



Politiquement incorrect

Érik Rémès

Page 4

Famille

La conciliation vue par les enfants

Page 7



Marcel Leboeuf

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 1^{er} MAI 2003

LE CHAMPION DE CHARLEVOIX



Photo ARMAND TROTTIER, La Presse ©

Depuis 1995, Maurice Dufour affine des centaines de meules de Migneron qu'il vend lui-même dans des boutiques spécialisées à Québec et à Montréal.

MARTHA GAGNON

BAIE-SAINT-PAUL — En pleine rénovation, Maurice Dufour montre avec enthousiasme sa nouvelle salle d'affinage en béton. À travers la baie vitrée, les visiteurs peuvent voir des centaines de meules de Migneron de Charlevoix dont la croûte, en vieillissant, prend des tons allant de paille à rose cuivré.

Cette salle est un peu comme un écrin dans lequel l'artisan fromager de Baie-Saint-Paul est fier d'exposer aux touristes et à la clientèle son fromage couronné Grand Champion canadien lors du concours d'excellence des Producteurs laitiers du Canada, l'an dernier. «Celle notoriété nous ouvre des portes sur le marché canadien et américain où le Migneron fera son entrée prochainement», précise l'agronome de 38 ans dont la maison d'affinage porte le nom. Créée en 1994, elle produit également le Ciel de Charlevoix à pâte persillée, un des rares bleus de fabrication québécoise fait de lait de vache, cru et entier.

Pour Maurice Dufour, l'honneur décerné au Migneron rejaillit sur toute la région. «Il n'y a pas que l'observation des baleines et les arts. Nous sommes en train de démontrer que notre agriculture est, elle aussi, bien vivante. La Route des saveurs, avec ses produits variés, est la preuve que Charlevoix peut assumer un leadership agricole.» En le voyant s'enflammer, sa femme, Francine Bouchard, qui est aussi son bras droit, sourit. «Ce n'est plus le fromager qui parle, mais le missionnaire. Il aime sa région autant que son fromage.» Et lui d'ajouter : «Le Migneron est le cadeau que les gens de Baie-Saint-Paul apportent à leurs amis et parents de Montréal. Une fierté qui motive à continuer.»

Sur les murs, on peut voir les tableaux des peintres de Charlevoix, Louis Tremblay et Guy Paquet, qui illustrent les étiquettes du Migneron et du Ciel. «Je pense avoir été le premier à reproduire la toile d'un artiste sur un fromage québécois, indique M. Dufour. C'est Guy Paquet, spécialiste des ciels, qui a eu l'idée de ce nom pour notre bleu il y a deux ans.» Le Migneron rappelle le nom de la femme de l'ancêtre des Dufour, Anne Migneron. «En plus de rappeler nos racines, c'est un beau nom, très doux.»

Rien de bien sorcier

Durant les 45 jours d'affinage, chaque meule est retournée régulièrement, sa croûte lavée et frottée à la main. Température et hygrométrie sont rigoureusement contrôlées. Pendant la maturation, le fromage acquiert ses arômes légers de crème et yogourt, sa texture souple et ses saveurs subtiles de noix et de beurre. Les experts affirment que le Migneron est long en bouche comme un bon vin et les chefs cuisiniers apprécient ses qualités fondantes. Il est à l'honneur sur plusieurs tables. Alain Pignard de l'hôtel Reine-Elizabeth a d'ailleurs commandé 125 meules de Migneron et de Ciel pour les festivités du Grand Prix du Canada.

«Fabriquer du fromage n'a rien de sorcier. Les recettes diffèrent, mais les grands principes restent les mêmes», affirme M. Dufour qui travaillait auparavant à la Coopérative fédérée de Charlevoix.

«Lorsque j'ai débuté, je connaissais le nom de toutes les vaches, poursuit-il avec humour. Mais il fallait être un peu visionnaire pour se lancer dans le fromage fin.» À son avis, le plus important est la constance. «Quand on travaille avec une matière vivante, la moindre modification dans le lait ou dans le processus de fabrication peut avoir des conséquences importantes. On doit être vigilant et surveiller la production autant en amont qu'en aval. De l'étable à la distribution.» Il travaille en étroite collaboration avec la laiterie Charlevoix qui assure les premières étapes de la fabrication.

Selon lui, le Migneron d'aujourd'hui ne diffère guère de celui des débuts. «C'est ça la constance. Imaginez si on pouvait se permettre d'attendre 65 jours avant de le sortir, ce serait une bombe!» Maurice Dufour envisage de produire un troisième fromage, mais il ne veut pas aller trop vite. «Le fromage c'est *in* au Québec. Il y en a de nouveaux qui apparaissent régulièrement sur le marché. Les produits du terroir sont en demande. Mais la quantité ne doit pas l'emporter sur la qualité. Il faut éviter de trop s'enfler la tête avec les trophées et rester modestes. Dans mon cas, un fromage par cinq ans, c'est déjà considérable.» Le Ciel de Charlevoix est né en 2000.

Peut-être qu'il y en aura un nouveau en 2005...

Voir CHARLEVOIX en B2
Suite du dossier en B3

L'EX-ALLEMAGNE DE L'EST s'ouvre au tourisme

À lire, samedi dans **La Presse**

VACANCESVOYAGE



310238A

| CHARLEVOIX |

Suite de la page B1

En attendant, Maurice Dufour est surtout préoccupé par la vente du Migneron à l'extérieur du Québec. « Nous sommes prêts à enclencher le processus, mais il faudra être très sélectifs pour respecter nos critères de qualité et ne pas susciter une demande trop élevée à laquelle il serait difficile de répondre. » Le fromage de Charlevoix devrait se retrouver prochainement dans quelques boutiques spécialisées de Toronto, d'Ottawa, de Boston et de New York. « Notre produit est attendu. Une rédactrice du magazine *Gourmet* m'a dit de l'appeler lorsque le moment sera venu d'en faire la promotion. J'ai aussi une belle proposition à Toronto. »

La maison affine actuellement autour de 600 meules de Migneron par semaine (1500 kg) et prévoit augmenter sa production à 1000 d'ici juin. Dans le cas du Ciel, qui s'apparente au gorgonzola, la production est passée de 30 à 70 meules par semaine. Sa manipulation est très délicate et son affinage dure 80 jours.

Le chiffre d'affaires de l'entreprise agroalimentaire est de 1,2 million. Sept employés travaillent à la fromagerie qui, lors de notre visite avant Pâques, était en plein chantier de rénovation et d'agrandissement. « J'ai payé des « frais de scolarité » à plusieurs plombiers qui ont dû s'initier à notre système complexe de réfrigération, dit M. Dufour. On a beau être artisanal, l'équipement est moderne. Ici, tout est en inox. »

Ouverte au public

Ouverte au public pour des visites guidées et la vente de fromage, la maison veut aussi offrir un menu dégustation durant toute l'année. « Une cuisine capotée sur le fromage, de l'entrée au dessert avec d'autres produits locaux », explique le propriétaire en montrant la salle à manger qui pourra accueillir plus d'une quarantaine de person-



Photo ARMAND TROTTIER, La Presse ©

Durant les 45 jours d'affinage, la meule est retournée régulièrement, sa croûte lavée et frottée à la main.

nes. « J'avais envie de servir autre chose que simplement du pain et du fromage. Après tout, nous sommes sur la Route des saveurs. Il y aura aussi des dégustations avec vin et porto animées par des conseillers. »

La veille de notre rencontre,

Maurice Dufour participait à une dégustation de produits régionaux organisée pour des membres de l'International Association of Culinary Professionals qui tenait un congrès sur le thème *Le Goût du terroir*. « Les Américains surtout ont été emballés. Ils sont remontés dans l'autobus en gardant dans la

bouche un p'tit goût de Migneron après un repas de sept services. »

C'est ce goût distinctif qui a séduit le jury du Grand Prix canadien. « Ce fromage a surpassé nos attentes en raison de l'aspect harmonieux de son ensemble. Le Migneron s'avère une création unique

et ne ressemble à aucun autre », a déclaré le président, Jacques Goulet, professeur au département des sciences des aliments et de nutrition de l'Université Laval, lors de la remise des prix.

Maurice Dufour distribue lui-même ses fromages dans les boutiques spécialisées et les épiceries fines de Québec et de Montréal. Malgré cela, il arrive que son Migneron se retrouve chez un commerçant qui ne fait pas partie de ses clients et vend son fromage à un prix exorbitant. « Une boutique dans les Laurentides a déjà exigé 63 \$ le kilo. Ça n'a pas de sens mais il est impossible de tout contrôler. C'est la loi de l'épicier qui passe par différents intermédiaires pour se procurer un produit de niche que ses clients lui réclament. S'il ne veut pas payer un prix excessif, le consommateur ferait mieux de se déplacer pour acheter son fromage fin dans les endroits connus de distribution où la qualité est mieux assurée. »

Contact avec les clients

Pendant que ses employés frottent les fromages, Maurice Dufour, lui, « frotte » avec soin son marché. « Cette semaine, je vais à Montréal livrer mon fromage dans près d'une vingtaine de commerces. Pour moi, le contact avec les clients, les consommateurs et les chefs cuisiniers, que je considère comme nos ambassadeurs, est primordial. L'artisan doit sortir de son atelier. » Des clients célèbres comme le poète Gilles Vigneault et l'ancien premier ministre Lucien Bouchard viennent occasionnellement faire leur tour à la maison d'affinage. « Charlevoix est devenu aussi *in* que les fromages », lance-t-il.

M. Dufour souhaite que la nouvelle Société des fromages du Québec, dont il est le secrétaire-trésorier, joue un rôle de leadership pour promouvoir la consommation de fromages québécois et veiller à la qualité. « Je ne peux former un plateau à moi seul. Les fromagers doivent s'entraider. »

HEC MONTRÉAL**À la hauteur de vos ambitions**

Grâce aux certificats et aux modules en gestion, développez de nouvelles compétences et donnez de l'élan à votre carrière.

17 certificats

- > Administration
- > Commerce de détail et distribution
- > Commerce électronique
- > Commerce international
- > Comptabilité professionnelle
- > Création d'entreprise
- > Gestion comptable des organisations
- > Gestion d'entreprise
- > Gestion de projets
- > Gestion des opérations et de la production
- > Gestion des ressources humaines
- > Gestion du marketing
- > Gestion financière
- > Informatique pour gestionnaire
- > Leadership organisationnel
- > Planification financière personnelle
- > Supervision

32 modules en gestion

Les modules sont des blocs de 3 à 5 cours portant sur des thèmes variés de la gestion et répondant à des besoins très précis de formation. Ils mènent à une attestation d'études.

ADMISSION - DATE LIMITE

Trimestre d'automne: **15 mai**
certificat@hec.ca

Maintenant à Laval et à Longueuil

HEC Montréal offre plusieurs cours de certificat, ainsi que certains cours du D.E.S.S. en gestion (2^e cycle), aux campus de l'Université de Montréal situés à Ville de Laval, au 2572, boul. Daniel-Johnson et à Longueuil au 101, Place Charles-Lemoyne, bureau 209 - Édifice Port de Mer. Pour connaître la liste des cours, consultez le site Web à www.hec.ca/programmes.

HEC Montréal
3000, chemin de la Côte-Sainte-Catherine
Montréal, Québec H3T 2A7
Tél. : (514) 340-6151

www.hec.ca

« Surtout pas un trois étoiles »

Joël Robuchon retourne aux fourneaux

Agence France-Presse

PARIS — Pour son retour aux fourneaux après sept ans d'absence, Joël Robuchon, l'un des chefs français les plus connus au monde, ouvre à Paris une adresse aux antipodes de son ancien trois étoiles, avec des clients assis autour d'un grand comptoir pour une vue imprenable sur les produits et la cuisine.

Celui qui s'est permis en 1996 de fermer les portes de son restaurant, qualifié de « meilleur du monde » par la presse anglo-saxonne, et a tourné le dos, à 51 ans, à la haute gastronomie, n'a pas changé d'avis. « L'époque a changé, le consommateur recherche une cuisine qui soit moins sophistiquée, une adresse où l'on mange bien et où il y ait de l'ambiance », explique le chef qui doit ouvrir « l'Atelier de Joël Robuchon » dans le VII^e arrondissement.

« La cuisine ici sera simple, mais avec des produits exceptionnels », dit-il, évoquant une carte où seront proposés des langoustines grillées « avec juste un filet d'huile


olive » ou des spaghettis servis « comme vous les voulez ».

Car Robuchon regrette que la cuisine préfère la créativité à l'harmonie des saveurs. « Un plat, c'est comme le vin : il doit y avoir une attaque en bouche et une profondeur. Or aujourd'hui, on a l'attaque et rien derrière, ou l'inverse », tranche-t-il.

Quand deux de ses anciens collaborateurs sont venus le voir pour lui demander de les rejoindre, la réponse a été claire : « Oui, mais pas un trois étoiles. »

« Les jeunes cuisiniers pensent qu'ils ne peuvent s'exprimer que dans la cuisine gastronomique. Ils se trompent. Je pense que c'est possible autrement », assure le chef.

« Je suis toujours étonné de voir comment les Japonais, des gens si réservés, se détendent et parlent dans les sushis bars et les tepanyakis », ajoute Joël Robuchon, qui évoque avec émotion « l'ambiance extraordinaire » d'un de ses endroits préférés près d'Alicante en Espagne, où les préparations se font devant la clientèle.



1^{er} MAI

2003


En ce premier jour de mai, je tiens à saluer l'ensemble des travailleuses et des travailleurs québécois pour leur contribution exceptionnelle à l'édification d'un Québec fier et prospère.

Le savoir-faire et l'excellence qui vous animent sont reconnus au-delà des frontières et séduisent le monde entier. Vous êtes les bâtisseurs du Québec de demain.

Cette journée est aussi l'occasion pour moi de remercier nos aînés qui ont su nous guider.

Chaleureusement et cordialement,

Le ministre du Travail du Québec
Michel Després

Travail Québec 

Un petit pas pour vous. Un grand pas pour protéger les jeunes contre les abus. Participez à La Marche Bell pour les jeunes le dimanche 4 mai 2003.

LA MARCHÉ
Bell **POUR LES JEUNES**

AU PROFIT DE JEUNESSE, J'ÉCOUTE

Inscrivez-vous en ligne au www.lamarchebellepourlesjeunes.ca

THE GLOBE AND MAIL

Tos

Sympatico.ca

JEUNESSE, J'ÉCOUTE

Bell

LE MIGNERON: LES RECETTES



Maurice Dufour

Photos ARMAND TROTTIER, La Presse®



RECETTES

Cordon bleu de dinde farcie au Migneron

Recette de Jean Soulard créée pour le *Combat des chefs* à Canal Vie.**Temps de préparation: 40 minutes**
4 portions**Ingrédients**

10 carottes avec leurs tiges, cuites et chaudes
8 escalopes de dinde (600 g ou 1 1/4 lb)
4 tranches de fromage Migneron (150 g ou 5 oz)
farine
2 oeufs battus
chapelure
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
environ 20 pommes de terre parisiennes
1 gousse d'ail, hachée
16 asperges, cuites et chaudes
4 quartiers de citron
sel et poivre

Préparation

- Couper deux carottes en julienne. Déposer la julienne de carotte sur quatre escalopes de dinde.
- Déposer une tranche de fromage sur les carottes et couvrir d'une escalope de dinde.
- Maintenir les escalopes avec des cure-dents.
- Fariner délicatement les escalopes farcies. Les tremper dans les oeufs battus puis dans la chapelure.
- Dans une poêle, chauffer environ 2 c. à table (30 ml) d'huile. Y cuire les escalopes à feu moyen élevé environ 5 minutes de chaque côté.
- Saler et poivrer. Réserver au chaud.
- Dans une poêle, sauter les pommes de terre et l'ail dans le reste de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées. Saler et poivrer.

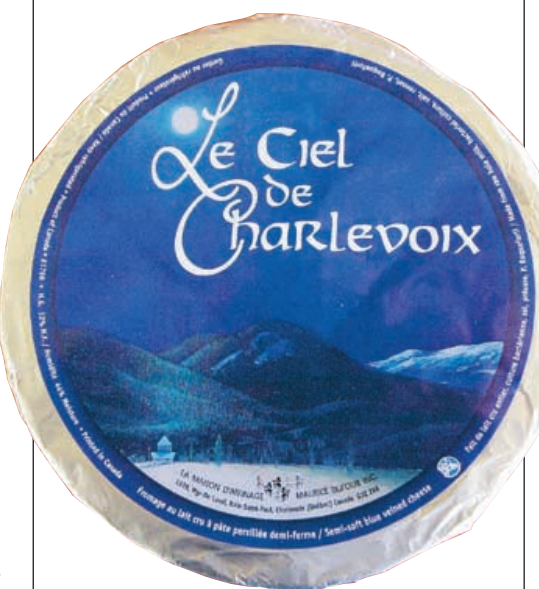
Décoration: Servir le cordon bleu de dinde farcie accompagné de pommes de terre, de carottes et d'asperges. Presser les quartiers de citron sur les escalopes.

- Déposer au centre le quart du poireau, ajouter par-dessus la truite coupée en tronçons et ensuite le fromage Migneron.

- Refermer la pâte phyllo pour façonner une aumônière.

- Cuire au four à 200 °C (400 °F) de 8 à 10 minutes.

Sur des assiettes chaudes, verser en filet l'huile et le vinaigre. Déposer au centre le croustillant. Ajouter les tomates cerise et les fines herbes.



Le fondant de Migneron sur poire

Les Producteurs laitiers du Canada

Ingrédients

2 poires bartlett
8 tranches de Migneron
mesclun
2 c. à soupe (30 ml) de noisettes grillées ou de pacanes
Sel et poivre

Vinaigrette au porto

1 c. à soupe (15 ml) de mie
2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de vin blanc
4 c. à soupe (60 ml) d'huile de noix
2 c. à soupe (30 ml) de porto

Préparation

- Laver, épépiner et couper les poires Bartlett pour obtenir huit tranches.
- Placer sur chacune une tranche de Migneron de Charlevoix.
- Passer sous le gril du four pendant deux ou trois minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Déposer deux fondants de Migneron sur un lit de mesclun et garnir de noisettes grillées ou de pacanes.

- Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette

- Arroser le fondant et le mesclun de 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigrette au porto.

- Saler et poivrer au goût.

■ ■ ■

Gratiné de canard au Migneron

Recette de Patrick Fregni de la Maison d'affinage Maurice Dufour

4 portions**Ingrédients**

160 g d'aiguillette de canard
4 pommes de terre
2 pincées d'herbes de Provence
100 g de migneron
4 branches de romarin
60 g de gelée de vin rouge

Préparation

- Faire chauffer le four sur le grill (broil)
- Laver les pommes de terre, les couper en tranches fines sans enlever la peau. Les faire cuire dans l'eau bouillante (il faut qu'elles soit encore ferme). Couper en morceaux.
- Prendre une assiette qui passe au four, mettre les pommes de terre en rosace, les aiguillettes de canard par dessus et enfin le fromage.
- Faire gratiner l'assiette, laisser refroidir une minute avant de mettre la gelée de vin.
- Mettre une branche de romarin (piquer au centre) et des herbes de Provence sur le tour de l'assiette.

■ ■ ■

Bruschetta au Ciel de Charlevoix

Recette de Patrick Fregni de la maison d'affinage Maurice Dufour

4 portions**Ingrédients**

4 tranches de pain
10 ml d'huile d'olive vierge
200 g de Ciel de Charlevoix
2 gousses d'ail
4 pincées de sel et poivre
100 g de tomates

Préparation

- Faire chauffer le four sur le grill (broil).
- Faire griller les tranches de pain sur les deux côtés. Les frotter ensuite avec les gousses d'ail. Verser un peu d'huile d'olive sur le côté tranché du pain. Mettre une pincée de sel et poivre sur chaque tranche.
- Couper les tomates en rondelles et les disposer harmonieusement. Mettre le Ciel en morceaux par dessus.
- Faire revenir les bruschetta au grill pendant 1 minute afin que le fromage fonde.

Un fromage d'appellation, s'il vous plaît

MARTHA GAGNON

BAIE-SAINT-PAUL — «Les appellations réservées c'est un *must*», affirme Gilles Lafontaine, de la fromagerie et laiterie Tournevent, qui préside la Société des fromages du Québec créée il y a à peine cinq mois.

«Les fromagers, comme les producteurs biologiques, veulent pouvoir se distinguer pour déterminer des normes de qualité afin de pouvoir mieux justifier le prix de leurs produits. Ce n'est pas vrai qu'on peut comparer un fromage québécois fabriqué artisanalement avec un fromage industriel produit par des sociétés européennes géantes, comme Lactalis. Les règles et les coûts sont différents. C'est ce qu'il faut démontrer au consommateur», ajoute-t-il.

Sur plus de 80 fromageries au Québec, M. Lafontaine estime qu'une soixantaine sont des entreprises artisanales ou de petites tailles. Certaines comme Tournevent, qui transforme le tiers du lait de chèvre produit au Québec dans ses installations de Chesterville et Drummondville, ont toutefois pris un essor remarquable.

Lauréate de nombreux prix, dont celui de l'American Cheese Society, l'entreprise qui fabrique, entre autres le réputé Chèvre noir, exporte 30 % de sa production aux États-Unis. La fromagerie continue, malgré tout, de s'appeler «l'artisan du chèvre». Elle tient à conserver le caractère artisanal de ses fromages en utilisant certains procédés traditionnels. «La pasteurisation se fait à basse température, l'égouttage dans des sacs et l'emballage manuellement, explique M. Lafontaine, gérant des ventes et du marketing. Cela engendre évidemment des coûts ; il faut davantage de personnel.»

Le consommateur doit donc s'attendre à payer un prix supérieur pour une qualité supérieure. Mais il y a une limite. Certains se plaignent que les prix sont parfois exagérés. Une fois qu'il a vendu son fromage au distributeur ou à ses clients, le producteur perd le contrôle sur son produit qui est souvent revendu à d'autres.

«Avec une appellation réservée, les prix seraient assujettis à un meilleur contrôle, estime M. Lafontaine. Ce serait un pas dans la bonne direction. Comme il n'existe pas de système de classification, il est difficile actuellement de savoir ce qui distingue un fromage fin d'un autre.»

«Dans le cas des produits bio, le consommateur accepte de payer plus cher parce qu'il a une garantie de qualité. Il peut se fier à l'étiquette.»

Pour la Société, qui regroupe présentement 35 fromageries, les appellations réservées sont une priorité qui nécessitera l'engagement de consultants pour la préparation d'un cahier de charges. «Depuis quelques années, les fromages québécois se multiplient comme des petits pains. Au récent Festival de Warwick, sept des 24 produits en compétition étaient sur le marché depuis seulement deux ans. La Société veut se donner des moyens d'aider l'industrie à mieux assumer son développement.»

D'après une étude, les consommateurs ont acheté près de 300 millions de livres de fromage canadien en 1999. Le cheddar est toujours en tête avec plus de 110 millions de livres, suivi du mozzarella. «La consommation est de 12 kg par personne comparativement à 22 ou 25 kg en Europe», précise M. Lafontaine. À son avis, la vente de fromage de spécialité devrait s'accroître en raison de l'engouement pour les produits du terroir. «Avec la mondialisation et les scandales dans l'alimentation, le client veut de plus en plus mettre un visage et un nom sur le produit qu'il achète.» Le président est confiant que le Québec puisse devenir un jour un leader en Amérique du Nord. «Nous sommes bien partis. Au Canada, on se démarque déjà pour la qualité exceptionnelle de plusieurs de nos fromages.»



Une employée, Nathalie Tremblay, brosse avec soin une meule de Migneron qui mûrira pendant 45 jours.

| PORTRAIT |

Éloge du *barebacking*

Avec son livre *Serial Fucker*, Erik Rémès ne s'est pas fait que des amis

SAMUEL PRADIER
collaboration spéciale

PARCE QU'IL est séropositif depuis 14 ans et fatigué d'utiliser des condoms, Erik Rémès a choisi une attitude subversive, le *bareback*. Désormais, c'est sans aucune protection qu'il aborde les relations sexuelles avec ses partenaires. Pour sensibiliser le public à ce nouveau phénomène, il s'est aussi proclamé porte-parole en publiant *Serial fFucker, journal d'un barebacker*.

« Le *bareback* touche à beaucoup de choses, à la vie, à la mort, au désir, au respect de soi et de l'autre... » explique Erik Rémès. D'après lui, il fallait écrire un livre sur le *bareback*, car cela n'a jamais été fait ni en Europe ni aux États-Unis, où ce phénomène est né il y a quelques années.

Le *barebacking* désigne les rapports sexuels non protégés, sans condom, hétérosexuels ou homosexuels, entre personnes sérodiscordantes ou pas. « À travers ce roman, je voulais traiter du problème dans son ensemble, regarder le monde à travers le prisme du *bareback*. Je voulais aussi montrer l'image de la seule chose qui peut rester subversive dans l'homosexualité, c'est-à-dire le *bareback* ».

Bien connu du milieu homosexuel français, journaliste pour de nombreux magazines spécialisés, artiste peintre et photographe, Erik Rémès s'est aussi donné pour mission de provoquer le pu-

blic par des attitudes extrêmes pour tenter de les faire réfléchir sur les grands maux de la société. Son premier ouvrage, *Je bande donc je suis*, traitait du milieu SM (sado-maso) et du sexe *hard*, tandis que son second roman, *Le Maître des amours*, évoquait le milieu de la prostitution masculine.

Mais, *Serial Fucker* va plus loin dans la provocation. « Ce qui fait que le livre est très inquiétant, c'est qu'il joue avec le réel et la fiction. J'ai intégré des personnes existantes avec des personnages fictifs. À la lecture, les gens sont paniqués parce qu'ils ne peuvent plus dissocier à quel point c'est une fiction et à quel point l'auteur est engagé dans cette fiction. C'est très déstabilisant. Les gens qui prennent le livre au premier degré sont horrifiés », analyse l'auteur. Il avoue d'ailleurs timidement que la provocation est aussi un leitmotiv dans son travail. « C'est le devoir de l'écrivain de remettre tout en question et d'appuyer là où ça fait mal », même si cela se fait au prix du rejet ou de l'agression.

En effet, son éditeur a été victime de vandalisme, il y a une dizaine de jours. Des militants parisiens d'Act Up (association de lutte contre le sida) ont saccagé les bureaux des Éditions Blanche pour protester contre ce livre qui leur apparaît comme « un appel à la contamination ».

« L'auteur prodigue des conseils sur la manière de contaminer quelqu'un à son insu en découpant au rasoir le bout d'un

condom ou en le perçant avec une aiguille », explique Act Up dans un communiqué. Les ennuis ont aussi poursuivi Erik Rémès de passage au Québec pour des rencontres promotionnelles. Il a en effet été victime d'une manifestation hostile de la part d'une militante d'Act Up, lors d'une séance de signatures à la librairie Renaud-Bray du Village, samedi dernier. Le lendemain, c'est sur le plateau de l'émission de Christiane Charette que l'auteur français a eu une altercation avec le comédien Yves Jacques.

Il n'est pas facile de défendre des idées aussi politiquement incorrectes, voire criminelles, mais Erik Rémès est en accord avec sa conscience. En discutant avec l'auteur, on comprend que sa volonté, au fond, est de provoquer les gens pour les faire réagir. Le sida tue encore de nombreuses personnes et la trithérapie n'a pas stoppé le phénomène. La prévention contre le sida et les MTS est une priorité absolue, au même titre que la prévention de l'alcoolisme ou contre le tabac.

En fin de conversation, il a avoué être amoureux depuis près d'un an. Avec son ami, qui est séronégatif, il utilise des condoms à chaque relation, contrairement à ce qui est écrit dans son livre. « Mais il ne faut pas le dire. La provocation, c'est aussi du marketing », ajoute-t-il comme pour essayer de se faire pardonner.

SERIAL FUCKER, JOURNAL D'UN BAREBACKER de Erik Rémès, Éditions Blanche

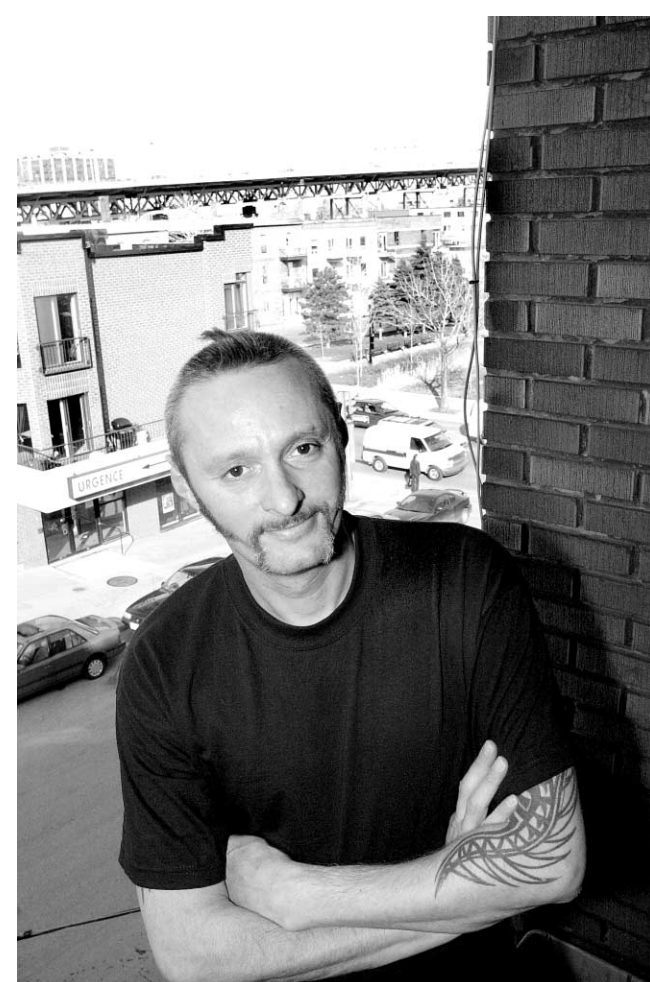


Photo DENIS COURVILLE, La Presse ©

Erik Rémès, auteur de *Serial Fucker, journal d'un barebacker*.

Solutions Réseau

FIABILITÉ

EXPERTISE

Ce serait tellement plus simple de confier votre réseau à ceux qui en conçoivent depuis toujours.

À l'avant-garde des communications depuis plus de 120 ans, 25 millions de branchements, plus de 4 000 professionnels dédiés aux besoins des entreprises: Bell s'y connaît en réseaux. Nous avons l'expertise pour gérer votre réseau, assurer sa sécurité, y faire converger voix et données, et prendre en charge vos applications. Le tout fonctionne de façon intégrée et vous profitez d'une technologie constamment mise à jour. Vous réduisez ainsi vos dépenses d'investissement et d'exploitation. C'est tellement plus simple avec les experts du premier réseau au pays.

Appelez votre représentant ou visitez le

www.entreprise.bell.ca/1



Le Fonds du Canada pour les magazines: 35 millions en subventions en 2001-2002

JACQUES BENOIT

CE SONT les trois mêmes magazines qu'en 2000-2001, soit *Maclean's*, *7 Jours* et *Canadian Living*, qui ont reçu les plus généreuses subventions au titre de l'aide au contenu rédactionnel du Fonds du Canada pour les magazines en 2001-2002.

Le grand gagnant des quelque 450 publications qui ont bénéficié ainsi des largesses d'Ottawa est sans contredit *Maclean's*, du groupe Rogers Communications, qui a touché 1 157 080 \$.

Suivent au deuxième rang *7 Jours*, de Quebecor (553 786 \$), et au troisième rang *Canadian Living*, du groupe montréalais Transcontinental (467 706 \$ — voir le tableau).

Il y a également un grand perdant, aussi de Transcontinental, à savoir l'hebdomadaire *Les Affaires*, qui avait engrangé ainsi en 2000-2001 la somme de 442 283 \$.

« *Les Affaires* ont fait une demande, ils remplissaient les critères, et ils ont été considérés comme un magazine », avait alors indiqué son porte-parole du temps.

En 2001-2002, il n'y a que son supplément mensuel, *Affaires Plus*, qui ait été subventionné par le Fonds, et pour un montant environ six fois moindre, soit 76 423 \$...

Pourquoi cela ?

« *Les Affaires* est considéré comme un journal, expliquait hier la gestionnaire du programme d'aide au contenu rédactionnel, Marie-France Gosselin. Mais la première année, la façon de définir ce qui était un magazine et ce qui était un journal était un peu floue. »

Beaucoup de critères entrent en ligne de compte, dit-elle, par exemple le format, la qualité du papier, etc. Et, à la lumière de ces critères revus et corrigés, l'hebdomadaire de Transcontinental est désormais considéré « comme un journal ».

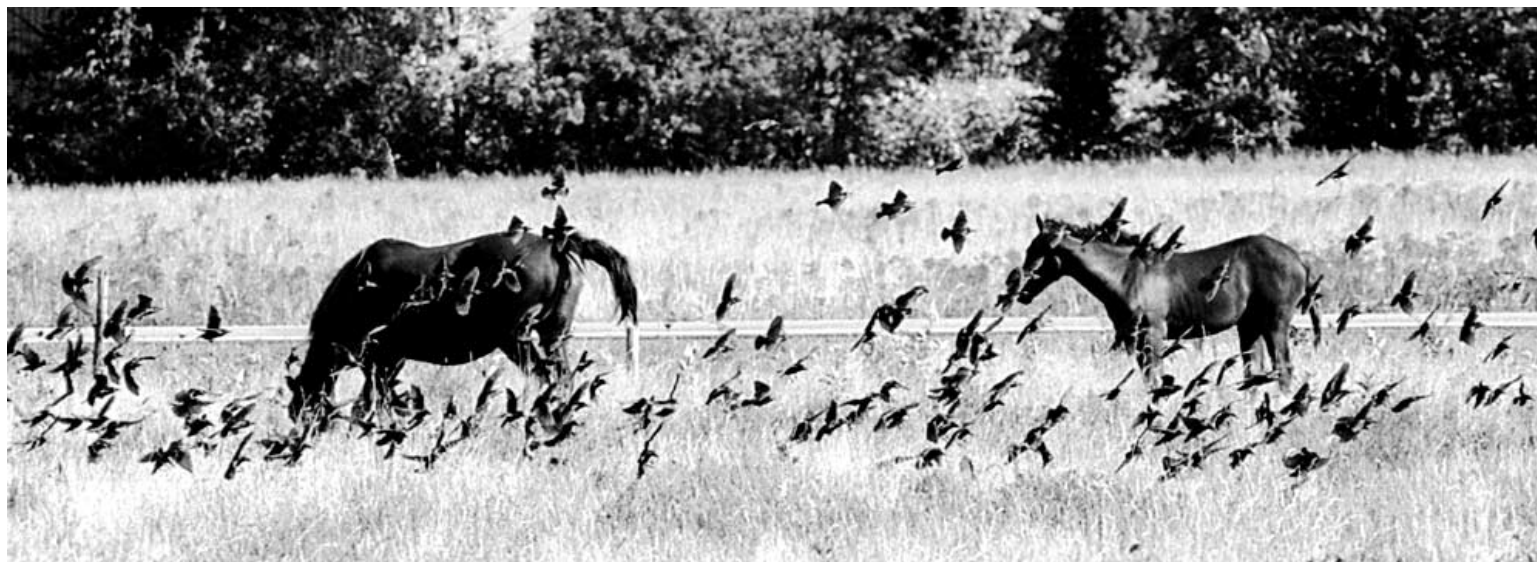
N'empêche, grâce à ses nombreux magazines, Transcontinental a reçu en tout 2,5 millions de dollars du Fonds en 2001-2002, comparativement à 1,87 million pour Quebecor et 5,3 millions en ce qui regarde Rogers Communications, au dire de Mme Gosselin.

Créé à l'automne 1999 par Ottawa, le Fonds, qui relève du ministère du Patrimoine de Sheila Copps, a pour mission de soutenir l'industrie canadienne du magazine. À cause principalement de la concurrence des éditions canadiennes des magazines américains telles que *Time*, *People*, etc., lesquelles rafflent des recettes publicitaires aux magazines qui sont la propriété de Canadiens.

À sa première année d'activité, soit en 2000-2001, le Fonds avait subventionné quelque 390 publications. Le montant global versé à ces magazines avait alors atteint 26 millions, dont 25 millions en vertu du programme d'aide au contenu rédactionnel.

En ce qui regarde l'exercice 2001-2002, les subventions au titre de l'aide au contenu rédactionnel ont totalisé, de même, 25 millions, auxquels se sont ajoutés 5 millions d'« aide au développement de l'infrastructure » (c'est le nom de cet autre programme) et 5 millions encore pour l'« aide à l'expansion des petites maisons d'édition de magazines ».

Enfin, c'est en tout 451 magazines qui ont été subventionnés en 2001-2002 par le Fonds, dont 325 de langue anglaise, 85 de langue française, 35 bilingues et six qui sont publiés dans d'autres langues.



La vaccination de quelque 60 000 chevaux au Québec contre le virus du Nil occidental coûtera à elle seule près de trois millions, entièrement à la charge des éleveurs.

Photo PIERRE McCANN, Archives La Presse ©

| VIRUS DU NIL |

Les éleveurs de chevaux piaffent de nervosité

La maladie pourrait leur coûter cher

KARIM BENESEAIEH

PANIQUE OU prévoyance ? Les éleveurs de chevaux du Québec ne prennent en tout cas aucun risque cette année avec le virus du Nil occidental. Alors qu'on s'attendait à ce que le tiers des bêtes soient vaccinées, les propriétaires ont plutôt décidé de protéger la quasi-totalité de leur cheptel.

De toute évidence, l'industrie a décidé de prendre très au sérieux la recommandation de Québec de février dernier, dans laquelle on dressait la liste des quelques précautions à prendre pour éviter les risques de maladie. Au premier plan, la vaccination de quelque 60 000 chevaux au Québec coûtera à elle seule près de trois millions, entièrement à la charge des éleveurs. À cela, il faut ajouter certains aménagements, comme la solidification des moustiquaires et l'élimination des trous d'eau dans les champs.

« Les éleveurs sont carrément hantés par le virus du Nil, estime Sylvie Surprenant, vétérinaire et présidente de l'Association des médecins vétérinaires équins du Québec (AMVEQ). On ne fait même pas de publicité, ce sont les gens qui nous appellent et qui sont parfois très inquiets. »

L'an dernier, le Québec a été plutôt épargné par le VNO, avec trois chevaux infectés dont un qui est mort. Au Canada, ce sont 336 cas de chevaux infectés qui ont été rapportés. Rien à voir avec les États-Unis, où les 14 000 infections ont causé la mort de quelque 5000 bêtes.

« Il y a tout de même beaucoup d'in-

certitude au Québec, c'est tout nouveau et on nage encore dans l'inconnu », note Mme Surprenant, qui estime que de 85 à 90 % des chevaux seront vaccinés à la fin du printemps. « Ce haut taux nous a grandement étonnés, moi et mes collègues : on s'attendait à moins de 30 % ».

Les propriétaires les plus angoissés sont ceux qui n'ont qu'une ou deux bêtes et qui y tiennent comme à la prunelle de leurs yeux. « C'est leur bébé, ils vont s'en occuper parfois plus que de leur enfant », lance la vétérinaire en riant.

Les grands éleveurs de quelques dizaines de chevaux, eux, sont plus sélectifs. « Les chevaux qui valent moins cher, qui ne sont pas appelés à voyager ou qui sortent peu ne sont pas vaccinés », note la présidente de l'AMVEQ.

C'est ce qu'a fait par exemple Théo Hug, un éleveur de 60 chevaux de Racine, dans les Cantons-de-l'Est. Seule la moitié de ses chevaux, ceux qui sont destinés à l'exportation aux États-Unis, là où la vaccination est obligatoire, ont reçu leur injection. « C'est sûr que c'est un peu inquiétant, mais on ne peut jamais éliminer tous les risques, explique-t-il. Je vais également faire venir un bulldozer pour éliminer les trous d'eau dans la prairie et refaire les moustiquaires. » Cette année, estime-t-il, le VNO lui aura coûté 3000 \$.

À Bromont, au Centre équestre où sont élevés 80 chevaux, on a par contre décidé de généraliser la vaccination. « On doit être agressifs, ça ne donne rien de faire des économies de bouts de chandelles avec ça », estime le propriétaire, Roger Deslauriers.

Un vaccin expérimental

Situation pour le moins inédite, le vaccin vendu aux vétérinaires n'est pas tout à fait autorisé au Canada. En fait, explique-t-on à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, à Ottawa, on permet l'importation à partir des États-Unis, mais non la fabrication en sol canadien.

Cet imbroglio est dû au fait que les procédures pour homologuer et autoriser un médicament sont notoirement plus expéditives aux États-Unis. Ce n'est qu'en février dernier que l'ACIA a fait parvenir au fabricant du vaccin, Ayster, les termes du protocole pour faire approuver son produit au Canada.

Le vaccin a cependant été testé sur des milliers de chevaux aux États-Unis, rappelle Sylvie Surprenant, de sorte qu'on connaît nettement mieux ses effets. Une étude a démontré que 94 % des chevaux vaccinés et exposés au virus ne développeront pas la maladie. Sans vaccin, ce taux est d'environ 80 %.

Fait à noter, le vaccin ne pourrait être utilisé pour des humains, un de ses adjuvants — un produit de base entrant dans sa composition — n'étant pas autorisé. À l'exception de ce vaccin, par ailleurs, il n'existe aucun traitement préventif pour les humains ou les autres animaux.

Chez le cheval, le VNO n'est pas transmissible une fois « incubé ». L'animal montre des problèmes nerveux et parfois de la fièvre et meurt ou est euthanasié dans le tiers des cas. Les chevaux rescapés, eux, ne gardent pratiquement aucune séquelle de la maladie.

Redonnez un style actuel à votre vieille fourrure.

Événement spécial de 2 jours seulement

Faites remodeler votre fourrure pour lui rendre toute sa beauté et son élégance. Parlez à l'experte en remodelage de fourrure de renommée internationale, Wendi Ricci, qui vous conseillera sur la façon de rajeunir votre ancienne fourrure.

Seulement au Salon de la fourrure la Baie Centre-ville de Montréal les jeudi 1er mai et vendredi 2 mai (514) 281-4731

entreposage - remodelages - réparations - échanges

3139436



la Baie

Attention

Industrie de la restauration et de l'hôtellerie

Veillez vous joindre à nous pour le **Séminaire Q3 gratuit**

Le 14 mai de 9h à 12h30

Le tout suivi d'un goûter et d'une remise de prix. Les plus gros fournisseurs de produits de contrôle parasitaire en Amérique du Nord y feront des présentations en anglais.

- Contrôle parasitaire • HACCP
- Contrôle des mouches • Biosécurité

Conférencier invité

VENEZ RENCONTRER LE TRÈS RÉPUTÉ ET COLORÉ FONDATEUR DE L'INSECTARIUM DE MONTRÉAL

M. Georges Brossard

Hôtel des Gouverneurs Place Dupuis
1415, rue St-Hubert Montréal

Pour réserver vos places, veuillez contacter Nancy Drewnick au 514-338-2088

Commandité par

Q3 Québec : Qualité Quantifiée



S'décampe!



| MONTRÉAL |

Cinco: quand l'art et les affaires font la fête

NICOLAS BÉRUBÉ

ON DIT DES GENS d'affaires et des artistes qu'ils sont comme l'huile et l'eau : ils se côtoient bien, mais se mélangent mal.

Beaucoup d'artistes voient les gens d'affaires comme des êtres fondamentalement et irrémédiablement plates. Les gens d'affaires, eux, sont nombreux à penser que les artistes sont des excentriques qui vivent dans leur bulle et qui parlent un langage compris d'eux seuls.

Inviter au même *party* un sculpteur et une spécialiste en planification financière semble tenir de la haute voltige. C'est pourtant le pari que relèvera ce soir Nicolas Marullo, jeune avocat dynamique, homme d'affaires et président fondateur des soirées Cinco.

Le concept des soirées Cinco est simple : il s'agit d'une série de 5 à 7 au cours desquels des artistes exposent leurs oeuvres, sous les yeux ébahis des gens d'affaires du centre-ville, qui se déplacent pour boire un verre après le bureau. Organisées à chaque jeudi de mai au Worldbeat (une ancienne église située rue de la Montagne), les soi-

rées Cinco donneront l'occasion aux artistes de rejoindre un vaste public et aux gens d'affaires d'en apprendre plus sur le travail artistique.

« Nous voulons créer un lieu d'échange agréable où les gens ne seront pas gênés de poser des questions, explique Nicolas Marullo. Bien souvent, les gens d'affaires n'ont pas accès au milieu des arts. Ils savent que des événements sont organisés, mais ils ne sont pas invités. Avec Cinco, nous faisons tomber les cloisons entre le milieu des arts et celui des affaires. »

Les soirées Cinco seront entrecoupées de prestations *live*. On y fera de la musique, de la sculpture et de la peinture, des chefs cuisineront des bouchées sur place et des artisans confectionneront des bijoux. Des hôtes seront sur place pour répondre aux questions du public et donner de l'information au sujet des artistes.

La direction artistique des soirées Cinco sera assurée par le prolifique Carlito Dalceggio, artiste pluridisciplinaire montréalais qui travaille ces jours-ci à organiser les *partys* du Cirque du Soleil à New York. Dalceggio, dit-on, veillera à



Photo ARMAND TROTTIER, La Presse ©
Nicolas Marullo, président fondateur des soirées Cinco, et Véronique Dussault, coordonatrice de l'événement.

la qualité artistique des soirées, sans pour autant participer outre mesure à l'élaboration des différents numéros présentés.

En tout, une trentaine d'artistes sont impliqués de près ou de loin dans le projet. Le choix de l'an-

cienne église du Worldbeat ne s'est pas fait par hasard. « J'ai choisi l'église pour l'ambiance multi-étages, explique Nicolas Marullo. Il peut y avoir une parade de mode à un endroit, un spectacle à un autre, etc. Les gens qui viennent au même

5 à 7 peuvent vivre des expériences différentes selon l'endroit où ils se trouvent dans l'église. »

Les commanditaires sont invités à se joindre à l'événement. Mais « ce n'est pas le genre d'endroit où les commanditaires affichent leurs noms sur des grandes boîtes lumineuses, poursuit-il. Les entreprises intéressées à participer doivent présenter un concept qui s'harmonise avec notre vocation artistique. La semaine dernière Hugo Boss a présenté sa nouvelle collection. Éventuellement, il y aura aussi des lancements de disques qui pourraient avoir lieu durant une soirée Cinco. Les pistes à explorer sont très nombreuses. »

Quant au programme des soirées, il changera constamment au fil des semaines, de sorte que les spectateurs pourront revenir et voir de nouvelles performances. « La plupart des numéros ne durent que 5 ou 10 minutes, alors on a pas le temps de s'ennuyer, explique Nicolas Marullo. L'idée est d'avoir des soirées éclectiques et variées. Les gens doivent s'attendre à tout. »

Sur le Net
www.cinco.ca

PRENEZ VOTRE PIED SANS
QUE ÇA VOUS COÛTE UN BRAS.



DODGE SX 2.0



VIVRE POUR ROULER

LOUEZ À

179 \$[†]
PAR MOIS.

Options de location de 60 mois offert*	
Mensualités	Comptant initial
199 \$	1100 \$
221 \$	0 \$

AUCUN DÉPÔT
DE SÉCURITÉ

OU ACHETEZ À

13 999 \$*

LOCATION DE 60 MOIS. COMPTANT INITIAL DE 2150 \$ OU ÉCHANGE ÉQUIVALENT. TRANSPORT INCLUS.

Dodge SX 2.0 2003

ÉQUIPEMENT DE SÉRIE :

MOTEUR DE 16 VALVES • LECTEUR DE CD AVEC 6 HAUT-PARLEURS • PHARES ANTIBROUILLARDS
• VOLANT INCLINABLE • DISPOSITIF DE PRÉVENTION DU VOL SENTRY KEY^{MD} • ET PLUS !

LA MEILLEURE PROTECTION QUE NOUS
AYONS JAMAIS OFFERTE SUR TOUS LES
VÉHICULES DODGE 2003.



GARANTIE DE 7 ANS OU 115 000 KM
SUR LE MOTEUR ET LA TRANSMISSION,
ET ASSISTANCE ROUTIÈRE
24 HEURES SUR 24.**

SEULEMENT CHEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE DODGE

* Le prix comprend les allocations du fabricant consenties aux concessionnaires et est établi pour la Dodge SX 2.0 2003 équipée de l'ensemble 21D. Le concessionnaire peut vendre à prix moindre.
† Tarifs mensuels pour 60 mois établis pour la Dodge SX 2.0 2003 avec l'ensemble 21D. 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. Le concessionnaire peut louer à prix moindre. Le locataire est responsable de l'excédent de kilométrage après 102 000 km au taux de 15¢ le kilomètre. **, † Sous réserve de l'approbation de Services financiers Chrysler Canada. Transport (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. Le concessionnaire peut devoir commander ou échanger un véhicule. Offres d'une durée limitée, valables sur la plupart des modèles 2003 seulement, 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. Les offres peuvent changer sans préavis. Voyez votre concessionnaire participant pour les détails et les conditions. Photo à titre indicatif seulement. ** Garantie de 7 ans ou 115 000 km sur le groupe motopulseur, selon la première éventualité, et assistance routière 24 heures sur 24. Des conditions s'appliquent. † Remise aux diplômés de 500\$ à la location ou 750\$ à l'achat d'un véhicule. 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.



DIPLOMÉS
Rabais
jusqu'à 750 \$†



Association publicitaire des concessionnaires Chrysler • Jeep[®] • Dodge du Québec

L'enseignement de la mathématique scruté par des chercheurs

Presse Canadienne

LE NIVEAU d'instruction de la mère, le désir pour un élève de poursuivre des études, la planification d'une carrière reliée à la mathématique et la persistance face à un problème difficile sont autant de facteurs qui influent sur les rendements des élèves en mathématique, conclut un rapport publié hier par le Conseil des ministres de l'Éducation du Canada (CMEC).

Le CMEC a mené une étude en 2001 sur l'enseignement et l'apprentissage des mathématiques auprès d'un échantillon de 41 000 élèves canadiens, de 13 à 16 ans, ainsi que de 6500 enseignants des provinces et territoires.

L'étude révèle notamment qu'un enseignement structuré de la mathématique (avec l'emploi de matériel de manipulation, de calculatrices graphiques et d'ordinateurs) donne de meilleurs résultats qu'un enseignement informel.

Parmi les caractéristiques générales de l'enseignement de la mathématique au Canada, l'étude fait ressortir que la plupart des enseignants ont un diplôme universitaire, le plus souvent un baccalauréat en éducation. Parmi ceux qui ont un baccalauréat en mathématique, la plus forte proportion se retrouve dans les milieux francophones ainsi qu'à Terre-Neuve et au Labrador.

L'étude révèle en outre que les enseignants de mathématique donnent régulièrement des devoirs à faire à la maison (trois à quatre fois par semaine).

Des informations recueillies auprès des enseignants, on retient que ceux-ci disent consacrer plus de 20 heures par semaine à l'enseignement de la mathématique. À ce chapitre, le Québec (anglophone et francophone) a la moyenne la plus basse et le Nunavut la plus haute.

Le CMEC disposait d'un budget de 3 millions pour préparer et administrer le test auprès des élèves.

Disparu à 4 ans et peut-être retrouvé 2 ans plus tard

Agence France-Presse

CHICAGO — Disparu en octobre 2000 à l'âge de 4 ans, un petit Américain a peut-être été retrouvé à 1100 km de chez lui, sous une fausse identité et après deux ans et demi d'une vie misérable. Des tests d'ADN devraient permettre de savoir avec certitude si Eli Rick, confié aux services de l'enfance de Chicago, est bien Tristen Buddy Myers, disparu près de Roseboro, en Caroline du Nord, le 5 octobre 2000. L'espoir a ressurgi le 3 février, quand un homme a déposé à l'hôpital St. Francis d'Evanston, près de Chicago, un gamin sale et hirsute, identifié comme Eli Rick. « Ses joues, ses oreilles, ses yeux... » Tout est pareil, souligne le sergent Darold Cox, responsable de l'enquête à Clinton, en Caroline du Nord.

REVUE DE PRESSE
MÉDIAS FRANCOPHONES EUROPÉENS
En exclusivité sur **cyberpresse.ca** par **Jean-François Bégin**

3139155A



FAMILLE



COLLAGE

Sortie de la semaine

ALLEZ, tout le monde dehors et, en plus, pour une bonne cause... et même deux ! D'abord, dimanche, de 9 h 30 à 11 h, c'est la 12^e Corvée du mont-Royal : pendant que les plus jeunes (6 ans et plus, accompagnés d'un adulte) nettoient les boisés, les plus vieux (16 ans et plus) peuvent planter des arbres et des arbustes — un T-shirt et un lunch seront offerts à tous les participants inscrits ! À 11 h, on relaxe et on fait la fête, grâce à plusieurs activités familiales qui feront découvrir les beautés du mont-Royal. Évidemment, on s'habille en conséquence : vêtements de travail, gants et bottes pour tous. Inscription de 8 h 30 à 9 h 30 au chalet du Mont-Royal. Informations : (514) 843-8240 ou www.lemontroyal.qc.ca

Vous préférez marcher ? Pas de prob ! La Marche Bell pour les jeunes au profit du service de conseil téléphonique pour enfants Jeunesse, J'écoute ! se déroule elle aussi dimanche, au parc Maisonneuve. On s'inscrit de 8 h 30 à 10 h 30, on marche 5 km de 10 h 30 à midi, on fête en famille à compter de midi. Le parcours convient aussi bien aux poussettes qu'aux fauteuils roulants. Dans 30 villes du pays, des jeunes et moins jeunes marcheront ainsi pour Jeunesse, J'écoute. Informations : 1 866-925-5454 ou www.lamarchebellpourlesjeunes.com

Ces deux activités auront lieu, beau temps, mauvais temps.

Conférence de la semaine

ON VEUT TOUS que nos enfants réussissent — mais à quel prix, notamment pour les tout-petits ? La psychologue Sylvie Bourcier, que certains connaissent pour ses excellentes chroniques dans la revue *Enfants-Québec*, donnera justement une conférence intitulée *Protéger son enfant contre le stress de la performance* mardi prochain de 19 h à 21 h, au 4321, avenue Papineau. Prix d'entrée : 10 \$, inscriptions sur place. Informations : (514) 528-1442.

Mon premier vernissage

NON, ON NE vernit rien à un vernissage. Pour que les plus jeunes — et les plus vieux — sachent enfin ce qu'est un lancement d'exposition, l'événement *L'Art qui fait Boum!* invite parents et enfants dimanche, à compter de 13 h, au marché Bonsecours, 350, rue Saint-Paul Est, dans le Vieux-Montréal. L'entrée est libre, il y aura des jus et des collations, des animations... et des oeuvres d'art ! Informations : (514) 844-4388, poste 225 ou www.aqfb.com

Fête du livre de Longueuil

EN PRÉSENCE de Lacaille lui-même (le rôle que tient Jici Lauzon dans *Virginie*), la 5^e Fête du livre et de la lecture de Longueuil propose aux 0 à 9 ans (et leurs adultes) une multitude d'activités, de la rencontre d'auteurs et de dessinateurs à un mot croisé géant ! Le tout se déroule samedi et dimanche, de 13 h à 17 h, à l'école primaire Samuel-de-Champlain, 2101, rue Lavallée à Longueuil. L'entrée est libre... et le plaisir de lire aussi ! Informations : (450) 670-0730, poste 381.

Les petites vites

> Ateliers de cinéma pour les 13 à 16 ans, tous les samedis du 10 mai au 14 juin, avec projections, discussions, exercices, écriture et tournage d'un petit film en équipe (caméra vidéo). Cours débutant : 12 h 30 à 15 h, cours avancé : 15 h à 17 h 30. Tarif 140 \$. Infos : (514) 529-8675.

> Représentations de l'excellente pièce mimée et muette *Nuthin' But Trouble*, samedi à 11 h et dimanche, à 14 h et 16 h, à l'Université Concordia, 1455, boulevard de Maisonneuve Ouest. Pour les 4 à 8 ans. Informations : (514) 845-9810.

> Portes ouvertes sur la nature dans tous les parcs-nature de Montréal, dimanche, 4 mai, à compter de 11 h — beau temps, mauvais temps, les activités et le stationnement sont gratuits : balade en carriole, pêche, maquillage, randonnée en rabaska, etc. Informations : (514) 280-PARC ou www.ville.montreal.qc.ca/parcs-nature

Citations de la semaine

> Émile, 4 ans, regarde par la fenêtre de la camionnette et s'exclame soudain : « Je viens de voir une tempête d'oiseaux s'asseoir en même temps dans un arbre. » (envoyé par papa Yves Péloquin)

> Simon, 6 ans, dessine un voilier. Sa mère lui fait remarquer qu'il semble n'y avoir personne sur son bateau, à quoi Simon répond : « Ben, y sont tous penchés pour chercher leur lunch ! » (envoyé par maman Marie-Andrée Robichaud)

> « Tu es dans la lune, Marianne », dit Maman. « Non, répond Marianne, 2 ans et demi, je suis dans les étoiles. » (envoyé par maman Julie Boisclair)

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 La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9 ou à actuel@lapresse.ca

Marie-Christine Blais, collaboration spéciale

La conciliation vue par les enfants

Pendant que vous, parents, filez à 100 à l'heure pour concilier travail et famille, vos jeunes, ceux-là même pour qui vous faites cette course folle, semblent très satisfaits du *statu quo*. Pire : si vous pouviez même être moins souvent à la maison, franchement, ils ne s'en porteraient pas plus mal.



SILVIA GALIPEAU
sgalipea@lapresse.ca

La vérité sort de la bouche des enfants, dit-on. Parfois, cette vérité surprend. Alors qu'une foule de parents rêvent à la semaine de quatre jours, aux horaires flexibles, vacances prolongées et autres modalités pour les aider à jongler entre le travail et la famille, les jeunes, eux, ne voient pas du tout la chose du même oeil, révèle un nouveau sondage SOM.

Les résultats, qui étaient dévoilés hier dans le cadre du lancement de la Semaine québécoise des familles 2003 (semaine qui, pour la troisième année consécutive, a le comédien Marcel Leboeuf comme porte-parole) indiquent qu'alors que 80 % des parents pensent, du moins à l'occasion, qu'ils n'ont pas suffisamment de temps à consacrer à leurs enfants, une minorité de jeunes (seuls 40 %), est du même avis. Et si on leur demande s'ils souhaiteraient voir leurs parents travailler moins, 40 % affirment qu'il s'agirait là d'une bien mauvaise chose.

L'étude, réalisée à la fin du mois de mars dernier, a permis d'interroger 500 familles québécoises et presque autant d'enfants, tous âgés entre 8 et 14 ans. Dans chaque famille, on a interrogé au téléphone l'un ou l'autre des parents d'un côté et le jeune de l'autre. La marge d'erreur est de 4,4 %, pour un niveau de confiance de 95 %.

« On semble arriver à concilier travail et famille, a résumé hier Jean Bayard, le directeur de la recherche chez SOM. Mais la tâche ne paraît pas si facile. » Ainsi, seuls 21 % des familles affirment arriver très bien à concilier leurs obligations professionnelles et familiales, tandis que 63 % y arrivent assez bien et 14 % avouent y arriver très, ou plutôt mal.

Les familles monoparentales

Qui en arrache le plus ? Ce ne sont pas les grands chefs d'entreprise qui travaillent des heures de fous, soirs et fins de semaine. Car eux, ils ont les moyens de s'offrir de l'aide, une gardienne à la maison, un service de traiteur ou une femme de ménage, a expliqué Brigitte Depocas, gestionnaire chez FGL, firme spécialisée dans les programmes d'aide aux employés. Non, ceux qui ont le plus de mal à joindre les deux bouts, en l'occurrence, la vie professionnelle et familiale, ce sont les familles monoparentales.

Interrogés, quant à savoir à quelles solutions ils aspirent le plus, les horaires flexibles recueillent l'appui de 42 % des parents, la semaine de quatre jours 37 %, les vacances prolongées 19 %. Les familles qui concilient le plus difficilement famille et travail présentent davantage les horaires flexibles (53 %), que la semaine de



Photo ROBERT NADON, La Presse ©

Dans un débat animé par Dominique Payette, la voix de 275-allo et Ados-radio de la Première Chaîne de la radio de Radio-Canada, des parents comme des jeunes sont aussi venus témoigner hier.

quatre jours (38 %). Peu souhaitent des vacances additionnelles (7 %).

« Il y a une volonté très nette de travailler moins, moins de jours et moins d'heures dans la semaine », a analysé Jean Bayard. Alors que les parents travaillent en moyenne 39 heures, cinq jours par semaine, ils souhaiteraient un horaire de 32 heures, sur quatre jours, « une réalité pour seulement 9 % des parents, mais qui est souhaitée par 50 % d'entre eux ». Plus de la moitié des femmes (57 %) rêvent même de travailler moins de 30 heures, contre 14 % des hommes. Une grande majorité des parents estiment enfin que les employeurs (75 %), de même que les gouvernements (84 %) n'en font pas assez pour les aider.

Et les enfants, dans tout ça ? Alors que 80 % des parents ont le sentiment de ne pas leur consacrer assez de temps, une bonne majorité des jeunes interrogés (60 %) ne partagent pas du tout ce sentiment. Interrogés, quant à savoir si les parents doivent travailler moins d'heures pour passer davantage de temps à la maison, 40 % des jeunes y voient là une mauvaise chose, craignant, entre autres, que la famille ait ensuite moins d'argent pour subvenir à leurs besoins. « Il y a une conscience très nette (de la part des jeunes) qu'il y a un compromis à faire », a expliqué Jean Bayard. Fait à noter, les plus jeunes (de 8 à 9 ans) sont plus nombreux à penser que leurs parents ne passent pas suffisamment de temps avec eux (48 %).

À ceux qui pensent encore que les pères ne s'impliquent pas assez, Jean-Philippe Pleau, sociologue et chercheur à l'INRS-Urbanisation, culture et société, rétorque : « Services manquants, pères manqués », faisant allusion au célèbre *Père manquant, fils manqué* du psychanalyste Guy Corneau. « Les jeunes pères veulent s'impliquer davantage, travailler moins, mais ils ne peuvent pas nécessairement le faire », a-t-il affirmé, soulignant les structures et les mentalités qui leur font toujours obstacle : centres mères-enfants (pourquoi pas les appeler parents-enfants, s'est-il interrogé), absence de tables à langer dans les toilettes des hommes, etc.

Dans un débat animé par Dominique Payette, la voix de 275-allo et Ados-radio de la Première Chaîne de la radio de Radio-Canada, des parents comme des jeunes sont aussi venus témoigner hier. Des mères ont donné quelques trucs pour être le plus présentes possibles : l'une est disponible à 100 % ses jours de congé et les fins de semaine, une autre tente, à tour de rôle avec son conjoint, de dîner une fois par semaine avec ses enfants, une dernière souligne que c'est la qualité, non la quantité du temps qui compte.

Une jeune fille, Myriam, a confirmé ces derniers dires, soulignant combien elle appréciait « se faire lire une histoire », « jouer à des jeux de société » avec sa mère (parce qu'elle gagne toujours) ou encore, faire une balade et « avoir des fous rires ».


FAMILLE

 **BAMBINS**

« L'ORIGINE MÊME de l'adoption renvoie à une zone d'ombre imprégnée de souffrance, manifeste ou sourde, invisible. Il y a eu disparition, perte, renoncement — et peut-être deuil : par rapport à un enfant biologique, pour les parents adoptifs ; par rapport aux parents de naissance, pour l'enfant adopté. » C'est en ces termes directs que la psychologue Sherrie Eldridge s'exprime dans son ouvrage *Parents de coeur, comprendre l'enfant adopté*. Elle-même enfant adoptée, la Dr^e Eldridge ne s'embarrasse pas de sentimentalisme : avec compassion, elle préfère dire ce qui doit être dit, notamment qu'une adoption se compare à une greffe sur un arbre — pour que la greffe « prenne », il faut que l'arbre la reconnaisse comme telle et l'aide. S'appuyant sur des analyses et des exemples bien choisis, elle prend également soin de ne pas généraliser et de souligner que bien des blessures, inévitables quand il est question d'adoption, peuvent être cicatrisées. Lecture utile avant et pendant l'adoption. Aux éditions Albin Michel, 23,95\$.

 **ENFANTS**

LE THÉÂTRE de l'Esquisse a l'habitude de présenter des spectacles hors du commun au jeune public. À l'intention des 6 à 9 ans, la plus récente production de l'Esquisse, *Sur les traces de Ojé-Maskwa*, s'inscrit tout à fait dans la lignée : ce conte algonquin explique qu'au printemps, les ours sortent de leur tanière alors que, dans les maisons, on célèbre la fête des Mères — or, la mère de la mère de la mère de toutes les mères était une ourse, notre grand-mère à tous ! Un jour, celle-ci rencontra le fils du Grand Manitou et... On n'en dit pas plus. Véritable initiation à l'univers amérindien, *Sur les traces de Ojé-Maskwa* est interprétée par Nadine Walsh et présentée au Théâtre de l'Esquisse, 1650, rue Marie-Anne Est, samedi et dimanche, à 11 h, ainsi que les 10 et 11 mai. Prix : 4\$/enfant, 6\$/adulte. Réservations : (514) 527-5797.



 **ADOS**

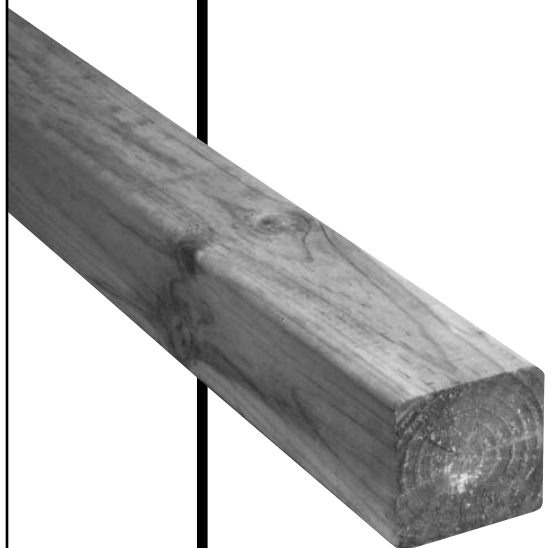
Dimanche, le premier «Salon Jeunes-Projet : Ouvre-toi sur le monde» invite les visiteurs à s'intéresser à des projets menés par des élèves du secondaire pour mieux connaître les origines ethniques des copains de classe, apprendre la tolérance, trouver des solutions aux conflits, s'amuser, bref, s'ouvrir au monde, quoi ! Un exemple de projet ? «Opération balles de laine» permet à des jeunes de récupérer des balles de laine, de communiquer avec des grands-mères qui leur enseignent à tricoter, puis d'entamer la confection de chandails et couvertures pour des léproseries du Niger. Mais il y a aussi un projet de construction de cabanes d'oiseaux, un autre autour d'Harry Potter, un de coopération agricole, etc. Le Salon est jumelé au 8^e «Rallye Jeunes et cie», où des équipes de camionneurs et de jeunes, à bord de poids lourds, sillonnent Montréal pour ramasser des fonds à l'intention des écoles du Québec. Le Rallye se termine le dimanche, 4 mai vers 13h, à l'école secondaire Antoine-Brossard (3055, boulevard Rome, à Brossard), où se tient justement le Salon Jeunes-Projet, de midi à 15h. Informations : (450) 659-7717, poste 335.

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale



Bois traité
2" x 6" x 12'

10⁴⁴
51205579



Bois traité
4" x 4" x 8'

8⁹⁸

4" x 4" x 10'

10⁷⁴
51205598/5599



Je suis
un
bricoleur

**Protection accrue sans
coût supplémentaire !**

- Bois traité sous pression, hydrofuge
- Moins sujet aux dommages dus aux intempéries
- Garantie limitée à vie contre la carie fongique et l'attaque par les termites

ASSURANCE
PRÉSERVATION
RONA

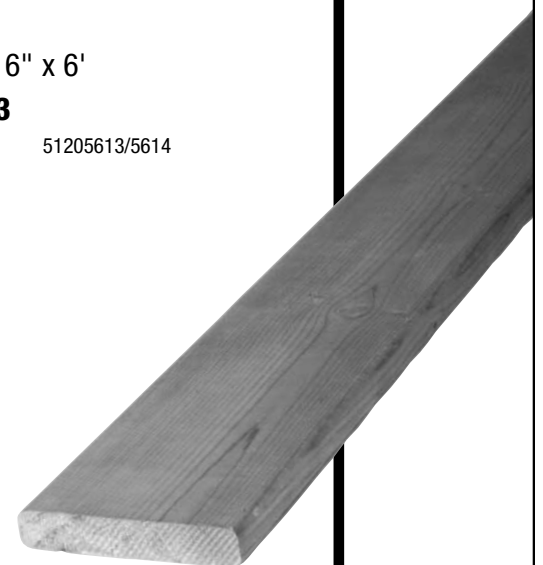


Bois traité «Premium»
Idéal pour clôtures.
1" x 6" x 5'

1⁸⁷

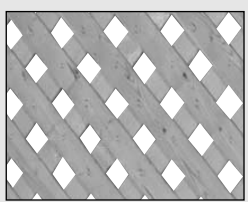
1" x 6" x 6'

2²³
51205613/5614



Bois traité
1 1/4" x 6" x 12'

8⁹⁸
51205306



Treillis en bois
traité «Intimité»

4' x 8'

10⁵⁸

83515360



Barreau en
bois traité

1 1/8" X 1 3/8" x 42" Bisauté.

0.74

83515233



Scie circulaire 7 1/4"

Moteur de 11 A. 5 000 tr/min.
Roulement à billes scellées.
Coupe en biseau de 45°.
Conception ergonomique.
Rangement pour clé intégré.
Comprend lame en acier de 20 dents.

59⁹⁵

0027056

**Planifier et construire
avec RONA !**

Chez RONA, nous avons à cœur de vous aider à réaliser vos projets de rénovation et de construction, et ce, du début à la fin...

- Nos experts en magasin connaissent bien leur domaine d'activité et les produits minutieusement sélectionnés que nous vous offrons.
- Ils pourront efficacement détailler la liste des composantes nécessaires à la réalisation de la terrasse ou de la clôture la mieux adaptée à vos goûts et vos besoins !
- Ne vous demandez plus par où commencer, nous avons un vaste choix de plans parmi lesquels choisir !

**Chez RONA, vous trouverez la qualité et le service
auquel vous êtes en droit de vous attendre !**

RONA

Vous voulez. Vous pouvez.

Le Régional

«Rénovateur

L'entrepôt

L'express
MATÉRIAUX



Base pour
terrasse

en béton «Dek-Block»
11" x 11" x 7 1/2".

4⁵⁰

66635022



Pieu régulier
de 30". Pour poteau
de clôture de 4" x 4".

7⁹⁷

3421001



Post-Mix

Béton à prise rapide.
30 kg.

4⁷⁷

0533075

Prix payé et emporté jusqu'au 4 mai 2003.