

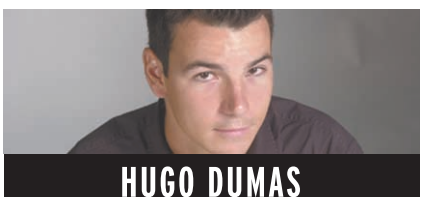


Des bambins à l'ordinateur

Page 5

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 24 AOÛT 2001

LA TROUSSE DU PARFAIT FESTIVALIER



HUGO DUMAS
hdumas@lapresse.ca

Douze jours de visionnement, 388 films, 66 pays, quatre lieux de projection et des kilomètres de pellicule. Pour un néophyte, le Festival des films du monde de Montréal (FFM), qui s'est ouvert hier, a des allures de jungle luxuriante où il serait facile de se perdre.

Dans le but d'éviter pleurs, déceptions majeures et rages de bouffe, *La Presse* a concocté l'ultime trousse de survie du festivalier montréalais. Voici donc une courte liste de trucs que tout cinéophile averti devrait avoir à portée de main pour un FFM réussi.

Tout d'abord, munissez-vous d'un réveil-matin qui fonctionne bien et évitez d'appuyer sur le bouton *snooze* à répétition. Personne n'aime arriver en retard à un film. Et personne n'aime se faire marcher sur les orteils par un retardataire qui s'excuse platement d'avoir également renversé votre immense verre de boisson gazeuse en chemin vers son fauteuil.

Au FFM, la préparation est un élément capital. Tous les habitués vous le diront. Lisez abondamment sur les films. Pour vous aider, plusieurs magazines de cinéma sont vendus en kiosque, dont *Première*, *24 Images*, *Studio*, *Séquences* ou le *Hollywood Reporter*. Pour Dominique Arel, un professeur passionné de cinéma et chroniqueur pour le site www.film-festivals.com, la bible reste *Variety*, qui envoie ses journalistes couvrir pratiquement tous les festivals partout dans le monde. Le programme officiel du FFM, une vraie brique, guidera aussi vos choix.

Pour les potins de stars, choisissez le *US Weekly* ou le *People*. Évitez par contre d'être vu le nez dans ces deux magazines: par la suite, qui pourrait prendre au sérieux votre critique virulente du dernier Majid Majidi?

Internet est une mine d'informations cinématographiques, rappelle Dominique Arel, car plusieurs oeuvres présentées au FFM ont été vues par des critiques d'ailleurs. N'oubliez donc pas de trimballer votre ordinateur portable.

Les verres fumés devraient être enfouis dans toute bonne trousse de survie. Car après une journée à se faufiler d'une salle obscure à une autre, la lumière du jour peut être franchement éblouissante. Cet article est également très pratique pour camoufler les yeux rougis par les larmes.

À l'intérieur, les lunettes à grosses montures foncées font toujours fureur et garantissent un *look* 100% intello. Avec cet accessoire perché sur le nez, on pourrait aussi vous confondre avec les cinéastes Woody Allen ou Todd Solondz. Tout un honneur. Si cela se produit, criez «no pictures, no pictures» et déguerpissez en pouffant de rire.

Voir FESTIVALIER en B2



1 > Des verres fumés. Pour cacher les yeux qui ont trop pleuré.

2 > Une petite laine. Pour combattre le puissant air climatisé.

3 > Le laissez-passer. Pour fouiner dans toutes les salles à votre aise.

4 > Une revue *Variety*. Pour tout savoir sur l'industrie.

5 > Un guide de cinéma. Pour enfin démêler les frères Baldwin.

6 > Un lecteur de CD portatif. Pour revivre des films marquants en musique.

7 > Un calepin et un stylo. Pour chasser les autographes.

8 > Une lampe de poche. Pour trouver son chemin dans le noir.

9 > Des espadrilles. Pour courir d'un film à l'autre.

12 > Un oreiller gonflable. Pour les moments encore plus pénibles.

11 > Une boisson énergisante. Pour les moments pénibles.

10 > Un autobronzant. Pour du soleil en tube.



DANS VOTRE ASSIETTE



CE SAMEDI:
LE CHEVAL

UNE SÉRIE SUR LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE LE SAMEDI DANS

La Presse

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

La popularité croissante des scooters s'accompagne d'une hausse des accidents aux États-Unis

Agence France-Presse

WASHINGTON — Les scooters gagnent en popularité aux États-Unis. Mais ce succès s'accompagne d'une hausse du nombre des admissions des utilisateurs dans les services d'urgence des hôpitaux. Et selon le gouvernement américain, plus d'un tiers des accidentés sont âgés de moins de 15 ans.

Ces informations, diffusées cette semaine à l'adresse des consommateurs et des familles, interviennent une semaine après le décès d'un enfant de six ans en Californie des suites de blessures à la tête consécutives à une chute. Le petit garçon conduisait un scooter en dépit de la législation de l'État interdisant aux moins de 16 ans d'utiliser des véhicules motorisés.

Au cours des sept premiers mois de l'année, 2250 personnes ont été hospitalisées aux urgences pour des blessures liées à l'utilisation de scooters, a précisé la Consumer Product Safety Commission.

D'après la présidente de cette agence, Ann Brown, le nombre des blessés est en passe de dépasser les estimations de l'an dernier (4390), qui elles-mêmes représentaient le triple du nombre des blessés enregistrés en 1999.

Les scooters « ne sont pas des jouets », a rappelé Steve Patmont, président de Patmont Motor



Photothèque AP

Chez nos voisins du sud, 2250 personnes ont été hospitalisées aux urgences, au cours des sept premiers mois de l'année, pour des blessures liées à l'utilisation de scooters.

Werks, le plus grand fabricant américain de scooters. « Si vous êtes trop jeune pour assumer la responsabilité de vos actes, vous pou-

vez vous retrouver dans une mauvaise posture. » La société de Steve Patmont a vendu l'an dernier quelque 100 000 scooters.

FESTIVAL

Suite de la page B1

Dans sa boîte à lunch, le festivalier modèle glisse barres tendres, barres d'énergie, noix et fruits secs. Hélas! le temps manque parfois pour déguster un repas complet entre deux longs métrages. Mieux vaut avoir des aliments sains à grignoter.

Les branchés n'oublient jamais leur boisson dite énergisante. Guru ou Red Bull ou Go-Go. Le marché est inondé de ces canettes au design futuriste. À vous de choisir. L'alcool est à proscrire. Il y a déjà bien assez de Ben Affleck en désintox. Optez pour une bouteille d'eau.

Malheureusement, les films ne sont pas tous géniaux. Un oreiller de voyage gonflable vous sera bien utile en cas de platitude extrême et vous en profiterez aussi pour recharger vos batteries. Brillant, non? Évitez cependant de ronfler comme un moteur d'avion.

Le festivalier qui se respecte ne sort jamais sans calepin et crayon. Pour dresser son palmarès de films préférés, pour transcrire l'horaire des projections ou pour noter ses impressions sur la direction d'acteurs de Kusturica. Le calepin est incontournable pour quêter des autographes à Emmanuelle Béart ou Sophia Loren. Il est aussi recommandé d'avoir une caméra (vidéo ou jetable) pour immortaliser toute rencontre fortuite avec un artisan du milieu.

Côté vestimentaire, laissez à la maison votre vieux chandail du Festival de jazz édition 1993. Ap-

portez plutôt vos espadrilles pour courir d'une salle à l'autre. Revêtez des pantalons et non des shorts, car l'air climatisé des salles de cinéma pourrait vous jouer de vilains tours. Henri Welsh, relationniste du FFM, suggère aussi d'apporter une « petite laine ». Mot d'ordre: confort.

Pour les cinéphiles un brin coquets ou coquettes, un autobronzant remplacera le soleil pour toute la durée du FFM. Qui veut avoir l'air d'un mort pendant 12 jours? Les ultra-coquets et coquettes sont incapables de se priver d'une crème « beauté-éclair ».

Dans votre lecteur CD, il ne doit y avoir que des trames sonores de films, question de faire durer la magie du cinéma le plus longtemps possible. Au fond de votre poche on glissera une petite lampe de... poche. Parfois, l'obscurité d'une salle est telle qu'il est difficile de distinguer un chat noir d'un chat blanc. Assurez-vous aussi que la lumière de votre montre fonctionne.

Évidemment, il vous faut un gros sac à bandoulière pour traîner votre indispensable trousse de festivalier. Avec tous vos objets, rien ne pourra vous déstabiliser, c'est garanti.

Dernier petit point : des amis bien placés sont toujours utiles pour infiltrer des réceptions privées, pour vous dénicher un laissez-passer ou pour vous présenter les acteurs de passage. Soyez aux aguets. Et bon festival.



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Fera Marfisa, la parfaite festivalière ?

Des rames du métro new-yorkais transformées en récif artificiel

Agence France-Presse

NEW YORK — New York a trouvé une façon originale de se débarrasser de ses rames de métro obsolètes: les immerger dans l'océan pour les transformer en récifs artificiels.

Les premières rames d'une série de 400 ont été jetées dans l'Atlantique mardi au large de Cap May (New Jersey, 220 km au sud de New York) et d'autres vont suivre dans les prochains jours, a indiqué hier la Metropolitan Transportation Authority (MTA).

Ces 27 rames vont rejoindre sur le fond de cette côte plate et sabieuse de vieux bateaux, une barge de la Navy (la Marine), 28 000 tonnes de ciment, 8000 tonnes de vieux pneus et 86 véhicules militaires (dont des tanks) immergés dans ce but en 11 endroits au cours des dernières années par l'État du Delaware.

Ces barres de récif artificielles permettent le développement de la vie sous-marine et attirent donc les poissons, au plus grand bénéfice de l'industrie halieutique locale. Plonger ces rames dans l'océan plutôt que de les recycler permet d'économiser de 10 à 13 millions de dollars, a précisé Al O'Leary, porte-parole de la Transit Authority (MTA). Elles ont été auparavant vidées de leurs sièges et de tout matériaux pouvant contaminer l'eau. Il reste dedans de l'amiant, mais en quantité qui ne représente pas de danger pour la faune, assurent les responsables de l'opération dans l'État du Delaware. Des discussions sont en cours avec d'autres États de la côte Est pour la livraison d'autres vieilles rames, qui sont en train d'être remplacées par des neuves à New York.

MOLSON DRY
se déchaîne
À LA RONDE

METTEZ-VOUS SUR VOTRE

POUR LE WEEK-END

À 19,97 \$*

Le samedi 25 août, Musimax sera sur place avec l'émission Max Lounge et le groupe **LES TUBES**.

Sortez vos vieux vêtements des années 60 et venez danser au son de la musique des groupes qui rendent hommage aux **BEACH BOYS** et aux **BEATLES**.

LES SAMEDI ET DIMANCHE, 25 ET 26 AOÛT PROCHAINS

* Taxes applicables. Offre valide uniquement les 25 et 26 août 2001. Ne peut être combiné à aucune autre offre promotionnelle.

Pour plus de détails : www.laronde.com

CARRÉMENT DÉBILE
COMPLÈTEMENT

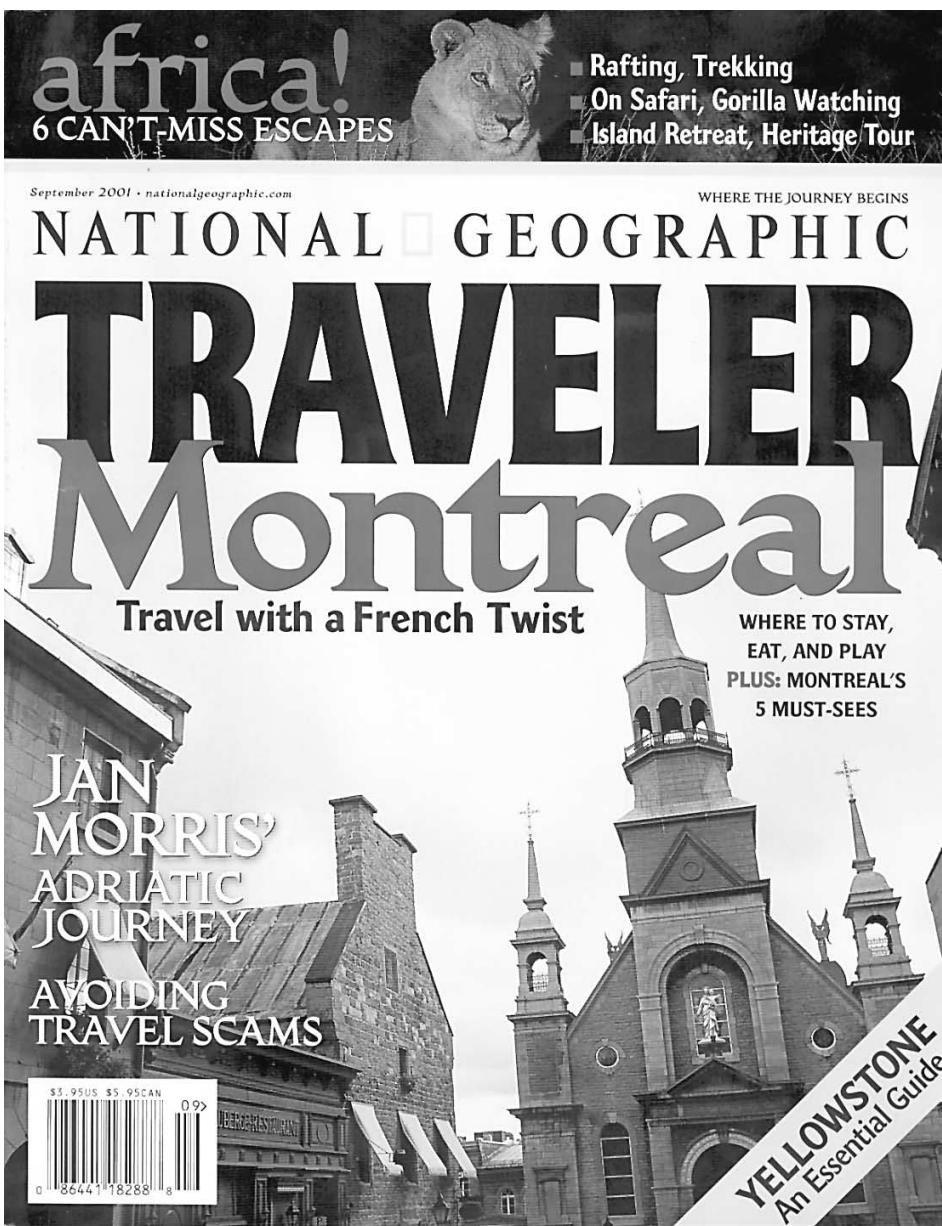
LaRonde
MEMBRE DE LA FAMILLE SIX FLAGS®

En collaboration avec



Pour s'y rendre carrément plus vite, prenez l'autobus ou le métro.
Jean-Drapeau (autobus 167) ou Papineau (autobus 169 - exclusif à La Ronde).
Renseignements : (514) 872-7044

2001107



Dans son édition de septembre, qui sort en kiosque lundi, le magazine *Traveler* consacre 15 pages, photos et textes, à Montréal.

Montréal, la ville préférée des magazines

HUGO DUMAS

Encore des honneurs pour Montréal. Après le chic magazine londonien *Wallpaper* qui a décrété, en décembre, que Montréal était parmi les dix meilleures villes du monde pour son excellente qualité de vie, voilà que le *Traveler*, publié par le *National Geographic*, en rajoute : Montréal ville ultra stylée, ville de plaisirs, ville de joie de vivre et ville de party.

Dans son édition de septembre, qui sort en kiosque lundi, le magazine *Traveler* consacre 15 pages, photos et textes, à Montréal. En une, un gros titre « Montréal, Travel with a French Twist » et une photo de la chapelle Notre-Dame-du-Bon-Secours, dans le Vieux-Montréal. Le *Traveler* a un tirage de plus de 700 000 exemplaires.

Dans un éditorial dithyrambique, Keith Bellows, qui a déjà vécu ici, écrit que Montréal est la ville « la plus magnétique et la plus remarquable du continent ». Ses trottoirs sont foulés par les femmes les plus à la mode de toute la planète, sans compter le taux de change très favorable aux Américains, rappelle Keith Bellows. « Montréal est romance et religion, énergie et entrepreneurship, raffinement et cool », conclut l'éditeur du *Traveler*.

L'article principal du magazine est signé par le journaliste Taras Grescoe, qui a aussi publié, en septembre 2000, l'essai *Sacré Blues, An Unsentimental Journey Through Quebec*, une sorte d'explication de la culture québécoise aux anglophones du « Rest of Canada » (ROC). Né à Toronto, puis déménagé à Van-

couver, Taras Grescoe vit à Montréal depuis 1996.

Son long article est abondamment illustré : photos de la rue Sainte-Catherine, de la rue Saint-Denis, de la basilique Notre-Dame, du magasin Holt Renfrew, de la terrasse du 737, du marché Jean-Talon et du restaurant L'Express.

Taras Grescoe, dans la trentaine, explique que c'est à Montréal qu'il a eu, à 16 ans, son premier contact avec l'hédonisme et qu'il y a découvert le sens de l'expression « joie de vivre », notamment en flirtant avec des « filles au look exotique ».

Évidemment, le journaliste passe en revue les incontournables boîtes à chansons (le Pierrot), les nombreux festivals, l'histoire du boulevard Saint-Laurent, les bagels et le réseau souterrain de Montréal.

Selon *Traveler*, les restos incontournables de Montréal sont notamment Chez L'épicier, le Stash Café, Soto, le Ferreira Café, la Chronique, l'Auberge Saint-Gabriel et L'Express. Et il faut absolument prendre le thé au Ritz.

Gilles Bingle, directeur des relations de presse pour Tourisme Montréal, croit que l'impact d'un tel article peut être considérable, surtout « quand il est publié dans un magazine de prestige comme celui-là ».

L'effet d'entraînement sur le tourisme à Montréal peut durer jusqu'à six mois, affirme M. Bingle. « Les gens gardent ces magazines et les collectionnent », dit-il.

Tourisme Montréal a calculé qu'il aurait dû déboursier près de deux millions de dollars américains en publicité pour obtenir une visibilité aussi grande que celle de l'article. L'organisme n'en a évidemment pas les moyens.

Espérons maintenant qu'avec tous les honneurs qui retombent sur Montréal, le prix des loyers n'y augmentera pas trop.

Site Internet et prostituées pour faire tomber des têtes

Agence France-Presse

NEW DELHI — Le rédacteur en chef d'un site Internet indien qui avait révélé un scandale de pots-de-vin dans les milieux de la défense en mars dernier, a admis hier avoir utilisé des prostituées pour faire tomber des responsables de l'armée.

Réagissant à un article du quotidien *Indian Express*, Tarun Tejpal, rédacteur en chef du site *tehelka.com*, a cherché à justifier, lors d'une conférence de presse, les pratiques de son équipe pour révéler l'étendue de la corruption dans les milieux politiques et militaires.

« Des histoires et des circonstances extraordinaires exigent des méthodes extraordinaires », a dit M. Tejpal. Sinon comment voulez-vous coincer les gens pour corruption », a-t-il ajouté en invoquant « l'intérêt public ».

« Cela prouve qu'un responsable de l'armée est prêt à vendre des secrets d'État pour coucher trois heures avec une femme. »

En mars dernier, *tehelka.com* avait fait tomber le ministre indien de la Défense, M. George Fernandes, et le président du parti au pouvoir BJP (nationaliste hindou), M. Bangaru Laxman, ainsi que plusieurs responsables militaires, en révélant un scandale de pots-de-vin.

Les journalistes du site Internet s'étaient fait passer pour des représentants d'une compagnie cherchant à vendre des équipements à l'armée. De hauts responsables avaient été filmés à leur insu en train de recevoir des liasses de billets de banque.

Mercredi, *L'Indian Express* a fait sa « une » en affirmant que les faveurs offertes aux officiels comprenaient non seulement de l'argent liquide, mais aussi des prostituées et des préservatifs.

M. Tejpal a déclaré que cet aspect des choses n'avait pas été révélé jusqu'à présent, suite à une « demande informelle » de l'armée. *Tehelka.com* « n'a jamais éliminé de preuves », a-t-il dit.

Un parachutiste français pendu au bras de la Statue de la liberté

Associated Press

NEW YORK — Sous le regard ébahi de centaines de touristes et devant les caméras de télévision, un Français utilisant un parachute à moteur pour survoler l'entrée du port de New York a été stoppé hier dans sa course intrépide par... la Statue de la liberté.

La toile rouge orangé du parachute s'est prise dans la torche au bout du bras tendu de la célèbre statue, et l'auteur de ce survol insolite, Thierry Devaux, 41 ans, est resté pendu dans les airs pendant plus d'une demi-heure. La scène a été filmée par les chaînes de télévision depuis des hélicoptères.

Le Français a été récupéré sain et sauf par la police sur un pont situé juste en dessous de la torche peu après 10 h. La toile de son parachute recouvrait la torche depuis 9 h 30.

Les policiers n'ont guère goûté cet exploit :

une fois secouru, le Français a été menotté et placé en garde à vue.

Thierry Devaux n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait tenté — plus discrètement — un exploit similaire l'an dernier. Cette fois, le Français avait l'intention de se poser quelque part sur Liberty Island et de dérouler une banderole pour protester contre les mines antipersonnel.

La Liberté éclairant le monde, statue emblématique de la ville de New York, fut offerte en 1884 aux États-Unis par le peuple français comme symbole de la liberté et de l'amitié entre les deux peuples. Oeuvre du sculpteur français Frédéric Auguste Bartholdi, haute de 45 mètres de sa base à la torche (et de plus de 90m du bas de son piédestal jusqu'au haut de la torche), la Statue de la liberté a été inaugurée en 1886 dans le port de New York.



Photo AP

Les policiers n'ont guère apprécié « l'exploit » du parachutiste.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse
24 août 2001

Page B4 manquante

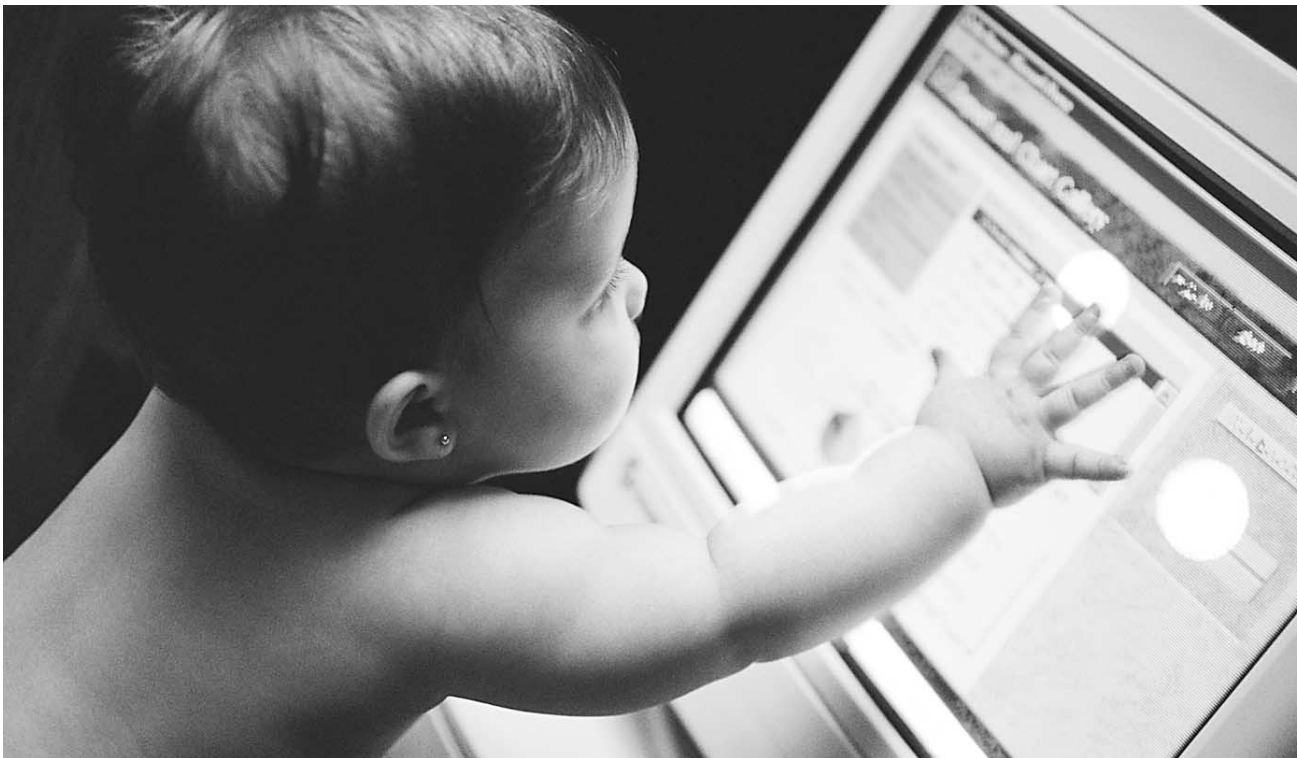
Le CD-ROM rajeunit de plus en plus

LAMIA GRITLI
collaboration spéciale

IL N'EST PAS rare de voir des enfants utiliser un ordinateur comme un virtuose utiliserait un piano. Les petits Mozart de l'informatique se font de plus en plus jeunes.

Il était une fois le bon vieux livre plein d'histoires magiques, de contes mirifiques, ou encore le manuel d'arithmétique, mais toujours des pages et des pages qui se tournaient. Et puis un jour, il y a eu le Compact Disc Read Only Memory (CD-ROM). On le trouve en librairie, comme ses cousins les bouquins, puisque le contenu d'un CD-ROM est très proche de celui d'un livre. La différence, vous la connaissez, c'est qu'un CD-ROM contient non seulement du texte, mais également du son et même de l'image fixe ou animée. Ce petit trésor de technologie a débarqué sur les rayons de nos magasins, il y a une dizaine d'années. À cette époque on trouvait surtout de volumineuses encyclopédies réduites au format poche et de nombreux jeux pour enfants.

Aujourd'hui, la demande s'oriente davantage vers un mélange de ces deux mondes. « On vend beaucoup de ludo-éducatif et la demande pour les CD-ROM destinés aux enfants est en hausse considérable depuis un an. Les parents croient que le CD-ROM permet à l'enfant d'être autonome devant un ordinateur, d'apprendre et de découvrir plusieurs aventures », précise Fanny Sénéchal, responsable du multimédia au magasin Archambault de Montréal. Même son de cloche chez CD-ROM Dépôt : « le ludo-éducatif se vend très bien, notamment les produits destinés à la maternelle », dit Guy Robichaud, représentant scolaire de la compagnie. Mais face à l'abon-



Photothèque, La Presse ©

Ce bébé ne sait peut-être pas encore manier la souris, mais il pourrait s'y mettre sous peu. Des CD-ROM ludo-éducatifs sont maintenant conçus pour les enfants qui ont à peine deux ans.

dance de l'offre, difficile de faire un choix ; des titres tels Adibou, Akalikié, Mango, Mia ou l'Oncle Ernest, se bousculent et ne se ressemblent pas. Il y en a pour tous les âges et pour tous les niveaux et les prix oscillent entre 34 \$ et 57 \$.

Plusieurs de ces produits sont destinés aux jeunes dès l'âge préscolaire et plusieurs des produits populaires sont conçus ici même au Canada par des entreprises comme Ideas That Play (ITP), une société basée à Vancouver et dirigée par Angèle Beausoleil, une franco-ontarienne. Depuis 1998, ITP offre à ces bouts de chou une série de dix

aventures menées par un pinceau magique : Buddy Brush. « Buddy Brush offre aux jeunes de 2 à 5 ans des aventures exploratoires interactives, leur fait découvrir la peinture à travers les agencements de couleurs ; l'enfant apprend donc à développer sa logique, à faire des puzzles, etc., tout en s'amusant. La musique sous-tend chaque thème afin de stimuler l'enfant.

Ce dernier n'a qu'à laisser aller son imaginaire et la souris, car il s'agit en même temps d'une initiation au monde de l'informatique », explique Angèle Beausoleil.

Aujourd'hui, donc, nul doute

possible, l'informatique et les enfants font bon ménage, les parents le savent et connaissent le potentiel éducatif des produits si bien que leur distribution et leur vente hors des magasins spécialisées ne sont pas négligeables.

Mais ce genre de logiciels connaît quelques obstacles dans les milieux éducatifs. Pour les enfants d'âge préscolaire, peu de garderies et de centres de la petite enfance utilisent les ordinateurs et donc les logiciels ludo-éducatifs. « L'usage est très peu répandu faute de ressources matérielles et par conséquent d'équipement nécessaire, af-

firme Diane Saint-Louis, directrice de l'administration du Regroupement des centres de la petite enfance de l'île de Montréal. De plus, les nouvelles technologies pénètrent très lentement nos centres : sur 160 membres, seulement la moitié ont une adresse électronique, pour vous donner une idée. »

Du côté des écoles, la situation est quelque peu différente. En 1999, le ministère de la Culture et des Communications, alors responsable du Fonds de l'information (FAI), et le ministère de l'Éducation ont mis sur pied le projet d'acquisition de logiciels et de CD-ROM éducatifs destinés aux écoles et aux bibliothèques québécoises. Le programme a connu un succès mitigé à cause d'erreurs stratégiques, selon Robert Bibeau, responsable de l'édition éducative sur Internet au ministère de l'Éducation. « Certains logiciels, comme Adibou, ont bien fonctionné, mais on a eu des problèmes, entre autres, parce que nous avons fixé la contribution financière des écoles à un niveau un peu trop élevé. Nous avons offert aux écoles des logiciels qui ne leur convenaient pas et notre campagne publicitaire dans les écoles n'a pas atteint tout le monde à temps », a-t-il précisé.

Chose certaine, les CD-ROM ludo-éducatifs, aux yeux des éducateurs, demeurent un « plus », un support complémentaire s'ils sont dûment utilisés. Le secteur est plein de promesses, mais aussi de défis notamment pour les fabricants québécois qui ne détiennent que 20 % du marché du matériel pédagogique multimédia comparativement à 90 % dans le secteur du livre scolaire.

| X-GAMES |

Un succès extrême

Agence France-Presse

PHILADELPHIE — En 1995, la chaîne sportive américaine ESPN lance un ballon d'essai en direction des jeunes en créant les X-Games. Six ans plus tard, ces olympiades de la glisse et du fun, qui viennent de s'achever à Philadelphie, sont devenues un phénomène de société au succès grandissant. Pendant 11 jours, plus de 270 000 personnes (âge moyen : 15 ans) ont assisté gratuitement, dans et aux abords de l'immense palais des sports de la ville, à des compétitions mettant aux prises les meilleurs spécialistes mondiaux de skateboard, de rollerskate, de vélo acrobatique, de luge de rue (*street luge*) ou de motocross acrobatique.

Les X-Games, organisés une fois l'an, sont désormais une énorme machine : trois semaines d'installation, un millier de personnes mobilisées, 90 caméras, un budget (tenu secret) en millions de dollars et un million de dollars de bourses aux vainqueurs.

Un immense village de tentes a été installé sur l'un des terrains de stationnements du palais des sports, dans lequel on trouve des murs d'escalade, des rangées de consoles de jeu, des parcours de skateboard, des tentes dans lesquelles les commanditaires attirent enfants et adolescents avec des jeux, concours et cadeaux. Dans la salle, qui peut accueillir 20 000 personnes, il est aussi difficile de trouver un spectateur sans un jean et des chaussures sport qu'un compétiteur sans tatouages ou une groupie sans décolleté plongeant. Chaque spécialité a sa culture propre, ses codes et ses héros, que les cadres d'ESPN prennent très au sérieux et dont ils étudient les variantes et les transformations.

Ils ont testé à Philadelphie un numéro zéro d'EXPAN Magazine, une revue consacrée à ce qu'ils appellent les « sports d'action », qui devrait être lancée en janvier. « Souvenez-vous de la vie avant les X-Games », écrit l'un des journalistes. « Les *skaters* ne gagnaient pas grand-chose. Le motocross et le vélo acrobatique étaient autant diffusés à la télé que le curling. » Des équipes de Disney ont profité de la première édition des jeux dans une salle fermée pour tourner en grand format un film qui devrait sortir au printemps. « Ces sports doivent encore attirer davantage de monde pour faire partie de la culture dominante », ajoute Chris Stiepok. « Et ils n'y parviendront que si nous les montrons au plus de monde possible. » ESPN a déjà organisé des sélections pour les X-Games en Espagne (Barcelone) et en Thaïlande (Phuket). D'autres éditions internationales sont prévues, de même que la création aux États-Unis d'une série de parcs dotés d'installations permanentes.

Le court métrage québécois sur le Net



**SUR LE WEB
AUJOURD'HUI**

MÊME SI je visite beaucoup de sites chaque semaine, je dois avouer que les coups de foudre sont plutôt rares. Ici ou là, je trouve des sites intéressants bien sûr, et je vous en parle, mais un vrai coup de coeur, qui vous coupe le souffle et bien ça, c'est plutôt rare, alors voici : le nouveau site Silence, on court (www.silenceoncourt.tv) organise une compétition officielle de courts métrages dans le cadre du Festival des films du monde. Une fois sur le site, vous pourrez voir 18 films de du-

rée inégale et voter pour le film de votre choix. Un prix sera remis à la soirée de clôture du Festival.

Bon jusqu'ici, vous me direz il n'y a pas de quoi s'énerver. Et vous avez peut-être raison. Mais une fois le FFM terminé, le site ne disparaîtra pas. Au contraire, à compter du 4 septembre prochain, date du lancement de la chaîne de télévision ARTV, il deviendra le site d'une émission qui portera le même nom, *Silence on court*. Cette émission présentera chaque semaine une sélection de courts métrages au petit écran et sur le moniteur de votre ordinateur. On y verra des productions de chez nous et d'ailleurs, que Michel Couombe — l'ex-grand patron des Rendez-vous

du cinéma québécois —, aura sélectionnés pour nous.

L'arrivée de ce site signifie que nous aurons enfin un endroit sur le Web pour voir du cinéma de chez nous et ça signifie également que les cinéastes québécois qui tournent du court métrage sur pellicule ou avec une caméra numérique dans la paume de leur main auront eux aussi un endroit pour présenter leur production aux cinéphiles. C'est une très belle initiative et particulièrement à ce moment-ci où le monde du court métrage vit une véritable effervescence, au Québec particulièrement. C'est assurément une adresse à ajouter à vos signets et particulièrement si vous avez un accès Internet rapide. Car même si le site est accessible aux

internautes qui utilisent un bon vieux modem 56k, il n'en reste pas moins que la vidéo de qualité se regarde mieux lorsqu'on est branché en haute vitesse. Et ce site en est un bel exemple.

■ ■ ■

EN TERMINANT, si vous désirez vous la couler douce cette après-midi, pour terminer la semaine en beauté, je vous suggère de vous brancher au site de House of Blues (www.hob.com) à compter de 15 h. On y présente un concert du groupe canadien Blue Rodeo, concert qui a été enregistré le mois dernier lors de leur passage à Toronto.

*Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale*

Histoire de fantômes chinois

À Hong-Kong, le « mois des fantômes » est une tradition. Cette année encore, du 19 août jusqu'au 16 septembre, des objets d'occasion seront brûlés en guise d'offrandes pour les morts, comme ceux que l'on aperçoit ici, dans la boutique de Au Yeung Wai-kin, 66 ans. Cette coutume vise à donner aux défunts récents certains articles — ventilateurs, appareils photo, téléphones cellulaires, fers à repasser — dont ils auraient besoin pour se sentir plus à l'aise dans l'au-delà.



Photo AP

OÙ COMMENCE

L'AVENTURE DU LAND ROVER?

ANGLE ST-MARTIN ET INDUSTRIEL PEUT-ÊTRE?



Voici votre invitation à faire connaissance avec un environnement aussi original que nos véhicules. Un environnement dans lequel évoluent des conseillers amicaux et compétents. Un milieu franc et invitant. Il n'y manque que vous. Venez voir de quoi est fait un Land Rover.

VOTRE NOUVEAU CONCESSIONNAIRE LAND ROVER — MAINTENANT OUVERT.



Land Rover Laval
1436, boul. St-Martin Ouest
Laval, Québec
(450) 667-4960
(514) 343-3412

2880927A

2881221

La menace du sida en Asie aggravée par la banalisation de la prostitution

STEVE KIRBY
Agence France-Presse

HANOI — Sortant du ghetto des « quartiers chauds », la prostitution se banalise en Asie et les autorités doivent tenir compte de cette évolution des moeurs pour éviter une aggravation de l'épidémie du sida, selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Un rapport de l'OMS publié à la mi-août à l'occasion d'une conférence de quatre jours souligne que de plus en plus de femmes asiatiques des classes moyennes font commerce de leurs charmes à temps partiel, sans se considérer pour autant comme des prostituées et ne prenant pas non plus de précautions contre le virus du sida.

Faute d'une décriminalisation de la prostitution par les pays asiatiques, ces « travailleuses du sexe » à temps partiel risquent de devenir de moins en moins réceptives à toute précaution sanitaire, souligne le document.

« Un nombre croissant de femmes issues de la classe moyenne font maintenant commerce de leurs charmes, à temps partiel pour la plupart des cas, et considèrent cela comme un revenu complémentaire de leur salaire ou comme un extra si elles sont étudiantes », explique Zhao Pengfei, coordinateur de l'OMS à Pékin au cours de cette conférence.

« Ces travailleuses du sexe ne considèrent pas cela comme de la prostitution, par conséquent elles ne se perçoivent pas comme potentiellement en danger (...) pas plus que leurs clients », a-t-il affirmé.

Ces observations ont été abordées par Gilles Pomerol, conseiller de l'OMS sur les maladies sexuellement transmissibles (MST) pour le Pacifique occidental.

« Le changement dans les comportements sexuels est évident en Asie et ceci nous inquiète en raison des menaces que font peser ces comportements à risque », a déclaré aux journalistes M. Pomerol en marge de la conférence.

« Le développement croissant de la prostitution ne fait aucun doute. Il y a des preuves qu'elle se modi-

fie en devenant plus occasionnelle, plus diffuse, pratiquée à temps partiel », a-t-il affirmé.

Pour la déléguée philippine Carmina Aquino, les nouvelles technologies constituent « un facteur important », dans ces évolutions avec, en particulier, la banalisation des téléphones portables qui permettent à de plus en plus de travailleurs du sexe de s'affranchir des réseaux traditionnels.

M. Zhao met moins en cause l'apport des nouvelles technologies dans la prostitution asiatique que les nouvelles contraintes nées de l'exode rural, qui concentre un nombre croissant d'individus loin du cadre traditionnel de leurs villages natus pour les transposer dans la société de consommation des mégapoles.

« L'urbanisation entraîne une croissance du marché en Asie », a-t-il affirmé. « Les hommes souhaitent se procurer des choses qu'ils associent aux styles de vie moderne dans les grandes villes, comme des téléphones cellulaires et des ordinateurs », a expliqué M. Zhao.

« Les femmes sont considérées comme une de ces marchandises qui peuvent être jetées après usage, comme des objets », ajoute-t-il.

La rentabilité de cette activité est telle que tout contrôle par les gouvernements étrangers est pratiquement impossible, a ajouté M. Zhao.

Dans des pays comme la Thaïlande, la Malaisie, les Philippines ou l'Inde, l'industrie du sexe représente entre 2 et 14 % du produit intérieur brut (PIB). En Thaïlande, il a été établi que la prostitution est trois fois plus rentable que le trafic de drogue.

Même le Japon, pourtant riche, n'est pas à l'abri puisque l'industrie du sexe représente tout de même 3 % du PIB. « Et c'est un marché qui va connaître une expansion rapide », affirme M. Zhao. Pour M. Pomerol, il faut que les gouvernements admettent cette réalité et prennent rapidement des mesures afin de décriminaliser cette pratique. Dans beaucoup de pays asiatiques, la police pourchasse encore les femmes qui souhaitent se procurer des préservatifs.

SAVEURS



Déjà visités pour vous

SOUVENIRS D'AFRIQUE, 844, avenue du Mont-Royal Est, (514) 598-8181, www.souvenirsdafrique.com
Restaurant du plateau qui s'est donné pour mission de représenter les cuisines du continent africain riche en épices, herbes, piments et condiments de toutes sortes. Une perspective de saveurs inexplorées qui exige des palais froussards une certaine ouverture.

Pour > L'originalité et la diversité des plats dans un menu varié qui s'inspire des quatre (et plus) coins de l'Afrique. Les présentations créatives et soignées. Une cuisine techniquement maîtrisée. La beauté des lieux: le décor, les tissus, la vaisselle, la musique et le sourire.
Contre > Les assaisonnements un peu timides qui manquent d'audace, par crainte de froisser la clientèle qui alarme les pompiers à la moindre étincelle.

\$\$ ★★★½

LE PITON DE LA FOURNAISE, 835, rue Duluth Est, (514) 526-3936
La cuisine de l'île de la Réunion s'est métisée au fil des siècles et du passage des cultures arabe, indienne, française, africaine, et bien d'autres encore. C'est un personnel amical et enjoué qui s'affaire à nous transporter en cette terre idyllique sous le charme du soleil et des saveurs tropicales.

Pour > La délicate chaleur des entrées qui allume l'appétit sans jamais brûler la bouche. L'accueil du proprio qui ne se lasse pas de faire sentir et tâter chayote et combava. La vanille pénétrante et le rhum envoûtant du gâteau à la patate douce.
Contre > Les airs tristounets de la salade d'achards. La faiblesse du merveilleux parfum de combava dans un poulet de grain.

— \$\$ ★★★

LAS AMERICAS, 6700, rue Clark, (514) 274-7303
Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier. Que ce soit parmi les platos tipicos ou les platos nuevos, tout s'accompagne de haricots rouges, riz et salade. Mais avant que cette générosité ne s'empare de votre appétit, la maison vous offre en entrée, l'arepa à l'avocat accompagné d'une salsa bien acidulée. Une nourriture du sud qui se veut salvatrice sous notre climat nordique.

Pour > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s'échappent de la cuisine. Les chaleureuses soupes de poissons. La simplicité et la rusticité des plats.
Contre > Une vinaigrette crémeuse sans personnalité dont le manque d'acidité se fait remarquer alors qu'elle pourrait alléger ces assiettes riches en lipides. Le riz quelque peu bourbeux de la paella.

\$ ★★★

Notre chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l'ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l'expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☺	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	☛	Apportez votre vin

Plaisirs d'Indochine

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Comme bien des cuisines exilées, la cuisine vietnamienne souffre du rabaillage de quelques stéréotypes adaptés à la population de la terre d'accueil. Nos restaurants français offrent bien davantage que la soupe à l'oignon, le boeuf bourguignon et la crème caramel. Alors pourquoi, les nombreux restaurants vietnamiens de Montréal se limitent-ils aux pho, rouleaux de printemps et petites grillades sur laitue iceberg? Heureusement, pour le plus grand plaisir de nos papilles et de notre curiosité, monsieur Ha, chef et propriétaire du restaurant Souvenirs d'Indochine, ose aller plus loin.

Le menu offre les classiques soupes tonkinoises, rouleaux de tous acabits et autres petites brochettes bien exécutées, mais nous fait découvrir bien d'autres plaisirs: soupe de poisson aux fleurs de bananier, salade de poisson sur chrystophine, cocotte de saumon caramélisé et riz au lait de coco pour n'en nommer que quelques-uns. C'est avec une douce convoitise que le regard s'arrête sur chacun des plats d'une carte qui nous donne envie de revenir.

Alors que l'été tire à sa fin et que le soleil daigne encore nous honorer de ses rayons, il fait bon profiter des éléments rafraîchissants de la cuisine vietnamienne: légumes crus, fruits frais, menthe, gingembre, basilic, agrémentés ici et là de pointes de piment brûlant.

Dans la salade tiède de calmars grillés, ce n'est pas la température des ingrédients qui est rafraîchissante, mais bien leur saveur. Le piquant verdoyant du cresson et la ravivante acidité du pamplemousse soulèvent la délicatesse du calmar. Assaisonnée d'une sauce nuoc mam suave et de piment mordant, cette salade est la preuve que léger et frais ne sont pas synonymes d'insipide.

Le saumon mariné au saké est préparé à la commande comme le démontre l'hétérogénéité des zones marinées: sous l'effet de l'acidité de la marinade, certaines parties du filet ont cuit alors que d'autres restent crues. Pendant qu'il s'imprègne de la marinade, le saumon se réchauffe lentement dans la cuisine. Il arrive donc à table plutôt tiède que rafraîchi, décoré de sésame noir et blanc et de quelques branches d'aneth qui contribueront à abaisser le mercure d'un demi-degré. Malgré la rareté

SOUVENIRS D'INDOCHINE

243, avenue du Mont-Royal Ouest
(514) 848-0336

Entrées : 4 à 8 \$
Plats : 9,75 à 14,50 \$

Lundi au vendredi : 11 h 30 à 14 h 30
Lundi au dimanche : 17 h 30 à 22 h 30

★★★★½



du saké, ce plat demeure bon en soi, mais préparé ainsi, il déçoit pour ce qu'il n'est pas.

Pour le dîneur à la recherche d'un brin de fraîcheur à se mettre sous la dent, le poisson paraît plus approprié que le canard aux noix de cajou. L'émincé de lotte grillé à l'aneth opte pour un mode de cuisson qui s'accorde avec été et légèreté. Mais sans aucun préavis, le poisson arrive rissoyant sur une plaque de fonte brûlante. Alors que combattre le feu par le feu peut s'avérer la meilleure solution dans certaines circonstances, ce n'est certainement pas le cas cette fois-ci. Le recours à cette

plaque ne fait qu'ajouter quelques gouttes de sueur aux tempes du dîneur. Des tranches d'oignon vinaigrées et des brins d'aneth font leur possible pour contrecarrer la chaleur dégagée par le plat de fonte.

Sans se prétendre rafraîchissant, le poisson lune poêlé à la citronnelle et au piment nous transporte sous les tropiques, là où l'on combat l'intensité du climat par la force du piment. Le poisson est frit entier, simplement enfariné. Sous l'effet d'une friture prolongée, sa peau gagne en croustillance ce que sa chair perd en moelleux. Servi sur une assiette au fond recouvert d'une sauce à base de nuoc mam, fraîche et légère mais intense, c'est à petits coups de baguettes que le poisson se grignote jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que les arêtes.

L'hiver, le feu de la banane flambée serait certainement réconfortant. C'est pourquoi l'été se plaît encore à nous imposer sa chaleur, glaces et sorbets se font plus invitants: sorbets à la mangue, à la lime au sirop d'érable, au coco ou glace à la banane fraîche. La couleur grisonnante de cette dernière confirme l'authenticité du produit maison. Malgré une texture quelque peu cristalline, ce coup de froid est très apprécié.

En trop grande quantité, le sucre alourdit la langue inutilement. C'est pourquoi la crème de tofu au gingembre devient attrayante. Un peu partout en Asie, le soya s'intègre aussi aux desserts, plus généralement sous la forme de crèmes ou de flancs à peine sucrés. Ici, les soyeuses lamelles baignent dans un sirop léger parfumé au gingembre. Légèrement sucré, ce sirop exploite parfaitement les propriétés rafraîchissantes du gingembre même s'il est un peu chauffé. Mais en se mêlant au flanc de soya, la saveur de la nage se dissipe et se rapproche dangereusement de l'eau tiède.

Ce restaurant tout en élégance se distingue singulièrement de ses confrères plus humbles, mais ne surcharge pas de prime pour autant. Les présentations, sur fond de feuilles de bananier et d'assiettes blanches carrées, font preuve de minutie. Jusqu'à l'eau qui est parfumée au citron.

Si le service de bien des restaurants asiatiques a l'efficacité des sweat shop et le même manque de personnalité, celui de Souvenirs d'Indochine s'efforce de se distinguer. Ne soyez donc pas surpris de voir le chef Ha apparaître dans la salle, partager sa passion en toute humilité.

Une dégustation inoubliable



Il y a des dégustations... inoubliables. Le temps a beau passer, les vins vous restent alors en mémoire comme si on les avait dégustés la veille, même si l'on n'a pas pris une seule note.

Début avril, j'eus le bonheur d'animer ainsi une dégustation de dix vins, que n'oublieront pas de sitôt (du moins j'imagine!) la douzaine de participants.

Curieusement, la dégustation en question avait été vendue... aux enchères, lors d'une vente faite au profit de l'Association canadienne de la dystrophie musculaire, et fut adjugée, comme il se doit, au plus offrant. Président d'une grande chaîne de magasins, celui-ci y invita ses cadres supérieurs.

Ajoutons que le choix des vins n'avait pas été fait à ce moment-là.

Enfin, ce fut l'animateur désigné de la soirée — l'auteur de ces lignes — qui, comme convenu au départ, avait par la suite à choisir les vins dans la cave personnelle de la SAQ. Laquelle, et c'était sa contribution à cette oeuvre, les offrait gratuitement.

Seule contrainte: il fallait choisir des vins dont il y avait au moins deux bouteilles, au cas où il y en aurait eu de bouchon-

nées. Mon idée fut de faire goûter de grands vins, jeunes et plus âgés, et de différents styles et régions.

Quel bonheur! D'avoir eu d'abord à les choisir, et ensuite de les goûter. Car (faut-il le dire?), personne ne cracha les vins ce soir-là...

Le premier, bu debout, en faisant la conversation, fut la champagne Veuve Clicquot 90 La Grande Dame, toujours frais comme une rose, nuancé, d'une suprême élégance.

Puis, on s'assit. Suit le Chevalier Montrachet 95 Les Demoiselles Louis Jadot. Ample, distingué, au boisé bien présent, mais en parfait équilibre avec le fruit. Et, lui de même, très jeune, toujours adolescent, si je puis dire.

On passa aux rouges avec le mythique Musigny Vieilles Vignes 96 Georges de Vogüé. Très coloré, dense et compact, raffiné, au fruit éclatant, et avec un potentiel de garde d'au moins dix ans.

Une merveille, arrivée à son apogée, lui succéda. À savoir la Romanée-Conti 92, au bouquet parfumé, très complexe, intense, et dont les saveurs, multiples, faisaient, comme on dit, la queue de paon.

Après cela, il y eut le Margaux 96 Châ-

teau Margaux, raffiné et aux tannins à la fois soyeux et très serrés; le Pomerol 89 Château Pétrus, pressés à manger à la cuillère (oui!); le Pauillac 70 Château Latour, évolué, très complexe, mais un peu déclinant.

Puis, retour au blanc avec le Sauternes 86 Château d'Yquem, qui ne sera sans doute jamais aussi extraordinaire. Et puis deux portos pour conclure: d'abord le grandiose Fonseca 97, et enfin Taylor 70, évolué, à boire.

Comment oublier?...

Un Sancerre

Bien typé au nez, très Sauvignon, le Sancerre 99 Domaine La Moussière a en même temps quelque chose du Riesling en raison de ses nuances d'agrumes (genre limette). En bouche, c'est un vin plutôt léger, mais aux saveurs affirmées, nettes, avec la juste mesure d'acidité et un petit reste de gaz carbonique qui ajoute à sa fraîcheur. Constant, fidèle à lui-même, ce vin fera un très bon apéritif et peut également accompagner les plats de fruits de mer ou même les viandes blanches telles que le veau et le poulet. C, 033480, 22,45\$, ★★★ \$\$(\$\$) 2-3 ans.

Dégustés pour vous

> Moyennement corsé, assez riche en arômes pour un vin de cette région, le **Côtes de Provence 99 Château la Tour de l'Évêque** (c'est un blanc) plaira aux amateurs de vins ronds, peu acides, tout en ne souffrant pas de mollesse (un défaut des vins qui manquent d'acidité). S, 972604, 14,60\$, ★★(*) \$(\$\$) à boire, 1 an.

> **Merlot South Eastern Australia Rosemount Estate**. Vin rouge souple, tendre, tout en fruit, d'Australie. Avec une petite note au nez, bien australienne, d'eucalyptus. À servir bien frais, comme un beajoulais. S, 542431, 18,95\$, ★★(*) \$\$, à boire, 1 an.

> **Puissequin Saint-Émilion 97 Château Moulin du Curat**. Un bordeaux rouge d'un petit millésime, prêt à boire, passablement nuancé (fruits cuits et rouges, feuilles mortes, etc.), aux tannins fondus, sans dureté. S, 895532, 17,35\$, ★★(*) \$\$, à boire, 1 an.

> **Ribera del Duero 97 Hacienda Monasterio**. D'Espagne, un vin rouge corsé, compact, aux tannins fermes et gras, au boisé appuyé sans que ce soit excessif. Ravira les amateurs des vins de cette appellation. S, 902924, 38,25\$, ★★(*) \$\$\$\$ 5-6 ans.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 étoile

La règle
- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix; autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix; moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- C indique qu'il s'agit d'un vin «courant», vendu dans la plupart des succursales, et S désigne les vins de «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales. Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse
24 août 2001

Page B8 manquante