



ACTUEL

Le ras-le-bol des nerds

Page 7

Explosion des restos à N.Y.

Page 4



CAHIER B

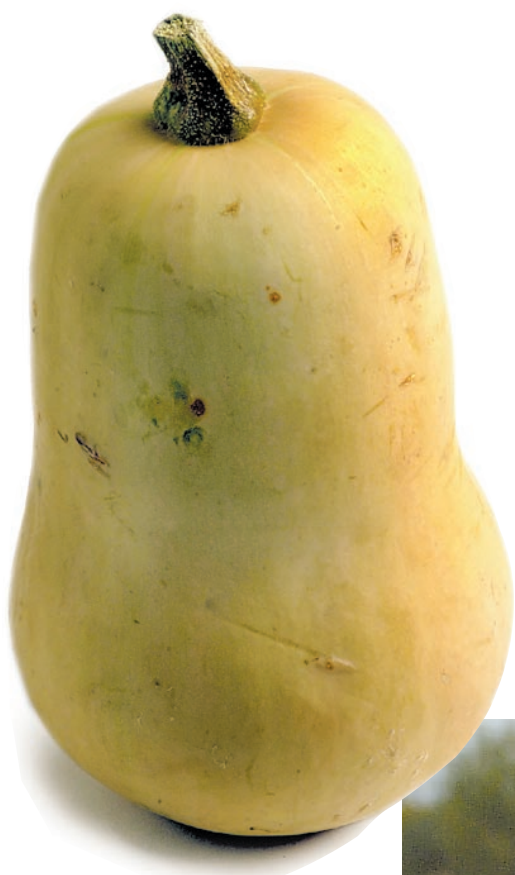
LA PRESSE

MONTRÉAL

JEUDI 26 OCTOBRE 2000

La Presse

LA



COURGE

Chaque automne, la citrouille fait oublier les autres courges. Dommage. Les cucurbitacées sont utilisées et consommées depuis des millénaires. Prenez-en une dans vos mains, vous verrez, la courge est sans aucun doute sensuelle. Sa chair est ferme et pulpeuse, sa peau est lisse et son parfum, doux comme celui du concombre.

L'HALLOWEEN est déjà à nos portes, tout comme la citrouille, la diva de l'épouvante. Encore cette année, tous les chroniqueurs gastronomiques vont vous inciter aux plaisirs culinaires de la courge. Pourtant, les fantômes disparus, c'est à la poubelle que va se retrouver ce fruit mal aimé. Peut-être sommes-nous de mauvais vendeurs? Faut-il être cher pour être *glamour*? Je suis au désespoir. Il ne nous viendrait jamais à l'idée d'acheter un beau gros ananas, de l'exposer sur la galerie quelques jours et de le jeter sans regret. Mais la citrouille, pauvre cucurbitacée! Nous avons pourtant intégré à notre cuisine de base des aliments beaucoup plus exotiques comme l'huile d'olive, le parmesan ou les litchis. Vous me direz qu'il n'y a pas de comparaison sur le plan gastronomique. Oui et non. La courge n'a peut-être pas la finesse de certaines huiles d'olive ou le parfum du litchi, elle n'en demeure pas moins un aliment aussi intéressant que le navet ou la pomme de terre.

Essayez ma courge potimarron fumante au sucre à la crème. Servie avec de la glace à la vanille déposée en son centre, dans le sirop brûlant... c'est doux comme la confiture de marrons et cochon comme la tarte au sucre.

Tout est dans la façon d'apprêter la courge. Polyvalente, elle se prête à mille et une sauces. D'ailleurs, elle entre en douce dans plusieurs recettes commerciales de soupes, de ketchups, de sauces, dont la classique sauce chinoise aux prunes VH. Certaines compagnies alimentaires choisissent d'ajouter de la purée de citrouille pour améliorer la texture de leur produit. Dans le cas de la sauce aux prunes, la citrouille est le troisième ingrédient en importance, avant même la purée de prunes!

La courge fait partie de la grande famille des cucurbitacées et se divise en deux catégories. Les courges d'été et celles d'hiver. Les courges d'été sont cueillies très jeunes, de cinq à dix jours après la floraison. Elles se cuisinent aussi bien crues que cuites. Leur peau est tendre et comestible. Les courges d'été les plus connues sont les courgettes (zucchini en italien) et les courges à cou droit (semblables à la courgette mais de couleur jaune). Ces deux types de courges sont délicieuses en salade, grillées sur le barbecue, en potage... Les

petits pâtissons, la coqueluche des courges d'été, sont souvent jaunes ou verts et ressemblent à de petites soucoupes volantes. Les pâtissons sont à leur meilleur lorsqu'ils n'ont pas plus de quatre pouces (10 cm) de diamètre. Blanchis et sautés au beurre, ils accompagnent très bien les grillades.

Les courges d'été se conservent quelques jours au réfrigérateur. Contrairement aux courges d'hiver, elles sont populaires tout au cours de l'année.

Les courges d'hiver, par contre, se conservent pendant plusieurs mois dans un endroit frais et aéré. C'est le genre de courges que l'on hésite à acheter. Leur taille, habituellement plus volumineuse que celle des courges d'été, et notre inexpérience à les cuisiner nous rendent souvent craintifs. C'est vrai que l'idée de manger de la citrouille à tous les repas pendant un mois n'est pas particulièrement réjouissante. En y regardant de plus près, c'est la citrouille qui éloigne les consommateurs. Ne vous privez pas des courges musquées, turban, buttercup ou orangehetti parce que vous n'êtes pas attirés par la citrouille.

Chaque automne, la citrouille occulte les autres variétés de courges parce qu'elle est utilisée à l'Halloween. Pourtant, les courges sont utilisées et consommées depuis des millénaires. Avant la poterie, certaines d'entre elles étaient utilisées comme ustensiles. Évidées et séchées, on les transformait en cuillère, en bol, en bouteille ou en instrument de musique. La courge sert de gourde au Pérou depuis près de 9000 ans. Indigène à l'Amérique du Sud et centrale, ce «légume-fruit» a été introduit en Europe peu après la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb.

Mais pourquoi la citrouille a-t-elle pris tant d'importance à l'Halloween? Les immigrants irlandais, descendants des Celtes, avaient l'habitude de fêter l'Halloween. Chez les Celtes, le 31 octobre était associé à la fête de Samhain, seigneur de la mort. Les Celtes craignaient que l'âme des morts revienne sur terre. Pour chasser les mauvais esprits, on sculptait des visages torturés et grimaçant dans des navets. On les évidait pour les illuminer d'une bougie afin qu'ils soient visibles la nuit. Durant des siècles, les navets ont monté la garde sur le bas des portes le soir de l'Halloween. En Amérique, les premiers colons ont vite réalisé qu'une citrouille transformée en lanterne était beaucoup plus spectaculaire qu'un navet.

La suite du dossier en B3

Graphisme: Jocelyne Potelle / Photos: Bernard Braut, La Presse©

+

BANDE À PART



/ Fortin - St-Jean

LE COURRIER DE RICARDO

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

Q Andrée Letendre : « Est-ce que l'on peut se procurer des salsifis au Québec ? »

R Ricardo Larrivée : « Oui, mais rarement à l'état frais. Ce légume blanchâtre est une espèce voisine de la carotte. Il en a la forme sans en avoir la couleur et il est plus facile à trouver en conserve. Qu'il soit frais ou en conserve, s'il est trop cuit, il se transforme en bouilli. »

Q Marc Talbot : « Est-ce vrai que l'on devrait manger du pain pour éteindre le feu en bouche de certaines cuisines épicées ? »

R Ricardo Larrivée : « Oui. Que ce soit le pain pita, le pain indien nan ou tous les types de pain, ainsi que le riz, jouent le rôle d'une compresse sur la langue pour diminuer la sensation de brûlure. Les produits laitiers comme le yogourt nature ou la crème sure, contiennent une protéine qui diminue aussi le feu. Les liquides comme la bière ou l'eau ne font qu'empirer la chose. »

Q Sarah Paquette : « Comment éviter que mon gâteau au fromage craque à la sortie du four ? »

R Ricardo Larrivée : « La recette influence la texture mais la vitesse de refroidissement y joue aussi pour beaucoup. Lorsque le gâteau est cuit, laissez la porte du four légèrement entrouverte. Le gâteau refroidira et aura moins tendance à craquer. Une fois à la température de la pièce, réfrigérez-le. »

Q Daniel Durand : « J'ai entré mon basilic frais en pot dans la maison en septembre mais il n'a pas survécu. Est-ce normal ? »

R Ricardo Larrivée : « Le basilic est une plante annuelle qui meurt à la fin de son cycle et qui vit très mal dans la maison. Ce qui donne le meilleur résultat est de le congeler dans des bacs à glaçons. Il suffit de le hacher, de le déposer dans ces bacs et de couvrir d'eau. Une fois bien pris, on conserve les cubes de basilic dans des sacs pour congélation. Vous en aurez en tout temps pour mettre dans la minestrone, vos pâtes et les vinaigrettes. »



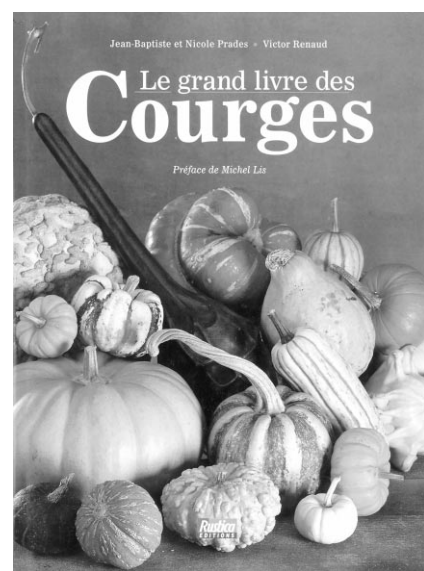
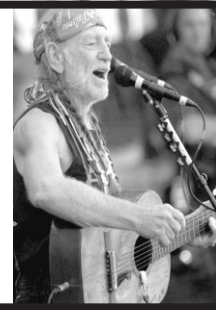
Les bonnes adresses

Centre d'interprétation de la courge (ouvert jusqu'au 31 octobre). Adresse: 839, chemin Principal, Saint-Joseph-du-Lac (autoroute 640 ouest, sortie 2). Sylvie D'Amours et André Lauzon, (450) 623-4894. C'est l'un des seuls endroits au Québec où l'on peut faire de l'auto-cueillette de courges. Après avoir une petite visite au Centre d'interprétation, chacun part avec sa brouette cueillir des courges. C'est plus rapide que l'auto-cueillette des fraises! **Les Douceurs du marché**, au Marché Atwater (514) 939-3902. Vous êtes nombreux à nous avoir demandé où se procurer des sels de qualité. Aux Douceurs du marché, on y trouve une des plus belles variétés de sel à Montréal, ainsi que des produits gourmets de toutes sortes. Ils peuvent faire des envois postaux partout au Canada.

CITATION DU JOUR

«Ce n'est pas une drogue. Une herbe ne peut pas être une drogue. Pour réduire son stress au milieu de la journée, rien ne vaut le cannabis.»

—Willie Nelson, chanteur country



Maracas, masques et cari

MATHIEU PERREAULT

TARTES, CONFITURES, soupe, rien n'y faisait : mon père n'arrivait jamais à me faire manger la chair des trois ou quatre citrouilles d'un demi-mètre de diamètre dont il garnissait le perron à l'Halloween. Je n'acceptais de toucher aux citrouilles qu'avant la fête, quand il fallait les vider à pleines poignées et y découper bouches, dents, yeux et nez. Et encore.

J'ai été soulagé quand j'ai découvert que les caris au lait de coco s'accommodent bien de morceaux de courge cuite. En quelque sorte, je remplissais un devoir filial à chaque fois que j'en cuisinais un.

Par contre, j'avais depuis quelques années découvert que les courges remplacent avantageusement les fleurs coupées : pas besoin de changer l'eau, et le bouquet peut pratiquement passer l'hiver, comme des fleurs séchées. Le *Grand Livre des courges*, publié aux éditions Rustica, confirme que les courges ont un intérêt décoratif plus que culinaire, à tout le moins en cuisine française.

Si on y trouve de superbes photos de courges, le livre n'est pas à proprement parler un recueil de recettes. On a beaucoup de conseils horticoles : 11 pages de dissertation sur la culture, des semis à la fertilisation et aux parasites, contre une page d'anthropologie et une page de taxonomie un tantinet aride, pour une trentaine de recettes. Cent vingt-cinq variétés de courges sont présentées sur 154 pages. Comme la maison d'édition est

parisienne, on trouve des dates de foires aux courges françaises et belges, qui ont lieu fin septembre.

Les auteurs Nicole et Jean-Baptiste Prades, deux profs retraités, ont composé un éventail de recettes assez varié. Comme chaque description de courge se termine par un paragraphe où les principales utilisations culinaires sont énumérées (gratin, potage, beignets), on peut facilement les adapter. Semblaient aussi intéressantes une recette de courge asiatique marinée à l'aigre-doux, et une autre de courges tex-mex farcies aux lardons, aux tomates, au roquefort et à la crème. Une demi-douzaine de bouquets sont en outre proposés ; l'un d'entre eux réunit mimosas, eucalyptus, gerbera, freesia et chrysanthème, plantés dans une citrouille décapitée, pour un très bel effet jaune et orange.

Voici une recette tirée du livre :

Foie gras poêlé à la courge longue de Nice

Faire revenir, cinq minutes dans du beurre, 800g de courge en rondelles, puis caraméliser au sucre en poudre avec 300g de raisins blancs. Sur une poêle bien chaude, faire revenir de 30 à 60 secondes 500g de foie gras de canard en tranches, enfariné ; il n'est pas nécessaire de beurrer la poêle. Sauce : déglacer la poêle au vinaigre balsamique et au porto, avec sel et poivre.

Le Grand livre des courges
Victor Renaud, Jean Baptiste et
Nicole Prades
Éditions Rustica, 1995
54,95 \$

SALON INTERNATIONAL TOURISME VOYAGES

Place Bonaventure • Montréal
27, 28 et 29 octobre

Dès
demain!

L'incontournable!

Europe, Pacifique, Asie-Orient, Méditerranée, Afrique, Destinations soleil, Amérique du Sud, Amérique du Nord...

- Plus de 100 pays représentés, dont la France, le Mexique, la Chine, la Thaïlande, l'Espagne, l'Irlande, l'Autriche et plus encore
- Tous les services pour le voyageur sous un même toit: agences de voyage, assurances, guides, santé, passeport, douane, etc.
- Toutes les destinations Soleil pour les Fêtes et la prochaine saison
- Des dizaines de choix de croisières et des forfaits tout inclus très avantageux

- Trouvez toutes vos réponses en naviguant au **Centre de voyages Internet**, présenté par *Travelprice.com* en collaboration avec *Vidéotron*
- Des conseillers voyage, venus des 4 coins du monde, pour vous faire découvrir leur pays, leurs attractions touristiques, l'hébergement...
- Spectacles, danses, chant, conférences, à la Place d'animation avec plusieurs de vos vedettes préférées et des vidéos captivants sur vos destinations de rêve à la Place du cinéma Groupe Financier Banque Royale.

HEURES D'OUVERTURE

Vendredi . . . 11 h à 20 h
Samedi . . . 11 h à 21 h
Dimanche . . . 10 h à 18 h

PRIX D'ENTRÉE (taxes incluses)

Adultes 9 \$
Carte Accès Mtl 7 \$
Aînés et étudiants 7 \$
Enfants (6 à 12 ans inclus) . . . 4 \$

La billetterie fermera une heure avant la clôture du Salon.



une division de
media mondial dmg
(Canada) inc.
2900706



OPPEN'S

Solde automne

de 25% à 50% de rabais
2 jours seulement,
le vendredi 27 et samedi 28 octobre

Studio J., Jones New York, Spanner, Conrad C
Designers canadiens, etc.

4828, boul. St-Laurent (coin Villeneuve)
Montréal 844-9159

**Spécialiste
de mode pour
tailles fortes
14 à 24**

Coco La Bine inc.

PRÊT-À-PORTER POUR ENFANTS DE LA NAISSANCE À 14 ANS
DIRECTEMENT DU MANUFACTURIER

AS-TU TON COCO LA BINE ?

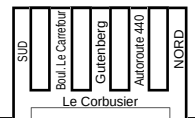
Voici l'occasion idéale de te le procurer jusqu'au 29 octobre 2000

**COCO LA BINE
PAIE LES 2 TAXES
DU 26 AU
29 OCTOBRE
INCLUSIVEMENT**

- Couvertures de polar 25 \$
- Tabliers d'école et de garderie 15 \$
- Habits de neige à partir de 74 \$
- Sous-vêtements sélectionnés 5 pour 10 \$

HEURES D'OUVERTURE : Lundi, mardi, mercredi : de 9 h à 17 h Samedi : de 9 h à 17 h
Jeudi et vendredi : de 9 h à 21 h Dimanche : de 12 h à 17 h

2510, BOUL. LE CORBUSIER
à 2 pas du Carrefour Laval (450) 681-0109



LA COURGE

Yeux de vampire et jus de crapaud

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

QU'ON LE VEUILLE ou non, la courge et l'Halloween sont intimement liées. Les recettes que nous vous proposons pour cette fête conviennent autant à l'amateur de repas thématiques qu'au cuisinot à la recherche d'un menu automnal.

Pleines de couleurs et de vitamines, certaines courges peuvent remplacer les pommes de terre dans une recette. La courge à moelle, par exemple, fait d'excellents gratins. Il suffit d'en faire des tranches de 1/2 pouce (1 cm) de long et de déposer en alternance des courges et du fromage emmenthal. Nappez de crème 15% à cuisson, salez, poivrez et faites cuire au four à 350° F (180° Celsius) environ 1 heure, jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Si vous désirez farcir une courge ou un gros pâtisson avec de la viande, à l'instar d'un poivron, tranchez le dessus et conservez la calotte. Retirez les graines. Faites-la cuire sur une plaque au four à 350° F (180° Celsius) environ 40 minutes. Ajoutez la farce et remettez la calotte. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la farce soit entièrement cuite. La chair de la courge sera fondante et imprégnée des saveurs de la garniture.

Les recettes de cette semaine ont des noms farfelus qui amuseront à coup sûr les enfants. La soupe aux yeux de vampire et au jus de crapaud est en fait un potage très simple aux épinards. Vous pourriez faire la recette avec la même quantité de laitue flétrie. Le pétoncle décoré d'une tranche d'olive farcie fait office de globe oculaire.

Quant au pot-au-feu de la méchante sorcière, nous avons choisi le rôti de palette. Cette partie du boeuf est sublime. Fondante après une longue et douce cuisson, la viande est moelleuse et pleine de goût. De plus, cette coupe de boucherie coûte deux fois rien. Si vous désirez, vous pouvez opter pour une autre variété de courges que la citrouille dans ce mijoté. Fait à noter, certaines courges filandreuses, comme la courge spaghetti, tendent à perdre leur forme à la cuisson.

Côté dessert, les fantômes sanguinolents sont une version fruitée et rapide des îles flottantes. La simplicité de cette recette est double. Le coulis ne nécessite aucune cuisson. Les petits fruits sont très tendres après décongélation, ce qui améliore la texture du coulis. Ensuite, au lieu de pocher les meringues dans le lait, utilisez le micro-ondes. Faites un test de cuisson avec un peu de meringue parce que la puissance des micro-ondes est variable. Chose certaine, cette cuisson est extrêmement rapide. Si les quenelles s'écrasent, c'est que la cuisson aura été trop longue.

Le crâne du diable est probablement le dessert à la courge le plus simple qui soit. Avis aux dents sucrées, vous en aurez pour votre argent. Après cuisson, vous pouvez aussi retirer toute la chair et la réduire en purée avec le sirop. La texture confiture de marrons est encore plus frappante. Conservez la purée dans des pots de type Mason. Tartinez cette confiture sur des croissants chauds et vous ne vivrez plus que pour la courge. Joyeuse Halloween!



RECETTES

Soupe aux yeux de vampire et au jus de crapaud

Velouté d'épinards garni de pétoncles

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: 4

1 petit oignon, haché
3 c. à table (45 ml) de beurre
1 gousse d'ail, hachée
8 tasses (2 l) de bébés épinards, lavés
3 c. à table (45 ml) de riz non cuit
5 tasses (1,25 l) de bouillon de poulet
2 olives vertes farcies dans l'huile, égouttées
8 gros pétoncles
1/4 tasse (60 ml) de vin blanc
Sel et poivre

Préparation
1. Dans une casserole, attendrir l'oignon dans le beurre. Ajouter l'ail et les épinards. Remuer jusqu'à ce que les épinards soient tombés.
2. Ajouter le riz et le bouillon de poulet. Couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 20 minutes.
3. Réduire en purée au mélangeur. Saler et poivrer. Réserver.
4. Trancher finement les olives. Réserver les huit plus belles tranches.
5. Dans une poêle, pocher les pétoncles de deux à trois minutes dans le vin blanc. Ils doivent être à peine cuits. Saler.
6. Pour le service, verser le velouté dans des bols à soupe peu profonds. Déposer deux pétoncles par bol. Déposer une fine tranche d'olive farcie au centre de chaque pétoncle en guise d'oeil.



Pot-au-feu de la méchante sorcière

Mijoté de boeuf à la citrouille et aux légumes

Temps de cuisson: environ 3 heures
Temps de préparation: 20 minutes
Portions: 6

2 oignons, hachés
2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
4 livres (2 kg) de rosbif de palette avec os
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à thé (10 ml) d'origan séché
2 c. à thé (10 ml) de thym séché
1 feuille de laurier
3 tasses (750 ml) de consommé de boeuf
1 tasse (250 ml) de vin rouge
2 c. à table (30 ml) de pâte de tomate
2 branches de céleri, coupées en gros morceaux
2 pommes de terre, pelées, coupées en gros morceaux
2 tasses (500 ml) de cubes de citrouille, pelés
3 carottes, pelées, coupées en morceaux
Sel et poivre

Préparation
1. Dans une casserole, faire revenir les oignons dans l'huile. Y dorer la viande des deux côtés.
2. Ajouter l'ail, l'origan, le thym, la feuille de laurier, le consommé de boeuf, le vin rouge et la pâte de tomate.
3. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 2 heures. Ajouter les légumes. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 45 minutes. Saler et poivrer.

Fantômes sanguinolents

Îles flottantes sur coulis de petits fruits rouges

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: environ 1 minute
Portions: 4

Coulis de petits fruits rouges
1 boîte de 300 g de framboises surgelées, décongelées
1 boîte de 300 g de fraises surgelées, décongelées

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
1/4 tasse (60 ml) de miel

Îles flottantes
2 blancs d'oeufs
1/4 tasse (60 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
1 oz (30 g) de chocolat, fondu

Préparation
1. Dans un mélangeur, réduire en purée les ingrédients du coulis.
2. Passer le coulis au tamis fin pour retirer les graines. Réserver.
3. Fouetter les blancs d'oeufs, le sucre et l'essence de vanille jusqu'à l'obtention de pics fermes. À l'aide de deux cuillères à soupe, façonner huit quenelles avec la meringue.
4. Déposer quatre quenelles dans une assiette contenant 2 c. à table (30 ml) d'eau. Cuire au micro-ondes à intensité maximale de 25 à 30 secondes. Répéter l'opération avec les quatre autres quenelles.
5. Réserver au froid jusqu'au service. Pour servir, napper le fond d'une assiette de coulis. Déposer deux quenelles sur le coulis. Faire deux yeux et une bouche aux petits fantômes avec le chocolat fondu.

Crâne du diable

Courge potimarron au sucre à la crème

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: environ 1 heure
Portions: 4

1 petite courge potimarron (amber)
1/2 tasse (125 ml) de cassonade
2 c. à table (30 ml) de beurre
2 c. à table (30 ml) de crème 35%
Crème glacée à la vanille en accompagnement

Préchauffer le four à 350° F (180° Celsius).

Préparation
1. Couper la courge en deux. À l'aide d'une cuillère, retirer les graines. Déposer les deux moitiés de courge sur une plaque de cuisson.
2. Enlever une fine tranche à la base des courges afin qu'elles soient plus stables.
3. Répartir la moitié des ingrédients dans les deux demi-courges. Cuire au four environ 1 heure. Laisser tiédir cinq minutes et réserver le sirop.
4. Trancher les potimarrons en deux. Servir un quartier de courge par personne. Napper de sauce et accompagner de crème glacée à la vanille.



LES COURGES

Nom français: courge turban
Nom anglais: *Turck's cap*
Aspect physique: forme spectaculaire, excroissance arrondie et plus ou moins bosselée. Ressemble à un turban coloré de couleur crème, vert et de différentes teintes orangées.
Goût: doux, léger goût de noisette, chair non farineuse.
Utilisations: remplace à merveille la purée de pommes de terre. Retirer l'excroissance et les graines. Cuire tel quel au four à 350° F (180° Celsius) environ 1 heure. Retirer la chair et réduire en purée avec du beurre et une pointe de muscade. Servir la purée dans la cavité de la courge.



Nom français: courge buttercup
Nom anglais: *buttercup squash*
Aspect physique: globe légèrement aplati, vert foncé.
Goût: chair ferme et sucrée, un peu farineuse.
Utilisations: idéale en confiture ou en purée dans une tarte ou en pouding.



Nom français: pâtisson orangé
Nom anglais: *courge sunburst*
Aspect physique: ressemble à une soucoupe volante orangée.
Goût: chair juteuse et légèrement

filandreuse, à l'instar de sa soeur la courge spaghetti.
Utilisations: délicieuse farcie avec du veau haché, du riz sauvage et des herbes.



Nom français: courge musquée
Nom anglais: *butternut squash*
Aspect physique: ressemble à une grosse poire de couleur crème chamois. Peau lisse.



Goût: chair sucrée et très orangée.
Utilisations: purée pour bébé, potages onctueux.

Nom français: courge potimarron
Nom anglais: *amber squash*
Aspect physique: presque ronde, de couleur rouge orangé.
Goût: sa chair sucrée rappelle celle des marrons.
Utilisations: parfaite pour les desserts et les gratins ayant un petit côté sucré salé.



Nom français: courge poivrée ou courgeron
Nom anglais: *acorn*
Aspect physique: De couleur vert forêt, striée de profondes nervures. Forme rappelant le gland du chêne, d'où son nom anglais «acorn».
Goût: chair jaune, fine et peu fibreuse.
Utilisations: coupez-la en quartiers, aspergez-la d'huile d'olive et d'herbes fraîches, salez et poivrez. Très bon légume d'accompagnement.

Microsoft lance la version démo de MechWarrior 4

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

POUR LES amateurs de jeux vidéo, Microsoft vient tout juste de mettre en ligne une version démo de son jeu MechWarrior 4 (www.microsoft.com/games/mechwarrior4). La version finale devrait sortir au mois de décembre, mais en attendant, vous pouvez vous amuser sur « le bras de Microsoft » et évaluer concrètement si vous désirez faire l'acquisition du jeu, lorsqu'il sera disponible en magasin.

■ ■ ■
PARLANT DE jeu et d'Internet, la section

américaine de la compagnie Infogrames (www.us.infogrames.com) propose sur son site des démos de jeux que vous n'avez plus besoin de télécharger pour essayer; vous pouvez simplement jouer en ligne. Pour utiliser les jeux, vous n'avez qu'à télécharger une chose, le logiciel de *Stream Theory* et ensuite, vous pourrez jouer à tous les jeux démos à partir du site sans les installer sur votre ordinateur. On retrouve déjà une douzaine de jeux à utiliser en ligne.

■ ■ ■
UN MÉDIA vient de naître le temps de la campagne fédérale. Le site [scrutin2000.net](http://www.scrutin2000.net) (www.scrutin2000.net) a vu le jour cette semaine et devrait disparaître quelque temps après le 27 novembre. Le site se veut une source indépendante de référence et d'infor-

mation sur l'élection générale canadienne accessible uniquement en ligne. On y trouve une revue de presse quotidienne sur la campagne, des analyses sur les différents sondages, des analyses éditoriales et une liste de ressources Web sur les enjeux de la campagne. Un bon point de départ sur le Web.

■ ■ ■
APRÈS MATT Leblanc, la semaine dernière, c'est au tour de l'actrice américaine Lisa Kudrow, également de la distribution de l'émission *Friends*, de venir faire un brin de cassette avec les fans de l'émission. Évidemment, vous êtes invités à parler d'autres choses, comme de son plus récent film *Lucky Numbers*, où elle joue au côté de John Travolta, qui est présentement à l'affiche sur les grands écrans. Mais elle acceptera

également des questions sur l'émission. C'est ce soir sur AOL live (www.aol.com) à compter de 19h. Une heure plus tôt, au même endroit, c'est l'actrice canadienne Pamela Anderson qui rencontrera ses fans pour parler de sa nouvelle série télé *V.I.P.*

■ ■ ■
LE CHANTEUR français Patrick Fiori, rendu populaire par son rôle de Phoebus dans l'opéra rock *Notre-Dame de Paris*, entame une série de concerts en France. À la veille de cette tournée, il accepte l'invitation du site de clavardage CanalChat (www.canal-chat.com) pour rencontrer ses admirateurs en ligne. Que ce soit pour parler de son rôle dans la production de Plamondon ou encore de son album *Chrysalide*, Fiori vous attend en ligne cet après-midi, à compter de 13h.
- Bruno Guglielminetti

Année faste pour la restauration à New York

Le Bernardin termine au premier rang devant le Chanterelle et Nobu

RICHARD HÉTU
collaboration spéciale

NEW YORK - L'année 2000 aura été faste pour la restauration new-yorkaise. Les citoyens de la Grosse Pomme n'auront jamais eu autant d'argent à dépenser et jamais moins de temps pour cuisiner.

Un nombre record de restaurants ont ouvert leurs portes au cours de l'année, soit 311, selon les données du tout dernier *Zagat Survey*, qui est à New York ce que le *Guide Michelin* est à la France. Il y a eu des fermetures (89), certes, mais la multiplication des nouveaux restaurants a touché des quartiers jadis très pauvres côté gastronomie: Harlem et le Meat Packing District, à Manhattan; Williamsburg et Smith Street, à Brooklyn.

La sortie annuelle du *Zagat Survey* — l'édition 2001 a été mise en vente mardi — est toujours accueillie avec tambours et trompettes à New York, une ville où les gens passent la moitié de leur vie au restaurant, comme dans l'émission de télévision *Sex and the City*. Préparé depuis 22 ans par Tim Zagat, le guide est un document démocratique et révélateur des moeurs et des choix gastronomiques des New-Yorkais.



En 2000, apprend-on dans le dernier *Zagat*, les New-Yorkais ont payé en moyenne 35\$ par personne pour un repas (incluant une consommation et le pourboire), soit une augmentation de 6% par rapport à l'année précédente. Si la moyenne est élevée, c'est que les

restaurants aux prix exorbitants abondent à New York. Pendant que Berek, un bouiboui turc du Lower East Side, à Manhattan, sert des kébabs pour 10\$, pas moins de 23 restaurants ne préparent aucun repas en bas de 70\$, selon le dernier *Zagat*. Vingt-trois restaurants, c'est

deux fois plus qu'en 1999.

La palme de la démesure revient au nouveau Alain Ducasse, situé sur Central Park South, où le menu à prix fixe s'élève à 160\$.

Contrairement au *Guide Michelin*, et malgré les prix fous de New York, le *Zagat* n'est pas élitiste. Il est préparé avec l'aide de plus de 30 000 New-Yorkais, qui répondent à un questionnaire détaillé sur leurs habitudes gastronomiques, leurs préférences, leurs coups de coeur, leurs commentaires.

En 2000, les collaborateurs du *Zagat* — des avocats, des secrétaires, des financiers, des publicistes, etc. — sont allés au restaurant 3,6 fois par semaine en moyenne. Ils ont laissé des pourboires de 18%. La moitié d'entre eux ont laissé des pourboires de 20% ou plus.

Ces New-Yorkais ne sont pas des critiques gastronomiques. Mais ce sont leurs commentaires qui se retrouvent dans la description des restaurants. Ce sont également eux qui classent les restaurants par qualité et popularité.

Pour la qualité de sa cuisine, Le Bernardin, une institution située dans la 51^e Rue, a fini au premier rang pour la quatrième année d'affilée, devançant le Chanterelle et

Nobu, un restaurant japonais dans lequel l'acteur Robert DeNiro a investi de l'argent.

Au chapitre de la popularité, Union Square Cafe, dans la 16^e Rue, a enlevé la première position pour la cinquième année consécutive, suivi par les restaurants Gramercy Tavern et Gotham Bar & Grill.

Le *Zagat* est un guide complet et pratique, mais les critiques gastronomiques ne le tiennent pas en très haute estime. Les mêmes restaurants, français ou japonais, reviennent souvent en tête des classements, comme si les autres cuisines — chinoise, italienne et thaïlandaise, entre autres — ne produisaient que des restaurants médiocres.

L'explosion des restaurants à New York n'aura pas eu que des retombées positives, selon les collaborateurs du *Zagat*. À leur avis, elle aura été accompagnée par une diminution nette de la qualité du service.

Face à la pénurie de personnel qualifié, certains restaurants préfèrent ne pas combler les postes vacants plutôt que de les confier à des étudiants en droit ou en parapsychologie.

La performance porte un nouveau nom.

Voici les Fonds mutuels TD.

Nous avons le plaisir d'annoncer que deux acteurs importants du monde des fonds communs de placement ont uni leurs forces pour offrir un nouveau nom à la performance.

L'intégration de la Gamme de fonds mutuels Ligne Verte TD* et des Fonds de placement Canada Trust a donné lieu à la création des Fonds mutuels TD*†, que nous sommes fiers de vous présenter.

Cette famille remarquable vous donne accès à une gamme considérablement étendue d'options de placement dans plus de 65 fonds... des fonds adaptés à tous les types d'investisseurs, des plus prudents aux plus audacieux.

Si vous êtes intéressé par les occasions qui se présentent au Canada, en Amérique du Nord ou

DES CONSEILLERS EN PLACEMENT DE CALIBRE INTERNATIONAL METTENT À VOTRE DISPOSITION LEUR SAVOIR-FAIRE EN GESTION DE PLACEMENTS MONDIAUX.

Morgan Stanley Dean Witter Investment Management Inc.
T. Rowe Price Associates Inc.
J.P. Morgan Investment Management Inc.
Credit Suisse Asset Management Limited
Jarislowsky Fraser Limited
McLean Budden Limited
Montgomery Asset Management LLC
Perpetual Portfolio Management Limited
Gestion de Placements TD Inc.

ailleurs dans le monde, comptez sur nous pour vous aider à les saisir : nous possédons les ressources, les relations et le savoir-faire en gestion de portefeuilles pour vous permettre

d'atteindre vos objectifs. Fins connaisseurs des marchés, alertes et visionnaires, nos conseillers en placement sont établis dans les principaux centres financiers du monde.

Ainsi, nous pouvons vous offrir un ensemble distinctif de compétences à l'échelle locale et mondiale qui conféreront à vos placements l'avantage que vous recherchez.

Fonds mutuels TD. Le nouveau nom de la performance en matière de fonds communs de placement.



Offerts dans les succursales de

BANQUE TD

Canada Trust

TD WATERHOUSE

1 8 8 8 4 1 9 - 5 6 5 5



Fonds Mutuels

*Les Fonds mutuels TD sont offerts par Gestion de Placements TD Inc. (« GPPTD »), filiale en propriété exclusive de La Banque TD. Les placements dans les fonds communs de placement peuvent être assortis de commissions, de commissions de suivi, de frais de gestion et d'autres frais. Prière de lire le prospectus avant d'investir. On trouvera dans le prospectus une information détaillée sur les titres proposés. On peut se procurer ce prospectus auprès de notre maison ou des courtiers autorisés à placer ces titres au Québec. La valeur des fonds communs de placement fluctue souvent et le rendement passé peut ne pas se reproduire. Les placements dans les fonds communs de placement ne sont pas assurés par la Société d'assurance-dépôts du Canada ni par la Régie de l'assurance-dépôts du Québec, et ne sont pas garantis par La Banque TD. *Marque de commerce de La Banque TD. GPPTD est un usager inscrit.

Importateur de reproductions antiques européennes

Économisez jusqu'à 50%

Tables, jusqu'à 16 pi. de long

MOBILART C & R

L'une des plus importantes salles d'exposition au Canada
6529, boul. Décarie (coin av. Plamondon) Montréal

Stationnement à l'arrière
(514) 344-1400

Grand luxe à petit prix

La maison Fraser vous présente une série exclusive d'armoires italiennes peintes à la main à prix plus qu'abordable.



Offerte en bleu écoin, jaune d'ivoire et en blanc antique.



1295\$

8300, rue Devonshire, Montréal • (514) 342-0050



Photo : ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

Joujou Turenne lira un conte sur la mort, ce soir, à l'église Sainte-Madeleine, à Outremont, dans le cadre des soirées proposées par Les nouveaux rituels urbains. Entrée : 10 \$ pour les plus de 16 ans.

LES NOUVEAUX RITUELS URBAINS

Retour aux sources

MARIE-FRANCE LÉGER

EN ÉVACUANT LA RELIGION, on s'est retrouvé avec un grand vide. C'est ce que l'on souhaitait, diront certains. Faire maison nette. Un vide oui, mais un vide réparateur. Une génération et plusieurs déceptions plus tard, on tâtonne à la recherche de cette part de nous-mêmes dépouillée du grandiose et du merveilleux.

C'est du moins le discours avancé par Geet (prénom indien) Éthier, à l'initiative du mouvement Les nouveaux rituels urbains, qui invite à un retour du spirituel à travers les fêtes traditionnelles. Mais sans pour autant retomber dans la croyance religieuse ou suivre « le » guide.

« Je souhaite que l'on sorte du *cocooning* spirituel dans lequel on vit. Ceux qui ont décroché des traditions religieuses croient quand même en quelque chose, ils veulent quelque chose de pertinent sans se faire embarquer », nous dit M. Éthier, qui a lui-même roulé sa bosse dans les méandres de la recherche identitaire. Il est d'ailleurs auteur du livre *La Côte d'Adam* publié aux Éditions de l'Homme.

Ce soir, à 19 h 30, Les nouveaux rituels urbains en seront à leur troi-

sième événement de l'année, *Le Mystère de la mort*, pour célébrer comme il se doit l'hibernation de la nature. Un retour aux sources puisque cette fête existait bien avant notre Halloween, version moderne, transformée en festival du bonbon sans autre signification. En toute logique, le nouveau temple choisi est... une église, celle de Sainte-Madeleine, située au 750 Outremont (métro Outremont).

« Je me suis demandé quels sont les lieux de grandeur, de beauté au Québec, à part bien sûr les paysages. On les a ces lieux, les églises. Faut pas réinventer la roue ! » de dire M. Éthier. Au programme, les éléments de toujours, ceux qui ont fait la gloire des diverses traditions : chants, danses, poésies, contes. En plus des lectures de poésie de Fernando Pessoa, de morceaux interprétés par Mitto Zwicky et Sophie Verville, l'auteure Joujou Turenne lira un conte sur la mort. L'histoire de la mort n'est pas fréquentée dans notre culture, rappelle M. Éthier, ce qui conduit à l'extrêmement tragique quand la mort se présente puisqu'on y est pas préparé, puisqu'on tente de la nier. « Il n'y a plus d'expérience personnelle de la mort. Il me faut apprivoiser la mort et me rappeler que la mienne viendra un jour.

Joujou Turenne ne vient pas là faire une confession, c'est aussi un appel à la vie à travers le conte », prévient-il comme pour écarter l'aspect un peu funèbre de la soirée.

Une fresque de 28 pieds de large sur six pieds de haut, réalisée à la bombe par quatre jeunes, servira de décor à l'événement. Ce graffiti géant est formé de sept panneaux. Il a été créé à la place Gerald-Godin, près du métro Mont-Royal, le 4 septembre, au cours de la Grande Fête des moissons 2000, qui célébrait la fin de l'été.

Noël sera aussi célébré par Les nouveaux rituels urbains, parce que les chrétiens se sont appropriés cette période de l'année où les jours recommencent à allonger. On fêtera aussi le jour de Pâques, comme celui de la renaissance du printemps. Pourquoi, n'aurait-on pas le droit de fêter ces moments privilégiés de la Nature, ces moments d'enchantement liés à la tradition ? « On dit rituel urbain au sens de moderne, de cosmopolite. L'argument d'autorité n'a plus sa place aujourd'hui dans le contexte spirituel. On dit comment peut-on réinventer notre sacré ? On a tout jeté, mais là, il faut arrêter de se priver. Actuellement, on vit en deçà de soi. On a de la grandeur en nous. »

CE SOIR À TVA

► 2 frères

20 h



Descente aux enfers

Montée fulgurante



► Willie

21 h

PREMIÈRE!



TOUT LE MONDE EST À TVA

loto-québec *résultats*

Tirage du 2000-10-25

1^{er} numéro	2^e numéro
218138 25 000 \$ numéro décomposable	624928 50 000 \$ numéro décomposable
3^e numéro	4^e numéro
742173 100 000 \$ numéro décomposable	932763 ALLEZ À LA TÉLÉ numéro non décomposable

6/49 Tirage du 2000-10-25

07 12 16 29 37 43
Numéro complémentaire: 49

Québec 49 Tirage du 2000-10-25

06 09 15 18 25 45
Numéro complémentaire: 30

Promotion Double Jeu*

6/49 + Québec 49 Tirage du 2000-10-25

11 34 44 49

*Seules les sélections participant au Lotto 6/49 et au Québec 49 sur le même billet sont admissibles à la promotion.

Banco Tirage du 2000-10-25

03 08 13 15 17
18 19 23 26 29
43 47 49 50 51
58 61 63 64 67

Extra Tirage du 2000-10-25

241851

la Quotidienne Tirage du 2000-10-25

3 4
254 1692

Le jeu doit rester un jeu.

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

TVA, le réseau des tirages

TEMPO

PROMOTION PAYEZ et EMPORTEZ!

Abri simple	Abri double
Modèle TEMPO Toile claire, avec 2 fenêtres incluant 2 portes avec élastiques	Modèle TA-R Toile claire, avec 2 fenêtres incluant 2 portes 50/50
11' x 16' x 6'6" 4195 3495\$	18' x 20' x 6'6" 13295 11995\$
11' x 20' x 6'6" 4995 3995\$	

OUVERT LE SAMEDI

NOUVEAU!

Structure renforcée en acier galvanisé

PLUS 16

pour véhicules récréatifs

Offre valide jusqu'à épuisement des stocks. Dans les succursales TEMPO et chez les distributeurs participants.

TEMPO LAVAL 1110 Berlier, Laval Tél. : (450) 668-8228	TEMPO ANJOU 7250 St-Zotique Est, Anjou Tél. : (514) 355-7671	TEMPO RIVE-SUD 327 Lawrence, Greenfield Park Tél. : (450) 465-1245
--	---	---

SIÈGE SOCIAL
LES PISCINES ET ABRIS TEMPO INC.
FILIALE DE LES INDUSTRIES HARNOIS INC.
507, Route 158, Saint-Thomas (Joliette) Québec J0K 3L0
Tél. : (450) 755-6606
1-888-836-7699

1-888-TEMPO 99

2800.014
info@tempo-inc.com
www.tempo-inc.com

Visitez nos sites d'exposition et de vente au CENTRE 2000 Angle boul. St-Martin et Daniel-Johnson à Laval et au SIÈGE SOCIAL à St-Thomas (Joliette)

***Bibliothèque
et Archives
nationales***

Québec 

La Presse

26 octobre 2000

Page B6 manquante

RENDEZ-VOUS



Le ras-le-bol des nerds

Vingt-quatre heures dans la vie d'Adam Bly

MATHIEU PERREAULT

Chaque matin, à 8 h, quand Adam Bly ouvre les yeux dans sa chambre aux murs d'un blanc minimaliste, ses multiples rôles lui sautent à la figure.

Ai-je pris rendez-vous avec assez d'agences de publicité à New York ? Quand a lieu mon examen de biochimie ? Quand reverrai-je mes amies de Milan ? Mon collaborateur moscovite pourra-t-il me remettre son article à temps ?

Pour le jeune homme de 19 ans, chaque seconde est comptée le matin s'il veut sortir à temps de la maison de ses parents, à Hampstead. Premier et seul arrêt : choisir parmi les innombrables imitations Prada de sa garde-robe.

Sans déjeuner, il se rend à l'Université McGill en voiture ou en autobus. Il songe souvent qu'il devrait voyager en vélo, mais la paresse l'emporte toujours. Pour compenser, il mange léger, des paninis ou des sushis, deux fois par jour, en fin d'après-midi et de soirée.

Une fois ses cours expédiés, Adam passe au bureau du magazine électronique qu'il a lancé en septembre, le *Journal of Young Scientists*, ou JoYSnet. La rédaction de l'avenue du Parc, qui abrite aussi le groupe JoYS Omnimedia, l'acapare une quarantaine d'heures par semaine. Le site www.joysnet.com n'est d'ailleurs pas encore au point.

À 19 ans, Adam Bly a déjà passé plus de temps dans un laboratoire que bien des finissants de biologie ou de chimie. Né à Hampstead d'un père modiste et d'une mère thérapeute musicale en gériatrie, il passe une partie de son enfance à discuter médecine avec un voisin spécialiste de la lèpre. Au secondaire, il étudie successivement l'aérodynamisme des avions en papier, les écrans solaires, la mélatonine, puis la cadhérine, une « fermeture éclair moléculaire » responsable de l'adhésion des cellules à leurs voisines, et donc importante pour la migration des cellules cancéreuses dans le corps. À 16 ans, il déménage ses recherches sur la cadhérine à l'Institut fédéral de recherches en biotechnologie, situé rue Royalmount. Adam a remporté, en 1998, le premier prix de la Foire internationale des sciences et de génie au Texas.

Au fil de sa carrière de petit génie, il s'est tanné de se faire demander s'il étudiait tous les samedis soir. « Les articles de journaux me dépeignaient comme un jeune qui faisait des affaires bizarres », explique-t-il en entrevue, entre deux bouchées de sushis.

Qu'on se le dise : ses samedis soir, Adam les passe boulevard Saint-Laurent, au Tokyo Bar, au Laika, au Kokino, au Buona Notte. « J'ai des amis qui vont au Stéréo (une discothèque-rave) jusqu'à 8 h du matin. » Et s'il n'a pas de blonde, il a « de très bonnes amies à Milan ». Adam n'épousera pas Scully, la pathologiste de la série télé *X-Files*.

Le ezine d'Adam, JoYSnet, qui a des collaborateurs dans 23 pays, veut montrer que la science est un « mode de vie ». « JoYSnet ne veut pas expliquer des concepts scientifiques, mais mon-

Carnet personnel

IL REVIENT chez lui à 4 h du matin, la fin de semaine, après une soirée dans les bars. « Je me sens tout autant un scientifique. »

Ses bonnes adresses ?

À PARIS, les moules de Léon de Bruxelles, sur les Champs-Élysées.
À Londres, le River Café, sur la Tamise.
À New York, l'Hotel W, sur Lexington.

■ ■ ■

LES COMPAGNIES informatiques possèdent depuis longtemps des bars à espresso et des tables de billard dans leurs milieux de travail. Maintenant, selon Adam Bly, les scientifiques veulent aussi des bureaux à visage humain. « Nous voulons un style de vie intégré. »

trer qu'il y a de la science partout, dans la mode, le sport, les arts. » Pourquoi les fleurs sont de telle ou telle couleur ? Comment se forment les trous entre les bulles dans les verres de bière, ou les circonvolutions du marc de café ? Comment fonctionnent les nouveaux instruments de musique électronique ?

Pour mettre sur pied JoYSnet, Adam a abandonné la cadhérine. En fait, il a mis une croix sur la recherche fondamentale. À McGill, il est inscrit en biologie et en relations internationales. « Si la science ne change pas son image, elle ne m'intéresse plus. »

Avec un groupe-discussion auprès de jeunes de sept ans, Adam leur a demandé de dessiner un scientifique. La plupart avaient un sarrau, des lunettes, une éprouvette dans les mains. « Un enfant m'a même demandé s'il pouvait dessiner une fille. »

L'idée de JoYSnet est née en 1999, à Budapest, durant un Forum international des jeunes scientifiques de l'UNESCO. Outre le ezine, qui aura l'an prochain une version française et une version anglaise imprimée, JoYS Omnimedia comprendra éventuellement des agences de publicité, de spectacles et de conception de programmes éducatifs. « On veut qu'il soit impossible de concevoir une campagne de publicité pour un musée ou de recrutement à l'université sans JoYS. »

Le financement de JoYS est assuré par des « investisseurs privés ». Les collaborateurs du ezine sont payés, assure Adam Bly : ils reçoivent « une part des profits »...

Pour bien montrer que science et mode ne sont pas incompatibles, Adam Bly m'avait donné rendez-vous au Soto, un resto japonais branché du faubourg des Récollets. Quand je lui ai demandé si JoYSnet était une « revanche des nerds », Adam s'est permis une rare saute d'humeur. « Pas du tout ! Une revanche, oui, mais nous ne sommes pas des nerds ! Ou alors, des nerds globalement conscients. »

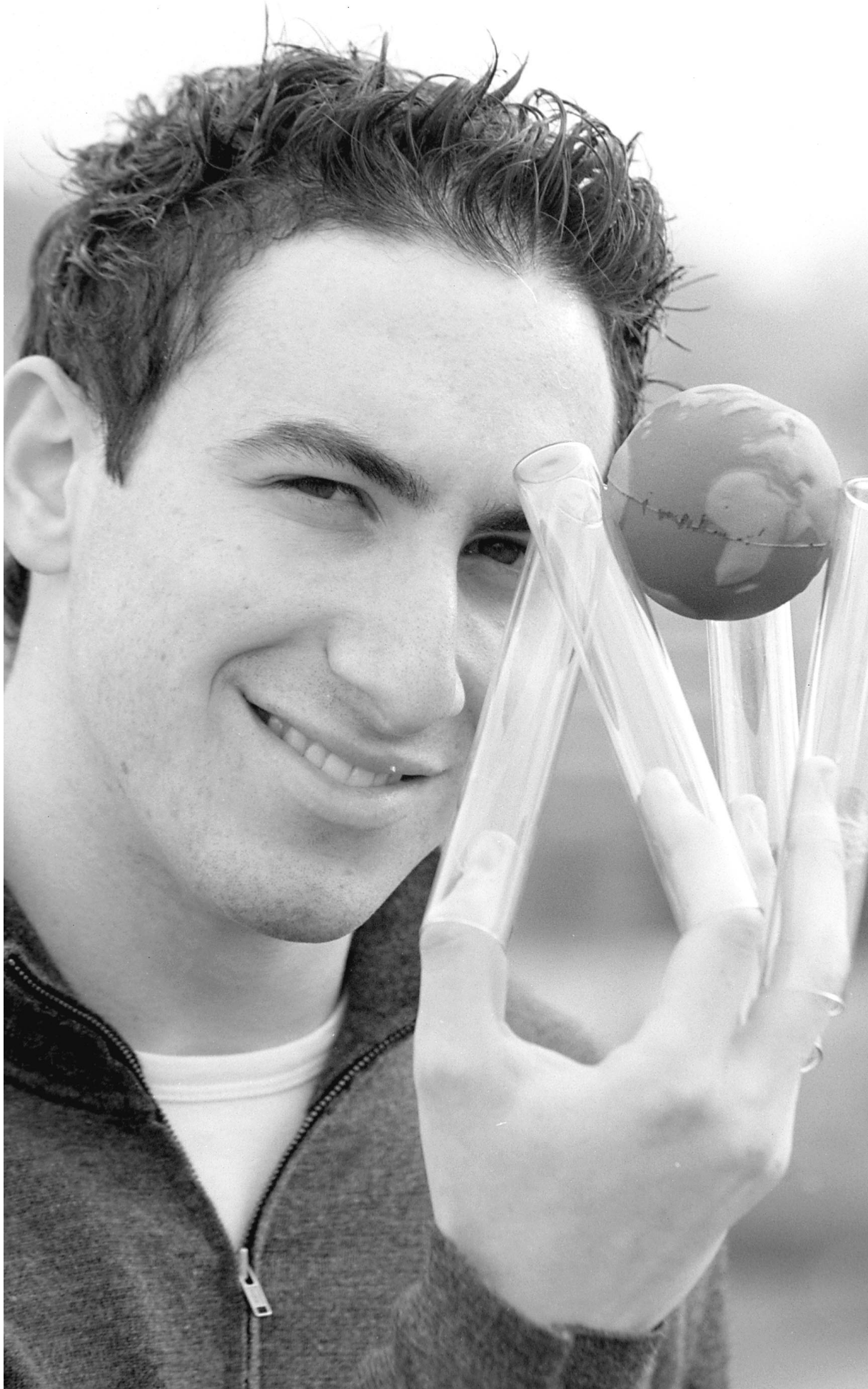


Photo ALAIN ROBERGE, La Presse ©

Adam Bly: « Si la science ne change pas son image, elle ne m'intéresse plus. »

J'suis snob



DALÍ SANSCHAGRIN
IN ET OUT

collaboration spéciale

Chaque semaine, nous surveillons les valeurs à la hausse et à la baisse chez les branchés. Naturellement, nul n'est forcé de suivre ces recommandations. Mais si on manque de popularité, il ne faut pas s'étonner ! Premièrement, voici quelques conseils



Le basilic est *out*, sauf dans le rouge à lèvres.

pour éviter le ridicule à l'occasion de ces fameux party d'Halloween.

OUT: Les travestis

SI UN DÉGUISEMENT manque d'originalité, c'est bien celui de la « grande folle ». On rêve de se travestir en femme ? On peut le faire toutes les nuits de l'année dans le quartier gay. Optons plutôt pour l'accoutrement de *trash queen*... L'androgyné des années 70, style Iggy Pop ou David Bowie, avec une touche punk : bottes à talons hauts, leggings en vinyle pétant, camisole lacérée, perruque de rocker, un brin de rouge à lèvres et le tour est joué... Troublant. Out aussi les grandes capes de Dracula, vous risquez de passer pour un gothique qui s'est trompé de party !

IN: Les intellectuels

RIEN DE PLUS « CHEAP » que de louer un costume d'époque et de se prendre pour Glen Close dans *Les Liaisons dangereuses*. La simplicité oui, mais pas la facilité. Choisissez un homme de lettres ou votre peintre de prédilection. De Homer Simpson à Picasso, en passant par Michel Fugain à l'époque du Big Bazar, nombre de personnages n'attendent que vous pour leur rendre hommage. Les femmes peuvent se tourner vers celles qui ont marqué le 20^e siècle : de Anaïs Nin à Linda Lemay en passant par Bécassine : faites votre choix ! Les années 80 sont à la mode ? Soit. Choisissez un déguisement de Madonna dans

ses débuts ou des Charlie's Angels, comme ça, vous pourrez réenfiler votre déguisement au bureau lundi !

OUT: La barbiche

JE PARLE ICI du fameux « zéro », du rond de poils autour de la bouche, du « *gasquette* à poils », appelez-le comme vous le voudrez, mais « ça », en tout cas, c'est *out*. Bien que cet ornement sied parfaitement à plusieurs d'entre vous, messieurs, l'allure mousquetaire de cette barbiche est bel et bien révolue. Même George Michael songe à raser la sienne !

IN: La peau de bébé

LES HOMMES ne sont malheureusement plus à l'abri de cette triste, mais réelle tendance, qui veut que l'on fasse « jeune ». L'homme in n'hésite donc plus à utiliser des crèmes pour le visage et va même faire ses achats au département des produits de beauté pour femmes. Laurent Saulnier avoue posséder quelques crèmes, dont l'excellent ravivant de teint « Lendemain de fête » de la marque française Nickel, que l'on trouve au comptoir des produits de beauté pour hommes du magasin Simons du centre-ville. Coquetterie, quand tu nous tiens !

OUT: Le basilic

DANS L'ALIMENTATION. Le règne de la salade bocconcini, tomate et basilic est révolu ! Surexploitée, cette entrée prépare aujourd'hui sa



Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

Ne soyez plus *out* le 31 octobre.

sortie des petits dîners branchés. Hier, intéressante et vachement méditerranéenne, elle est aujourd'hui commune, voire quétaine.

IN: Le basilic

DANS LA COSMÉTOLOGIE. Car, bien que dépassée dans le domaine

de la cuisine, cette herbe entre maintenant dans la composition du maquillage et du parfum. À preuve, la ligne Aveda l'utilise dans ses rouges à lèvres pour l'odeur et la saveur. Elle est aussi l'essence du nouveau parfum signé Isabella Rossellini, Manifesto.

***Bibliothèque
et Archives
nationales***

Québec 

La Presse

26 octobre 2000

Page B8 manquante