

SAMEDI



BAZZO
Pâté chinois
Page 2



TOURISME
Dans les rues
de la Tonkinoise...
Page 5



SAVEURS
Le Cantonier
des Bois-Francis
Page 6

Choisir

son PSY



À la fin de cette année, 5 % de la population adulte aura été touchée par une dépression majeure, une vraie maladie où les hormones et les neuro-transmetteurs sont chamboulés. Mais il n'est pas nécessaire d'attendre de souffrir d'une maladie grave pour vouloir se débarrasser d'une phobie ou d'une épreuve que la vie vous apporte...

CAROLE VALLIÈRES

Quand on veut ridiculiser quelqu'un, on dit que «c'est dans sa tête»... sous-entendant que ça n'existe pas. Ce n'est pas crédible.

On a mal au dos, on va chez le chiro. Mal à l'âme? Bof, ça va passer; pour beaucoup, la maladie «mentale» n'est pas une vraie maladie. C'est être... faible. Aller voir un psy? Mais je ne suis pas folle!

Voilà le premier obstacle à la résolution d'une situation de crise: les préjugés. La peur aussi, peur de découvrir ce qu'on n'aime pas voir chez soi et qu'on aime critiquer chez l'autre... Aller consulter demande donc d'abord un certain courage; une honnêteté envers soi.

Mais quand on est sérieusement mêlé dans ses émotions, notre vitalité est atteinte. Sans forcément être une dépression, une crise réclame de l'attention. Perturbé et confus face à une situation qui génère de la souffrance, comment choisir cette personne à qui faire des confidences? Entre psychologues, psychanalystes, psychiatres et psychothérapeutes; entre des approches brèves et une analyse courant sur plusieurs années; entre des médicaments, des conversations ou des thérapies corporelles... qu'est-ce que ça ME prend pour régler MON problème?

Psy... cause

D'abord les cas graves. La dépression avec des pensées suicidaires, la toxicomanie, l'anorexie, la maladie bipolaire (dix jours, euphorique, trois semaines, déprimé): on voit le psychiatre, et ça presse. On ne refuse pas l'hospitalisation. Dédé Fortin serait peut-être encore vivant. La psychiatrie c'est la médecine, les médicaments; le corps exprime une âme en peine, les neuro-transmetteurs en souffrent.

Les 800 psychiatres du Québec ne sont pas forcément dans les hôpitaux, mais pour voir un psychiatre, c'est surtout par là qu'il faut passer... hélas! Les cliniques externes, les urgences, le cabinet privé. On associe l'aile psychiatrique à la folie — «Ce qu'on appelle la folie, qui est en fait la schizophrénie, touche 1 % de la population» me dit le Dr Brian Bexton, président de l'Association des médecins psychiatres.

«Ce qui est plus fréquent, ce sont les dépressions majeures, qui dans le courant de la vie peuvent toucher autour de 17 % des gens. Ce sont des gens normaux, qui réussissent bien dans la vie.» Le Dr Bexton, spécialiste de la maniaque-dépression et des «maladies affectives», donne bénévolement de son temps, en plus de son travail à l'hôpital Sacré-Cœur, car même si les gens consultent plus facilement, il y a encore beaucoup trop de gens qui entraînent une dépression après l'autre. «Quand une dépression sérieuse n'est pas soignée, elle est récurrente et chronique», dit-il, ajoutant: «un traitement rapide et efficace va donner

une meilleure qualité de vie à la personne et diminuer le risque de rechute.» Consulter rapidement, c'est éviter les séquelles, y compris malheureusement le suicide.

Dans le cas d'une dépression ou d'un burn out, d'un trouble de panique ou d'une autre manifestation incontrôlable, il faut voir un médecin; les médicaments permettent de reprendre pied. Si l'on a un généraliste de confiance, il peut les prescrire et on peut s'arrêter là. Ça ne règle pas la source du problème mais ses manifestations et, si cela vous satisfait, c'est parfait.

La combinaison psychothérapie/médicaments est une approche plus complète, elle demande un investissement personnel plus important. Et c'est ici que ça se corse.

Face à fast

La mode actuelle est aux approches brèves. Les psy s'adaptent, toutes tendances confondues. Qui que vous décidiez d'aller voir, il faut lui demander: «Comment l'approche que vous pratiquez peut-elle m'aider?» Cela permet de savoir comment travaille cette personne,

Le client que vous êtes devenu doit se sentir en confiance et c'est au pif: votre jugement est sans appel

et un professionnel a le devoir de référer s'il ne pense pas être en mesure de répondre au besoin exprimé. Il aura aussi le soin de se faire comprendre, et devrait éviter le jargon technique du genre cognitivo-behaviorale ou approche dynamique.

De son côté, le client que vous êtes devenu doit se sentir en confiance et c'est au pif: votre jugement est sans appel. Rien que chez les psychologues, il y a près de 7000 personnes au Québec, ce n'est pas le choix qui manque!

On peut aller demander une consultation avec un psychologue à l'école ou dans l'entreprise: c'est alors gratuit... Le CLSC? Aléatoire. Il peut y avoir un psy, mais la plupart du temps, ce sont des travailleurs sociaux que l'on verra. Par leur entremise, on peut trouver des ressources gratuites, et si une femme est en crise parce que, supposons, elle a décidé d'en finir avec une situation de violence conjugale, c'est certainement un point de départ indispensable. Ne pas oublier que les maisons d'hébergement manquent de place... Pauvreté et problèmes psychologiques allant souvent de pair — mais pas forcément hein, attention — il y a là, dans les CLSC, des besoins criants.

Sinon, si vous êtes en mesure d'ajouter un poste à votre budget, le coût d'une consultation varie entre 65 et 85 \$. Les assurances personnelles remboursent en partie, mais il y a des gens qui se méfient des préjugés des employeurs et préfèrent absorber les frais. Les psychologues ont des spécialités et des méthodes qu'ils privilégient. Le service de référence de l'Ordre des psychologues est précieux pour se lancer dans l'inconnu, il vous donnera en général trois noms, vous êtes invité à jouer l'intervieweur au téléphone.

MARIE-ÉVA DE VILLERS

MULTIDICTIONNAIRE DE LA LANGUE FRANÇAISE VERSION ÉLECTRONIQUE

Le Multidictionnaire sur l'écran de votre ordinateur? C'est maintenant chose possible!

Le Multidictionnaire, version électronique, est en vente chez votre libraire préféré et dans les magasins spécialisés en informatique.

Liste des revendeurs sur notre site:

www.quebec-amerique.com



SAMEDI

BAZZO



Marie-France Bazzo

Pâté chinois

Les anthropologues Arcand et Bouchard ont analysé ses tenants et aboutissants. Claude Meunier en a fait un mantra culturel — steak, blé d'Inde, patates —, le pâté chinois, plus qu'un plat, est le fondement social et politique du Québec.

A l'indicateur présent, en ce début novembre, entre moult analyses de l'air guerrier du temps, nous cherchions un sujet de table-ronde fédérateur et apaisant: souvenirs d'enfance, convivialité et papilles épanouies. Allô? À côté d'un échange sur le thème du pâté chinois, un débat sur l'action des humanitaires en Afghanistan, c'est «Fanfreluche racontée à ma cousine politiquement correcte».

Dans un monde où les idéologies ont disparu, où la politique endort, et causer hockey est synonyme de cinq à sept avec un fiscaliste, pour mettre le feu aux poudres, dites «pâté chinois». Les camps se sont formés, les courriels pleuvaient: les conservateurs pur steak engueulaient les avant-gardistes de la patate douce, les tenants du consensus mou du maïs invoquaient les vertus du 49 % grain 51 % crème, des intégristes lançaient des fatwas sur les hérétiques rajouts de carottes et de petits pois. Nous avons vu les débuts de la guerre civile au Québec.

Mais à quoi d'essentiel touche donc le pâté chinois dans notre imaginaire collectif pour échauffer les esprits plus qu'un référendum? Politiquement, il faut admettre que ce que plusieurs croyaient être un ciment national est au fond le symbole de la discorde.

Une piste à explorer: le Québec a beau avoir changé, s'être ouvert au monde et à toutes les influences; reste au fond, chez plusieurs, la nostalgie d'un monde où tout était clair: les vieux et les jeunes, les hommes et les femmes, les riches les pauvres, «eux» et «nous». Dans un contexte où tout se mélange et où ça brasse, le pâté chinois est une idéologie refuge; trois couches distinctes et imperméables, de consistance homogène, parfaitement étagées, c'est intime, ça se mange en famille, c'est fade mais rassurant. Le Québec a traditionnellement toujours aimé les plats d'ordre; la sagne, tourtière du Lac-Saint-Jean, club sandwich: trois étages paisibles et rassurants. Le Big Mac est d'ailleurs, à l'échelle interstellulaire, le représentant culinaire de l'ordre moral: pain, galette, gréement. Je me méfie de ce qui se mange en étages.

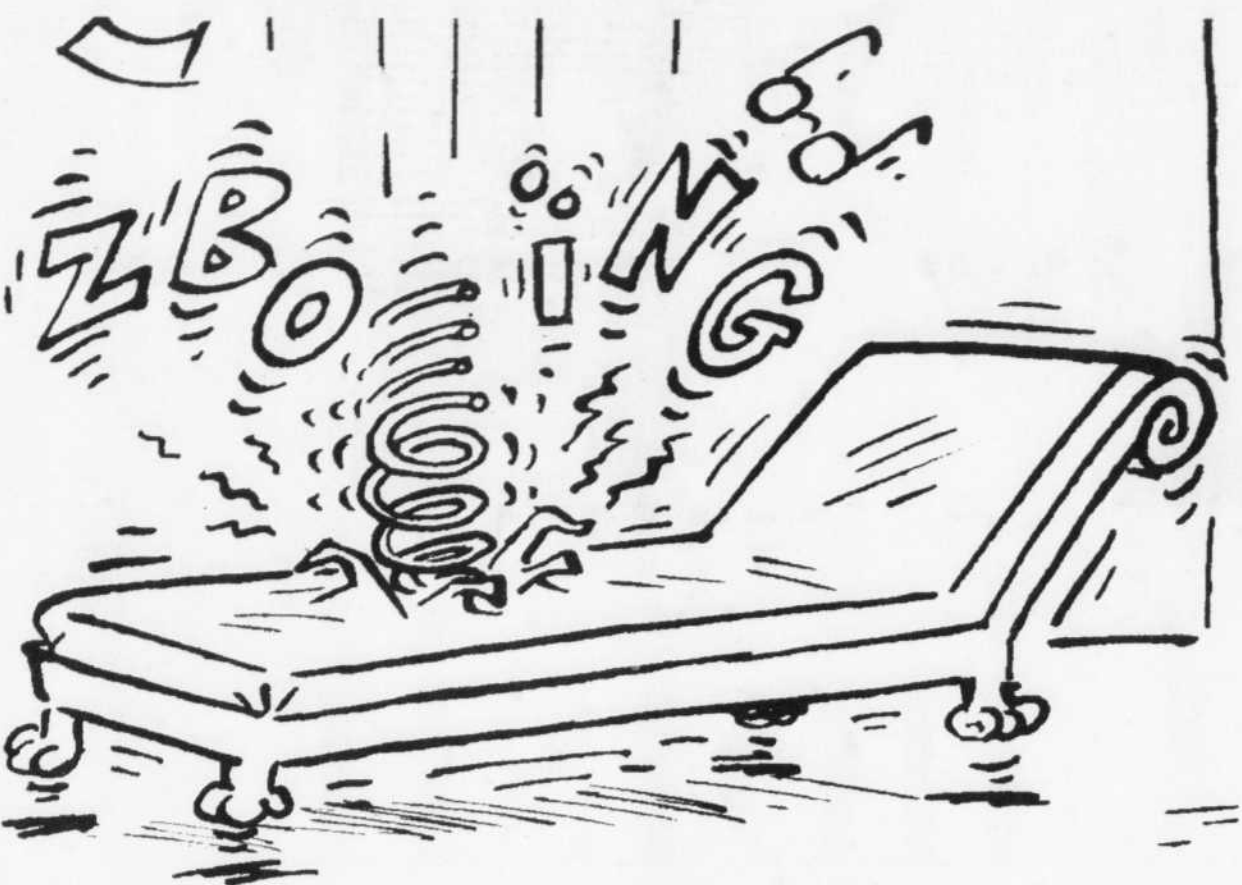
Les modernes ne s'y sont pas trompés. La poutine et le «combo», snobés par les élites gastronomiques, auront joué un rôle de transition culturelle capitale. Leurs ingrédients se mêlent, se confondent, la sauce envahit la frite, se fait cajun, italienne, la côte levée caresse la cuisse. Bref, ouverture et décloisonnement, certes maladroit, mais qui préfigurent le Québec contemporain.

Aujourd'hui, c'est clair: ça swingue dans l'assiette, les gumbos, les ragouts ont la cote. Ça foisonne, les morceaux sont parfois coriaces, les goûts mêlés, la sauce étirée: c'est la démocratie plat du jour. Parfois, ça brûle, ce qui fait que deux ou trois fois par an, on retourne vers le rassurant pâté chinois.

Chose certaine, ce dernier est plus qu'un aliment, c'est une position politique et un regard moral sur la société. Au prochain référendum, essayons le libellé suivant: «Êtes-vous favorable à un pâté chinois un peu renouvelé en association avec le ketchup maison?» Ça passera à 51 %. Sauf qu'après, y aura 15 ans de tables de concertation et de comités de transition pour les étages respectifs du steak et du blé d'Inde. Les patates menaceront de défusionner. Le pâté chinois est un plat bien québécois.

SANTÉ

L'INTROSPECTION MONTRE QU'UNE VIE INTÉRIEURE EST RICHE ET COMPLEXE. TERRAIN FERTILE POUR LES PSYS DE TOUS HORIZONS, ELLE PRÉSENTE UN INTÉRÊT SANS LIMITE POUR QUI EST SUJET DE SA PROPRE HISTOIRE! ON COMPREND AISEMENT LA FASCINATION POUR LA PSYCHO SOUS TOUTES SES FORMES, FÛT-ELLE MÊME POP!



Freud et cie...

CAROLE VALLIÈRES

Vous voyez la belle tête de Sigmund vous apparaitre? Vous préférez Carl Jung? Qu'importe: oubliez le divan et les trois séances par semaine: les psychanalystes adaptent la fréquence et le rythme du traitement à la tête... du client.

La psychologie analytique peut être une analyse, bien entendu, mais elle peut aussi se faire psychothérapie. Il faut avoir envie d'aller voir en arrière: en revivant les manques ou les conflits mal vécus de son passé dans un cadre où il n'y a pas de jugement, la personne trouve d'autres ressources en elle, et peut par la suite modifier les réponses émotionnelles qu'elle vivra. Un exemple? Analecto Milani, de l'Association des psychanalystes du Québec, explique: «Si quelqu'un a une peur de l'autorité qui le paralyse et l'empêche de s'affirmer, nous pendant l'analyse, nous lui permettons de revivre cette peur. Mais le jeu relationnel avec son psychanalyste, ce que nous appelons le transfert, va lui permettre de découvrir d'autres réponses, qui sont enfouies en lui. Lorsqu'il revivra un conflit avec l'autorité, il pourra réagir autrement.»

En plus de leurs études, les psychanalystes sont passés par le chemin que vous fréquentez avec eux. «Avoir fait une analyse, affirme Jacques Vigneault de la Société psychanalytique de Montréal, c'est avoir une vision de l'intérieur sur ses propres difficultés; le psychanalyste ne va pas les projeter sur son client. Si vous voulez, c'est le "connais-toi toi-même" en sachant que chacun a

son histoire singulière.»

Pour Carl Jung, qui fut un élève de Freud avant de rompre et élaborer une théorie distincte, le passé est l'image du présent. Yvon Rivière, du Cercle Jung de Montréal ajoute: «Pour nous, les souvenirs sont toujours imaginaires, le passé oui, mais au niveau symbolique. Nous cherchons le sens à en dégager pour la vie, pour la direction de la vie.»

Au-delà de l'école théorique à laquelle ils se réfèrent (il y a six junguins à Montréal, quelques lacaniens et une centaine de freudiens), c'est la qualité de la relation entre analyste et analysé qui importe... Comme dans toute psychothérapie, d'ailleurs.

Mais comme le dit le Dr Baxton, qui est psychanalyste en plus d'être psychiatre: «J'aime beaucoup la psychanalyse, mais ce n'est pas pour les gens qui sont très malades...»

Légalement, le titre de psychanalyste n'est pas protégé, pas plus que celui de psychothérapeute: c'est la jungle. Demain matin, vous mettez un écriteau à votre porte et vous recevez votre clientèle. Vérifier la crédibilité de la personne-ressource est donc impératif.

Psycho pop

En orbite des psy gravitent moult thérapeutes aux approches plus ou moins douces. Dans certains cas, c'est même plutôt carrément brutal, et non sans danger. Mal encadrée, une personne peut aller moins bien en sortant d'une session qu'avant de s'engager dans une thérapie inappropriée.

Tous les fervents des thérapies du mieux-vivre ou consommateurs de cours de croissan-

ce personnelle savent qu'on peut côtoyer le meilleur et le pire parmi les auto-proclamés de la «relation d'aide».

Les thérapies corporelles sont relativement récentes, et jouissent d'un phénomène de mode associé à la publication de ce que beaucoup nomment la psycho pop. Des livres aux titres prometteurs — réglez tel problème en cinq étapes — ou à la lecture agréable, comme celui qui vous parle de la communication klaxon. Vous la connaissez celle-là? Quand on discute on dit: «tu, tu, tu, tu, tu: tu as fait ceci, tu as dit cela». Quand on s'explique, il faudrait, selon Jacques Salomé, commencer ses phrases par «j'ai», ou «je suis». Plus difficile, essayez!

L'accès à la psycho pop est facile — les librairies en font d'excellentes ventes — et il y a toujours une annonce de cours à suivre au magasin d'aliments naturels. Les sessions de groupe sont souvent de mise, les durées pré-déterminées la plupart du temps.

Parmi les techniques utilisées, il y a le rebirth qui retrace l'inconscient et les traumatismes par des techniques de respirations; l'hypnothérapie utilisant la relaxation et la suggestion; l'art-thérapie où le dessin intercède auprès de votre inconscient et ainsi de suite pour la cinquantaine d'approches qui s'offrent à nous.

Quoi que l'on choisisse, entreprendre une psychothérapie c'est réaliser que ce sont mes mots dits par moi dans un contexte bienveillant qui ont un pouvoir de guérison sur mon être.

Mes mots ne sont pas les vôtres, mais si rien que d'avoir lu tout cela vous soulage, c'est une rémission spontanée, bravo!



POUR EN SAVOIR PLUS

Les psychologues:

■ On les rejoint au 514 738-1223 ou au 1-800-561-1223: c'est le service de référence, qui vous guide selon le lieu, le problème à régler, la préférence du genre (*je veux une femme...*: il y en a). Leur site Internet, <http://www.ordrepsyqc.ca/>, vous parle du mandat de l'Ordre, du code de déontologie, du mécanisme de plaintes, vous aide à trouver une personne-ressource. Plus intéressant encore, ce sont les explications de la dépression, les symptômes et le traitement avec une psychothérapie, à http://www.ordrepsyqc.ca/Public/pdf/depliant_depression.pdf. Il y a des exemples de cas qui sont éclairants.

■ Les psychiatres, à <http://www.ampq.org/3/> ont cru devoir écrire qu'ils ne se limitent pas à prescrire des pilules ou à écouter les gens raconter leur enfance... Il s'intéressent, disent-ils, à la globalité de la personne. Ils travaillent aussi dans le réseau de la santé, donc la carte soleil sert de paiement pour les consultations. Le site n'est pas étoffé, à part faire leur auto-promotion, les psychiatres ne sont pas grand public. Ils proposent cependant des liens vers des textes de recherche, austères et rigoureux comme il se doit. Le site des psychologues, précédemment cité est plus agréable d'accès. Noter que dans les deux cas, il faut cliquer sur *Invités*, si d'aventure vous n'êtes pas un spécialiste en train de me lire...

■ La Société psychanalytique de Montréal est la doyenne de toutes les associations de psy. Son ancêtre, le Club psychanalytique de Montréal existait déjà en 1946... Freud est mort en 1939, pensez-y! La Société qui a pignon sur Internet, à <http://www.aei.ca/~spsymtl/> est née, elle, en 1969, lorsque la Canadian Psychoanalytic Society s'est scindée.

■ La formation continue est un impératif pour toutes les associations de psychanalyses. Le Cercle Jung de Montréal, quasiment un club privé, propose des conférences (toujours intéressantes), leur figure de proue est l'auteur à succès Guy Corneau (*Père manquant...*). Sur le Net, on peut se consoler en allant au: <http://users.skynet.be/revs/psychanalyse.htm> qui nous parle de Jung, toujours inspirant.

■ Pour un aperçu des thérapies alternatives, rien de mieux que l'excellent site du fondateur du *Guide Ressources*, qui s'est métamorphosé en Web-ressource... On a du flair ou on n'en a pas! À: <http://www.reseauaproteus.net/therapies/index.htm>, vous pourrez chercher de la documentation sur chaque approche qui vous est définie succinctement. On vous donne également des noms de thérapeutes. N'oubliez pas votre pif, ni vos questions!

Cahiers spéciaux

Livres-Cadeaux



BARNOTTE



LE DEVOIR

Publication le samedi 8 et 15 décembre

SAMEDI

OBJETS

LES FEUILLES SONT TOMBÉES, L'HEURE A CHANGÉ, L'AUTOMNE EST ARRIVÉ. EST-IL NÉCESSAIRE DE LE RAPPELER? OUI. CAR RIEN DE TEL QU'UNE RÉCEPTION À DEUX, DIX OU TRENTE CONVIVÉS POUR OUBLIER LES FUREURS DU CIEL ET REFAIRE LE MONDE AUTOUR D'UNE TABLE DÉBORDANTE DE SAVEURS ET DE COULEURS. DU PLUS PETIT AU PLUS GRAND, SE SUPERPOSANT À L'INFINI, VOICI LES INDISPENSABLES OUTILS POUR RÉUSSIR AVEC DOIGTÉ ET ORIGINALITÉ VOS PLATS FAVORIS... À LA BONNE FRANQUETTE, ÉVIDEMMENT!



Paelleras en acier faites en Espagne, signées Vaello Campos.
— La Vieille Europe. 9,99 \$, 11,99 \$, 14,99 \$, 16,99 \$ et 18,99 \$.

Suites culinaires

Du plus grand, au plus petit

MYLÈNE TREMBLAY

Une tendance est à la cuisine du monde? Le Portugal, l'Espagne et l'Italie sont ici à l'honneur. Vous prévoyez de un à x invités? Tous les formats ont été pensés.

D'abord, pour la soupe, le crabe, les conserves ou tout ce qui mérite une ébullition, les chaudrons en aluminium, petits ou grands, feront l'affaire. Une fois les beaux jours revenus, le brûleur à gaz propane s'avérera utile pour la cuisson au grand air. Facilement transportable et très puissant, il peut supporter un chaudron contenant jusqu'à cent litres. Avis aux amateurs de blé d'Inde!

Maintenant, le Portugal. Genre de cocotte en terre cuite, le *tacho* est au poisson ce que le *tagine* est au mouton. Décoré de motifs typiques du pays, on le retrouve en quatre formats, caché parmi mille et un objets importés de cette contrée en bleu et blanc. Idéal aussi pour les viandes, le riz et les légumes.

Ensuite l'Espagne. La *paellera* est aux fruits de mer... ce que le *tacho* est au poisson! Impossible de réussir une bonne paella gorgée de crevettes, lan-

goustes, moules et autres délices de la mer sans passer par la *paellera* faite en Espagne, s'il vous plaît! Petit conseil, mieux vaut la traiter après chaque utilisation, en la lavant à l'eau chaude et au savon afin d'en protéger la pellicule anti-oxydant. Disponible en cinq mesures, de 24 à 42 cm.

Enfin, l'Italie. Et son inimitable café. Diner en tête-à-tête? Le mini-expresso, incluant deux tasses et ses soucoupes ne peuvent tomber mieux. Il n'y a qu'à mettre l'eau et les grains moulus sur le feu et coule le café.

Vous êtes plusieurs à réclamer le chaud liquide réconfortant et stimulant? Paolo vous propose ses authentiques cafetières des années 60, trouvées en vrac au fond d'une cave.

Propriétaire d'un café du même nom, il aurait fait l'acquisition de quelque 2000 modèles auprès d'un importateur heureux de s'en défaire. Il les laisse filer pour aussi peu que 10 \$ l'unité ou 20 \$ les trois. Un seul pépin, l'humidité a fait son œuvre comme toujours et a fait rouiller les pièces. Un petit coup de SOS, nous dit le patron, et le tour est joué.

À la bonne franquette, qu'on vous disait!

CARNET D'ADRESSES

LA VIEILLE EUROPE

3855, boul. Saint-Laurent
Montréal
☎ (514) 842-5773

FLOR DO LAR IMPORT

3981-G1, boul. Saint-Laurent
Montréal
☎ (514) 843-8909

PRO QUINCAILLERIE AZORES INC.

4299, boul. Saint-Laurent
Montréal
☎ (514) 845-3543

PAOLO'S

4603, boul. Saint-Laurent
Montréal
☎ (514) 849-7763



Tacho ou cocottes en terre cuite à motifs, importées du Portugal.
— Flor Do Lar Import. 14 \$, 25 \$, 28 \$ et 35 \$.



Cafetières en acier émaillé, modèles originaux des années 60, ensemble de mini-expresso avec ses deux tasses et soucoupes, pot à café hermétiquement fermé.
— Paolo's. 1 pour 10 \$ ou 3 pour 20 \$, 25 \$ l'ensemble et 12 \$



Brûleur 68 000 BTU pour cuisson à l'extérieur et ses chaudrons en aluminium.
— Pro Quincaillerie Azores inc. 59,99 \$, 24,99 \$, 26,99 \$, 35,99 \$ et 49,99 \$.

Initiation à la
PHOTOGRAPHIE

- Cours de tous les niveaux
- Labo N&B et Couleur
- Photo numérique et traitement d'images
- Location de studio et labo

Prospectus gratuit

(514) 525-3030
www.collegemarsan.qc.ca

COLLEGE DE PHOTOGRAPHIE
Marsan

*Bien plus qu'un fauteuil...
un style de vie, un confort incomparable.*

Boutique
Tout pour le Dos

... un rendez-vous avec le confort!

1 Henri-Bourassa Est coin Boul. St-Laurent ☎ HENRI-BOURASSA
514-383-1582 1-800-268-1582 www.toutpourledos.com
Stationnement privé

SAMEDI

FORMATION

EH OUI! IL EST TOUJOURS LÀ! LE STUDIO DE DANSE ARTHUR MURRAY A MÊME DEUX LIEUX À MONTRÉAL! POUR QUI SE VOIT EN GINGER, OU EN FRED (VOUS VOUS RAPPELEZ LE FILM, IL Y A DÉJÀ 15 ANS, DE FELLINI?), L'ENDROIT SE DOIT ENCORE SÛREMENT D'ÊTRE FRÉQUENTÉ. POUR LES AUTRES, POUR QUI LA DANSE EST SUD-AMÉRICAINE, NE DÉSESPÉREZ PAS, IL Y A D'AUTRES ADRESSES. ADMERIEZ-VOUS QUE JOSÉ NAVAS OU MARGIE GILLIS VOUS ENSEIGNENT, ALLEZ VOIR, POUR VOIR, AUX ATELIERS DE DANSE MODERNE. COMME LE CHANTAIT NANETTE: «VOULEZ-VOUS...»

CARNET D'ADRESSES

DANSER À MONTRÉAL

ACADÉMIE DE SALSA DE MONTRÉAL

4445, boul. Saint-Laurent
☎ (514) 845-2846

ACADÉMIE DU TANGO ARGENTIN

4445, boul. Saint-Laurent
☎ (514) 840-9246

LE THÉÂTRE DE L'ESQUISSE, TANGO LIBRE

1650, Marie-Anne Est
☎ (514) 527-5197

STUDIO TANGO MONTRÉAL

1447, Bleury, 2^e étage
☎ (514) 844-2786

CENTRE DE DANSE COURNOYER

9619, Notre-Dame Est
☎ (514) 728-4766

ÉCOLE ARTHUR MURRAY

1625, Sainte-Catherine Ouest
☎ (514) 933-84814847, boul. Jean-Talon Ouest
☎ (514) 733-3040

COURS DE DANSE LATINE TROPICALISSIMO

10, Ontario
☎ (514) 284-4877

ÉCOLE DE DANSE LOUISE LAPIERRE

1460, avenue Mont-Royal
☎ (514) 521-3456

LES ATELIERS DE DANSE MODERNE DE MONTRÉAL

372, Sainte-Catherine Ouest, local 201
☎ (514) 866-9814

ATELIERS DE DANSE MODERNE

Les Ateliers de danse moderne de Montréal offrent, en plus d'une formation régulière, des ateliers portant sur le rire et la danse à travers l'expression caricaturale de personnages grotesques et d'autres favorisant plutôt le renforcement musculaire.

La danse dans tous ses états

De la danse moderne à la salsa muy picante en passant par le tango torride et ténébreux

La danse moderne

Le monde de la danse moderne s'ouvre à vous aux Ateliers de danse moderne de Montréal. Quatre cours sont offerts aux gens qui souhaiteraient en faire l'expérience. Deux d'entre eux permettent de s'initier à la danse moderne. Les deux autres sont des ateliers portant soit sur le rire et la danse à travers l'expression caricaturale de personnages grotesques et sur le renforcement musculaire. Ces cours reviennent trois fois par année (à l'exception de l'été) et coûtent 85 \$ et 75 \$. Et pour ceux et celles qui souhaiteraient entreprendre une formation professionnelle en danse contemporaine, l'école propose un programme préparatoire à l'hiver (485 \$) et au printemps (435 \$) d'une durée de huit semaines. Ces cours sont plus intensifs (quatre fois par semaine) et préparent aux auditions qui mènent droit au Diplôme d'études collégiales offert en collaboration avec le cégep du Vieux-Montréal (programme professionnel). Les intéressés de moins de 15 ans seront difficilement acceptés. S'habiller

avec des vêtements ajustés permettant de voir le corps et se déchausser avant d'entrer.

Danser le tango

Le Studio tango Montréal permet à tous les intéressés de cette danse du Sud d'en apprendre les plus fins mouvements. Quatre sessions par année sont offertes. Les cours durent 10 semaines à raison de 1h30 chaque semaine et coûtent 150 \$. Le Studio offre cinq niveaux de cours, de débutant jusqu'aux cours les plus spécialisés: valse tango, style plus rapproché et milango, entre autres. Un maximum de 10 couples sont admis par session. Les femmes qui s'inscrivent seules devront, dans presque tous les cas, patienter sur la liste d'attente. Les couples n'attendent jamais. Le studio offre sa soirée dansante, gratuite aux élèves et à 5 \$ pour les élèves provenant d'autres écoles, tous les mercredis, dès 21h. Deux à trois fois par année, le studio offre des stages de trois jours à ses meilleurs danseurs. Ces stages sont donnés par un professionnel invité et por-

tent sur un aspect très précis du tango comme les techniques d'embellissement ou encore, les techniques pour femmes. Vous aurez besoin d'une paire de souliers qui ne collent pas.

Danser la salsa

Le nom le dit, à l'Académie de salsa, on danse... la salsa! L'école offre des cours pour les débutants, les intermédiaires et les avancés. On peut s'y inscrire en solo et l'Académie prendra soin de vous choisir un ou une partenaire. Les cours sont offerts à raison de quatre sessions par année, d'une durée de 1h30 chacun pendant 10 semaines. Une clientèle de tous âges est acceptée. Tous les débutants ont droit à un cours d'essai gratuit en début de session. En général, les groupes sont composés de huit couples et les cours se donnent entre 17h30 et 22h la semaine, et en après-midi les fins de semaine. Ils coûtent 150 \$. Vous n'avez besoin que d'une seule chose: des souliers qui glissent.

Stéphanie Moreau

La virevolte

Apprivoiser le mouvement

STÉPHANIE MOREAU

S'il existe des contraires aux danses désorganisées qui sévissent dans les bars de la ville, ils doivent sans doute porter les noms de salsa, tango, danse moderne et compagnie. Détour dans l'industrie des danses folkloriques aux accents d'Amérique qu'on croyait en perte de vitesse.

La danse en salle prend depuis quelques années des couleurs d'ethnicité. A preuve, on a créé des studios de danse argentine et cubaine et étoffé les programmes folkloriques déjà existants qui, admettons-le, valent aujourd'hui leur pesant d'or. La danse est devenue un parfait lieu de rencontre et d'échange pour les personnes seules ou en couple et de tous les âges.

Maintenant, apprendre le tango, la salsa, le hip-hop ou la danse moderne, c'est plus que d'enfiler des mouvements. Certaines écoles vont jusqu'à intégrer à leurs cours des sessions pédagogiques qui apportent des réponses aux questions que l'on se pose, par exemple, qu'est-ce que le tango?, quelle est son origine? On peut également participer à des concours (organisés pas des professeurs engagés), pratiquer dans des salles réservées expressément à cet effet et assister à des conférences. Ces danses permettent également d'élargir sa culture musicale et bien évidemment de se tenir en forme. Selon certains adeptes, apprendre à danser, c'est aussi apprendre à communiquer sans trop parler. Partout, on offre des cours sur mesure pour les initiés, les intermédiaires et les professionnels amateurs.

Alors, si vous avez le pied dansant, n'hésitez pas. Un petit coup de fil ou même une visite des lieux vous permettront d'obtenir tous les renseignements qu'il faut: prix, cours offerts sur l'île de Montréal et horaires. Après tout, qui sait marcher sait danser!



MARTIN CHAMBERLAND

Fluidité, grâce et rythme, le tango, paré de toute sa splendeur.

Louise Lapierre DANSE



Locaux entièrement rénovés

Enfants • Adolescents • Adultes

Classe d'essai gratuite

Au cœur du plateau Mont-Royal

(514) 521-3456

danse-louiselapierre.qc.ca

PSSITT!

Voici une offre incontournable.

Abonnez-vous au *Devoir* et profitez d'une réduction de plus de 30% sur le prix en kiosque.

Recevez *Le Devoir* chez vous, du lundi au samedi, durant 13 semaines, au tarif de 65,64\$.
Pour vous abonner par téléphone: (514) 985-3355 ou 1 800 463-7559.

Retournez à :

LE DEVOIR

2050, rue De Bleury, 9^e étage
Montréal (Québec) H3A 3M9
Télécopieur : (514) 985-5967

Nom: _____

OUI, j'aimerais recevoir *Le Devoir* du lundi au samedi, durant 13 semaines, pour la somme de 65,64\$.

Prénom: _____

MODE DE PAIEMENT :

 MasterCard Visa American Express Chèque

Adresse: _____

N° carte: _____

Signature: _____

Code postal: _____

Expiration: (Mois) _____ (année) _____

Courriel: _____

LE DEVOIR

le journal indépendant

Téléphone: () _____

Bureau: () _____

* Émettre le chèque à l'ordre de «Le Devoir inc.»

SAMEDI

TOURISME

IL SUFFISAIT DE LE VOIR DEBOUT, DRAPÉ DANS SON LONG VÊTEMENT, POUR COMPRENDRE QUE LE VIETNAM ÉTAIT LE PAYS DU SUD-EST ASIATIQUE OÙ LA DIGNITÉ ÉTAIT UNE VALEUR EN HONNEUR. PAPA HÔ N'EST PLUS, MAIS SON PAYS DÈMEURE, L'UN DES PLUS ENVOÛTANTS DE L'ASIE, ENVELOPPÉ DANS CETTE CHALEUR DES TROPIQUES. TOUJOURS AUSSI DIGNE, RENDANT MÊME IMPOSSIBLE AU MICHEL DE PLATEFORME DE HOULLEBECQ D'ENVISAGER SEULEMENT D'Y ÉTABLIR UN SITE POUR FINS DE CONSOMMATION ÉROTICO-TOURISTIQUE. LE PAYS DE LA DOUCEUR DE VIVRE...



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Pour échapper au tumulte des rues bondées de la capitale, il suffit de prendre la route qui mène à la Pagode des parfums et de se laisser bercer par les eaux vertes qui bordent celle-ci.

Dans les rues de la Tonkinoise...

Le cœur du Vietnam, c'est ce qui se trame dans les rues de sa capitale, toute d'ocre vêtue

CAROLYNE PARENT

Lacs, pagodes, temples, mausolée de Hô Chi Minh, marionnettes sur l'eau, musées... Pour tout connaître des principaux attraits de Hanoi, prière de consulter le *Lonely Planet Vietnam*, car ici, je n'en toucherai mot!

Bon, voilà une bonne chose de réglée, et davantage d'espace pour vous rapporter l'important: ce qui se trame dans les rues de la capitale vietnamienne, toute d'ocre vêtue, souvent à peine plus haute que trois étages et aussi envoûtante que l'Amant d'urassien était repoussant.

De buffles et de hold-up

Parlons des buffles d'eau dans les rizières, à 100 mètres — j'exagère à peine — d'un aéroport moderne, tout neuf. Causons de l'Indochine coloniale qui soupire des villas fanées et de leurs volets mi-clos.

Hanoi
passé d'un
à trois
millions
d'habitants
chaque
jour

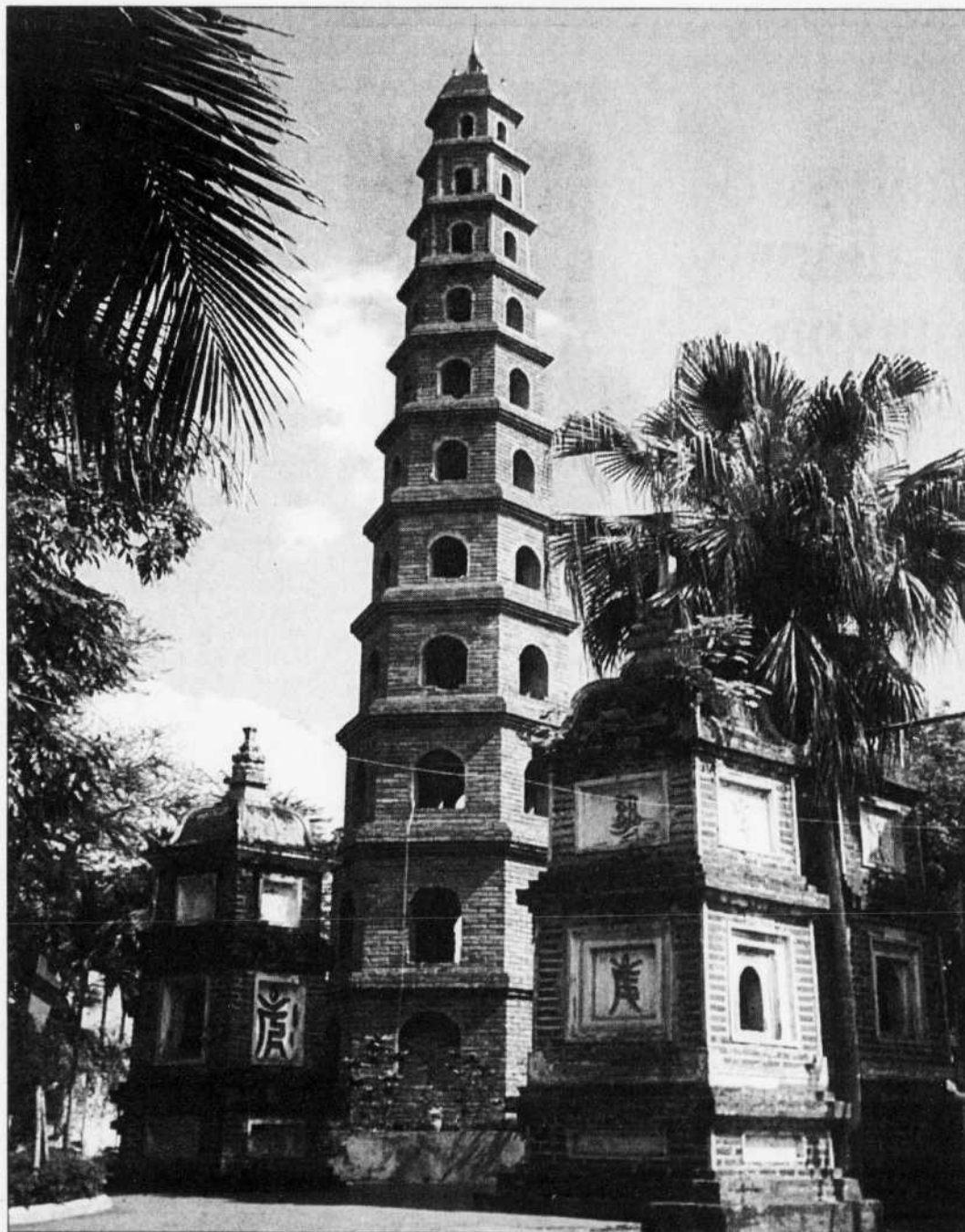
Des grands boulevards ombragés. Des vieilles dames, de leurs palanques lourdes de denrées, portées en équilibre sur une épaule, et de leur curieuse démarche, étonnamment souple. Des jeunes écolières dans leur *ao dai*, cette longue tunique près du corps, portée sur un pantalon, un costume traditionnel que les femmes trouvent tellement élégants et les hommes, si sexy...

Parlons aussi des Hanoïens en général, toujours tout sourire, et des cyclos qui, comme dans les films de Tran Anh Hung, se chorégraphient un chemin entre mille motos. Des jeunes qui les conduisent, non casqués, mais tous masqués comme s'ils s'en allaient faire un hold-up, nuages de monoxyde de carbone obligeant! Et des piétons, qui ont tout intérêt à adopter la cadence de ce ballet de la circulation sinon, les pieds de grue aux intersections seront très, très longs!

Faisons le trottoir...

Oui, levons le nez au-dessus de notre guide, car c'est dans la rue, sur le trottoir, que ça se passe. De très tôt le matin à très tard le soir. Ici, on coupe des cheveux. Là, on joue au badminton. Plus loin, au bord d'un lac, des adeptes de taï-chi saisissent en cœur la queue de l'oiseau...

Plus loin encore, on mange, on sculpte des pierres tombales, on



CAROLYNE PARENT

Trésor millénaire, la superbe pagode Trần Quốc en bordure du lac de l'Ouest a été érigée en 545.

cire des chaussures, on approvisionne les motos en essence, de vieilles bouteilles d'eau minérale faisant office de bidons, on vend de la soupe, des exemplaires du *Quiet American* de Graham Greene, des canards, alouette... «Quels beaux exemples d'appropriation du territoire!», s'exclamerait un urbaniste.

De fait, on s'approprie la rue, on s'y répand, et ce n'est pas étonnant: Hanoi passe d'un à trois millions d'habitants chaque jour, les résidents des districts environnants venant gagner leur riz dans la ville.

La culture du café...

Le soir, on rentre... au café! Ce legs français, qui contribue au charme fou de la capitale, se

décline autour de la cathédrale Saint-Joseph, du Théâtre municipal (une appellation bien trop sobre pour cette réplique de l'Opéra Garnier, à Paris!), du lac Hoan Kiem et aussi dans le célèbre quartier millénaire des trente-six rues.

Étrange quartier que celui-là où quelque 80 000 personnes s'entassent dans des maisons-tubes (elles font trois mètres de large sur trente mètres de long!) et où chaque rue à sa spécialité: Hang Gai pour la soie; Hang Ca pour le poisson; Hang Bac pour les orfèvres et pour... les cafés Internet!

C'est en effet dans Hang Bac que s'épanouit la culture du café-Internet-resto-agence-touristique et parfois même *guesthouse*, qui facilite tant la vie des

visiteurs en leur offrant plusieurs services sous un même toit. Une culture qui témoigne aussi de la vitalité du *doi moi* (politique d'ouverture sur le monde amorcée à la fin des années 80), du moins dans le secteur touristique. À preuve, le nombre de visiteurs en République socialiste du Vietnam s'est multiplié par huit en 10 ans, atteignant le cap du deux millions en 2000, ce qui est à la fois peu et énorme pour ce pays qui s'initie à l'entreprise privée.

L'espace passe, et voilà que je commence à sonner comme le *Lonely Planet*! Que rapporter d'autre sinon que Hanoi est la plus belle ville de l'Asie, *dixit* un ex-guide du Club Adventure Voyages. Et une ville à voir pour ce qui se trame dans ses rues.



POUR EN SAVOIR PLUS

■ Quand y aller? Le Vietnam sous la pluie, ce n'est pas jojo, sauf qu'il y a toujours un déluge — ou du soleil — quelque part, vu la longueur du pays. En novembre 2000, Hanoi, au nord, et Hô Chi Minh-Ville, au sud, étaient ensoleillées, avec des températures moyennes de 25°C et 32°C respectivement tandis qu'à Huê, au centre, il faisait 28°C, mais quelle flotte! En mai dernier, Hanoi subissait des précipitations abondantes tandis qu'à Huê, pas un nuage ne déparait l'azur!

■ Guerre et embargo... On n'a pas à craindre de subir les effets d'un sentiment anti-yankee. Après tout, les Vietnamiens (du moins, les communistes...), l'ont gagnée, la sale guerre, et les Américains ont levé leur embargo il y a sept ans. D'ailleurs, Ford Vietnam a vendu 1 000 Ford Laser depuis 1997!

■ Bon à savoir... Il n'y a qu'un seul guichet automatique dans la capitale, celui de l'ANZ Bank, et il est allergique à la carte de la Caisse Pop... Aussi, vive les dollars américains ou, si l'on y tient mordicus, aux chèques de voyages, mais toujours en dollars de l'oncle Sam, ceux que l'on préfère au pays de l'oncle Hô. Ce dollar valant environ 14 000 dong, on est vite millionnaire!

■ Se loger... Un guide m'avait confié que si l'on paie plus de 20 \$US la nuitée pour une chambre double dans un établissement standard, on se fait flouer. Et il avait raison! Par contre, pour profiter de chambres plus spacieuses et d'une piscine, on peut choisir, au cœur de Hanoi: le M.O.D. Palace (rien à voir avec la mode et tout avec le *Ministry of Defence*!) ou encore son voisin, l'Army Hotel. Qu'on se rassure, ce ne sont pas des bunkers! Tarif: autour de 35 \$US pour une chambre double, petit-déjeuner inclus. (33 A et 33 C Pham Ngu Lao, 826-5540 et 825-2896.) Pas très loin, le Sofitel Métropole, *French plus ultra*!, est l'un des plus luxueux hôtels du pays. Tarifs: de 190 \$US à 750 \$US la nuitée (15 Pho Ngô Quyền, 826-6919).

■ Pour se requinquer... Le plat le plus populaire du pays est sans contredit la soupe de nouilles de riz, parfumée à la coriandre et dans laquelle nagent de fines lamelles de viande. On l'appelle pho, on la consomme surtout au petit-déjeuner, mais on peut s'en faire servir à toute heure du jour et ce, pour 5000 dong! A Montréal, on peut s'en régaler chez Cali pour moins de 5 \$. (1011, boul. Saint-Laurent, Montréal; 514 876-1064.)

■ Restos... Brother's Café (26 Nguyen Thai Hoc) et Emperor (18 B Le Thanh Tong) donnent dans la cuisine traditionnelle et possèdent tous deux une belle cour intérieure. En face du Sofitel, Au Lac Café (57 Ly Thai To) est une autre adresse connue comme Brando dans *Apocalypse Now*! En passant, sachiez-vous que le Vietnam cultive du café, tant et si bien qu'il fait chuter le cours de celui récolté en Amérique centrale?

■ Manger Médor... Les jours où la lune est sur son déclin, Médor est mieux de disparaître dans le décor, car ces jours-là, le manger porte bonheur. Si ça vous dit, ces restos spécialisés dans la viande canine sont situés à une dizaine de kilomètres au nord du centre de Hanoi, dans Pho Nghi Tam, sur une digue entre le fleuve Rouge et le lac de l'Ouest.

■ Se déplacer... Dans la ville, en cyclo-pousse, de grâce! Un beau circuit à faire: du quartier des trente-six rues au lac de l'Ouest.

■ Excursions... Pour aller à la baie d'Along ou encore au sanctuaire de la Pagode des parfums, deux des excursions les plus populaires à partir de Hanoi, on peut s'adresser à TF Handspan Travel, 116 Hang Bac (www.handspan.com).

SAVEURS

L'HISTOIRE DU VIN, COMME CELLE DU FROMAGE, S'EST LONGUEMENT RÉSUMÉE AU QUÉBEC À UNE SIMPLE AFFAIRE DE COULEUR. DE DEUX EN FAT: LE ROUGE ET LE BLANC POUR LE VIN, LE JAUNE ET (UNE FOIS DE PLUS) LE BLANC POUR LE FROMAGE. POINT À LA LIGNE GOURMANDE. HEUREUSEMENT, POUR LES FINS PALAIS, POUR QUI LA QUALITÉ D'UN ALCOOL NE SE MESURAIT PAS SEULEMENT EN DEGRÉS, ET LA PÂTE FROMAGÈRE PAR L'ONCTUOSITÉ, IL Y AVAIT LES PRODUITS D'IMPORTATION. ET DES PIONNIERS ENFIN VINRENT. DES ARTISANS SE SONT UN JOUR DONNÉ POUR MISSION DE BIEN NOURRIR LA TABLE QUÉBÉCOISE...

Le Cantonnier des Bois-Francs

Dans son village de Warwick, au cœur des Bois-Francs, Monsieur Georges, comme on l'appelle, est un personnage hors du commun. Sa réussite et son histoire impressionnent une région déjà propice au commerce. Pourtant, dans les années 50, à Saint-Valère, son village natal, rien ne laissait présager que Georges Côté deviendrait un des grands fromagers du Québec.

De l'école du rang à Princeville

Le petit Georges n'est guère intéressé à poursuivre le travail du père à la ferme familiale. Issu d'une famille de dix enfants, il fréquente pourtant, comme ses frères et sœurs l'école du rang et, durant les vacances scolaires, passe l'été à la fromagerie de Victoriaville pour se faire quelques cents. À cette époque, son frère, lui-même fromager, travaille à la confection du cheddar doux et des fromages en grains. Après avoir suivi des études secondaires à Victoriaville,



Philippe Mollé

Georges Côté souhaite «partir en affaires». Il prend des cours en électronique chez Teccart et songe déjà en 1967 à partir son propre réseau de câblo-télévision. Du fait, il se retrouve à Princeville, en 1972, propriétaire d'un magasin: Princeville Radio Télévision.

Le grand chambardement

Toujours passionné des affaires, Georges Côté apprend par son frère que la fromagerie Brunette à Kinsey-Falls est à vendre. Seulement voilà, M. Brunette, qui souhaite léguer l'entreprise à ses enfants, s'aperçoit que ceux-ci n'en veulent pas. Et il n'aimerait en aucun cas vendre l'entreprise à un «étranger» au fromage.

Georges Côté ira donc chercher son frère pour l'aider à convaincre Brunette et prendra possession, après avoir laissé son commerce de télévision, de sa première fromagerie en 1975. Dès lors, tout va très vite. En 1979, les frères Côté construisent la toute nouvelle usine à Warwick: le Fief de la poutine. Ils réussissent, grâce à leurs idées novatrices, à s'imposer, d'abord sur un plan local, puis, petit à petit, en élargissant leur champ d'action jusque dans les magasins montréalais.

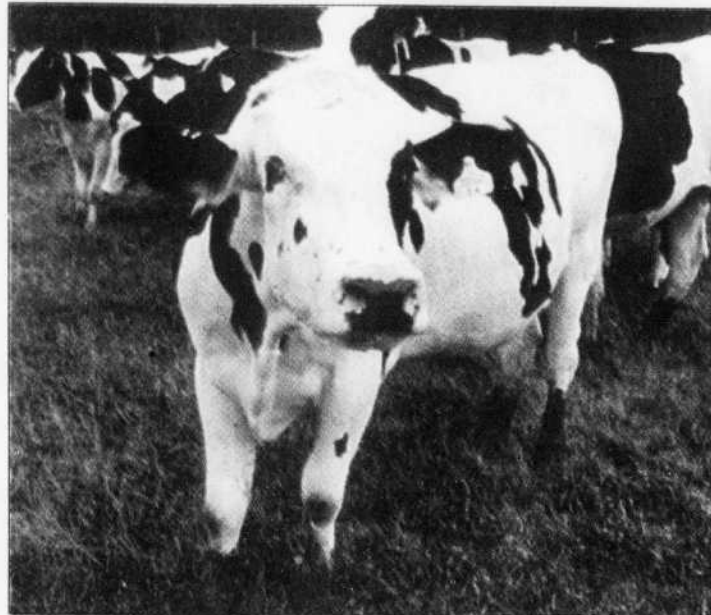
Dans les années 90, Georges Côté double la superficie de production et constitue une équipe de spécialistes qui participent dès lors à l'évolution fromagère du Québec. Du fromage en «crottes», on passe à la raclette, puis au vacherin des Bois-Francs. En 1993, Georges Côté rencontre, en Bourgogne, Jacques Delin, un maître fromager spécialiste de l'Époisses, qui depuis n'a cessé de tisser des liens d'amitié avec la fromagerie Côté et le Québec, ce qui a donné un des plus beaux fleurons de la société, le Sir Laurier d'Arthabaska, et par la suite, le Cantonnier au lait cru.

Le goût du Québec

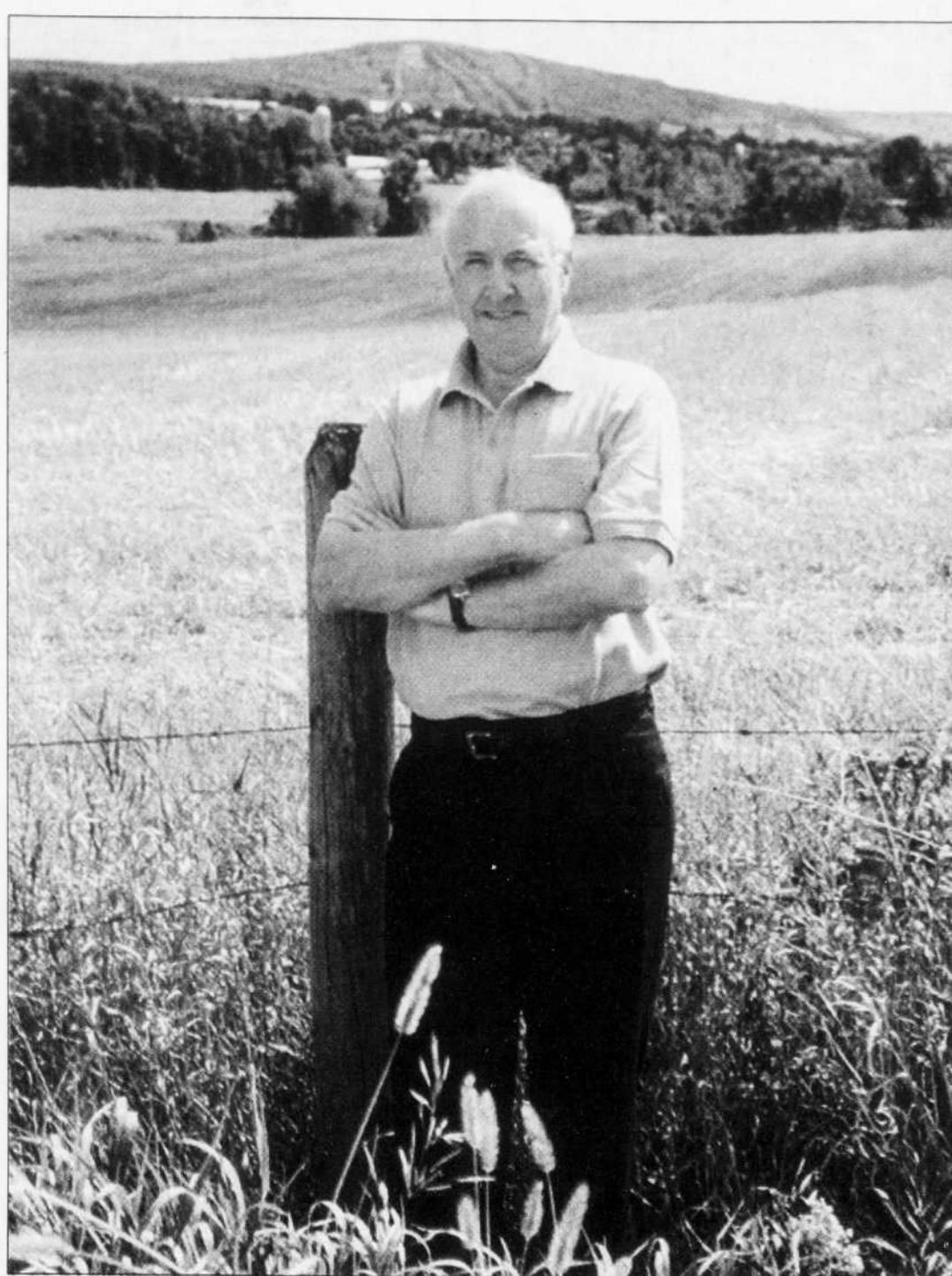
Côté a cette simplicité qui donnait jadis au comte de Warwick l'envie de le connaître. Entouré d'une équipe chevronnée à laquelle il accorde toute sa confiance, il a sûrement participé, avec son entreprise riche de 472 employés, à l'évolution du goût en matière de fromage au Québec. Sans dénigrer ce qui fait encore les beaux jours de la fromagerie, le fromage en grains, l'équipe Côté s'est dotée de chambres d'affinage issues de la dernière technologie en place et maximise la recherche et le développement à l'intérieur de l'entreprise.

À l'écoute des tendances et du goût du Québec, la compagnie vient de sortir quatre nouveaux produits qui seront commercialisés avant Noël: double et triple crème, petit brie, et un cendré, fromage très proche d'un Saint-Paulin et d'un morbier.

À 60 ans, Georges Côté n'a pas l'intention de prendre sa retraite. Au contraire, la nuit, il rêve à de nouveaux fromages au goût du Québec. À quand, Monsieur Georges, un vrai fromage à trous?



Heureuses les vaches, car du fromage en «crottes», on est passé, au Québec, à la raclette, puis au vacherin des Bois-Francs.



PHOTOS BERNARD PRÉFONTAINE

À 60 ans, Georges Côté n'a pas l'intention de prendre sa retraite. Au contraire, la nuit, il rêve à de nouveaux fromages au goût du Québec.

Tout baigne dans l'huile



C'est entre les mois d'octobre et de février que les pays récoltent le précieux nectar.

Les huiles nouvelles, production 2001-2002

Tout comme pour les vins nouveaux, l'arrivée de l'huile nouvelle (dernière production) donne lieu à une fête et suscite un grand intérêt dans les villages de production. À partir du mois d'octobre et jusqu'en février, les pays producteurs d'huiles d'olive récoltent le précieux nectar. Rappelons qu'une huile nouvelle, fraîchement pressée non décantée est très riche en sédiments et se présente de façon trouble. Il arrive qu'elle subisse une première filtration. Cette huile se conserve très mal et doit être consommée dans les deux mois après la récolte. Suivant les statistiques du Conseil oléicole international, l'année 2001 serait une année moyenne tant au niveau de la quantité que de la qualité. Il faut rappeler que l'Espagne est le premier pays producteur au monde suivi de l'Italie et de la Grèce.

Soyez vigilant lors de l'achat d'huile d'olive, car bon nombre de commerçants essayent souvent, en fin d'année, d'écouler des stocks qui arrivent à expiration. Les paniers de Noël sont l'idéale cachette pour écouler justement des marchandises périmées.

La recette de la semaine

Cailles aux raisins Thomson

Pour 4 personnes

- 4 cailles jumbo
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 2 échalotes françaises
- 2 gousses d'ail hachées
- 250 ml (1 tasse) de champignons coupés en quartiers
- 60 ml (1/4 tasse) de porto
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de volaille
- 2 tranches de prosciutto coupées en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de raisins Thomson frais ou séchés
- Sel et poivre au goût
- Finition: 15 ml (1 c. à soupe) d'estragon frais haché

Dans une poêle antiadhésive, fondre le beurre et faire revenir les cailles pour les colorer durant 3 à 4 minutes. Assaisonner de sel et de poivre.

Disposer les cailles dans un plat à four. Dans la poêle, faire revenir les champignons avec l'échalote et l'ail durant 2 minutes.

Ajouter le mélange dans le plat à four et déglacer la poêle avec le porto puis verser de nouveau sur les cailles.

Ajouter le prosciutto et le bouillon de volaille. Faire cuire au four à 375 °F durant 30 minutes.

Ajouter les raisins et laisser cuire à 250 °F cette fois 10 minutes.

Répartir les cailles dans des assiettes de service. Chauffer le jus restant avec la garniture et ajouter l'estragon. Rectifier l'assaisonnement. Verser sur les cailles.

■ Note: on peut servir les cailles avec une purée de céleri-rave et on peut ajouter dans la sauce 60 ml (1/4 tasse) de crème à cuisson dans la sauce, si on le souhaite.

GASTROSCOPIE



Petits plaisirs et grands bonheurs

Une toute nouvelle boutique vient de voir le jour rue Laurier. De conception originale, cette boutique offre aux consommateurs les meilleurs produits alimentaires du monde en importation directe. À découvrir, entre autres, les magnifiques produits d'Alain Ducasse ou le riz bomba salé, des huiles rares d'une extrême qualité, piment fumé d'Espagne... Une infime partie de cette caverne du bon goût.

■ Petits Plaisirs, 273, Laurier Ouest, (514) 495-3999

Après le bois, les tomates

Les Américains ont décidé de surtaxer les tomates de serre canadiennes de 24 %, en vertu d'une mesure protectionniste.

Ces tomates, qui viennent de la Colombie-Britannique et de l'Ontario, se retrouvent donc sur le marché québécois et sont 40 % moins chères que les tomates du Québec, ce qui met en danger les producteurs d'ici.

Les Parisiens et la «World Food»

Ils sont fous, ces Parisiens, avec les nouvelles modes; on est très loin de tête veau gribiche, du tartare de chez Lipp. Il fallait bien qu'un Alsacien, installé à New York s'associe avec Luc Besson pour devenir co-actionnaire du Market, le nouveau restaurant in de Paris qui propose, dans un look très «japo-zen» une cuisine métissée comme il le dit lui-même ou se mélangeant: saveurs italiennes, japonaises et françaises. Le décor froid et austère nous fait penser à un temple bouddhiste ou à un couloir de gare désaffecté.

■ Le Market: 15, av. Matignon, Paris. Téléphone: 01 40 76 85 85

J'AI TESTÉ POUR VOUS

TOURTES DE CANARD DU LAC-BROME

Produit surgelé (8 mini-tourtes de 35 g chacune) 9,99 \$, en vente dans les supermarchés.

À l'approche des Fêtes, il peut être intéressant d'avoir en réserve ce genre de produit pour la visite. On le réchauffe directement surgelé au four. Le produit est bon, bien que la pâte prédomine et retire en partie le goût

du canard. Ce que l'on ne retrouve pas dans un autre emballage où l'on propose deux tourtes de 120 g. Produit d'alternative à considérer.

BIBLIOSCOPIE

LA SICILE

Un art de vivre en 50 recettes
Janine Saine
Guy Saint-Jean éditeur



Après avoir été rédactrice en chef du très beau magazine *Invitation de la SAQ*, Janine Saine, passionnée de vins et de la Sicile, nous propose un ouvrage magnifiquement illustré de scènes quotidiennes de l'île sicilienne, étayé de recettes de la Méditerranée comme la recette de courgettes frites à la sauce aigre-douce qui nous transporte directement sur l'île de beauté.



Cahier spécial Cadeaux

Noël 2001

Publication le samedi 24 novembre
Tombée publicitaire le vendredi 16 novembre

LE DEVOIR

