

ACTUEL

magazine

FRANÇOIS CHARTIER

METS ET VINS DE FÊTE EN RAFALE PAGES 18 ET 19

RAFAËLE GERMAIN LES HAUTS ET LES BAS DE 2003 PAGE 7



«*Que voulez-vous?*»

«*Ah non! Pas lui!*»

LES PALMARÈS DE 2003

DE STÉPHANE LAPORTE

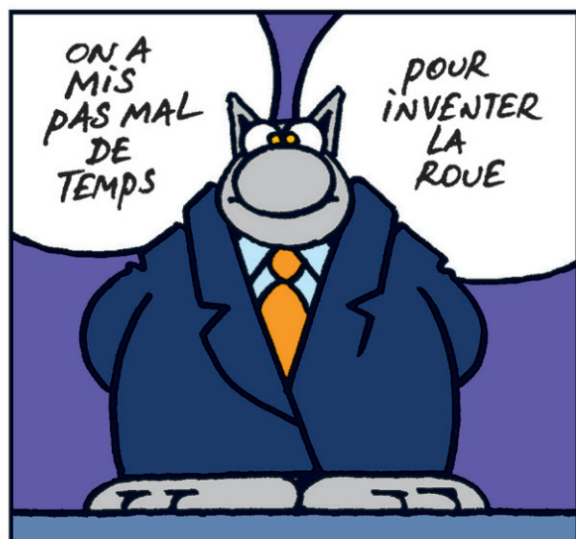
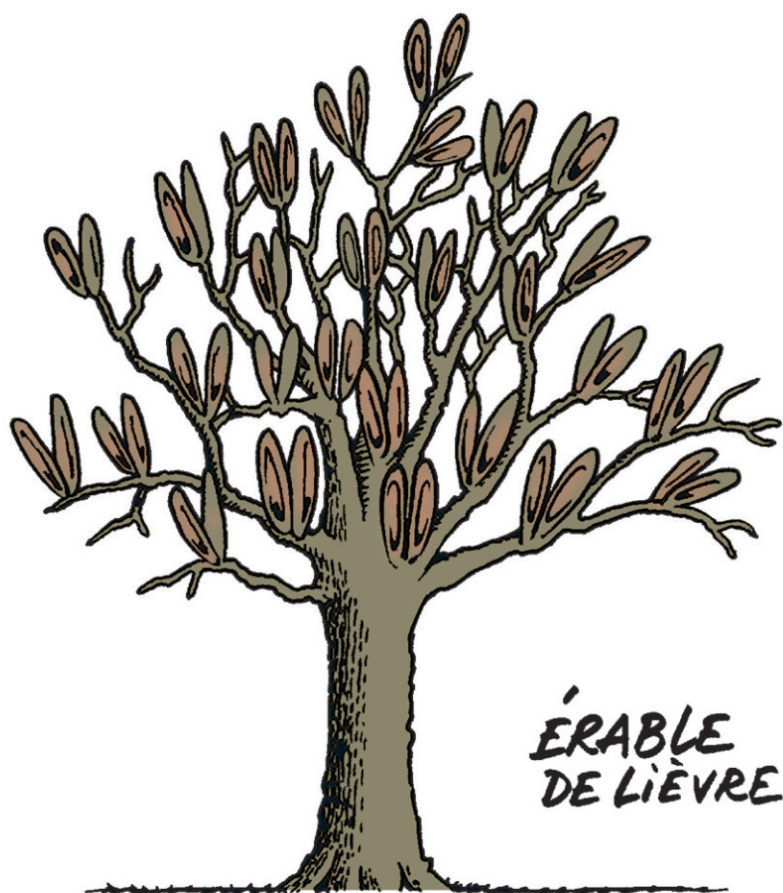
PAGES 8 À 13



LE CHAT ©

Philippe Geluck

WWW.GELUCK.COM



INSOLITE



PHOTO AFP

Le père Noël vient à peine de terminer son ouvrage qu'il est déjà parti en goguette, dévoilant sa vraie nature dans les rues de Berlin. Des motocyclistes allemands ont enfilé leur costume de « père No-Hells » pour une pétaradante balade près de la porte de Brandebourg. Les rennes en tremblent encore.

CETTE SEMAINE



EN COUVERTURE

Les palmarès de l'année 2003
par notre chroniqueur Stéphane Laporte.
Pages 8 à 13

LES FLEURS ET LE POT

Page 4

QUESTIONS EXISTENTIELLES

Par Nicolas Langelier
Page 4

FAITS ET GESTES

La chronique de François Berger
Page 5

LE LOOK DE LA SEMAINE

Page 6

JE T'AIME MOI NON PLUS

La chronique de Rafaële Germain
Page 7



RESTAURANTS

La chronique de Françoise Kayler
Pages 14 et 15

DU VIN

La chronique de Jacques Benoit
Pages 16 et 17



VINS ET METS

La chronique de François Chartier
Pages 18 à 19



LES FLEURS ET LE POT

LE SITE WEB DE LA SEMAINE

VOS PAROLES EN MUSIQUE

Ce serait fantastique si c'était le cas, mais malheureusement, tout le monde n'a pas, comme Luc Plamondon, un Garou ou un Wilfred pour chanter nos mots qui sonnent, nos mots qui résonnent, nos mots qui cognent sur l'accent tonique. Que faire, alors, pour entendre nos paroles pleines de sens chantées par un interprète professionnel ? On peut les envoyer aux Respectables, puisqu'ils ont de toute évidence besoin de quelqu'un qui sait écrire. Mais ça risque d'être long. Plus rapide : on peut, si elles sont en anglais, les taper dans la boîte de dialogue de ce site, qui se chargera d'aller les chercher dans sa banque de données, afin de mettre en musique vos mots immortels. Complètement inutile, bien sûr. Mais c'est Noël : vous avez le droit de perdre votre temps.

<http://www.sr.se/cgi-bin/p1/src/sing/default.asp>

LES FLEURS ET LE POT

LES FLEURS

Au Letton qui vient peut-être de battre un record du monde — un record peu honorable, soit, mais un record quand même : celui pour le plus haut taux d'alcoolémie jamais mesuré chez une personne vivante. L'homme d'âge moyen, dont l'identité n'a pas été divulguée, a en effet été retrouvé par la police lettone avec un taux d'alcoolémie de... 7,22 ppm ! Un tel taux était jusqu'à maintenant considéré comme mortel, puisqu'une personne normale cesse généralement de respirer à 4 ppm. On présume que la gueule de bois a dû être particulièrement intense.

LE POT

À Marie-Michèle Desrosiers. Et John Lennon. Et Bruno Pelletier. Et Bing Crosby. À tous ceux et celles, en fait, dont on a entendu sans relâche les chansons de Noël depuis un mois. Bon, on n'a rien contre ces individus personnellement (à part Mariah Carey, contre qui on a personnellement quelque chose, bien sûr), mais bon, on aimerait bien, si possible, ne pas avoir à écouter une seule de leurs chansons avant, oh, le 24 décembre. 2007.

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

CITATION ANTICLÉRICALE DE LA SEMAINE

« Dieu a assisté à la corruption des dirigeants de son Église, et à l'exploitation et aux abus de son clergé. »

— LA CHANTEUSE LAUREN HILL, LORS D'UN CONCERT AU VATICAN.

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours

L'éthique de la soupe aux pois

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Lors de la récente guignolée, j'ai été tentée de me débarrasser des boîtes de conserve qui traînaient dans mon garde-manger depuis un an ou deux. Éthiquement, donner des choses dont je ne voulais plus aurait-il été l'équivalent de ne rien donner du tout ?

Nicole
Montréal

R Vos principes moraux sont un peu trop élevés. Après tout, un don est un don. Si les conserves en question étaient en excellente condition, vous auriez dû les donner. Il est possible que vous n'aimiez pas la soupe aux pois ou les asperges en conserve, mais ces produits peuvent faire plaisir à une famille dans le besoin. De toute manière, quelle est la solution de rechange ? Les jeter ou les garder à perpétuité dans l'éventualité d'une guerre nucléaire ou d'une famine systémique résultant

d'une réorganisation stalinienne de l'agriculture par le premier ministre Charest. Je comprends votre réticence à utiliser la guignolée comme une occasion de faire le ménage de votre garde-manger.

Mais plusieurs organismes de charité ramassent avec plaisir les choses considérées inutiles, démodées, ou peu appétissantes par certains, qui sont fort appréciées par d'autres. Moisson Montréal, par exemple, récupère des produits jugés invendables par les marchés d'alimentation, alors que la Fondation québécoise de la déficience intellectuelle ramasse les vêtements usagés. Dans une société inégalitaire comme la nôtre, le superflu des uns est souvent l'indispensable des autres.

Par ailleurs, si vos doutes moraux proviennent du fait que vous considérez qu'un don doit nécessairement impliquer une part de sacrifice, pourquoi ne pas donner les conserves dont vous ne voulez plus et cette boîte de biscuits danois que vous aimez tant ? Ou, encore mieux, envoyer un chèque à un organisme d'assistance alimentaire ?

Q L'an prochain, notre jeune enfant sera en âge de rencontrer le Père Noël. En tant que parents, devrions-nous refuser de lui faire croire à ce mythe, sous prétexte que ce serait lui mentir et qu'il pourrait être fort déçu (de nous, de la vie, du centre d'achats), le jour où il découvrira la vérité ?

Michel Lapierre
Varenes

R Votre désir d'offrir un cadre moral idéal à votre enfant est louable, mais il ne faudrait pas exagérer, non plus. Vos principes, aussi admirables soient-ils en théorie, ne devraient pas empêcher votre fils de vivre l'une des plus belles choses de l'enfance : la magie de Noël et la conviction qu'il y a quelqu'un, loin au pôle Nord, qui sait très bien si vous avez été gentil ou non...

Si les parents ont bien sûr l'obligation d'enseigner à leurs enfants les réalités de la vie, il est aussi important de favoriser leur émerveillement face aux choses qui les entourent. Sinon, aussi bien leur apprendre dès le

plus jeune âge que la vie, c'est difficile et souvent pénible, qu'il arrive que grand-papa couche avec d'autres madames que grand-maman et que vous êtes allé au cégep avec Annie Brocoli et, *boy oh boy!* les folies qu'elle faisait... Votre garçon découvrira toutes ces choses bien assez vite. Inutile de jouer trop tôt la carte de l'honnêteté sans fard.

Il ne faut pas sous-estimer la perspicacité des enfants. Bien avant que vous ne soyez prêt à lui apprendre la terrible nouvelle, votre fils se doutera bien que ce n'est pas un vieillard vêtu de rouge qui apporte les Playstation. Il aura vu la facture Visa. Évidemment, si votre garçon y croit toujours à l'âge de 17 ans, vous devrez intervenir. Mais si c'est le cas, ce sera probablement le moindre de vos soucis, à ce moment-là...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels ? Écrivez-nous à Questions existentielles, à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

FAITS ET GESTES

Un survol d'informations sur des faits de société

Adrénaline

LA PLONGÉE parmi les requins blancs (mangeurs d'hommes) de la Basse-Californie fait désormais partie des soi-disant « sports extrêmes ». Même si le plongeur est enserré dans une solide cage, la décharge d'adrénaline est garantie. C'est précisément la sensation recherchée par les adeptes de sports extrêmes, qu'il s'agisse de ski nautique, de planche à neige ou à roulettes, d'alpinisme, de surf, de parachutisme ou de *paintball*, des activités en progression fulgurante. Le nombre de passionnés d'escalade intérieure, par exemple, a augmenté de 60 % aux États-Unis en trois ans, pendant que la balle-molle attirait 6 % moins de gens. Le nombre d'Américains fanatiques de surf des neiges comme de planche à roulettes double par ailleurs tous les deux ans. Au Royaume-Uni, la pratique des sports extrêmes explique l'augmentation, depuis deux ans, de 20 % de la clientèle d'un assureur spécialisé dans les gros risques. Les principaux adeptes de l'extrême sont des garçons de 12 à 17 ans. Ce groupe d'âge compose 5 % de la population aux États-Unis mais représente le quart des sportifs blessés qui doivent être amenés aux urgences des hôpitaux.

Sources : American Sports Data Inc. ; *The Wall Street Journal* ; Delphes CCI (Paris)

Allô !

LE COURRIEL a déjà dépassé le téléphone comme principal moyen de communication chez les travailleurs disposant d'une adresse électronique au bureau, selon une enquête menée l'été dernier au Canada et aux États-Unis. Dans les deux pays, 44 % des communications professionnelles se font par courriel et 3 % par messagerie instantanée. Seulement une communication sur quatre a lieu au téléphone, tandis qu'une sur six se fait lors d'une rencontre en personne. Les gens de 15 à 34 ans utilisent le courriel une fois sur deux. Les employés envoient un courriel sur cinq à l'intérieur de leur propre édifice. Les Canadiens expédient un courriel sur quatre à l'étranger, mais c'est le cas de seulement 8 % chez les Américains. Le quart des travailleurs s'attendent, au retour d'une absence de deux semaines, à avoir accumulé plus de 200 courriels, télécopies ou messages vocaux. Cinq pour cent en auront plus de mille !

Source : KRC Research ; Oracle Corp.



Séquelles

LA MÉDECINE esthétique suscite annuellement des dépenses de 6,5 milliards \$ US dans le monde, un marché en croissance de 25 % par année. Aux États-Unis, les interventions esthétiques ont triplé depuis 1997, tandis qu'en Asie le look occidental est en vogue. Mais la « beauté » sur commande ne va pas sans séquelles pour de nombreuses personnes, en majorité des femmes. Une chirurgie pour aplatir le ventre entraîne des complications une fois sur trois, surtout de mauvaises cicatrices. La moitié des femmes qui font réduire leur poitrine connaissent des problèmes postopératoires. Le remodelage du nez a des conséquences fâcheuses une fois sur 14, tandis que la liposuction tourne mal une fois sur 26.

Sources : *The Economist* ; *L'Express*

Mortalité infantile : des exceptions culturelles ?

HABITUELLEMENT, la mortalité infantile (avant l'âge de 5 ans) touche un peu plus les garçons que les filles, dans presque toutes les sociétés — il naît d'ailleurs, naturellement, un peu plus de garçons que de filles. Seuls une douzaine de pays affichent, pour des raisons apparemment culturelles, une mortalité plus grande chez les fillettes. Il s'agit de la Chine, de l'Inde et quatre autres pays de la même région (Pakistan, Népal, Bangladesh et Afghanistan), du Niger, de la Papouasie-Nouvelle-Guinée et de quelques îles du Pacifique sud.

Source : World Population Prospects, Nations unies

Noël extrême

LA PROPRIÉTÉ d'un homme d'affaires de la Nouvelle-Orléans est tellement illuminée durant les Fêtes qu'elle est devenue un point de repère pour les pilotes de ligne, qui la font voir exprès à leurs passagers. Trois générateurs sont nécessaires à cet éclairage extrême. Une Californienne a quant à elle transformé sa maison en véritable forêt pour la période des Fêtes, y installant plus de 50 arbres de Noël de styles variés. Même la salle de bain a son sapin.

Source : Home and Garden Television (Tennessee)

Le virus du nul

LA RUSSIE va subir la perte « administrative » d'un million et demi de citoyens, le premier janvier, au moment où les anciens passeports soviétiques cesseront d'être valides. Les personnes arrivées en Russie après l'effondrement de l'URSS, en 1991, ne peuvent en principe échanger ces anciens documents soviétiques contre un passeport russe. Elles devront obtenir la citoyenneté d'un autre État ou se résoudre à vivre dans les limbes administratives, rapporte l'hebdomadaire *L'Express*.

Les pauvres paient mieux

LA GRAMEEN BANK, une institution de microcrédit qui prête aux pauvres du Bangladesh, recouvre 98 % de la valeur totale des prêts consentis, comparativement à un recouvrement de seulement 20 % chez les banques commerciales du pays fréquentées par les riches. Les clients de la Grameen Bank, qui en deviennent aussi les actionnaires, sont à 95 % des femmes. Ces dernières ne peuvent obtenir aucun crédit des institutions traditionnelles, qui exigent l'assentiment du mari, un endosseur ou la mise en garantie de biens. La banque de microcrédit, imitée depuis 1983 dans une trentaine d'autres pays, allonge en moyenne 75 \$ US aux emprunteuses.

Sources : *El Pais* ; Grameen Bank

APHORISME

« *L'extrême esprit est accusé de folie, comme l'extrême défaut... C'est sortir de l'humanité que de sortir du milieu.* »

— Blaise Pascal (1623-1662), philosophe et mathématicien français



FRANÇOIS BERGER
fberger@lapresse.ca

LE LOOK DE LA SEMAINE



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE©

HUGUES FOURNIER

Pensez minimaliste. Pensez t-shirt, jeans. Sa garde-robe: cinq jeans, 11 t-shirts et des Nike « high-top ». Assez basique merci. « En tout cas, je ne me demande jamais comment je vais m'habiller le matin ». Hugues ne jure que par Fruit of the loom. « Le temps passe, la mode change, mais cette compagnie reste intègre et passe à travers tout ça. » Cependant, Urban Outfitters et American Apparel demeurent les chouchous de ce karatéka. James Dean, Elvis Costello, Morrissey sont des modèles qui l'ont marqué. Le fameux t-shirt-jean est simple, confortable et passe-partout. Les bas blancs? Une influence des

années 1980. « La mode, c'est quelque chose qui s'en va et qui revient. Je crois qu'il faut toujours garder tous ses vêtements parce que ça va revenir dans cinq ans. Coupe Longueuil bien définie, ce post-rocking « fucké » (c'est ainsi qu'il se décrit) s'inspire beaucoup de la musique qu'il écoute, soit The Cure, The Who et bien d'autres. Hugues est un classique indémodable. D'après son expérience, on ne se trompe jamais avec cette formule: « Ça marchait dans les années 1950, ça marche encore maintenant et il faut que ça perdure. »

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE

TROUVAILLE



Herrera



LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION
SPÉCIALE

Pour actualiser sa petite robe cocktail du Nouvel An, on se ceinture la taille d'un joli ruban de satin coloré. Faites comme Tom Ford pour Yves Saint Laurent, Carolina Herrera ou Alberta Ferretti en jouant les boucles par-ci, par-là, sur un tailleur, un chandail, une bouttonnière, un jean ou même les cheveux. Bien entendu, vous trouverez du métrage de ruban dans les centres de couture. Mais recherchez aussi les boucles de satin de la griffe québécoise Jennifer Scott. En boucle seule ou sur une ceinture portée à la taille ou sur les hanches, elles sont disponibles en plusieurs couleurs (noir, ivoire, fuchsia, rose, rouge, bleu, doré et bien plus). Tellement jolies qu'elles font un tabac auprès des grandes vedettes américaines de passage à Montréal.

BOUTIQUE JENNIFER SCOTT (10 \$, 79 \$ et 85 \$)
438, rue Saint-Pierre, Vieux-Montréal (514) 844-2255

JE T'AIME MOI NON PLUS

Rafaële Germain
collaboration spéciale

Les hauts et les bas de 2003

«**Q**uelle année, quelle *ostie* d'année incroyable!» Maxime se frottait la tête en répétant ces mots depuis une bonne demi-heure. De temps en temps, il levait vers nous un regard étonné. «Ben quoi? Vous allez pas me dire que c'était pas hallucinant, quand même, comme année.»

Marianne et moi hochions la tête avec philosophie. Oui, effectivement, c'était assez hallucinant, comme année. Il y avait eu une guerre — enfin, une *grosse* guerre, avec le mot États-Unis dedans, une guerre beaucoup plus grosse et médiatisée que celles auxquelles nous sommes habitués et que nous ne remarquons presque plus. Il y a eu des attentats, aussi, un mur érigé en Palestine, une épidémie, un *sniper*, de la télé-réalité.

Le temps avait passé, j'avais aperçu sous mes yeux mes premières rides, la soeur de Mignon avait eu une fille, des gens que nous aimions étaient partis, d'autres avaient fait des choses dont ils ne se seraient jamais cru capables.

Mais ce qui était vraiment hallucinant, ce qui était complètement débile, ce qui, à en croire le regard insistant de Maxime, était un événement d'importance planétaire qui allait faire de 2003 l'année la plus marquante depuis celle de la découverte de l'Amérique, c'était que Maxime avait connu l'amour. Le grand, le merveilleux, le méchant amour.

Mais revenons un peu en arrière. Trois jours avant Noël, pour être exacte. J'étais réveillée ce matin-là par un téléphone incohérent de Maxime, qui pleurait et hoquetait en répétant: «Pourquoi? *Quessé* j'ai fait?» et qui avait finalement rattaché au milieu d'un sanglot. Deux minutes plus tard, Marianne me téléphonait:

«Maxime t'a appelée?»

— Oui.

— Incohérent?

— Complètement.

— Il a dit: «*Quessé* j'ai fait?» au moins 20 fois?

— Exactement.

— Tu y vas ou j'y vais?

J'ai réfléchi quelques secondes. «On y va toutes les deux?»

— «Bonne idée», a répondu Marianne.

«Va acheter du vin, moi je te rejoins devant chez Max.»

Nous nous sommes retrouvées une

demi-heure plus tard devant l'immeuble où habite Maxime, en face d'un parc enneigé. Nous avons sonné. Une fois, deux fois, 10 fois. Au bout de 15 minutes, Maxime a fini par ouvrir, en caleçon, avec sa douillette sur les épaules. Il n'a rien dit, et s'est dirigé vers sa chambre.

Je l'ai suivi, pendant que Marianne criait depuis la cuisine: «On t'a apporté du vin, Max! Je sais qu'il est de bonne heure, mais c'est un cas de force majeure. Blanc ou rouge?»

«Je pense pas que ce soit nécessaire», ai-je crié à mon tour en apercevant, à côté du lit de notre ami, une bouteille de vodka aux trois quarts vide.

Il ne nous a pas fallu beaucoup de temps pour comprendre que Maxime était en peine d'amour. Couché sous ses couvertures, il gémissait comme s'il venait d'être amputé d'une jambe à froid. Au bout d'une quinzaine de minutes, il a fini par nous raconter ce qui s'était passé. Kathleen, sa blonde, l'avait laissé la veille, en lui disant tout simplement qu'il l'aimait trop et que ça l'étouffait.

«Elle m'a dit ça! À moi!» criait Maxime.

— Quoi, toi? demandait Marianne.

— Mais je suis supposé être un macho, un tombeur, un *vrai* gars! Marianne et moi n'avons pu retenir un petit rire: rien, mais vraiment rien au monde n'avait l'air moins macho que Maxime, en boxer, les cheveux sales, assis dans son lit avec sa douillette sur les épaules.

Mais je comprenais ce qui le sidérait tant. D'abord, il s'était fait laisser, pour la première fois de sa vie. En soi, c'était déjà quelque chose. Mais il y avait aussi le fait que Maxime avait entamé 2003 comme toutes les années précédentes, c'est-à-dire en se proposant de coucher avec le plus grand nombre de filles possible et en prétendant que l'amour, c'était pour les faibles.

Or, il s'est passé quelque chose que Maxime n'avait pas prévu. Il a rencontré Kathleen. Il a eu un coup de foudre. Il est tombé amoureux. *Vraiment* amoureux. Il est devenu l'homme qu'il ne croyait jamais devenir. Les premiers mois ont été merveilleux. Maxime a découvert l'amour, ses petites et grandes joies. Puis il a connu l'autre facette. Ses compromis, ses déchirements, la jalousie, mais aussi la tendresse et le bonheur calme des jours tranquilles. Et finalement, à

quatre jours de Noël, il a appris, à ses dépens, que parfois l'amour peut causer de terribles blessures.

Il n'avait donc pas vraiment tort de répéter comme un automate «quelle année hallucinante». Pour lui, effectivement, rien ne pouvait être plus renversant, étonnant et déboussolant que 2003. Cette année avait constitué un cours intensif sur l'amour. Maxime avait expérimenté, plus ou moins, ce que certaines personnes ne découvrent qu'au bout de plusieurs années, voire d'une vie au complet.

«OK, a finalement dit Marianne en enlevant à Maxime la bouteille de vodka. Tu t'es fait laisser. C'est plate. C'est douloureux. C'est triste. Mais en gardes-tu quelque chose?»

«Pardon?» Maxime s'est redressé sur son lit en regardant Marianne comme si elle était folle à lier. «Tu me demandes si j'en ai gardé quelque chose? Oh, je sais pas...», a-t-il poursuivi sur un ton moqueur. «Oui, plein de belles choses: un coeur brisé, un lit pas fait, et un *ostie* de lendemain de veille. As-tu d'autres questions brillantes dans le même genre?»

Pour lui, effectivement, rien ne pouvait être plus renversant, étonnant et déboussolant que 2003. Cette année avait constitué un cours intensif sur l'amour. Maxime avait expérimenté, plus ou moins, ce que certaines personnes ne découvrent qu'au bout de plusieurs années, voire d'une vie au complet.

— Calme-toi, a dit Marianne. Ce que je te demande, c'est: si c'était à refaire, est-ce que tu te remarquerais dans cette aventure-là?

«Non!», s'est écrié Maxime en reprenant la bouteille de vodka. «Si c'était à refaire, je m'enfuirais avant même de croiser le regard de Kathleen.» Il s'est arrêté, a levé les yeux au ciel en gémissant: «Ah! Kathleeeeeen!» avant de retomber sur son matelas.

Mais Marianne n'avait pas l'air prête à lâcher le morceau: «Tu mettrais une croix sur — et je te cite — l'année la



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

plus *incroyable* de ta vie?»

Maxime a lentement tourné la tête vers nous, comme s'il était en phase terminale. «Comment tu peux me demander ça? Pour rien au monde je voudrais revivre ça.»

«Et les débuts?» a demandé Marianne, qui était devenue la personne la plus insistante sur terre. «Les papillons dans le ventre? Les premiers baisers? La première nuit?»

J'ai mis une main sur le bras de Marianne pour l'arrêter. Maxime était au bord du paroxysme, et se tordait dans ses draps en gémissant de plus belle. Il était assez évident que pour le moment, il ne voyait rien, mais absolument rien de beau ou de bon dans tout ce qui lui était arrivé durant l'année. C'était l'année la plus incroyable de sa vie, certes, mais aussi la plus douloureuse.

«Je sais pas, a-t-il murmuré. Peut-être qu'un jour je vais voir du positif là-dedans. Je dis bien peut-être. Mais pour le moment...» Il a étouffé un sanglot. «Pour le moment, j'ai trop de peine. Personne m'avait dit que ça pouvait être aussi pénible.»

Je lui ai passé une main dans le dos. Je ne lui ai pas dit que ça allait probablement

recommencer, qu'il allait avoir d'autres amours, d'autres défaites, d'autres bouteilles de vodka consommées à 11h du matin.

«En tout cas, a dit Maxime. Je suis pas prêt d'oublier 2003. Quelle année! Quelle année hallucinante!». Deux minutes plus tard, il était endormi.

Questions? Commentaires? On peut écrire à Rafaële Germain à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9. À l'occasion, dans ses chroniques, elle répondra à certaines questions de ses lecteurs.

DOSSIER



STÉPHANE LAPORTE
stephane@stephanelaporte.com

LES PALMARÈS DE 2003

BYE-BYE, 2003 ! ON A COMMENCÉ L'ANNÉE EN CHERCHANT DES ARMES DE DESTRUCTION MASSIVE ET ON L'A TERMINÉE EN S'EXCITANT PARCE QU'ON AVAIT TROUVÉ UN CLOCHARD DANS UN TROU. QUE RESTE-T-IL DE CES 365 JOURS ? VOICI LES PALMARÈS DE 2003 :



Jean Chrétien
et Geneviève Jeanson

LE PALMARÈS DES CHANSONS DE L'ANNÉE

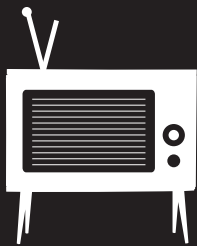
- 10 *Que passent les saisons*, par les partisans du Canadien.
- 9 *La ballade de Jean Batailleur*, par Bill Clennett (en hommage à Jean Chrétien).
- 8 *Reviens (où te caches-tu ?)*, par George Bush (dédiée à ben Laden).
- 7 *Prendre un enfant par la main*, par Michael Jackson.
- 6 *Changer*, par Saddam Hussein.
- 5 *J'lâche pas*, par Sheila Copps.
- 4 *Quelqu'un m'a dit*, par André Arthur.
- 3 *I Cannes go for that*, par Marie-Josée Croze.
- 2 *Paroles, paroles*, par le gouvernement Charest.
- 1 *Et c'est pas fini*, par les leaders syndicaux.



LE PALMARÈS DE LA VENTE DE GARAGE DE L'ANNÉE

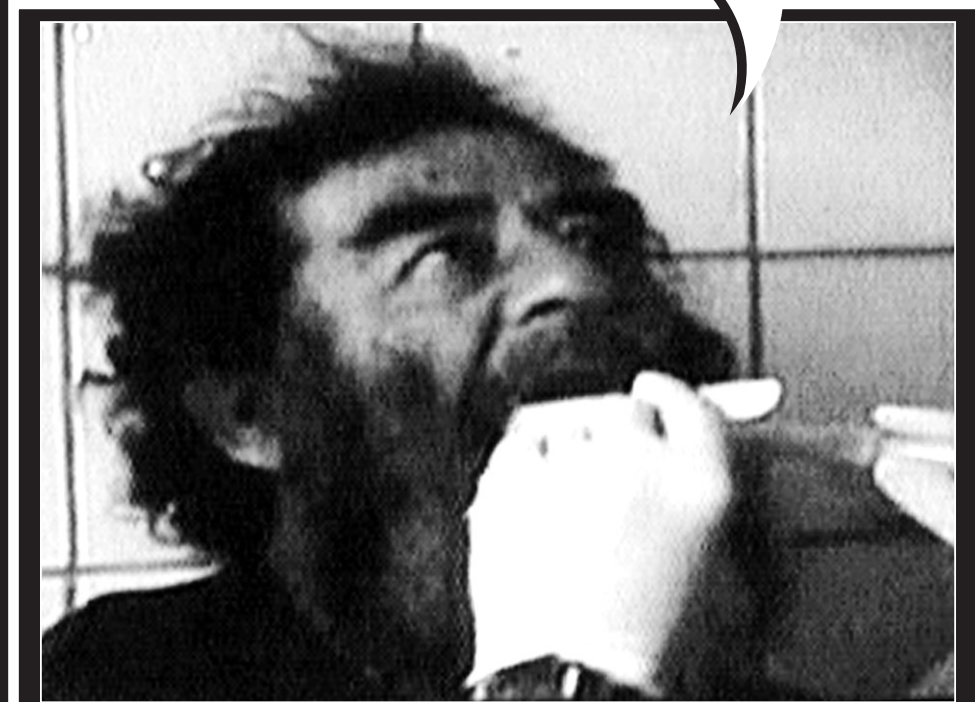
- 10 Le volant de Jacques Villeneuve.
- 9 Le Concorde.
- 8 La Chrysler de Céline Dion.
- 7 Un macaron « Votez pour Sheila! ».
- 6 Le rapport d'Hans Blix.
- 5 Les 50 tonnes de documents déposés au mégaprocès des motards.
- 4 La feuille de route du Proche-Orient.
- 3 Le petit bâtonnet qu'on a mis dans la bouche de Saddam.
- 2 Stéphane Dion.
- 1 L'ONU.

« Au moins, j'ai pas attendu longtemps à l'urgence. »



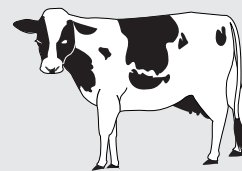
LE PALMARÈS DES TÉLÉRÉALITÉS DE L'ANNÉE

- 10 *Occupation double*, avec Jean Chrétien et Paul Martin.
- 9 *Trou Story*, avec Saddam Hussein.
- 8 *SRAS Académie*, avec les Torontois.
- 7 *À hauteur de blonde toujours dans le cadre*, avec Chantal Renaud.
- 6 *Survivor*, avec Sheila Copps.
- 5 *Histoire de Pi... pi*, avec Geneviève Jeanson.
- 4 *Big Brodeur*, avec Martin Brodeur.
- 3 *Facteur de risque*, avec les astronautes de la navette *Columbia*.
- 2 *Caféine et créatine*, avec les joueurs de la Ligue junior majeure du Québec.
- 1 *Camp de pêche Story*, avec la famille Irving et ses invités.



LE PALMARÈS DES GRANDES CONSTATATIONS DE L'ANNÉE

- 10 Il y a eu plus de journées sans autobus et sans métro que de journées sans voiture.
- 9 Plus besoin de mettre son dentier pour prendre sa photo de passeport.
- 8 Vaut mieux être le fils de Mulroney que celui de Saddam.
- 7 Jean Coutu devrait être propriétaire d'une équipe de la Ligue de hockey junior majeure du Québec.
- 6 Quand on donne un Gémeaux à tout le monde, tout le monde est content.
- 5 Le sosie de Jacques Villeneuve ne doit plus avoir beaucoup de travail.
- 4 Un gai marié qui fume un joint doit avoir une petite pensée pour Martin Cauchon.
- 3 Poppy a eu le sens du « timing ».
- 2 Une femme peut jouer au golf avec des hommes, mais me semble qu'il y a autre chose de plus l'fun à faire.
- 1 Y'a pas juste Saddam Hussein de fou dans le monde, parce que même si on l'a capturé, ça ne va pas mieux !



LE PALMARÈS DES « EST-CE QU'ON AVAIT VRAIMENT BESOIN DE VOIR ÇA? » DE L'ANNÉE

- 10 Le buste de Jean Lapierre.
- 9 Le doublage du film *Mambo Italiano*.
- 8 La victoire d'Arnold Schwarzenegger aux élections.
- 7 Les vaches assassinées par l'U.P.A.
- 6 La mort de Jean Leloup.
- 5 Les trois morts d'Émile Genest.
- 4 Gilles Gougeon apprenant à lire un télésouffleur.
- 3 Bono rendant hommage à Chrétien et Paul Martin.
- 2 Le fond de la gorge de Saddam Hussein.
- 1 Bernard Landry en train de sacrer.

« Y'a pas l'air bien!
Y file pas! »

« Y'est blanc
longtemps! »

« En tout cas, notre
émission spéciale
est prête! »

« Y faut pas être plus
canonique que le Pape! »

LE PALMARÈS DES MARIAGES GAIS LES PLUS IMPROBABLES DE L'ANNÉE

- 5 Pierre Paradis et Jean Charest.
- 4 Jacques Villeneuve et David Richards.
- 3 Robert Gillet et André Arthur.
- 2 George W. Bush et Jacques Chirac.
- 1 Le Pape et Monseigneur Turcotte.



PALMARÈS 2003



LE PALMARÈS DES PIRES DANGERS DE L'ANNÉE

- 10 Manger du steak de l'Ouest dans un hôpital de Toronto.
- 9 Faire *guiliguili* au tigre de Siegfried and Roy.
- 8 Faire *guiliguili* à Denise Bombardier au *Point*.
- 7 Faire *guiliguili* à l'épouse de Michel Therrien.
- 6 Huer Patrice Brisebois quand on est assis à côté de Bob Gainey.
- 5 Huer l'hymne américain... aux États-Unis.
- 4 Manger dans un restaurant chinois durant l'épidémie de SRAS.
- 3 Manger dans un restaurant chinois n'importe quand.
- 2 Se baigner sans condom dans le bain tourbillon de *Loft Story*.
- 1 *Frencher* Madonna.



C'EST APRÈS AVOIR VU ÇA QUE MARTIN CAUCHON A DÉCIDÉ DE LÉGALISER LE MARIAGE GAI.

LE PALMARÈS DES «VOUS POURRIEZ PAS ATTENDRE DE LE SAVOIR AVANT DE L'ANNONCER?» DE L'ANNÉE



- 3 AOÛT: Le Grand Prix de Montréal est annulé.
- 4 AOÛT: Le Grand Prix de Montréal est sauvé.
- 8 AOÛT: Le Grand Prix de Montréal est vraiment annulé.
- 9 AOÛT: Le Grand Prix de Montréal est vraiment sauvé.
- 11 AOÛT: Le Grand Prix de Montréal est annulé, annulé!
- 13 AOÛT: Le Grand Prix de Montréal est sauvé, sauvé !
- 24 AOÛT: Le Grand Prix de Montréal est annulé, peut-être...
- 20 SEPTEMBRE: Le Grand Prix de Montréal est sauvé, quoique...
- 24 SEPTEMBRE: Le Grand Prix de Montréal est bel et bien annulé. On n'en parle plus.
- 29 SEPTEMBRE: Le Grand Prix de Montréal est sauvé. Youppi ! *Attaboy!*
- 3 OCTOBRE: Le Grand Prix de Montréal est annulé. Y'en aura pas ! Oubliez ça !
- 17 OCTOBRE: Molson sauve le Grand Prix de Montréal.
- 25 OCTOBRE: Molson a tué le Grand Prix de Montréal.
- 28 OCTOBRE: Le Grand Prix de Montréal est encore plus annulé qu'il ne l'était déjà !
- 19 NOVEMBRE: Le Grand Prix de Montréal est sauvé ! Comme on vous l'avait annoncé en primeur le 4 août !

DOSSIER

VAUT MIEUX ÊTRE
PHOTOGRAPHIÉ AVEC UNE
TUQUE QU'AVEC UN HELLS.



LE PALMARÈS DES CLINS D'ŒIL DE L'ANNÉE

- 25 Pour réussir à obtenir au moins un agent libre, le Canadien songe à emprunter de l'argent à José Théodore.
- 24 Appeler l'aéroport de Dorval «Aéroport Pierre-Elliott-Trudeau», c'est comme si on appelait le Stade olympique «Stade Claude-Brochu».
- 23 Les soldats américains se droguent. Est-ce que ça veut dire que toutes leurs victoires seront annulées?
- 22 «Notre rencontre avec Bernie Bridgestone a très bien été.»
— le maire Tremblay
- 21 Geneviève Jeanson n'a jamais autant pédalé que durant sa conférence de presse.
- 20 Cela a pris plus de temps pour rédiger le rapport sur l'effondrement du viaduc du Souvenir que celui sur l'effondrement des deux tours du World Trade Center.
- 19 Le gouvernement fédéral aide Molson à s'emparer du Grand Prix. C'est vrai que c'est beaucoup plus responsable d'associer les voitures à l'alcool qu'à la cigarette. [suite >](#)



LE PALMARÈS DES «ON EN A BEAUCOUP ENTENDU PARLER MAIS ON L'A JAMAIS VU!» DE L'ANNÉE

- 10 Le premier bébé cloné.
- 9 Les armes de destruction massive.
- 8 Le combat Dorin-Callist.
- 7 Le combat Lucas-Beyer.
- 6 Le mariage de Ben Affleck et Jennifer Lopez.
- 5 L'humoriste et le ministre...
- 4 La *quéquette* de Michael Jackson.
- 3 Le trou de 4,3 milliards.
- 2 L'ascension de Mario Dumont.
- 1 Les idées de Paul Martin.



«Arrête de me harceler, chus ta femme !»

- 18 La Chine envoie un homme dans l'espace. Ça va leur permettre d'être un petit peu moins serrés sur terre.
- 17 Avis à tous les journalistes : il faut écrire « Roy prend sa retraite », et surtout pas « Roy prend la porte. »
- 16 Tout le cerveau d'Arnold Schwarzenegger ne sert qu'à lui rappeler comment écrire son nom.
- 15 Plutôt que d'envoyer tous ses joueurs dans la Ligue américaine, le Canadien a fait venir l'entraîneur de son club-école.
- 14 Jacques Parizeau s'en vient aider le PQ, à la demande de Jean Charest et de Mario Dumont.
- 13 « Des cassettes de ben Laden, on en a des tonnes de copies ! » — publicité d'Al-Jazira.
- 12 Jean Charest a quitté la clinique de santé privée dont il était membre. Si j'étais lui, c'est mon salon de coiffure que je quitterais.
- 11 Les Américains sont en train de défusionner Bagdad.
- 10 Ça fait tellement longtemps que Jean Chrétien est premier ministre du Canada qu'au début de son règne, la feuille d'érable sur le drapeau canadien était verte.
- 9 On sait maintenant ce que SRAS voulait dire : Spectacle rock avec les Stones.
- 8 « Nous, on l'aime le gouvernement Charest ! » — l'industrie de la pancarte.
- 7 La Libye du colonel Kadhafi sera la gardienne des droits de la personne à l'ONU, et c'est le colonel Sanders qui s'occupera du droit des poulets.
- 6 Le danger est passé, Toronto est officiellement redevenue une ville plate.
- 5 « Il est minuit, Chrétien ! » — Paul Martin
- 4 Quelqu'un qui a la trouille, c'est un trouillard. Quelqu'un qui a des couilles, c'est un Couillard !
- 3 Saddam Hussein a eu beau se déguiser en Doc Mailloux, les Américains l'ont reconnu.
- 2 L'Église est contre le mariage des gais et le mariage des prêtres. C'est logique.
- 1 « Nous aussi, on aime ça dormir en gang. » — un prisonnier qui attend l'arrivée de Michael Jackson.



LE PALMARÈS DES PRÉVISIONS POUR 2004

- 10 Dans sa prochaine émission, Sophie Durocher ne dansera pas.
- 9 Bernard Landry a tellement aimé se faire suivre par une caméra qu'il quittera Chantal Renaud pour épouser Michèle Richard.
- 8 Jean Chrétien va voter conservateur.
- 7 Durant sa campagne, Arnold Schwarzenegger ne va pas juste serrer des mains.
- 6 Les fonctionnaires épuisés vont engager des sous-traitants pour manifester à leur place.
- 5 Pierre Paradis ne fera pas grand-chose.
- 4 La CSN dévoilera le buste de la petite madame.
- 3 Les tests d'ADN vont révéler que ce n'est pas Saddam Hussein qui a été capturé mais ben Laden.
- 2 À la suite du référendum sur les défusions, Pierre Bourque deviendra maire de la ville de Mont et Gerald Tremblay sera maire de la ville de Réal.
- 1 Paul Martin va se demander pourquoi il voulait tant être premier ministre.

SAVEURS

LIVRES > Cuisiniers et auteurs

FRANÇOISE KAYLER

Jacques Le Divellec est « l'ambassadeur de la cuisine de la mer ». On connaît bien ce chef qui est venu plusieurs fois à Montréal. On connaît aussi ses livres. Voilà qu'il signe *Le Larousse des poissons, crustacés et coquillages*, un ouvrage qui ne peut sans doute pas résumer toute sa carrière, mais qui peut être un début de carrière pour tous ceux qui aiment le poisson. À condition qu'ils puissent s'approvisionner !

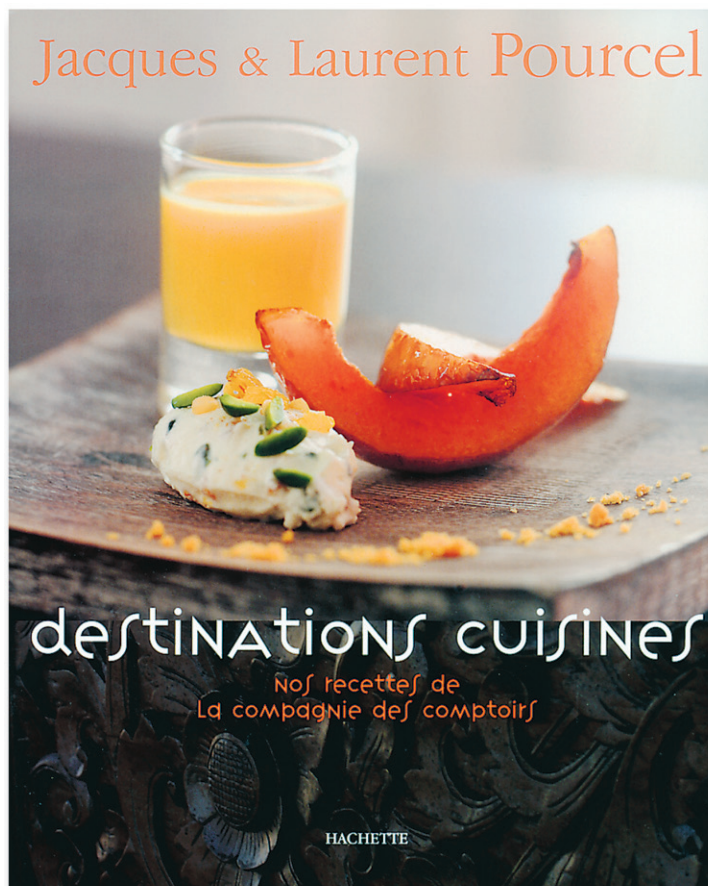
Comme les autres titres consacrés aux desserts ou aux confitures, celui-ci est une sorte d'encyclopédie consacrée à un sujet unique. Mais c'est surtout le côté culinaire qui est présenté. Quatre cents recettes sont offertes, dont plus de cent recettes originales de Jacques Le Divellec, un cuisinier deux fois étoilé au Michelin.

La première partie présente rapidement poissons, fruits de mer et autres produits de la mer, de A à Z, c'est à dire de alose à varech — c'est d'un relatif intérêt pour nous. Les auteurs se sont contentés de donner le nom français, ce qui n'est pas suffisant pour pouvoir reconnaître des produits qui changent de nom selon les régions. Aucune photo ou dessin ne permet de les identifier. Les lecteurs pourront compléter ces informations avec le livre sur les poissons publié aux Éditions de l'Homme par le chef Jean-Paul Grappe.

La formule du long chapitre de recettes est intéressante. Celles-ci ont été regroupées selon les modes de préparation : court-bouillon, à la poêle ou en sauteuse, braisé, au four, marinades, etc. Le chapitre « cuisiner autrement les produits de la mer » est d'un intérêt tout particulier.

Comme tous les Larousse, c'est un beau livre.

Nouvelle cuisine japonaise porte, en sous-titre, *recettes pour le corps et pour l'esprit*. Ce n'est pas un livre de cuisine. C'est un livre de vie. Avant de passer au chapitre des recettes, il faut avoir parfaitement lu ceux qui précèdent. « Comme les oeuvres de grands artistes qui les inspirent, les recettes de *Nouvelle cuisine japonaise* épousent le rythme de la Nature et de ses saisons. C'est l'assurance de trouver un équilibre ali-



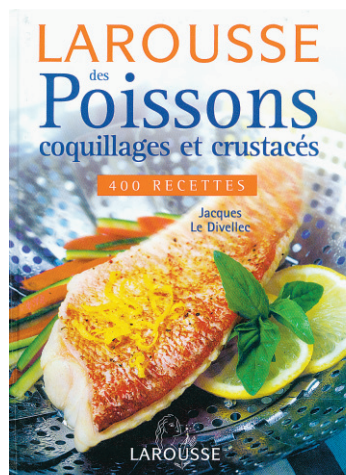
mentaire et de conserver une bonne santé. Puissent-elles aider à perpétuer l'esprit du kaiseki, festin des éternels, banquet de longévité. »

Ce livre est magnifique, autant par sa facture que par son contenu.

Les frères Jacques et Laurent Pourcel ont fondé le Jardin des Sens à Montpellier en 1988. Et à partir de ce jardin, ils sont partis explorer le monde à la recherche de surprises culinaires. « Exploiter les harmonies naturelles et oser les harmonies provoquées, voilà notre cheminement », affirment-ils.

Dans le très beau livre *Destinations cuisines-nos recettes de la Compagnie des Comptoirs*, ils racontent une partie de ce cheminement qui les a conduit à créer cette compagnie « inspirée de ces autres Comptoirs — ceux des Indes — qui ont toujours stimulé » leur imagination.

Abondamment illustré, le livre découpe les chapitres des recettes sous des chapeaux éloquentes : parfums de notre sud, saveurs d'Orient et couleurs d'Asie, légumes et fruits d'ailleurs...



LAROUSSE DES POISSONS
— coquillages et crustacés
Jacques Le Divellec- Larousse

NOUVELLE CUISINE JAPONAISE
— recettes pour le corps et l'esprit
Hisayuki Takeuchi- Agnès Vienot
éditions

DESTINATIONS CUISINES-NOS RECETTES
Jacques et Laurent Pourcel- Hachette

GASTRONOTES >

« Je me souviens »

FRANÇOISE KAYLER

Même si on prétend parfois le contraire, c'est tout de même pendant la période des Fêtes, à Noël surtout, que l'on remet à l'honneur les vieilles recettes familiales. S'il y a un temps de l'année où l'on se souvient, c'est bien celui-là.

Le thème de la cuisine québécoise a été retenu cette année pour l'émission spéciale de Noël de *Entends-tu mon village*, émission régulière de Solidarité Rurale diffusée au Québec par 17 stations radiophoniques.

Deux cuisiniers québécois sont réunis dans un studio improvisé au milieu de la cuisine du Hilton Bonaventure, à Montréal. Deux cuisiniers profondément convaincus de la valeur du patrimoine culinaire québécois et oeuvrant dans deux secteurs de la restauration différents. Serge Caplette est chef exécutif au Hilton-Bonaventure et Martin Picard est chef propriétaire du restaurant montréalais Au Pied de Cochon. Ils sont tous deux diplômés de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Serge Caplette a réussi à inscrire un menu et des plats à la carte, parfaitement québécois, au Castillon. « Je sers la recette du bûcheron », dit-il en souriant. Et il a raison. Ses fèves au lard à la perdrix ont le vrai goût des vraies fèves « ancestrales ». Le goût, mais pas la présentation ! Car c'est là que tout réside. La cuisine québécoise ne doit pas être réinventée. Elle doit être revisitée. La recette doit être faite telle qu'elle l'était. Mais elle doit être présentée différemment. C'est ce que fait avec succès le chef du Hilton, qui a puisé dans les carnets de recettes de sa famille pour servir cretons, rillettes d'anguille, pouding au pain, boudin noir, soupe au riz et blé d'Inde lessivé, morue fumée et galette de sarrasin, etc.

Le cochon à l'honneur

Martin Picard a résolument choisi de remettre à l'honneur le produit de base de la

cuisine québécoise, le cochon ! Mais pas n'importe quel porc et pas de n'importe quelle façon. Ce cuisinier, qui veut « être le plus sincère par rapport à la cuisine », admet que la cuisine québécoise n'est pas encore très bien définie. « On peut aller chercher de bons plats en revisitant des plats anciens » mais, ajoute Martin Picard, « il faut rester modeste et ne pas avoir la prétention de faire avancer l'histoire. Il faut refaire ces plats qui nous appartiennent et en être fiers, mais il faut rester modestes ».

Quant à l'approvisionnement, à la base de la qualité de toute cuisine, les deux chefs sont d'accord pour dire qu'il y a beaucoup de bonne volonté du côté des fournisseurs et que les « beaux produits » sont de plus en plus disponibles. Tous les deux reconnaissent le rôle moteur du cuisinier dans le développement des produits. « Le restaurant doit offrir des produits qui ne sont pas encore sur le marché pour que ces produits, à la demande de la clientèle, puissent être sur le marché ». Mais « les chefs doivent demander les bonnes choses ». Et Martin Picard qui, chaque année, met tout en oeuvre pour pouvoir servir des plateaux de coquillages et de fruits de mer, déplore que « l'on ne puisse pas avoir tous les produits de nos eaux. Des beaux produits qui nous appartiennent ».

Pendant le Festival Montréal en Lumière, qui se déroulera du 19 au 29 février prochain, le chef Serge Caplette proposera, au Castillon du Hilton Bonaventure, un menu de « Cuisine québécoise d'autrefois », du 19 au 21 février. Puis, du 24 au 28 février, avec les chefs Yves Moreau, Michel Gagnon et René-Pierre Lafrenière, d'Abitibi, il proposera de découvrir « La cuisine champêtre de l'Abitibi-Témiscamingue ».

Émission de Noël *Entends-tu mon village ?* et recettes proposées pendant cette émission : www.solidarite-rurale.qc.ca

RESTAURANTS >

Lyon a disparu de l'assiette

FRANÇOISE KAYLER

Un changement de propriétaire qui n'entraîne pas un changement d'enseigne n'est pas toujours heureux, surtout quand ce restaurant avait un caractère particulier.

Lorsque Au p'tit Lyonnais a ouvert ses portes, c'était vraiment pour servir une cuisine attachée aux traditions d'une ville qui a une grande réputation gastronomique. On y trouvait des plats associés plus particulièrement aux « bouchons », petits restaurants typiques, parce que le restaurant de la rue Marie-Anne n'offre l'espace que pour une trentaine de convives et parce que l'espace réservé à la cuisine est exigü.

L'enseigne n'a pas changé. C'est un autre propriétaire et un autre cuisinier qui sont en poste. Et c'est une autre cuisine. Même si la carte mentionne « cuisine française et spécialités lyonnaises », Lyon a disparu de l'assiette, du verre et de l'atmosphère.

Le décor de ce nouveau restaurant est plus élégant que celui de l'ancien. C'est une jolie petite maison. On a choisi des teintes et des éléments qui enveloppent la salle sans l'étouffer. Les tables sont nappées de blanc, bien habillées et bien meublées. Ce sont elles qui ont la vedette. Malgré la configuration de la salle, elles sont disposées pour que chacune puisse se dissocier de la voisine. Le service est attentif et professionnel malgré son manque d'espace pour évoluer.

Mais le style « cuisine française » adopté par cette nouvelle maison cadre plus ou moins bien avec le partage de la salle et de cette cuisine ouverte, minuscule, tout en longueur, derrière ce qui fut le comptoir-fontaine de cet ancien restaurant du quartier. Le travail du cuisinier n'y est certainement pas de tout repos.

La carte est construite pour que l'on puisse y dresser soi-même une formule baptisée « table gourmande ». Si l'on veut s'en tenir à un plat, son prix comprend celui d'une soupe ou d'une salade.

Le potage du jour était une bonne soupe de lentilles ser-

vie très chaude dans une petite soupière élégante, sombre, fine en texture, bien définie en saveur, un bon choix d'entrée hivernale.

La formule de la salade tiède va bien aux foies de volaille et aux gésiers. La portion était très généreuse, offrant un bouquet de cresson au centre de l'assiette et l'entourant de ces abats particuliers aux textures et aux goûts bien différents. Foies et gésiers manquaient de cette vivacité de saveurs qui fait leur charme. Le cresson leur tenait plus ou moins bien compagnie et les framboises étaient tout à fait hors du sujet.

Les deux plats principaux, bien différents l'un de l'autre, étaient accompagnés de la même garniture, beaucoup trop compliquée, combinant des éléments disparates, associant pâte filo et légumes et ne se mariant ni avec le ris de veau ni avec le magret de canard.

L'escalope de ris de veau était mal « déterrée », trop molle, cuite irrégulièrement et le canard était rétif lui aussi par endroits, une viande sans caractère, nappée d'une sauce trop lourde dont on retenait sans effort le goût de la framboise.

Au dessert, la tarte tatin était une honnête tarte aux pommes caramélisées. Sur un beau fond de chocolat, le « plaisir de mousse au chocolat » était agréablement léger et parfumé.

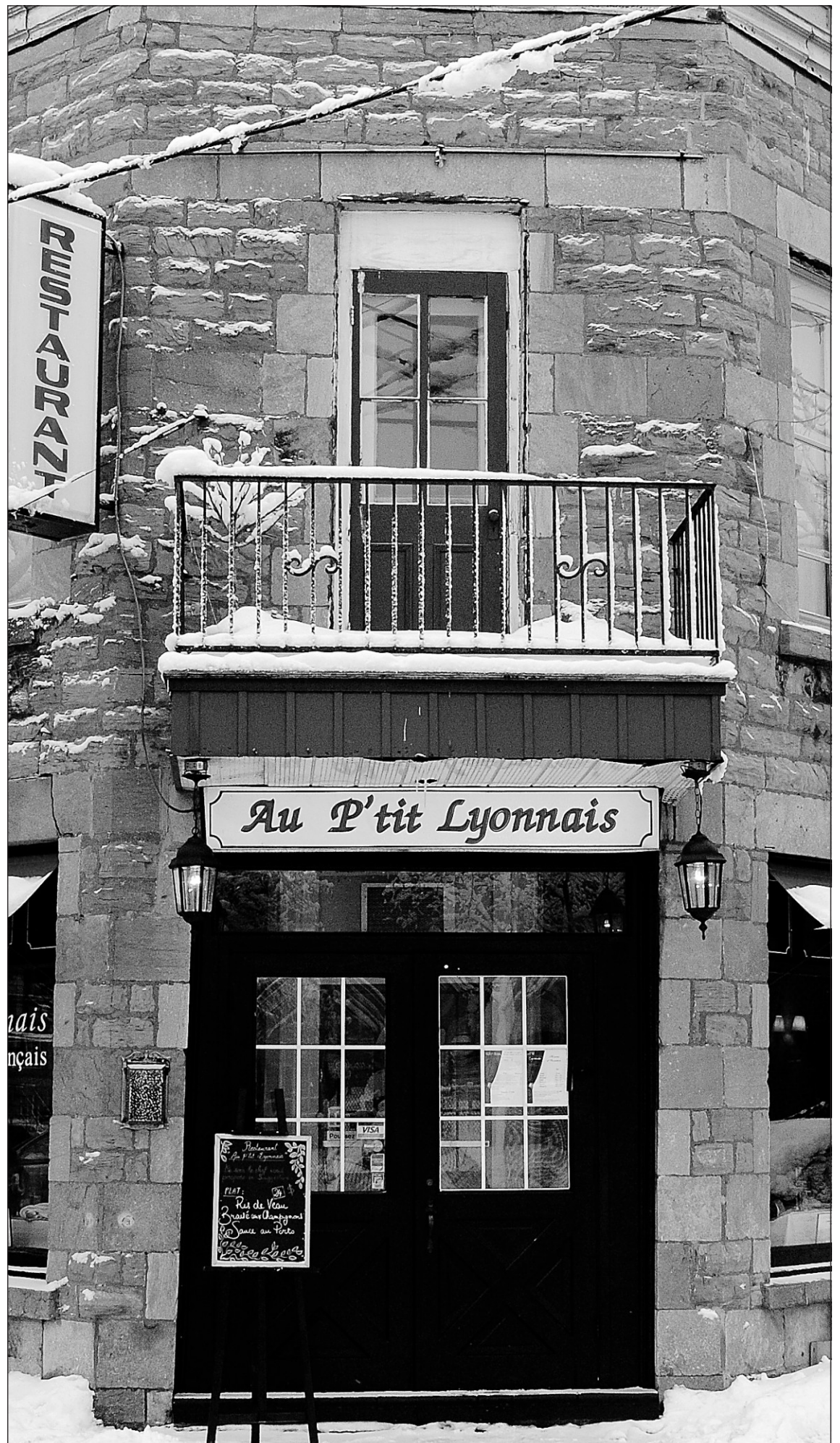
AU PTIT LYONNAIS
1279, rue Marie-Anne
523-2424

Ouverture : du mardi au dimanche,
de 18 à 23 h

Fumée : Oui (mais à peine)

Potage aux lentilles
Salade de foies de volaille et gésiers sur cresson et framboises
Escalope de ris de veau et fondue de poireau
Rôti de magret de canard aux framboises
Tarte Tatin
Plaisir de mousse au chocolat et de crème vanillée
Café-infusion

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 64 \$



SAVEURS

Dupéré-Barrera: quels beaux vins!



DU VIN

Jacques Benoit

jbenoit@lapresse.ca

Presque partout en France, il devient à peu près impossible d'acheter des vignes, tant les prix ont augmenté. « Les prix flambent », répète-t-on.

Même dans des vignobles, tels le Languedoc, où les prix sont longtemps restés raisonnables, l'hectare de vignes coûte de plus en plus cher.

« Pour les appellations prestigieuses ou les grands crus, il ne faut pas y penser. Le moindre hectare de vignes se négocie à coup de millions d'euros. Même les appellations les plus modestes flambent. Exit donc la propriété », écrit Bernard Burtschy, dégustateur et journaliste, dans le magazine *GaultMillau Le Vin 2004*.

Autrement dit, et à moins d'acheter quelque chose dans des vignobles obscurs et dépourvus de toute notoriété, il faut être riche pour faire l'acquisition de quelques hectares de vignes.

Que faire alors si on a la passion du vin ?

La Québécoise Emmanuelle Dupéré, diplômée en commerce de 30 ans, et l'ingénieur-géologue Laurent Barrera, 37

ans, ont contourné la difficulté en fondant en 2001 leur propre maison de négoce à Toulon, en Provence.

Soit ils achètent des raisins de vignes et les vinifient eux-mêmes, soit ils surveillent de très près les vinifications conduites par les vignerons.

Leur société (Dupéré-Barrera), à peu près totalement inconnue au Québec, mais déjà réputée outre-Atlantique, produit ainsi plus d'une dizaine de vins d'appellations telles que Bandol, Costières de Nîmes, Côtes du Rhône Villages, Coteaux du Languedoc, Châteauneuf-du-Pape, Côtes de Provence, etc.

Et même s'ils ne sont pas propriétaires des vignes, ils s'arrangent pour que tout soit fait selon leurs exigences.

Ainsi, expliquaient-ils lors d'une dégustation de certains de leurs vins la semaine dernière (ils passent les Fêtes à Québec, dans la famille d'Emmanuelle Dupéré), ils n'utilisent pas de levures sélectionnées, produites par des sociétés commerciales, pour faire fermenter leurs vins, et ne laissent donc agir que les

levures naturelles, présentes sur les peaux des raisins ; ils n'ajoutent pas de sucre aux moûts (c'est la chaptalisation) pour relever le degré alcoolique des vins ; enfin, ils s'interdisent d'acidifier, c'est-à-dire d'ajouter de l'acide tartrique au moût comme cela se fait souvent.

Bref, tout naturel...

Les deux jeunes producteurs, qui se sont connus lors d'un voyage au Québec de Laurent Barrera, qui est français, sont également très soucieux de l'élevage de leurs vins.

Pour cela, ils rachètent à d'autres domaines, certains très réputés, dont la Romanée-Conti, en Bourgogne, et le Saint-Émilion Château Tertre-Roteboeuf, des barriques qui ont déjà servi.

Aujourd'hui mari et femme, ils ont tous les deux étudié l'oenologie à la faculté d'Oenologie de Bordeaux et sont titulaires du Brevet de technicien agricole (BTA).

Finalement, ils ont réussi à acheter de la vigne, d'abord une première parcelle en 2002, puis une autre cette année, dans l'appellation Côtes de Provence, et ont constitué ainsi leur propre domaine, le Clos de la Procure, d'une superficie de cinq hectares.

Et leurs vins ?

Certains, mais certains seulement, sont disponibles en importation pri-

vée, c'est-à-dire chez leur agent au Québec, le Maître de Chai. Autrement dit, aucun n'est vendu en ce moment par la SAQ.

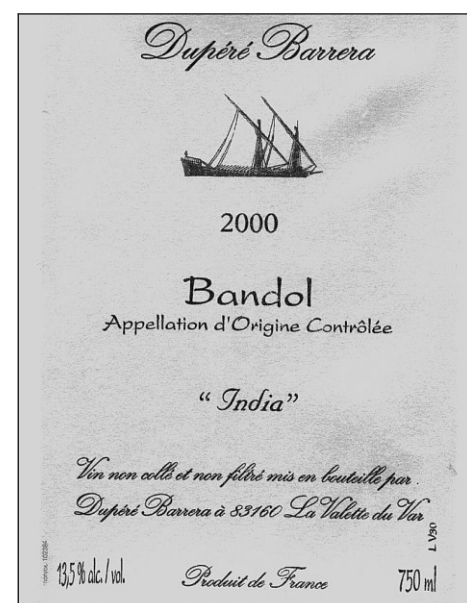
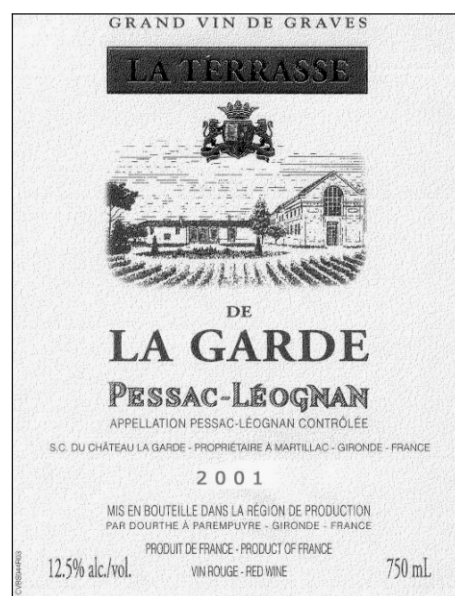
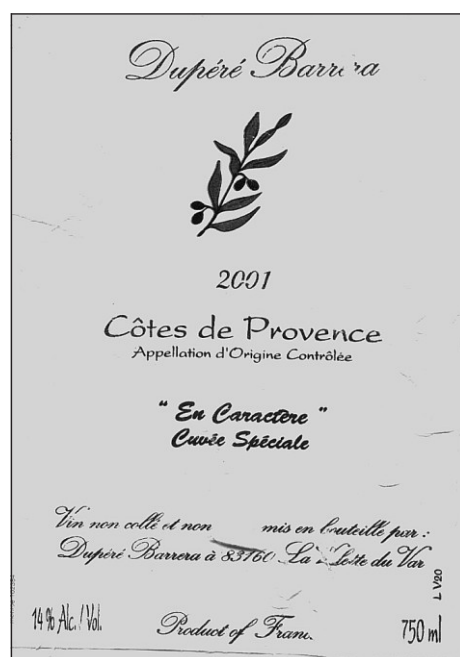
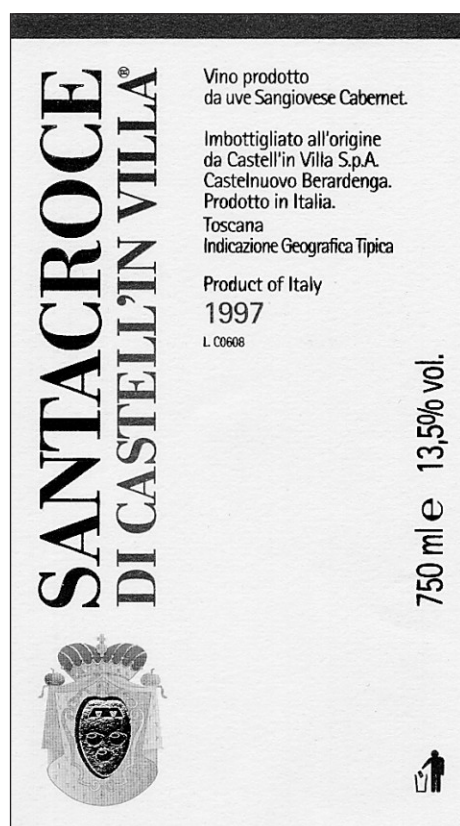
Mais il faut souhaiter qu'ils le soient dans un avenir prochain, quoique la production de leur société ne dépasse guère les 20 000 bouteilles par an.

Les traits caractéristiques de leurs vins : le fruit est pur, séduisant, avec de l'éclat et de beaux arômes de fruits noirs qu'on retrouve de l'un à l'autre, et qui font que tous les vins, aux tannins bien serrés, ont un air de famille.

« On nous le dit souvent », signalait Emmanuelle Dupéré, après que j'en eus fait l'observation.

Même le **Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2001**, élaboré avec 100 % de Grenache, un peu rude comme tout Châteauneuf-du-Pape et qui a en même temps de la distinction, se présente avec ces arômes. Très beau Châteauneuf-du-Pape. **41,75 \$, ★★★(★) \$ \$ \$ \$ \$, 5-6 ans.**

Premier vin goûté, le **Costières de Nîmes 2001**, fait avec 90 % de Syrah et 10 % de Grenache, un peu plus que moyennement corsé, tannique, avec quelque chose d'un peu sauvage, sans être décevant, n'était pas du niveau de ceux qui allaient suivre. Épuisé. **★★(★) \$ \$, 1-2 ans sans doute.**



SAVEURS

Élaboré avec les mêmes cépages et dans les mêmes proportions, le **Côtes du Rhône Villages 2001**, à la belle robe pourpre-prune, dense, aux tannins fermes et serrés, et du niveau de bien des Châteauneufs-du-Pape, est pour sa part un véritable régal. Il est malheureusement épuisé lui aussi. ★★★(★), 4-5 ans environ.

Côtes de Provence 2001 (un tiers Syrah, un tiers Mourvèdre et un tiers Cabernet Sauvignon) : le vin est relativement corsé, équilibré, avec des tannins compacts et bien enrobés, sans le côté un peu rude du précédent. Très beau aussi. 25,75 \$, ★★★(★) \$\$\$, 4-5 ans également.

De son côté, le **Bandol 2000**, dans lequel n'entre que du Mourvèdre, est un vin corsé, légèrement iodé au nez comme tant de Bandols, aux larges épaules, très compact et même un peu austère, qui tiendra la route plusieurs années. Du sérieux... 36 \$, ★★★(★) \$\$\$ (\$), 6-7 ans au moins.

Enfin, mais je ne les ai pas goûtés, leur agent au Québec (514-849-7555) a également de leur Coteaux du Languedoc 2001 (25,75 \$), la cuvée courante de leur Châteauneuf-du-Pape 2001 (41,75 \$) et leur Rivesaltes 2000 (32,75 \$), le Rivesaltes étant, rappelons-le, un vin muté (auquel on ajou-

te de l'alcool, comme pour les portos) et sucré.

D'autres vins

À en juger par les arômes de vanille de son après-goût, on jurerait qu'il est boisé, mais il ne l'est pas, puisque son élevage est fait en cuves d'acier inoxydable.

Vin rouge du Portugal, élaboré uniquement avec du Periquita, lequel est un cépage local, le **Palmela 2000 Romeira Caves Velhas**, à la robe grenat-pourpre légèrement tuilée, et donc en cours d'évolution, se présente avec un bouquet de fruits rouges très mûrs, relevé de ce qui semble être des notes boisées particulières. Plus que moyennement corsé, il a un bon goût de fruit, et des saveurs, encore là... particulières, sur des tannins sans dureté. Fort bon à sa manière.

\$, 904086, 15,25 \$, ★★(★) (\$ (\$), à boire, 2-3 ans.

Élaboré lui aussi avec un seul cépage — le Sangiovese —, le **Chianti Classico 2000 Riecine**, qui pourra fort bien accompagner la dinde du jour de l'An, est un superbe chianti, au bouquet de bonne ampleur, nuancé, relevé de notes boisées-épiciées. Et la bouche suit,

avec du corps, de belles saveurs franches, et des tannins fermes, mais sans rugosité. Savoureux.

\$, 134833, 28,75 \$, ★★★(★) \$\$\$ (\$), à boire, 5-6 ans.

Il coûte beaucoup plus cher, mais — circonstances atténuantes, si je puis dire —, c'est un grand vin de Toscane, fait avec principalement du Sangiovese (90 %) et un peu de Cabernet Sauvignon (10 %), puis élevé plus de 24 mois en fûts de chêne français.

Chose à signaler : ce vin, à savoir le **Toscana IGT 1997 Santacroce di Castell'in Villa**, n'est produit que dans les grands millésimes. Son producteur n'a fait ainsi, dans la précédente décennie, que du 90, du 95 et celui-ci.

Très coloré, presque opaque, son bouquet est profond, très mûr, quoique sans rien de surmûri, complexe, le fruit dominant largement les notes boisées-épiciées. La bouche est à la hauteur, charnue, opulente, corsée, avec des saveurs pleines d'éclat et des tannins solides, mais gras et enrobés. Et le tout sans excès de concentration. Magnifique !

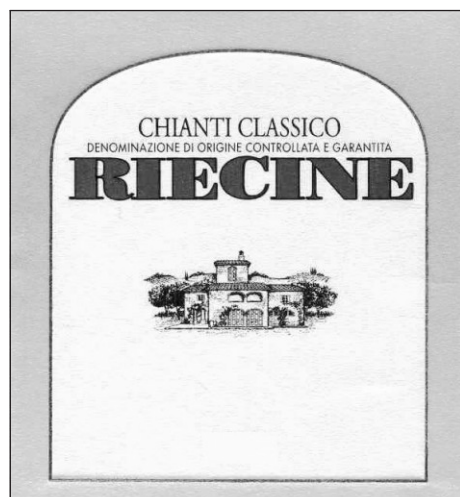
\$, 869438, 72 \$, ★★★★★(★) \$\$\$ (\$ (\$ (\$ (\$ (\$), à boire, 7-8 ans au moins.

La notation

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-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.
- > 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.



RESTAURANTS - VINS en vente en librairie

Guide 2004 **DEBEUR** Revue gourmande annuelle

Restaurants, traiteurs, vins, gastronomie, gourmandises, tourisme, événements, adresses gourmandes, etc.

Index des restaurants offrant un menu pour enfants

Liste officielle des restaurants étoilés du Québec

19^e édition Éditions Debeur • Prix : 14⁹⁵ \$

12,95 \$

14,95 \$

Les **Vins** 15^e édition Sélection 2004

Le guide de poche des amateurs de vins, bières, cidres et spiritueux

12,95 \$

choix de 256 produits en vente au Québec

Nouveauté : Revue vinicole page 7 Éditions Debeur



“Si c’est le DEBEUR que vous voulez ne vous laissez pas imposer autre chose !”

SAVEURS



VINS ET METS
François Chartier
collaboration spéciale

Mets et vins de fête en rafale

Les derniers jours d'une année, comme les premiers d'ailleurs, sont propices au laisser-aller en matière de réunions gourmandes construites autour de mets et de vins de fête. Ce sont des moments de partage où le goût et l'origine des victuailles font de plus en plus partie intégrante des discussions à table.

Les mets et les vins servis sont analysés par les convives, dans le dessein de partager les sensations qu'ils procurent. La culture du goût est en voie de s'imprégner pour de bon dans notre quotidien. Question d'animer le débat, voici en rafale des mets et des vins qui sauront animer vos rencontres gastronomiques de fin d'année. J'en profite pour vous souhaiter une année 2004 des plus festives et gourmandes!

Entrées

Pour commencer les célébrations avec un plat classique, remanié à la sauce québécoise, vous pourriez servir des huîtres chaudes au cidre de glace. Faire une réduction du cidre de glace avec l'eau des huîtres et de la crème. Ajouter en fin de cuisson quelques dés de pommes et napper de cette sauce les huîtres dans leur coquille. Faire gratiner cinq minutes et servir. L'onctuosité et la sucrosité de cette sauce nécessitent un vin blanc généreux, donnant l'impression d'être sucré, tout en possédant une certaine fraîcheur, comme c'est le cas des jeunes vins alsaciens à base de pinot gris et de certains vins angevins à base de chenin blanc. Essayez soit l'enveloppant **Tokay-Pinot Gris Pfaffenheim 2002** (15,95 \$; C-456244), soit le **Savennières Clos du Papillon Domaine du Closel 2001** (25,50 \$; S-895995). Ce coup de coeur étonne par ses rondeurs, son gras et son amplitude rarement présents dans un aussi jeune savennières.

De façon plus classique, vous pourriez aussi ouvrir vos agapes avec une entrée de saumon fumé, accompagnée du débordant de fraîcheur **Les Fumées Blanches Jacques & François Lurton**

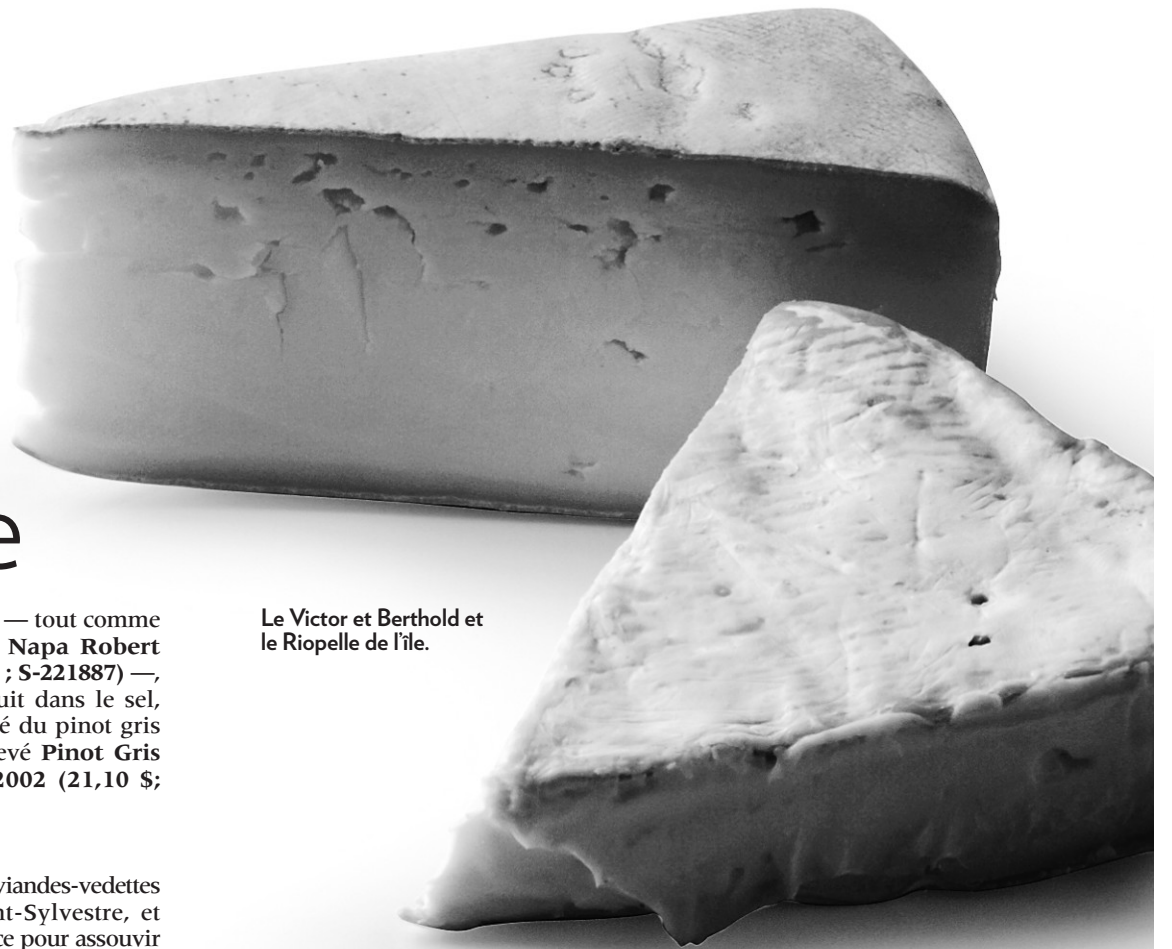
2002 (12,95 \$; C-643700) — tout comme du minéral **Fumé Blanc Napa Robert Mondavi Winery** (29,10 \$; S-221887) —, ou de foie gras nature (cuit dans le sel, façon *À la di Stasio*), escorté du pinot gris précédent ou du plus relevé **Pinot Gris Réserve Pierre Sparr 2002** (21,10 \$; S-966564).

Plats de résistance

L'agneau étant l'une des viandes-vedettes lors des repas de la Saint-Sylvestre, et l'un des choix par excellence pour assouvir votre passion du bordeaux, voici une idée de sauce rapide qui fait le pont avec les tanins des bordeaux, tout comme avec leurs parfums souvent torréfiés. Vous accompagnerez votre carré d'agneau d'un jus au café noir serré (c'est simple: déglacer le plat, après cuisson, avec un café noir serré et faire réduire le tout passablement. Ajouter du poivre noir pour relever l'ensemble). L'aubaine de fin d'année chez les bordeaux est sans contredit le charnu et pulpeux **Château de Séguin Cuvée Prestige 1999 Bordeaux Supérieur** (22,10 \$; S-701680), à la hauteur de nombreux bordeaux d'appellations plus prestigieuses offerts à un prix allant du double au triple!

Si les bleus ne sont pas à votre goût, choisissez plutôt des fromages québécois à pâte ferme comme l'**Allegretto**, ou le **Victor et Berthold**, ou, le **Riopelle de l'île**.

À moins que vous ne décidiez de vous aventurer sur les chemins de l'éclectisme en concoctant le poulet sauce chocolat épicée dont je donne la recette dans le courrier d'aujourd'hui. À ce moment-là, il vous faudra un vin rouge, capiteux et chocolaté comme le sont les vins italiens à base de primitivo, ainsi que les vins espagnols à base de grenache. À ce jeu des saveurs cacotées, deux choix s'imposent: le gourmand et étonnant **Primitivo Castello Monaci 2002 Italie** (13,95 \$; C-640169) — difficile



Le Victor et Berthold et le Riopelle de l'île.

de faire mieux à ce prix — ou le noble et stupéfiant **Finca Dofí 2000 Priorat, Álvaro Palacios, Espagne** (106 \$; Signature-00705764), dont la densité et le velouté de texture n'ont d'égal que les plus grands côtes-rôtées de la maison rhodanienne M. Guigal.

Fromages

Pour le fromage, si vous affectionnez les bleus, accompagnez-les de poires au sirop de porto LBV et de vinaigre balsamique (réduire du porto LBV et du vinaigre balsamique avec du miel et des épices au choix. Ajouter des quartiers de poires et des noix de Grenoble. Servir en accompagnement des fromages bleus).

Le chemin s'en trouve ainsi tracé pour une harmonie avec un porto LBV comme le dense **Warre's LBV 1994** (34 \$; S-744151). Vous pourriez aussi opter pour un vin rouge sucré comme le **Vigneto Fiorato 2000 Recioto Della Valpolicella** (36,75 \$; 375 ml; 927335) ou pour un vin doux naturel comme l'épicé **Mauzy Mas Amiel Vintage 1980** (60 \$; S-884320).

Si les bleus ne sont pas à votre goût, choisissez plutôt des fromages québécois à pâte ferme comme l'**Allegretto** (originaire d'Abitibi, ce fromage vieilli quelques mois est en vente dans les fromageries Hamel) et le **Victor et Berthold**, ou pour un triple crème comme l'onctueux **Riopelle de l'île**. Pour le vin, étonnez vos convives en servant un puissant vin blanc, en prenant soin qu'il soit plutôt frais que froid, c'est-à-dire à 15 degrés. Pour ce

faire, sélectionnez soit le vanillé et **Reserva 2002 Douro, Sogrape, Portugal** (18,95 \$; S-412585), soit l'exotique **Montus Blanc 1999 Pacherenc-du-Vic-Bilh, France** (26,45 \$; S-882142), soit le **Reignac Cuvée Spéciale 1999 Bordeaux Blanc, France** (44,50 \$; S-912162), aux parfums de cire d'abeille et à la texture dense et patinée.

Desserts

Au dessert, offrez un fondant au chocolat noir ou une charlotte aux fruits rouges, accompagnée d'un carré de chocolat noir Valrhona Guanaja. Pour les escorter, servez une bière originale et succulente, **La Quelque Chose, Bière au Moût de Cerise, Unibroue, Québec** (9,10 \$; 500 ml; S-696203). À moins que vous n'optiez pour le dessert du chef Laurent Godbout (recette publiée dans son livre *Chez L'Épicier*), le millefeuille de litchis et de fraises au chocolat blanc. Vous devrez l'harmoniser avec un vin blanc liquoreux et hyper parfumé à base de muscat, de gewürztraminer ou de vidal. Vous succomberez aux parfums de fleurs d'oranger du **Dindarello Maculan 2002** (16,35 \$; 375ml; S-927442), tout comme aux saveurs de pommes confites de l'ample **Vin de Glace L'Orpailleur 2002 Québec** (32 \$; 200ml; S-10220269) ainsi qu'aux parfums d'ananas et de litchis du **Gewürztraminer Icewine Pillittery 1999** (49,75 \$; S-740894). Après quoi, 2003 ne sera plus qu'un souvenir et l'année 2004 aura été baptisée de belle manière!



Pour le vin, étonnez vos convives en servant un puissant vin blanc, en prenant soin qu'il soit plutôt frais que froid, c'est-à-dire à 15 degrés.

NOTES DU SOMMELIER

«!@#%?» de Dry martini!

TANT QU'À mettre de l'ordre dans les mauvaises habitudes, autant en finir avec la mode du dry martini, qui n'est ni plus ni moins qu'une façon snob de commander un gros gin! Désolé de vous choquer... Je n'ai rien contre la consommation du dry martini. C'est plutôt le moment de sa dégustation qui me chicotte. Tout comme le trou normand dont je faisais la chronique nécrologique la semaine dernière, l'effet anesthésiant du gin sur les papilles empêche, dans les deux heures qui suivent, de savourer les vins à leur juste valeur. Vous ne pouvez vous passer de votre dose anesthésiante? Alors prenez-la deux heures avant de passer à table. Dans le pire des cas, si vous neutralisez

vos papilles juste avant de passer à table, prenez quelques bouchées de pain et quelques gorgées d'eau avant d'attaquer le premier verre de vin et le premier plat. Dans un monde idéal, vous devriez plutôt opter pour un apéritif plus doux pour les papilles, comme les bulles d'un mousseux ou d'un champagne.

Carafe et vin blanc

L'UTILISATION DE la carafe à vin est actuellement en vogue au Québec. Mais il y a une couleur de vin qui échappe plus souvent qu'autrement à la mise en carafe, et c'est le vin blanc. Certains vins blancs, surtout ceux qui sont élevés en barriques de chêne, méritent d'être aérés en carafe

— et non décantés, car le mot décanté fait référence à l'action de séparer le liquide d'un solide, soit le vin de son dépôt — afin d'être plus expressifs sur le plan aromatique et de mieux laisser percevoir leurs courbes en bouche. J'en veux pour preuve le **Saint-Véran Clos à la Côte 2001 Domaine Cordier (35,75 \$; S-918136)** qui semble plutôt discret à la sortie de la bouteille, mais qui se révèle complexe et riche, avec une bouche à la texture moelleuse, une fois aéré 30 minutes en carafe. Vous me direz alors : comment faire pour conserver le vin blanc au frais dans la carafe? C'est simple. Si vous avez choisi une carafe à la base très évasée, vous la déposerez sur une assiette creuse dans laquelle vous aurez mis quelques glaçons.

COURRIER DU VIN

Q À la suite de la lecture de vos guides, j'aimerais savoir où trouver la recette de poulet sauce chocolat épicée. en vous remerciant à l'avance.
FRÉDÉRIK MORIN

R Comme plusieurs amateurs m'ont demandé cette recette, la voici :

Poulet à la sauce chocolat épicée INGRÉDIENTS

2 poulets, 5 g de poudre de chili, 300 g de poivrons, 400 g d'oignons, 10 gousses d'ail, 600 g de tomates, 200 g de tomates vertes, 50 g de graines de sésame, 60 g de cacahuètes fraîches décortiquées, 50 g de raisins secs, 1/2 c. à café de graines d'anis, 50 g de cacao amer, 50 g de sucre, 3 clous de girofle, 1 bâton de cannelle, 10 grains de poivre, 1 c. à soupe de fécule de maïs, 5 cl de bouillon de volaille, 50 g de farine de maïs ou de blé et 30 g de graines de sésame pour décorer.

PRÉPARATION

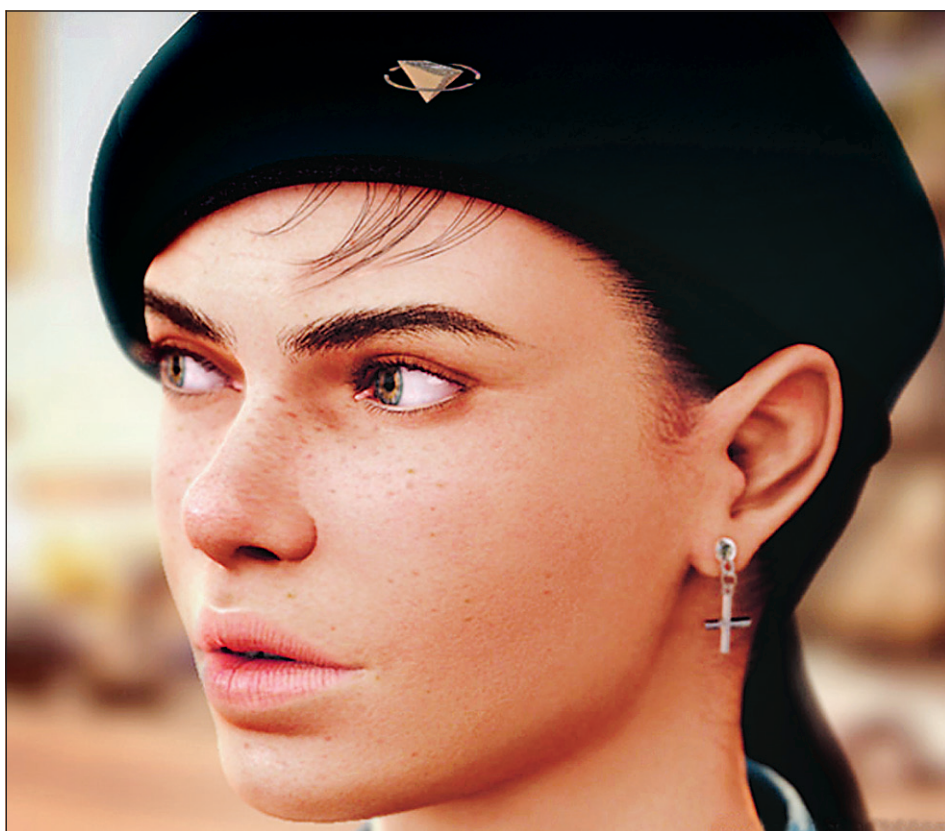
Hacher l'oignon. Monder les tomates et les couper en petits dés. Passer les graines de sésame et les cacahuètes au four pour les colorer. Faire suer les oignons hachés avec l'ail dans un peu d'huile, ajouter les tomates, les graines de sésame, les cacahuètes, les raisins, les clous de girofle, l'anis et la fécule délayée. Laisser cuire pendant 5 minutes, puis passer le tout au mélangeur afin d'obtenir une pâte liquide homogène. Verser cette préparation dans une cocotte avec la poudre de chili. Ajouter la cannelle, le cacao, le sucre et le bouillon de volaille. Laisser mijoter 20 minutes en faisant réduire la préparation. Pendant ce temps, découper les poulets en 8 morceaux chacun, les saupoudrer de farine et, après les avoir assaisonnés, les faire colorer à l'huile 4 minutes de chaque côté. Déposer les morceaux de poulet frits dans la cocotte avec la préparation et laisser mijoter à couvert 25 minutes. Servir le poulet avec la sauce, parsemée de graines de sésame grillées.

Identifiez le cépage

Cette dernière énigme de l'année concerne un cépage rouge qui a semé la confusion des genres tant en Italie qu'au Chili. De nombreux vigneron ont en effet été dupés par des pépiniéristes quant au nom exact des boutures qu'ils croyaient avoir achetées. Donc, deux cépages, au nom différent, qui sont en fait le même! L'un des synonymes de ce cépage aux personnalités multiples, utilisé autrefois dans le Bordelais, a sûrement contribué à ce mélange d'identités. Notre cépage sibyllin offre des vins rouges fortement colorés, passablement musclés, aux tanins plus doux que le cabernet sauvignon, poivrés et fumés. Il est en voie de devenir l'originalité, comme l'est le zinfandel pour la Californie, du pays où il est aujourd'hui le plus cultivé.

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2004*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

TECHNO



Le concours Miss Digital World élira en 2004 la plus belle de toutes les femmes virtuelles en 3D, comme « Kaya », ci-dessus, créée par l'artiste 3D brésilien Alceu Baptistao.

Miss Monde virtuelle

NICOLAS RITOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Miss Digital World est interdit aux femmes de chair et d'os. Ce concours international élira en 2004 la plus belle de toutes les femmes virtuelles en 3D. À l'heure des sites Web de rencontres et du cyberérotisme, les demoiselles de synthèse sont à la mode. Naomi Campbell, Claudia Schiffer et Kate Moss n'ont plus qu'à attendre leur chèque de chômage.

On ne pourra pas reprocher à la « Miss Monde numérique » de faire l'apologie de la femme-objet. Au contraire, ce concours a bien l'intention de traiter les personnages féminins en trois dimensions comme de vraies femmes douées de charme et d'élégance.

Lancé à Turin, en Italie, par Franz Cerami, un créateur de performances multimédia, *Miss Digital World* recevra bientôt la première vague de candidatures sur son site Web (www.missdigital-world.com). Elle s'achèvera le 28 février, puis un deuxième tri se chargera d'élire la plus belle de toutes les femmes de pixels, le 31 mars. Le rôle de juge reviendra aux internautes qui voteront sur le site.

« Tous les âges ont leur idéal de beauté, et chacun produit l'incarnation visuelle de cet idéal », explique Franz Cerami sur le site Web. « La Venus de Milo dans le monde antique, Mona Lisa à la Renaissance, Greta Garbo dans les années 20, etc. *Miss Digital World* recherche l'idéal qui correspond à notre époque de réalité virtuelle. »

Le concours est ouvert aux artistes numériques, agences de publicité, producteurs de films ou de jeux vidéo, qui ont créé des modèles en 3D. Il refuse les modèles qui ont déjà joué un rôle érotique ou se sont engagés politiquement, afin de « sauvegarder l'esprit moral de la compétition. »

La cérémonie de remise des prix sera présentée en direct sur Internet, les candidates exécutant leur tour de piste sur un *catwalk* virtuel. Faisant allusion à la lourde émotivité qui règne habituellement dans les cérémonies d'élection de « miss », Franz Cerami promet une soirée « émouvante et larmoyante ». Mais on ne sait pas si les « miss » numériques sauront être humaines à ce point-là. Nous feront-elles regretter les femmes du 20^e siècle ?

LA SÉLECTION
CHARTIER
2004

Guide
d'achat
des Vins
et
d'harmonisation
avec
les Mets

Les Éditions
LA PRESSE

CONCOURS La sélection Chartier 2004

Courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans les vignobles d'Italie au royaume de la Toscane.

1^{er} PRIX

Un voyage pour deux personnes pour l'Italie sur les ailes de Swiss pour un séjour d'une semaine dans les vignobles de la Toscane, d'une valeur de 5 000 \$. Le forfait comprend : un vol aller-retour Montréal-Rome pour deux personnes en classe économique, une voiture de location de catégorie C pour une semaine, 6 nuits d'hébergement à l'hôtel Residence icolli et un tour vinicole dans les vignobles de la Toscane.

2^e PRIX

Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

3^e PRIX

Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un entonnoir pour décanter, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$.

4^e PRIX

Une sélection de vins de prestige choisis par François Chartier gracieuseté de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

5^e PRIX

Un séjour de deux nuits pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant les repas gastronomiques et les petits-déjeuners, d'une valeur de 1 500 \$.

Pour participer, remplissez et envoyez à :

Les Éditions La Presse

C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

Question : Laquelle de ces deux appellations d'Italie est située en Toscane?

A) Cannonau di Sardegna B) Chianti Classico

Réponse : _____

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

App. : _____

Ville : _____

Code postal : _____

Tél. bur. : () _____

Rés. : () _____

Adresse électronique : _____

- Le concours se termine le 28 décembre 2003 à minuit.
- Les fac-similés ne sont pas acceptés. Valeur totale des prix : 10 165 \$.
- Règlements disponibles aux Éditions La Presse. Le tirage aura lieu le 6 janvier 2004.
- Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

Vinum
design

Délégation commerciale d'Italie
Italian Trade Commission

SAQ

AUBERGE HATLEY

SWISS Swiss International Air Lines

Italian Express
agence de voyages



cyberpresse.ca



Les Éditions
LA PRESSE