, qui invite les joueuses à rivaliser de coquetterie. Angela Mastracci, habituée de la collection, nous a d'ailleurs vanté le confort des vêtements On-the-Line. « Il est important de sentir qu'on est à notre meilleur quand on joue au tennis. On se trouve ainsi en meilleure confiance et notre jeu s'en trouve amélioré. » Ces propos n'ont rien d'étonnant, puisque l'on sait que l'important, au tennis, c'est le « mental »...



Marie-Lou Negal (à droite) et Christa Williams, respectivement conceptrice et mannequin attitré d'On-the-Line.

GÉOGRAPHIE

Une mer de controverses

Associated Press

TOKYO — Les Nippons y tiennent. Les Coréens du nord comme du sud souhaitent qu'on en change pour des raisons historiques. Tokyo a réaffirmé hier son intention de combattre la proposition internationale visant à supprimer le nom de la mer du Japon des cartes mondiales.

Selon cette proposition émanant du Bureau hydrographique international, dont le siège est à Monaco, la mer séparant la péninsule coréenne et l'archipel nippon n'aurait tout simplement plus de nom internationalement reconnu.

Les 70 États-membres du Bureau hydrographique international, dont le Japon et la Corée du Sud, voteront sur cette proposition à la fin du mois de novembre.

L'initiative apparaît comme un compromis avec la Corée du Sud qui utilise le nom de mer de l'Est et s'oppose au nom de mer du Japon qu'elle considère comme un vestige du passé colonial de l'époque 1910-1945 où l'empire du Soleil levant régnait sur le Pays du matin calme. La Corée du Nord, elle, utilise le nom de mer de l'Est de la Corée.

« C'est un peu comme si Madagascar se lançait dans une bagarre avec l'Inde et déclarait que l'Océan Indien est un nom outrageant et qu'elle commence à utiliser le nom d'Océan de Madagascar », a estimé Yo Iwabuchi, directeur adjoint du département des Affaires internationales de l'Agence japonaise de sécurité maritime à Tokyo.

La Corée du Sud est en campagne pour obtenir ce changement de nom depuis au moins 1992 quand les Nations unies ont organisé une conférence sur la standardisation des noms géographiques mondiaux. Depuis lors, les gouvernements successifs et autres sommités sud-coréennes utilisent médias et séminaires pour obtenir du soutien.

Le Japon de son côté argue que le nom de mer du Japon tire ses racines historiques des cartes européennes du XIX^e siècle quand le Japon était encore une nation fermée et n'avait pratiquement aucune relation diplomatique. « Nous ne l'avons pas nommée. Elle a été nommée alors que le Japon ne s'était même pas encore aventuré dans le monde extérieur », a souligné Iwabuchi.

ERRATUM

UNE ERREUR s'est glissée en page B3 de notre numéro d'hier. La Bio Fête, qui se tiendra du 16 au 18 août, n'a pas lieu au Marché Atwater, mais bien au Marché Maisonneuve. Pour ce qui est des informations concernant les activités du week-end dans les trois grands marchés de Montréal (Atwater, Maisonneuve et Jean-Talon) on demande d'appeler le 937-7754, plutôt que le (450) 563-5238. Nos excuses.

Mais pas à peu près...

Si vous vous nourrissez vraiment correctement, que vous évitez les excès de sucre et de graisses, que vous faites régulièrement de l'exercice tous les jours, que vous n'êtes pas stressé et anxieux, que vous avez le poids idéal, que vous ne fumez pas, que vous buvez modérément de l'alcool et que vous vivez dans un environnement non pollué, par l'air et le bruit, alors NE LISEZ PAS CE CI. Vous êtes parfait, mais pas à peu près.

Par contre, si vous n'avez pas toujours le temps de bien manger et que vous travaillez tout l'temps, vous êtes stressé, fatigué, anxieux, etc., c'est là que des suppléments de vitamines et minéraux dosés scientifiquement peuvent faire une réelle différence!

Lisez l'étiquette et achetez les produits de préférence à des laboratoires qui sont capables de vous expliquer pourquoi tel nutriment doit être supplémenté à tel dosage. Comme le fait Phytobec, par ses nombreuses chroniques.

Exemple, ce petit détail dans Phytobec, tous les minéraux sont "protéinates", (activité chélatrice biologique d'absorption accrue par votre corps) pour une plus grande assimilation.

Bien que les minéraux "protéinates" de Phytobec soient plus coûteux, ils sont d'une bien meilleure absorption, (passage des vitamines et minéraux dans le sang).

L'effet protecteur de vitamines et des minéraux de Phytobec, vous donne la force nécessaire pour faire face à votre train-train quotidien, ses quarante éléments diversifiés incluant ses antioxydants complètent votre nutrition (peut-être pas assez diversifiée) et vous garde en santé.

C'est votre choix : libre et informé.

Un produit

Bio-Actif

Montréal : (514) 272-1365

Mauricie : (819) 378-7777

Ligne extérieure : 1 800 272-1365

Estrie : (819) 823-3322

MERCREDI, 21 AOÛT, 18 À 20 H

ÉVÉNEMENT PORTES OUVERTES

Une nouvelle carrière
vous attend en seulement 12 MOIS (A.E.C.)
Prochaine session 9 septembre

- cybercommerce
- infographie
- design de mode
- design d'intérieur
- design multimédia
- design publicitaire
- commercialisation de la mode
- gestion de réseaux informatiques

Rencontrez un conseiller dès aujourd'hui!
1 866 280-2983
1253, McGill College, Montréal
www.iad-mtl.com

Académie internationale
du design et de technologie

LOTO QUÉBEC Résultats
TVA, le réseau des tirages

Tirage du	6/6	5/6+	5/6	4/6	3/6	GAGNANTS	LOTS
2002-08-14	1	7	174	9 187	172 626	2 000	000,00 \$ 681,10 \$ 339,10 \$ 84,90 \$ 10,00 \$
Complémentaire: 16						11 373	437 \$
							Prochain gros lot (appr.): 2 000 000 \$

Tirage du	6/6	5/6+	5/6	4/6	3/6	GAGNANTS	LOTS
2002-08-14	0	0	17	875	16 793	1 000	000,00 \$ 50 000,00 \$ 500,00 \$ 50,00 \$ 5,00 \$
Complémentaire: 06							508 338,50 \$

Tirage du	01	05	07	09	11	15	17	19	20	25
2002-08-15	33	35	41	44	47	48	50	52	62	67

Tirage du	NUMÉRO	Tirage du	NUMÉRO
2002-08-15	3 704	2002-08-15	4 8157
Extra	412924	Extra	787517

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

Si vous avez un problème de jeu... **MISE SUR TOI** 1 866 505-JEUX

MARCHÉ AUX PUCES

7 JOURS

3 LIGNES

25,41 \$

En prime, votre annonce sur cyberpresse.ca

Ca Presse

987- VENDU

Liquidation Spéciale

Tapis persans

EMBARGO COMMERCIAL IRAN — États-Unis

En raison de l'embargo commercial, une grosse cargaison de tapis destinée normalement aux collectionneurs de New York et Los Angeles a été confiée à Heriz Persian Rugs pour liquidation immédiate au public. Tous les genres (Qum soie, Tabriz, Nain, Kashan, tapis tribaux, etc.) et toutes les dimensions, de 2 pi x 3 pi à 12 pi x 16 pi et tapis de passage jusqu'à 22 pi de longueur.

Tapis persans et orientaux

100 % tissés à la main

Tous les tapis vont de 100 \$ à 1 800 \$

Premiers arrivés, premiers servis

Vendredi 16 août - 13 h à 19 h
Samedi 17 août - 11 h à 18 h

Hôtel Ruby Foo's

7655, boul. Décarie
Montréal QC (514) 731-7701

MONTRÉAL D'ÉPOQUE

Au nom du père, du fils et du Wilensky

À Montréal, une poignée de commerces ont traversé le XX^e siècle sans prendre une ride. La Presse a visité six de ces endroits mythiques qui défient le passage du temps.

NICOLAS BÉRUBÉ

IL EST 9h du matin et le salami grésille déjà sur les plaques chauffantes de chez Wilensky, sans doute le plus mythique des commerces mythiques de Montréal.

Les pains *kaisers* viennent d'arriver dans de gros sacs de plastique transparents qu'on a négligemment déposés près de la vieille bibliothèque. Un employé nettoie les lieux et fait l'aller-retour entre la salle à manger et l'arrière-boutique. Les 11 tabourets de bois verni attendent les premiers clients de la journée.

Derrière le comptoir, M^{me} Wilensky, les cheveux blancs noués derrière la tête, est en train de remplir un pot de moutarde. Près d'elle, son fils Asher déballe de grands paquets de salami qu'il place sur la machine à trancher.

Ce rituel est répété cinq jours par semaine — Wilensky est fermé le week-end — depuis 70 ans cette année. Wilensky's Light Lunch a été fondé en 1932 à l'angle de l'avenue Fairmount et de la rue Saint-Urbain, et a déménagé 20 ans plus tard au coin de Fairmount et Clark. Tout le mobilier a été transféré d'un endroit à l'autre.

Les vieux menus fixés au mur parlent de salade aux oeufs et de sandwiches, mais c'est pour le « Wilensky's special » que les habitués se rendent dans le petit *diner* du Mile-end. Le « special » est un petit sandwich au salami et au ba-

loney grillés, recouvert de moutarde et servi avec deux moitiés inférieures de pain *kaiser* — les moitiés supérieures sont utilisées comme pain à hot-dog. En 1932 le « Wilensky' special » se vendait 12 cents. En 1965, 26 cents, et aujourd'hui 2,50 \$. « C'est mon mari qui a inventé les « special », explique M^{me} Wilensky. Il s'est pratiqué à la maison, il a aimé la recette, et il s'est dit : « Ce serait une bonne chose de vendre ces petits sandwiches. »

C'est ici que Mordecai Richler a situé l'action de son roman *L'Apprentissage de Duddy Kravitz*, et c'est également ici que le cinéaste Ted Kotcheff est venu porter l'ouvrage au grand écran au début des années 1970.

Le resto Wilensky est si vieux que tout ce qui s'y trouve a acquis une espèce de statut patrimonial qui se passe d'explications. Ainsi, selon M^{me} Wilensky, la bibliothèque est là « parce qu'elle est là et qu'elle a toujours été là ». Les pourboires que laissent les clients sont entièrement remis à la Fondation des maladies du cœur « parce qu'on a toujours fait ça ».

Le deuxième classique du Wilensky est le Coke aux cerises, qui est fabriqué sur place, avec du sirop aux cerises et du soda. La légende prétend que les clients qui achètent du Coke en cannette sont obligés d'aller le boire sur le trottoir, mais M. Wilensky indique qu'elle est fautive. Une autre lé-



M^{me} Ruth Wilensky derrière le comptoir, inchangé depuis 50 ans. L'établissement existe depuis 1932.

gende qui court au sujet de Wilensky stipule que les clients sont triés sur le volet, selon l'humeur du moment. Ce qui est également faux. « Nous n'avons jamais refusé de servir un client. La seule chose, c'est que nous ne coupons jamais les sandwiches en deux. C'est une question d'habitude. »

Ne prenez pas non plus la peine de commander un « Wilensky's special » sans moutarde. M. Wilensky ne vous regardera même pas et désignera plutôt une grande affi-

che accrochée au-dessus du comptoir. « On met toujours de la moutarde », dit l'affiche.

Les Wilensky ne veulent pas dévoiler le nombre de « special » qu'ils vendent chaque jour. C'est un secret, disent-ils. Mais à voir le nombre de pains qui attendent derrière le comptoir, on se dit que les clients ne manquent pas.

Et puis on ne peut s'empêcher de demander si le commerce a encore de belles années devant lui. M^{me} Wilensky se tourne et laisse son fils

répondre. Asher Wilensky déballe un autre paquet de salami et le balance sur la machine à trancher.

« On verra, dit-il. Un jour à la fois. »

Sa mère le regarde puis baisse les yeux et commence à remplir un nouveau pot de moutarde.

Wilensky's Light Lunch
34, Fairmount Ouest
ouvert de 9 h à 16 h

En Europe, Napoléon fascine toujours...

Ajaccio souligne le 233^e anniversaire de naissance de l'empereur

Agence France-Presse

AJACCIO — Plus de 200 passionnés de Napoléon, venus de France et de Belgique, ont revêtu hier l'uniforme de grognard, de hussard ou de maréchal d'empire pour célébrer l'anniversaire de la naissance de l'empereur, le 15 août 1769 à Ajaccio en Corse.

Une messe, un dépôt de gerbe devant la maison natale, une minute de silence et une procession « en grande tenue » ont marqué la commémoration, organisée dans le cadre des traditionnelles « Journées napoléoniennes » de la mi-août à Ajaccio.

« Cette journée est, pour nous,

un moment très fort ! », a expliqué Gaston Leroux-Lenci, secrétaire national de la Fédération française de reconstitution historique, qui réunit 67 associations napoléoniennes dans toute l'Europe.

Costumes d'époque

Durant trois jours, ces passionnés ont vécu, sans quitter leur uniforme, dans un bivouac de 40 tentes en toile dressées au pied de la citadelle de la ville. « Nous nous immergeons totalement en reconstituant, le plus fidèlement possible, l'époque napoléonienne », a indiqué Claude Biefenot, responsable d'un groupe belge. Sont donc proscrits les groupes électrogènes, les bouteilles plastiques, les téléphones portables ou les montres.

« Ce devoir de mémoire réclame une rigueur quasi militaire, dans un esprit toutefois fraternel », a précisé Gaston Leroux-Lenci.

Les associations napoléoniennes n'ont, selon lui, « aucun problème pour recruter dans toutes les tranches d'âge » car « Napoléon fascine toujours autant ». Celle de Russie accueille ainsi près d'un millier de membres qui « portent fièrement les uniformes de la Grande Armée ».

Cette passion peut être « dévorante », a confié Gérard Robin, un retraité français de 66 ans, qui porte sa tenue de sergent-sapeur « 15 jours par mois durant l'été » d'une manifestation à l'autre.

Le pape prive les Polonais d'alcool

Agence France-Presse

CRACOVIE — Les jeunes gens de Cracovie qui ont choisi de se marier entre le 15 et le 19 août auront des noces sobres, l'alcool étant prohibé dans la région depuis hier et durant toute la visite en Pologne du pape Jean-Paul II. Magdalena, 26 ans, et son mari Tomasz, 28 ans, avaient choisi la date de leur mariage il y a un an, avant que la visite du souverain pontife ne soit annoncée. Toutes les boissons alcoolisées sont prohibées à Cracovie et dans sa région en vertu d'un arrêté du gouvernement polonais.

« Il était impossible de prévoir que nous aurions ce genre de problèmes. Après, on ne pouvait plus repousser la date du mariage, car nous avons invité beaucoup de personnes vivant à l'étranger », a confié à l'AFP la jeune mariée, blonde, vêtue d'une belle robe blanche. « Je ne sais pas si ce genre de mesures est réellement justifié. Nous en doutons un peu, car la visite du pape ne commence que demain », a-t-elle ajouté. « Le restaurant ne sert aucun alcool, mais on ne regarde pas ce que les gens se servent sous la table », a déclaré le maître d'hôtel du restaurant.

rochebobois
www.roche-bobois.com

Soldes

Du 5 au 18 août

Des prix irrésistibles sur les salons cuir et tissu, les grands et petits meubles, les chambres, les accessoires...

OUVERT
DIMANCHE 11 ET 18 AOÛT

ROCHE BOBOIS
PARIS

MONTRÉAL, 505, AVENUE DU PRÉSIDENT KENNEDY.
H3A 3H2. TÉL. (514) 350-9070.

ENCAN PUBLIC

EXPOSITION
Les sam. et dim. 17 et 18 août de 10 h à 17 h
ENCAN
Le dim. 18 août à 13 h et du lundi 19 au jeudi 22 août à 19 h (chaque soir)

INCLUANT:
MEUBLES, BIJOUX, TABLEAUX, BRONZES, LUSTRES, MONTRES, TAPIS PERSANS, OBJET DE COLLECTION, ETC.

STEINWAY & SONS

Antiquités

Montre Mont Blanc

Payez dans 6 mois à 0% d'intérêt*

MAGNIFIQUES MOBILIERS DE SALLE À MANGER

MEUBLES
CHAISES, CABINETS, SOFAS, LITS, BUFFETS, VAISSELIERS, TABLES, ETC.

Bijoux et montres

1994 BMW 850Ci coupe

1996 Town and Country

1997 Mercedes Benz C230

EMPIRE
5500, rue Paré
(514) 737-6586
www.empireauctions.com

Acceptons comptant, Visa, MasterCard et Interac.
*Sur approbation de crédit par Citifinancial et Empire

LA PRESSE ET CYBERPRESSE MONTENT AU FILET

Cyberpresse vous fait suivre en direct tous les matchs, jeu après jeu

Réjean Tremblay, Mathias Brunet, Stéphanie Morin, Marie Allard.
Entrevues, analyses, résultats et exclusivités. Tous les jours, dans **La Presse** cyberpresse.ca

ART DE VIVRE

Pas de la petite bière

Depuis le début de l'été, les Montréalais peuvent goûter les spécialités d'une nouvelle brasserie artisanale. Même si la bière de qualité se fait de moins en moins rare dans nos verres, cette arrivée a priori anodine mérite notre attention. À vos verres !

JEAN-FRANÇOIS BLAIS
collaboration spéciale

UNE ODEUR caractéristique titille les narines dès que le seuil de la porte est franchi. Difficile de se tromper, c'est celle du houblon. Les yeux, eux, sont attirés par les barriques de bois, les sacs d'orge et l'imposante cuve qui trône dans la vitrine. Le décor, délibérément rustique, rappelle les brasseries d'autrefois. L'équipe du resto pub Les 3 Brasseurs, le tout nouvel acteur dans l'industrie de la bière artisanale à Montréal, n'a pas lésiné sur les moyens pour se faire remarquer.

Situé rue Saint-Denis, au cœur du grouillant et hétéroclite Quartier latin, l'établissement a ouvert ses portes le 21 juin dernier. Au premier abord, rien ne le distingue des autres établissements du genre. Toutefois, un examen du menu nous apprend rapidement que le nouveau venu montréalais a de la famille... en France. Et une famille nombreuse, de surcroît.

L'aventure des 3 Brasseurs a démarré il y a 18 ans à Lille, au nord de la France. Depuis, la chaîne compte près de 20 enseignes réparties dans l'Hexagone et dans ses départements et territoires outre-mer. Montréal est la première ville internationale à recevoir la visite de ces amoureux de la bière. Et ce n'est pas un hasard. « Nous avons choisi Montréal d'abord parce que c'est la deuxième ville francophone du monde, explique Xavier Paillat, gérant de la franchise montréalaise. Mais aussi parce que les Québécois aiment la bière, et qu'ils sont très curieux. »

Le concept des 3 Brasseurs s'appuie principalement sur deux produits : la bière maison, brassée sur place et offerte en quatre variétés (blonde, blanche, brune et ambrée), et la tarte flammée, dont la version classique se retrouve sous la forme d'une fine pâte nappée de crème, petits lardons, oignons et fromages.

Savoir s'adapter

Si la chaîne française compte sur

ses produits vedettes pour séduire les Québécois, un effort d'adaptation a toutefois été nécessaire afin d'accroître les chances de succès. « Notre brasserie de Montréal est la pionnière du groupe pour ce qui est de l'adaptation au marché local, explique Xavier Paillat. Nous avons fait beaucoup d'efforts pour concevoir un menu correspondant aux goûts des Québécois tout en leur proposant de la nouveauté. Nous avons aussi réservé beaucoup de place aux produits locaux, comme le fromage. »

Cette attention ne relève pas du hasard. Les chaînes françaises de restauration qui ont tenté de s'implanter au Québec n'ont jamais connu beaucoup de succès. Des noms importants, comme la chaîne de grillades Hippopotamus qui a ouvert sa première succursale outre-Atlantique rue Crescent en 1990, sont rapidement retournés vendre leur salade chez eux.

« Hippopotamus, et la majorité des chaînes qui ont essayé de s'installer au Québec, n'ont pas réussi parce qu'elles ont tenté d'imposer un concept typiquement français sans y apporter de variantes, estime M. Paillat. Nous ne sommes pas ici pour nous imposer, mais pour partager notre amour de la bière et notre savoir-faire avec les Québécois. » Chez Les 3 Brasseurs, tout est d'ailleurs conçu autour du thème de l'accessibilité et de la convivialité. « Nos équipements sont en vitrine, les employés et les brasseurs sont disponibles en tout temps pour répondre aux questions des clients », ajoute-t-il.

Si l'expérience se veut concluante, l'équipe montréalaise, pilotée par Xavier Paillat et l'investisseur français Marc Chevalier, se propose d'ouvrir d'autres succursales dans la province. « Nous avons comme objectif d'ouvrir une brasserie artisanale par année au Québec pour un total de trois ou quatre, confirme M. Paillat. Et, qui sait, une expansion du côté de la Nouvelle-Angleterre n'est pas exclue. »

Le Québec comme tremplin pour les États-Unis ? Avec la mondialisation, les entreprises européennes



Photo PIERRE McCANN, La Presse ©

Situé au cœur du Quartier latin, rue Saint-Denis, un tout nouvel acteur dans l'industrie de la bière artisanale vient de faire son apparition à Montréal : Les 3 Brasseurs.

ont souvent des appétits de croissance internationale. Et les compagnies francophones ont le réflexe de faire du Québec un banc d'essai pour conquérir le marché nord-américain. Mais aucune recette n'est infaillible. Surtout dans le milieu de la restauration. « Le Québec est un moyen intéressant d'approcher le marché nord-américain pour les Français, convient François Meunier, directeur des affaires publiques pour l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Mais il faut demeurer prudent. Un produit qui fonctionne bien à Montréal ne fonctionnera pas automatiquement à Boston ou à New York. »

Un créneau en développement

Si le marché nord-américain de la restauration n'ouvre pas facilement ses portes aux chaînes étrangères, les nouveaux arrivants peu-

vent se consoler, car celui de la bière artisanale au Québec semble assez favorable. Le profil de l'industrie brassicole produit par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), en 1998, indique en effet que les possibilités de développement de la production artisanale de la bière sont les meilleures qui puissent être envisagées à court et moyen terme dans cette industrie.

La province compte à ce jour 18 brasseries de type artisanal. Celles-ci ne produisent qu'un maigre 0,15 % de la bière consommée au Québec (contre 92 % pour les bières de fabrication industrielle, 2,5 % pour les microbrasseries, et 5 % pour les bières importées de toutes provenances). « Ces entreprises sont pour la plupart des restaurants ou des bars qui produisent de la bière destinée à une consommation sur place », indique Annie

Côté, conseillère en développement industriel pour le MAPAQ.

L'Association des restaurateurs du Québec, qui compte 3600 membres exploitant 5000 restaurants, confirme que la production locale de bière dans les restaurants et bars demeure un phénomène marginal. Malgré leur petit nombre, les brasseurs artisanaux déjà en opération voient d'ailleurs encore d'un bon oeil les nouveaux venus, qu'ils proviennent d'ici ou de l'étranger. « Pour nous, l'arrivée de nouveaux joueurs aide surtout à développer le marché de la bière de qualité, avoue Luc Sénécal, un des actionnaires du Cheval Blanc, pionnier des brasseurs artisanaux montréalais. Une fois que les gens ont goûté à nos bières, il leur est difficile de retourner aux produits réguliers. Quelque part, il y a sûrement une petite concurrence entre nous. Mais il y a encore beaucoup de place pour de l'expansion. »

Plans de location de Toyota Crédit Canada Inc. Approbation du crédit requise. *En fonction d'une location-bail de 48 mois et d'un taux de location de 4,9 % sur le Highlander V6 4RM (modèle HF21AP-A) avec acompte de 4 583 \$ ou échange équivalent. Premier paiement et dépôt de garantie de 475 \$ exigés au moment de la livraison. Coût total de la location de 23 735 \$ et prix de l'option d'achat de 17 371,20 \$ basés sur un maximum de 96 000 kilomètres. Des frais de 0,15 \$ s'appliquent pour chaque kilomètre supplémentaire, s'il y a lieu. Prix Accès de 35 039 \$. La location inclut un maximum de 1 260 \$ de frais de transport et de préparation. Immatriculation, assurance et taxes en sus. Offres valables sur tous les modèles Highlander V6 4RM 2002 neufs, loués avant le 31 août 2002. Le concessionnaire peut louer à prix moindre. Voyez votre concessionnaire Toyota participant pour plus de détails. *Satisfait aux normes des véhicules à faibles émissions (LEV) établies par l'agence américaine pour la protection de l'environnement (EPA) et l'office des ressources de l'air de la Californie (CARB). Votre concessionnaire Toyota est fier de commander les Jeux olympiques spéciaux et le programme La classe verte Toyota Evergreen.



Une expérience d'achat tellement plus sympa.

Passez vite chez votre concessionnaire Accès Toyota pour découvrir une nouvelle expérience d'achat automobile.

ACCÈS TOYOTA



CAMION TOYOTA

1 888 TOYOTA-8 • www.toyota.ca

SOUPLESSE DE ROULEMENT. ET UN PRIX À FAIRE RÊVER.



LIQUIDATION
TOYOTA
EN TÊTE

HIGHLANDER

- Moteur V6 de 220 ch à faibles émissions*
- Climatisateur • Régulateur de vitesse
- Verrous assistés et rétroviseurs chauffants
- Lave-glace / essuie-glace de lunette arrière
- Système d'accueil sans clé

location à partir de

399 \$

par mois, 48 mois

SAVEURS

| SUR LE POUCE |

Midis slovènes

SYLVIE ST-JACQUES

« NOUS IMPORTONS des aliments de Hongrie, d'Allemagne, de Croatie, de Slovénie », nous résume Tony Godina, qui administre la charcuterie Slovenia depuis 32 ans. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il a choisi un territoire neutre pour vendre ses produits d'Europe de l'Est. En fait, le terme « milieu de nulle part » convient assez bien à ce coin fantôme qui n'est ni le Mile-End ni la Petite Italie.

Discrètement sise sur la rue Clark, près de Beau-bien, Slovenia, qui est un hybride entre une boucherie, une boutique spécialisée et un comptoir de bouffe-minute, n'a pourtant rien d'un secret bien gardé. Le midi, les travailleurs des industries des environs y font la queue pour se sustenter d'une portion généreuse de goulash, de soupe maison ou encore d'un substantiel sandwich à la saucisse. Sans oublier la fameuse choucroute, qui, de l'avis de Tony Godina, est surtout prisée par sa clientèle francophone. « Certaines personnes qui travaillent au centre-ville viennent jusqu'ici pour prendre leur repas du midi », affirme-t-il.

Chez Slovenia, on mange debout, appuyé à un comptoir blanc, sous un éclairage au néon et dans un décor chapeauté par des toitures ornementales en bois qui évoquent la Slovénie natale du proprio. Le solide menu est très sommaire et se résume aux sandwiches et à quelques plats du jour, ce qui ravira toutefois les estomacs affamés qui n'ont que faire des régimes. Il s'agit également de l'endroit par excellence pour s'approvisionner en épices, biscuits, halva et confitures d'Europe de l'Est. D'autre part, un habitué nous a confié que la maison concoctait une vaste variété de viandes fumées, d'excellents choux et poivrons farcis. On dit aussi que ses rôtis de boeuf, de porc et de veau sont prisés par plusieurs restaurants montréalais.

Ayant eu droit à une visite guidée des lieux, nous pouvons confirmer que Tony Godina prépare lui-même les corpuentes saucisses qui avoisinent les jarrêts suspendus au-dessus du comptoir des viandes. Le sympathique boucher a même consenti à nous faire visiter sa « pièce à hobbies », habitée d'une dizaine de reproductions de navires, du *Titanic* au *Bismarck*, le fameux navire de guerre allemand. « Le réseau Global a déjà fait un reportage sur moi », a-t-il fièrement lancé. Tony Godina a d'ailleurs profité de notre présence pour affirmer qu'il serait disposé à exposer publiquement ses oeuvres, si le Port de Montréal lui lançait une invitation en ce sens. Le message est passé, M. Godina...

Slovenia, 6424 rue Clark

Environ 6 \$ pour un sandwich et une boisson gazeuse.



Photo IVANO H DEMERS, La Presse ©

Tony Godina, Slovène d'origine, prépare lui-même les saucisses qu'il sert dans sa boucherie-resto-boutique, rue Clark.



Photo IVANO H DEMERS, La Presse ©

Corée-Japon 2002

MARIE-CLAUDE LORTIE

LA CORÉE ET LE JAPON n'ont pas été souvent des alliés et des amis. On peut même dire qu'il existe entre ces cultures des rivalités insurmontables qu'on a à peine effleurées durant la couverture de la récente Coupe du monde de soccer.

Mais dans le Vieux-Montréal, les deux influences se rencontrent et se marient pour donner vie à une cuisine très sympathique. Nous avons nommé Na Go Ya, rue Notre-Dame, dans le Vieux-Montréal, un resto qui ne paie pas de mine et qui ne gagnera jamais de concours d'aménagement, mais qui sert des sushis aussi beaux que surprenants et surtout fraîchement délicieux.

Au Na Go Ya, oubliez votre esprit cartésien le temps venu de comprendre la nature exacte de la nationalité du resto. Les proprios sont coréens, ainsi que leurs filles qui y travaillent, mais on y sert de la nourriture japonaise. Un des chefs qui préparent les sushis est moitié japonais, moitié mexicain et l'autre chef est un Coréen d'origine chinoise qui a vécu au Japon. Entrez et parlez français, anglais, coréen, japonais, espagnol et même mandarin, quelqu'un vous comprendra. D'ailleurs, derrière le comptoir, on parle à peu près toutes ces langues à la fois.

Mais dans l'assiette, ce sont surtout les influences coréennes (du côté des épices, notamment) et japonaises (l'origine des sushis) qui se mélangent pour façonner des plats originaux.

D'entrée de jeu, les puristes et les traditionnels pourront toujours choisir des sashimi classiques. Thon blanc, saumon, maquereau, crevettes sont au rendez-vous, frais et bien montés. Ultra-simples.

Mais c'est avec les pièces montées plus complexes qu'on se laisse surprendre et enchante.

Si le coeur vous en dit, prenez par exemple un Ura-Maki appelé Shogun et composé de maquereau, de concombre, de caviar (teint en vert) et d'une petite

NA GO YA

140, rue Notre-Dame Ouest
Montréal
514-845-5864

Sushis à la carte : de 3,50 \$ à 8,50 \$ pour des portions de deux à six morceaux ; menus du midi autour de 16 \$

★★★★

sauce épicée au piment rouge, qui vient relever le tout. Le contraste entre le riz, le poisson et le concombre croquant est des plus agréables sous la dent, et le caviar émeraude (une couleur qu'on affectionne chez Na Go Ya et qui n'est pas plus artificielle que le rouge habituel) vient donner à la construction une allure inusitée. Charmant.

Nous avons aussi apprécié le kamikaze, un classique au thon avec riz soufflé et avocat, bien relevé lui aussi, ainsi que le maki à l'anguille verte, décoré de caviar vert et assorti de morceaux d'algues aux parfums marins.

Parlant d'algues, je mets aux défis tous ceux qui disent ne pas aimer ces créatures marines de ne pas tomber amoureux de la salade d'algues servie au Na Go Ya en entrée. On y mélange des lanières de romaine toute simple avec un assortiment d'algues toutes plus vert fluo les unes que les autres, taillées en lanières elles aussi. Doucement salées, elles se laissent facilement fendre sous la dent, en opposant à peine une petite résistance élastique. Leur goût de mer se marie à merveille aux saveurs fumées d'une vinaigrette au sésame et au tamarin. Le bonheur.

Le tout peut se terminer par des glaces plutôt inusitées. Il est clair, actuellement, que la mode est aux glaces et aux sorbets excentriques : sorbet à la tomate rouge pour accompagner un potage froid aux tomates jaunes chez Alain Labrie à l'Auberge Hatley ; glace à la tomate avec potage au basilic proposés par Martha Stewart ; glace à l'avocat, glace au maïs

(goûtée à San Francisco), glace au thé vert... L'heure est à la glace élatée, et Na Go Ya y va de ses idées en offrant une glace au wasabi et une aux fèves rouges. Oui, vous avez bien lu, au wasabi, cette moutarde verte qu'on mélange à la sauce soja pour accompagner les sushis. Et la glace reprend effectivement ce petit goût poivré bien spécifique au wasabi, sans le piquant évidemment, ni le salé.

Non, je n'ai pas fini ma portion de glace au wasabi, même que j'en ai pris seulement une ou deux bouchées. Mais j'ai aimé être ainsi surprise et je retiens l'idée pour un sorbet salé destiné à accompagner une création d'inspiration asiatique. Je suis sûre qu'il y a quelque chose à faire avec ça. Le sorbet, en passant, n'est pas fait maison : on le commande à Toronto, tout comme le gâteau au fromage et au thé vert. (La proprio dit qu'elle aura aussi bientôt au menu un gâteau moussé au chocolat et tofu importé glacé du Japon. Il faudra y retourner.)

La glace aux fèves rouges, en revanche, était délicieuse puisque les fèves utilisées et amplement sucrées ont un petit goût de noix et de noisettes qui se décline très bien en dessert.

On ne va pas au Na Go Ya pour une ambiance ou un décor. En fait, le décor y est plutôt étrange puisqu'il a l'air plus espagnol années 1970, avec ses lampes faites de morceaux de verre coloré, que japonais de l'ère Sony. Un tapis sans couleur et un mobilier sans âge contribuent à donner au tout une allure de resto bien entretenu, mais sans le moindre style. Sur la table, en revanche, les assiettes servies sont jolies et la présentation des plats est très soignée.

En outre, les deux chefs installés à l'entrée, qui placent et regardent entrer les clients en préparant leurs sushis, donnent au tout une atmosphère de quartier convivial, surtout à l'heure du lunch.

Bref, on n'est pas chez Soto, ni chez Terrapin, mais quelque part entre le Vieux-Montréal, Séoul, Tokyo et Mexico, dans un univers sans prétention, gentil et appliqué.

Pas de piquette sur le Net

LUDOVIC HIRTZMANN

« L'HOMME DOIT au vin d'être le seul animal à boire sans soif », écrivait déjà Pline l'Ancien au début de notre ère. C'est si vrai que l'on peut désormais naviguer sur Internet pour étancher notre «non-soif»... virtuellement. Les vignerons ont compris les profits qu'ils pourraient tirer du Web et ont fortement investi dans ce domaine.

« On fait du rosé en mélangeant du vin rouge et du vin blanc. » Si cette phrase vous choque, vous irrite, alors il y a de fortes chances pour que vous aimiez le vin. Le site www.ideesrecues.net/idees-recues/vin.html consacre un ouvrage aux idées reçues sur le vin et démystifie bien des on-dit. Par exemple : « les vins français sont les meilleurs et les plus chers. » Le site est une bonne base pour obtenir toutes sortes de conseils et connaître quelques règles essentielles sur le monde viticole, parmi lesquelles : « Un bon vin est le résultat du respect de la règle des trois unités : le cépage, le terroir et le millésime. »

Plus de 1600 liens

Parmi les sites à consulter en prélude à une recherche sur le vin, l'Amicale des sommeliers du Québec est un incontournable. D'abord parce qu'il offre de nombreuses recommandations, mais aussi parce qu'il aligne une impressionnante collection de liens classés par pays.

L'Amicale des sommeliers du Québec a constitué une véritable encyclopédie de près de 1000 liens sur des vins aussi bien français qu'allemands, portugais, espagnols, italiens, chiliens ou australiens. Le site québécois consacre également une petite section aux spiritueux. C'est cependant sur les sites Web étrangers que l'on dénicher les informations les plus pertinentes. La palme d'or revient à un site personnel, Oenologie, citations et humour. Les amateurs apprécieront ses 1600 liens sur le vin, les accords mets et vins, le prix des petits et grands crus mais aussi ses citations sur la vigne et le vin. Le plus intéressant est sans conteste une cotation des millésimes de 1900 à 2000. Ce répertoire vous permettra d'acheter des bouteilles en toute sécurité. Ainsi, il faut remonter à 1990 pour qu'un bordeaux rouge médoc soit classé millésime exceptionnel. Évitez en revanche l'année 1992, cataloguée insuffisante. Enfin, ce site très pédagogique vous apprendra à lire une étiquette et à être plus méfiant lorsque vous achetez une bouteille dans votre succursale préférée.

Plus surprenant est le site Internet de Robert Parker, oenologue de renommée internationale. Son site qui n'est malheureusement pas à la hauteur de son talent. En effet, Wine-advocate.com (www.wine-advocate.com) est très incomplet et ne compte que quelques pages. Cependant, il faut le consulter de temps à autre afin d'y lire gratuite-

ment la sélection mensuelle de monsieur Parker.

Heureusement, les bons sites ne manquent pas. France-Vin (www.france-vin.com/) est de ceux-là. On peut y compiler une liste des viticulteurs de l'Hexagone mais également les « conseils du sommelier » ou encore la section comment « reconnaître un vin ».

Si vous êtes amateur de beaujolais, ne manquez pas les vins-du-beaujolais.com (www.vins-du-beaujolais.com/) ou encore Beaujolais.com (Beaujolais.com) ! Le premier site expose succinctement mais avec clarté ce que sont les différentes appellations, du brouilly au juliéna en passant par le saint-amour. Beaujolais.com, le site officiel de la région beaujolaise, est pour sa part tellement vaste que ses fondateurs ont créé leur propre moteur de recherche pour que le lecteur puisse dénicher sa bouteille préférée. La géographie, l'histoire et l'économie du Beaujolais sont expliquées avec passion. Enfin, un lexique explique tout sur le vin, de l'acide acétique à la véraison en passant par les cépages et le milieu naturel. La présentation est très scolaire, un peu pénible, alors après l'avoir lu, n'oubliez pas de déboucher une bonne bouteille.

Un secteur en pleine expansion

Un site à déguster sans modération est l'Univers du vin (www.vins-francais.com). On y décèle des bouteilles prestigieuses, parmi lesquelles des champagnes

Krug grande cuvée 1988 ou des Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1992. Évidemment, pour acquérir l'une de ces bouteilles, il vous faudra déboursier respectivement 185 euros (286 \$) et 251 euros (389 \$).

En effet, s'il est un secteur en pleine forme dans le domaine du vin, c'est bien celui du champagne. Selon le site *Tous les secrets du champagne*, les ventes sont passées de 188 millions de bouteilles en 1984 à 292 millions en 1998. C'est également le cas pour les ventes de vins sur la Toile. Une étude de la banque Salomon Smith Barney révèle que les ventes de vins sur Internet devraient générer un chiffre d'affaires de l'ordre de six milliards de dollars américains (près de 10 milliards de dollars canadiens) en 2005. Si 60 % des vins de la planète sont produits en Europe, une part de plus en plus importante provient de pays tels que l'Australie, le Chili, l'Afrique du Sud, l'Argentine ou encore les États-Unis. Le site Internet *South African Wine* nous apprend que les premières vignes sud-africaines remontent à 1655 ! Ce site est un excellent portail pour tout savoir sur le vin d'Afrique du Sud. Il offre de nombreuses statistiques et des descriptifs des différentes régions viticoles du pays.

Les Européens s'inquiètent de la perte de parts de marchés et tentent d'innover pour conserver leur suprématie dans le domaine de la bouteille. Ainsi, si le site *L'esprit du vin* fournit des conseils sur le vin, il

également conçu une rubrique « Vin, mode et beauté », avec notamment l'élection de Miss vendanges Bordeaux !

Enfin si tous ces conseils ne vous ont pas suffi, n'hésitez pas à faire un tour sur les sites de Château Margaux et de Château Lafite Rothschild ; vous y trouverez des millésimes d'exception.

Pour en savoir plus sur le vin :

South African Wine wine.co.za

Amicale des sommeliers du Québec www.asq.qc.ca

Château Margaux www.chateau-margaux.com

Château Lafite Rothschild www.lafite.com

Tous les secrets du Champagne membres.lycos.fr/jmbouvry

L'esprit du vin www.enology.net

Oenologie, citations et humour www.multimania.com/gillou



JACQUES BENOÎT

Jacques Benoît est présentement en vacances pour quelques semaines. Sa chronique *Le Vin* reviendra en septembre.

Montréal accueille un important forum sur les drogues



Photo PIERRE McCANN, La Presse ©

Du 22 au 27 septembre, le Forum mondial sur les drogues et la dépendance réunira plus de 3000 participants en provenance de 60 pays, explique Luc Chabot (au centre), directeur des programmes de toxicomanie à l'Université de Montréal et instigateur du Forum. Il était accompagné hier du ministre délégué à la Santé et aux Services sociaux, Roger Bertrand et de Richard W. Pound, président de l'Agence mondiale antidopage.

NICOLAS BÉRUBÉ

DOPAGE SPORTIF, légalisation, contrebande : les drogues font l'objet d'intenses débats ces temps-ci, et c'est le mois prochain à Montréal qu'aura lieu le plus important forum jamais organisé sur la question.

Du 22 au 27 septembre se tiendra au Palais des congrès le Forum mondial sur les drogues et la dépendance, le plus gros événement du genre au monde. Le Forum réunira plus de 3000 participants en provenance de 60 pays, qui débattront pendant cinq jours des lois, des techniques de prévention, des traitements et d'autres enjeux qui concernent l'utilisation des drogues illégales.

Quelque 700 conférenciers prendront la parole, dont certains invités de marque comme la reine Noor de Jordanie, Richard W. Pound, président de l'Agence mondiale antidopage, et Augusto Pérez-Gómez, responsable de la lutte antidrogue en Colombie. La candidate colombienne Ingrid Bétancourt a d'ailleurs confirmé sa présence, mais

elle est toujours détenue dans son pays par des rebelles et personne ne sait où et quand elle sera relâchée.

« Montréal est la ville toute désignée pour tenir un tel débat parce qu'ici, les gens sont ouverts aux nouvelles idées, explique Luc Chabot, directeur des programmes de toxicomanie à l'Université de Montréal, et instigateur du Forum. Par exemple, je ne crois pas qu'un tel projet aurait pu se réaliser aux États-Unis, où le gouvernement prône la ligne dure face aux drogues. »

« Au cours de mes voyages, je me suis aperçu que chaque pays a sa façon propre de gérer les problèmes d'abus des drogues, dit-il. Certains connaissent du succès, d'autres échouent et au bout du compte, personne ne sait trop ce que le pays voisin fait. Le Forum va permettre à tout le monde de se parler et c'est la première fois que ça va arriver. »

Questionné sur la participation de l'Agence mondiale antidopage à ce forum qui portera surtout sur les drogues illicites tels la marijuana, l'ecstasy ou la cocaïne, M. Pound a

rétorqué que le rôle des athlètes était d'adopter un comportement responsable afin de donner l'exemple. « Les athlètes qui prennent des stéroïdes envoient le message aux jeunes que c'est correct de se droguer pour obtenir une meilleure performance. On sait déjà que des enfants de 10, 11 ou 12 ans ont commencé à en prendre. C'est ce cercle vicieux que nous cherchons à briser. »

Le Forum sera le théâtre de nombreux débats entre des participants aux vues bien différentes quant au sort qui doit être réservé aux drogues. « Ça va s'engueuler ferme et c'est une bonne chose ! prédit M. Chabot. Les gens vont confronter leurs idées, et ça va faire avancer le débat. »

À l'issue du Forum seront présentées une série de recommandations claires qui pourront servir de guides pour l'élaboration des lois de chacun des pays participants. « Nous allons trancher, nous allons prendre position noir sur blanc, lance M. Chabot. Dans ma vie, j'ai vu trop de rapports qui dorment sur des tablettes. Il est grand temps de passer à l'action. »

la **Baie** encore plus

Les vendredi, samedi et dimanche 16, 17 et 18 août!
(sauf avis contraire)

ce week-end

Une foule d'autres aubaines sont annoncées dans notre cahier du week-end! Consultez-le!

tout est soldé

40 % de rabais

maillots de bain Ocean Pacific et Speedo pour lui

Exceptions : Roofer et spandex Lycra® de Speedo.

tous les maillots et cache-maillot pour elle

40 % de rabais

choix de montres Timex pour enfant et de montres TMX

60 % de rabais

toutes les serviettes de plage

maintenant **19⁹⁹** chaussures de ville Buster Brown® pour enfant

Ord. 34,99 \$.

40 % de rabais

toute la literie jacquard Supérieur et celle à rayures satinées

50 % de rabais

tous les sous-vêtements Levi's® pour lui

50 % de rabais

duos-sommeil Bronze Classic Posturepedic de Sealy, format grand lit

Ord. 1 399 \$.

Maintenant 688 \$

achat spécial

maintenant **14⁹⁹** hauts d'été Arrow et Mac & Jac pour elle

Ord. 19,99 \$ à 55 \$.

maintenant **19⁹⁹** shorts et corsaires Arrow et Mac & Jac pour elle

Ord. 29,99 \$ à 72 \$.

25 % de rabais

tous les sous-vêtements Jockey pour tous

250 \$ de rabais

batterie de cuisine Siena de Lagostina, 9 pièces

Ord. 449,98 \$. Solde 199,98 \$

60 % de rabais

toutes les serviettes Excalibur d'Utica

Exemple. Serviette de bain. Ord. 14 \$. Solde 4,99 \$

55 % de rabais

rôtissoire couverte French White, 4 l

Ord. 44,98 \$. Solde 19,99 \$

liquidation!

rabais additionnel de 40 %

ces articles à prix déjà réduit : la mode, les accessoires mode et les chaussures pour homme, femme et enfant, la lingerie et les bijoux; ainsi que les articles ménagers non électriques et le linge de maison. Sur nos derniers prix étiquetés.

*Les rabais indiqués sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : articles « Notre meilleur prix chaque jour », « Nouvellement réduit », « Atout griffé », « Achat spécial » et ceux des rayons concédés.

Prenez-la, activez-la, offrez-la.

Le cadeau... aux mille et une possibilités.



Utilisez-la à

la Baie Zellers Déco

RENDEZ-VOUS

Tous les dimanches dans La Presse

SANTÉ

« Merci à tous ceux et celles qui ont participé. »
Prévoyez un délai de 4 à 6 semaines pour la réception de votre prix.



La Presse
cyberpresse.ca

LA GRILLE BLANCHE La Presse

Voici les 5 gagnants qui ont mérité un sac à dos La Presse pour la grille du 21 juillet dernier.

MME MONIQUE BÉDARD
MONTREAL
MME LOUISE CHALIN
GREENFIELD PARK
MME CLAIRE DAUDELIN
MONTREAL
MME HÉLÈNE MONGEAU
HULL
MME LINE PRÉVOST-LEVAC
SAINT-NICOLAS