

ACTUEL

Julieta Giusti
Cecilia Merchan



Famille

Garderie à la carte Page 7

Des piqueteros au Québec Page 4



CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 15 MAI 2003

La Presse

Les X sont-ils en danger de babyboomerisation?

Après avoir vivement critiqué la génération des baby-boomers, ses idéaux et son héritage, la génération X serait-elle en train de lui ressembler? Dernier volet de notre réflexion sur les baby-boomers à l'aube de la soixantaine et autres thèmes inspirés par le film *Les Invasions barbares*.



NATHALIE COLLARD

BABY-BOOMERS: L'HEURE DES BILANS

LUN	1 > Les idéaux perdus
MAR	2 > La famille revisitée
MER	3 > Face à la mort
JEU	4 > Dans l'ombre des boomers

Les trentenaires sont-ils en voie de se *babyboomeriser*? Après avoir pédalé un peu plus que leurs aînés pour obtenir un emploi stable, une première maison, une automobile et une cave à vin, les jeunes issus de la génération X auraient-ils finalement intégré le discours de leurs aînés?

Au début des années 90, Jacques Hamel, professeur de sociologie à l'Université de Montréal, a interviewé une centaine de jeunes de la génération X ayant obtenu leur diplôme universitaire entre 1984 et 1989. «Ils étaient très sévères face à la génération de leurs parents à qui ils reprochaient beaucoup de choses», explique-t-il.

«On a toujours perçu les baby-boomers comme les gros méchants, les ennemis, affirme Mathieu-Robert Sauvé, journaliste et auteur de l'essai *Le Québec à l'âge ingrat*, publié aux Éditions du Boréal. Ce sont eux qui ont construit le Québec et qui ont décroché les bonnes jobs, alors ce sont eux qu'on a critiqués.»

«Ce qui frappait chez les baby-boomers, c'était l'immense classe moyenne, croit pour sa part François Rebello, directeur du groupe Investissements responsables. Le discours anti-boomers s'est développé entre 1980 et 1995, dans une situation économique précaire. Les boomers donnaient l'impression d'une génération gras dur alors que la génération X en arrachait.»

Voir DANGER en B5



Voyage en mer salée



Photo NEWS.COM

La Presse accueille à partir d'aujourd'hui un nouveau chroniqueur culinaire, Robert Beauchemin, journaliste d'expérience, auteur de guides sur les restaurants, qui a travaillé pendant de nombreuses années à l'hebdomadaire *Voir*. M. Beauchemin écrira dans nos pages du jeudi sur la cuisine et les aliments. Il proposera des recettes, vous fera découvrir de nouveaux produits et répondra à vos questions. Il se joint aussi à notre équipe de critiques de restaurants et collaborera à la page Saveurs du vendredi. Bon appétit!

— Marie-Claude Lortie
coordonnatrice du cahier Actuel

ROBERT BEAUCHEMIN
collaboration spéciale

Le sel, c'est un condiment et un préservateur. Dans le sens de préserver la vie. Si on y mettait autrefois des légumes, des poissons et des viandes pour les «préserver» de la détérioration, on y mettait aussi... les cadavres. Le sel a aujourd'hui bien d'autres vertus, heureusement. Le chlorure de sodium magnifie tout ce qu'il touche, en donnant du goût et en préservant le sien. En outre, il est tout aussi nécessaire à la vie humaine que l'air et l'eau. Sans lui, notre cœur cesserait de battre, et notre cerveau de fonctionner. Un peu comme le vin, selon certains!

Sujet austère s'il en est un, le sel ne fait pas très gourmandise. Il est pourtant indispensable et surtout indissociable de la vie. De la vie culinaire, bien entendu, mais aussi de la vie culturelle et politique. On s'amuse beaucoup à faire l'analogie entre le sel d'autrefois — ses routes, son prix, son transport, sa sécurité, son importance symbolique — et le pétrole d'aujourd'hui. Mais si l'économie industrielle doit tout — ou presque — aux puits de pétrole, celle de l'Antiquité jusqu'à la Renaissance s'est établie sur le commerce et l'exploitation des salines. Jusqu'aux langues et aux toponymies qui ont été transformées par le commerce du sel : salade, salaire, saucisson, salami, sauce, solde, soldat, saugrenu, sandwich (le suffixe «wich», désignant le sel) mais aussi Salt Lake City, Saltzbourg, Nouvelle-Zélande qui lui doivent leur nom.

En dépit de ce que les diététiciens

intégristes insistent pour nous dire qu'il faut réduire la quantité de sel dans notre diète, ce qu'ils devraient plutôt nous dire, c'est de faire attention à la quantité de sel qui se trouve dans les produits industriels, les sels cachés. Car ce n'est pas l'excès de sel qui cause la rigidité des tissus, mais sa combinaison avec les graisses saturées et le manque d'exercice. D'ailleurs, seules les personnes souffrant de maladies cardiovasculaires (20% des Nord-Américains risquent de faire de l'hypertension, et de ce nombre seuls 8% seront sensibles au sel) ou ayant des taux de cholestérol trop élevés devraient sérieusement réduire l'ajout de sel dans leur diète.

Pour ceux qui restent, le sel aura des bénéfices incalculables sur une diète ennuyeuse et sur nos vies embrouillées. Sans parler des effets psychologiques. Du reste, le sel, qui donne du goût à toutes nourritures et facilite le mariage entre les ingrédients d'un plat, s'élimine naturellement. C'est pour ça que le bon Dieu nous a donné des reins.

D'ailleurs, on trouve du sel partout, dans les produits laitiers et la viande. Plusieurs légumes comme les artichauts, les épinards, le céleri sont naturellement salés. Tous les produits industriels sans exception contiennent du sel à l'excès, ceux qui portent la mention «low sodium» aussi. Le *fast-food*, les produits surgelés, les friandises, les chips, le coca, tous sont ultra salés.

Voir SEL en B2

Suite du dossier en B3



VALPARAISO

Une ville de roman policier

VACANCES VOYAGE

À lire, samedi dans La Presse



VOYAGE EN MER SALÉE

Tendances sel marin

LA TENDANCE dans le sel est sa déclinaison en différents parfums et couleurs. Le sel hawaïen est orangé, pour les dépôts d'argile contenus dans le sol. Le sel brut de Guérande (en Bretagne) est gris souris. Le sel du grand lac salé, en Utah, est rose-gris. Le sel de Trapani en Sicile est d'un blanc jauni. Et bien sûr, les sels aromatisés vont du jaune vif (au massala indien) au blanc pointillé de noir (à la vanille) et au gris-vert (aux herbes). On peut trouver tous ces sels dans les épicerie fines.



Photo AP

Des cristaux de sel ramassés dans les îles Vierges britanniques.

SEL

Suite de la page B1

Si le sel est devenu le gros méchant produit de la cuisine dans les années 80, s'il nous a tous rendus un peu paranos, c'est plutôt à cause des choix que nous faisons. Manger de plus en plus vite, de plus en plus dans les restaurants rapides, avec une réelle dépendance aux produits industriels : plats cuisinés, surgelés, en conserve, saturés d'agents de conservation, souvent des sels.

Pourtant, après la publication du rapport de la très sérieuse Intersalt publié en 1988, il a fallu réviser ces arguments. Résultat de recherches menées sur cinq continents, dans 32 pays, ce rapport basé sur des échantillons d'urine qui comparaient les taux d'hypertension sanguine a conclu qu'on ne pouvait prouver hors de tout doute l'existence d'un lien entre la consommation de sel et la tension artérielle. Mais le mal était fait. En Amérique du Nord, le sel est devenu l'ennemi à abattre.

Une génération entière a grandi en sous-salant ou pire, sans savoir comment ajuster la salinité d'un plat, ou sans connaître l'usage des différents sels en cuisine. Pendant ce temps, les Français et les Italiens ont continué à saler allègrement (on dit que les besoins quotidiens en sel seraient de 5 à 10 grammes, la moyenne mondiale s'établissant entre 2 à 5 grammes, et la moyenne européenne pouvant aller jusqu'à 15 grammes). Or, trop souvent, une bonne cuisine est gâchée quand on ne sale pas assez pendant la cuisson.

Rien ne peut être réparé une fois les aliments cuits sans sel : ils seront insipides, sans vie et sans accent.

Quelques trucs

> Ne jamais saler systématiquement avant d'avoir goûté (vilaine habitude).

> Toujours, toujours saler l'eau des pâtes (des pommes de terre, et au fond de tous les légumes) avant de les faire cuire.

> Ne jamais saler les haricots secs pendant la cuisson ; leur peau durcirait et cela les rendrait indigestes.

> Ne jamais saler les aliments avant de les faire frire ; ils seraient détremés.

> Ajoutez du sel sur les salades à la toute dernière minute. Évitez de saler la vinaigrette ; ainsi, vous aurez le petit croustillant si joliment du sel sous la dent.

> Si vous insistez pour ne pas saler pendant la cuisson et laissez les convives saler eux-mêmes à table, sachez que le sel deviendra le goût dominant. Cela explique peut-être que les grands restaurants ne mettent jamais de salière sur les tables.

> Ajoutez quelques grains de sel sur une tarte aux pommes ou aux poires juste avant de servir. Quelques grains de fleur de sel sur un carré de chocolat soulignent les parfums.

> Ayez sous la main plusieurs sortes de sels marins : fleur de sel pour les finales, sel fin de Bretagne pour la cuisson, ou gris pour les pâtes. Sel grec en petits cristaux aplatis, pour un super croustillant.

Variétés de sels

> Sel marin et sel de mer

Les Français ont leur propre manière de comprendre et de baptiser les sels qui viennent de l'eau de mer. Sel marin pour la côte Atlantique (Guérande, île de Ré, Noirmoutier), des sels généralement de très grande qualité, non traités et obtenus par évaporation dans des marais salants. Leur production reste artisanale. Et sel de mer pour ceux provenant de la Méditerranée, des sels généralement lavés et traités, dont la production est industrialisée depuis plus de 100 ans. Les deux principales salines industrielles en France sont celles d'Aigues-Mortes et de Salin-de-Giraud.

> Sel Gemme

Y a-t-il une différence entre le sel marin et le sel de table, produit à partir de sel gemme (extrait de mines souterraines) ? S'ils sont à l'état pur — c'est-à-dire sans autre composante que le chlore et le sodium — aucune ! Dans les sels marins, on trouve cependant des algues, du potassium, du magnésium, et d'autres micro-organismes naturellement présents dans l'eau de mer, des éléments bénéfiques à la santé. Dans le sel gemme, raffiné et blanchi, il n'y a en principe que du NaCl.

> Fleur de sel

On en parle depuis quelques années. Dès qu'on la découvre, notre vie change. Pas de blagues ! Il y a dans ces cristaux purs et blancs, légèrement acidulés, parfaitement naturels et non traités, un peu de cette magie que seuls les grands produits peuvent avoir. Elle est le résultat d'une première cristallisation des marais et apparaît en surface en début de saison avant que ne commence la récolte de sels au fond des bassins. Toujours l'utiliser à vif, en fin de cuisson.

Camping?

Laissez-vous tenter!



- Très grande salle d'exposition
- Choix incomparable de tentes
- À des prix d'entrepôt

André Jac Sport

• OUVERT LUNDI 19 MAI •
FÊTE DE DOLLARD

5520, boul. des Laurentides, Laval

4 km au nord de la 440 / 6 km au sud de la 640

(450) 622-2410 / Sans frais 1 800 997-2410

FIN DE SEMAINE JUMELLES Nikon® et BUSHNELL

Vendredi 16 mai de 14 h à 21 h et samedi 17 mai de 9 h à 17 h

Venez rencontrer les représentants Guy Authier et Guy Valiquette pour une démonstration personnalisée!



Nikon® Travelite V 8X25

- Jumelles légères et puissantes
- Grossissement de 8X
- Format compact • Idéal pour voyager

149,99 \$

Incluant : étui, capuchons protecteurs et courroie



BUSHNELL 10X42CF H2O

- Grossissement de 10X
- Étanche à l'eau
- Revêtement antidérapant
- Jumelles puissantes
- Idéal pour le plein air

119,99 \$

Incluant : étui, capuchons et courroie

Nikon® Action VI 8X40 CF

- Jumelles performantes • Grossissement de 8X
- Idéales pour l'observation des oiseaux
- Champ de vision large • Lentilles asphériques

179,99 \$

Incluant : étui, courroie et capuchons



BUSHNELL Legend 9X25

- Jumelles robustes, étanches et antibuées
- Grossissement de 9X
- Gainage de caoutchouc
- Idéal pour le camping ou le plein air

259,99 \$

Incluant : étui, capuchons et courroie



BUSHNELL 7X50 WP Marine

- Grossissement de 7X
- Étanches à l'eau • Compas intégré
- Revêtement en caoutchouc
- Échelle stadimétrique inclus
- Idéales pour la navigation

249,99 \$

Incluant : étui, capuchons et courroie



Nikon® Spotter 8X36

- Légères et compactes
- Grossissement de 8X • Prisme en toit
- Jumelles idéales pour l'observation des oiseaux ou pour une partie de football

239,99 \$

Incluant : étui, capuchons protecteur et courroie



L.L. Lozeau

LE GRAND CHEF DE LA PHOTOGRAPHIE
ET DES TECHNOLOGIES DE L'IMAGE

(514) 274-6577

www.lozeau.com

6224, St-Hubert

Montréal, Québec

1 - 800 - 363-3535

Valide jusqu'au 29 mai 2003.



BEAUBIEN



Accord D



VISA



MasterCard

Photos peuvent différer.

Les nouveaux voient d'abord avec leurs mains

Agence France-Presse

PARIS — Pour la première fois, une équipe de chercheurs en psychologie vient de démontrer, de façon expérimentale, que la capacité à coordonner les informations visuelles et tactiles sur la forme des objets est présente dès la naissance.

Arlette Streri, professeur de psychologie de l'enfant, et Édouard Gentaz, chercheurs du Centre national de la recherche scientifique à l'Université Paris-V, dont les travaux sont publiés dans la revue *Somatosensory and Motor Research*, ont mené leurs expériences sur 12 nouveau-nés.

Lors de la première phase, l'expérimentateur a mis un objet, prisme ou cylindre, dans la main des nouveau-nés. Dès que le nourrisson a lâché l'objet, l'expérimentateur le lui a remis, jusqu'à ce qu'il s'habitue à sa forme.

Dans la deuxième phase, deux objets ont été présentés côte à côte pendant 60 secondes à la vue des nourrissons. La mesure du temps de regard pour chaque objet pendant ces 60 secondes a montré que l'objet préalablement tenu par la main droite retenait moins longtemps l'attention visuelle du nourrisson que l'objet qui n'avait pas encore été exploré au toucher.

l'avantage de tango?

ses prix à basse altitude

tarifs spéciaux en ligne, aller simple au départ de Montréal, à partir de

réservez d'ici le 16 mai,
voyagez d'ici le 24 juin.

89⁵⁰\$

Toronto

116⁵⁰\$

Winnipeg

144⁵⁰\$

Calgary/Edmonton

194⁵⁰\$

Vancouver

bien plus que des
places bon marché

➔ Réservez au **voltango.com**

☎ Appelez-nous au 1 800 315-1390 ou
communiquiez avec votre agent de voyages.

! Aucun achat requis à l'avance. Aucune
obligation de séjour le samedi soir.

Aéroplon

Service aux personnes malentendantes (ATS) : 1 800 361-8071. Les billets doivent être achetés au plus tard le 16 mai, 2003. Tous les voyages doivent prendre fin au plus tard le 24 juin, 2003. Tarifs basés sur des trajets en aller simple, applicables aux nouvelles réservations et les billets sont totalement non remboursables. Les taxes, les redevances de navigation NAV CANADA, les frais d'assurance, de carburant et d'aéroport ne sont pas inclus. Le droit pour la sécurité des passagers du transport aérien (jusqu'à 7 \$) n'est pas inclus. Le nombre de places est limité et fonction de la disponibilité. Les billets émis pour les services TangoSM par Air Canada ne peuvent être utilisés sur les services réguliers d'Air Canada. Sujets à d'autres conditions, détails sur voltango.com.

RECETTES

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
collaboration spéciale



Fleur de sel Saint-Leu

EN DIRECT des mers du Sud, des marais salants de l'île de La Réunion plus précisément, ce sel à la vanille est un produit de grand luxe, cher et chic, qui don-nera un accent tout à fait original aux sauces sucrées-salées, et même à l'huile d'olive avant de napper le poisson ou une purée de pommes de terre. Produit exclusif de la boutique Les Petits Plaisirs d'Andrea, 273, avenue Laurier Ouest, Montréal (514) 495-3999. 17\$ pour 90 g. Contenu dans une jolie boîte de métal. Élégant !



Sel marin portugais

TOUS LES pays de la Méditerranée en produisent mécaniquement. Et tous les pays de l'Atlantique en produisent naturellement. Le sel marin portugais, et particulièrement la fleur de sel Belamandil de la réserve naturelle de Ria Formosa, est réputé pour son goût peu iodé, délicat, qui évoque des notes d'algues marines, et sa texture cristalline, aux flocons un peu aplatis qui craquent sous la dent lorsqu'on l'ajoute à la fin sur une grillade ou un poisson. On le saupoudre impérativement APRÈS la cuisson, comme sel de table. 5,95\$ la boîte de fleur de sel de 250 g. On peut s'en procurer à l'épicerie fine Surprises et délices, 2878, Masson. (514) 729-2179.



Salière Trudeau

AVEC SON mécanisme en céramique, aussi solide que l'acier trempé et moins corrodable — surtout lorsqu'on l'utilise comme moulin à sel — la nouvelle gamme des moulins Trudeau a de quoi devenir notre paire classique. Car un moulin à poivre aux lames en céramique peut aussi servir au sel. Un look très moderne en *stainless* ou mollement désuet, en cuivre. La paire fait tout de même bel effet. Les grandes chaînes comme La Baie, Les Ailes de la mode, Linen Chest et Pot Pourri ont toutes commandé ce modèle de moulin 100% québécois. 59,99\$ chaque moulin.



Morue séchée

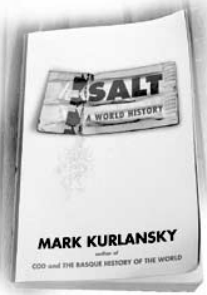
NOUVELLEMENT ACHETÉE par des Asiatiques, l'épicerie Sakaris à vocation populaire, s'est donné une orientation «World» en incluant des produits de l'Orient. Déjà connue pour ses produits grecs et portugais, elle offre maintenant des poissons séchés, surtout de la morue, prête à l'emploi. Le truc : on fait tremper pendant 24 heures minimum (et certains affirment que trois jours seront nécessaires si la morue est très salée) dans l'eau, que l'on doit changer régulièrement, on rince abondamment plusieurs fois, et l'on a des filets de morue aussi bons et aussi goûteux que s'ils sortaient directement (enfin presque) de la mer. Il nous a fallu une journée seulement de trempage et le résultat était parfait. 15\$ le kilo. Sakaris, 4393, boulevard Saint-Laurent. (514) 844-5143.

■ ■ ■

J'ai lu

Salt, A World History

SALT, A World History (Vintage Canada) est le dernier ouvrage de Mark Kurlansky, celui qui nous avait donné *La Fabuleuse Histoire de la morue* (JCLattès, 1999). Dans ce tout récent opus historique (pas encore traduit, ce qui ne devrait cependant pas tarder) il nous raconte l'importance de l'économie du sel à travers les âges, depuis les pharaons jusqu'à Mao Tsé Toung, de la France à l'Italie, en passant par la Tunisie et le Mexique, un voyage extraordinaire et absolument fascinant dans l'histoire du patrimoine gastronomique de l'humanité.



RECETTES

VOICI DEUX recettes pour traiter les filets de saumon, chacune ayant pour vertu de donner au poisson un goût tout à fait remarquable. Servez avec une émulsion d'herbes fraîches (huile d'olive malaxée à grande vitesse avec du persil frais, ou un mélange de basilic et de persil, ou encore de la coriandre fraîche, une pointe d'ail et du persil).

Saumon à l'unilatérale

Temps de préparation : 20 min
Portions : 4

Ingrédients

2 tasses de sel marin
1 morceau de filet de saumon
(1,25 lb ou environ 570 grammes)

Préparation :

1- Étendre le sel uniformément dans un poêlon lourd (préférentiellement en fonte noire) et faire chauffer modérément jusqu'à ce que le sel soit chaud au toucher et commence juste à fumer (environ 4 minutes).

2- Sécher le filet de saumon avec du papier ou une serviette de papier, saler avec du sel marin fin et poivrer. Mettre le filet dans le poêlon, la peau côté sel. Faire cuire à couvert sans retourner le filet jusqu'à la cuisson complète du saumon, environ 8 à 12 minutes. Retirer du feu et laisser reposer — en gardant le couvercle fermé — encore une ou deux minutes.

3- Faire glisser une spatule entre la peau et la chair du saumon et transférez sur une assiette — la peau sera trop salée pour être consommée.

■ ■ ■

Le saumon confit de madame DesBois

Ingrédients

1 filet de saumon (1,25 lb ou environ 570 grammes)
Sel marin, poivre en grains, aneth frais, 1 citron coupé en tranches fines
1 gousse d'ail, bouquet garni
Huile d'olive extra vierge.

n.b. Pour cette recette j'ai utilisé une huile italienne de bonne qualité, mais pas la meilleure, étant le prix le prix. Son nom : *Frangranzia di Sicilia*. Son prix : autour de 10\$ les 750 ml.

Préparation

1- Saler et poivrer le poisson et ajouter l'aneth frais bien ciselé et trois tranches de citron. Laisser reposer au frais au moins une demi-heure et jusqu'à une heure.

2- Mettre le poisson dans un plat allant au four dans lequel le poisson sera un peu à l'étroit. Recouvrir complètement d'huile d'olive extra vierge (il ne faut pas qu'une seule partie du poisson soit exposée à l'air, sinon le poisson ne sera pas confit).

3- Mettre dans un four froid. Faire chauffer à 100 °F (pour les fours qui ne permettent pas de chauffer aussi peu, on peut aller jusqu'à 150 °F sans causer de dommages graves) et laisser cuire pendant 40 minutes. L'important est de vérifier la température à l'intérieur du poisson — elle ne doit pas dépasser 70 °F.

4- Au bout du temps de cuisson, sortir le plat du four et sortir le poisson de son bain d'huile. Mettre sur du papier absorbant quelques minutes et servir.

Ajuster l'assaisonnement. Ou mieux, ajouter quelques grains de fleur de sel pour un peu de texture croquante.

5- Accompagner de l'émulsion d'herbes et d'huile d'olive.

■ ■ ■

Croquettes de morue salée (Baccalà fritto)

Cette antique recette italienne présente beaucoup d'intérêt, mis à part la simplicité.

Temps de préparation: 30 min
1 à 3 jours de trempage

Ingrédients

1 livre (450 grammes) de morue salée, trempée dans l'eau froide pendant au moins 24 heures avec plusieurs changements d'eau (au moins 3).

1 tasse d'huile d'olive extra vierge, pour usage quotidien (c'est-à-dire que vous ne devriez pas payer plus cher que 15\$ le litre, mais jamais moins que 10\$) ou d'huile végétale à friture

1 tasse de farine tout-usage, non salée
1/2 c.à thé de sel marin
2 c.à table d'huile d'olive extra vierge
1/2 tasse plus 2 c. à table d'eau
1/4 tasse de persil frais haché, préférentiellement à feuilles plates de la variété dites «italienne».
1 c.à thé de «gros» sel marin

Préparation

1- Faire tremper la morue en l'immergeant complètement dans un bol d'eau pendant 24 heures au moins, et jusqu'à trois jours si le poisson est très salé. Demandez conseil à votre épicier. Changez l'eau de trempage au moins trois fois par jour. Ce sera l'étape la plus compliquée de la recette. Le reste est simple comme bonjour !

2- Faites chauffer l'huile végétale dans un faitout jusqu'à ce que vous obteniez 385-390 °F au thermomètre à friture.

3- Pendant que l'huile chauffe, mélanger la farine, le sel, l'eau, l'huile d'olive, et le persil dans un bol.

4- Assécher les filets de morue et couper en tranches (de 3 par 1/2 pouces environ). En ne travaillant que quatre morceaux à la fois, passer la morue dans l'appareil à friture (le mélange farine, sel, etc.) puis déposer dans l'huile chaude avec des pinces.

5- Faire frire jusqu'à ce que le poisson soit d'une belle couleur dorée, environ 1,5 à 2 minutes. Transférez les morceaux de poisson dans une assiette couverte de papier absorbant. Faire attention à maintenir la chaleur de l'huile à 390 °F. Chaque fois que vous y plongerez des morceaux de morue, la température baissera. Attendez donc quelques instants entre chaque friture, afin que l'huile redevienne chaude.

6- Saupoudrer de fleur de sel et servir immédiatement.

■ ■ ■

Pommes de terre rôties au romarin et sel marin

Tant qu'à être en Méditerranée, allons-y avec une manière remarquable de traiter les patates. Et simple comme un soupir ! Si vous émincez le romarin et l'ail la veille et que vous les mélangez à un peu d'huile d'olive, la préparation se fait en un instant.

Ingrédients

8 onces de pommes de terre rouges, coupées en 2 ou en 4 selon la taille, avec la peau frottée plutôt que pelée.

1 1/2 c.à thé d'huile d'olive extra vierge
1/2 c.à thé de «gros» sel marin
1/2 c.à thé de poivre passé au moulin
3 gousses d'ail émincées
1 1/2 c.à thé de romarin frais, haché finement

Préparation

1- Préchauffez le four à 400 °F.

1- Mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive, le sel et le poivre et faire rôtir au four dans un plat pendant 20 minutes. Vous pouvez brasser une fois pour bien napper les légumes d'huile.

3- Ajouter l'ail et le romarin aux pommes de terre. Mélanger. Faire rôtir encore 10 minutes environ, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mais attention, il faut que les légumes soient encore un peu résistants à la fourchette. Trop cuites, les pommes de terre ont tendance à être indigestes.

4- Servir avec une viande ou une volaille ou même un poisson. Au diable le régime.

■ ■ ■

Filet de boeuf en croûte de sel aux herbes

Malgré un nom qui fait effet gastronomique, ce plat est simple, et se fait rapidement.

Temps de préparation: 50 min
Portions: 4

Ingrédients

1 1/2-lb ou 570 grammes de filet de boeuf à rôtir (préférentiellement de 3,5 pouces de diamètre)
1 1/2 c.à thé d'huile d'olive
2 tasses de «gros» sel marin
1 c.à thé de romarin sec et de thym (on peut remplacer le thym par de la sauge), écrasé.
2 c. thé de poivre noir
1/2 tasse d'eau

Préparation

1- Préchauffer le four à 425 °F

2- Assécher le filet de boeuf avec du papier absorbant.

3- Faire chauffer l'huile dans un poêlon lourd et ajouter le filet de boeuf.

1- Faire brunir en tournant à l'occasion (environ 6 minutes).

4- Déposer dans une lèchefrite en gardant les sucs de cuisson dans le poêlon. Vous pouvez mouiller avec un peu de vin pour rallonger la sauce, tout en la maintenant chaude.

5- Mélanger le sel, le romarin, le poivre et l'eau jusqu'à ce que la mixture ressemble à du sable mouillé.

6- Étendre la mixture sur le filet et couvrir également sur tous les côtés. Enfourner sur la grille au milieu du four et laisser rôtir jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au coeur du filet indique 130 °F (entre 25 et 30 minutes) pour une cuisson *medium* saignant. Si vous faites cuire la viande plus longtemps, elle sera caoutchouteuse, coriace comme une semelle. Pas une bonne idée. Faites-vous plutôt à l'idée du sang qui gicle.

7- Sortir le filet du four et laisser reposer 5 minutes. Enlever la croûte de sel qui recouvre le filet (préférentiellement à table, dans une jolie assiette. Pour l'effet spectaculaire), couper en tranches d'environ 1/2 pouces et rajouter un peu du jus de cuisson du poêlon sur les filets.

Si vous avez des questions de cuisine à poser à notre nouveau chroniqueur culinaire, Robert Beauchemin, faites-les parvenir à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



Aujourd'hui et demain, le Vieux-Port est en fête !

Pour célébrer l'ouverture de la saison,
le Vieux-Port vous prépare tout un programme.
Deux jours de spectacles, d'ateliers et d'animation gratuite
pour lancer tout un été de plaisirs.

Bassin Bonsecours,
entrée Quai de l'Horloge

Samedi et dimanche

- 12 h à 18 h :
- Jeux et compétitions avec prix de participation.
- Ateliers variés : bulles de savon, cerf-volant, lasso, tam-tam,
échasses, bricolage, coloriage et lave-poussette.
- 13 h à 18 h : Pêche en ville pour les jeunes de 7 à 17 ans.

Activités spéciales

Samedi :

- 12 h 30 : Spectacle de marionnettes « Le dressage ».
- 15 h : Grande envolée de bulles de savon !

Dimanche :

- 12 h 30 : Caillou fait du camping.
- 15 h 30 : Spectacle de clowns « L'été pas de télé ».

Renseignements :
(514) 496-PORT ou 1 800 971-PORT
www.vieuxportdemontreal.com



LE VIEUX-PORT
DE MONTRÉAL



Canada

SOCIÉTÉ

S'organiser malgré le chaos

Des piqueteros en tournée au Québec

NICOLAS BÉRUBÉ

de gens ici sont intéressés par notre expérience de blocage de routes... »

Mouvement solidaire

Pour les militants et les critiques de la mondialisation, l'Argentine est le Waterloo des politiques néolibérales. Depuis 10 ans, on y a imposé un modèle économique de privatisation et de perméabilité extrême aux capitaux étrangers. Les résultats ont été désastreux : aujourd'hui, des intérêts étrangers contrôlent le pays et 19 des 34 millions d'Argentins vivent dans la pauvreté.

« Les privatisations ont entraîné des mises à pied massives, explique Cecilia. Plusieurs usines ont fermé et du jour au lendemain, des millions de personnes se sont trouvées sans le sou. C'est dans les villes ouvrières que les problèmes se sont fait sentir en premier.

« Le gouvernement n'est plus là pour personne, lance Julieta. La santé, l'éducation, la nourriture : nous devons tout faire nous-mêmes. »

Les piqueteros ne font pas que manifester : ils ont mis sur pied des cantines populaires, des réseaux de travail communautaire, des cliniques médicales et des usines. Depuis un an et demi, près de 200 usines abandonnées par leur propriétaire ont ainsi été reprises par les travailleurs. Aujourd'hui, un hôtel quatre étoiles de Buenos Aires est même géré par son personnel d'entretien et une coopérative d'aviation est maintenant dirigée par ses pilotes.

« Le gouvernement, ça l'embête de voir que les gens s'organisent sans lui, explique Cecilia. Ça remet sa légitimité en cause, il n'aime pas ça. Mais les piqueteros, c'est la force d'organisation des gens qui vivent la misère au quotidien. Pour eux, s'organiser est un réflexe qui n'est pas dogmatique, mais bien pragmatique.

ELLES NE SONT pas tellement grandes ; 5 pieds et demi maximum. L'une est institutrice au chômage, l'autre, travailleuse communautaire. Quand elles parlent, elles sourient, font de grands gestes avec les bras et vous regardent droit dans les yeux ; à les voir, il est facile d'oublier qu'en Argentine, Cecilia Merchan et Julieta Giusti sont des hors-la-loi.

Depuis le milieu des années 90, Cecilia et Julieta ont fréquemment bloqué des routes et des ponts. Une activité qui les expose aux balles de plastique tirées par l'armée, aux cannettes de gaz lacrymogène et aux crocs des chiens d'attaque. Leurs blocus, disent-elles, duraient parfois quelques heures, parfois plusieurs jours.

« Pour bloquer une route, ça prend des dizaines de personnes et une organisation minutieuse, explique Julieta. Mais quand ça marche, ça peut durer longtemps. Une fois, nous avons construit un véritable village et la route était restée bloquée pendant trois semaines. »

Les Argentins ne bloquent pas les routes pour rien : ils ont des objectifs. Il y a quelques années, ils ont manifesté pour renverser un gouvernement qui privatisait les ressources et les entreprises nationales, et qui a lancé des millions d'Argentins dans la pauvreté. À l'invitation de l'organisme Alternatives, Cecilia et Julieta sont venues au Québec pour parler de leur travail avec les Piqueteros, ce mouvement de sans-emploi et d'étudiants argentins qui s'organisent et qui prennent leur avenir en main. Saint-Hyacinthe, Jonquière, Granby, Val-d'Or : elles font la tournée de la province pour rencontrer les chômeurs et les travailleurs préoccupés par la précarité de leur emploi.

Blocage de routes

« Nous parlons de notre travail avec les piqueteros, explique Cecilia. Nous expliquons aux gens comment nous avons réagi face au désengagement social de l'État. Et beaucoup

Cecilia Merchan et Julieta Giusti donneront une conférence ce soir, à 19 h, au local RM110 du pavillon de Gestion de l'UQAM. Info : (514) 933-3553.

LA PLUS GRANDE
SÉLECTION DOCKSIDE
AU QUÉBEC

J.R. LÉONARD



SEBAGO

CHAUSSURES J. R. LÉONARD
Complexe Desjardins 514-288-3435

Pointures Homme AA - EEE 6 à 14

Pointures Femme AA - B 5 à 11

314013A

314015

TAPIS PERSANS ET ORIENTAUX + MEUBLES

Maintenant
jusqu'à

70%
de rabais!

Liquidation de stock - 3 000 000\$
VENTE TOTALE

VENTE DE
FERMETURE

Tout doit être vendu! Articles en montre et tout le stock

- Tapis persans authentiques noués à la main, Tabriz, Kashan, Bakhtiar, Moud, Qum, tapis en soie, tapis tribaux, indo-persans, Bijar, Kashan, sino-persans, Isfahan, Nain.
- Tapis chinois noués à la main ligne 90 5/8 po, Indo persan, bokhara, pakistanaï, 100 % laine et plus.
- Tapis tissés à la machine, canadiens, belges, français, espagnols.
- Meubles antiques importés et peinture originale sur toile.

Grandeurs : 1 pi x 2 pi jusqu'à 23 pi x 33 pi

Tapis Sahara

Le plus grand magasin de tapis

755, boul. de la Côte-Vertu
Ville St-Laurent • Tél. : 747-9984



Heures d'affaires :
Sam. 10 h à 17 h
Lun., mar., merc. : 10 h à 18 h
Jeudi, ven. : 10 h à 21 h
Dim. : 10 h à 18 h

DANGER

Suite de la page B1

Jacques Hamel, qui est également associé à l'Observatoire jeunes et société de l'INRS Culture et société, est retourné voir les jeunes de son étude 10 ans plus tard. Son constat : leurs propos étaient plus nuancés. « Ils avaient mis plus de temps que leurs parents à obtenir certaines conditions, mais ils partageaient les mêmes valeurs. Par contre, ils continuaient à dire que ça avait été plus facile pour leurs parents. »

« On carbure à fond pour obtenir un certain train de vie, reconnaît Isabelle Clément, 34 ans, actuaire dans une firme d'actuaire-conseils. D'un côté, on veut passer plus de temps avec nos enfants et de l'autre, on fait moins d'enfants car c'est perçu — et la génération des baby-boomers a grandement contribué à cette perception — comme un sacrifice. »

En fait, les jeunes de la génération X, aujourd'hui dans la trentaine ou au début de la quarantaine, vivent un grand paradoxe. « D'un côté, ils ont reproché à leurs parents de trop travailler et de leur faire payer le coût du luxe et du confort qu'ils recherchaient, mais en même temps, ils recherchent ce même confort, explique Jacques Hamel. Ils se sont habitués à ce luxe et travaillent eux aussi des heures de fou pour se le payer. »

« Cette étude comparative m'a permis de nuancer les théories qui veulent que les jeunes de cette génération soient adeptes de simplicité volontaire, poursuit M. Hamel. Ils disent qu'ils voudraient le faire, mais ils ne le font pas. Ils disent vouloir transmettre d'autres valeurs que des valeurs matérialistes à leurs enfants, souhaiteraient être plus présents auprès d'eux et en



Photothèque La Presse

François Rebello

même temps, ils consacrent beaucoup de temps au travail. Toutefois, ils sont lucides : ils savent que leur comportement contredit leur pensée. »

Semblables mais différents

Est-ce parce qu'on occupe un emploi permanent, qu'on possède une maison, qu'on conduit une voiture de l'année et qu'on contribue à un REER qu'on se *babyboomerise* pour autant ? Les jeunes de la génération X, eux, sont loin d'en être convaincus.

« Les baby-boomers critiquaient une autre époque, remettaient en question des valeurs plus traditionnelles, estime Isabelle Clément. Nous, nous recherchons l'équilibre. »

« Je crois que nous nous distinguons énormément dans notre rap-

port à la famille, observe Thierry Holdrinet, 36 ans, consultant en communications. Oui, nous travaillons beaucoup, mais nous passons beaucoup de temps de qualité avec nos enfants, nous prenons notre rôle de parent très au sérieux. Le temps de qualité et les loisirs en famille sont beaucoup plus importants que lorsque j'étais petit. »

« La nature étant ce qu'elle est, nous recherchons nous aussi le bonheur, la sécurité, le confort matériel, explique Mathieu-Robert Sauvé. On rentre dans le moule mais avec des petites différences : on choisit l'investissement éthique, on boit du café équitable, etc. Oui nous consommons, mais pas n'importe comment. J'accepte de perdre de l'argent avec mon fonds éthique quand je sais que mon fonds mutuel servait à enrichir une dictature en Afrique. J'ose croire que les gens de mon âge sont sensibles à ça. »

« Nous sommes une génération différente, un croisement entre l'individualisme et le sens de la communauté, des travailleurs autonomes qui aiment travailler en équipe », suggère Thierry Holdrinet.

« Je ne crois pas que la génération X partage les mêmes valeurs que les baby-boomers, estime quant à lui Daniel Tanguay, rédacteur à la revue *Argument* et professeur au département de philosophie de l'Université d'Ottawa. Nous ne partageons pas leur hédonisme à tout crin et leur obsession narcissique. Je ne crois pas que nous nous reconnaissons dans eux, mais en même temps, on dirait que nous sommes incapables de trouver notre propre voix. »

« La génération X, par rapport

aux boomers, c'est comme un jeune qui vit dans l'ombre de son grand frère *hot*, croit François Rebello. Moi je m'identifie plutôt à une génération qui refuse les extrêmes. Je me souviens que lorsque je militais dans les milieux universitaires, avant de sortir dans la rue les étudiants demandaient toujours : À quoi ça va servir et va-t-on gagner ? Nous sommes pragmatiques. »

« Les jeunes sont moins contestataires : pas parce qu'ils ne veulent pas contester, mais parce qu'il y a moins de matière à contester, explique quant à lui Marc Molgat, professeur adjoint à l'École de science sociale de l'Université d'Ottawa. Ils sont d'accord avec la société dans laquelle ils vivent. »

« On peut parler de *babyboomerisation* forcée, poursuit M. Molgat qui travaille sur des questions comme la migration des jeunes et le phénomène des jeunes qui vivent plus longtemps chez leurs parents. C'est une génération qui vit dans le sillon de la précédente. On a parlé d'éducation quand les boomers étaient aux études. Aujourd'hui, ils vieillissent et c'est la santé qui est à l'avant plan des préoccupations. »

La voix des X

L'éléphant, pour reprendre le titre de l'essai humoristique de Richard Martineau, *La Chasse à l'éléphant*, empêche-t-il le soleil de briller dans la cour des X ? La génération X a-t-elle trouvé un lieu pour exprimer ses valeurs, ses idées ?

« Nos valeurs s'expriment davantage dans notre vie quotidienne que sur la place publique, croit Isabelle Clément, actuaire. À cause de la loi du nombre, les sujets comme la santé, la retraite ou les déboires

de la Caisse de dépôt et placement prennent beaucoup de place. En fait, les gens de ma génération se cherchent une place. On est au milieu et c'est un peu *plate*. Quand nous sommes arrivés, les baby-boomers avaient tout inventé. Qu'est-ce qu'on a à inventer, nous ? Quels sont les grands débats dans lesquels on veut s'impliquer ? »

« Il n'y a toujours pas eu d'*alternative* idéologique et sociale pour remettre en question la vision des baby-boomers », confirme Daniel Tanguay de la revue *Argument*, qui prépare d'ailleurs un numéro spécial autour du film de Denys Arcand, *Les Invasions barbares*, pour octobre prochain.

« Les baby-boomers nous ont tracé la carte idéologique, poursuit-il. Ce sont eux qui déterminent l'*agenda* politique et social. Et ceux qui osent critiquer — pensons seulement à Joseph Facal — sont tout de suite diabolisés et somme toute, peu entendus. On dirait que la seule façon de faire avancer des réformes au Québec, c'est en s'alignant sur le modèle des baby-boomers. Faudra-t-il attendre la prochaine génération pour voir des changements ? Peut-être. Mais je crois qu'à long terme, la sagesse sociale qui a caractérisé la génération X va porter ses fruits. »

Si vous avez vous aussi des réflexions, questions, commentaires à exprimer sur les grandes questions de vie et de société soulevées par le film *Les Invasions barbares* ou par notre série « Les baby-boomers à l'heure des bilans », écrivez-nous à actuel@lapresse.ca ou au 7 rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

J'adore les jeudis



Nouveau forfait Un jour gratuit

- Appels locaux gratuits votre jour favori, chaque semaine
- 250 minutes par mois, facturées à la seconde

25 \$ par mois



Appelez dès maintenant. 1 888 481-FIDO.

Détails en magasin.

LES MAGASINS

- 1004, rue Sainte-Catherine Ouest
- Carrefour Angrignon
- Carrefour Laval
- Centre Rockland

- Place Versailles
- Place Rosemère
- Centre Fairview Pointe-Claire
- Carrefour du Nord, Saint-Jérôme
- Mail Champlain
- Les Promenades St-Bruno

Fido vous attend aussi dans les points de vente participants de la grande région de Montréal :



Le don testamentaire...

est un geste du cœur à la portée de tous.
En hommage à la vie qui continue, pensez à inclure dans votre testament un don à une cause qui vous est chère.

« La plupart des gens peuvent laisser un héritage à leur organisme de charité préféré même si leur avoir est modeste. Un don testamentaire, pour l'amour de ceux qui suivront, sera apprécié quelle qu'en soit la valeur. »

Jean-Pierre Coallier
Animateur radio et télévision



Le don testamentaire... parce que la vie continue

PARTENAIRES D'UN HÉRITAGE À PARTAGER^{MD} - QUÉBEC

<p>Bienfaiteur Centraide du Grand Montréal La Fondation communautaire juive de Montréal McGill University</p> <p>Ami Croix-Rouge canadienne, Division du Québec École de technologie supérieure Épilepsie Canada Fondation de l'Hôpital Sainte-Justine Fondation de l'Institut de cardiologie de Montréal Fondation de l'UQAM Fondation des maladies du cœur du Québec La Fondation du YMCA de Montréal Secours aux Lépreux Canada Société canadienne du cancer Université de Montréal</p> <p>Platine Aide à l'Église en Détresse (Canada) Inc. Armée du Salut Diabète Québec Fondation Centre Hospitalier Notre-Dame de la Merci Fondation de l'Hôpital du Sacré-Cœur, Montréal Fondation du centre hospitalier Pierre-Boucher Fondation du CHRD Fondation du Musée des beaux-arts de Montréal Fondation Farha Fondation hospitalière Maisonrose-Rosemont Fondation Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme Fondation Internationale Roncalli Fondation Jules et Paul-Émile Léger Fondation Mira Inc. Fondation Père-Marcel de la Sablonnière, s.j.</p>	<p>Fondation Portage Fondation québécoise du cancer Institut et Hôpital neurologiques de Montréal L'Œuvre pontificale de la propagation de la foi/Missio Canada La Fondation de l'Hôpital de Montréal pour enfants La Fondation de l'Oratoire Saint-Joseph La Fondation de l'Université de Sherbrooke La Société d'Arthrite, division du Québec Les Ailes de l'Espérance Lower Canada College Foundation Orchestre symphonique de Montréal Organisation catholique canadienne pour le Développement et la Paix Royal Victoria Hospital Foundation SOPAR-Limbour</p> <p>Or Association québécoise de la fibrose kystique Bishop's University Centraide Richelieu-Yamaska inc. Conservation de la Nature du Canada, région Québec Fondation de l'Institut Nazareth et Louis-Braille (INLB) Fondation de la faune du Québec Fondation des maladies mentales Fondation des petits frères des Pauvres Fondation du Centre Hospitalier de Granby inc. Fondation Hôpital Charles LeMoine Fondation Institut universitaire de gériatrie de Montréal Fondation Paul Gérin-Lajoie Fondation Père-Eusèbe-Ménard Fondation québécoise du scoutisme Institut du cancer de Montréal/ Fonds Robert-Bourassa pour la recherche sur le cancer</p>	<p>La Fondation canadienne du rein - Succursale du Québec Société Parkinson du Québec</p> <p>Argent Aide Médicale Internationale à l'Enfance L'AMIE Ambulance St-Jean Québec AMI-Québec Alliance pour les Malades Mentaux Inc. Association d'entraide Le Chaïnon inc. Association des fondations d'établissements de santé au Québec Association pulmonaire du Québec Association Québécoise de l'Épilepsie Centraide Gatineau-Labelle-Hautes-Laurentides Centraide Laurentides Centraide Québec Centre d'arts Orford Centre McGill d'études sur le vieillissement Collaboration Santé Internationale Corporation Episcopale Catholique de Joliette CUSO Cyclo Nord-Sud Fondation Armand-Frappier Fondation Ballantyne Fondation C.H. Honoré-Mercier Fondation Charles-Bruneau Fondation Cité de la Santé-CHARL Fondation Collège André-Grasset Fondation de l'Hôpital Douglas Fondation de l'Hôpital du Haut-Richelieu Fondation de l'Hôpital Rivière-des-Prairies Fondation de l'Orchestre symphonique de Québec Fondation de la Maison Michel-Sarraïn Fondation des Aveugles du Québec Fondation des Centres jeunesse de Montréal Fondation du Centre des femmes de Montréal</p>	<p>Fondation du Centre hospitalier de Verdun Fondation du Centre hospitalier Jacques-Viger Fondation du Centre hospitalier régional de Trois-Rivières inc. Fondation du Centre hospitalier régional du Saguenay Fondation du Centre hospitalier universitaire de Québec Fondation du Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke Fondation du Grand Séminaire de Montréal Fondation Hôpital Saint-Eustache Fondation Jean Lapointe Fondation La Belle-Aide Fondation Les Amis du Père Armand Gagné Inc. Fondation Louis-Marie Parent Fondation Madeli-Aide Fondation Montmorency Fondation pour les enfants de l'Équateur Fondation Y des femmes Fonds de pastorale du diocèse de Nicolet HEC Montréal L'Association des Grands Frères et Grandes Sœurs du Québec La Fondation de l'hôpital général juif - Sir Mortimer B. Davis La Fondation de l'Université Laval La Fondation de l'Institut universitaire de gériatrie de Sherbrooke La Fondation de ma vie La Fondation du Patrimoine de l'Étincelle La Fondation Mgr Gérard-Marie Coderre La Fondation Pointe-à-Callière La Société de recherche sur le cancer inc. Les Amis de la montagne Les Amputés de guerre</p>	<p>Les Œuvres des abbés Martel et Marci Les Scouts du Montréal métropolitain Les Sœurs Missionnaires de l'Immaculée-Conception Missionnaires de Marianne Office diocésain de pastorale Ostéoposse-Québec Oxlam-Québec Public Television Association of Québec Regroupement des Magasins-Partage de l'île de Montréal REVIVRE - Association québécoise de soutien aux personnes souffrant de troubles anxieux, dépressifs ou bipolaires Société Alzheimer de Laval 1995 Société Alzheimer de Montréal Société Alzheimer Rive-Sud Société canadienne de l'hémophilie - Section Québec Société canadienne de la sclérose en plaques - division du Québec Société des Missionnaires d'Afrique (Pères Blancs) Société des Missions-Étrangères de la Province de Québec Solidarité de parents de personnes handicapées inc. St-Mary's Hospital Foundation Terre Sans Frontières</p>
--	---	--	---	---



Un héritage à partager
Québec

www.unheritage.org
1 888 304-8834

Un programme de la
CAGP-ACDP



MÉDIAS

La pression monte au New York Times

Agence France-Presse

NEW YORK — Deux semaines après la démission de l'un de ses journalistes pour plagiat et falsifications, la pression continuait de monter hier sur la direction du *New York Times*, aux prises avec la grogne de la rédaction et l'entrée en lice de la justice.

Une porte-parole du quotidien a confirmé que la justice américaine avait demandé au journal des informations sur les agissements de Jayson Blair, le journaliste qui a démissionné le 1^{er} mai après une série de fraudes et de manquements à la déontologie, a indiqué le quotidien. Catherine Mathis a précisé que ces informations n'ont pour l'instant été demandées par le procureur fédéral de Manhattan que de façon informelle et qu'aucune enquête n'est encore lancée.

Le *New York Times* n'a pas encore répondu à cette requête. « Notre politique constante est de ne pas fournir de documents ou de témoignages dont nous pensons qu'ils sont protégés par le 1^{er} amendement », garantissant la liberté d'expression dans la constitution des États-Unis, explique le quotidien. « D'après ce que nous comprenons, le bureau du procureur tente de déterminer si les agissements de Jayson Blair ont violé la loi », a ajouté M^{me} Mathis.

Face à la grogne montant dans la rédaction, la direction du *New York Times* a décidé d'organiser hier après-midi une grande réunion d'explication, strictement réservée aux employés du quotidien, dans un cinéma proche du siège du journal. Des voix de plus en plus nombreuses s'élèvent, à l'intérieur et à l'extérieur du journal, pour demander pourquoi les multiples avertissements sur les manquements professionnels de Jayson Blair n'ont pas été suivis d'effet. Un message électronique envoyé par Jonathan Landman, rédacteur en chef des pages locales, en avril 2002, était pourtant explicite : « Nous devons empêcher Jayson d'écrire pour le *Times*. Tout de suite. »

Le journaliste de 27 ans, qui a travaillé quatre ans au sein de la rédaction, a refusé de s'exprimer, assurant par la voix d'un représentant syndical qu'il voulait consulter son avocat. Il a toutefois fait parvenir un communiqué au *New York Daily News*, dans lequel il assure « vraiment regretter (ses) manquements à la déontologie journalistique ». « Je continue à lutter contre des problèmes récurrents qui m'ont beaucoup fait souffrir. » Il insiste pour endosser seul la responsabilité de ses actes : « Je veux dire qu'aucun employé du *New York Times* ne m'a aidé dans mes agissements. »

中國外銷紅木家具展售會 EXPOSITION D'ARTISANAT ET DE MEUBLES DE CHINE GRANDE VENTE D'OUVERTURE



Qualité superbe
Des milliers de pièces d'ameublement importées directement du fabricant en Chine.
Toutes offertes à prix de gros. Toutes en bois de rose massif. Mobiliers de salle à manger, mobiliers de salon, mobiliers de chambre, bars, bureaux, horloges de parquet, tables basses, petites tables d'appoint et plus encore.

Meubles sur mesure disponibles
RABAIS ADDITIONNEL DE 10 % AVEC CETTE ANNONCE
Ouvert tous les jours de 10 h à 19 h
1008, rue Clark, Montréal (514) 397-1776
Au sud de La Gauchetière dans le quartier chinois



- 1 FERMEZ LES YEUX.
- 2 POSEZ UN DOIGT SUR LA CARTE.
- 3 OUVREZ LES YEUX.
- 4 ROULEZ.

La nouvelle SENTRA de NISSAN

Ramassez quelques amis, attrapez quelques CD au passage et partez à l'aventure. Peu importe la destination, pourvu que vous roulez. Voici la nouvelle Sentra 2004 de Nissan, il n'en faut pas plus pour avoir envie de s'évader. Et la route devient encore plus belle lorsque vous avez le choix de moteurs jusqu'à 175 chevaux de puissance, de systèmes audio jusqu'à 300 watts et de suspensions performantes. Tout cela à un prix modique. Faites un essai routier et vous arriverez vite à la conclusion que le plaisir, l'excitation et la route sont faits pour aller ensemble.

www.sentra.nissan.ca



Nissan, le logo Nissan, la signature « DÉCOUVRIR » et les noms de modèles Nissan sont des marques de commerce de Nissan.

FAMILLE



COLLAGE

MARIE-CHRISTINE BLAIS
collaboration spéciale

Sortie de la semaine pour les jeunes

DÉCORATION de poussettes, fabrication de bulles de savon géantes, ateliers d'initiation aux échasses ou au lasso, spectacles de Caillou et de clowns, dessins de Shilvi (la porte-parole virtuelle de l'événement), démonstrations de cerfs-volants géants... La liste des activités familiales proposées gratuitement au Vieux-Port de Montréal, samedi et dimanche, semble sans fin ! Entre 12 h et 18 h, les 17 et 18 mai, se tient *Le Vieux-Port en fête*, une grande fête champêtre qui se déroulera dans l'île et la presqu'île Bonsecours afin de souligner



Shilvi

le début de la saison estivale dans le Vieux-Port. Les 8 à 17 ans seront particulièrement heureux de s'initier à la pêche à la mouche (en plein coeur de la ville !), alors que le bassin Bonsecours a été ensemencé de 1700 truites. Les plus jeunes apprécieront le spectacle *Caillou fait du camping* dimanche à 12 h 30. Toujours dimanche, sur l'heure du midi, aura lieu *Pique-niques du monde* : pendant que tout le monde pique-nique, plusieurs commu-

Sortie de la semaine pour les plus vieux

> LE ZEST est une salle de spectacle particulièrement sympathique dans l'est de Montréal... et particulièrement ouverte à tous, les moins de 18 ans y compris. Ceux-ci apprécieront certainement le spectacle regroupant tous les groupes sous étiquette Useless, dont les excellents Kulcha Connection, samedi, 17 mai, à compter de 21 h 30. Le Zest est situé au 4200, rue Ontario Est. Informations : (514) 380-8111 ou www.lezest.qc.ca

> Samedi, de 10 h à 12 h 30, dans le cadre de l'atelier de création jeunesse Samedi en art au Musée d'art de Saint-Hilaire, les jeunes participants pourront créer une oeuvre en s'inspirant de celles de Lili Richard, dont ils auront visité l'exposition au préalable en compagnie de l'éducatrice du Musée. Tarif : 10 \$ pour les membres, 12 \$ pour les non-membres. Informations : (450) 536-3033. Le Musée d'art de Mont-Saint-Hilaire est situé au 150, rue du Centre-Civique, à Mont-Saint-Hilaire.

Les petites vites

C'EST LE troisième Festival du chocolat de Bromont ce week-end (y compris lundi) et le week-end prochain, et on présentera notamment une adaptation théâtrale du *Roi de Chocolat*, le fameux conte de Fanfre-luche ! Il y a représentation samedi et lundi à 11 h et 13 h et dimanche à 13 h et 15 h 30. Coût d'entrée au Festival, y compris le conte : 5 \$ pour les personnes de plus de 8 ans, gratuit pour les petites personnes de 8 ans et moins, forfait famille (deux adultes et deux enfants de 8 ans et plus) pour 15 \$. Il y a bien sûr d'autres activités « chocolatières » dans le vieux village de Bromont : sculptures dans des blocs de chocolat, démonstrations, dégustations et tutti quanti ! Informations : (450) 534-4078 ou www.chocolat.ca

Citations de la semaine

> « Veux-tu un sandwich au poulet ? » demande Papa à Léon, 3 ans. « Oui, répond-il, avec beaucoup de mairionnette (mayonnaise) » (envoyée par maman Marie-Claude)

> William, 4 ans, voit de près sa première piscine creusée : « Oh, s'exclame-t-il, regarde, maman, une piscine écrasée ! » (envoyée par papa Ronald Hébert)

> Maximilien, 5 ans, vient d'aller visiter sa grand-tante Lyse, soeur de sa grand-mère, et interroge sa mère : « Lyse, est-ce que c'est ma demi-grand-mère ? »

> « Fais attention de ne pas te casser la margoulette, Juliette », avertit papa. Deux minutes plus tard, Juliette, 2 ans, tombe et crie : « Papa, j'ai cassé ma p'tite boulette ! » (envoyée par papa Denis Pilotte)

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des expériences, des sites Internet à proposer ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : actuel@lapresse.ca ou La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

La comédienne Chantal Lamarre, porte-parole de l'Association des haltes-garderies communautaires du Québec, demande reconnaissance et financement pour ces garderies alternatives.

Garderies à temps partiel pour mères à temps plein

On en parle beaucoup, mais tous n'en veulent pas. Les garderies à 5 \$, aussi alléchantes soient-elles, ne conviennent pas à tout le monde. Loin de vouloir placer leurs enfants à temps plein, de neuf à cinq toute la semaine, certains parents n'ont besoin que d'une journée par-ci par-là. Et les haltes-garderies sont là pour ça.



SILVIA GALIPEAU

SI TOUS les parents ne travaillent pas à temps plein, tous ont certainement besoin de souffler un peu de temps à autre. Et s'ils n'ont pas de mamie, de tata, de voisin ou de copain à portée de main, que font-ils ? Ils font appel à une halte-garderie communautaire.

Malgré l'arrivée des places à 5 \$, près de six mères sur 10 (56 %) fréquentant actuellement une halte-garderie se disent aussi très satisfaites de ce mode de garde occasionnel, à temps partiel, bref, alternatif.

C'est ce que révèle un sondage mené par l'Association des haltes-garderies communautaires du Québec (AHGCQ) auprès de 439 mamans dont les enfants se font garder quelques demi-journées par semaine.

L'AHGCQ a entrepris cette étude afin de savoir si son service répondait franchement à un besoin. Résultat : la majorité des répondantes affirment préconiser la halte-garderie pour prendre un peu de répit et pour favoriser la socialisation des petits.

Ces résultats permettent aussi à l'AHGCQ de conclure que ses garderies méritent reconnaissance et financement. « Nous espérons que les engagements (du premier ministre Jean) Charest iront au-delà de la campagne électorale et qu'il saura trouver rapidement une solution pour les haltes-garderies communautaires », a affirmé hier en conférence de presse Lise Henry, chargée de projet à

l'AHGCQ. On évalue à 17 millions par année le financement nécessaire pour assurer la survie du réseau, qui compte 140 garderies dans tout le Québec, pour plus de 2000 places à temps partiel destinées à quelque 8000 enfants.

À l'heure actuelle, ces garderies communautaires ne sont ni reconnues ni financées par le ministère délégué à la Famille, et elles ne bénéficient que de financements ponctuels pour la création d'emplois, entre autres. Faute de sous, certaines menacent de fermer boutique.

À Québec, on affirme garder « le cap sur les objectifs de campagne ». « Nous croyons vraiment que les services de garde doivent être plus flexibles. C'est sûr que les haltes-garderies, c'est une des solutions possibles », a confirmé hier Louise Bédard, l'attachée de presse de Carole Théberge, ministre déléguée à la Famille. Mais le ministère n'en est pour l'instant qu'à « l'étape des idées », a-t-elle précisé.

Bon nombre (43 %) des femmes interrogées ont tout de même affirmé qu'elles accepteraient bien une place à temps plein à 5 \$, envisageant un jour travailler ou étudier à temps plein. « La pénurie de places qui sévit dans le système de garde oblige les familles à planifier leurs besoins longtemps à l'avance », a ajouté Lise Henry.

Car si elles songent un jour avoir des besoins de gardiennage à temps plein,

une bonne majorité de mères interrogées (61 %) se considèrent actuellement comme mères au foyer. Les autres travaillent à temps partiel (24 %), sont en recherche d'emploi ou en francisation (12 %), ou en congé de maternité (7 %). Seuls 6 % des mères interrogées travaillent à temps plein, indique le sondage.

Qui sont les mères concernées ? Une maman sur quatre (26 %) élève seule ses enfants, et parmi celles-ci, 76 % vivent de la sécurité du revenu ou de l'assurance-emploi. Les autres sont issues de familles biparentales, dont 35 % ne vivent que d'un revenu. Ces garderies ont aussi une clientèle toute particulière, 15 % des enfants étant allophones, 14 % éprouvant des problèmes de langages divers, 10 % des problèmes de comportement.

Conséquences : ce sont les familles les plus démunies qui se retrouvent à payer le plus cher leurs services de garde. Car mêmes si elles sont relativement accessibles, les haltes-garderies coûtent tout de même en moyenne trois dollars la demi-journée aux parents, donc six dollars la journée complète.

Mais ces haltes-garderies offrent aussi beaucoup plus que de simples services de gardiennage. Ainsi, 73 % des mères interrogées participent aux autres activités offertes par le centre communautaire, à savoir : les ateliers parents-enfants, les loisirs en famille, les cafés-rencontres, les groupes d'entraide, etc.

Les garderies communautaires ne sont ni reconnues ni financées par le ministère délégué à la Famille et ne bénéficient que de financements ponctuels.

FAMILLE



BAMBINS

LES OUVRAGES sur les enfants adoptés et les parents adoptifs sont plus nombreux, depuis peu. Mais il n'y a à peu près rien pour expliquer aux autres enfants ce qu'est l'adoption. Voilà pourquoi il est bien intéressant de lire aux tout-petits l'histoire du *Nouveau Cousin*, qui vient de paraître dans le dernier numéro de *Pomme d'api*, revue à l'intention des 3 à 6 ans. Le nouveau cousin en question est un petit lièvre adopté par un couple de lapins... Manifestement, l'histoire plaît beaucoup, sans compter qu'elle provoque une grêle, une pluie, que dis-je, une avalanche de questions ! Outre ce fort joli conte, le numéro de mai de *Pomme d'api* propose notamment des jeux sur les insectes et une description imagée d'un escargot. Vous saviez ça, vous, que l'escargot garde la même coquille toute sa vie, qu'il agrandit peu à peu grâce à une sorte de bave ? Eh ben, on va tous se coucher moins naïeux ce soir ! *Pomme d'api*, dans les kiosques à journaux et librairies, 4,95 \$ le numéro.



ENFANTS

C'EST LE GENRE de livre qu'on voudrait n'avoir jamais à offrir... mais qui est justement indispensable tant les divorces et les séparations sont désormais courants : *Le Divorce expliqué à nos enfants* est un petit livre très, très bien fait par Patricia Lucas et Stéphane Leroy, eux-mêmes divorcés mais vivant ensemble en compagnie de leurs cinq enfants. Sur le mode « question par un enfant, réponse par un adulte », aucun sujet n'est tabou, même si les questions serrent toutes le coeur : « Nous, quand on se dispute, vous nous demandez de faire la paix. Pourquoi les adultes qui se séparent n'y arrivent-ils pas ? », « Je pensais qu'un juge servait surtout à punir les criminels, à mettre en prison les voleurs. Est-ce qu'il peut aussi y envoyer des parents ? », « Une fois la rupture digérée, le divorce prononcé, est-on enfin plus heureux qu'avant ? ». Tout, y compris la peine, la colère, les familles reconstituées, est abordé simplement, directement, avec parfois une pointe d'humour et surtout beaucoup d'affection et d'égards pour les plus jeunes. *Le divorce expliqué à nos enfants*, éditions du Seuil, 12,95 \$.



ADOS

À COMPTER d'aujourd'hui et jusqu'à dimanche, l'atmosphère va être assez « buzzée », merci, au Stade olympique : le salon *Célébration Jeunesse* s'y installe à partir de ce matin, 9h, et propose aux 12 à 17 ans une foule d'activités, qui vont du « skatepark » à la lutte théâtralisée (comme s'il y en avait une autre sorte !) et au... bungee inversé (kèsséssa, le bungee inversé ?), du spa aux défilés de mode, sans oublier des spectacles, notamment ceux de 83, Kutcha Connection, Sans Pression, Muzion, etc., et de l'information sur la santé, la sexualité, les métiers de demain... L'entrée n'est pas donnée (16 \$ par personne), mais on peut d'abord passer dans un dépanneur Couche-tard pour s'y prendre un coupon « deux billets pour le prix d'un ». Les intéressés peuvent apporter un lunch (il y a des restaurants sur place, mais bon, c'est encore des bidous), un appareil photo pour immortaliser le passage de telle ou telle vedette à leurs côtés, un sac à dos pour y mettre tout ce qu'on peut ramasser dans les dizaines de stands et même... une vieille paire de chaussures pour participer à un projet de récupération de chaussures. Pour plus d'informations : www.celebrationjeunesse.com



Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

OFFRES EXCEPTIONNELLES

pendant
les
folies
printemps

DODGE CARAVAN SXT ENSEMBLE SXT SANS FRAIS

- Pare-chocs de couleur assortie • Emblème SXT
- Enjoliveurs uniques • Volant gainé de cuir

0 \$
comptant
initial

0 \$
dépôt de
sécurité



Dodge  Caravan

DODGE CARAVAN SXT

LOUEZ À

347 \$[†]
par
mois.

AUCUN COMPTANT

OPTIONS DE LOCATION DE 48 MOIS OFFERTES*

Location de 48 mois.
Transport et taxe sur
le climatiseur inclus.

Mensualités	Comptant initial
259\$	4225\$
299\$	2325\$

OU CHOISISSEZ

0 %*
de
financement
à l'achat jusqu'à
60 mois.

Équipée comme suit: Sacs gonflables
avant à déploiement progressif
• Climatiseur • Glaces à écran solaire
• Dispositif de prévention du vol Sentry Key^{MD}
• Radio AM/FM avec lecteur de CD
• Lève-glaces, rétroviseurs et verrouillage
à commande électrique

Passez chez votre concessionnaire Chrysler • Jeep^{MD} • Dodge et tentez votre chance.

VOUS POURRIEZ
GAGNER ^Δ
VOS PAIEMENTS!

3,6 ou **12**

de vos
paiements
mensuels

sur votre contrat d'achat
ou de location

ou
100 \$
d'essence

sous forme de carte prépayée
sur tout achat ou location

De plus, vous serez admissible
au grand tirage et courrez
la chance de

**GAGNER VOTRE
VÉHICULE!**

Tout le monde y gagne!

DODGE GRAND CARAVAN 2003



SYSTÈME DVD SANS FRAIS

0 %*
de
financement
à l'achat jusqu'à
60 mois.

DODGE GRAND CARAVAN SPORT

Équipée comme suit: Sacs gonflables
avant à déploiement progressif
• Dispositif de prévention du vol Sentry
Key^{MD} • Système DVD pour passagers
arrière • Miroirs de courtoisie • 4 sièges
baquets • Radio AM/FM avec lecteur
de CD • Climatiseur • Lève-glaces,
rétroviseurs et verrouillage à commande
électrique • Freins antiblocage
• Régulateur de vitesse

«La fourgonnette la
plus éconergétique 2003»



Basé sur les cotes du guide
de consommation de carburant 2003
publié par Ressources naturelles Canada.

Dodge Grand Caravan



La plus haute cote de sécurité décernée par
le NHTSA lors de tests de collision latérale**

dodge.ca



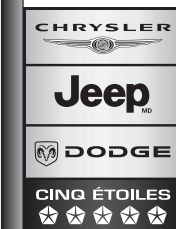
Garantie de 7 ans ou 115000 km
sur le moteur et la transmission, et
assistance routière 24 h sur 24.**

SEULEMENT CHEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE CHRYSLER • JEEP^{MD} • DODGE

* 0 % de financement à l'achat jusqu'à 60 mois sur toutes les Dodge Caravan 2003 et les Dodge Grand Caravan 2003 en stock. † Tarifs mensuels pour 48 mois établis pour la Dodge Caravan SXT 2003 Édition spéciale avec l'ensemble 280 + RBK + AGR. Le dépôt de sécurité est de 0 \$ pour un temps limité seulement et peut changer sans préavis. Premier versement exigé à la livraison. Location pour usage personnel seulement. Aucun rachat requis. Le concessionnaire peut louer à prix moindre. Le locataire est responsable de l'excédent de kilométrage après 81 600 km au taux de 15 ¢ le kilomètre. **, † Sous réserve de l'approbation de Services financiers Chrysler Canada. Transport et taxe sur le climatiseur (inclus à la location), immatriculation, assurance, droits sur les pneus neufs, frais d'inscription au Registre, frais d'administration des concessionnaires et taxes en sus. Offres d'une durée limitée et exclusives, qui ne peuvent être combinées à aucune autre offre à l'exception de la remise aux diplômés et du programme d'aide aux handicapés physiques, et qui s'appliquent à la livraison au détail de la plupart des modèles 2003 neufs en stock. Les offres peuvent changer sans préavis. Le concessionnaire peut devoir commander ou échanger un véhicule. Photos à titre indicatif seulement. Voyez votre concessionnaire participant pour les détails et les conditions. A 100 ¢ par mois de 3 mensualités, 35 ¢ par mois de 6 mensualités, 20 ¢ par mois de 12 mensualités, valeur approximative de 466,09 \$ par mensualité (maximum de 500 \$). Un Grand Prix: votre contrat, valeur approximative de 28 270,02 \$ (maximum de 50 000 \$). Règlement sur www.daimlerchrysler.ca et chez les concessionnaires Chrysler, Jeep, Dodge participants. Aucun achat requis. → Tests effectués par l'organisme américain National Highway Traffic Safety Administration (NHTSA) pour l'année 2003 sur la Dodge Grand Caravan 2003. ** Selon la première éventualité. Des conditions s'appliquent. Voyez votre concessionnaire pour les détails et les conditions. ‡ Remise aux diplômés de 500 \$ à la location ou de 1000 \$ à l'achat d'un véhicule, à l'exception de la Dodge SX 2.0 (750 \$). Cette offre exclut la Dodge Viper. Voyez votre concessionnaire participant pour les détails et les conditions. MD Jeep est une marque déposée de DaimlerChrysler Corporation, utilisée sous licence par DaimlerChrysler Canada, une filiale à propriété entière de DaimlerChrysler Corporation.

DIPLÔMÉS

Rabais
jusqu'à 1000\$*



Association publicitaire des concessionnaires Chrysler • Jeep^{MD} • Dodge du Québec